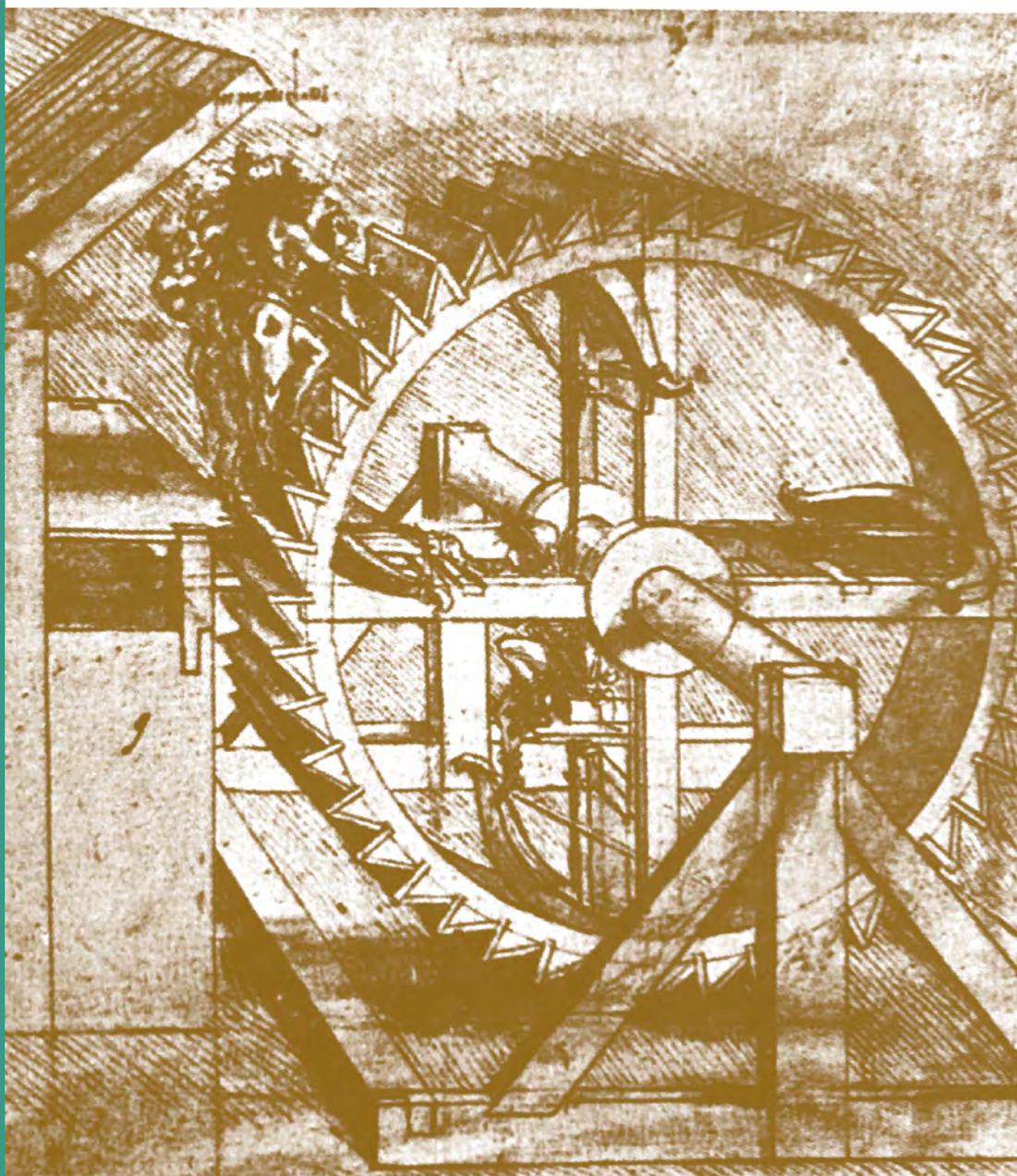


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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. 315 MAGGIO 2019 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, GIANCARLO BURRI, LUIGI BUSSOLINO,
ROSALBA CAFFO DALLARI, DANILA CARLUCCI,
ANDREA CESARI DE MARIA, ELISABETTA COCITO,
FLAVIO DUSIO, ANTONIO GADDONI,
GABRIELE GASPARRO, ADELINA IANNOTTA,
FEDERICO MAISANO, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLO, MASSIMO PERCOTTO,
PAOLO PETRONI, VITTORIO RICCI, PAOLA RUBINO,
MICHELE SALAZAR, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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
DIGITALLAB 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**

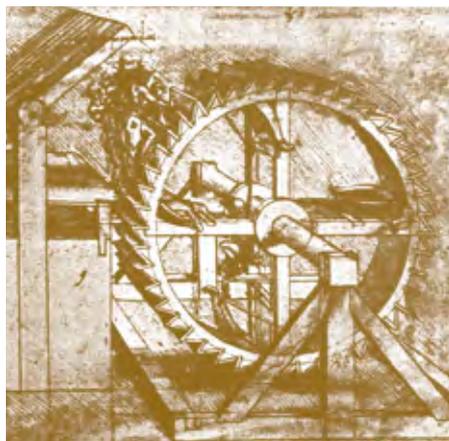
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



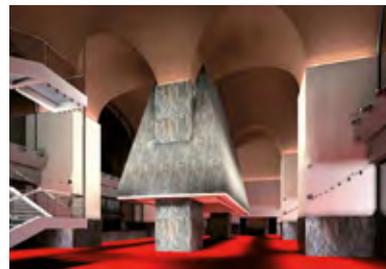
L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,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



In copertina: Omaggio a Leonardo da Vinci.
Elaborazione grafica del progetto "Asciugatore di
tovaglioli azionato a piedi", Codex Atlanticus,
Biblioteca Ambrosiana, Milano.

Focus del Presidente

3 Grandi trasformazioni
nel mondo della ristorazione
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Il caffè da Napoli a... Seattle
(Andrea Cesari de Maria)



Tradizioni • Storia

6 La panna cotta,
un segreto di Langa
(Gigi Padovani)



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.



8 *In vino veritas*
(Giuseppe Benelli)

10 La cucina picena
e le sue tradizioni
(Vittorio Ricci)

12 Asparagi:
il sapore della primavera
(Flavio Dusio)



14 Il cibo nella favola
di Biancaneve
(Michele Salazar)

Territorio ● Turismo ● Folklore

16 Un dolce patrimonio
piemontese
(Elisabetta Cocito)

18 Le more di gelso
(Giancarlo Saran)



20 I rabaton,
una delizia alessandrina
(Luigi Bussolino)

22 A Lodi per la festa
di San Bassiano
(Federico Maisano)

24 Le torte ottocentesche
che si gustano in Venezia Giulia
(Roberto Zottar)

27 Le tavolate di San Giuseppe
a Leonforte
(Paola Rubino)

Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

29 Con la scienza alla ricerca
del sapore in cucina
(Antonio Gaddoni)

30 Risi e bisi, il piatto dei dogi
(Morello Pecchioli)

32 A proposito della curcuma
(Giancarlo Burri)

34 Una sapienza antica:
"magro non è buono!"
(Rosalba Caffo Dallari)

Salute ● Sicurezza ● Legislazione

35 Il miele di sulla del Sannio
(Danila Carlucci,
Adelina Iannotta)

37 Pesce crudo o cotto?
(Massimo Percotto)

39 Il nuovo logo "Palastic free"
del Ministero dell'Ambiente
(Gabriele Gasparro)



In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni
delle Delegazioni

45 Calendario accademico

47 Attività e riunioni conviviali

67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"

68 Carnet degli Accademici

70 International Summary



Grandi trasformazioni nel mondo della ristorazione

*Una silenziosa rivoluzione
a danno dei luoghi
tradizionali del cibo.*

La storia insegna che le rivoluzioni si sa come cominciano ma non come finiscono. E spesso finiscono con esiti imprevedibili, a volte opposti a quelli attesi. Tuttavia, mentre si svolgono, lasciano a terra vittime più o meno numerose. È sotto gli occhi di tutti la silenziosa rivoluzione che si va consumando nel variegato mondo della ristorazione a sicuro danno dei luoghi tradizionali del cibo. Stime attendibili prevedono una perdita attorno al 15 per cento dei posti di lavoro nei ristoranti, così come li conosciamo oggi, a vantaggio di altri modi di offrire i pasti.

*Il classico fast food sta virando verso
le necessità di una clientela più esigente*

Il classico *fast food*, un tempo sinonimo di cibo spazzatura, sta cambiando pelle e sta virando verso le necessità di una clientela più matura ed esigente. Il credo assoluto di **Dick e Mac McDonald**, poi rafforzato dal "rifondatore" **Ray Kroc**, "solo hamburger e patatine fritte", è ormai un lontano ricordo ampiamente tramontato. Oggi, per vivere bene, si servono insalatone, pesce o pollo fritti, panini tipici del luogo con ingredienti della Nazione ospitante e si affacciano servizi per la famiglia e, persino, il servizio al tavolo. Per avere un'idea del fenomeno si pensi che solo McDonald's ha in Italia 600 punti in *franchising* e impiega una forza lavoro di 23.000 dipendenti. E non sono certo da soli: oltre al concorrente di sempre, Burger King, troviamo Autogrill, Chef Express, Roadhouse, Old Wild West e si affacciano anche catene etniche come Kyosko Sushi. Insieme a bar con piatti pronti, paninerie, piadinerie, *street food* di gran moda, si va affermando un nuovo modo di proporre il cibo. La prima intuizione è stata di **Oscar Farinetti** con la sua creatura **Eataly**. Il primo punto vendita è stato aperto nel 2007 a Torino Lingotto, poi sono venuti Genova, Roma Ostiense, Bari Fiera del Levante, Firenze, Milano, Trieste e molti altri anche all'estero, tra i quali quello celebre di New York. Una formula innovativa che consente di acquistare prodotti di ottimo livello e di gustare buoni

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia



Cappella Mazzoniana, Stazione Termini, Roma

cibi presso ristoranti a gestione autonoma. Il tutto coronato dalla faraonica struttura di FICO a Bologna.

*Il format "Mercato Centrale" è alla Stazione Termini
di Roma con la splendida Cappella Mazzoniana*

Un altro ristoratore-imprenditore è entrato in un segmento analogo. Si tratta del fiorentino **Umberto Montano** il quale, con il suo format "**Mercato Centrale**", sta conquistando mercati e stazioni ferroviarie. Partito nel 2014 dal mercato centrale di Firenze, la sua idea vincente è approdata nel 2016 all'interno della Stazione Termini di Roma con l'imponente e splendida Cappella Mazzoniana dell'ex dopolavoro ferroviario e, di recente, ha aperto il mercato di Porta Palazzo a Torino. Adesso si prepara a sbarcare alla Stazione Centrale di Milano, dove andrà a occupare l'area di via Sarmatini, sul lato Ovest della Stazione. Si prevedono 20 banchi di artigiani del gusto, con degustazioni al banco e ai tavoli, e un ristorante. Insomma un mondo gastronomico in trasformazione.

In questo clima di novità e modernità, stupisce leggere che è stata nominata la migliore cuoca del mondo secondo The World's Best Female Chef 2019. Si tratta della messicana **Daniela Soto-Innes**, chef del ristorante "**Cosme**" di Manhattan. Siamo contenti per lei, ma in un mondo "*gender free*" tanto strombazzato fa impressione vedere differenze di sesso in cucina. Un cuoco è bravo a prescindere dal sesso.



Il caffè da Napoli a... Seattle

di **Andrea Cesari de Maria**

Delegato onorario di Milano Duomo

Una catena americana di caffè ha aperto a Milano un punto vendita faraonico, di successo, ma molto lontano dal concetto di relax.

Le citazioni riportate di **Honoré de Balzac** e **Pietro Verri** non sono che alcuni ridottissimi esempi dell'importanza che il caffè ha rivestito e riveste nella vita di ognuno di noi, ai quattro angoli del Globo. Momento intimo, spesso solitario, quasi **un rito per iniziare la giornata**, declinato nelle varianti che ognuno ha fatto proprie. Per non parlare delle recenti dispute tra caffè con la moka e quello preparato con le cialde.

Due sono le città, diversissime l'una dall'altra, che hanno legato indissolubilmente il proprio nome a quello del caffè: Napoli e, più recentemente, Seattle. Caffè alla napoletana, corto, caldo e forte, e caffè all'americana, quasi una bevanda, da bersi in grandi quantità.

Napoli e il caffè fanno subito pensare a un teatro, quello di **Eduardo De Filippo**: "lo, per esempio, a tutto rinuncerei tranne

a questa tazzina di caffè, presa tranquillamente qua, fuori al balcone, dopo quell'oretta di sonno che uno si è fatta dopo mangiato. E me la devo fare io stesso, con le mie mani".

Seattle, dall'altra parte del Globo, è una città dove tutte le mode hanno origine, comprese quelle in grado di scardinare nel profondo le nostre abitudini (il riferimento ad Amazon non è certo casuale).

Starbucks è una catena americana di caffè fondata nel 1971. È la più grande del suo genere al mondo, con 28.720 punti vendita in 78 Paesi, di cui 12.000 negli Stati Uniti. **I punti vendita di Starbucks propongono esclusivamente la propria marca di caffè** (macinato o in grani), tè, bevande, pasticcini, utensili e macchine da caffè, cercando di "fornire un'esperienza al consumatore", vale a dire offrire ai propri clienti un servizio unico e irripetibile che non troverà nei caffè di un'altra marca.

L'obiettivo dell'azienda americana è quello di "fornire un'esperienza al consumatore"

Accomuna queste due realtà così profondamente differenti, Napoli e Seattle, oltre all'ovvia passione per il caffè, l'aver scelto Milano per espandere, in modo deciso il proprio mercato, anche se con due approcci diversissimi, coerenti, comunque, con la propria filosofia di concepire la stessa bevanda.

Da un lato Napoli, con punti vendita minuscoli, direttamente su strada, senza alcuna vetrina né porta di ingresso, "Caffè Napoli", adatti per un "mordi e fuggi",



"Il caffè giunge nello stomaco e tutto si mette in movimento: le idee avanzano come battaglioni di un grande esercito sul campo di battaglia; questa ha inizio. I ricordi arrivano a passo di carica come gli alfiere dello schieramento; la cavalleria leggera dei paragoni si fa avanti impetuosa con splendido galoppo. Ecco l'artiglieria della logica con carriaggi e cartucce. I pensieri geniali e subitanei si precipitano nella mischia come tiratori scelti". (Honoré de Balzac)

"Caffè vero, verissimo di Levante e profumato col legno di aloe, che chiunque lo prova, quand'anche fosse l'uomo il più grave, l'uomo il più plumbeo della terra, bisogna che per necessità si risvegli e almeno per una mezz'ora diventi uomo ragionevole". (Pietro Verri)

tipico di chi non sa rinunciare al sapore del caffè: poca, per non dire nessuna integrazione, perché il caffè, in questo tipo di approccio che denota profonda passione, va assaporato con concentrazione, quasi alla stregua di un rito, un momento di pausa intima, di piacere per sé stessi. Anche se poi la generosità napoletana viene fuori, come sostiene un napoletano verace quale è Luciano De Crescenzo: "Quando un napoletano è felice per qualche ragione, invece di pagare un solo caffè, quello che berrebbe lui, ne paga due, uno per sé e uno per il cliente che viene dopo. È come offrire un caffè al resto del mondo...".

Diametralmente opposto l'approccio di Starbucks, che decide di sbarcare in Italia seguendo una precisa strategia di comunicazione. Un anno prima dell'apertura, il primo incontro, traumatico, con Milano: **vengono piantate numerose palme in Piazza del Duomo**, a detta dell'Amministratore Delegato di Starbucks "in omaggio alla città". Solo che la città non sa che farsene: le palme sono un corpo estraneo al vissuto dei milanesi che,



addirittura, una notte, cercano di bruciarle, invano. Poi la situazione si acquieta. La destinazione del nuovo punto vendita è quanto di più prestigioso e milanese ci si possa aspettare, coerente con l'approccio imponente e faraonico, in altre parole americano, di un gruppo di tale importanza. **Lo storico Palazzo delle Poste centrali, in Piazza Cordusio, a 100 metri dal Duomo.** Una superficie ridotta, si fa per dire, con i suoi 2.300 metri quadri! I lavori durano quasi un anno, ma, evidentemente ne vale la pena, se si guarda alle code chilometriche per entrare, fin dal momento dell'apertura.

Importante è la condivisione, il fatto di essere in mezzo ad altri

L'approccio è diverso, declinato sulle esigenze e sulle caratteristiche della città ospitante, pur conservando, ovviamente, il taglio americano che tanto successo ha riscosso nel mondo. Marmo, quindi, usato anche per il bancone; il porfido per rivestire il forno; il bronzo; la palladiana del pavimento.

L'offerta tiene evidentemente conto dei nostri gusti e delle nostre preferenze: brioche e crostate accanto ai tradizionali muffin, e poi insalate e panini.

Il tutto preparato al momento, a differenza di quanto accade negli altri negozi del gruppo nel mondo.

Ciò che, tuttavia, è interessante e merite-

vole di approfondimento è il **clima che si respira**. Qui non è importante quanto si ordina, o la qualità che deve essere senz'altro presente, ma la condivisione, il fatto di essere in mezzo ad altri. **Cliente la molto giovane, cosmopolita**, che interpreta il caffè più che per il prodotto in sé, per la possibilità di sedersi, chiacchierare, socializzare, magari con il computer sottomano per continuare quanto si stava facendo da altre parti. Non importa se c'è da mettersi in coda per tutto, anche questo significa "esserci".

La prima impressione, entrando, è sconcertante, tanto da richiamare alla memoria la celeberrima scena di **Charlie Chaplin** in "Tempi moderni", con il protagonista che continua i movimenti meccanici anche quando la catena di montaggio si è finalmente fermata. Qui è una grande struttura, il roaster, adibita alla torrefazione, a incombere sull'ambiente, e tutto intorno una moltitudine intenta a vagare qua e là dando l'idea di grande fervore. Ma soprattutto dando la sensazione di essere in un luogo quanto di più lontano esista da quel concetto di *break*, di pausa, di relax, che la parola caffè porta con sé, almeno nel nostro vissuto.

Per carità, nessuno si azzarda a dire che un approccio sia superiore a un altro perché "*tot capita tot sententiae*", tante teste tanti pareri, e nessuno possiede la pietra filosofale. Però, forse, aveva capito tutto **Erri De Luca**, non a caso scrittore napoletano, quando scriveva: "A riempire una stanza basta una caffettiera sul fuoco".



La panna cotta, un segreto di Langa

di **Gigi Padovani**

Giornalista, food writer

*Uno dei dolci
al cucchiaino più famosi,
del quale esistono
tante versioni.*

La panna cotta, insieme al tiramisù, è uno dei dolci al cucchiaino più famosi nei cinque continenti. Dove è nato questo tremulo dessert? Seguendone le tracce, si arriva in un paese della provincia di Cuneo, La Morra, in un'osteria elegante, negli anni Quaranta del Novecento. Era il "Belvedere", meta dei buongustai nel periodo del boom economico, quando nessuno scriveva di cucina sui giornali e tanto meno andavano in onda le trasmissioni con gli chefstar.

*Il dolce è nato a La Morra,
in un'osteria elegante,
negli anni Quaranta del 1900*

Di questo piatto, ormai (purtroppo), esistono **tante versioni: alle fragole, al caffè, all'arancia, al cacao, alle pesche...** ma nel paese arroccato in cima alle vigne più famose del Piemonte, dove si coltiva il miglior nebbiolo da Barolo, nessuno le prende in considerazione. "Quella vera è soltanto una, la nostra", sostiene lo chef **Marco Boschiazzo** del ristorante "Bovio" di La Morra (con splendida terrazza sulle colline care a **Fenoglio e Pavese**), l'ultimo di una catena di cuochi, tutti rigorosamente uomini, che si sono tramandati il

"segreto" della preparazione di questa semplice ma affermata ricetta.

Per capirne la genesi, bisogna risalire al 1962, quando **Gian Bovio** (un vero pioniere della ristorazione di qualità, scomparso nel 2016), giovanissimo, prende in mano le redini del ristorante "Belvedere" con la sorella **Maria Vittoria**, rimasta vedova di **Giorgio Roggero**, figlio dei titolari del locale, **Settimio e Giuseppina**. Bovio aveva fatto la gavetta ad Alba, presso il rinomato "Savona" di **Giacomo Morra**, l'inventore del *marketing* territoriale con il tartufo, e poi era stato a Londra in grandi alberghi: perciò aveva maturato l'esperienza per gestire al meglio quel locale, con la sorella ai fornelli. Da allora, e per tutti gli anni Ottanta del Novecento, il "Belvedere" costituì una pietra miliare nell'enogastronomia piemontese. Un indirizzo sicuro per mangiare tajarin, farona in salmi, brasato, una straordinaria fonduta irrorata dai migliori (e veri) tartufi langaroli. E per concludere, naturalmente, con la panna cotta: la si poteva

gustare a tutte le ore, grazie al bar e ai tavolini nel dehors sulla piazza del paese. Racconta la signora Maria Vittoria, oggi ottantenne ma in piena forma: "Bruciavo le formine con lo zucchero caramellato e mio fratello, con la cuoca, faceva il dolce: girava, girava, e andava a prendere la panna fresca fino a Saluzzo... Io non ho mai saputo la vera ricetta. Ricordo che salivavo in paese tanti giovanotti da Torino, da Milano, da Bra, e qualcuno faceva la gara a chi riusciva a mangiare più piatti della nostra panna cotta: vinse un ragazzo con dieci dolci".

*Sembra sia stato ispirato
da una turista ungherese
che faceva la cura dell'uva*

Quando è nato quel semplice dessert che ha conquistato il mondo? L'invenzione è precedente agli anni Sessanta. Secondo Maria Vittoria, fu suo suocero Settimio a





provare quella preparazione, prima della Seconda guerra mondiale, intorno al 1940: pare che gli fosse stata ispirata da una turista ungherese ospite dell'albergo-ristorante "Belvedere" (aveva anche qualche camera) per fare "la cura dell'uva". Continua Maria Vittoria: "Le signore delle città venivano da noi per disintossicarsi: prima di colazione, le cameriere andavano nelle vigne a prendere qualche grappolo di dolcetto ancora bagnato di rugiada e lo portavano in camera alle ospiti, si diceva che facesse molto bene...".

In quel ristorante sulle colline langarole, il rito della panna cotta si è perpetuato fino al 2007, quando la famiglia Bovio decise di vendere il locale e nel nuovo ristorante, "Bovio", a poche centinaia di metri dall'altro, è subentrata la figlia di Gian, **Alessandra**, con il marito, lo chef Marco Boschiazzo. È lui ad aver ereditato la ricetta originaria, lasciando all'oscuro la moglie sui passaggi precisi della lavorazione. "Ai fornelli si sono succeduti il signor Settimio - racconta il cuoco Marco -, poi suo figlio Giorgio e mio suocero Gian. Adesso il testimone è passato a me e continuo la tradizione.

Un segreto tra uomini, per il dolce più tremulo e femminile che si possa immaginare

Naturalmente, mi tengo ben stretto il segreto della preparazione: posso rivelare che **la panna deve essere di alta qualità e con materia grassa vicina al 40 per cento**, ma alcuni passaggi non li posso svelare, anche se vi consegno volentieri le dosi della ricetta". Curioso: un segreto tra uomini, per il dolce più tremulo e femminile che si possa immaginare, tra queste colline di vigneron resi ricchi dalla fortuna del Barolo. Fin qui, però, la ricostruzione si ferma al racconto orale. Tuttavia, nella storia materiale dei cibi, è indispensabile trovare una fonte scritta. E fortunatamente viene in soccorso uno sdrucito ricettario di famiglia firmato **Ada Boni**, datato 1968, dal titolo *La cucina rapida per la donna d'oggi*, in cui l'autrice de *Il talismano della felicità* offre i suoi

consigli alle lettrici, per la preparazione della "Crema Belvedere", a base di panna e zucchero, da rassodare in frigorifero, corredandola con un breve commento: "Questa squisita crema è diffusa particolarmente in Piemonte". Nient'altro: a quei tempi non usava spiegare molto di una ricetta, ma è evidente che il nome deriva dal ristorante di La Morra, dove la signora romana, o qualche sua amica, l'aveva assaggiata.

Nel libro americano di **Amanda Hesser** sulla cucina nella Grande Mela, si precisa che la "pannacotta" (alcuni all'estero la scrivono così), negli anni Novanta, ha sostituito la francese "crème brûlée". C'è chi la accosta alla bavarese, o al *blanc manger* o alla *custard* inglese. **Ma la tremula bontà di questo budino non si lascia contaminare da imitazioni.**

Se proprio si vogliono individuare illustri antenati della panna cotta, si possono trovare tra la fine del 1700 e la metà del 1800, sempre in Piemonte. Nel ricettario (anonimo) *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pubblicato a Torino nel 1766, si può leggere la ricetta per una "Crema bianca al naturale", nella quale si consiglia di prendere "una pinta di latte, un boccale di fior di latte, un pezzo di zucchero che farete bollire insieme, e ridurre il tutto alla terza parte". Il cuoco, quindi, deve prendere il piatto e metterlo sopra la cenere calda, coprendo con un coperchio, in modo che la crema si rappenda. Infine, "portatelo al fresco per servirla fredda". Quasi un secolo dopo, il *sous-chef* di casa Savoia, **Giovanni Vialardi**, nel suo *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria* (1854), pubblica una ricetta assai simile, che intitola "Crema bianca nelle tazze (quajà)": indica come dosi 3 tazze di latte e 3 di "fiore di latte", consigliando di usare un pezzo di pelle di ventricolo di montone per rassodarla, e come nel testo del 1766 fa aggiungere un "coagulo o presame" dopo la cottura. È la coagulazione presamica, che serve per i formaggi: dunque più

simile a una *cheesecake* (senza base di frolla) che a una panna cotta.

Tra i cuochi che avrebbero concorso a ideare il piatto c'è anche chi indica **Etto-re Songia**, del ristorante albergo "I tre citroni", nel centro di Cuneo, ormai chiuso da anni. Difficile fare riscontri. A La Morra, a sessanta chilometri di distanza, non ne hanno mai sentito parlare e rivendicano la paternità del dolce. Che sia un giallo come il tiramisù? Di certo, è un segreto. Maschile.

PANNA COTTA

(ricetta dello chef Marco Boschiazzo del ristorante "Bovio" di La Morra)

Ingredienti (per 6 porzioni): 500 ml di panna fresca (37% di materia grassa), 250 ml di latte intero fresco, 300 g di zucchero, 1 bacca di vaniglia, 6 g di gelatina alimentare. Per il caramello: 50 g di zucchero, 2 cucchiaini di acqua.

Preparazione: preparare il caramello: mettere lo zucchero in un pentolino di acciaio a fondo spesso, aggiungere l'acqua, rimestare e porre su fuoco medio. Lasciar sciogliere lo zucchero, fino a che assumerà un bel colore ambrato. Spegnerlo prima che il composto diventi scuro e versarlo negli stampini monoporzione in acciaio, ricoprendone il fondo e velandone le pareti. Preparare la panna cotta: ammolare la gelatina in acqua fredda per 10-12 minuti. Versare la panna, il latte e i semi della bacca di vaniglia (tagliata a metà e raschiata) in una pentola di acciaio; a fuoco medio portare a 80°C, aggiungere lo zucchero; mescolare e unire la gelatina strizzata. A fuoco basso, sempre mescolando, portare appena a bollore, spegnere e versare il composto negli stampini. Porre in frigorifero per almeno 12 ore. Sformare al momento del servizio e guarnire con una coulis di frutti di bosco.



In vino veritas

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

Quale legame c'è tra la verità e il vino.

Da dove deriva il detto latino “*in vino veritas*”, nel vino c'è la verità. O se si preferisce: sotto l'effetto del vino viene fuori la verità. Cosa c'entra la verità col vino? Perché questa bevanda, cara a Dioniso, è insignita di un valore simbolico dalla ragione filosofica tanto da essere legata alla verità? La mia opinione è che il piacere del bere vino (moderatamente) consenta di riconsiderare in modo intelligente il rapporto tra vita e pensiero, ragione e passione, corpo e mente. Parlare della cultura del vino, infatti, significa fare riferimento alla creatività, al mondo delle idee, alle “visioni mentali”, e il pensiero va subito alla filo-

safia di **Platone**. È nel *Simposio* che si assiste, per la prima volta, nella storia della filosofia occidentale, a un elogio del vino e dell'ebbrezza che ne è conseguenza. I banchetti tra amici avevano per i Greci grande importanza. All'inizio del banchetto, si faceva passare tra i convitati una coppa di vino che bevevano a turno. Terminato il pasto, si levavano le mense e si dava inizio alla seconda parte del banchetto: il “simposio”.

Tra i partecipanti veniva eletto un simposiarca che regolamentava lo svolgimento del convito dedicato al piacere del bere. La parola “simposio”, infatti, deriva da *σύν πίνω*, “bere assieme”, e richiama l'antica consuetudine degli invitati al banchetto di portare il miglior vino della propria cantina per offrirlo ai commensali alla fine del pranzo, **quando al bere si accompagna il piacere del convivere in libertà e amicizia**.

Emblematico il fatto che il *Simposio* platonico tratti proprio dell'amore come ricerca di un'unione primordiale, di una completezza assente, della ricerca della

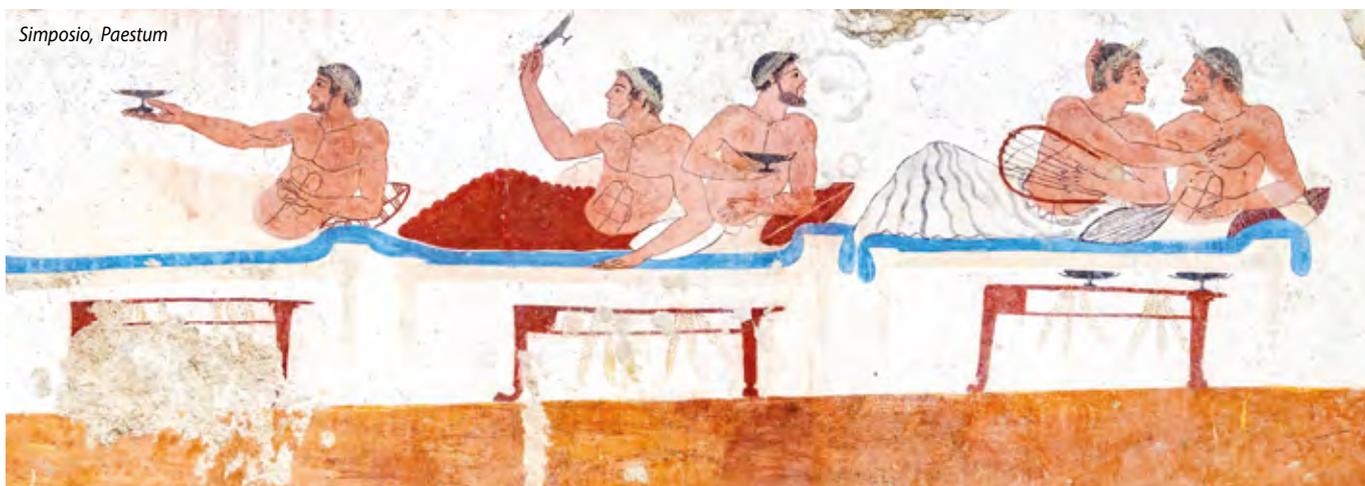
propria metà. Il tutto mentre i convitati bevono vino e aprono il proprio animo a riflessioni sincere.

Fin dall'antichità il vino è un simbolo di libertà

Fin dall'antichità il vino è un simbolo di libertà e di liberazione dell'uomo. Un simbolo tanto vincolato a tale concetto da esserne quasi sinonimo e per questo, nel mondo greco, il vino venne addirittura divinizzato in Dioniso e raffigurato con il satiro (mezzo uomo e mezzo bestia). La verità va ricercata lasciando cadere i pregiudizi e le inibizioni. Proprio l'ebbrezza, sulla scorta del mito dionisiaco, è vista come disvelatrice di verità. Vivere della gioia dell'ebbrezza permette d'essere completamente e sinceramente sé stessi.

“Il vino è il mezzo per scandagliare l'uomo”, afferma **Alceo** (VII - VI secolo a.C.). Dunque, il vino aiuta a sciogliere le neb-

Simposio, Paestum



bie in cui galleggia il nostro cervello. Per questo **Orazio** scrive a **Torquato**: "Oh il vino, il vino: svela segreti, avvera desideri, spinge i vili a combattere, cancella il peso dell'angoscia, ispira le arti. Dimmi chi non rende loquace un bicchiere di vino, chi non libera dalla stretta del bisogno". Per il filosofo **Pascal** "c'è più sapienza in una bottiglia di vino che in tutti i libri scritti dall'uomo". Scrive **Rabelais**: "Quando io bevo penso, quando penso bevo". Nel 1800, il vino è stato visto da **Leopardi** come rimedio alla tragicità dell'esistenza. Mentre **Baudelaire** canta *L'anima del vino*: "Una sera, l'animo del vino cantava nelle bottiglie... un canto pieno di luce e di fraternità!", **Kierkegaard** ne tesse le lodi nel dialogo *In vino veritas*. Conversazione deriva dal latino *cum versare*, dove mi piace pensare che non sia solo il "trattarsi in amichevoli colloqui", ma anche il gusto di versare da bere per rendere il dialogo più libero, interessante e piacevole. Dunque, vino ed ebbrezza si legano a convivialità e dialogo. Certo occorre evitare l'ubriachezza sconclusionata: **l'ubriaco, fradicio di vino, madidus, è uomo da evitare perché imprevedibile** e irresponsabile. Ben diverso dal folle (*follis*, "smemorato") e dal pazzo, *patiens*, che sente qualcosa premere in sé. Forse il bere ci apre alla dimensione del *patiens*, alla forza di esprimere liberamente e consapevolmente ciò che ci preme di dire, quel che pensiamo veramente su di un argomento. Dobbiamo imparare a bere, quindi, e non bere per sragionare. Perché in tal modo si può fare qualche passo avanti verso la possibilità di una chiarificazione (peraltro



Luigi Veronelli

sempre approssimativa e parziale) di quelli che sono i paradossi costitutivi della nostra esistenza.

Un paralogismo (ossia un sillogismo sbagliato), attribuito a un religioso non certo astemio, recita: "*Qui bene bibit bene dormit, qui bene dormit non peccat, qui non peccat vadit in caelum, ergo qui bene bibit vadit in caelum!*" ("Chi beve bene dorme bene, chi dorme bene non pecca, chi non pecca va in cielo, quindi chi beve bene va in cielo!"). Filosofia "imbottigliata", finalizzata a comprendere in che modo la straordinarietà di un'esperienza come quella del bere vino possa rendere ragione della "verità".

La verità si unisce al vino in un percorso che porta al di là della "maschera"

La verità si unisce al vino perché può essere un percorso che ci porta al di là della "maschera" a ritrovare l'intima essenza. Di fronte a un bicchiere di vino non si può mentire, si può sognare, ma non si può tradire. Non a caso, recitano i testi evangelici, "Giuda, quella sera, non bevve...".

Luigi Veronelli era solito affermare, lui ateo, che **il vino era la più alta forma di preghiera dell'uomo verso il cielo**, la massima espressione della creatività umana, perché partendo da un semplice grappolo d'uva elabora una bevanda unica e particolare. Non c'è altro prodotto della gola che trasformi un unico ingrediente in maniera così profonda e varia, perché quando si dice vino si indica un mondo ampio e complesso. Del resto basta ricordare come sull'altare il Signore ha voluto il vino accanto al pane e non l'acqua. Un motivo ci sarà se il vino è "santo"?

La cantina di Veronelli, di settemila bottiglie, era paragonata alla "Biblioteca di Babele" di **Borges**: solo che al posto dei libri c'era il vino. Tra queste bottiglie, una



pietra riportava il motto rabelaisiano: "Fa ciò che vuoi". Era la radice della sua anarchia, anche se sosteneva che per la forma perfetta e armonica dell'anarchia "il mondo dovrà ancora aspettare millenni". Veronelli, in nome della libertà, pagò di persona questa sua concezione libertaria. In gioventù fu condannato a sei mesi di carcere per istigazione alla rivolta dei vignaioli piemontesi, oppressi dalla burocrazia e dai monopoli. E un'altra condanna, a tre mesi, la rimediò per la pubblicazione delle *Storielle e racconti* di **De Sade**. Accuse che fanno ridere adesso, ma che nel 1957 gli costarono l'onta del rogo dei suoi libri nel cortile della Questura di Varese. Fu l'ultimo rogo della censura italiana.

Quando si dice vino si indica un mondo ampio e complesso

Il nome di Veronelli resterà sempre legato al vino: "Il vino - spiegava - è simbolo di libertà, è quanto di più simile all'architettura umana, perché sollecita il pensiero". Citava una lettera di **Galileo Galilei**, che nel XVII secolo, da Pisa, ringraziava un amico per la damigiana di vino che gli aveva inviato: "Il vino era buono e mi ha anche aiutato a risolvere un problema". Non spiegava quale. Ma vuoi vedere che se i nostri fisici hanno scoperto il bosone di **Higgs** un po' di merito è anche di quel vino bevuto quattro secoli fa a Pisa?



La cucina picena e le sue tradizioni

di **Vittorio Ricci**

Delegato di Ascoli Piceno

*Dal brodetto
alle olive all'ascolana,
ai dolci delle feste.*

Maccheroncini di Campofilone

La cucina picena è conformata, com'è agevolmente intuibile, dalla geografia della provincia, essendo caratterizzata da specialità tipiche della costa adriatica, della campagna, dei monti. Si tratta, comunque, di una cucina originariamente popolare e povera, ma ricca di gusto e che oggi, in qualche caso, è rinomata in tutto il mondo.

In origine, ma anche nell'attualità, è legata a leggende, a superstizioni, alle fasi lunari; un tipico esempio è l'uccisione del maiale che, ancora oggi, è eseguito il 17 gennaio, in cui si celebra Sant'Antonio Abate, Patrono dei salumieri. Tra i prodotti tradizionali ricavati dal maiale, oltre al **prosciutto affumicato**, ancor più caratteristico è il **ciauscolo** o "ciavuscolo", un particolare tipo di salame apprezzato perché non viene affettato

bensi "spalmato" sul pane o su prodotti simili, grazie all'impasto di carne, che possiede una significativa presenza di grasso, alla macinatura di tipo fine, alle specifiche tecniche di lavorazione.

Analizzando fuggacemente i **primi piatti**, in specie nella città di Ascoli Piceno, eccellono quelli **a base di legumi**, come i ceci con i quadrucci, o anche a base di cereali, quali il grano, il farro, il granturco di cui gli antichi Romani si rifornivano proprio da queste parti.

*Famosi i maccheroncini di
Campofilone: una pasta all'uovo
lga, tagliata molto fine a mano*

A Campofilone, poi, nella confinante provincia di Fermo (che sino a pochi anni fa era ancora provincia di Ascoli Piceno), è nota in tutto il mondo **la pasta all'uovo** (maccheroncini, fettuccine) che le massaie preparano rigorosamente a mano, le cui caratteristiche la rendono particolarmente idonea sia per condimenti di carne sia di pesce.

A proposito di pesce, un prodotto di grande rilevanza, anche oltre i confini della regione, è il "**brodetto alla sambenedettese**" la cui storia, che si perde nella notte dei tempi, è molto seducente.

L'origine dei brodetti nella costa adriatica, infatti, sembra risalga ai Greci che vi sbarcarono tra il VII e il IV secolo a.C. Più tardi, tra il 1600 e il 1700, a bordo delle *paranze* (tipiche imbarcazioni da pesca, solitamente a strascico), il cuoco di bordo confezionava il brodetto adoperando prevalentemente pesce azzurro e pesci di piccola pezzatura o rovinati dalle reti,



che cuoceva nella "mase", un miscuglio di acqua e vino inacidito, con l'aggiunta di acqua di mare per compensare la mancanza di sale.

Il brodetto sambenedettese si differenzia dagli altri per la presenza di aceto e peperoni

Nel 1800, si iniziò a prepararlo a terra, ove le famiglie provarono ad arricchire la ricetta con verdure, in particolare cipolle, pomodori verdi e peperoni sottaceto. È così che prese vita il brodetto sambenedettese, che si differenzia dagli altri proprio per la presenza di aceto e peperoni. I tipi di pesce utilizzati venivano presi dalla "muccigna" (quella parte di pescato poco pregiata ma freschissima), destinata al consumo delle famiglie marinare. In tempi recenti, a opera principalmente di alcuni ristoratori, sono andati incrementandosi il numero e le specie dei pesci, nel segno dell'innovazione nella tradizione, con l'inserimento di qualità senza spine, molluschi e pesce pregiato. La tradizione, in ogni caso, vuole che **non manchino almeno cinque specie tra quelle che seguono**: il palombo, il gattuccio di mare, lo scorfano, il rosciolo (triglia), la baraccola (razza), il rospo (rana



pescatrice), la mazzolina (gallinella), la "vocche 'n cape" (pesce prete), la seppia. È comunque caratteristica un'ampia libertà nella preparazione e nella scelta delle specie, nonostante un disciplinare che, tuttavia, ha più, come obiettivo principale, quello di conservare la memoria storica del "brodetto alla sambenedettese", ma, anche, di costituire un punto di riferimento e di fornire indicazioni di massima per i cuochi e le famiglie del territorio.

Rilevanti poi sono i deliziosi e **pregiati prodotti della terra**, come le castagne e, ancor più, i tartufi, in particolare quello "nero pregiato di Roccafluvione", principale e indiscusso ingrediente di molte ricette tradizionali locali.

Parlando di specialità gastronomiche del Piceno, non sembra lecito tralasciare quella che è realmente nota in tutti i Continenti: **l'oliva farcita frita all'ascolana**, che si ottiene impiegando esclusivamente una speciale varietà di oliva: la "tenera ascolana", prodotta in una ristrettissima area del Piceno.

L'oliva ascolana è grande, ovale e ricca di polpa

Si caratterizza perché è grande, ovale e ricca di polpa; ha la buccia sottile, il colore verde paglierino e sapore dolce. Gli olivi sono coltivati nella provincia di

Ascoli Piceno, in una ristretta area di terreni calcarei che supera di poco i 100 ettari. **Il ripieno è costituito da tre tipi di carne: manzo, maiale e pollo.**

Prodotti tipici della gastronomia picena sono infine i **particolarissimi dolci "stagionali"**, che cioè vengono da sempre preparati, in ogni famiglia ascolana, in occasione di determinate ricorrenze festive. Un tipico esempio è la "**cicerchiata**", così chiamata perché derivata da un antico legume, la cicerchia appunto, preparata in occasione del Carnevale.

Una ricetta tipica delle feste natalizie è il "**fustingo**", a base di fichi secchi e frutta secca; a Pasqua, troviamo i "cacioni" con formaggio pecorino.





Asparagi: il sapore della primavera

di **Flavio Dusio**

Accademico di Novara

*A tavola, una salutare
esperienza gustativa.*

Il termine asparago (dal greco *asparagos* e dal persiano *asparag*, ossia "germoglio") identifica sia l'intera pianta, quanto i germogli commestibili. La pianta è costituita da rizomi, che crescono sotto terra formando un reticolo, dal quale si dipartono i "turioni", ossia la parte epigea (emergente) edibile. In caso di coltura forzata, germogliando sotto terra, il turione si presenta di colore bianco, mentre assume colorazione verde, in pieno campo, a causa della fotosintesi clorofilliana per esposizione solare. L'asparago ha una storia antichissima. Già noto agli Egizi, compare descritto in un documento risalente al III secolo a.C., a opera di **Teofrasto di Ereso**, il cui vero nome era Tirtamo, nominato da **Aristotele** alla guida della scuola peripatetica di Atene. Teofrasto (letteralmente, "interprete divino") ha lasciato due ampi trattati botanici. Nel primo, *Ricerche sulle*

piante, in nove libri, classifica oltre cinquecento piante, dividendole in "frutici", "suffrutici", erbe (l'asparago è qui citato) e, nel IX libro, descrive, per la prima volta nell'antichità, droghe e medicinali con il loro valore terapeutico. Nel secondo, *Cause delle piante*, tratta della fisiologia e delle applicazioni pratiche delle piante, configurandosi come padre della "tassonomia" dall'antichità al Medioevo.

Nel mondo, gli asparagi contano ben oltre 168.000 ettari di terreno coltivato, dall'Europa alla Cina, che da sola detiene il primato mondiale con oltre cinque milioni e ottocentomila tonnellate l'anno, distanziando gli Stati Uniti, con poco più di 122 mila tonnellate di produzione annua.

In Italia, solo per citarne alcuni, ricordiamo: **asparago bianco di Cimadolmo** (Treviso), **verde di Altedo** (Bologna-Ferrara), **bianco di Bassano, di Badoere, di Cantello** (Varese), **Nobile bianco di Verona, rosa di Mezzago** (Monza-Brianza), **violetto di Albenga**.

La pianta può essere coltivata in campo libero, oppure in "asparaghaie", con semina da marzo a giugno, trapiantandone successivamente i rizomi. La produzione, già dopo due-tre anni, può contare dai 60 ai 100 kg ogni 100 mq coltivati. In epoca romana, **Marco Porcio Catone** (234-149 a.C.), nel trattato *De agricultura*, descriveva già le tecniche di coltivazione e impianto, così come **Plinio il Vecchio** (23-79 d.C.) nella sua monumentale *Naturalis Historia*. **Marco Valerio Marziale** (40-104 d.C.) elogiava la polpa tenerissima degli asparagi coltivati nel litorale di Ravenna e apprezzati dai ceti benestanti della Roma

Édouard Manet, "Mazzo di asparagi",
Wallraf-Richartz Museum, Colonia



imperiale. La fama afrodisiaca degli asparagi, oltre che dalla forma lunga e turgida, di chiaro riferimento fallico, deriverebbe dalla velocità di crescita dei turioni (punte), sino a 20-25 cm di lunghezza in sole 24-48 ore.

A **Marco Gavio Apicio**, che potremmo definire il primo "gastronomo" dell'antica Roma, viene attribuita una raccolta di ricette in dieci libri: il *De re coquinaria*, probabilmente rimaneggiata da autori successivi sino a quella di cui noi disponiamo, databile, in base alla lingua, intorno al 385 d.C.

Nell'opera di Apicio compare la ricetta del primo soufflé di asparagi della storia

Apicio, uomo molto ricco, passò alla storia per le sue stravaganze culinarie e per i faraonici e dispendiosi banchetti. Nel III libro, *Cepuros* (ortolano), dedicato, appunto, a ortaggi e verdure, compare la ricetta, forse, del primo "soufflé" di asparagi della storia culinaria. Nella ricetta è citato anche il *garum*, a proposito del quale è da sfatare che fosse un prodotto nauseabondo, anche perché il costo era elevatissimo per l'impiego dello sgombro, molto prezioso. Si otteneva con un procedimento di fermentazione e non di putrefazione, come erroneamente interpretato. Apicio, nella sua opera, lo cita almeno in venti ricette e, in particolare, con gli asparagi.

Il consumo degli asparagi è stagionale: prende l'avvio con l'inizio di primavera, sino al 24 giugno. Un adagio in lingua tedesca recita: "con la ciliegia rossa nell'orto, l'asparago è morto", ed è ciò che accade, appunto, a fine primavera.

Sono conosciute ben 300 varietà di asparagi, ma solo 20 sono commestibili, e rappresentano uno degli alimenti vegetali più equilibrati e interessanti. In sole 25 kcal, essi hanno antiossidanti, vitamine, minerali, acido folico. Contengono importanti quantità di "glutazione", uno dei più potenti antiossidanti (in media 28-30 mg% nel prodotto fresco) per combattere la steatosi epatica (fegato grasso).



Un contenuto chiave è "l'inulina", con importante funzione regolatrice intestinale. Promuove la motilità del tratto digerente, ma anche la crescita di utili batteri intestinali per la prevenzione di infiammazione e tumori. Un'altra proprietà poco nota è la **prevenzione/terapia della "degenerazione maculare" della retina**, causa di distorsione visiva, grazie a due fitonutrienti: la luteina e la zeaxantina.

È importante consumare rapidamente gli asparagi dopo la raccolta

Recenti ricerche hanno sottolineato l'importanza di consumare rapidamente gli asparagi dopo la raccolta. Come tutti gli ortaggi, gli asparagi continuano anche dopo la raccolta la loro attività metabolica, la quale comprende l'apporto di ossigeno, la scomposizione degli amidi e degli zuccheri e il rilascio di anidride carbonica. Rispetto alla maggior parte degli altri ortaggi, gli asparagi hanno un alto tasso di respirazione. Alla temperatura del frigorifero, rilasciano 60 mg di biossido di carbonio per 100 g di prodotto: tutto ciò comporta maggiore deperibilità, perdita di acqua e raggrinzimento. Occorre dunque avvolgerli con un panno umido, per ridurre il tasso di respirazione, e preservare la freschezza del prodotto, che comunque va consumato, possibilmente, entro 2 o 3 giorni dall'acquisto.

Gli asparagi non possiedono difetti? Uno piccolo, sicuramente: contengono purine e quindi presentano una relativa controindicazione, consigliando un consumo moderato per coloro che soffrono di gotta, o iperuricemia.

Numerose sono le ricette a base di asparagi: con uova sode, nei risotti, in tegame con burro, impanati e fritti, in torte salate, flan con pesce persico, e persino come dessert: il "duetto di fragole e rabarbaro" con asparagi caramellati (un dolce del Burgenland austriaco, regione soleggiata, ortofrutticola e vinicola, dove l'asparago è assoluto protagonista).

Gli asparagi compaiono in arte e in letteratura. Celebre una natura morta di **Édouard Manet** del 1880: *Mazzo d'asparagi*, acquistata da un banchiere appassionato, **Charles Ephrussi**, per la somma richiesta di 800 franchi. Il banchiere ne versò mille, senza pretendere il resto, e per questo Manet dipinse, in aggiunta, una tavoletta di soli 17 x 22 cm, raffigurante un solo asparago, adagiato su un piano di marmo con la punta rivolta a sinistra (Musée d'Orsay, Parigi). Altra opera famosa, la *Natura morta con asparagi e brocca* del 1886 di **Segantini**, e ancora una tela di **Francesco Trombadori**, neoclassicista, *Natura morta con asparagi* del 1928, di un "lirico realismo".

In letteratura, celebre la citazione degli asparagi di **Marcel Proust**, quale piatto preferito, descritto in una cena parigina del 1922, "a seguir della quale, per l'intera notte, il mutar poetico del vaso da notte, in un'anfora di profumo".



Il cibo nella favola di Biancaneve

di **Michele Salazar**

Accademico di Reggio Calabria

*Simbolo di invidia
ma anche di
sentimenti positivi.*

Il binomio donna-mela, e quindi donna-cibo, è presente nella letteratura con differenti significati allegorici, dalla discordia connessa al mito di **Venere**, cantato dai poeti del mondo classico per celebrare la bellezza della dea dell'amore, alla superbia e disobbedienza di **Eva** nel Paradiso terrestre, fino all'invidia che è la vera protagonista della favola di Biancaneve, narrata dai fratelli **Jacob e Wilhelm Grimm**. Tre donne alle prese con un simbolico frutto, alle quali gli uomini possono a ma-

lapena opporre l'impresa - cui ha dato voce drammatica **Friedrich Schiller** - di un umile e ardimentoso arciere svizzero, dalla mano ferma e dall'occhio grifagno, costretto dalla brutale prepotenza del potere a dare prova del suo valore nella sadica gara che aveva come bersaglio una mela poggiate sul capo del proprio figliuolo.

Nella favola di Biancaneve, come è noto, l'invidia si scatena contro un'inerte fanciulla, colpevole, agli occhi della matrigna, di superarla in bellezza. Era, infatti,

Illustrazione di Carl Offterdinger, 1812



Statua in bronzo dei fratelli Grimm,
piazza del Municipio, Brema

Biancaneve, la più bella del reame, come aveva ripetutamente e senza pietà sentenziato - a richiesta della regina - lo specchio fatato delle sue brame. La perfida sovrana non può ammettere che un'altra donna sia più bella di lei e ordina a un cacciatore di condurre la fanciulla nel bosco, di sopprimerla e di portarle, come prova del delitto, i polmoni e il fegato della vittima.

*La regina non ha ritegno
a cucinare le frattaglie
e a trangugiarle con voluttà*

Il killer non se la sente però di eseguire l'ordine ricevuto e lascia libera Biancaneve. Sgozza al suo posto un cinghiale, ne estrae il fegato e i polmoni e li consegna alla regina. A questo punto il cibo si intramette nella narrazione per dire la sua. La regina non ha ritegno a cucinare le frattaglie appena ricevute e a trangugiarle con sadica voluttà, assaporando la soddisfazione della riconquistata primazia della propria bellezza su tutte le donne del reame. Polmoni e fegato della rivale, cotti a puntino e mangiati all'istante, **simboleggiano, nella struttura del racconto, l'annientamento dell'altra e l'assimilazione delle sue virtù**, trasferite, con quel macabro rito, nell'ingordo ventre dell'invidiosa matrigna. Il cibo riappare, tuttavia, di lì a poco, nello sviluppo della narrazione, **con funzione questa volta salvifica**, contrapponendosi alla ripugnante operazione culinaria e mangereccia della malvagia regina. Biancaneve, abbandonata nel bosco dal pietoso scudiero, vaga senza meta tutta la notte. Sopraffatta dalla fame, si imbatte, per fortuna, nella capupola dei sette nani, dove trova la tavola imbandita di gustose cibarie. Benché molto affamata, mangia soltanto un boccone da ciascuno dei sette piatti, e beve solo un sorso da ciascuno dei sette bicchieri. Ai padroni di casa - rientrati a sera dal lavoro - racconta la sua triste avventura ed essi, generosamente, la invitano a rimanere. Per ricambiare l'ospitalità, Biancaneve si occupa delle



faccende domestiche, e soprattutto cucina. **Ancora una volta il cibo trova spazio nella favola per esprimere sentimenti positivi**, in primo luogo **la riconoscenza**.

*La mela diventa lo strumento
privilegiato del disegno
criminioso della perfida sovrana*

Le disavventure della fanciulla non sono tuttavia finite. Lo specchio magico rivela nuovamente alla regina che Biancaneve è viva ed è sempre la più bella del reame. L'invidia riemerge più forte di prima e il cibo - dopo che altri tentativi di eliminare la concorrente sono falliti - diventa lo strumento privilegiato del disegno criminioso della perfida sovrana, diretto alla soppressione fisica della rivale. Travestita da innocua contadina, offre all'ingenua Biancaneve una mela avvelenata, che la fanciulla addenta, cadendo subito in un sonno innaturale simile alla morte. Gli sconsolati nanetti la depongono in una bara di cristallo, ma il principe, che passa per il bosco, rimane abbagliato dalla bellezza della fanciulla e ottiene di portarla via.

Il brusco movimento scuote Biancaneve che espelle dalla gola il boccone avvelenato, risvegliandosi e tornando alla vita. Sboccia tra i due giovani l'amore che li condurrà alle nozze.

Quanti vi assisterono riferirono che al banchetto nuziale - si noti come **il cibo ritorni per chiudere la favola** - la regina avvampò d'invidia al punto da prendere addirittura fuoco e finì così i suoi giorni divorata dalle fiamme.



Lucas Cranach il Vecchio, "Adamo ed Eva",
Galleria degli Uffizi, Firenze



Un dolce patrimonio piemontese

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Dai biscotti
ai gianduiotti,
alle caramelle,
l'elegante tradizione
dolciaria della regione.*

Se la scoperta del sapore dolce è il frutto dell'evoluzione, l'invenzione dei dessert, dei dolci in generale, si colloca nell'ambito dei fenomeni culturali. Il dolce non è un bene necessario ma una creazione dell'uomo e così, come alcune forme d'arte, è un piacere anche intellettuale: si può considerare un vero specchio e patrimonio delle diverse società e culture.

La produzione dolciaria, nel nostro Paese, vanta tradizioni antiche e rappresenta una realtà ricchissima nel campo artigianale e industriale, spaziando dalla tradizione all'innovazione.

Per quanto riguarda il Piemonte, la regione ha storicamente tra i suoi capisaldi una forte tradizione dolciaria che germina tra i chiostrì e nelle corti dell'Alto Medioevo e del Rinascimento e raggiunge **il suo apice a Torino, all'inizio del 1900**, quando l'eleganza della città veniva raccontata, tra gli altri, da **Gozzano** e **De Amicis** anche attraverso le indimenticabili descrizioni dei caffè e delle confette-

rie in cui si gustavano "con voluttà" le *galuperie* (leccornie) proposte.

Quando gustiamo un torrone del Piemonte dovremmo ricordarci che forse ne siamo in parte debitori agli antichi Taurini che popolavano il territorio, i quali, con miele e pinoli, preparavano lo squisito "*aquicelus*" citato anche da **Plinio il Vecchio**. I "*pistores lactarii*", dolci ottenuti da formaggio o latte fresco, sono forse gli antenati della panna cotta, tipico dolce al cucchiaio di origine piemontese e diffuso ormai ovunque.

*Già dal 1500,
alla corte sabauda, si realizzano
coreografici gateaux*

Verso la metà del 1500, come in uso in tutte le corti europee, i Savoia fanno realizzare, dai loro pasticceri, grandi e coreografici *gateaux*, serviti da paggi a cavallo, abbigliati con le divise azzurre decorate con la croce sabauda. Dalla loro pasta soffice e spugnosa, hanno avuto origine i famosi **biscotti savoardi**.

Come noto, nel 1700, il primato dell'innovazione e della moda in cucina è detenuto dalla Francia; va però ricordato che viene comunque citata, sia in testi autorevoli come quello di **Brillat Savarin**, sia nei menu dell'epoca, la competenza e la creatività sabauda nella preparazione dei dolci, in particolare negli scenografici e spettacolari lavori di zucchero. Nel testo anonimo del 1790 *Il confetturiere piemontese*, si affronta, forse per la prima volta in modo dettagliato, l'arte della confetteria in Piemonte con l'illustrazione dei dolci tipici del tempo, in particolare i



dolcetti del *petit four* (letteralmente “piccolo forno”): **biscottini vari e canestrelli cotti al forno** da accompagnare al tè o alla cioccolata.

I biscotti diventano un piccolo bene di consumo fruibile da ogni ceto sociale e alcuni di essi sono di fatto entrati nella tradizione, caratterizzando una città o un territorio. Risale al 1803 la nascita dei **bicciolani, biscotti di Vercelli**, la cui caratteristica è la segreta miscela di spezie, gelosamente custodita; famosi sono anche i **krumiri di Casale Monferrato**, nati nel 1878, dalla caratteristica forma ricurva, che si dice ispirata ai baffi di Vittorio Emanuele II. Molto più antichi sono i leggerissimi **biscottini di Novara** che pare fossero già confezionati dalle monache durante il Medioevo.

Nel 1800, sull'esempio della Francia, cominciano a diffondersi le pasticcerie, grazie anche all'introduzione dello zucchero di barbabietola meno costoso di quello di canna. In Piemonte, i laboratori di pasticceria e confetteria si diffondono sul territorio e le squisitezze escono dall'alveo dei prodotti riservati alle sole classi abbienti. I pasticceri si orientano verso produzioni alla portata di una clientela più variegata e spopolano, oltre alle torte, i biscotti e la piccola pasticceria. In particolare le **bigiole**, orgoglio ancora oggi della pasticceria piemontese: piccoli dolci mignon di pasta choux, **farciti con creme diverse**, da mangiare in un boccone. Le più caratteristiche e amate sono quelle ripiene con crema pasticciera, crema chantilly, crema al cioccolato, za baione, crema gianduia, **ricoperte di glassa di zucchero**. Anticamente, i pasticceri, anziché usare la glassa, le spennellavano con acqua zuccherata prima di passarle in forno per donare loro un aspetto lucido e accattivante.

Nelle pasticcerie torinesi, talune tuttora esistenti come Baratti & Milano, Pfatisch, Stratta, Platti, solo per citarne alcune che hanno conservato intatto il loro fascino, abbaglia, per i colori e l'eleganza, l'esposizione di caramelle, gianduiootti, marron glacé e praline. I confetti, i canditi, i fiori di zucchero si mostrano racchiusi in vasi di cristallo allineati su scaffali di legno pregiato e decorato.



Famosi sono i marron glacé che in autunno vengono esposti come piccoli gioielli nelle pasticcerie torinesi. I locali più blasonati li accompagnano con le violette candite, ormai quasi introvabili e dal prezzo proibitivo, sostituite in genere da zuccherini a forma e colore di violetta. La glassatura dei marroni è un processo lungo, richiede abilità e tempo che ne giustificano l'alto costo.

Uno dei simboli di Torino è il gianduiootto, il primo cioccolatino a essere incartato

Uno dei simboli di Torino è sicuramente il gianduiootto, nato a metà del 1800, un cioccolatino a forma di barchetta rovesciata risultato dell'impasto di **cioccolato, zucchero e nocciole Piemonte**. È stato il primo cioccolatino a essere incartato: la stagnola dorata conferiva un tocco di eleganza e distinzione; altro elemento particolare è la produzione a mano, con l'aiuto di due spatole, ormai affidata a pochi artigiani e sostituita con i più pratici stampi in silicone.

Altra chicca torinese è il **bicerin**, che si può ancora oggi gustare secondo la ricetta originale nell'omonimo caffè, nato nel 1783, nella piazzetta davanti alla chiesa della Consolata. È una bevanda che deriva dalla settecentesca “bavareisa”, composta di **caffè, cioccolato, latte**. I tre ingredienti venivano all'inizio serviti separatamente, ma già nel 1800 vennero proposti in un unico bicchiere in tre varianti: *pur e fur* (cappuccino), *pur e barba* (caffè e cioccolato) e *n poc d tut* (un po' di tutto). Quest'ultima fu quella di maggior successo e sopravvive intatta ai no-

stri giorni, servita in piccoli bicchieri senza manico (*bicerin*, appunto).

Un ultimo pensiero corre all'industria delle **caramelle** e delle **pastiglie** che vanta a Torino alcuni dei marchi più antichi e importanti, sviluppati principalmente nel primo dopoguerra, che danno vita a caramelle dai gusti e dalle forme più vari e dai nomi più stravaganti. Lo stile sabaudo si nota anche nell'incarto che rivela uno studio attento e ricercato, con fregi, stemmi e nodi Savoia che decorano i prodotti destinati alla casa reale. Un'attenzione all'estetica che riverbera anche nelle lussuose scatole da asporto in latta o cartone. Entrate di diritto a far parte della tradizione torinese sono le **pastiglie Leone**, vendute in scatolette di latta decorate con squisita eleganza su disegno di **Amerigo Carella**, e proposte in circa trenta gusti diversi dai delicati colori pastello. Altrettanto eleganti sono le caramelle Baratti & Milano, dal caratteristico incarto colorato e di gusto retrò. Un discorso a sé merita la **caramella “Gianduia”**, dalla caratteristica forma esagonale e dalle dimensioni più grandi del comune; non è facile datarne l'origine, ma è sicuramente dal 1880 che entra in commercio sotto il marchio Coster ed è dall'inizio del 1900 che sull'incarto compare la maschera di Gianduia, simbolo del Carnevale torinese. Questa caramella è ancora in produzione e rallegra le vetrine dei pasticceri nel periodo carnevalesco.

Se è pur vero che il progresso ha notevolmente mutato i gusti e le esigenze imprenditoriali, molte aziende e artigiani dolciari piemontesi, in particolare a Torino, sono rimasti fedeli alla tradizione mantenendo la qualità e l'inconfondibile stile che ancora sorprende il turista di passaggio incantato davanti alle storiche vetrine.



Le more di gelso

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un universo da scoprire,
oltre i golosi piaceri
del gusto.*



Le more sono le **ambasciatrici golose del gelso** che, un tempo, nel regno vegetale, rappresentava l'equivalente del maiale del quale, come è noto, non si buttava via niente. Gelso che, come ha ben scritto qualcuno, "è **muto testimone di un tempo oramai passato**". Eppure esso è ancora presente, a saperne leggere la storia, seppure anonimo ai più, nel panorama diffuso delle zone rurali della Pianura Padana. Sono quelle piante, dai tratti un po' ruspanti, che delimitano i campi; che fanno da tutore degli argini dei piccoli corsi d'acqua, retaggio di una civiltà contadina dove si valorizzava tutto quanto la natura poteva offrire, ottimizzandone ogni aspetto. Gelso, infatti, le cui radici si espandevano in profondità, con la capacità di intrecciarsi al terreno argil-

loso, quindi naturale baluardo al franare degli argini. Così come le foglie, estese e generose, erano ammortizzatore conseguente dei piovvaschi improvvisi di un capriccioso Giove pluvio estivo. Poi molte di queste realtà sono state interrate, magari a favore delle pur necessarie ciclabili a lato delle strade di campagna, e le conseguenze sono sotto gli occhi di tutti. Gelso, sentinella ecologica in collina, laddove esistevano le viti "maritate", quando il terreno scosceso non offriva particolari garanzie alla tenuta dei nascenti grappoli e si ancorava mamma vigna a degno tutore, ossia al gelso. Un esempio classico di questo degrado si ha nelle terre del Prosecco, dove l'estensione, un po' irresponsabile e ottimistica della coltivazione destinata alla botte, in zone dove il



gelso non era presente, ha portato a periodici smottamenti e perigliose frane. Questo, tuttavia, è il senno di poi di chi ha affrontato il futuro senza la memoria del passato.

Il gelso: tutore degli argini e sentinella ecologica in collina

Del gelso esistono due varianti: la **Morus nigra**, o gelso nero, e la **Morus alba**, o gelso bianco. Il primo ha origine nell'Asia Minore, ed è essenzialmente un albero da frutto. Il secondo, invece, è giunto a noi dalle aree centrali e orientali della Cina. Era talmente importante come carburatore (tramite le sue foglie) della bachicoltura (e quindi della relativa produzione della seta) che era prevista la condanna a morte per chi ne avesse tradotto all'estero la materia prima, ossia il bozzolo. La coltivazione del gelso si è diffusa da noi grazie agli Arabi, a iniziare dalla Sicilia, con la **Morus nigra**; successivamente è arrivato in tutta la Penisola dove, al Nord, ha preso piede la **Morus alba**, posto il fatto che le sue foglie più grandi erano alimento elettivo per la sericoltura, dato che, nell'economia rurale del tempo, le filande erano alla base della nascente economia industriale. Il gelso, quindi, è stato uno dei perni attorno al quale ha ruotato gran parte della vita sociale nazionale, sino alla metà del 1900. Nelle famiglie rurali il vitto era assicurato dalla coltivazione del grano e dall'allevamento del maiale. Per il vestiario si utilizzavano i derivati della canapa ed era **la vendita dei bozzoli alle filande che assicurava il contante necessario** a gestire tutto il resto. Ma non finisce qui. Il gelso, pianta longeva, capace di superare agevolmente il secolo, dava di sé in vita e dopo. Le foglie, dopo aver nutrito i bachi da seta, diventavano foraggio di prima scelta per gli allevamenti domestici. Dopo la potatura, con i rami si assemblavano cesti di vimini, mentre il legno del tronco era combustibile prezioso per i focolari invernali.

Nella farmacopea preindustriale il gelso era importante. Già **Plinio** indicava come le more, in abbinamento con mie-



le e zafferano, fossero utili a combattere il mal di gola e i disturbi di stomaco. Con il **decocto delle foglie** si alleviavano i postumi delle **piccole ustioni** e si cercava di dare il turbo ai follicoli piliferi della incipiente calvizie giovanile. Il decocto delle radici, invece, serviva a combattere la stitichezza ostinata e le molestie del verme solitario. Dopo gli spinaci, le more del gelso sono sempre state la seconda miniera naturale del ferro, utile per combattere l'anemia e le sue conseguenze. Ma, soprattutto, le more del gelso nero sono **ricche di antiossidanti naturali**, strategici nel prevenire le patologie legate all'invecchiamento (a livello osseo, cardiocircolatorio, nervoso). In alcuni studi si sono visti benefici effetti anche nel calmierare gli effetti secondari della menopausa. Inoltre, lo zinco è buon mediatore metabolico per la salute della cheratina, quindi di unghie e capelli. Un motivo in più, quindi, per esserne consumatori devoti, al di là dei più terreni piaceri golosi.

Le more non vanno strappate ma staccate con una leggera rotazione della mano

Un tempo, le more erano la manciata immediata per i pargoli che venivano spediti lungo i viottoli per raccogliere le foglie da destinare ai bachi golosi. Si mangiavano al volo, nella semplicità di un tempo innocente. Certo, bisognava essere addestrati a raccogliere. Sono **un frutto morbido e fragile**. Non vanno strappate ma staccate con una leggera rotazione della mano. Se tolte anzitempo, la loro maturazione abortisce, pur se è un processo che si evolve da un giorno all'altro. Anche il contenitore non può essere il primo che capita sottomano. Trasudano molto, sono facilmente comprimibili se ammassate in

eccesso. Quindi non borse di plastica, ma cestelli aperti con, possibilmente, due strati di carta assorbente per contenerne i primi umori.

Il **ricettario** che le accompagna è **tanto semplice quanto goloso**, posto che ogni pianta può dare oltre un quintale di prodotto nella sua pur breve stagione (poche settimane a cavallo tra primavera ed estate). Con le foglie si possono arricchire gustose insalate, in lambada creativa, con ingredienti diversi. Ideali a impreziosire le coppe di gelato, magari abbellite dalla decorazione della loro composta. Anche nelle marmellate le more dimostrano eclettica capacità di fare squadra, per esempio in agrodolce con le cipolle di Tropea, oppure alla mediterranea, con le arance. In Sicilia, un grande classico è gustarsele come granita. Non manca chi azzarda oltre proponendole a guarnire selvaggina o abbinandole a qualche formaggio sfizioso. Immancabilmente disponibili quali ingredienti di biscotti o torte della nonna. Ecco allora che, considerate le loro diverse virtù, è un peccato vederle abbandonate lungo i viottoli di campagna, ma anche di un qualche percorso cittadino, schiacciate dal passo distratto di chi non ha più memoria di loro, svillite a becchime improvvisato di qualche colombo di passo, anche perché, come ricorda il professor **Lucio Montecchio**, docente di Patologia vegetale all'Università di Padova: "Dedicare una riflessione alla salvaguardia di questa coltivazione è un *plus* da valutare con attenzione, perché può offrire diversi spunti. La **tutela dell'ecosistema rurale**, innanzitutto, limitando molti danni che lo stravolgimento spesso dissennato del territorio può causare, anche per semplici piovvaschi estivi, oltre naturalmente a godere della piacevolezza di un prodotto che, nelle sue pur semplici preparazioni, può **regalare emozioni che non vanno dimenticate**".



I rabaton, una delizia alessandrina

di Luigi Bussolino

Delegato di Alessandria

Una preparazione di pura sussistenza, che oggi è diventata una ricercata raffinatezza.

C'è un interessante ritorno nella cucina alessandrina di un piatto, o meglio, di una preparazione, che utilizza al massimo le risorse del territorio: il "rabaton". Il nome deriva dal verbo *rabater* cioè "girare, arrotolare", che rappresenta l'operazione di arrotolamento, con le dita, di un impasto sul tavolo della cucina. **Per prepararlo, si usavano le ortiche, i denti di cane e altre erbe commestibili**, arricchendone il sapore con la salvia, il timo e/o la maggiorana ben presenti nel territorio. Anche le er-

bette, spinacini e, quando possibile, le gemme del luppolo, volgarmente chiamate "vertis" (ottime anche dorate e fritte come i fiori di acacia), che si possono ancora raccogliere ai bordi dei campi di grano, lungo i sentieri di campagna appena fuori città, venivano impiegati nella preparazione dei rabaton. Alle erbe lavate e asciugate bastava aggiungere, nell'impasto, la ricotta, quella fatta dai pastori e definita "seirass" in piemontese o "serasso", con l'aggiunta di qualche uovo, fornito da prodighe galline appo-





sitamente allevate in una parte dell'orto di casa, per migliorare la consistenza dell'impasto, o un po' di burro per arricchirlo e la noce moscata per aggiustarne il sapore.

Una volta fatto l'impasto, esso è suddiviso in parti, opportunamente arrotolate, lunghe un dito e larghe quasi altrettanto, che si mettono a bollire per pochi minuti in acqua leggermente salata (o brodo). Una volta tolti dalla pentola, sgocciolati e disposti in un tegame, ai rabaton si aggiunge un po' di burro e di parmigiano grattugiato o altro formaggio stagionato disponibile, prima di metterli a gratinare nel forno caldo.

Alle erbe si aggiungeva, nell'impasto, la ricotta (in piemontese "seirass")

Questo piatto gradevolissimo può essere utilizzato come antipasto o come primo, in un pranzo di qualche importanza, o anche come secondo o piatto unico nella quotidianità familiare, data la varietà e la ricchezza degli ingredienti.

Le origini della ricetta si perdono nella storia delle migrazioni dei pastori nella pianura che si estende fra Alessandria, Novi e Tortona, la cosiddetta Fraschetta, fino agli alpeggi appenninici (la ricotta poteva anche essere merce di scambio con le erbe) e per tale preparazione erano utilizzate tutte le risorse del gregge, inclusi pezzi di carne secca e di lardo ben salato, oltre alle ossa di pecore e montoni

che potevano rendere più saporito il brodo di cottura, come d'altronde è costume fare ancora oggi. A volte, il brodo poteva anche essere l'acqua in cui avevano bollito le verdure.

Ad Alessandria si preparano i rabaton con gli asparagi selvatici

Il piatto si è raffinato nel tempo, con l'aggiunta di altri ingredienti più ricchi e prelibati: sempre nella provincia di Alessandria, si preparano oggi altri tipi di rabaton, più ricercati e moderni, che impiegano gli asparagi, piantine tipicamente selvatiche e primaverili, forse in omaggio agli echi della cucina francese che ha fortemente influenzato, nel 1800, quella piemontese.

Alcune varietà di asparagi hanno trovato nei terreni permeabili e sabbiosi delle pianure piemontesi il loro habitat ideale e questo ne consente una assai fruttuosa produzione.

Apprezzati sono anche i rabaton conditi con un sugo di funghi e con l'aggiunta di fontina e di tartufi, meglio se bianchi, a fettine sottili.

La preparazione, originariamente povera e di pura sussistenza, basata su erbe del territorio, a seconda delle stagioni e delle località, e ricotta dei pastori, è ancora oggi una vera squisitezza oltre a essere un piatto salutare per la presenza di quelle verdure ed erbe spontanee, il cui apporto nutritivo viene spesso trascurato nell'alimentazione attuale frettolosa e che privilegia carni di rapida cottura.

I rabaton non sono di difficile esecuzione e possono arricchire un pranzo, senza peraltro appesantire la digestione.





A Lodi per la festa di San Bassiano

di **Federico Maisano**

Accademico di Lodi

*“Mangià la büseca
de San Bassan vör di
sta ben tüt l’an”.*

La trippa, si sa, è uno dei cibi propri della fame, capace di stabilire un ponte tra una condizione così nota alle generazioni che ci hanno preceduto, e il suo opposto, il bengodi, dove, appunto, ogni fame viene saziata. È un cibo trasversale a tutte le culture e geografie, che anche in Italia trova innumerevoli declinazioni, caratterizzate dall’aggiunta di ingredienti locali o da modalità di preparazione assimilabili ad altre ricette o tradizioni del territorio.

A Lodi, il significato e la memoria della trippa sono indissolubilmente legati alla festa del Patrono, San Bassiano, che si celebra il 19 gennaio.

La tradizione vuole, ma anche la storia conferma, che nei secoli passati **la festa patronale rappresentasse una ricorrenza di grande solennità**, che richiedeva celebrazioni protratte per almeno una settimana, con **migliaia di pellegrini che arrivavano a Lodi da tutto il circondario**.

*La trippa è indissolubilmente
legata alla festa del Patrono*

Si accampavano sul sagrato del duomo, fin dalla sera prima e per tutta la notte, in modo da riuscire a entrare nella grande



Raspadùra: sfoglie di formaggio

chiesa dove il vescovo avrebbe officiato il solenne pontificale, una celebrazione ancora ripetuta ai giorni nostri, per invocare la protezione del Santo sulla città. Al termine del pontificale, e delle eventuali altre messe alle quali un bravo pellegrino non mancava mai (pare addirittura che si facesse a gara per chi riusciva a sentire più messe nel giorno di San Bassiano), il clima rigido, la notte all'addiaccio e la stanchezza per il lungo cammino facevano sciamare i pellegrini nelle numerose osterie della città, dove **una ciotola di trippa veniva offerta gratuitamente a tutti, calda, brodosa e soprattutto saporita**, visto che il vino non era offerto, ma permetteva all'oste di recuperare il costo della pietanza. Da alcuni decenni, la tradizione della distribuzione gratuita di trippa è stata ripresa dalla Pro Loco di Lodi e sponsorizzata dal Comune e da altri soggetti privati. Nella tarda mattinata si può, infatti, vedere una lunga e composta fila che si dirama nella Piazza maggiore, partendo dai portici del Broletto, dove sono allestiti fornelli e tavoli per la distribuzione della trippa, arricchita da sfoglie di *raspadùra*. Come da tradizione, la preparazione avviene nelle cucine dell'ospedale, forse le uniche in grado di accogliere e cucinare i 24 quintali distribuiti quest'anno.

Da alcuni decenni, la tradizione della distribuzione gratuita di trippa è stata ripresa

Mischiandosi alla folla, non è difficile cogliere commenti sulla trippa, mai negativi, ma spesso in chiave migliorativa, perché un lodigiano non può non amare la trippa, un cibo evocativo di ricordi e nostalgie, anche se relative a tempi non certo invidiabili. Alcuni anni fa, in occasione di un convegno dedicato appunto alla trippa, la Delegazione di Lodi ha promosso, insieme al quotidiano locale "Il Cittadino", la raccolta delle ricette con cui la pietanza viene preparata nelle case. Le quasi 40 ricette ricevute e pubblicate, spesso accompagnate da commenti che ne ricordavano l'origine, testimoniano come **i lodigiani siano affezionati a questo**



piatto, addirittura in qualche modo orgogliosi di poter dare la propria testimonianza e contribuire a mantenerlo in vita. Da tali ricette emergono gli elementi per quella che può essere considerata la ricetta minima tradizionale. Essenziale è il tritico di verdure - sedano, carote, cipolla - che compare in molte ricette lodigiane. Frequente è l'uso della patata, ma in piccole dosi, essendo la quota di carboidrati già garantita dai fagioli, presenti in abbondanza, preferibilmente quelli bianchi di Spagna, ma spesso sostituiti o affiancati dai borlotti. La trippa è generalmente di qualità mista e la cottura prolungata, in brodo di carne. Alla fine si deve presentare abbastanza brodosa, che richiede l'uso del cucchiaio, e viene servita con una spolverizzata di grana o di *raspadùra*. **Diverse varianti riguardano l'uso degli aromi**: oltre al pepe, sempre presente, sono frequenti l'alloro, ma anche salvia, rosmarino, prezzemolo, chiodi di garofano, cannella, noce moscata e aglio. Una variante certamente introdotta in tempi recenti è l'uso di cuocere la trippa insieme a un pezzo di carne o di coda o di osso-buco, per dare più sapore e spessore al

brodo, come pure l'aggiunta di pancetta nel soffritto iniziale o di polpettine di carne trita a fine cottura. Dato che la trippa nasce come piatto povero, succedaneo della carne, è improbabile che potesse essere arricchita da tali ingredienti. Abbastanza frequente l'uso di una punta di concentrato di pomodoro, che non deve tuttavia caratterizzare eccessivamente la trippa, o l'aggiunta di altre verdure, quali porri o coste, che però non trovano riscontro nelle ricette più tradizionali.

Un'ultima annotazione, quasi una curiosità: a Lodi, e nel circondario, quasi nessuno mangia ormai la trippa al di fuori dei giorni vicini alla festa patronale. Non si trova nelle trattorie e gastronomie, se non su ordinazione, e anche le macellerie non la espongono negli altri periodi dell'anno. Questo non fa che alimentare la tradizione legata a tale piatto, al punto che gli è stato anche associato un significato tauturgico, quasi come fosse un cibo sacro, indissolubilmente legato a San Bassiano. È infatti molto comune il detto "*Mangia la büseca de San Bassan vör di sta ben tüt l'an*" (Mangiare la trippa di San Bassiano, vuol dire stare bene tutto l'anno).

LA BÜSECA (TRIPPA)

Ingredienti: 1 kg di trippa tagliata sottile, 200 g di carote, 1 patata, 1 gambo di sedano, ½ cipolla, 30 g di burro, ½ bicchiere di olio d'oliva, 100 g di fagioli bianchi di Spagna, brodo di sola carne (senza l'aggiunta di verdure), 1 cucchiaio di conserva di pomodoro.

Preparazione: tagliare a pezzetti le carote, la patata, il sedano e la cipolla e farli soffriggere, in una pentola a bordi alti, con il burro e l'olio. Non appena la cipolla inizierà a colorirsi, aggiungere la trippa e i fagioli messi a mollo per tutta la notte. Lasciar cuocere per un quarto d'ora e quindi irrorare con una tazza di brodo nel quale sarà stata diluita la conserva di pomodoro. Far bollire a fuoco sostenuto, per circa 4 ore, aggiungendo, per evitare che si asciughi, altro brodo di carne tenuto sempre caldo.

(Ricetta pubblicata da Vittorio Bottini in *La cucina lodigiana*, Il Pomerio, Lodi - 1978)



Le torte ottocentesche che si gustano in Venezia Giulia

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

*Tra queste, la Rigojancsi,
con una storia
romantica e scandalosa.*

La seconda metà del 1700 ha visto l'apertura, a Gorizia e Trieste, delle prime "botteghe da caffè", esercizi gestiti generalmente da persone "foresti", ungheresi, cechi o svizzeri dei Grigioni, che assimilarono nel tempo **l'inconfondibile impronta viennese**, sia negli arredi sia nei servizi offerti. In inverno, erano affollatissime le sale interne caratterizzate da un arredo ottocentesco prima e liberty poi; d'estate, offrivano il servizio all'aperto su tavolini eleganti. Si trattava di bar *ante litteram* che, nel riproporre localmente il gusto e la ricercatezza della pasticceria viennese, hanno avuto il ruolo di diffondere in tempo reale le varie torte di innovazione le quali, durante il 1800, hanno avuto il loro massimo splendore nella moda del tempo nelle capitali dell'impero asburgico.

Da allora in avanti troviamo, nelle pastic-

cerie di Gorizia e Trieste, ma soprattutto nelle produzioni casalinghe, dolci del tutto sconosciuti a pochi chilometri di distanza in Italia e che ancora riflettono il carattere cosmopolita della Venezia Giulia. Siamo di fronte a fenomeni di interferenze gastronomiche dovuti a fatti di moda e di prestigio che hanno portato ad adottare abitudini culinarie allogene e a diffondere le torte **Sacher, Dobos, Pischinger e Rigojancsi**.

La seconda metà del 1800 si caratterizza, in Europa, per il fenomeno della nascita di numerose torte da pasticceria, molte delle quali chiamate con il nome del loro inventore. Sono quasi tutte, con l'eccezione della francese *torta Saint Honoré*, **"da credenza"**, in quanto **dovevano durare alcuni giorni a temperatura ambiente** ed erano, in genere, farcite con creme a base di burro.

Torta Rigojancsi



LA TORTA RIGOJANCSI

Toulouse-Lautrec, "Idylle Princière", collezione privata

Delicati strati di pan di Spagna al cioccolato, farciti da una cremosa ganache, caratterizzano l'ottocentesca torta Rigojancsi, tuttora presente a Gorizia e a Trieste. La storia del dolce è romantica e scandalosa allo stesso tempo. **Clara Ward** era un'americana di Detroit, nata nel 1873, figlia di un ricco capitano d'industria proprietario di molte acciaierie, miniere di argento in Colorado, segherie di legname, e noto per essere stato il primo milionario del Michigan. Il padre morì quando Clara aveva solo due anni. La ragazza attirò le attenzioni della stampa internazionale quando, nel 1889, annunciò il suo matrimonio con il principe belga **Joseph Chimay et de Caraman**, de-

putato alla Camera belga, in visita negli Stati Uniti. Il matrimonio si celebrò nel 1890. Lei non aveva ancora compiuto 17 anni e lui ne aveva 31. La stampa americana dell'epoca era elettrizzata, non solo perché un'americana diventava principessa, ma anche perché la sua ricchezza sposava la più povera aristocrazia europea. La coppia, che ebbe due figlie, frequentava il jet-set di allora ed era molto nota tanto che il celebre cuoco francese **Escoffier** dedicò a Clara due ricette: *Oeufs à la Chimay*, uova con funghi cotte al gratin, e *Poularde Chimay*, pollo disossato ripieno con foie gras, tartufi e tagliolini.

Nel 1896, il trentanovenne violinista zingaro **Jancsi Rigò** (Jancsi è l'equivalente ungherese di Giovanni) ebbe modo di suonare dove stavano cenando i due coniugi. Sembra che l'incontro di Clara con Jancsi determinò il classico colpo di fulmine. Le cronache di allora scrivono che lei si sfilò l'anello di fidanzamento e lo regalò al violinista. Dopo alcuni incontri segreti con Jancsi, Clara abbandonò il marito, che chiese e ottenne il divorzio. Tutta Parigi parlava di loro, ed **Henri de Toulouse-Lautrec**, affascinato dall'incredibile storia, nel 1898 li immortalò in una celebre litografia: "Idylle Princière".

I giornali tenevano informati i lettori dei movimenti della coppia e loro coglievano l'occasione, Clara soprattutto, per mostrarsi e farsi ammirare. Era infatti un personaggio molto particolare, tanto da esibirsi al Moulin Rouge in abiti succinti, destando grande scan-



dalo. Per un po' la coppia risiedette a Budapest, all'Hotel Nemzeti Szálló. Ogni loro minimo spostamento avveniva tra l'entusiasmo della folla e la coppia era diventata l'attrazione della città. Jancsi era visto come l'eroe romantico dall'animo galante e focoso, lo zingaro in grado di conquistare il cuore di una principessa. Anche forse per copiare le dediche gastronomiche di Escoffier alla moglie, insieme all'amico pasticcere Gerbeaud, della famosa pasticceria "Kugler-Gerbeaud", ideò la torta da regalare alla sua amata, e che prese il suo nome. Il dolce, grazie anche alla famosa storia piccante di Clara e Jancsi, ebbe da subito un grande successo diventando richiestissimo,

di moda, e dalle pasticcerie ungheresi passò velocemente a quelle viennesi per arrivare a Trieste e Fiume (oggi Rijeka) entro l'anno, grazie anche al fatto che la maggioranza delle pasticcerie locali erano gestite da ungheresi. Curiosamente, la torta, che oggi è ancora molto richiesta e popolare a Trieste, non è più nel menu della pasticceria Gerbeaud di Budapest, che la prepara solo su ordinazione. La coppia poi risiedette per un certo periodo ad Alessandria d'Egitto e, nel tornare a Parigi, nel 1898, come riportano i giornali dell'epoca, sbarcò a Trieste, dove il dolce era già diventato famoso, conosciuto con il nome del suo inventore scritto univertato e con la grafia fedele alla pronuncia, *Rigojanci*. A Trieste, la principessa Chimay e il suo zingaro furono accolti col trasporto da veri fan, tanto

che mentre passavano fra la folla, fin troppo esultante, li dovette proteggere la polizia. Perfino **Marcel Proust** fu colpito dalla storia di Clara: le scrisse delle lettere e la rappresentò in un personaggio de *A la recherche du temps perdu*. Forse Jancsi non era del tutto fedele, ma le bionde principesse sono spesso volubili e, durante un viaggio in Europa, Clara si innamorò di un tal Peppino Ricciardo, che diceva di essere spagnolo ma in realtà era italiano, cameriere sui treni, e abbandonò Jancsi. Sempre più volubile, alla fine sposò il signor Cassalota, capostazione della ferrovia vesuviana e morì a Padova, a 43 anni, nel 1916, mentre Jancsi morì in povertà a New York nel 1927.



Clara Ward



In Italia abbiamo veramente pochi esempi di torte che abbiano avuto successo al di là del ristretto ambito locale. Potrei citare la *Torta Paradiso Vigoni*, di Pavia, del 1878, tuttora apprezzata e ricercata, la cui ricetta originale è gelosamente protetta dalla famiglia Vigoni; la *Torta 900* di Ivrea o la *Tortionata* di Lodi del 1885.

La maggior parte delle torte di successo internazionale di questo periodo nasce prevalentemente in ambito mitteleuropeo. La prima ad apparire è la *Sachertorte*, inventata a Vienna nel periodo della Restaurazione, attorno al 1832, a opera di **Franz Sacher**, pasticciere nelle cucine del principe **Klemens di Metternich-Winneburg**, ministro degli esteri austriaco. Per anni, Vienna è stata divisa da una disputa legale sui diritti a usare il nome *Sacher* per il dolce e a vantarne l'originalità.

Per anni, Vienna è stata divisa da una disputa legale sui diritti a usare il nome Sacher

Da un lato si trova, infatti, la torta dell'Hotel Sacher, ora con due strati di pasta al cioccolato separati dalla confettura di albicocca e glassa al cioccolato all'esterno, dall'altro quella di Demel, la famosa pasticceria di corte, *K.U.K. Hofzuckerbäcker Chocoladenfabrik Wien*, dove la pasta non è divisa a metà ma è spalmata esternamente di marmellata con sopra la copertura al cioccolato. Franz Sacher, allora apprendista, "inventò" la torta (che potremmo chiamare "Ur-Sacher"); il figlio Eduard, mentre era apprendista da Demel, modi-

ficò la ricetta dandole la sua forma attuale. Successivamente, Eduard acquistò quello che oggi è l'Hotel Sacher e ne fece un tempio dell'ospitalità e della gastronomia, ovviamente servendo anche la Sacher-Torte. Morì relativamente giovane, lasciando la vedova Anna Fuchs, che già si occupava dell'albergo, e un figlio piccolo, Eduard. Anna Sacher resse l'albergo fino a poco prima di morire, nel 1930. Alla sua morte si scoprì che l'esercizio era in forte passivo e il fallimento fu pronunciato quattro anni dopo. Il figlio, Eduard Sacher, vendette la ricetta della Sacher-Torte al pasticciere Demel, che prese a venderla con il nome "*Original-Sacher-Torte*"; l'albergo fu invece rilevato da una cordata Gürtler-Siller (oggi è rimasto alla famiglia Gürtler, che è anche proprietaria del Sacher di Salisburgo). E qui la vicenda si complica. Per finanziare i costi di una ristrutturazione dell'Hotel Sacher, i proprietari decisero di non limitarsi a servire la torta Sacher nei loro locali, ma di venderla al pubblico, e di registrare il marchio "*Original-Sacher-Torte*" a loro nome: citarono quindi Demel in giudizio per impedirgli di continuare a vendere la sua. Dopo sette anni di procedimento, nell'impossibilità di arrivare a sentenza da parte dei giudici, Hans Gürtler arrivò a un accordo extragiudiziale con Demel in base al quale al Sacher veniva riservata la denominazione "*Original-Sacher-Torte*", mentre Demel avrebbe usato "*Eduard-Sacher-Torte*" o "*Echte-Sacher-Torte*", torta Sacher autentica, o anche *Ur-Sachertorte* a sottolineare che, di fatto, è la vecchia e... più originale! La torta fu da subito proposta a Trieste e attualmente, **nella Venezia Giulia, si trovano due versioni di Sacher**

entrambe però ricoperte da cioccolato temperato anziché dall'originale *fondant* al cioccolato, la cosiddetta, *glasur*. La prima contiene solamente zucchero, cioccolata, farina e uova, in ugual peso; si presenta più secca, quasi sabbiosa, molto simile a quella dell'Hotel Sacher, ed è servita con panna montata a parte. La seconda si caratterizza per avere nell'impasto anche farina di mandorle o nocchie, con la conseguenza di risultare più morbida e umida al gusto.

Citerei qui **Mady Fast** che, nel suo libro *I dolci a Trieste* (1989), ricorda che i triestini dicono "*noi la femo meo dei vienesi*", cioè noi la facciamo meglio dei Viennesi!

Un'altra torta divenuta classica è l'ungherese Dobostorte, formata da sei strati sottili di *pâte à biscuit*, farciti da una crema al burro al cioccolato; il dolce è ricoperto poi da un caratteristico strato di caramello. Il creatore **Josef Dobos**, che non era un pasticciere ma proprietario di una trattoria e commerciante, preparò la torta che porta il suo nome nel 1884 e la presentò all'Esposizione Nazionale ungherese del 1885. La ricetta ufficiale rimase segreta per molti anni, anche se **Caterina Prato** la riporta già nell'edizione italiana del 1892 del suo manuale.

La torta Pischinger, che è ancora presente nelle pasticcerie, è nata nel 1881 a opera del famoso pasticciere viennese Oskar Pischinger. Consiste in strati di wafer o cialde, le famose *Carlsbader Waffelblätter*, farcite da crema al burro al cioccolato. Per rendere le cialde più consistenti, al fine di reggere la crema e mantenere la forma, a due a due vengono unite da un sottilissimo strato di farcitura di croccante alle mandorle o nocchie.

Vorrei concludere osservando che siamo di fronte a correnti culturali che hanno portato con sé dolci e parole, in una globalizzazione diversa da quella attuale ma altrettanto intrigante. Il nostro breve viaggio volto, almeno spero, a dare un "gustoso" contributo, seppur incompleto, di torte ottocentesche della Venezia Giulia è comunque un banco di prova dei contatti culturali, storici e degli influssi interlinguistici, di fatti di moda e di valori identitari di una comunità.

Roberto Zottar

Le tavolate di San Giuseppe a Leonforte

di Paola Rubino
Accademica di Enna

Rappresentano una sintesi tra devozione, cucina e arte pasticceria popolare.

La tradizione delle tavolate di San Giuseppe, che, ogni anno, rivive a Leonforte in un'atmosfera di religiosità e socialità, risale ai tempi della fondazione del paese, quando i Padri Cappuccini, per volontà del principe **Nicolò Placido Branciforti**, le istituirono per unire la popolazione attraverso esperienze religiose e come catechesi di aiuto e di carità ai poveri.

Le tavolate, realizzate da devoti che hanno ottenuto una grazia, assumono a Leonforte una connotazione nettamente diversa rispetto agli altri paesi, per la **duplice funzione che le caratterizza**, resa visibile dall'allestimento, nella parte frontale, di un altare con tre scalini, l'immagine sacra di San Giuseppe, i veli, l'ostensorio di pane; nella parte bassa,

dalla tavola imbandita "per voto" allo scopo di sfamare i più poveri del paese.

Gli "altari" della vigilia diventano tavolate il giorno della festa

Per tale duplice funzione, la notte del 18 marzo, precedente alla festa, le tavolate sono "altari" per la veglia del defunto San Giuseppe, visitati dai devoti "amici" che ne tessono le lodi "ccu i raziuneddi" (preghiere dialettali sulla vita di San Giuseppe) e ne piangono la morte "ccu 'u lamentu". A mezzogiorno della festa, diventano una vera e propria tavolata "ppi lu cunsulu" (pranzo funebre) ai fa-





stazioni dei visitatori sono anche i **"carduna"** (cardi selvatici), fritti con uova, e i **"purpetti di finocchiu"** (polpette di finocchietti selvatici), preparati con finocchietti tagliuzzati, farina e cannella impastati e fritti in olio abbondante.

In questi ultimi anni, le tavolate vengono realizzate dalla Pro Loco, da alcune Associazioni e scuole, testimonianza della vitalità di una tradizione che continua nel tempo e si trasmette di generazione in generazione, anche nella consapevolezza che la loro realizzazione valorizza la cultura più genuina e la conservazione della cucina locale più tipica.

La cultura delle tavolate non solo favorisce senso di appartenenza, ma crea solidarietà, "catene" di collegamento culturali e sociali fra tante persone che partecipano, con vero spirito di solidarietà, all'immane fatica che occorre per la realizzazione dell'altare e, per l'alta valenza umana che le caratterizza, sono ispiratrici di concordia e armonia.

L'identità di un territorio si connota non solo dalla sua storia, dall'arte, dai monumenti, ma anche dalle sue tradizioni, dai saperi artigianali e gastronomici. E se il tempo edace, nel suo fluire inarrestabile, tende a far cadere tutto nell'oblio e a offuscare, talvolta, persino le peculiarità identitarie, alcune tradizioni rappresentano la resistenza assoluta a tale ineludibile attentato.

Come accade per le tavolate di San Giuseppe a Leonforte.

Paola Rubino

miliari stretti di San Giuseppe, impersonati dai poveri in segno di carità cristiana, quando, durante il pranzo dei "Santi", dopo che il padrone di casa avrà lavato i piedi a "Gesù", si ciberanno di ciò che è riposto sulla tavolata e porteranno a casa quanto rimane.

I cibi simbolici, i quali per tradizione hanno la funzione di essere strumento di catechesi spicciola per il popolo, **sono i tre spicchi di arancia**, che simboleggiano la Trinità, con cui si comincia il pranzo dei "Santi", **e le verdure crude**, finocchi, carciofi, fave, ceci, che saranno dati a ogni "Santo" da portare a casa, accanto alle "cuddurre", che simboleggiano la Chiesa, un solo corpo con tante membra.

Le "cuddurre", da 3 a 13, tante quanti sono i "Santi" di ogni altare, sono le forme di pane tipico degli altari di San Giuseppe, che si impastano nella "maidda" (maddia), con farina, acqua tiepida, un po' di sale e con il lievito ('u criscenti), lavorando la parte lievitata sulla spianatoia di legno ('u scanaturi), e plasmandola come una scultura che richiede tanta maestria e arte da parte di mani esperte.

Alle decorazioni comuni a tutte "le cuddurre" - la pera, la mela, l'uva, il carciofo, due uccelli e due fiori a stella - si aggiungono quelle specifiche, con fregi e motivi vegetali, per il Santo cui la "cuddurra" è destinata.

Protagonisti indiscussi del primo pomeriggio del 18 marzo, fino alle dodici del 19, sono anche i "pupiddi" (piccola pagnotta benedetta), con la "ciuciulena" (semi di sesamo), che esprime la sicura speranza nella continuità della vita, of-

ferti a quanti recitano la "raziunedda" in onore di San Giuseppe e ai tanti visitatori provenienti dai paesi limitrofi.

I "pupiddi" con i semi di sesamo esprimono speranza nella continuità della vita

Vengono poi realizzate **"le sfincie" di pane** tipiche di San Giuseppe (frittelle dolci di forma tonda), con farina di grano duro setacciata, lievito, zucchero e cannella, con l'aggiunta, talvolta, anche di patate per renderle più morbide, che furono portate a Leonforte da **Suor Placida**, figlia del principe **Branciforti**: provenivano dal monastero di Palermo, secondo un'antica ricetta araba che prevedeva solo la pasta di pane fritta. Parte essenziale dell'altare di San Giuseppe, del pranzo dei "Santi" e delle degu-





Con la scienza alla ricerca del sapore in cucina

di Antonio Gaddoni

Delegato di Imola

L'esecuzione di una ricetta è un esperimento scientifico.

Ci possiamo girare attorno, allargando e restringendo i nostri dubbi, ma non c'è che dire: l'esecuzione di una ricetta è un esperimento scientifico. E questo ci aiuta a capire meglio **la differenza tra una "azdora", come la chiamiamo noi in Romagna, e un cuoco.** La prima sa fare alcuni piatti ottimi, grazie a una tecnica e a un'esperienza trasmesse nel tempo, ma ignorando la scienza, ossia le leggi che governano i fenomeni. Il secondo, nelle sue cucine, va alla ricerca del gusto perfetto, come gli esperimenti degli scienziati nei laboratori, con la consapevolezza di quello che si vuole raggiungere per ottenere i migliori risultati.

Fu Pellegrino Artusi ad abbinare al cibo una concezione scientifica

Se nel Medioevo usavano la chimica senza saperlo, a ben pensarci fu il nostro **Pellegrino Artusi**, nel 1891, ad aprirci a questi nuovi orizzonti, abbinando al cibo una concezione scientifica. Con *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, finì il periodo in cui il tempo di una bollitura poteva essere quello di una preghiera o molto di più, e inizia quello che ci porterà a cucinare con il termometro alla mano, per avere il controllo delle temperature, e con un contaminuti valorizzando l'abbinamento dei sapori.

Prendiamo per esempio **la cottura scientifica delle carni.** Queste contengono tre componenti con comportamenti differen-



ti al calore: le fibre muscolari, il tessuto connettivo e il grasso. Ottenere una cottura equilibrata non è facile: le fibre muscolari a 50° si contraggono indurendosi; il tessuto connettivo inizia ad ammorbidirsi a 70°, per cui più si prolunga la cottura più si rende tenera la carne - vedi i tempi lunghi di stufati e bolliti - mentre la componente grassa libera gli aromi al di sopra dei 140°. Ci viene in soccorso almeno la fettina: si cuoce in 5/6 minuti a una temperatura attorno ai 55/60°.

Passiamo ora ai vegetali. Per un buon friggione, un cucchiaino di bicarbonato di sodio ne accelera la cottura, lasciando il sapore immutato e, se possiamo azzardare, abbiamo così un ottimo condimento per spaghetti o tagliatelle.

Per friggere, meglio disporre di un termometro alla mano

Se poi dobbiamo friggere, meglio sempre disporre di un termometro alla mano, e non più solamente tenere un occhio, come faceva la nonna, al punto di fumo, ossia la temperatura alla quale il grasso comincia a decomporsi, formando fumi e sostanze tossiche. **L'olio di oliva ha il suo punto di fumo a 180°**, mentre quello di semi toglie i 200° ma, altro consiglio, meglio puntare ai 160°. E il perché è presto detto: a

temperature superiori, il sapore non cambia ma aumenta la tossicità. **Anche l'acqua non bolle sempre ai 100°**, perdendo un grado ogni 300 metri di altitudine, così che in una baita di montagna bastano 96°, mentre la pasta si cuoce sugli 80°. La temperatura e il tempo di cottura non sono i soli parametri che si devono usare in cucina. Il forno, per esempio, ha anche una ventola per uniformare la temperatura e trasferire più velocemente il calore attraverso la convezione, con un processo che tende comunque a disidratare.

Veniamo ora alla **contrapposizione tra naturale e chimico.** Il termine naturale è privo di significato in ambito gastronomico: la maggior parte delle verdure che oggi arrivano in tavola, mezzo millennio fa non esistevano, o almeno non erano così, in quanto sono state selezionate dal genere umano, sicché naturale diventa quello cui ci siamo abituati.

Non può mancare un accenno alla formazione. Il solo approccio empirico richiede anni e anni per la crescita di un cuoco, che deve recuperare le conoscenze sia fisiche sia chimiche. In altri Paesi, soprattutto anglosassoni, viene fornita una conoscenza scientifica di base, abbreviando di molto i tempi formativi di un cuoco. E questo mancato abbinamento della cultura scientifica a quella gastronomica fa dire che manca ancora un adeguato approccio culturale alla gastronomia.



Risi e bisi, il piatto dei dogi

di **Morello Pecchioli**

Giornalista

La bontà dei pisellini freschi e la forte carica simbolica hanno mantenuto viva questa preparazione.

“Tamo, o pio biso, e mite un godimento, / di sapore antico il palato inonda. / Sei ghiotto con la pasta, ma gran momento / è il gaio rincorrerti nel riso all'onda”. Giosuè Carducci e il suo pio bove ci scusino, ma è più forte di noi: quando ci apparecchiano davanti un piatto di sapore antico, il gusto si veste di poesia e ci scappa di imitare versi altrettanto antichi in chiave gastronomica. Il dogale risi e bisi ci fa questo effetto. Il solo profumo riempie la mente di ricordi: la cucina materna, la stufa economica, la maestra e le rime dei grandi poeti che, purtroppo, non s'imparano più.

I bisi sono i piselli veneti. Nella cucina regionale non esistono idiotismi e, comunque, si ricordi che quando San Marco dominava i mari, la lingua dei dogi era,

nel Mediterraneo, come l'inglese di adesso, usata negli accordi internazionali. “Se ti vedi el Gran Turco”, si raccomandava ai serenissimi diplomatici accreditati presso la Sublime Porta, “pàrlighe in venezian”. In quei tempi il piatto di risi e bisi era simbolo di ricchezza, di festa e fasto veneziani. Era il piatto per eccellenza degli opulenti banchetti dogali.

Il piatto di risi e bisi era simbolo di ricchezza, di festa e fasto veneziani

Ogni 25 aprile, per la solennità di San Marco, il doge offriva, ai rappresentanti delle potenze accreditate in laguna e ai patrizi cittadini, uno sfarzoso banchetto il cui menu cambiava di anno in anno. L'unico piatto che non mancava mai era risi e bisi. Cucinato all'onda.

La tradizione imponeva che non si mangiasse solo a Palazzo Ducale, ma in tutta Venezia. Ricevuta in piazza la benedizione laica del loro signore, i veneziani salutavano con un “evviva San Marco” augurandosi l'un l'altro, tornando a casa dove li attendeva la scodella con le verdi perline primaverili: “Boni risi e bisi”. Proprio come noi, adesso, ci auguriamo “Buona Pasqua” o “Buon Natale”. L'augurio echeggiava in tutti i territori della Serenissima, dalla Schiavonia ai fondachi del Medio Oriente. Ancora adesso, i risi e i bisi si trovano nei menu dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo orientale: Grecia, Turchia, Libano... La bontà dei pisellini freschi e la forte carica simbolica hanno mantenuto il piatto vivo e vegeto. La rotondità del *Pisum sativum*



richiama la primavera, la rinascita e i soldi, *i schei*, ai quali i veneziani non erano indifferenti.

Il Veneto vanta varietà di grande bontà

Impararono dai Bizantini che, spendaccioni e legati ai riti beneauguranti, aggiungevano al riso le perle. Pare che il primo a dare il via all'usanza di rendere più prezioso il riso con pietre dure e perle, sia stato il gaudente **Eliogabalo**, imperatore all'inizio del III secolo d.C. I basilei di Bisanzio perfezionarono la ricetta rendendola meno pericolosa: mescolavano, sì, perle al riso, ma badavano bene di farle sciogliere. Venezia rese la ricetta più buona e popolare, mantenendo gli stessi significati augurali, sostituendo i piselli alle perle.

Il Veneto è particolarmente fortunato con il *Pisum sativum*. Vanta varietà di grande bontà: il pisello di Borso del Grappa, in provincia di Treviso, quello di Luminiano, nel Vicentino, il verdone nano di Colognola ai Colli, Verona. Quest'ultimo si sposa a meraviglia con il riso Vialone nano di Isola della Scala. Nano & nano: immenso il risotto con i piselli. Ma anche il resto d'Italia vanta varietà dolci e tenere come un amore adolescenziale. In Liguria troviamo i piselli di Lavagna; in Piemonte quelli di Casalborgone; in Lombardia le perle verdi di Miradolo Terme; in Toscana il tardivo mugellano; nelle Marche e in Umbria il roveja; in Campania i cornetti e i centogiorni vesuviani; in Puglia il riccio leccese.

I piselli sono buoni cucinati in mille modi: con le lasagne, con creme e velutate, zuppe e minestrone, frittate, con le seppie, pancettati con il coniglio dissossato... Una favola.

A proposito di favole... C'è un pisello, nel museo di Fiabilandia, che è il più celebre e conosciuto al mondo. Lo è diventato per aver fatto passare una notte in bianco a quella viziata principessa che lo percepì attraverso venti materassi e venti piumini. Fu la prova, racconta **Hans Christian Andersen**, che dimostrò che



la fanciulla, presentatasi la notte prima, fradicia di pioggia, era veramente figlia di un re, degna di impalmare il principe azzurro. Sarà... Secondo noi la giovinetta dimostrò, non spostandosi su un altro lato del lettone, tutta la sua insulsaggine. Inoltre ci pare che se quel pisello invece di essere un legnoso legume danese fosse stato un tenerissimo pisello italiano, la fiaba sarebbe finita senza il "vissero felici e contenti": la principessa avrebbe dormito di gusto e tutti avrebbero pensato che fosse una zoticona dalla pellaccia dura.

Meno male che la storia guarda alla realtà e racconta che il *Pisum sativum*, originario dell'Asia Minore, fosse conosciuto e apprezzato dagli antichi Greci e dai Romani. Considerato simbolo di fortuna, prosperità e fecondità per i numerosi grani nel baccello, anticamente **i fiori venivano utilizzati per intrecciare ghirlande da offrire alle spose**. Che nasca da questa tradizione l'uso, come sinonimo, di "pisello" per l'attributo maschile?

Mangiarli nel mese di maggio era una felicità riservata ai nobili

Bisogna arrivare nella Francia del 1600 per trovare i piselli sulle mense aristocratiche, prima di tutte su quelle reali.

Mangiarli nel mese di maggio era una felicità riservata ai nobili, gli unici che potevano permetterseli. **Madame de Maintenon**, amante, prima, e moglie morganatica, poi, di Luigi XIV, il Re Sole, nel maggio del 1696 scrisse a un'amica: "L'impazienza di mangiare i piselli, il piacere di averne mangiato e la gioia di mangiarne ancora sono i tre argomenti sui quali i nostri principi discutono da giorni. Vi sono delle dame che dopo avere cenato col re - si trattava di cene con almeno 15 portate - trovano a casa dei piselli da gustare prima di andare a nanna".

Quando nacque tanta pisellesca frenesia francese? Un secolo e mezzo prima della Maintenon, quando arrivò a Parigi una quattordicenne principessa italiana, che il 20 ottobre 1533 sposò il futuro Enrico II. Era **Caterina de' Medici** che portava in dote, oltre a gioielli e stoffe preziose, lo splendore del Rinascimento italiano. Caterina, adolescente piuttosto golosa, portata all'*honesto voluptas* cantata da Platina, recò con sé da Firenze un battaglione di cuochi, scalchi, rosticciari, vasellame di Urbino, ceramiche di Faenza. E, tra i vari prodotti alimentari, i pisellini novelli selezionati dai trisnonni Medici che avevano un occhio di riguardo per il pingue conto in banca, ma che amministravano con altrettanta saggezza le loro terre.



A proposito della curcuma

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

È proposta in cucina in numerose preparazioni, oltre a essere usata tra i coloranti naturali ammessi dalla UE.

Alcuni alimenti di cui fino a qualche anno fa solo pochi conoscevano l'esistenza sono venuti via via guadagnando un posto d'onore tra gli interessati al proprio benessere e i cultori della sana alimentazione: dalla quinoa alle bacche di goji, dal the Matcha all'alga spirulina. Tra tutti, molto apprezzata da medici e chef per le singolari qualità salutistiche e gastronomiche, oggi sembra primeggiare la curcuma, vera e propria superstar tra i cibi nutraceutici o funzionali.

Delle circa 80 specie del genere *Curcuma* (della famiglia delle *Zingiberaceae*, come lo zenzero e il cardamomo), identificate in tutto il mondo, la più interessante, sotto il profilo economico, è senza dubbio la *Curcuma longa L.*, nota anche come "zafferano delle Indie".

Pianta erbacea perenne, originaria dell'Asia sud-orientale, raggiunge un'altezza massima di circa un metro ed è caratterizzata da grandi foglie oblunghe e da una vistosa infiorescenza bianco-viola.

La curcuma primeggia tra i cibi nutraceutici e funzionali

La componente più rilevante, usata come spezia, è la grossa e bitorzoluta radice rizomatosa grigiastra all'esterno e di un bell'arancio brillante all'interno. Anche se è possibile adoperarlo fresco, **l'utilizzo più comune del rizoma della curcuma è sotto forma di polvere giallo-dorata**, ottenuta facendolo bollire in acqua, per circa un'ora, spellandolo, essiccandolo e poi macinandolo finemente.

Numerose le tracce del suo utilizzo religioso, medicinale e gastronomico presso gli indiani, datate almeno 4000 anni, usanze a tutt'oggi ancora esattamente valide. Nei rituali dell'induismo, la curcuma, che ricorda i raggi del sole, è utilizzata per la tintura delle tuniche dei monaci buddisti, mentre c'è una tradizione che nel giorno del matrimonio uno spago, tinto di giallo con pasta di curcuma, sia legato intorno al collo della sposa dal suo sposo come suggello dell'unione. Le donne indiane mettono al centro della fronte un cerchietto rosso preparato con polvere di curcuma (*red bindi*) per segnalare la loro condizione di spose.

Fu intorno al 1500 a.C. che la curcuma emerse come una parte importante della medicina ayurvedica, che contempla e integra armoniosamente salute, ali-





mentazione, benessere ed equilibrio tra mente, corpo e spirito. Secondo i dettami ayurvedici, la curcuma, in virtù delle sue singolari proprietà antinfiammatorie, antidolorifiche e antiossidanti, deve essere inserita nell'alimentazione quotidiana per mantenere l'armonia del corpo e il suo equilibrio interno.

Sembra sicuro che a introdurre la curcuma in Occidente siano stati gli Arabi. **Inizialmente molto quotata come pigmento** (con il nome "terra merita"), nel Medioevo veniva impiegata per colorare le vetrate. Acquistò gradatamente fama in Europa quale efficace rimedio in tutte le affezioni del fegato e delle vie biliari. Per tali impieghi figura, per esempio, tra i medicinali segnalati da **Garcia de Orta** (*Colóquios dos simples e drogas da India*, 1563), da **Castore Durante** (*Herbario novo*, 1585) e da **Jacobus Theodorus Tabernaemontanus**, nel suo manuale di fitoterapia (*Neuw Kreuterbuch*, 1588).

La medicina moderna ha iniziato a riconoscere l'importanza di questa polvere gialla, come indicato dalle oltre 3.000 pubblicazioni che trattano di curcuma uscite negli ultimi 25 anni, e diversi sono gli effetti terapeutici riconosciuti, alcuni con evidenze certe, altri ancora in fase

di studio. È la curcumina, un polifenolo concentrato nel rizoma, l'ingrediente attivo che conferisce alla spezia gli esclusivi benefici curativi.

La curcumina è l'ingrediente attivo che conferisce alla spezia gli esclusivi benefici curativi

Tra quelli provati, figurano l'efficacia nel trattamento delle patologie infiammatorie, anche ad andamento cronico; il potere di prevenzione dell'invecchiamento e delle patologie ossidative come la cataratta; l'incisività nella gestione delle patologie artrosiche e artritiche; l'utilità nella prevenzione delle patologie neurovegetative come l'Alzheimer; il rafforzamento del sistema immunitario con un significativo effetto di prevenzione del diabete 2. Funziona come cardioprotettivo, aiutando a fluidificare il sangue; facilita la digestione ed è un efficace antiacido. Come antidolorifico e antipiretico può essere considerata una sorta di paracetamolo naturale. Da approfondire, invece, i risultati di alcune ricerche che avrebbero evidenziato come la curcumina riesca a bloccare l'azione di un enzima ritenuto responsabile dello sviluppo di tumori nella zona della testa, del collo e del cavo orale.

Per ottimizzare i benefici della curcumi-

na, e renderla giustamente biodisponibile, si consiglia di abbinarla al pepe nero e a un grasso come, per esempio, l'olio extravergine di oliva, l'olio di cocco o l'olio di avocado.

Per il suo odore molto aromatico, e con una leggera nota acre, il sapore leggermente piccante con sfumature agrumate e piacevoli, lievi note amare, la curcuma è da sempre l'ingrediente fondamentale, da sola o in miscela con altre spezie (come il curry), di numerosissime ricette orientali, indiane in particolare.

Oggi, sull'onda della etnico-mania, molti giovani chef rampanti la propongono in intriganti primi piatti, zuppe, minestre, secondi di pollo e manzo, insalate di cereali. E ancora in prodotti da forno come pane, pasta, dolci, e... persino nel gelato.

A proposito di preparazioni, merita giusta citazione il **golden milk**, antico *confort food* della medicina ayurvedica e uno dei *trend* più rilevanti di questo ultimi anni. Molto spesso la curcuma viene utilizzata per il forte potere colorante (la curcumina è classificata come E 100 tra i coloranti naturali della UE), e come tale può entrare anche nella composizione di formaggi, yogurt, condimenti per insalate, margarina e vari alimenti in scatola comunemente presenti nelle nostre dispense. Purtroppo viene spesso fraudolentemente impiegata al posto dello zafferano per motivi economici.

GOLDEN MILK

(Rimedio per stimolare il sistema immunitario e per ridurre gli stati infiammatori)

Ingredienti: per la pasta di curcuma: ½ tazza di curcuma in polvere, ½ tazza di acqua, ½ cucchiaino di pepe. Per il golden milk: 1 cucchiaino di pasta di curcuma, 1 tazza di latte (vaccino o vegetale), 1 cucchiaino di olio alimentare di mandorle dolci, 1 pizzico di pepe, miele, sciroppo o malto per dolcificare.

Preparazione: preparare prima la pasta di curcuma facendo bollire l'acqua, il pepe e la spezia, mescolando continuamente fino ad addensamento. Una volta fredda, porre in frigo per massimo 40 giorni. Per preparare il latte d'oro, far scaldare a fiamma media, in un pentolino, per un paio di minuti, il latte con la pasta di curcuma e l'olio fino a ottenere un composto denso e corposo. Mescolare continuamente per evitare che arrivi a bollire. Togliere dal fuoco e versare in una tazza. Aggiungere il miele per dolcificare un po', secondo i gusti. Una spolverizzata di cannella finale lo renderà ancora più profumato!



Una sapienza antica: “magro non è buono”!

di Rosalba Caffo Dallari
Delegata Terre Modenesi

Tre prodotti tradizionali della cucina del maiale che ancora oggi compaiono nelle feste invernali.

Vorrei narrare della seduzione di tre prodotti, **coppa di testa, ciccioli frolli, ciccioli montanari**, i quali compaiono, con lavorazione familiare, in alcune feste invernali che rievocano riti e usi antichi di riunioni e di approvvigionamenti con il sacrificio del maiale.

Tali specialità, un tempo limitate ai soli primi mesi dell'anno, **oggi sono abitudini golose**, che può essere soddisfatta da accurate produzioni artigianali durante tutto l'anno.

Il detto antico cita che del maiale non si butta via niente, e questi tre prodotti appartengono alla prim'ora della lavorazione del suino. Certo, per curarli bene e ottenere un risultato omogeneo, bisogna possedere il segreto della partizione dei pezzi di carne e della conoscenza della natura del grasso del quale si individuano 3-4 tipi, ma è quello duro e sottocutaneo che interessa in questo caso, e che fornisce strutto dalla lavorazione dei ciccioli. Dal grasso molle viscerale viene invece la sugna, un tempo conservata nella vescica di maiale, opportunamente conciata e appesa in cantina per gli usi di cucina e come risorsa medicamentosa per i malanni di uomini e animali.

Un tempo, nel rito del maiale, c'era una successione logica del fare che oggi non è più necessaria, essendoci abbondanza di carcasce, ma desidero seguire l'ordine tradizionale.



La **coppa di testa**, un insaccato molto apprezzato nell'Appennino modenese, è confezionata con la carne della testa, le cotenne, la lingua e con altre parti non adatte a lavorazioni diverse. Testa, cotenna e lingua vengono poste in acqua fredda, poi bollite per tre-quattro ore, quindi disossate, tagliate grossolanamente, aromatizzate secondo le ricette tradizionali del norcino di famiglia, e poi insaccate a caldo o in budello naturale o, prima di essere messo in un sacco di iuta, in un budello sintetico. Al taglio, la fetta presenta una colorazione varia, dal rosso delle parti più carnose al bianco. A cubetti o affettata, **ha sapore dolce, consistenza morbida, ed è indicata per antipasti** oppure, in compagnia di salumi nobili, per insaporire crescentine, gnocco fritto e focacce.

Poi ci sono i **ciccioli frolli**: il nobile grasso duro, privato della cotenna e tagliato grossolanamente, viene cotto a fuoco alto, separandosi in strutto e in parti di tessuto connettivo che, scolate, sono condite con sale, spezie e alloro, quindi pressate in un contenitore particolare che dà una caratteristica forma circolare ai friabili e croccanti componenti. **Adatti per aperitivi golosi** al posto delle patatine fritte!

I **ciccioli montanari** sono un antico cibo squisito, noto fin dall'antichità come ali-

mento povero, ma ora divenuto una prelibatezza per palati alla ricerca dell'inconosciuto. Si ottengono dalla fusione, in caldaia aperta, delle parti nobili del grasso del maiale che si scompone in strutto e in parti magre che pian piano si asciugano.

I ciccioli montanari si accompagnano anche a piatti caldi di morbida polenta

Alla fine del processo, si condiscono con sale, pepe e aromi nella solita dose segreta, poi si amalgamano e si pressano nella classica forma circolare, che viene divisa per la vendita in cubi e spicchi. I ciccioli montanari risultano già piacevoli al taglio, e **fin dal primo boccone diffondono il profumo delle spezie**, regalando sensazioni vellutate, che si dispiegano in note tenere e delicate fino alla golosità. Si sposano bene con crescentine, gnocco fritto e da forno. Si accompagnano gradevolmente anche a piatti caldi di morbida polenta, o a insaporire condimenti per la pasta di verdure fresche dell'orto, come cavolo rosso e zucca gialla, o broccolo fiolaro. A cubetti, servito con sale grosso e succo di limone, il cicciolo può credere di essere ostrica!



Il miele di sulla del Sannio

di **Danila Carlucci** - *Delegata di Benevento*

e **Adelina Iannotta** - *Tecnico della prevenzione Asl Benevento*

I fiori della pianta, dal caratteristico colore rosso carminio, sono molto visitati dalle api per l'abbondanza di nettare.

Con l'entrata in vigore della normativa comunitaria, volta ad armonizzare la legislazione degli Stati Membri in materia di igiene degli alimenti, alcuni Paesi dell'area mediterranea manifestarono forti preoccupazioni per il **rischio di scomparsa di quel patrimonio di tradizioni alimentari** che, per le tecniche o i locali di produzione, conservazione e stagionatura, risultava precluso all'adeguamento alle rigorose prescrizioni in essa contenute.

La Commissione Europea è così ricorsa all'adozione di uno specifico provvedimento di deroga, grazie al quale, per esempio, la Francia ha potuto continuare a produrre i prestigiosi formaggi roquefort ed emmental e l'Italia i numerosi pecorini regionali.

I Pat hanno consentito di censire il patrimonio gastronomico italiano, tra cui il miele



Nel 1998, l'Italia ha inoltre istituito, presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, un elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat), costituito da sette sezioni distinte per tipologia di prodotto, aggiornato annualmente dalle Regioni e Province autonome. Tale elenco ha consentito di censire il "patrimonio gastronomico" italiano e ottenere una specifica deroga alla disciplina sull'igiene degli alimenti, la quale ha permesso di continuare a realizzare tali prodotti. Fondamentale è la definizione di Prodotto Agroalimentare Tradizionale dettata dalla normativa: "**sono i prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano praticate su un determinato territorio**, in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a 25 anni".

Sono 515 i Pat presenti nell'elenco della Regione Campania, e il territorio della Provincia di Benevento ne annovera ben 90; di questi, **nella sezione Prodotti di origine animale, vi sono varie tipologie di miele, tra cui quello di sulla**, tradizio-

nalmente impiegato per la preparazione del torrone campano. Infatti, come noto, il Sannio si fregia di essere la patria del torrone, realizzato secondo una ricetta a base di albume d'uovo, nocciole, mandorle e miele, le cui origini si perdono nella notte dei tempi, secondo un racconto affidato alla tradizione orale di un episodio avvenuto nel corso della seconda guerra sannitica contro i Romani.

Nel torrone di Benevento e nel croccantino, entrambi Pat, si utilizza il miele di sulla

Il torrone di Benevento e il croccantino di San Marco dei Cavoti (Benevento), entrambi Pat, hanno il pregio di utilizzare, e quindi valorizzare, alcune produzioni locali, come, appunto, il miele di sulla. Anche il panettone prodotto a Benevento, il **Panbenevento**, prevede nella sua ricetta l'utilizzo di quel tipo di miele.

La sulla (*Hedysarum coronarium*) è una specie erbacea perenne della famiglia delle leguminose, caratterizzata dalla presenza di fiori in racemi dal caratteristico colore rosso carminio, molto visitati dalle api per l'abbondanza di nettare, giusta ricompensa per favorire il lavoro di impollinazione.

Secondo la tabella di classificazione delle piante, in base al potenziale mellifero (kg/miele/ha di suolo coltivato) la sulla si colloca in classe V, a significare che per ogni ettaro di suolo coltivato si possono ottenere da 201 a 500 kg di miele.

La pianta è distribuita, sia coltivata come foraggera, sia spontanea, su suoli argillosi, in particolare nelle zone collinari del territorio sannita. Fino a quando il foraggio ha costituito la parte essenziale dell'alimentazione dei bovini, il miele di sulla ha rappresentato una delle tipologie più importanti per gli apicoltori dell'Alto Sannio. Con il declino dell'allevamento basato sullo stretto legame con la terra, anche la coltivazione delle foraggere si è modificata e le varietà attualmente coltivate consentono lo sfalcio anticipato rispetto alla fioritura, con conseguente diminuito



appeal per le api. **Di interesse apistico, quindi, oggi è soprattutto la pianta spontanea**, colonizzatrice di ambienti abbandonati e incolti. Di conseguenza, i quantitativi di miele prodotti da questa fioritura appaiono essersi sensibilmente ridotti.

Sul territorio della provincia di Benevento, risultano censiti **153 allevatori di api**; 75 hanno realizzato un laboratorio di smielatura, registrato ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004, al fine di commercializzare il miele prodotto, mentre 78 destinano la propria produzione all'autoconsumo.

La maggiore concentrazione delle aziende apistiche si riscontra sull'areale Terno - Alto Tammaro (50), anche se l'areale del Fortore, vocato a un ordinamento produttivo cerealicolo-foraggero, presenta la maggior produzione di sulla, e quindi la maggior produzione di miele uniflorale (14). L'attività di produzione si svolge sia in apiario, dove vengono prelevati i telaini dal melario, sia presso il laboratorio, dove sono effettuate tutte le successive fasi, dall'asportazione degli opercoli di cera che proteggono le singole cellette contenenti miele (disopercolatura), all'estrazione del miele dai favi disopercolati per effetto della forza centrifuga (smielatura). Il prodotto ottenuto viene filtrato e quindi posto nei maturatori, fino all'invasettamento, senza subire altro trattamento.

Il miele di sulla cristallizza spontaneamente, formando una massa compatta

di cristalli medi o fini. Si presenta da incolore a giallo paglierino, quando è liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza. Sia il sapore sia l'odore sono di debole intensità; il sapore è mediamente dolce e poco persistente.

È normalmente commercializzato con una denominazione generica, la qualifica monofloreale non aumenta il valore del prodotto e il nome "sulla" è scarsamente conosciuto e quindi solo in piccola parte venduto tal quale al consumatore finale.

Le caratteristiche di odore, aroma e gusto, bilanciate e non invasive, del miele di sulla del Sannio consentono l'utilizzo, come si è detto, nel torrone di Benevento e nel croccantino di San Marco dei Cavoti, e nei prodotti locali, quale il **Panbenevento**, in quanto non modificano gli aromi e i sapori degli altri ingredienti presenti nelle ricette.

Sarebbe auspicabile che la produzione di miele di sulla in forma uniflorale non scompaia in quanto, oltre che ingrediente, è anche prezioso alimento della specificità e della tradizione locale. La Delegazione accademica di Benevento, tra le azioni di valorizzazione a sostegno della filiera del miele di sulla, predisporrà un'efficace informazione agli agricoltori sull'importanza dell'impianto di varietà autoctone con sfalcio post-fioritura, e ai consumatori per un acquisto consapevole che privilegi i prodotti locali.

Danila Carlucci e Adelina Iannotta



Pesce crudo o cotto?

di Massimo Percotto

Delegato di Udine

Con la globalizzazione si è diffuso l'apprezzamento per il pesce crudo, che, tuttavia, può nascondere gravi insidie.

Fino a trenta anni orsono, solo in alcune zone d'Italia si era avvezzi a consumare il pesce crudo. Tale cultura apparteneva perlopiù ai popoli delle zone costiere più fredde e pescose del mondo: inuit e yupik, i due principali gruppi di eschimesi (termine che significa appunto "mangiatori di carne cruda"), i norvegesi con il loro tradizionale *ratfisk* (trout o salmone artico fermentato 3 mesi e consumato crudo), i peruviani con il *tiradito*, i siberiani con la *stroganina* (pesce ghiacciato servito con olio e spezie), i giapponesi con l'antico *narezushi* (pesce conservato un anno crudo sotto il riso)

che diede poi origine al *sushi* e al *sashimi* nel XIX secolo.

Diverso è il consumo di molluschi crudi (per esempio i francesi con le loro ostriche) e di pesce crudo marinato, sotto sale e limone, o lime, o aceto, o vino, o sidro, spesso con l'aggiunta di cipolla ed erbe aromatiche per conferirgli una sorta di "cottura chimica".

Tra le pietanze più rinomate di pesce marinato troviamo il famoso *ceviche* peruviano, la *esqueixada de bacalao* e il *xató* in Catalogna, il *maatjes* in Olanda (aringhe crude in salamoia di sidro), il *gravlax* in Svezia (salmone marinato con





la grappa), la *lakerda* (sgombri o tonnetti in salamoia) in Grecia e nei Balcani, la *ota* e il *poke* in Polinesia, il *goku ikan* e la *hinava* in Indonesia, il *koi pla* thailandese. Piatto tipico "nostrano" sono invece le alici marinate, consumate in molte zone d'Italia.

Vi sono regioni italiane nelle quali il consumo del pesce crudo fa parte della tradizione

Nella nostra Penisola vi sono regioni, in particolare la Puglia, nelle quali il consumo del pesce crudo fa parte della tradizione: acciughe, triglie, seppioline e molluschi vengono posti vivi in un secchio di acqua di mare dal quale si attinge per gustarli dopo averli, eventualmente, spruzzati di limone. Anche in Campania il consumo di molluschi crudi, in particolare le cozze, fa parte della cultura gastronomica, così come in Liguria.

La globalizzazione, con conseguente contaminazione di altre culture, quali quella giapponese, ha fatto sì che negli ultimi decenni, in tutta Italia, si sia diffuso il consumo e l'apprezzamento per il pesce crudo, semplicemente sfilettato sottile (carpaccio) o battuto al coltello e ricomposto in forme varie (tartare), o

quello di molluschi crudi (ostriche, tartufi di mare, fasolari, arselle) e di crostacei (scampi, mazzancolle, gamberi rossi, rosa e viola, gamberetti di laguna).

Forse non tutti i consumatori di pesce crudo hanno, però, ben presenti i rischi che si possono correre nel non sottoporre a cottura - e quindi a eliminazione termica di tutti i parassiti e batteri - i prodotti ittici.

Il pericolo più frequente sono le intossicazioni e le tossinfezioni. La presenza nel pesce di microrganismi patogeni, quali **la salmonella, l'escherichia coli, il campylobacter, lo staphylococcus aureus, il vibrio cholerae** e altri, possono dar luogo a **infezioni alimentari acute** che creano parecchio malessere.

Il pericolo più frequente è costituito da intossicazioni e tossinfezioni

Se poi nell'alimento sono presenti anche tossine biologiche, che si sono sviluppate a partire dai microrganismi presenti prima del consumo, si possono verificare **ben più gravi tossinfezioni**, in cui la tossicità è data sia dalle tossine preformate, sia da quelle prodotte dalle cellule vive ingerite con l'alimento all'interno dell'ospite. Tossine che possono svilup-

parsi spesso nel pesce mal conservato sono anche le *istamine*.

Il pericolo più serio è dato, però, da un genere di nematode (verme cilindrico) parassita chiamato **Anisakis Simplex** che si trova, nel suo stadio adulto, nello stomaco dei mammiferi marini. Quando il pesce muore, il parassita migra nelle sue carni e può essere ingerito dall'uomo, che ne diventa così ospite involontario. Le sue larve, sviluppandosi nell'apparato digerente umano, possono causare parassitosi e, alle volte, anche la perforazione dell'intestino o dello stomaco. Il parassita si elimina eviscerando il pesce appena pescato, oppure refrigerandolo 96 ore a -15 °C, 60 ore a -20 °C, 12 ore a -30 °C, 9 ore a -40 °C. L'*Anisakis*

viene neutralizzato anche sottoponendolo ad alte temperature: in particolare sono sufficienti 15 minuti a +60 °C.

Il ruolo dell'abbattitore di temperatura diviene fondamentale

Il ruolo dell'abbattitore di temperatura diviene pertanto fondamentale per permettere il consumo di pesce crudo senza rischi per la salute umana. Esso è una sorta di potente congelatore, in grado sia di portare un cibo alla temperatura di +3 °C in pochi minuti, così da poterlo riporre immediatamente in frigorifero senza formare cristalli di ghiaccio all'interno (come avviene quando si congelano i cibi), sia di "abbattere" l'alimento a -20 °C in meno di mezz'ora, permettendo la sua conservazione senza deteriorarne il gusto e le caratteristiche organolettiche. Il Ministero della Sanità, nel 1992, ha imposto ai ristoranti, e a chiunque somministri pesce crudo, di congelare il pesce a -20° per almeno 24 ore, o a -35° per 15 ore, prima di servirlo, mentre, con i normali congelatori domestici, è necessario abbattere il pesce crudo ad almeno -18° e lasciarlo congelato minimo 96 ore prima di consumarlo senza cottura.

Massimo Percotto



Il nuovo logo “Plastic free” del Ministero dell’Ambiente

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Il patrocinio
sarà concesso solo
a eventi nei quali
è bandita la plastica
monouso.*



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



Avete presente una piazza, dove vi sono stati una sagra paesana o un concerto? Bicchieri, contenitori vari, piatti: plastica sparsa ovunque. Senza contare quanta se ne utilizza anche in casa. Certamente, è tutto più comodo e sbrigativo.

L'impiego della plastica, nel consumo e nell'industria, ha notevolmente avvantaggiato tutti e ridotto le spese. Si pensi solo al riutilizzo che una volta si faceva delle bottiglie di vetro per l'acqua minerale: ora, la bottiglia vuota va nella spazzatura. L'inquinamento da plastica dà la misura del male che l'uomo sta facendo al mondo.

*L'inquinamento da plastica
dà la misura del male che l'uomo
sta facendo al mondo*

Il Ministero dell'Ambiente si è fatto in parte carico del problema e **ha previsto una serie di misure per diminuire il consumo** della plastica, a cominciare dai propri dipendenti: niente più bottigliette di acqua minerale nei distributori ma erogatori di acqua naturale o frizzante, bicchierini di carta per il caffè. Il costo di questo cambiamento? “Zero”, secondo la dichiarazione dello stesso Ministro. Inoltre, questo Ministero ha emesso un regolamento per quanto riguarda il suo patrocinio a eventi pubblici che sarà concesso solo se sarà gestito senza plastica monouso. All'uopo è stato predisposto un apposito logo il cui utilizzo sarà concesso unicamente agli eventi “plastic free”.

L'iniziativa, da molti apprezzata, trova opposizioni e critiche da parte dei produt-

tori di stoviglie monouso, i quali affermano che sarebbero insostituibili in molte occasioni: “Nelle emergenze, nella grande ristorazione collettiva, nei grandi eventi pubblici come in quelli familiari, la plastica è impareggiabile per prezzo, praticità, igiene e riciclabilità” si legge sul sito dell'associazione. Non è difficile condividere tali ragioni pratiche. Forse sarebbe utile prescrivere l'immediato riciclaggio completo di tali materiali, evitandone la dispersione.

*Anche le Università italiane
si sono mostrate sensibili
al problema*

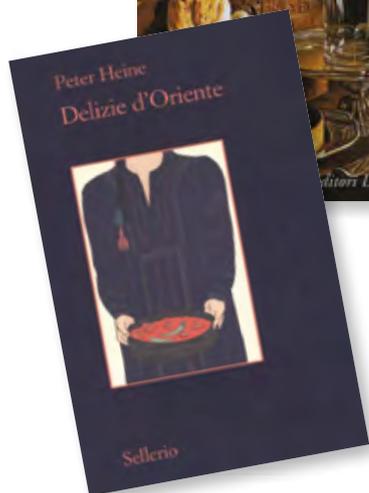
Anche le Università italiane si sono mostrate sensibili al problema, con un accordo firmato, attraverso la **Conferenza dei rettori con l'Associazione Marevivo**.

Le parti si sono impegnate a **favorire l'eliminazione della plastica monouso dagli atenei** e a promuovere azioni di comunicazione e sensibilizzazione sul tema. Tra le misure, saranno fornite borracce in metallo per disincentivare le bottigliette usa e getta; vi sarà un aumento della diffusione, nelle aree pubbliche, dei dispenser di acqua (senza bicchieri di plastica), e saranno stabiliti bonus per le gare d'appalto dei servizi di ristorazione per chi non usa plastica monouso.

Nel prossimo futuro, anche all'interno dell'economia della casa, si dovrà prendere in seria considerazione il ritorno alle stoviglie tradizionali: sarà possibile? Forse sì, se si pensa quanto sia triste e umiliata una bella porzione di spaghetti cacio e pepe o una bella fiorentina in un piatto di squallida plastica.



Editori Laterza,
Bari 2018, pp. 207
€ 11,50



Sellerio editore,
Palermo 2017, pp. 229
€ 16,00

Se la culinaria mediorientale, che affonda le sue radici fino al Medioevo, con i suoi piatti più tipici, è approdata già da tempo sulle nostre tavole, l'interesse per la gastronomia arabo-islamica e le sue implicazioni storico-culturali è nato solo nella prima metà del Novecento: ricordiamo le opere di Daoud Chelebi (1939) e Maxime Rodinson (1949), cui vanno aggiunti i due libri di Claudia Roden pubblicati in italiano nel 1989 e nel 2016. Partendo da questa constatazione, Peter Heine, studioso di scienze, antropologia e filosofia islamiche e professore alla Humboldt-Universität di Berlino, ha confezionato questo interessante saggio su cultura, storia e usanze riguardanti il cibo mediorientale. Molto opportunamente, l'autore chiarisce, nel primo capitolo, quello che per

La civiltà della forchetta

di Giovanni Rebola

Non nuovo a imprese letterarie in campo culinario e gastronomico, Giovanni Rebola ci propone ora queste "storie di cibi e di cucina", che spaziano dall'inizio dell'era moderna (scoperta dell'America) a tutto il Settecento. La scelta del titolo è motivata dal fatto che questo è più o meno il periodo in cui si afferma l'impiego della forchetta, almeno nella forma abbastanza vicina all'attuale. Nella prima parte, i capitoli si susseguono passando in rassegna le varie categorie di alimenti: pane, minestre, pasta, paste ripiene (il tema dell'ecumenica 2019), acqua, carne, pesci, formaggi, salumi, spezie, animali da cortile. Il tutto, considerandone in modo avvincente gli aspetti storici, culturali, socioeconomici e antropologici. Segue la trattazione delle dinamiche dei vari alimenti fra le aree geografiche allora

conosciute: Europa, Americhe, Indie orientali e occidentali. L'*excursus* storico riguarda anche gli arredi e corredi delle mense e il personale di cucina e, ultimo ma non meno importante, le bevande e soprattutto i vini. La lettura di questo volume, resa piacevole anche dalla *verve* letteraria dell'autore, contribuisce ad accrescere il sapere sul mondo degli alimenti; un risultato di grande interesse per il gastronomo impegnato, giacché, usando le parole di Rebola "il sapere, anche nella scelta degli alimenti, ci appare fondamentale" ed "è condizione necessaria del piacere". Il testo è corredato da una multiforme iconografia e da una appendice, dal titolo "A tavola con Colombo", contenente alcune ricette in uso ai tempi del grande navigatore, tratte dal volume *Colombo a tavola*, opera dello stesso autore.

Delizie d'Oriente

di Peter Heine

noi occidentali è forse l'aspetto più intrigante della gastronomia islamica ("Né suino né vino"), illustrandone gli aspetti storici e culturali e anche le eccezioni. Inizia poi l'*excursus* dalla cucina nelle corti a quella delle case più modeste; le migrazioni culinarie dall'Oriente all'Occidente e viceversa, fino all'entrata del *kebab* e del *falafel* nelle nostre abitudini alimentari, come simboli della cucina dei lavoratori mediorientali che erano affluiti in misura crescente nella nostra area geografica. L'adattamento della cucina mediorientale all'evoluzione delle tecniche di conservazione e preparazione (e dei gusti) che ha investito l'Occidente è stato più lento, anche a causa della necessità che il prodotto, giungendo sulle mense, soddisfacesse i principi della purezza rituale. Per lo stesso motivo, gli alimenti surgelati sono stati dap-

prima osservati con un certo sospetto, ma poi si sono rapidamente diffusi grazie al risparmio di tempo che consentivano. È stata invece subito accolta la pentola a pressione, che accelera notevolmente la preparazione di piatti a base di legumi secchi, molto diffusi in Medio Oriente. L'abitudine di mangiare a tavola e servirsi delle posate ha iniziato a prendere piede negli alti strati della società solo intorno alla metà dell'Ottocento. L'opera di Heine si conclude col capitolo dedicato ai rapporti fra cucine occidentale e mediorientale da un lato e politica ed economia dall'altro. Oltre cinquanta ricette, opportunamente suddivise fra i vari capitoli, offrono al lettore la possibilità di cimentarsi con questo affascinante mondo culinario, magari dopo aver imparato a conoscere, dall'apposito elenco, le caratteristiche dei vari ingredienti.



Lombardia

BERGAMO

Nel nome di "Petronilla"

Una conferenza che ha ribadito l'importanza della cucina del territorio.

All'inizio del 1900, grazie a una donna dal nome se non altro curioso e raro, si iniziò, sul "Corriere della Sera", la pubblicazione di ricette che interessavano soprattutto le lettrici le quali, oltre un secolo fa, erano le uniche che si occupavano di cucina.

Meravigliarsi che un giornale dell'importanza del "Corrierone" mandasse alle stampe "ricette in cucina", oggi fa davvero stupore, poiché l'inflazione in questa materia è stranota.

La Delegazione ha organizzato una lunga e dettagliata conferenza, affidata alla Presidente provinciale dei Ristoratori bergamaschi, che si è espressa proprio sull'obbligo di restare fedeli alla tradizione per far sì che la cucina ritrovi la sua serietà legata alla cultura. L'iniziativa si è svolta a

San Omobono Terme, perla della verdissima Valle Imagna e, strano a dirsi, il nome della relatrice era lo stesso dell'allora autrice de "Le ricette di Petronilla".

Petronilla Frosio fa parte di una nota famiglia di ristoratori che da cinque generazioni gestiscono anche ristoranti stellati; è chef del ristorante "Posta" e gestisce in città un rinomato hotel che porta il suo nome. Con l'esperienza di decenni nella ristorazione, Petronilla ha sottolineato, con diversi esempi, che alla tradizione spesso è consigliabile affiancare un'efficace sperimentazione, anche se a trionfare, alla fine, è sempre la tradizione. Insieme alla scelta della materia prima e al buon gusto nel presentare un piatto, infatti, ciò che lo rende davvero piacevole è che sia legato al territorio. (Lucio Piombi)

Emilia Romagna

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA

Convegno dedicato al tortello

Illustrate e degustate cinque preparazioni.

Nell'ambito della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio, si è focalizzata l'attitudine delle singole comunità nel mettere a tavola primi piatti, in particolare le paste ripiene, che rispecchiano i prodotti e la storia delle genti. Illustri testimoni e

relatori d'eccellenza i Sindaci e i Presidenti delle Pro-Loce dei Comuni della Delegazione, i quali, con storici ed enogastronomi, si sono alternati per spiegare la storia e il significato di tali prodotti. Per il convegno sono state scelte e portate in degustazione 5 ricette, realizzate dal cuoco del ristorante

PAVIA, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Il pane nella Bibbia

Un cibo-simbolo, gustato anche a tavola, realizzato con farine e miscele diverse.

Gli Accademici delle due Delegazioni hanno dedicato una riunione conviviale al cibo per antonomasia nella nostra cultura: il pane. Al ristorante "Pineta" di Fortunago, borgo arroccato sulle colline dell'Oltrepò Pavese, sono stati accolti dal cuoco Danilo Nembrini, docente della scuola alberghiera ENAIP di Voghera.

Con lui schierati in "uniforme", alcuni suoi allievi davanti a una grande tavola sulla quale erano esposti pani di vari tipi da loro realizzati nel forno della stessa scuola, con farine e miscele diverse, delle

quali sono state illustrate le peculiarità. Peraltro le attrezzature per il laboratorio di panificazione della scuola, utilizzate per realizzare i pani, serviti a tavola durante la cena, erano state acquistate anche con il contributo delle due Delegazioni accademiche.

La cena è stata preceduta da un'interessante conferenza del dottor Paolo Lombardi sul tema "Il pane nella Bibbia", una narrazione con spunti e curiosità sul protagonista della riunione, inteso quale cibo e simbolo, dalla cacciata dall'Eden all'Ultima Cena. (Giuseppe Rossetti)



del Golf Club "Le Fonti". La prima pasta ripiena in tavola sono stati i tortellini di Bologna in brodo di cappone. Il Prevosto della Dotta Confraternita del Tortellino, Marino Ragazzini, ha illustrato e raccontato aneddoti al riguardo. Firenzuola è stata rappresentata dai tortelli di patate della tradizione al burro e salvia. I tortelli sono stati realizzati dalle signore Francesca Biondi ed Elisabetta Casini, vincitrici di due edizioni del "Tortello", gara che si svolge a Firenzuola. A seguire, i tortelli di marroni Igp

della tradizione di Castel del Rio, realizzati dalla Pro-Loce: un piatto rustico che richiama la montagna, dal sapore forte e robusto, tendente all'agrodolce. Quarto piatto, i tortelli di ricotta della tradizione di Castel San Pietro, al burro e parmigiano reggiano Dop. Una *new entry*, per finire: il tortello di cipolla di Medicina Dop, dal gusto deciso, maritata, nel ripieno, con la dolcezza acidula della casatella, formaggio del caseificio Comellini di Castel San Pietro Terme. (Andrea Stanzani)



REGGIO EMILIA

III Premio "Gianni Franceschi"

Una competizione virtuosa in onore di un grande interprete della civiltà della tavola.

La Delegazione ha dato vita alla III edizione del Premio Franceschi, una competizione virtuosa che quest'anno ha coinvolto le due classi V, una di cucina e l'altra di pasticceria, dell'Istituto alberghiero "Nelson Mandela" di Castelnuovo Monti. Il premio prevedeva la stesura di una ricetta e la realizzazione di un piatto, in forma di assaggio, focalizzato su un prodotto particolarmente significativo del territorio: la castagna. I piatti in gioco erano 10, 4 dei quali, in fase di preselezione, si erano distinti per qualità, tecnica e struttura. Arduo il compito della giuria, presieduta dal Vice Delegato Eugenio Menozzi e

composta, oltre che da Accademici reggiani anche dallo chef stellato Andrea Incerti Vezzani, patron del ristorante "Ca' Matilde" di Rubbianino di Quattro Castella. Nello staff di giuria e alle premiazioni sono intervenuti il CT Pier Paolo Veroni, il Delegato di Parma Giocchino Lapichino e Floriana, figlia di Gianni Franceschi.

"*Cum castaneis uvaque*" è il nome scelto dalle studentesse per narrare i sapori, gli aromi e i profumi evocati dal piatto vincitore, un dolce in cui al sapore e agli aromi si univa una raffinata presentazione di alta scuola di cucina.

L'evento è stato molto importante per la Delegazione poiché distingue il suo approccio alla cultura del cibo e alla tradizione da ciò che quotidianamente vediamo in tv; valorizza la competizione virtuosa che nasce dalla ricerca e dallo studio delle materie prime; pone la creazione del piatto in stretto collegamento con le vocazioni del territorio con il quale sancisce un legame formativo e istituzionale, rendendone riconoscibile il ruolo e la missione. (Anna Marmiroli)



MUGELLO

Omaggio a Leonardo

Un genio anche in cucina.

Per ricordare, a cinquecento anni dalla morte, Leonardo da Vinci e quanto di storico è pervenuto della sua passione per la cucina, il Vice Delegato Renzo Bartoloni ha tenuto un'accurata conversazione su

"Leonardo, le macchine da cucina e i carciofi", presso il ristorante "Marrani", a Ronta.

È emerso che Leonardo si interessò all'alleggerimento della fatica umana nel lavoro delle cucine; ne è esempio il suo girarrosto azio-

Toscana

FIRENZE

La Delegazione ha compiuto 65 anni

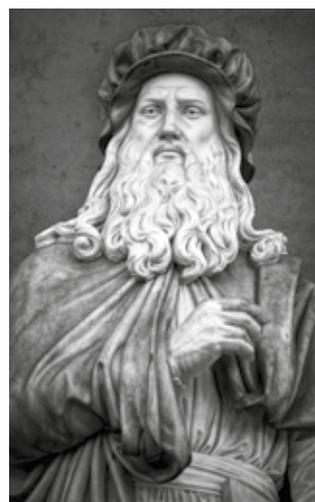
Appassionato e applaudito l'intervento del Presidente Paolo Petroni, Delegato onorario.

Nella splendida cornice del Roof del Grand Hotel Baglioni, la Delegazione ha festeggiato i 65 anni di attività. Nasceva, infatti, il 10 aprile del 1954, nel corso di una riunione tra i quattro Soci fondatori: Marino Parenti, letterato e bibliofilo, grande amico di Orio Vergani, Umberto Benedetto, affermato regista radiofonico, Enrico Pea, poeta, scrittore, impresario teatrale, ed Enrico Vallecchi, editore. Lo ha ricordato, nel suo appassionato e applaudito intervento, il Presidente Paolo Petroni, Delegato onorario di Firenze, Delegazione che ha guidato per 15 anni come più giovane Delegato dell'Accademia.

La Delegazione Toscana, questo era allora il suo nome, fu inaugurata nello storico ristorante

"Sabatini", a pochi passi dall'Hotel Baglioni, dove si sono riuniti, numerosissimi, gli Accademici fiorentini insieme ai molti amici venuti dalle Delegazioni vicine con i loro Delegati, per festeggiare questo importante traguardo. Nel corso della serata, hanno ricevuto il distintivo dei 25 e dei 40 anni di appartenenza tre Accademici: Paolo Sacchi, Accademico da 25 anni e Sergio Barghini ed Eligio Masciotta, Accademici da 40 anni. Generalmente apprezzato l'ottimo menu predisposto dallo chef Richard Leimer, nel pieno rispetto della stagionalità, così come il servizio veloce e attento del personale di sala.

Al termine della bella serata, è stato consegnato a tutti un dono a sostegno della Fondazione Tommasino Bacciotti.



nato dall'aria calda del camino. Leonardo raccomanda, inoltre, l'uso di erbe e verdure, illustran-

done i sapori e trasferendone i benefici dalle farmacopee dei monasteri alla tavola.

Partendo dal grande banchetto organizzato, nel 1488, in occasione del matrimonio fra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona e dallo scritto *Ordine de la Imbandizione*, si è evidenziato il contributo dell'artista al passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale. Insieme a Stefano de' Rossi, ricevette da Ludovico il Moro l'incarico di superare in creatività e raffinatezza la cucina catalana e arabeggiante di Ruperto da Nola, cuoco di Ferrante d'Aragona. (Monica Sforzini)



VERSILIA STORICA

La pasta nell'immaginario cinematografico

Un momento di gioia e di condivisione.

La cena dedicata alla cultura si è tenuta presso il ristorante "La Vineria" di Pietrasanta. Dopo i saluti della Delegata Anna Ricci, l'Accademica Paola Baronti ha intrattenuto gli ospiti con una piacevole relazione dedicata alla pasta nell'immaginario cinematografico. "La pasta rappresenta il cammino stesso dell'evoluzione umana - ha ricordato - e si lega indissolubilmente alla Dieta Mediterranea e al popolo italiano. Per questo, nella storia del cinema, le scene che hanno come protagonista questo alimento sono innumerevoli. Un piatto di pasta diventa il mezzo per denunciare o criticare i

meccanismi sociali o per alludere ai vizi e alle virtù dell'italiano medio".

Durante la relazione, sono state illustrate alcune di queste scene con grande coinvolgimento dei commensali: il piatto di maccheroni di "Un americano a Roma"; la spaghettonata di "Misericordia e nobiltà" e così via. Fino ad arrivare alla scena di un classico della Disney: il bacio dello spaghetti di "Lilly e il Vagabondo", che sancisce non solo il legame tra cucina italiana e pasta, ma anche il fatto che essa costituisca soprattutto un momento di gioia e condivisione a tavola e, quindi, di amore. (Anna Ricci)

Abruzzo

ATRI

Cinquantesimo del Montepulciano d'Abruzzo

Il vitigno è originario della Valle Peligna.

La Campana d'Oro", accogliente ristorante in pieno centro storico, ha accolto gli Accademici, pronti ad assaporare un menu che celebrasse il Montepulciano d'Abruzzo nel cinquantesimo della sua denominazione come vitigno autoctono abruzzese. Relatore della serata, il professor Alberto Rasetti, che ha fornito spiegazioni e aneddoti sui vitigni e la loro coltivazione. La questione della diatriba con il "Vino Nobile di Montepulciano" si è risolta chiarendo che il Nobile identifica l'area geografica di produzione, ossia la località toscana Montepulciano, mentre nel marchio Montepulciano d'Abruzzo, la stessa parola contraddistingue esclusivamente il vitigno e non esiste il rischio di confondere i consumatori. Il vitigno Montepulciano d'Abruzzo è originario della Valle Peligna, magnifica zona naturalistica tra la Majella e il Gran Sasso. Ovidio celebrò proprio la bellezza dei vigneti della Valle

Peligna ne *Le Metamorfosi* (scritte prima dell'8 d.C.): da quella zona giungevano a Roma i vini destinati agli imperatori e alla loro corte. Lo storico Michele Troia, nel XVIII secolo, periodo molto anteriore rispetto a quando si vantavano le origini toscane del vitigno, ha sostenuto la stessa tesi sulla nascita del Montepulciano in Valle Peligna. È nota, infine, la leggenda secondo la quale Annibale (in Abruzzo nel 211 a.C., secondo Tito Livio) guarì i suoi cavalli dalla scabbia dopo averli lavati con abbondante Montepulciano d'Abruzzo. Questo è il vino rosso per antonomasia della regione Abruzzo e i dati dell'export vitivinicolo indicano che oggi è sempre più richiesto e apprezzato. (Patricia Giosuè)



risultato di studi epidemiologici condotti con lo scopo di identificare possibili correlazioni tra nutrizione e malattie croniche, in una popolazione non caratterizzata dal punto di vista genetico, ma oggi può essere sempre più "personalizzata". Ne è seguito un interessante dibattito che ha intrigato i numerosi ospiti con una forte presenza accademica. (Franco Santellocco Gargano)

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Alimentazione e genetica

Un interessante dibattito sulla correlazione tra nutrizione e salute.

In occasione della riunione conviviale della cultura, l'Accademica Arianna Fiasca, con la sua relazione su "Alimentazione e genetica", ha saputo rendere comprensibile un argomento a volte difficile. Nella sintesi, grazie agli

avanzamenti tecnologici e scientifici nel campo della genetica, è stato identificato che il 99,9% del nostro genoma è identico per tutti gli individui, mentre lo 0,1% (variabile) è il solo responsabile delle nostre specificità. Le più re-

centi scoperte forniscono, inoltre, gli strumenti per comprendere i meccanismi molecolari attraverso i quali i singoli geni, o la loro combinazione, rispondono ai cambiamenti nella dieta e nello stile di vita (rendendo un individuo particolarmente sensibile a sviluppare una determinata patologia) e consentono di fare luce sui meccanismi attraverso i quali la dieta, influenzando l'espressione genetica, può esercitare un effetto protettivo o meno. In conclusione, l'alimentazione non può più essere vista come il



PESCARA

Davide Cassi e la cucina molecolare

Ripercorse le tappe di questa cucina innovativa, definita "scientifica".

È stato la cucina molecolare il tema della riunione conviviale tenuta dalla Delegazione al "Sea River Club". Nata con gli studi del Premio Nobel Pierre Gilles de Gennes, la "gastronomia molecolare", nel 1992, riceve la sua consacrazione in un convegno internazionale a Erice. Gli studiosi si propongono di esplorare e descrivere i meccanismi che si verificano durante le trasformazioni culinarie, per ottenere nuovi metodi di preparazione e cottura dei cibi, anche con l'utilizzo di *texturas*, ossia dei kit per sferificare, gelatinare, emulsionare o aerare, addensare e rendere frizzanti o croccanti alimenti non dotati, nel loro stato naturale, di tali caratteristiche (*textura*, letteralmente, vuol dire "consistenza"). Il relatore Davide Cassi, professore di Fisica della Materia

all'Università di Parma, studioso di cucina molecolare, ha ripercorso le tappe di questa cucina innovativa da lui definita "scientifica", fondata su tre elementi: nuovi ingredienti, nuovi strumenti e nuove tecniche con mezzi tradizionali. Si avvale di metodi di cottura e di preparazione alternativi, capaci di generare sapori nuovi e inconsueti, ma gradevoli, con ingredienti naturali e tecniche che esaltino la materia prima senza snaturarla. Cassi, insieme allo chef Ettore Bocchia, è autore del libro pubblicato nel 2005 *Il gelato estemporaneo e altre invenzioni gastronomiche*, opera che enuncia il manifesto della cucina molecolare italiana. Dopo la relazione, una memorabile esperienza degustativa, opera dello chef stellato Matteo Iannaccone. (Alessandra D'Attilio)

BARI

Storia, cultura e gastronomia

I banchetti dei principi Acquaviva d'Aragona al Castello Marchione.

Tale trinomio ha raggiunto una sintesi perfetta in agro di Conversano, dove la Delegazione si è recata per una visita guidata al meraviglioso Castello Marchione, antico fortifizio da difesa poi trasformato in residenza estiva e casa di caccia da Giangirolamo II Acquaviva d'Aragona. A beneficio dei numerosi partecipanti, la professoressa Santa Fizzarotti Selvaggi si è prodotta in un'affascinante quanto

rigorosa ricostruzione storica, ora mostrando preziosi documenti originali, ora avvalendosi della collaborazione della professoressa Angela Campanella, ora lasciando spazio a suggestivi momenti di reinvenzione scenica. Fino al ricordo personale del principe don Fabio Tomacelli Filomarino, ultimo erede dell'illustre famiglia degli Acquaviva d'Aragona. Lo stesso don Fabio è stato l'indiretto ispiratore del pranzo

Puglia

ALTAMURA

Saturnalia et frictilia

L'origine dei dolci di Carnevale.

Anche quest'anno la Delegazione ha condiviso un evento con la locale sezione Uciim (Unione Cattolica Italiana Insegnanti Medi) affrontando un tema piacevole e istruttivo. Dopo l'introduzione della Presidente Uciim, professoressa Vita Palmiotta, la Delegata Franca Portoghese ha tracciato un *excursus* storico sull'origine dei dolci carnascialeschi che si ricollegano ai *frictilia* di epoca romana. I *Saturnalia*, una delle più diffuse e popolari feste religiose della Roma antica, per il loro carattere, ricordano assai da vicino il nostro Carnevale. Durante tale festa, si allestivano pubblici banchetti, si organizzavano solenni sacrifici nel tempio di Saturno, si imbandivano sontuose tavolate, ci si scambiavano doni, come risulta da numerosi epigrammi di Marziale, e perfino ai servi era

consentito festeggiare. Durante tale periodo, anziane sacerdotesse, con il capo cinto d'edera, vendevano grandi quantità di dolci fritti nel grasso di maiale, in cui si possono, appunto, rintracciare gli antenati delle attuali *chiacchiere* o *bugie* di Carnevale. Insomma, già a quell'epoca si era diffusa una sorta di *street food*: infatti, la maggior parte della popolazione consumava diversi spuntini per strada, acquistando il cibo dalle bancarelle o da locali, le *cauponiae* e le *tabernae*, vere e proprie friggitorie del tempo.

Al termine della relazione, l'abilissimo pasticciere Dionisio Caputo, coadiuvato dal figlio Vincenzo, durante un accattivante *cooking show* ha realizzato, in diretta, frittelle di vario genere, una torre multicolore di crêpe e una variopinta *petal cake*. (Franca Portoghese)



servito nella struttura, perché le pietanze proposte sono state quelle che il principe faceva preparare per i suoi aristocratici ospiti quando risiedeva a Marchione, in occasione di qualche banchetto ufficiale. Così, il timbal-

lo di spaghetti con funghi e fegatini, e la coscia di faraona bardata con pancetta e rosmarino arrosto hanno consentito di rivivere, attraverso la corretta esecuzione culinaria, un segmento di storia del castello. (Vincenzo Rizzi)



Calabria

VIBO VALENTIA

La tradizionale festa della "maialata"

Vi partecipava tutta la famiglia, ognuno con un ruolo ben preciso.

L'Accademico Giovanni Pugliese, nel corso della riunione conviviale al ristorante "La Locanda dei Sapori", ha invitato la Delegazione alla riflessione sulla tradizionale festa della "maialata" in Calabria e nel territorio vibonese.

Da moltissimi secoli si rinnova il tradizionale rito della macellazione del maiale che ha costituito un patrimonio indispensabile per la nutrizione dell'intero nucleo familiare proprio per la garanzia di grasso e proteine per tutto l'anno. Al rito dell'uccisione e preparazione del maiale, in tempi antichi, partecipava tutta la famiglia e ogni componente assumeva un ruolo e un compito ben precisi. I maiali, nutriti con gli scarti della cucina, le ghiande, la crusca,

le castagne, offrivano un'occasione di festa nella preparazione della soppressata, delle salsicce, del sanguinaccio, e della famosa "caldaia" per la cottura della carne con l'osso, da consumare con agrumi e verdura cotta. Tanti ricordi hanno accompagnato la piacevolissima serata degli amici Accademici.



Sardegna

ALGHERO

Incontro sul carciofo spinoso

Quello sardo è l'unico in Italia ad avere la Dop.

Si è svolto a Villa Loreto, ad Alghero, un incontro sul carciofo spinoso della Sardegna Dop con le conferenze tenute dal Vice Delegato Andrea Franco e dalla dottoressa Rosanna Seazzu, in presenza anche di Accademici di altre Delegazioni. La prima relazione ha illustrato il mercato del carciofo, con l'Italia primo produttore mondiale e, a livello nazionale, con la produzio-

ne della Sardegna al terzo posto, dopo Sicilia e Puglia, ma unica regione ad aver visto riconosciuto dalla C.E. il "carciofo spinoso della Sardegna" con il marchio Dop. Si è parlato, inoltre, del Disciplina di produzione e dei parametri chimici, fisici e organolettici che caratterizzano il carciofo come alimento funzionale. Fu utilizzato dagli Egizi e dai Romani, e Gavio Apicio, nel 50 d.C., nel *De re coquinaria*, ha riportato anche ricette sull'uso dei cardi.

Gli eventi storici testimoniano che, grazie a Caterina de' Medici, il carciofo e altri alimenti tipici italiani entrarono a far parte della cucina francese.

La dottoressa Seazzu ha sottolineato le difficoltà di genere nella vita da imprenditrice, raccontando la sua esperienza personale che l'ha vista passare dal ruolo di professoressa a quello di imprenditrice nella produzione del carciofo spinoso Dop. Alla riunione ha partecipato anche il Direttore del Consorzio dottor Cherchi.

Il menu della giornata ha avuto per alimento principale proprio il carciofo, preparato in diversi modi dai cuochi del ristorante annesso a Villa Loreto che ha ospitato questa importante iniziativa. (Aldo Panti, Andrea Franco)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

MAGGIO

15 maggio-6 novembre - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna - San Luca**
Ciclo di conferenze "L'Odissea del cibo, dal campo alla tavola: il valore dei nostri alimenti"

17 maggio - **Parigi**
Trentennale della Delegazione
Convegno "Cucina italiana - cucina francese. Reciproca influenza nel corso dei secoli"

18 maggio - **Viareggio**
Consulta Accademica

GIUGNO

8 giugno - **Genova**
Convegno "L'uso sostenibile delle specie marine nella cucina italiana"

14-15 giugno - **Teramo**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cibo, educazione alimentare e sostenibilità ambientale: quali prospettive future?" (14 giugno)
Tavola Rotonda "La Cucina teramana: ieri, oggi ... e domani?" (15 giugno)

22 giugno - **Latina**
Convegno "La Cucina pontina"



Europa

MALTA, SIENA

Insieme per il giorno della Cultura

Una conferenza su "Nutrizione come prevenzione e terapia".

Due le belle serate trascorse assieme, dove la convivialità è stata protagonista a testimonianza del pregio della nostra Istituzione, e degli Accademici che la costituiscono, capaci di creare una rete di amicizia e di solidarietà basata su valori e obiettivi comuni.

La cena congiunta ha avuto luogo nella raffinata sala, dal soffitto affrescato, della Brasserie del Casinò Dragonara. In questa bella cornice, si è svolto l'intervento della dottoressa Marilisa Laudadio, laureata in Farmacia ed esperta nutrizionista. Con l'aiuto di diapositive e con un'esposizione colloquiale e coinvolgente, la conferenziera ha tenuto una lezione su "Nutrizione come prevenzione e terapia". È partita dall'idea che la malattia sia provocata da un'intossicazione

che crea uno squilibrio in qualche organo particolarmente sensibile, in un momento della vita in cui si è più fragili. Ha suggerito, poi, di tentare un approccio fitoterapico, anziché affrontare subito una terapia farmacologica, poiché le piante contengono principi attivi che possono riequilibrare le funzioni dei nostri organi senza alterare altri sistemi.



PRINCIPATO DI MONACO

Sinfonia di sapori del Parmense

Protagonisti: culatello, salame di Felino, prosciutto crudo e spalla cotta.

Serata all'insegna della più autentica tradizione parmigiana quella al ristorante della Société Nautique di Monaco. A dirigere la sinfonia dei sapori lo chef Vincenzo Salvadori, titolare di un'eccellente salumeria-gastronomia di Parma, coadiuvato dal figlio Nicola e dalla sua squadra di cucina. È stato il trionfo della quadrilogia gloriosa e mistica dei prodotti suini del Parmense: culatello, salame di Felino, prosciutto crudo e spalla cotta con confettura di cipolle rosse cannellata all'aceto balsamico e giardiniera rigorosamente *maison*. Come primo non potevano mancare i tortelli d'erbette con pasta tirata a mano di spessore lievissimo.

Il secondo era rappresentato dalla rosa di Parma, creazione che unisce il filetto al parmigiano, prosciutto crudo e tartufo bianco del Po. Si è concluso con un dessert molto padano: sbrisolona e crostata della nonna con zabaione caldo, oggetto, quest'ultimo, di molti bis da parte degli Accademici.

Il Simposiarca, all'inizio della cena, ha tenuto una breve chiacchierata sul tema "Culatello, spalla cotta, Maria Luigia, Giuseppe Verdi e altre storie". La serata, impreziosita dalla presenza del Ciambellano di Corte del Principe Albert II, del Ministro Boisson e dell'Ambasciatore d'Italia dottor Cristiano Gallo, si è svolta nella consueta atmosfera di amicizia e di desiderio di vivere e scoprire i grandi piatti della cucina di quella terra ubertosa bagnata dal grande fiume Po.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
26 febbraio 2019

Ristorante "Chez Bionaz" della famiglia Bionaz, in cucina Cristina Bionaz. ●Località Nicolin 79, Saint-Christophe (Aosta); ☎0165/541220; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,67; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cheesecake alla mocetta, jambon de Bosses e mele, insalatina di pere e radicchio; seupa à la Valpellinentze; bollito misto della casa con patate e crauti; crema al Grand Marnier con torcetti e bugie di Carnevale di Christian.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2017; Torrette Supérieur 2015 (entrambi Cave Onze Communes).

Commenti: L'accogliente locale, gestito fin dal 1975 dalla famiglia Bionaz, propone con successo una cucina casalinga attenta all'uso di materie prime del territorio e del

proprio orto. Gustosa e originale la cheesecake alla mocetta, fresca e ricercata l'insalatina di pere e radicchio. La regina e grande classico regionale, la Valpellinentze, elogiata da tutti i commensali, ha preceduto l'ingresso del bollito misto, composto da ottime carni e accompagnato da diverse salse, tutte fatte in casa. Per finire, una deliziosa crema al Grand Marnier con i torcetti e le bugie magistralmente prodotte da Christian Trione, Ambassadeur du pain, che, per l'occasione, ha aperto agli Accademici il suo laboratorio.



PIEMONTE

ALBA LANGHE
22 marzo 2019

Ristorante "Osteria del Vicoletto" di Matteo Sandri, in cucina Daniele Sandri. ●Via Bertero 6, Alba (Cuneo); ☎0173/363196; info@osteriadelvicoletto.com, www.osteriadelvicoletto.com; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie Natale-Epifania; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe al burro, baccalà mantecato, salciccia di Bra; insalata di anatra, melagrana e tartufo nero; spaghetti Cavalieri con gamberi e calamari; carré di agnello e contorni; mousse al cioccolato bianco Domori, frutto della passione e crumble al cacao.

I vini in tavola: Alta Langa metodo classico 2013 (Sivà); Barbera d'Alba 2016 (Domenico Clerico); Moscato 2018 (Mustela).

Commenti: Riunione conviviale della cultura, con visita alla mostra pittorica "Tutta mia la città: i luoghi del cibo". A seguire, aperitivo presso la galleria d'arte e cena. L'ottimo cibo e gli eccellenti vini confermano l'osteria, gestita dalla famiglia Sandri, fra i migliori interpreti della ristorazione albese.

ALESSANDRIA
23 febbraio 2019

Ristorante "Al Pilota" di Davide Campoli, in cucina Roberto Baria, Fabio Fiorentino, Adrian Hoxha. ●Via Milite Ignoto 1, Alessandria; ☎0131/222201; alex.rampini@hotmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e due ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, mercoledì la sera. ●Valutazione 8,15; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: roasttuna (roast beef di tonno cotto a bassa tempe-

ratura) con cipolle rosse di Tropea caramellate; insalata di gamberi e mazzancolle con insalata trevigiana, puntarelle ed emulsione di acciughe; involtino di pesce spada con ripieno di catalogna e uva passa; polpettine di pesce in umido con fagioli cannellini ed erbetto di campo; frittino di crostacei e zucchine; risotto Carnaroli con gamberi e zucchine; mezzi rigatoni con totanetti piccanti; fritto misto di paranza o corvina al sale; dessert a scelta tra semifreddo alla nocciola, tortino di cioccolata calda e sorbetto di limone.

I vini in tavola: Cortese Gavi (Minaia); Roero Arneis.

Commenti: Vicino all'aeroporto di Alessandria c'è un ristorante che si richiama a esso nel nome, ma è ottimamente specializzato in pesce fresco (i genitori del proprietario ne erano commercianti). Ogni tanto, volendo cambiare un po' il gusto basato sui piatti tradizionali della cucina piemontese/alessandrina, la Delegazione ha questo buon riferimento che frequenta con piacere. Antipasti eccezionali, seguiti da due primi; un secondo a scelta tra frittura (servita a più riprese calda e fragrante) e una grande corvina fresca, cotta in forno sotto sale, hanno deliziato tutti gli Accademici. Votazione alta considerando anche il servizio veloce e competente e il rapporto qualità-prezzo.

CUNEO-SALUZZO
9 febbraio 2019

Ristorante "Battaglino" di Alessia Battaglino, anche in cucina. ●Piazza Roma 18, Bra (Cuneo); ☎0172/412509; info@ristorantebattaglino.it, www.ristorantebattaglino.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salciccia di Bra; agnolotti al pin al burro e salvia, al sugo d'arrosto e al tovaigliolo; bollito misto servito con il suo brodo e le tre salse; crema Battaglino.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba; Sant'Anna 2017 (Ferdinando Principiano).

Commenti: Il locale, fondato nel 1919 dai coniugi Emma e Sebastiano Battaglino, rappresenta una vera e propria istituzione gastronomica per





PIEMONTE segue



i braidesi. Per gli Accademici è quindi un appuntamento sempre gradito, e anche questa volta le aspettative non sono state deluse. I piatti serviti, fra i più rappresentativi dell'arte culinaria piemontese, sono stati interpretati con sapienza e fedeltà alla tradizione. Meritati gli eccellenti voti tributati ad Alessia Battagliano e al suo staff. Indimenticabili le fotografie d'epoca dei grandi interpreti della lirica - Callas, Tebaldi, Pavarotti - con dedica personale al signor Battagliano, esposte nel locale.

PINEROLO 22 febbraio 2019

Ristorante "Il Ciabot" di Mauro Agù e Lorella Fenu, in cucina Mauro Agù. ●Via Nino Costa 7, Roletto (Torino); ☎0121/542132, cell. 338/4981177; ristoranteilciabot@libero.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana tra luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostone burro e acciuga, salame casalingo, salsiccia di Bra; bagna cauda della tradizione; ristretto di gallina con ravioli del plin; bavarese allo zabaione con crumble di meringa, sorbetto alla melagrana; bugie.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Col dei Salici); Barbera d'Asti (Montalbera).

Commenti: Ancora una riunione conviviale all'insegna della tradizione, con un menu dedicato alla bagna cauda, un piatto a base di acciughe, aglio e olio, radicato da secoli nel territorio e legato all'attività dei contadini del basso Piemonte. Questi, a partire dal 1600, nel periodo invernale, si trasferivano in Ligu-

ria e in Francia, dove collaboravano con i pescatori, dai quali ricevevano acciughe sotto sale che vendevano poi nei loro territori d'origine. La fantasia ha permesso di creare un piatto unico, abbinato a tutte le verdure cotte e crude disponibili in autunno e in inverno. Apprezzata la professionalità del cuoco in cucina e della moglie in sala, invisibile ma presente ovunque.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 28 febbraio 2019

Ristorante "Rifugio" di Michela Benato, anche in cucina. ●Graneloro, Via Principe Umberto 13, Gravello-ona Toce (Verbania); ☎0323/010423, cell. 370/3012532; mikelapasticcia@gmail.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di antipasti: carpaccio di fassona con insalatina di cavolo viola, tartare di cervo con tuorlo croccante, tortino di pasta fillo ai cardi e bagna cauda; risotto ai cuori di carciofo; raviolini in brodo; bolliti misti con le salse e verdure di contorno, tazza di brodo; carpaccio di ananas profumato al Maraschino; tavolozza di dolci.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso (Nervi); Barbera d'Asti La Vocata (A. Cantamessa); Moscato d'Asti Docg (La Spinetta).

Commenti: Un piatto della tradizione, sì, ma prevalentemente di quella di altre aree del Piemonte, il bollito, che era ora di gustare a dovere, qui al Nord, a cura della cuoca che lo sa importare nella migliore qualità e con sincera passione, grazie alle sue esperienze pregresse. Tutt'intorno,

prima e dopo, le specialità della casa, comprese altre pregevoli carni crude in apertura, e i dolci ricercati e ben presentati, senza alcuna incertezza e con attenzione. Volare basso con grande padronanza vale il viaggio. Un grazie al relatore, che ha illustrato la sua attività di coltivazione meno immaginabile tra Verbania e Ossola: una nuovissima piantagione di tè.

VERCELLI 4 marzo 2019

"Hotel Resort Il Convento - Ristorante Massimo" di gestione familiare, in cucina Giorgio Bonato. ●Via Hermada 3, Trino (Vercelli); ☎0161/805181, fax 0161/801321; www.ilconventoditrino.com; coperti 80+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,91; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: radicchio e carciofi in pastella; riso Erme, verdure e tartare di salmone marinato, basilico e scorza d'arancia; uovo morbido in crosta di riso Venere su crema di patate al tartufo nero; risotto rape e spirale di crema di gorgonzola; filettino alle mele e Calvados; dessert in show cooking: cuore di riso biscottato con gelato all'azoto e colata fondente di cioccolato; dolcetti di Carnevale.

I vini in tavola: Extra brut millesimato 2011 (Contratto); Gewürztraminer 2017 (Muri Gries Tenuta Convento); Nebbiolo 2016 (Silvio Grosso); Brachetto d'Acqui 2016 (Braidà).

Commenti: Colore, sapore e riso del territorio protagonisti nella cena di Carnevale. Una cucina rivisitata

in chiave moderna che abbraccia la filosofia del chilometro zero. La cena è stata un trionfo di sapori, con radicchio e carciofi in pastella in apertura come benvenuto dello chef. Poi il riso è salito in cattedra. Ospite della serata Marilena Mento, "sommelier" del riso, laureata in Scienze e tecnologie alimentari, professionista in analisi sensoriale sul riso. A concludere il menu, il filettino alle mele e Calvados e il dessert in show cooking. Gran finale con i dolcetti di Carnevale.



LIGURIA

RIVIERA DEI FIORI 8 marzo 2019

Ristorante "Piombo" di Rosanna Boero. ●Via Roma 16, Isolabona (Imperia); ☎0184/208124; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie giugno - settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di baccalà; friscioletti di baccalà; "brandacujon" (baccalà mantecato con olio extravergine d'oliva); coda di stoccafisso ripiena; budelline con fagioli di Pigna; stocco in umido con polenta; dolci della casa; frittelle di mela.

I vini in tavola: Dolceacqua Doc, Rossese Superiore (Ka Macime); Pasito di Pantelleria.





Commenti: Oggi ai fornelli c'è Rossana Boero, la titolare, che non fa certo rimpiangere le generazioni precedenti. Tra i vari piatti proposti, tutti degni di nota, spiccano la coda ripiena: un piatto da applauso. Si tratta di un'antica ricetta della Valle Nervia e dell'entroterra della Riviera dei Fiori. Sempre delicato il brandacujon, e gustosissimo lo stoccafisso. Il menu non varia molto rispetto alle precedenti visite, ma ogni volta i piatti, rivisitati e alleggeriti, testimoniano lo sforzo di miglioramento di una cucina tradizionale. Ottimi i vini.



LOMBARDIA

BERGAMO
21 febbraio 2019

Ristorante "Sarmassa" di Cristiano Baldi. ●Vicolo Boncalegno 1/h, Bergamo; ☎035/219257; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio, 1 a giugno, 3 ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta calda in padella con radicchiotti e noci; filetto di manzo fassone crudo, battuto al coltello, ai profumi di bosco; gnocchi di patate con ragu di carne alla toscana; brasato di manzo con polenta; mousse al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Valcalepio rosso Lyr, 2016 (Eligio Magri).

Commenti: Il professor Marcello Iriti, cattedratico di Agraria all'Università di Milano, si è diffuso elargendo preziose cognizioni relative alla nutraceutica degli alimenti e approfondendo, specialmente, quelli della Dieta Mediterranea oggi tanto di moda, spiegandone anche il perché. Il menu è stato molto gradito dai 50 partecipanti e, in particolare, hanno avuto un'ottima valutazione gli gnocchi e il brasato con la classica polenta di granoturco spinato, di produzione locale. Nel menu della serata oltre ad aver inserito un piatto sull'argomento del tema dell'anno



(gli gnocchi) vi erano anche due ingredienti tradizionali locali: la ricotta e la polenta. Dessert davvero indovinato.

**BRESCIA-TERRE
DEI FONTANILI**
27 marzo 2019

Ristorante "Trattoria Naviglio" di Claudio Gentilini, anche in cucina. ●Via Armando Diaz 260, San Zenò Naviglio (Brescia); ☎030/266176; franco-gentilini@alice.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica a pranzo e martedì sera. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto crudo, coppa, salame, crostino con lardo, frittata, giardiniera, polenta con salamina; tagliatelle al capriolo; carpaccio di capriolo; stracotto di cerva; contorno di verdure miste; frittelle e lattughe.

I vini in tavola: Botticino Colle degli Ulivi; Botticino Pià della Tesa (entrambi Noventa).

Commenti: Serata molto particolare e felice anche per i molti interventi: il Simposiarca Manuel Massardi ha introdotto il "cacciatore", l'Accademico Pier Angelo Scaroni, il quale ha adeguatamente relazionato circa le sue avventure. L'ospite, signora

Noventa, imprenditrice attenta e di successo, ha illustrato la sua azienda vitivinicola, le cure che ha prodigato per perseguire e attingere a livelli qualitativi sempre più alti avendo intrapreso la non facile strada della produzione biologica. L'Accademico Giorgio Lamberti ha svolto la sua ben attesa relazione sulla storia e l'arte della "fiorentina"; l'avvocato Alberto Ballerio ha intrattenuto sui suoi interessanti studi entomologici.

LARIANA
7 febbraio 2019

Ristorante "Il Comacino Magister Bistrot" di Carmelo Sciarabba, anche in cucina. ●Piazzolo Terragni 7, Como; ☎031/2493003, fax 031/261825, cell. 349/5895736; www.comacino.it; coperti 36+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "pani ca meusa"; rivisitazione della parmigiana; uovo di montagna con patate e parmigiano in due consistenze; riso Carnaroli riserva San Massimo, baccalà, cavolfiore, capperi disidratati e limone; ricciola, mais affumicato, pane panko, pak-choi; ricotta e pere, biscotto di Prosto, cioccolato.

I vini in tavola: Trento Doc (Casata Monfort); Greco di Tufo (Villa Raiano); Pecorino (Torre dei Beati).

Commenti: Un nuovo, piccolo ristorante nella zona pedonale, sicuro punto di ritrovo, anche per i turisti, grazie al piacevole e appartato dehors. Il giovane cuoco Carmelo Sciarabba ha voluto fare il "salto professionale" dopo aver guidato per anni la cucina di un grande albergo, mostrando così con maggiore libertà la sua matura professionalità. Ristorante pieno e cibi graditi da tutti gli Accademici e dagli ospiti. Particolarmente apprezzato l'uovo di montagna, con patate e parmigiano in due consistenze, e la ricciola, mais affumicato, pane panko, pak-choi. Ottima anche la selezione di distillati.

LECCO
2 marzo 2019

Ristorante "Casina la Salette" di Anna Maria Villa. ●Via Salette 2, Verderio Superiore (Lecco); ☎039/9515548, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì sera. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di scottona al coltello, borroeuola, tuorlo d'uovo e zucca marinata, lemongras e chips di mela; i due salami: 100 giorni con carciofi croccanti e focaccia di segale, 200 giorni con battuta di barbabetola e senape, verdure all'agro, grissino di Roncaglione; riso Acquerello allo zafferano, sbriciolata di mortadella di fegato, cipolla rossa in carpione e crunch di mandorle; sfilacci di cosciotto di maiale, ciambella brisée, mousse di burrata, pomodirini confit; fagottino di pere al limoncello, crumble e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Cartizze (Villa Sandi); Rosso di Montalcino (Torresi); Passito di Pantelleria Zibibbo.

Commenti: Serata conviviale alla scoperta di una recente realtà, arricchita da una nota didattica con Carlo Casati della Salumeria da Pinuccio di Sartirana. Esaustiva illustrazione dei differenti budelli naturali usati in norcineria. Il menu, elaborato dalla Simposiarca Paola Longhi con il giovane chef Marco, è un connubio con la didattica e con materie prime di qualità. Tartare di scottona e fagottino alle pere hanno riscosso maggior successo. La presentazione dei salami un po' confusa e il riso



LOMBARDIA segue

poco equilibrato hanno penalizzato la degustazione. La buona volontà dello chef merita incoraggiamento a crescere, così anche per lo staff di sala.

LODI

15 marzo 2019

Ristorante "Albergo del Sole" dei fratelli Colombani. ●Via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lodi); ☎0377/58142; www.ilsoledimaleo.com; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: testina di vitello calda con fagioli bianchi di Spagna; zuppa di cipolle e in alternativa lasagnette alle ortiche; rustin negaa di vitello; gorgonzola Croce malghesino con composta di pomodoro; torta sabbiosa con il mascarpone.

I vini in tavola: Barbera Oltrepò Pavese (P. Rossi); Malvasia di Candia, Banino Aurem (Panigada).

Commenti: Felice ritorno in questo affascinante e storico locale che finalmente, con la volitiva azione della Simposiarca, ha espresso la sua potenzialità. La serata è iniziata con la visita e la degustazione all'acetaia ed è proseguita seguendo un menu costruito con piatti storici del locale, magistralmente interpretati e cucinati. Apprezzamenti unanimi per l'apertura con la testina di vitello calda

e bianchi di Spagna e la chiusura con il malghesino, pregiato gorgonzola piccante del caseificio Croce, voluto e studiato dal fondatore Franco Colombani con il casaro. Ben abbinati i vini, sorprendente la tenuta della Barbera con il malghesino e la qualità della Malvasia di Candia.

MILANO BRERA

28 febbraio 2019

"Da Vic - ristorante Guerrini" di Vittorio Benussi, anche in cucina. ●Via Previati 21, Milano; ☎02/4351 186; prenotazioni.guerrini@gmail.com, www.davic.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà agosto; giorno di chiusura sempre a pranzo tranne la domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata tiepida di polpo con puntarelle romane; alici croccanti alla milanese; spaghetti alla chitarra con cipolla di Tropea, guanciale, pecorino e mazzancolle; rollè di branzino pescato a beccafico; semifreddo al croccante con pistacchi di Bronte.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2017 (Torre Rosazza); Vermentino etichetta nera 2017 (Bosoni).

Commenti: Ristorante prevalentemente di pesce con un'atmosfera accogliente e conviviale, in una sala arredata con cura e stile. Vittorio Benussi ne è lo chef e fa ben valere le sue origini istriane trattando il pesce con maestria e originalità. È

sempre disponibile a passare tra i tavoli per commentare, con simpatia, i piatti preparati. Ottimo il servizio per l'attenzione che sa dedicare alla clientela.

MILANO DUOMO

28 febbraio 2019

Ristorante "Gli Orti del Belvedere" di Francesco Baccaro, in cucina Lorenzo Corengia. ●Via Orti 10, Milano; ☎02/49781425; info@gliortidelbelvedere.it, www.gliortidelbelvedere.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizze e focacce fatte in casa; salumi di mare accompagnati da gnocco fritto, confettura di cipolla rossa, composta di uva e marmellata di mele renette; polpo arricciato di Savelleri grigliato su pietra lavica con purè di fave; maccheroncini in crema di peperoni dolci, tonno scottato, catalogna e polvere di capperi; branzino di pesca in crosta di sale con patate rustiche degli Orti; mezza sfera al cioccolato fondente con gelato di lamponi e crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Cuvée Morbin (Ruggeri, Valdobbiadene); Gibelè 2017 Zibibbo di Pantelleria vinificato a secco; Nes 2016 Passito di Pantelleria (entrambi Pellegrino).

Commenti: Cucina di pesce che riserva la massima attenzione alla qualità del pescato e delle materie prime, a partire dall'ottimo olio extravergine pugliese. I piatti hanno avuto un riscontro positivo, in particolare i salumi di mare, identitari del locale, e il branzino; qualche perplessità per i maccheroncini, dove il sapore del peperone sovrastava quello degli altri ingredienti. Buona la scelta dei vini. Servizio lento, giustificato dalla quantità e tipologia dei piatti. La nutrizionista Francesca Oggioni ha chiuso la cena con un intervento su "Il pesce scrigno di omega 3". Ospite Maurizio Fazzari, Consigliere di Presidenza, Delegato di Londra. Simposiari: Daslav Brkic e Paolo Levi.

MONZA E BRIANZA

21 febbraio 2019

Ristorante "Il Moro" della famiglia Buttici, in cucina Vincenzo e Salvatore Buttici. ●Via Parravicini 44, Monza; ☎039/327899; info@ilmororistorante.

it, www.ilmororistorante.it; coperti 44. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni gennaio - febbraio, 10 giorni agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cracker croccante con burro salato al Maldon, mango e pistacchio; pane e panella; "sfincione" palermitano; spuma di carote con sarde; risotto riserva San Massimo ai ricci di mare, guazzetto di ricciola e molluschi; cassata.

I vini in tavola: Metodo classico brut millesimato (Banfi); Grillo Cavallo delle Fate (Tasca d'Almerita); Sciandor Moscato d'Asti (Banfi).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, con la collaborazione degli Accademici Concita Fedele e Guido Droghetti. Il ristorante, gestito dai fratelli Buttici, di origine siciliana, è molto apprezzato e presenta una cucina di pesce contemporanea, attentissima alle materie prime e alla presentazione dei piatti. Originale l'abbinamento del risotto con zafferano ai ricci di mare, anche se presenti in piccola quantità "per scelta oculata di equilibrio di sapori", spiega lo chef Salvatore. Ottima la scelta dei vini grazie alla competenza di due fratelli sommelier Antonella e Salvatore. Ospite della serata, la professoressa Renata Cumino, Preside della Scuola Olivetti di Monza, dove Antonella e Vincenzo sono docenti.

SABBIONETA-TERRE

DESTRA OGLIO

27 febbraio 2019

"Ristorante Pizzeria Il Rifugio dei briganti" di Non solo Food srl, in cucina Bellhassen Berbat. ●Via Mezzana Sant'Antonio 33, Sabbioneta (Mantova); ☎336/9814679; info.rifugio-deibriganti@gmail.com; coperti 270. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,95; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive ripiene, culaccia, salame mantovano, giardiniera mista; risotto di zucca con polvere di liquirizia e gamberi lardellati; filetto di maiale cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi ed erbe amare passite; cheesecake; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Tenuta S. Anna); Gutturmo





Sasso Nero (Cantine Romagnoli); Pignot Nero (Poggiobello); Mille Bolle d'Oro (Luigi Pedroggi).

Commenti: Un ristorante pizzeria in attività da pochi anni, che ha sede in una cascina ben ristrutturata poco distante dal centro storico di Sabbioneta. Con il forno per la pizza sempre acceso, a mezzogiorno propone pranzi di lavoro a prezzo fisso, mentre alla sera e nei giorni festivi diventa ristorante con la proposta di un menu di cucina fra tradizione e innovazione. La cena è iniziata con un ricco antipasto di salumi, accompagnati da giardiniera e focacce, per proseguire con un ottimo risotto di zucca e un filetto di maiale cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi ed erbe amare al tegame. I piatti sono stati ben eseguiti.

VARESE

27 febbraio 2019

Ristorante "Posteria" di Simone Memmola, in cucina Gabriele Castellanza. ●Via C. Cattaneo 3, Varese; ☎0331/288277; coperti 55. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a febbraio, agosto; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rubitt: vitello tonnoccio, crema di ceci, coscia d'anatra confit e limone, carciofo ripieno con il suo pâté e menta; risotto Acquerello con crema di melanzane, peperone crusco e bottarga di muggine; guancia brasata, con broccolo romanesco e salicornia (asparago di mare); crème brûlée al basilico e frutto della passione.

I vini in tavola: Roero Arneis Dog; Sandro d'Pindeta, Nebbiolo (entrambi Alberto Oggero).

Commenti: Hanno colpito molto i rubitt, che in dialetto significa "piccole cose", tra cui spiccava un tonnato che avrebbe fatto molta invidia ai piemontesi, grazie alla presenza della nocciola nella salsa, e l'assaggio di coscia d'anatra. Il risotto aveva una cromaticità unica prima ancora di affascinare i commensali con il sapore e la mantecatura, mentre la guancia brasata, piatto sempre presente nel menu perché apprezzatissimo dalla clientela abituale, cotta a bassa temperatura per ore, veramente si tagliava con un grissino. Ottimi anche i vini, commentati dal produttore della Cantina Oggero, e gli abbinamenti scelti dal maître di sala Alessandro.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

19 febbraio 2019

Ristorante "Hidalgo" di Otto Mattivi. ●Via Roma 7, Postal, Merano (Bolzano); ☎0473/292292, fax 0472/290410; info@restaurnt-hidalgo.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazione di wagyu nobilitato con nido di zucchine e focaccia di farina di riso; duetto di carpaccio kobe beef e wagyu Alto Adige profumato allo yuzu con radicchio marinato e pane brioche al profumo di lavanda; ravioli al kobe beef e topinambur con salsa al lemongras; duetto di filetto di ocean beef con salsa demi-glace e rib eye di wagyu Alto Adige con verdure tornite e purea di patate; bavarese al caffè arabica con croccante di amaretto e ganache di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc Attems Igt 2016 (Attems, Capriva del Friuli); Valtellina Superiore Docg 2013 (Triacca, Villa di Tirano); Burdese Igt 2010 (Planeta, Menfi).

Commenti: Il passaggio della campana tra Raoul Ragazzi ed

Emanuele De Nobili non poteva avere scenario più adeguato. Già la variazione di wagyu ha offerto un'apprazziatissima anteprima di sapori e sensazioni inattesi, superati da un fantastico duetto di carpaccio kobe beef, sensazionale, e di wagyu Alto Adige, con un perfetto abbinamento a un prezioso Valtellina Superiore. La pasta sottilissima e perfetta dei ravioli ha esaltato ancor più il sapore delicato, quasi sensuale del ripieno di kobe beef. Un piatto particolarmente apprezzato. Chiude questa eccezionale cena il raffronto, al momento impari, tra un rib eye di wagyu Alto Adige e un filetto di ocean beef, dalla tenerezza e mazzatura inconfondibili.

TRENTO

28 febbraio 2019

Ristorante "Rifugio Maranza" di Paolo Betti, anche in cucina. ●Strada per Maranza 23, Trento; ☎0461/1862998; bettipaolocuoco@alice.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (ottobre-maggio). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: testina di vitello, sarde del Garda "en saor," polentina morbida di bianco perla; ravioli di pasta al farro con fonduta di casolet, variazione di broccolo di Torbole; baccalà in olio cottura, gratin di broccolo di Torbole con zaferano delle Viote; torta di grano saraceno e marmellata di mirtillo rosso.

I vini in tavola: Brut rosé; Müller Palai; Essenzia (tutti Pojer e Sandri).

Commenti: Scelta insolita e felice sia per l'ambiente tipico, sia per l'ottimo menu che il gestore e bravo cuoco ha preparato con entusiasmo, in accordo con i Simposiarchi Lino e Massimiliano Furlani insieme a Carlo Colombo Manfroni Manfroni. Dopo l'aperitivo con un'eccezionale testina di vitello, e le sarde, una citazione particolare merita il broccolo di Torbole e di Santa Massenza il cui delicato sapore bene si è accoppiato agli eccellenti ravioli, e al morbido e gustoso baccalà. I vini d'alto livello hanno costituito il degno coronamento di una serata perfettamente riuscita per la raffinatezza dei cibi e per il servizio discreto ma impeccabile.



VENETO

TREVISO-ALTA MARCA

1° marzo 2019

Ristorante "Osteria Jodo" di Marco Benotto, in cucina Marco Benotto. ●Via Caldretta 152, Maser (Treviso); ☎0423/565886; jodosrl@virgilio.it; www.osteriajodo.com; coperti 55+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 1 a giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame all'aceto con polentina e ricotta, arancino di riso con morlacco, verdure fritte; risotto primavera all'asolana; coscia di coniglio disossata, ripiena di asparagi, cotta a bassa temperatura e passata in tegame; patate al forno e carciofo in "tecia"; sorbetto alla mela verde; crostoli e frittelle.

I vini in tavola: Spumante brut Trento Doc 2013 (Pedrotti); Merlot 2018 Doc (Giorgio Cecchetto); Manzoni passito Luna Storta 2013 (Montelivini).

Commenti: Gli assaggi caldi e la frittura sono stati la carta di identità dello chef, ottenendo il consenso generale. Il risotto è stato un piatto perfetto per sapore e cottura e presentato, inoltre, all'onda. Anche



VENETO segue

il coniglio, ormai un po' dimenticato dai ristoratori, è stato un piatto ben riuscito anche se sarebbe stato perfetto con un sapore più deciso. Il Simposiarca Consultore Zanin, oltre a spiegare dettagliatamente la metodologia seguita dal cuoco nella preparazione dei piatti, ha parlato diffusamente dei vini abbinati che sono stati tutti di ottimo livello.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
15 marzo 2019

"Ristorante Locanda 101" di Francesco Zanoletti, anche in cucina. ● Corso Italia 145, Gorizia; ☎ 0481521112; www.locanda101; coperti 35+20 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie agosto variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì.** ● Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mousse di orata con schiacciata di patate e olive taggiasche; tartara di tonno di Sardegna con riso nero pilaf; canestrelli gratinati; linguine con gamberi e cuori di carciofo; risotto mantecato con baccalà e alghe marine; seppioline nel wok con mandorle e misti-canza; dolci della casa.

I vini in tavola: Friulano (Zorzettig).

Commenti: Per questo convivio di inizio Quaresima, il Simposiarca Piccoli ha scelto un ristorante mai visitato ufficialmente, anche se da sempre molto apprezzato da alcuni Accademici per le sue preparazioni tradizionali, con qualche piccola nota fusion, sempre esaltando la qualità e freschezza delle materie prime. Marzo, per l'Accademia, è anche il mese della cultura. La professoressa Antonella Calabretti, docente e ricercatrice presso l'Università di Trieste, ha piacevolmente intrattenuto con un'interessante conversazione sulla sicurezza alimentare in ambito domestico. Del ricco menu proposto, sono stati particolarmente apprezzati gli antipasti e il secondo di ispirazione orientale.

UDINE
15 marzo 2019

Ristorante "Da Boschet" di Alessandro Businaro, anche in cucina. ● Piazza Enea Codotto 17, Frazione Gorgo, Latissana (Udine); ☎ 0431/55445; info@daboschet.it, www.daboschet.it; coperti 40+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno), lunedì a pranzo (estate).** ● Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà, verza e saor; "garusi" (murice) con crema di fagioli; gamberi con asparagi e mela; risotto con finocchio e baccalà; ombrina al forno; spuma di ricotta di pecora, cialda croccante e canditi.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante (Gigante); Friulano (Roncùs); Verduzzo di Ramandolo.

Commenti: Per la riunione conviviale di Quaresima la Delegazione si è ritrovata in questo elegante e raffinato locale situato in un caratteristico borgo rurale. Il Simposiarca Andrea Cudini ha concordato una proposta di pescato che, pur richiamando i piatti della tradizione basati su freschi ingredienti stagionali del territorio, lasciava spazio alla creatività dello chef Alessandro Businaro. Risultato ottimale, espresso con giudizi molto positivi e concordi, sia dagli Accademici sia dagli ospiti. Servizio impeccabile del giovanissimo staff di sala e di cucina, esemplare sia nella presentazione dei piatti sia nel rispetto dei tempi. Curato l'abbinamento con i vini.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
25 febbraio 2019

"Trattoria Cognento" di Simone Becchi, in cucina Giovanni Becchi e Cristian Palmieri. ● Via delle Nazioni Unite 7/a, Carpi (Modena); ☎ 059/8638022; trattoria@cognento.it, www.cognento.it; coperti 70+20 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiu-**



sura mai. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tigelle e gnocco fritto con culaccia di prosciutto di Parma, crudo, coppa di Parma e salame di Felino; tortelli verdi; tortelli di zucca; tagliatelle al ragù; cappelletti in brodo e mantecati; dessert; tagliata di pera e kiwi al mascarpone.

I vini in tavola: Lambrusco Sorbara Doc Radice (Paltrinieri); Lambrusco Doc (Tirelli).

Commenti: Riunione conviviale d'eccezione. Ospiti d'onore Pietro Silva, Accademico membro del CST Emilia, e il Delegato di Parma-Bassa Parmense Giulio Dall'Olio. Argomento della serata "le paste fresche ripiene". Menu particolare, nel quale si sono valutate le differenze tra le specialità di Modena e Reggio e quelle della Bassa Parmense; un argomento che è piaciuto in modo straordinario. Il Delegato Pier Paolo Veroni ha potuto riscontrare che i commensali hanno apprezzato, in maniera significativa, i piatti presentati magistralmente.

LUGO DI ROMAGNA
1° marzo 2019

"Hotel ristorante Ala d'Oro" di Nadia Montuschi, in cucina Giovanni Belletti. ● Via Matteotti 56, Lugo (Ravenna); ☎ 0545/22388, fax 0545/30509; info@aladoro.it, www.aladoro.it; coperti 280. ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappelletti in brodo; petto di faraona all'uva con carciofi croccanti, erbe, pinoli e

riduzione di Sangiovese e scalogno; fritto di verdure; parfait al miele e noccioline con cialda di fondente e frutti di bosco; dolci di Carnevale: sfrappole, castagnole e crema frita.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Romandiola); Albana; Sangiovese Superiore (Masselina); Albana passita (Nespoli).

Commenti: Riunione conviviale di Carnevale, con richiami da parte del Delegato ai collegamenti di questa tradizione con vari aspetti gastronomici. Gradito ospite il Sindaco di Lugo, Davide Ranalli, a sottolineare il radicamento della Delegazione nel territorio e le comuni iniziative culturali in corso di definizione. Molto apprezzati dagli Accademici l'ambiente, il servizio e i cappelletti in brodo, tradizionalmente piatto forte del locale. Vini adeguati, in particolare il bianco fermo e il passito, pur con qualche riserva sul rosso. Alla fine della cena, i Delegati esprimono i complimenti alla brigata dello chef Giovanni Belletti con la consegna della vetrofania.

RIMINI
6 marzo 2019

Ristorante "Osteria la Sangiovesa" di Massimiliano Mussoni, anche in cucina. ● Piazza Beato Simone Balacchi 14, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎ 0541/620710, fax 0541/620854; sangiovesa@sangiovesa.it; coperti 200+40 (all'aperto). ● **Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al sabato a pranzo.** ● Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di squacquerone, rossole, riduzione di saba e carciofi; cappelletti del-



la tradizione in brodo di cappone; tagliatele al ragù di galletto e strigoli; cappello del prete cotto a bassa temperatura, salsa al Vermouth demos, morbido di patate e asparagi croccanti; crema della casa in scodella con ciambella di Romagna.

I vini in tavola: Animo Igp Grechetto Gentile; Gianciotto Doc Romagna Sangiovese (entrambi Tenuta Saiano); Uvappesa vino di uve stramate (Ancarani).

Commenti: Gli ambienti caldi e accoglienti di questo locale ricavato, con sapiente ristrutturazione, all'interno del settecentesco Palazzo Nadiani, hanno fatto da cornice a una cena in tipico stile romagnolo, che ha proposto piatti della tradizione realizzati nel rispetto della stagionalità e con ingredienti selezionati provenienti da aziende agricole locali. La serata si è svolta in un clima di piacevole convivialità con vari tavoli apparecchiati per gli Accademici in una delle tipiche sale del ristorante. Particolarmente apprezzati sono stati i cappelletti in brodo di cappone e l'eccellente cappello del prete. Molto buono e gradito il gelato della casa offerto, fuori menu, a fine cena.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
22 febbraio 2019

Ristorante "da Andrea" di Andrea di Poli A. & C. snc, in cucina Cristina Biancani. ●Viale della Vittoria 68, Cecina (Livorno); ☎0586/620143; ristorante-daandrea@alice.it, www.ristorante-daandrea.net; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di baccalà gratinato alla portoghese; purea di patate viola con gamberi in tempura; vellutata di sarago con seppia cotta nel suo nero; raviolino ripieno di pappa al pomodoro con gamberi e guanciale croccante; risotto cacio e pepe con calamaretti;

morone al forno alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini confit e spolveratura di capperi; cannolo con panna ai frutti di bosco; tiramisù al cioccolato bianco e gelato alla nocciola.

I vini in tavola: Paguro, Vermentino Bolgheri Doc (La Cipriana).

Commenti: Ritorno, con grande soddisfazione, in un locale già recensito dalla Delegazione, capace di presentarsi con piatti sempre nuovi e sapori diversi che confermano l'alto livello della cucina. Ampiamente superata la perplessità della proposta di un pesce di fondale, grazie alla scelta del morone, e alla modalità di cottura, che ha permesso ai commensali di gustare carni tenere e saporite. Accostamenti inusuali, ma ben riusciti per i primi piatti. Molto accattivanti il tris di antipasti e la fantasia dei dessert.

FIRENZE
6 marzo 2019

Ristorante "La Pescatoria" di 13 Tappi srl, in cucina Claudio Loppolo. ●Via Palazzuolo 80/r, Firenze; ☎055/2657782, cell. 340/2721819; info@lapescatoria.it, www.lapescatoria.it; coperti 95+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuoppo di calamari e gamberi con maionese allo zenzero; maltagliati prezzemolati con fagioli e cozze; risotto ai frutti di mare; pesce spada alla griglia e cime di rapa; polpo arrosto con purea di patate all'olio; sorbetto ananas e rosmarino.

I vini in tavola: Falanghina dei Campi Flegrei.

Commenti: Serata dedicata al pesce quella organizzata in un nuovo/vecchio ristorante fiorentino. Nuovo, perché da pochi mesi ha cambiato la sua offerta trasformandosi in un locale dedicato quasi esclusivamente al pesce; vecchio, perché si tratta del famoso "Kilimangiaro", ristorante inaugurato 15 anni fa, con una delle prime proposte di cucina etnica rivisitata in chiave fiorentina. Il locale, in questi anni, ha mutato la sua connotazione, ma fa sempre capo allo stesso gruppo che lo ha ora affidato al giovane Giuseppe Caggiano per dare una nuova vi-

ta al ristorante. Ottimo l'avvio con un piacevole "cuoppo" di calamari e gamberi molto apprezzati dagli Accademici, unitamente al servizio gentile e cordiale.

**GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO**
12 febbraio 2019

Ristorante "Il Ciulé" di Deanna Ginestri, in cucina Ferdinando e Moira Santini. ●Carbonaia, Via Pascoli 1, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62643, fax 0583/649879; sferica@inwind.it, www.ristoranteilciule.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,58; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortellini in brodo fatti in casa; bolliti misti: tagli di manzo per il bollito, polpettone ripieno, lingua, testina, zampa, gallina e cotechino, con salsa rossa, mostarda con frutti e pure di patate; crostata della casa.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Bonarda.

Commenti: Tradizionale riunione conviviale dei bolliti. Con straordinario impegno, i gestori e i cuochi hanno allestito una cena a base di carne bollita, secondo la tradizione della Toscana. Durante il convivio, il relatore, l'Accademico Ubaldo Pierrotti, ha illustrato le diversità tra la lessatura e la bollitura della carne, nonché effettuato una panoramica

delle varie differenze tra le tradizioni regionali italiane, con particolare riferimento alla cucina piemontese e a quella toscana. Ottima Simposiarca l'Accademica Ilva Bacci.

LIVORNO
28 febbraio 2019

Ristorante "Gran Duca" di Giovanni Vignaioli. ●Piazza Micheli 16, Livorno; ☎0586/891325; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,82; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; sformatino di orata con salsa ai porri; paccheri alla triglia di scoglio; pesce di Capraia all'isolana; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Chardonnay Le Rime (Banfi); Vermentino Melacce (Colle Massari).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici al ristorante dell'Hotel Gran Duca, dove il Simposiarca Riccardo Finoccki aveva convenuto una cena a base di pesce. I commensali hanno degustato in particolare un buon antipasto e un gustoso primo. Qualche carenza nel servizio, affidato a una sola addetta. La Vice Delegata Valeria Torregrossa ha piacevolmente intrattenuto su alcuni argomenti: "Le buone maniere a tavola da Ovidio ai nostri giorni" e - anche in assonanza con il clima carnevalesco - "Questa mania del guardarsi dal glutine, per





TOSCANA segue

cui si offrono prodotti aglutinosi anche per cani e gatti”.



LUCCA 26 febbraio 2019

Ristorante “L'Isola che non c'era” di Riccardo e Roberto Isola. ●Via degli Angeli 7, Lucca; ☎0583/057384, cell. 333/6502503; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa frantoiana; tortelli lucchesi; frittura di pollo, coniglio e carciofi; grigliata di carne; degustazione delle torte tipiche lucchesi.

I vini in tavola: Villa Sardini 2016 (Pieve S. Stefano); Chianti Classico Docg 2016 (Fonterutoli).

Commenti: Posto in pieno centro storico, all'entrata il locale si presenta come una gastronomia vecchio stile, col tipico bancone frigo a vista e con il titolare che ti accoglie quasi fosse ancora alla vendita della gastronomia nella via parallela. La sorpresa dello chef è una zuppa frantoiana delle migliori tradizioni, buoni i tortelli che strappano sorrisi e consensi ai commensali. Il fritto di pollo e coniglio tradisce le attese, poi una buona grigliata di carne “sorprende” gli Accademici, allestiti anche da un buon fritto di carciofi. Le torte finali, accompagnate dai ricordi della Lucca di qualche anno fa, deliziano animo e palato.



MAREMMA-GROSSETO 22 febbraio 2019

Ristorante “La vecchia Oliviera” di Corrado Catocci e Fabiola Subissati. ●Via

Trieste, 1, Campagnatico (Grosseto); ☎0564/996462; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 febbraio - 7 marzo; giorno di chiusura mercoledì (inverno). ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di funghi porcini con fonduta di pecorino; gnocchi al ragù di cinta con profumo di zafferano locale; tortelli maremmani al ragù tradizionale; ossobuco al pomodoro; trippa con carciofi; semifreddo al torrone con granella di pistacchi.

I vini in tavola: Col delle Rose Prosecco Conegliano Valdobbiadene (Vinicola Serena); Istrico Montecucco (Villa Patrizia).

Commenti: Campagnatico, fin dall'antichità, svolgeva compiti di sosta, ristoro, ma anche di controllo dei territori. Luogo soprattutto di scambi culturali in genere, quindi anche di tradizioni culinarie. A questo proposito, è stato scelto dal Simposiarca, il Delegato Mauro Rustici, come teatro della riunione conviviale: un locale legato alla tradizione, con ingredienti del luogo a km 0. Un antico fabbricato adibito a frantoio e a deposito delle olive, ristrutturato sapientemente. Bella l'atmosfera che hanno saputo ricreare i proprietari Corrado e Fabiola nell'ambiente che accoglie i commensali, accompagnando con ottimi vini di produzione locale le gustose pietanze.



VALDARNO FIORENTINO 15 febbraio 2019

Ristorante “Locanda il Gallo” di Alessio Pesucci, Francesco Rustioni, in cucina Alessio e Yari Pesucci. ●Via Lando Conti 16-18, Greve in Chianti, Località Chiochio (Firenze); ☎0558/572266; mail@locandailgallo.it, www.locandailgallo.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del



ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,16; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfogliatina di ricotta gratinata in forno con carciofi, pomodori secchi e pinoli; gnocchi di carote al cavolo nero, zucca e pecorino stagionato; capriolo in salmi con verdura stufata; composta di frutta speziata con gelato alla vaniglia fatto in casa.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg Lamole 2016 (I Fabbri); Chianti Classico Docg, Vigna Istine 2015 (Vigna Istine); Chianti Classico Docg Castell'in Villa 2013 (Castell'in Villa).

Commenti: Cena di livello molto elevato, ben gestita dal Simposiarca Marco Giusti, con portate estremamente gradevoli e sapori equilibrati e perfettamente bilanciati. Ottime le materie prime, perfetta la cottura curata dai due chef Alessio (babbo) e Yari (figlio) Pesucci. Più che eccellente l'abbinamento dei vini, tutti di altissimo livello, ben spiegati dal sempre vulcanico sommelier Francesco Rustioni. Quindi ancora un ottimo convivio, che conferma il giudizio dello scorso anno, di un ristorante nel cuore del Chianti che offre piatti di alta cucina con un'interpretazione personalizzata ma sempre attraverso un percorso tradizionalista. Più che meritato il dono dei volumi dell'Accademia e del CST Toscana.



VALDICHIANA- VALDORCIA SUD 10 marzo 2019

“Il Tiglio di Piazza Ristorante Da Nilo” di Nilo e Cristiano Fastelli, in cucina Nilo Fastelli. ●Piazza Garibaldi, 33, Cetona (Siena); ☎0578/239040; co-

perti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 gennaio - 15 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di carciofi con crostini di ciaccia di Pasqua; ravioli con farcia di cinta su salsa di ceci e olio extravergine al rosmarino; baccalà al vapore con salsa livornese; scrigno di gelato al limone.

I vini in tavola: Sauvignon Gemella (Bindella); rosso di Montepulciano (Villa Sant'Anna, Montepulciano).

Commenti: Accolti con calore, bella apparecchiatura e servizio impeccabile, in una sala riservata, gli Accademici hanno apprezzato cibi molto curati, ingredienti locali, legati alla stagione, cucina tradizionale, con quel pizzico di innovazione che può adeguare antichi sapori al gusto contemporaneo senza eccedere mai. Tema della riunione conviviale era la cucina di Quaresima, svolto brillantemente dalla Simposiarca Simonetta Fabroni; arguti i commenti al menu della co-Simosiarca Patrizia Capraro. Graditissimi i ravioli con salsa di ceci e il baccalà a vapore con salsa livornese. Lunghi applausi degli Accademici a Nilo e al suo staff.



VIAREGGIO VERSILIA 21 febbraio 2019

Ristorante “Il Buonomore” della famiglia Fantoni, in cucina Amelio e Simona Fantoni. ●Viale Capponi 1, angolo Via Marco Polo, Viareggio (Lucca); ☎339/6920936; ilbuonomore@live.it, www.ilbuonomore.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fermo pesca; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.





Le vivande servite: crostini con uova e fegatini di torpedine; percorso di razza (cartilagine frita, polpette, insalata con torpedine e verdure cotte e crude); sarde con cipolla; fritturina di pesce locale; cacciucco; dessert.

I vini in tavola: Il Segreto Brut (Mariani Massarosa); Villa Sardini (Pieve S. Stefano).

Commenti: Finalmente la Delegazione ha incontrato Amelio Fantoni: l'anticuoco, un personaggio della cucina versiliese, burbero e ruvido, ma che ha innovato la ristorazione del luogo. Pesce locale e stagionale, cotture sempre più semplificate, senza soffritti, senza aggiunte di sale, ma la riunione conviviale fatta da lui, in onore del cacciucco, ha ottenuto il plauso di tutti gli Accademici. Si sono gustati torpedine, razza, polpo, seppie, ombrina, triglia e sugarello, quello che in questo periodo il mare di sabbia versiliese offre, preparato da Amelio e ben cucinato dalla figlia Simona. Un ottimo dessert ha concluso il menu, che si avvaleva inoltre di focaccia e pane fatto in casa.



MARCHE

ASCOLI PICENO
16 febbraio 2019

Ristorante "Osteria Caserma Guelfa" di Federico Palestini, in cucina Federico Palestini, Amelia Scipione. ●Via Caserma Guelfa 5, Porto d'Ascoli, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎073/753900, cell. 339/2560863; casermaguelfa@alice.it, www.osteriacasermaguelfa.it; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dopo il fermo pesca; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trippa di pescatrice; brodetto alla sambenedettese; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Terre di Valbona).

Commenti: La degustazione del brodetto, unico nella costa adriatica

in quanto a preparazione e ad alcuni particolari ingredienti, ma anche della trippa servita quale unico antipasto, ha ricevuto unanime notevole apprezzamento da parte di tutti i convenuti, i quali hanno premiato le innegabili qualità degli chef (con entusiasmantissimi valutazioni). La riunione conviviale è stata anche l'occasione per procedere a uno degli impegni istituzionali più importanti e indispensabili per la crescita, e per lo svolgimento dell'attività della Delegazione: l'immissione di nuovi Accademici che, nella circostanza, sono stati ben sei, tutti accolti con grande e calorosa amicizia.

FERMO
2 marzo 2019

Ristorante "Da Benito" di Ristorante da Benito di Ricci Benito e C. snc, in cucina Benito e Franca Ricci. ●Via Monti Sibillini 9, Magliano di Tenna (Fermo); ☎0734/633225, anche fax, cell. 333/1919039; info@dabenito.it, www.dabenito.it; coperti 400+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di funghi con rucola e grana, frittatina, sfogliatina al parmigiano, pecorino stagionato, crostone con funghi, polentina con crema di cavolfiore e fiammiferi di guanciale croccante; tagliatelle al ragù bianco di cinghiale; stinco di maiale al finocchio; fritto di olive, cremino, zucchine, broccoli, carciofi e mela; insalata di spinaci con mela rosa e uva passa; cicerchiata, frappe, castagnole e zeppole.

I vini in tavola: Passerina; Rosso Piceno Fausto (entrambi Fausti).

Commenti: Convivio culinario e danzante in occasione del Carne-



vale, ottimamente organizzato dalle Simposiarche Clarissa Marzialetti e Mara Palmieri. Apprezzamento generale per la polentina, per le ottime tagliatelle e per lo stinco di maiale sapido e dalla perfetta cottura; nella norma gli altri piatti, ove non hanno brillato le frittiture. Buoni i vini in accompagnamento. Mara Palmieri ha dissertato sulle tradizioni culinarie carnevalesche e la serata è proseguita nel divertimento, con balli e canti sulle note del Bea's Group. Particolare cura nella predisposizione della sala e soprattutto della tavola, allestita in tema.

MACERATA
17 febbraio 2019

Ristorante "Villa Fornari" della famiglia Bottacchiari, in cucina Giulio Re. ●Località Le Calvie, Camerino (Macerata); ☎0737/637646, fax 0737/631483; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota salmonata marinata al mandarino Varnelli, semi di papavero, vellutata di porri; risotto all'Amaro dell'Erborista; raviolo fatto a mano ripieno di farfalla al Varnelli; vitellone di razza marchigiana cotto a bassa temperatura con citronette all'Amaro Sibilla e contorno di carciofi; semifreddo al caffè corretto al Varnelli.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Doc Vigneto Foglino (Bisci); Vernaccia di Serrapetrona Doc (Tortular, Podere sul lago).

Commenti: Il convivio ha coinciso con la celebrazione dei 150 anni di attività della Distilleria Varnelli. La presenza del Rettore dell'Università di Camerino, professor Claudio Pet-

tinari e di altre personalità ha dato lustro alla manifestazione. Oltre a Elda Varnelli, erano presenti le figlie con nipoti e uno dei pronipoti che rappresentano la nuova generazione. Originale il menu proposto dalla Simposiarca Gilda Murani Mattozzi: i piatti della tradizione sono stati tutti caratterizzati da un liquore diverso, con cui i sapori si sono esaltati grazie all'abilità del cuoco. Al termine è stato presentato un nuovo liquore: il "Persico". Ottimo il servizio coordinato dal direttore di sala Alessio Bottacchiari.



UMBRIA

ASSISI

21 febbraio 2019

Ristorante "Magnavino" di Stefania Fuffa, Mario Carli, in cucina Mario Carli. ●Via dell'Isola Romana 3, Bastia Umbra (Perugia); ☎333/3769658; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di verza e patate bardato al guanciale su fonduta di pecorino; vellutata di roveja, caprino e chips di cavolo nero; millefoglie di pane di segale con ricotta di Norcia e ciauscolo; pâté di fegatini; ravioli di castagne e funghi porcini con crema di zucca, speck d'anatra e semi di zucca tostati; coppa di maialino impanato ai pistacchi su mele e zenzero con cavolo cappuccio e misticanza; tiramisù con tozzetti.

I vini in tavola: Trebbiano Vigna Tonda (Antonelli); Sagrantino rosé (Perticaia); Barbera d'Alba (Vietti).

Commenti: La fantasia di Mario, che guarda alle spezie e alle tradizioni del Mediterraneo, si fonde, per la serata, con ingredienti tradizionali in un menu complesso e vario, presentato con attenzione all'estetica. Graditi gli antipasti, con l'uso sapiente delle erbe nella zuppa di roveja e millefoglie. Il pâté di fegato di livello. Lo speck di anatra dà un tocco particolare ai ravioli. Pistacchi e zenzero



UMBRIA segue

strizzano l'occhio alle spezie, il cui uso sapiente è firma del locale. Il tiramisù con tozzetti (analogo umbro dei cantucci) rilegge un classico e chiude in bellezza la serata. Servizio puntuale e discreto, scelta dei vini perfetta, con il Trebbiano che spicca.

 **ORVIETO**
22 febbraio 2019

Ristorante "La Pergola" di gestione familiare dal 1975, in cucina Fiamma Orietta, Enrico Materazzo. ● Via dei Magoni 9/b, Orvieto (Terni); ☎ 0763/343065, cell. 389/6979577; lapergolaorvieto@gmail.com, www.lapergolaorvieto.com; coperti 30+30. ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di carciofi con salsa al parmigiano e cialda croccante di parmigiano; risotto con salsiccia e carciofi; faroona disossata farcita con carciofi con contorno di broccoletti ripassati in padella; crostata di visciole e di albicocche; castagnole, dolci tradizionali del Carnevale.

I vini in tavola: Grek Grechetto (Palazzone, Orvieto); Rosso di Montefalco (Pardi); Vindugio vendemmia tardiva (Palazzone, Orvieto).

Commenti: La cena era dedicata al carciofo. Lo sformatino era equilibrato, sapido, servito a perfetta temperatura. Graditi, sono arrivati allegri cartocci di carta di pane debordanti di carciofi caldi, ben fritti. A seguire un risotto dai sapori incerti,

piuttosto uniforme, seppur eseguito correttamente senza difetti disturbanti e servito a giusta temperatura. La faroona disossata ben realizzata, garbata, dalla bella presentazione come, d'altronde, tutti gli altri piatti. Strepitosi i broccoletti che hanno indotto numerosi bis. La crostata ha riportato sui tavoli delle cucine di un tempo. Gradita sorpresa le castagnole.

 **PERUGIA**
27 febbraio 2019

Ristorante "Deco" della famiglia Romano Cardinali. ● Via del Pastificio, 8, Perugia; ☎ 075 394220; ristorante_deco@libero.it, www.decohotel.it; coperti 200+150 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 agosto; 22-28 dicembre; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti di mare della casa; tagliatelle della casa al ragù bianco di mare; pescato della notte al forno con patate; strufole della casa.

I vini in tavola: Verdicchio Le Vaglie, Doc 2017 (Santa Barbara); 9.5 Cold Wine Sweet (Astoria).

Commenti: Pesce di mare a Perugia. Il menu del ristorante Deco, quaranta anni di attività, stupisce e incanta col suo profumo di mare: dopo il gustoso tritico di sapori di una elegante *entrée*, dominano le tagliatelle ruvide (le abili mani della anziana mamma del proprietario) a raccogliere un ottimo ragù bianco

di pesce, mentre l'ombrina del pescato notturno, regalato dal Tirreno, è morbida e sapida, una cottura perfetta di giusta succulenza. Lo strufole finale chiude un momento carnascialesco. Molto apprezzato l'abbinamento dei piatti di pesce con il morbido Verdicchio "Le Vaglie", di Stefano Antonucci.

 **TERNI**
20 febbraio 2019

Ristorante "Met Bistrot" di Francesco Maria Copparoni - Claudio Sidoti, anche in cucina. ● Via Armellini 1, Terni; ☎ 074/422520; coperti 80+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ● Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pane bruscato con olio "Esclamativo" (azienda agricola Carli, Terni), olio "Messer Francesco Selezione (azienda agricola Malvetani, Stroncone), olio "Selezione Anna Bulgari" (Tenuta Bulgari Calisconi, Aprilia); alici fritte con pane di Bosa; spaghetti trafilati aglio, olio e peperoncino (peperoncini cornetti verdi, peperone crusco di Senise); entrecôte di manzo all'olio extravergine in cocotte di argilla con cicorini selvatici in acqua; Saint Honoré.

I vini in tavola: Corte Sant'Alda Soave 2017 (Corte Sant'Alda di Marinella Camerani); Sladki Muskat Moscato Giallo 2018 (Vinakoper, Capodistria); Barbera d'Alba Doc 2017; Moscato d'Asti Docg Santa Vittoria d'Alba 2018 (entrambi F.lli Rabino).

Commenti: Nona riunione conviviale dell'olio nuovo a cura dei Simposiarchi Giampiero Benedetti e Michele Vio. Ospite l'agronomo Maurizio Liorni che ha presentato gli oli proposti: dalle nostre terre l'Esclamativo e Messer Francesco Selezione, da Aprilia il Selezione Anna Bulgari. Ottime le alici fritte con pane di Bosa; riscontri positivi per gli spaghetti fatti a mano (un po' carenti della verve del peperoncino); buoni il secondo e il dessert. Notevoli la selezione della materia prima e la preparazione dei piatti, curato il servizio. Un plauso al titolare-chef e all'oste Andrea Barbaccia "Barbino" per la riuscita riunione conviviale.



LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**
15 febbraio 2019

Ristorante "Il Giusto Gusto" di Michele Natella. ● Viale della Repubblica 10, Civitavecchia (Roma); ☎ 392/5783622; coperti 65. ● Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricciola in crepinette di carciofi e pinoli su salsa di alici e finocchietto; gamberi rossi

CENA ECUMENICA 2019

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"Le paste fresche, ripiene e gli gnocchi**

nella cucina della tradizione regionale". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni di un prodotto che è divenuto un simbolo, nel mondo, della nostra cucina.

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





lardellati in sfoglia di patate aromatizzate al tartufo; risotto alla milanese di mare e zafferano con ricciola scottata; tournedos di pescato su salsa Parmentier; tricolore di broccoli; semifreddo Baileys e cioccolato fondente con cuore morbido di meringa flambato su salsa mou.

I vini in tavola: Bianco Moss Igp Sauvignon Moscato (La Rasenna A.R.L. Ladispoli).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Antonio Carlevaro. Lo chef ha precisato che, essendo la cucina civitavecchiese di antiche tradizioni marinare, ha impostato la sua cucina su un tradizionale innovativo. Il menu non ha avuto unanime consenso, ma un'alternanza di bassi e alti. Gustoso il risotto (che, pur non rientrando nella tradizione della cucina locale, è stato abbinato al pesce); per alcuni, i gamberi rossi dal sapore delicato di mare non si sono bene accompagnati al tartufo nero; anche i tournedos hanno avuto voti discordanti; poco apprezzato il contorno di broccoli. Ottimo il dessert. La serata si è conclusa con il saluto del Delegato Giancarlo Drosi.



ROMA

27 febbraio 2019

Ristorante "Dar Filettaro" di Marcello Cortesi. ●Largo dei Librai 88, Roma; ☎06/6864018; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucchine fritte e acciughe con burro; filetti di baccalà; puntarelle; biscotti.

I vini in tavola: Bianco della casa; Passito (Pellegrino Marsala).

Commenti: Non è stata la classica cena, ma un goloso assaggio di fritture del popolo quirite. Simposiarca della serata è il Vice Delegato Pino Florio, che ha svolto un'interessante relazione sulla storia del locale e sul baccalà. Stuzzicato l'appetito con il burro e alici e le zucchine fritte, gli Accademici si sono accostati ai filetti caldissimi di baccalà fritto nella maniera tradizionale, prima in una padella con abbondantissimo olio, poi ripassato in un'altra analoga. Ottimi. Le tradizionali puntarelle, croccanti e saporite, hanno accompagnato i filetti. Alla fine biscotti con Passito.

Vino della casa buono. Una particolare serata, svolta nello stile più popolare dei romani, da tutti gradita.



ROMA APPIA



ROMA EUR

6 marzo 2019

Ristorante "La Bonora" di Alessio e Marco Pulicati, in cucina Maria Luisa Zaia. ●Largo Appio Claudio 346, Roma; ☎06/88376508; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panunto, uova ripiene in pasta sfoglia; minestra di cicori rossi; seyme di pollo (metodo di cottura al tegame di origine medievale); scrigno di frutta di stagione.

I vini in tavola: Tener Vino Spumante brut (Banfi); Hermes Diactorosi Lazio bianco Igp; Hermes Diactorosi Lazio rosso Igp; Cesanese Lazio rosso Igp (Omina Romana GmbH).

Commenti: Il tema "Le cortigiane di Roma", illustrato in maniera stuzzicante dall'oste della Bonora, straordinario affabulatore, è servito a introdurre in maniera piacevole e originale un interessante *excursus* sulla cucina del Rinascimento a Roma. Il tutto tradotto in tavola attraverso ricette che, pur nella complessità di realizzazione, si sono rivelate ancora attualissime e perfettamente rispondenti ai gusti di oggi, in virtù del perfetto equilibrio dei sentori delle varie spezie. Particolarmente apprezzati le uova ripiene e il seyme di pollo. Molto alte e unanimes le valutazioni. Eccellente l'abbinamento dei vini. Simposiarca Enzo Pagani, Accademico di Roma Eur.



ROMA APPIA



ROMA NOMENTANA

26 febbraio 2019

Ristorante "Hostaria Cannavota" di Sofia Funari. ●Piazza San Giovanni in Laterano 20, Roma; ☎06/77205007, fax 06/7180668; ristorantecannavota@gmail.com, www.cannavota.it; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto e verdure gratinate (zucchine, peperoni e melanzane); fettuccine alla bo-



lognese e rigatoni alla Pappagona; spiedino di vitello alla Parisiè; patate arrosto e cicoria ripassata in padella; dolci al carrello.

I vini in tavola: Rosso (Terre Reali, Galliciano nel Lazio).

Commenti: Il Simposiarca Claudio Di Veroli ha ricordato che il locale è stato aperto nel 1962 dal padre della proprietaria Sofia. Il ristorante ha un menu vintage e ha avuto come clienti, oltre ai romani e ai turisti, politici, artisti famosi quali Fellini o Sordi e artisti poveri che, per un po' di bucatini, donavano quadri o poesie. Una curiosità, nel menu alla carta ci sono le "linguine alla Reviglio" da quando l'ex ministro introdusse lo scontrino fiscale. Nell'insieme, l'incontro è riuscito bene. L'antipasto e i primi sono stati graditi e giusti nelle proporzioni. Anche il dessert, con ampia scelta, è stato apprezzato. Il servizio è stato buono e le portate sono state tutte riproposte.



ROMA OLGIATA

SABAZIA-CASSIA



ROMA VALLE DEL TEVERE-

FLAMINIA

28 febbraio 2019

"Trattoria ai Due Ponti dal 1922" della famiglia Barberini, in cucina Gastone Andrade. ●Via Flaminia 858, Roma; ☎06/3332518; risto.dueponti@gmail.com, trattoriaaidueponti.com; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: patate sfogliate fatte in casa; ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa in salsa di pomodoro e basilico; mezze maniche con guancialetto croccante, carciofi e

pecorino romano; stinco di maiale al forno; carciofo alla "giudia"; crostata di marmellata di visciole e di marmellata di albicocche fatte in casa.

I vini in tavola: Casale del Giglio; Shiraz.

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita in una trattoria di tradizione, fondata nel 1922, gestita dalla quarta generazione della famiglia. Atmosfera piacevole, in un'accogliente sala riservata agli Accademici. Sono stati apprezzati il menu e il servizio, il tutto improntato a buona professionalità. Di particolare interesse la dotta relazione su "il lardo di Colonnata", un alimento della tradizione carrarese, ormai noto e apprezzato a livello internazionale, tenuta dal Vice Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Giovanni Ghirlanda, che ha riscosso l'unanime plauso degli Accademici.



VITERBO

20 febbraio 2019

Ristorante "Tredicigradi" di Tredicigradi Wine srl, in cucina Tonino Ricci. ●Piazza Don Mario Gargiuli 11, Viterbo; ☎0761/305596; 3dcdgradivineria@gmail.com; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trilogia romana di suppli (ragù, amatriciana, cacio e pepe); fieno di Canepina con ragù rosso di maremmana locale; pancia di maialino arrosto; morbida di patate e insalata riccia e mele; mousse al torroncino con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Spumante; bianco G109 (Tenuta La Pazzaglia); Punto



LAZIO segue

Lungo (Trappolini); vino da dessert.

Commenti: Il menu proposto, con grande disponibilità, dal titolare, è stato generalmente gradito, pur con qualche osservazione. Nulla a carico dei suppli, ben confezionati e ben fritti, ma il ragù del "fieno", tagliolini all'uovo finissimi e tipici del paese dei Colli Cimini, è apparso eccessivamente aromatizzato; la pancia di maialino, servita su una salsa di mele annurche, ha sofferto il contrasto tra gli amanti o meno del grasso. Simpatica e singolare la patata mascherata da mela per il contorno, gradito il dolce. Vini adeguati, servizio rapido, cortese ed efficiente, prezzo più che favorevole.



ABRUZZO

**AVEZZANO
DELLA MARSICA**
26 febbraio 2019

Ristorante "Locanda del Buongustaio" di Antonello Di Bernardino, anche in cucina. ●Via A. Torlonia 54-56, Luco dei Marsi (L'Aquila); ☎333/4051224; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta rustica con salsiccia; crema di spinaci; spiedini di salamella e pecorino; involtini di prosciutto con mozzarella di bufala; medaglioni di parmigiana di melanzane; ravioli alla crema di mascarpone e noci con speck; maccheroni alla chitarra al profumo di pomodoro e basilico con funghi porcini; girello di vitello esotico; patate al forno, ripassata di verdure, insalata; trionfo di frutta; dolce fantasia della casa.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Noemo (Cantina del Fucino).

Commenti: Deliziosa la torta rustica. Appetitosi gli involtini con una freschissima mozzarella. Lo chef ha superato se stesso nell'approntare i ravioli nel giusto dosaggio di ingredienti ma anche nel perfetto punto



di cottura. I maccheroni non sono stati all'altezza: poco percettibili il basilico e i funghi porcini. Ottimo il girello che ha premiato l'attesa. Ottima la verdura e sempre squisite, nella giusta cottura, le patate. Il Montepulciano d'Abruzzo è stato ampiamente all'altezza, in quanto era proprio lui il festeggiato, stante la relazione "Montepulciano d'Abruzzo tra storia e leggenda" illustrata da Lorenzo Savina, Presidente della Cantina del Fucino. Giudizio ampiamente positivo del Delegato.

CHIETI

28 febbraio 2019

Ristorante "Ribot" di Massimiliano Rapino, in cucina Gianfranco Spoltore. ●Via Milano 60, Lanciano (Chieti); ☎0872/712205; info@ristoranteribot.it, www.ristoranteribot.it; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15-31 luglio; giorno di chiusura domenica e mercoledì sera. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: strapazzata di Carnevale; crostino di Farindola; ciabottelli di baccalà; pizz'e foje; gnocchi zafferano e rucola; filetto di vitello al pepe verde con insalatina invernale; delizia Ribot.

I vini in tavola: Cococciola Spumante brut (Frentana, Rocca San Giovanni); Lapis, Rosato Colline Teatine Igt (Dora Sarchese, Ortona); Pantelleria Passito liquoroso Doc (Pelleggrino, Pantelleria).

Commenti: Il Simposiarca Mario Del Zoppo ha deliziato gli Accademici con un menu che ha unito le tradizionali sfiziosità carsalesche del territorio con una cena che ha ricordato i sapori della cucina lancianese. Il dottor Domenico Maria del Bello ha intrattenuto con un excursus storico sul tema "Lanciano e la sua cucina al tempo delle fiere". Ha ripercorso le tappe e le suggestioni di un popolo che ha trasfuso nei suoi piatti tradizionali gli elementi della numerosa comunità ebraica, le raffinate prelibatezze delle mense

nobili, l'apporto saggio della tradizione popolare, contribuendo a disegnare un melting pot culturale e gastronomico che poi è stato ben rappresentato dai piatti serviti.

PESCARA
15 febbraio 2019

Ristorante "Nini" di Luigi Perruzza, anche in cucina. ●Piazza Giardino 1, Montesilvano (Pescara); ☎085/385132; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 ottobre; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccine di solina con pomodoro bio, polpettine di cime di rapa; spuma di parmigiano, uovo di quaglia poché con nero pregiato e carciofo al cubo; mezzi rigatoni con genovese, ricotta scorzanera e riduzione di Montepulciano; stracotto di guancia di vitello al Montepulciano; pere al Montepulciano e cioccolato fondente; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rosato brut 2018; Montepulciano d'Abruzzo Oinos Doc 2014 (entrambi S. Lorenzo); Contesa Doc 2015 (Pasetti); Rosso di Macchia Doc 2014 (D. Sarchese); Rosso Cattedrale (Faraoni).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dalle relazioni tematiche trattate da due relatori d'eccezione: il dottor Maurizio Odoardi, funzionario regionale, che ha raccontato la storia del Montepulciano, partendo dalle testimonianze archeologico-letterarie sulle origini del vitigno, il lungo e laborioso percorso per il riconoscimento della sua originalità sino all'istituzione della Doc. A seguire, il dottor Fabio Pietrangeli, anche lui funzionario regionale e sommelier, ha intrattenuto con una piacevolissima relazione sull'abbinamento con il cibo e sulle possibilità dell'uso in cucina del Montepulciano, che può essere un degno protagonista nella preparazione di pregevoli piatti.

TERAMO
15 febbraio 2019

Ristorante "Idea18" di gestione societaria, in cucina Mauro Scaramucci. ●C.da San Fedele snc, Controguerra (Teramo); ☎0861/817135, cell. 327/388650; info@idea18.it, www.idea18.it; coperti 40. ●Parcheggio



privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: girello di marchigiana affumicata, con purea di patate blue star e patate viole; coscio di maiale affumicato e sfilacciato con salsa barbecue e patata schiacciata; vellutata di zucca con guanciale croccante, semi di zucca tostati; risotto con crema di Montepulciano, purea di parmigiano e

funghi; coniglio in porchetta con patate arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Pignotto 2010 (Monti); Zanna 2010 (Illuminati); Emidio Pepe 2015 (Emidio Pepe); Elevito (De Angelis).

Commenti: A contraddistinguere la serata un'ambientazione moderna e ricercata, immersa nella natura dei colli vibratiani, con l'Adriatico a portata d'occhio. In questo contesto suggestivo, la cucina segue un'impronta di nouvelle cuisine in cui dolce e salato si combinano senza contaminarsi. Ricette eseguite con estrema solerzia per il piacere di chi ama assaggiare le novità applicate alla tradizione. Ogni piatto del menu ha avuto tra gli ingredienti il vino Montepulciano. Graditi ospiti della serata, alcuni rappresentanti delle

cantine locali i cui vini erano stati scelti per accompagnare ogni piatto.



MOLISE

TERMOLI
24 febbraio 2019

Ristorante "Agorà" di Federico Valente. ●Via dei Pioppi 14, Termoli (Campobasso); ☎0875/724311; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai;

giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di formaggi e salumi molisani (stracciata e treccina di S. Croce, caciocavallo di Agnone, stracchinata e pecorino di Bojano); scesille (con pane raffermo di grano duro e formaggi nostrani); sformatino di patate di San Biase con scamorza affumicata e cicorietta selvatica su coulis di barbabietola rossa; chitarrina di semola rimacinata a pietra con ragù di maialino alla molisana; ravioli con farcia di magro di manzo su fonduta di caciocavallo di Agnone; filetto di manzo scottato su demi-glace alla Tintilia; lampascioni e patate; chiacchiere e castagnole.

I vini in tavola: Prugnolo Molise rosso Doc (Di Majo Norante); Pro-

LA RIVISTA SI RINNOVA NEI CONTENUTI E NELLA GRAFICA NUOVE ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggiore spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

Le pagine della prima parte aumentano a 40 (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: attività delle Delegazioni; riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, 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 possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.**

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni** o incontri, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **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 potranno evitare tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi 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.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è ora denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni conviviali svolte nei pubblici esercizi (per le quali va utilizzata la scheda apposta); né 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.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è ora denominata **"Attività e Riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.**

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

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 siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



MOLISE segue

secco brut Superiore Valdobbiadene (Santa Margherita).

Commenti: I Simposiarchi Consul-tori Mascellaro e Marino hanno ben individuato questo grazioso e accogliente ristorante, dove il giovanis-simo cuoco G. Granchelli ha saputo concretizzare le precise richieste, forte delle conoscenze del territorio e della sua storia gastronomica, in piatti della tradizione ben riusciti pur se con piccoli ma validi apporti innovativi. Ottime le paste, realiz-zate con farine derivate da grani autoctoni macinati a pietra e con carni provenienti dagli allevamenti molisani, usate per la farcia dei ravioli e per il sugo della chitarra (fatta sull'antico telaio con fili metallici stretti). Sapido e ben cotto il filetto. Discreto e puntuale il servizio.



solidarietà con i pastori sardi, ha voluto che fosse servito un tagliere di formaggi sardi. Le chiacchiere, con un ottimo sanguinaccio, hanno ricalcato la tradizione del Carnevale, in maniera eccellente.

e curati. Il locale dispone di una suf-ficientemente fornita cantina, oltre che di formaggi caratteristici della zona. Il rapporto qualità-prezzo è favorevole.

☎099/7794343, cell. 388/5672208; info@tenutamontefusco.com, www.tenutamontefusco.com; coperti 400+400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petali di capocollo della Valle d'Itria con burratina murgese; crêpe ai funghi e tortino di broccoli e patate, calzoni di ricotta dolce; orecchiette con sugo di pomodori e salsiccia; cosciotto di maialino al forno; cipolle caramellate al vino rosso e dadolata di patate; ventaglio di ananas con mousse al limone e frutti di bosco; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Selezione Tenuta Montefusco.

Commenti: Sabato grasso, Carnevale. La Delegazione affida alla Simposiarca Paola Sangiorgio Valenti l'organizzazione di una serata all'insegna del buon umore, buona musica e buona cucina. Gianfranco Paciolla ha messo a disposizione una sala riservata della sua magnifica masseria. Numerosi gli ospiti per questo appuntamento gastronomico-musicale. Una serata elegante, piacevole, con un'atmosfera di allegria, convivialità e spensieratezza. Apprezzato e gradito l'ambiente, l'accoglienza, il servizio impeccabile e veloce e, in particolare, il menu con il giusto richiamo simbolico della cucina del Carnevale ma anche del tema per il 2019.



CAMPANIA

🏛️ **NAPOLI**
2 marzo 2019

Ristorante "La Bersagliera" della famiglia Chiosi. ●Borgo Marinari 10/11, Napoli; ☎081/7646016; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lasagna; carciofi alla remoulade; tagliere di formaggi sardi; chiacchiere e finto sanguinaccio.

I vini in tavola: Aglianico Beneventano 2015 (Moro).

Commenti: Ristorante famosissimo, frequentato, sin dai suoi primordi, da personaggi noti nel campo artistico e intellettuale, ha conservato negli anni il suo essere fedele alla semplicità e alla genuinità di piatti provenienti dalla tipica tradizione culinaria napoletana. La lasagna, piatto protagonista del Carnevale, ha soddisfatto le aspettative degli Accademici. Apprezzati i carciofi accompagnati da un'ottima salsa remoulade. Il Delegato Vittorio Alongi, per un tangibile gesto di



PUGLIA

🏛️ **FOGGIA**
28 febbraio 2019

Ristorante "Grand'Italia" di Giuseppe Sabatiello. ●Viale Leone XIII 182/184, Foggia; ☎0881/771335, cell. 339/3810269; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: moscardini con crostini, insalata di seppie e rape, polpo alla brace, cozze ripiene, sformatino gamberi e zucchine; troccoli o a scelta mezze maniche allo scoglio; risotto alla crema di scampi; filetto d'orata in crosta, insalata capricciosa; sorbetto, zeppole.

I vini in tavola: Trebbiano.

Commenti: Il menu è stato apprezzato e il servizio adeguato. Vi è cura nella scelta del cibo privilegiando possibilmente quello a km 0, non escluse le primizie, il tutto di alta qualità. Dolci della casa molto buoni

🏛️ **FOGGIA-LUCERA**
28 febbraio 2019

Ristorante "La Cantina" della famiglia Consiglio. ●Via Giovanni Barone 1, Bovino (Foggia); ☎0881/966406, cell. 389/7897956; coperti 24. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggi e salumi prodotti in azienda; orecchiette con cavolo nero, pomodoro secco e mollica di pane tostato; capretto dissossato cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra; crostata con confettura di gelso rosso.

I vini in tavola: Primitivo (Polvanera).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un piccolo e accogliente locale nella parte storica dell'antica cittadina di Bovino. Dopo il saluto del Delegato Francesco Nardelli, anche nella veste di Simposiarca, si è passati alla degustazione delle pietanze, preparate con cura e originalità e molto apprezzate dagli Accademici.

🏛️ **TARANTO**
2 marzo 2019

Ristorante "Montefusco" di Montefusco srl, in cucina Carla D'Onofrio. ●Contrada Montefusco snc, Taranto;

🏛️ **VALLE D'ITRIA**
9 febbraio 2019

Ristorante "Il Capriccio" di Pietro Semeraro anche in cucina. ●Via Monte Cutetto 25, contrada Caranna, Cister-nino (Brindisi); ☎080/4442553; pieri-nosemeraro@live.it; coperti 110+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grana, salame di cinghiale e verdure in pastella; bresaola di cinghiale con burratina; polentina ai formaggi con salame e radicchio trevigiano; pappardelle al ragu di cinghiale; agnolotti al cinghiale con salsa ai porcini; arrosto di costolette di cinghiale con porcini e mostarde; braciolina ai cinque pepi; stufato di cinghiale in coccio coperto di pasta; frutta; semifreddo



al croccantino con salsa di cioccolato caldo.

I vini in tavola: Prosecco; Araldo (UPAL, Cisternino).

Commenti: Ben riuscita la riunione conviviale dal sapore prettamente invernale, dedicata al "suino nero". Il dottor Sebastiano Pinto ha trattato il tema "Il cinghiale, dalla quasi estinzione alla eccessiva popolazione", ben interpretato dallo chef, che ha proposto un ricco menu a base di cinghiale. L'apprezzamento unanime è risultato per i primi piatti e soprattutto per i secondi, ottimi, per qualità delle carni e sapiente cottura; delizioso il dessert. Forse questo menu avrebbe meritato un vino di qualità superiore. A conclusione del piacevole convivio, la Delegata Enza Buonfrate ha offerto un riconoscimento personalizzato al relatore e il guidoncino con la vetrofania dell'Accademia al gestore.



BASILICATA

VULTURE
24 febbraio 2019

Ristorante "Baliaggio" di Angelo Fiorisi, anche in cucina. ●Corso Vittorio Emanuele 136, Venosa (Potenza); ☎ 0972/35081, cell. 328/9533814; baliaggioangelo@libero.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tuorlo d'uovo con spuma di pecorino, lucanica e tartufo lucano; baccalà su crema di patate; crostini di fave e cicoria; lagane e cicori; ravioli con ricotta al ragù; capocollo di suino cotto a bassa temperatura; fontana di bigné.

I vini in tavola: Terre di Orazio Aglianico Doc 2016; Verbo Moscato 2015 Igp; Matematico Aglianico e Merlot 2017 (tutti della Cantina di Venosa).

Commenti: Gli Accademici hanno visitato l'impianto enologico della

Cantina di Venosa. Buone le pietanze preparate dallo chef Angelo, il cui amore per la cucina è messo in risalto dalla preparazione e presentazione dei suoi piatti. In tutti si nota un tocco di fantasia che rende la pietanza un unicum, anche se qualche volta può non trovare d'accordo il commensale, come nel caso dei crostini di fave e cicoria. Molto graditi i ravioli con ricotta e il capocollo di suino. Ottimi i vini.



CALABRIA

REGGIO CALABRIA
17 febbraio 2019

Ristorante "Bonanno" di Emanuele Bonanno, anche in cucina. ●Via Circonvallazione 149, Taurianova (Reggio Calabria); ☎ 334/3480466; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolicchi e cozze al gratin; tonno con cipolla caramellata; conchiglia di stocco crudo; tartare di fassona; tagliolini con porcini, guanciale e tartufo nero; stocco in umido con le sue ventricelle; stocco fritto; carré di agnello in crosta di pistacchi e fonduta di gorgonzola; babà al Rhum; millefoglie con crema al burro.

I vini in tavola: Critone bianco 2018 (Librandi); Cirò Classico 2015 (luzzolini).

Commenti: Simposiarca della serata il Consultore Vincenzo Papalia, soffermatosi nell'illustrazione del menu e sulla tradizione dello stoccafisso (pesce stocco) nella cucina di Reggio Calabria. Con la collaborazione dello chef-proprietario, ha guidato gli Accademici alla scoperta delle preparazioni di questo giovane e intraprendente cuoco, che ha saputo magistralmente interpretare alcuni piatti della tradizione pianigiana e rielaborarli in chiave moderna con sorprendente successo. In particolare modo sono state apprezzate le ventricelle e i dolci fatti al momento. La

serata conviviale si è conclusa con un caloroso brindisi al Simposiarca.



SICILIA

ENNA
2 marzo 2019

Ristorante "Il Gelso Nero" di Antonio Luigi Piazza. ●Via Garibaldi 202, Barrafranca (Enna); ☎ 0934/464147, cell. 339/3003383; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di settembre; giorno di chiusura mercoledì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini e specialità varie della cucina; flan di carciofi su fonduta di piacentino ennese; cappellacci ripieni di ricotta al sugo con tocco di maialino nero; guancia di manzo brasata con purè di patate; cassatelle di ricotta; "pagnuccata" al miele; chiacchiere.

I vini in tavola: Bollicine di Valdobbiadene; C' D' C' (Baglio del Cristo di Campobello).

Commenti: Per l'aperitivo, ottime bollicine e deliziosi manicaretti ar-

rivati ancora fumanti dalla cucina. Molto apprezzato il flan di carciofi anche per l'elegante presentazione. La mano appassionata dello chef, di sicuro avvenire, è evidente nei cappellacci, di grande effetto la composizione. Ottima e cotta a dovere la guancia di manzo. Ben assortito il dolce. Buono l'abbinamento dei vini. Ambiente familiare ed elegante, puntuale il servizio. Calorosi e condivisi i complimenti del Delegato. L'applauso di ringraziamento degli Accademici, rivolto allo chef e alla sua giovane brigata schierata, conclude in allegria l'incontro.

ETNEA
8 marzo 2019

Ristorante "Borgo dell'Etna" di Kochab srl, in cucina Poldo Pennisi. ●Via Continella 10, Giarre (Catania); ☎ 095/2883152, cell. 342/1704622; borgodelletna@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: acciughe "cunzate" con crostini; spaghetti con fumetto di pauro, favette e pecorino; baccalà e cucunci; mustazzoli.

I vini in tavola: Leone (Tasca d'Almerita); O Syrha (Fina).

Commenti: Piacevolissimo ritorno! Poldo ha, ancora una volta, accontentato la richiesta degli Accademici con un menu che ha rispecchiato





SICILIA segue



il periodo quaresimale. La scelta delle materie prime di stagione e di qualità ha reso molto raffinata e gustosa la "cucina di magro". Sempre interessante la *location*, curata negli allestimenti degli interni e nella decorazione del tavolo imperiale per la Delegazione.

MESSINA 4 marzo 2019

Ristorante "Fai tu Bistrot" di Nino Barbaro, in cucina Rohan "Pippo". ●Via Santa Maria Alemanna 29, Messina; ☎090/6012096, cell. 3336418201; faitubistrot@gmail.com; coperti 42+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo, lunedì sera. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crespelle delle Due Sicilie di ricotta e acciughe; maccheroni con ragù di maiale; ragù di maiale (polpette, carne, salsiccia) con patate; cannoli e pignolata.

I vini in tavola: Passo di Luna, Syrah e Nero d'Avola Igp Terre Siciliane biologico (Funaro, Salemi).

Commenti: Riunione conviviale di Carnevale, strettamente aderente alla tradizione locale. Complessivamente più che graditi i maccheroni artigianali e il ragù, con massimo apprezzamento per le crespelle fritte con ricotta e acciughe e il vino biologico di ottima qualità. Squisita la pasticceria tipica di "Delia". Gradevole l'ambiente, cortesi il titolare e il personale cui il Delegato ha consegnato il guidoncino accademico, sottolineando che la vocazione del locale è quella di lounge bar e bistrot, molto attento alla cultura messinese e siciliana e che sa rendere particolarmente gradevole la pausa

pranzo oltre che la degustazione di piatti e prodotti tipici.

PALERMO 27 febbraio 2019

Ristorante "Il mirto e la rosa" di Giada Penna, in cucina Antonino Incannova. ●Via Principe di Granatelli 30, Palermo; ☎091/324353, cell. 392/9931867; info@ilmirtoelarosa.com, www.ilmirtoelarosa.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancina porro e taleggio, arancina al ragù di salsiccia, fagottino con ricotta biologica, fiammiferi di panelle; cannelloni di crêpe con ricotta biologica; busiata con zucca e pancetta croccante; carré di maiale con salsa al Marsala e marmellata di cipolle rosse, con contorno di gratin di patate; frappe con ricotta biologica; semifreddo all'anice stellato.

I vini in tavola: Osa! Frappato rosato (Paolo Cali); Cerasuolo di Vittoria (Planeta).

Commenti: Nato nel 1987 come ristorante vegetariano, ha introdotto piatti di carne e di pesce in un secondo momento, per rispondere alle pressanti richieste della clientela. Passione, ricerca e creatività alla base di una cucina che vuole affascinare con sapori tradizionali e sorprendere con accostamenti fantasiosi e con il sapiente uso di spezie. Tra gli antipasti, sono state molto apprezzate le bollenti arancine di porro e taleggio e le più convenzionali al ragù di salsiccia. Un buon gradimento ha riscosso il primo piatto che ha esaltato la genuinità della ricotta. Qualche nota critica

sul secondo, risultato senza caratterizzare. Grande consenso per i dolci, soprattutto per le frappe.

RAGUSA 16 marzo 2019

Ristorante "Duomo" di Ciccio Sultano, anche in cucina. ●Via Cap. Bocchieri 31, Ragusa; ☎0932651265; info@ristoranteduomo.it, www.ristoranteduomo.it; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie parte di gennaio e tutto febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: volevo esser fritto; triglia maggiore di scoglio; lasagna di ricotta e limone; seppia, totano, gambero e scampo; gelato al tartufo; maialino nero siciliano farcito; assoluto di cioccolato; petite patisseries.

I vini in tavola: Salmon brut Reserve 2016 (Billecart); Enrico IV CTR 2016 (Santo Spirito); La Zisa 2014 (Rallo); Targa Riserva 2004 (Florio).

Commenti: Un piatto come la triglia di scoglio che risente delle dominazioni siciliane, dal *De re coquinaria* di Apicio, rappresenta l'essenza di una cucina in cui la materia prima si impone su tutto. Gli Accademici, guidati dal Delegato Vittorio Sartorio, hanno ascoltato Ciccio Sultano raccontare le sue esperienze. Gelato al tartufo e maialino nero siciliano dai gusti forti e intriganti. Di grande rilievo gli abbinamenti dei vini, curati dal sommelier Antonio Currò. Ottima anche la degustazione di olio "Testamatta" 100% Tonda Iblea 2018. Servizio di sala inappuntabile, curato da Giuseppe Di Franca. Esperienza sicuramente di grande livello che pone lo chef ibleo nell'olimpo della ristorazione di eccellenza.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 20 febbraio 2019

Ristorante "Santa Chiara" di ISF srl, in cucina Matteo Serrelli. ●Salita di San-

ta Chiara, Cagliari; ☎070/8582327; info@santachiaracagliari.com, www.santachiaracagliari.com; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo cbt su crema di patate e alici del mar Cantabrico, con chips di carciofi; millefoglie di carasau, brandade di baccalà, olive e concassé di pomodoro; tagliatella di canapa al pesto di prezzemolo, cozze e mandorle; trancetto di ombrina, crema di carote bruciata e broccolo romanesco croccante; finger chocolate caramel.

I vini in tavola: Cuvée extra dry (Borgo Molino); Vermentino Doc Cardile (Antigori); Vermentino Doc Incontru (Aini).

Commenti: Il convivio organizzato dal Delegato si è tenuto nello storico mercato civico di Santa Chiara, in un vecchio convento, recentemente adibito alla ristorazione. Il menu, tutto a base di prodotti del territorio acquistati allo stesso mercato, ha coniugato in modo appropriato ingredienti tradizionali con fantasia e innovazione. Dopo gli antipasti, apprezzatissimi le tagliatelle di farina di canapa e il trancio di ombrina con crema di carote e broccolo romanesco croccante. Per finire, il magnifico dolce "finger chocolate caramel". Ben riusciti gli abbinamenti con i vini. La serata si è svolta con la partecipazione di numerosi Accademici, nel consueto bel clima di amicizia.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI 13 marzo 2019

Ristorante "Caffè Bellucci - Officina Schenatti" di Ivan Schenatti, anche in cucina. ●45, Rue de la Boétie, Parigi; ☎0033/145632479, cell. 0033/674909314; ivanschenatti@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio



scomodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di fasona al coltello con tartufo nero, uova in camicia cotte a bassa temperatura; ravioli farciti di germano reale ripassati in padella, crema di cime di rapa; capesante al lardo di Colonnata e tartufo nero, crumble di timo; lenticchie ai legumi; zuccotto di castagne.

I vini in tavola: Grillo Terre Siciliane 2018; Vino Nobile di Montepulciano 2014 Docg.

Commenti: Serata di particolare cordialità, allietata dalla visita degli Accademici palermitani Max e Fiorella Manfredi, con i quali lo scambio accademico è stato spontaneo e vivace. Brillante la prestazione dello chef Schenatti, formato alla scuola del grande Marchesi e, in Parigi, già collaboratore di Mori Venice Bar. Nella sua Officina, di recente trasferita nel centralissimo quartiere Boétie/Champs Elysées, Schenatti offre una ricercata scelta dei migliori piatti della cucina italiana, realizzati con prodotti di alta qualità, di sicura e diretta provenienza. Frequente rinnovo del menu in accordo con le stagioni, ottima cantina e bella squadra di collaboratori completano le qualità del locale.

PARIGI MONTPARNASSE 20 febbraio 2019

Ristorante "Cherche Midi" dei fratelli Di Meo. ●44, Rue du Cherche Midi, Parigi; ☎ 0033/145482744; coperti 40+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e mortadella; verdure fresche di stagione; selezionati salumi tipici italiani; risotto agli asparagi; costolette d'agnello di latte alla molisana; insalatina di carciofi al profumo di primavera; sorpresa dei fratelli Di Meo.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2017 (Tenuta Conte Brandolini d'Adda); Tintilia del Molise 2016 (Di Majo Norante).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per festeggiare "la Primavera dei Poeti" in uno dei "Bistrò" più antichi del centro. Ospite d'onore la

poetessa Maria Salamone, che ha saputo coordinare il verso con il gusto, rendendo interessante e piacevole lo svolgimento della serata con il dolce recitare delle sue poesie. Particolarmente apprezzate le costolette d'agnello, tipica ricetta molisana; gustosa l'insalatina di carciofi, come il dolce, antica ricetta dei fratelli Di Meo. Ottimo l'abbinamento dei vini, soprattutto il Tintilia. La maggior parte degli Accademici ha trovato e valutato il servizio non all'altezza.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 14 marzo 2019

"Trattoria Paolo" di Paolo Congiu. ●Schmied Kochelstr. 6, Monaco di Baviera; ☎ 0049/8972949883; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane carasau; carpaccio di spada, bufala con bottarga, gamberoni alla Vernaccia; paccheri al baccalà e zucchine; maialetto al mirto di Sardegna con contorno di pinzimonio; semifreddo al torroncino di Sardegna.

I vini in tavola: Prosecco (Castello di Roncade); Vermentino 2017; Cannonau 2016 (entrambi Cantine di Dolianova).

Commenti: Paolo ha stupito con una cucina sarda di alta qualità, nella quale la ricerca del dettaglio non è fine a se stessa ma si sublima nei piatti tradizionali. La proposta del baccalà con i paccheri è stata

di ottimo livello e un omaggio alla tradizione di un piatto povero ma che riesce a esprimere le migliori note del gusto. Il maialino di latte al mirto (le cui foglie fresche sono giunte appositamente dalla Sardegna) ha sorpreso anche i palati più esigenti per la tenerezza della carne e il sapore dolce ma intenso. Molto buoni i vini. Il locale è estremamente accogliente, quasi una taverna di casa che ha avvolto i partecipanti alla cena in modo straordinario.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO 14 marzo 2019

Ristorante "Mi Garba" di Stefano Silicani, in cucina Ivo Pardini. ●2, Montée de Clausen, Lussemburgo; ☎ 0035/2661310226; www.migarba.lu.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di polenta; matuffi in crema di formaggi; fresco di finocchi e arance; cinghiale alla maremmana; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso extra dry (Sommariva); Sole di Notte, Ciliegiole Doc (Le Lupanie).

Commenti: Uno dei più recenti ristoranti italiani aperti a Lussemburgo. Questo locale, che si trova in una location suggestiva, è gestito in modo familiare da una coppia

toscana che ha deciso di proporre proprio la cucina di questa regione. L'offerta del menu è volutamente ristretta, per garantire la freschezza dei prodotti, fatti arrivare per la maggior parte direttamente dall'Italia, e un'attenta cura nella preparazione dei piatti. Una particolare menzione per il cinghiale con la polenta, che ha ottenuto il pieno consenso di tutti. Un grazie ancora ai Simposiarichi Iolanda Bus, Elisabetta Mercusa e Marco Paolucci per aver reso possibile questa serata.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN 13 febbraio 2019

Ristorante "La Maschera" di Marco Boldrini e Federico Galli. ●Tweede Anjeliensdwarstraat 6-HS, Amsterdam; ☎ 0031/204200767, cell. 0031/649779567; www.lamaschera.nl; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coniglio in porchetta con insalata; baccalà in umido con uvetta e cipolla su crema di ceci; sardine marinate su pappa al pomodoro; parmigiana di melanzane; ravioli fatti in casa ripieni di cacio e pepe con tartufo nero pregiato di Norcia; strangozzi fatti in casa con ragù d'anatra; tonno del Chianti; spalla di maiale spurgata, cucinata e marinata, su fagioli all'uccelletto; peposo al Sangiovese con tortino di patate; tiramisù; tozzetti umbri fatti in casa con anice e uvetta.

I vini in tavola: Prosecco Doc brut Col del Sas (Spagnol); Timorasso Derthona 2017 (Vigneti Massa); Taurasi Radici Docg 2014 (Mastroberardino); Moscato d'Asti; Grechetto passito Muffo 2015 (Mottura).

Commenti: Ristorante tipico umbro, che si contraddistingue per l'attenzione agli ingredienti, importati direttamente dall'Italia, e per l'abbinamento cibo-vino molto accurato. La cena, iniziata con una degustazione di piccoli e saporiti piatti, è proseguita con un assaggio di due primi tipicamente umbri. I secondi molto apprezzati, specialmente nel loro abbinamento con il vino, hanno visto ancora prodotti del territorio di provenienza della gestione, tutti sorprendentemente freschi e gustosi. Un ottimo tiramisù ha completato





EUROPA segue

una delle migliori cene degli ultimi mesi. Ben riuscito l'accoppiamento con i vini di ottima qualità e corretta la dimensione delle portate, che ha permesso di gustarle tutte.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN 23 febbraio 2019

Ristorante "La Liguria" di Paolo Basile. ●Noordeinde 97, Den Haag; ☎0031/7073658387; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fonduta di pecorino con tartufo invernale e schiuma di burrata; ravioli ripieni con cime di rapa e ricotta fresca con crema di vongole; cestini di branzino con gamberetti, pomodorini e ricotta; brasato di manzo al Barolo con ratatouille di verdure; tiramisù con meringhe e amaretti.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Bolla); Eó Pecorino Terre di Chieti Igt 2018 (Moro); Charà Chardonnay Salento Igt 2017 (Castello Monaci); Gavi Oro Gavi Docg 2017 (Villa Scolca); Negroamaro Salento Igt 2016 (Feudo Monaci).

Commenti: Apprezzato l'antipasto per la sua cremosità e il gusto pronunciato del pecorino che contrastava bene col tartufo fresco, per molti il piatto più riuscito. Il più debole sono stati i ravioli, ricetta divertente ma ancora molto da perfezionare: la pasta era troppo spessa e quindi non si è cotta ai lati, purtroppo poco commestibile. Il branzino ha avuto voti divergenti. Il brasato era molto tenero e gustoso, le verdure un po' crude. Il tiramisù era ben eseguito e apprezzato per la sua semplicità. Più che onesti i vini: graditi, in particolare, il Charà Chardonnay e il Gavi. Una nota speciale per il servizio attento e cortese che ha contribuito alla buona atmosfera della serata.

REGNO UNITO

 LONDRA
25 febbraio 2019

Ristorante "Olivocarne" di Mauro Sanna. ●61 Elizabeth Street, Londra; ☎0044/2077307997; coperti 85. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: spiedini di saliccia sarda alla griglia; spiedini di mozzarella di bufala con pomodorini ciliegini; bocconcini di zucchine grigliate con ricotta sarda e rucola; culurgiones al cinghiale con scaglie di tartufo nero; pollo a succhittu con fregola e carciofi; sebada.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Docg brut (La Farra); Olivo rosso Cannonau di Sardegna 2017; Olivo bianco Vermentino di Sardegna 2017 (entrambi Cantina Contini).

Commenti: Bella serata, con la cucina sarda in primo piano. Materie prime che arrivano direttamente dalla Sardegna; chef, camerieri e manager sardi. Più di così Mauro Sanna non poteva fare per attenersi alla sua filosofia di regionalità e individualità a tavola. Le zucchine avevano un sapore delicato e dolce che ben si accoppiava con quello pungente della ricotta. I culurgiones erano piccole opere d'arte con un sugo saporito esaltato dal tartufo; il pollo, servito con abbondante condimento all'aceto e capperi, si univa bene alla fregola e carciofi. La sebada si scioglieva in bocca, fritta alla perfezione, con leggerezza, irrorata di miele dorato. I vini hanno ben accompagnato i piatti e rallegrato gli spiriti.

REPUBBLICA CECA

 PRAGA
27 febbraio 2019

Ristorante "Casa De Carli" di Matteo De Carli, anche in cucina. ●Vezenska 116/5, Praga; ☎0042/0224816688; info@casadecarli.com, www.casadecarli.cz; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai;

giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: moleca in pastella, insalatina; sarde e cipolle in saor, olio extravergine di oliva; bacalà mantecato alla veneziana con polenta gialla; risotto Carnaroli al radicchio rosso di Treviso; seppie nere stufate, con polenta bianca; tiramisù; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Berlucchi 61 Docg (Berlucchi); Sauvignon St. Valetin Docg; Pinot Nero St. Valetin Docg; Chardonnay St. Valetin Docg; Comtess St. Valetin (tutti Eppan).

Commenti: Gestita in modo egregio e apprezzata da tutti i commensali, la descrizione con relativi aneddoti delle varie portate da parte del Simposiarca Giorgio Boatto che, da buon veneziano, ha sottolineato le caratteristiche del menu realizzato dallo chef, memore dell'esperienza fatta presso il ristorante "Cipriani" nei primi anni 2000. Ottime le moleche; eccezionale il bacalà mantecato; molto apprezzato il risotto e superlative le seppie stufate. Il classico tiramisù, accompagnato da ottime chiacchiere, ha chiuso una serata senza dubbio molto apprezzata. Tutti i vini, abbinati in modo egregio, hanno accompagnato una cena da ricordare.

TURCHIA

 ISTANBUL
7 marzo 2019

Ristorante "Sunset Restaurant" di Sunset Grill&Bar. ●Kuruçesme Mah. Yol Sok. No: 2 Ulus Park, Ulus, Besiktas, Istanbul; ☎0090/212287035758; co-

perti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,03; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bresaola con bocconcini di mozzarella; cubetto di salmone crudo marinato agli agrumi e pepe nero, servito con ricotta fresca; polentina con funghi porcini e schiuma di tartufo; pomodoro alla Portofino; crudo di gamberi, puntarelle all'acciuga, pappa al pomodoro; risotto mantecato con zucca e gorgonzola dolce e calamari; branzino alla mugnaia con purea leggera di patate; il sole delle 5 terre.

I vini in tavola: Pergole Treviso Doc Prosecco N.V. (La Pieve); Poggio del Tiglio Gavi 2016 (Guido Mazzerello); Pinot Grigio Friuli 2017 (Terre Rosse di Adamo Lestani); Greco di Tufo 2016 (Feudi San Gregorio); Barolo 2012 (Prunotto).

Commenti: "Portofino incontra il Bosforo". La Delegata Dilek Bil ha invitato l'ex executive chef Corrado Corti dell'Hotel Splendido-Splendido Mare di Portofino a Istanbul. La Delegata ha dato il benvenuto ai 40 partecipanti ringraziando per la loro presenza H.E. Massimo Gaiani, nuovo Ambasciatore d'Italia in Turchia, e la Console Generale Elena Sgarbi. Un menu eccezionale preparato dallo chef Corti, basato principalmente su piatti di pesce che rappresentavano la tipica cucina ligure. La serata si è conclusa con il dono allo chef, da parte della Delegata, del piatto d'argento dell'Accademia, come ricordo della serata.

UNGHERIA

 BUDAPEST
12 marzo 2019

Ristorante "Casa Pomo d'Oro" di Attila Jahner, in cucina Alessandro Manana. ●1051 Budapest Arany Janos utca 7, Budapest; ☎0036/703907885; coperti 21. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzetta al forno con caponata di melanzane e pomodoro; crema di zucchine con ginger, coriandolo e civeche di polpo arrosto; rigatoni Benedetto Cavalieri ripieni di agnello al brasato con pecorino al pepe e ragù di porcini; millefoglie di vitello impanato; formaggio fresco, pistacchio



e crema di cornaletto; minibrioche siciliana con granita al caffè; mousse al caramello con cuore al pralinato e biscuit alla nocciola con glassa al caramello salato; bavarese al caffè e cialde di riso al cacao amaro.

I vini in tavola: Argeo Prosecco Docg (Ruggeri); Inzolia 2016 Doc (Firriato); Nero d'Avola 2015 (Tolla).

Commenti: L'arredamento è costituito da una grande tavolata dove gli ospiti siedono attorno al banco dello chef che illustra ciò che sta preparando, da cui il numero molto ridotto dei posti. Menu incentrato su piatti della cucina siciliana, abilmente rivisitata dal giovane chef Alessandro Manna di origini siciliane, con risultati veramente ottimi. Una menzione particolare merita la giovane pasticciera Valentina Planta che, con una sua creazione al caffè, ha deliziato i palati a conclusione di una eccellente serata.



NEL MONDO

AUSTRALIA

SYDNEY

23 febbraio 2019

Ristorante "Jonahs" di Ms Sage, in cucina Matteo Zamboni. ●69 Bynia road, whale beach, Sydney; ☎0061/299745599; enquires@jonahs.com.au, www.jonahs.com.au; coperti 160. ●Parcheggio privato del risto-

rante o garage convenzionato; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberoni grigliati con pomodori e prezzemolo; risotto con funghi porcini e parmigiano reggiano; caserecce con crab, pomodori arrostiti con olio speziato; pesce selvaggio con erbe, limone e burro bruciato; cotoletta milanese con pomodori e limone grigliato; tagliata di manzo angus con salsa bernaise; insalata e patate arrosto.

I vini in tavola: Fonte Garganega 2017 (Canoso). Soave; Chianti Classico riserva Sangiovese 2018 (Marchese Antinori); Prosecco.

Commenti: Vista mozzafiato, cibo ottimo, personale attento e amichevole: un pranzo molto piacevole, con gradimento particolare per le caserecce.

CINA

PECHINO

17 febbraio 2019

Ristorante "La Pizza (Soho)" di Giuseppe De Stefano. ●No.1112 Soho Shangdu, No.8 Dongdaqiao Lu, Chaoyang District, Pechino; ☎0086/1059003112; www.lapizzanapoli.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso con cannolo ripieno di melanzane; pizzoccheri ai gamberoni di Mazara e limone; raviolone ripieno di bufala in salsa rosa tartufata; polpo arrosto con salsa alla ciliegia e polenta di ceci; torroncino alle mandorle.

I vini in tavola: Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio); Grillo Terre Siciliane (Colosi).

Commenti: Primo evento del 2019. Lo chef Giuseppe De Stefano ha accolto con il classico calore campano i convenuti, proponendo un menu molto interessante con incursioni nordiche su piatti di mare del Sud d'Italia. I vini sono stati abbinati alle aree cui i piatti si sono ispirati: Greco di Tufo e Grillo. Ottimo il cannolo ripieno di melanzane, molto apprezzato per la sua delicatezza e innovazione, e superlativo il raviolone di bufala in salsa rosa tartufata, dove lo chef ha sposato il profumo del tartufo piemontese con la mozzarella di bufala campana. Come secondo è stato presentato un polpo morbido e gustoso.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI

11 febbraio 2019

Ristorante "La Strega" di gestione dell'albergo, in cucina Christian Carriero. ●Le Royal Meridien Beach Resort & spa, Al Mamsha Street, Dubai; ☎00971/43165550; www.lastrega-dubai.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: porchetta con focaccia al rosmarino, panzanella pugliese, carpaccio di manzo, schiacciata al vitello tonnato; ravioli di burrata; pizza marinara, pizza Bologna, pizza salsiccia e broccoli; sbriciolata.

I vini in tavola: Prosecco Organico (Alberto Nani); Chardonnay Attems (Frescobaldi); Etna Rosso (Terre Nere); Moscato passito (Araldica).

Commenti: Divertente riunione conviviale organizzata dal Segretario Alessandro Nocivelli e dall'Accademico Lorenzo Magnavita sul tema "Lavori in corso". Per la prima volta a Dubai (per ovvie ragioni religiose) gli Accademici hanno avuto l'immenso piacere di assaggiare una gustosissima porchetta ad hoc preparata appositamente. La Strega è un ristorante con pizzeria di qualità (bravo il pizzaiolo Edoardo Di Libero). Gli Accademici e i loro ospiti, 40 commensali in tutto, hanno particolarmente gradito i ravioli e le pizze

(che sono raramente buone a Dubai). Bellissima vista della spiaggia della marina di Dubai; servizio molto curato e attento.

ISRAELE

TEL AVIV

20 febbraio 2019

Ristorante "Sicilia" di Patchi, in cucina Udi Meiri. ●Jaffa port, Tel Aviv-Jaffa; ☎00972/36832255; sicilia.jaffaport@gmail.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,72; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini al peperone; bruschetta di tartare; pizza margherita; insalata con pinoli; risotto ai funghi; linguine al pesto; entrecôte e filetto di manzo ai ferri; orate alla brace; torta meringata di formaggio al limone; tiramisù.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2017; Rompicollo di Poggio al Tufo 2015 (entrambi Tommasi).

Commenti: Quiz sulla cucina siciliana per gli Accademici che hanno partecipato alla prima riunione conviviale del 2019 nel ristorante Sicilia, nel pittoresco porto di Jaffa. La cena accademica, organizzata dalle Simposiarche Cinzia Klein e Jenny Innocenti, ricca di piatti classici italiani ma non siciliani, è stata arricchita da un quiz sulla cucina siciliana della chef di Gambero Rosso Emanuela Panke, ospite d'eccezione, da poco trasferitasi in Israele. La vincitrice, l'Accademica onoraria Sabina d'Antonio, ha ricevuto una pannocchia con la ricetta dei cannoli siciliani. Tra i numerosi ospiti l'Ambasciatore Benedetti e il Colonnello Cerioli.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

18 febbraio 2019

Ristorante "Lafiandra" di Cataldo e Brenda Lafiandra, in cucina Cataldo Lafiandra. ●56 Tanglin Road, # B1-01, Singapore; ☎0065/68844035; cataldo@lafiandra.com.sg, www.lafiandra.com.sg; coperti 40+34 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.





NEL MONDO segue

Le vivande servite: bruschette funghi e taleggio; arancini; pizzette bianche con rosmarino e mortadella; asparagi gratinati all'uovo e prosciutto di Parma riserva; orecchiette di grano duro con broccoli e gamberi freschi; scelta tra: costolette di agnello al rosmarino con lenticchie di Colfiorito e filetto di spigola alla griglia con spinaci all'aglio e pinoli; sfoglia di mele con gelato alla vaniglia in salsa all'arancia e zenzero.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Zardetto); Chardonnay di Puglia (Tormaresca); Primitivo di Puglia (I Muri).

Commenti: Riunione conviviale dal tema intrigante "e se Colombo non avesse mai scoperto le Americhe", ossia "cosa non troveremo oggi sulla nostra tavola?". Menu privo degli ingredienti arrivati dal Nuovo Mondo, escluso uno la cui ricerca è diventata un gioco. Il Simposiarca Huang Eu Chai ha dissertato sul tema ed è stato ben coadiuvato dallo chef e titolare nel disegnare un menu austero, quasi medievale, ma piacevolissimo. Eccellenti gli ingredienti. Buoni i secondi. La cottura delle orecchiette ha sofferto dei ritardi nel servizio. Nel complesso una serata riuscita, allegra e caratterizzata da grande convivialità. Alessandra Genaro ha completato l'intervento del Simposiarca con generosità e verve.

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES
5 marzo 2019

Ristorante "Barrique" di Antonio Muré, anche in cucina. ●796 Main Street, Venice, Los Angeles; ☎001/331399-9010; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: culatello; quaglia ripiena in salsa di melagrana e tartufo; ravioli di coniglio e castagne in salsa di aglio arrosto al profumo di caffè; stinco di vitello alla veneziana; branzino alla siciliana; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Ferrari brut; Barbaresco (Marco Bonfante); Valpolicella Classico Superiore (San Michele); Vinegazzù della casa (Loredana Gasparini); Altrove (Cantine Viviera).

Commenti: La cucina superba dello chef Muré ha fatto visitare agli Ac-

cademici il Nord, il Centro e il Sud dell'Italia, degustando piatti innovativi e talvolta rivisitati, accompagnati dai vini regionali scelti per esaltare i sapori. Il ristorante, non molto grande, ha una atmosfera romantica, ed è localizzato in una prestigiosa zona di Los Angeles, fuori dal caos cittadino. La cantina ha vini di alta qualità che accompagnano la gamma dei piatti che il cuoco magistralmente prepara.

NEW JERSEY
5 febbraio 2019

Ristorante "Osteria Trevi" di Vincenzo, in cucina figlio di Vincenzo. ●4 Park Avenue, Madison (New Jersey); ☎001/9738459800; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte

Le vivande servite: uova antiche; polpettine al ragù; crostino con porchetta, pecorino romano e salumi misti; cacio e pepe; tacconelle molisane al ragù; abbacchio abruzzese; pesce spada alla mediterranea; sfogliatelle alla crema.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Pinot Grigio Alto Adige (Santa Silvana); Chianti Classico (Roccia delle Macie); Montepulciano d'Abruzzo (Zaccagnini).

Commenti: Ottimo! Cacio e pepe, veramente da non perdere.

NEW JERSEY
5 marzo 2019

Ristorante "Healthy Italia" di Gina, in cucina Laura Orlandi. ●55 Main Street, Madison; ☎001/9739665200; info@healthy-italia.com; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di

chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi misti, varietà di formaggi, uva; spaghetti fai da te all'amatriciana con pancetta; merluzzo al forno con fagioli cannellini e polenta; pomodorini e olive taggiasche; verdure arrosto con aceto balsamico; frutta arrosto con rosmarino, miele, mascarpone; pasticceria e chiacchiere.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot Grigio (Tosca); Chianti Classico riserva 2012; Moscato (Bartenura).

Commenti: Divertenti gli spaghetti fai da te. Frutta arrosto da non perdere, con una crema al mascarpone meravigliosa.

SAN FRANCISCO
13 marzo 2019

Ristorante "Cento Osteria" di Donato Scotti e Gian Luca Guglielmi, anche in cucina. ●100 Brannan, San Francisco; ☎001/4155431000; www.centoosteria.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di baccalà e di verdure; antipasto con salumi curati in casa e pâté di fegatini di pollo; scarpinocc di Parre; filetto di maiale e castagne, con cipolline e cardi brasati; torta di polenta e mandorle con salsa al limone.

I vini in tavola: Valdobbadiene, Prosecco Superiore brut (Drusian); Langhe, Nebbiolo Rosato 2017 (Parusso); Montepulciano d'Abruzzo 2017 (Col del Mondo); Toscana rosso Ilex 2017 (Caprili).

Commenti: Splendida serata per la riunione conviviale della cultura, in un ristorante relativamente nuo-

vo nel panorama gastronomico di San Francisco. Presenti entrambi, il proprietario e chef Donato Scotti e il partner/chef Gian Luca Guglielmi per onorare gli Accademici. Pieni voti, all'unanimità, ai piatti presentati e in particolare per gli squisiti crostini di baccalà e al primo, sconosciuto ai più: gli scarpinocc tipici di Parre nella provincia di Bergamo. L'Accademica e Presidente della "Leonardo Da Vinci Society" Amelia Antonucci ha presentato una relazione sul 500° anniversario della morte del grande Maestro.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
28 febbraio 2019

Ristorante "La cucina di Ciro" di Ciro Molinaro. ●43, 7th Avenue Park Town North, Johannesburg; ☎0027/114425187; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie 21 dicembre - 14 gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,55; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di vitello con scaglie di parmigiano, capperi, olio evo e pepe nero; insalata di rucola con pomodorini, noci e finocchio arrostito; spaghetti in brodo di funghi con porri arrostiti e formaggio pecorino; coscia di agnello disossata, con aglio al rosmarino, verdure grigliate, vinaigrette alle erbe e mela al gratin; torta di albicocche e mandorle con salsa tiepida di albicocche e Rhum servita con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2014 (Zenato); Barbera 2013 (Merwida); Nebbiolo 2011 (Steenberg).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Delegato, nella veste di Simposiarca, ed è stata l'occasione della consegna del Diploma di Buona Cucina, prestigiosa attestazione gradita e apprezzata con orgoglio dal proprietario e da tutto il personale. La cena è stata all'altezza della fama del ristorante, salvo alcune osservazioni sulla cottura della coscia di agnello che per qualcuno è risultata troppo cotta. Buone le altre pietanze. Confermato lo standard del ristorante: buone la presentazione dei piatti e la preparazione della tavola. Il servizio è stato attento e preciso. Alla fine della serata gli Accademici si sono congratulati con lo chef.





LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



DELEGAZIONI DELLA SICILIA OCCIDENTALE

I GRANI DURI SICILIANI *Storia, antropologia, gastronomia*

a cura di Nicola Nocilla e Giuseppe Silvestri

Kalós edizioni
Fuori commercio

Fino ad alcuni anni fa, sugli scaffali del supermercato non erano molti i tipi di farina in commercio: grano tenero o grano duro. Oggi ci troviamo davanti a una molteplicità di farine che derivano anche da antiche varietà di grano, la cui sopravvivenza si deve alla passione ostinata di certi coltivatori e, a volte, all'attenzione di alcune istituzioni pubbliche. Fra tali varietà, spicca l'insieme degli antichi grani duri siciliani. E inizia anche a svilupparsi una letteratura volta a fornire informazioni sui loro aspetti culturali e nutrizionali. L'interessante e ampio volume, curato dalle Delegazioni della Sicilia occidentale dell'Accademia, nasce dai principali contributi e approfondimenti, sul tema, di una serie di convegni che si sono svolti dal 2015 al 2018. La prima parte della pubblicazione rievoca una Sicilia quasi del tutto scomparsa, quella del paesaggio dell'agricoltura tradizionale delle aree interne, con i "mulini tra segni del lavoro e territorio". I contributi dei diversi autori spaziano, poi, dalla biodiversità dei grani siciliani da salvaguardare alla qualità e al valore nutrizionale dei frumenti siciliani, all'identità e ricchezza del "granaio di Sicilia". Nella parte finale, dedicata agli aspetti della politica agricola, si affrontano i problemi del presente, e le opportunità per il futuro, con l'auspicio che l'attenzione ai grani duri storici siciliani resista alla volubilità delle mode, traducendosi nell'aumento della richiesta del mercato che la comunità scientifica avrà il compito di rendere sempre più consapevole.



DELEGAZIONE DI CREMONA

LE TORTE DOLCI E SALATE *nella Cucina Cremonese della tradizione*

a cura di Carla Bertinelli Spotti

Fuori commercio

Il bel "Quadernone" che la Delegazione dedica al tema dell'anno celebra un argomento che gode un momento di grande interesse. Attraverso la consultazione di pagine degli studiosi locali, documenti d'archivio e gli Statuti "per li festari et offellari" (gli equivalenti dei nostri pasticceri), la curatrice ricostruisce l'attività di alcune pasticcerie storiche, mentre gli altri autori della pubblicazione si soffermano sulla ricca e varia preparazione delle torte, in particolare quelle dolci, per le quali il territorio è maggiormente vocato. Non manca, inoltre, una vasta raccolta di ricette, alcune attinte ai ricettari cremonesi, altre fornite dai ristoranti visitati dalla Delegazione. Il Quaderno si arricchisce ancora con testimonianze di vita vissuta, riguardo alle preparazioni casalinghe, con aneddoti e curiosità inedite, legate alle ricorrenze, ai metodi di cottura, agli utensili da cucina, per arrivare ai termini dialettali per definire i dolci, ai modi di dire, ai proverbi. Gustosa, infine, una piccola antologia di poesia dialettale (con traduzione a fianco) e di brani di prosa, dedicati prevalentemente ai dolci nuziali.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Roberto Ariani - Delegato di Firenze

"La fiorentina. Osti, macellai e vini della vera bistecca"
di Aldo Fiordelli
(Prato: Gruppo Editoriale, 2019)

Ragna Engelbergs - Accademica della Lunigiana

"Fate, folletti, buffardelli insieme a noi ai fornelli. Tradizione e fantasia in cucina"
di Sandra Tozzi (Aulla: Pilgrim Edizioni, 2012)

Paolo Grandi - Delegato onorario Svizzera Italiana

"Il nuovo cuoco ticinese"
di Luigi Franconi. Curatori Claudio Benporat e Guglielmo Solci
(Lugano: Giampiero Casagrande Editore, 1993)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Ivrea**
Paola Sozio

 **Vercelli**
Carla Gabutti ● Matteo Pagetti

LIGURIA

 **Albenga e del Ponente Ligure**
Claudio Mastrogiorgio ●
Laura Antonella Reinero ● Elena Ricci

LOMBARDIA

 **Alto Mantovano e Garda Bresciano**
Daniele Daverio

 **Brescia-Terre dei Fontanili**
Angelo Abrami ● Roberto Signorelli

 **Varese**
Ernesto Cappelletti ● Valentina Ernst

 **Vigevano e della Lomellina**
Franco Rodolfo

VENETO

 **Belluno-Feltre-Cadore**
Bruno Calamina ● Caterina Gasparo

 **Venezia**
Luisa Marcon

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Maria Francesca Arcidiacono ●
Giuliana Battigelli ● Rosamaria Olivo ●
Carla Tavasani

 **Muggia-Capodistria**
Anna Bertolo ● Antonio Cobalti ●
Alessandro Serena

 **Pordenone**
Edda Bortolin

 **Udine**
Viviana Viviani

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna-San Luca**
Elena Passanti Scota

 **Carpi-Correggio**
Francesca Manzini

 **Castel San Pietro-Firenzeuola**
Pierfrancesco Borzatta ● Elena Caroli ●
Raffaella Fabbri ● Nicola Santandrea ●
Dario Vecchione

 **Cesena**
Carlo Battistini

 **Forlì**
Patrizia Mazza Cicognani ● Pierluigi Ranieri ●
Alessandra Zagnoli

 **Imola**
Giuseppe Farina

 **Piacenza**
Carolina Vaccari

 **Rimini**
Luciano Costantini

TOSCANA

 **Viareggio Versilia**
Lucia Calastri ● Giovanna Maria Giorgetti ●
Alessandra Petracca

MARCHE

 **Ancona**
Denise Black

UMBRIA

 **Assisi**
Marco Lupidi ● Michela Vincenti

 **Spoletto**
Manuela Grifoni ● Enrico Morbidoni ●
Alessandro Morelli ● Edoardo Torlini

LAZIO

 **Roma**
Pierangela Rodilosso

 **Roma Valle del Tevere-Flaminia**
Giovanni Braico ● Maria Giuseppina Cimino ●
Andrea Gentili

PUGLIA

 **Castel del Monte**
Francesco Mastropasqua

 **Foggia**
Nicola Lofrese

SICILIA

 **Messina**
Adele Penna ● Angelo Ragonese De Gregorio

 **Palermo Mondello**
Alice Agrusa

SARDEGNA

 **Cagliari**
Roberta Ballero ● Patrizia Ciuccatosta ●
Elisabetta Mura ● Giovanna Pinna ●
Patrizia Zucker

 **Nuoro**
Giovanna Pittorra

CILE

 **Santiago del Cile**
Canio Corbo

CINA

 **Hong Kong**
Camilla Ballerini ● J. Peter Chen ●
Eugenia Del Favero ● Philip Eisenbeiss ●
Paolo Fassina ● Rumiko Hasegawa ●
Marzio Morgante ● Anna Romagnoli ●
Francesco Vitali

 **Pechino**
Remigio Brunelli

 **Shanghai**
Luca Carpinelli ● Fuzhi Wong

GERMANIA

 **Monaco di Baviera**
Fabian Böttger

ISRAELE

 **Tel Aviv**
Giordana Di Castro ● Nessia Laniado

PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**
Giulia Michela Paolinelli ● Antonio Robuschi

REGNO UNITO

 **Londra**
Marco Boldini ● Nicola Di Sarno ●
John Dunbar Roake ● Filippo Scandellari ●
Tina Villarosa

ROMANIA

 **Bucarest**
Pasquale Silvestro

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Salvatore Albani ● Lawrence Stephen Basapa ●
Maurizia Debiaggi ● Choy Wen Han

STATI UNITI D'AMERICA

 **Houston-Texas**
Lynn Tyger

 **Los Angeles**
Accademico onorario: Silvia Chiave

TUNISIA

 **Tunisi**
Sergio Busetto ● Mariano Michele Deiana

NUOVE LEGAZIONI

FRANCIA

 **Lilla**
Legato: Francesca Baglioni

TRASFERIMENTI

VENETO

 **Vicenza**
Francesco Breganze De Capnist
(*da New York*)

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Francesca Crisponi (*da Gallura*)
Michela Linda Magri (*da Giacarta*)

ABRUZZO

 **Chieti**
Gianni Di Pietro (*da Londra*)

SARDEGNA

 **Cagliari**
Massimo Pellegrino (*da Santo Domingo*)

REGNO UNITO

 **Londra**
Costantino Davide (*da Dubai*)

STATI UNITI D'AMERICA

 **Boston**
Gaia Reggiani (*da Atlanta*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Mantova**
Consulatore-Segretario-Tesoriere:
Katuscia Modenese

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Merano**
Vice Delegato: Heinrich Plunger
Consulatore-Segretario: Pancrazio Andreano
Consulatore-Tesoriere: Josef Alois Pircher
Consultori: Hugo Agostini ● Bruno Barbieri ●
Aldo Clementi ● Peter Lahn ●
Renzo Pedevilla ● Renzo Zadra

 **Rovereto**
Consulatore: Antonella Graiff

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna-San Luca**
Consulatore-Tesoriere: Sergio Farnè

 **Forlì**
Consulatore: Alberto Parronchi

LAZIO

 **Roma Eur**
Vice Delegato: Enzo Pagani
Consulatore-Tesoriere:
Carmela Maria R. Gragnani Zompi

CALABRIA

 **Crotone**
Delegato: Sergio D'Ippolito
Vice Delegato: Luigia Stricagnolo Petrillo
Vice Delegato-Tesoriere: Riccardo Proto
Consulatore-Segretario: Vincenzo Cizza
Consultori: Giulio Capocasale ●
Nicodemo Librandi ●
Alfonso Maria Maiorano ●
Fernando Mantella ● Ezio Pugliese

AUSTRALIA

 **Sydney**
Vice Delegato: Leonie Furber

MALTA

 **Malta**
Vice Delegato: Gianfrancesco Comelli

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Verbano-Cusio-Ossola**
Giuliano Ambroso

EMILIA ROMAGNA

 **Cento-Città del Guercino**
Elisabetta Balboni ● Maurizio Martini

 **Forlì**
Fabrizio Savorani

CALABRIA

 **Cosenza**
Giuseppe Giannico

SICILIA

 **Marsala**
Giuseppe Galfano

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

MOMENTOUS TRANSFORMATIONS IN THE RESTAURANT WORLD

*A silent revolution,
surely detrimental to the
traditional domains of food.*

History teaches that we know how revolutions begin, but not how they will end. Indeed they often have unpredictable consequences, frequently the opposite of those we expected. However, while they are under way they leave a trail of casualties, whether few or many. A silent revolution is now taking place in full public view in the multifaceted world of restaurants, and it will surely damage the traditional domains of food. Reliable estimates predict a loss of approximately 15% of restaurant jobs, as we know them today, in favour of other food service modalities.

*Classic fast food is veering towards
the requirements of a more demanding clientele*

The classic 'fast food', once synonymous with 'junk food', is undergoing a metamorphosis, adapting itself to the requirements of a more mature, discerning clientele. The cast-iron creed of **Dick and Mac McDonald**, subsequently reinforced by McDonald's 're-founder' **Ray Kroc**, 'just burgers and fries', is now but a hazy memory. To prosper, today's fast food restaurants offer salads, fried fish or chicken, sandwiches with local ingredients to represent the host nation, and increasingly, family services or even table service. To have some idea of this phenomenon, consider that McDonald's alone has 600 franchised branches in Italy, with 23,000 employees. And they are by no means alone: beyond their eternal rival, Burger King, they contend with Autogrill, Chef Express, Roadhouse, Old Wild West and more recently ethnic fast food such as Kyosko Sushi. Alongside cafés with pre-made hot food, sandwich or *piadina* shops, and vastly trendy street food, a new food paradigm is taking shape, starting with **Oscar Farinetti's** brainchild **Eataly**. Its first branch opened in 2007 in Turin's Lingotto district, followed by branches in Genova, Roma Ostiense, Bari Fiera del Levante, Florence, Milan, Trieste and many others including those abroad, such as the celebrated New York location. This innovative formula provides customers with delicious foods made with excellent ingredients in autonomously managed restaurants. The



Cappella Mazzoniana, Termini railway station, Rome

venture's crown jewel is the monumental FICO food park in Bologna.

*The 'Central Market' format now surrounds
the splendid Cappella Mazzoniana
in Rome's central train station*

Another restaurateur-entrepreneur has made a similar splash: the Florentine **Umberto Montano**, whose **Mercato Centrale** ('Central Market') format is conquering markets and railway stations. Launched in 2014 from the central market in Florence, his winning idea took root in Rome's Termini train station in the area dominated by the imposing and splendid marble chimney known as the *Cappella Mazzoniana* (Mazzoni's chimney, from its architect's name), once the after-work haunt of railway employees; Montano also recently opened the Porta Palazzo market in Turin. He is now preparing to open another venue in Milan's central train station, occupying the via Sarmatini area on the station's western side, with 20 artisanal food representatives offering tastings at their stands and at restaurant tables. The food world, then, is being transformed. In this climate of novelty and modernity, it is befuddling to learn that the World's Best Female Chef 2019 has anointed a winner: the Mexican **Daniela Soto-Innes**, chef at the **Cosme** restaurant in Manhattan. We are happy for her, but in a world so fervently advertised as 'gender-free', it is confusing to see gender differences emphasised in the kitchen. A chef's ability has nothing to do with gender.

Paolo Petroni



COFFEE, FROM NAPLES TO... SEATTLE

see page 4

Two cities have indelibly linked their names to coffee: Naples and, more recently, Seattle. Italian coffee is concentrated, hot and potent; American coffee is more of a beverage to enjoy in large quantities. A coffee company in Seattle, explains Honorary Milano Duomo Delegate Andrea Cesari de Maria, has chosen Milan as a target for its resolute market expansion, though using a very different approach from the concept of relaxation inherent in Neapolitan coffee culture.

PANNA COTTA, A SECRET FROM LANGA

see page 6

Panna cotta, alongside *tiramisù*, is one of the world's most famous desserts. It exists in many variants: coffee, strawberry, orange, cocoa, peach... It was created in 1940 in an elegant inn located in La Morra, a village perched on a hill overlooking Piedmont's most famous vines. "There's only one real *panna cotta*: ours", asserts chef Marco Boschiazzo of the Bovio restaurant.

IN VINO VERITAS

see page 8

What is the origin of the Latin phrase "*in vino veritas*", "in wine there is truth"? Why is this drink so imbued with symbolic value by philosophical thinkers as to be associated with truth itself? Lunigiana Academician Giuseppe Benelli analyses the symbolism of wine, concluding that the pleasure of enjoying wine (in moderation) encourages a thoughtful revisitation of the

relations between life and thought, reason and passion, body and mind.

THE CUISINE OF ASCOLI PICENO AND ITS TRADITIONS

see page 10

Beyond such traditional pork products as *ciauscolo*, a spreadable salame, other famous foods of Ascoli Piceno include the *maccheroncini* ('fine *maccheroni*') of Campofilone, a finely hand-cut PGI-certified egg pasta similar to angel hair, and *brodetto sambenedettese*, a fish soup which differs from similar soups by including vinegar and peppers. The area's best-known speciality worldwide, however, is Ascoli-style olives, stuffed with minced beef, pork and chicken and then fried.

ASPARAGUS: THE TASTE OF SPRING

see page 12

Asparagus has a very long history, not least for its therapeutic use. Apicius' *De re coquinaria* contains what may be the first recipe for asparagus 'soufflé' in culinary history. Today there are many recipes for asparagus, which in any case, emphasises Novara Academician Flavio Dusio, must be consumed soon after being picked.

FOOD IN THE TALE OF SNOW WHITE

see page 14

Food stars in the Brothers Grimm's fairytale Snow White. As explained by Reggio Calabria Academician Michele Salazar, starting from the apple and finishing with Snow White's and the prince's wedding banquet, food assumes a symbolic value sometimes indicating negative emotions, such as envy, and sometimes positive ones, such as gratitude.

SWEET PIEDMONTESE TRADITIONS

see page 16

One of the pillars of Piedmontese culture has historically been a robust

confectionery tradition, which outdid itself in early 20th-century Turin, whose elegance was recounted, inter alia, through accounts of its cafés and sweet shops wherein a cornucopia of *galuperie* (sweetmeats) could be indulgently enjoyed. Turin Academician Elisabetta Cocito describes this sweet Piedmontese heritage, from *biscotti* to *gianduiotti* and other delights.

MULBERRIES

see page 18

These fruits are the delicious ambassadors of the mulberry tree, a plant which 'bears witness to a long-vanished era', as noted by Treviso Academician Giancarlo Saran. Its roots, by firming the banks of streams and the contours of slopes, were of great historical use. Its leaves fed silkworms, and the sale of their cocoons to silk spinning mills was once an important source of income in the farming economy. It is the mulberry fruit, however, which lends itself to delectable culinary preparations: jams, cakes and ice creams.

RABATON, A DELICACY FROM ALESSANDRIA

see page 20

Rabatton dumplings, which use the ingredients from the territory of Alessandria to best advantage, are making an interesting comeback in local culinary circles. Their name derives from the verb *rabater*, meaning rolling or turning - in this case kneading a mixture on the kitchen table. Alessandria Delegate Luigi Bussolino explains the origins and recipe of this dish, initially a basic survival food and now coveted as a delicacy.

IN LODI FOR THE FESTIVAL OF ST BASSIANO

see page 22

Tripe is near-ubiquitous in human cultures, and in Italy too it has innumerable permutations characterised by the addition of local ingredients or different preparation methods. In Lodi, the significance and



folk memory of tripe are associated with the feast of the city's patron, St Bassiano, celebrated on 19 January; the tradition of distributing tripe for free in the town square was resumed several decades ago.

ENJOY 19th-CENTURY CAKES IN VENEZIA GIULIA

see page 24

The second half of the 18th century witnessed the opening of the first 'coffee houses' (*botteghe da caffè*), imprinted with unmistakable Viennese flavour, which were instrumental in popularising the new cakes of the day: Sacher, Dobos, Pischinger and Rigojancsi. Gorizia Delegate Roberto Zottar describes these cakes' history and characteristics.

ST JOSEPH'S BANQUETS IN LEONFORTE

see page 27

Leonforte is a small town in the province of Enna, which marks the saint's yearly feast day with a traditional banquet. At these large tables, the poor play the roles of the saints and of Jesus' relatives and consume symbolic foods: little bread rolls which have been blessed, sweet fritters, and wild fennel dumplings, honouring that locality's most authentic food culture.

FINDING FLAVOURS IN THE KITCHEN THROUGH SCIENCE

see page 29

Applying a recipe is a scientific experiment, explains Imola Delegate Antonio Gaddoni.

If in the Middle Ages chemistry was used unknowingly, it was Pellegrino Artusi who breached new horizons, adding a scientific dimension to food with his work *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (*Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*).

RISI E BISI, THE FOOD OF THE DOGES

see page 30

A symbol of wealth, celebration and opulence, *risi e bisi* (literally 'rice and peas') was never absent from the Doge's table. The Veneto is particularly fortunate in its bounty of *Pisum sativum*, of which it boasts many particularly delicious varieties, which have kept this culinary tradition alive. Fresh spring peas are cooked in innumerable ways: in omelettes, with squid, or in purees or soups.

ON TURMERIC

see page 32

Some foods whose very existence was barely known to many just a few years ago have now earned kudos among healthy eating enthusiasts. Pride of place, explains Padua Academician Giancarlo Burri, apparently belongs to turmeric, vastly appreciated by physicians and chefs alike for its unique health benefits and culinary properties: a superstar among both nutraceutical and basic foods.

ANCIENT WISDOM: "LEAN IS NOT GOOD"

see page 34

Terre Modenesi Delegate Rosalba Caffo Dallari relates the features of three

traditional pork products: *coppa di testa*, *ciccioli frolli*, and *ciccioli montanari*, all of which survive today, made at home and eaten during certain winter celebrations, evoking ancient customs and rituals.

SULLA HONEY FROM SANNIO

see page 35

The crimson flowers of *sulla* (French honeysuckle or *Hedysarum coronarium*), a typical plant of the Benevento area, are popular with bees because of their abundant nectar. The resulting honey has an evanescent sweetness which is perfect for the traditional *torrone* nougat of Benevento, since it does not overpower the flavours and fragrances of the recipe's other ingredients.

RAW FISH OR COOKED?

see page 37

Raw fish consumption is a relatively recent phenomenon, at least in Italy. However, as noted by Udine Delegate Massimo Percotto, it can involve dangers which are often unknown to consumers. The most frequent is represented by food poisoning and serious infections. For example, the parasite *Anisakis* migrates into the flesh of fish and can be ingested by humans: blast chillers play a fundamental role in preventing this danger.

THE MINISTRY OF THE ENVIRONMENT'S NEW PLASTIC-FREE LOGO

see page 39

Plastic pollution is emblematic of how humans are harming their planet. The Italian Ministry of the Environment has shouldered some of the burden of this problem and has formulated measures to diminish plastic use. For example, it will extend its patronage only to public events in which no disposable plastic is used. To this end it has created a new logo for such occasions.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti