

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. 262, LUGLIO 2014/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

**CARI ACCADEMICI...**

- 3 Cucine territoriali e diversità genetica
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 La pizza Margherita: un compleanno amaro!
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Conosciamo le nostre radici
- 9 Storione: pesce o dolce?
(Luigi Marini)
- 11 Cosa sono le "moeche"
(Pietro Fracanzani)
- 12 Cucina francese-cucina cisalpina: una lunga storia di dare e avere
(Maria Emilia Moro Maisano)
- 14 Il vitto all'Istituto San Michele di Roma
(Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio)
- 16 *Oryza sativa*
(Francesco Franchi)
- 26 La carne podolica in Puglia
(Antonella Caroli Angiuli)
- 27 Escoffier "alla napoletana"
(Claudio Novelli)
- 29 Una cena nell'antico Egitto
(Maria Cristina Guidotti)

**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.

- 31 La semplicità in cucina
(Donato Pasquariello)
- 33 Gli statuti cinquecenteschi tra commercio e tavola marinara
(Pino Jubatti)
- 35 Il prosciutto cotto di Trieste
(Giuliano Relja)
- 37 Le uova, tra mitologia e attualità
(Publio Viola)



In copertina: elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con frutta" di Severin Roesen (1815-1872) esposta al New Britain Museum of American Art, New Britain, Connecticut, USA.

- 39 Granite, sorbetti e gelati
(Nicola Barbera)
- 41 La vecchia parmigiana con il trito di cavallo
(Giacchino Giovanni Iapichino)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 8 Guardando all'Expo 2015
(Silvia De Lorenzo)

I NOSTRI CONVEGNI

- 18 Le vie del latte
(Milly Pati Chica)
- 19 Gastronomia: ricerca della verità
(Maurizio Campiverdi)
- 20 Il cibo come metafora del vivere (e del sopravvivere)
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 22 Orio Vergani
(Ada Gigli Marchetti)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 43 Adamo ed Eva a tavola
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 4 Calendario accademico
- 38 Accademici in primo piano
- 44 In libreria
- 45 Dalle Delegazioni
- 56 Vita dell'Accademia
- 75 Carnet degli Accademici
- 77 International Summary



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

I COORDINATORI TERRITORIALI

Piemonte Area Est	Mario Tuccillo
Piemonte Area Ovest	Mauro Felice Frascisco
Liguria	Paolo Lingua
Lombardia Area Est	Giuseppe Masserdotti
Lombardia Area Ovest	Dino Betti van der Noot
Alto Adige	Ottokar Polasek
Veneto	Renzo Rizzi
Friuli - Venezia Giulia	Renzo Mattioni
Emilia	Gianni Negrini
Romagna	Gianni Carciofi
Toscana Area Est	Roberto Doretti
Toscana Area Ovest	Franco Milli
Marche	Mauro Magagnini
Umbria	Guido Schiaroli
Lazio (Roma)	Gabriele Gasparro
Lazio (Altre province)	Massimo Borghetti
Abruzzo	Paolo Fornarola
Molise	Giovanna Maria Maj
Campania	Mario de Simone
Puglia Area Nord	Luigi Altobella
Puglia Area Sud	Alessandro Corso
Basilicata	Antonio Masella
Calabria	Francesco Menichini
Sicilia Orientale	Mario Ursino
Sicilia Occidentale	Cinzia Militello di Castagna
Sardegna	Maria Gabriella Guiso



Cucine territoriali e diversità genetica

La grande diversità genetica delle popolazioni italiane contribuisce al mantenimento delle differenze delle cucine territoriali.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, una recente acquisizione scientifica getta nuova luce, con importanti riflessi interpretativi, su una caratteristica della cucina in Italia ossia la sua elevata e, per fortuna, persistente diversità in territori ristretti, tanto da essere definita microdiversità.

Nonostante l'urbanizzazione, la massificazione selvaggia della nostra società, l'industrializzazione agroalimentare, l'invasiva diffusione della Grande Distribuzione Organizzata e soprattutto della Grande Ristorazione, l'Italia resta uno dei paesi con la massima diversità alimentare.

La persistenza dei piatti regionali e territoriali, diversi anche sulle piccole distanze spesso misurate a una giornata di cammino, sembra quasi un miracolo di resistenza, ed è una fragile ricchezza che strenuamente persiste e resiste di fronte alla mondializzazione e alla

globalizzazione alimentare. Solitamente, nel passato e ancora oggi, si attribuisce l'estrema varietà delle cucine italiane alla grande irregolarità ed eterogeneità del territorio, che, dalle Alpi alla Sicilia, ha una straordinaria diversità di climi, tipi di territori, nicchie ecologiche e paesaggi. La complessa orografia italiana è invocata quale base di barriere, divisioni fisiche e frammentazioni.

Queste quasi inesauribili varietà di condizioni incidono sulle tipologie e varietà di vegetali e animali, quindi sulle qualità delle cucine, ma anche sui processi di popolamento umano, antichi e recenti, quindi sulle culture di cui la cucina è espressione o specchio.

Se l'Italia è suddivisa in una miriade di nicchie biologiche e culturali, al tempo stesso è stata e rimane un incomparabile territorio di passaggio di popoli e un Paese attraversato da flussi migratori che producono mescolamenti, contaminazioni e ibridazioni.

A un continuo bilanciamento tra fenomeni fisico-geografici d'isolamento, e di mescolamento culturale, è di solito attribuita l'innumerabile microdiversità italiana in termini di lingue e dialetti, prodotti agricoli, tradizioni sociali, artigianali e non da ultimo anche culinarie.

Questa diversità è messa a rischio dal superamento dell'isolamento territoriale e dall'omologazione culturale? E perché oggi si mantiene, anzi pare svilupparsi, una ricerca di biodiversità alimentari e culinarie? Due caratteristiche che sembrano quasi tipiche dell'Italia e che hanno suscitato l'interesse

di ricercatori i quali hanno cercato nuove e, per certi aspetti, inusitate strade di spiegazione.

Ricercatori di quattro università italiane - Bologna, Cagliari, Pisa e Roma "Sapienza" - si sono posti la domanda se la variabilità biologica e culturale italiana non abbia anche un'altra base, più profonda, in un'altrettanto ricca variabilità genetica, che persiste nel tempo.

Come si legge in un recente articolo di M. Capocasa e collaboratori (*Journal of Anthropological Sciences*, volume 92, 2013), la risposta non solo è affermativa, ma è andata oltre il previsto, dimostrando che la diversità genetica, riscontrata nella popolazione italiana, è superiore a quella che vi è nell'intera Europa. Per esempio, nell'ambito delle popolazioni del Veneto o della Sardegna, e quindi entro poche decine di chilometri, vi è una diversità genetica superiore a quella che vi è in Europa tra portoghesi e ungheresi, oppure tra spagnoli e rumeni, che distano molte centinaia se non migliaia di chilometri.

L'origine dell'elevata microdiversità italiana si ritiene derivi dal congiunto operare dei flussi migratori che hanno percorso la penisola e dalla segregazione indotta dalle caratteristiche territoriali.

La risultante, elevata diversità genetica sarebbe alla base della creatività e dell'adattabilità italiane, ma dà anche un nuovo volto all'origine e alla persistenza delle cucine territoriali che sono caratteristiche dell'Italia.

La variabilità genetica, infatti, inter-



ferisce anche sull'apprezzamento sensoriale ed è un nuovo campo d'indagine, la nutrigenetica, che si affianca alla psiconutrizione.

Anche se la genetica del gusto suscita molto interesse, e nella nutrigenetica vi sono numerosi aspetti da approfondire, oggi sappiamo che le variazioni genetiche nella percezione dei sapori, e quindi nella formazione del gusto,

contribuiscono fortemente a determinare le diverse preferenze alimentari. Sulla base delle attuali conoscenze, dobbiamo dunque ritenere che, nel corso dei tempi, in ogni singola ristretta area italiana si è formata una miriade di isole nelle quali una genetica particolare si è correlata a un'altrettanto peculiare caratteristica degli alimenti e soprattutto del modo di combinarli

e trasformarli in alimento, quindi di fare cucina.

Questo nuovo modo di vedere le cento, mille cucine italiane permette di dare una nuova dimensione alla ricerca gastronomica, anche come strumento di conoscenza di un'ancora nascente antropologia alimentare italiana.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 77



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

SETTEMBRE

6 settembre - **Asti**
Convegno "La cucina piemontese dell'Unità d'Italia: grandi chef del tempo. Riflessi sulla cucina moderna"

13 settembre - **Coordinamento Territoriale Marche**
49^a edizione Premio Verdicchio d'Oro "Vino e cucina: un perfetto connubio nella storia antica e moderna"

20 settembre - **Pinerolo**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Dalla cucina del Medioevo al cibo postmoderno"

26-27 settembre - **Foggia**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Transumanar m'è dolce: la transumanza in Capitanata"

27 settembre - **Delegazioni del Comprensorio Dolomitico**
Convegno "Dolomiti Unesco a tavola"

OTTOBRE

2 ottobre - **Civitavecchia**
Trentennale della Delegazione

4 ottobre - **Tigullio**
Cinquantennale della Delegazione

11 ottobre - **Maremma-Presidi**
Convegno "Incontro Italia-Francia: affinità e differenze tra le due grandi cucine"

16 ottobre - **Cena ecumenica**
"La Cucina del riso"

16 ottobre - **La Spezia**
2^a edizione "Premio Delegazione della Spezia" per Istituto Alberghiero Ipssar "G. Casini"

16 ottobre - **Pisa**
7^a edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto Alberghiero Ipssar "G. Matteotti"

NOVEMBRE

8 novembre - **Pisa Valdera**
Convegno "Le spezie e gli aromi in cucina"

22 novembre - **Milano Navigli**
Decennale della Delegazione
Convegno "Filosofia della cucina, estetica della tavola: un unico mondo, in divenire"

La pizza Margherita: un compleanno amaro!

*Tradita da ingredienti scadenti e improvvisati pizzaioli,
la pizza più conosciuta nel mondo è sempre meno italiana.*

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Nello scorso mese di giugno, la celebre pizza Margherita ha compiuto 125 anni di vita! Con una lettera del giugno 1889, inviata dal capo dei servizi di tavola della Real Casa, si convocava, a Palazzo Capodimonte, il cuoco della pizzeria Brandi affinché preparasse, per Sua Maestà la regina Margherita, le sue squisite pizze; in quell'occasione il pizzaiolo le dedicò la famosa pizza tricolore, che poi prese il suo nome. Ancora oggi è la più richiesta assieme alla "marinara" (solo pomodoro, aglio e origano) e alla "Napoli" con capperi e acciughe sotto sale. La pizza napoletana in generale è stata riconosciuta dalla Comunità Europea, nel 2010, quale Specialità Tradizionale Garantita (STG) e nel 2011 è stata presentata dall'Italia come candidata al riconoscimento Unesco, come patrimonio immateriale dell'umanità.

Per il 40% degli italiani la pizza è il piatto simbolo del Belpaese ed è la parola italiana più conosciuta all'estero, seguita da cappuccino, espresso e spaghetti. Tutto bene, dunque. Purtroppo no. La pizza di casa nostra è sempre meno italiana ed è fatta quasi sempre molto male, nonostante le regole dettate dalle associazioni e i tanti corsi per i pizzaioli. In Italia sembra ci siano almeno 50mila pizzerie, un numero enorme, che però sfornano pizze quasi sempre deludenti. Premesso che dopo l'hamburger la pizza è il preparato più difficile da fare (nessuno dei due è peraltro riprodu-

cibile nelle cucine di casa), i problemi risiedono sia negli ingredienti sia nelle modalità di esecuzione. La situazione relativa agli ingredienti è drammatica: mozzarelle ottenute non dal latte ma da semilavorati industriali dell'Est Europa, pomodoro cinese o americano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura olio di semi e farina francese, tedesca o ucraina. Secondo la Coldiretti, solo nel 2013, sono stati importati in Italia ben 481 milioni di chili di olio di oliva e sansa, oltre 80 milioni di chili di cagliate per mozzarelle, 105 milioni di chili di concentrato di pomodoro, dei quali 58 milioni dagli Usa e 29 milioni dalla Cina, e 3,6 miliardi di chili di grano tenero con una tendenza all'aumento del 20% nei primi due mesi del 2014. Qualcuno userà tutta quella roba! Ci sono poi i problemi di lavorazione: forni elettrici, paste non lievitate, acciughe scadentissime, impasti troppo sottili, cottura insufficiente per la fretta di servire tanti coperti tutti insieme. La pizza, purtroppo, è anche un mix di difficile digestione: se la mozzarella non è buona, la pasta non è lievitata, il pomodoro è acido, lo stomaco ne risente, per di più aggravato dalla birra che quasi sempre annaffia il tutto. Anche se la pizza non è un piatto cucinato da un cuoco in un ristorante, ma da un pizzaiolo davanti alla bocca del forno, l'Accademia alza forte il suo grido di dolore per lo scempio del simbolo dell'Italia.

See English text page 77

BUONE VACANZE

*Gli uffici della Segreteria di Milano resteranno chiusi,
per le vacanze estive, dall'11 al 24 agosto.
La Redazione di Roma resterà chiusa dal 2 al 31 agosto.
Un amichevole augurio di buone vacanze
a tutti gli Accademici.*



Conosciamo le nostre radici

Noterelle sull'Accademia delle origini (seconda parte).



Continuando la ricerca sulle nostre radici, dopo la fondazione nel 1953, cosa sono gli Accademici e come si sviluppa l'Accademia, soprattutto con l'originale "invenzione" delle Delegazioni?

Ma cosa sono le Accademie?

Accademie e Accademia

La nascita delle Accademie moderne è strettamente collegata allo sviluppo dell'Umanesimo, quando gli studiosi crearono delle istituzioni alternative dove coltivare il loro modello di cultura. In Italia, queste istituzioni sono soprattutto le Accademie, spesso di poche persone (l'Accademia dei Lincei inizia con quattro Accademici) che s'accreiscono sempre per cooptazione. Le Accademie, inoltre, hanno una sede propria, dove si svolge l'attività accademica.

In gran parte delle Accademie vi sono

due o più categorie di Accademici. Accanto agli Accademici Ordinari (iscritti nell'*ordo*, o ordinamento, e dotati di pieni diritti elettivi attivi e passivi), quasi sempre vi sono gli Accademici Corrispondenti, a volte distinti in nazionali ed esteri, anche questi sempre a numero chiuso e con diritti elettivi assenti o limitati, a volte requisito necessario per un accesso all'ordinariato.

L'esistenza di due categorie di Accademici Ordinari e Accademici Corrispondenti deriva dal fatto che l'attività accademica, svolta nella sede dell'Accademia dagli Ordinari, si giova delle lettere (o corrispondenze) inviate dagli Accademici italiani ed esteri e che sono lette e commentate nelle Sedute accademiche.

In modo analogo, avviene per le *Universitas Studiorum* dove, accanto ai Professori Ordinari, vi sono quelli Straordinari e altre categorie, come gli Associati, Incaricati, Aggregati, a Contratto. Anche in questo caso l'entrata dei professori (quelli che professano un insegnamento pubblico) è sempre per cooptazione o "chiamata", anche se oggi questa è ristretta tra coloro che hanno superato un concorso pubblico.

In merito alla scelta della qualifica di Accademia, Dino Villani racconta di un suo viaggio a Suzzara, dove Orio Vergani gli parlò per la prima volta della sua idea. Scartarono il nome di club "perché in Italia esso non ha quel prestigio di cui gode all'estero, mentre quello di Accademia pareva troppo impegnativo e addirittura iperbolico". Qualche tempo dopo, però, in un nuovo incontro al Continental di Milano, dove intervenne anche Ernesto Donà dalle Rose, con-

cordarono di fermarsi proprio su di esso.

Accademici

Per rispondere alle domande sopra indicate, oltre agli Statuti e ai Regolamenti visti in una precedente noterella, ci aiuta il Comunicato Bimestrale della primavera del 1954 del Presidente Orio Vergani.

Nella nostra Accademia è doveroso riconoscere che, fin dall'inizio, e si è visto la volta scorsa in una precedente noterella, in modo analogo a tutte le altre Accademie, vi sono tre categorie di Accademici, facendo la debita e importante premessa che tutti hanno gli stessi diritti e doveri nei riguardi della partecipazione alle attività culturali.

Nella nostra Accademia vi sono, infatti, gli Accademici del Corpo Accademico o Consultori, gli Accademici Delegati e gli Accademici delle Delegazioni. Che anche questi ultimi possano fregiarsi del titolo di Accademici risulta dal Regolamento del biennio 1977-1979 che all'Art.1 precisa: "*Gli iscritti a ciascuna delegazione devono essere almeno sei e hanno il diritto alla qualifica di accademico*".

Costante era, e ancora oggi prevale, il criterio di cooptazione accademica, che si svolge con scelte dall'alto al basso e non dal basso all'alto.

E fin qui siamo nel pieno del migliore spirito accademico italiano, poi copiato in tutto il mondo, ma una vera innovazione che dobbiamo a Orio Vergani è quella delle Delegazioni.

Delegazioni: un'idea vincente

A poco più di sei mesi di vita dell'Acca-



demia, sono già costituite e hanno iniziato la loro attività nove Delegazioni, con ambiti territoriali diversi, come risulta dalle loro denominazioni, a volte regionali, altre volte cittadine e che quindi vale la pena qui indicare.

Accanto alle Delegazioni regionali della Liguria, Abruzzo e Puglie, vi è quella della Romagna, regione culturale anche se amministrativamente legata all'Emilia, dove non vi è ancora alcuna Delegazione (sarà poi quella stabilita a Parma). Le Delegazioni cittadine sono quelle di Vicenza, Treviso (anche per Belluno e Cadore, si precisa), Trieste (in collegamento con Gorizia), Firenze e Torino.

Nello stesso periodo è in corso di creazione una Delegazione per Roma.

Può parere strano che non vi sia alcun cenno per una Delegazione a Milano, una apparente anomalia che possiamo comprendere, almeno inizialmente, sulla base di quanto indicato a proposito

delle Accademie e degli Accademici Corrispondenti.

Se a Milano vi è la sede dell'Accademia, non sarebbe possibile avere dei Delegati (assimilabili agli Accademici Corrispondenti delle altre Accademie)? A Milano si è solo Accademici Consultori.

Come nasce l'idea di Delegazioni, che non trovavano riferimento in altre Accademie, e che solo di recente alcune di queste (vedi quella dei Georgofili) hanno attuato? Un importante indizio viene dal Comunicato Bimestrale del 1954, nel quale leggiamo quanto segue. "Come prima nostra attività è stata disposta la pubblicazione di una prima Guida della Cucina Regionale Italiana, recante 10-15 Ricette Classiche per Regione. La pubblicazione avrà certo successo poiché è già stata richiesta dal Ministero Commercio Esteri, e ha l'appoggio dell'Alto Commissariato del Turismo, e dell'E.N.I.T.".

La regionalità della cucina italiana è stata senza dubbio alla base della costituzione di Delegazioni nelle quali concentrare l'attività culturale degli Accademici, scartando il meccanismo tradizionale degli Accademici Corrispondenti presenti nelle altre Accademie, e che, in seguito, vedrà prevalere un criterio di città con il suo territorio, e non di regione, in un'Italia dei cento Comuni.

In modo analogo, l'elevata differenziazione territoriale delle cucine italiane ha giustamente portato alla denominazione di Accademia Italiana della Cucina e non Accademia della Cucina Italiana, ma soprattutto ha indotto a superare il problema di un numero chiuso degli Accademici Delegati e Accademici delle Delegazioni, pur mantenendo chiuso quello degli Accademici del Corpo Accademico o Consultori.

See International Summary page 77

PREMIO GIOVANNI REBORA

Il Presidente Giovanni Ballarini ha vinto la terza edizione del premio "Giovanni Rebora" quale riconoscimento "alla carriera". Prima di lui, nelle precedenti edizioni, erano stati premiati Massimo Montanari e Folco Portinari. Il premio consiste in un singolare "oggetto", un prezioso e storico utensile da cucina, ossia il testo di rame per cucinare la squisita "focaccia con il formaggio", specialità di Recco e particolarmente pregiata quella dello storico ristorante "Manuelina" (oltre 150 anni di attività, sempre gestito dalla stessa famiglia), il cui titolare Giovanni Carbone è il fondatore e lo sponsor del premio. Carbone ha consegnato, insieme al Presidente della Giuria, Paolo Lingua, il "testo" - che reca incisi i nomi dei premiati e il logo della "Manuelina" - nel corso d'una serata festosa, con oltre cento ospiti qualificati che hanno affollato il salone del ristorante. Il Presidente Ballarini ha ricambiato Carbone consegnandogli la medaglia dell'Accademia, riconoscimento riservato a chi tutela e valorizza la cucina italiana.

A congratularsi con il Presidente, c'era, commosso, Federico Rebora, biologo marino, figlio primogenito di Giovanni Rebora che accompagnava la madre Anna. L'idea di celebrare Giovanni Rebora è venuta, poco dopo la sua scomparsa, oltre che dai famigliari, anche da un gruppo di amici e di estimatori tra i quali appunto Carbone e Lingua. Giovanni Rebora (1932-2007) era docente di Storia Economica all'Università di Genova; i suoi interessi spaziavano - per la storia dei traffici marittimi, degli scambi internazionali, della storia agraria - dal Medioevo all'età moderna e contemporanea. Il suo primo lavoro di rilievo scientifico era stato uno studio sulla produzione e sul commercio dello zucchero, peculiare monopolio dei genovesi. Nell'ultimo quindicennio della sua vita, Giovanni Rebora, Accademico onorario della Delegazione di Genova Est, accentuò il suo interesse per la storia della cucina che completò con il saggio più famoso, tradotto in molte lingue, "La civiltà della forchetta" edito da Laterza.

Insieme a Giovanni Ballarini, che ha ripercorso la propria vicenda con grande ironia, dichiarandosi disponibile a nuovi ruoli e a nuove esperienze, la giuria ha premiato anche lo storico inglese (dell'University College di Londra) John Dickie per il volume "Con gusto" (Laterza) e la giovane ricercatrice Alice Mortarotti per un saggio sulla viticoltura in Liguria nel XIII secolo. Nel corso della serata, oltre allo staff della "Manuelina", guidato da Marco Penati, che ha predisposto un sontuoso "aperitivo", si sono esibiti in cucina ospiti prestigiosi quali Filippo Chiappini Dattilo dell'"Antica Osteria del Teatro" di Piacenza e Luisa e Franco Casella della "Locanda dei Beccaria" di Montù Beccaria. (Paolo Lingua)



Guardando all'Expo 2015

Il Centro Studi si è riunito per affrontare gli importanti obiettivi che vedranno l'Accademia impegnata il prossimo anno: dal Ricettario al grande appuntamento milanese, al tema della cena ecumenica.

DI SILVIA DE LORENZO

È il Presidente Giovanni Ballarini, dopo i saluti, a soffermarsi sul successo, ma anche sui contenuti della recente Assemblea Straordinaria dei Delegati e del successivo Forum che si sono svolti a Rimini. Le modifiche apportate al Regolamento e allo Statuto (approvato all'unanimità), ricorda il Presidente, rappresentano un necessario adeguamento alla continua evoluzione delle norme che regolano il funzionamento dell'Accademia, inserita in una società che cambia. L'Istituzione, pur mantenendo saldi i suoi obiettivi iniziali, si è evoluta nei numeri (da 30/60 membri iniziali agli 8000 attuali), nell'organizzazione interna (costituzione di Organi Centrali e Territoriali: CSFM, CST ecc.) e nelle molteplici attività (convegni, collaborazioni con Enti, Università, Accademie): giusto, quindi, adeguare gli strumenti cui attersi per trovare un equilibrio tra ra-

dici e rinnovamento. A questo proposito, il Presidente del Centro Studi, Paolo Petroni, sottolinea l'approvazione, nel nuovo Statuto, della durata di tutte le cariche degli Organi accademici, portata da 2 a 3 anni, a partire da maggio 2015 (Assemblea Ordinaria) e ricorda l'inserimento del nuovo premio intitolato a Massimo Alberini, assegnato ad esercizi commerciali che offrono prodotti (provati e giudicati direttamente dalle Delegazioni) rispettosi della tradizione locale (negozi con laboratorio, gelaterie ecc.).

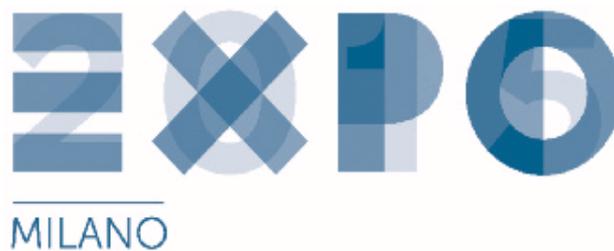
Due, infine, gli argomenti (strettamente connessi tra loro), oggetto di molti interventi: il Ricettario e l'Expo.

Per quanto riguarda il primo, si sono avvicendati il Presidente del Centro Studi, Paolo Petroni, e Carla Chiaramoni per definire lo stato dell'arte e le soluzioni ai vari problemi riscontrati nel corso dello svolgimento dei lavori. Se può ormai dirsi conclusa la prima fase (quella dell'acquisizione di tutte le ricette), si passa adesso alla ricerca dell'uniformità di termini e procedimenti (da non sottovalutare il problema delle definizioni dialettali e della sommarietà di alcune preparazioni). Qual è la soluzione? Verranno rinviati i testi, suddivisi per regione, con evidenziate le mancanze o le difformità, in modo da ricevere indietro, entro un mese, gli elaborati corretti.

Il Presidente Ballarini parte proprio dall'importanza del Ricettario, che costituirà, all'interno dell'Expo, un elemento importante che

definisce, in modo autorevole, il ruolo che svolge l'Accademia nel dare un'identità alla cucina italiana (perché è proprio attraverso le ricette della tradizione che l'Italia, che non è rappresentata da uno specifico prodotto, può dare identità alla sua cucina). La ricetta ha un valore culturale, come espressione della società e del suo modo di utilizzare e trattare il cibo. Proprio grazie a questo strumento, che rappresenta come l'Accademia intende l'alimentazione tradizionale italiana, si potrà essere presenti a convegni ed eventi in collaborazione con Enti, Ministeri e Istituzioni. Tuttavia l'Expo, prosegue il Presidente, non è solo Milano: in tutte le regioni sono previste attività volte a interpretare il tema "Nutrire il pianeta", e da qui l'invito alle Delegazioni a offrire il loro contributo sviluppando tutti gli aspetti che l'obiettivo dell'Expo pone. Nutrire il pianeta non vuol dire solo dar da mangiare o salute ai popoli, ma considerare l'impatto ecologico e la sostenibilità dell'agricoltura, dell'energia, delle produzioni, della gestione degli sprechi. Conclude l'incontro Paolo Petroni, con l'invito a proporre gli argomenti tra i quali scegliere il tema dell'anno e della prossima cena ecumenica.

See International Summary page 77





Storione: pesce o dolce?

*Morbide creme sono il ripieno di un guscio di pasta reale.
Un'altra gustosa ricetta che rischia l'oblio.*

DI LUIGI MARINI
Delegato onorario di Teramo



In una splendida posizione collinare, Canzano, in provincia di Teramo, ha raggiunto grande notorietà per la sua tradizionale arte del ricamo e, ancor più, per alcuni piatti tipici, come il “tacchino alla canzanese”, raffinatissimo e noto anche oltre i confini nazionali.

Narrano le storie che, tanto tempo fa, sempre nel piccolo comune di Canzano, c'era un marito infedele che molto spesso rientrava a notte inoltrata. Alle ripetute domande della povera moglie in attesa, che chiedeva dove fosse stato, l'infedele rispondeva che era stato a mangiare il pesce. Una sera, mentre l'uomo si accingeva ad uscire per “andare a mangiare il pesce”, la signora lo tratteneva dicendo “stasera il pesce l'ho preparato io” e ne mise uno grande

sulla tavola dalla forma di uno storione, che in realtà era uno splendido dolce. Le cronache non ci danno a sapere se questo abile stratagemma sia riuscito a sedurre il marito fedifrago e a ridurre le uscite serali, ma in compenso, è rimasto questo meraviglioso dolce, unico nel suo genere, la cui laboriosa preparazione ne fa ormai un altro piatto in via di estinzione. Leggenda a parte, un dato è certo: lo storione è un dolce nato a Canzano, paese dedito alla preparazione di piatti veramente singolari ed elaborati, che poco hanno di rustico, e i canzanesi sono talmente gelosi delle loro ricette, che quella originale dello “storione di Canzano” è stata a tal punto custodita da una nobildonna del luogo, che, alla sua morte, volle farla chiudere con sé nella bara (così viene

LA RICETTA

Ingredienti: 1 kg di mandorle, 700 g di zucchero, 700 g di acqua, una bustina di vanillina; crema pasticciera bianca e crema pasticciera al cioccolato (per il ripieno).

Preparazione: Sbucciare e tritare finemente le mandorle; lasciarle asciugare, almeno per tre giorni, su carta assorbente, cambiandola spesso. Una volta asciutte, procedere alla cottura della pasta reale (in realtà leggermente diversa dall'originale siciliana per le proporzioni degli ingredienti). In un tegame antiaderente, mettere acqua e zucchero e farlo sciogliere bene; quando inizia il bollore e il liquido giunge alla consistenza del classico “filetto”, versarvi le mandorle a pioggia mescolando continuamente l'impasto; aggiungere la vanillina, sempre girando per evitare che l'impasto si attacchi sul fondo. Dopo circa mezz'ora, quando la pasta è giunta a cottura lasciando una patina biancastra sul fondo del tegame, spegnere la fiamma. Lasciar raffreddare l'impasto e poi lavorarlo bene con le mani. Preparare le creme pasticcere, una bianca e una al cioccolato, che andranno a costituire il ripieno del dolce. In uno stampo a forma di pesce, stendere la pasta di mandorle tirata sottilmente, riempirne l'interno con le creme. Ci si può sbizzarrire nel colorare la pasta di mandorle, e soprattutto nella decorazione esterna, perché il dolce ricordi più da vicino lo storione.



riferito dai parenti). Oggi la ricetta viene tramandata da madre a figlia “ad orecchio”, così come la sua esecuzione viene effettuata solo dopo averne visto la preparazione da antiche mani. Sarebbe più corretto però affermare che questo dolce sta lentamente scomparendo, vista la laboriosità della preparazione: in realtà è possibile gustarlo solo nel ristorante più noto del paese, “La Tacchinella”, ove mani preziose, su richiesta, preparano, oltre a ricette tipiche del posto, questo dolce di sicura derivazione meridionale. La ricetta viene presentata così come è stata descritta dai titolari del ristorante. Ogni descrizione del gusto, della mor-

bida dolcezza, è puramente superflua. Tale dolce si differenzia dalla tradizionale pasticceria teramana, molto povera e fatta di ingredienti semplici. Ho cercato di risalire all’origine di questo piatto del tutto anomalo in terra d’Abruzzo, ma non si trovano fonti attendibili: qualcuno trova i natali presso la famiglia dei Duchi d’Acquaviva, che dovevano essere dei gran buongustai, visti i numerosi e raffinati piatti loro attribuiti. Altro aspetto particolare è che questo dolce non ha mai varcato i confini del paese di origine: a Teramo città, che dista pochi chilometri da Canzano, il dolce è conosciuto, ma non lo si trova nei ristoranti, né famiglie della borghesia

si sono mai adoperate a confezionarlo. Un altro dato strano è che un dolce molto simile, seppur non a forma di pesce, ma sempre a base di pasta di mandorle e con un ripieno di creme, è possibile trovarlo in un comune dell’entroterra, Isola del Gran Sasso, molto più distante dal paese dello storione: cosa accomuna questi due paesi? Forse il fatto di trovarsi verosimilmente lungo il percorso quattrocentesco della via della lana? E noi Accademici riusciremo a far sì che tale dolce rimanga nella tradizione culinaria del Teramano e non venga inghiottito nell’oblio?

LUIGI MARINI

See International Summary page 77

ANTICHE TAVOLE

Agostino Gallo, bresciano, nel testo “Vinti giornate d’agricoltura” (1560 ca), espone le sue valutazioni tra le molteplici buone ragioni per vivere in campagna (in villa) contrapposte al vivere nella città, luogo di vita “scostumata” dove le “cattive compagnie” tante difficoltà gli avevano creato, così che se ne era voluto allontanare.

Ricordo a tal proposito Catone il Censore “il quale abbandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere”.

Nella conversazione tra Corn (Messer Cornelio Ducco) e Gio.Bat (Messer Giovanni Battista Avogadro) contenuta ne “La decima ottava giornata dell’agricoltura”, “sopra le cose dilettevoli della Villa e quanto è meglio abitarvi che nella Città”, si descrive anche cosa si mangia in villa. Vi sono contenuti spunti interessanti sulle abitudini alimentari del tempo. Il pesce d’acqua dolce abbondava e la pesca rappresentava anche un gioco “sociale” cui partecipavano signori e contadini in divertita compagnia. Viene raccomandato di cuocere e mangiare il pesce subito, appena pescato “vivo”. Si indica anche la grande quantità di latticini (burri e formaggi) presenti nelle tavole sia “come vengono fatte” ma anche “diversamente artificiale”.

Gio.Bat: “...prendiamo anco quella quantità di pesci e gamberi che noi vogliamo, dei quali (quasi sempre) ne mandiamo agli amici non poca somma e quello che serbiamo lo mangiamo così fresco fresco. E questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce”. Corn: “Non è dubbio alcuno, che non vi è comparazione in bontà dal pesce morto a quello che si cuoce vivo”. Gio.Bat: “Seguendo similmente le comodità, che abbiamo qui, dico che pigliamo eziandio molta soddisfazione dei buoni latticini, dei quali tutto l’anno abbiamo in copia. E oltre che siamo padroni dei buoni formaggi e burri freschi più volte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, giucate, capi di latte, lattemeli e altre somiglianti cose; ora pure come vengono fatte e ora diversamente artificiale, per farle più delicate. Abbiamo non solo buona comodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pavoni, di galline indiane, di carne salate, e di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, e di articiocchi”.

Molte sono le carni disponibili elencate, ma è singolare che non venga menzionato il maiale. L’identità “cristiana”, a partire dal Medioevo, ha orientato il consumo della carne suina in chiara contrapposizione alle mense ebraiche e islamiche.

Già nel X secolo il solo monastero bresciano di S. Salvatore aveva foreste che permettevano l’allevamento di 7.700 maiali all’anno, destinati a finire sulle tavole salvo nei periodi di “magro”. (Giorgio Cirilli)



Cosa sono le “moeche”

Lo spazio di poche ore, dalla perdita della muta all'avvio del ciclo biologico, fa del granchio una moleca.

DI PIETRO FRACANZANI

Delegato di Eugania-Basso Padovano



gine, in lingua veneta, di “moeca”, ovvero “molle”.

Tuttavia anche il leone di San Marco, il simbolo della Repubblica Veneta per eccellenza, viene chiamato “moeca”, o meglio, “leon en moeca” quando, nelle monete, è raffigurato con le ali raccolte.

La pesca delle moeche è praticata nelle zone di Chioggia, della Giudecca e di Burano. Nel basso Padovano, invece, le moeche si trovano anche nella Valle Millecampi, area umida al confine tra Padova e Venezia, contesa durante la guerra di Chioggia. I pescatori o “moecanti” utilizzano le reti di posta che mantengono l'equilibrio biologico. Una volta pescate, le “moe-

che” vengono trasferite in appositi sacchi di iuta durante il trasporto nei casoni.

Sono una vera delizia specialmente se cucinate fritte. Si tratta di un prodotto delicato e reperibile solo per poche settimane l'anno e perciò raro e ed inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Le moleche vanno cotte vive, con un rito ancestrale crudele. Esistono due ricette principali: quella più praticata a Venezia prevede che i granchi molli vengano posti vivi nell'uovo sbattuto e salato fino a che questi deglutiscano in parte il composto, per poi passarli nella farina bianca e friggerli.

See International Summary page 77

Sono dei crostacei e nella fattispecie granchi della famiglia dei granchi verdi, ossia molluschi dal carapace (guscio a corazza) esagonale, dotato di cinque paia di zampe di color grigio-verde. Quando si parla di arrivo delle “moeche” in Laguna di Venezia, non si intende una vera migrazione. I granchi, infatti, si pescano tutto l'anno e non sono dei migratori, però compiono una serie di mute e ciclicamente abbandonano il vestito vecchio per adeguarsi al cambio di stagione. Per arrivo delle moeche, quindi, si intende il momento dell'anno che cade all'inizio della primavera o dell'autunno, quando i granchi perdono il loro carapace per adattarsi alla nuova stagione. Lo spazio di poche ore, dalla perdita della muta all'avvio del ciclo biologico, fa del granchio una moleca. Spogliati della corazza, i granchi sono tenerissimi, quasi molli, ed ecco l'ori-

UNA RICETTA PER LE MASENETE

Le masenete sono le femmine dei granchi comuni che vivono abbondanti sui bassi fondali della Laguna di Venezia. Hanno il carapace corto, ma allargato nella parte posteriore e le zampe disposte a semicerchio. In autunno subiscono una muta e si caricano di uova: allora i maschi se le portano in groppa sia per proteggerle sia per fecondarle. È questa la stagione migliore per gustarle, perché sono pregne del cosiddetto “corallo” e le loro polpine sono sode e saporite. Vanno acquistate vive.

Una ricetta al volo per le masenete: lavarle con cura e in più acque. Usare una pentola capiente, con acqua abbondante, e poi gettarle dentro per almeno 7-8 minuti e lasciarle bollire. Spegnerle e farle intiepidire nella loro acqua. Scolarle, togliere ad ognuna le zampine e, nella parte inferiore, staccare, con un'unghia, el “petoral” (l'addome duro a corazza): al carapace superiore rimarranno attaccati il corallo e le polpine. Porre le masenete in una terrina di coccio, salarle, peparle un poco, aggiungere prezzemolo tritato e olio extravergine di oliva. Mescolare bene e lasciarle riposare fino al momento di servire perché si insaporiscano bene. Vanno servite fredde, con una morbida polentina bianca appena spaiolata. Per chi lo ama, si può aggiungere uno spicchio di aglio e un po' di limone. (Gian Paolo Pinton)



Cucina francese-cucina cisalpina: una lunga storia di dare e avere

Dai Celti alla “nouvelle cuisine”: influenze, incontri e scontri che passano dalle Alpi.

DI MARIA EMILIA MORO MAISANO
Accademica di Lodi



Gli scrittori antichi - Ateneo, Posidonio, Plinio il Vecchio, ma anche Cesare, Livio e Tacito - hanno tramandato notizie sulle abitudini alimentari dei Celti, popolazioni venute dall'Europa centrale e che abitavano l'Italia Settentrionale prima della conquista romana, e al Nord delle Alpi, in quella che Cesare così definisce: “*Gallia omnis est divisa in partes tres, quarum unam incolunt Belgae, aliam Aquitani, tertiam qui ipsorum lingua Celtae, nostra Galli appellantur*”. Dai Galli partiamo, per arrivare al *coq-au-vin*? Credo proprio si possa.

Che cosa mangiavano i Celti, nei loro lunghi banchetti sotto le tende, seduti per terra su giacigli di paglia e di pelli, afferrando con le mani, da basse tavole di legno, intere porzioni di carne? Non solo spiedi, ma sul focolare, che stava in mezzo, bolliva un gran calderone (il *lebbète*), oggetto principale e quasi sacro

della cucina, e la zuppa era la base dell'alimentazione quotidiana: brodo caldo, fatto di ossa e parti di scarto, lardo salato, selvaggina minuta, arricchita da erbe di campo, qualche cavolo, qualche rapa, ma anche fave, lenticchie e piselli. Un calderone che non veniva svuotato se non pochissime volte, e in quelle occasioni se ne recuperava il fondo per fare delle specie di saporose polpette. Insomma, il calderone antesignano della *petite marmite*, e del *pot-au-feu*, di quella vivanda basilare e onnicomprensiva chiamata con nomi diversi ed eseguita in numerose varianti, dall'ispanica *olla potrida* al più o meno sontuoso lesso misto, piatto unico nella cucina piemontese e lombarda borghese o contadina, emblematico, economico, ma completo e ricco nell'apporto proteico. Oltre alla zuppa, la dieta dei Celti-Galli consisteva soprattutto in carne di maiale, fresca o salata: i suini allevati a ghiande, prodotto abbondante dei querceti subalpini. Non soltanto erano agricoltori, quanto allevatori di polli, oche e anatre, e di bovini, che pascolavano ad alta quota, nelle regioni alpine. Con quel latte ricco di *Alpe* (parola di origine celtica) facevano un burro solido e compatto che i Romani chiamavano *unguentum*, perché credevano fatto per ungersi il corpo, e che assaggiò per la prima volta come condimento degli asparagi - così racconta Plutarco - proprio Giulio Cesare. Avvezzo all'olio della dieta mediterranea, però non gli dispiacque, e disse la famosa frase, ai Romani che torcevano il naso *De gustibus non est disputandum*.

I Celti conoscevano anche il caglio e lo impiegavano per produrre formaggio,

che facevano stagionare oltre due mesi per conservarlo e che chiamavano *bitu*, cioè perenne, e il “bitto” è il saporoso formaggio della Valtellina e dell'alta Val Brembana. Tipica bevanda dei popoli celtici - scrive Plinio - è la birra ottenuta da orzo e frumento e Tacito si stupisce che “il liquore bevuto presso i ricchi sia il vino, venuto dall'Italia e dalla regione di Marsiglia, bevuto schietto, ma presso i più poveri si beve birra, preparata con il miele”. A proposito di vino, una leggenda riconduce anche il *coq-au-vin* alla conquista della Gallia da parte di Cesare. Un capotribù degli Alverni, assediato in Alesia dai Romani, avrebbe fatto pervenire a Cesare un fiero galletto vivo, come simbolo del valore dei Galli. Cesare, ricambiandogli la cortesia, lo invitò e gli fece servire quel galletto, cotto però nel vino italico. Tuttavia lo scambio di cortesie con i cugini d'Oltralpe avrebbe attraversato i secoli, con un'alternata vicenda di influenze e di prestiti, che seguono la storia delle invasioni, delle guerre, delle alleanze matrimoniali fra le case regnanti, la circolazione degli artisti e la diffusione di opere letterarie, di mode e modi di vivere, ossia di stare a tavola.

All'attuale cucina francese, stile di preparazione dei cibi e arte della ristorazione considerata una delle basi della cucina occidentale, si è giunti attraverso secoli di evoluzione sociale e politica, che ha fatto della Francia anzitutto una forte entità nazionale. Non che vi manchino le specificità regionali, che connotano a buon diritto la varietà delle cucine delle diverse parti di un *terroir* particolarmente ricco di pregiate materie prime. Tuttavia se parliamo di cucina francese sappiamo anche di riferirci ad una realtà ben co-



dificata, ad una sorta di canone classico, a un sapere elaborato da celebri *cuisinier*, che hanno lasciato testi importanti di gastronomia. Ogni epoca ha lasciato un testo, frutto dell'opera di un celebre cuoco. Nel Medioevo il primo grande cuoco fu Guillaume Tirel, detto Taillevent, maestro di cucina del re Carlo VI; tagliava il vento con il celebre naso e si distingueva per l'olfatto finissimo. Pare curasse molto i sapori speziati e la presentazione dei piatti resi spettacolari ed elaborati da colori brillanti, rivestiti di piume d'uccello e da foglie d'oro e d'argento. Una prima svolta nel senso della semplicità e raffinatezza del gusto, che si impose così da rendere la cucina francese la più grande del mondo, avvenne nel Rinascimento grazie a una nobildonna italiana, Caterina de' Medici duchessa di Urbino, che portò in dote allo sposo Enrico II la squisita armonia di quel periodo, anche attraverso il suo stuolo di cuochi e pasticciere. Soprannominata "la dame de Cordon Bleu" per la fascia azzurra che portava, Caterina aprì addirittura una scuola, che diplomava appunto i *cordons bleus*, introdusse l'uso delle posate, la giusta sequenza di piatti separando il salato dal dolce, i delicati sapori dei prodotti freschi, prevalenti sull'abuso di spezie. Insieme a Caterina, arrivarono gli aromi e le prelibatezze della cucina toscana, la "salsa colla" che, rielaborata nel 1600 dal cuoco del cerimoniere del re Sole Louis de Béchamel si chiamò per sempre "béchamel"; la zuppa di cipolle (e fu la *soupe à l'oignon*); le rustiche pezzole o frittate che si raffinarono in sottili crêpe; il fegato farcito e la papera al mellarancio, che assunsero in Francia (e a futura memoria) le denominazioni di paté e di *canard-à-l'orange*, per entrare nella tradizione di corte francese, ma non solo, perché la caduta dell'Ancien Régime e la rivoluzione portarono con sé anche la diaspora europea degli chef delle casate aristocratiche, che andarono a dettar ricette in tutta Europa. Dal 1600 al 1900, è tutto un fiorire in Francia di testi di cucina. Pierre de la Varenne,



con *Le cuisinier françois*, Marie-Antoine Carême e i cinque tomi dell'*Art de la Cuisine Française*, Anthelme Brillat-Savarin e la *Fisiologia del gusto*, Auguste Escoffier, geniale capocuoco e inventore di ristoranti mitici nonché padre, insieme a César Ritz, del concetto stesso della ristorazione alberghiera della Belle Époque. In una carrellata attraverso i secoli, dopo Cesare e Caterina de' Medici quali personaggi chiave delle relazioni italo-francesi, non si può tralasciare, ovviamente, Napoleone Bonaparte, le cui fortune passarono attraverso la campagna d'Italia, e la prima vittoria fu riportata proprio al Ponte di Lodi (10 maggio 1796). Che cosa abbia mangiato a Lodi, ospite a Palazzo Modignani e a Palazzo Sommariva, non ci è stato raccontato. Del resto, Napoleone era, come Cesare, poco amante dello stare a tavola: mangiava in un quarto d'ora e una sola volta al giorno; fra l'altro soffriva di ulcera, per questo aveva sempre la mano sullo stomaco, e non voleva ingrassare. Gli storici raccontano tuttavia di un piatto creato per lui, e che passò poi, un po' modificato e reso meno "raffazzonato" nella cucina piemontese: il pollo alla Marengo. Frutto dell'emergenza, che il cuoco dell'*Armée*, Dunan, si trovò ad affrontare cercando affannosamente nelle fattorie dei dintorni qualcosa con cui placare almeno per quella volta la fame del generale, dopo la battaglia di Marengo del 14 giugno 1800: un pollo, pomodori, tre uova e gamberi di fiume, aglio, cipolla e... niente burro, ma olio. Ah, c'era anche il Cognac, che non poteva mancare al seguito dell'*Armée*. Un *mélange* un po' azzardato, ma Napoleone lo gradì molto e lo pretese ancora sempre uguale, anche per scaramanzia, perché era legato ad una vittoria, arrabbiandosi

quando Carême, cuoco di Talleyrand, sostituì i gamberi con gli champignons. Dopo il Congresso di Vienna (che durò tanto anche perché si ballava e si mangiava bene alla francese e il cuoco era quello di Talleyrand), negli anni tra il 1815 e il 1847, un pezzo della fastosa corte di Francia sbarca poco lontano da noi, a Parma.

Qui Maria Luigia, donna raffinata, fa rivivere lo stile della corte di Fontainebleau. La duchessa di Parma e Piacenza, fra l'altro, conosceva l'arte della buona tavola e, golosissima di zabaione, si faceva venire da Parigi i suoi cioccolatini preferiti. Il suo cuoco, Vincenzo Agnoletti, romano di nascita, aveva però imparato l'arte dai cuochi francesi e il suo *Manuale del cuoco e del pasticciere* include fra l'altro alcuni esempi di *minute*, ossia menu adatti a ricevimenti più o meno importanti, in cui privilegia il servizio "alla francese", che prevedeva 25-30, fino a 84 portate presentate a buffet, mentre gli invitati, seduti, venivano serviti dai camerieri. Non è certo misera cosa che l'eredità francese abbia improntato così profondamente di sé il glossario dei termini di cucina adottati universalmente da tutti, esperti gourmet e comuni degustatori, né più né meno di quanto oggi l'inglese sia la lingua dell'economia e dell'informatica.

Così, a conclusione della parabola, siamo giunti negli anni Settanta-Ottanta del XX secolo al fenomeno della *nouvelle cuisine*, ultima frontiera dell'egemonia francese teorizzata da Alain Ducasse e Paul Bocuse, e basata su quattro regole fondamentali: prodotti freschissimi e di qualità; tempi di cottura brevi e precisi; le salse leggere; l'estetica della presentazione è altrettanto importante del sapore e della leggerezza dei cibi. Ci siamo dunque allontanati non poco dal calderone dei Celti, ma siamo oggi più vicini all'opportunità che gli chef italiani, consci dell'enorme patrimonio di eccellenti materie prime e della varietà della tradizione regionale di cui dispongono, sappiano ormai valorizzarla e affrancarsi da una sudditanza che è forse di fama, più che di qualità.

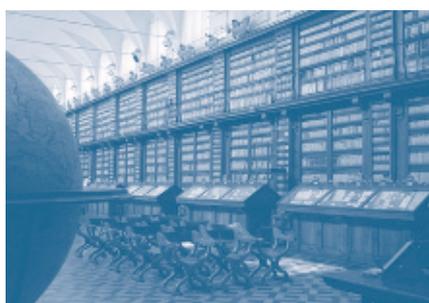
See International Summary page 77



Il vitto all'Istituto San Michele di Roma

Due manoscritti, presso la Biblioteca Casanatense, costituiscono una preziosa testimonianza sull'alimentazione quotidiana e festiva dei numerosi assistiti.

DI MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO
Accademica di Roma



Fra le tante meraviglie di interesse culturale che Roma offre, c'è un gioiello che va ricordato e visitato per la sua importanza: si tratta dell'Istituto San Michele. Nel corso della sua lunga vita, questo Istituto, ossia l'Ospizio di San Michele a Ripa, nell'immaginario collettivo romano, è sempre stato l'emblema del pulsare della vita stessa della città eterna. Oggi non è più considerato un ospizio, ma è diventato il Complesso Monumentale di San Michele a Ripa Grande e opera sotto l'egida dei Beni Culturali, dove vengono organizzati convegni, mostre d'arte ed eventi culturali particolari. Nelle epoche passate, invece, dal Rinascimento in poi, la situazione della povertà e delle mendicizie in Roma aveva raggiunto punte allarmanti e gli Istituti religiosi e le Opere pie cercavano di operare per accogliere le persone indigenti, fanciulli e fanciulle

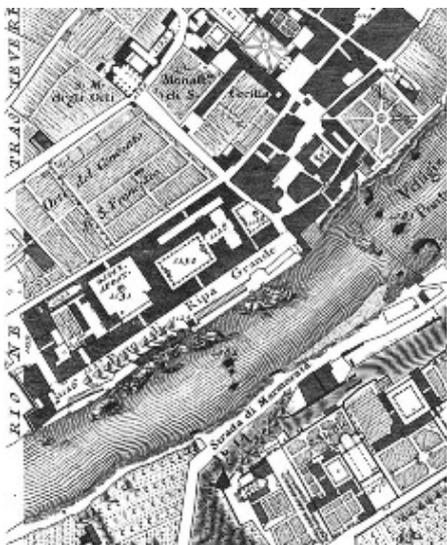
abbandonati, carcerati, poveri di ogni tipo. Nel corso dei decenni, i vari Papi si adoperarono per incrementare la realizzazione di Istituti e Congregazioni religiosi, ma anche di favorire iniziative private, che potessero contribuire, con validi aiuti, a porre un freno al grave problema cercando non solo di assistere, ma di fornire agli indigenti anche formazione, rieducazione, insegnando loro un mestiere. Antonio Odescalchi, nipote di Papa Innocenzo X, creò nel 1650 un primo Istituto come ricovero notturno. In seguito, Carlo Tommaso Odescalchi, dopo vari tentativi, riuscì, nel 1686, ad acquistare un terreno molto vasto a Ripa Grande e a costruire un grande Istituto comprensivo di vari padiglioni e di una cappella dedicata a San Michele che, in seguito, diede il nome all'Istituto. Questo divenne l'Ospizio Apostolico di San Michele a Ripa Grande, acquisendo un ruolo di grande rilevanza sociale nel campo dell'assistenza e della formazione degli indigenti non solo in Italia, ma anche in Europa. Presso la Biblioteca Casanatense di Roma, ho potuto consultare due manoscritti, che hanno segnato la vita del San Michele. Essi rappresentano una testimonianza di rilevante importanza come fatto di costume ed espressione concreta delle condizioni di vita e del quadro alimentare riguardante il vitto quotidiano e delle feste rituali offerte nelle mense pubbliche e interne dei poveri del San Michele. Fra la ricchezza del materiale indicato nei due esemplari, risulta interessante segnalare, in breve, alcuni passaggi. L'attività dell'Istituto comportava l'assolvimento di svariati compiti e servizi

considerando l'alto numero di assistiti che, alla metà del Settecento, si aggiravano intorno alle mille e cento persone. Numeroso era il personale che dirigeva questa impresa. Tutti operavano alle dipendenze del Maestro di Casa, dagli inservienti, agli insegnanti, ai medici, agli speciali, ai sacerdoti. Ogni comunità, ragazzi, uomini, fanciulle, vedove, zitelle, era unita, ma separata dalle altre; ciascuna disponeva di un proprio edificio, dove trovavano posto la dispensa, l'oratorio, la cucina, il refettorio, ecc. Dalle disposizioni dei due manoscritti risulta che la cura nella scelta dei prodotti e nella confezione delle pietanze era di buon livello: "Nel vitto sono tutti trattati egualmente così gli uomini, come le donne, li ragazzi e le Zitelle, e del pane li se ne dà quanto gl'e ne bisogna, et è pane di tutta farina..., vino puro senza acqua, mezza foglietta la mattina, e mezza la sera" ed era considerato elemento rinvigorente per tutti, persino per le lavandaie alle quali erano destinate "fogliette due per ciascheduna". Veniva servita "la mattina la minestra, tre oncia di carne per pietanza; la sera l'insalata et una pietanza, o cascio, o salame, o salume..., perché tra ragazzi e Zitelle ce ne sono de' grandi, e de' piccoli, perché per li piccoli è troppo, e per li grandi è poco, chi fa le parti ha il dovuto riguardo. Agli infermi si dà pane bianco, e così nel vitto come ne' medicamenti sono trattati, come si trattano ne' periodici Ospedali. Il Maestro di Casa ha la cura di mandare ogni giorno alle Zitelle la provvigione di pane e companatico o di provvedere di mano in mano tutto che occorre



per il bisogno...". Nella dieta erano previsti, molto spesso, uva passa, fichi secchi, olive, castagne secche, castagne fresche, noci, in dose "maggiore agli uomini, alle donne, ai Maestri, scorzi tre"; mentre ai ragazzi "scorzi due". L'olio era sempre presente per le insalate e per le pietanze, e se ne forniva "foglietta una per bocche cento" se non quattro, secondo il tipo di lavoro svolto. Riguardo alla carne, ne veniva servita "non meno di una libbra di carne fresca per bocche quattro; una libbra di prosciutto o salame per bocche dodici" e ogni quindici giorni anche la trippa: "alli Ragazzi... la Trippa con libra una di lardo per il battuto, e libre due di formaggio tosto per grattare sopra la minestrina... e alla Comunità di Uomini e Donne... trippa, 2 libre di lardo per battuto e libre quattro di formaggio tosto per grattare sopra detta trippa...". Le uova erano considerate ottime per tutti e nei giorni "straordinari" delle ricorrenze, specialmente ai giovani, se ne forniva una razione doppia. Troviamo citati il pesce marinato, una libbra "per bocche sette"; le alici, il merluzzo e le aringhe. L'utilizzo dei cereali era fondamentale: abbondavano farro, riso, semolella, pasta come vermicelli, maccheroni di varie forme, compresi "i fidelini destinati agli infermi, perché più sottili".

See International Summary page 77



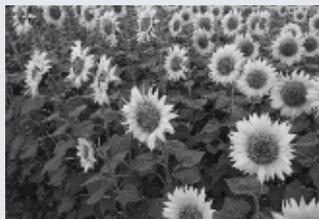
L'IMPORTANZA DEL GIRASOLE

Dopo i cereali, le produzioni animali, gli oli e i grassi alimentari, il girasole è da ritenere fonte prioritaria di energia e di cibo per il genere umano.

La pianta è originaria del nord America dove sono stati rinvenuti reperti risalenti a 3000 anni prima di Cristo. Arrivò in Europa nel 1500 e per un lungo periodo fu considerata ornamentale, poi quale becchime per gli uccelli e quindi come alimento contadino come già facevano da millenni le popolazioni americane antiche. Successivamente si capì che dai semi si poteva estrarre un olio di buona qualità, che fu motivo validissimo per una grande diffusione del girasole quando i russi scoprirono un macchinario di estrazione da usare a livello industriale.

Il girasole costituisce valida sorgente di proteine per l'alimentazione animale. Dalla lavorazione di una tonnellata di semi, dopo l'estrazione dell'olio, si ottengono 300 chili di farine proteiche, che rappresentano un importante fattore nella dieta degli animali e del pollame. Con opportuni procedimenti industriali, da tali farine si possono ottenere proteine da destinare all'alimentazione umana.

Con i semi torrefatti si può fare un surrogato del caffè, con effetto sedativo, che vince anche le emicranie ostinate, prendendone 2-3 tazzine al giorno.



Se per l'alimentazione umana il solo olio di girasole da usare è il prodotto della prima spremitura, quello di successive estrazioni può utilizzarsi per preparare margarine, saponi o altro, come l'uso di costituente di colori per la pittura, in luogo dell'olio di lino che, per l'eccessiva ricchezza

di acido linoleico, si ossida facilmente, alterando i colori.

Gli indiani di un tempo consideravano il girasole pianta sacra. Il suo nome deriva dal fatto che i suoi capolini si orientano verso il sole grazie ad un fenomeno di eliotropismo positivo. Al riguardo si ricorda che Clizia, la bella oceanina, innamorata del dio sole, di cui parla Ovidio nelle "Metamorfosi", fu poi trasformata in eliotropio, da alcuno inteso erroneamente sinonimo di girasole. Il luminoso fiore di girasole ha ispirato artisti e poeti, vedi il noto e stupendo dipinto "I girasoli" di Van Gogh, e i versi di grandi e famosi poeti, iniziando da D'Annunzio: "... i larghi dischi non coronati/di petali, né di semi, le calatidi, somiglianti nella loro nudità/a emblemi liturgici, a pallidi ostensori d'oro". O, anche, "...i girasoli impazziti di luce" di Montale. O, come Govoni, che vede nei colori dei dischi, come fossero "occupati da uno sciame d'api". Giuseppe Mazzini detestava invece i girasoli. Diceva che rassomigliavano a frittate con in mezzo un pezzo di carne, ma soprattutto "perché i suoi colori, giallo e nero, richiamano quelli degli austriaci". (Amedeo Santarelli)



Oryza sativa

Furono le capitali risiere della Serenissima a scoprire il vantaggio economico delle coltivazioni di riso, prima considerato solo come spezia e medicamento.

DI FRANCESCO FRANCHI

Accademico di Belluno-Feltre-Cadore



La civiltà è connessa coi cereali: l'uomo è stato cacciatore, raccoglitore di frutti spontanei, pescatore, pastore ma queste attività non riescono a costituire riserve collettive sufficienti per costruire città, strutturare relazioni complesse, istituire culture scritte. L'alfabeto nasce dai magazzini e dagli inventari: ceste di semi, orci di olio, anfore di vino, forme di pane. Quanti contenitori, di che peso, da chi, per chi; ci vogliono scribi, funzionari, un clero stabile e gerarchizzato, un sovrano accumulatore e dispensatore. La storia dell'umanità si può leggere anche come una storia di conflitto (o concorrenza) tra cereali: il frumento egiziano e mediterraneo, la segale germanica, il mais di Incas e Aztechi, il riso dell'Oriente stanno dietro alle schiere armate, le compongono e le sostengono. Più che dalle bandiere e dalle insegne, i guerrieri sono differenziati dal rancio;

si combatte per difendere le riserve granarie o per implementarle: le insegne delle legioni romane comprendono manelli di grano (manipoli), il luogo della battaglia si chiama "campo", lo schieramento dei soldati ha lo stesso nome del filo della falce (*acies*), e il dio della guerra, Marte, alle origini era il dio della mietitura.

Con questi presupposti, ogni cereale diventa, prestissimo, sacro: orzo, farro e frumento per le cerimonie dei Romani, mais per gli Amerindi, riso per giapponesi e cinesi: c'è un dio nella pianta, talvolta crudele, ed esige anche sacrifici umani, talvolta misericordioso e allora si fa egli stesso cibo sacrificale.

Troppo nota la sacralità mediterranea del pane di puro frumento e del vino di sola uva per discuterne qui; e tralasciamo anche le terribili e sanguinarie divinità che si manifestano nel culto amerindio del mais: tra il primo e il secondo limite, cioè tra il dio sacrificato del frumento e il dio sacrificatore del mais, c'è il riso. La prodigiosa fecondità, la strettissima connessione con l'acqua, l'indefinita versatilità, e i rituali della semina, trapianto, coltivazione e preparazione sembrano averlo esentato dalla ferocia rituale imposta dalla coltivazione degli altri cereali; il riso ha bisogno di pace, e promette pace.

Non è solo cibo, è cosmetico e medicina, e ha strette relazioni con l'infinito: significativa una popolare visione cinese del paradiso, come illimitata e serena campagna ben coltivata in cui un vento miracoloso porta nubi di riso sui felici abitanti. Anche l'inferno, sempre secondo una fiaba cinese, è un'immensa e accogliente sala da pranzo, con tavole im-

bandite di ottimo riso, ma con bacchette lunghissime, così lunghe che i commensali non riescono a portarsi il grumo di riso cotto alla bocca, e soffrono la fame nell'abbondanza.

Il riso, anche se meno sacralizzato di mais e frumento, è più spirituale, più tranquillo, più prossimo a concetti astratti e, tuttavia, non ha una letteratura complessiva come quella del suo più forte concorrente, il frumento.

Il riso non è connesso direttamente col nostro pane, anche se la necessità della sua cottura in acqua (come in acqua cresce e vive) ne fa un cibo addirittura più materno. Ma in Occidente è un immigrato, un forestiero: antico quanto si vuole, ma forestiero, già a partire dal suo primo nome (greco, ovviamente): *oryza*. Etimologia incerta, ma parola sicuramente orientale, forse persiana, forse indiana, ascoltata da orecchie elleniche: è nato in Asia e da lì ha viaggiato verso Occidente. I Greci lo conoscono tramite i loro primi esploratori, già dal VI secolo a. C., e scienziati e geografi al seguito di Alessandro il Grande (IV secolo a. C.) ne danno più sicure e ampie notizie, ne conoscono il valore nutritivo, e l'importanza che gli annettono gli Asiatici, che ne sanno fare anche medicinali e una specie di vino. Ma il suo nome, la prima volta, compare in Sofocle, nel V secolo a. C., che conosce un "pane di riso", *orindes artos*.

Tuttavia più che cibo, in Occidente, per molti secoli il riso, nelle sue preparazioni, è stato medicina: per problemi intestinali, per cure dermatologiche, come acqua di riso o polvere, o olio della sua crusca. Ed è un medicamento costoso, come ci racconta beffardamente Orazio (*Sermo-*



nes, II 3), a proposito di una tisana di riso (*tisanarium oryzae*), prescritta contro la sua pericolosa debolezza di stomaco: “Ma quanto mi costa? - Poco. - Ma quanto, dunque? - Due sesterzi. - Ahimé, che differenza fa, ch’io muoia per malattia, o per furti e rapine?”.

Dopo i Romani, saranno gli Arabi i grandi importatori di riso in Occidente, e con tentativi di coltivazione in Spagna già nel XII secolo: ma sempre come spezia, e privilegio medicinale; e dopo di loro i Veneziani: e si tratta sempre di commercio del riso, e non di vera risicoltura.

La coltivazione presuppone un progetto anche commerciale, imprenditoriale; ma soprattutto presuppone un grande investimento di capitali e di forza lavoro. Una prima data certa è il 1463: Francesco I Sforza, signore di Milano, proibisce l’esportazione del riso dal suo Stato. Con l’aumento demografico del Rinascimento, il riso comincia ad assumere un valore strategico; coltivato in Italia, la difende in parte dalla sua dipendenza dalle importazioni cerealicole estere, ed è elemento significativo delle esportazioni. Nel 1475 Gian Galeazzo Sforza, duca di Milano, nel corso di una trattativa diplomatica col Duca d’Este, promette dodici sacchi di semente di riso, segno evidente che in Lombardia ormai esiste una coltivazione abbondante e specializzata, mentre Venezia continua a importarlo. Nel 1550, in Lombardia,

gli ettari di risaia sono molte migliaia; da lì la coltivazione passa in Piemonte, e nella pianura veneta; e nascono i primi problemi di massa, perché la presenza delle risaie significa anche malaria, e quindi occorre impiantarle lontano dai centri abitati e con buona canalizzazione per evitare l’impaludamento. Verona e Vicenza, e poi Rovigo (un’eredità degli Estensi, cui, in origine, apparteneva il Polesine, e che coltivavano il riso anche a scopo di bonifica), saranno le capitali risiere della Serenissima: i grandi nobili, e i conventi, che sono latifondisti, scoprono il vantaggio economico delle coltivazioni di riso e granturco; il Veneto diventa ampiamente terra di piantagioni attrezzate, e le splendide ville che ne punteggiano il territorio, oltre che sontuose dimore, sono centri di controllo e immagazzinamento delle derrate.

Da uno di questi nobili veneti, e da una di queste ville, proviene il miglior testo poetico della letteratura didascalica sul riso, il poema *La coltivazione del riso*, quattro libri in endecasillabi, del marchese Gian Battista Spolverini (Verona, 1695-1762), che lo compose a partire dal 1744 e lo pubblicò nel 1758. Siamo nel quadro della letteratura didascalica del XVIII secolo, in Italia molto ricco di opere simili: il poema piacque al Pindemonte, al Monti e al Leopardi che ne inserì passi nella sua *Crestomazia poetica*

del 1828, e contiene molte osservazioni ancora interessanti: una visione, diciamo, ecologica, della necessità di rispettare gli equilibri naturali, che comprende anche l’indicazione di una corretta politica delle acque e la difesa della montagna per evitare disastri in pianura.

Almeno due importanti film italiani ci hanno abbondantemente mostrato, in età neorealistica, la condizione delle mondine e del loro lavoro (*Riso amaro*, 1949, di Giuseppe De Santis; *La risaia*, 1956, di Raffaello Matarazzo): erano i tempi in cui la risicoltura italiana era forse la più importante d’Europa; allora, come nel Settecento, questo cereale era una risorsa popolare fondamentale, una grazia di Dio, e stava nelle mani delle donne, sia nei campi, sia nelle cucine.

Dalle originarie pendici dell’Himalaya, le cui acque rovinose trasportavano le piantine alle paludi sottostanti, fino alle Prealpi venete, l’*oryza sativa* è stata capace di modificare i paesaggi, i costumi, la politica. Cibo e medicina, merce di scambio e presidio di risorse strategiche, e anche sovrabbondanza di impulsi vitali, come dice il poema, nel libro III, delle troppo giovani e troppo vivaci mondine. E abbiamo anche la ricetta ideale per un perfetto piatto di risotto veneto (nelle sue molte varianti): “estro”, “bollar”, “brio”, “foco” e, ovviamente, “talento natural”.

See International Summary page 77

CENA ECUMENICA 2014



La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 16 ottobre alle 20,30, e avrà come tema “La cucina del riso”. Un tema, quello scelto dal Centro Studi “Franco Marengi” e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare la cucina delle molte varietà di riso, attraverso ricette tradizionali, in parte dimenticate e patrimonio delle cucine regionali. Senza trascurare le ricette che associano il riso ai prodotti locali (vegetali e animali). I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l’importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all’alimento scelto.



Le vie del latte

Quattro appuntamenti, in cui i prodotti lattiero-caseari del territorio sono stati protagonisti di interessanti relazioni e di ottime preparazioni gastronomiche.

DI MILLY PATI CHICA
Delegata di Benevento



La Delegazione di Benevento, con il progetto “Le vie del latte... sulle orme dei Longobardi”, ha partecipato con orgoglio al “Forum Universale delle Culture Napoli e Campania”, che ha posto al centro l’Uomo con la sua originalità, la Cultura come motore di sviluppo, la Sostenibilità quale occupazione e crescita, la Gastronomia come arte e rispetto del cibo. Il progetto si è svolto nella città di Benevento, nel corso di un mese, riscuotendo grande consenso e partecipazione tra Accademici, partner del forum, produttori coinvolti e cittadini. Nel corso del primo incontro divulgativo il dottor Adolfo Battisti, biologo responsabile del Laboratorio alimenti dell’Istituto zooprofilattico del Mezzogiorno, sezione di Benevento, ha relazionato sulla filiera del latte; l’Accademica Danila Carlucci, medico-veterinario, ha illustrato la lettura delle

etichette dei prodotti caseari per una scelta consapevole, e la dottoressa Ersilia Palombi, medico-nutrizionista, ha trattato l’argomento “I formaggi, nutrimento e delizia del palato”.

La chiusura è stata affidata all’Accademico Antonio Barbieri, che è riuscito in maniera egregia a puntualizzare gli scopi dell’evento, dando vita, passione e professionalità all’iniziativa. Al termine dell’incontro, il caseificio “Fedele Caseria”, di Castelfranco in Miscano, ha proposto prodotti di elevato pregio, ottenuti da tecniche artigianali, deliziando i palati di tutti i convenuti.

Nel secondo incontro divulgativo, il dottor Battisti ha presentato il “Progetto pilota: caciocavallo di Castelfranco in Miscano al tartufo”, eccellenze del territorio sannita. L’argomento, di particolare interesse, ha dato luogo ad una proficua interattività fra pubblico e relatori. L’incontro è stato concluso, con competenza e particolare coinvolgimento, da Danila Carlucci. L’azienda “Gocce di Latte” di Molinara ha evidenziato l’abbinamento prodotti lattiero-caseari e scorzone *aestivum* del Taburno, offerto dallo chef Angelo D’Amico. Per il terzo incontro, Accademici e ospiti si sono recati nell’azienda zootecnica “F.lli Marcantonio” di Castelfranco in Miscano, che coniuga la ricerca e la modernità dell’allevamento bovino con la produzione del caciocavallo secondo antiche e tradizionali ricette; a seguire la riunione conviviale presso i locali dell’agriturismo “Fedele Caseria”.

L’incontro conclusivo ha concretizzato tutti gli scopi e gli intenti del progetto.

In questa occasione, ha partecipato la Delegazione del Gargano, guidata da Saverio de Girolamo, e undici Accademici pugliesi che hanno fornito un valore aggiunto al sentimento di amicizia e convivialità. Non è mancata la partecipazione delle Istituzioni, grazie alla presenza del Prefetto di Benevento, sua Eccellenza dottoressa Paola Galeoni che, confermando la sua simpatia per l’Accademia, ha evidenziato l’importanza di iniziative che promuovono la conoscenza dei prodotti agroalimentari e dei territori che di essi sono espressione. È intervenuto, quindi, il Sindaco di Castelfranco in Miscano, avvocato Antonio Pio Morcone, che ha esaltato le eccellenze del territorio fortorino, congratulandosi per lo svolgimento dell’intero progetto.

Giuseppe Trincucci, Accademico del Gargano, ha poi relazionato sulla mucca podolica e la capra garganica. Sono seguiti gli interventi dei produttori del “Caseificio dei Pini” di Siponto (FG). Molto gradito l’intervento dello chef D’Amico, che ha sapientemente raccontato la realizzazione della ricetta dei tortelli con fonduta di caciocavallo e tartufo, poi offerta alla degustazione di quasi cento partecipanti.

La chiusura del progetto è stata affidata all’Assessore alla Cultura del Comune di Benevento, avvocato Raffaele Del Vecchio. Tutti gli incontri sono stati coordinati e condotti dalla Delegata Milly Pati Chica, che ha profuso passione e attiva dedizione per l’intera durata del progetto e che ha concluso ringraziando tutti coloro che hanno contribuito all’organizzazione del forum.

See International Summary page 77



Gastronomia: ricerca della verità

Le tre Delegazioni di Bologna hanno lavorato insieme nell'organizzare l'interessante convegno.

DI MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca



Guido Mascioli, nuovo Delegato di Bologna, ha dato un contributo efficace e determinante. Un particolare ringraziamento va infine al Coordinatore Territoriale dell'Emilia, Gianni Negrini, che ha partecipato attivamente ai lavori di preparazione, è stato prodigo di consigli ed è riuscito a convogliare a Bologna i rappresentanti di ben dieci Delegazioni della regione.

Il convegno è stato moderato con grande signorilità dal dottor Francesco Spada,

direttore di Radio Nettuno TV che ha dato copertura televisiva all'evento. Il Presidente Giovanni Ballarini ha aperto i lavori davanti ad una platea attenta e interessata che ha gremito la sala convegni dell'hotel "De la Gare". Con la sua autorevolezza e la sua limpida oratoria, ha impostato il tema del convegno con chiarezza ed efficacia, ricordando anche il bel volume *Il falso in tavola* pubblicato dall'Accademia nella Collana di cultura gastronomica. Dalla frode alimentare alla sofisticazione, dall'adulterazione al vero e proprio falso gastronomico, il Presidente ha fornito una serie godibilissima di esempi, dimostrando che la ricerca della verità, in gastronomia, è tutt'altro che facile.

L'Assessore regionale all'Agricoltura, Tiberio Rabboni, ha presentato un intervento di alto contenuto istituzionale, tutto proiettato alla difesa, alla tutela e a una sempre maggiore affermazione dei tesori enogastronomici e agroalimentari italiani, soprattutto quelli dell'Emilia Romagna che ne è molto ricca.

Il Vice direttore de "il Resto del Carlino", lo storico quotidiano della città, Massimo Gagliardi, ha enumerato le molteplici iniziative che il quotidiano ha promosso e sostenuto in favore della gastronomia bolognese, spesso affiancando, come in questo caso, iniziative dell'Accademia. Giorgio Cantelli Forti, Presidente dell'Accademia di Agricoltura, professore all'Alma Mater Studiorum, Accademico di Bologna-San Luca, ha affrontato il tema: "Il falso nei prodotti agricoli". La sua esposizione, necessariamente scientifica e supportata da un vasto utilizzo di grafici e di dati, è stata così brillante da affascinare gli intervenuti, felici di poter apprendere e memorizzare un'infinità di utilissime informazioni a volte sconosciute.

Lo chef Marcello Leoni, famoso in città per la sua classe e per il suo bellissimo ristorante soprannominato affettuosamente "La balena", ha brillantemente argomentato sul vero e sul falso in cucina e anche su altri temi connessi, trattati con la sua ben nota "verve" e la sua straordinaria capacità di comunicazione.

Il Delegato di Bologna-San Luca Maurizio Campiverdi ha affrontato il tema "I ristoranti italiani nel mondo e il falso nei loro menu", esibendone numerosi esemplari fra i più rari e interessanti della sua collezione, ed evidenziandone gli errori, le caratteristiche e le singolarità. Il Presidente Ballarini ha poi tratto le conclusioni del convegno sintetizzandone le peculiarità e i risultati, prima del trasferimento al ristorante dell'albergo per un veloce e affollato pranzo di commiato.

See International Summary page 77

Per la prima volta nella storia dell'Accademia, a Bologna le tre Delegazioni della città di San Petronio, Bologna, Bologna dei Bentivoglio e Bologna-San Luca, hanno riunito le loro forze per organizzare un convegno imperniato su un tema di grande importanza e attualità: "Gastronomia: ricerca della verità". Relatori di alto livello hanno indubbiamente contribuito al successo della manifestazione.

Grazie al grande attivismo e alla determinazione di Anna Maria Atti Bonaga, Delegata di Bologna dei Bentivoglio, il convegno ha ottenuto il patrocinio della Regione Emilia Romagna, dell'Università di Bologna "Alma Mater Studiorum", della Camera di Commercio, della Confagricoltura dell'Emilia Romagna e del quotidiano "il Resto del Carlino". Un *en plein* significativo che dimostra il prestigio di cui gode la nostra istituzione.



Il cibo come metafora del vivere (e del sopravvivere)

Un diario clandestino, fatto di ricette, disegni, ironia, per non soccombere alla triste realtà di un lager.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia



L'incontro-convegno ha trattato la gastronomia, dal 1944 ad oggi, la sua importanza e i suoi sviluppi. Di appoggio e spunto è stato uno straordinario scritto dal titolo *Padelle, non gavette dove*, negli anni di guerra, durante la prigionia, due ufficiali molisani, Felice Carriero e Michele Morelli, hanno raccolto e illustrato tante ricette, per esorcizzare la fame in un periodo di grandi stenti e sofferenza, trovando rifugio e forza per sopravvivere, proprio nei ricordi della cucina di casa e nell'illusione del cibo. Questo manuale è un inaspettato, prezioso specchio della gastronomia di quegli anni, della ricchezza dei prodotti usati nella chiusa cucina familiare che, pur se i mercati erano scarsi, permetteva una buona varietà di ingredienti. Una panoramica di molti piatti ricercati e anche di varie ricette di altre regioni.

In una bella sala riservata dell'Hotel Europa, il Museo del Secondo Risorgimento d'Italia di Rocchetta al Volturno (IS) e Michele Palma, appassionato collezionista di reperti bellici, hanno allestito una piccola mostra creando una suggestiva atmosfera, in cui divise e utensili da vettovagliamento raccontano memorie di quel difficile, amaro periodo della nostra storia.

Agli eccellenti relatori, gli Accademici Norberto Lombardi, Anna Maria Lombardi, Delegata di Campobasso, e Giovanna Maria Maj, Delegata di Isernia, è affidato sia l'argomento storico per descrivere quegli anni con i valori che ne emergono, sia la ricerca e l'attento, puntuale approfondimento nelle ricette della cucina e delle tradizioni molisane

e infine il potere evocativo e ironico dello stile grafico che accompagna il dire. L'Accademica Ida Di Ianni coordina il convegno con la sua qualificata sensibilità, esaltando l'inno alla vita e alla sopravvivenza che il testo sa infondere quando gli autori non cedono alla fame ma alla fantasia.

Oltre ad un numerosissimo pubblico, è presente Fausto Morelli, figlio di uno degli autori del memoriale e curatore della pubblicazione. Ci racconta questo momento venuto da lontano, il suo vivo ricordo del padre e della sua infanzia serena. Una tenera rievocazione, uno sguardo molto intimo su un'epoca, un insegnamento e una visione della storia fuori dagli schemi. Pure, la storia c'è tutta, dal ruolo del padre partito per la guerra, fino al suo ritorno a casa, estremamente provato nel fisico. Gli anni di prigionia e la gelosa custodia di questo diario clandestino - che non è frutto della follia di chi non si rassegna alla fame, come lo criticò Giovanni Guareschi, presente nello stesso lager tedesco, ma un prezioso scrigno dove raccogliere esperienze e ricordi - fu motivo di straordinaria socializzazione nel lager per lo scambio di ricette fra prigionieri. Scritte con minuzioso ordine e sapientemente illustrate, sapevano evocare la quotidianità, fuori dagli stenti.

Guidati dalle parole dei relatori, entriamo in quel particolare momento storico, dove l'ironia è un filtro per la sofferenza di quei ricordi ma è anche un piccolo miracolo quando è nutrita di sarcasmo verso i carcerieri, costruito come modo di sopravvivere. Gli autori molisani del diario rappresentano la



gente perbene del ceto medio e, sentendo che bisogna tenere alti i veri valori della vita anche ordinaria e l'onore di potersi esprimere, esorcizzano la fame facendola diventare fantasia, ironia, beffa. Il coraggio serve ma il senso vero della vita è la pace senza eroi, la famiglia, il lavoro. Un continuo oscillare tra sorriso e riflessione, porta al cibo come rifugio, curiosità, ricerca.

Analizzando le ricette presenti, se ne scoprono tante, altrove introvabili, dell'antica cucina molisana e molte altre, nate da uno scambio, una solidarietà inaspettata: c'è anche una ricetta tedesca! Un vero e proprio prezioso ricettario internazionale, italiano, molisano, una bella raccolta di particolari, di modi di cucinare, di aneddoti e una carrellata di prodotti tipici, fra cui la modernità del tartufo.

I disegni, molto curati e originali, racchiudono tutto quanto è stato detto con una forte capacità grafica che dà vita al cibo e, anche senza leggere, le illustrazioni trasmettono l'attaccamento alla propria terra con elementi molto chiari ed evocativi. Gli alimenti si animano ricchi di sarcasmo e ironia. Molto presente il fumo che diventa nuvola: è il sogno che apre all'immaginario, è profumo, è calore domestico, nostalgia, amore, è vita che abbraccia personaggi e pietanze, visi e oggetti.

Argomenti trattati dai relatori in modo egregio, un modo di fare cultura sulla gastronomia e la cucina originale e brillante che guarda al di là, quando si riesce a fare di un piatto, di una ricetta, un rifugio, un punto fermo e di forza.

Mentre in piccoli gruppi si commenta animatamente quanto ascoltato, ammirando ancora gli interessanti reperti di guerra, degna cornice a questo incontro, viene servito un ricco aperitivo di varietà squisita e poi una piacevole riunione conviviale che conclude questa giornata che resterà nel cuore di tutti come un momento culturale ed emotivo di grande impatto e dal profondo significato.

See International Summary page 77

ALIMENTAZIONE E BENESSERE

Un grande quadro, rappresentazione del lavoro dei campi, opera del famoso pittore bergamasco Attilio Gattafù. Ossia la metafora del duro lavoro dei contadini impegnati nella produzione di tanti alimenti che portiamo in tavola. Cibi sani. Il quadro ha fatto



da sfondo alla sala conferenze della Banca don Rizzo, dove la Delegazione di Alcamo-Castellammare del Golfo, presieduta da Liborio Cruciana, ha organizzato una conferenza, molto partecipata, dal titolo "Alimentazione e benessere, i benefici di una buona cucina". Un auditorio attento ha seguito la relazione di Domenico

Nuzzo, ricercatore del C.N.R., nutrizionista e Accademico. Una dotta esposizione per dimostrare il binomio, strettamente correlato, tra alimentazione e salute. Nuzzo ha parlato dei pericoli ai quali si va incontro abusando di bevande zuccherine e alimenti prodotti su scala industriale, dando buoni consigli per una sana alimentazione.

Nel dibattito è intervenuto il vice Sindaco di Alcamo Salvatore Cusumano, che sta portando avanti, con gli agricoltori locali, iniziative per la promozione dell'enogastronomia e dell'ortofrutticoltura dell'Alcamese. Ha preannunciato che presto, nei vari supermercati locali, verrà riservato uno spazio alle produzioni del territorio, lodando "la Delegazione di Alcamo, che già si è fatta promotrice di numerose iniziative finalizzate a valorizzare le tipicità locali". Quando si parla di cucina, però, il riferimento ai ristoranti è d'obbligo. Ebbene, anche nel territorio si va affermando la voglia di sentire ancora antichi profumi e sapori, quelli che "lo chef agricoltore" coltiva nel suo orto, condendo i piatti in tempo reale con verdure e aromi appena raccolti. È il caso del giovane chef del ristorante la "Campana" di Castellammare, Leonardo Bono, recentemente insignito con la medaglia "Orio Vergani".

Alla conferenza erano presenti, tra gli altri, Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi della Sicilia Occidentale e Nicola Nocilla, Delegato di Cefalù. In molti hanno posto domande agli oratori, durante il convegno, moderato dal giornalista Giuseppe Maniscalchi. Al termine dell'incontro, che ha riscosso unanimi consensi, tavole imbandite per assaggiare varietà locali, dove hanno spiccato le famose "paste vergini" (minni di vergini) del bar Napoleon. (Giuseppe Maniscalchi)



Orio Vergani

“Le Università per Expo 2015” - Un contributo originale della professoressa Ada Gigli Marchetti dopo la giornata di studio su Orio Vergani alla Biblioteca Nazionale Braidense.

DI ADA GIGLI MARCHETTI

Docente di Storia contemporanea - Università degli Studi di Milano

Il tema di Expo 2015 è, come noto, “Nutrire il pianeta. Energia per la vita”. L’evento si propone anche di dare visibilità alla tradizione, alla creatività e all’innovazione nel settore dell’alimentazione e, fra gli obiettivi, fa esplicito riferimento alla valorizzazione della conoscenza delle “tradizioni alimentari” come elementi culturali ed etnici.

I soggetti proponenti hanno quindi inteso promuovere un percorso utile per la riscoperta di un luogo di incontro e di aggregazione qual è la cucina e quanto ad essa è strettamente collegato: il cibo. La cucina, quindi, come espressione diretta dell’evoluzione dell’uomo, delle culture e della società.

Come i lettori ricorderanno, la nostra Accademia è entrata a far parte del progetto “Dalla Terra alla Tavola”, promosso dalla Biblioteca Nazionale Braidense, la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, l’Archivio di Stato, l’Associazione BiblioLavoro e la Fondazione ISEC, e ha avuto il privilegio di aprire il ciclo di incontri con una giornata dedicata ai Sessant’anni dell’Accademia, che si è sostanziata con la partecipazione di chi scrive, del Segretario Generale

e Presidente del Centro Studi “Franco Marengi”, Paolo Petroni e del Consigliere di Presidenza Gianni Fossati, in veste di moderatore.

Anche nel secondo ciclo, l’Accademia ha dato il proprio contributo mediante una giornata di studio sul suo Fondatore Orio Vergani, un uomo di vasti e multiformi interessi culturali: giornalista, scrittore, commediografo, saggista, critico e precursore dei fotoreporter, anche se più noto al grande pubblico come cronista sportivo. Il convegno ha visto la partecipazione di Silvia Morgana (docente di Storia della lingua italiana, Università degli Studi di Milano), del Presidente dell’Accademia Giovanni Ballarini e di Ada Gigli Marchetti (docente di Storia contemporanea, Università degli Studi di Milano), autrice del pregevole studio qui pubblicato, che testimonia di un’intera esistenza spesa a descrivere, per la moltitudine dei propri lettori, le cose del mondo e, in principal modo, d’Italia, che Vergani conosceva a fondo per averla percorsa in ogni punto, con puntuale ricerca degli aspetti più genuini e più autentici.

Giovanni Ballarini

Orio Vergani nacque a Milano il 6 febbraio 1898 in un contesto familiare culturalmente assai vivace: letterati, giornalisti, gente di teatro popolavano da tempo la sua famiglia. Un fratello della madre Maria Rosa, Guido Podrecca, fu un deputato socialista e fondatore del settimanale anticlericale “L’Asino”. Un altro fratello della madre, Vittorio Podrecca, fondò il Teatro dei piccoli di Roma e la sorella Vera fu una nota attrice, la prima interprete dell’opera di Pirandello, *Sei personaggi in cerca d’autore*.

Interrotti gli studi al ginnasio (egli si definiva autodidatta), trascorse l’adolescenza in vari luoghi, Chioggia, San Sepolcro, Viterbo, Colorno, per approdare a Roma dove, tra gli anni Venti e Trenta, trascorse la giovinezza, avendo per compagni più cari, tra gli altri, Federico Tozzi, Corrado Alvaro, Rosso di San Secondo e Luigi Pirandello.

Fin da giovane ebbe alcune grandi passioni, frutto evidentemente degli anni della sua formazione, certamente eclettica, tutt’altro che

programmata, curiosa e disordinata, passioni peraltro che coltivò per tutta la vita, passioni, ancor prima che “interessi”, perché nelle sue varie eterogenee attività si immerse, spesso in modo totalizzante, d’istinto, senza reti e filtri. Innanzitutto amò la letteratura: giovanissimo, pubblicò il suo primo libro di novelle, *Acqua alla gola*, cui seguì un fiume di altri racconti e romanzi, alcuni dei quali vincitori addirittura di importanti premi letterari: *Io povero negro* (1929), *Levar del sole* (1933), *45 gradi all’ombra*, *Sotto i cieli d’Africa*, *Riva africana* e *La via nera* (dal 1935 al 1938), *Recita in collegio* (1939), *Basso profondo* (1940, Premio Viareggio), *Un giorno della vita* (1942), *Udienza a porte chiuse* (1957, Premio Marzotto), *Memorie di ieri mattina* (1958), per non citarne che alcuni. L’ispirazione e il successo peraltro vennero come conseguenza della grande notorietà come giornalista.

Neppure trentenne fondò nel 1926 il Premio Bagutta, il primo premio letterario italiano in ordine di tempo.

Amò anche il teatro, “colla polvere dei palco-

scenici, i pettegolezzi e le passioni dietro le quinte tra i quali si aggiravano divi e dive, da una grande stagione all’altra fino alla fine della gloria e della vita”. Nel 1924 fondò e diresse il Teatro d’Arte di Roma presieduto da Pirandello e di cui fu il regista e il commediografo. E scrisse varie opere teatrali: *Un vigliacco*, nel 1923, *Il cammino sulle acque*, nel 1926, commedia messa in scena da Pirandello e considerata tra le più singolari e coraggiose di quell’epoca, ripresa negli anni Cinquanta dal Piccolo Teatro di Milano. Scrisse anche, e infine, *Il primo amore* e *Se egli tornasse*, nel 1940. In seguito fu anche autore di soggetti cinematografici e radiofonici quali *Stazioni sulla laguna*.

Amò la cucina, intesa come arte della gastronomia, tanto da essere, nel 1953, l’ideatore e uno dei fondatori dell’Accademia Italiana della Cucina il cui scopo precipuo era la valorizzazione del cibo italiano. Importante espressione culturale di un paese e di un popolo, la cucina per lui doveva essere intesa alla luce



della sua storia e delle sue espressioni letterarie. "Storia e letteratura, infatti, sono" - affermava Vergani - "le buone invisibili compagne di mensa".

E amò soprattutto il giornalismo, attività che incominciò ad esercitare molto presto.

Esordì, infatti, giovanissimo, debuttando nel 1917 come redattore del supplemento letterario de "Il Messaggero". Nel 1919 ebbe il suo primo incarico importante. Da quell'anno, infatti, fino all'aprile 1926, fu collaboratore dell'"Idea Nazionale", ossia di quel foglio che, raccogliendo attorno alla figura del direttore Enrico Corradini la seconda generazione di intellettuali nazionalisti provenienti da esperienze ideologiche e politiche diverse (Maraviglia, Federzoni, Coppola, Forges Davanzati), doveva svolgere un ruolo di primo piano nella definitiva elaborazione del programma nazionalista. Per Vergani l'"Idea Nazionale" costituì una vera e propria scuola di giornalismo, e non solo: fu infatti un'importante palestra di addestramento politico.

Uomo decisamente di destra, si iscrisse fin dal 1922 al Sindacato nazionale della stampa per aderire, quattro anni dopo, nel 1926, al Partito nazionale fascista. Nell'anno della sua adesione al nuovo partito, e dopo aver collaborato alla "Tribuna", venne assunto da il "Corriere della Sera" che in quel momento aveva una tiratura media giornaliera di quasi 450.000 copie, chiamato dal suo direttore Ugo Ojetti. Era quella l'epoca in cui le "leggi fascistissime" erano entrate definitivamente in vigore e la fascistizzazione della stampa era ormai un fatto compiuto. Comosso e orgoglioso della chiamata del più prestigioso quotidiano dell'epoca, Vergani in principio ebbe qualche scrupolo nei riguardi del direttore della "Tribuna", Roberto Forges Davanzati, per il quale avrebbe dovuto partire di lì a pochi giorni in missione in Tripolitania al seguito di Mussolini. Tuttavia, ben lieto della chiamata e con il pieno assenso del suo ex direttore, accettò la proposta. Dopo aver pattuito precisi accordi contrattuali che gli assicuravano uno stipendio di circa 1.200 lire, cui si aggiungeva un caro viveri di 1.400 lire, ma che gli vietavano la collaborazione a qualsiasi altro giornale, prese servizio nella redazione del "Corriere" il 1° maggio 1926.

Giornalista colto, dal tratto garbato ma con

precise ambizioni, Vergani fu uno dei più versatili e prolifici giornalisti italiani del suo tempo, versatilità che mantenne per tutta la vita lavorativa. In centinaia e centinaia di articoli egli, infatti, scrisse di tutto: di sport, di costume, arte e scienze, di politica, di teatro, di lettere, di radio e persino di economia e di cucina... E fu anche tra i primi ad interessarsi alle arti nuove: il jazz, il cinema e la coreografia. E soprattutto si occupò, perlomeno fino ad una certa fase della sua vita, di politica. Questi temi erano pressoché tutti già presenti fin dagli articoli dei suoi primi anni di collaborazione al "Corriere".

Incominciò infatti con pezzi di "colore", tra i



quali, uno dei primi, *Scoperte in un libro di cucina*. Continuò con articoli di cultura varia tra cui un'intervista a Gabriele D'Annunzio e molte recensioni. E continuò ancora con molti articoli di sport. Memorabili furono i suoi reportage sia dal Giro d'Italia (dal 1927) sia dal Tour di Francia, tanto da farlo considerare un maestro del giornalismo sportivo italiano cui, secondo alcuni, avrebbe guardato lo stesso Gianni Brera.

Vergani approdò infine al giornalismo politico. E qui volle e seppe dimostrare, da subito, di essere, ad un tempo, un giornalista tecnicamente di razza, e un militante fedelissimo. Dovunque egli fosse inviato, in Italia o fuori, comunque nelle zone "calde" del momento, egli si sapeva orientare, riusciva ad allacciare

le relazioni "giuste", capiva il "luogo" e il "momento". Esponeva e interpretava i fatti, spesso battendo la concorrenza di colleghi inviati da altri giornali, sempre distinguendosi per la convinta adesione ideologica al regime. È il caso, per esempio, della Cecoslovacchia dove il giovane fu inviato dal "Corriere", pochi mesi dopo la sua assunzione, e dove riuscì a fare il suo primo scoop, intervistando Edvard Benes, uno dei maggiori collaboratori (e poi successore alla Presidenza della Repubblica) di Tomáš Masaryk nell'organizzazione del movimento di indipendenza di quel Paese.

Nel settembre 1926, Vergani fu inviato in Spagna per riferire della crisi che in quel mo-

mento travagliava il Paese: Madrid era stata posta in stato d'assedio e la popolazione era stata chiamata ad esprimersi sull'operato di de Rivera. Dalla Spagna riuscì ad inviare non solo numerosi e puntuali articoli che ben descrivevano la situazione politica, ma riuscì anche a realizzare il secondo scoop della sua vita al giornale: l'intervista niente meno che al dittatore Miguel Primo de Rivera.

Man mano che il regime fascista andava consolidandosi, la presenza degli articoli di Vergani nel giornale diventava più invasiva, ma anche più incisiva. Particolare rilievo acquistarono gli articoli squisitamente politici. Come già era accaduto all'inizio della sua carriera al giornale, Vergani veniva inviato, punta di diamante, ovunque fosse necessario esaltare il ruolo del regime. Nel 1927 fu in Albania da cui inviò numerose *Lettere: Ceneri e*

bagliori, L'animo e le leggi, Orizzonti economici, Un esercito che nasce... L'anno seguente fu la volta della Tripolitania da cui trasmise "pezzi" dal tenore sempre più infervorato: *La marcia delle ferree truppe tripolitane per giungere alla vittoria di Tregift, L'indimenticabile giornata. La visita del re a Tripoli, Steppa di ieri.*

Le corrispondenze dall'estero, a partire dal 1929, si intensificarono ulteriormente. L'affidabilità politica di Vergani fece sì che a lui il nuovo direttore del giornale subentrato a Ojetti, Maffio Maffii, affidasse gli incarichi più delicati. Nel maggio ebbe, infatti, in esclusiva, il compito di seguire, come inviato speciale ed esclusivo del "Corriere", la "grande crociera aerea" di Cesare Balbo a Odessa, crociera che fu documentatissima da osannanti



articoli. Nel settembre dello stesso anno ebbe l'incarico di fare un servizio da Gerusalemme. Anche il direttore che successe a Maffii, Aldo Borelli, continuò ad avere grande fiducia in Vergani tanto da affidargli, come inviato, servizi dalle più varie parti del mondo, in zone spesso lontane e difficili: Tripolitania, Cirenaica, Lituania, Bulgaria. Ed egli instancabile andava dappertutto: inondava la redazione di *reportage*, non trovando mai una sosta per la sua vita privata e non riuscendo neppure a prendersi le vacanze matrimoniali.

Negli anni Trenta Vergani, dunque, non solo aveva già dimostrato di possedere eccezionali capacità giornalistiche, ma aveva anche testimoniato doti di sicura affidabilità politica. Articoli quali: *Come si forma l'italiano nuovo*, *Scene di entusiasmo delirante*, *Il Duce inizia da Grosseto il viaggio in Toscana*. *Giornata d'avvampante entusiasmo in terra di Maremma*, *Il Duce parla a Livorno marinaia tra scene d'entusiasmo*. E ancora: *L'entusiastica giornata fiorentina del Duce*. *L'indimenticabile visione in Piazza della Signoria (discorso di Mussolini)*, *Il Duce simbolo vivente della restaurata energia della Nazione passa in rivista a Firenze magnifiche unità di tutte le forze armate*, *Il Duce acclamato con stravolgente entusiasmo dal popolo napoletano...*, apparsi tutti nel quotidiano milanese del 1930, lo avevano reso uno dei più osannati cantori dell'epopea fascista e dei suoi eroi, in particolare di Mussolini, il duce, e quindi lo avevano reso meritevole di essere nominato in quello stesso anno Cavaliere ufficiale della corona d'Italia.

Mussolini non fu il solo "eroe" gratificato dai peana di Vergani. A lui si aggiunsero, via via nel tempo, e sia pure con toni meno accesi e tali da non scalfire la *leadership* del duce, Ciano, Starace, Balbo... e anche qualche membro della casa reale. Se è vero che il duce non fu il solo suo eroe, certo fu il più grande, l'unico capace di riunire attorno a sé una vera e propria *Adunata oceanica* e di mandare in delirio le folle. Questo è quanto sosteneva il poco più che trentenne Vergani in un articolo comparso il 26 ottobre 1932 e che riferiva di una manifestazione organizzata a Milano per ascoltare Mussolini. Una cronaca in cui all'esaltazione ufficiale vuole mescolarsi il "pezzo di colore", la descrizione oleografica, i bozzetti di popolo, secondo schemi tanto ad effetto quanto intrisi di movimentismo postfuturista di maniera.



È una dura impresa raggiungere piazza del Duomo. A metà strada ogni gruppo capisce che, fra poco, andare più avanti sarà, se non impossibile, certamente difficile. Ma si va avanti lo stesso. L'atmosfera della giornata è di festa. Bella è Milano, oggi con tutti questi tricolori alle finestre, con tutto il vario colore dei manifesti, con questi echi che da ogni parte giungono di canti e di fanfare, e con questo sordo rumore dei passi della moltitudine in cammino. Non si sa, esattamente, dove si potrà arrivare.

Ma ci si arrangia con buona volontà. Chi vedrà il Duomo di scorcio, in una lontana prospettiva, sarà già fortunato. Il raduno si svolge in un pittoresco miscuglio. Alle colonne che giungono dalla campagna si affiancano quelle cittadine. Ai combattenti, le falangi dei giovinetti. Le donne, le operaie dei vari stabilimenti e dei vari Sindacati, anche loro in lunghe file, attaccano a cantare. L'adunata ha così qua e là i suoi cori di voci argentine e voci bianche di fanciulle.

Abiti cittadini e paesani, giacche di fustagno, camicie nere e vesticcioline di donne, l'azzurro delle sciarpe dei Balilla e il bianco delle magliette delle Piccole italiane, orologi con la custodia di celluloido e il correggiolo di cuoio tirati fuori per vedere quanto tempo manca all'arrivo, grappoli di belle ragazze ridenti agli stretti balconcini, vecchi garibaldini che parlano di Bezzecca e di Condino, l'oro degli strumenti a fiato di tutte le bande e delle fanfare calate da ogni parte per dare l'assalto sonoro alla città, certe pagnotte grandi come una luna d'agosto per calmare l'aspetto mattiniero di chi è venuto dal contado, tutto il bianco, il rosso e il verde immaginabili, un'amalgama di strapaese e stracittà, la tavolozza più varia per chi avesse la possibilità di vedere tutto... L'occhio è richiamato dalle macchie dei colori più densi che spiccano qua e là, quelli delle varie tenute delle uniformi, dagli Avanguardisti agli studenti in berretto gogliardico, dai Volontari di guerra ai gruppi degli ex combattenti, fino alle pattuglie dei più diversi corpi musicali luccicanti di ottoni. Dal grande prato vivente sorgono selve di aste e alla sommità di ciascuna fiorisce un gagliardetto, spicca una bandiera, si leva un cartello. Ma, poi, anche questi colori cedono al tono generale del quadro, grigio e rosa. La ricerca del particolare è impossibile. Se si guarda un volto, se ne scoprono altri mille.

La "penna" di Vergani continuò a correre veloce sulla carta per tutto quel decennio. Come sempre non c'era avvenimento politico,

culturale e artistico, sportivo o mondano cui il giornalista non partecipasse e di cui egli non riferisse con articoli talvolta così ridondanti da costringere il direttore a tagliarli drasticamente.

Agli articoli di *routine* Vergani amava aggiungere altri che viveva e presentava come frutti di nuove avventure e di nuove sfide. Tra questi un memorabile *reportage*, anche fotografico, da molti paesi africani, risultato di un lungo viaggio "molto faticoso per il caldo ossessante e la nutrizione a base di chinino". E ci furono anche articoli che parlarono, in certo modo, della sua partecipazione alla guerra civile spagnola.

La politica, dunque, continuava ad essere il tema dominante di Vergani; il successo non solo lo gratificava e lo rendeva sempre più "caro al regime", ma gli permetteva soprattutto di essere al centro dei grandi eventi, al centro insomma della "storia". Tali furono, per esempio, i ripetuti incontri di Mussolini con Hitler e tale fu il viaggio che il giornalista fece in Etiopia tra la fine del 1937 e l'inizio del 1938. In entrambi i casi Vergani non mancò di mettere in grande rilievo il ruolo che egli aveva avuto e di cui quindi il "Corriere" avrebbe dovuto vantarsi. A proposito dell'incontro Mussolini - Hitler del settembre 1937, egli scriveva infatti al suo direttore:

Comincio a trasmettere il mio servizio che credo sarà veramente importante perché recatomi, per particolarissimo intervento al confine, solo giornalista con Baroni della Stampa, ho potuto compiere il viaggio nella stessa vettura salone del convoglio presidenziale e assistere al primo incontro del Duce col Fuhrer e accompagnarlo in auto per tutta la città sino alle 15. Sono così pure stato il solo a salire al seguito del Duce nell'appartamento privato del Fuhrer e lì mi sono trattenuto per oltre un'ora mentre si svolgeva il primo colloquio così da poter descrivere l'appartamento e la scena in tutti i loro particolari.

Solo giornalista ho quindi accompagnato il Duce al sacrario e alla casa degli italiani. Credo che il pezzo che vorrei intitolare: "Nel treno del Duce e nella casa del Fuhrer", sarà la vera e unica cosa vista di tutta la giornata e l'unica scritta seguendo personalmente i due uomini di stato.

Il mio servizio in ogni modo non ha a che fare in nessuna parte con quelli di Tomaselli e Pavolini che verranno dettati successivamente. Nella casa del Fuhrer e nelle altre cerimonie da me viste non c'erano nemmeno gli informatori della Stefani e delle Agenzie tedesche.

A proposito del suo lungo viaggio in Etiopia, da cui inviò numerosi articoli e fotografie,



Vergani metteva in risalto come egli fosse “il primo giornalista a compiere... l'intero giro dell'Impero” e come, proprio per questo, per essere cioè testimone oculare di quanto avveniva in quella regione, egli solo potesse riferire notizie veritiere e quindi attendibili. L'11 dicembre 1937 scriveva infatti a Borelli:

Caro direttore ti ho spedito stamani l'ottavo articolo e spedirò tra un paio di giorni gli altri che si riferiscono al viaggio per Addis Abeba. Abbiamo avuto notizia oggi della conferma del Maresciallo Graziani a Comandante delle truppe per tutto l'Impero. Questo ti avrà fatto capire molte cose della situazione locale, cose alle quali gli articoli non possono accennare, ma di cui ti informo perché il giornale ne sia tempestivamente avvertito. Uno stato di rivolta, fomentato da vari influssi stranieri, permane e si è accentuato nell'Impero dall'agosto, soprattutto nelle zone confinanti col Sudan... Di qui difficoltà delle comunicazioni e difficoltà di una tranquilla espansione economica e delle ricerche di sfruttamento pratico...

Allo scoppio del conflitto mondiale, nel luglio 1940, Vergani fu inviato sul fronte occidentale come corrispondente di guerra e quindi *embedded* al seguito della Marina. A partire da quel momento, come era ovvio, gli articoli che riferivano delle operazioni militari presero gradatamente il sopravvento su tutti gli altri. Il linguaggio del giornalista diventò - se possibile - ancora più ridondante e retorico. I toni si alzarono. Il nemico sistematicamente e ovviamente demonizzato. Le forze italiane sistematicamente e ovviamente esaltate per le “titaniche” imprese compiute. Nel 1941, per non addurre che qualche esempio, uscivano infatti articoli quali: *Ecatombe di velivoli nemici, Vittorioso scontro aeronavale nel Mediterraneo centrale, Il pedaggio di sangue pagato dal nemico alle nostre forze aeronavali nel Mediterraneo, La gloriosa gente dei nostri arditi di mare...*, articoli che gli valsero in quello stesso anno il Premio della Reale Accademia d'Italia per l'arte narrativa. A questi ne seguirono molti altri dello stesso tenore nel 1942: *Tre sommergibili oceanici sono tornati vittoriosamente alla base, A ritmo serrato: gli affondamenti di navi nemiche, Come è stato affondato dai nostri Mas del Mar Nero la “Crimea rossa”, La selva di siluri che spezza ventimila tonnellate di navi in Algeria. L'elogio del Duce.*

Il 1° marzo 1943 Vergani, giornalista di “gran classe” - così lo definiva il Ministro della cultura popolare, Alessandro Pavolini - venne addirittura nominato corrispondente politico da Roma da Borelli il quale, nell'annunciarlo, gli raccomandava di “mantenere al giornale... quella alta attività che gli era valsa

la designazione del nuovo posto e il consenso ammirativo di tanto pubblico”. Vergani non ebbe il tempo di mantenere al giornale “l'alta attività” che Borelli gli riconosceva. Pochi mesi dopo infatti, il 9 agosto, durante i “quarantacinque giorni”, venne licenziato dal nuovo direttore, Ettore Janni, per ovvie ragioni di “convenienza politica”. Per il giornalista il licenziamento fu un colpo assai duro, convinto com'era, e com'era sempre stato, di aver dato per lunghi anni all'azienda la sua attività col massimo scrupolo possibile nei più vari campi. Epurato nel 1945, si limitò per qualche tempo a prestare piccole collaborazioni in vari giornali e con diversi editori che gli permisero la sopravvivenza economica, e non solo.

Il vento tuttavia sembrò presto cambiare. L'anno seguente, quando alla direzione del “Corriere” giunse Guglielmo Emmanuel, Vergani venne riassunto (vicenda non del tutto inaspettata se è vero che il giornale anche dopo il licenziamento ospitò qualche contributo di Vergani). Il 7 settembre 1946 riprese servizio in redazione con il compito non solo di occuparsi di cultura e di spettacoli, ma anche di collaborare con il quotidiano del pomeriggio “Corriere d'informazione”. Con gli articoli di cultura e di spettacolo, Vergani riportò al giornale i suoi articoli di costume (si occupò anche del concorso di Miss Italia e del Festival di San Remo...) e riportò soprattutto gli articoli sportivi, in particolare quelli di ciclismo che cantavano le mitiche gesta degli eroi del dopoguerra: il “divino” Coppi e Bartali.

E la politica? La politica era ormai un capitolo chiuso. Scomparsa dai suoi articoli sul “Corriere della Sera” ritornava però in tono assai dimesso nella sua opera *Alfabeta del XX secolo* e nei diari che egli scrisse tra il 1950 e il 1959, usciti postumi e raggruppati in una pubblicazione intitolata *Misure del tempo: diario*. In un passo del suo diario di poco prima della sua scomparsa Vergani infatti scriveva:

Sono a Marina di Ravenna per un premio di pittura. Al pomeriggio ho visitato il capanno dov'è morta Anita Garibaldi. Alle otto di sera sono a pranzo con Biancini, con mio figlio Guido e pittori locali in una trattoria con annesso dancing, lampioncini alla veneziana e orchestra. Pranzo cattivo, conversazione fastidiosa. Alle nove e mezza mi si avvicina un vecchio amico proprietario di una casa di produzione di documentari cinematografici e di cinegiornali. Mi dice di essere informato che la salma di Mussolini è stata trasportata oggi a Predappio. La notizia dovrebbe tentarmi, e, come si dice, ispirarmi un servizio. L'idea del servizio - annotava con un certo pathos il giornalista che peraltro non accennava affatto a

rinnegare il suo passato - mi lascia perfettamente indifferente. Ho passato tanti anni a scrivere servizi su Mussolini. Conosco troppo i suoi errori per esaltarmi all'idea di quest'ultima cronaca sepolcrale. La pietà del sepolcro era doverosa: ma non posso fare a meno di pensare agli infiniti uomini che per la sua guerra, sono rimasti, giovani senza sepoltura sulle vie del mondo: alle città distrutte, alle vecchie e ai bambini morti nei combattimenti. Sui due piatti della bilancia Fascismo e Sconfitta, quest'ultima pesa terribilmente.

Per Mussolini ho rischiato molte volte la vita. Oggi la partita è chiusa. L'avvenimento di Predappio ha per me una distanza lunare. Scrivere non sarebbe che un'esercitazione di retorica fredda: riaprire una pagina che da molti anni considero chiusa. Sono stato per quasi venti anni il cronista-principe delle manifestazioni mussoliniane. È un tempo definitivamente chiuso. Non voglio né giudicare né scrivere bugie.

Se il capitolo della politica era ormai chiuso, non lo era certo quello della sua attività, veramente frenetica, come frenetico era stato il suo stile di vita che finì per logorare anzitempo la sua pur forte fibra. “Vergani scriveva, fumava troppo, correva sempre, onnipresente”.

Per tutti gli anni Cinquanta il giornalista continuò dunque a scrivere, come nel passato, forse anche di più, e di tutto. *“Alla normale attività di collaboratore e di inviato speciale, accanto agli elzeviri, ai saggi, alle interviste, alle recensioni, alle note di viaggio, alle variazioni teatrali, alle rubriche differenti, firmate con più pseudonimi, scriveva romanzi, commedie, introduzioni alle pubblicazioni altrui, teneva conferenze, partecipava a riunioni, presiedeva giurie di premi artistici e letterari, stava in testa alle Accademie (compresa quella... Italiana della Cucina), stilava prefazioni ai cataloghi delle mostre d'arte, componeva pezzi di varietà per la radio e la televisione...”*. E proprio all'Accademia e alla rivista da lui fortemente voluta, “L'Almanacco dell'Accademia Italiana della Cucina”, Vergani affidò il suo ultimo articolo poco prima di morire d'infarto il 6 aprile 1960.

Scrivendo il “pezzo” di apertura del primo numero della rivista, dedicato alla cucina romana (*Piena di forza e di soavità*), il giornalista in realtà sembrò chiudere il cerchio della sua vita risalendo ai ricordi della sua prima giovinezza: *“Ero figlio di famiglia e a 17 anni guadagnavo già un piccolo stipendio, ma la maggior parte di quei soldi doveva passare nella casa di famiglia: i soldi che mi avanzavano bastavano per le sigarette e per le caldaroste...”*.

ADA GIGLI MARCHETTI

See International Summary page 77



La carne podolica in Puglia

I bovini di questa razza sono allevati allo stato brado o semibrado: anche gli animali possono vivere “felici”.

DI ANTONELLA CAROLI ANGIULI
Accademica di Lecce



Molti ancora non sanno cosa sia la carne podolica. Prima di elencarne le qualità e il valore nutrizionale, vedremo di conoscere più dettagliatamente questa razza bovina così unica da regalarci un prodotto di nicchia, una carne d'ecceellenza.

Nel fare questa conoscenza, elencandone le origini e i luoghi dove attualmente viene allevata, non ci sfuggirà di cogliere anche l'aspetto “psicologico” che accompagna il bovino podolico durante tutto il suo percorso di vita. Ormai siamo sommersi da articoli e testi interi che denunciano le modalità malsane degli allevamenti, e non solo di quelli bovini, dove l'animale è costretto a vivere nelle stalle, privandolo dell'istinto primario del pascolo, alimentato invece con del foraggio che molte volte viene supportato da altre sostanze nutritive. C'è chi è andato

oltre, affermando che l'umore che il bovino sviluppa, vivendo in cattività, possa produrre degli ormoni che inciderebbero sulla qualità della carne. In poche parole, c'è chi sostiene che la carne dell'animale triste non è certo un buon prodotto. Non è un'esagerazione, un voler umanizzare ormai qualsiasi forma di vita sulla terra, ma è un invito ad ana-

lizzare con curiosità la qualità della vita di questa razza, che ha la possibilità di pascolare liberamente, nutrendosi al pascolo brado o semibrado, in un contesto spettacolare che la natura offre.

In Puglia, gli allevamenti podolici sono presenti nella provincia di Foggia, Gargano, sub-Appennino Dauno, nella Murgia tarantina e in quella barese. Questi allevamenti, come altri in Italia, sono riconosciuti per la loro specificità dall'Associazione nazionale allevatori bovini carne (Anabic), che gestisce dal 1966 i libri genealogici delle razze bianche italiane (chianina, romagnola, marchigiana, maremmana, podolica). I luoghi di allevamento hanno tutti una caratteristica in comune: perfetto equilibrio tra gestione del territorio e intervento dell'uomo per la sua messa in opera.

Questa razza, per bontà umana (con i tempi che corrono sembrerà un po' strano!), ha il dono di poter vivere, nutrirsi e riprodursi in modo intelligente, godendo dell'armonia che viene

a crearsi dal rispetto della natura, della terra e del lavoro dell'uomo.

“Caratteristica peculiare di questo bovino è l'eccezionale potere di adattamento ad ambienti particolarmente difficili, nonché la straordinaria capacità di utilizzare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente. Questo bestiame, infatti, riesce a valorizzare pascoli cespugliati, stoppie, macchie, utilizzando le foglie di essenza arbustive, i ricacci di quelle arboree e la produzione erbacea del sottobosco” (*La razza podolica-Anabic*). Oltre all'ignaro bovino e al territorio, verso il quale c'è un estremo rispetto, ne trae beneficio soprattutto il consumatore, in quanto ha la possibilità di acquistare un alimento dall'elevato valore salutistico. Tra l'altro, il gusto della carne podolica è unico, intenso, vero, corposo e genuino.

Questa razza prende origine dal *Bos Primigenius Podolicus*, un bovino di grande mole e dalle corna lunghe, che si suppone sia stato allevato in Medio Oriente nel IV millennio a.C. e sia giunto in Italia nel 452 d.C. al seguito degli Unni, passati attraverso le steppe ucraine, vera culla della razza podolica. Si pensa anche che possa essere arrivato in Italia già dal I secolo a. C. da Creta, dove fin dall'epoca minoica esisteva il bovino macrocero identificabile con il *Bos Primigenius*. Originariamente, la razza podolica era destinata esclusivamente al lavoro; solo successivamente sarà valorizzata per la sua carne e il latte, che una volta munto viene trasformato in mozzarelle, trecce e soprattutto nel rinomato caciocavallo.

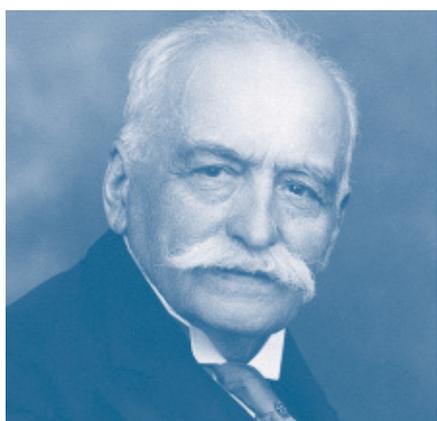
See International Summary page 77



Escoffier “alla napoletana”

Sono numerose le ricette che il grande cuoco francese attribuì a Napoli. Peccato che la maggior parte erano “napoletane” solo di nome.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



È proprio vero: la Francia a tavola ha sempre dettato legge. E non certo grazie alle sue armi, che dopo la parentesi napoleonica sono sempre andate maluccio, quanto piuttosto per un *genius loci* esteso quanto tutto il paese e con un ego smisurato, che ha sempre trattato con estrema sufficienza le cucine altrui, giusto salvandone pochi piatti e infilandoli di tanto in tanto nei propri menu, un po' per esotismo e un po' per ostentare benevolenza, cultura e ampiezza di vedute. Quando Auguste Escoffier, leggendario “re dei cuochi e cuoco dei re”, dà alle stampe *Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique* nel 1903, fa tutto quello che regolarmente facevano, e fanno, gli autori di libri di cucina: codificano l'esistente, ossia la grande cucina francese. In qualche caso aggiungono una spolverata di farina del loro sacco e un grosso pizzico di fantasia.

Per quanto riguarda i piatti della cucina italiana adottati, essi appartengono ad aree geografiche ben precise, e ad un musicista. Il Piemonte, e questo si spiega con una contiguità geografica e con territori pressoché comuni, ovvero contesi con le armi o più semplicemente acquistati o venduti a seconda delle circostanze, alleanze o debiti da pagare. Milano, quasi a voler ricordare il peso che ebbe nella nostra Seconda guerra d'indipendenza con le vittorie di Solferino e San Martino, che sottrassero la Lombardia e il suo capoluogo al concorrente asburgico. Un musicista, dicevamo, quel Gioacchino Rossini che aveva deciso di trascorrere la propria vita a Parigi e che amava soprattutto tartufi e foie-gras a tal punto che da quel momento in poi tutte le preparazioni contenenti i succitati ingredienti prenderanno il patronimico “Rossini”. Infine Napoli, non si sa bene perché, forse per pura simpatia. In effetti i napoletani sono stati gli unici, anche se con dieci anni di ritardo e per breve durata, a importare la loro rivoluzione, e non solo, sono stati anche gli unici europei ad aver accolto con felicità le armate napoleoniche e con sincero entusiasmo Gioacchino Murat quale re. Allora, come non aggiungere al numero sterminato delle sue preparazioni i Macaronis? Tiene subito a precisare: “Sono designate, con questo nome, tutte le paste di forma cilindrica, dagli spaghetti la cui grossezza è quella di un grosso vermicello fino ai cannelloni il cui diametro interno è di un centimetro. Tutte le paste sono cotte in acqua bollente...”. Dopo aver con alterne fortune svolazzato tra quelli à l'italienne, à la Milanaise,

à la Sicilienne e à la Piemontaise (questi ultimi, bontà sua, con 200 grammi di tartufi bianchi), arriviamo finalmente a quelli à la Napolitaine.

“Spessi maccheroni bolliti, tenuti al dente; tagliati a pezzi e conditi di burro. Preparare uno stufato di bue al vino rosso e al pomodoro; lasciatelo cuocere 10 o 12 ore perché deve ridursi in purè, e passatelo al setaccio. Disporre in uno stampo un letto di formaggio grattugiato, ricoprirlo con uno strato di salsa, poi un letto di maccheroni. Alternare così formaggio, salsa e maccheroni, fino al riempimento dello stampo, e servirli tal quale”. Gli devono essere giunti lontani echi di come si preparava il ragù. Ma non malissimo, date le distanze e l'epoca.

Pur non essendoci mai venuto, Escoffier sviluppa un'insana passione per l'ex capitale del Regno delle Due Sicilie e ad una serie di preparazioni, a noi pressoché sconosciute, affibbia l'epiteto à la Napolitaine.

Esordisce con un *Consommé Napolitain*, che compare caldo nei mesi invernali e freddo in quelli estivi; ne *L'Aide mémoire culinaire*, 1919, volume nel quale ricorda per sommi capi le preparazioni ai cuochi, parla di un consommé di semola addizionato di un terzo di purè di pomodoro, e guarnito con *Queue de boeuf à la napolitaine* tagliata in grossi dadi, brasata con vino bianco e brodo con aromi, carote, cipolle e pomodori. Sempre à la Napolitaine ci sono dei *Pommes d'amour*, un *Timbale de sole*, un assolutamente incredibile *Timbale de filets de chevreuil* (capriolo), una *garniture* per grossi arrosti o volatili composta da *Macaroni dit “Bec de plume”*, nome



assai più affascinante per le nostre comunissime “penne” condite col fondo di cottura delle carni, e legati con *gruyère* e parmigiano, purè di pomodori e burro.

Un *Timbale Napolitaine de cervelle* prevede invece uno stampo cilindrico foderato di maccheroni, evidentemente bucatini, perché poi indica di montarli a spirale e tenuti insieme da uno strato di farcia; guarnire con dadini di cervella e funghi legati con una *démi-glace* al pomodoro. Stufare.

A parte, altra salsa *démi-glace*, burro e pomodoro. Gli era forse giunta notizia del nostro ben più fastoso timballo flammand o cerino di bucatini? E che dire di una vaga *Cote de veau*, una costoletta di vitello stufata, asciugata e ricoperta sui due lati con una bechamel ben ferma, arricchita di formaggio grattugiato, impanata all'inglese e fritta nel burro, con sempre al fianco la ormai tradizionale *garniture*, o di un *Soufflè*, dove a una *purée* di pomodoro ben ristretta si miscela una bechamel assai

densa, tuorli d'uovo e albumi montati a neve. A forma di timballo, alternando con maccheroni legati con parmigiano. In forno a fuoco dolce. Per fortuna di altre preparazioni, quali un'insalata di tonno, delle uova e delle *Omelette surprise*, Escoffier non ha lasciato indicazioni o suggerimenti, ma certamente, anche loro, come le altre descritte, di napoletano avranno avuto ben poco, tranne il nome.

CLAUDIO NOVELLI

See *International Summary* page 77

PROFUMO DI UNA TERRA: IL BASILICO

*Tra le acacie, le ginestre, gli alberi di giuda, le spolverate di pervinca e viola e i tanti profumi che c'inebriano attraversando le belle strade della Campania, e in particolare quelle che da Salerno, lungo il mare, portano nel basso Cilento, ecco emergere quella pianta aromatica, intensa e profumata: il basilico - *Ocimum basilicum* L. o basilikon (erba regia) - Herbe royale. Fiorisce nei giardini, nei vasi con fusti eretti e ramificati, con foglie ovate, a volte bollose, da cui emergono piccoli fiori bianchi o rosa che, seccati, diventano i semi per il nuovo anno. Inebria quel profumo, che più tardi si potrà assaporare nelle salse, nelle minestre o, crudo, con un crostino di pane e una fetta di formaggio semipiccante. Scegliamo: c'è la varietà “Cinnamom”, originaria del Messico con i fiori rosa, il “dark opal” con i fiori rosa-malva, il “minimum” o basilico greco dalle foglie piccole, a cespuglio, con fiori bianchi, il “purple ruffles” dagli steli rosso viola, il “crispum”, l’“anise” dal profumo di anice. Nei giardini, spesso, in estate, strofinandolo sulla pelle allontaneremo le zanzare. Le sue proprietà sono infinite e, per dirne alcune, è stimolante, antisettico, antinfiammatorio, diuretico, digestivo, afrodisiaco. Siete affetti da emicrania, afte, acidità di stomaco, insonnia, ansia, nausea da gravidanza, pressione bassa, dolori articolari, raffreddore, caduta dei capelli, problemi circolatori o sintomi di pazzia? Sono qua, sono il basilico e risolvo ogni cosa.*

In cucina, eccoci davanti a una “caprese” che, con pomodori, mozzarella e foglie di basilico dona, insieme ai colori della nostra bandiera, la freschezza di profumi e la fragranza dei sapori. La regina Margherita, nella pizza a lei dedicata, non avrebbe potuto fare a meno di questo aroma.

Originario delle regioni tropicali dell'Asia e dell'Africa, dell'India e dell'antica Persia, si è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo e in quasi tutti i paesi caldi e temperati del mondo, attraverso i viaggiatori esploratori dell'800. In Cina, nel 1060 d.C., era annoverato tra le piante medicinali e nell'antico Egitto e in Arabia erano annoverate le sue qualità medicinali.

Plinio il Vecchio lo cita come pianta capace di risvegliare l'eros. Inoltre, basilico e granchi danno sollievo alle punture dello scorpione. Mentre il succo di basilico, col grasso d'oca, fa bene all'orecchio.

*In India il basilico santo (*Ocimum sanctum*), detto “tulsi” o “tulasi” (incomparabile), è una pianta sacra nella quale si impersona Lakshami, sposa di Visnù, dea della bellezza e dell'armonia, che protegge chi vuol curare il proprio corpo e dare dei figli. Spalanca le porte del cielo e, per questo motivo, a un moribondo si pone sulla fronte una foglia di basilico. È nella medicina Ayurveda un elisir di lunga vita. Proprio in India, nel 1800, alcuni inglesi indossarono una collana di legno di basilico per neutralizzare l'elettricità dei fulmini. I Greci e i Romani pensavano che seminare una pianta di basilico, accompagnandola da maledizioni, la rendesse sana, mentre nel Medioevo, per raccoglierlo, era necessario lavare la mano destra a tre fonti diverse per renderla pura. Il basilico è stato ritenuto anche simbolo dell'odio.*

Boccaccio, nel “Decamerone”: “Il basilico per lo lungo e continuo studio si per la grassezza della terra procedente dalla testa corrotta che dentro v'era, divenne bellissimo e odorifero molto”. Carducci: “Vieni, la panzanella con le cipolline e il basilico è così buona la sera”. Verga: “Le colline erano tornate a vestirsi di verde e i fichidindia erano di nuovo in fiore. Le ragazze avevano seminato il basilico alla finestra e ci si venivano a posare le farfalle bianche”. Sempre in Verga: “Comare di basilico è lo scambio di piantine di basilico”. D'Annunzio: “A suolo a suolo/basilico ti stendo/che tu ci dorma/che tu lo tagli/che tu l'odori/che di me ti rammenti”. Dessì: “L'odore che è nell'aria non è soltanto odore di basilico, di foglie di vite, di cedrina, è quel fiato caldo e vasto, è l'aria stessa del nostro paese”.

Discusso, condannato o esaltato, il basilico, in Campania e in tutto il nostro Paese, da giugno a novembre alza la sua bella testa e inebria del suo profumo e del suo sapore. (Maria Monica Martino)



Una cena nell'antico Egitto

La civiltà egizia, così lontana da noi per usi e religione, ha invece una cultura gastronomica spesso più simile alla nostra, di quanto non lo sia stata quella della civiltà romana.

DI MARIA CRISTINA GUIDOTTI
Direttrice del Museo Egizio di Firenze

Il pane e la birra erano la base dell'alimentazione degli antichi Egiziani. La coltivazione dei cereali era una delle attività più importanti, fin dall'epoca Predinastica e i cereali coltivati nella valle del Nilo erano essenzialmente tre: il farro (*triticum dicoccum*), un tipo di frumento (probabilmente *triticum aestivum*) e l'orzo (*hordeum sativum vulgare*). La farina ottenuta era utilizzata per fare pane di vario tipo. Le forme erano molto varie, ma i più caratteristici erano i pani a forma di cono (con valore anche religioso), e i pani tondi. Talvolta erano coperti di semi di cumino per insaporirli. Spesso il pane tondo veniva svuotato della mollica e riempito con un ripieno di carne e formaggio (in epoca ellenistica), o con polpette di carne, o con fegato di bovino. Era molto diffusa la farinata di cereali (grano, orzo o farro), una specie di *porridge*, chiamata *athera*. Il lievito non era conosciuto, e per lievitare la pasta di pane si usava l'avanzo della pasta del giorno precedente. La cottura avveniva in forni domestici. Con l'aggiunta di miele, fichi, datteri e uva passa, si ottenevano focacce dolci; la pasta dolce poteva essere arrotolata a spirale e fritta nel grasso in una specie di padella. I pani d'orzo, invece, servivano soprattutto alla fabbricazione della birra.

La caccia e la pesca furono tra le attività più praticate nell'antico Egitto fin dall'epoca preistorica e naturalmente hanno sempre fornito carne e pesce per l'alimentazione. Si tratta soprattutto di piccioni, anatre, oche, gru e vari tipi di uccelli acquatici. Le prede catturate venivano preparate e messe

sotto sale dentro grosse giare per essere conservate. Quanto alla pesca, molto praticata soprattutto dalle classi meno abbienti e grazie alla pescosità del Nilo, rappresentava anch'essa un'importante fonte di nutrimento. Sulla riva i pesci venivano aperti, puliti dalle interiora, appesi a seccare e infine posti sotto sale dentro grandi giare





per la conservazione; il pesce fresco era invece cucinato di solito arrosto o lessato. Dalle uova dei muggini era ricavata anche una specie di bottarga. Le uova, anche di struzzo, erano presenti sulla mensa egizia. L'allevamento a scopo alimentare era praticato soprattutto per i bovini, utilizzati anche per i lavori agricoli, e per ovini, caprini, maiali e conigli. Ma anche alcuni tipi di uccelli venivano allevati: anatre, oche e gru appaiono rinchiuse in recinti, con inservienti che introducono a forza nei becchi una specie di pastone cotto su bracieri, per far ingrassare i

volatili. Gli Egiziani preferivano alla carne arrostita, o allo spiedo, quella lessata, con la quale potevano essere preparati anche succulenti pasticci. Per condire e friggere (altro tipo di cottura già in voga allora) era usato il grasso d'oca, o di maiale, o di bovino, molto meno l'olio. Il sale e le spezie erano spesso presenti, come ginepro, anice, coriandolo, cumino. Le verdure erano coltivate, in particolare lattuga (con valore anche religioso), cetrioli, ceci, fave, lenticchie, piselli, cavolo, cipolle, porri, aglio. Burro e formaggi erano prodotti con il latte bovino, ovino e caprino. Era coltivata e raccolta frutta di vario tipo: cocomeri, meloni, mele, melagrane, uva, giuggiole, datteri. La coltivazione dell'uva, sia come frutto sia per produrre il vino, è attestata in Egitto fin dall'epoca Protodinastica; il vino era prodotto con uva sia bianca sia rossa. Veniva invecchiato in anfore vinarie, che di solito riportavano scritta l'annata (in base agli

anni di regno del faraone) e la tenuta di provenienza. Forse è interessante tenere presente che esisteva il *sommelier*, anche se il vino, come bevanda, non ebbe mai la diffusione e l'importanza che ebbe invece la birra, spesso prodotta anche in casa spremendo, attraverso un setaccio, dei pani di orzo non completamente cotti, imbevuti di liquore di datteri. La coltivazione dell'olivo fu introdotta in Egitto dall'Oriente solo nel Nuovo Regno, e anche dopo, l'olio d'oliva non fu tra i più usati in cucina. Gli oli più utilizzati per condire e per friggere erano l'olio di sesamo, quello di lino e soprattutto l'olio *bak*, tratto dalla noce di moringa. Molto praticate erano invece l'apicoltura, soprattutto nel delta del Nilo, e la raccolta del miele, utilizzato come dolcificante, ma anche puro sulle mense più ricche, o come ingrediente per produrre farmaci e cosmetici.

MARIA CRISTINA GUIDOTTI

See *International Summary* page 77

"AD ABUNDANTIAM"

Oggigiorno non si parla e non si scrive più una "lingua", ma un linguaggio infarcito da termini inglesi o da neologismi astrusi. La sintassi, la grammatica sono massacrati senza pietà. Eppure in questo scempio, sopravvive, sconnesso e soffocato, il nostro caro e vecchio latino. E non solo quando viene anch'esso sbeffeggiato con i "mattarellum" e i "porcellum", ma anche nel parlare comune. Sono centinaia le parole latine che appaiono tutti i giorni emergendo dal buio dei secoli. Consultiamo l'"agenda", presentiamo il "curriculum", rispettiamo l'"habitat", la sera ci rilassiamo davanti al "video", stiamo attenti al "bonus malus" nell'assicurare la nostra auto e spesso finiamo un elenco con "et cetera". Fra le tante parole e allocuzioni, molte riguardano uno degli aspetti del vivere civile al quale i Romani tenevano molto: il "manducare" termine volgare che usiamo spesso e che deriva da "mandere" (masticare).

Quante volte nelle riunioni conviviali accademiche, quando in tavola arriva il vino, c'è sempre qualcuno che esclama "Finalmente! Nunc est bibendum" e nel brindisi spesso aleggia "prosit"! Quel nettare di Bacco che è battezzato a volte con nomi latini "Est, Est, Est" o "Lacrima Christi" e che possiede il potere liberatorio, per la gioia di chi lo beve, "In vino veritas".

Nelle discussioni fra Accademici sulla valutazione del piatto, entra spesso trionfalmente la famosa frase "De gustibus non est disputandum", e, all'arrivo del dessert, c'è chi esclama "Dulcis in fundo". Se il menu è particolarmente ricco, c'è la frase adatta "ad abundantiam". Non possiamo non concludere con l'allocuzione della Scuola salernitana, che a volte sentiamo proclamare dagli Accademici "latinisti": "post prandium aut stabis aut lente deambulabis". Ed è proprio vero, niente di meglio di una passeggiatina al fresco notturno dopo un'abbondante cena. (G. G.)



La semplicità in cucina

La semplicità di base della nostra cucina regionale è stata, negli ultimi tempi, sopraffatta da pseudo-arricchimenti, spesso di mera apparenza, veicolati da altre tradizioni e, soprattutto, da nuove mode.

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia



La nostra cucina tradizionale presenta caratteristiche di semplicità, intesa anche nell'accezione di "compagna della verità", come a suo tempo affermato dal critico letterario Francesco De Sanctis? Alcune personali considerazioni, di seguito esposte, potranno tornare utili per dare prime risposte al quesito.

Agli occhi di un operatore professionale o di un consumatore fruitore, la cucina italiana appare fondamentalmente semplice: a una sostanziale semplicità strutturale sembrano infatti improntate, in generale, le pietanze che in essa trovano accoglienza e le connesse modalità di preparazione, elaborazione e cottura. Un approccio cosiddetto "fenomenologico" conferma pure il valore di verità dell'asserzione: quanto percepito dai sensi trova sempre corrispondenza nella realtà dei preparati; lo scrutinio da parte degli organi di senso permette

quasi sempre di formarsi un'idea non vaga della pietanza proposta e degli ingredienti di cui si compone, senza incertezze attribuibili a falsa percezione. La conoscenza della materia da parte del valutatore gioca senz'altro un ruolo decisivo: a prescindere dall'obiettivo consistenza, qualsiasi realtà appare naturalmente semplice a chi ne possiede cognizione.

Allo stesso modo, la semplicità di fondo della nostra cucina, ravvisabile anche nei preparati in apparenza più complessi, non è solo quella riveniente dalla struttura oggettiva dei procedimenti, quanto quella soggettivamente percepita in base al modo di guardare ad essa; di qui la rilevanza pure dei profili psicologici sottesi alla valutazione: questa differisce notevolmente nella considerazione di chi, impegnato nei compiti di cucina o immedesimato nel semplice atto del consumo, gode di sufficiente disponibilità temporale ovvero di chi si sente condizionato, nell'assolvimento delle medesime incombenze, da ritmi imposti da forme e stili di vita non compatibili con le possibilità di un sereno giudizio.

La cucina italiana, comunque, malgrado la ricca inventiva di cui è naturale espressione, contempla un novero limitato di "famiglie" di procedimenti e pratiche; l'estrema articolazione regionale dei piatti della tradizione è infatti riconducibile ad un'alquanto circoscritta platea di soluzioni canoniche, essendo le molteplici variazioni interpretative, affermatesi localmente, dipendenti per lo più dalla variegata disponibilità territoriale di materie prime, oltre che dalle specifiche vocazioni delle popo-

lazioni, spesso portate a contrassegnare in modo rituale, nelle varie ricorrenze, la preparazione e il consumo di determinati piatti.

Nella pratica quotidiana, si è sempre seguito l'elementare principio di utilizzare soltanto quel che si aveva a disposizione, sia territorialmente sia stagionalmente, escogitando e affinando le tecniche più opportune utili a massimizzare il risultato complessivo in termini di sostentamento familiare e di gusto; si è per questo sviluppata un'elevata sensibilità alla ricerca di prodotti semplici e naturali, nelle molteplici varietà presenti per ciascuna specie, ormai sparute nicchie a livello territoriale. Nell'attuale società globalizzata, questo principio, espressione di semplicità e di economicità dei comportamenti alimentari, risulta di sempre più difficile applicazione, attesa l'accresciuta e facile disponibilità di materie prime di qualsivoglia natura e provenienza; le ampliate possibilità, conferendo ulteriori gradi di libertà ad operatori professionali e a frettolosi utenti occasionali, si rivelano opportune per sperimentare nuove materie prime, anche di altre culture e tradizioni, ma al tempo stesso fanno emergere ancor più, dal confronto, le qualità intrinseche dei nostri prodotti del territorio, frutto di antichi e sapienti procedimenti selettivi e artigianali.

L'esame delle tradizioni locali o regionali dà modo di pervenire quasi sempre ad una storia sociologica delle relative comunità; ciò è dovuto, oltre che alla peculiare caratterizzazione di ogni singola cucina e alla sua naturale coerenza sia con i prodotti del territorio sia con gli



usi e le pratiche seguiti dalla popolazione, anche alla facilità con cui si è potuto di conseguenza garantirne nel tempo la trasmissione familiare e intergenerazionale. Le soluzioni così pervenuteci, al di là di comprensibili differenziazioni localmente rilevanti, costituiscono il risultato di attente verificazioni e sperimentazioni, sia pure in origine prevalentemente empiriche, che hanno permesso di ottimizzare caratteristiche e qualità delle materie prime e idoneità dei processi in rapporto alle preferenze di gusto via via territorialmente consolidatesi.

Seguire la tradizione, con il suo ragionato ventaglio di soluzioni e il connesso rigoroso ordine periodico di proposizione, si rivela atto abitudinario inscrivibile nell'alveo proprio della semplicità: reiterare fedelmente modalità e prassi di cucina pervenuteci dal passato consente, infatti, di percorrere vie ampiamente note, senza tema di incorrere in errori e rischi imprevisi. Analogamente confortante e di sicuro affidamento risulta essere il ricorrente consumo quotidiano di prodotti conosciuti e lungamente assimilati. La stessa facilità nel trarre impressioni e sensazioni, associandole al personale archivio della memoria, contribuisce ad infondere sicurezza sul piano delle possibilità di scrutinio delle pietanze, consentendo di coglierne analogie e difformità rispetto ai modelli acquisiti.

La sostanziale semplicità dei procedimenti di cucina è probabilmente da ascrivere alla tendenza, storicamente affermatasi, di privilegiare le fasi preparatorie, e quelle di mera cottura, non prestando soverchia rilevanza ai pur importanti aspetti della presentazione dei piatti, se non nei limiti di quanto accettabile in contesti familiari di autoconsumo. La ristorazione, poi, ha da subito cercato di mutuare le pratiche e le soluzioni escogitate a livello familiare, assicurandone la diffusione pressoché nelle forme originarie, con limitati affinamenti, almeno sino agli anni più recenti, quanto ad elaborazioni aggiuntive, presentazione e denominazioni. Nel processo di definizione e di affina-

mento delle pratiche di cucina ci si è in genere fermati ad uno stadio intermedio di perfezionamento, in piena coerenza con l'essenzialità dei contesti di origine, senza pervenire a gradi di elaborazione e di trasformazione che avrebbero potuto pregiudicare la semplicità di fondo e la trasparenza dei risultati, valori questi ampiamente riconosciuti e storicamente perseguiti.

Nell'evoluzione delle forme di cucina del nostro Paese, probabilmente in dipendenza delle peculiari connotazioni della popolazione, si è inteso quindi non eccedere in ulteriori livelli di sofisticazione, cui potevano certamente indulgere le classi sociali più elevate, che poco avrebbero potuto aggiungere alla "sostanza" dei preparati ma che ben avrebbero potuto inficiarne la trasparenza e la genuinità, oltre che la continuità delle tradizioni.

La richiamata semplicità delle pratiche di cucina è valsa, altresì, a garantire, per quanto possibile, la stessa "purezza" delle materie prime, assumendole e lavorandole secondo il loro modo di essere, trattandole cioè per quanto di utile esse avrebbero potuto realmente offrire in rapporto alla loro natura; ovviamente il discorso andrebbe aggiornato alla luce dei gravi colpi inferti da anni a questa parte alla biodiversità vegetale e animale, cui tanta cura e attenzione erano state invece storicamente riservate da generazioni di appassionati e sperimentatori.

L'evoluzione della scienza ha ancor più esaltato la semplicità di fondo della cucina tradizionale, perché le acquisizioni cui si è gradualmente pervenuti, in termini di conoscenza dei processi, hanno dato conferma della validità delle soluzioni escogitate nel tempo a livello empirico-sperimentale, offrendo una fondata consapevolezza delle pratiche seguite. Anche la tecnologia, nelle sue molteplici espressioni applicative, si è rivelata di grande ausilio nell'ulteriore processo di semplificazione, in quanto ha via via supportato molte delle attività nel loro stesso modo di essere, senza alterarne natura e risultati, bensì sollevando gli operatori dai compiti mag-

giormente gravosi (preparazione di impasti, predisposizione delle materie nelle forme desiderate, regolazione di modalità e tempi di cottura) e offrendo loro, nel contempo, adeguati spazi a compensazione degli odierni, stressanti stili di vita.

Tuttavia è da osservare anche, purtroppo, come la semplicità di base della nostra cucina regionale sia stata negli ultimi tempi sopraffatta da pseudo-arricchimenti di vario genere, spesso di mera apparenza, veicolati da altre tradizioni e, soprattutto, da nuove mode importate sulla spinta di una imperante globalizzazione con le sue dannose conseguenze in termini di standardizzazione e omologazione del gusto, specialmente a livello giovanile.

Il periodico manifestarsi di elementi di complessità, dettati dalle nuove mode e dalle accresciute disponibilità, dovrebbe peraltro indurre ad apprezzare ancor più la semplicità costitutiva e strutturale della cucina del nostro Paese che, nelle molteplici combinazioni cui essa dà luogo, rimane coerente sintesi tra lavorazioni agroalimentari, materie prime del territorio, procedimenti di cucina e carattere e valori propri della popolazione.

Significativo complemento di semplicità può infine ravvisarsi nelle rituali condizioni di convivialità che accompagnano il consumo giornaliero dei pasti - purtroppo oggi di sempre più difficile reiterazione a causa dei modificati stili e forme di vita - che favoriscono la comunicazione familiare e sociale a fini sia di condivisione di impressioni ed emozioni sia di approfondimento e adesione allo spirito delle tradizioni.

La semplicità si esprime, in definitiva, nella sostanziale facilità ed elementarità dei procedimenti, universalmente ripetibili ed eseguibili; sussista o meno nei fatti, detto modo di essere della nostra cucina, in aderenza alle più antiche tradizioni italiche, va comunque perseguito e mantenuto per assicurarne la moderna praticabilità e la diffusa trasmissione dei valori ad essa sottesi.

DONATO PASQUARIELLO

See International Summary page 77



Gli statuti cinquecenteschi tra commercio e tavola marinara

Nel 1503, anno della storica Disfida di Barletta, a Vasto, si strutturava il futuro della sua gastronomia di mare.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti



Tre anni dopo l'ingresso nell'aureo XVI secolo, a Vasto, in Abruzzo, venivano codificate le regole del commercio e del consumo ittico, attraverso i cosiddetti "Statuti Municipali". S'intende che stiamo argomentando di quel cospicuo arco adriatico che, ancora oggi, si propone per un'interessante riflessione in chiave di gastronomia locale: peraltro, va subito detto, non soltanto di esclusiva ispirazione marinara, perché, il quasi perpetuo dissidio-connubio tra i due protagonisti della cucina - il contadino-allevatore e l'ortolano-pescatore -, ha generato i risultati della tradizione, sotto forma di scapece, brodetto, ventricina, *pizz'e fujje*, cacio-e-uova, molinara, vino "Montepulciano", distintivi di quell'area, e non da adesso. Abbiamo scritto "arco (di mare, ma pure di territorio) adriatico", espressione che ci spinge mentalmente ad allargare i nostri orizzonti

- ma soltanto per una momentanea digressione colta -, fino alle prospicenze gradesi, all'interno delle quali operò, nel XV secolo (in contiguità stretta con l'evo del nostro tema dominante), uno dei più grandi nomi in assoluto della nostra gastronomia: intendiamo fare riferimento al Patriarcato di Aquileja e a quell'eccezionale protagonista della cucina italiana che fu Maestro Martino (de' Rossi) da Como (1430-1499), al servizio del cardinale Ludovico Scarampi Mezzarota - medico e condottiero, oltre che patriarca -, colà regnante con la sua favolosa corte. Tuttavia torniamo ai nostri "Statuti", tenendo costantemente un occhio a quel recente principio formulato dal Presidente Giovanni Ballarini, a proposito di "Italia delle cucine locali".

Bisogna, infatti, sapere che Vasto è una delle poche fortunate località che dispone di documentazioni istituzionali attinenti ad argomenti, tra anonari e gastronomici, di testimonianza multisecolare, insomma *ab antiquo*, ci sia concesso. In esse - ancorché trasmesse attraverso un anonimo codice cartaceo, redatto in corsiva cancelleresca postmedievale, di non troppo agevole lettura -, vengono restituiti brani significativi di una cultura materiale evidentemente anteriore; si tratta di un *corpus* legislativo e normativo che documenta, tra l'altro, una nomenclatura specialistica direttamente connessa con la commercializzazione e il consumo del "pescato" del litorale.

Se, da un lato, le regole contenute negli "Statuti", grazie all'esplicito riferimento delle specie di mercato, per così dire, chiariscono le preferenze alimentari

del tempo tardomedievale - che saranno, ai giorni nostri, conclamate dal noto passo nel testo di Guido Piovene (*Viaggio in Italia*, Milano, 1957) -, dall'altro, pongono il problema della loro cucina. Ebbene, in questo senso occorre muovere dalla cosiddetta "gelatina di pesce", ivi descritta, ossia da quell'unica indicazione culinaria che lo storico documento ci ha trasmesso e che, in fondo, costituisce la dichiarazione solare del consumo ittico di prevalenza nella zona. Prevedendo, inoltre, l'aumento di prezzo, in soli cinque casi - il paragrafo normativo 3, IX, infatti, mentre qualifica quella merce come "gelatina realizzata con specie particolari", ne stabilisce il prezzo (che era unico per tutte le altre specie), maggiorato solo per queste varietà ittiche prescritte: dentici, murene, orate, pagelli, scorfani -, lascia trasparire la natura del preparato nella sfera inequivocabile del "cotto", di tutte quelle qualità alieutiche. Riteniamo, tuttavia, che a questo punto il lettore perspicuo abbia già arguito, senza ulteriori giri di parole, che stiamo parlando della notissima "scapece" (*Affare schibezo*, dell'Anonimo Meridionale del primo Quattrocento), di cui abbiamo già offerto il quadro storico-scientifico di circostanza. E sul quale, una volta tanto, non è il caso di indugiare oltre, come abbiamo già rinunciato, giocoforza, ai menzionati dettagli precettistici degli "Statuti". Ci sia, inoltre, consentito di aggiungere - proprio in omaggio alla citazione sulle "cucine locali" d'inizio, meglio ancora a talune notizie storiche riguardanti la genesi della nostra non proprio umile tavola -, che un altro documento appartenente al domenicano



fra' Serafino Razzi (Rocca San Casciano, 1531-1613), ci informa attorno alla tecnica di cattura dei granchi di scoglio, i deliziosi favolli, a Vasto chiamati "pe-losi". Il suo *Viaggi in Abruzzo* è un inedito del Cinquecento inoltrato (poi, pubblicato a cura di B. Carderi, L'Aquila, 1968): il celebre monaco toscano, attraverso quel suo letterario linguaggio d'epoca - "...andammo alcuni padri fuori a diporto verso la marina [...], scendendo giuso al litto del mare [...].

Dove, arrivati, si siedono alcuni con certe reticelle portate a pescare intorno ad alcune grandissime pietre, ovvero, come qui dicono, Morgie, a gamberi e a granchi marini. [...] Dopo, inchinando già il sole [...], ce ne ritornammo al convento con alquanti gamberi e granchi presi"-, ci informa che la testimonianza risale al maggio 1576, e fornisce, inoltre, una fitta documentazione di solida importanza sociale e civile, oltre che religiosa; in confortevole attinenza con

l'ampia area delineata, ai tempi del dominio di Casa D'Avalos. Quantunque, ben oltre tali ineludibili notizie, la nostra conclusione l'affidiamo al succulento piatto di successo culinario che è nato, poi, dall'impiego di quei saporiti crostacei in cucina: le lasagnette fatte in casa al sugo di favollo, meglio conosciuto come *sagnitell'e piluse*, secondo imprescindibile lessicografia gastronomica vastese.

PINO JUBATTI

See International Summary page 77

MANIFESTO PER L'AUTENTICITÀ

Mi propongo soltanto di fare un poco di volantinaggio ideale, più che di manifestare in piazza, grazie a queste colonne di Civiltà della Tavola sempre ricche di cultura in senso ampio e aperte ai contributi di tutte le ormai innumerevoli Delegazioni dell'Accademia. A queste ultime probabilmente può "pervenire" maggiormente la mia pretesa di andar oltre il cortile, dando libero sfogo alla curiosità; la quale richiede tempo e pazienza sia a chi la pratica sia a chi la subisce, e sovente non gradisce. Tuttavia può esser particolarmente proficua, anche oltre le intenzioni di avvio, proprio alle persone sulla cui pelle si esercita. Mi riferisco alla pelle dei cuochi, in connubio, se non coincidente, con quella dei gestori. Da Accademico, dopo ogni esperienza presso una nuova tavola, e conosciuto quindi nei fatti l'indirizzo gastronomico sommario del cuoco in questione, avviando un dialogo, quale è il mio primo approccio con lui? Gli chiedo se ha fatto i compiti a scuola di Adrià o si è dato da fare nei ristoranti di maggior prestigio? Se ha frequentato bene le cucine di un'ottima scuola alberghiera o se conosce meglio di altri quel giornalista, quel conduttore, quella blogger, quel castigatore, quell'annusatore? Queste domande glielie porrò dopo, ma forse non sarà necessario perché cadranno nel piatto da sole. La mia domanda banale è da ufficio anagrafico, un dettaglio curioso, perché è il punto di partenza, che più facilmente - in un calcolo probabilistico - diverrà anche il punto di ritorno: "dove sei nato", eventualmente anche in quale frazione del Comune, tanto per eviscerare meglio. Se riflettete, è l'unica che ci permetta di distinguere meglio un cuoco dall'altro, anche conterraneo, più del gruppo sanguigno o del luogo di gavetta prevalente.

Che cosa sia poi avvenuto nella sua testa, tra le mille scosse a cui è sottoposto in questa confusione mediatica, è discorso di completamento, ma mai di annullamento della personalità. E su questi turbamenti intimi - determinanti per le conseguenze in ogni desco - varrebbe la pena di approfondire con analisi più scientifiche.

Se l'identità è il primo passo verso l'autenticità, a ciascuno di noi Accademici, in Italia e all'estero, chiederei di portare alla luce i segreti della ristorazione, in primo luogo con etichetta italiana e italianeggiante, ma, e qui sta la vera mia uscita dal cortile italico cui prima facevo cenno, in secondo luogo, i segreti di tutte le ristorazioni che portano insegne riferite ad una singola nazione o area geografica limitata.

Vuol dire questo occuparsi di argomenti che non ci riguardano? Che ci facciamo i fatti degli altri? No, è curiosità benefica, a vantaggio di ciascuna cultura originaria ovunque collocata. È tutela di onestà e buona fede che non può che ripercuotersi positivamente proprio su chi la propone, un'Istituzione culturale disinteressata ma interessatissima a non farsi prendere per il naso da chiunque, sia sotto casa sia nel corso di un viaggio oltre ogni frontiera.

Il messaggio per l'autenticità delle proposte commerciali, già venti anni fa, avrebbe dovuto evitare di ritrovare in scaffali di supermercati americani decine di marchi fantasiosi ma capziosi di paste o conserve, e ora, oltre ad aiutare le poche industrie private italiane che possono permettersi il lusso di procedimenti in terre lontane, questo messaggio dovrebbe spingere fortemente le attività delle nostre diplomazie. Saremo ringraziati dai produttori alimentari dei luoghi d'origine, dai ristoratori che operano direttamente sulle materie prime della loro tradizione personale, sia di partenza sia acquisita nei luoghi in cui operano stabilmente; dai consumatori che entrando in un ristorante giapponese avrebbero piacere di scambiare due parole con un giapponese e non con un cinese; dai clienti che meriterebbero di trovare in un ristorante cinese una vera cucina cinese di qualità; dai turisti che credono di aver mangiato una pizza dopo aver inghiottito una suola decongelata. I veri ristoratori cinesi, giapponesi, vietnamiti, indiani e via dicendo, fino ai nostri connazionali, troverebbero difesa e riqualificazione e riconoscerebbero anche il diritto di difesa dell'autenticità di matrice italiana, che è correttezza e trasparenza, e che meglio tutela il consumatore quando entra fiducioso in un nuovo locale, attratto da una scritta accattivante, troppo spesso fuorviante. (Pier Carlo Lincio)



Il prosciutto cotto di Trieste

Chiamato ancora, erroneamente, prosciutto di Praga, viene servito, caldo e fumante, tagliato a mano a fette spesse e accompagnato da senape e cren grattugiato, nei numerosi buffet della città.

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste



Per prosciutto cotto si intende in genere una coscia suina, privata dello zampetto, disossata e posta in salamoia con diverse spezie e aromi. Dopo la zangolatura e un'eventuale breve affumicatura, il prosciutto, chiuso in uno stampo metallico, che gli conferisce la tipica forma, viene cotto in forno a vapore. È quindi pressato, raffreddato e confezionato per la distribuzione. Il taglio si esegue per lo più con un'affettatrice. Molto più rara la preparazione e cottura del prosciutto lasciato intero con il suo osso. A Trieste questa usanza, di antica tradizione boema, è stata importata nel 1800 dalle numerose cuoche e domestiche che, dal Centro Europa, venivano a servizio presso le famiglie borghesi e benestanti. Chiamato inizialmente "prosciutto di Praga", è stato adottato e si è rapidamente imposto in città, mentre, al contrario, nelle terre d'origine, l'usanza veniva progressivamente abbandonata. Radicatosi profondamente nelle abitudini gastronomiche locali, è ancora oggi di larghissima diffusione e consumo. Viene servito quotidianamente caldo e fumante, tagliato a mano a fette spesse e accompagnato da senape e cren grattugiato, nei numerosi buffet, i caratteristici ed esclusivi luoghi di ristoro della città. Irresistibile motivo di richiamo, a tutte le ore, per avventori locali e forestieri. Come sottolineato da Giuliana Fabricio ed Elisabetta Rosati Rizzi nel testo *Trieste, la tradizione a Tavola*, una testimonianza certa del prosciutto cotto di Trieste si trova nell'archivio del più antico buffet triestino, "Da Pepi", tuttora operante, e risale al lontano 1897.

Una ricetta del prosciutto cotto con l'osso della metà del 1800 la troviamo nel testo di cucina mitteleuropea *Die Süddeutsche Küche* di Katharina Prato, austriaca, tradotto in italiano dalla triestina Ottilia Visconti Aparnik nel 1892: "mozzato al prosciutto la cima del garretto e lavato in acqua calda, lo si mette in una marmitta coperto d'acqua; per renderlo tenero bisogna farlo bollire da 2 a 4 ore, lasciandolo poi raffreddare nel proprio brodo". In un altro capitolo intitolato "Metodo di trinciare ed imbandire le vivande", l'autrice fornisce poi i suoi personali consigli su come affettarlo e servirlo a tavola.

Una variante molto usata e apprezzata a Trieste è quella del prosciutto cotto in crosta, che prevede, dopo la sua bollitura, un passaggio in forno ricoperto da una pasta di pane, che, quando viene spaccata, a cottura ultimata, rivela il suo succulento contenuto e gli conferisce particolari aromi e sapori. In occasione di ricorrenze e festività, quella pasquale in particolare, un bel prosciutto intero in crosta, da affettare a mano, è sempre protagonista, motivo di gioia e convivialità per tutti i commensali. La sua ricetta è riportata anche nel vecchio manuale di Katharina Prato che consiglia di ricoprirlo con un impasto di pane nero.

Questo metodo di cottura, come rileva Giuliana Fabricio nel suo *La cucina tipica triestina*, è antichissimo ed è riportato già nel *De re coquinaria* di Apicio che risale ai tempi della Roma augustea. L'autore, secondo i gusti del tempo, consigliava di bollire il prosciutto intero con abbondanti fichi e



alloro, di praticare delle incisioni e riempirle di miele, avvolgerlo in una di pasta di pane all'olio e per finire di cuocerlo nel forno.

Le aziende che producono attualmente il cotto con l'osso, nel territorio, usano ancora in parte metodi artigianali. Si utilizzano cosce magre fresche e non congelate, che vengono siringate manualmente in vena con salamoia e aromi naturali e sottoposte ad una lieve affumicatura con trucioli di legni pregiati, quali il faggio, senza usare essenze artificiali e additivi. Il prodotto, dopo lentissima cottura, viene consegnato ancora caldo nei punti vendita che lo richiedono. Le carni devono essere di un bel colore rosato; le fette, tagliate a mano, devono risultare morbide ma compatte.

Anche se qualcuno, per antiche reminiscenze, lo definisce ancora "Praga" o "tipo Praga", termine che da tempo a Trieste e in altri mercati fa riferimento

soltanto ad alcuni tipi di prosciutti disossati e pressati, la dizione oggi più appropriata è "prosciutto cotto di Trieste", come da tempo è usualmente e correttamente chiamato e conosciuto. Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, usando ancora il nome di Praga, lo ha inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali per la Regione Friuli - Venezia Giulia e l'ERSA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, nell'Atlante dei Prodotti della Tradizione relativamente alla Provincia di Trieste. Sottolineando che "la vecchia tradizione austro-ungarica, nata oltre 150 anni fa, è andata persa nel luogo di origine... è introvabile nella Repubblica Ceca, mentre invece i macellai e i salumieri artigianali triestini hanno conservato nel tempo metodiche e regole omogene e così tuttora viene fatto anche dalle industrie locali". Il prodotto viene menzionato inoltre nella *Raccolta*

provinciale degli usi, pubblicata dalla Camera di Commercio di Trieste, fin dal 1956. Alcuni anni fa l'Ente Camerale, raccolta tutta la documentazione e definito il disciplinare, avvalendosi anche della consulenza dell'Accademica Giuliana Fabricio, ha avviato per questo prodotto, con la denominazione di "Prosciutto cotto di Trieste", la pratica per l'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta (Igp). Purtroppo, per motivi che non conosciamo, l'iter non è ancora andato in porto e sembra essersi arenato a livello del Ministero competente. È auspicabile che un prodotto di alta qualità, esclusivo di uno specifico territorio, apprezzato dentro e fuori i suoi confini, di lunga tradizione e comprovata documentazione storica, possa al più presto trovare una sua valorizzazione e un giusto riconoscimento.

GIULIANO RELJA

See International Summary page 77

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che i testi vengano inviati per via elettronica, in formato word (no pdf) utilizzando questo indirizzo e-mail:

redazione@accademia1953.it

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4000 e i 6000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Rubrica "Dalle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto

importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

● Si prega inoltre di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

● Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione. La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

Ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.



Le uova, tra mitologia e attualità

Hanno simboleggiato l'origine del mondo e la continuità della vita; sono state demonizzate perché ritenute pericolose per il fegato, ma rappresentano un alimento di alto valore biologico.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



L'uovo è stato utilizzato dall'uomo fin dall'antichità come fonte alimentare, ma nella storia dei popoli ha rappresentato anche numerosi aspetti di significato simbolico, che indicavano non solo la vita che nasce, ma anche la vita che continua, oltre che la stessa esistenza del mondo. In tutte le popolazioni e le religioni sono infatti numerose le leggende (e in alcuni casi le credenze) che riguardano l'uovo, e tra queste ricordiamo quella dei buddisti, secondo i quali da un uovo emerse Brahma, il creatore del mondo, e lo stesso dicasi per i misteri Orfici, secondo i quali la creazione del mondo sarebbe stata legata alla Dea Madre, nata dal caos e fecondata dal vento, il quale, trasformatosi in serpente, avrebbe poi depositato un uovo in cui era contenuto l'universo: un qualcosa, cioè, che successivamente si sarebbe diffuso ovunque e ampiamente. Per certi aspetti questo concetto della creazione dell'universo lo troviamo anche nella mitologia cinese, nella quale si ritiene che l'uovo contenga i due inseparabili principi di tutte le cose creatrici del mondo (Ying e Yang), e non va dimenticato, infine, che ancora oggi in molte popolazioni delle isole del Pacifico si ritiene che la creazione del mondo sia nata da un uovo.

Accanto a questi riferimenti storico-mitologici, l'uovo ha posseduto e possiede ancora numerosi significati sociali e religiosi.

Regalare un uovo all'inizio della buona stagione significava, per i Persiani, augurare la fertilità e il perpetuarsi

dell'esistenza, tanto che durante le cerimonie sacre era considerato un simbolo augurale. Gli Etruschi lo mettevano nelle tombe per indicare la continuità della vita, e lo stesso significato esisteva anche per gli Egiziani, per i quali costituiva una componente importante del banchetto funebre. Essi identificavano infatti il guscio con il sarcofago, ma consideravano che dentro il guscio esisteva la vita, e l'uovo pertanto veniva lasciato nell'interno della tomba poiché rappresentava il defunto in attesa della vita ultraterrena. In Grecia, si riteneva che la morte corrispondesse allo sposalizio dell'anima con la divinità e tutte le immagini legate a questa civiltà sottolineano l'importanza dell'uovo come simbolo della vita che continua. In Israele, l'uovo era parte dei sacrifici nel tempio e simboleggiava l'instabilità e la precarietà della vita umana. Per i Cristiani l'uovo significava la resurrezione di Cristo dopo la morte sulla croce, tanto da essere diventato un simbolo della Pasqua, anche se oggi, in occasione della Settimana Santa, più che un significato religioso, ha assunto un significato gastronomico, tanto da essere sostituito da uova artificiali fatte di cioccolato.

I Romani, popolo che apprezzava tanto le leggende, quanto anche il piacere della vita, oltre a considerare al pari degli Etruschi la simbologia mistica ultraterrena delle uova, seppero ampiamente valutare il loro valore nutrizionale, ma soprattutto quello gastronomico. Troviamo, sul tema, numerose documentazioni, tra le quali ricordiamo Terenzio Varrone che,



come descritto nel suo libro *De re Rustica*, ci ricorda che la cena doveva sempre iniziare con le uova sode. Ce lo conferma anche Orazio, il quale incontri gastronomici usava servire un antipasto a base di uova, associato alle olive e a pesci piccanti. Le uova, comunque, per i Romani, non erano soltanto un piatto aperitivo, ma costituivano anche alcuni piatti speciali, come apprendiamo da Gavio Apicio che creò la prima omelette (chiamata ovemele) con uova, miele e pepe. Un secolo più tardi, Marziale affermò *Ab ovo usque ad mala* per designare l'importanza di tutto il banchetto, dal primo boccone all'ultimo, ma confermando nello stesso tempo l'usanza di cominciare la cena con le uova, cotte nelle più diverse maniere. Questa tradizione restò viva e radicata nel popolo romano che, come cottura, preferiva abitualmente quella delle uova sode, visto che in diversi scavi archeologici sono stati trovati dei portauova, in svariati metalli, tra cui alcuni, bellissimi, nella casa di Meandro a Pompei. Affermatesi come gradevole componente della nutrizione e della gastronomia, in tempi recenti le uova sono state però detronizzate dal loro alto livello salutare e mistico-religioso, perché ritenute pericolose per il fegato e le vie biliari, al punto che era stato perfino consigliato agli epatopatici di evitare qualsiasi alimento che contenesse uova (come la pasta all'uovo) e si guardava con orrore alla loro frittura. Successivamente, per la presenza del colesterolo, le uova vennero ufficialmente considerate pericolose anche per il sistema cardiovascolare. Per quanto riguarda il fegato è stata dimostrata la loro innocuità, anzi, ne è stata evidenziata una loro attività protettiva per la presenza di fosfolipidi, di metionina e colina, sostanze che agiscono favorevolmente sulla funzionalità epatica. Il tuorlo, inoltre, è un ottimo stimolante delle vie biliari, anche se va precisato che in qualche caso, nei portatori di calcoli, la stimolazione della colecisti può favorire la comparsa della colica.

Per quanto riguarda il colesterolo, non vi è dubbio che nei soggetti ipercolesterolemici deve essere posto un certo riguardo, ma va ricordato che nel nostro organismo esiste un meccanismo fisiologico di regolazione per il colesterolo, denominato "bio-feedback": ad una sua maggiore introduzione alimentare, il fegato riduce la sua biosintesi endogena che, viceversa, aumenta quando l'introduzione alimentare diminuisce, perché il colesterolo è necessario per la struttura delle cellule e la sintesi degli ormoni steroidei.

Accanto a quanto precisato, deve essere inoltre sottolineato che l'uovo possiede una composizione proteica di altissimo valore biologico, oltre ad alcune vitamine (A, E, B₁₂ di esclusiva origine animale), e alcuni importanti composti antiossidanti come la luteina e la zeaxantina. Non va poi neppure sottovalutata la composizione proteica del-

l'albumine, la quale, anche se leggermente inferiore a quella del tuorlo, costituisce sempre una fonte di aminoacidi essenziali. Una raccomandazione comunque va fatta: è bene assumere l'uovo cotto onde distruggere l'avidina, una sostanza contenuta nell'albumine che svolge azione antivitaminica nei confronti della vitamina B₉ (nota come biotina). La cottura non altera comunque la composizione proteica, né l'attività dei componenti antiossidanti. L'ideale sarebbe perciò consumare non l'uovo crudo, bensì in camicia.

In conclusione possiamo affermare che le uova posseggono sicuramente un significato mistico-religioso, ma rappresentano soprattutto un alimento di alto valore biologico, anche se, come per tutti gli alimenti, non vanno consumate in eccesso.

PUBLIO VIOLA

See *International Summary page 77*



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Asti, Antonio Guarene, ha ricevuto l'onorificenza di Commendatore al merito della Repubblica.

L'Accademico de L'Aquila, Fabrizio Lazzaro, è stato eletto Presidente di Eurojuris Italia.

L'Accademica di Ragusa, Teresa Noto, è stata nominata Presidente della "Fondazione Gesualdo Bufalino" di Comiso.

L'Accademica di Caltagirone, Adriana Privitera, è stata nominata componente della Commissione distrettuale rotariana del Distretto 2110, nell'anno 2014-2015, per il Basic Life Supporto.

L'Accademica di Pavia, Luana Stripparo, è stata nominata Presidente fondatrice del Lions Club Ticinum Via Francigena di Pavia.



Granite, sorbetti e gelati

Notizie e curiosità sull'evoluzione di queste fresche preparazioni, frutto, spesso, dell'ingegnosità e della fantasia italiana.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo



cordiamo l'americano Fredric Tudor che, nel 1806, iniziò ad esportare il ghiaccio del Maine e del fiume Hudson a Cuba, in Martinica e anche in India dove, secondo un diario di bordo, delle 180 tonnellate imbarcate e isolate con stuoie di paglia, ne arrivarono a destinazione ben 120!

Entrando più nel tema, la prima bibita fresca e dissetante fu costituita semplicemente dal ghiaccio tritato, posto in un bicchiere, su cui veniva

versato succo di frutta di stagione: tipicamente agrumi. Questa bibita può essere quindi considerata l'antenata della grattachecca romana.

Prima di continuare, forse è opportuno premettere alcune definizioni dei vari tipi di gelati: la grattachecca, che non va confusa con la granita (gelato "granuloso" ottenuto per parziale congelamento di un composto di acqua, zucchero e succhi di frutta) o con la cremolata (che utilizza polpa di frutta anziché succhi); entrambe vengono mantenute senza fare ricorso alla gelatiera. I gelati si ottengono utilizzando le gelatiere (macchine adoperate anche per la preparazione dei sorbetti) e si dividono in gelati magri (senza latte) e gelati grassi (*ice cream*), che utilizzano latte intero, con aggiunta di frutta, caffè, cioccolato ecc. I primi sono i più antichi, e il gelato magro per antonomasia è il sorbetto (a base di sciroppo di zucchero e succhi di frutta). I gelati

magri possono essere suddivisi in due categorie: subacidi (limone, cedro, melarancia, fragola, amarena) e aromatici (cioccolato, caffè, mandorla noccia, pistacchio).

L'impiego di latte e a volte di uova (creme), invece di succhi (granite) o di polpe (cremate) differenzia i gelati dai sorbetti (il termine deriva dall'arabo *sharbet* = neve dolce).

Un'altra grande famiglia è costituita dai semifreddi, nei quali al gelato classico si uniscono panna montata, pan di Spagna ecc. La miscela, posta in particolari contenitori, prende vari nomi: spumone, cassata napoletana (amarena, vaniglia e pistacchio), cassata siciliana (crema chantilly), pesca melba (inventata nel 1893 dal celebre Escoffier, chef del Savoy di Londra, in onore della soprano lirica Helen Porter Mitchell, soprannominata Melba, perché nativa di Melbourne), zuccotto (a forma dell'elmo delle milizie fiorentine del Cinquecento, chiamato ironicamente "zuccotto").

La nascita del gelato si colloca alla fine del 1500, con personaggi tutti italiani: il più noto è l'architetto e scenografo fiorentino Bernardo Buontalenti (costruttore della fortezza del Belvedere e che per la sua inaugurazione, nel 1595, preparò dei dolci ghiacciati, con forme statuarie, rimasti epici e ripetuti anche in Francia). Il merito del Buontalenti fu quello di aver fatto fare al gelato un passo fondamentale: non più ghiaccio tritato con aggiunta di spremute o polpa di frutta fresca, ma latte e creme che si coagulano sotto l'azione del freddo, ottenuto in base alla reazione endotermica, vale a dire con assorbimento di calore, da parte di una miscela

Un po' di storia: la conservazione della neve, dai mesi freddi a quelli caldi, si fa risalire al 1100 a.C. secondo uno scritto cinese che descrive costruzioni sotterranee per neve pressata e protetta da strati di paglia che, con modeste varianti, saranno utilizzate ("neviere") fino quasi a tutto il 1800. Infatti le prime macchine per la produzione di ghiaccio e le ghiacciaie per la sua conservazione sono dovute all'ingegnere tedesco Karl Von Linde (1876), inventore della prima "macchina frigorifera" (che sfruttava l'evaporazione di ammoniaca liquida e conseguente raffreddamento). Successivamente, negli anni Trenta del 1900, la svedese Electrolux produsse "frigoriferi industriali" che, utilizzando dei compressori, ottenevano il raffreddamento nella successiva fase di espansione di un gas liquefatto. Circa la conservazione del ghiaccio naturale, ri-

di ghiaccio e sale (che abbassa la temperatura di congelamento del ghiaccio di 4-5 °C, come avviene d'inverno quando si sparge sale sulle strade perché non gelino). Va menzionato, poi, il siciliano Francesco dei Coltelli, detto "Procopio", che nel 1689 aprì a Parigi il caffè "Procopie", tutt'ora esistente, che offriva ai clienti, oltre al caffè, anche i gelati. Vanno inoltre ricordati: il Ruggeri (altro fiorentino), il Tortoni (napoletano, che ottenne fortuna a Parigi) e Giovanni Bosio (genovese), che aprì a New York nel 1770 la prima gelateria, seguito, poco dopo, da un altro italiano: Filippo Lenzi.

Fino a circa 70 anni fa, l'unica attrezzatura (congelatore a manovella), per produrre soprattutto sorbetti, era costituita da un cilindro metallico stagnato o zincato all'interno, della capienza di 5-6 litri, nel quale si metteva una certa quantità di una miscela costituita, di solito, da succo di limone, zucchero e acqua. Questo cilindro veniva immerso in un recipiente più grande, isolato termicamente, contenente ghiaccio triturato e sale. Il cilindro veniva fatto ruotare per 10-15 minuti; si sollevava quindi il coperchio (pensiamo al carretto dei gelatai ambulanti di alcuni decenni fa) e con una paletta si raschiava la parte di "miscela" che si era congelata sulle pareti interne del cilindro e così via finché tutta la miscela era diventata una massa consistente di scaglette e granuli saporiti (come la granita siciliana).

Come curiosità storica, nel 1894, i venditori ambulanti di gelato (in prevalenza cadorini) erano così ben introdotti in Austria, che l'amministrazione viennese, per eliminare la concorrenza nei confronti dei locali venditori ambulanti di dolci, negò loro la licenza. I gelatai bellunesi pensarono, allora, di prendere in affitto dei piccoli locali a piano terra; li arredarono con panche e tavoli, li illuminarono con "lanterne veneziane" e così presero vita le prime gelaterie artigianali. Durante gli anni della Grande Guerra, gli emigrati "gelatieri" (fabbricanti di gelato) e i "gelatai" (venditori) furono costretti ad abbandonare i paesi ospitanti. Una certa ripresa av-



venne dal 1925 in poi ma, con lo scoppio della Seconda guerra mondiale, i nostri gelatai dovettero abbandonare quei mercati. Furono i soldati americani, con lo sbarco in Europa, a riportare il gelato, il loro "ice cream" (tra l'altro più leggero, perché non utilizza uova, ma solo latte) nel Vecchio Continente. L'*ice cream* americano pare sia nato, a fine Ottocento, dall'intuizione di un lattaio di Baltimora, Jacob Fussel, al quale, essendo avanzata una grande quantità di latte, per non farlo inacidire, lo trasformò in gelato, senza aggiunta di uova (in una piazza di Baltimora c'è tutt'ora una statua dedicata a Fussel). Pochi decenni dopo, si ebbe la grande diffusione dei gelati, grazie all'invenzione consolidata dei compressori frigoriferi, che consentivano di ottenere basse temperature (da -20° fino a -40°C) di congelazione, necessarie per ottenere i gelati a base di latte e grassi e l'utilizzo di grandi macchinari che, con insufflazione di aria e un continuo mescolamento, amalgamavano perfettamente la miscela dei gelati. Così, i vecchi artigiani, che per secoli avevano prodotto gelati al sapore di frutta, intorno alla metà del secolo scorso, scomparvero quasi del tutto. Fino a quando, dall'ingegnosità e fantasia italiana, non furono inventati dei nuovi macchinari di piccole dimensioni capaci di amalgamare bene anche "miscele grasse" e di insufflarvi un 30-40% di aria che le rendeva soffici e pastose.

Il primo a costruire una "gelatiera automatica" di questo tipo fu, nel 1927, il bolognese Otello Cattabriga, marca ben nota ancora oggi.

Il gelato è un alimento completo (bilanciato, nutriente e sano) da consumare durante il pranzo, o meglio, nel pomeriggio come merenda. Dopo un pasto abbondante è preferibile un sorbetto dolce e, a metà pranzo, come passaggio tra due portate importanti, un sorbetto non dolce.

Occorre sapere che il gelato, in condizioni normali, si "scalda" in bocca ad una temperatura tra 8 e 10°C, quindi non crea nessun danno allo stomaco, anzi, richiamando i succhi gastrici, facilita la digestione.

Per completezza un accenno all'invenzione del contenitore più tipico per il gelato da passeggio: il cono. L'inventore di un "antenato" del cono per gelato, secondo quanto riportato dal giornale dell'epoca, il "Washington Post", fu un immigrato italiano negli Stati Uniti, Italo Marchioni che nel 1903 depositò all'Ufficio brevetti di New York l'idea di offrire il gelato posto tra due ostie di pasta wafer. Questa novità, quando arrivò a Milano, fu detta "parigina". Successivamente, riprendendo la forma, già in uso, di carta piegata a forma di cono, ma utilizzando una cialda che si poteva anche mangiare, nacque l'attuale "gelato da passeggio" (da mangiare rapidamente, ma non in fretta). L'evoluzione del cono verso la versione attuale dovette però risolvere due problemi: per il più importante, fu ancora un italiano, un certo Spica che nel 1959 inventò il processo di impermeabilizzazione per mantenere croccante l'interno del wafer, impedendo così che la cialda diventasse "fradicia"; il secondo costituito dal ricorso a coni stampati (anziché arrotolati), e con il bordo superiore dotato di un "balconcino" relativamente robusto, particolarmente adatto a ricevere adeguatamente il gelato spatolato. La "coppetta" di carta cerata (che sostituisce, per il consumo all'esterno, la più nobile coppa di metallo) viene, in genere utilizzata solo per temperature esterne elevate e per gelati porzionati "in palline".

NICOLA BARBERA

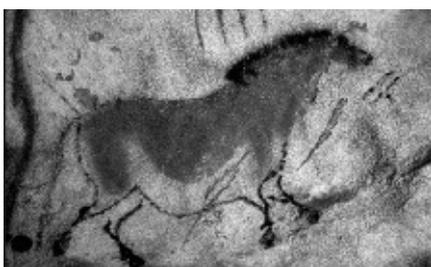
See *International Summary* page 77



La vecchia parmigiana con il trito di cavallo

La carne di cavallo o si ama o si odia: non ci sono mezze misure.

DI GIOACCHINO GIOVANNI IAPICHINO
Delegato di Parma



L'obiezione degli avversi è riasumibile nell'affermazione che il cavallo è animale troppo nobile per essere usato per la macellazione e l'uso alimentare, come se si attuasse una qualche forma di cannibalismo. L'utilizzo del cavallo in qualità di animale da soma, da traino, da guerra, da corsa e, ultimamente, quasi da compagnia, ha oltretutto verosimilmente contribuito a farlo considerare di tutto fuorché un animale da macello, e il consumo di carne equina ha assunto, spesso, la valenza di un segno di disperazione, per esempio durante guerre e carestie, quando la macellazione dei cavalli (o addirittura l'uso della carne di quelli deceduti), prendeva l'aspetto di un ricorso all'ultima risorsa.

Eppure il consumo di carne equina era già presente nel Neolitico, prima della cultura Botai, popolazione semisedentaria della steppa dell'attuale Kazakistan, attualmente considerata la prima ad allevare i cavalli, già 5500 anni fa, come dimostrato da diversi reperti, quali i resti ossei dei metacarpi, simili a quelli dei cavalli addomesticati dell'Età del Bronzo (3500 a.C. - 1200 a.C. circa); le scalfiture rinvenute sui premolari di alcuni esemplari, suggestive per antiche forme di imbrigliatura, e le tracce di lipidi sulle pareti del vasellame, identificati come residui di latte di cavalla. Tali popolazioni, pertanto, utilizzavano a scopo alimentare sia la carne sia il latte di questi animali.

Così come per altri alimenti tabù, non deve comunque stupire che, in alcune civiltà, l'alimentazione con carne di cavallo sia proscritta, come presso gli ebrei, o che durante il Medioevo due

papi, Gregorio III (731-741) e Zaccaria I (741-751), imponessero dei veti al consumo di carne di cavallo, in quanto legato a riti pagani, mentre, presso altre popolazioni, questo tipo di carne sia divenuto una tipicità.

Attualmente il consumo di carne equina in Europa è particolarmente popolare in Francia, mentre al contrario è inesistente in Irlanda e in Inghilterra, come negli altri Paesi di lingua anglosassone. La carne di cavallo è molto apprezzata anche in Asia Centrale e soprattutto in Giappone, dove viene servita nel *basashi* (una specie di carpaccio). In Francia la cultura della carne è più sviluppata che in Italia e i consumatori non disprezzano la presenza di grasso di marezzatura, per cui si trovano macellerie equine con carne di animali adulti particolarmente ricca, soprattutto in alcuni tagli, delle caratteristiche strie. In Italia, viceversa, la carne di cavallo più apprezzata è quella di puledro, ossia di giovane adulto, che è in genere magra.

Nella variegata distribuzione del consumo italiano di carne equina, Parma vanta una tradizione particolarmente sentita. In città è ancora possibile vedere le insegne di alcune antiche macellerie equine sormontate da una testa di cavallo, quasi a mo' di trofeo. La carne di cavallo un tempo era considerata di valore inferiore a quella bovina e ricordo ancora che fino a circa quaranta anni fa era possibile pranzare con una porzione di cavallo con circa 400 lire. Attualmente, invece, la carne di cavallo si è alquanto nobilitata, così come per altri alimenti un tempo popolari (vedi il baccalà), e il costo di un chilo di macinato si aggira attualmente sui 14-15 euro.



Dal momento che cucinare in casa, e ancor di più approntare le pietanze partendo dagli ingredienti, è divenuta un'attività quasi di lusso, il tipo di prodotto che attualmente le macellerie equine forniscono, per stare al passo coi tempi, è in gran parte costituito da semilavorati, tra cui spicca "al caval piss", il pesto di cavallo, ossia un macinato, oramai venduto già condito con sale e spezie, che viene normalmente consumato crudo. Fino a circa venti anni fa, non era raro trovare nella lista delle vivande delle trattorie della città, veri e propri luoghi di ritrovo che servivano il pranzo verso mezzogiorno agli operai e al secondo turno agli impiegati, un piatto tipico a base di carne equina: "la vécia", ovvero la vecchia, uno stufato di vegetali la cui storia ed etimologia del nome è andata oramai perduta, tanto da far sostenere ad alcuni che per vecchia si intendesse proprio la preparazione di un piatto all'antica maniera, stufato, per tradizione, arricchito con la carne di cavallo macinata, così che spesso, nel termine "vecchia", l'abbinamento con la carne equina era sottinteso. Si tratta di un piatto ricco, la cui dige-

stione potrebbe non risultare per alcuni particolarmente agevole, che può tuttavia essere consumato come piatto unico e costituire, assieme ad un buon "bicér ad vin" un alimento adatto a chi ha bisogno di apporto calorico e proteico. Il vino locale che meglio si potrebbe prestare a tale abbinamento è il Lambrusco.

La ricetta per quattro persone, o per lo meno una delle sue varianti, prevede l'utilizzo di 500 g di carne di cavallo, meglio se non magra e macinata non troppo finemente, 600 g di patate, 400 g di cipolle, 3 peperoni (l'ideale: uno giallo, uno verde e uno rosso per rendere la pietanza più pittoresca), 3 pomodori freschi maturi oppure pelati, 2 spicchi d'aglio, del brodo, prezzemolo, sedano, un po' di pepe o di paprika e 70 g "ad lard piss", di lardo pesto, cioè minuzzato fino a renderlo una specie di crema, che nella tradizione parmigiana viene anche usata sui crostini, insaporita con l'aglio o con le erbe (ma questa è un'altra storia).

La preparazione del piatto è elementare. In un'ampia padella fonda, un tempo in ferro, ma le attuali antiaderenti sono

più che idonee, si attua una vera e propria *consecutio temporum* degli ingredienti. Il fuoco deve essere piuttosto lento. Si inizia rosolando nel lardo (il burro o lo strutto sono da alcuni citati come surrogati) le patate, tagliate a spicchi di media grandezza, fino a quando non sono dorate. Si aggiunge la cipolla tagliata fine assieme al battuto di aglio, prezzemolo e sedano e la si lascia appassire con sale e pepe o paprika. Di seguito vengono posti a cuocere nella padella i peperoni tagliati a pezzi e i pomodori, aggiungendo eventualmente del brodo se si dovesse asciugare troppo il contenuto della padella, anche se non c'è da preoccuparsi più di tanto, qualche piccola bruciacchiatura negli ingredienti provoca una reazione di Maillard che aggiunge aroma alla pietanza. Quando i peperoni sono cotti, è pronta la base, la vera e propria vecchia, che in quanto tale è possibile utilizzare come contorno. Per renderlo un piatto vero e proprio, invece, si versa nella padella, per finire, la carne di cavallo, che va mescolata con gli altri ingredienti e lasciata cuocere, sobbollendo, per circa 10 minuti. La goduria legata a questa pietanza nasce già nella fase di cottura per gli aromi che pervadono la cucina. Il piatto va servito caldo, anche se poi è meglio aspettare che raggiunga una temperatura tale da non bruciarsi la lingua, perché chi è goloso di questa preparazione, corre il rischio di scottarsela, e personalmente non potrei assolutamente condannarlo per la sua golosità.

GIOACCHINO GIOVANNI IAPICHINO
See International Summary page 77



IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste, i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).



Adamo ed Eva a tavola

Una nuova moda al ristorante: quella delle serate riservate a chi vuole mangiare nudo. Al bar, recenti norme impediscono il consumo di zucchero nelle zuccheriere. Il prodotto avanzato nelle bustine monodose finisce, però, direttamente nel cestino.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Speriamo che i nostri amici Accademici di New York non pensino di organizzare una riunione conviviale accademica in uno dei più famosi ristoranti della Grande Mela, situato sulla Upper West Side di Manhattan, poiché dovrebbero mangiare...nudi. È una nuova moda professata dagli amanti dei costumi adamitici e ha un nome: "Clothing Opional Dinner". È accettata da numerosi ristoranti sparsi un po' in tutto il mondo. Solo a New York sono una decina i locali che, almeno una volta al mese, organizzano la serata "nudista". I clienti lasciano i loro vestiti alla reception e dopo essere stati accompagnati al loro tavolo, ordinano la cena che possono gustare in un ambiente molto elegante e raffinato, dove le luci soffuse illuminano il pal-

lido chiarore dei corpi nudi dei clienti. Di solito, il menu non è molto impegnativo. Sono privilegiate le verdure grigliate, la purea di patate e il salmone. Eppure fra la clientela "naturalista" più esigente c'è chi si lamenta poiché i camerieri sono vestiti di tutto punto. Ma le norme igieniche attuali sono un po' bacchettone, poiché non consentono un'eccessiva vicinanza tra il cibo e alcune parti del corpo scoperte. Nulla di nuovo sotto il sole, anche nostro padre Adamo quando mangiò la mela era nudo, come la seduttrice Eva che gliela porgeva.

CARTA DA ZUCCHERO

Nell'iride dei colori uno dei più belli è quel blu, simile al blu mirtillo. È il colore che chiamiamo "carta da zucchero". La sua origine risale al XIX secolo, quando lo zucchero era venduto sfuso in "cartocci" realizzati con carta di questo caratteristico colore azzurrino. Pare che la colorazione servisse a mascherare eventuali macchie o discolorazioni dovute al processo artigianale di fabbricazione della carta. Si passò poi, nei pastifici, a confezionare la pasta con carta di questo colore. Caratteristici erano quei tubolari pacchi di spaghetti, con etichette multicolori, che erano il vanto di Gagnano e delle zone campane dedite alla produzione. Durante il triste periodo bellico, l'oscuramento delle finestre veniva, a volte, realizzato con questa carta incollata sui vetri.

Ora lo zucchero non può essere messo più in vendita sciolto, e, anche al consumo, nei bar e nei ristoranti, deve essere rigorosamente servito confezionato. Una direttiva europea ha messo al bando le zuccheriere, introducendo l'obbligo dell'imballaggio, con tanto di multe fino a seimila euro per i trasgressori.

Se ci può essere un vantaggio dal punto di vista igienico, si è ingenerato uno spreco incredibile di zucchero, specialmente nei bar. È quello dello zucchero monodose avanzato, che finisce direttamente nel cestino.

Il Movimento di Difesa del cittadino ha stimato che ogni anno sono circa settemila le tonnellate di prodotto che finiscono nella spazzatura: una quantità enorme di zucchero. In verità il Ministero delle Attività Produttive ha cercato di tamponare lo spreco emanando una circolare nella quale si chiariva che "rispondono alla definizione di preimballaggio anche le zuccheriere dosatrici chiuse" e che "non è obbligatorio l'uso delle bustine". Nonostante ciò, i gestori dei bar hanno preferito fare il pieno di micro sacchetti di carta con la conseguenza che, oltre allo spreco di zucchero, c'è anche quello della carta delle bustine gettate via.





DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Roberto Ariani - Delegato di Firenze

"1954-2014 i sessanta anni della Delegazione di Firenze"

Giovanni Ballarini - Presidente

"Cucina di rifugio, cucina di montagna: Sapori d'alta quota in Friuli Venezia Giulia"

di Bepi Pucciarelli e Giorgio Viel (Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Pordenone, 2008)

"Cuochi di Marca" a cura di Alessandra Melolesi (Roma: Cucina & Vini editrice, 2008)

"La mia cucina: con i vini di Antonio Piccinardi" di Ugo Tognazzi

(Milano: Sugarco Edizioni, 1983)

"Food of Japan" di Shirley Booth

(London: Grub Street, 2002)

"Soppressa asparagi ed oltre" a cura di Luciano Bonuzzi

(Cavaion Veronese: Grafiche Fiorini, 2002)

"Magnèr in diàlat: mangiare in dialetto: 21 specialità gastronomiche classiche e tradizionali in rima del Ducato Estense" di Romolo Levoni (Vignola: Vaccari, 1998)

"È tempo di pasta" di Vincenzo Agnesi

(Roma: Gangemi, 1992)

"Un piatto di salute: le ricette della tradizione mediterranea riscoperte dagli allievi degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione italiani" di Gabriele Riccardi, Angela Giacco, Rosalba Giacco

(Pisa: Primula, 2014)

"Caroenum: alla scoperta del vino cotto"

di Carla Mastrocola e al.

(Macerata: CCIAA, 2002)

"La salama da sugo: mito e realtà di una tradizione ferrarese" di Romano Guzzinati

"Cucina trentina del settecento: 195 ricette tipiche trentine: il primo studio storico completo sulla cucina trentina" di Aldo Bertoluzza

(Trento: Edizioni UCT, 1990)

Libri in Villa nella Conca della Presolana - Edizione 2014

Libri in Villa rappresenta un'esperienza ormai consolidata di approfondimento culturale e di valorizzazione territoriale che si tiene da 10 anni in Valsesiana a Castione della Presolana (Bergamo). In questo contesto l'appuntamento estivo dei mesi di luglio e agosto rappresenta un'occasione per riflettere attraverso i libri e i loro autori. Nel mese di agosto, tra gli altri, Giovanni Ballarini con il suo *La cucina dei numeri primi* (Orme Editori), introdotto da Gianni Fossati e con la presenza di Gualtiero Marchesi (Villa Amelia di Bratto, via Rossini, 15, alle ore 16.30).

"Los itinerarios gastronómicos del Capitán Cook" di Juana Barriá Aguiló

(Barcelona: RBA, 2002)

"La credenza dei sapori antichi: Ricettario"

"Dire fare gustare: percorsi di educazione del gusto nella scuola" di Rossano Nistri

(Bra: Slow Food Editore, 1998)

"Cucinabile top: laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina: articolazione enogastronomia per il quinto anno"

di A. Solillo, S. Palermo

(Bergamo: Editrice San Marco, 2014)

"Mangiare" di Walter Benjamin

(Milano: Henry Beyle, 2014)

"Dal cibo alla poesia" di Luigi Altobella

"Dizionario delle tradizioni e del mangiare" (S. l.: Memphis, 2001)

Carla Bertinelli Spotti - Accademica di Cremona

"A cena dai nonni"

(Verona: Stimmgraf Editrice, 1983)

"4ª rassegna di Natale: la cucina cremonese" dell'Associazione Artisti Cremonesi

(Cremona: s. n., 1999)

"Tris di zucca: virtù, tradizione, arte"

di Francesco Puerari, Carla Bertinelli Spotti, Giulio Girondi

(Mantova: Editoriale Sometti, 2013)

Dino Betti van der Noot - Delegato di Milano

"Riso, rane, grana e panera" a cura di Dino Betti van der Noot (Verona: s. n., 2014)

Francesco Bisantis - Accademico di Padova

"Fritto del diavolo: un thriller culinario"

di Tom Hillenbrand (Roma: Atmosphere, 2013)

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"La cocina canaria" (Madrid: Tikal, 2014)

Cesare Branciarri - Accademico di Macerata

"Il grillo del focolare" di Mercede Prandi Gerloni (Trento: Monauni, 1976)

"Sotto vetro: frutta, verdura, funghi, fiori, erbe aromatiche e spezie" di Gianna Montecucco Rogledi (Milano: Longanesi, 1973)

"Il grande libro di cucina" di Carlo Santi e Rosino Brera (Roma: Curcio, 1966)

Centri Studi Territoriali del Friuli - Venezia Giulia e del Veneto

"Brodetti, broèti e boreti" a cura di Giorgio Viel (Udine: Forum, 2014)

Giuseppe de Martino - Vice Presidente

"La filosofia napoletana dei maccheroni"

di Carmine Cimmino (S. l.: Erasmus, 2014)

Antonietta De Sanctis Fantozzi - Accademica di Teramo

"Il ricettario del mare"

(Firenze - Milano: Giunti, 2011)

Maurizio Fazzari - Delegato di Londra

"Cucina senza frontiere"

(Amsterdam: Meijer Pers, 1970)

"Guida al vivere sani in Italia"

di Ilaria Rattazzi (Milano: Mondadori, 1982)

Anna Fusaro - Accademica di Teramo

"Il sogno di ogni uomo" di Roberto Michilli

(s. l.: Galaad, 2013)

Delegazione di Isernia

"Sua maestà il raviolo scapolese De. Co."

di Renato Sparacino

(Cerro al Volturno: Volturnia, 2014)

Gerardo Landolfo - Delegato di San Paolo

"Pão nosso: Receitas caseiras com fermento natural" di Luiz Américo Camargo

(São Paulo: Panelinha, 2013)

"Coleção Cozinhas da Itália"

(São Paulo: Gold Editora, 2013)

Paolo Passano

"Memorie di futuro: la tradizione agroalimentare di Lavagna ieri, oggi e domani" di Paolo Passano

(Sestri Levante: Gammarrò, 2014)

Paolo Petroni - Segretario Generale

"50° anniversario della Delegazione Viareggio-Versilia 1964-2014"

"333 ricette della tradizione" di Silvia Tropea Montagnosi (Azzano San Paolo: Bolis, 2013)

Anna Ricci Pinucci - Delegata della Versilia Storica

"Atti del convegno L'olivo quercetano come fulcro della cucina versiliese"

(Accademia Italiana della Cucina Delegazione della Versilia Storica, 2014)

Delegazione di Roma Eur

"La cucina degli anni cinquanta"

(Roma: Ricciardi e associati, 2012)

Ida Salvagnini Rossi - Accademica di Padova

"La cucina del Veneto: carne, pesce, formaggi, verdure... tutti i segreti di una gastronomia varia, raffinata e originale" di Emilia Valli

(Roma: Newton Compton, 2013)



PIEMONTE

BIELLA

OMAGGIO
A GUGLIELMO MARCONI

Il convivio di primavera si è tenuto ad Oropa, al ristorante "Croce Bianca". Il tema dell'incontro è nato da un'idea di Giorgio Lozia e dalla realizzazione pratica di Luisa Benedetti. Lozia, da sempre studioso del Biellese, questa volta ha pensato a personaggi illustri che abbiano soggiornato o visitato questa terra. La sua ricerca è approdata a Guglielmo Marconi che proprio ad Oropa, in occasione di un suo soggiorno nella vicina Valle Cervo, pensò e intravide "il telegrafo senza fili", come recita la lapide collocata nell'atrio della Porta regia del santuario. "Nell'estate del 1894 dall'alta montagna d'Oropa contemplando il Biellese pensai che l'uomo potesse trovare nello spazio nuove energie, nuove risorse e nuovi mezzi di comunicazione". Prima del pranzo, Luisa Benedetti ha intrattenuto gli ospiti con una presentazione di Marconi e delle sue semplici predilezioni gastronomiche e, in seguito, ha illustrato il menu, da lei curato, ideato su una successione di piatti a ricordo delle origini irlandesi della madre e di quelle italiane del padre dello scienziato. Gli Accademici hanno quindi gustato sapori decisamente diversi tra loro. (Marialuisa Bertotto)

CUNEO-SALUZZO

DALLA MONTAGNA AL MARE

La Delegazione ha colto l'occasione di una gita fuori porta, accettando l'invito che l'Accademico Franco Costa ha rivolto ai "montanari" di andare a prendere una boccata di aria di mare. Con l'occasione si potevano provare le virtù culinarie di alcuni componenti della sua famiglia, titolari a Genova del ristorante "Le Cicale in città". Quel giorno

il ristorante era chiuso, e gli Accademici sono stati accolti come amici. Ottimi i cibi serviti, dalla panissa allo gnocco di formaggio, dalle trofiette al pesto ai pansotti in salsa di noci, dalle seppie alle mazzancolle, dalle cotolettine di nasello alla julienne di zucchine, all'orata alla ligure. Profumi di cucina che hanno sensibilizzato le papille con sapori non usuali e certamente straordinari. (Evelina Ribero)



IVREA

CINQUANTESIMO
ANNIVERSARIO
DELLA FONDAZIONE

La Delegazione ha festeggiato il cinquantennale della sua costituzione con una riunione riservata ai soli Soci, in un clima di amicizia tra quanti hanno partecipato nel tempo alla vita accademica. Il simposio si è tenuto alla "Trattoria Moderna" del vecchio amico Adriano Presbitero, ristoratore di eccellenza del territorio, che ha predisposto un menu veramente eccezionale. Nel corso della serata, è stato festeggiato il Delegato in qualità di Socio fondatore; è stato attri-

buito all'Accademico Camillo Olivetti il riconoscimento di appartenenza da più di quarant'anni all'Accademia; successivamente è stato ufficializzato l'ingresso nella Delegazione di tre nuovi Accademici con la consegna delle insegne di appartenenza. Il simposio si è concluso con l'omaggio a tutti i Soci di un libretto sul cinquantenario, che riporta gli avvenimenti salienti del periodo, l'elenco di tutti gli Accademici che ne hanno fatto parte nel tempo, i ristoranti visitati e i due studi sulla "tofeja" e sulla "zuppa d'ajucche" a suo tempo redatti per l'ufficializzazione e il deposito presso la Camera di commercio di Torino. L'obiettivo di un incontro amichevole e intimo è stato pienamente raggiunto. (Giuseppe Clerici)

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

FUNGHI DI PRIMAVERA

A Santa Maria Maggiore, un'esposizione di funghi primaverili e una vastissima proiezione di immagini hanno costituito il filo conduttore della serata conviviale della Delegazione. Il raccolto della prima settimana di maggio, benché meno copioso di altre annate nella zona, ha permesso di conoscere, sotto la guida di un micologo di grande esperienza, alcune varietà in tutto o in parte sconosciute. Sono stati illustrati esemplari rari e di difficile identificazione e distinzione, che possono generare un certo sconforto nei ricercatori più veloci e "sicuri", e, quindi, indurre ad una grande prudenza i raccoglitori improvvisati. Le ricette degustate sono state ideate e realizzate da Sandro Ferrari nella cucina del "Miramonti", ristorante e albergo gestito dalla moglie, Alessandra Balconi. La signora Susanna Giorgis, in costume tradizionale vigezzino, ha aperto la serata e accolto gli Accademici presentando altre signore in costumi

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 45</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	56
Valle d'Aosta, Piemonte	56
Liguria	57
Lombardia	58
Trentino - Alto Adige, Veneto,	
Friuli - Venezia Giulia	59
Emilia Romagna	60
Toscana	63
Marche, Umbria	65
Lazio	66
Abruzzo, Campania, Puglia	67
Basilicata, Calabria, Sicilia	68
Sardegna	69
Europa	70
Nel mondo	72
CARNET DEGLI ACCADEMICI	75

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.



di diversa fattura ma sempre della Valle Vigezzo, all'opera nella cottura, uno ad uno su piastra in ferro, degli "stinchett" (sottilissime cialde croccanti) esclusivi della valle. Dalla spontaneità dei boschi, alle colture di grano saraceno che consente la produzione di grandi pagnotte (che da Coimo di Druogno si diffondono verso il Verbanò e il Cusio, riconosciute e rielaborate da cuochi quotati), alla capacità manuale in cucina, è risultata una serata particolarmente intensa e di vasti interessi, molto più difficile da realizzare in alcuni moderni e urbani ristoranti di successo, contesti asettici molto contemporanei ma lievemente ospedalieri. Un'esperienza che può svolgersi soltanto là dove esistono persone che custodiscono memorie, con la capacità di conservarle, la volontà di divulgarle, la fantasia nel rinnovarle riproponendole con passione a qualunque avventore. (Pier Carlo Lincio)

LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

ROSSI A CONFRONTO

È stato questo il tema della riunione conviviale organizzata dalla Delegazione, per poter apprezzare un vino rosso ligure, di carattere e di particolare intensità, come il Ligustico, accanto al "re dei vini-vino dei re", sua

maestà il Barolo. Luogo dell'incontro, il "Pernambuco", che, pur essendo un rinomato ristorante di cucina marinara, ha proposto ricette tradizionali di carne, come era normale nella cucina ligure prima del suo rinnovamento graduale degli ultimi anni. L'abbi-

namento cibo-vino ha permesso agli Accademici di apprezzare le armonie e il valore dei vini proposti, e il Ligustico non ha sfigurato affatto rispetto al Barolo, vanto dell'enologia delle Langhe e alfiere dei vini italiani nel mondo. Nel Ponente vengono coltivati vitigni a bacca rossa, e tra questi Granaccia, tipico ligure, e Sirah, vitigno internazionale ben presente in Provenza. Dalla loro unione nasce il Ligustico, intenso, persistente, di corpo, che ben si abbina alle carni, ai formaggi e alle paste fatte in casa condite con frutta secca. Il Barolo va benissimo con il cinghiale in casseruola con erbe aromatiche, un tempo piatto principale nelle trattorie dell'entroterra, ritrovo dei numerosi cacciatori. Delle tradizioni liguri a tavola, e dei suoi ricordi, ha parlato l'ospite della serata, Eugenia Nante, albanese, giornalista Rai a Roma, che non ha dimenticato i piatti che la sua famiglia proponeva giornalmente, frutto di antiche tradizioni, legate alle stagioni e alla coltivazione della terra. Il padre, medico e universitario, appassionato cacciatore, conosceva bene la fauna locale e la proponeva ad amici e ospiti del suo nosocomio, in cui l'alimentazione sana, naturale, italiana, aveva un ruolo fondamentale per il recupero dello stato di salute. La giornalista, con tutti gli Accademici, ha apprezzato i piatti gustati nella riunione conviviale, che le hanno ricordato i sapori di un tempo. "Rossi a confronto" è

stato lo spunto per riportare alla memoria tradizioni di un recente passato, ora messe da parte, ma sempre presenti nella cultura del territorio. (Roberto Pirino)

GENOVA

FESTEGGIATI I "SENIORES"

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Zeffirino" per festeggiare i suoi componenti che hanno raggiunto traguardi significativi di anzianità accademica: Manlio Pietrafraccia, Giovanni Gramatica di Bellagio e Carmine Carteny che hanno superato i 40 anni di appartenenza, e Giovanni Bet che quest'anno ha compiuto i 25 anni di anzianità. La partecipazione alla serata dell'Accademico di fresca nomina Manuel Macri, il più giovane tra i componenti la Delegazione, ha creato un contrappunto di energica freschezza e di lunga esperienza. La serata, sostenuta dall'impeccabile cucina del patron Luciano Belloni, è stata improntata alla più grande cordialità tra i commensali, tra i quali il Delegato della Riviera dei Fiori Giuseppe Ghiglione, accompagnato dal figlio Dario pure lui Accademico, e il Vice Delegato di Milano Navigli, Giuseppe De Francisco. La conversazione ha toccato, tra gli altri, temi di interesse gastronomico in generale e accademico in particolare, dimostrando ancora una volta come lo scambio di opinioni ed esperienze tra appartenenti a Delegazioni diverse costituisca la linfa indispensabile per un'Accademia in buona salute. Al termine della cena, Gramatica ha ripercorso le tappe della propria esperienza sul cibo, mettendo in luce gli aspetti legati alla tavola di una società in continuo divenire. Anche Carteny ha voluto chiudere la serata con un breve discorso, esponendo il suo pensiero sul futuro che l'Accademia si appresta a vivere.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE

VISITA AD UNA VECCHIA RISERIA

"Dividere il proprio riso e il proprio vino con un amico sazia e disseta il doppio", un vecchio adagio concretizzato dalla Delegazione che ha voluto e potuto coinvolgere, in un'esperienza di riso e vino, il Delegato di Vercelli Marco Ciocca che ha dedicato la giornata all'anticipazione della cena ecumenica sul riso, in una località dove il riso la fa da padrone indiscusso. Gli Accademici si sono recati a Fontanetto Po, per rivivere, all'interno della riseria San Giovanni, un momento storico che diverrà sempre più difficile ripetere. Questa riseria, pur essendo da tempo "a riposo", ha mantenuto intatti i macchinari che sino al 1992 le consentivano di funzionare senza utilizzo di energia elettrica ma con la potenza dell'acqua che, scorrendo dal Canale Cavour, permetteva e permette ancor oggi di "inondare" tutto il territorio vercellese.

Senza dubbio emozionante l'esposizione degli antichi eventi raccontata dal professor Mauro Gardano (figlio dell'ultimo titolare della riseria), che ha inserito anche aneddoti personali ricordando il lavoro degli operai dediti alla pulizia e preparazione del riso che riempivano i sacchi di iuta per distribuirli in molti paesi. Nell'esposizione è stata sottolineata l'abitudine (ormai d'altri tempi) di non buttare nulla, tutto andava recuperato e sistemato: i sacchi venivano ristretti e ricuciti, le pulegge in cuoio (materiale prezioso e caro) venivano continuamente riassemblate e ricongiunte con pazienza e caparbietà e così ogni altro utensile era rimesso a nuovo.

Non poteva certo mancare il momento conviviale nel quale, dopo aver sapientemente descritto i passaggi salienti della



lavorazione del riso, si è avuto, come interprete principale, lo stesso principe dei cereali. La riunione conviviale ha avuto come ospite d'onore il Delegato di Vercelli, che ha suggerito il ristorante "Balin" dove è stato servito un menu già collaudato, con vivande molto apprezzate da tutti e con la "panissa" vercellese quale piatto tipico. Alla fine del più che amichevole pranzo, i Delegati (Alto Milanese e Vercelli) si sono scambiati regali che verranno sicuramente custoditi come ricordo di una bella esperienza vissuta "fuori porta" e incentrata sul tema accademico dell'anno.

LECCO

GIORNATA MANZONIANA

Riccardo Balbiani ha curato l'organizzazione della giornata dedicata al romanzo "I Promessi Sposi". Gli Accademici lecchesi hanno ospitato due Delegazioni: quella del Tigullio e quella di Torino. La giornata è iniziata con la visita a Pescarenico, tra le terre manzoniane quella descritta con più accuratezza nel romanzo, tanto che di essa è quasi tutto individuabile. Accompagnati da Laura Valsecchi, guida ufficiale della Provincia di Lecco, gli Accademici hanno iniziato con la visita alla chiesa dei Cappuccini, oggi parrocchiale, e al vicino convento, dal cui cortile si ammira la loggia delle noci e l'antico campaniletto settecentesco della chiesa, che attrae per la sua particolare sezione triangolare. Questo rione di Lecco è oggi molto cresciuto, ma nel piccolo nucleo delle case lungo l'Adda si è respirata l'aria antica del paesino rivierasco, con la semplicità e la povertà delle case



dei pescatori, con il fascino dei vicoli che in parte hanno mantenuto l'antico nome. Dopo una sosta dinanzi alla targa dell'"Addio monti sorgenti", tutti alla Villa Manzoni, nel quartiere Caleotto, residenza della famiglia di Alessandro Manzoni che vi trascorse, come lui stesso scrive nell'introduzione al *Fermo e Lucia*, tutta l'infanzia, l'adolescenza e la prima giovinezza. Il brano più celebre, "Quel ramo del lago di Como...", nasce proprio dai minuziosi ricordi visivi del paesaggio che da questa villa lo scrittore vedeva. A pranzo, tutti al ristorante "San Gerolamo" a Vercurago, sotto il castello dell'Innominato, dove, approfittando della tecnica e della professionalità dello chef Luca Dell'Orto, è stato presentato un menu degustazione "Evocazioni manzoniane", che ha preso spunto dai piatti citati nel romanzo ma elaborati in chiave moderna, giocando fra tradizione e innovazione. (Riccardo Balbiani)

MANTOVA

ESTROSE VARIANTI DI PIZZA

Gita fuori porta, per gli Accademici della Delegazione e anche fuori tema, nel senso della vacanza, per una volta, dalla cucina tradizionale. In una quarantina, infatti, si sono ritrovati a San Martino Buon Albergo, dunque in area veronese, accolti da "Saporè", sofisticata officina della pizza, che Renato Bosco interpreta in variazioni estrose, rispettando la stagionalità dei prodotti (rigorosamente italiani), la ricerca della qualità, le tecniche di preparazione. Impegno particolare di Bosco, la panificazione, con impiego del lievito madre e di



farine macinate a pietra, che gli ha permesso di entrare nel prestigioso "Club Richemont". Prodotto super il crudo di Parma riserva Don Romeo 24 mesi, ma altrettanto apprezzati, sempre in abbinamento pizzaiolo, il cotto e il salamino piccante. Ospite d'onore, ricevuto da Omero Araldi, il Delegato di Verona, Fabrizio Farinati. Scontato che, nella conversazione, spuntasse anche un argomento comune: il riso, segnatamente il Vialone Nano, quindi risotto all'isolana e riso alla pilota in un confronto sempre aperto.

VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

ASSEGNATO IL PREMIO NUVOLETTI

Quest'anno la Delegazione ha assegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" al ristorante "Alle Codole" di Canale d'Agordo, ristorante albergo a stretta impronta familiare. La custodia delle tradizioni tramandate dalla mamma Olga, la cucina gestita con mano abile da Oscar, la passione nella selezione della carta dei vini preparata da Diego, decisamente estesa anche oltre i confini nazionali, e il sorriso di Livia, che cura con attenzione e cordialità il servizio in sala, costituiscono un punto di forza che ha fatto

crescere in qualità tutto il locale. "Alle Codole" si trova vicino alla piccola piazzetta del paese, dove ci sono l'albergo, il panettiere, il salumaio, due bar e una chiesetta cinquecentesca. Sono paesini e borghi come questo, in cui sembra che il tempo sia rimasto sospeso, che coniugano molto bene l'unione tra il territorio e le sue tradizioni perché continuano a raccontare qualcosa di loro che non si trova altrove. L'assegnazione del premio vuole essere un riconoscimento alla bontà dei piatti, ma anche al fatto che qui si coniugano il vecchio sapere e la storia, con il presente e la sperimentazione gastronomica. La bontà della sua cucina riconcilia con il mondo e con il presente.

TREVISO-ALTA MARCA

PASSEGGIATA CULTURALE A VENEZIA

È ormai consuetudine trovarsi in primavera a Venezia, per una passeggiata guidata, e conoscere angoli, scorci architettonici ancora ignorati e storie ad essi legate, sempre affascinanti. La storia veneziana, poi, è così indissolubilmente legata a quella di Treviso e i richiami che spesso emergono chiariscono le influenze che ci sono state negli usi e costumi durante la Repubblica Serenissima. L'opportunità di



avere a disposizione una guida preparata e capace di correlare fatti, luoghi e toponomastica così particolare, rende ogni volta le visite estremamente interessanti. È stato un percorso non particolarmente usuale, con spiegazioni ricche di riferimenti storici, sociali e anche gastronomici. La passeggiata si è conclusa, come prima parte, al palazzo Muti Baglioni, ora residenza dei Conti Da Mosto, un'antica famiglia patrizia veneziana. È stato possibile visitarlo grazie alla disponibilità dei proprietari i quali hanno fatto da guida attraverso i vari ambienti, compresa una piccola cappella, tutti riccamente affrescati.

Un brindisi finale con i Conti Da Mosto e poi il pranzo in un locale stellato, "Da Fiore", interamente riservato per gli Accademici. Un menu particolare che ha richiamato le migliori tradizioni veneziane, come i risi e bisì fatti esattamente con la "telarina" (una leggera patina in superficie), il brodo dei baccelli e con l'aggiunta di pochissima cannella tanto per rilevare l'irrinunciabile vocazione della cucina veneziana alle spezie. I filetti di sogliola, appena pescata, di Caorle, arrotolati attorno agli asparagi verdi e depositati su una salsa anch'essa di asparagi, volevano evidenziare come questo pesce fosse molto gradito ai veneziani che lo utilizzavano anche per farlo in "saor" nelle case patrizie. Il dessert, per la

chef Mara Martin, ha voluto rappresentare un omaggio a Treviso, con un delicatissimo e originale tiramesù realizzato con gli amaretti. A conclusione del pranzo, è stato donato ai proprietari il libro della cena ecumenica a dimostrazione che la cultura della tavola è e rimane per gli Accademici l'obiettivo primario della loro attività. (Nazzareno Acquistucci).

VENEZIA MESTRE

RIUNIONE CONVIVIALE DELLE PREMIAZIONI

Si è svolta a Scorzé, nella sala consigliare del Comune, dove il Delegato Ettore Bonalberti, con alcuni componenti della Consulta di Delegazione, presente il Sindaco, avvocato Giovanni Battista Mestriner, ha consegnato all'Accademico Lorenzo Michielan, Presidente della Pro Loco, il Premio "Nuvoletti", "per il fattivo contributo offerto dal sodalizio alla promozione dei prodotti locali e alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del territorio". La Pro Loco di Scorzé, da molti anni, organizza eventi e promuove la vasta gamma dei prodotti agroalimentari di una terra vocata alla produzione di asparagi, piselli, radicchio di Treviso e di altre prelibatezze. Forte il riferimento del Delegato al valore dell'azione degli enti che fon-



dano sul volontariato la loro iniziativa, nelle Pro Loco come nella stessa Accademia, di dedicarsi alla salvaguardia del bene prezioso della propria cultura e delle proprie tradizioni. A questo proposito, il Sindaco Mestriner ha ringraziato l'Accademia per questo riconoscimento che fa onore alla città di Scorzé.

Terminata la cerimonia, trasferimento al ristorante "San Martino" di Rio San Martino, gestito da Raffaele e Michela Ros. Sincalco il Segretario e Tesoriere Gianfranco Comelato. La riunione conviviale era incentrata anche sull'assegnazione di un riconoscimento per i venticinque anni di vita accademica ai Soci Paola Comacchio e Carlo Caoduro, entrambi Consulitori di Delegazione. Accanto al diploma della Presidenza e alla consegna del nuovo distintivo accademico d'argento, la Delegazione ha voluto coniare una speciale medaglia d'oro con dedica. La riunione conviviale è iniziata con un apprezzato assaggio di fragole e di piselli locali, gustosi, dolci e teneri. Il resto, lasciato alla fantasia di Raffaele, che ha servito il seguente menu: coscia di quaglia su rapa rossa e petto cotto rosa su crema di piselli di Peseggia; lumache "in giardino", accompagnate da erbe officinali di stagione. A seguire, un risotto con asparagi bianchi e verdi, impreziosito da una scacchiera di verde di Montegalda, tartufo nero e bottarga di gallina. Un secondo di straordinaria fattura: la guancia di maialino con carciofi violetti di Sant'Erasmus, con una carne tenerissima, frutto di un'esperta e controllata cottura.

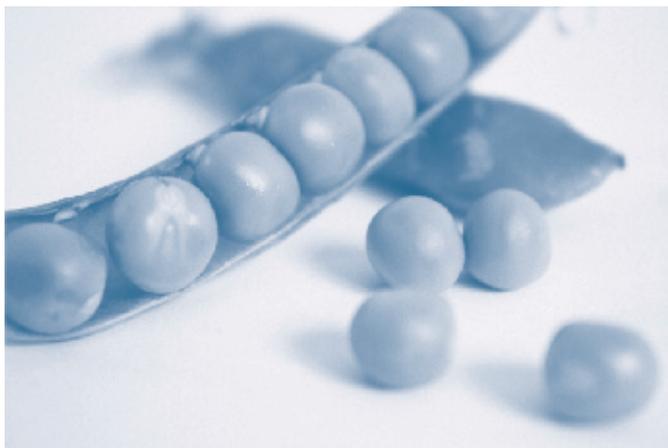
Il piatto più controverso è stato il dessert tutto nocciola, bello alla vista, meno efficace al gusto. I vini: Soave Classico Doc 2012 dell'azienda Tamellini di Verona; Stralaja Dolcetto 2013 dell'azienda Terralba di Cuneo. (Ettore Bonalberti)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

PROTAGONISTA IL RISO

L'Accademico Arnaldo Grandi ha aperto il convivio di Pasqua con la relazione su usanze e pietanze pasquali, evidenziando come la primavera e la Pasqua siano strettamente legate e come quest'ultima, anche nelle sue manifestazioni culinarie e nella ritualità delle proposte, risenta di una forte presenza di tradizioni antiche, anche pagane, che celebravano la primavera come rinnovamento della natura con offerte che, spesso, appunto, ritroviamo nella tradizione pasquale. Roberto Albonico, Simposiarca, ha curato la scelta delle qualità di riso per la realizzazione delle portate del convivio. Il riso utilizzato proviene dall'azienda agricola "Perucca", situata a Motta dei Conti in provincia di Vercelli, dove da generazioni si coltiva riso, rispettando l'ambiente grazie ad antiche tecniche artigianali totalmente "biologiche", senza utilizzo di conservanti, diserbanti e agenti chimici per la brillatura. Il riso Carnaroli, usato per la preparazione del primo piatto, è considerato il "re dei risi" in





quanto ha caratteristiche eccezionali per la preparazione dei risotti e per la cucina d'autore: rimane al dente nel cuore ma aiuta la mantecatura rilasciando l'amido in superficie. Nasce nel 1945 dall'incrocio tra il Vialone Nano (caratteristiche di bassissima collosità e alto contenuto di amiloso che garantisce elevata resistenza alla cottura, lo ritroviamo per la preparazione del gelato) e il Lencino (varietà di riso molto lungo e grosso, dalla perla estesa). Il riso Baldo, usato per la preparazione del secondo piatto, è una varietà di recente diffusione derivata dall'Arborio. È un riso superfino, con chicchi piuttosto grandi, con un'ottima capacità di assorbimento e abbastanza consistenti tanto da renderlo particolarmente adatto alla preparazione di risotti, risi conditi o al forno.

In conclusione di serata, la consegna a Giuseppe Aulenti, per anni membro della Consulta e Tesoriere della Delegazione, del piatto dell'Accademia come segno di gratitudine per l'opera svolta. (Roberto Albonico)

UDINE

CORSI UNIVERSITARI PER SOSTENERE L'ATTIVITÀ DEI MICROBIRRIIFICI

La Delegazione ha partecipato, nella prestigiosa sede della Provincia, alla premiazione del microbirrificio "Foglie d'Erba" di Forni di Sopra, cogliendo l'occasione per presentare alle autorità e alla stampa locale il volume *Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli*, pubblicazione degli atti dell'omonimo convegno realizzato dalla Delegazione stessa con la collaborazione dell'Università degli Studi di Udine e il patrocinio della Provincia.

La Regione Friuli - Venezia Giulia è attualmente, in Italia, quella che presenta la più alta densità di microbirrifici per abitante,



confermando una consolidata tradizione storica di produzione birraia e dando giusto sbocco al progetto realizzato dall'Università degli Studi di Udine che ha istituito dei corsi ad hoc per fornire il *know-how* tecnico e gestionale necessario ad intraprendere questa attività produttiva.

Alcuni microbirrifici vantano una produzione di altissima qualità e ciò è stato dimostrato dai riconoscimenti che l'azienda premiata ha conseguito al "Crowne Beer Challenge" di Liegi, aggiudicandosi con i suoi prodotti ben tre medaglie in un contesto internazionale altamente competitivo.

Il Delegato Massimo Percotto e il Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni hanno ribadito, durante le interviste rilasciate alla stampa, come l'Accademia sia sempre fortemente impegnata a promuovere e valorizzare sul territorio le valenze della gastronomia italiana, sia attraverso l'organizzazione di convegni e altri eventi culturali, sia mediante il confronto e il mantenimento di una fitta rete di relazioni con università e istituzioni pubbliche



e private che si occupano di queste tematiche. (Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

OMAGGIO AGLI ASPARAGI

Si è rinnovata, anche quest'anno, la partecipazione della Delegazione alla "Sagra dell'asparago verde di Altedo Igp", giunta alla sua quarantacinquesima edizione. La Delegazione ha partecipato alla "Serata d'autore", dedicata al gemellaggio con l'asparago bianco di Badoere Igp, nel Veneto. Come è ormai collaudata e apprezzata consuetudine, si sono alternati diversi chef che hanno presentato ciascuno il proprio piatto a base di asparago. Sono stati serviti: asparagi bianchi di Badoere in savor; cannolo di pasta "viking" agli asparagi verdi di Altedo e crema di formaggio; risotto agli asparagi bianchi con ragù di fagiana; spaghetti alla chitarra alla carbonara di asparagi verdi; prosciutto di maiale in bellavista con budino di asparagi verdi al parmigiano reggiano; dessert a cura del maestro pasticcere Marco Balboni con "la verde tentazione", il tutto accompagnato da Pignoletto frizzante (Gaggioli), Pignoletto fermo e Barbera (Tizzano). Hanno fatto gli onori di

casa Gianni Cesari, Presidente del Consorzio di tutela dell'asparago verde di Altedo Igp, che ha illustrato le attività del consorzio e il nuovo gemellaggio con i produttori di Badoere, e lo chef Mauro Spadoni, perfetto animatore e coordinatore della cucina. Tutti i piatti sono stati ottimi, a dimostrazione che si possono mantenere livelli di eccellenza gastronomica anche con oltre 130 persone a tavola. Il Delegato Guido Mascioli, dopo aver brevemente presentato l'Accademia, ha manifestato al Presidente Cesari e allo chef Spadoni l'apprezzamento degli Accademici, tutti concordi nell'ottima valutazione della serata.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

PER FAR MINESTRE DI TAGLIATELLI

Simposiarca Tito Trombacco, la Delegazione, insieme al Lions Club Archiginnasio, ha organizzato, nelle affrescate sale seicentesche di Villa Baldi Sassoli, una riunione conviviale di notevole spessore gastronomico-culturale: "Per far minestre di Tagliatelli". Il particolare evento è stato approntato dallo chef Claudio Cavallotti, il "cuoco della storia", sotto forma di una verticale della tagliatella. Ai numerosi partecipanti sono state proposte sei varianti di tagliatella, che differivano tra loro sia nelle dimensioni sia nel condimento, quale stringato percorso storico-culturale su tale tipo di pasta: dalla sua origine, attraverso tappe significative, ai giorni nostri. Una particolare citazione per le sfogline che, seguendo i canoni più fedeli legati alla tradizione della sfoglia bolognese, si sono impegnate a lavorare, rigorosamente a mano, prima l'impasto (12 kg!), poi, con il mattarello, a tirare la sfoglia. Hanno preparato i vari tipi di tagliatelle che, cotte, condite e impiattate, sono arrivate, per il piacere dei partecipanti, sulle



tavole, perfette come cottura. I singoli piatti sono stati presentati, illustrati e collocati nel loro preciso periodo storico, dallo chef. La riunione conviviale si è aperta con la “lasagnuola di magro”, ricetta duecentesca alla quale si attribuisce l’origine della tagliatella; si è proseguito con i “tagliatini di pasta alla moda di Granarolo”, Comune alle porte di Bologna, piatto settecentesco della campagna bolognese; poi è seguita la “tagliatella al prosciutto di Lorenzo Stecchetti”, l’ottocentesca stretta e grossa tagliatella detta alla “romagnola”. Si sono quindi succedute la classica “tagliatella bolognese”, vestita e condita con il suo tipico ragù, e la variante contadina, la “tagliatella alla cipolla”, condita con la dorata cipolla di Medicina; per ultima, la “tagliatella larga”, altrove chiamata pappardella, con un ricco condimento di funghi e cinghiale. Come dessert: la “taurta rizzleina”, la tipica “torta di tagliatelline” stese su una base di pasta di mandorle, e una squisita “crema all’ananas”, per una degna chiusura di questo riuscitissimo convivio.

Anche in questa occasione, la proposta di piatti tipici della tradizionale cucina locale è stata ampiamente apprezzata: l’applauso finale che ha accomunato lo chef, con la brigata di cucina, e il Simposiarca ne è stata la conferma. (Tito Trombacco)

CARPI-CORREGGIO

VOLUMI ACCADEMICI IN DONO ALLA BIBLIOTECA COMUNALE

La serata, organizzata presso il ristorante “Romeo” di Carpi, è stata anche l’occasione perché il Delegato donasse alla locale biblioteca civica copie delle pubblicazioni dell’Accademia, in quanto in questa biblioteca è già esistente una sezione dedicata alla gastronomia. La direttrice della biblioteca, dottoressa Prandi, ha ringraziato per la qualità delle pubblicazioni e ha altresì illustrato la biblioteca civica, fiore all’occhiello della cittadina, sia per l’ubicazione sia per il numero dei volumi in essa presenti. La serata si è rivelata un successo per quanto riguarda la qualità della riunione conviviale, ma anche per l’importante iniziativa posta in essere dal Delegato Pier Paolo Veroni e per la possibilità di far conoscere alla cittadinanza carpigiana le attività dell’Accademia.

REGGIO EMILIA

GITA IN VALPOLICELLA

La scorribanda in terra veneta degli Accademici reggiani, con ospiti della Delegazione di Carpi-Correggio, preparata con meticolosità da lungo tempo, è stata un successo per la possibilità di

ammirare eccellenze paesaggistiche e architettoniche e apprezzare quelle gastronomiche. Gli Accademici hanno fatto sosta alla magnifica Villa Mosconi Bertani di Arbizzano (Verona), struttura neoclassica del 1700, ricca di opere d’arte e immersa in un suggestivo parco. Qui la bellezza formale si sposa alla stretta prossimità con il lavoro agreste e la produzione vitivinicola: nei sotterranei si ammirano, infatti, botti colossali da invecchiamento. In questo mirabile scrigno, sede della Cantina Bertani, è stato possibile appagare sia la sete di cultura in senso lato sia quella più squisitamente enologica. Un’ottima degustazione guidata ha degnamente coronato la visita alle opere d’arte. Breve spostamento per approdare al rinomato ristorante “Arquade” di “Villa del Quar”, monumento nazionale, a Pedemonte. In questa dimora patrizia, la cucina ha saputo divenire un punto di eccellenza e di attrazione internazionale. Qui gli Accademici hanno degustato un menu di terra degno della più nobile tradizione veneta ed espressione del rispetto della stagionalità delle materie prime. Dopo un aperitivo con piccoli *finger food* e stuzzichini, i palati sono stati deliziati da un’insalata di pane e pancetta croccanti, verdure e uovo di quaglia: un vero mirabile equilibrio di consistenze e sapori. Quindi hanno trionfato i tortelli di latte delle malghe, con asparago, pomodoro e cipolla di pianura. Come secondo: schiena di maiale in crosta di Asiago e cumino con verdure croccanti e prugnolo. Epilogo regale con il cremoso di cioccolato all’olio extravergine di oliva con chutney di pera e lime, biscotto al pepe nero e crema al mascarpone. Un servizio di altissimo livello e una cornice sfarzosa hanno reso indimenticabile questa esperienza gastronomica. È stata istruttiva pure la visita, con degustazioni, al Museo dell’Olio, a Cisano sul lago di Garda. La ricca e inte-

ressante gita si è conclusa con un pacifico “assalto” alle ciliegie in vendita presso una fattoria di Affi, souvenir di una bella giornata. (Fabrizio Sevardi)

TOSCANA

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

PREMIO VILLANI ALL’AZIENDA BARGILLI

Nel corso di un’affollata riunione conviviale al “Fornello” di Marginone, è stato consegnato a Valentina Bargilli il premio “Dino Villani”, per la produzione delle “cialde di Montecatini”. Orlando Bargilli, padre dell’attuale titolare Paolo, fondò l’azienda nel 1936. Egli si applicò al perfezionamento di un dolce di tradizione mitteleuropea, le “oblaten” (due sfoglie circolari di wafer, farcite di mandorle e zucchero), aggiungendovi tocchi distintivi e caratteristici: cottura uniforme, totale assenza di burro o di parti grasse, uso esclusivo, per la farcitura, di mandorle pugliesi, preferite per il bassissimo contenuto di acidità. Il risultato è un biscotto semplice, gustoso e leggero. Tre generazioni ne hanno mantenuto lo standard eccellente, facendone il dolce tipico di Montecatini Terme, apprezzato dai residenti e regolarmente portato a casa dagli ospiti. La tutela della tradizione non ha impedito all’azienda Bargilli di battere strade diverse, sempre nell’ambito essenziale della “territorialità”: negli anni, alle cialde si sono aggiunti i brigidini e i cantucci, e si è realizzato il felice abbinamento con il gelato.





Il conferimento del premio "Viliani" vuol essere un riconoscimento per questa lunga attività, che rientra appunto nelle finalità che l'Accademia persegue. (Alessandro Giovannini)

PISA

DIPLOMA AL "V. BENY"

La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale presso il ristorante "V. Beny", nel cuore storico della città. Un ritorno atteso e piacevole, in un esercizio già ripetutamente visitato. Il Delegato ha ricordato la storia del locale e il percorso della lunga collaborazione tra Damiano Lazzerini e Sandra Biagiotti, proprietari dell'esercizio, e la Delegazione, esprimendo la soddisfazione di comunicare a entrambi l'assegnazione del "Diploma di Buona Cucina 2014". Franco Milli ha quindi consegnato il diploma, consistente in una pregevole opera grafica, riaffermando il compiacimento per questo meritato riconoscimento che premia serietà e impegno professionale verso i valori della tavola italiana. Nel chiudere la riunione conviviale, Milli ha ringraziato il Simposiarca, Savino Sardella, per aver organizzato con sapienza la serata, svoltasi in una calda atmosfera e allietata anche da ottimi cibi e vini. La serata ha visto la partecipazione di graditi ospiti: gli Accademici di Livorno, Martino e Baracchino, e Barabotti della redazione de "Il Tirreno". (Franco Milli)

VALDARNO FIORENTINO

CENA A TEMA SULLA PANIFICAZIONE

Si è svolta all'"Hostaria Ceccotoccamì", nel comune (oggi riunito) di Figline-Incisa Valdarno, la riunione conviviale della Delegazione, che ha avuto un du-



plice aspetto: quello di una cena a tema, sulla panificazione, vista la passione che lo chef Fabrizio Giusti mette nel realizzare tutto ciò che si ottiene attraverso la lievitazione, e quello della consegna del "Diploma di Buona Cucina". Il ristorante, infatti, ha ricevuto il diploma, grazie all'attenzione rivolta sia ai piatti della tradizione, di terra e di mare, sia ad una discreta innovazione degli stessi, mai ostentata ma sensorialmente presente, che ha portato il locale ad essere uno dei pochi della zona sempre molto apprezzati. La serata, allietata dalla presenza di Cecilia Moranti di RTV38 e del giornalista de "La Nazione" di Firenze, Fabrizio Querusti, ha visto il Delegato Ruggero Larco affrontare il tema della panificazione attraverso la sua storia, riassunta in schede consegnate ai presenti, e grazie alla dovizia di molti tipi di pane italiani che David Boni aveva scenograficamente allestito su un tavolo, in modo che tutti potessero valutare la grande varietà di tipi esistenti. Anche il menu ha avuto come *trait d'union* il pane, presente in tutti i piatti: nel medaglione di tonno come "pane buns"; quello tipico degli hamburger; nella "pappa bizzarra al pomodoro", variante senese della forse più famosa "pappa al pomodoro fiorentina", e nell'umido di mare, con le classiche fette di pane toscano sciapo "abbruscato", a insaporirsi nel sughetto reso appetitosissimo dall'insieme di "tocchetti" di pe-

sce e dal sapore inconfondibile di cozze e vongole. Una serata che ha inoltre visto quale ospite istituzionale il Delegato di Firenze Roberto Ariani che, al termine della serata, ha consegnato, insieme al Delegato del Valdarno Fiorentino, il Diploma ai titolari del ristorante e idealmente allo staff tutto. Il suono della campana ha concluso la più che riuscita serata, con gli Accademici e i numerosi ospiti che hanno poi potuto portare via anche il pane, alimento basilare e sempre gradito, che era stato esposto. (Ruggero Larco)

UMBRIA

TERNI

LA STORIA DEI "BANDERARI"

Riunione conviviale dedicata alla storia della città, intitolata "La Terni di ieri", a cura dei Simposiarchi Claudio Borzacchini e Bruno Piergentili. Dalla descrizione del nucleo urbano della città dell'Ottocento, del quale faceva parte il palazzetto dove è ubicata attualmente l'"Osteria dell'Anfiteatro", sede del convivio, si è ritornati al 1500 per rievocare il fatto di sangue di cui furono protagonisti "i banderari". Nell'organizzazione sociale dei comuni del Medioevo italiano, i banderari erano i borghesi, artigiani e commercianti che avevano una rappresentanza nel Consiglio comunale. A Terni

furono istituiti al ritorno dei Papi dalla cattività avignonese e avevano il compito di difendere la città da nemici esterni e di sorvegliare che le fazioni politiche in lotta, cioè i Guelfi e i Ghibellini, non ricorressero più alle violenze del passato. Dopo qualche tempo si delineò sempre più violenta la contrapposizione fra nobili e banderari che sfociò nell'eccidio, nella notte del 22 agosto 1564, di nobili, uomini e bambini nelle loro abitazioni. Piergentili ha descritto, infine, traendole da documenti dell'epoca, le condizioni di vita dei detenuti e l'alimentazione in uso nelle carceri. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA EUR

PREMIATI GLI ALLIEVI DELL'IPSSAR TOR CARBONE

Il tradizionale appuntamento con l'Ipssar Tor Carbone per la consegna delle borse di studio offerte dalla Delegazione ai tre allievi che, a conclusione dell'anno scolastico 2012-13, hanno conseguito la migliore votazione negli esami di qualifica per i settori cucina, sala bar e ricevimento, è giunto alla settima edizione. Il sodalizio che lega da anni la Delegazione al primo Istituto Alberghiero di Roma si è andato sempre più consolidando nel tempo grazie alla disponibilità e al genuino interesse manifestati dalla dirigente scolastica, professoressa Giancarla Greto, e dall'intero corpo docente, rappresentato nell'occasione dalla vicepresidente professoressa Patrizia Spano. Ospiti della Delegazione, il dottor Umberto Giraud, dell'hotel "Rome Cavaliere", premiato come migliore maître al mondo, ex alunno dell'Istituto e compagno di studi di Domenico Santamaria, Accademico di Roma Eur, responsabile dei servizi di ricevimento della Presidenza della



Repubblica. Due esempi concreti, per i numerosi allievi, del successo ottenuto grazie al naturale talento e alla rigorosa preparazione offerta da questo prestigioso Istituto.

La riunione conviviale allestita dagli allievi, oltre che una festa, ha costituito l'occasione per realizzare una valida esercitazione didattica. Il menu è stato improntato su piatti elaborati e complessi: un test impegnativo che i giovani cuochi hanno saputo superare con risultati lusinghieri. Dopo l'aperitivo, ricco

e vario, si sono succeduti: piadina farcita con petto d'anatra, frutti rossi e salsa caramellata piccante, lodata per la perfetta cottura del magret de canard; farro mantecato con fusione di zucchine romane e pere abate, con una superba presentazione; originali caramelle di pasta fresca allo zafferano con ossobuco; uno squisito lombetto d'agnello cotto a bassa temperatura con patate aromatiche e salsa al cioccolato extrafondente e salvia; una mousse alla Malvasia punteggiata, fichi secchi e croccante

di mandorle. Tutti piatti caratterizzati da presentazioni importanti e dal mirabile accostamento di gusti decisi e tra loro contrastanti. Appropriata la selezione dei vini: Prosecco extra dry Doc; Pigato della Riviera Ligure di Ponente Doc; Teroldego della Via Augustea Vigneti delle Dolomiti Igt; Malvasia bianca dolce del Salento Igt. Sotto la guida attenta del professor Marco Protopapa, tutti i piatti sono giunti in tavola con estrema puntualità; molto curato il servizio da parte degli allievi coordinati dal professor Fabrizio Gelfusa. I ragazzi si sono mossi con disinvoltura tra una platea di commensali numerosa e qualificata. Alla fine della serata, un caloroso e prolungato applauso a tutti i giovani partecipanti. (Claudio Nacca)



claustrafobico. Le portate servite sono state ovviamente ispirate al tema: carciofi alla giudia, gricia alla giudia, rigatoni con la pajata, coda alla vaccinara e il famoso abbacchio della cucina romana. Nonostante il seminterrato, la serata è passata piacevolmente perché il Simposiarca Antonio Ruscitti, con la sua verve, ha saputo creare una gradevole atmosfera amicale.

Il giorno successivo, dopo la visita, al Palazzo delle Esposizioni, della mostra "Gli Etruschi e il Mediterraneo - La città di Cerveteri", guidati dal professor Stefano Tortorella, ordinario di archeologia presso l'Università "La Sapienza", con un breve viaggio verso Labico, gli Accademici si sono ritrovati presso un bel ristorante, "Antonello Colonna", in cui questo ottimo chef ha preparato un pranzo d'eccezione, egregiamente illustrato dal Simposiarca Ruscitti, che ha meritato senz'altro il plauso degli Accademici. Si è iniziato con un aperitivo con stuzzichini e bollicine, cui ha fatto seguito il "pranzo gourmet dello chef", costituito da: terrine di foie gras con pizza, fichi e fagiolini; un superbo risotto di verdure, seguito da un altrettanto splendido "negativo di carbonara", composto da fagottini ripieni di dadini di guanciale, da cui l'aggettivo "negativo". Questi primi piatti sono stati coronati da un maialino croccante e verdure di stagione,

UNDICESIMA EDIZIONE DELLA "TABULA PRAENESTINA"

Si è svolta a Cave, in provincia di Roma, l'undicesima edizione del Concorso internazionale di arte, cultura e gastronomia presso il locale Istituto Alberghiero. Nel corso degli anni la manifestazione ha assunto un particolare rilievo fra le varie iniziative promosse dagli Istituti di formazione professionale del settore alberghiero e consegue successo e interesse negli ambienti della formazione. L'iniziativa, sponsorizzata dall'Accademia fin dalla prima edizione, si svolge sotto il patrocinio del Ministero della Pubblica Istruzione, della Regione Lazio e del Ministero dei Beni Culturali. Lo scopo principale del concorso è la valorizzazione delle gastronomie nazionali con riferimento alle singole produzioni del territorio, coniugando tradizione e innovazione. Il concorso è rivolto agli allievi degli Istituti Alberghieri e consiste nell'elaborazione e presentazione di una portata che richiami la tradizione e il territorio dove è situata la scuola rappresentata, con l'abbinamento ai vini. Hanno concorso studenti di dieci Istituti Alberghieri provenienti da varie regioni. I concorrenti erano allievi di cucina e di sala. Ogni Istituto ha presentato una preparazione di cucina con il relativo abbinamento di vino, illustrati da un allievo chef e da un allievo di sala. La giuria giudicatrice, composta da tecnici del settore, è stata presieduta dal Delegato e Coordinatore Territoriale di Roma, Gabriele Gasparro; ne faceva parte anche l'Accademico Consultore di Roma Sandro Tomassi. Oltre ai premi previsti, sono stati attribuiti dei riconoscimenti speciali dell'Accademia agli alunni che, nelle loro elaborazioni gastronomiche, hanno più accortamente unito la tradizione all'innovazione e più hanno saputo coniugare l'abbinamento con i vini e dimostrato particolari doti indispensabili per una corretta gestione della cucina e del servizio di sala. Nel corso della cerimonia di premiazione, Gasparro ha portato il saluto della Presidenza e ha consegnato i piatti dell'Accademia ai tre alunni premiati. (G. G.)

ABRUZZO

PESCARA

GITA A ROMA

Questa bella e appassionante gita, perfettamente organizzata dal Vice Delegato Antonio Ruscitti, è stata caratterizzata, fin dall'inizio, dalla puntualità e dall'affettuosa cordialità con la quale si è svolta. Arrivati a Roma, visita al palazzo del Quirinale con una guida d'eccezione, l'Accademico Louis Godart, Consigliere culturale del Presidente della Repubblica. La sera, nel ghetto di Roma, si è svolta la riunione conviviale sul tema della cucina "kosher", presso un ristorante tipico, "da Nonna Betta", che però è stato al di sotto delle aspettative, non tanto per la cucina (peraltro anch'essa non eccezionale), quanto perché relegati in un seminterrato molto



che ha consentito di esprimere il massimo apprezzamento per una cucina veramente superiore. A completare il magnifico pranzo, un dessert d'eccezione: il "diplomatico crema, cioccolato e caramello al sale", un felice e coinvolgente contrasto tra il dolce della crema e delle sfoglie al cioccolato con il caramello al sale.

Un pranzo, conclusosi con i ringraziamenti del dinamico Delegato, Giuseppe Fioritoni, da vera Accademia che ha deliziato il viaggio di ritorno. (Carlo A. Marsilio)

TERAMO

IL PESCE VELOCE DEL BALTICO

Siamo a Castelbasso, uno dei borghi più belli e suggestivi del Teramano, paese purtroppo ormai deserto (circa 40 anime in inverno), ma che si anima in estate, quando diventa sede di una manifestazione artistica, culturale e gastronomica, conosciuta come "Castellarte", molto frequentata. Posto quasi all'ingresso del paese, c'è "Per Voglia", un ristorante a gestione familiare di una giovane coppia che riesce a coniugare ottime doti culinarie, simpatia e capacità gestionale. Una cucina semplice ma curata, secondo la tradizione locale, con attenzione alla scelta degli ingredienti, e un pizzico di modernità e di leggerezza sono alla base del successo di questo ristorante, che, seppur fuori mano, comincia fortunatamente ad essere sempre più noto. Il baccalà è uno degli ingredienti più utilizzati da Elenia, la giovane chef, ed è stato il tema della riunione conviviale, magistralmente orchestrata dal Simposiarca Gabriele Di Teodoro. Niente affatto stucchevole o ripetitivo, il baccalà, un tempo alimento della cucina povera, è stato protagonista indiscusso di tutti i piatti della serata. Nella rustica ma accogliente sala, dalle splendide volte a crociera in

mattoni, accostato ad un vino altrettanto degno, il "pesce veloce del Baltico" è stato servito in insalata; fritto in tempura; in una calda zuppa con i ceci; accompagnato a verdure nel ragù in bianco degli gnocchi; o semplicemente con una salsa al pomodoro su splendidi spaghetti al giusto punto di cottura. Un ottimo tortino di baccalà ha concluso la carrellata di piatti tutti formalmente ineccepibili e mai sopra le righe. Ognuno di essi è stato adeguatamente abbinato ai vini (da tenere sicuramente da conto) dell'azienda Jasci & Marchesani: presenti i titolari, che hanno illustrato la filosofia aziendale e presentato ogni vino. Un meritatissimo e caloroso applauso alla giovane coppia, Elenia in cucina e il marito in sala, ha concluso una serata accademica sotto tutti i punti di vista. (Roberto Ripani)

PUGLIA

ALTAMURA

APERICENA

Nella suggestiva location del salone delle Ancelle, la Delegazione, insieme alla locale sezione dell'Uciim, ha organizzato un'insolita e originale serata sul tema della moda dell'"apericena". Si tratta di un neologismo, un lemma che lega i termini "aperitivo" e "cena", cioè un momento conviviale di relax che consente di degustare, in compagnia di amici, un aperitivo accompagnato da numerosi antipasti, insalate, tartine, piatti freddi nonché da macedonie, spiedini di frutta e golosi dolci. Si tratta di un nuovo appuntamento serale, che si svolge generalmente tra le 19 e le 21, che consente di consumare un pasto pressoché completo ad un prezzo ragionevole. Dopo il saluto della Presidente dell'Uciim, professoressa Vittoria Fiorentino, e prima di passare all'attività laboratoriale, la De-



legata ha illustrato l'etimologia del termine "aperitivo", che deriva dal latino *aperire*: aprire, iniziare, appunto. Si tratta, quindi, di una bevanda alcolica o non alcolica che si beve prima dei pasti, per stuzzicare l'appetito, favorendo la stimolazione dei succhi gastrici. Nello spirito di fornire nuovi spunti per organizzare in casa un ricco buffet da "apericena", la Delegata ha passato quindi la parola al maestro Dionisio Caputo, che ha realizzato, "in diretta", un interessante menu composto da: bicchierino gastronomico di verdure e cereali al profumo di salmone; riso Venere con formaggio fresco, noci e gamberi; sformatino di carciofi; crostino con melanzana; asparagi e pancetta in pasta fillo; mini hamburger al profumo di sesamo; cupcakes salati; arrotolato con zucchine e prosciutto di Praga. È poi intervenuto il suo giovanissimo figlio Vincenzo, che ha prima descritto e poi preparato numerosi cocktail con sicurezza e maestria. Uno squisito gelato artigianale alla mandorla ha concluso questa carrellata di portate e be-

vande, tutte belle da vedere e buone da mangiare! (Immacolata Portoghese)

SICILIA

SIRACUSA

I PREMI PER "GRANDE ACCOGLIENZA 2014"

Si sono svolti, al cineteatro Vasquez di Siracusa, la premiazione "I leoni d'oro e d'argento" (il leone è stato scelto come simbolo perché mantiene la sua vitalità anche nella vecchiaia) e l'evento "Grande Accoglienza 2014". La manifestazione ha avuto l'avvio con il saluto del Presidente provinciale di Confesercenti Arturo Linguanti e del Sindaco di Siracusa Giancarlo Garozzo. Hanno fatto gli onori di casa Veronica Vasques, Presidente provinciale AssoArtisti e Silvia Margherita Presidente provinciale AssoTurismo. Venti i premiati con questo riconoscimento al loro impegno lavorativo e alla loro professionalità. Sono stati poi consegnati, dal Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, i quattro premi della sezione "Grande Accoglienza" che, anche quest'anno, continua a valorizzare il servire siciliano su selezione provinciale: il ristorante "Il Cortile Arabo" e il "Principino" di Marzamemi; il "Dammuso" di Noto e il "Bar Milano" di Siracusa, i premiati. AssoArtisti-Confesercenti ha presentato, a conclusione dell'evento, una performance dal titolo "Le Note del tempo", con i brani più significativi d'operetta e musica tradizionale napoletana del 1900. La performance è stata eseguita dal soprano siracusano Mirella Furnari e dal tenore Alfio Marletta, accompagnati al pianoforte dal maestro siracusano Davide Manigrasso. La manifestazione "Grande Accoglienza" continua, in linea con le finalità accademiche, a promuovere l'ospitalità attenta e la cortesia, oltre alle tipicità territoriali certificate. Il viaggio-



tore colto, infatti, associa sempre il ricordo delle bellezze paesaggistiche, storiche e monumentali visitate a Siracusa con la memoria "del gusto, dei sapori, degli aromi e della qualità dei piatti tipici territoriali". Prodotti d'eccellenza come il Moscato di Siracusa, la mandorla pizzuta di Avola, il melone retato di Pachino, l'olio extravergine d'oliva degli Iblei, il limone di Siracusa, il pomodorino di Pachino, la patata novella di Siracusa, l'arancia rossa di Lentini, il miele di Sortino sono, infatti, l'essenziale chiave di volta del successo della gastronomia siracusana di qualità. (Angelo Tamburini)

ma anche e soprattutto come apportatrice di cultura, la Delegazione se ne è fatta portavoce presentando sull'isola la regione Trentino-Alto Adige e, in particolare, la cultura ladina. Con ospiti provenienti da quella regione, motivati a dare giusto risalto e diffusione alle loro tradizioni e avvalendosi della preziosa collaborazione dell'Istituto Italiano di Cultura, nella persona del dottor Salvatore Schirmo, che ha messo a disposizione i locali dell'Istituto, la Delegazione ha presentato "Dolasilla", spettacolo multimediale, inteso a valorizzare le tradizioni della cultura ladina.

Questo incontro tra musica, leggenda, arte visiva e gastronomia, che si è svolto in un evento aperto al pubblico e alla presenza di ospiti eccellenti, quali l'Ambasciatore Giovanni Umberto De Vito e il Ministro della Giustizia a Malta Mr. Owen Bonnici, ha proposto una lettura della cultura ladina che ne prendesse in considerazione tutti gli aspetti, materiali e spirituali. L'evento, che prende il nome dalla principessa guerriera e principale figura femminile del ciclo delle leggende dei Fanes, ha permesso di fare un viaggio ideale nel cuore di questa regione. Il dottor Roland Verra, scrittore, ma soprattutto grande conoscitore del territorio, ha introdotto al mondo della leggenda, sottolineandone l'importanza all'interno della comunità.

Il soprano Susy Rottonara ha poi cantato della triste storia della principessa Dolasilla, mentre sullo sfondo venivano proiettate suggestive immagini tratte dal film "Il Regno dei Fanes". Ultimo e molto apprezzato l'intervento di Marina Crazzolara, rappresentante ladina degli albergatori Alto Adige, che ha ricostruito la vita delle vallate ladine attraverso una puntigliosa ricerca storica, dove veniva messo in evidenza il legame fra territorio, cibo e stile di vita. Marina, con il marito Luca, è proprietaria di un bellissimo maso ristrutturato, trasformato in agriturismo, dove ferve la produzione di formaggi e formaggele ottenuti esclusivamente con il latte delle loro stalle, tra i quali un formaggio stagionato che prende il nome di Dolasilla, che crea continuità fra leggenda e quotidianità. La serata è terminata con un elegante buffet, allestito dalla Delegazione nella bella sala affrescata dell'antico palazzo che ospita l'Istituto, dove gli oltre cento convenuti hanno potuto assaggiare formaggi, salumi, pane e vini di tradizione regionale. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

gliatelle con julienne di seppia, canocchia e riccioli di calamaro e la tagliata di branzino al tartufo di Acqualagna. Come nota culturale della serata, il giornalista di Radio Montecarlo, Maurizio di Maggio, ha sapientemente illustrato le caratteristiche storiche della regione così come alcune specialità della gastronomia marchigiana. Nelle Marche vivono 506 ultracentenari, anche grazie alla loro qualità della tavola. Il menu prevedeva, oltre ai due piatti già citati: alici marinate al Verdicchio su letto di misticanza e scaglie di pecorino di fossa; seppioline e moscioli di Portonovo con finocchi, arancia e agresto; purea di ceci con mazancolle e anelli di calamaro pastellati; tagliata di branzino al tartufo di Acqualagna; panna cotta su cialda di mais quarantino con miele in barrique e riduzione di Vernaccia.

I vini in abbinamento: Madreperla Spumante (Moncaro); Vernaccia di Serrapetrona (Alberto Quacquarelli); Le Vele, Verdicchio dei Castelli di Jesi; Verdicchio Passito (entrambi Moncaro).

SVIZZERA

ZURIGO

INCONTRO CON LA CUCINA ROMANA

Piacevole scoperta di un nuovo ristorante a Zurigo, "Cacio e Pepe", che offre una cucina autentica, di origine romana. Il menu della serata è stato scelto dalla proprietaria e cuoca Luciana di Marzio, per permettere agli Accademici di assaggiare diverse preparazioni. Fiori di zuccina fritti; parmigiana di melanzane; sformatino di carciofi; scamorza alla griglia; butatini cacio e pepe; abbacchio con i carciofi; straccetti di carne di manzo e melanzane; maialino con patate. Come dessert, una crema chantilly con dadini di torta margherita. Vino in tavola: Tellus di Folesco. Gli Accademici

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

LE MARCHE NEL PRINCIPATO

Nello splendido scenario del ristorante "Zelo's", affacciato sulle spiagge di Montecarlo, lo chef Maurizio Domizi, del ristorante "Cantagallo" di Pollenza (Macerata), è riuscito con successo a portare a Montecarlo le specialità della tradizione gastronomica delle Marche, accompagnate dai rimarchevoli vini. I commensali, tra i quali il Ministro della Giustizia di Monaco, l'Ambasciatore d'Italia nel Principato e i Delegati di Albenga e di Riviera dei Fiori, hanno particolarmente apprezzato le ta-



EUROPA

MALTA

MALTA

LE TRADIZIONI DELLA CULTURA LADINA

Nell'ambito di un'Accademia intesa non solo come maestra nell'arte dello star bene a tavola,



hanno apprezzato tutti i piatti, bene eseguiti nel rispetto degli ingredienti e della tradizione gastronomica romana, senza concessioni a un gusto d'oltralpe, che sta, ormai da tempo, appiattendolo la magnifica diversità della cucina italiana in Svizzera, uniformandola, salvo pochissime eccezioni, di cui questo ristorante è un raro esempio.

Luciana ha saputo creare un ambiente semplice, curato e piacevole, con un servizio attento e competente: una cucina romana vera, a Zurigo.

(Elisabetta Capei Odermatt)

UNGHERIA

BUDAPEST

VISITA ALL'UNIVERSITÀ DI AGRARIA

La Delegazione ha deciso di esplorare qualche realtà italiana presente sul territorio ungherese al di fuori della capitale e la scelta è caduta sulla cittadina di Mosonmagyaróvár, posta quasi al confine con l'Austria e la Slovacchia. L'Accademico Carlo Volpe, chiamato a dirigere uno storico e importante caseificio per la produzione di formaggi tipici ungheresi, ha organizzato una visita all'importante Università agraria, fondata nel Settecento da Maria Teresa d'Austria, dove il vice Rettore ne ha illustrato la storia. In seguito, è proseguita la visita, nel corso della quale gli Accademici hanno assistito al processo di caseificazione per la produzione del formaggio tipico, che ha molto colpito e interessato. È stata inoltre preparata un'interessante selezione dei formaggi storicamente qui elaborati e prodotti, che sono stati degustati con grande attenzione, durante la spiegazione del Direttore dell'Istituto. Successivamente, accompagnati dal parroco, che ha sfoggiato il suo ottimo italiano, nel bel centro storico in gran



parte ristrutturato, c'è stata la visita alla chiesa barocca dedicata a S. Gottardo, voluta da Maria Teresa d'Austria, e alla cripta dove sono sepolti gli Arciduchi degli Asburgo. Quindi, si è svolta la riunione conviviale presso il ristorante italiano "Azur". L'escursione si è conclusa con l'auspicio di altre visite, che probabilmente verranno effettuate dopo la pausa estiva in qualche cantina nelle regioni ungheresi a valenza vinicola. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE- MALAYSIA-INDONESIA

SAPORI D'ITALIA

Riunione conviviale tenuta nella residenza dell'Ambasciata d'Italia su invito dell'Ambasciatore Paolo Crudele. Il tema "sapori d'Italia" ha permesso ai due ristoranti, "Garibaldi" e "Otto", di presentare i piatti che meglio ne esprimono la filosofia culinaria. Ciascun ri-

storante ha presentato tre piatti, cooperando invece sui tortelli al vitello, con emulsione alla salvia e tartufo. I due chef, Roberto Galetti ("Garibaldi") e Michele Pavanello ("Otto"), hanno regalato ai convitati un trionfo di tradizione, innovazione e raffinatezza di sapori. Il primo ha preparato: vitello tonnato alla moda piemontese, dal sapore invitante; ossobuco, ben strutturato, accompagnato dalla guancia di vitello; panna cotta alla vaniglia con tartare di fragole e balsamico antico. Il secondo: carpaccio di piovra con sedano croccante e polvere di pomodoro, semplice e delicato; tagliata di merluzzo in crosta di olive taggiasche e salsa all'aglio dolce, bilanciata e innovativa; tiramisù delle Venetie. Vini: Santa Margherita Prosecco Doc; Regaleali bianco 2012; Nero d'Avola 2011 (che andava benissimo sia con il pesce sia con la carne); Diamante d'Almerita (tutti Tasca d'Almerita).

L'Ambasciatore, nuovo Accademico onorario, ha ricevuto distintivo e cravatta.

STATI UNITI

SAN FRANCISCO

FESTEGGIAMENTI PER IL TRENTESIMO ANNIVERSARIO

Alla presenza del Console Generale Mauro Battocchi e di rappresentanti delle Delegazioni di

Sacramento e di Silicon Valley, si è tenuta la celebrazione del trentesimo anniversario della Delegazione. Il Delegato Claudio Tarchi, Simposiarca per l'occasione, ha scelto il ristorante "La Ciccia" per questa ricorrenza. I proprietari, Massimiliano Conti e la moglie Lorella Degan, da anni applicano alla lettera i principi accademici: uso di materie prime di provata qualità, abbinamento con vini possibilmente biologici, il tutto sempre accompagnato da una genuina ospitalità che rende il clima di sala simile a quello di un pranzo in famiglia per gli ospiti che, numerosissimi, frequentano il locale. I festeggiamenti sono iniziati con un aperitivo servito nel nuovo ristorante che da pochi mesi Lorella e Massimiliano hanno aperto: "La Nebbia". Gli ospiti si sono poi trasferiti al "La Ciccia", dove hanno trovato, come segnalato, una brochure con la storia della Delegazione e i ristoranti visitati nel corso del trentennio.

Il Delegato Tarchi, prima dell'inizio della cena, ha introdotto la signora Rita Biasin, moglie del compianto Gian Paolo Biasin che fu Delegato a metà degli anni Novanta, Walter Romanini, Delegato dal 2000 al 2010 e infine Carla Anisman, la debuttante Delegata di Silicon Valley, che ha aperto l'incontro con il suono della campana.

Gena squisita e abbinamento dei vini molto felice, a conferma che il ristorante merita ampiamente i successi di critica e di pubblico. A fine serata, si è svolta la cerimonia della consegna del "Diploma di Buona Cucina", un riconoscimento particolarmente gradito dai coniugi Conti-Degan. (Claudio Tarchi)





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

8 aprile 2014

Ristorante "Valtournenche" di Marie Ange Maquignaz, in cucina Giuseppe Ferola. ●Piazza Guide Maquignaz 4, Breuil Cervinia (Aosta); ☎Cell. 339/1390055, fax 016/6948055; makmaq@gmail.com, www.puntamaquignaz.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° maggio al 30 novembre; giorno di chiusura mai ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di salmone Balik su riso nero Venere e julienne di zucchine marinate al limone; ravioli di caciotta fresca e maggiorana con vellutata di pomodorini freschi e basilico; tagliata di tonno alla griglia con maionese di capperi e zenzero marinato; delizia di limone alla sorrentina.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg 2012 (Prunotto); Chambave Moscato Passito Doc 2007 (La Crotta di Vigneron).

Commenti: Il ristorante, gestito con grande professionalità da Marie Ange Maquignaz, si trova all'interno del rinomato hotel Punta Maquignaz di Cervinia. Il menu preparato per la serata dal Simposiarca Enrico Sebastiani ha risposto alle aspettative degli Accademici. Strepitosa la tartare di salmone Balik proprio grazie ad un salmone affumicato a freddo, molto

lentamente, su un fuoco di legno locale, secondo la tradizione russa. Delicati i ravioli di caciotta fresca e maggiorana. Apprezzata, per la freschezza della materia prima e per la cottura, la tagliata di tonno alla griglia con maionese di capperi e zenzero marinato. Gradevole al palato la delizia di limone alla sorrentina che ha concluso una bella serata trascorsa ai piedi del Cervino imbiancato e illuminato per l'occasione dalla luna piena.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

13 aprile 2014

Ristorante "Le cantine del Gavi" di Alberto Rocchi con le figlie Roberta ed Elisa. ●Via Mameli 69, Gavi Ligure (Alessandria); ☎0143/642458; cantinedelgavi@gmail.com, www.ristorantecantinedelgavi.it; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente e scomodo; ferie gennaio e luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo € 50.

Le vivande servite: tortino di pasta sfoglia con erbe amare e fonduta di Montebore; caprino fresco con pesto di fave; pomodori e olive taggiasche; risotto al Gavi; capretto della tradizione con patate della Val Borbera; zabaione al Gavi con colomba artigianale.

I vini in tavola: Gavi di Nicola Bergaglio; Barbera d'Alba di Prunotto; Moscato d'Asti "la Spinetta".

Commenti: Una bellissima giornata di sole ha accolto in quel di Gavi gli Accademici che, in grande numero, hanno partecipato alla riunione conviviale pasquale bene organizzata dal Consultore Iole Perassolo. Sicuramente rimarranno nella memoria il gustoso tortino ai vertis (luppolo selvatico che si raccoglie ancora nelle campagne locali in primavera) e la fonduta di Montebore (un formaggio locale riportato di recente sulle tavole dagli allevatori della Val Borbera). Eccezionale opera di Alberto Rocchi il risotto al Gavi, delizioso e profumato riso con il grande vino locale, il Cortese di Gavi, e lo zabaione sempre al Gavi da spalmare sulla colomba artigianale di ottima qualità. Dopo il brindisi e gli auguri del Delegato, la moglie Paola ha distribuito un piccolo omaggio agli Accademici ed agli ospiti, contenti per questa bella giornata di "buona tavola".

BIELLA

3 maggio 2014

Ristorante "Croce Bianca" di Franco e Ivan Ramella, in cucina Ivan Ramella. ●Via Santuario di Oropa 480, Oropa (Biella); ☎015/2455923, fax 015/23465; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: gnocco fritto con tomino di Sordevolo e prosciutto di Parma; cocotte di "pasticcio del pastore" irlandese gratinato al forno; lasagne di mare con zucchine trombetta e fiori di zucca; roast-beef all'inglese su guantiere di portata accompagnata da Yorkshire pudding; patate al forno e salsa Piccadilly; variazione di zuppa inglese con fili di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Erbaluce Spumante (Ortolani); Colli Bolognesi Classico Pignoletto (Bonanza); Ronco dei Ciliegi (Castelluccio); Moscato d'Asti (Traversa).

Commenti: Il tema dell'incontro è stato Guglielmo Marconi, introdotto dalla Simposiarca Luisa Benedetti che ha anche creato il menu con la collaborazione dello chef Ivan Ramella. Sono state presentate ricette britanniche e italiane in onore della doppia nazionalità di Marconi. Si è iniziato con un aperitivo prettamente italiano a base di un ottimo prosciutto di Parma affettato al momento. Si è proseguito con l'irlandese



"pasticcio del pastore", dal sapore, però, più delicato rispetto a quello originale e servito con un pesto di menta fresca. Buone le lasagne di mare con le zucchine liguri. Scenografica la presentazione del roast-beef, purtroppo la carne è risultata troppo cotta. Indovinata la salsa scelta da accompagnamento. La zuppa inglese ha suscitato qualche perplessità per essere servita in un piccolo guscio di cioccolato che ha reso difficile il taglio e non ha retto l'abbinamento con il Moscato. Come di consuetudine il pranzo si è svolto in un clima di cordialità accademica.

IVREA

11 aprile 2014

Ristorante "Berta" della famiglia Berta, in cucina Clara Berta. ●Via San Firmino 9, Pertusio (Torino); ☎0124/617206, cell. 339/7087494; ristorantebertaper-tusio@yahoo.it, www.ristoranteberta.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e mercoledì sera. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccolo aperitivo di benvenuto con battuta al coltello di filetto piemontese con Tropea al Passito su crema di ostriche e bollicine Mancini; tartare di scampi del Mediterraneo con uova di salmone, burrata di Murgia e acqua di scarola; hamburger di branzino alla Bismarck; risotto con trombette e gamberi rossi di Mazara; gnocco ripieno di seirass e basilico cotto al burro d'alpeggio con calamari scottati al Sauvignon; tonno rosso impanato nei pistacchi e pomodori secchi su lampuga di verdure; cremoso al gianduia con mele scottate e crumble di mandorle.

I vini in tavola: Brut Pinot Chardonnay; "Mancini Primo" Vermentino di Gallura Docg; "Cucaione" Vermentino di Gallura Docg; Moscato di Sardegna Doc (tutti della Cantina delle Vigne di Piero Mancini, Olbia).

Commenti: La scelta di una cena a base di pesce, per un ristorante alle pendici del Gran Paradiso, ha destato non poca curiosità: va subito reso





onore ai gestori per l'alta qualità delle materie prime. L'esecuzione dei piatti, fortemente innovativa, con accostamenti talvolta audaci, ha suscitato pareri contrastanti. Così, se è stata molto apprezzata la tartare di scampi, ci sono state perplessità (ma anche elogi) per l'hamburger di branzino alla Bismarck abbinato a cialda di guancia e tuorlo d'uovo impanato. Un piccolo appunto perché le variazioni al menu, benché dettate dalla mancanza di materie prime di qualità, hanno creato qualche disorientamento tra i convitati. Una nota positiva per i vini sardi di Piero Mancini, scelti dal Simposiarca Angelo Spiller, anche per omaggio ad una terra duramente colpita dalla recente alluvione.

NOVARA
15 aprile 2014

Ristorante "Al Sorriso" di Angelo e Luisa Valazza. ● Via Roma 18, Soriso (Novara); ☎0322/983228; info@al-sorriso.com; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●prezzo € 130.

Le vivande servite: calice di champagne con piccolo stuzzichino; fegato grasso d'oca, cipolle alle rose, mele in varie consistenze; gamberi rossi di Sicilia, insalata di puntarelle romane, leggera salsa aioli alla senape e lime; fagottini di pasta al papavero ripieni di gallina faraona alle spezie con sfoglia di mela; tournedos di fassone al Barbaresco, asparagi d'Albenga, consommé con raviolini di cipollotto e midollo; sorbettino tiepido al the e ananas; vaniglia e lavanda con fragoline di bosco e zabaione al Moscato.

I vini in tavola: Champagne Cuvée Luise 2001 (Pommery); Recioto dei Capitelli 2012 (Anselmi); Sauvignon Quarz 2013 (Terlano); Barbaresco Montestefano 2000 (Produttori del Barbaresco); Moscato Naturale d'Asti 2012 (Saracco).

Commenti: Per la riunione conviviale in onore degli Accademici di più lungo corso (Boca, Ceffa e Varalli), non si poteva che affidarsi "Al Sorriso" di Soriso: prestigiosa e massima vetta della nostra ristorazione. Cosa si può dire di un "fuoriclasse"? Nulla che già non sia stato detto in elogio alla genialità delle sue prelibatezze e all'impeccabile eleganza del suo servizio. Si sono susseguite materie sceltissime, cotture magistrali e composizioni incantevoli. Luisa e Angelo Valazza, per la sublimità della loro ar-

te, hanno già ricevuto riconoscimenti che li collocano nella storia della più alta ristorazione. A tutto ciò si può aggiungere solo la gratitudine per la calda e affettuosa accoglienza riservata all'Accademia, in una serata ove, come sempre, i coniugi Valazza, con la cortesia, la professionalità e la passione che li distingue, hanno inanellato una serie di gioielli il cui pregio supera, di gran lunga, il limite massimo della nostra usuale scala di voto.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
7 maggio 2014

Ristorante "Miramonti" di Alessandra Balconi, in cucina Sandro Ferrari. ● Piazzale Diaz 3, Santa Maria Maggiore (Verbania); ☎0324/95013; info@almiramonti.com, www.almiramonti.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di spugnole, sedano bianco, parmigiano, soncino e guancia; panzerotti di brisaula ossolana ripieni di funghi; stracci di grano saraceno con morchella esculenta e conica al burro d'alpe; medaglioni di scottona con cestino di polenta e funghi; rotolo di sfoglia alle mele e lamponi.

I vini in tavola: Durello Lessini Doc spumante brut 2013 (Cantina Chia, Soave); Nosiola Igt 2013 (Cantina Giovanni Poli, Trento); Cabernet Sauvignon Garda Doc, 2013 (Cantina Soave).

Commenti: In una sala di carattere e calore alpino, i costumi tradizionali hanno accolto con un aperitivo inte-

gral-locale a base di preparazione istantanea di "stinchett", ossia calde croccanti di grano saraceno e frumento che - con un leggero condimento di burro e sale - sono un cibo di strada di altri tempi. Le varietà di funghi primaverili hanno dato l'impronta a tutto il menu, curato negli abbinamenti e risultato particolarmente equilibrato, con qualche imperfezione in cotture alterne delle carni, non tutte ugualmente brillanti. Serata ricca di proiezioni, illustrazioni e narrazioni storico-ambientali, da un lato, e micologiche in specie. Simposiarca Paolo Rossi, micologo Dimitri Gioffi.



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
15 aprile 2014

Ristorante "Pernambuco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di carciofi caldo con fonduta di fontina valdostana; terrina di coniglio; tagliolini

all'uovo con salsa di nocciole; cinghiale in casseruola con erbe aromatiche; torta di pere con crema pasticciera e mandorle.

I vini in tavola: Ligustico Rosso 2010 (Alessandri, Ranzo); Barolo Docg 2009 (Fontanafredda, Serralunga d'Alba); Barolo Docg 2009 (Burlotto, Verduno); Moscato d'Asti 2013 Docg (Traversa, Neive).

Commenti: Il tema della serata era "Rossi a confronto", per valutare il progresso della viticoltura ligure di Ponente rispetto alla storica importanza delle Langhe rappresentate dal Barolo. I piatti sono stati studiati di conseguenza per i corretti abbinamenti. Per quanto il Pernambuco sia un ristorante con cucina di mare, tutto è risultato ottimo e il Ligustico ha dimostrato di essere un ottimo vino rosso che può stare accanto al Barolo, degnamente, in quell'abbraccio ideale che unisce la Liguria al Piemonte e all'Italia intera, nella cultura del buon cibo e del buon vino. Piatti ben presentati, servizio impeccabile, un plauso da tutti gli Accademici e dall'ospite Eugenia Nante, giornalista Rai, che ha ricordato le tradizioni della sua famiglia a tavola e l'importanza che una sana alimentazione deve avere per la vita di tutti.

GENOVA
20 maggio 2014

Ristorante "Zeffirino" di Luciano Belloni. ●Via XX Settembre 20, Genova; ☎010/5705939; coperti 180. ●Parcheggio abbastanza comodo, a pagamento. ●Valutazione 7,68; prezzo € 45.

Le vivande servite: ripieni e torte di verdure, gamberi di Santa Margherita in pastella, calamari dorati e fritti; "mandilli de sea" e paffutelli alla Frank; filetto alla Zeffirino con funghi, asparagi e patate; torta millefoglie.

I vini in tavola: Prosecco; Pigato della Riviera Ligure di Ponente Doc (Antonio Basso); Chianti Classico Docg (azienda 'Casale dello Sparviero'); Vino spumante dolce (azienda Santero).

Commenti: Da questo ristorante la famiglia Belloni è partita per portare all'estero il messaggio di una cucina italiana basata sulla qualità degli ingredienti e sulla semplicità di piatti sia liguri sia classici, eseguiti con la massima cura. Agli Accademici, accolti dalla cordiale verve del titolare Luciano, è stata riservata l'ampia sala superiore dove il servizio è stato





LIGURIA segue

inappuntabile. Tra i piatti serviti, notevoli i "mandilli de sea" col basilico nell'impasto, conditi con un ottimo pesto; assai originali i paffutelli eseguiti su ricetta di Frank Sinatra con ripieno di ricotta, verdure e frutta fresca accompagnati da una salsa al basilico più delicata. All'altezza dei primi sono stati pure il gustoso e tenero filetto e la leggera millefoglie guarnita col simbolo dell'Accademia per festeggiare i più anziani componenti della Delegazione. Tra i vini, validi il Pigato e il Chianti Classico.

 **GENOVA EST**
16 aprile 2014

Ristorante "L'Angolo dei Beati" di Angela e Domenico Legato. ●Via Rossetti 116r, Genova; ☎010/3761322; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie una settimana a novembre; giorno di chiusura sempre a pranzo e il lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo con spumante e cuculli fritti alla genovese; taglierini fatti a mano freschi con aragosta, pomodoro fresco e basilico; zuppa di pesce alla genovese interpretata dai "Beati"; scelta tra meringata con cioccolato o tortino al cioccolato con graniglia di nocchie.

I vini in tavola: Spumante Proximo (La Versa); Vermentino di Ponente 2013 (Calvini - Sanremo).

Commenti: Il ritorno, dopo qualche anno dall'ultima visita, in questo ristorante, situato vicino al mare di Quarto dei Mille, ha salutato la consegna del distintivo dei 40 anni di appartenenza all'Accademia a Mario Sguerso. Alle parole di ringraziamento, Sguerso ha voluto aggiunge-

re una sollecitazione a tutto il sodalizio affinché continui sempre più intensa la ricerca di nuovi meritevoli locali nel territorio. Cena ottima, in particolare sono stati apprezzati i taglierini fatti a mano freschi con aragosta e la possibilità di scegliere tra i due dessert, entrambi squisiti. Da menzionare la magistrale presentazione dei piatti che ha allietato la vista di tutti gli intervenuti, presentazione che nasce dalla lunga esperienza dello chef Domenico Legato, acquisita nel corso di tanti anni trascorsi nelle cucine delle grandi navi da crociera genovesi. Infine, vanno sottolineati l'ottimo rapporto qualità-prezzo e la buona scelta dei vini serviti.



LOMBARDIA

 **BERGAMO**
24 maggio 2014

Ristorante "Rifugio Alpino Monte Cavlera" di Gianni e Cesarina. ●Monte Cavlera-Vertova, Monte Cavlera (Bergamo); ☎340/3890884; coperti 110. ●Parcheggio custodito; ferie periodo invernale; giorno di chiusura inizio settimana. ●Valutazione 6,8; prezzo € 25.

Le vivande servite: spumante con stuzzichini; polenta con salame, pancetta e prosciutto; risotto alle erbe di prato appena raccolte; lumache con paruc; stracotto alle erbe e po-

lenta; torta di mele, strudel e torta all'amaretto; grappe.

I vini in tavola: Prosecco; Barbera; Valcalcepio bianco.

Commenti: Il Delegato, proseguendo nella scelta dei ristoranti abbinati ad alberghi, ha voluto sottoporre all'esame dei numerosi Accademici bergamaschi la cucina di un rifugio alpino a 1.200 m di altezza. Il menu era improntato sulla cucina delle erbe e quelle con le quali sono stati preparati tutti i piatti erano state appena raccolte (con la consulenza di un esperto), dai prati vicini al rifugio. Un medico specialista ha poi illustrato le varie proprietà curative delle erbe spontanee esposte su un lungo tavolo e i quesiti non finivano più. Il dottor Viscardi, primario dell'ospedale Giovanni XXIII, ha risolto tutti i dubbi ed è stato molto apprezzato. Nel menu il risotto era saporito, ma un po' troppo asciutto; apprezzatissimi le lumache e lo stracotto con un'ottima polenta con parte di grano saraceno. La torta all'amaretto di Cesarina ha poi strapato gli applausi. Alla fine non sono mancati i cori alpini. Ospiti il Delegato onorario di Crema e il Delegato di Milano Duomo.

 **LECCO**
11 maggio 2014

Ristorante "San Gerolamo" di Luca Dell'Orto e Vanda Valsecchi. ●Via San Gerolamo 56, Vercurago (Lecco); ☎0341/420429, fax 0341/220493; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 45 €.

Le vivande servite: consommé di cappone; il suo petto spadellato con castagne e salicornia; maiale con verze e spugnole; stracotto di guancia al Nebbiolo con finta polenta bigia di grano saraceno; pesca con crumble e gelato allo stracchino; meascia.

I vini in tavola: Zweigelt 2012 (vigneto raro delle Dolomiti Radoar); Sassella Terrazzi Alti 2011 (Siro Buzzezzetti).

Commenti: Premessa: un menu denominato manzoniano in riferimento al romanzo "I Promessi Sposi" non avrebbe senso perché qualsiasi tentativo sarebbe qualcosa di artificiosamente pittoresco e storicamente arbitrario. Infatti, anche se parecchi sono i passi dove vengono nominati alcuni cibi, nessun menu viene mai



descritto. Quello proposto dallo chef Luca Dell'Orto prende spunto dai piatti citati nel romanzo ma elaborati in chiave moderna. Il risultato è stata infatti una degustazione di alto livello giocata tra tradizione e innovazione, un menu che potremmo definire: "Evocazioni manzoniane". Particolare e intrigante il consommé di cappone, buono il maiale con verze e spugnole, eccezionale lo stracotto di guancia con finta polenta di grano saraceno. Il Simposiarca Riccardo Balbiani ha infine letto alcuni passaggi della relazione da lui preparata e poi distribuita a tutti gli Accademici dal titolo "Cibo, vini, osti e osterie ne I Promessi Sposi".

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**
15 maggio 2014

Ristorante "Agriturismo Val d'Oca" di Roberto e Teresa Marcellini. ●Via Corriera 52, Squarzanella di Viadana (Mantova); ☎0375/80191, cell. 348/1581656; martamp94@libero.it, www.agriturismovaldoca.it; coperti 75+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spalla cotta calda con polenta; salame e salse di verdure; surbir di agnoli; tagliatelle al sugo d'anatra; petto d'anatra muta con uva rossa e patate al forno; tiramisù con fragole; torta sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bartolomei); Lambrusco Otello (Cantine Ceci); Gutturino (Il Casello); Malvasia dolce (Casali).

Commenti: La cena si è tenuta in una vecchia cascina adibita ad agriturismo, in un'ampia sala in stile rustico. Gli Accademici sono stati accolti da un gradevole aperitivo a base di ciccioli freschi accompagnati da





un buon Prosecco. La cena è iniziata con un abbondante antipasto. I due primi piatti hanno soddisfatto tutti gli Accademici, in particolare gli agnoli che erano di piccole dimensioni, con pasta molto sottile e con un buon ripieno, immersi in un brodo saporito. Di gusto deciso il petto di anatra brasato con pancetta e aromi, che hanno un po' nascosto la freschezza e l'acidità dell'uva rossa. Ottimo il dolce per l'armonia dei gusti e la leggerezza; molto buona, nella sua friabilità, la classica torta sbrisolona. Buoni i vini, gentile e premuroso il servizio che si è fatto perdonare qualche lentezza. Rapporto qualità-prezzo molto favorevole.

VALLECAMONICA
8 maggio 2014

Ristorante "La Taverna", in cucina Piera Ducoli. ● Via Prudenzini 15, Breno (Brescia); ☎0364/22391; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: casonsei al burro versato; trippa in umido; controfiletto alla brenese; assaggio di formaggi tipici; spongata brenese.

I vini in tavola: Morellino di Scansano (Melino); Solane, Valpolicella Ripasso (Santi).



Commenti: Trattoria tipica nel cuore di Breno, mantiene da anni le tradizioni del paese con un'ottima qualità e un ambiente accogliente e familiare. La Delegazione ha voluto premiare l'attenzione ai prodotti tipici con un menu del territorio e della tradizione. Molto apprezzato, da tutti gli Accademici, il controfiletto alla brenese che rappresenta un punto di eccellenza del locale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
10 aprile 2014

Ristorante "Ploner" della famiglia Ploner, in cucina Richard Ploner. ●Via Dacsel 1, Aldino (Bolzano); ☎0471/886556, anche fax; ploner@rolmail.net; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10-30 gennaio e 15-30 giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di topinambur con barbabietole rosse e olio alle erbe; hamburger di tonno con asparagi e mousse di asparagi, mele e rafano, caviale all'olio di oliva; raviolo con le mazzancolle bisqué; canederlo di patate e baccalà avvolto nel nero di seppia con polpo; lombata di agnello in manto di aglio orsino con carciofi e lenticchie beluga; fragole con gelato al gorgonzola e bisquit (verde) ai semi di zucca; aromi di primavera fava tonka, violette e jasmín e parfait di stellina odorosa.

I vini in tavola: Riesling Trocken Markus Molitor Haus Klosterberg 2011; Reserve della Contessa Bio Manincor 2012; Kalterer See Auslese Andi Sölva 2012; Merlot Mühlweg Ignaz Niedrist 2010; Forticus Graf Hardegg 1997; Gewürztraminer Roen Vendemmia Tardiva 2009 (Cantina Tramin).

Commenti: Lo chef Richard Ploner ancora una volta ha superato se stesso. Cena perfetta, così come l'abbinamento dei piatti con i vini. Un'autentica gioia per il palato, l'olfatto e la vista perché la presentazione delle vivande è stata magistrale, tanta inventiva incanta. Si comincia bene con il saluto della cucina a base di topinambur; l'hamburger di tonno si fonde benissimo con il sapore degli asparagi bianchi, le mele e il rafano; difficile da scordare il sapore del raviolo con le mazzancolle bisqué: superlativo. Il canederlo un capolavoro di tenerezza; magnifico l'agnello in manto croccante con le lenticchie nere, speciale l'abbinamento delle fragole con il delicato gelato al gorgonzola, il dolce un'apoteosi.



VENETO

TREVI
14 maggio 2014

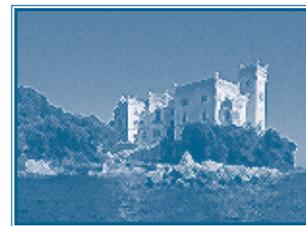
Ristorante "Marcandole" di Alessandro e Roberta Rorato, in cucina Alessandro Rorato. ●Via Argine Piave 9, Salgareda (Treviso); ☎0422/807881; info@macandole.it, www.macandole.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a giugno; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto di stagione, scampi al vapore con insalata di "castrare", pesto di rucola e scaglie di primosale; risotto con asparagi bianchi e "peverasse"; risotto con piselli, mazzancolle e nero di seppia; risotto con San Pietro, vongole e colatura di alici; branzino alla griglia con capperi e asparagi grigliati con crema d'uovo; gelato alla nocciola con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Prosecco spumante Doc, Sauvignon Igt; Vite bianca Igt;

Bianco di Ornella Igt (tutti della Cantina Ornella Molon).

Commenti: Straordinario il fritto di apertura con tutti i pesci del Veneziano di piccola "taglia", forniti dal mare in questo periodo, più dei tranci d'anguilla a dir poco sorprendenti. Innovazione e tradizione sono state la caratteristica di tutti i piatti, ma in particolare nei risotti dove, nel primo, gli asparagi erano proposti sotto forma di "spuma" che si amalgamava al resto nel preparare il boccone, mentre, nel secondo, il nero di seppia è stato proposto in elaborazione "croccante (da provare). L'ultimo risotto rappresenta un utilizzo originale della colatura d'alicie che rende il piatto particolarmente interessante. All'altezza del resto il secondo e il dessert. Eccezionalmente fresco tutto il pesce proposto.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE
11 aprile 2014

Ristorante "La Ciotola" di Roberto e Stefano Cover. ●Via Sant'Antonio 19, Porcia (Pordenone); ☎0434/590777; www.ristorantelaciotola.it. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,73; prezzo € 42.

Le vivande servite: crostini di pane di Matera con prosciutto crudo Camarin; polentina di farina di riso con code di gamberi e pioppini; riso Carnaroli mantecato con scamorza affumicata e bottarga di tonno; tagliata di tonno con insalata di riso Baldo, melanzane e cren fresco; gelato di riso Vialone Nano con San Marzano.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (San Simeone - Prata); Ribolla Gialla 2012 Collio (Ferruccio Sgubin - Dolegna); Friulano 2012 Colli Orientali (Gigante-Corno di Rosazzo).

Commenti: La Delegazione ha risposto numerosa alla cena organizzata dal Simposiarca Roberto Albonico, concordata con i fratelli Roberto e Stefano Cover rispettivamente gestito



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

re e chef del locale, per festeggiare la Pasqua e l'arrivo della primavera. Menu tutto a base di riso, in linea con il tema dell'anno accademico. I commensali hanno particolarmente apprezzato sia la polentina di farina di riso con le freschissime code di scampo sia il raffinato e inusuale risotto a base di scamorza affumicata e bottarga di tonno. Notevole anche il secondo che lo chef ha personalizzato accostando il tonno ad un'insolita insalata di riso Baldo, melanzane e cren fresco. Valutato molto positivamente il dessert, fragrante e delicato. Buona la scelta dei vini tra i quali si è distinto il Prosecco. L'ambiente accogliente e il servizio misurato e sobrio hanno reso la serata deliziosa. Rilevanza culturale conferita all'incontro dall'intervento dell'Accademico Arnaldo Grandi che ha evidenziato l'unità simbolica tra le più antiche tradizioni della primavera e la Pasqua.

TRIESTE

15 maggio 2014

Ristorante "Ai Tre Magnoni" di Daniele Valmarin. ●Via dell'Eremo 243, Trieste; ☎040/910979, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 50.

Le vivande servite: finto gelato con carpaccio di fiume, fragole e arancio vivo; soufflé di cappasanta, lime, broccoli e fonduta con tartufo e café; stratificazione di una carbonara con baccalao e carciofi; caprese di branzino; sorbetto piña colada; collante di cioccolato con tartare di fragole alla menta e crema inglese.

I vini in tavola: Franciacorta (Le Terre); Malvasia (Lenardon); Bianco Campana (Le Terre); Lambrusco (Ceci).



Commenti: Menu particolare, composto da piatti che hanno vinto diverse medaglie d'oro a concorsi nazionali e internazionali di cucina. Il giovane cuoco Daniele Valmarin ha saputo esprimere in modo egregio tutta la sua creatività con un menu in cui i diversi sapori si sposavano in modo perfettamente equilibrato. Particolarmente apprezzati il soufflé di cappasanta e la carbonara con baccalao e carciofi. Grazie al Simposiarca Diego Allaix, esperto della materia, gli Accademici hanno, potuto degustare, inoltre, tre diverse monoarabiche (Brasile, Guatemala ed Etiopia), offerte gentilmente dalla Illycaffè.

UDINE

9 maggio 2014

Ristorante "Al Grop" della famiglia Del Fabbro, in cucina Ramon Gigante. ●Via Matteotti 1, Tavagnacco (Udine); ☎0432/660240, fax 0432/650158; info@alrgop.net, www.alrgop.net; coperti 150+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brindisi di benvenuto e frivolezze di asparagi, polentina pasticciata con punte bianche e verdi di asparagi; risotto agli asparagi e fiori di zucchine; asparagi alla friulana e brovada; asparagi gratinati al montasio; millefoglie croccante alle fragole.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante Collavini; Friulano Sirch; Moscato naturale d'Asti Elio Perrone.

Commenti: La serata voleva essere un omaggio all'asparago, prodotto ti-

pico della zona, in abbinamento al vino Friulano che ben si presta ad accompagnare ogni sua preparazione. I Simposiarchi Percotto e Bergamo hanno predisposto un menu "orizzontale", ove il turione fungesse da ingrediente base di ogni portata. I piatti più graditi sono stati il risotto, impeccabile nell'abbinamento con i fiori di zuccina e servito al dente, nonché la polentina pasticciata. Tutte le portate sono state però apprezzate, come dimostra la votazione, così come l'ottimo Friulano (ex Tocai) servito a tutto pasto, le bollicine per i fritti e il Moscato per il dolce. Qualche critica all'ambiente un po' rumoroso e all'allestimento della tavola troppo sobrio, che non hanno comunque inficiato la buona riuscita della serata.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

23 aprile 2014

Ristorante "Rosteria Luciano" di Renato Bicchocchi e Annarosa Casini. ●Via Nazario Sauro 19, Bologna; ☎051/231249, fax 051/260948; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura mercoledì (domenica in estate). ●Valutazione 7,9; prezzo € 35.

Le vivande servite: crescente, mortadella e parmigiano; gramigna alle 4 carni; tagliolini prosciutto e asparagi; polpettine con i piselli; fritto misto all'italiana dolce e salato; croccante, spumini e nocciole tostate della casa.

I vini in tavola: Pignoletto spumante; Barbera frizzante (entrambi Tizzano).

Commenti: La Delegazione, guidata dai Simposiarchi Pinardi e Forni, ha visto pienamente confermata la tradizione del locale, da sempre punto di riferimento della cucina bolognese. Prestazione di livello eccellente, che ha ottimamente coniugato un servizio attento e preciso alla sempre validissima e apprezzata cucina. Su tutti i piatti, particolarmente graditi sono risultati la gramigna alle 4 carni bianche, delicata e saporita allo stesso tempo, e il fritto, servito in tre di-

stinte portate per apprezzarne la fragranza. Il tutto accompagnato dal Pignoletto di Tizzano in versione spumante (metodo charmat) e dalla Barbera anch'essa frizzante. Una serata davvero piacevole, coronata dall'ingresso di due nuovi Accademici, Gianluca Alberti e Cristina Bragaglia.

BORGO VAL DI TARO

30 aprile 2014

Ristorante "I due gatti" di Dino e Massimo Gatti, in cucina Andrea Schiaretta. ●Largo Roma 4, Borgo Val di Taro (Parma); ☎0525/96593, cell. 348/0520632; info@iduegatti.it, www.iduegatti.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chisolino; uovo affogato su crema di prugnoli; tagliolini con prugnoli; frittata di prugnoli; sorbetto al limone; crostata ai mirtilli.

I vini in tavola: Bianco dei Colli di Parma; Gutturino.

Commenti: Tradizionale riunione conviviale del fungo prugnolo. In apertura, il saluto del Delegato agli ospiti: Luca Ponzi giornalista di Rai 3; il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest Franco Milli; il Delegato di Versilia Storica Anna Ricci; il monsignore Don Angelo Busi. Prima di dare inizio al convivio, è stato festeggiato l'Accademico onorario Lodovico Stefanini per gli oltre 50 anni di Accademia. Il Simposiarca Franco Brugnoli ha intrattenuto i commensali con una dotta dissertazione sul fungo prugnolo e sulle riportate proprietà esoteriche. Molto apprezzata la frittata di prugnoli. Nel complesso un pranzo gradevole, che ha tenuto conto della stagionalità dei prodotti serviti in tavola. Vini adeguati e puntuale il servizio. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

BORGO VAL DI TARO

18 maggio 2014

Trattoria "Da Alba" di Romano Giovannelli. ●Località Specchio 13, Specchio di Solignano (Parma); ☎0525/58143; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,65; prezzo € 28.

Le vivande servite: prosciutto crudo 36 mesi con salame di produzione propria, giardiniera di verdure in agrodolce; tortelli d'erbetta; taglioli-



EMILIA ROMAGNA segue

cellenti. In cucina, Erminia Artioli, che si è intrattenuta al termine con gli Accademici spiegando tutti i piatti e confrontandosi sui diversi utilizzi delle materie prime.

 **MODENA**
19 maggio 2014

Ristorante "Antica Trattoria Ponte Guerro" di Eli e Claudia Ricci. ●Via Modenese 4654, Spilamberto (Modena); ☎059/798909, fax 059/749079; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; ferie 10-30 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,39; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasto dello chef; tortelli verdi saltati con radicchio rosso, prosciutto cotto e noci; tortelloni di zucca con soffice crema di parmigiano e aceto balsamico; tagliata di entrecôte al rosmarino con sale dell'Himalaya; patate al forno; misticanza con mela verde e aceto balsamico tradizionale di Modena; semifreddo allo zabaione e amaretti con cioccolata fusa e noce moscata; sorpresa dello chef.

I vini in tavola: Pignoletto spumante brut (Righi); Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (Tenuta Stufanello); Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium (C. Chiari); Sangiovese di Romagna superiore (San Valentino); Vino Zibibbo di Sicilia.

Commenti: Vecchissima locanda sulla strada da Modena a Vignola, dove probabilmente si fermavano i birocci di ghiaia prelevata dal vicino fiume. Oggi sono i numerosi Tir nell'ampio parcheggio a dimostrare come, tutto sommato, il mondo cambi meno di quel che si dica. Gradevoli gli antipasti, molto curati nella presentazione. Le minestre sono state il piatto meno riuscito perché trovate da molti troppo ricche di condimento. Buona e molto apprezzata la tagliata al rosmarino, forse il piatto migliore della serata. Il dolce, in linea con la tradizione modenese, si presentava ben eseguito ed è stato apprezzato. Molto valida la scelta dei vini, ben abbinati, che hanno ricevuto un'ottima valutazione. Una serata piacevole in cui al cibo si è unito il piacere di stare insieme.

 **REGGIO EMILIA**
9 aprile 2014

Ristorante "Leco del mare", in cucina Sabatino Sorrentino. ●Via Crocioni 2c, Albinea (Reggio Emilia); ☎0522/597124; info@ristorantelecodele.it, www.ri-

storantelecodele.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/Master-Card.

Le vivande servite: carpaccio di magatello piemontese e scaglie di parmigiano reggiano; trofie al pesto ligure; caprese con mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e origano dei Monti Lattari; manzo piemontese con fagioli al fiasco; insalata di arance; crema di mascarpone in cialda di mandorle caramellate.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Giustino B. (Ruggeri); Chianti Classico 2012 (Fontodi).

Commenti: La riunione conviviale "Che cosa è l'olio", dedicata ad un approfondimento di questo prodotto, è risultata interessante, utile e piacevole, confermando l'importanza di valorizzare le potenzialità insite all'interno della Delegazione. L'attento Simposiarca Roberto Chiavolelli, esperto di oli, costruendo un menu atto a consentire la degustazione di oli d'oliva diversi attraverso abbinamenti con cibi di differente natura, ha permesso agli Accademici di comprendere meglio le basilari nozioni sintetizzate con maestria e rigore scientifico all'inizio della serata. Egli ha offerto un prezioso vademecum scritto per l'occasione, di utilità pratica e base di approfondimenti. Il bravo chef Sabatino Sorrentino, master sommelier, ha dato prova di professionalità e duttilità con tutta la sua équipe, ulteriore rivelazione per gli Accademici.

 **RICCIONE-CATTOLICA**
16 aprile 2014

Ristorante "Locanda Liuzzi" di Raffaele Liuzzi, in cucina Raffaele Liuzzi. ●Via Fiume 61, Cattolica (Rimini); ☎0541/830100; info@locandaluzzi.com, www.locandaluzzi.com; coperti 40+12 (all'aperto). ●Ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: guazzetto di zucca gialla con ricotta acida e sgombro affumicato; seppioline arrostiti, limone candito, finocchi e granita all'anice; riso Carnaroli in bianco, spezzato di scorfano e clorofilla di cime di rapa; cannelloni croccanti con scampi, ricotta di pecora, limone candito e peperone grigliato; coda di rospo, salsa di gamberi, spugna di pi-



selli e cipollotti grigliati; granita di frutta; squacquerone acido con coulis di frutta e "m&m's"; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Luzano Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2012 (Giovanni e Francesca Morotti Campi, Morro d'Alba); Muffato della Sala (Antinori Castelli della Sala, Terni).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta piacevolmente in un ambiente sobrio ed elegante, alla presenza di un folto gruppo di Accademici e ospiti. I piatti sono risultati tutti originali e hanno suscitato curiosità e attesa: la cucina di Raffaele Liuzzi, infatti, è creata con fantasia, utilizzando materie prime ricercate e ha l'obiettivo di coinvolgere attivamente ed emotivamente il commensale. Tutte le portate hanno ricevuto una buona accoglienza, con una nota particolare per gli antipasti e il risotto; ottimi i vini, scelti in una cantina allestita con cura. Ben curato il servizio ai tavoli. Un simpatico dibattito con lo chef ha concluso la bella serata.

 **RICCIONE-CATTOLICA**
7 maggio 2014

Ristorante "dal Baffo" di Eugenio Pacassoni. ●Via Piemonte 1, Riccione (Rimini); ☎054/1643377, anche fax; www.dalbafforiccione.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (tranne in estate). ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini mare nostro; sardoncini marinati; zanchetti al-

la piastra profumati all'aceto balsamico; gamberetti sfumati al Cognac con asparagi; seppia con piselli; passatelli alle vongole; strozzapreti gamberi, vongole e zucchine; triglia in guazzetto; saraghina al forno; moletti alla griglia; fritto di paganello; dolcetti.

I vini in tavola: Bacchini vino spumante brut (Tenuta del Monsignore, San Giovanni in Marignano); Larus Rebola Doc Colli di Rimini 2013 Le Rocche Malatestiane (Cantina Sociale Rimini); Le Gemme Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2013 (Brunori San Paolo di Jesi); Arrocco Docg Albana di Romagna Passito 2009 (Fattoria Zerbina Marzeno Faenza).

Commenti: Il ristorante nasce nel lontano 1969 come evoluzione di un chiosco che offriva piada e affettati a chi assisteva al decollo o all'atterraggio degli aerei dall'adiacente aeroporto di Rimini. L'ambiente è rustico e accogliente. La cucina, a base di pesce e di carne, ricalca la tradizione locale ed è ben interpretata dalla signora Tilde, moglie del titolare. Il ricchissimo menu della serata ha impegnato gli Accademici in una lunga degustazione e ha riscosso unanime apprezzamento per quanto riguarda i crostini, gli zanchetti alla piastra, gli strozzapreti e i moletti alla griglia. Fra i vini va segnalata l'Albana.

 **RIMINI**
14 maggio 2014

Ristorante "Collina dei Poeti" di Sauro Sapignoli. ●Via Gavina 97, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541/620042, fax 0541/625050, cell. 335/7719730; info@collinadeipoeti.it, www.collinadeipoeti.it; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cassoncini alle erbe e salvia frita in pastella; sfor-





matino di sqaucerone con salsa al basilico; formaggio erborinato delicato e burroso con savor; malfatti alle verdurine; coniglio in porchetta con pancetta di mora romagnola e carciofi alla giudia; ciambella e crostata con marmellata della Collina dei Poeti; gelato preparato e offerto dall'Accademico Bruno Ghigi.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Sulla prima collina sopra Santarcangelo di Romagna, si trova l'azienda agricola con il ristorante. Il nome è suggestivo e, in effetti, l'ambiente è molto particolare, sia per la costruzione a ferro di cavallo, sia per i bellissimi ulivi, le vigne e i cipressi che circondano la tenuta. La riunione conviviale è stata dedicata a particolari manicaretti tipici romagnoli, a base di cassoncini, sqaucerone, il famoso "formaggio erborinato" (Fossa dell'Abbondanza di Roncofreddo) e il tipico savor. Un ringraziamento ai due Accademici, Giuliano Ioni in veste di Simposiarca e Bruno Ghigi, specialista nella produzione del gelato, che ha offerto e servito, a fine cena, il suo sempre apprezzato gelato ai gusti cioccolato, pistacchio e nocciola. Ad ogni portata è stato abbinato un vino particolare prodotto dalle vigne circostanti e commentato dall'enologo Stefano Delbono. La serata è stata molto interessante e gradita.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
15 maggio 2014

Ristorante "Taverna dei Boncompagni" di Andrea Cinelli e Simone Salerno, in cucina Andrea Cinelli. ●Via Vittorio Emanuele 38, Piombino (Livorno); ☎0565/222176, cell. 340/7326919; leonardoviola2@libero.it; coperti 33+25 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: mousse d'acciuga, pomodoro secco e formaggio caprino; insalata di razza con julienne di sedano, carote e pompelmo rosa; cheesecake di baccalà; crème brûlée

di foie gras al gambero rosso; triangoli ripieni di crostacei con scampetti e concassé di pomodoro e basilico; risotto al nero con tartare di seppie e polvere di pompelmo; cernia spadellata con sformato di scarola e fonduta di formaggio; panna cotta al mojito.

I vini in tavola: Trentino Doc pas dosé (Wallenburg); Vermentino (Poggio Rosso); Friulano (Venica); Pinot noir (St. Michel Eppan); Passito di Noto (Planeta).

Commenti: Riuscita riunione conviviale in un locale, già antica osteria di marinai, nel cuore del centro storico di Piombino. Molto apprezzato il menu scelto tra le portate presenti in carta, così come l'abbinamento con i vini. Caratteristiche del ristorante sono la freschezza e la stagionalità dei prodotti; questo ha, pertanto, comportato una variazione del piatto principale, in quanto la rana pescatrice non è stata pescata, tuttavia la sostituzione con la cernia ha ampiamente colmato la lacuna gastronomica. Difficile dire quale, tra i piatti serviti, abbia riscosso maggiore successo, vista l'alta qualità di ogni portata. Una cucina che adatta le tradizioni marinare in chiave moderna, mantenendo cotture essenziali, mai banali. Da segnalare la professionalità dei gestori sia in cucina sia nell'accoglienza. Ospite della serata il dottor Roberto Bedini, fondatore e Direttore dell'Istituto di Biologia ed Ecologia Marina, che ha relazionato su "Le specie marine del Mediterraneo: ieri e oggi".

LIVORNO
27 aprile 2014

Ristorante "Yacht Club Livorno" di Marisa Tronconi coi figli Renzo e Massimo Quercioli. ●Via del Molo Mediceo 21, Livorno; ☎0586/892091, fax 0586/895335, cell. 338/448853; renzoquercioli@hotmail.it; coperti 90 nel salone interno e 80 nel padiglione coperto attiguo. ●Parccheggio scomodo; ferie in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: maionese di pesce, calamari ripieni, parmigiana al sarago, stuzzichini di mozzarella in carrozza e zucchine fritte; omelette al gambero; gnocchi di patate al pesto con vongole veraci; sogliola al vino; piselli all'inglese, asparagi con salsa olandese e carciofi fritti; assaggi di zuppa inglese; profiterole; crema frita.

I vini in tavola: Cuvée Riccadonna brut; Vermentino di Bolgheri; Rosso



di Bolgheri (entrambi Donna Olimpia 1898); Passito di Pantelleria.

Commenti: Per il pranzo accademico che ha seguito il convegno nazionale "La cucina della Belle Epoque a Livorno: l'Accademia navale, i grandi alberghi, le acque della salute, le ricette popolari", è stata progettata una mediazione fra le tre grandi scuole di cucina: la francese, che caratterizzava anche in Italia quella dei grandi alberghi, la sabaudo-marinaresca, che determinò i canoni della cucina della Marina Militare del Regno d'Italia e infine quella della tradizione popolare ebraico-livornese. La singolarità delle proposte, accolte molto positivamente sia dalla Delegazione che organizzava la giornata accademica, sia dai numerosi ospiti, ne ha determinato il pieno successo, avallato anche dai risultati della votazione. Applausi particolari alle apprezzate varietà di antipasti e di dessert.

LUCCA
15 aprile 2014

Ristorante "Arturo". ●Via Lombarda 54, Lammari, Capannori (Lucca); ☎0583/436112; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo. ●Valutazione 7,65; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con Prosecco e fritturina di

paranza; spaghetti alle arselle; paccheri al sugo di triglie; cascata di diamanti di crostacei (catalana) e, in alternativa, pesce al vapore con olio delle colline lucchesi; gelato con frutti di bosco.

I vini in tavola: Chardonnay Collio 2012 (Komic); Pinot nero Blaubbunger, Joseph Meczan (Hofstätter).

Commenti: Serata molto partecipata, il cui Simposiarca è stato lo stesso Delegato, Alessandro Caturegli e alla quale ha presenziato anche la Delegata della Versilia Storica. Locale semplice e informale, servizio familiare, per una serata all'insegna della buona cucina. Molto apprezzato il menu e la grande sapienza con la quale questa trattoria lavora il pesce, anche pregiato. Gli spaghetti sono stati sostituiti con i tacconi che, abbinati alle vongole, hanno particolarmente incontrato il gusto dei commensali. Interessanti anche i vini in abbinamento.

LUNIGIANA
17 aprile 2014

Ristorante "Podere Benelli" di Paola Benelli, in cucina Paola Benelli. ●Località Oppilo, Pontremoli (Massa Carrara); ☎01877835154, cell. 338/9104330; www.poderebenelli.it; coperti 35. ●Parccheggio comodo; ferie novembre e feb-



TOSCANA segue

braio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sgabei con culetello; mortadella pontremolese; pancetta e testa in cassetta; crostini di marocca di Casola con lardo; frittelle di calamari dell'orto; frittelle di prugnoli; crostini di rosticciana e caciotta vaccina; torta di erbe di campo; torta di patate e porri; testarolo artigianale pontremolese; ribollita di fagioli e castagne secche; frittelle di farina di castagne con ricotta del pastore e primo sale vaccino; frittelle di mele, rotelle e grappa; crostata con pere e cioccolato.

I vini in tavola: Durella Igt Val di Magra; Pollera Igt Val di Magra; Bigoncio, bianco dolce frizzante (tutti del Podere Benelli, Oppilo di Pontremoli).

Commenti: La visita sulle colline di Oppilo è stata una bellissima esperienza. Orazio Benelli, anima dell'omonimo agriturismo, ha proposto un suo percorso di degustazione, non un classico menu, con ottime portate, elaborate principalmente con prodotti agricoli del podere. Eccellenti i salumi; una rara leccornia le frittelle di prugnoli; molto apprezzati i testaroli artigianali cotti nel modo tradizionale nei testi di ghisa; una riscoperta la ribollita; buoni i dolci; perfetto l'abbinamento dei vini, anch'essi del podere. Buono il rapporto qualità-prezzo; ambiente caratteristico; servizio molto accogliente.



PISA
14 aprile 2014

Ristorante "V. Beny". ●Piazza Chiara Gambacorti 22, Pisa; ☎050/25067; coperti 25. ●Ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: focaccine farcite; zuppetta di fave lavorata con tocchetti di pancetta fresca e pecorino; crêpe con asparagi selvatici, ricotta fresca e tartufo marzolo; ravioli ripieni di ortica e noci conditi con burro fuso, salvia e grana; fusilli di farina kamut con ragu di fagiano, Cognac e pinoli; controfiletto di scottona farcito, rosolato nel Sangiovese e trifolato con carciofi; semifreddo tra fior di latte e frutta di stagione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobiadene Docg (Carmina, Conegliano Veneto); Poggio Dorato, Ciliegiole 2012 (Il Gallettino, Chianni); Ebo 2010 Igt Toscana Rosso (Cabernet e Sangiovese) (Petra, Suvereto).

Commenti: Un ritorno piacevole. La signora Sandra, in cucina, propone piatti caratterizzati da abbinamenti originali e invitanti, con una particolare cura nella scelta degli ingredienti, puntando alla loro stagionalità e freschezza. Dopo le focaccine ripiene, gustoso tipico appetizer del ristorante, gli Accademici hanno particolarmente gradito gli originali e ottimi antipasti, ai quali hanno fatto seguito gli eccellenti primi e il saporito ma delicato controfiletto; un gustoso e semplice semifreddo ha chiuso la successione dei piatti. Analogamente molto apprezzati i vini, accuratamente selezionati e presentati dal titolare. Il servizio, preciso, attentamente seguito dal signor Damiano e la sua disponibilità, con cortese dovizia di particolari a descrivere la successione dei piatti in tavola, hanno contribuito alla piacevolezza della serata.

PISA VALDERA
16 aprile 2014

Ristorante "Locanda di Camugliano" di Simone Cetti. ●Via di Camugliano, Ponsacco (Pisa); ☎0857/733293, fax 0587/980359; locanda@camugliano.com, www.camugliano.com; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito sufficiente, fax 0587/980359; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo € 40.

Le vivande servite: scaglie di polenta caldi, pancotto toscano, sformatino di asparagi e pancetta su crema di pecorino toscano, caciotta dolce; cestino di grana con polpettine di melanzane e basilico su letto di pomodorini sauté; ravioli fatti in

casa con ripieno di porri e salsiccia su crema di patate e pecorino toscano; tagliolini al cinghiale e alloro; stracotto di chianina al Chianti; mousse di ricotta e canditi e gocce di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Doc di Treviso (Marcello del Majno); Salico, bianco Toscana; Sodi del Paretaio, Chianti Classico; Vin Santo.

Commenti: Riunione conviviale in un locale sulle Colline pisane, di recente apertura e gestito da un'efficiente brigata di giovani. La villa, voluta nel 1532 da Alessandro de' Medici, è dotata di un magnifico giardino all'inglese ed è stata meravigliosamente restaurata. La locanda propone una cucina rigorosamente del territorio, basata su ottime materie prime, e offre ai suoi ospiti anche alcune camere, giardino e piscina con angolo relax. Nella serata, dapprima un ricco aperitivo e poi, a tavola, una serie di proposte, tutte correttamente realizzate, e piatti della tradizione toscana e del luogo, con tagliolini al cinghiale e stracotto di chianina, nel più puro spirito della tradizione. Alla riunione conviviale hanno partecipato molti ospiti, tra i quali alcune autorità della Provincia di Pisa. A fine serata, è stata consegnata allo chef, Simone Cetti, la vetrofania accademica, con i complimenti e l'invito a proseguire su un percorso che appare interessante, sorretto da una genuina passione.



SIENA
23 aprile 2014

Ristorante "La Locanda di Tommaso" di Tommaso Ficai e Maila Tiberi, in cucina Tommaso Ficai. ●Piazza Marconi 9-10, Castelnuovo Berardenga (Siena); ☎057/7355411, anche fax; tommymy1910@hotmail.it, www.lalocandadi-tommaso.com; coperti 25+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio-10 febbraio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto; sformato di asparagi freschi, rosso d'uovo fritto e tartufo; lasagnetta di baccalà mantecato e tartufo; arista di cinghiale glassato al Vin Santo e tartufo con farro biologico; gelato mantecato al tartufo.

I vini in tavola: Ripa delle Mandorle; La Lellera Chianti Classico 2011 (entrambi Vicchiomaggio); Il Granello (Barone Ricasoli).



Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata ad uno dei prodotti tradizionali della terra senese, il tartufo, che in una parte del territorio della Delegazione, le cosiddette "crete senesi", ha una particolare diffusione. Il menu è stato tutto sapientemente orchestrato dallo chef sul "tartufo marzuolo", un tartufo bianco la cui denominazione deriva dal periodo prediletto per la sua raccolta, soprattutto il mese di marzo, fino al mese di aprile. Particolarmente apprezzata dagli Accademici la lasagnetta di baccalà mantecato e tartufo; anche il gelato ha riservato un gusto particolare al primo assaggio ma coinvolgente via via che veniva assaporato. Accogliente il piccolo locale che si trova nella piazza principale del paese.

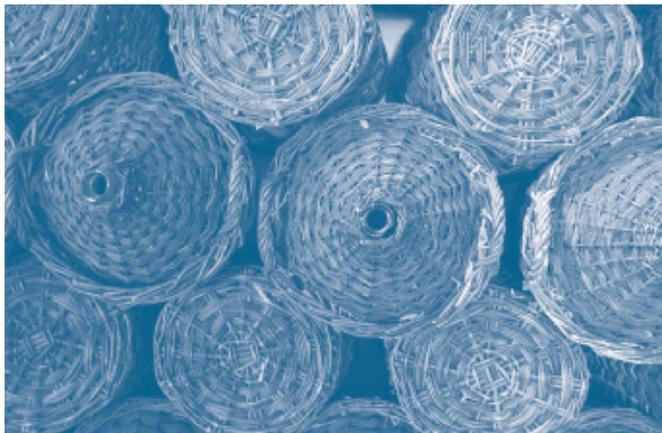
VALDARNO FIORENTINO
22 maggio 2014

Ristorante "Hostaria Ceccotoccamì" di David Boni e Fabrizio Giusti, in cucina Fabrizio Giusti. ●Via Francesco Petrarca 11, Figline - Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/8334052, fax 055/8333761, cell. 347/4770307; info@hostariaceccotoccamì.it, www.hostariaceccotoccamì.it; coperti 65+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a fine febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: medaglione di tonno su fette di pane buns; cialda brisé; patatine fritte e maionese; pappa bizzarra al pomodoro; umido di mare su fette di pane "abbruscato"; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco; Spartito di Castellare Sauvignon 2012.

Commenti: Serata sul tema della panificazione, illustrata dal Delegato anche con schede sinottiche e tramite lo splendido tavolo allestito da David Boni con numerosissimi tipi di pane della tradizione italiana. La riunione conviviale era inoltre incentrata sulla consegna del Diploma di Buona Cucina al ristorante, dimo-



strando, anche questa volta, di essere all'altezza dei due tempietti di cui è insignito. Presente, in rappresentanza del Consiglio di Presidenza, Roberto Ariani che, al termine della più che riuscita serata, ha consegnato, insieme al Delegato Ruggero Larco, il Diploma a Fabrizio Giusti, a David Boni e idealmente a tutto lo staff. Gradito il menu che è stato apprezzato da tutti gli Accademici e dai numerosi ospiti. La serata è stata oggetto di riprese televisive.

VALDELSA FIORENTINA
21 maggio 2014

Ristorante "L'Antica Fonte" di Diva Pagnanelli, Salvatore Principato, Boccacci. ● Via Valdracca 25, Certaldo (Firenze) ☎ 057/1652225 anche fax; info@tavernaanticafonte.it, www.tavernaanticafonte.it; coperti 40 + 60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre-dicembre-gennaio; giorno di chiusura mercoledì in inverno. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di verdure con fonduta di formaggio, in abbinamento: birra Livorno 1892 Bionda (Ale); caserecci salsiccia e porri, birra Brunz "La Regia" (Bitter Ale); quaglia farcita; gran fritto di pollo e coniglio, Forestiera colors "La Verde" (Tripple Ale); tiramisù, "La Rossa" (Tuscany Style).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dall'Accademica Roberta Baronti, ha visto la partecipazione di molti Accademici e numerosi ospiti. La cena è stata presentata dal bier sommelier Eddy di Nardo, il quale ha permesso di pasteggiare a birra ricercando vari abbinamenti tra diversi tipi di birre per le diverse portate. La serata è stata allietata da note di jazz e soul con Donata Dei. Tra gli ospiti, il Consulatore Naziona-

le Franco Cocco che ha tentato un'analisi del futuro della cucina italiana. Il Coordinatore Territoriale Franco Milli ha espresso il suo compiacimento per la serata. La tavola aiuta la cultura e la cultura aiuta la tavola. Soddisfazione del Delegato Alessandro Signorini per l'aspetto culturale e conviviale della serata. Un plauso alla brigata di cucina con Salvatore Principato e Diva Pagnanelli e alla signora Boccacci in sala.

VERSILIA STORICA
12 aprile 2014

Ristorante "La Barca" di Piero Petrucci. ● Viale Italico 3, Forte dei Marmi (Luca); ☎0584/89323; coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì a pranzo e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 45 €.

Le vivande servite: gamberi di fondale; trippa di pescatrice; risotto alla gallinella e asparagi; pappardelle ai coltellacci; ricciola d'altura su foglie di radicchio trevigiano e patate masecè; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Millenium, Vermentino e Rosé (Cantina Lvunae Bosoni).

Commenti: La riunione conviviale, a conclusione del convegno dal titolo "l'Olivo Quercetano come fulcro della cucina versiliese", si è svolta in un ristorante prospiciente al mare e il menu ha esaltato la tradizione marinara del locale. Gli Accademici hanno espresso unanimemente un giudizio positivo nel valutare ogni piatto, salvo le pappardelle ai coltellacci in cui il sugo non era stato ben amalgamato con la pasta. Ottimi i vini. Durante la riunione conviviale il Segretario Generale Paolo Petroni, oltre al saluto ai commensali, ha consegnato la spilla al nuovo Accademico Roberto Guastini. Erano presenti anche il Coordinatore Territoriale Franco Milli e molti

Accademici delle Delegazioni limitrofe. Buono il servizio e soprattutto il rapporto qualità-prezzo.



MARCHE

ANCONA
13 aprile 2014

Ristorante "Le Grotte" di Luciano Bardella. ●Via Pontebovese 14, Genga (Ancona); ☎0732/973035; info@hottelegrotte.it; coperti 130 divisi in varie sale + 200 per banchetti. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie dal 10 al 31 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40.

Le vivande servite: salumi: prosciutto, salame tipo Fabriano, soppresata di fegato, soppresata, tenero di grotta, lonza, coppa di testa, guanciale alla salvia; formaggi: pecorino stagionato in fossa, pecorino alle erbe in barrique, alle vinacce, pecorino fresco alla rucola, al tartufo, alle noci, formaggi caprini assortiti, crema di ricotta, primo sale, robiola mista parmigiano reggiano, mozzarella esina con latte di bufala, stracciatella con latte di bufala; focaccia al rosmarino, pizza assortita della casa, bruschette miste, pizza di formaggio, quiche di verdure; julienne di zucchine e carote croccanti; stracciatella d'uovo alla mentuccia e asparagi; verdure alla griglia, verdure al gratin, insalata di rucola; crostone al fegato d'agnello; sfogliatine alle verdure, zuppa di legumi; arrosto "co' lu pilottu" (pollo ruspante), agnello in casseruola ai carciofi; dolci pasquali.

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba; Verdicchio (entrambi delle Cantine Lucchetti).



Commenti: Il titolare, Luciano Bardella che, grazie alla passione e all'attenzione verso l'agricoltura e i prodotti locali della sua famiglia, ha trasformato la piccola trattoria dei genitori nel ristorante, ha accolto gli Accademici con grande entusiasmo. Lo chef Alessandro Montanari ha proposto un buffet che andava al di là della tradizionale colazione di Pasqua, ma di qualità eccellente. Particolare l'arrosto "co' lu pilottu" che si caratterizza per la speciale cottura del pollo ruspante allo spiedo, irrorato con la colatura infuocata del grasso e magro di maiale. Il vino sia bianco sia rosso, anche se non imbotigliato, ha accompagnato in abbinamento perfetto il buffet. L'intervento culturale dell'amico professor Tommaso Lucchetti ha appassionato i commensali con la piacevolissima esposizione sulla tradizionale colazione di Pasqua.



UMBRIA

FOLIGNO
15 maggio 2015

Ristorante "Scantafavole" di Paola Micanti, in cucina Sandro Baldini. ●Piazzetta Piermarini, Foligno (Perugia); ☎328/0994380; coperti 40. ●Parcheggio scomodo in zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di filetto di vitello con insalatina al limone; spuma di piselli e menta con spiedino di gamberi; tagliatelle al ragù di faraona con asparagi selvatici e olive taggiasche; medaglione di vitello in crosta di scalogni con patate arrosto; semifreddo al limone con fragole e meringa bruciata.

I vini in tavola: Prosecco (Val d'Oca); Chardonnay (Terlaner); Morrellino di Scansano (Germile).

Commenti: Piacevole ristorante di nuova apertura nel centro storico. Inizia l'avventura del giovane chef Sandro Baldini, allievo di importanti maestri della cucina internazionale e con un importante curriculum alle spalle. Attenzione al territorio e alla tradizio-



UMBRIA segue

ne è il suo credo, lo testimonia la lavagna del menu, ma cerca anche di sorprendere con variazioni creative. Ecco che accanto ad una ben fatta tartare a punta di coltello, appare una spuma delicata di piselli e menta, forse i piatti più apprezzati; peccato la qualità del lombo di vitello: carne troppo dura, ad inficiare il risultato di un piatto ben presentato e dal gusto particolare. Valutazione positiva degli Accademici.

TERNI

12 aprile 2014

Ristorante "Convento" di Carolina Riccio. ●Via Roma 72, Otricoli (Terni); ☎0744/709021, fax 0744/709317; info@albergoumbriaotricoli.it, www.albergoumbriaotricoli.it; coperti 130+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: frittini di verdure, focaccia e olive all'arancia; prosciutto, lonza, corallina, salsiccia secca, ciambella salata, pecorino bianco e speziato, frittata agli asparagi, crostino ai carciofi, coratella; tagliolini con asparagi di campo e guanciale; agnello al forno con patate arrosto e insalatina; pastiera napoletana; tozzetti; fragole al limone.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Villa Sandi Treviso); Campogrande Orvieto Classico Doc 2012 (Santa Cristina Antinori); Rossoiolo 2010 Igp (Cantina Santo Iolo di Narni); Moscato Cuvée dolce (Conti d'Elsa, Cognegiano).

Commenti: La riunione conviviale ispirata alla primavera è stata preparata con la consueta cura da Chiara e Vincenzo Cerioni che, nell'occasione, ha festeggiato i venticinque anni di appartenenza all'Accademia, e da Giorgia e Vincenzo Clericò. La pre-

senza di numerosi bambini, figli degli Accademici, in un tavolo centrale loro riservato, ha allietato l'atmosfera. Aperitivo di benvenuto servito sul grande terrazzo che domina la vallata sottostante. L'entrée a tavola ha rappresentato "la colazione del giorno di Pasqua", quella che in tutta l'Umbria viene consumata al mattino allo sciogliere delle campane. Seguono la tradizione i buoni tagliolini con asparagi di campo e guanciale; ottimo il giovane agnello arrosto, morbido e sapido. In buon abbinamento il Rossoiolo. Si è fatta apprezzare, per gentilezza e professionalità, la giovane proprietaria Carolina Riccio, che ha guidato il personale di sala e consigliato ai Simposiarchi una conclusione non umbra: la pastiera napoletana.

**LAZIO****CIVITAVECCHIA**

25 aprile 2014

Ristorante "Piccadilly-Hotel San Giorgio" di Marco Palomba. ●Viale Garibaldi 34, Civitavecchia (Roma); ☎0766/5991, fax 0766/599230; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: julienne di sepioline con gherigli di noci e pomodori pachino; tagliatelle al cartoccio con frutti di mare; fritturina del marinaio; insalatina verde; semifreddo al croccantino in salsa d'arancia e Gran Marnier.



I vini in tavola: Falanghina Beneventana Igp (Casa Vinicola del Sannio srl- Contrada San Rocco).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dalla Simposiarca Gabriella Di Chiara. Il menu ha pienamente soddisfatto i partecipanti alla cena: ottime le tagliatelle al cartoccio con frutti di mare, sia per la preparazione sia per la presentazione in un cartoccio trasparente attraverso il quale si potevano già apprezzare gli ingredienti. Semplice ma fragrante la fritturina di pesce, alla quale ben si abbinava la Falanghina Beneventana; ottimo il semifreddo al croccantino in salsa d'arancia preparato dallo chef. Molto gradevole l'ambiente e molto professionale il servizio.

LATINA

13 aprile 2014

Ristorante "Santuccio" di Sisto e Gianni Perciballe. ●Via SS Sebastiano e Rocco 95, Sezze (Latina); ☎0773/888573, fax 0773/885952; dasantuccio@libero.it; coperti 300. ●Parcheggio incustodito; ferie mai. ●Prezzo € 40;

Le vivande servite: ricottine e mozzarelline di bufala, prosciutto locale, insalata di carciofi, carciofi alla matricella, gratinati, fritti dorati, pasticcio di carciofo, crostini ai funghi porcini; raviolone con ricotta di bufala e carciofi; agnello al forno su patate; salsicce alla griglia e insalatina mista; fragole con gelato o panna; colomba e ovetti.

I vini in tavola: Polluce Bellone Igt; Castore Nero Buono Igt (entrambi Cantina Cincinnato, Cori); Prosecco "Manzane" superiore Valdobbadiene Docg.

Commenti: La Delegazione è tornata da "Santuccio" a Sezze, località rinomata per la sacra rappresentazione del Venerdì Santo nonché per la Sagra del carciofo che in questi giorni ha celebrato la 45a edizione. Ed è stato proprio il carciofo il re della riunione conviviale, esaltato dalle capacità gastronomiche di mamma Lina, nelle più svariate combinazioni. In particolare, soltanto l'antipasto valeva l'intero banchetto: basti pensare all'apprezzato "pasticcio" nel quale il carciofo viene amalgamato con patate, ricotta, uova, prosciutto, parmigiano e pan grattato. Oltre alla qualità della cucina, altri punti di forza del ristorante, che aderisce al "Club del Gusto" promosso dalla Compagnia dei Lepini, sono anche

l'accoglienza e il servizio. Interessante, infine, la relazione sulla "cultura della cucina" illustrata dal Simposiarca Accademico Macale.

RIETI

18 maggio 2014

Ristorante "Roma" di Arnaldo Bucci. ●Via dei Bastioni 29, Amatrice (Rieti); ☎0746/825777, fax 0746/825779; info@hotelristoranteroma.it, www.hotelristoranteroma.it; coperti 300. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittura tradizionale; scelta di salumi e di formaggi del paesaggio dei due parchi nazionali; amatriciana bianca (gricia); amatriciana; abbacchio alla cacciatore alla moda del "Roma"; zuppa inglese all'antica; paniere di frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Viognier 2013 (Casale del Giglio); Pecorino Colle Vecchio 2012 Doc (Tenuta Cocci Grifoni); Petit Verdot 2012 (Casale del Giglio); Rosso Piceno Le Torri 2010 Doc (Tenuta Cocci Grifoni); Cabernet Sauvignon 2010; Mater Matuta 2009; Aphrodisium 2012 vendemmia tardiva (tutti Casale del Giglio).

Commenti: Riunione conviviale perfetta, organizzata dal Simposiarca Alessandro Caponi, della Delegazione di Ascoli Piceno, che ha visto la partecipazione, oltre che delle Delegazioni di Rieti e Ascoli Piceno, anche di Siena Valdelsa, Macerata, Roma Nomentana e Losanna-Vennes. La riunione conviviale, dal titolo suggestivo "Quale vino per quale amatriciana", ha confermato la fama di "mago degli spaghetti all'amatriciana", correttamente attribuita al ristorante. Sublimi i fritti (fiori di zucca in pastella, olive all'ascolana e crema frita) serviti in piedi. Ottimi i salumi e formaggi dei parchi nazionali dei Monti della Laga e del Gran Sasso. Inappuntabili la gricia e l'amatriciana, preparate secondo i canoni tradizionali. Buoni l'abbacchio alla cacciatore e la zuppa inglese, preparata sostituendo la classica crema con la chantilly.

VITERBO

16 aprile 2014

Ristorante "La Chiesuola" di Paolucci-Leporatti. ●Strada Chiesuola 16, Bagnai (Viterbo); ☎0761/289524, fax 0761/275084; info@lachiesuola.it,



www.lachiesuola.it; coperti 70+200 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatini con salmone, ricotta e spinaci e con gorgonzola e noci; zuppa cicoria e fagioli; cotolette di agnello con carciofi fritti; verdura ripassata e insalata capricciosa; torta della nonna; sgonfottini alle arance.

I vini in tavola: Orvieto Classico Doc (Bigi); Est Est Est Doc (Bigi); Cabernet Franc Venezia Giulia Igt (Toblar); Cannaiola di Martino IV Doc (Castelli).

Commenti: Sulla sommità di una collina, costeggiando inizialmente la meravigliosa Villa Lante di Bagnaia, si raggiunge l'agriturismo dove il Simposiarca della riunione conviviale di primavera, il Segretario-Tesoriere Giorgio Foschi, ha organizzato la serata. In un ambiente raffinato e di classe anche nell'apparecchiatura della tavola, si è svolta la cena con una scelta equilibrata e di elevata fattura, con una particolare rilevanza delle cotolette di agnello con carciofi fritti, compresi gli squisiti dolci, il tutto accompagnato da buoni vini in generale dei vigneti locali del Viterbese. A chiusura della bella serata, l'applaudito ingresso tra i commensali della cuoca-proprietaria Eleonora Paolucci.



ABRUZZO

TERAMO
24 aprile 2014

Ristorante "Per Voglia" di Elenia Cantarini. ●Via XXIV Maggio 13, Castelbasso (Teramo); ☎0861/508035; pervogliarist@email.it; coperti 50. ●Parccheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 30.

Le vivande servite: insalata di baccalà, pastellato di baccalà; ceci con baccalà; gnocchi con fiori di zucca, zucchine e baccalà; spaghetti Verigni al sugo rosso di baccalà; tortino

di baccalà e verdure; baccalà e patate; tradizionale pizza dolce.

I vini in tavola: Pecorino 2013; Rosato 2013; Nerubò 2011 (tutti azienda Jasci & Marchesani).

Commenti: Il tema della riunione conviviale, Simposiarca uno dei decani della Delegazione, Gabriele Di Teodoro, ha avuto come protagonista il "pesce veloce del Baltico, ...il baccalà". Il saluto del Delegato ha dato il via alla serata, con la presentazione del tema e del Simposiarca. Un'insalata di baccalà ha aperto la serie di portate, magistralmente orchestrate dalla signora Elenia, passando per un caldo pastellato croccante e una zuppa di ceci e baccalà. Ottimi gli gnocchi con fiori di zucca, zucchine e baccalà in bianco. A seguire un delizioso tortino, sempre a base di baccalà e verdure, per terminare con il più classico dei piatti teramani: baccalà e patate rigorosamente in rosso! La classica pizza dolce, versione Castelbasso, ha concluso la serata. Una menzione particolare meritano gli ottimi i vini biologici.



CAMPANIA

SALERNO
16 aprile 2014

Ristorante "Pappacarbone" di Futura Restaurant s.a.s., in cucina Rocco Iannone. ●Via R. Senatore 30, Cava dei Tirreni (Salerno); ☎089/466441, anche fax, cell. 328/4964436; ristorantepappacarbone@gmail.com, www.ristorantepappacarbone.it; coperti 50. ●Parccheggio zona pedonale; ferie variabili (agosto). ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/American Express.

Le vivande servite: pane e alici di Pisciotta e calzoncello con ricotta e pepe; stufato di totani di Praiano con purea di patate e carciofi; strascinati con favette, rosmarino e caciocavallo; ravioli farciti di broccoli friarielli con vongole e limone; merluzzo gratinato con cocotte di zucchini e cipollotto; dolce alle nocciole di Tenuta Nannina.

I vini in tavola: Rosso di Baal 2011 (azienda agricola Casa di Baal).



Commenti: "Cibo, rito, convivio, amore" è stato il tema trattato dal professor Corsale, docente presso l'Università di Napoli. Interessante e piacevole l'argomento, che ha destato viva attenzione. Il menu, messo a punto da Rocco Iannone, è risultato ottimo ed è stato curato nei minimi particolari. Alcuni piatti hanno sicuramente rivelato la buona tecnica e la professionalità del cuoco. È stata una cena molto equilibrata e apprezzata perché ha rispettato la tradizione culinaria campana, ricercando materie prime esclusivamente di qualità e di stagione. Buono l'abbinamento del vino alle pietanze. Più che soddisfacente il rapporto qualità-prezzo. Alla fine della serata, il Delegato ha consegnato a Rocco e a sua moglie Gaetana, valida maestra di sala, il piatto d'argento dell'Accademia.



PUGLIA

FOGGIA
9 maggio 2014

Ristorante "Da Mimmo" di Domenica Di Latte, in cucina Marisa. ●Via Mol-fetta 30/b, Foggia; ☎0881/685601; coperti 35. ●Parccheggio incustodito; ferie 14-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 27.

Le vivande servite: salumi e formaggi vari; antipasti di verdure e or-

taggi; pancotto al forno; torta di frutta fresca; torta al vino e al cioccolato.

I vini in tavola: Orfeo Negramaro Igp (Cantina Paolo Leo, Sandónaci).

Commenti: L'idea, proposta dalla Simposiarca Vice Delegata Carmen D'Intino, di sperimentare una nuova formula, alternativa alla ristorazione tradizionale, ma attualmente sempre più in voga, è riuscita con successo. Gli Accademici si sono ritrovati, per una cena informale, in un piccolo ristorante annesso a una delle più note gastronomie-enoteche della città. Qui, dopo le bruschettine di benvenuto, gli Accademici hanno potuto gustare ottimi salumi e formaggi, serviti, a esaltarne pienamente il sapore, appena affettati. È seguita una ricca varietà di antipasti di verdure e ortaggi, apprezzata sia per le generose porzioni sia per la genuinità delle materie prime. Originale il pancotto al forno con "foglie miste". Ottimo il dessert che ha concluso la piacevole serata. La consegna della vetrofanìa al patron Mimmo e alla moglie Marisa ha sottolineato l'unanime consenso.

FOGGIA-LUCERA
10 maggio 2014

Ristorante "Conca d'oro" di Pietro Mastrolitto. ●SS16 km 583, Foggia; ☎0881/638160; coperti 80. ●Parccheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 35.

Le vivande servite: antipasto della casa con fritturine e non solo; risotto agli agrumi; lonza di maiale con patatine al forno; dolce della nonna; composta di frutta fresca.



PUGLIA segue

I vini in tavola: Nero di Troia "Il tucano" 2012.

Commenti: Una riuscitissima riunione conviviale preceduta da una gara olfattiva fra gli Accademici. Prima della gara, Mario De Simone, Delegato di Avellino e Coordinatore della Campania, ha presentato in powerpoint i meccanismi neurofisiologici dell'olfatto e del gusto in genere. È seguita la gara, durante la quale i concorrenti hanno annotato su di una scheda quattro aromi serviti in successione attraverso quattro bicchierini da annusare. La riunione conviviale è stata caratterizzata da un'eccellente realizzazione del menu che ha meritato un'ottima valutazione, con il simultaneo esame delle schede e con la composizione della graduatoria. La serata si è conclusa, fra la soddisfazione generale, con la premiazione dei primi tre classificati.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
1° maggio 2015

Ristorante "Zi Marianna" di Maria De Luca, in cucina Ines Cafaro. ●Via Muraglione 9, Pertosa (Salerno); ☎0975/397044, anche fax, cell. 334/9871350; info@hotelzimarianna.com, www.hotelzimarianna.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofo ripieno e cicoriella selvatica; insalata di carciofi bianchi crudi; bruschetta con patè di carciofi; caciocavallo podolico; pecorino degli Alburni; zuppa primavera con crostini; cortecce ai carciofi; ravioli di ricotta al ragù; spezzatino di vitello con carciofi e patate; insalata mista; fragole al naturale; crostata di frutta; pastiera cilentana.

I vini in tavola: Viola, Aglianico del Vulture Igt; Rosso di Costanza, Aglianico del Vulture, Igt riserva 2008 (entrambi della Cantina Tenuta Le Querce, Barile).

Commenti: Carciofo bianco di Pertosa Igp in cattedra. Dopo la visita alle grotte dell'Angelo, gli Accademici hanno degustato un menu a base di carciofo bianco di produzione del ristorante. Eccellente l'insalata di carciofi crudi, buona la zuppa primavera con carciofi, fave e patate, così come le cortecce, pasta fatta in casa a modo di strascinati lisci, condita con carciofi saltati in padella. Nel complesso una buona riunione conviviale. Peccato che il servizio non sia stato soddisfacente, forse a causa della concomitanza della giornata festiva con il primo giorno di caldo, che ha reso il ristorante stracolmo di clienti e la velocità di uscita delle pietanze ne ha risentito. Buono il vino, discrete le crostate.

VULTURE
25 aprile 2014

Ristorante "Tipicamente" di Antonio Puppio. ●Via Umberto I 40, San Fele (Potenza); ☎0926/94004; tipicamenteanfele@tiscali.it, www.ristorantetipicamente.it; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente, incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carne di podolica preparata in quattro maniere diverse; tortino di patate e baccalà; mussillo su crema di fagioli; risotto con mela annurca e mascarpone; raviolone con ripieno di provola e melanzana su salsa di piselli e pomodoro; maialetto nero di Basilicata in bassa temperatura su schiacciata di patate e verdure; raviolo di ananas alla vaniglia e coulis di fragole.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato "Villa Dei Bruni"; Barolo Docg "Cannubi 2009" (Giacomo Brezza e Figli); Moscato Dolce (Consorzio Viticoltori Associati del Vulture di Barile).

Commenti: Il bravo Antonio Puppio ha confermato la sua passione per la cucina e il suo estro culinario che lo

portano ad elaborare sempre in modo nuovo, da lui impropriamente chiamato "declinazione", le pietanze della tradizione.

Molto apprezzate le quattro "declinazioni" della carne di podolica che hanno aperto il pranzo. Ottimo il raviolone ripieno di provola e melanzana. Molto gradito e apprezzato il maialetto nero in bassa temperatura, veramente eccezionale. Il servizio, come sempre, è stato sollecito.



CALABRIA

COSENZA
16 aprile 2014

Ristorante "La Locanda dei Cocomeri" di Francesco Garrafa. ●Località Coretto, Montalto Uffugo (Cosenza); ☎0984/937839; coperti 130. ●Parcheggio privato; ferie non stabilite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo € 35.

Le vivande servite: affettati di salumi misti; bruschette al ragù di cipolla di Tropea; torta rustica con ripieno di frittata pasqualina; fave da sgusciare e cipolline fresche; pane di fattura propria appena sfornato; lasagnette ai carciofi; zuppetta di cicoria con crostini e anelli di cipolla fritti; capretto al forno; insalatina di arance e finocchi; fragole al naturale; formaggi (ricottine e pecorino prodotti in azienda) con assaggi di marmellate varie; pastiera.

I vini in tavola: Masseria Falvo 1727, Graneta rosso Igt; Percoca Bianco Terre di Cosenza Igt; Moscato Passito Miliroso Igt.

Commenti: Un menu, che ha avuto come filo conduttore gli ortaggi e le erbe di stagione, nonché le tradizioni del periodo pasquale, ha deliziato gli Accademici, che hanno molto gradito anche l'attenzione posta sui dettagli, come il pane fatto in casa e servito caldo, che ha esaltato il sapore dei salumi (da maiali allevati in proprio), delle carni e dei formaggi. Le portate servite a tavola hanno costituito un percorso, interpretato al massimo livello, nelle tradizioni della stagione e della festa: le lasagnette ai carciofi condite con una besciamella leggera che non prevaricava il gusto dell'ortaggio; la zuppetta di cicoria piacevolmente amarognola in cui la cipolla, con la sua nota dolce, bilanciava sapientemente i sapori; il capretto tenero all'interno e ben rosolato all'esterno; la pastiera color miele, morbida e profumata. Molto indovinata la scelta dei vini che, a seconda delle portate, hanno molto bene accompagnato il pasto.



SICILIA

CALTANISSETTA
15 aprile 2014

Ristorante "A casa mia" di Massimiliano Petix, in cucina Massimiliano Petix. ●Via delle medaglie d'oro 1, Caltanissetta; ☎327/0191166; coperti 60+10 (all'aperto). ●Ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata con miele e mandorle; polpettine di melanzana; frascatola; pasta con macco e finocchietto; polpettine di agnello in agrodolce; broccoletti e finocchi gratinati; frolla di ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon Igt (Tenute Di Stefano).

Commenti: La Delegazione, a distanza di un anno, visita questo ristorante nei nuovi locali, apprezzando le capacità di Massimiliano Petix che per l'occasione abbandona la cucina creativa per cimentarsi in un menu di spiccata tradizione nissena, proposto in base alla relazione della





professoressa Marina Castiglione docente di Linguistica italiana. Ottima interpretazione della frascatola (antica pietanza di origine poverissima, in pratica una polenta di grano servita con sparacelli e pancetta). Il tema della relazione sui cibi e i rituali della tradizione alimentare in Sicilia: "Pratiche alimentari e cibi della tradizione attraverso la lingua", ha incuriosito gli Accademici con tante informazioni sulla ricerca linguistica legata alle preparazioni tradizionali siciliane.

MARSALA 27 aprile 2014

Ristorante "Agriturismo Carbona" di Rosaria Di Benedetto. ●Contrada Seggio Strassato s.n., Castelvetrano (Trapani); ☎0924/906919, cell. 334/6206032; info@agriturismocarbona.it, www.agriturismocarbona.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato; giorno di chiusura martedì e a pranzo, tranne la domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 25.

Le vivande servite: bruschette, olive schiacciate condite, carciofi arrosto, frittata, frittatine con erbe, trippa all'olivetana, salumi caserecci della zona, lingua salmistrata all'agro, formaggi del Belice, ricotta infornata con pistacchi e ricotta infornata col miele; lasagne in vellutata di carciofi e salsiccia; stinco di maiale a forno con patate; dadolata di frutta alla crema; semifreddo di pistacchio con colata nera di cioccolato.

I vini in tavola: Syrah "Molino a vento" (Cantine Orestyadi, Gibellina).

Commenti: Gli Accademici hanno deciso di incontrarsi a Castelvetrano per una colazione conviviale presso questo agriturismo dove già nel 2012 erano stati e ne avevano tanto approvato la cucina. Nella prima mattinata hanno fatto una tappa culturale presso la chiesa di San Domenico, dove l'ingegner Venezia ha guidato con competenza la comitiva illustrando, dopo il recente restauro, i capolavori dell'interno risalenti alla scuola del Manierismo siciliano di Antonio Ferraro, tra Rinascimento e Barocco. A seguire gli Accademici si sono spostati per la riunione conviviale che è stata curata con oculatezza e semplicità dal Simposiarca Silvio Piazza. L'alle-

gria collettiva e i consensi unanimi per la genuinità della materia prima e la maestria legata alla tradizione siciliana casalinga, nonché il servizio attento, coniugato con l'affabilità dei proprietari, hanno generato gradimento e notevole consenso.

PALERMO 14 aprile 2014

Ristorante "Gagini", di Franco Virga e Stefania Milano, in cucina Gianni Letticia. ●Via Cassari 35, Palermo; ☎091/589918, cell. 388/1153519; gaginerestaurant@gmail.com, www.gaginerestaurant.com; coperti 55 +25 (all'aperto). ●Ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: fantasie di pane; flan di carote su spinaci croccanti; paccheri di Gragnano con salsiccia dei Nebrodi e crema di sparacelli; agnello dello chef con le sue coltri di verdurine; cassata di Pasqua.

I vini in tavola: Benedè Catarratto; DonnaTà Nero d'Avola (entrambi Alessandro di Camporeale).

Commenti: La riunione conviviale per gli auguri pasquali si è svolta presso il noto e apprezzato ristorante, sito in pieno centro storico. La brigata di cucina ha elaborato il menu pasquale utilizzando materie prime fresche e in linea con la stagione, prediligendo le produzioni locali. L'esito della riunione conviviale è stato giudicato dagli Accademici, nel complesso, se non entusiasmante come ci si aspettava, comunque dignitoso. Il servizio è stato accettabile ma non premuroso anche a causa della numerosa presenza di altri clienti, che ha notevolmente ritardato l'uscita dei piatti dalla cucina. I cibi sono stati generalmente graditi, pur non suscitando grandi emozioni: i paccheri sono risultati poco legati nel semplice intingolo delle verdure; le piccole porzioni dell'agnello non hanno permesso di gustarne appieno la preparazione; l'insolita cassata di Pasqua, preparata secondo una ricetta rivisitata rispetto alla tradizionale cassata siciliana, ha deluso le aspettative.

SIRACUSA 7 maggio 2014

Ristorante "Azienda agricola biologica Limoneto" di Adelina Norcia. ●Via del Platano 3, Siracusa; ☎0931/717352, fax 0931/717728; info@limoneto.it,

www.agriturismolimoneto.it; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1°-30 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,35; prezzo € 25.

Le vivande servite: caponata, pomodoro secco, salame, frittata, melanzane arrosto, olive condite e pomodori ripieni gratinati; panzotti di ricotta con ciliegino di Pachino e mandorla di Avola; cavatelli al ragù di verdure; carne e salsiccia grigliata; patata di Siracusa al forno; torta rustica di ricotta.

I vini in tavola: "Lamùri" 2012 Doc Sicilia (Cantina Tasca, Conti d'Almerita); "Limoncello Siciliano" (azienda agricola Limoneto, Siracusa).

Commenti: Un unico grande tavolo decorato con rami fioriti e i limoni del giardino ha ricreato le atmosfere tipiche delle cene siciliane al chiaro di luna, con il concerto di grilli e cicale. Il Delegato Angelo Tamburini ha dato la parola al Simposiarca Giuseppe Malandrino che ha presentato il suo intervento culturale "Cruda, arrosto, oppure lessata... benedetta la Patata!". A tavola, durante la cena, gli Accademici, in tanti, hanno rievocato pietanze e modi familiari di cucinare la patata siracusana. I sapori della tradizione, ben confezionati dal maestro di cucina Francesco Moscati, hanno coronato la convivialità. Un applauso sentito e la consegna del guidoncino hanno concluso l'incontro accademico.



SARDEGNA

CAGLIARI 12 aprile 2014

Ristorante "Su passu" di Marco e Ignazio. ●Loc. San Gregorio, Sinnai (Cagliari); ☎070/758611, cell. 333/8623735. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: misto di prosciutto; coppa; casu axedu; cordula; agnello con topinambur; tratalia con carciofi; lumache in umido; spiedini di cinghiale; pecorino fresco su un pane carasau; trippa; culurgiones di patate; galletti con salsa di cinghiale;

porcetto di Burcei arrosto; grigliate miste di verdure; capretto in salsa di limone; pinzimonio di verdure; "pardulas" di Burcei; frutta mista locale, arance e mandarini.

I vini in tavola: Vini Cantine di Burcei.

Commenti: La Delegazione si è riunita in un antico e ameno borgo vicino Cagliari per visitare per la prima volta una vecchia "trattoria" suggerita dalla Simposiarca Mariangela Derosas Aste. Il locale non ha deluso le aspettative. Il giovane gestore e chef, animato da sano entusiasmo e molto ricettivo in termini di consigli, ha preparato un menu in linea con la stagione e con la tradizione culinaria del Campidano di Cagliari e delle festività pasquali della Sardegna. I prodotti, tutti genuini e legati al territorio, e la bravura negli accostamenti delle molteplici pietanze, il servizio celere, hanno determinato un applauso allo chef che ha dimostrato di saper proporre una cucina valida usando i buoni prodotti del territorio.

CAGLIARI CASTELLO 30 aprile 2014

Ristorante "Bottega del Mare" ●SS 195 Località Maramura, Capoterra (Cagliari); ☎070/710794, anche fax, cell. 347/8986891; bottega1969@gmail.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti della casa, insalata di polpo, bottarga, cozze primavera; fregola in brodo con arselle e gamberi; risotto alla pescatora; astice; frittura di calamari; verdura fresca; frutta di stagione; raviolini dolci ripieni di ricotta al miele.

I vini in tavola: Meri Vermentino Doc (Cantina Argiolas); Nuragus; Moscato Donna Jolanda (entrambi Cantina Meloni).

Commenti: Locale tradizionale della cucina del pesce cagliaritano, ubicato sul mare e raggiungibile in pochissimo tempo dal centro cittadino, dotato di ampio e confortevole parcheggio. La serata è stata particolarmente piacevole: la signora Cinzia, titolare del locale, ha offerto un'ottima cucina ove ha saputo coniugare sapientemente piatti, anche semplici, della cucina cagliaritano con altri più raffinati e gustosi. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato, tra gli antipasti, il polpo lessato e le





SARDEGNA segue

cozze primavera. Molto gustosi i primi, in particolare la fregola fatta a mano, e ottimi i secondi. Ad accompagnare il pranzo, particolarmente graditi sono stati i vini, sapientemente abbinati. Una riunione conviviale simpatica, all'insegna della buona cucina tradizionale di mare.

NUORO 8 maggio 2014

Ristorante "Il Portico" di ristorante pepe nero s.n.c. ● Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: ostriche; gamberi rossi; anguilla croccante; seppietta farcita; gambero rosso al lardo; catalana di rana pescatrice; agnolotti farciti di baccalà con julienne di calamari al vino rosso; lombata di agnellone al profumo di menta e limone con schiacciata di patate all'extravergine; cannolo farcito alla ricotta e zeste d'agrumi e mandorle con sorbetto alla fragola profumato al pepe nero.

I vini in tavola: Filighe Vermentino Doc (azienda vinicola Cherchi, Usini); Sciala Vermentino di Gallura Doc superiore (società agricola Surrau di Tino Demuru, Arzachena); Capiciera Classico Vermentino Igt (azienda vitivinicola Ragnedda, Arzachena); Luzzana Cannonau/Cagnulari Igt (azienda vinicola Cherchi, Usini); Terre Brune Carignano del Sulcis Doc (Cantina di Santadi); Angialis Igt (Cantina Argiolas, Serdiana).

Commenti: Incastonato nel cuore della vecchia Nuoro, in un locale di piacevole architettura, il ristorante è sempre attrezzato per ogni occasione conviviale. L'Accademia ne ha esaltato la qualità attribuendogli il riconoscimento di "Cucina Eccellente". Anche in occasione della consegna del diploma, il ristorante, impegnato in un menu di ottima arte culinaria, in un connubio fra tradizione e modernità, è stato pressoché perfetto, con piatti di sicuro coinvolgimento gustativo che hanno esaltato genuinità e freschezza delle materie prime e la loro puntuale fusione di sapori e aromi. Meritano una citazione, per rimanere in tema di eccellenza, gli antipasti, con la raffinata scelta di prodotti del mare, gli agnolotti farciti di baccalà e la lombata di agnellone dal gusto accattivante. Eccellenti i vini e il delizioso dessert. Servizio cortese e scrupoloso, ambiente favorevole per una gioiosa convivialità.

SASSARI 24 aprile 2014

Ristorante "Il Cavalluccio". ● Località Punta Tramontana, Castelsardo (Sassari); ☎0794/74510, anche fax; coperti 80/90. ● Parcheggio libero e ampio; giorno di chiusura martedì (in inverno). ● Valutazione 7; prezzo € 40.

Le vivande servite: cubo di salmone confit con crema di avocado al dragocello; cialda di polenta con baccalà, mantecato alla liquirizia; quiche individuale di dentice e zucchine con purea di piselli dolci; risotto Carnaroli al profumo di porcini e casizzolu con anguilla e champignon; ravioli di cernia vellutata di capesante e pomodorini alla brace; scaloppa di ombriano con crema di bouillabaisse e zafferano; crostatina calda di pere con pasta di nocciole e sorbetto di pera.

I vini in tavola: Brillante bianco, Brut spumante; Vermentino Doc Indolente bianco (Cantina Tenute Asinara).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta questo locale dall'ambiente accogliente e gradevole. Con la guida dello staff del ristorante si è potuto gustare un particolarissimo menu, innovativo e di rivisitazione della tradizionale cucina sarda: protagonista assoluto il freschissimo pesce pescato nelle acque del golfo dell'Asinara. Si è evidenziata, lungo il corso della riunione conviviale, la particolare perizia dello chef nell'arte di abbinare, con sapiente professionalità, sapori e profumi degli ingredienti utilizzati. Accoglienza familiare dei titolari. Servizio inappuntabile.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI 24 aprile 2014

Ristorante "I Golosi" di Marco Tonazzo. ● 6 rue de la Grange Batelière, Parigi; ☎0033/0148241863; coperti 40. ● Parcheggio incustodito, scomodo; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,32; prezzo € 60.

Le vivande servite: foglie di salvia fritte; sgombro marinato con aceto di birra; risotto con salsiccia alla riduzione di birra; ragù di manzo alla birra; biancomangiare al miele di montagna d'Asiago. Birra 32 "tre + due"; Birra 32 "Oppale"; Birra 32 "Audace"; Birra 32 "Admiral"; Birra 32 "Curmi".

Commenti: La valorizzazione delle birre artigianali italiane è stato il filo conduttore della riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Domenico Biscardi. Vari tipi di birra hanno non solo accompagnato ognuno dei piatti, ma sono, altresì, entrati nella loro composizione. Marco Tonazzo, proprietario, e Massimo Besim, chef, hanno dato prova di creatività felicemente realizzata nelle profumate foglie di salvia fritte e nel risotto con salsiccia alla riduzione di birra. Meno riusciti il ragù e lo sgombro marinato, piatti troppo familiari e poco curati nella presentazione. Molto vivaci gli scambi tra gli Accademici e particolarmente apprezzato l'intervento di Mauro Bochicchio, creatore del Consortium Paris, che ha sensibilizzato sulla necessità di una sana disciplina alimentare, orientata sui prodotti stagionali e di sicura provenienza. Da sottolineare, inoltre, come la rappresentante del Birrifico 32 abbia illustrato brillantemente le particolarità di produzione e di gusto di ognuna delle birre.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 9 maggio 2014

Ristorante "Cleopatra" di Archimede Cali, Gioacchino Castronovo e Giovanni Frisina. ● Landsbergerstrasse 317, Monaco di Baviera; ☎0049/89564610; restaurant@cleopatra-muenchen.de; coperti 90. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,04; prezzo 60 €.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; antipasto tipico siciliano; zuppa di pesce con crostone di pane; pesce spada in crosta di olive con pomodorini datterino; cassata siciliana; cannolo aperto; insalata di arance tarocco.

I vini in tavola: Spumante brut (Cantina Scammacca del Murgo, Santa Venerina); Inzolia Sallier de La Tour; Regaleali Nero d'Avola; Diamante d'Almerita (tutti azienda Conte, Tasca d'Almerita).

Commenti: Accoglienza simpatica, servizio professionale e accurato,

sotto la regia del neo gestore Archimede Cali, hanno contribuito all'ottima riuscita della "serata siciliana". Simposiarchi il Delegato Bernardo Dalla Villa che si sono divisi i compiti: il primo organizzando la riunione conviviale, il secondo proponendo un'interessante relazione sull'influenza, nella cucina siciliana, delle varie popolazioni straniere che hanno dominato la regione. Il menu, che è cominciato con un magnifico carousel di stuzzichini, è stato molto gradito; particolare successo hanno avuto le patate "sfoglia" con alici e fritte e gli arancini. Quasi tutti i piatti, ben abbinati ai vini, hanno incontrato il favore degli Accademici e degli ospiti; diffonibilità di giudizio sulla preparazione del pesce spada che i "puristi" avrebbero preferito grigliato e condito con olio e limone. Applausi alla brigata di cucina, con i cuochi Gioacchino Castronovo e Giovanni Frisina e all'efficiente brigata di sala.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN 10 maggio 2014

Ristorante "Pianeta Terra". ● Beulingstraat 7, Amsterdam; ☎020/6261912; www.pianetaterra.nl; coperti 50. ● Parcheggio nelle vicinanze. ● Valutazione 8; prezzo € 65.

Le vivande servite: tagliere di salumi tradizionali provenienti dal parco del Gran Sasso (salame di fegato, ventricina, mortadella di Campotosto); tagliolino di grano saraceno con tartufo bianchetto e parmigiano 36 mesi; filetto di muggine al forno con lardo di mora romagnola e rosmarino servito con agretti saltati e patatine novelle; assaggio di formaggio e miele di ape nera siciliana; budino di cioccolato amaro e mandorle con frutti di bosco e salsa al mascarpone.

I vini in tavola: Barbera d'Asti "Mon Ross" 2012 (Forteto della Luja); Verdicchio di Matelica 2013 (Collestepano); Capolemole Lazio bianco 2012 (Carpinetti); Recioto della Valpolicella 2010; Orcia rosso "Selvarella" 2011 (Podere Sante Marie Domini Veneti).

Commenti: Il ristorante non solo ha confermato il giudizio positivo di una precedente visita, ma l'ha rinforzato grazie ad una scelta sapiente del menu, delle materie prime e all'abbinamento con vini di ottima qualità, provenienti da piccoli produttori fautori della coltivazione bio-



logica (particolare rilievo per il Verdicchio di Matelica, dalle note fresche, acidule e fruttate). Accostamenti arditi, come il tartufo e la colatura di alici del primo piatto, si sono rivelati azzeccati e hanno prodotto un piatto interessante, bilanciato e buono. Delicato e saporito il pesce, superlativo il budino al cioccolato abbinato al Recioto. Il servizio è stato gentile ed efficiente. I proprietari, in cucina e in sala, hanno fornito un esempio di bravura, efficienza, semplicità e soprattutto passione per quello che fanno. A giudizio unanime, il "Pianeta Terra" si colloca nella ristretta rosa dei veri, buoni ristoranti italiani in questa zona d'Olanda.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
12 aprile 2014

Ristorante "O' Pazzo" di Daphne Stephenson, in cucina Jeroen Smits. ●Mariniersweg 90, Rotterdam; ☎010/2827107; reserveringen@opazzo.nl, www.opazzo.nl; coperti 200+48 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in estate; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tonno marinato in salsa verde su insalata di patate grigliate, ostrica cotta in camicia e salsa alla bottarga; tortino di vitello e mousse di porcini leggermente affumicato; risotto all'anguilla affumicata con capesante e aceto balsamico; raviolo aperto allo stinco di agnello, limone e coriandolo; ippoglossa alla griglia con una crosta di zafferano, salsa di vongole e pancetta servita con asparagi verdi; filetto di faraona con fegato d'anatra, composte di mostarda e salsa alla salvia e scalogno; tortino al limoncello con gelato alla vainiglia e olio extravergine d'oliva; mousse di cioccolata fondente; ravioli di cioccolata e gelato ai cantuccini.

I vini in tavola: Chiaretto Bardolino rosé 2013 (Cavalchina); Rosato Rossini 2012; Malvasia 2012 (entrambi Ronco del Gelso); Torre Rosso 2012 (Torre D'Orti); Friulano Toc Bas 2012 (Ronco del Gelso); Collio bian-

co Fosarin 2012 (Ronco del Tassi); La Rosa 2009 (Cavalchina); Trockenbeerenauslese Cuvée 2007 (Wegleitner).

Commenti: Locale giovane, che offre una zona dedicata a pizzeria con forno a legna e una dedicata esclusivamente a ristorante. L'attenzione ai particolari nella decorazione rende il locale particolarmente piacevole. Il menu ha confermato le attese. Il cuoco Jeroen Smits ha proposto diverse scelte per soddisfare i desideri dei molti commensali. I commenti sono stati molto buoni ponendo l'accento sulla capacità del cuoco di sposare e bilanciare, nei piatti, sapori differenti. Particolarmente apprezzati il tortino di vitello (con un passaggio dal delicato della carne cruda al soffice dell'affumicato per giungere al salato del prosciutto), il risotto all'anguilla affumicata (capace di utilizzare l'anguilla, un ingrediente abbondantemente presente in Olanda) e il filetto di faraona cotto alla perfezione. I vini, scelti dal sommelier Mike Chen, hanno degnamente accompagnato le pietanze, anche se alcuni abbinamenti non erano perfetti. Attento e disponibile il servizio.

UTRECHT
12 aprile 2014

Ristorante "Ripassa" di Ruud Dekkers e Vincent van Amersfoort. ●Emma-plein 10, Biethoven (Utrecht); ☎0031 30/2251030; coperti 28. ●Parcheggio sufficiente. ●Valutazione 7,6; prezzo € 62,50.

Le vivande servite: arancini alla "Bruno"; merluzzo con prosciutto San Daniele, burro allo zafferano e asparago olandese; rettangoloni all'aragosta, capesante, finocchio marino, pomodorini e gamberi di fiume; filetto di vitello, melanzana, salsa di aglio nero e pancetta; diverse preparazioni di arancia sanguinella.

I vini in tavola: Prosecco (Toso); Vermentino Salento bianco 2013 (Vecchia Torre); Collefrisio Pecorino 2013 (Terre di Chieti); Dulcis Trebbiano, vino liquoroso 2008 (Lungarotti).

Commenti: Il Simposiarca Edward Giesen ha riportato la Delegazione in questo locale dove, in cucina, si ritrova lo stile dello chef siciliano Bruno Giovanni che ha presentato un ottimo menu. Si inizia con un fresco Prosecco e una creazione di arancini alla siciliana, seguiti da un antipasto composto da un ottimo connubio di merluzzo pescato ad alta profondità

con asparagi lessi olandesi e una fetta di prosciutto di San Daniele essiccata al forno. Il piatto forte è stato indubbiamente il primo. Eccezionale! Il secondo era ottimo anche se le aspettative erano più alte. Il dessert riportava di nuovo a tavola l'ispirazione siciliana facendo uso di arance sanguinelle per creare diverse preparazioni di dolci e gelato. I vini sono stati ottimi e complimenti ai proprietari Ruud e Vincent. Tra tutti merita di essere nominato il Pecorino Collefrisio. La serata ha goduto del rituale tocco culturale grazie al contributo della dottoressa Brigitte Giesen che ha tenuto una conferenza sui "Caravagisti" di Utrecht.

REGNO UNITO

LONDRA
8 aprile 2014

Ristorante "Albufera" di Melià White House Hotel. ●Albany Street Regent's Park, Londra; ☎0044 20/73913000; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 75 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini assortiti, sfogliatella riccia; pizza al contrario; palla di mozzarella ripiena di taglierini al basilico; torta di mozzarella con frutta rossa.

I vini in tavola: Prosecco Doc brut 2013 (Tenuta Ca' Bolani); Albente Falanghina 2012 (Feudi di San Gregorio); Aglianico Igt 2011 (Villa Raiano).

Commenti: Rosanna Marziale, chef stellata del ristorante di famiglia "Le Colonne" di Caserta e "Ambasciatore nel mondo" della mozzarella di bufala per il Consorzio di Tutela Dop, con un menu gourmand, imperniato proprio sulla mozzarella, ha fatto gustare al meglio, e sotto spoglie del tutto inedite, uno degli alimenti più apprezzati al mondo e di cui l'Italia può andare giustamente fiera. A conclusione della serata, dato il palese impegno di Rosanna nella promozione dei valori e delle materie prime della cucina italiana nel mondo, oltreché essere una delle pochissime donne chef stellate in Italia, il Delegato Maurizio Fazzari - insieme al Simposiarca Mariano Bonetto e alla presenza del Vice Ambasciatore Vincenzo Celeste - le ha presentato un riconoscimento che la Delegazione conferisce a chef di particolare distinzione. Una cena della cultura che si è rivelata un vero evento gastronomico



grazie alla partecipazione straordinaria di Rosanna e al suo interessante intervento.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO
13 maggio 2014

Ristorante "Ama Mapu" di Letizia Ghiotti. ●Via Benedetto di Giovanni 9, Serravalle, San Marino; ☎0549/970924, anche fax. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 25.

Le vivande servite: crostini quattro colori; insalata di valeriana con filetto di mela e ananas; noci e sesamo con salsa di mango; conchiglie al ragu vegetariano; veg-burger di miglio con verdure; spinaci saltati e cipolline gratinate; torta crudista all'arancia e cacao.

I vini in tavola: Rosso Lesignano (azienda agricola Valentini, San Marino).

Commenti: Il desiderio degli Accademici della Delegazione di sperimentare una delle "cucine vegetariane" che si stanno affermando sul territorio è, finalmente, esaudito. Alla presenza del Presidente dell'APAS professoressa Emanuela Stolfi e della giornalista dell'informazione, quotidiano sanmarinese, dottoressa Chiara Macina, il Delegato ha introdotto la conversazione in merito al tanto dibattuto argomento che cerca di fare coniugare la tradizione della tavola "romagnolo-marchigiana" con la cucina esclusivamente a base vegetale. La professoressa Stolfi e l'Accademica Elena Malagola Cappi, Presidente onorario dell'APAS, hanno saputo, con le loro dotte relazioni, coinvolgere i commensali nella vivace discussione che ne è seguita. Anche grazie ai buoni piatti serviti, alla familiare e accogliente predisposizione del tavolo, il tutto si è manifestato assai convincente e utile per comprendere i vantaggi di una cucina che si sposa autorevolmente con la tradizione locale.

SPAGNA

MADRID
25 aprile 2014

Ristorante "Osteria La Norma" di Alfredo Gelso. ●C/Santa Engracia 26, Madrid; ☎0091/2501894; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie se-



SPAGNA segue

conda quindicina di agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo € 35.

Le vivande servite: carciofi alla giudia con pecorino; rigatoni alla Norma; roastbeef alla siciliana con patata al forno; cassatella.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Nero d'Avola Doc 2011.

Commenti: La serata si preannunciava speciale sia per il numero di partecipanti sia per la nutrita e certamente gradita presenza di Ambasciatori in pieno incarico e non, compreso il dottor Pietro Sebastiani, Ambasciatore d'Italia in Spagna, nominato Accademico onorario in riconoscimento della fattiva partecipazione alla vita della Delegazione, e il dottor Marck Anthony, Ambasciatore di Malta in terra iberica e grande conoscitore del Belpaese. La serata è stata gradevole e di buon livello sotto il profilo culinario. I piatti proposti, assieme al nome (non casuale, vista l'origine catanese del cuoco e titolare) del locale, hanno offerto l'occasione al Simposiarca Marco Bolognini per condividere l'interessante e curiosa genesi "belliniana" della Norma intesa come primo piatto: la pasta alla Norma, così chiamata proprio in onore dell'insigne artista siciliano. La cena ha soddisfatto i commensali sia per la qualità dei piatti, sia per la gentilezza e disponibilità del personale. Buoni i vini.

SVIZZERA

RODANO
8 maggio 2014

Ristorante "Semplice", in cucina Simone Gibiino. ●18, rue Etienne-Dumont, Ginevra; ☎ 022/3102637; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti assortiti: arancini, caponata, involtini di melanzane; polpettine al sugo; risotto stracchino, verdure e crema al balsamico; costolette di agnello sardo in crosta d'erbe; millefoglie di parmigiana; duo di mousse; nocchie del Piemonte, pistacchi di Bronte e cialdina croccante.

I vini in tavola: Roero Arneis 2013 (Recit); Salice Salentino 2007 (Leon de Castris).

Commenti: Il Simposiarca John Burke ha proposto una riunione convivia-

le in un nuovo ristorante nella vecchia città, a pochi passi dalla Cattedrale. Esso propone delle sale non troppo grandi, con un arredamento moderno, che non dispiace malgrado il palazzo tradizionale e tipico dell'architettura del XVII secolo della città. La serata è stata articolata da un menu che ha voluto proporre una passeggiata attraverso alcune regioni italiane, esaltandone prodotti tipici e ricette tradizionali. Dopo un aperitivo guarnito da grissini e focaccia fatti in casa, accompagnati da piccoli affettati misti, lo chef Simone Gibiino, di origine siciliana, ha dato inizio al servizio a tavola con antipasti della sua regione, proponendo gli involtini di melanzane, gli arancini di riso, una raffinata caponata, per non dimenticare un assaggio di polpettine profumate con erbe e spezie tipiche della Sicilia.

SVIZZERA ITALIANA
15 aprile 2014

Ristorante "Osteria Fagetti" di Alberto Zaccone e Laura Piazza, in cucina Alberto Zaccone. ●Via Cantonale, San Vittore, (Ticino); ☎0041/918272622, cell. 0041/793344171; osteriafagetti@hotmail.com, www.osteriafagetti.ch; coperti 42. ●Parcheggio comodo; ferie dall'8 gennaio al 18 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard/Diners.

Le vivande servite: paté casalingo dello chef; capretto al forno con patate; sorbetto alla mela.

I vini in tavola: Prosecco Valdo; Merlot rosso del Ticino 2012 (Agrilor Meinrad Perler).

Commenti: La serata si è svolta in un'atmosfera particolarmente calorosa di convivialità, piuttosto costretti in una piccola ma piacevole osteria di paese, arredata con gusto, dove il servizio faticava a passare. Il capretto pasquale ha una lunga tradizione in Ticino, dovuta alle montagne dove prosperano le capre della razza autoctona, in particolare la Nera di Verzasca. L'ottima carne, di produzione locale, è disponibile solo in questa stagione. Lo chef Alberto Zaccone, piemontese di origine ma ampiamente inserito in Svizzera, ha presentato un capretto al forno ben condito e molto apprezzato dai convitati. Un ringraziamento al fotografo Mauro Zappa per la visita alla Rotonda di S. Lucio, edificio carolingio, e complimenti all'ospite, ingegner Altrocchi, per la presentazione tecnica.

UNGHERIA

BUDAPEST
10 maggio 2014

Ristorante "Azur" di Lorenzo Marchese, in cucina Lorenzo Marchese. ●Fo u. 45, Mosonmagyaróvár (Gyor-H); ☎003696/566023, cell. 0036/706767700; www.azurettem.com; coperti 57 +50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di vitello marinato con caponatina di melanzane; strozzapreti al ragù d'oca e stracchino di Carlo; costolette d'agnello in crosta di mandorle con salsa all'amaro don Corleone; contorno di asparagi al tricolore; tiramisù al cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Egri bikavér 2009 (Gál Tibor); Nero d'Avola 2011 (Cantina Monteverdi).

Commenti: Con questa visita ad un ristorante fuori Budapest, la Delegazione si è prefissa lo scopo di valutare anche qualche ristorante con chef e cucina italiana fuori città. Il menu proposto è stato molto ben presentato e curato dallo chef anche se il personale di servizio risentiva un po' dell'emozione dovuta alla visita della Delegazione, alquanto insolita. Nel complesso il risultato è stato decisamente buono, con la soddisfazione unanime degli Accademici e degli ospiti americani che ormai seguono la Delegazione per approfondire i sapori della vera cucina italiana. Approfitando di essere fuori città, gli Accademici hanno effettuato altre visite gastronomico-culturali.



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES
21 aprile 2014

Ristorante "Mauro.it" di Mauro Crivellin. ●11 De Septiembre 2465 - Capital Federal, Buenos Aires; ☎0054/1148964404;

coperti 20. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35.

Le vivande servite: burrata pugliese; mozzarella alla caprese; bruschetta di funghi; bruschetta classica; risotto al Malbec e gorgonzola; gnocchetti sardi e mascarpone; penne alla Mamma mia; lasagna alla bolognese; panna cotta con frutti rossi; panettone italiano con gelato e frutti di bosco; tiramisù.

I vini in tavola: Blend Malbec Visentin.

Commenti: Piccolo e caratteristico ristorante. L'ingrediente principale sembra essere l'amore per la buona cucina e la volontà di preservare l'integrità della tradizione italiana. Con l'enfasi che lo contraddistingue, l'antifrone Mauro Crivellin ha intrattenuto gli Accademici con un interessante discorso sulla pasta, cavallo di battaglia del suo ristorante. Per l'appunto, da "Mauro.it" non si offrono secondi piatti. Ospite Lorena Muñoz Vivas, figlia dell'Accademico Jorge Muñoz, della Delegazione di Madrid, dando luogo a una piacevole possibilità di aprire le porte nel pieno spirito conviviale dell'Accademia. Il clima armonioso e casareccio del luogo, insieme alla genuinità delle pietanze, ha fatto sì che ognuno si sentisse a proprio agio per trascorrere una piacevole serata.

AUSTRALIA

ADELAIDE
16 aprile 2014

Ristorante "Andre's cucina e Polenta Bar" di André Ursini. ●94 Frome Street, Adelaide; ☎08/82240004, fax 08/82240009; ciao@andrescucina.com.au, www.andrescucina.com.au; coperti 75 +16 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie 24 e 25 dicembre, dal 31 dicembre al 16 gennaio, venerdì Santo e Pasqua; giorno di chiusura lunedì a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 60.

Le vivande servite: piatto misto di salumi italiani, formaggi, mozzarella di bufala Dop, olive, verdure grigliate; carpaccio di trota con peperoni colorati, capperi e aceto balsamico bianco; carpaccio di filetto di manzo con noci e taralli sbriciolati, tartufo nero, pecorino e balsamico invecchiato; assaggi di cavatelli al basilico con il sugo di granchio blu, zucchini e pomodori arrostiti; ravioli ripieni con melanzana affumicata al sugo di



pomodoro cimelio, basilico e pecorino; pesce del giorno dentice e cozze con salsina estiva; tagliata di manzo con patate, parmigiano e balsamico; polenta con taglieggi e funghi; insalata mista; ciamboloni di banana ripieni con cioccolata e serviti con un espresso.

I vini in tavola: Merlot Rosé 2011; Shiraz 2011 (entrambi vigneria Amadio, Kersbrook nelle colline di Adelaide); Shiraz 2011 (vigneria Virgara, Angle Vale nella pianura di Adelaide); Vino rosso Aglianico-Fidelis (Cantina del Taburno, Benevento).

Commenti: La serata si è svolta presso questo giovane ristorante, situato nel cuore della città. Di origine friulana, André è testimone di una passione per il cibo italiano. Usando ortaggi e vegetali stagionali, coltivati nel proprio orto sulle colline di Adelaide con metodo biologico, André mostra una certa attenzione alla consistenza dei piatti e alla concretezza dei sapori. Il menu fisso ha permesso agli Accademici di poter assaggiare una varietà di piatti preparati dallo chef Patricia Streckfuss. Il ristorante è di piccole dimensioni e quando c'è molta gente risulta rumoroso.

 **MELBOURNE**
24 aprile 2014

Ristorante "Merchant Osteria Veneta" di Rodriguez Grossi & Famiglia Grollo. ●Rialto 495 Collins Street, Melbourne; ☎00613/96147688; www.merchantov.com; coperti 150. ●Parcheggio custodito, comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo € 75.

Le vivande servite: crostini con baccalà mantecato; dentice in saor con zafferano, uva passa e pinoli; risotto con seppie e il loro inchiostro; agnello in umido con polenta; strudel di mele; gelato alla vaniglia e ciliegie al Maraschino Luxardo.

I vini in tavola: NV Durello 2012 (Fattori); Soave 2012 (Tomellini); Malvasia Istriana 2011 (Primosic); Bardolino, 2009 (Giovanna Tantini); Torcolato (Galio).

Commenti: Il ristorante, creato dal famoso chef Gay Grossi, è stato impostato con l'intenzione di ricreare l'ambiente tipico di un'osteria veneziana. Tema della serata "La cucina della Serenissima". Lo chef Alberto Fava, un giovane cuoco ex allievo dell'Istituto Alberghiero "Orio Verga-



ni' di Ferrara, con entusiasmo ha elaborato il menu nel quale, oltre ai piatti tipici della cucina veneziana, si è voluta evidenziare anche l'influenza su di essa dei paesi con i quali veniva in contatto. Ottimi i crostini con il baccalà mantecato. Il risotto "Moro" con seppie e il loro inchiostro ha ottenuto il voto più alto. L'agnello brasato era ben abbinato alla polenta. Infine lo strudel con il gelato e con le ciliegie completavano le varie influenze che la cucina della Serenissima ha ricevuto dalle aree limitrofe. I vini, tutti dalle zone della Serenissima, sono stati piacevolmente abbinati alle vivande. Il servizio, attento e cordiale, è stato coordinato dal bravissimo caposala Roger Lancia. Il Delegato ha donato allo chef il guidoncino dell'Accademia.

BRASILE

 **SAN PAOLO**
28 aprile 2014

Ristorante "La Tambouille" di Giancarlo Bolla, in cucina Tiziano Cappai ●Avenida Nive de Julho 5925, San Paolo; ☎0055/1130796277; contato@tambouille.com.br; www.tambouille.com.br; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto assortito; ravioli di magro al gorgonzola; scaloppine di vitello ai funghi con patate al forno; cassata Ca' d'Oro con amaretti.

I vini in tavola: Colli Senesi Docg 2011 (Cesani); Chianti Classico Docg 2010 (San Fabiano in Calcinaia).

Commenti: La prima riunione ufficiale della Delegazione fu realizzata

nel maggio 1984 al ristorante Ca' d'Oro, all'interno di quello che era l'albergo più lussuoso della città. In attesa della riapertura, l'anno prossimo, del tradizionale locale fondato dalla sua famiglia nel 1953, il giovane Fabrizio Guzzoni "si allena" con il ligure Giancarlo Bolla, in passato maître del Ca' d'Oro e dal 1971 proprietario di questo elegante "La Tambouille". Lo chef Tiziano Cappai è stato incaricato di riproporre lo stesso menu della cena di trent'anni fa, includendo la famosa cassata con amaretti, eseguita secondo la ricetta originale. Il Simposiarca Edoardo Pollastri, oltre a parlare dei primi tempi della Delegazione, ha divertito i numerosi Accademici e amici con una serie di aforismi sulla cucina.

 **SAN PAOLO SUD**
1° maggio 2014

Ristorante "Zucco" di Jurandir Meirelles. ●rua Haddock Lobo 1416, San Paolo; ☎011/38970666; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo € 78.

Le vivande servite: carpaccio di salmone aromatico oppure carpaccio di filetto e grana padano con aceto balsamico; branzino alla mediterranea accompagnato da risotto al limone oppure medaglione alla griglia al brie e Marsala con risotto mantecato; millefoglie di fragole con mascarpone e frutta di stagione.

I vini in tavola: Pinot grigio Allegriani 2013; Primitivo di Manduria Maseria Trajone 2012.

Commenti: In un ambiente molto confortevole e particolarmente gradevole, si è svolta la cena organizzata dal nuovo Accademico Roberto del Manto. Alcuni problemi con la lo-

gistica, dovuti ai numerosi partecipanti e ai molti inventori del ristorante non hanno inficiato il successo della serata. Certamente si è sentita la mancanza di una sala disponibile per il dibattito accademico sulla cucina del riso, preparato dal Segretario e Accademico Romano Ghisalberti. Riguardo ai piatti serviti: i risotti, che sarebbero dovuti essere all'onda, sono risultati eccessivamente mantecati ma il branzino alla mediterranea e i medaglioni al brie e Marsala erano saporiti e molto ben cucinati. Il millefoglie ha suscitato l'approvazione dei numerosi convenuti. Buoni i vini; efficiente il servizio.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
29 aprile 2014

Ristorante "Sapori & Antipasto" di Franco Curcio e Vilma Sosa. ●Av. Enriqueillo 5, Los Cacicazos, Santo Domingo; ☎809/4825714, fax 809/4823140; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo € 37.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; ravioli con mozzarella di bufala al pesto; spezzatino di vitello con polenta; salame dolce di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Valdoca); Montepulciano d'Abruzzo, 2011 (Villa Medoro).

Commenti: Anche quest'anno, approfittando del bel tempo, il convivio è stato realizzato sulla terrazza che è l'area più capiente di questo accogliente locale, dove il Delegato e Simposiarca per l'occasione, Mario Boeri, ha preso la parola salutando i partecipanti e illustrando il menu che è stato basato su piatti della tradizione. La parmigiana di melanzane ha riscosso un notevole successo poiché non soltanto era squisita al palato ma anche notevole nella sua presentazione, in piccole terrine con elaborazione individuale per ogni commensale. Ottimi anche i ravioli. A seguire, lo spezzatino di vitello con un saporito sughetto ristretto che ha esaltato al massimo la polenta. Il Montepulciano d'Abruzzo ha costituito un abbinamento abbastanza armonico. Da evidenziare un buon rapporto qualità-prezzo e un buon servizio che permette ai gestori di questo locale italiano di mantenersi tra i primi in un mercato molto competitivo, dove molti ristoranti non resistono neppure un anno.

SINGAPORE-MALAYSIA-
INDONESIASINGAPORE-MALAYSIA-
INDONESIA
9 aprile 2014

Ristorante "Ravello by Cesare Cantarella" di Cesare Cantarella, in cucina Cesare Cantarella. ●14 B Kendington Park Road, Serangoon Garden Estate, Singapore; ☎62877330; www.ravello.com.sg; coperti 40. ●Parcheggio comodo. ●Valutazione 6,68; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto classico pasquale; brodo di pollo con tortello; pappardelle allo stracotto di capretto; pastiera napoletana con sorbetto di limone.

I vini in tavola: Prosecco Castellenigo; Pinot grigio Santa Cristina 2011; Nero d'Avola 2011; Montessu 2011; Vigna di Pallino Chianti 2011.

Commenti: Il gestore Cesare Cantarella ha accolto gli Accademici con la tradizionale calorosità campana. La Simposiarca Chiara Randi ha elaborato un menu che si basava su piatti tipici regionali del periodo pasquale. Hanno molto incuriosito le note che la Simposiarca ha letto sulla storia culinaria di tortano e casatiello, brioches rustica dai sapori forti e caratteristici che lo chef ha servito in aggiunta al menu concordato. Appreziate le pappardelle, interpretazione tipica della cucina fusion mediterranea, con uso di spezie e ingredienti tipici del territorio. La pastiera non ha incontrato il gradimento di alcuni invitati campani. Servizio cortese e adeguato al tipo di locale. Riunione conviviale piacevole in un ristorante dal profilo semplice ma simpatico e familiare.

STATI UNITI

HOUSTON-TEXAS
24 aprile 2014

Ristorante "Vallone's" di Scott Sulma. ●947 Gessner, Houston Texas; ☎713/3956100; www.vallonessteakhouse.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata caprese; raviolini al mais; ossobuco di maiale con risotto alla milanese; torta

Alaska con gelato di pistacchio, cioccolato e fragole.

I vini in tavola: Prosecco (Treviso); Soave Classico 2012 (Monte Tondo); Morellino di Scansano 2012 (Poggio Brigante).

Commenti: Una serata piacevole in un ambiente elegante e accogliente. Cucina italiana interpretata in chiave moderna, con un pizzico di fantasia. Molta attenzione ai particolari, come per esempio un prosciutto croccante, un delicato olio all'essenza di tartufo, e pane fresco, veramente eccezionale. Serata con molti ospiti in cui si è parlato con allegria delle proprie esperienze di cucina italiana.

NEW JERSEY
29 aprile 2014

Ristorante "Battello" di Cory Chekepp. ●502 Washington Boulevard, Jersey City (USA); ☎201/7981179; coperti 180. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 60.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto (tra cui polpo alla griglia); trio di pasta; gnocchi di ricotta; raviolini di ricotta e spinaci; tagliatelle alle vongole; bistecca black Angus ai ferri con glassa di carote e polenta cremosa; torta al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco (Caposaldo); Chardonnay (German); Cabernet Sauvignon 2012 (Villa Pozzi); Moscato Nivole (Michele Chiarlo).

Commenti: Serata veramente memorabile, organizzata dalla Simposiarca Gail De Cresce, che ha presentato una breve dissertazione sulla storia dei tempi di cottura delle vivande nell'antichità cristiana: (2 Ave Maria per le uova all'occhio di buel). I piatti, presentati con cura dallo chef Ryan De Persio, sono stati graditi. Una speciale menzione va al trio di pasta. Servizio piacevolmente curato dalla maestra di sala Dominique.

SACRAMENTO
SAN FRANCISCO
3 aprile 2014

Ristorante "Uva Trattoria". ●1040 Clinton Street, Napa; ☎707/2556646; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; chiuso il lunedì, Natale, Capodanno, sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 25.

Le vivande servite: arancini con sal-

sa marinara; gnocchi con riduzione di gorgonzola; scaloppine al limone e capperi con contorno di broccoli e patate arrosto; zeppole di ricotta.

I vini in tavola: Falanghina 2010 (Anthologia, Masseria Felicia); Sangiovese e Montepuciano 2011 (Polago); Sangiovese (La Spinetta); Passito di Pantelleria (Donna Fugata, Ben Rye).

Commenti: La Delegazione si è unita al Delegato di San Francisco, Claudio Tarchi, per visitare una trattoria situata nella zona vinicola di Napa. La cena si è contraddistinta, come ci si poteva immaginare, per l'ottimo abbinamento dei vini, che ha fatto scoprire fiori all'occhiello dell'enologia italiana non ancora assaggiati da alcuni Accademici. Il servizio attento e ben orchestrato, l'ambiente festoso ma discreto e la conversazione stimolante di due Delegazioni di diverse età a confronto, hanno fatto chiudere un occhio su una cucina un po' più vicina alla tradizione italo-americana che a quella italiana vera e propria.

SAN FRANCISCO
4 maggio 2014

Ristorante "La Ciccia" di Massimiliano Conti e Lorella Degan. ●291, 30th Street, San Francisco; ☎014115/5508114; www.laciccia.com; coperti 50. ●Parcheggio difficile; ferie 2 settimane variabili a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 75; carte accettate Visa, MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di calamaretti e verdure; malloreddus alla campidanese; stracotto di capretto e olive sarde; tortino di ricotta e zafferano.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura 2012 (Thilibas Pedres); Cellatico 2009 (Cantine Ca del Vent); Rosso Piceno Gotico 2009 (Cantine Ciu Ciu); Moscato giallo Acinidoro 2011 (La Montecchia).

Commenti: Per il trentesimo anniversario della Delegazione, il Delegato Claudio Tarchi si è affidato a Massimiliano Conti e Lorella Degan. Dopo un "sostanzioso" aperitivo offerto presso il nuovo locale, "La Nebbia", gli Accademici hanno cenato a poca distanza nella "casa madre". Perfetta scelta, per l'inizio cena, l'insalatina di calamaretti e verdure, sinfonia di colori e sapori morbidi ed equilibrati, abbinata ad un profumatissimo Vermentino di Gallura. I malloreddus alla campidanese, cucinati perfettamente al dente, si

sposavano con un ragù di maiale e zafferano e un leggerissimo piccantino. Il piacevolissimo Rosso Piceno Gotico con uno stracotto di capretto, è risultato l'accoppiata vincente della serata. Per finire, il tortino offerto con un Moscato giallo dei Colli Euganei, per ricordare che Lorella è pur sempre di... Padova! A fine cena si è svolta la cerimonia della consegna del "Diploma di Buona Cucina", un premio meritatissimo per la giovane coppia Conti - Degan.

URUGUAY

MONTEVIDEO
21 maggio 2014

Ristorante "Hostaria dei bù e bei" di Giovanni Ciuffo. ●Avenida Bolivia 1365, Montevideo; ☎2606/0296 anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,6; prezzo € 39.

Le vivande servite: bruschette varie; fritto misto all'italiana; pappardelle ai salmi di coniglio; sorbetto al limone; arrosto misto al forno con patate al rosmarino; torta alla frutta.

I vini in tavola: Prosecco brut (Cantina Canalia, Valdobbiadene); Tannat Premier Stagnari 2013 (Salto, Uruguay).

Commenti: Si tratta di uno dei migliori ristoranti di cucina tradizionale italiana a Montevideo, dove la chef Nancy Veiga si prodiga per estrarre dalle sue pentole il meglio delle ricette difficilmente reperibili nella città. L'incontro è stato propizio per consegnare al titolare il premio "Giovanni Nuvoletti", giustamente guadagnato dal signor Ciuffo per lo sforzo realizzato assieme alla moglie per mantenere la cucina italiana ad alti livelli. Nell'occasione sono intervenuti, invitati del Delegato, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, Michele Gialdroni e il Rettore dell'Università della Impresa, Roberto Brezzo, anche loro complimentatissimi per la riuscita dell'evento e per l'ottimo menu presentato.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Cuneo - Saluzzo

Angelo Gianotti
Vincenzo Liaci
Pietro Trapani

LIGURIA

Savona

Gianluigi Figini

LOMBARDIA

Cremona

Marco Davó
Mario Murelli
Stefano Ricci

Lariana

Biagio Giancola

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Riccardo De Paola
Rudiger Nitz
Mario Pascucci

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Stelio Smotlak

Trieste

Michèle Emilia Moretti

EMILIA ROMAGNA

Riccione-Cattolica

Aldo Merli

TOSCANA

Costa degli Etruschi

Stefano Zanobini

Valdelsa Fiorentina

Cristina Bartaloni

Valdichiana-Valdorcia Sud

Matteo Brivio Sforza

Versilia Storica

Alberto Sancin

MARCHE

Ancona-Riviera del Conero

Nicola Michele Esposito

Macerata

Sergio Eleuteri
Paolo Micozzi

LAZIO

Roma Nomentana

Sergio Busetto
Annalisa Menegolli
Franco Tempesta

Roma Valle Del Tevere-Flaminia

Giuliana Maria De Maria
Marina Fraticelli

Viterbo

Achille Lanzuolo

CAMPANIA

Napoli-Capri

Maria Luisa Cusati
Fabrizio Leccisi

Penisola Sorrentina

Alfonso Donadio

Salerno

Mariano Russo

PUGLIA

Brindisi

Roberto Mazzara

Castel del Monte

Gabriella D'Errico
Riccardo Giovanni Merra

SICILIA

Alcamo-Castellamare del Golfo

Pier Luigi Di Gaetano

Gela

Saverio Gioacchino Palumbo
Salvatore Tringali

AUSTRALIA

Canberra

Tania Julian

Sydney

Isabella Franceschini
Luke Jarman

CINA

Hong Kong

Alberto Boni

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Nicole Guiochet

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Fabio Cascapera

STATI UNITI

Atlanta

Andrea Ori
Anthony Yezzi



NUOVE DELEGAZIONI

EMILIA ROMAGNA

Ravenna Romea

Delegato

Davide Rossi

Vice Delegati

Franco Albertini *(da Ravenna)*

Francesco Donati *(da Ravenna)*

Consultore - Segretario

Gian Roberto Marziani *(da Ravenna)*

Consultore - Tesoriere

Giandomenico Pinza *(da Ravenna)*

Consultori

Tiziana Baldrati *(da Ravenna)*

Giorgio Dainese *(da Ravenna)*

Roberto Graziani *(da Ravenna)*

Gabriele Manfredi *(da Ravenna)*

Accademici

Ernesto Giuseppe Alfieri

Pasquale Ancarani

Donato Claps

Luciano Contessi

Rinaldo Fabbri

Valerio Farinelli

Luisa Golnelli

Sergio Kraigher

Ivan Nanni

Domenico Pallotta

Fabio Pezzi

Roberto Plazzi

Maurizio Rambelli

Giorgio Sarti *(da Ravenna)*

Fedora Savini *(da Ravenna)*

Andrea Valenti

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Consultore - Tesoriere

Daniele Carboni

LAZIO

Roma Aurelia

Vice Delegato - Tesoriere

Azzo Zanghieri

SICILIA

Caltagirone

Consultore

Adriana Privitera

Palermo Mondello

Delegato onorario

Antonio Ravidà

Delegato

Giuseppe Barresi

Vice Delegato

Loredana Leone Viola

Consultore - Segretario

Mario Pompeo De Luca

Consultore - Tesoriere

Gianfranco Cupido

Consultori

Filippo Agnello

Girolamo Cusimano

AUSTRALIA

Sydney

Delegato

Maria Teresa Piccioli

Vice Delegato

Alfredo Schiavo

Consultore - Segretario

Adelene Martin

Consultore - Tesoriere

Teresa Restifa

STATI UNITI

Virginia

Delegato

Marino de Medici

Vice Delegato

James Gardiner

Consultore Segretario - Tesoriere

Linda Jean Ammirati

Consultori

Karen Monroe

Juan Pittaluga

Jane Postale Vickers

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Ravenna

Roberto Merlini

(da Cervia - Milano Marittima)

CAMPANIA

Salerno

Marianna Ventre

(da Roma Nomentana)

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia

Antonio Giordani

Treviso

Giuseppe Ferretto

TOSCANA

Valdarno Aretino

Salvatore Stefanelli

LAZIO

Roma

Giampaolo Tinghi

ABRUZZO

Chieti

Rosetta Valignani

Pescara Aternum

Giuseppe Vitullo

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***REGIONAL CUISINE AND GENETIC DIVERSITY**

Dear Academicians, A recent scientific acquisition has shed new light - with an important interpretive impact, on a characteristic of Italian cuisine and its high, and fortunately persistent, level of diversity in confined areas. This unusual situation could even be called micro-diversity. In spite of the rampant urbanization, unbridled marketing and “massification” of our society, agro-alimentary industrialization, the invasive spread of organized mass distribution and especially the industrialized restaurant business, Italy still remains one of the most nutritionally diverse countries in the world. The persistence of regional and territorial dishes (that may even differ between places that are within a day’s walk of one another) seems nothing short of a miracle of resistance. Our fragile culinary patrimony has managed to persist and resist even in the face of nutritional globalization. Typically, in the past and still today, the wide variety found in Italian cuisine has been attributed to the great unevenness and heterogeneity of the territory. From the Alps to Sicily there is extraordinary diversity in terms of climate, terrain, ecological zones and landscape. The complex orography of Italy is often used to explain the country’s barriers, physical divisions and fragmentation.

This nearly inexhaustible array of conditions have an influence on the typology and variety of animal and plant life, and therefore on the quality of cuisine, but also on the human processes, both ancient and modern. Italy’s many culinary expressions are a reflection of these variations. While Italy is subdivided into a myriad of biological and cultural niches, it always has been and will continue to be a land that has been subject to an incomparable human passage owing to the migratory fluctuations that have resulted in culinary mixing,

contaminations and hybridization. The innumerable expressions of micro-diversity in Italy in terms of language and dialects, agricultural products, and social, artisanal and culinary traditions is usually attributed to a continuous equilibrium between the physical and geographical phenomena of isolation and mixing of cultures. Is this very diversity at risk of being overcome by regional isolation and cultural standardization? How do we still manage to maintain, and even develop, research on nutritional and culinary biodiversity? These two characteristics that seem to be so typical of Italy have elicited the interest of researchers who are seeking new, and to some degree, far-fetched explanations for them. Researchers from four Italian universities - Bologna, Cagliari, Pisa and Roma “Sapienza” - posed the question as to whether Italian biological and cultural variability might be based on another factor with deeper roots: its genetic variability that has persisted over time. A recent article by M. Capocasa and several collaborators in the *Journal of Anthropological Sciences* (Volume 92, 2013) suggests that the answer is not only affirmative, but that the influence is much greater than anticipated. This demonstrates that the level of genetic diversity that is found in the Italian population is higher than anywhere else in Europe. For example, within the population of the Veneto region or of Sardinia, or even from areas less than 50 kilometers apart, there exists a higher genetic diversity than that found in Europe between Portuguese and Hungarians, or Spaniards and Romanians - populations that are located hundreds if not thousands of kilometers apart. The origin of the high level of micro-diversity in Italy is deemed to be a result of the combination of two factors: human migration up and down the peninsula together with isolation imposed by

regional geographic characteristics. The resulting high level of genetic diversity may very well be the source of Italian creativity and adaptability. It also demonstrates a new aspect of the origin and persistence of the regional and local cuisines that are typical of Italy. Indeed, genetic variability impacts on our sensorial appreciation and has resulted in a new area of research: nutritional genetics, which is related to the field of psychodietetics.

Although the genetics of taste elicits a great deal of interest and there are still many aspects of nutritional genetics that need clarification, we do know today that genetic variations in the perception of flavors, and therefore in the formation of taste, are important factors in determining and developing nutritional preferences. Based on our current knowledge, we can state that over time, every individual area of Italy has been formed by a myriad of “islands” where a unique genetic detail correlates to an equally specific characteristic of the foodstuffs and especially the way they are combined and prepared: this is how cuisine is made. This new way of looking at the hundreds, even thousands of different Italian cuisines can provide a new dimension to gastronomic research, especially as an informational tool in the still young science of Italian nutritional anthropology.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS**THE MARGHERITA PIZZA:
A BITTER BIRTHDAY!***see page 5*

During the past month of June, the famous Pizza Margherita celebrated its 125th birthday! A letter dated June 1889, written by the head of the table services of the Royal Palace, summoned the cook of the Brandi Pizzeria to the Capodimonte Palace in Naples to prepare pizza for Her Majesty Queen Margherita. The pizza maker responded by preparing the famous three-color pizza that took the name of



the Queen. Even today, it is by far the most popular variety of pizza, along with the “marinara” (only tomato, garlic, oregano) and the “Napoli” that has capers and anchovies in salt. The Neapolitan pizza has been recognized by the European Union in 2010 as a Traditional Guaranteed Specialty (STG) and in 2011 it was introduced by Italy as a candidate for Unesco recognition as an intangible patrimony of humanity.

Forty percent of Italians consider pizza the symbolic dish of Italy. It is the Italian word most known overseas followed by cappuccino, espresso and spaghetti. This seems all well and good. Not really. Our national pizza is less and less Italian and is prepared badly in spite of the rules dictated by associations and the many courses for pizza makers. It is calculated that in Italy alone there are 50,000 pizzerias, a humungous number, turning out pizzas that are almost always disappointing. While it is true that after the hamburger pizza is the most difficult food to prepare (none of the two foods can be accurately reproduced in the home kitchen), the problems lie both in the ingredients and the preparation technique. The problem of the ingredients is indeed dramatic: we have mozzarellas that are not produced with milk but with semi industrial products from Eastern Europe, Chinese or American tomatoes, olive oil from Tunisia or Spain, not to mention vegetable oil, and French, German or Ukrainian flour. According to the Coldiretti agricultural association, in 2013 alone Italy imported 1,058 million pounds of olive oil and olive residues, 176 million pounds of curd for mozzarella, 231 million pounds of tomato concentrate, of which 127 million came from the United States and 63 from China, plus 7.92 billion pounds of soft wheat, an import that is trending toward a 20 percent increase in the first two months of 2014. Somebody is using all this stuff! In addition, there are preparation problems to consider: electric ovens, unleavened dough, poor quality anchovies, thin mixtures, insufficient cooking time in the haste of serving too many pizzas at the same time. Unfortunately, pizza is a mix that is difficult to digest: if the mozzarella

is not good, the dough not properly leavened, the tomatoes acidic, the stomach suffers, especially if a lot of beer is ingested as is customary with pizza. Even though pizza is not a dish that is prepared by a chef in a restaurant, but by a pizza maker in front of the open oven, the Academy raises a loud cry of pain for the slaughter of this symbol of Italy.

PAOLO PETRONI

LEARNING ABOUT OUR ROOTS

see page 6

Research on the roots of the Academy since its foundation in 1953 is ongoing. Who were the original Academicians and how did the Academy develop? A look at the original “invention” of the Delegations.

LOOKING FORWARD TO EXPO 2015

see page 8

The Study Center held a meeting to tackle the important objectives and projects with which the Academy will be involved during the coming year: from the new edition of the Recipe Collection to the great event of Expo 2015 in Milan to the theme of the annual Ecumenical Dinner.



“STORIONE” (STURGEON): FISH OR DESSERT?

see page 9

Storione is a dessert that was born in Canzano (Teramo) and has never gone beyond the confines of its birthplace. The original recipe has been jealously guarded by a local noble woman. The recipe for this dessert, passed on orally from mother to daughter, is slowly disappearing owing to the laboriousness of its preparation.



WHAT ARE “MOECHE”

see page 11

Eugenia-Lower Padua Delegate Pietro Fracanzani tells us all about the moeche soft shell crabs that can be enjoyed in the spring and fall around Venice. With the changing of the seasons, these crabs shed their shells. During the short hours that they are without shells they are known as moeche, they are extremely tender, almost springy.

FRENCH CUISINE AND CISALPINE CUISINE: A LONG HISTORY OF GIVE AND TAKE

see page 12

From the Ancient Celts to “Nouvelle Cuisine”: influence, engagements and battles have criss-crossed the Alps. Lodi Academician Maria Emilia Moro Maisano provides us with an historical-gastronomical analysis. Today’s Italian chefs, well aware of the enormous patrimony of excellent raw materials and the variety of regional traditions they have at their disposal, must also know how to enhance them. In this way they can liberate themselves from a subjection that is based more on reputation than quality.

MEALS AT ROME’S SAN MICHELE INSTITUTE

see page 14

Two manuscripts from the Casanatese Library were analyzed by Rome Academician Maria Attilia Fabbri Dall’Oglio. They bear valuable witness to the festivals and day to day life and nutritional conditions at both the internal



mess hall and external soup kitchens run by the Institute San Michele in Rome at the end of the 17th century.

ORYZA SATIVA

see page 16

Rice was born in Asia and spread to the west where, for many centuries its preparation was considered medicinal. As Francesco Franchi, Academician from Belluno-Feltre-Cadore explains, *oryza sativa* managed to alter landscapes, customs and politics from the slopes of the Himalayas to the Alpine foothills of the Veneto.

THE MILKY WAY

see page 18

With its project The Milky Way: Following in the Footsteps of the Lombards, the Delegation of Benevento participated in the Universal Forum on the Culture of Naples and Campania. The event consisted of four meetings in which the dairy products of the area were the subjects of both interesting presentations and excellent gastronomic dishes.

GASTRONOMY: IN SEARCH OF THE TRUTH

see page 19

The three Bologna Delegations joined forces to organize a conference revolving around an important and current subject:

Gastronomy: in Search of the Truth. Excellent presentations contributed to the success of the project.

FOOD AS A METAPHOR FOR LIFE (AND SURVIVAL)

see page 20

A combined meeting-conference organized by the Isernia Delegation dealt with gastronomy from 1944 to the present, and its relevance and developments. An extraordinary piece of writing entitled *Frying Pans Not Mess Tins* provided the inspiration for the event. While imprisoned during World War II, two officials from Molise collected and illustrated hundreds of recipes to keep their hunger at bay.

ORIO VERGANI

see page 22

The Universities and Expo 2015 is an original contribution by Professor Ada Gigli Marchetti, a history Professor at the University of Milan. Her presentation was a reflection on a day devoted to the study of Orio Vergani at the Braidense National Library.

THE MEAT OF PODOLICA CATTLE IN APULIA

see page 26

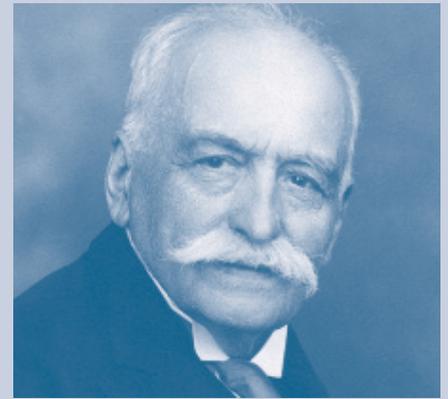
In order to help us become better acquainted with this relatively unknown breed, Lecce Academician Antonella

Caroli Angiuli describes the origins of and places where Podolica cattle are raised. The meat of this breed constitutes an outstanding niche product.

ESCOFFIER NEAPOLITAN STYLE

see page 27

Even though he never visited Naples, Auguste Escoffier's 1903 *Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique* (The Culinary Guide: an Outline of Practical Cuisine) clearly demonstrates his incurable passion for the former capital of the Kingdom of the Two Sicilies. In it he attaches the epithet "Neapolitan Style" to a series of dishes that were all but unknown in Naples.



A DINNER IN ANCIENT EGYPT

see page 29

Bread and beer were part of the basic nutrition of the ancient Egyptians. The cultivation of grain was one of the major activities in the Nile valley. Maria Cristina Guidotti, Director of the Egyptian Museum in Florence paints a complete picture of Egyptian nutrition. Even though it is far removed from us in terms of customs and religion, ancient Egyptian civilization was in some ways gastronomically closer to our own than that of the ancient Romans.

OUR STRAIGHTFORWARD CUISINE

see page 31

Does traditional Italian cuisine exhibit characteristics of simplicity? Rome Appia



Academician Donato Pasquariello tries to answer this question through some personal considerations. The basic simplicity of our regional cuisine has recently been overcome by pseudo-enhancements, often merely in terms of appearance, from other cultures, traditions and especially, new fashions.

SIXTEENTH CENTURY REGULATIONS ON MARITIME COMMERCE AND CONSUMPTION

see page 33

Vasto is one of the lucky few localities that possesses several centuries worth of official documents relating to such subjects as food rationing and gastronomy. As Chieti Academician Pino Jubatti explains, they have access to a body of legislative and normative acts that documents, among other things, a specialized nomenclature devoted to the commercialization and consumption of the fishing of the littoral.

COOKED PROSCIUTTO FROM TRIESTE

see page 35

The many cooks and domestic workers who came to Italy in the early 1800s to work for bourgeois families brought with them an ancient Bohemian tradition: cooking an entire bone-in prosciutto ham. Still today at the many characteristic "buffet" restaurants in Trieste this meat - erroneously called "Prague Ham" - is served in thick hot slices accompanied by horseradish or mustard.



EGGS: BETWEEN MYTH AND REALITY

see page 37

Man has used eggs as an important source of food since ancient times. But throughout human history the egg has also had great symbolic value. It represents not only the beginning of a new life but also the continuation of life beyond this world. Rome Appia Delegate Publio Viola shows that all populations and religions have numerous legends regarding the egg.



GRANITAS, SORBETS AND GELATO

see page 39

Milan Duomo Academician Nicola Barbera discusses the subject of granitas, sorbets and gelato with a brief historical introduction, from the first preservation of snow (1110 A.D.) to the first industrial refrigerators (1876). He then lists and describes in detail the various types of ice cream and ices.

"LA VECCHIA": VEGETABLE AND HORSE MEAT STEW FROM PARMA

see page 41

Italians eat horse meat in a variety of way, but Parma is particularly well known for its consumption. Parma Delegate Gioacchino Giovanni Iapichino presents a typical ancient local recipe: la vécia is a vegetable stew embellished with ground horse meat.

Translator

NICOLA LEA FURLAN

Summarized

FEDERICA GUERCIOTTI

LUGLIO 2014 / N. 262

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Giovanni Ballarini,
Nicola Barbera, Maurizio Campiverdi,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Antonella Caroli Angiuli,
Giorgio Cirilli, Silvia De Lorenzo,
Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Pietro Fracanzani, Francesco Franchi,
Gabriele Gasparro, Ada Gigli Marchetti,
Maria Cristina Guidotti,
Gioacchino Giovanni Iapichino,
Pino Jubatti, Pier Carlo Lincio, Paolo Lingua,
Giuseppe Maniscalchi, Luigi Marini,
Maria Monica Martino,
Maria Emilia Moro Maisano,
Claudio Novelli, Donato Pasquariello,
Milly Pati Chica, Paolo Petroni,
Gian Paolo Pinton, Giuliano Relja,
Amedeo Santarelli, Publio Viola.



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 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL

VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali". Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana