

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. 268, FEBBRAIO 2015 / 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 1815-2015 bicentenario della cucina borghese moderna (Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 La Dieta Mediterranea compie 40 anni (Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Il fritto misto (Ruggero Larco)
- 8 La cucina "sparagnina" (Claudio Novelli)
- 10 Quando i vegetali si ammalano (Renzo Pellati)
- 11 La pecora bianca di Giotto (Mauro Mazzon)
- 13 Le azioni positive del caffè (Publio Viola)
- 15 Profumata mortadella (Piergiulio Giordani)
- 17 Con i sapori del mare (Luigi Collu)
- 20 Brodetto e zuppa di pesce non sono la stessa cosa (Pino Jubatti)

**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

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

- 22 Il cibo come fattore di identità (Donato Pasquariello)
- 24 Il cavolo rapa nella tradizione di Caltagirone (Maurizio Pedi)
- 25 La capra garganica e la "muscisca" (Giuseppe Trincucci)
- 27 Bacini gastronomici (Vincenzo Del Genio)



In copertina: Particolare dell'opera "Osteria La Gensola in Rome" (1837) di Ditlev Blunck, esposto al museo di Copenaghen.

- 28 I segreti dello champagne (Nicola Barbera)
- 30 La prossemica al ristorante (Angelo Tamburini)
- 32 Onnipresente prezzemolo (Gianni Di Giacomo)
- 34 Il formaggio caprino dell'Appennino modenese (Sandro Bellei)

I NOSTRI CONVEGNI

- 18 Mediterraneo e salute (Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 35 Pesci al mercurio (Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 26 Accademici in primo piano
- 36 In libreria
- 37 Dalle Delegazioni
- 48 Vita dell'Accademia
- 66 Carnet degli Accademici
- 69 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 **deco-dificarlo** 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.

QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA (1975-2015)

Apuana	<i>Gianfederico Frosini</i>
Ferrara	<i>Michele Bonino Severino Sani</i>
Firenze	<i>Paolo Petroni</i>
Livorno	<i>Sergio Gristina</i>
Lodi	<i>Giuseppe De Vizzi Giuseppe Guercilena</i>
Pescara	<i>Angelo Tuzzato</i>
San Marino	<i>Pierluigi Morri</i>
Savona	<i>Dante Mirenghi</i>
Termoli	<i>Elio D'Ascenzo</i>
Udine	<i>Furio Dei Rossi</i>

TRENTACINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1980-2015)

Alessandria	<i>Giuseppe Baccalario Mario Dell'Aquila</i>
Arezzo	<i>Giovan Battista Cirianni Oswaldo Miliani</i>
Borgo Val di Taro	<i>Franco Brugnoli Antonio Ferrari</i>
Cesena	<i>Giuseppe Agostini Giorgio Fabbri Paolo Fabbri</i>
Foligno	<i>Lodovico Mattoni Marcello Mencacci</i>
Ivrea	<i>Giuseppe Curto</i>
Ragusa	<i>Carlo Sartorio</i>
Roma	<i>Eolo Poli Sandri</i>
Toronto-Ontario	<i>Peter DalGLISH</i>
Trento	<i>Mario Basile</i>
Trieste	<i>Paolo Davanzo</i>
Udine	<i>Bruno Gregoratto Antonietta Stroili Vittorio Zanier</i>
Varese	<i>Vito Artioli</i>
Venezia	<i>Laura Ghittino Courir</i>
Voghera-Oltrepò Pavese	<i>Pierluigi Tagliabue</i>



1815-2015 bicentenario della cucina borghese moderna

Quando la visione dominante, che tiene assieme un periodo della cultura, s'incrina, la coscienza regredisce in contenitori più antichi, cercando fonti di sopravvivenza che offrano anche fonti di rinascita (James Hillman - An Essay on Pan, 1972).

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, dove sta andando la cucina italiana? Un bicentenario, quello del 1815-2015, e quindi una prospettiva storica, possono aiutarci nel tentativo di rispondere a questa domanda, considerando che stiamo vivendo la fine di un periodo di due secoli, durante i quali la società occidentale ha visto la nascita, l'ascesa e, infine, il presente disfacimento di una classe borghese, con la sua cucina. La classe borghese s'identifica e si fonda su alcune grandi colonne oggi crollate o in crisi: lingue nazionali e non dialettali; letterature di alto livello espresse in libri e giornali e non più bollettini del potere; teatri con rappresentazioni non più asservite alla casa regnante; una cucina che trova riferimento non più nei palazzi del potere, ma nelle case borghesi e soprattutto nei ristoranti.

Si può porre l'inizio della nuova cucina nel 1815, quando il Congresso di Vienna tenta un'impossibile restaurazione sociale europea e in un'Italia, ancora divisa in molti stati, la borghesia inizia la costruzione di nuovi paradigmi, anche gastronomici, in un lento, ma continuo cammino di trasformazione.

In Italia, lo sviluppo della nuova cucina borghese accelera con l'Unità del 1861, trovando una rilevante espressione, nel 1891, con l'opera di Pellegrino Artusi, e raggiunge la sua massima espressione nella *Belle Epoque*, che va dal 1870 al 1914.

Con la Prima Grande Guerra, un secolo dopo il Congresso di Vienna, con i rivolgimenti sociali di cui il fascismo è un'importante espressione, e con l'emergere di nuove classi sociali, inizia un progressivo declino della borghesia e della sua cucina.

Nel periodo marcato dalle due Grandi Guerre mondiali, alla cucina dell'alta e media borghesia italiana si affianca quella della piccola borghesia, che sfocia in un dilagante ceto medio, mentre, con il progressivo e sempre più rapido inurbamento, inizia lo smantellamento delle cucine locali tradizionali.

Negli ultimi cinquanta anni (1965-2015), continua l'espansione di una classe media, che sgretola e porta al quasi completo disfacimento quella borghese, e di pari passo avanza una sempre più rapida e intensa industrializzazione della produzione e della distribuzione alimentare, accompagna-

ta da una mondializzazione dei costumi, dei consumi e della cucina.

Il declino della cucina borghese "fatta in casa" si accompagna allo sviluppo di una cucina, prima artigianale poi industriale, alla quale si associa l'industrializzazione degli strumenti e delle attrezzature.

Dal secondo dopoguerra, ogni casa, anche la più modesta, ha un fuoco regolabile con precisione e un frigorifero ben più efficace di una ghiacciaia, mentre avanza il postmoderno dei fornelli e forni a induzione, delle microonde e di tante altre attrezzature quali gli abbattitori, i forni per le cotture sottovuoto e via dicendo, ma soprattutto dei *robot*, che aprono la strada a un nuovo futuro, quello di una cucina che dalle tecnologie fisico-meccaniche passa alle tecnologie informatiche o computerizzate.

Nell'attuale società della comunicazione, la cucina trova nuovi punti di riferimento negli innovativi mezzi di comunicazione visiva, anche attraverso la pubblicità che li sostiene. La nuova comunicazione, largamente presidiata e utilizzata dall'industria agroalimentare e dalla moderna distribuzione alimentare, è dominata dalle dieci Grandi Sorelle dell'agroindustria mondiale, che continuamente offre alimenti a diverso grado di preparazione, sotto una miriade di marchi differenti, per prodotti sempre più simili.

Nello stesso tempo, il ristorante, da luogo di cultura, si trasforma in un palcoscenico e in una vetrina, dove danno spettacolo i cuochi-attori,



spesso con un piede negli studi televisivi, che propongono “esperienze” difficilmente riproducibili in famiglia, e per i quali si pone la domanda *se si va in televisione perché si è grandi chef, o si è grandi chef perché si va in televisione.*

Ne consegue una sempre maggiore diffusione di una cucina di cultura industriale e spettacolare, che va progressivamente soppiantando quella di un artigianato con la cultura borghese del “fatto in casa”, e con il progressivo abbandono di antiche e consolidate tradizioni.

Inutile e antistorico è, oggi, rifiutare le offerte e le proposte di nuovi mezzi di cucina e, soprattutto, negare l'importanza, spesso decisiva, delle attuali condizioni sociali, dei moderni ritmi di vita, della corrente disponibilità e qualità di cibi, di tecniche e quant'altro caratterizzi l'odierno mercato agroalimentare e l'incontenibile globalizzazione dell'informazione.

Bisogna tenere anche conto di come

siano cambiati gli spazi e i tempi della vita moderna, e delle altrettanto importanti trasformazioni nella dimensione e nella struttura della famiglia.

Ignorare tutto ciò, e soprattutto non accettare il nuovo, sarebbe un imperdonabile errore, e, in quest'ottica, bisogna considerare i nuovi mezzi e gli strumenti di cucina nella prospettiva di una sperimentazione che, oggi come ieri, caratterizza la cucina, e dalla quale scaturisce sempre una limitata serie d'innovazioni, alcune delle quali, a loro volta, entrano poi a far parte di una tradizione continuamente rinnovata.

Il paradigma borghese italiano di un passato iniziato nel 1815 aveva una dimensione provinciale e regionale, con tempi settimanali e stagionali. Oggi, nel 2015, il paradigma postmoderno che si va formando ha caratteri che risentono della globalizzazione dei costumi, degli alimenti e delle tecniche; non dipende più, se non in minima parte, dalle stagioni e da una

scansione anche religiosa del tempo: sempre più ricorre a un largo utilizzo di cibi a diverso livello di preparazione e trasformazione industriale, si confronta con una differente valutazione del tempo, e soprattutto si manifesta attraverso nuovi canali di comunicazione prevalentemente visiva e un diverso sistema di ristorazione pubblica.

Le tradizioni di un tempo non lontano sono morte o, piuttosto, sono ancora recuperabili e riutilizzabili, come è, per esempio, avvenuto nel passato, quando gli antichi templi pagani sono stati trasformati in chiese cristiane, o piatti rinascimentali e settecenteschi sono stati reinterpretati dalla cucina borghese?

Solo in tale prospettiva è possibile tutelare le tradizioni che ancora sono presenti e resistono nella cucina italiana per favorirne il miglioramento, e di questo bisogna rendersi conto.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 69



A PROPOSITO DEL PREMIO VILLANI IL PRODOTTO ALIMENTARE ARTIGIANALE

Il premio “Dino Villani” è riservato ai titolari delle aziende artigianali o piccolo-industriali che si distinguono da tempo nella valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità.

Si definisce artigianato un'attività produttiva di oggetti ottenuti manualmente con l'utilizzo, da parte dell'artigiano, di strumenti ausiliari, una volta autonomamente prodotti e finalizzati ad un tipo specifico di lavorazione, anche se questo ultimo aspetto è quasi scomparso, facendo l'artigiano ricorso, ormai, a strumenti derivati dalla produzione industriale.

Anche in alimentazione, i principali criteri dell'attività artigianale sono i seguenti quattro.

Il lavoro manuale è predominante. Artigiano è colui che esegue personalmente il lavoro e non si limita a vendere quanto preparato e prodotto da altri. Per esempio, il pasticciere è un artigiano che vende quello che produce, mentre il venditore di dolci fatti da altri è un commerciante.

Assenza di sfruttamento della mano d'opera. L'artigiano impiega un piccolo numero di persone, per convenzione non più di dieci, preferibilmente familiari e in cooperativa.

Assenza di speculazione sulla materia. Il prezzo che si paga all'artigiano non deve essere tanto quello della materia, quanto della sua opera. Nel caso del pasticciere, non è il prezzo degli alimenti usati (zucchero, uova ecc.), quanto quello della loro trasformazione.

Assenza di uso esclusivo di macchine. Indubbiamente l'artigiano usa delle macchine, che un tempo produceva lui stesso, ma nella sua produzione deve essere preponderante l'attività manuale, e non l'utilizzo di macchine automatiche.

La Dieta Mediterranea compie 40 anni

L'Unesco l'ha dichiarata Patrimonio dell'umanità, ma di italiano è rimasto poco.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Era da poco finita la Seconda Guerra mondiale, quando una coppia di coniugi americani del Colorado, Ancel e Margaret Keys, innamorati dell'Italia, presero casa a Pioppi, un piccolo villaggio di pescatori del comune di Pollica, nel Cilento. Per gli abitanti della zona erano degli illustri sconosciuti, ma Mr Keys era già famoso a livello mondiale in quanto inventore della celebre "Razione K" (K, dall'iniziale del suo cognome), che era stata data in dotazione, dal 1942, ai soldati dell'esercito americano quale alimentazione di sussistenza. Rimase per quasi trenta anni a Pioppi che divenne, così, il quartier generale dei suoi studi (svolti, tra l'altro, anche a Nicotera, in Calabria) sulla correlazione tra alimentazione e malattie cardiovascolari. Keys, probabilmente il primo biologo e fisiologo nutrizionista della storia, dopo decenni di indagini, giunse alla conclusione che l'alimentazione a base di pane, pasta, frutta, verdura, moltissimi legumi, olio extravergine di oliva, pesce, pochissima carne e poco vino, era la responsabile dello straordinario effetto benefico sulla popolazione locale. Questo tipo di alimentazione venne chiamata Dieta Mediterranea. Tutti i risultati dei suoi studi furono tradotti, in forma divulgativa, nel famosissimo libro *Eat well and stay well, the Mediterranean way*, scritto nel 1975 assieme alla moglie.

L'Italia aveva, però, ben altre preoccupazioni: usciva dalla guerra affamata, con problemi di denutrizione e di carenza di cibo, per cui parlare di dieta non era proprio il caso. E poi, come ben sappiamo, non esisteva un'alimentazione italiana: al Nord si mangiava in modo comple-

tamente diverso (burro e grassi animali), rispetto al Sud (olio e verdure). Insomma, si pensava a tutto fuorché a una dieta povera di carne e di grassi. Erano gli anni Sessanta e Settanta del boom economico, di colesterolo non parlava certo nessuno e non si sapeva nemmeno che esistesse. Poi la musica cambiò, e, con gli anni Ottanta, le diete cominciano ad imporsi: via i grassi! Qualcuno ricorda ancora l'incredibile successo della *Weight Watchers*? E di Dieta Mediterranea si cominciò a parlare prima in America e poi finalmente in Italia. La quinta sessione del Comitato Intergovernativo dell'Unesco, riunitasi a Nairobi, in Kenya, nel 2010, ha iscritto,

nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'umanità, la Dieta Mediterranea, riconoscendo tale patrimonio appartenere a Italia, Marocco, Grecia e Spagna. Nel novembre 2013, tale riconoscimento è stato esteso a Cipro, Croazia e Portogallo. Keys, il padre della dieta, è morto a Minneapolis, nel 2004, ultracentenario, indiscusso testimonial che l'alimentazione corretta allunga la vita. Non ha visto, quindi, il riconoscimento Unesco. Tuttavia, l'Italia (dove tra l'altro ha operato un precursore degli studi sulla connessione cibo-malattia, il torinese Lorenzo Piroddi) ha visto la beffa del riconoscimento della validità della sua alimentazione in compagnia di Croazia (?), di Cipro e del Marocco. In America la rivista americana TIME ha dedicato a Keys la copertina del numero di gennaio 1961. In Italia, dove, come è noto, siamo sempre "molto generosi" con chi lo merita, gli è stato dedicato nel 2009 un Istituto Alberghiero a Castelnuovo Cilento.



See English text page 69



Il fritto misto

Cinquemila anni di storia e tradizione: una dovizia di ricette, dagli antichi Egizi a oggi.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Quando si parla di fritto, credo che non ci sia alcuno che possa affermare “non mi piace”. E se è vero il detto che fritta è

buona anche una soletta di scarpa, la tradizione, e quindi la storia, ci insegnano che quel tipo di cottura ha sempre avuto un gran successo. Anche i bambini, molto “pignoli”, diciamo così, in fatto di gusti, sul fritto discutono poco: dalle patatine alle crocchette, dalle polpettine di pesce

(bastoncini) alla fettina fritta, raramente disdegnano quei piatti. Non a caso questa “manipolazione” del prodotto base ha storia antichissima. La cucina del fritto risale infatti a cinquemila anni fa: gli antichi Egizi già friggevano, soprattutto le verdure, usando grasso d’oca, di maiale o di bovino, mentre molto meno usato era l’olio. I nostri antenati, i Romani, che avevano una cucina in cui i sapori erano molto contrastati e fortemente speziati, friggevano, come riporta Apicio, pesci, verdure e dolci. Scrive nel suo *De re coquinaria*: “Come conservare a lungo i pesci fritti. Al momento della frittura si levano dalla padella e s’innaffiano con aceto caldo”; questo procedimento tutt’oggi è in uso, per esempio, sia per le alborelle di fiume sia per le alici. Venivano poi fritti dei “dol-

cetti” che erano venduti lungo le strade, soprattutto durante il periodo dei Baccanali, oggi riveduto e corretto nel nostro Carnevale: le *frittilia*, frittelline dolci di pasta, molto simili ai nostri “cenci”. Friggevano nell’olio e nel grasso animale, e friggevano anche il pane, in bocconcini. Nel Medio Evo, l’uso del fritto era prevalentemente riservato ai dolci, tuttavia in un documento del 1148, citato da Pietro Verri, figura il *lombos cum panitio* ossia la futura costoletta alla milanese. E molte sono le ricette che trattano di frittelle passate nell’uovo e fritte nell’olio. Ma anche “ravioli” con impasto di mandorle e noci, poi bagnati nell’uovo e fritti.

Maestro Martino da Como, nel suo *Libro de arte coquinaria*, nel XV secolo, spiega come friggere fettine sottili di zucca infarinate in “bono olio”, e ancora come fare le frittelle di ogni tipo, da quelle di verdura a quelle di riso, a quelle di mele o fichi, tutte fritte nello strutto. Molte ricette sono riservate ai pesci; scrive il nostro rinascimentale autore: “Soglie (sogliole). Vogliono esser fricte, di sopra gli butterai un poco di sal trito...”, o ancora: “Sardelle. Il suo naturale è de frigerle...” e poi “Uselie (aguglia). Il suo naturale è de frigerlo...”. E ancora suggerimenti per altri tipi di pesce.

Bartolomeo Scappi, cuoco segreto, ossia privato, del Papa Pio V (siamo nel 1570), nella sua gigantesca *Opera dell’Arte del cucinare*, propone tantissime ricette di verdure fritte, di pesci, dalle tinche alle trote, ai lucci, e ancora dalle lumache ai funghi, tutti da friggere nell’olio di oliva. Vediamo come suggerisce di friggere “...le polpe delli





gambari. Piglinosi le polpe che da poi sono state allessate, taglinosi in pezuoli della grossezza di un dito, bagninosi nell'acqua e infarinosi, e frigganosi in oglio o in buttiro purificato". Con lo Scappi si ritrova anche una ricetta per friggere la carne, cottura che non era nell'uso comune: in questo caso sono le braciole di vitella, e consiglia l'uso dello strutto.

Alberto Alvisi (siamo alla fine del 1700), cuoco del Cardinale Barnaba Chiaramonti, poi Papa Pio VII, fornisce una serie di ricette per friggere frittelle di riso, di mele, pastelle dolci, simili alle nostre "chiacchiere", ma non suggerisce niente in merito a pesci o carni. Per avere il fritto come lo intendiamo oggi, bisogna arrivare alla metà dell'Ottocento: famosa la disputa della primogenitura tra la "costoletta alla milanese" e la "Wiener Schnitzel", disputa peraltro conclusa con riconoscimento a favore della milanese, grazie alla pubblicazione del testo originale precedentemente citato. Da non dimenticare, inoltre, le tradizioni dei grandi fritti piemontesi (fritto misto "fricassà meschià", in dialetto) che si aggiungono a quelle già esistenti in tutto il Paese e dove, ormai, la carne di manzo entra a buon diritto. E allora abbiamo una dovizia di ricette che Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, riassume nel suo impagabile *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, dove specifica anche che in Toscana si usa l'olio, in Emilia il lardo, in Lombardia il burro. Insomma, come avrebbero detto i nostri avi, *unicuique suum*, a ciascuno il suo. Ancor oggi rimane interessante la questione su cosa

usare per friggere; infatti la moderna cucina ha fatto passi da gigante in termini di nuovi prodotti oleari: non più solo i tre citati prima, ma anche altri oli vegetali, quali quelli di arachide, di semi di girasole, di mais, di soia, di semi misti. Senza entrare nel complesso della chimica, vorrei sottolineare un aspetto: se si prendono le

olive e si pressano, esce dell'olio. Se si prendono gli altri semi e si pressano, esce una pasta più o meno oleosa; ma questa "pasta" per diventare olio deve subire un processo chimico-industriale. Ebbene ciascuno tragga le sue conclusioni. Io sono toscano e voto per l'olio di oliva.

See International Summary page 69

IL MARE NEL SUGO DELLE TELLINE

Nei riflessi viola-azzurro dei loro gusci ostinatamente chiusi, nell'eleganza dell'ovale, le telline si nascondono sotto la sabbia del mare Mediterraneo. Qui, sulla costa, la rete trascinata sul fondo basso riesce a raccogliere e, se la pesca è fortunata, viene tirata su colma, luccicante di riflessi dorati. Già nel Trecento molte poesie musicali hanno parlato

di questo mollusco, "Tellina pulchella".

Così l'Aretino, il Mattioli, il Romoli.

D'Annunzio: "Era alla pesca delle telline,

alta e diritta, con le gambe tuffate

nell'acqua verde screziata di scintille

d'oro, tutta nel sole" (IV-2-43) e Moretti:

"Passano due bambini scalzi che han raccolto gusci di telline" (II-714).

Artusi ("La Scienza in cucina e l'Arte di



mangiar bene", Einaudi), in una nota, richiama il Pisanelli: "Si pongono nell'acqua fresca e quindi si lasciano stare un giorno o due, e così deporranno tutta la rena, che haveranno; il vino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leva loro anco ogni umidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnoli le chiamano Brignigois". E il Gallina: "le Telline non si conoscono a Parigi, et di rado si truovano a Marsiglia, ma solamente a Roma et a Venetia" (e sulla costa salernitana n.d.a.) et ne sono di tre sorti: la prima è di quelle, che si chiamano telline, perché crescono presto, et sono piccole; la seconda è di quelle più grandi, et si chiamano regie, et la terza è di quelle, che sono di color bianco dentro et fuori, et han la guscia lucida, trasparente et sottile più dell'altre" ("Trattato della natura de' cibi e del bere", pag 531).

Inutilmente si cerca di aprire le telline con la pressione dell'unghia, restano ostinatamente chiuse. Lo fanno, invece, i pescatori, prima di gustarle, crude, appena pescate. In cucina, si fanno aprire delicatamente sul fuoco, a trarne fuori il piccolo frutto, separandolo dal guscio (che aperto è bello nei suoi riflessi grigio-azzurro) e a raccogliere l'acqua che da essa viene depositata, filtrandola con un colino per eliminare la sabbia. A parte si sfrigge, nell'olio, l'aglio con il prezzemolo e si mette qualche pomodoro, se non si preferisce in bianco. Si aggiungono le telline, raccolte in una ciotola con la loro acqua, e si fa appena insaporire a fuoco lento. Resterà nell'aria e nel sapore il profumo del mare.

(Maria Monica Martino)



La cucina "sparagnina"

Numerosi manuali hanno insegnato agli italiani a risparmiare in cucina. Sarebbe possibile seguirli anche oggi?

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Non perché le perfide demoplutocrazie occidentali ci abbiano rinnovato le sanzioni, o che la demoimperiale America ci abbia condannato all'embargo per aver disatteso i suoi voleri, né tantomeno per rispolverare meschinità e miserie della cucina autarchica o rivivere come in uno psicodramma quella disperata del tempo di guerra, quanto piuttosto per praticare una nuova forma di disobbedienza civile, vuoi per atto di fede (il cristiano non sprezza il dono del Signore), o laicamente, per fare palestra di buon senso.

Scontato e di vago sapore deamicisiano, il riutilizzo del pane raffermo: zuppe di cipolla, pappe al pomodoro, pancotti e ribollite, crostini fritti o abbrustoliti per intingoli e bruschette, molliche atte a fabbricar polpette, di carne, di pesce e di verdure, le croste per macinar pangrattato dal gusto e dalla grana che più ci aggrada, dal bianco grossolano per sicula aggiunta di "muddica frita", a quello fino per le polpette di cernia, al nero integrale per non sbiancare quelle di melanzane. Non più polverina dolciastra e farinosa, fatta "con vere fette biscottate". Banale, anche il ricordarlo. Andiamo avanti. Meno banali, forse, gli gnocchi di pane, scalcagnati e grossolani eredi di seicentesche milizie dalle dissennate copule, i millefanti, e discendenti diretti di quelli che Meluzza Comasca chiamava, a torto, i "maccaroni". Ammolate, non affogate, la mollica del pane raffermo con del latte. Soffriggete 150 g di pancetta tritata fine ma non finissima, un paio di foglie di salvia spezzettata, qualcuna di maggiorana, un

paio di cucchiari di parmigiano, un paio di uova, e farina quanto basta a dare una consistenza malleabile. Sta a voi decidere se farli piccoli, mille infanti, o più cresciutelli. In acqua bollente salata, sono pronti quando tornano a galla. Conditeli con burro, parmigiano e pepe. Qualcuno ama la noce moscata.

Perché della zucca gettare i semi, quando, ben risciacquati e privati dei filamenti, appena asciugati, cosparsi di sale fino, tostati in forno caldo con un filo di burro o senza, si trasformano in eccellente e croccante aperitivo? Si mangiano interi, senza sgusciarli, e senza nettarsi le dita sui braccioli del divano. Le bucce dei piselli. È ormai trascorso un congruo lasso di tempo dalla conquista americana dell'Italia, dal Piano Marshall e dalla polvere di piselli. Si può quindi nuovamente trattare l'argomento, anche se con estrema cautela. Dicevamo, perché usare piselli surgelati o in scatola, lasciandone i baccelli alla signora Stella, alla Maggi o alla Gnorri, che dopo qualche astuto trattamento ce li rivende trasformati in vellutate, minestrine e liofilizzati? Certo, sgranare piselli è innegabilmente seccante e poco creativo, ma vi siete mai chiesti quante ore passate davanti al televisore? Bene, in quel mucchio di scorze, scegliete le più toniche ed elastiche, e liberatele dal tegumento interno che le rende immangiabili: basta incurvare la buccia fino a spezzarla. Facendo scivolare le due metà una sotto l'altra, vedrete la pellicina staccarsi da quella superiore: il resto lo lascio all'intuito e all'abilità manuale. La quantità, alla pazienza. Dopo aver soffritto cipolle, lardo o pan-



cetta tagliata a striscioline, aggiungete i piselli con i loro baccelli ben mondati, allungate con brodo e portate a cottura. Lunga comunque, e ricca, la produzione della manualistica “sparagnina”: l’Italia, mai stata un paese particolarmente ricco, si è sempre divisa tra rari, raffinati aristocratici, pochi grandi borghesi ricchi e colti, e plebi rurali e urbane che divoravano qualsiasi cosa riuscisse loro far cadere nelle bocche. Con il timido crescere di una borghesia, inizia, grazie a Ippolito Cavalcanti, duca di Bonvicino, una manualistica destinata a quella classe di persone che di certo non si poteva consentire l’aristocratico banchetto, ma che aveva in tasca danaro sufficiente da potersi permettere un pasto al giorno e qualcosa di speciale nelle feste comandate. Nasce così, nel 1839, a fianco della *Cucina teorico-pratica*, di naturale ispirazione francese e aristocratica, *La cucina casarinola*, in lingua napoletana, per farsi meglio intendere dai destinatari, nella quale viene recuperata interamente la tradizione “povera” della cucina nostrana, *zuppa ‘e suffritto*, *strangolaprievete*, *menesta mmaritata*, *frettata de scammaro*, e via dicendo. Di avanzi ancora non si parla, anche se Alexandre Dumas, nel *Corricolo* (1835), scriveva che la plebe, i lazzari,

mangiavano vermicelli solo nei giorni festivi: “I maccheroni costano due soldi la libbra, mentre una pizza da due centesimi basta a un uomo”.

Il fatto di voler suggerire una cucina nutriente e saporita, ma soprattutto economica, si lega indissolubilmente al processo unitario e alla formazione di un ceto burocratico-impiegatizio, regolarmente retribuito, ma sottopagato, ad opera di autori quali Pietro Santi Pappo, cuoco, il quale, nel 1849, a Lucca, per i tipi di Francesco Baroni, dà alle stampe *Il cuciniere moderno, ossia la vera maniera di ben cucinare, colla maggiore economia possibile; utile non solo a quelli che si dilettono del mestiere della cucina, ma ad ogni famiglia ben ordinata*.

La Scienza in cucina di Pellegrino Artusi, nostro eroe nazionale, e campione di perbenismo umbertino, viene seguita, pochi anni dopo, dalla più simpatica e certamente più utile *Arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini (Formiggin, Roma, 1918). Consultata con discrezione, quasi di nascosto, dalle massaie e, certamente, non sbandierata ai quattro venti, tra le altre ricette indicava, a proposito del riutilizzo del lesso, oltre centocinquanta maniere diverse, giustificando questo profluvio di ricette con il fatto

che “l’abitudine alla minestra...rende necessario il brodo”.

Come se non fosse bastata la guerra e una *nike* poverella, che a sua volta richiese agli italiani un sesto prestito nazionale “per la vittoria”, ci si mise subito dopo anche Mussolini, il quale, nel 1930, constatava che “fortunatamente il popolo italiano non è ancora abituato a mangiare molte volte al giorno” ma che di lì a pochi anni avrebbe lanciato accuse di panciafichismo, animato dall’atletico desiderio di far ulteriormente dimagrire gli italiani e renderli così più aggressivi, nonostante già scontassero le “inique sanzioni”. *Dulcis in fundo*, la guerra. Sia come sia, fino ai primi anni Cinquanta, fu vera fame, e si mangiò di tutto. Poi la situazione migliorò costantemente col boom economico dei Sessanta; un apparente benessere fece cadere un’aragosta nel piatto di (quasi) ogni italiano, ma oggi, senza voler far troppo le pulci a questi ultimi anni, siamo nuovamente in “brache di tela”, con la leggera differenza che, mentre una volta ci veniva suggerito un saggio economizzare, oggi siamo esortati, incitati, poco ci manca costretti, a consumare di più. Per - sublime paradosso - rilanciare l’economia.

See International Summary page 69

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

MAGGIO

30 maggio - **Firenze**
Assemblea Ordinaria dei Delegati

GIUGNO

26-28 giugno - **Pollino-Policastro**
Quinquennale della Delegazione
Convegno “I sapori della Grande
Lucania: il cibo dei Parchi”

SETTEMBRE

18 settembre - **Budapest**
Convegno “Cibo e Green-Economy.
Prospettive per nutrire il pianeta”

OTTOBRE

10 ottobre - **Ascoli Piceno**
Convegno “L’oliva ascolana quale
elemento qualificante di una

*gastronomia territoriale nella
prospettiva del vasto mercato
europeo”*

15 ottobre - **Cena Ecumenica**
“I condimenti: le salse e i sughi
che caratterizzano la cucina
del territorio”



Quando i vegetali si ammalano

In passato le spore hanno provocato enormi problemi alle coltivazioni di molti prodotti in ogni parte del mondo.

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino
Centro Studi "F. Marengli"



Per il loro apporto di vitamine, sali minerali, fibre, cellulosa, polifenoli, i cibi vegetali sono indispensabili per mantenere una buona salute: compensano le deficienze dei principi nutritivi assenti o scarsi nei cibi quali carne, uova, pasta, pane, latte, formaggi. Ovviamente, in ogni parte del mondo, i vegetali sono utilissimi in cucina per preparare un numero indefinito di ricette. Per tutti questi motivi l'uomo ha sempre dedicato studi e ricerche per combattere le malattie delle piante. I responsabili sono tanti (la patologia vegetale è un grande capitolo della Storia della Scienza), ma vale la pena fermare l'attenzione sulle spore, che sono cellule strane e, diciamo pure, "dispettose": possono rimanere in uno stato di vita latente per molto tempo e poi germinare all'improvviso, dando origine ad un nuovo organismo. Ben lo sanno gli irlandesi che, a metà Ottocento

(correva l'anno 1845), assistettero impotenti alla distruzione delle coltivazioni di patate, base della loro alimentazione, per colpa della peronospora (*Phytophthora infestans*). La patata, infatti, per circa due secoli non ebbe vita facile, ma quando si scoprì il suo valore nutritivo e la facilità di coltivazione, costituì una risorsa per molte popolazioni: soprattutto gli irlandesi divennero dipendenti da questo tubero. Per combattere la fame, non potendo utilizzare le patate, molti di loro morirono di stenti e povertà, e più di un milione dovette emigrare negli Stati Uniti. Anche la vite ha subito vicende preoccupanti. In Europa, 3.500 anni prima di Cristo, erano già conosciuti i frutti delle viti selvatiche e gli antichi Romani furono gli artefici della diffusione del vino nei territori conquistati. La *vitis vinifera* varcò anche l'Oceano, e si tentò successivamente di coltivare in Europa la vite selvatica cresciuta in America. Improvvisamente, invece, nel 1800 arrivarono dall'America l'oidio e la fillossera, parassiti che provocarono danni gravissimi ai nostri vigneti, salvati poi dalla tecnica dell'innesto e da un fungicida chiamato "poltiglia bordolese" (a base di solfato di rame e idrossido di calcio), scoperto da P. M. Alexis Millardet, in Francia, nel 1885. Per l'uva, oggi si parla di "flavescenza dorata" (è stata definita l'ebola delle vigne), che tende a distruggere ettari di vigneti, ma, fortunatamente, la situazione è cambiata perché la scienza, anche in questo campo, ha fatto notevoli progressi. Un altro episodio riguarda il tè, che siamo abituati ad associare all'isola di Ceylon (ora Sri Lanka) che, invece, fino al 1870, era la

principale produttrice di caffè. Proprio in quell'anno, un pericolosissimo patogeno (*Hemileia vastatrix*), agente della ruggine del caffè, raggiunse Ceylon. Questo patogeno ha la caratteristica di infettare l'ospite e di riprodursi velocemente, grazie alla creazione di milioni di spore che formano le tipiche "pustole" dal color ruggine, che danno il nome alla malattia. Le coltivazioni del caffè di Ceylon, in presenza di un clima caldo umido, fecero precipitare la produzione da 45 milioni di kg nel 1870 a 2,5 milioni nel 1889 e, per sopravvivere, tutta l'agricoltura fu costretta a dedicarsi al tè, mentre le coltivazioni di caffè si spostarono nell'emisfero occidentale (Brasile e Colombia). Gli Accademici interessati ad approfondire la loro cultura gastronomica su questo argomento possono consultare un libro appena uscito (*Spore* - Daniela Piazza editore - 230 pagine - 22 euro), curato da Maria Lodovica Gullino, docente e ricercatrice nel campo della Patologia vegetale all'Università di Torino, Direttrice del Dipartimento Agroinnova. Il libro riporta numerosi episodi, anche divertenti, relativi alle malattie delle piante che hanno inciso profondamente sulle abitudini alimentari e sull'economia di Paesi vicini e lontani. Racconta, infatti, le vicende di spore "inquietanti" come quelle che colpiscono le mele che tendono a marcire (*patulina*), le arance deperite (*tristeza*), il basilico impazzito (*peronospora belbahrii*). I diritti d'autore del libro saranno ceduti all'associazione onlus "Cavoli Nostri", che si occupa di agricoltura sociale, dando lavoro a persone con diverse abilità.

See International Summary page 69



La pecora bianca di Giotto

Recupero e nuovo sviluppo per un ovino autoctono, dalle carni magre e digeribili, e il cui latte è ideale per produrre pecorino di alta qualità.

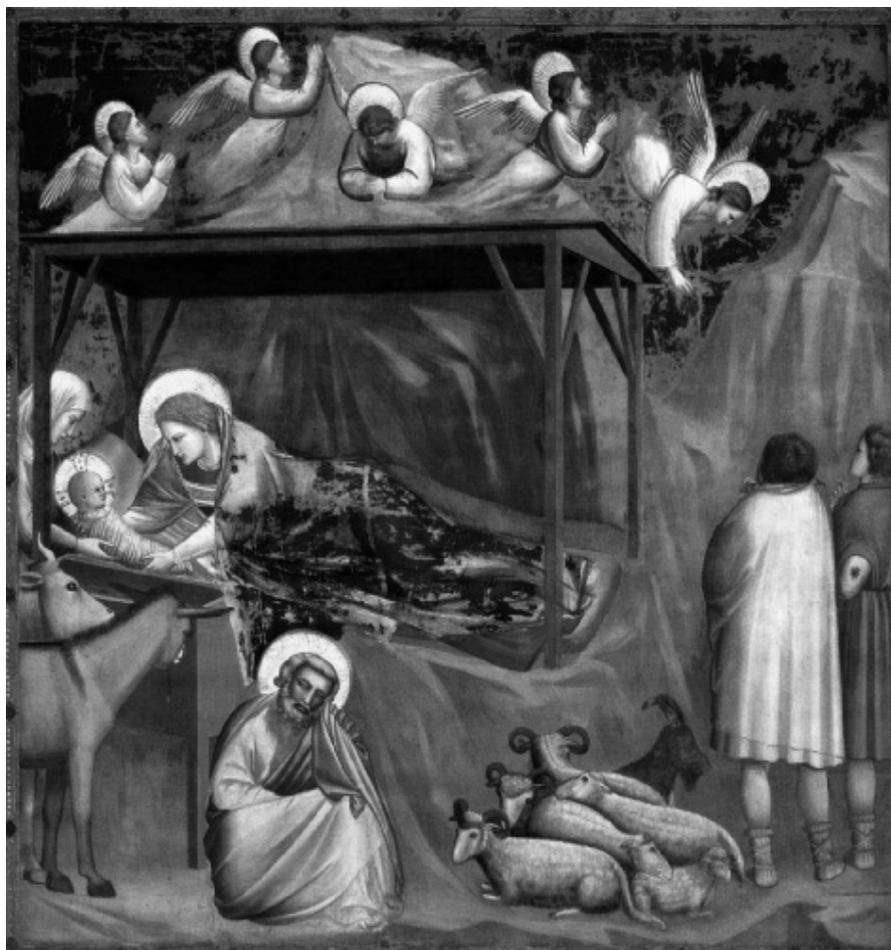
DI MAURO MAZZON

Accademico della Garfagnana-Val di Serchio

Se si torna con la memoria agli studi di Storia dell'Arte dell'adolescenza, facilmente ricorderemo di aver notato in molti affreschi e quadri, soprattutto della scuola toscana, candide pecorelle che popolavano le pianure e le colline, ma anche gli ambienti delle attività dell'uomo, dando a noi spettatori un senso di serenità e di pace. Nella Cappella degli Scrovegni di Padova, Giotto ha immortalato la

pecora bianca appenninica. Quel tipo di ovino è rimasto integro in quanto, essendo autoctono, si è solo differenziato, nella colorazione più o meno scura del vello, da altre specie presenti in zone diverse.

Durante lo sviluppo dell'allevamento nel secondo dopoguerra, la pecora bianca garfagnina ha raggiunto la ragguardevole presenza di 50.000 capi, distribuiti tra le provincie di Massa,





Reggio Emilia, Modena, Pistoia e, appunto, la Garfagnana, che occupa la parte montuosa della Provincia di Lucca, tra l'Appennino e le Alpi Apuane.

Negli anni Settanta-Ottanta, ebbe uno sviluppo notevole la "massese", variante scura e un po' più grossa, che, producendo una maggiore quantità di latte, venne preferita dagli allevatori i quali, in quel periodo, erano coinvolti dal successo del pecorino che stava entrando nell'alimentazione italiana e straniera in alternativa al grana padano, con la gran moda dell'arricchimento con il miele e le confetture.

L'ultimo gregge di pecora bianca fu venduto ad allevatori della zona di L'Aquila che, invece, operavano soprattutto sulla produzione della carne. Ma restava nella memoria delle genti garfagnine quel vello bianco.

Nel 2004, grazie al progetto della Regione Toscana in collaborazione con le Università di Pisa e Firenze, si è attuato un reinserimento nella zona, andando a riacquistare le pecore pronipoti di quelle trasferite trenta anni prima. I primi 20 capi vennero organizzati nella proprietà demaniale detta "Cerasa", ove in alcuni staggi si controllavano i progressi per un possibile allargamento ad altri allevatori. Il successo è stato clamoroso: dai 20 iniziali, in pochi anni si è saliti agli oltre 700 capi di oggi, gestiti da una dozzina di allevatori. Il progetto europeo transfrontaliero "VAGAL" ha dato una copertura ufficiale alla valorizzazione degli animali autoctoni.

La pecora è di aspetto mite, con un profilo nasale molto sottile, con le



orecchie rosee rivolte verso il basso: il maschio possiede due splendide corna a balestra che compiono un giro completo, quasi fosse un cavatappi, mentre la femmina ne possiede due che compiono 180 gradi: le corna sono sempre striate.

La razza risulta resistente alle malattie, segnatamente alla mastite, e la sua produzione di latte è in quantità inferiore a quella della massese, ma esso è leggermente più grasso e profumato per la grande varietà di erbe di cui l'animale si nutre: è quindi ideale per la produzione di pecorino di alta gamma. La pecora bianca può avere due parti ogni 14-15 mesi, con bassa natalità gemellare. La lana viene tosata tutti gli anni, fornendo una materia prima non eccezionale ma che sta tornando in alcune produzioni artigianali: si sta studiando anche la possibilità di utilizzarla come isolante naturale per l'edilizia.

L'argomento, però, che più interessa è quello della carne: la macellazione produce rese piuttosto buone, leggermente inferiori a quelle di razze spe-

cializzate. La carne è luminosa e chiara, particolarmente gradita al palato anche perché poco odorosa di ovino. La perdita di liquidi è ridotta e il colesterolo presente nelle carni crude è di 44 mg/100 gr, ove gli acidi insaturi sono superiori a quelli saturi, tra i quali quello oleico così favorevole alla salute: il valore energetico è di 100,75 kcal/100 gr.

Il grasso intramuscolare è al di sotto del 2%, mentre una modesta quantità si trova quasi esclusivamente nella schiena e pochissimo sottopelle: ripulendo la cassa

toracica esterna posteriore, la cottura resta ideale, ed essendovi meno grassi, si ottiene un'alta digeribilità. Tutti gli animali vengono allevati in libertà, nei contrafforti collinari delle valli interne della Garfagnana: gli allevatori provvedono alla transumanza estiva a S. Pellegrino in Alpe sul confine modenese, a 1.400 m di altezza.

Nei periodi di macellazione invernale, si producono insaccati sia di solo ovino sia con una parte di carne di maiale. Per la freschezza genetica si è organizzata una rotazione dell'ariete che viene scambiato anche con maschi presi direttamente in Abruzzo ove la "bianca garfagnina" è ancora molto apprezzata.

Le aziende che allevano questa razza rispettano i disciplinari di produzione che garantiscono le norme di allevamento, l'origine e la rintracciabilità degli animali e della loro carne, con il marchio "agnello garfagnino" raffigurante una testa di ovino, bianca su sfondo verde. Alcuni ristoranti della zona hanno già cominciato a mettere in menu le carni della pecora bianca con un crescente successo e, considerando che la Grecia ha un consumo pro capite di 12 kg di carne ovina mentre l'Italia resta assestata su 2 kg all'anno, vi sono ampi spazi di miglioramento, anche considerando che gli ovini sono enormemente meno inquinanti dei vitelli e dei bovini in genere.

MAURO MAZZON

See International Summary page 69





Le azioni positive del caffè

Alle dosi consentite, determina effetti positivi, tra cui uno stimolo a livello della corteccia cerebrale, potenziandone le capacità di attenzione e di apprendimento.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Il caffè è una soluzione acquosa contenente numerose sostanze in diversa concentrazione, a seconda della varietà della pianta (arabica o robusta, quest'ultima però praticamente assente nei caffè preparati in Italia), del luogo di coltivazione, del sistema di torrefazione e del modo di preparazione della bevanda. Va comunque rilevato che ogni chicco di caffè contiene circa 800 sostanze con caratteristiche e proprietà specifiche, molte delle quali sono risultate utili da un punto di vista nutrizionale, metabolico e immunitario. In particolare, tra le sostanze presenti, oltre alla caffeina, esiste un elevatissimo numero di componenti aromatici, tra cui la trigonellina (che durante la torrefazione si trasforma in acido nicotinico o vitamina PP), il potassio, l'olio essenziale del caffè e gli acidi clorogenico e caf-

feico (che posseggono azione antiossidante, protettiva contro gli effetti negativi dei radicali liberi), dati confermati dal nostro Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione, ma anche da una recente ricerca condotta in Norvegia, nella quale, in particolare, è stato rilevato come una tazza di caffè da 150 ml apporti una quantità di antiossidanti pari a tre arance.

La peculiarità del caffè all'italiana, accanto alle caratteristiche specifiche dell'espresso, deriva da una tostatura molto spinta, al contrario di quella più leggera in uso negli altri Paesi. Va comunque precisato che la macchina espresso mette l'acqua sotto pressione ad una temperatura di 92-94 °C, e che l'efficienza di estrazione della caffeina è dell'80%. Il diffuso sistema "moka", attualmente in uso nelle famiglie ita-





liane, ottenuto con filtrazione forzata tramite vapor d'acqua, favorisce invece una maggiore estrazione della caffeina, che arriva al 92-98%. Il contenuto in caffeina è quindi più elevato nel caffè casalingo (80-100 mg) rispetto a quello del bar (40-70), ma il sistema espresso del bar consente di imbrigliare una maggiore quantità di aromi facendolo erroneamente sembrare "più forte".

La caffeina viene regolarmente metabolizzata e non si verificano fenomeni di accumulo nell'organismo. Alle dosi consentite, determina effetti essenzialmente positivi, come un incremento del flusso delle arterie coronariche, un'attività diuretica e antiasmatica, ma soprattutto determina uno stimolo a livello della corteccia cerebrale, potenziandone le capacità di attenzione e di apprendimento.

Nel complesso, la caffeina, a dosi corrette, sembra agire in senso positivo. Le dosi controindicate vengono calcolate nella quantità di 700 mg per un individuo di sesso maschile, pari a 7-8 tazzine di caffè casalingo, e a 600 mg per un individuo di sesso femminile, pari a 5-6 tazzine. Si consiglia perciò di mantenersi su una quota di 4-5 tazzine di caffè casalingo al giorno, dosaggi (400-500 mg/die) con i quali tutti gli studi indicano la mancanza di effetti negativi, mentre permangono quelli positivi.

Una particolare azione favorevole della caffeina (e del caffè nel suo complesso) è comunque quella legata all'innalzamento del tono dell'umore, con miglioramento degli stati depressivi. Il suo uso appare infatti indicato in quelle fasi di stanchezza e di noia che si manifestano nel corso di lavori monotoni e ripetitivi, senza peraltro che si verifichi un aumento degli errori. Del resto, ognuno di noi ha potuto osser-

vare come il caffè, specialmente nei momenti di stanchezza, faciliti il corso dei pensieri, aiuti ad imprimere i concetti e faciliti la risoluzione dei problemi. Tali effetti favorevoli spiegano perché venga istintivamente consumato in determinate ore della giornata, come al mattino, onde favorire il passaggio dalla fase del sonno a quella del risveglio; a metà mattina, quando l'attività cerebrale subisce una fase di stanchezza e di rallentamento; nel pomeriggio, allorché la fase digestiva crea un nuovo rallentamento delle attività cerebrali, realizzando in tutti i casi una situazione di benessere psichico e un rilancio del rendimento lavorativo.

Migliorando gli stati depressivi e potenziando l'iniziativa e l'attività psicomotoria, il caffè riduce, perciò, gli stati di torpore, anche se, talora, può portare ad un ritardo della comparsa del sonno fisiologico, fenomeno che si verifica, però, soltanto nei soggetti non abituati o per assunzione di forti dosi, soprattutto di sera. Una certa cautela va, perciò, attuata in questi casi, così come nei confronti degli individui in età avanzata, in quanto gli anziani appaiono più sensibili agli effetti della caffeina, mentre, contrariamente a quanto comunemente ritenuto, non è stata dimostrata una maggiore sensibilità da parte dei bambini, anche se generalmente si ritiene poco consigliabile il suo consumo in età infantile.

Nei soggetti ansiosi, il caffè può incrementare, però, il disturbo e pertanto è consigliabile una sua riduzione o, addirittura, una sua sospensione. Va segnalato che, se la sua sospensione è sicuramente indicata quando sia presente una marcata situazione di ansia e preoccupazione, nelle moderate sindromi ansiose, nelle quali vengono somministrati farmaci ansiolitici come tranquillanti o per conciliare il sonno fisiologico, una quantità controllata di caffè può rivelarsi utile, contribuendo a controbilanciare gli effetti secondari degli ansiolitici, come l'astenia conseguente alla loro proprietà mio-

rilassante e combattere la componente depressiva, spesso concomitante con il disturbo ansioso che il tranquillante generalmente non risolve.

Sull'apparato cardiocircolatorio (ischemia miocardica, scompenso cardiocircolatorio e disturbi del ritmo), tutte le indagini condotte (sia sperimentali sia epidemiologiche) non hanno documentato alcun rapporto con l'azione del caffè, e della caffeina, in particolare per quanto riguarda la comparsa di aritmie ventricolari (anche se nei soggetti sofferenti di tali disturbi è consigliabile ridurne l'assunzione). In particolare, per quanto concerne l'ipertensione, è stato confermato che l'uso abituale non favorisce la comparsa della malattia, poiché non interferisce con gli ormoni implicati nella genesi dell'ipertensione e pertanto nei soggetti normali consumatori di quantità moderate di caffè, non si verifica alcun aumento della pressione arteriosa (sia sistolica sia diastolica). Resta comunque sempre valido il consiglio di limitarne l'uso nelle forme di ipertensione grave.

Nel complesso, quindi, pur se qualche controindicazione può essere trovata nei soggetti neuroeretistici, così come nei soggetti con gravi cardiopatie, possiamo affermare che questa bevanda, preparata col sistema della "filtrazione", italiano e americano, assunta nella quantità di 4-5 tazzine al giorno, esercita essenzialmente effetti positivi, anche se in taluni casi potrà essere preferito nella forma decaffeinata. Certo è che, se nel passato il caffè ha incontrato autorevoli detrattori, tra cui alcuni religiosi che vedevano nella nera bevanda l'impronta del diavolo, ha anche incontrato altrettanto autorevoli estimatori, tra cui Voltaire, che si vantava di aver assunto nella sua vita 50.000 tazzine e che, ormai ottantenne, ad un amico che sosteneva essere il caffè un lento veleno, rispose: "Deve essere sicuramente lento se mi ha consentito di arrivare a questa età in così buone condizioni".

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 69



Profumata mortadella

Protagonista della gastronomia bolognese, è versatile e utilizzata in svariate preparazioni.

DI **PIERGIULIO GIORDANI**
Accademico di Bologna

Quando si parla di mortadella, normalmente si pensa alla città di Bologna che, almeno secondo la storia, dovrebbe aver dato i natali a tale conosciutissimo salume. Nelle campagne di “Bononia”, già “Felsina” etrusca, poi conquistata dai Galli Boi, tribù celtica (ai quali probabilmente risale l'allevamento dei maiali e l'inizio della trasformazione della carne in salume), vi erano grandi branchi di suini che, come ricorda lo storico romano Polibio, pascolavano nutrendosi delle ghiande cadute dagli alberi di quercia, e questa alimentazione pare rendesse particolarmente adatte le carni per realizzare i salumi.

Lo storico romano Strabone precisa che dall'Emilia provenivano le carni suine conservate e i suini vivi utilizzati nelle altre regioni italiane.

Il suddetto Polibio riferisce che, negli antesignani dei ristoranti emiliani, a quel tempo, il conto finale veniva ottenuto forfettariamente e non calcolando le portate di fatto consumate; ci si poteva saziare senza grandi problemi economici...

Il romano Plinio narra che quando l'imperatore Augusto si recò a Bologna presso un veterano, gustò i salumi emiliani, tra cui la mortadella che già allora veniva prodotta.

Nel Museo Civico archeologico di Bologna, si trova una stele sepolcrale romana, nella quale è ritratto un mortaio o *mortarium* (da cui dovrebbe derivare il nome mortadella) con un pestello: il tutto per pestare e amalgamare la carne suina, il sale, le spezie, ossia i classici ingredienti della mortadella. La produzione dei salumi, nel territorio



bolognese, ebbe sempre grande importanza, e Bologna assunse una indubbia celebrità: nei primi decenni del XV secolo, i signori di Milano, ossia i Visconti (i quali dominarono Bologna per un breve periodo), venivano omaggiati dai loro vassalli bolognesi di “profumati salsiccioni” (probabilmente la mortadella). Intorno al 1553, il letterato e buongustaio milanese Ortensio Landi scriveva: “a Bologna si fanno i salsicciotti migliori che si possano man-

giare. Si mangiano crudi o cotti a tutte le ore del giorno. Aguzzano l'appetito e fanno parere il vino saporitissimo anche se è svanito. Benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani. Ne portavo sempre qualcuno nella saccoccia per aguzzare la voglia del mangiare se, per mala sventura, svogliato mi ritrovavo”.

Lo scrittore veneziano Andrea Calmo, anche attore, parla di Bologna come “mare di studiosi, luogo fruttifero, pien de salsizzoni e soppresse”. Per non citare gli elogi che altri stranieri, capitati a Bologna, tributavano ai salumi del luogo: Andreas Schott, fiammingo: “i salumi petroniani non hanno chi stia loro alla pari”; François Deseine, francese, precisa che sono rinomati in tutto il mondo, e l'inglese Ellis Veryard puntualizza che già nel Seicento la mortadella veniva esportata in tutta Europa; Jean Baptist Labat, frate domenicano, di passaggio a Bologna nel 1706, asserisce di avere mangiato mortadella perfino in America (già allora gli statunitensi copiavano i nostri migliori prodotti!).

Nel 1661, venne emesso a Bologna, come periodicamente avveniva, un bando, da Girolamo Farnese, cardinale legato della città “sopra la fabbrica delle mortadelle e salami”, per garantire la qualità di questi prodotti; la mortadella che veniva esportata, anche allora, infatti, era munita di un marchio di garanzia che ne attestava provenienza e genuinità (come si vede l'Eu-



ropa, con la Igp, non ha inventato nulla di nuovo!).

C'è da precisare che la mortadella, soprattutto quella più pregiata, era allora assai costosa: il suo prezzo era tre volte più elevato di quello del prosciutto (si pensi la differenza con oggi!), e quindi era acquistata dai ricchi e da coloro che oggi possiamo definire *gourmet*. La Corporazione o Arte dei Salaroli provvedeva al confezionamento e all'apposizione del sigillo di qualità.

La prima ricetta scritta della mortadella risale al 1644, ed è contenuta nel trattato del bolognese Vincenzo Tanara *L'economia del cittadino in villa*: già in essa si indica un terzo di tessuti adiposi, guanciaie incluse, a grossi dadi, due terzi di carne magra da spalla e coscia del maiale, che viene trasformata in farcia tramite “taglianti pestature”; dopo l'insaccatura, si procede alla cottura. A metà del XVII secolo, la Corporazione confezionava quasi 1.000 q di carni salate e 724 di mortadella. L'Ottocento ne vide la diffusione anche oltre l'oceano, nelle tipiche scatolette rotonde o a mezzaluna o nei barattoli ermetici che consentivano la sua conservazione.

Il grande compositore Gioacchino Rossini, il quale visse a lungo a Bologna, e che era una buona forchetta, venne ritratto dal giornale “Lo spirito folletto”, nel 1864, in una vignetta in cui, da Parigi ove si trovava, sosteneva: “quei matti dei pesaresi hanno pensato di innalzarmi una statua; eh, una statua

è una gran bella cosa perché procura l'immortalità, ma se mi avessero mandato un paio di mortadelle!”.

La mortadella è stata anche protagonista di un film di Mario Monicelli, del 1971, *La mortadella*, appunto, interpretato da Gigi Proietti e Sophia Loren: quest'ultima, è un'operaia in un'azienda di salumi che, giunta negli Stati Uniti, viene fermata alla dogana, perché non vuole separarsi dalla mortadella che porta seco e che non è im-

portabile negli USA a causa delle leggi statunitensi. Tutt'ora (e sono passati più di 40 anni da allora!) vi sono grosse difficoltà per l'importazione negli Stati Uniti di salumi italiani, mortadella *in primis*.

E veniamo ad oggi: la Mortadella Bologna è un prodotto regolato dal disciplinare europeo Igp (1998), sotto la tutela del relativo Consorzio, e può essere prodotta in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e Provincia di Trento. Si tratta di “insaccato cotto, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa, dal profumo intenso, leggermente speziato”. Una volta tagliata, la superficie si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme, emana un profumo particolarmente aromatico e il suo gusto è tipico e delicato. È versatile, e utilizzata in svariate preparazioni culinarie; protagonista della gastronomia bolognese, è un ingrediente tipico del ripieno dei tortellini, della spuma di mortadella e del gran fritto misto alla bolognese (tutte ricette depositate alla Camera di Commercio), nel fritto di stecchini. Concludiamo invitando tutti i lettori a gustare una fragrante “rosetta” di pane imbottita di profumata mortadella: un pasto gustoso, sano, piacevole (soprattutto se accompagnato da un buon bicchier di vino) e che fa parte della nostra tradizione enogastronomica.

PIERGIULIO GIORDANI

See *International Summary* page 69



Con i sapori del mare

Ricette tradizionali della cucina sarda che, insieme alla lingua, contribuiscono a forgiare un forte senso d'appartenenza.

DI LUIGI COLLU
Delegato di Gallura



Lpesca in mare fu praticata dai sardi solo sporadicamente fino all'inizio del 1800. A tutt'oggi, nonostante i bronzetti del VII secolo a.C., raffiguranti delle navicelle, e reperti di conchiglie e ricci in siti neolitici fino all'età dei nuraghi, che documentano l'utilizzo dei molluschi come alimento, non risulta con certezza una cultura marinara del popolo sardo nuragico, anzi, è evidente la vocazione pastorale e montanara.

La pesca fu attuata soprattutto nelle lagune, acque chiuse e protette dai feroci attacchi pirateschi, che flagellarono le coste sarde fino al 1816 e che ebbero conseguenze immani: in termini di costi economici e di perdite umane prima di tutto. Per non parlare della "paura del mare" che si creò nella psiche sarda: l'immagine del mare, infatti, era sempre associata alle figure dei pirati mori, a "sos moros". Di qui la tendenza delle

popolazioni rivierasche a ritirarsi nelle zone interne e, di conseguenza, l'abbandono delle tradizioni marinare e dell'agricoltura nelle aree litoranee, l'impaludamento delle zone costiere, l'accentuarsi della diffusione della malaria, male endemico dei sardi, e causa di morte e arretratezza che s'aggraverà sempre più fino al 1946.

Pertanto, il ricchissimo mare di Sardegna è rimasto sconosciuto alle popolazioni locali e quando la pesca in mare ha preso piede, a praticarla sono stati soprattutto pescatori venuti da altre terre: spagnoli, genovesi, ponzesi, ventotenesi e napoletani, che hanno lasciato, anche nella tradizione culinaria, la loro impronta. Negli stagni si pescavano soprattutto muggini, anguille, spigole, orate, e si raccoglievano arselle e molluschi.

In Sardegna, sono stati rinvenuti resti di pasti basati su *Mitylus galloprovincialis* (cozze) e *Ruditapes decussatus* (arselle), risalenti al Neolitico. Diciamo subito che queste vongole veraci, autoctone, che meglio sarebbe chiamare arselle o in sardo "cocciula", già apprezzate dai protosardi, sono le migliori presenti sul mercato. Raccolte in bassi fondali, presentano un frutto giallo-biancastro, lucido, armoniosamente sapido, molto più delicato e, soprattutto, molto più saporito e persistente di quello delle vongole d'origine filippina allevate in Adriatico.

A livello emotivo, i frutti di mare hanno un fascino particolare, che rende gratificante anche l'atto della raccolta oltre a quello del consumo, e ciò emerge, soprattutto, nelle aree costiere della Sardegna, dove si ha una vera e propria cultura dei frutti di mare. Ne deriva che

la cucina marinara, in generale, e quella dei frutti di mare, in particolare, sia basata su piatti semplici, dai sapori decisi, ma equilibrati e non piccanti, con ingredienti genuini, aromatizzati con erbe palustri o con gli ortaggi di casa.

Una facile ricetta, con i frutti di mare, eccezionalmente saporita, è quella della fregola con le arselle. La fregola è una pasta prodotta per "rotolamento" della semola entro un grosso catino di coccio e tostata in forno: si presenta sotto forma di palline irregolari di diametro variabile fra i 2 e i 6 mm. Qui riportiamo quella, altrettanto gustosa, di arselle e cozze a schiscionera. Tuttavia la Sardegna è anche confronto fra entroterra e costa, che porta alla nascita del connubio di profumi, sapori e preparazioni, con eccellenti risultati come nel caso delle anguille, che hanno celebrato il matrimonio fra il pescatore e il pastore, uno dei piatti più antichi dell'isola: *s'anguidda incasada* (anguilla nel formaggio).

See International Summary page 69

ARSELLE E COZZE A SCHISCIONERA

Ingredienti: 1 kg di arselle, 1 kg di cozze, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva.

Preparazione: Lavare bene arselle e cozze; metterle al fuoco in un tegame con l'olio e con un battuto d'aglio e prezzemolo. Aggiungere un bicchiere di vino bianco. Lasciar cuocere il tutto per circa 10 minuti. Servire nei piatti fondi insieme a fette di pane tostato.



Mediterraneo e salute

Un importante convegno, organizzato dalla Delegazione di Crotona, per rivitalizzare l'interesse sulla Dieta Mediterranea e approfittare dell'Expo per far conoscere gli alimenti di una terra ricca di storia.

DI MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO
Accademica di Roma

La Camera di Commercio di Crotona, in collaborazione con la Delegazione, ha organizzato un interessante convegno su "Mediterraneo e salute". In questo contesto, la Dieta Mediterranea è stata protagonista e analizzata, dai vari relatori, in molti suoi aspetti. Come ha affermato, in apertura, Donatella Romeo, Segretario Generale della Camera di Commercio di Crotona, il progetto nasce con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il comparto alimentare della provincia di Crotona in vista dell'Expo 2015 e si inserisce in un quadro più ampio di iniziative che si stanno portando avanti per la valorizzazione del modello alimentare mediterraneo e delle aziende agroalimentari di eccellenza che vi concorrono. La collaborazione dell'Accademia al progetto è stata di rilevante importanza e la Delegata di Crotona, Adriana Liguori Proto, ha fatto presente come l'Accademia abbia sempre, quale suo interesse primario, la diffusione e la valorizzazione dei prodotti del territorio, in particolare, in occasione dell'Expo.

La prima relazione è stata presentata dalla Preside dell'Istituto alberghiero I.I.S.S. di Cutro, Maria Pia Ferrante, la quale ha illustrato un tema particolarmente importante: "Cominciando dalla scuola: gli chef nuovi ambasciatori della Dieta Mediterranea". Ha evidenzia-

to, con grande competenza culturale e professionale, il lavoro di formazione trasmesso da tutto il corpo insegnante agli allievi, per guidarli anche all'approfondimento e alla valorizzazione della cultura del territorio, alla riscoperta delle tradizioni, in modo da coniugare, in un rapporto equilibrato, il benessere e la salute della persona e diventare ambasciatori della cucina italiana e della Calabria, seguendo le linee indicate dalla Dieta Mediterranea. Un altro argomento di grande attualità, riguardante "Le ricette dell'archivio della memoria", è stato trattato in modo vivace e con grande capacità di analisi, sapendo scendere nei particolari tecnici in modo da renderlo comprensibile e piacevole, da Antonio Romeo della Dintec, Consorzio per l'Innovazione tecnologica, il quale ha operato in collaborazione con la Romeo. L'oggetto della conversazione ha ampliato il concetto di Dieta Mediterranea, partendo dalla selezione delle ricette tipiche del territorio, valutandone la compatibilità dei contenuti, evidenziando gli indici nutrizionali, il livello di macro e micro nutrienti, e l'apporto calorico. Il discorso è stato approfondito da un analitico e ampio *vademecum* in materia di etichettatura degli alimenti, per l'applicazione del Regolamento UE del 2011, la cui esecuzione sarà scaglionata fino al 13 dicembre 2016.

Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Direttrice del Centro Studi Territoriale di Roma, ha presentato l'ultima relazione, dal titolo: "La Dieta Mediterranea in Calabria nel presente e nel futuro", inserendola nel contesto internazionale





cidenza delle malattie cardiovascolari, dell'infarto e la quantità di colesterolo nel sangue erano molto minori che non in America. Ciò, come è noto, portò Keys ad effettuare uno studio analitico sull'alimentazione delle popolazioni di sette Paesi nel mondo, che gli confermò come l'infarto non fosse casuale, ma dovuto ad un'alimentazione errata. La dieta ideale era quella delle popolazioni povere del Sud

dell'Expo. La relatrice ha fatto presente, con un'esposizione colta e brillante, l'attualità dell'argomento, del quale si parla molto in questo periodo, anche se non viene applicato, sempre, nella sua interezza. Questo convegno, quindi, ha una notevole rilevanza, perché vuole risvegliare e rivitalizzare l'interesse verso un tema che è di vitale importanza per la nostra salute. Per fare questo, vale la pena ricordare l'opera del grande nutrizionista e fisiologo Ancel Keys, dei cardiologi Dudley White, Leremy Stamley e di altri studiosi, che, negli anni Cinquanta e Sessanta del XX secolo, scoprirono che fra le popolazioni del bacino del Mediterraneo, come Grecia, Cipro, Spagna, le regioni dell'Italia meridionale e in Calabria, a Nicotera in particolare, l'in-

d'Italia e in particolare di quelle che abitavano in Calabria a Nicotera, a base di pane, poca pasta, molte verdure, legumi, pochi formaggi, pesce, frutta fresca e secca, poca carne e grassi animali. Questo stile nutrizionale di vita fu considerato ideale e venne denominato Dieta Mediterranea. Rappresentò una rivoluzione epocale, portando a un notevole cambiamento delle abitudini alimentari della società. Per riattualizzare e diffondere la Dieta Mediterranea, bisognerebbe promuovere un'azione che parta dalla Calabria, come fece Keys, perché questa regione, con molti dei suoi prodotti considerati eccellenti nella loro unicità, deve approfittare dell'Expo per divulgare, anche al di fuori del territorio, gli alimenti di una terra ricca di storia fin dall'epoca

degli uomini preistorici e poi con i coloni greci che la consideravano *Magna* non per la vastità, ma per la ricchezza della sua produzione alimentare. Pensando al futuro, la relatrice ha sostenuto che sarebbe interessante realizzare un programma secondo il quale personale specializzato illustri, promuova e faccia conoscere a un vasto pubblico, compresi gli alunni delle scuole di ogni grado, perché i giovani sono il nostro futuro, questo tipo di dieta, insieme ai prodotti della terra calabrese, anche con video esplicativi dell'esecuzione delle pietanze.

Il convegno si è concluso con l'intervento della Delegata Liguori Proto che ha citato l'opera del filosofo Pitagora, che visse a Crotone e fu il creatore di quel regime alimentare che oggi cerchiamo di conquistare. Ha poi premiato con il piatto d'argento dell'Accademia il ristorante crotonese "Il banchetto di Hera", offrendolo al proprietario Roberto Torchia e al cuoco Mittica. La serata è proseguita con una raffinata cena, all'Hotel Club "Le Castella", il cui menu era stato proposto dalla Delegata e realizzato, in modo veramente eccellente, dagli allievi della Scuola alberghiera di Cutro, con i prodotti di Calabria, seguendo le linee dettate dal famoso regime alimentare.

See International Summary page 69

CENA ECUMENICA 2015

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare, in cucina, le tradizioni che oggi stanno vedendo i cambiamenti connessi al passaggio dalle preparazioni familiari a quelle artigianali e industriali. E se il confronto tra i condimenti si giocava, un tempo, tra culture vicine, oggi il campo è divenuto globale e soprattutto in continuo e rapido movimento.



I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.



Brodetto e zuppa di pesce non sono la stessa cosa

Tra il dire e il cucinare c'è di mezzo... il mare.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Vasto



Eppure, contrariamente agli intenti del titolo, anche i buoni cronisti odierni - vuoi per alternanza sintattica, vuoi per connivente corsività -, assai spesso combinano assieme i due termini, ritenendoli omologhi, lungo le loro ormai quotidiane argomentazioni di critica gastronomica. Ed erroneamente, è il caso di dire.

Non si pensi, tuttavia, che possa trattarsi di altrettanto usuale questione di lana caprina: anche se al primo impatto, così potrebbe sembrare, complice la dilagante approssimazione lessicale, coniugata con l'ignoranza alimentare corrente.

In realtà, l'uso errato nasce da quella specie di rinuncia alla sensibilità, ormai assurda ad elemento distintivo, quasi referenziale, che un puntuale traslato rende a meraviglia, e cioè: soltanto alcune delle molte persone che agiscono nella nostra "artusiana arte di mangiar bene", mostrano interesse spontaneo a sondare le importanti qualità dell'uomo di cultura Orio Vergani, oltre i suoi meriti culinario-academici. Si consideri che, in questo senso, proprio il protagonista nativo che ama esaltare una delle ghiotte versioni del brodetto, piatto marinaro per antonomasia - intendiamo alludere alla versione "alla vastese" -, si connota volentieri per un paio di attribuzioni decisamente "distrattive", anche se popolari: il vanto ostinato di detenerne la ricetta originale, e l'altra gelosa forma di orgoglio municipale, verso chiunque maltratti il suo non facile dialetto, con il quale - fatto altrettanto corrivo - qualifica sapidamente quella sua leccornia. Sicché, *vexata quaestio* di tema,

irrompe in così insolito agone, la *querelle* relativa ai sostanziali contenuti gastronomici di *brodetto* e di *zuppa* - locuzioni di facile eloquio ma di non altrettanto restrittiva semantica - per mettere in guardia chi, onde non essere menato per il naso, incappi nel saccente di turno che vi lucra a buon mercato professorale.

È qui d'obbligo essere incisivi al limite del provocatorio: intendiamo affermare ancora una volta che, prima di mettere nero su bianco, occorre esperire "a tavola", meglio se "ai fuochi" e, se se ne è in grado, ricorrere alla "degustazione sul posto" di produzione, della preparazione gastronomica in argomento... duplice e controversa.

Veniamo, come da reciso preambolo, a quelle speciali connotazioni che caratterizzano la sostanza del *brodetto* e della *zuppa* (una brevissima ripetizione di parentesi, intanto, è necessaria per ricordare al lettore che effettivamente la ormai celebre rassegna di Fano, ha "enfaticizzato" tutta la nominalità del binomio, in quel suo lungo titolo: *Festival del Brodetto e delle Zuppe di pesce*).

Sicché, considerato che il cronista distratto e, qualche volta, pure il buon articolista di giornale autorevole, ostentano lacune in tali distinzioni, è appena il caso di additare l'esistenza di una discreta bibliografia per veri cultori culinari, i quali - se animati da serie intenzioni (l'allusione va al fresco invito del Presidente circa gli analfabetismi a tavola, come argomento di studio accademico) - si potrebbero vantaggiosamente rendere edotti in materia.



Il sistema infallibile sta sempre nella operazione nient'affatto virtuale, né di semplice lettura erudita, che risiede nell'esperire materialmente la possibile esecuzione e, quanto meno, la degustazione reiterata delle elaborazioni in questione; per chi è pigro o aborre il movimento, tale metodo presenta certo insormontabili difficoltà; ma lo studio diretto, attraverso quelle ineludibili operazioni, merita qualche sacrificio. Specie oggi, da parte di chi è blandito da ridicoli e illusori apprendimenti, grazie ad improvvisati esperti che si esibiscono in corsi inventati apposta per *terze* e *quarte età* di recupero, *habitué* di edicola, *stage* televisivi.

Ecco, quindi, i nostri concreti motivi, attinti inoltre dalla lunga militanza nell'ambiente stesso di quegli antichi *gourmand* padri dell'Accademia e, segnatamente, dalla felice esperienza di magistero e amicale con Beppe Novello e Vincenzo Buonassisi, rispettivamente confidente e braccio destro del fondatore Orio Vergani (cfr.: *Civiltà della Tavola* n. 232, pag. 20): intendiamo riferirci all'*habitat* originario dell'iniziatore, ossia all'osteria dei fratelli toscani Pepori di via Bagutta, nella Milano degli anni Cinquanta-Sessanta del XX secolo.

È necessario subito sapere che per quelle due elaborazioni culinarie - distintive, *ça va sans dire*, del lungo elenco di ricette relative alla gastronomia marinara -, ogni buon manuale di cucina ha sempre prescritto, oltre agli ingredienti di base, comuni a qualsiasi intingolo per *recipe* alieutico (olio, acqua, sale, pepe, aglio, cipolla, peperone

fresco, peperoncino piccante, prezzemolo, basilico, pomodoro; ma pure - ahimè! -, carota, sedano, porro, salvia, aceto, zafferano, vino e altro: con qualche inevitabile alternanza, laddove occorra surrogare), tre varietà di natura ittica: pesce da brodo (gallinella e qualità affini); pesce da sugo (triglia e varietà ittiche similari); pesce da taglio (palombo e tranci omologhi).

Inoltre, i risultati relativi sia al *brodetto* sia alla *zuppa*, emergeranno dall'avvicendamento bilanciato, secondo i fini di gusto desiderati, attraverso i contemporanei aspetti di un moderno e consueto vaglio d'esame; oramai abitualmente prescritto per ogni elaborazione alimentare, vale a dire: analisi nutrizionale; analisi salutistica; analisi organolettica.

Ebbene, a griglia informativa compiuta, non è ardito, nemmeno per il cuoco più negletto, trarre le inequivocabili e golose conclusioni: per il **brodetto**, egli farà prevalere la presenza di varietà ittiche appartenenti al primo gruppo, assieme ad una misurata presenza di esemplari della seconda schiera; mentre abolirà completamente quelli del terzo raggruppamento (anche se, nella nostra greve ricetta anziana, quella della Vasto pre-unitaria, il trancio di palombo era dettato come *permanente* da pure ragioni annonarie e di appetenza epocale; si rammenti pure che non era ancora in uso il pomodoro). Per la **zuppa**, viceversa, egli renderà determinante la presenza di varietà ittiche appartenenti al secondo e al terzo ordine, trascurando, quasi del tutto, le varietà del primo gruppo.

Sicché, passando agli esiti di quelle analisi (dunque, siamo al responso di portata scientifica), il **brodetto** risulterà piatto assai bilanciato: sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello salutistico, mentre presenterà, giocoforza, una decisa preponderanza a favore dei suoi morbidi caratteri organolettici.

A carico della **zuppa**, invece, emergeranno i contenuti energetici assieme a quelli, decisi e gagliardi, di portata salutistica; e secondo aspetti organolettici globali, anch'essi più accentuati. Altrettanto ovviamente, dal rapido confronto, saltano agli occhi i conclusivi aspetti pratici, cioè tecnici e sensoriali, del tutto connotativi di ognuna delle ben delineate elaborazioni. In altre parole, la ricetta relativa al **brodetto**, evidenzia immediatamente la delicatezza dei suoi contenuti, assieme ad un concetto di sobrietà intima del cibo, correlati all'esito finale del gusto; mentre, la ricetta inerente alla **zuppa**, promette nella consistenza del suo preparato, denunciando una destinazione per commensali dal palato vigoroso e dagli orientamenti del gusto assai più marcati.

Non è fuori luogo l'epilogo figurale, anche se si tratta di citazione scontata: è pensabile che a fare la parte del *brodetto* del testo, possa considerarsi quello *vastese* adombrato, mentre per la *zuppa* - precisando che il confronto della territorialità e delle relative tradizioni, qui non è chiamato in causa - si possa prevedere come suo interprete ideale, il *cacciucco* alla livornese.

See *International Summary* page 69

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



Il cibo come fattore di identità

In ricordo del Vice Delegato di Roma Appia, recentemente scomparso, pubblichiamo il suo ultimo articolo.

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia



Il cibo è stato da sempre considerato, forse più di altri (costumi, linguaggio, feste, rituali, ecc.), un potente fattore di identità sociale per comunità e popolazioni. Il variegato e articolato sistema di alimentazione dei tanti campanili della nostra Penisola sembrerebbe anche rispondere, con pietanze a volte adottate per esigenze di mera differenziazione, a siffatto obiettivo, e ciò al di là delle disponibilità locali di materie prime e di specifiche abilità. La vocazione di una popolazione per una certa tipologia di pietanze, o per determinate varianti riconosciute proprie, oltre che riflettere indubbe connotazioni sociali, ha finito, con il tempo, col diventare un preciso segno di identità venuto ad aggiungersi ai tanti altri biologici e naturali.

La tavola rappresenta, infatti, da sempre, uno dei più frequenti luoghi di incontro e di partecipazione collettiva delle comunità che, dapprima naturalmente limitate alla famiglia più o meno allargata come quelle di un tempo, si sono venute successivamente ad estendere ad ambiti sempre più vasti, quali categorie di lavoro, fede o altro tipo. Le stesse feste di origine medievale, organizzate dalle varie corporazioni, che trovavano epilogo a tavola per il consumo collettivo di determinate pietanze, assumevano un chiaro significato di identificazione di quella particolare comunità di lavoratori e delle loro famiglie. Sino ad oggi, alcune di queste manifestazioni, malgrado le profonde modificazioni intervenute in età moderna nelle forme e negli stili di vita, continuano ancora a caratterizzare certe comunità sociali in determinate ricorrenze,

non ultima quella legata alla festa del Santo protettore. Anche in un mondo ormai globalizzato, questo fenomeno continua ad interessare interi gruppi di persone della stessa etnia, immigrate per ragioni diverse in una medesima regione: il cibo viene ancora considerato segno distintivo di enorme richiamo e valenza per i singoli, e ciò al di là della lingua, del modo di vestire o del luogo di aggregazione. Per questo motivo, come un tempo accadeva e accade tutt'oggi per le comunità di connazionali sparse nel mondo a seguito delle massicce emigrazioni dei secoli scorsi, continuano a sorgere anche nel nostro Paese, con il progressivo allargarsi delle comunità non indigene, ristoranti della più svariata tipologia, costituenti occasioni di ritrovo per i nuovi gruppi sociali, oltre a negozi di vendita di materie prime idonee alla diretta preparazione di piatti della tradizione. Non bisogna sottovalutare, peraltro, il rischio concreto per i singoli di un'eccessiva dipendenza dalle tradizioni della propria comunità che, in assenza di un opportuno equilibrio, potrebbero sottrarre spazi alla libertà individuale e costituire ostacolo ad un avvicinamento alla comprensione di quelle del nuovo contesto in cui ci si è venuti a trovare.

Al di là delle dinamiche di carattere sociale, tuttavia, è nelle case che prende avvio e si perpetua la tradizione di certe modalità di alimentazione. Un ruolo importante, a tal fine, è assicurato dalla comunicazione in senso lato, che ha luogo, di norma, secondo linee rette all'interno delle singole famiglie, per poi attraversare i vari strati della comunità fino a pervenire a tutti i suoi



membri, come tradizione sia di mero consumo sia di preparazione di determinate pietanze.

Sino alle più recenti generazioni, la tradizione di cucina, intesa nel suo aspetto di modalità di scelta e preparazione dei pasti quotidiani, riposava sulla comunicazione, in genere fluente lungo il naturale asse “nonna-madrenipote”, cui veniva ad aggiungersi il non secondario contributo, per certi versi esterno, della “suocera” che, a seguito dei ricorrenti richiami del figlio o della figlia per alcuni piatti ricordati come inarrivabili, gustati nell’infanzia o nella prima giovinezza, rimaneva sullo sfondo della tradizione familiare, peraltro in una posizione di privilegio per effetto di ricette quasi sempre non rivelate e anzi gelosamente custodite. L’addestramento alle cose di cucina aveva così luogo nelle case in modo del tutto silente, concretizzandosi nella quotidiana osservazione di pratiche esemplari di remota origine e nella memoria delle immagini che esse erano in grado di rilasciare.

Al giorno d’oggi, cambiando i ritmi di vita e contraendosi oltre ogni limite il tempo disponibile per i singoli, la comunicazione di cucina è divenuta più problematica. Laddove, un tempo, più generazioni convivevano sotto uno stesso tetto e il pasto quotidiano rappresentava un’incombenza pressoché collettiva, che iniziava addirittura dalle quotidiane opinioni familiari e di mercato, l’apprendimento costituiva fatto naturale e del tutto automatico, oggi esso può avvenire, invece, solo in modo frammentario ed episodico, quando vengono casualmente a coincidere presenze, ricorrenze e luoghi di incontro. In tempi andati, esso si presentava, quindi, come un trasferimento minuto e meticoloso di conoscenze e di pratiche, fatto anche di situazioni e di rituali degni di memoria che, pur non aggiungendo alcunché alla sostanza della tradizione, servivano a scolpire, nella mente dei partecipanti, l’importanza di certe preparazioni e il significato che esse rivestivano per la comunità.

Come non ricordare, in proposito, le

notti passate pressoché insonni per sorvegliare, a intervalli regolari, la bontà della lievitazione dei cosiddetti “cassatelli” dolci pasquali, prima che essi potessero essere infornati, l’indomani, nelle forme desiderate, o la cura meticolosa riservata alla loro ricopertura con glassa e confettini colorati? Allora c’era quasi una compartecipazione, per alcuni quanto meno limitata alle aspettative di consumo, dell’intera famiglia; in tal caso era usuale per i bambini far proprie le ansie trasmesse dalle donne di casa circa l’andamento delle varie fasi delle preparazioni di cucina. Come poi non riandare ad alcune descrizioni narrative, per esempio quella relativa al rituale della centratura delle ciliequine candite sulle “cassatelle” siciliane già preparate che, stando alle versioni più sentite e partecipate, doveva aver luogo nella penombra della cucina, quasi ad avvolgere in un alone di segretezza e mistero l’intera preparazione. E altre ancora, quali la lavorazione all’aperto, nei cortili delle case, delle bottiglie di pomodoro nelle tante varianti dettate dal consumo invernale, che coinvolgeva, più per gioco che per effettiva collaborazione, tutti i bambini del caseggiato, oltre naturalmente alle donne di casa. Anche qui, l’apprensione di queste ultime per il paventato rischio di rottura delle bottiglie, nella fase finale di bollitura, non poteva non colpire la fertile immaginazione dei più giovani.

Queste pratiche, come tante altre analoghe, articolate in funzione della localizzazione geografica, arricchivano di contenuto le tante narrazioni interessanti la storia delle comunità, ciascuna con precise modalità e rituali, tesi a generare nei partecipanti, naturali custodi e propagatori della memoria collettiva, sensazioni e immagini da consegnare alle generazioni successive. Dal sistema di alimentazione adottato, arricchito dalle molteplici tradizioni e narrazioni riguardanti pietanze, modalità di cucina e preparazioni specifiche e dai relativi rituali simbolici, non potevano che derivare le specifiche preferenze di gusto della comunità - diretta espressione del modo di alimentazione - e il loro

perpetuarsi, nel tempo e nello spazio, come importante segno distintivo e di appartenenza sociale.

Ora la situazione sembra profondamente mutata: la comunicazione tra generazioni prende sempre più spesso avvio dal solo epilogo a valle delle descritte narrazioni, cioè dalla tavola e dal consumo di determinati cibi, per poi pervenire, eventualmente, all’assimilazione dei relativi principi di base, e ciò in quanto l’osservazione diretta e la ripetizione contestuale sono diventate più difficili da realizzare. Malgrado ciò, la tavola continua a perpetuare le sue forme identitarie attraverso i suoi partecipanti, anche occasionali, cogliendo anzi l’opportunità della globalizzazione quale importante veicolo di divulgazione delle conoscenze, oltre che di individuazione delle preparazioni e di reperimento delle materie prime da impiegare alla bisogna.

In presenza di questa funzione di custodia dei caratteri identitari della cucina o del sistema di alimentazione di una determinata comunità, assicurata sia pure in forme più moderne e talvolta episodiche dai membri della stessa, il preoccupante fenomeno del propagarsi di “mode” tendenti all’omologazione del gusto presso le più giovani generazioni - cui stiamo purtroppo assistendo in epoca post-moderna a causa dell’azione di produttori desiderosi solo di occupare quote di mercato sempre più consistenti - è destinato ad avere solo proseliti occasionali e di debole memoria; questo perché i prodotti offerti, concretizzando soltanto atti di mero consumo, non sembrano degni di suscitare emozioni tali da guadagnare autonomi spazi nella memoria individuale e collettiva.

È il caso, quindi, una volta convinti dell’oggettiva validità delle soluzioni rivenienti dalla propria cucina tradizionale e della loro valenza identificativa, di non interrompere la catena di trasmissione intergenerazionale, ma di rafforzarla attraverso il contributo di ciascuno nelle forme e nelle modalità più congeniali.

See International Summary page 69



Il cavolo rapa nella tradizione di Caltagirone

L'ortaggio rappresenta un vero e proprio marcatore di identità ed esiste, ancora oggi, un commercio dove è viva la trasmissione di tradizioni culinarie dei luoghi.

DI MAURIZIO PEDI
Accademico di Caltagirone



Importato dall'Asia Sud occidentale, il cavolo rapa (*Brassica oleracea acephala gongylodes*) ha avuto una notevole diffusione nell'Italia meridionale, Sicilia compresa. I contadini locali hanno da subito apprezzato le poche esigenze colturali dell'ortaggio, con ottima adattabilità e velocità di sviluppo anche in terreni poveri. La gente del Calatino ha sviluppato, per un tempo che supera la memoria umana, l'esperienza culinaria del "cavolo reitano" (così localmente conosciuto). Il piatto tipico è una minestra con la pasta in formato di ditali. La preparazione prevede una breve bollitura delle sole foglie del cavolo (lamine fogliarie senza la nervatura principale) e con il torso spellato e tagliato a pezzi. Successivamente, si separa il cavolo dalla sua acqua di bollitura, dove si fa bollire la pasta, mentre il cavolo viene insaporito in padella

con l'aggiunta di aglio appena soffritto e un pomodoro per colorare il composto, sale e pepe. Il segreto sta nelle proporzioni e nei tempi di cottura: la pasta dovrà cuocere in una quantità di brodo strettamente necessaria per condire una minestra umida ma non brodosa. Prima di essere consumata, la minestra, composta dal cavolo insaporito e della pasta, dovrà riposare per essere servita tiepida. Più recentemente è invalso l'uso di arricchirla, prima del riposo, con una generosa grattugiata di ricotta salata, rigorosamente

dei luoghi, ottenuta da latte di pecora. Una seconda ricetta era il consumo del cavolo crudo ad insalata, condito con olio, aceto e pepe nero. Del cavolo viene utilizzata sia la sola foglia tenera denervata, sia il torso, entrambi tagliati molto sottili.

La tabella bromatologica riporta che il cavolo rapa, come tutte le brassicacee, contiene fibra e proteine vegetali, con assenza di grassi e un'apprezzabile quantità di omega 3 e 6, con ottime percentuali di sali minerali (Ca-Fe-P-K) e di vitamine (particolarmente A e C). La particolarità è che la bollitura prolungata depaupera totalmente l'ortaggio dal contenuto di sali minerali e vitamine. Di conseguenza, se ne consiglia un uso trisettimanale crudo o cotto al vapore o con bolliture inferiori ai cinque minuti. Il contenuto ragguardevole di glucosinolati ne fa un alimento prezioso nella prevenzione alimentare del tumore (soprattutto della mammella e del colon). La moderna scienza nutrizionistica non solo

convalida un uso frequente settimanale delle brassicacee, ma ratifica il sistema di preparazione selezionato nei nostri luoghi, che utilizza il cavolo con brevi cotture o crudo addirittura.

L'ortaggio in argomento rappresenta, per la storia, per la preparazione tramandata, per la validità organolettica ma soprattutto per il valore nutrizionale, convalidato dalla moderna scienza alimentare, un vero e proprio cibo marcatore. Un cibo adatto a monitorare il cambiamento dei gusti della gente del territorio e rappresentativo della dieta mediterranea, il cui valore indiscusso nei millenni, oggi però, con il nuovo asset socio-economico del bacino mediterraneo, subisce un lento mutamento, forse in senso peggiorativo.

Le caratteristiche del cavolo rapa come cibo marcatore sono state oggetto di un questionario distribuito ad un numero di consumatori di Caltagirone, i cui risultati sono stati pubblicati negli atti di un recente convegno della Delegazione, fornendo chiare evidenze sul mutamento di orientamento alimentare in meno di un secolo.

Oggi, molte ricette vedono l'utilizzo di cavoli, come di melanzane o di peperoni, accoppiati a condimenti esotici che in nulla valorizzano le caratteristiche alimentari selezionate nei millenni. Se, però, i risultati del questionario non lasciano dubbi sul cambiamento in corso, un segnale positivo proviene da una nutrita fascia di consumatori che mantengono acceso il dialogo nei mercati del contadino a km zero o presso il negozio del verduraio di fiducia.

See International Summary page 69



La capra garganica e la “muscisca”

Con la carne di questo animale si prepara un prodotto originale e gustoso, consumato dai pastori durante la transumanza.

DI GIUSEPPE TRINCUCCI
Accademico del Gargano



Insieme alla mucca podolica, un altro abitante delle brulle e rocciose radure del Gargano è la capra garganica, una razza autoctona, che nel dialetto locale viene chiamata “crap’ nustrala”.

Le terre interne del Sacro monte del Gargano sono impervie e ricche di insidie e, in taluni punti, irraggiungibili. E allora ecco che a tutti i viandanti “la capra barbata, che si affaccia ardita da inaccessibili rupi turchine, irridendo al passante, parve loro il semitico nume del luogo” (Pasquale Soccio, *Il Gargano segreto*). Tale frase dà il segno dell’estrema rusticità di questo animale che viene allevato allo stato brado, in luoghi impervi e difficili.

La capra garganica ha un vitto modesto: erba che fuoriesce spontanea dagli anfratti delle rocce, rami di piante infestanti e selvagge, foglie degli olivastri in attesa di dar frutto con improbabili innesti. La capra scava ansiosa nella terra alla ricerca di radici e di tuberi, specie quelli degli asfodeli che resistono

a tutte le carestie e alle siccità lunghe e inclementi. È di piccola taglia e di peso modesto; dal suo monte originario è emigrata in regioni vicine anche per effetto degli spostamenti dei transumanti. Il mantello, con peli ruvidi, è di colore scuro se non francamente nero corvino, con tanti piccoli ricci nei caprettini, che presentano una pelle ricercata e apprezzata. Tutti gli esemplari, maschi e femmine, hanno piccole corna, un po’ appiattite lateralmente, ritorte e con punte, le cosiddette “conocchiole”.

La produzione media di latte è piuttosto modesta e se ne ricavano poche varietà di formaggi: un canestrato per il consumo fresco ed eventualmente da grattugiare; solo raramente si traggono da questo latte formaggi a pasta molle e cacioricotta.

Le carni del capretto, che non supera da vivo gli otto chilogrammi ed è alimentato solo con il latte delle madri, sono di qualità e gusto eccellenti. La carne del caprettone, che può rag-

LA RICETTA DELLA MUSCISCA

Ingredienti: ½ kg di muscisca possibilmente già condita con aglio, peperoncino e aneto, sale, olio extravergine pugliese.

Preparazione: Se la carne non è stata essiccata con i condimenti, ma messa a macerare con aglio, peperoncino e aneto per qualche ora, spezzettare le strisce in frammenti di circa quindici centimetri e, senza lavarli, metterli in padella. Salare con giustezza, aggiungendo tutti i condimenti eventualmente usati, senza aggiunta di acqua, e quindi friggerla in olio nella misura giusta, ma non abbondando. Quando la carne è ben cotta e dorata, servirla calda.

Si accompagna perfettamente ad un buon bicchiere di vino rosso locale.



giungere i venti chilogrammi ed è già abituato al pascolo spontaneo, è anche sapida e gradevole.

La preparazione gastronomica di queste carni non è difforme da quella comune all'intera regione pugliese, ma il prodotto più originale e gustoso, che viene ricavato da questa capra, è la "muscisca", carne essiccata, diffusa anche in altri luoghi della provincia di Foggia, tipica della civiltà pastorale della transumanza. Il nome insolito deriva dal termine arabo *mosammed*, "cosa dura", che è anche la radice della parola *mosciame*, la carne secca di tonno. Ma è ben precedente alla dominazione araba. Basti pensare che, nel Gargano, si trovano tracce di carni conservate con l'essiccazione già nel Paleolitico. La muscisca tradizionale è fatta con carne disossata e tagliata a pezzi che vengono ridotti a strisce larghe circa 4 cm e lunghe 20/30. Salate e condite, si mettono ad essiccare al sole. Si mangia tal quale o arrostita e serviva ai pastori, durante il periodo della transumanza, come fonte di proteine ma anche come "passatempo", essendo di difficile masticazione a causa dell'essiccazione. La sua forma deriva dalla necessità di dover asciugare la carne nel minor tempo possibile; le strisce di carne erano poste a seccare vicino al rifugio del pastore: appese con un filo sugli alberelli spinosi situati a poca distanza dalle "mandre", godendo così della massima ventilazione e insolazione. Il vero segreto della sapidità di questa carne è il condimento nella fase di preparazione. Le strisce di carne venivano salate e insaporite con particolare cura, usando peperoncino piccante nelle quantità preferite e aglio in modica quantità. Soprattutto venivano condite con i semi di un'erba selvatica, l'aneto, che serviva a conferire sapidità e maggior vigore alla carne. L'aneto è una specie di finocchio selvatico dall'odore intenso,

penetrante, concentrato, soprattutto, nei suoi fiori e accenna ad altri aromi antichi e più domestici come il limone e il rosmarino. I suoi frutti sono contenuti in piccole ombrelle a forma rotonda, i cui semi affiorano regolari all'estremità e, dopo una breve essiccazione, possono divenire elemento e condimento utile per più pietanze.

Forse non sapremo mai chi ebbe l'iniziativa di legare quest'erba alle sottili strisce di carne poste ad essiccare. Ma l'ignoto gastronomo ebbe un'intuizione che ci ha regalato un'insolita e unica prelibatezza.

Questo alimento è rimasto un ricordo sbiadito, ma chiaro, della vecchia transumanza dai comuni montani dell'Abruzzo alla pianura pugliese del Tavoliere, nel ciclico viaggio degli armenti, di persone e di animali, "sulle lunghe vie erbose", i tratturi.

Segno, quindi, di "una cultura antichissima, di civiltà, sapienza e tradizione gastronomica importante". Come non pensare ai "cozz" di San Giovanni Rotondo, il cui percorso era animato da alimenti poveri quali le erbe, il latte e i formaggi, raramente da carni, se non di "muscisca", spesso unico alimento durante la lunga assenza da casa!

A questo prodotto tipico della civiltà pastorale, il comune di Rignano Garganico dedica una sagra che si tiene nel mese di agosto. Ancora oggi viene mangiata arrostita o seccata, così com'è; il termine, per chi è abituato a pietanze più ricche e ricercate, indica un po' spregiativamente, ma ingiustamente, una carne povera e dura. Tuttavia, così non è.

GIUSEPPE TRINCUCCI

See International Summary page 69



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Cremona, **Giandomenico Auricchio**, è stato nominato Presidente di Unioncamere Lombardia.

L'Accademico di Etnea, **Sebastiano Bruno Caruso**, è stato nominato Assessore alla famiglia, politiche sociali e del lavoro della Regione Sicilia.

Il Delegato di Pisa Valdera, **Giampaolo Ladu**, è stato eletto Governatore del Distretto 2071 del Rotary International per l'anno 2017-2018.

La Delegata della Valle d'Itria, **Rosa Lella Motolese**, si è aggiudicata il primo posto al concorso dedicato ai piatti tradizionali della cucina contadina delle regioni italiane, con un classico della cucina pugliese: "orecchiette e cime di rapa".

L'Accademico di Siena Valdelsa, **Massimo Pagano**, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Siena per l'anno 2015-2016.

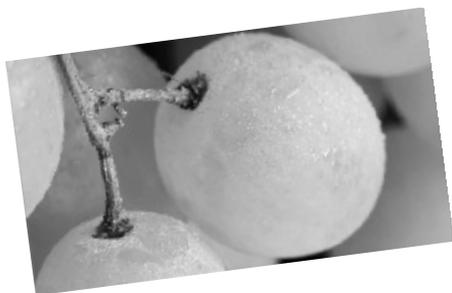
Il Delegato di Siena Valdelsa, **Alessandro Tamagnini**, è stato nominato Cavaliere di Grazia Magistrale del Sovrano Militare Ordine di Malta.



Bacini gastronomici

Aiutare moralmente i produttori che, per amore della tradizione, si dedicano a salvare i prodotti tipici dimenticati, potrebbe essere uno degli obiettivi accademici.

DI VINCENZO DEL GENIO
Delegato di Napoli



Per “bacino gastronomico” intendo una parte del territorio idonea per la coltura di una pianta o per l'allevamento di animali. Per esempio, l'uva Regina si coltiva bene nel Tarantino, al confine con il Brindisino, mentre l'uva Italia sempre nel Tarantino, ma al confine con il Materano. Se si inverte il posizionamento delle coltivazioni suddette, il prodotto finale non avrà le stesse caratteristiche di sapidità.

L'Italia è stata ricchissima di bacini gastronomici, ma oggi sono diminuiti in modo impressionante. Non è facile individuare le cause di tale tendenza, ma non è questo il problema: invece, il problema che, a mio avviso, deve porsi l'Accademia è quello di interrogarsi circa l'opportunità di intervenire nella situazione descritta.

L'articolo 2 del nostro Statuto (“Scopi e attività”), alla lettera b) recita: “L'Ac-

cademia, per il conseguimento del suo scopo (...) promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale...”. A mio modesto parere, ritengo che l'Accademia abbia pieno titolo per interessarsi dei prodotti tipici nei vari “bacini gastronomici”, in quanto tali prodotti costituiscono la base per una cucina tipica e di eccellenza. È indispensabile, tuttavia, che tanti produttori - non certo per lucro, bensì per amore della tradizione - si impegnino con tutte le energie per realizzare quei prodotti tipici che sono la caratteristica e il vanto delle rispettive zone di origine. Questi produttori hanno bisogno, dunque, di aiuto. E come possiamo aiutarli noi Accademici? Moralmente, senz'altro: sentirsi appoggiati, apprezzati e valorizzati da un'Istituzione come la nostra potrebbe essere di aiuto e di stimolo per la continuazione e il miglioramento delle attività produttive.

L'Accademia, dopo essersi organizzata all'interno della propria struttura, ha oggi la possibilità di estendere la propria sfera di influenza all'esterno, nello spirito originario di Orio Vergani, che già, nel 1953, aveva deciso di valorizzare le cucine regionali italiane.

Anche i ristoratori intelligenti hanno capito l'importanza dei prodotti tipici di nicchia; se, per esempio, acquistano un chilo di melanzane ai mercati generali o al supermercato, pagheranno - poniamo - 1 Euro; se, invece, acquistano lo stesso chilo di melanzane da un produttore di un “bacino gastronomico”, che normalmente ha costi

altissimi, lo pagheranno almeno 1,5 Euro o addirittura 2. Quindi, con una differenza di 50 centesimi o di 1 Euro, potranno offrire un prodotto di qualità ai propri clienti. Ammesso, dunque, che con un chilo di melanzane si possano preparare - a seconda delle pietanze - dalle cinque alle sette porzioni, il costo finale aumenterà solo dai 10 ai 20 centesimi per pietanza, ossia di un valore insignificante rispetto a quello aggiunto per aver utilizzato un prodotto di maggiore qualità!

Questo problema è stato ben compreso dai ristoratori campani, e in particolare, da quelli della Penisola Sorrentina, che sono capaci di percorrere 200 chilometri per acquistare solo 10/15 chili di un particolare tipo di fagioli! Per costoro, il successo è però assicurato: tutte le Guide del settore non fanno altro che attribuire loro premi e riconoscimenti di ogni genere.

Concludendo, offrire un aiuto morale a tanti produttori che sono custodi della tipicità deve essere considerato un'opportunità per l'Accademia. È vero che sono contentissimo della mia professione, tuttavia è pur vero che la mia famiglia si è sempre interessata - da oltre 300 anni - di agricoltura e siamo pienamente consapevoli del fatto che oggi è possibile salvare dall'oblio tanti prodotti tipici e dare, così, anche una mano alla nostra disastrosa economia. Come tutti sanno, la cucina ha bisogno di molte braccia e se riuscissimo a far incrementare il numero di ristoratori che utilizzano i prodotti tipici, anche se siti in zone fuori mano, sarebbe opera meritoria.

See International Summary page 69



I segreti dello champagne

Forse, durante le feste appena trascorse, non tutti l'hanno aperto con la sciabola, ma certamente molti hanno gustato le "bollicine" francesi o italiane.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo



Lo champagne è un vino spumante che prende il nome da specifici *terroir* (terreni agricoli) e *cru* (vigneti) della regione Nordorientale della Francia, la Champagne, posta a Sud ovest delle Ardenne e delle Argonne (dipartimenti di Aube e Marne) con i famosi centri enologici di produzione dello champagne di Epernay e Reims. La denominazione "champagne" si riferisce a quello ottenuto col *méthode champenoise* dal 1994, e può essere attribuita solo alla produzione francese. L'equivalente italiano può essere chiamato "spumante" o "metodo tradizionale" o "classico" o "fermentato in bottiglia" o con nomi comunque diversi da champagne; gli spagnoli lo chiamano "cava".

Gli spumanti naturali, detti così perché all'apertura della bottiglia producono spuma dovuta alla presenza di anidride carbonica (che si manifesta con le tipiche bollicine fini e persistenti dette *perlage*), si possono produrre con due metodi: *champenoise* e *Charmat/Martinotti*. Entrambi partono da uve di base, con vendemmia fatta a mano e anticipata, sia per mantenerne gli aromi, sia, e soprattutto, per dare "acidità", cioè "freschezza" al vino. Le uve utilizzate sono Pinot nero (pigiato soffice, senza bucce, in modo che il mosto sia bianco) e Chardonnay, l'unica uva bianca autorizzata per la produzione dello champagne.

Col primo metodo, dopo la fermentazione del mosto nei tini, una seconda fermentazione, o rifermentazione, avviene in bottiglia; col secondo metodo, la rifermentazione è fatta in grandi cilindri di acciaio pressurizzati (auto-

clavi), con filtri sul fondo per separare i sedimenti dal vino.

Padre dello champagne fu, a metà Settecento, il frate benedettino Dom Perignon, responsabile delle vigne e delle cantine dell'Abbazia di Hautvillers, nello Champagne. Merito di Dom Perignon fu di aver utilizzato tappi di sughero elastici e impermeabili, e, soprattutto, di avere intuito che, in bottiglia, il vino subiva una seconda fermentazione, ma che occorreva anche eliminare i fondi. Dopo molte prove, vi riuscì, prima tenendo le bottiglie "coricate" orizzontalmente ad "invecchiare", anche per più anni, mentre le scorie si depositavano lungo la loro pancia, poi ponendole su un cavalletto a doppi piani inclinati, con fori che consentivano al fondo di essere più alto del collo; le bottiglie venivano fatte ruotare ogni giorno di $\frac{1}{4}$ di giro per mescolare il vino. Successivamente, tenendo una per volta le bottiglie in verticale, veniva tolto rapidamente il tappo eliminando così le fecce accumulate nel collo e subito ritappandole per un altro lungo periodo di riposo. Il casalese Federico Martinotti brevettò, invece, nel 1895, il metodo di rifermentazione controllata e filtrazione in ambiente iperbarico, che prende il suo nome, unitamente a quello del francese Eugène Charmat il quale, con alcuni miglioramenti, lo brevettò nel 1910.

Il metodo Charmat/Martinotti è comunemente utilizzato per rendere "spumanti" vini naturalmente "fermi" come il Prosecco e il Cartizze, o dolci, aromatici o fruttati, come il Moscato, la Malvasia, il Brachetto (rosso); fa



eccezione l'Asti Spumante: la sua dolcezza e la sovrappressione sono ottenute da una fermentazione incompleta di Moscato bianco.

Un accenno alle fasi di lavorazione dello champagne: dopo la raccolta dei vini base, si procede all'assemblaggio, mescolanza di vini, anche di annate diverse, scelti sulla base di attente degustazioni per ottenere precise caratteristiche: questa "miscela" è detta *cuvée*. Se essa è composta da almeno l'85% di vini della stessa annata, lo spumante può essere classificato millesimato e l'annata può essere indicata sull'etichetta. Si procede, quindi, all'aggiunta del *liquer de tirage*, vale a dire di zucchero di canna e lieviti naturali. Lo zucchero addizionato, di norma, è di 24 g/l: si crea, così, una sovrappressione di circa 6 atmosfere o bar (ogni 4 grammi di zucchero producono, infatti, una pressione di una atmosfera); negli champagne "satèn", per esempio, lo zucchero è di 18 g/l.

A questo punto si procede all'imbottigliamento nelle "champagnotte" da 0,75 litri, sigillate con tappi-corona di acciaio; sotto il tappo viene posto un cilindretto di plastica su cui si depositeranno le fecce e, quindi, più facilmente eliminabili.

Le bottiglie vengono accatastate in posizione orizzontale, nella cantina d'invecchiamento buia e a bassa temperatura costante, per minimo 6 mesi fino a 18 mesi per i non millesimati, e 1.000 giorni e più per millesimati. Questa fase è detta *prise de mousse* (presa di spuma), in quanto consente al vino di diventare frizzante, grazie all'affinamento sui lieviti che trasformano gli zuccheri in alcol etilico, aumentando così la gradazione iniziale del vino. Terminato l'invecchiamento, le bottiglie sono poste manualmente su cavalletti a forma di V rovesciata, a doppi piani inclinati (*pupitres*), contenenti dei fori per l'alloggiamento, dove le bottiglie rimangono, per oltre un mese, con il collo più basso del



fondo e fatte ruotare ogni giorno di $\frac{1}{8}$ di giro (*remuage*), per favorire il deposito dei lieviti esausti verso il collo. Questa importante e delicata operazione, oggi, normalmente, viene effettuata meccanicamente con le "giro palette".

Si procede poi alla sboccatura (*dégorgement*) che, se fatta a mano, *à la volée*, consiste nel congelare solo il vino contenuto nel collo della bottiglia e togliere il tappo, in modo che la pressione esercitata dall'anidride carbonica spinga fuori i depositi indesiderati. Anche per questa operazione, oggi esistono macchine che immergono il collo della bottiglia in una soluzione a meno 25/30° C per 12/15 minuti e, togliendo poi il tappo corona, viene espulso un cilindretto ghiacciato con i sedimenti. Occorre, a questo punto, rabboccare il vino con uno sciroppo di vino e zucchero di canna (*liquer d'expédition*). La quantità di zucchero determina le caratteristiche più o meno dolci dello champagne: se il rabbocco è fatto con lo stesso vino, viene classificato *pas dosé*, o brut naturale (è il più secco, con meno di 3 grammi di zucchero per litro); seguono nell'ordine: extra brut (meno di 6); brut (il più versatile, con 6-12 g/l); extra dry (tra 12 e 17); sec o dry (tra 18 e 32 grammi); demi sec (o abboccato, tra 32 e 50); e doux (o dolce, con anche più di 50 g/l). Solo questi ultimi due sono i più adatti ad essere abbinati ai dolci.

L'abbinamento non è consigliato solo per la gradevolezza dell'accostamento, ma anche perché, nella fase digestiva e di assimilazione dei dolci, i vini dolci

poco alcolici sono più adatti, mentre quelli secchi, come gli champagne "brut" aumentano l'acidità favorendo l'insorgere di bruciori di stomaco.

Ricordiamo che il primo champagne italiano a fermentazione naturale è stato ottenuto da Gancia, nel 1865, con una base di vino Moscato e senza aggiunta di sciroppi.

Infine, lo spumante viene chiuso con il tradizionale tappo di sughero

che assumerà, quando stappato, la tipica forma "a fungo", nonché con una placchetta di alluminio con impressa la marca e fissata al collo della bottiglia con una gabbietta di ferro (*musélet*), per trattenere il tappo che, altrimenti, sotto la forte spinta dell'anidride carbonica, farebbe stappare la bottiglia da sola. L'operazione finale è il confezionamento più o meno personalizzato.

Il tappo di sughero (i migliori tappi sono quelli provenienti dalla corteccia delle querce da sughero della Sardegna) inizialmente è cilindrico, con diametro leggermente superiore a quello del collo della bottiglia; per farlo entrare (per circa la metà della sua lunghezza), è necessario applicare meccanicamente una compressione radiale e una assiale, tramite adeguate attrezzature.

La qualità di vertice per gli champagne sono i *grand cru* (solo 17 comuni sono autorizzati a fregiarsene) e i *premier cru*, esclusiva di altri 41 comuni.

Una particolare tecnica per stappare una bottiglia di champagne è quella del *sabrage*, che consiste nel far saltare il tappo con un colpo di sciabola. Questa pratica, molto suggestiva, risale alla Guardia napoleonica, che festeggiava così ogni vittoria. Si opera in tal modo: dopo aver tolto la stagnola e la gabbietta, si afferra la bottiglia con una mano e con l'altra si fa scivolare, con movimento deciso, la sciabola verso il collo della bottiglia; l'abilità e la pressione interna evitano che frammenti di vetro possano entrare nella bottiglia.

See *International Summary* page 69



La prossemica al ristorante

Sono numerosi gli studi secondo cui vi è un rapporto preciso tra la soddisfazione dei clienti, lo spazio fisico che occupano nella sala e i loro comportamenti di spesa.

DI ANGELO TAMBURINI
Delegato di Siracusa



La prossemica è una parola della lingua italiana poco conosciuta, ma molto intrigante, specie se applicata ai ristoranti e, di conseguenza, può interessare gli Accademici.

Innanzitutto, la prossemica è la scienza che studia lo spazio e le distanze tra le persone all'interno di una comunicazione, sia verbale sia non verbale. In altre parole, è lo studio che l'uomo fa dello spazio, frapponendo distanze fra sé e gli altri per avvicinarli o allontanarli, nei rapporti quotidiani e nella strutturazione degli spazi abitativi e urbani. Questa materia può riguardare, quindi, anche gli spazi nei ristoranti. A quanti ristoratori sarà successo di avere clienti che, dopo aver cenato, pagato senza battere ciglio il conto e promesso di ritornare, non si sono più visti? Eppure lo chef in cucina ha fatto il suo dovere, i piatti sono stati lodati e così il vino. Cosa è successo? Un particolare al quale il ristoratore pone, probabilmente, poca attenzione: la disposizione dei tavoli in sala e la scarsa distanza tra l'uno e l'altro. Ciò che a un cameriere di sala sembra molto normale - per esempio, far sedere due commensali in un tavolino gomito a gomito con altri sconosciuti clienti - può generare nelle persone una pessima disposizione d'animo che influenza il loro "comportamento d'acquisto" nel corso del pranzo o della cena. A meno che, dichiaratamente, il locale non sia organizzato con ampi tavoli per stimolare proprio la condivisione e la conoscenza. Questo, però, è un caso a parte.

Sono ormai numerosi, infatti, gli studi secondo cui vi è un rapporto preciso tra la soddisfazione dei clienti, lo spazio

fisico che occupano nella sala del ristorante e i loro comportamenti di spesa. Tali studi si sono focalizzati su tre ambiti di analisi: il livello di soddisfazione determinato dalla dimensione del tavolo per due commensali; la distanza tra i tavoli nella sala e l'incidenza di queste due variabili sul livello di spesa. In questo caso, la prossemica studia come la gente crei e gestisca il proprio spazio personale nell'ambiente pubblico di un ristorante. Qui, infatti, dove non ci siano volti conosciuti (non è quindi il caso delle nostre riunioni conviviali) preferiamo sederci a un tavolo in modo da avere il controllo di ciò che ci circonda, meglio se vi è qualcosa che ci separi dagli altri. Secondo le teorie sviluppate dalla prossemica, usiamo lo spazio che ci circonda in tre modi diversi: come punto di equilibrio con gli altri e la protezione di noi stessi; quale regolatore sociale e, infine, come risposta allo stress determinato dalla perdita di privacy in un luogo pubblico, cosa che fa diminuire il livello di soddisfazione per l'esperienza che si sta vivendo. Per esempio, nella cultura occidentale, una vicinanza troppo stretta (45 centimetri) con una persona non conosciuta può provocare stress. Tuttavia, in certe situazioni (e il ristorante è tra queste), il mantenimento della privacy e la riduzione dello stress si accompagnano alla necessità di stimoli per rendere l'esperienza piacevole e interessante o, in altri termini, indurre comportamenti di approccio che includono l'ingresso in un ambiente, passarci del tempo e spendervi del denaro. Vi è, quindi, una correlazione stretta tra stimoli, comportamenti di approccio e



soddisfazione, attraverso la creazione di un ambiente psicologicamente confortevole che favorisca l'interazione tra commensali. Per esempio, la prossemica indica che molte persone preferiscono sedersi ad angolo per conversare (situazione preferita dalle coppie, ma considerata troppo intima in un pranzo d'affari), mentre sedersi di fronte, in un tavolo a due, suggerisce un atteggiamento di confronto. Partendo da queste premesse, le ricerche giungono ad alcune conclusioni interessanti. In particolare, la dimensione dei tavoli non ha particolare rilevanza sul livello di soddisfazione del cliente. Gli ospiti seduti a tavoli più grandi del necessario (per esempio, due in un tavolo da quattro) non hanno avuto percezioni o comportamenti di spesa differenti dagli ospiti accomodati ad un tavolo per due. Al contrario, vi sono significative differenze nei diversi commensali per i vari livelli di spazio tra i tavoli suddivisi in tre categorie: circa 40 centimetri, da 50 a 100 centimetri e oltre il metro. Esempio è il fatto che i commensali ai tavoli meno distanti tra loro hanno valutato l'appropriatezza dello spazio in misura più negativa rispetto agli ospiti di tavoli posti a distanza ampia tra loro. Anche quelli seduti a una distanza media sono rimasti più scontenti. Rispetto a quelli più lontani, i clienti

dei tavoli vicini tra loro hanno riferito una minore soddisfazione per il cibo, per la cordialità del servizio e per la scelta del ristorante, oltre che un minore desiderio di ritornare nello stesso locale in futuro. La distanza tra i tavoli si riflette anche sulla spesa e sulla durata del pranzo. È stato fatto anche il calcolo del conto complessivo: i clienti ai tavoli moderatamente distanziati tra loro spendono più di quelli troppo vicini o lontani, con una spesa superiore fino al 10%. Il vantaggio psicologico dello stare a un tavolo più grande del necessario non sembra avere riflessi né sugli elementi dell'esperienza al ristorante né sulla soddisfazione complessiva.

La soddisfazione degli ospiti seduti a tavoli estremamente vicini tra loro non deve quindi essere presa troppo alla leggera dai ristoratori, perché il cliente scontento è sempre una minaccia, mai un'opportunità.

Per quanto riguarda, poi, il numero di tavoli da mettere in un ristorante, sono stati fatti studi approfonditi. Per esempio, un locale adibito a pizzeria, con un forno tradizionale da otto pizze, non dovrebbe avere più di 50 coperti. Il ciclo produttivo, infatti, non permette di servirne di più nei tempi che sono logici per questa tipologia di ristorazione e avere più coperti significa solo spazientire il cliente costretto a lunghe

attese, in stridente contrasto con le aspettative di chi sceglie di andare in pizzeria. Gli standard ottimali, riguardo lo schema planimetrico di un ristorante, dicono che la superficie destinata al pubblico dovrebbe essere il 50% della totale, cioè uguale a quella dedicata complessivamente alle aree produttive e di servizio, ma la realtà risponde che quasi sempre si è molto lontani da questo rapporto. Del resto, la richiesta che infallibilmente arriva dal ristoratore è di mettere più tavoli possibile, quasi che, per il solo fatto di esistere, i tavoli avessero il potere magico di generare clienti. A mio parere questa non è solo un'illusione, è un errore fatale. Allora quanti tavoli bisogna mettere in un ristorante? Viene normalmente riconosciuta come abbastanza confortevole una sala che assegni circa 1,2 mq a persona: quindi una sala di 100 mq avrà 80 coperti circa. Attenzione, però, la valutazione da fare è certamente molto più sofisticata, perché deve tener conto del tipo di esercizio, di servizio e di menu, e, naturalmente, del contesto inteso nella sua accezione più ampia, coinvolgendo fattori psicologici e sociologici che vanno oltre il dato funzionale. Tuttavia, se siamo tutti d'accordo che il ristorante è un'attività imprenditoriale e come tale deve produrre utili, esiste un concetto universalmente valido che può e dovrebbe essere sempre applicato: è il concetto di fluidità, che è proprio di ciò che scorre senza interruzioni, ingorghi, blocchi, e che spesso richiede elasticità. Facendo proprio questo concetto, si deve intervenire in modo armonico e coordinato sull'impostazione della linea di cucina, da cui tutto parte, e del servizio, sullo schema planimetrico del locale, vale a dire sulle aree di produzione e di stoccaggio, sulla chiarezza dei percorsi come delle visuali che tengono la sala sotto controllo, fino allo studio accorto del servizio al tavolo. Il tutto allo scopo di fluidificare l'attività, per ridurre al minimo i tempi operativi e quelli di inutile e fastidiosa attesa da parte del cliente.

See International Summary page 69



Onnipresente prezzemolo

In ogni erbario non può mancare questa erba aromatica da consumare preferibilmente fresca.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti



Il prezzemolo appartiene alla famiglia delle piante erbacee, è utilizzato in cucina per donare un sapore più intenso alle varie pietanze, ha un colore verde acceso e una particolare forma triangolare lanceolata delle sue foglioline, che sono irregolari e frastagliate.

Il termine prezzemolo deriva dal greco *petrosélinon*, da *pétra* (pietra) + *sélinon* (sedano) ed era chiamato, infatti, “sedano delle rocce”. Ne esistono diversi tipi, ma generalmente si tende a distinguere due: il prezzemolo a foglia riccia (*petroselinum crispum*) e quello a foglia liscia, (*petroselinum hortense*). Solitamente, in cucina, si opta di più per quest’ultimo, detto anche “prezzemolo napoletano”. La differenza non riguarda solamente l’aspetto esteriore, ma anche il sapore. Quello a foglia liscia è meno amarognolo, anche se la variazione nel gusto è quasi impercettibile. Nell’antichità, il prezzemolo era usato raramente come erba aromatica, ma piuttosto per le sue proprietà officinali, quale pianta sacra, o anche per bordure ornamentali.

Per la mitologia greca, quando i serpenti divorarono l’eroe greco Archemonus, araldo della morte, il prezzemolo crebbe dove il suo sangue bagnò il suolo. I Greci adornavano le tombe con ciuffetti di prezzemolo, lo utilizzavano per decorarsi i capelli durante i banchetti, lo intrecciavano nelle corone donate ai vincitori dei giochi. Omero narra che gli Achei lo davano in pasto ai cavalli da corsa, convinti che esso avrebbe conferito loro la giusta energia per vincere. I Romani lo usavano per decorare le tombe dei congiunti, gli Etruschi

come pianta magica, utile nei riti propiziatori e in farmacopea per preparare gli unguenti.

Fu nel Medioevo che la piantina perse l’associazione simbolica antica con il culto dei morti e conquistò ufficialmente il titolo di erba aromatica, che è un po’ come dire che fu promosso da “erba delle streghe” a “erba delle cucine”, quando nel 795 Carlo Magno emise un’ordinanza specifica (il *Capitulare de villis*), per la coltivazione delle piante aromatiche, che comprendeva anche il prezzemolo. Questo divenne poi una presenza abituale in cucina, da qui il motto “essere come il prezzemolo” per indicare qualcosa onnipresente.

Il prezzemolo esercita un’ottima azione diuretica, aiuta a perdere qualche chilo di troppo causato dalla ritenzione idrica; regola gli zuccheri nel sangue e previene gli effetti degenerativi del diabete sul fegato. È quattro volte più ricco di vitamina C rispetto ad un’arancia, per cui è ottimo antiossidante, antitumorale e antinfiammatorio. Contiene vitamina B₁₂, che aiuta il normale sviluppo delle cellule ed è importante per la fertilità e la prevenzione delle malattie degenerative; contiene calcio, essenziale per rendere denti e ossa più forti; è ricco di magnesio; fissa il calcio e lo iodio aiutando la tiroide a funzionare correttamente.

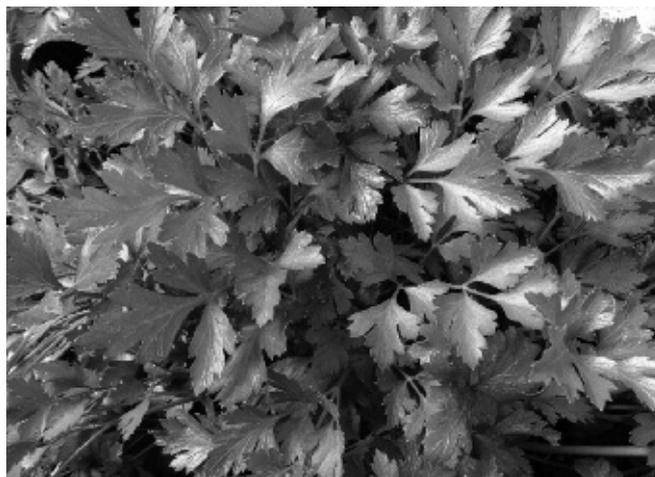
Grazie all’abbondanza di sali minerali, è un ottimo rimedio contro gli stati di stanchezza cronica e l’anemia; è un valido aiuto contro reumatismi, gotta e infezioni urinarie. Gli oli essenziali del prezzemolo stimolano e regolarizzano il ciclo mestruale e placano i dolori; prevengono la caduta dei capelli;



regolano le risposte immunitarie nelle allergie e nelle patologie autoimmuni; la clofilla contrasta l'alitosi, le foglie alleviano le punture di api, vespe e calabroni. Agisce, inoltre, come disinfettante delle vie aeree medie e superiori, neutralizza gli effetti nocivi del tabacco e dell'alcol, elimina la sensazione di nausea e vomito. Grazie all'eugenolo, combatte l'artrite e riduce l'edema articolare; l'apigenina, un flavonoide che il prezzemolo contiene in alte concentrazioni, previene artrosi e tumori. Le donne incinte, però, devono usare il prezzemolo moderatamente perché alcuni oli essenziali, oltre a far regredire la produzione di latte, potrebbero stimolare le contrazioni uterine o provocare aborti spontanei: per secoli, infatti, è stato usato come pianta abortiva (insieme alla *ruta graveolens*).

In ogni erbario, anche per chi si limita a qualche vaso sul davanzale di una finestra, non può mancare il prezzemolo. Questa erba aromatica è da consumare fresca, anche se si mantiene in frigorifero per diversi giorni. Una caratteristica, dunque, del prezzemolo è di essere usato in cucina praticamente ovunque, sia per insaporire i cibi, sia per le decorazioni. Ha inoltre la capacità di ravvivare l'aroma di altre erbe e spezie. Insieme a cerfoglio, erba cipollina e dragoncello è incluso nel misto di erbe tradizionale francese, crea una combinazione ben nota con l'aglio, del quale sembra possa mitigare l'effetto sull'alito ed è l'ingrediente principale della *persillade* francese dove è tritato con aglio fresco. Presente nella *gremolata* che accompagna l'osobuco alla milanese, tritato finemente è utilizzato nella preparazione di salse, antipasti, primi piatti.

Ottimo per le zuppe di legumi, le minestre, le verdure e secondi piatti di carne e di pesce come, per esempio, insieme con olio e limone. Preferibilmente va consumato e utilizzato crudo,



per mantenerne il sapore, e nei piatti caldi va sempre aggiunto a fine cottura. Eccellente con i primi piatti di riso e nei risotti, come il risotto di mare alle erbe aromatiche, sia con preparazioni a base di formaggi come il risotto aromatico primaverile.

Il prezzemolo si può usare crudo su diverse insalate dal gusto deciso, e an-

che su quelle a base di verdure cotte, come patate, cavolfiore o broccoli. È utilizzato, finemente tritato, per esaltare una vinaigrette di aceto e olio emulsionati o nella tradizionale salsa verde, versione italiana di un'antica ricetta asiatica, che ha generato altre salse a base di prezzemolo ed erbe aromatiche, come la *sauce verte* francese e la tedesca *grüne Soße*, salsa perfetta con patate, tartine e arrostiti, ottima sui bolliti, sul cappone natalizio e anche su tartine al formaggio e per

condire *cruditè* di verdure. Anche se è preferibile usare il prezzemolo crudo, esso tuttavia resiste abbastanza bene alla cottura ed è possibile addirittura aggiungerlo fresco all'impasto di pani e biscotti salati, per esempio nel pane portoghese, una morbida pagnotta con formaggio e dadini di prosciutto.

See *International Summary* page 69

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria nazionale e redazione milanese della rivista:

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente, di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.



Il formaggio caprino dell'Appennino modenese

La riscoperta dei formaggi di capra, più leggeri, digeribili e tollerabili rispetto ad altre tipologie.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena



CROCCHETTE DI CACIOTTA SU CREMA DI POMODORO

Ingredienti: 100 g di caciotta, 100 g di pomodori a grappolo, 150 g di farina "00", 2 uova, 150 g di pangrattato, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: In acqua bollente, scottare i pomodori. Scolarli e lasciarli raffreddare. Tagliare la caciotta in grossi dadi e impagnarli, passandoli prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Ripetere l'operazione almeno 3 volte per ciascun cubetto, in modo tale da ottenere una buona panatura. Friggere le crocchette di caciotta in olio bollente. Scolarle su della carta assorbente. Nel frattempo, privare i pomodori della buccia e frullarli con il mixer, emulsionandoli con olio extravergine di oliva. Aggiustare di sale, versare la crema di pomodoro sul fondo del piatto di servizio e disporvi sopra le crocchette ben calde.

Il caprino modenese è un formaggio di produzione tradizionale. Ha una pasta molle, ricca di proprietà armoniche, una crosta molto leggera, di forma tondeggiante e appiattita, e un peso che varia da 400 g a 1 kg. È ottenuto da latte di capra trattato termicamente, prodotto con aggiunta di caglio e fermenti. Si deve considerare un formaggio "fresco", poiché può essere messo in commercio dopo una stagionatura di appena 10 giorni. Una volta trattato termicamente, al latte di capra sono aggiunti fermenti e caglio. Il coagulo così formato subisce un riscaldamento alla temperatura di 38 °C per circa 9 minuti. La pasta, che a questo punto si può definire formaggio, è lasciata sgrondare dentro gli stampi. Successivamente, le caciotte riposano coperte su appositi tavoli. Il formaggio è poi posto in salamoia, dove resta per circa un'ora e successivamente è trasferito in cella frigorifera, dove le caciotte rimangono per almeno 10 giorni. Il formaggio è quotidianamente voltato manualmente, pulito e, all'occorrenza, risistemato per conservare la tradizionale forma.

La zona di produzione e confezionamento del formaggio caprino dell'Appennino modenese è rappresentata esclusivamente dal territorio dei Comuni montani della provincia di Modena: Fignano, Fiumalbo, Frassinoro, Guiglia, Lama Mocogno, parte di Marano sul Panaro (solo per le frazioni di Ospitaletto e Festà), Montecreto, Montefiorino, Montese, Palagano, Pavullo, Pievepelago, Polinago, Prignano, Riolunato, Serramazzoni, Sestola e Zocca.

Il latte di capra, probabilmente, è stato

il primo a essere munto e utilizzato dall'uomo, anche se, in seguito, si è dato maggior impulso alla produzione del latte vaccino. Storicamente, la caciotta è un formaggio che era prodotto in casa per uso familiare. La sua etimologia, com'è ovvio, deriva dalla parola latina *caseus*, cacio, utilizzata fin dal 1800 per indicare il formaggio.

Il latte di capra ha un alto contenuto di calcio, è caratterizzato da acidi grassi a catena corta, che lo rendono più digeribile rispetto al latte vaccino, è indicato anche nell'alimentazione dei bambini ed è ben tollerato da chi è allergico alle proteine di quello di mucca. Grazie a queste particolari caratteristiche, negli anni recenti, vi è stata una riscoperta dei formaggi di capra, perché meglio rispondono alle esigenze di leggerezza, digeribilità e tollerabilità rispetto alle altre tipologie in commercio.

La produzione del formaggio caprino può considerarsi un'attività di nicchia, poiché l'allevamento delle capre è consigliato in alpeggio e, pertanto, non si presta a un'attività intensiva. Tra le specie più comuni che risiedono sull'Appennino modenese, vanno ricordate le razze francesi alpine Camosciata e Saanen.

Il formaggio caprino modenese si distingue per il sapore pieno e armonioso, che esalta la delicatezza della lavorazione e la qualità del latte, rigorosamente selezionato, utilizzato per la sua produzione. Tradizionalmente si usa accompagnarlo con una fetta di pane fresco, ma anche l'abbinamento con il miele di acacia è particolarmente gradevole al palato.

See *International Summary* page 69



Pesci al mercurio

Nonostante i controlli, è possibile che i prodotti ittici di grossa taglia provengano da zone inquinate.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Sempre più spesso la stampa riporta notizia di sequestri di pesce di grossa taglia, come spada, tonno, smerigli, che al controllo risultano avere la presenza di metilmercurio. Nella prima metà dell'anno scorso sono stati confiscati quaranta lotti provenienti principalmente da Spagna, Portogallo e Vietnam. Rispetto all'anno precedente, i numeri sono raddoppiati. Quali sono i pericoli che possono derivare dall'ingestione di mercurio? Questo metallo, per secoli, ha rappresentato un valido rimedio per combattere tanti mali, fra questi, quello che Girolamo Fracastoro chiamava il "morbo gallico". Anche il grande Giacomo Casanova ricorse al "gran rimedio", come lui lo definì, e tornato in salute, ebbe un lungo periodo di crisi mistica che definì "uno sconvolgimento di cervello dovuto al mercurio". In effetti,

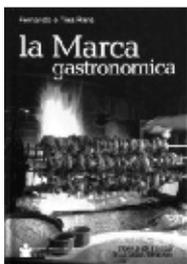
il mercurio ha la capacità di attaccare alcuni microorganismi e, per questo motivo, è stato largamente usato come farmaco nella cura contro il male venereo. Nella maggior parte degli alimenti, la concentrazione di mercurio è sotto il limite di rilevanza strumentale. La maggiore fonte di assunzione è rappresentata dal pesce di grossa taglia, pescato in zone marine contaminate. La sua "tossicità", nei confronti dell'assunzione da parte dell'uomo, dipende dalla capacità di denaturare le proteine e, quindi, dare origine a una serie di lesioni che possono compromettere la funzionalità di vari organi. Gli organismi marini assorbono il mercurio presente nelle acque; al loro interno avvengono delle reazioni che modificano la struttura del metallo trasformandolo nella forma organica metilmercurio. Consumando carni di pesce "contaminate", ci sono maggiori possibilità che la sostanza si diffonda nei vari organi e tessuti, incluso quello nervoso, dove può esercitare la sua azione tossica. Grazie ai controlli esistenti, il pesce in commercio dovrebbe essere privo di pericoli dipendenti dal mercurio, così pure i prodotti conservati, come il tonno in scatola. Il pericolo potrebbe derivare dal consumo di pesci provenienti da mercati illegali e pescati in zone particolarmente inquinate.

ATTENTI ALL'OLIO DI PALMA

L'olio di palma si ricava dai frutti dell'omonima pianta originaria dell'Africa, che è coltivata anche nelle zone tropicali del continente americano e

soprattutto in Malesia e Indonesia. Quest'olio è largamente usato come ingrediente alimentare nei Paesi d'origine, ma il suo basso costo lo rende largamente usato dall'industria alimentare di tutto il mondo, anche per preparare prodotti da forno, senza modificarne il sapore, perché somiglia molto al burro. Tuttavia, alcuni Paesi come il Belgio, la Danimarca, l'Australia e altri ne consigliano un uso limitato. Ciò perché le autorità sanitarie internazionali affermano che quest'olio aumenta i fattori di rischio cardiovascolare. L'olio contiene dal 45 al 55% di grassi saturi a catena lunga, come l'acido palmitico che favorisce l'aumento dei livelli di colesterolo. In Italia questo grasso è uno dei più utilizzati nell'industria alimentare, a cominciare dalla grande azienda che produce la popolare crema spalmabile al cacao. Finora i consumatori non erano bene informati, poiché sulle etichette l'olio era abilmente "nascosto" con la dicitura "oli e grassi vegetali", e poche aziende riportavano in chiaro la scritta "olio di palma" tra gli ingredienti. La questione coinvolge direttamente i bambini, poiché questo grasso si trova nella maggioranza di merendine e dolci, compresi quelli preparati con diversi cereali e anche quelli senza glutine.

Da alcuni mesi la situazione è cambiata, perché la normativa europea, entrata in vigore definitivamente in dicembre, prevede l'obbligo di indicare in etichetta il tipo di materia grassa impiegata nei prodotti alimentari.

**LA MARCA GASTRONOMICA**di *Fernando e Tina Raris*

Dario De Bastiani
Editore
€ 23,00

La storia della cucina trevigiana di ieri e di oggi torna in libreria con una terza edizione, ancora più completa e aggiornata, del volume che, negli anni scorsi, è stato insignito del premio "Orio Vergani" dell'Accademia e del "Gambrinus-Mazzotti", nella sezione artigianato di tradizione. È il risultato di anni di ricerca e di catalogazione dei fatti storico-gastronomici, relativi alla terra trevigiana, che Fernando Raris, Accademico di Treviso e ideatore di note manifestazioni gastronomiche, ha svolto con molta passione, con a fianco la moglie Tina, che verifica sui fornelli la possibile riproposta di antiche ricette di cucina regionale. Una cucina, quella della Marca trevigiana, al tempo stesso contadina e padronale, che ha sempre utilizzato i prodotti della terra, assimilando anche, nei secoli della dominazione di Venezia, prodotti come i fagioli di Lamon e le patate cadorine, e ricette quali i risi e bisì, il bacalà vicentino, spesso impreziosite dalle spezie dell'Oriente. Ma il volume è ancora di più: un prezioso mosaico che raccoglie tante storie relative alle preparazioni del territorio, dalla polenta ai "golosessi", bocconcini prelibati che gli osti preparavano nei giorni di mercato; dalla "sopa coada" ai risotti, ai formaggi, ai dolci, ai vini. Più di seicento preparazioni, che non sono solo ricette, ma piccoli quadri di vita vissuta, di aneddoti, ricordi, fra ricerche storiche, letterarie e gastronomiche.

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI **VERSILIA STORICA****IL RISO IN VERSILIA**

Una storia travagliata, quella della coltivazione del riso nel territorio. Nella curata pubblicazione realizzata dalla Delegazione per la cena ecumenica, se ne ripercorrono le alterne vicende, tra periodi di proteste e consensi. Sono diversi gli argomenti trattati, sia pur sinteticamente, con la collaborazione dell'Istituto Storico



Lucchese sezione Versilia Storica: dalla coltivazione del riso a Massarosa, poi a Viareggio e Massaciucoli e a Lago di Porta, alla malaria cui spesso fu associato il riso, alle pesanti condizioni di lavoro delle mondine.

 **CERVIA-MILANO MARITTIMA****IL RISO**

L'Accademica Maria Luisa Mora ha curato, per Il Furore dei Libri

Editore, in edizione limitata, la sintesi bibliografica su alcuni documenti e testimonianze relative al riso e alla sua coltivazione in Italia, da una ricerca, sull'argomento, del dottor Giuseppe Maria Gottardi. La complessa avventura del riso nel nostro Paese, ma anche la storia di questo cereale, sono delineate dal Gottardi attraverso lo studio bibliografico e storico di diversi autori di cui riporta brani, riferimenti, documenti, note e memorie.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"**

Erminio Annovazzi - Accademico di Lecco
"Nutrire Milano: Storia e paesaggio dell'alimentazione in città" di Lucia Bisi
(Milano: Skira, 2011)

Giovanni Ballarini - Presidente
"Le pesche di Prato"
(Prato: Claudio Martini Editore, 2006)
"I cantucci pratesi e gli anicioni"
(Prato: Claudio Martini Editore, 2010)
"Tortellini e altre storie: dal '68 ai fornelli"
di Marilena Lelli (Bologna: Minerva Soluzioni Editoriali, 2014)
"Encyclopedie de la gastronomie italienne"
di Mia Mangolini (Paris: Flammarion, 2013)
"Oggi e ieri in cucina con un'antica famiglia parmigiana"
di Giuliana Magnani (s.l.: PPS editrice, 2006)
"Tradizioni e curiosità della cucina chiogiotta"
di Marisa Chiozzi, Giorgio Aldrighetti (Sottomarina: Il Leggio libreria editrice, 2005)

"Domani è festa: racconti con ricette, ricette come racconti" con illustrazioni di Federico Maggioni (Mantova: Corraini, 2005)
"La cucina nascosta e il tempo della cuoca: Le ricette della signora Sandrina Pezzani"
a cura di Ebe Caselli, Roberta Conversi (Parma: Tipografia Supergrafica, 2003)
"Gastronomia parmense ossia Parma capitale dei buongustai: storia, testimonianze, ricetta-rio: 252 ricette e 85 illustrazioni" (terza ed. rinnovata e ampliata) di Ferruccio Botti

(Parma: Scuola tipografica benedettina, 1960)
"Trattato chimico ed economico sopra i vini di G. A. Chaptal membro dell'Istituto Nazionale di Parigi ec. ec. Opera nuovissima tradotta dal francese" di Jean Antoine Claude Chaptal (Venezia, 1801. Prima edizione)
"La cucina russa: tra storia, letteratura e ricette" di Donatella Possamai (Roma: Lit Edizioni, 2013)
"In cucina con le Fornelle"
(Piacenza: Tep, 1987)
"Le insalate e le verdure: i segreti della cucina"
(Lainate: Vallardi, 1987)

Remo Lelli - Accademico di Lecco
"Como e Lecco in cucina: Ricette tradizionali del Lago e della Brianza" di Rossano Nistri (Como: Alessandro Dominioni editore, 2014)

Mauro Magagnini - Delegato onorario di Ancona
"Coltura e cultura del riso nelle Marche"
a cura di Piergiorgio Angelini, Ugo Bellesi, Carla Chiaramoni et al. (s.l.: s. n., 2014)

Leo Marino Morganti - Delegato di San Marino
"Erbario della flora della Repubblica di San Marino" di Yanina Benedetti (s.l.: Fondazione San Marino Cassa di Risparmio SUMS, 2014)



LOMBARDIA

BERGAMO

DA VITTORIO

Una scelta vincente, quella del ristorante famoso e tristellato, anche perché, ben conoscendo i valori della nostra Accademia, l'amico Chicco Cerea ha riservato alla Delegazione un ottimo trattamento e una sistemazione logistica di gran classe.

L'atmosfera natalizia è stata abilmente creata dal Delegato nel suo brevissimo discorso d'apertura, nel corso del quale ha letto un brano di una lettera che il grande fisico Albert Einstein scrisse, lui ebreo, ad alcuni amici cattolici ove affermava anche: "Pensate agli insegnamenti di Colui del quale si festeggia la nascita che, pur semplici, pur tuttavia, dopo oltre 2.000 anni, non prevalgono ancora fra gli uomini. Imparate a rallegrarvi per la felicità e la gioia degli altri e a non godere della lotta dell'uomo contro l'uomo". La solennità della riunione conviviale è stata colta e sottolineata, oltre che dalla presenza di quasi tutti gli Accademici bergamaschi, anche dai Delegati di Lodi, di Milano Duomo e di Rio.

Il menu, a base di pesce, è stato sublime, poiché sia l'antipasto (tartare di ricciola al mais) sia il primo piatto (risotto con crema di fagioli e baccalà mantecato) hanno avuto, da parte di tutti, apprezzamenti entusiastici: le tre stelle sono più che meritate. Il secondo piatto è invece uscito, in parte, dalla tradizione, anche se essenzialmente mediterranea, e ha dimostrato come l'alta cucina di

questo famoso chef stia entrando nel più ampio ambito europeo; il branzino, squisito, era immerso nel "giallo": una purea di patate e pomodori gialli che nascondeva un cubetto ghiacciato, dal sapore stuzzicante e fresco di erbe; alcuni sono rimasti colpiti da quei sapori contrastanti e hanno espresso un certo sconcerto. I due chef, Chicco e Bobo Cerea, hanno spiegato il perché di quella "creazione", peraltro gradita ai più. Il dessert, piatto forte del ristorante, è stato apprezzato: la mousse di caffè accostata al "tiramisù moderno" creava una piacevole sintesi di sapori. Panetto-



ne e torrone morbido squisiti. Nel corso della riunione conviviale si è potuto constatare come la bontà di un alimento e di una ricetta non dipenda solo dalla presentazione, ma da un armonioso equilibrio tra sensorialità, benessere e, non da ultimo, memoria della tradizione. (Lucio Piombi)

VENETO

PADOVA

ALL'INSEGNA DEL GUSTO

"Gusto", parola breve ma ricca di accezioni, che vanno dalla filosofia all'etica, dalla fisiologia all'estetica, dall'arte alla gastronomia. Sulla falsa riga di due opere letterarie, una antica: *Physiologie du goût* di Brillat Savarin (1825) e una moderna, *Il genio del Gusto*, di Alessandro Marzo Magno (Garzanti, 2014), ospite per l'occasione, la Delegazione ha organizzato un pranzo nel corso del quale si è gustato un classico menu della tradizione natalizia padovana. Al centro il gran bollito, piatto di galileiana memoria, poiché preparato dal grande scienziato quando a Padova, docente per 18 anni all'Università (1592-1610), teneva a pensione diversi studenti, pare, per arrotondare lo stipendio.

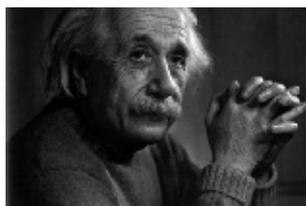
Settantacinque i commensali (numerosi gli ospiti), nel salone delle feste di Palazzo Orsato-Lazzara-Giusti del Giardino, nel cuore della parte più antica della città, con addobbo di sala e tavoli di grande eleganza e con un ottimo livello dei piatti affidati al catering della "Mappa" di Franco Ruzza.

Dopo una breve introduzione culturale e culinaria da parte del Delegato e dopo la presentazione delle opere letterarie *testimonial* della giornata, il giornalista e storico Marzo Magno ha aggiunto ulteriori notizie riguardanti la sua opera, donata, poi, dalla Delegazione agli Accademici e agli ospiti. Sottotitolo del libro: *Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo*. Sedici i capitoli: "997 L'anno della pizza", "1004 L'invenzione della forchetta", "1154 Gli spaghetti", e così via per tanti altri prodotti e preparazioni, per finire con il 1979, con lo spritz.

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 37</i>
<hr/>	
VITA DELL'ACCADEMIA	48
Piemonte	48
Liguria	49
Lombardia	50
Trentino - Alto Adige, Veneto	51
Friuli - Venezia Giulia	52
Emilia Romagna	53
Toscana	55
Marche	57
Umbria, Lazio	58
Abruzzo	59
Molise	60
Campania, Puglia, Basilicata	61
Sicilia, Sardegna	62
Europa	63
Nel mondo	64
CARNET DEGLI ACCADEMICI	66

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.





Tutti i capitoli, ricchi di riscontri storici e aneddotici, offrono una lettura piacevole, istruttiva e interessante.

I ringraziamenti anche agli Accademici Piero Luxardo e Piero Dal Bello per l'omaggio di un pregiato "liquore S. Antonio" e di un bellissimo ananas della Costa Rica.

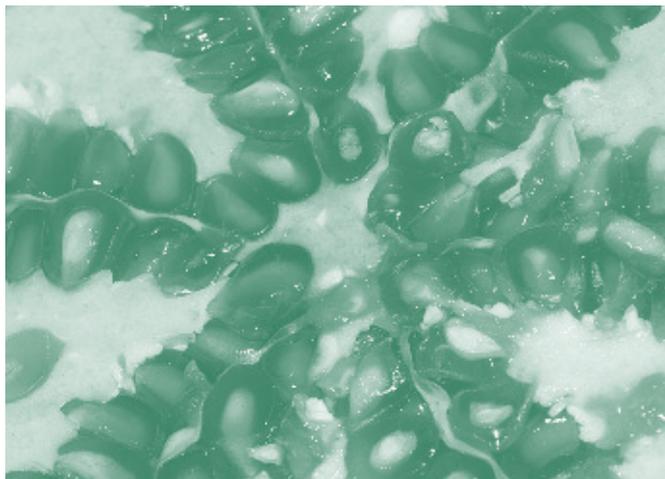
Il brindisi finale, con gli scambi degli auguri, e con la soddisfazione di tutti per aver trascorso una giornata bella e ricca di cultura e di ottima cucina. (Cesare Bisantis)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

LA GRANDE TRADIZIONE CHIOGGIOTTA

Con la graditissima presenza del Presidente Giovanni Ballarini e del Coordinatore Territoriale Renzo Rizzi, si è svolto a Chioggia l'annuale pranzo degli auguri della Delegazione. Per questa importante occasione, la scelta è caduta sul ristorante "El Gato", storico locale del centro lagunare. Dopo un lungo periodo di oblio in seguito a chiusure e gestioni non felici, da pochi anni il locale è rinato a nuova vita per merito dei fratelli Bissacco, Tiziano in sala e Daniele in cucina con la cognata Karen Boscolo Meneguolo i quali, dopo essersi fatti le ossa in una tipica trattoria, con ottimi risultati, ne hanno rilevato la gestione con l'obiettivo, perfettamente riuscito, di riportarlo ai fasti passati.

I Simposiarchi Mario Stramazzo e Giorgio Vianelli hanno scelto un menu basato sui piatti della grande tradizione chioggiotta, i cui ingredienti sono, innanzitutto, la storia e la cultura di un popolo che vive con il mare e sul mare. Lo si è potuto appurare gustando il caratteristico e ormai rarissimo "broeto", l'antico piatto che i pescatori preparavano sulle imbarcazioni durante le



lunghe stagioni di pesca. Dopo un buffet iniziale con la classica frittura di "moleche", i saluti del Delegato Giorgio Golfetti, del Presidente e del Coordinatore. Sulla bella tavola, perfettamente allestita per l'occasione, si sono succeduti i vari piatti, dall'antipasto composto da canocchie e moscardini al vapore, accompagnati dalle tradizionali sarde in "saor", al sunnominato "broeto", preparato in modo splendido, per continuare con due enormi branzini catturati all'amo, cucinati al sale, e un trancio di anguilla alla griglia terminando, dopo un rinfrescante sorbetto alla melagrana, con la "smegiassa", il dolce tipico del Natale chioggiotto, a base di zucca. Ad arricchire il pranzo, si sono svolte, tra una portata e l'altra, le interessanti e piacevoli spiegazioni sulla storia, gli ingredienti e la preparazione dei piatti da parte dei preparatissimi Simposiarchi.



Al termine del convivio, che ha riscosso gli unanimi apprezzamenti dei commensali, il Presidente Ballarini ha levato in alto i calici per un brindisi di commiato e, tra gli applausi, ha consegnato al Delegato onorario Lucio Rizzi il distintivo con il brillantino, per la sua lunga e proficua appartenenza all'Accademia. Altri ricordi della bellissima giornata sono stati consegnati ai gestori del locale e al Delegato Golfetti che, a sua volta, ha ricambiato gli ospiti con due volumi sulle tradizioni di Chioggia. (Giorgio Golfetti)

TREVISO

TRA CULTURA E GASTRONOMIA

Come ogni anno, la cena degli auguri della Delegazione è sia evento culturale sia gastronomico, ma anche evento ufficiale e pubblico, e ciò aiuta a portare avanti l'iniziativa di far conoscere l'Accademia.

Quest'anno si è scelto di celebrare il convivio a Ca' dei Ricchi, nel palazzo più antico di Treviso, sconosciuto a molti, restituito, solo recentemente, al suo originario, elegante splendore da un restauro filologicamente attento. Un luogo magico nel cuore della città, dove i rumori e la frenesia del vivere contemporaneo arriva-

no molto attutiti e si inseguono suggestioni medievali fuori dal tempo. Erano presenti Prefetto e giornalisti. Il catering della serata è stato curato da uno chef emergente, ormai molto noto: Davide Croce, validamente coadiuvato da Michele Pozzobon, e anche la fama dei protagonisti in cucina aveva alimentato curiosità e aspettative. Queste sono state pienamente soddisfatte sin dall'inizio con una serie di "passatempi" di benvenuto, stuzzicanti, oltre che belli da vedere. Soddisfazione proseguita con la degustazione di una splendida cernia marinata agli agrumi e servita con mostarda di pera al Recioto. Le proposte, che da sole giustificavano la serata, sono state il risotto al Cartizze (mantecato alla perfezione) servito con una tartare di gamberi e guarnito con salsa al nero di seppia e, ancor più, il branzino al cartoccio, cotto con cicoria e pomodorini confit (dove la tendenza dolce del pesce era magnificamente contrastata dalla modesta acidità dei pomodori e dall'amaro della cicoria). Per finire, di buona fattura e in sintonia col resto, i dessert: meringata alle castagne in salsa di cachi e panettone di produzione propria. La positività di questa vera "esperienza" è stata la coniugazione di ingredienti tradizionali accoppiati in maniera originale: un vero esempio di tradizione e innovazione che coesistono esaltandosi. Ottimi i vini (forniti da una cantina del territorio che si sta affermando a livello nazionale), all'altezza dei piatti ai quali sono stati attentamente abbinati.

La serata è stata apprezzata dagli Accademici e dagli ospiti e gli auguri conclusivi sono stati rivolti sia alle imminenti festività, sia alla possibilità di godere di altre simili occasioni. (Teresa Perissinotto, Roberto Robazza)



TREVISO-ALTA MARCA

AUGURI IN MUSICA

La serata ha avuto come sede la prestigiosa "Locanda da Lino" di Solighetto, che tanto lustro ha saputo dare alla cucina trevigiana, in tempi passati, grazie alle capacità indiscusse dello chef Lino Toffolin, venuto a mancare agli inizi del terzo millennio. Oggi il figlio Marco gestisce il locale mantenendolo fedele alle impostazioni date da suo padre: rispetto per la tradizione, per il territorio e per i suoi prodotti. È stata quindi una cena basata su queste caratteristiche, che il Siniscalco Dino Biasotto ha saputo ben evidenziare nella presentazione dei piatti serviti. Prima, però, si è avuto il piacere di ascoltare, nei locali della cantina, ben attrezzata allo scopo, il Gruppo d'Archi Veneto che ha suonato brani in sintonia con il vicino periodo natalizio, coinvolgendo anche diversi

Accademici. Questo ha consentito di creare un'atmosfera molto gioiosa che ha predisposto tutti ad una riunione conviviale in serena amicizia. Il menu scelto è stato improntato alla più stretta osservanza della stagionalità e del territorio, con un piccolo richiamo alle imminenti festività. Si è partiti con un antipasto dove il radicchio spadone e il formaggio casatella, due prodotti *cult* trevigiani, si sono coniugati brillantemente, gratinati su un letto di polenta bianca. Il radicchio spadone o tardivo ormai si produce anche in molte altre zone, ma solo il Trevigiano ha quella freschezza in bocca che gli viene dall'imbianchimento e dalla "forzatura", ossia la produzione di nuovi germogli dalle riserve della grossa radice, ottenute mettendo le piante in vasche con acqua corrente. Un altro piatto con il radicchio è stato il risotto con la salsiccia rossa. Anche questo è risultato un felice connubio, perché la sal-

siccia lo ha reso più ricco e saporito. Si è poi passati ad un tortello con la farcitura, ottenuta utilizzando mais biancoverla e il morlacco, un altro formaggio locale, che ha conferito al tutto un sapore misurato e gradevole. Per secondo si è scelta l'anatra, che nella cucina trevigiana ha sempre avuto un posto importante. La sua cottura in tegame e non al forno, l'ha mantenuta morbida e saporita e l'abbinamento alla salsa "pevarada" è risultato indovinato. Questa salsa viene appunto preparata proprio per condire carni di pennuti come anatre, polli e faraone. A conclusione della serata, oltre ai complimenti al ristoratore, sia per l'organizzazione di sala sia per l'ottima cucina, è stato offerto un oggetto beneaugurante, utile in cucina.

(Nazzareno Acquistucci)

VENEZIA

ABBINAMENTO INEDITO DI SAPORI

Il periodo dell'Avvento fa sperare, ogni anno, che possano compiersi molte nostre aspettative di vita e anche, confessiamolo, in tempi di depressione o di rigorose diete, di golosi desideri.

Mara, chef del noto ristorante "da Fiore" in Venezia, ben interpretando tale comune stato d'animo, ha soddisfatto le immaginazioni natalizie imbandendo, in occasione dello scambio degli auguri, una raffinata e festosa tavola, sulla quale ha riversato - con l'entusiasmo e la dedizione di novella Babette - una sequenza di portate che hanno amabilmente contemperato il pesce e la carne. Ad un'insalata di mazzancolle e mango con vinaigrette allo zenzero, di impalpabile delicatezza ed eleganza, ha fatto seguire la schiacciata di patate e verza con canoce gratinate, e un pri-

mo di ravioli di pesce bianco, patata dolce e zenzero, con ragù di astice. Dopo aver fatto rinfrescare il palato con un sorbetto di melagrana e pompelmo rosa, ha evocato l'opulenza dei cibi delle feste con lo "sguassetto de oca" nostrana e polenta bianca accompagnato da radicchio di Treviso e fagioli cannellini di Sorana, enfatizzandola e sublimandola, infine, col dessert di creme fritte alla veneziana in salsa zabaione, con "vin da viajo" e panettone cotto in forno a legna. Mara ha saputo così non solo creare superbamente l'atmosfera della convivialità attraverso il buon cibo, ma anche combinare tradizione e innovazione con la varietà di pesce, cui a Venezia a malincuore si rinuncia, e l'inconsueto uso di oca di allevamento locale, le creme fritte di nobile ascendente e lo zabaione con vino di vitigno nostrano, le modalità artigianali di preparazione e l'accoppiamento talvolta inedito di sapori.

La Simposiarca Teresa Croze, che l'ha affiancata nell'elaborazione del menu, ha anche ricordato, con garbo e vivacità, le abitudini culinarie del passato, così come le ha tramandate Elio Zorzi nel suo inesauribile archivio di venezianità *Le Osterie veneziane degli inizi del secolo scorso*.

Gli auguri della Delegata Rosa Maria Rossomando Lo Torto per le festività e l'auspicio di buon anno, anche accademico, hanno concluso la bella serata. (Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

VENEZIA MESTRE

I COLORI DEL MARE

Serata speciale per la riunione conviviale degli auguri, presso l'"Antica Osteria Cera" di Lughetto di Campagna Lupia (Venezia), organizzata dal Vice Delegato Franco Zorzet, Si-





niscalco d'eccezione con l'amico Gianfranco Comelato.

Simonetta, la simpatica direttrice di sala, moglie di Lionello, e l'intero staff di sala hanno offerto un servizio degno della più alta ristorazione, sottolineato dal plauso corale finale che gli Accademici hanno tributato loro. Il menu predisposto dai siniscalchi con lo chef stellato, stampato in un'originale edizione da Comelato, è iniziato con una ricca quantità di cicchetti di alta qualità, accompagnati da un Prosecco brut della Cantina Bianca Vigna di San Pietro di Feletto. A tavola, è iniziato uno show di portate con lo straordinario spaghettono freddo con lucerna, mazzancolle, salsa di pistacchi di Bronte. A seguire, dieci autentiche invenzioni che, sotto la denominazione di "colori del mare", costituiscono la ricerca di accostamenti tra pesci, molluschi e crostacei con le più diverse erbe aromatiche: un trionfo per il palato e per gli occhi. Un'insalata di pesce mignon, che racchiude in sé i segreti di un artista unico. Il risotto di canocchie con limone, acqua di mare e schiuma di tè al gelsomino in guarnizione, fuori dai parametri normali di cucina: un progredire nell'innovazione con i piedi ben piantati nella tradizione del risotto di mare. Lionello ha trovato al mercato, per il piatto di pesce, un trancio di branzino che ha preparato con succo di molluschi alla salvia, sesamo tostato, nocciole e orto d'inverno: delicatezza di sapori e sapiente accostamento di aromi e di colori. Ottimo, in abbinamento, il Sauvignon Blanc del Collio-Cantina Attems di Capriva del Friuli, Collina Cicinis. In attesa del dessert, una zuppa fredda di agrumi con finocchio e vaniglia, di rara delicatezza e bontà. Per finire: la rinomata piccola pasticceria di Cera e lo spettacolo di due giovani cuo-

chi che hanno composto, tra gli applausi, davanti ai convitati, la millefoglie con crema al mascarpone e pere. Brindisi finale con Piemonte Moscato della Cantina Piero Gatti di S. Stefano Belbo-Collina Moncucco, con lo scambio degli auguri in un clima di affettuosa amicizia. Tra i graditi ospiti, il professor Guido Ruggiero, docente di storia presso l'Università di Miami, che ha svolto una simpatica e pregevole relazione sulla cucina italiana negli USA.

(Ettore Bonalberti)

EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO

LA NOTTE DELLE STELLE

Come ogni anno, a conclusione dell'autunno gastronomico, la Delegazione e la Pro Loco di Borgo Val di Taro, unitamente alle autorità locali, i Sindaci di Borgo Val di Taro, di Albareto e Compiano, premiano i vincitori dei concorsi gastronomici e sportivi nel corso della tradizionale cerimonia battezzata, anni fa, "La

notte delle stelle", una manifestazione che quest'anno celebra 55 anni. L'intento, promosso dagli organizzatori, è quello di affermare l'esistenza di una cucina di qualità che si avvale di prodotti locali e genuini, nel rispetto della tradizione, in un contesto di avvenimenti sportivi e culturali. Chi non apprezza i porcini, le castagne, i mirtilli e i lamponi del monte Penna, e non di meno le trote del Boschetto di Albareto e la cacciagione? La gara, che coinvolge ristoranti, trattorie, agriturismi e pizzerie della valle, comporta la consegna, ai commensali, di una scheda su cui esprimere un voto sulle singole portate, sui servizi resi dal ristoratore e sul rapporto qualità-prezzo. Il buon successo della manifestazione gastronomica si è riscontrato nella compilazione di ben 3.500 schede, buon segno di coinvolgimento e partecipazione, il cui scrutinio ha determinato il conferimento del primo premio, un fungo d'oro, alla trattoria "Solari" di Cereseto, nel Comune di Compiano. Ai posti d'onore, premiati con targhe, l'agriturismo "Il Girasole", in località

Fornolo-Anzola di Bedonia, e il ristorante "Manubiola", in località Bergotto di Berceto.

Nel salone settecentesco del Palazzo Tardiani, sede dell'Unione dei Comuni delle Valli del Taro e del Ceno, il Delegato Spartà ha ringraziato i vincitori per la capacità di confezionare, secondo antiche ricette tradizionali, piatti e prodotti del territorio. A conclusione della serata, è seguita la cena di gala presso la trattoria "Solari", che annovera nel suo curriculum ben 14 funghi d'oro. Una menzione particolare a Paola Solari che da sola porta avanti, con successo, la tradizione di famiglia. Una cucina che oltre ai menu tipici è riuscita ad innovarsi con pietanze originali che utilizzano erbe e fiori della zona. Le pietanze, laute e di qualità, dagli antipasti alle paste con funghi e tartufi, dalle carni alla cacciagione e ai dolci, hanno soddisfatto ampiamente i commensali che hanno condiviso l'assegnazione del premio. Una serata piacevole, riprova del successo di una manifestazione che ha saputo cogliere gli aspetti costitutivi del suo fondatore, Ca-





millo Del Maestro, fondatore della Delegazione, e che, in un percorso di crescita, ha saputo tenere fede alla tradizione senza sconvolgerne l'essenza. (Giovanni Sparta)

IMOLA

**LA DIDATTICA
ENTRA IN FATTORIA**

Nella zona pedecollinare romagnola, la braciola di castrato ha sempre avuto ottima accoglienza. E i terreni calanchivi o le radure a scarsissimo reddito venivano destinati a pascolo per le pecore, ricavano preziosi agnelli. C'è chi, come la Fattoria didattica romagnola, ha privilegiato la razza bergamasca allevando "agnelloni" in modo tale da evitarne la castrazione, pur arrivando a mettere in tavola delle buone carni frollate di "castrato", prive di quell'odore non sempre gradito.

Siamo a Imola, in un'enclave agricola ai bordi del circuito iridato dei Tre Monti, dove la famiglia Gentilini, una decina d'anni fa, ha impresso una svolta all'impegno agricolo, sviluppando una serie di attività didattiche legate al "faccio e imparo", ad uso dei bambini dalla scuola d'infanzia fino alle medie inferiori. Tutto ruota attorno ad un percorso che, limitandoci ad alcuni esempi, va dalla macinazione al setaccio del grano, dimostrando che "nulla si butta via", o dal latte al formaggio e al siero utilizzato nell'alimentazione dei suini. Poi c'è la preparazione dei crescioni alle erbe con il rosolaccio o delle salsicce con le carni di maiale, per far comprendere come nasce il nostro mangiare.

E per fare un tuffo nel passato, tra bovini, suini, ovini, e l'asina Mina, amatissima dai bambini che a turno vi saltano in groppa, o girovagando

tra cavoli, verze, radicchi o cipollotti, la Consulta della Delegazione ha scelto questi luoghi per trascorrere alcune ore a contatto con la natura, approdando poi ad una grande tavola, espressione della terra circostante. E così, via ai crostini con friggione, salsiccia, squacquerone, polenta, crema frita, sfojalorda condita con prosciutto, grigliata di mora romagnola con salsiccia, costola, pancetta, braciola, castrato di pecora bergamasca, verdure alla griglia, insalata "pazerella", latte alla portoghese e ravioli. Insomma, non è mancata la prova "provata" che chi sale nella Fattoria potrà sperimentare da vicino la miglior cultura che nasce e sale dalla terra. E questo grazie alla magnifica coppia di Andrea e Fabiola.

(Antonio Gaddoni)

TOSCANA

GARFAGNANA -VAL DI SERCHIO

**UN CONCORSO PER
VALORIZZARE LA PECORA
BIANCA GARFAGNINA**

La Delegazione, nel corso di un pranzo di gala, ha premiato gli allievi dell'Ipssar "Fratelli Pieroni" di Barga, che avevano partecipato al concorso dedicato a "Garfagnana a chilometro zero: valorizzazione del prodotto tipico, la pecora bianca garfagnina". Alla presenza di specialisti del settore della ristorazione, di amministratori locali e provinciali e del Coordinatore Territoriale, è stato servito un pranzo con le tre portate vincitrici, a base di pecora bianca, oltre ad altre specialità della tradizione garfagnina, come la polenta "formenton ottofile", la farina di castagne, la ricotta e il pecorino di origine specifica, i vari insaccati quali la "mondiola" e il "biroldo" già premiati con il



premio Villani da parte dell'Accademia.

Il concorso si era materialmente concluso nella scorsa primavera e in quella occasione le tre terne vincitrici, con la collaborazione di tutte le squadre di cucina e di sala, hanno fornito una prestazione eccellente, sia nel servizio sia nella qualità dei piatti.

VALDARNO FIORENTINO

MENU ALTOATESINO

Continua la tradizione della Delegazione di far conoscere e provare i piatti delle festività natalizie delle varie regioni d'Italia. Quest'anno è stato scelto l'Alto Adige, con un menu tipico, consigliato dall'amica Isabella Beretta, Vice Delegata di Bolzano. Tutti i prodotti, dalle carni ai vini, sono stati acquistati dagli Accademici a Terzano, paesino a pochi chilometri da Bolzano, sulla strada per Merano, nel rispetto delle tradizioni gastronomiche locali. La famiglia Nocentini, che attualmente gestisce l'"Antica Taverna Casagrande", ristorante nel centro storico di Figline Valdarno (l'antica Villa dei conti Serristori), dove ha avuto luogo la cena degli auguri, ha poi saputo ben interpretare e realizzare i piatti secondo la tradizione altoatesina, pur non essendo certamente abituata

a quelle ricette. La cena è perfettamente riuscita, dagli antipasti, accompagnati da uno splendido Müller Thurgau, ai canederli di formaggio e di spinaci al burro fuso, al piatto forte: carré di maiale affumicato, con patate bollite al prezzemolo; salsiccia casalinga (Hauswurst) con senape e crauti (Sauerkraut) e canederlo allo speck bollito. Come dolce, il classico strudel di mele e un assaggio di Zelten, il tipico dolce speziato (un po' simile al nostro panforte) caratteristico del territorio e del periodo natalizio. Ad accompagnare questi "robusti" piatti, un eccellente Lagrein 2012 Riserva. La serata è stata introdotta dal Delegato, che ha brevemente ricordato gli eventi dell'anno e illustrato quelli che saranno i momenti salienti della Delegazione per il 2015. Dopo una breve spiegazione sui piatti, accompagnata da schede esplicative allegare ad ogni menu, la cena si è svolta in un clima di convivialità e rilassatezza, grazie anche alla presenza di alcuni ospiti, nonché del Delegato del Mugello Adriano Borgioli e dell'Accademica, sempre del Mugello, Emanuela Cafulli. Al termine della serata, sono stati distribuiti dalla Segretaria e Consultore Antonella Bizzarri i "regalini" per gli Accademici. Una foto di gruppo ha coronato l'evento. È stata poi ringraziata, dal Delegato Ruggero



Larco, la famiglia Nocentini per l'organizzazione della bella serata, con la consegna della vetrofania dell'Accademia e con un presente personalizzato della Delegazione. (Ruggero Larco)

VALDICHIANA-
VALDORCIA SUD

IN RICORDO DI FRANCO TAGLIAPIETRA

La riunione conviviale degli auguri è stata come sempre dedicata alla solidarietà, e l'ospitalità di Spineto ha permesso di sostenere ASSO, l'associazione che promuove la ricerca in oncologia, a cura del dottor Sergio Crispino e signora. La relazione dal titolo "La cucina dei conventi" è stata sapientemente tenuta dalla dottoressa Francesca Allegri, che ha tracciato un profilo storico, religioso, nutrizionale e gastronomico del periodo benedettino. Il menu, orientato per l'occasione, è stato elaborato da Franco Tagliapietra e sua moglie Marilisa. Aperitivo con frittura di zucca, topi-

nambur, salsina di alici; chififerini, crostini caldi con lardo di Spineto, crostini di caccia, patè di ceci al rosmarino. A tavola: spuma tiepida di zucca e pancetta croccante, cardo gobbo gratinato; zuppa di fagioli e cavolo nero con le fette di pane; bollito della festa con salsa pearà, mostarda, salsa verde, purè di patata e cicoria; consommé allo zenzero; necci di ricotta, panettone e pandoro con crema chantilly all'arancia. I vini: Ribolla spumantizzata Perusini; Féchy Réserve du Moulin 2013 J D Vautier; Nebbiolo d'Alba Rabino; Vino liquoroso dei giorni di festa Abbazia di Spineto. Purtroppo, alcuni giorni dopo, Franco Tagliapietra, Delegato onorario, fondatore e anima della Delegazione, ci ha lasciati. Al Delegato e agli Accademici resterà, come esempio, il ricordo della sua personalità, la passione, la competenza, il saper fare, l'esperienza. Ora nessun indugio, nessuna incertezza nel proseguire il solco sapientemente tracciato da Franco, guardando al futuro con curiosità, ricerca, interesse e

partecipazione, con lo spirito di amicizia e collaborazione che il cibo riesce sempre a darci. (Giorgio Ciacci)

MARCHE

MACERATA

ULIASSI TRA I VINCITORI DEL PREMIO "PERINI"

Si è svolta, nella sala di Giunta del Comune di Civitanova, la consegna dei premi "Perini", con cui, ogni anno, le Delegazioni delle Marche non solo vogliono ricordare la figura del compianto Coordinatore Vincenzo Perini, ma anche valorizzare quei ristoranti che si sono distinti nel preparare i piatti di pesce e soprattutto "i brodetti" della costa marchigiana. È compito delle singole Delegazioni segnalare un ristorante per ciascuna delle cinque province. La manifestazione è giunta alla sua nona edizione e ogni anno cresce di importanza per la severità e lo scrupolo con cui vengono selezionati i ristoranti migliori. Così quest'anno, tra i



premiati, c'era anche il celebre "Uliassi" di Senigallia, per la provincia di Ancona. Gli altri ristoranti che hanno avuto il premio 2014 sono stati: "La Rotonda" di Porto S. Elpidio per la provincia di Fermo, "La Taverna dei pescatori" di Fano per la provincia di Pesaro, "Puerto Baloo" di S. Benedetto del Tronto per la provincia di Ascoli e "Dario" di Porto Recanati per la provincia di Macerata.

Il Sindaco di Civitanova, Tommaso Claudio Corvatta, dopo aver ricordato la figura di Perini, ha sottolineato che la ristorazione deve puntare innanzitutto alla qualità e al rispetto delle tradizioni se vuole vincere la sfida della concorrenza, ma soprattutto far sì che il turista di passaggio o anche quello stagionale ritorni durante l'anno per gustare i piatti che lo hanno "suggerito" più di altri.

Il Coordinatore Territoriale, Mauro Magagnini, ha messo in evidenza l'importanza di un premio con cui si intende far conoscere ai consumatori quei ristoranti che riescono a portare avanti la bandiera della tradizione riscoprendo e valorizzando i piatti tipici e, in particolare, il classico brodetto. Infine, il Delegato onorario di Pesaro, Corrado Piccinetti, membro del Centro Studi "Franco Marengoli", ha sottolineato la grande passione che Perini nutriva per i prodotti del territorio, per la qualità dei piatti della tradizione, per la storia della gastronomia. Piccinetti ha poi svolto una





dotta relazione sul pesce in Adriatico, evidenziandone i pregi, le caratteristiche e le differenze organolettiche dovute alla diversa alimentazione che trova nei fondali.
(Ugo Bellesi)

LA TRANSMANZA E LA RICETTA CONTRO LA MALARIA

L'Accademico Italo Trapè, che si era assunto l'onore e l'onore di dedicare una riunione conviviale alla transumanza, ha esordito recitando la nota poesia di D'Annunzio. Ha rievocato, inoltre, la vita dei pastori marchigiani, che dai Sibillini scendevano a valle verso le pianure delle Marche a ridosso dell'Adriatico (come i pastori d'Abruzzo) ma, dal 1500 in poi, verso il Lazio e la Maremma. Per il cibo quotidiano disponevano di un chilo di pane al giorno e di un quarto di litro di olio alla settimana. La colazione del mattino era la più ricca. Potevano esserci l'acquacotta, la polenta o la minestra, ma più spesso la ricotta fresca. Il pranzo era frugalissimo: un pezzo di pane secco e, a volte, una salsiccia. A cena ancora ricotta e un po' di pasta. Il formaggio non c'era quasi mai. Oltre agli agnelli, il pecorino era il prodotto più ricercato dal mercato, per cui si preferiva venderlo tutto. Altri piatti della civil-



tà pastorale sono la pezzata, il pipicchiotto, il fruscè d'agnello, le coppiette e le mozzarelle. L'Accademica Simonetta Varnelli ha ricordato la signora Adele Bartolomei, moglie di Girolamo Varnelli, fondatore della distilleria omonima, che nel 1800 aveva un'azienda agricola ricca di numerosi capi di ovini. Ogni anno i suoi pastori affrontavano la transumanza in territori paludosi che provocavano le febbri malariche. Fu allora che Varnelli pensò di creare un medicamento che preservasse i pastori da tali febbri. Mise a punto, nel 1868, l'amaro Sibilla, sulla cui etichetta era scritto "antifebbrile e antimalarico": aveva composto la ricetta con molta china (il chinino cura la malaria) e molta genziana lutea (antifebbrile oltre che amaro-tonica) aggiungendo chiodi di garofano e cannella (con effetto carminativo), cortecce d'arancia (ricche di aroma), sali minerali e miele. Con il tempo quell'amaro ha perso la sua destinazione terapeutica e oggi è impiegato sia come aperitivo sia come digestivo. Varnelli si occupò anche di migliorare la qualità del formaggio prodotto, tanto che nel 1888 vinse a Montebelluna un ambito premio presentando il suo "pecorino vissano". Della

transumanza delle greggi dei coniugi Varnelli restano alcuni interessanti documenti a testimonianza anche che spesso, tra i pastori, si notava un grado di istruzione superiore a quella dei mezzadri tanto che, mentre custodivano il gregge, si dedicavano alla lettura di qualche libro. Tra questi, un anonimo pastore di Visso, che ha composto, nel 1600, il poema dedicato a *La battaglia del Pian Perduto*, combattuta tra Norcia e Visso nel 1522, per una contesa sui diritti di pascolo in un territorio di confine. (U. B.)

ABRUZZO

TERAMO

NATALE CON I TEMPLARI

Una splendida ed elegante cornice, il relais ristorante "Corte dei Tini" di Villa Vomano, è stata scelta per la festa degli auguri, organizzata dal



Delegato Roberto Ripani. Il titolare, per tutti, Tonino, ha accolto Accademici e numerosi ospiti con uno splendido buffet di benvenuto, ricco di sfiziosità calde e fredde. Dopo il saluto agli Accademici e agli ospiti, è seguito il momento, sempre solenne, della presentazione della nuova Accademica Laura Palandrani.

Prima della riunione conviviale, il Delegato onorario, Luigi Marini, ha presentato l'ospite della serata, il dottor Francesco Franceschi, medico del Policlinico Gemelli di Roma, che ha trattato l'argomento: "la dieta dei Templari come segreto di longevità". Un excursus sulla storia dei Templari, dalla loro nascita a difesa della cristianità contro le invasioni musulmane, all'interpretazione dei segni e dei simboli, per arrivare alla particolarità della loro dieta, che ne ha garantito la longevità.

In altre parole, i Templari sarebbero stati antesignani inconsapevoli dell'importanza di alcuni macrobioti intestinali per combattere l'obesità e le malattie metaboliche. Riferimenti astrologici, simbologie allegoriche di antichi dipinti, magi e stelle comete sono stati parte di questo intervento che ha conquistato la platea.

È quindi iniziata la cena, con un menu rigorosamente improntato sulla tradizione: il classico brodo di cardo con pallottine e frittatine ha ben aperto gli stomaci degli invitati; a seguire, sono stati serviti gustosi maltagliati di polenta ai funghi porcini e pomodoro fresco, dal delicato sapore. Per secondo, spalla di maiale al forno con un contorno di patate "alla contadina", a grossi tocchi e cotte al forno. Alla fine, in barba ai Templari e alle rigorose norme della sana alimentazione, sono stati serviti la classica pizza dolce "montoriese" con una variante: uno strato di marmellata d'uva e uno di crema di man-



dorle, al posto della cioccolata, presente, invece, nella tipica pizza dolce teramana, e i dolci natalizi tradizionali del Teramano: calcionetti, pepatelli, sfogliatelle d'uva, bocconotti.

Il classico brindisi e lo scambio degli auguri hanno concluso la serata davvero speciale. (Claudio D'Archivio)

CAMPANIA

SALERNO

NEL PAESE DELLE ALICI

Anche quest'anno, per la riunione conviviale degli auguri, gli Accademici sono tornati a Cetara, un paesino particolarmente accogliente, in questo periodo, per gli sfiziosi addobbi natalizi. La serata è stata caratterizzata dalla presenza di numerosi Accademici e ospiti, nonché dalla gradita partecipazione del Delegato del Pollino-Policastro, Antonio Masella. Come al solito, Franco Tammaro, titolare del ristorante "San Pietro", ha deliziato i commensali con gli antipasti (panzanella, frittura di alici e insalata di mare); un risotto alla pescatora; il pescato del giorno con verdure e patate; per finire con i dolci:

pastiera di grano scomposta, e dolci natalizi, il tutto inaffiato con vino bianco "La Vela" dell'azienda Conti Serristori di Poggibonsi. Servizio eccellente, ottimo rapporto qualità-prezzo. A fine serata, il Delegato, nel rivolgere gli auguri per le festività, ha consegnato, agli intervenuti, un personale omaggio in ceramica e, al titolare del locale, il libro *La cucina del riso*.

(Giuseppe Anastasio)

GITA FUORI PORTA

La Delegazione, per rendere sempre più interessanti gli incontri accademici, ha partecipato ad un'iniziativa degli amici della "Confraternita Cacio e Vino" con i quali ha trascorso un'intera giornata in assoluta tranquillità, in un'atmosfera di coinvolgimento e cordialità. Il programma prevedeva un giro per le stradine di Castellabate, accogliente cittadina cilentana. Un piacevole momento è stata la visita dell'interessante castello dell'Abate e, a seguire, una capatina a Fornelli Cilento, presso l'azienda dolciaria "M. Greco".

Il tour si è concluso al ristorante "I Due Fratelli" di S. Maria di Castellabate, dove il simpatico proprietario, Domenico Di

Pace, ha deliziato gli Accademici con: antipasto mediterraneo; tortino di baccalà e patate; risotto alla pescatora; pescato del giorno con contorno; babà alla crema. La cucina e il servizio sono stati impeccabili, come pure giusto il rapporto qualità-prezzo.

Tutti i partecipanti hanno espresso vivo compiacimento per la buona riuscita dell'iniziativa. (G. A.)

PUGLIA

MANDURIA

IN UN'ANTICA MASSERIA

L'evento dello scambio degli auguri si è svolto, ancora una volta, presso una vecchia masseria ristrutturata, la "Masseria Bagnara" di Alessandro Pagano, visitata già qualche anno fa dalla Delegazione, un paio di mesi dopo la sua inaugurazione e diventata, nel frattempo, un noto e affermato resort, conosciuto e apprezzato anche fuori dei confini regionali. La ristrutturazione di antiche masserie dà ad esse una nuova vita: non sono più la sede di un piccolo borgo indirizzato alla coltivazione dei terreni circostanti, ma diventano dimore prestigiose o attrezzatissimi resort, cui è generalmente annesso un noto ristorante. Questo è quanto è accaduto alla "Masseria Bagnara" e, c'è da aggiungere, con un ottimo risultato!

Un giusto numero di partecipanti ha consentito di avere l'intero ristorante dedicato alla Delegazione e l'ormai collaudata organizzazione del resort ha garantito il successo dell'evento. Apprezzato l'aperitivo, leggero ma stuzzicante, basato su pettole, fritti di verdure in pastella e di altro genere, serviti appena fatti e inaffiati da bollicine bianche e rosate. Una volta a tavola, dopo un breve intervento del De-

legato riguardante lo stato della Delegazione e gli obiettivi del prossimo anno, il Simposiarca, l'Accademico Bruno Garofano, ha illustrato il menu e si è soffermato sui vini selezionati, aggiungendo in proposito qualche considerazione storica e tecnica.

Il menu prevedeva: flan al parmigiano con stracciatella di bufala e pera cotta al Primitivo; carré di vitello con cacciocavallo e caramella di verdure croccanti in pasta fillo; cioccomorbido su crema inglese e carpaccio di ananas. In abbinamento, i vini: Falanghina brut e Aglianico brut rosé delle Cantine Capoforte; Negramaro Morgicchio delle Cantine Tormaresca.

Al termine della cena, è stato distribuito, in ricordo della serata e come buon augurio per l'anno nuovo, un piccolo presepe in ceramica di un prestigioso laboratorio di Grottaglie.

(Arcangelo Gabriele Liguori)

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

VISITA AI BRONZI DI RIACE

La Delegazione reggina ha accolto gli amici Accademici della Delegazione di Pisa, che, attratti da un'idea del Delegato Franco Milli, hanno voluto visitare le bellezze paesaggistiche e le tipicità culinarie della Calabria. Il gruppo numeroso, anche per la presenza dei Delegati Marinella Curre Caporuscio di La Spezia, Gianmilio Franchini di Maremma-Grosseto, Anna Ricci di Versilia Storica, si è ritrovato davanti al Museo Nazionale, dove è stata predisposta una visita guidata ai "Bronzi di Riace", magistralmente descritti dal dottor Giacomo Oliva, Direttore artistico del museo, nonché alla celebre "testa del filosofo" e alle terrecotte lo-





eresi. Visita anche alla restaurata Basilica Cattedrale di Reggio Calabria e al vicino mercatino domenicale delle specialità agroalimentari del territorio, fra le quali le gustose anone (frutto tropicale delicatissimo, introdotto da circa un secolo in una ristretta area della provincia di Reggio Calabria), il miele di fiori d'arancio e l'aromatico origano della caldissima area jonica reggina. A seguire, una passeggiata sul lungomare, tra la cornice di giganteschi ficus magnolia e di palme, lungo il percorso per raggiungere il ristorante "Étoile", dove la Delegata Cettina Princi Lupini ha organizzato la riunione conviviale di benvenuto. Dopo il Prosecco, le crespelle natalizie con acciughe e pomodorini secchi, è seguito il buffet di antipasti: parmigiana di pesce spada, alici a beccafico, involtini di spatola, bocconi di mare, gambero di Mazara crudo, stocco ad insalata, frittelle di stocco, moscardini, ventricelli di stocco, fragaglia in tempura, polpo alla Luciana, involtini di spada alla messinese, bresaola di polpo, carpaccio di pesce spada e di tonno, baccalà in pastella fritto, polpettine di melanzane, frittelle di fiori di zucca e gamberi, cozze gratinate, tortino di spada. Al tavolo, sono stati serviti: zuppa di fagioli con cozze e verdure, fusilli napoletani al sugo di totano, cernia bianca al vapore con purè di patate, anelli di calamari in tempura "a passaggio", insalata di lattuga iceberg, mela verde e mandorle tostate. Infine, la coppa di gelato "crema reggina". I vini:

vino bianco Igt "5 generazioni" 2013, Tramontana-Gallico (RC); vino rosso Igt "I due Mari" 2011.

Alla fine del pranzo, lo scambio di doni fra le Delegazioni, e un breve intervento del Direttore del Centro Studi Territoriale della Calabria, Michele Salazar. La Delegata ha poi accompagnato gli ospiti a visitare, al tramonto, la bella Scilla e, infine, li ha accolti, nel tardo pomeriggio, a casa sua per un graditissimo relax. La promessa di un incontro in Toscana ha concluso la bellissima giornata.

(Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

CEFALÙ

TRA I FILARI DELL'ABBAZIA

Nel 1282, Pietro d'Aragona dispose, per le popolazioni delle Madonie, oltre agli usuali versamenti in denaro, anche contributi in natura. Alle Petralie, Collesano, Caltavuturo, Polizzi, Ganci, Geraci e San Mauro venne imposta la fornitura di frumento, orzo, bovini, suini, ovini. Alla sola Cefalù venne richiesta la donazione di vino, riconoscendo, per quel territorio, una vocazione colturale diffusa già a partire dal secondo millennio a.C., quando l'alimento vino era considerato dono del dio Dioniso da non bere mai da soli ma in simposio, momento di riflessione politica, filosofica e poetica coordinato dal Simposiarca.

La coltivazione della vite nel territorio cefaludese, in effetti, era ripresa con rinnovato vigore dopo la cacciata degli Arabi. Ne fanno fede i casali come, per esempio, l'Abbazia Sant'Anastasia, fondata ad opera di Ruggero d'Altavilla, nel XII secolo, rinomata per la produzione di vino di pregio. Abbandonata dall'ordine dei Benedettini cui era stata affidata, si

avviò verso un declino continuo fin quasi al secolo scorso, quando una nuova imprenditorialità, con un accurato lavoro di restauro delle antiche strutture, ha creato un raffinato insediamento, integrato nell'ambiente naturale e nella macchia mediterranea. È questo il sito visitato dalla Delegazione.

Durante la visita, l'agronomo dottor Campisi ha illustrato, sul campo, le tecniche di coltivazione biologica e biodinamica adottate dall'azienda, come la piantumazione di leguminose i cui tubercoli, sviluppando batteri, fissano l'azoto, o, ancora, l'inserimento, tra un filare e l'altro, di "corni di bue" ripiene di letame per agevolare la crescita di radici sane, capaci di suggerire con efficacia le sostanze nutritive del suolo. È stato illustrato come, da uno spazio di poche decine di ettari, in un sistema biologico-biodinamico ritenuto unico per caratteristiche e tipicità, da pochi grappoli per ceppo, senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti, nascono vini, chiamati con orgoglio "sens(i)nverso", che esprimono i sapori del territorio e i saperi di grandi enologi come Giacomo Tachis e Riccardo Cotarella. L'elevato livello qualitativo è stato certificato dagli Accademici durante apprezzate libagioni. La visita, infine, è stata l'occasione per una riflessione sui casali e sulle masserie, sollecitata dalla dotta relazione sviluppata, sull'argomento, dall'architetto Adriana Chirco di Italia Nostra.

(Maddalena Ficano, Nicola Nocilla)

RAGUSA

UNA PRODUTTRICE DI VINI APPREZZATA NEL MONDO

La serata degli auguri è stata allietata dalla presenza della giovanissima viticultrice Arianna Occhipinti, reduce dal pre-

stigioso riconoscimento dei tre bicchieri al suo Frappato e dalla stampa del libro *Natural woman*, dedicato alla sua esperienza nel mondo del vino. Presentata dal Delegato Vittorio Sartorio, la Occhipinti ha ripercorso le tappe che, anno dopo anno, l'hanno portata a essere una delle produttrici di vino naturale migliori al mondo. Iniziando da quando, sedicenne, seguì lo zio (affermato produttore di vino e contitolare della Cos) al Vinitaly, fino all'inizio della sua avventura, nel 2004, con un ettaro di vigneto. Oggi conduce un'azienda trenta volte più grande e si occupa della gestione dei vigneti, della produzione in cantina e della commercializzazione del prodotto. Le sue gioie più grandi: fare un lavoro che ama e la affascina; aver creato una realtà produttiva che dà lavoro e benessere al "suo" territorio; essere rientrata in Sicilia. Al termine del brillante e seguito intervento, il Consigliere di Presidenza Mario Ursino le ha consegnato il libro *La cucina del riso*, complimentandosi per i prestigiosi traguardi raggiunti in così breve tempo.

(Vittorio Sartorio)

SIRACUSA

CONCLUSO IL PROGETTO "TRA LIBRI E FORNELLI"

Sottotitolo del progetto, che il IV Istituto "Giovanni Verga" di Siracusa ha messo in cantiere nell'ambito degli interventi di educazione permanente finanziati dall'Assessorato regionale ai Beni Culturali e dell'Identità siciliana: "Alla scoperta dei gusti e dei sapori del territorio siracusano. Il Moscato e la mandorla, risorse da riscoprire e valorizzare". La particolarità del progetto, ideato e coordinato dall'insegnante Lucia Barbiera, è stata la partecipazione di bambini



dell'ultimo anno della scuola dell'infanzia e dei loro genitori, coinvolti, assieme, in laboratori di scoperta delle tradizioni enogastronomiche del territorio e di educazione alimentare. I partecipanti sono stati guidati dai docenti dell'Istituto Maria Bongiovanni, Pina Coppola, Paola Fusco e Angelica Romano e da importanti esperti alla scoperta del valore storico e culturale dei due prodotti gastronomici tipici della tradizione siciliana. Primo partner di quest'avventura è stata la Delegazione di Siracusa, il cui Delegato Angelo Tamburini ha sviluppato un percorso formativo diretto alla scoperta delle regole della buona alimentazione. "I problemi cominciano quando in famiglia si smette di cucinare e di mangiare tutti insieme" ha esordito Tamburini - "perché stare a tavola è certamente un piacere fisico, ma anche un momento nel quale ci si ritrova, si comunica e ci si confronta: un momento importante di crescita". A seguire, l'Accademica Caterina Scialabba, Dirigente dietista dell'Ospedale "Umberto I" di Siracusa, ha intrattenuto su "Educazione alimentare a... piccoli passi". In altra data, l'Accademico Vincenzo Gandolfo ha accompagnato picco-

li allievi e genitori nella visita guidata delle cantine della propria azienda: un percorso volto alla scoperta della "maggia" del Moscato di Siracusa. Ancora in altra data, Carmelo Brancato, maestro pasticcere, ha guidato i partecipanti in un laboratorio di lavorazione della pasta di mandorla. Le sue mani e la sua affabilità hanno conquistato grandi e piccoli, che hanno realizzato dolci di mandorla. Nella visita guidata dei laboratori della pasticceria Brancato, infine, gli alunni hanno osservato i processi di lavorazione artigianale e tradizionale del torrone e delle paste di mandorla. L'intervento di Paolo Uccello, formatore del Museo civico dell'emigrante e delle tradizioni popolari di Canicattini-Bagni, ha chiuso la vivace avventura con storie, miti e filastrocche dialettali sulla vite. Il video conclusivo, prodotto da Peppe Migliara, ha, infine, offerto l'opportunità di "rivedersi a lavoro", condividendo ogni momento del progetto. (Angelo Tamburini)

USANZE TIPICHE NATALIZIE

L'incontro degli auguri ha avuto luogo nell'elegante cornice del ristorante "Eduardo" dell'hotel "Parco delle Fontane". Il Delegato Angelo Tamburini ha accolto gli Accademici e i graditi ospiti, all'ape-

ritivo, con un brindisi augurale e il tagliere del territorio siracusano, imbandito con elaborazioni gastronomiche dello chef Vincenzo Lunetta, con l'utilizzo delle pregiate eccellenze gastronomiche di Siracusa, tra cui: formaggi di capra con miele ibleo e marmellata di ciliegino, crocchette di patata di Siracusa, tocchetti di pani conditi e speziati con extravergine di Tonda iblea.

Un breve messaggio di benvenuto del Delegato al Consigliere di Presidenza Mario Ursino, alla Delegata di Caltagirone Gaetana Bartoli Gravina, al Delegato di Enna Ugo Serra, e al Proboviro Francesco Rapisarda. A seguire, il conferimento del piatto d'argento a Ursino e all'Accademico Vincenzo Gandolfo, per aver contribuito alla diffusione delle tipicità territoriali presso le nuove generazioni, collaborando, in maniera fattiva e concreta, al progetto "Tra libri e fornelli". Il professor Paolo Giansiracusa, docente dell'Accademia di Belle Arti di Catania e Consigliere INDA, ha svolto l'intervento culturale sul tema: "Festoni di frutta e fiori nella tradizione del Natale", durante il quale ha fatto riferimento alle decorazioni natalizie allestite, in epoca passata, proprio con i prodotti della campagna. Il Delegato Tamburini ha ringraziato Giansiracusa, facendogli dono della pubblicazione accademica *I Menu del Quirinale*. A seguire, è stato servito il pranzo, con impeccabile sollecitudine e attenzione e tutte le pietanze hanno riscontrato unanime apprezzamento per la confezione e l'artistica presentazione. Ha curato la regia dell'evento e l'allestimento del tavolo imperiale il maestro Peppe Giuffrè, chef conosciuto in tutto il mondo, che ha ricevuto dal Delegato, assieme al maestro di cucina Vincenzo Lunetta, il guidoncino accademico. (A.T.)



EUROPA

UNGHERIA

BUDAPEST

GALA DEGLI AUGURI

Come è consuetudine ormai da qualche anno, la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale degli auguri presso il più prestigioso hotel di Budapest: il "Four Seasons Gresham Palace". L'occasione, che ha visto una nutrita partecipazione di Accademici e ospiti, contraddistinta per la particolare eleganza, è stata allietata dalla presenza di S.E. il Nunzio Apostolico di Budapest Alberto Bottari de Castello, Accademico onorario, che ha ricordato come la festa del Santo Natale sia un universale messaggio di luce non solo nelle strade ma anche nei cuori e ha impartito la sua apostolica benedizione con un buon augurio in questi complicati momenti.

La scelta della sede è stata particolarmente appropriata anche per il sontuoso allestimento sia nella hall dell'hotel, dove è stato preparato un gioioso e ben augurante mercatino di Natale, sia nelle sale del mezzanino, riccamente addobbate, dove si è svolta la riunione conviviale, in un clima natalizio. Un particolare ringraziamento va all'Accademica Carmen Gaetani Aronica che ha fattivamente collaborato per la buona riuscita della serata, nella scelta e nel confezionamento dei regalini. Il menu è stato concordato tra il Delegato, anche Simposiarca, e l'executive chef Leonardo Di Clemente: canapé (tartare di





manzo, foie gras con marmellata di albicocche, mozzarelline affumicate croccanti su pomodorino infornato) con Antech Tradition brut (Limoges); duo di salmone affumicato con mele alla mostarda di Cremona e chips di riso Venere; raviolo di melanzane arrostito con guazzetto di baccalà e calamari, su passata di cime di rapa e peperone crusco, Furmint Tokaj (Sauska); filetto di branzino con gamberi alla salvia su tortino di patate tartufate, carciofi e funghi cardoncelli, in abbinamento al Rosso di Montalcino 2009 (Castello Banfi); sorbetto al frutto della passione con salsa al mango; cremoso al cioccolato con gelato al panettone con Rheingold 2005 (VillaTolnay, Csobánc). L'eccellenza nella preparazione e nella presentazione dei piatti, i vini abbinati e il servizio impeccabile sono stati tutti all'altezza della fama di cui gode la prestigiosa catena di hotel. L'evento si è concluso in un clima di massima soddisfazione e un caloroso applauso ha festeggiato lo chef Di Clemente al quale sono state consegnate alcune recenti pubblicazioni accademiche. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

ISRAELE

TEL AVIV

NELLA SPERANZA DI UN NUOVO ANNO MIGLIORE

La cena degli auguri si è svolta nella residenza del Delegato Ever Cohen, alla presenza di Accademici e ospiti, tra cui



quattro Ambasciatori. Dopo il saluto del Delegato, nel corso della serata hanno svolto due brevi, significativi interventi la consorte dell'Ambasciatore del Belgio in Israele, Catherine Cornet d'Elzuius e la dottoressa Angela Lazar. Il ricco menu comprendeva: crostini neri toscani, crostini al tartufo, bruschettine; lasagne, gnocchetti al gorgonzola, gnocchetti al pomodoro e basilico, sformato di spinaci, melanzane alla parmigiana, pennette alla puttanesca; stracotto con funghi, pollo con i peperoni, insalata di riso, peperonata, pisellini e insalata croccante con sedano, mela e noci; tiramisù, mousse al cioccolato, pandoro con crema. I vini: spumante Cartizze di Valdobbiadene, Chianti classico Ruffino, Primitivo delle Puglie. Con questo evento si è chiuso, per la Delegazione, un anno veramente difficile, scandito dalle guerre. (Ever Cohen)

STATI UNITI D'AMERICA

SACRAMENTO

PASSIONE ED ECCELLENZA DELLO CHEF

La Delegazione ha deciso di invitare lo chef Michael Tuohy a cucinare nella cucina professionale dell'Accademica Tania Fowler. Pur conoscendo la reputazione indiscussa dello chef nella preparazione di piatti locali, non ci si aspettava una così impeccabile capacità di destreggiarsi anche nella cucina italiana. Gli Accademici hanno scoperto uno chef innovativo, ma anche amante della tradizione. La cena è iniziata con gallette di riso nero, fatte in casa da Michael e ricoperte con lardo di Colonnata e riduzione di ace-

to balsamico, che hanno lasciato senza parole per la semplicità dei sapori, il connubio degli ingredienti e l'innovazione degli abbinamenti. A seguire, il risotto allo zafferano con capasanta, cotto meravigliosamente; le costolette di maialino in crosta di riso, semplici e deliziose, e la tradizionale panzanella di zucca con rucola, radicchio, mele e noci, hanno scandito un menu elegante. Si è distinta infine la torta di crema di riso abbinata con una succulenta marmellata di fichi. La serata è stata probabilmente una delle migliori di questa nuova Delegazione e la passione, l'eccellenza, la dedizione, l'armonia e la disinvoltura dello chef in cucina hanno fatto scoprire una vera perla, proprio qui a Sacramento! (Orietta Gianjorio)

WASHINGTON D.C.- MARYLAND-VIRGINIA

PER FESTEGGIARE LA NUOVA DELEGAZIONE

La Delegazione ha tenuto la cena degli auguri in un caldo clima natalizio e di grande novità. Il Consiglio di Presidenza dell'Accademia ha autorizzato, infatti, sotto la guida del Delegato Marino de Medici, la costituzione della nuova Delegazione che abbraccia tre importanti giurisdizioni: la capitale Washington, la Virginia e il Maryland. In conseguenza di tale sviluppo, la cena degli auguri a Winchester è stata allietata dalla partecipazione di numerosi aspiranti Accademici di Washington e dell'area metropolitana della Northern Virginia. La cena si è svolta nel ristorante "La Niçoise" ed è stata dedicata alla cucina genovese.

Il piatto forte erano le lingue al pesto nello stile genovese, ossia accompagnate da patatine e fagiolini, sposate ad un eccellente vino Cannonau della Sardegna. Il proprietario e chef de "La Niçoise", il franco-algerino Frederic Boukaïa, ha portato poi in tavola un noto pesce atlantico, il red snapper, prontamente battezzato "triglione", per via della pelle rosa. Il gusto era buono ma certamente non paragonabile a quello delle piccole triglie del Tirreno. Il dessert era un encomiabile pasticcino al ribes e zabaione. Simposiarca della serata era l'Accademica Jane Vickers Postale, mentre il compito di presentare la cucina di Genova è spettato ad un genovese purosangue, Franco Lucca, futuro Accademico. Lucca ha descritto piatti genovesi che sono meno conosciuti in America, dove ormai trionfa il pesto servito in decine di versioni ad ogni pie' sospinto. Tra i piatti tipici della Lanterna sono stati menzionati la cima, la farinata e i pan-sotti, un'altra pasta italiana che ha varcato l'oceano. Si è parlato infine di genovesi famosi, a cominciare da Cristoforo Colombo, che purtroppo è oggi preso di mira da una campagna di denigrazione negli Stati Uniti, dove alcune città hanno soppresso il Columbus Day per celebrare una festività dei popoli indigeni, esaltati come vittime della colonizzazione seguita alla scoperta dell'America. E si è parlato anche di Nizza, una città vicina a Genova, che diede i natali a Garibaldi, del quale molto si sa, meno che a suo tempo gli era stata conferita la cittadinanza americana e, più avanti, il comando di un corpo d'armata dell'esercito federale durante la guerra tra gli Stati. (Marino de Medici)



PIEMONTE

ALBA LANGHE

12 dicembre 2014

Ristorante "Castello di Guarene" di Davide Odore, in cucina Davide Odore. ●Via Alessandro Roero 2, Guarene d'Alba (Cuneo); ☎0173/441332, fax 0173/228449; info@castellodiguarene.it, www.castellodiguarene.it; coperti 40/180+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di vitella piemontese con diversi accompagnamenti; risotto mantecato alla zucca, Barolo chinato, cioccolato 99%; guancia di vitello cotta a lungo e glassata con il suo fondo di cottura al vino rosso, polenta morbida e fave di cacao; gianduiotto Vecchio Torino, crema alle paste di meliga, zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Roero Arneis 2013 (Massimo Penna); Nebbiolo d'Alba 2012 (Moccagatta).

Commenti: I raffinati saloni del Castello di Guarene hanno accolto gli Accademici per il consueto scambio degli auguri. Un clima di sincera amicizia ha reso davvero piacevole l'aperitivo seguito, poi, da un menu raffinato e curato, preparato dal giovane ma già molto promettente chef Davide Odore. Dopo l'intervento del Delegato Tino Cornaglia, in merito alle attività svolte nell'anno 2014, la serata è proseguita nella calda atmosfera di una vera cena per gli auguri di Natale.

ASTI

11 novembre 2014

Ristorante "Reale" di Agostino Oddone. ●Corso Alfieri 204, Asti; ☎0141/599058, fax 0141/356470, coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura da definire. ●Prezzo 45 €.

Le vivande servite: bicchieri di vino bianco con tocchi di saltizzone cru-



do, fuggassa pastellata con lardo, pane bruscolato con sapore di caparetti, gattafura, brossa accomodata con safrano e spetierie varie; maltagliati di buona farina al pesto di pistacchi; menestra di riso e fagioli buoni de "la carità"; pollanca al vino negro; tegamata di rape; coppa sabauda di seirasso; tisana di cannella, zenzero e anice stellato; grappa.

I vini in tavola: Blanco e negro dei colli dell'astesana.

Commenti: Riunione congiunta Accademia-Inner Wheel, con tema "Il Rinascimento in Asti, arte e cucina". La serata, organizzata dalle Simposiarche Patrizia Bergese (Presidente del club) e Donatella Clinanti, con la supervisione di Piero Bava, contemplava una parte culturale e una gastronomica. Andrea Rocco, Direttore di Palazzo Mazzetti, ha parlato delle "pale d'altare nell'Astigiano" e la Clinanti, rappresentante del CST, dell'organizzazione del banchetto nelle corti rinascimentali. È seguita una riunione conviviale basata su ricette autentiche dell'epoca che le Simposiarche hanno acquisito nella ventennale frequentazione con l'"Assedio di Canelli". Il cuoco si è trovato di fronte ad un arduo compito, sia per la novità delle elaborazioni sia per l'im-

possibilità di utilizzare certi alimenti, oggi di uso comune; ma, grazie anche alle numerose prove, il risultato è stato notevole. Un po' incerto ma cortese il servizio. Menu a cura dell'Accademico Antonio Guarene.

CUNEO-SALUZZO

5 dicembre 2014

Ristorante "Sapori in movimento" di Giovanni Poppa. ●Via Rigrasso 2/B, Savigliano (Cuneo); ☎0172/21002, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,15; prezzo 45 €.

Le vivande servite: cappone in terrina; millefoglie di polenta bramata e baccalà; ravioli del plin; sotto palette alla vaniglia bourbon con patate alla lionese; sorbetto al bergamotto con ciliegie sciropate; cremino a strati.

I vini in tavola: Barbera d'Asti superiore Docg I Tre Vescovi (Vinchio Vaglio); Lambrusco Doc Concerto (Medici Ermete).

Commenti: Per la cena degli auguri, gli Accademici sono tornati in questo caratteristico ristorante dalle volte a

botte, i muri a vista e gli arredi in legno. Il cuoco Fabio ama trasformare le materie prime del Piemonte, in particolare della zona, per cucinare pietanze originali combinando estro e semplicità. Ogni piatto è stato accompagnato dalla verdura: il cappone servito con piccoli crescioni e ortaggi, il baccalà mantecato ai porri di Cervere, i plin ripieni di verdura e serviti con ristretto di vitello ottenuto dalla coda di vitello fassone, abbondanti ortaggi e, come ha detto il cuoco, ore di pazienza! In tutti i piatti si nota l'entusiasmo del cuoco per la ricerca e la lavorazione delle materie prime, per la presentazione, per l'abbinamento tra gusti particolari. A questo proposito, ha avuto generale approvazione il sotto palette alla vaniglia bourbon: gusto strano ma piacevolissimo. Ottimi i vini. Unico neo la pessima acustica. Non si poteva chiudere il 2014 in modo migliore!

IVREA

12 dicembre 2014

Ristorante "Gardenia" di Mariangela Susigan - Mauro Crosio, in cucina Mariangela Susigan. Corso Torino 9, Caluso (Torino); ☎011/9832249, fax 011/9833297; info@gardeniacaluso.it, www.gardeniacaluso.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 16 al 26 agosto e dal 7 al 23 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: aperitivo e stuzzichini; battuta di fassone, fichi senape e alici, crudité d'inverno, tartufo bianco d'Alba; capesante alla plancia, carciofi, salicornia, scorzonera e limone; ravioli di cappone, castagne e cardi; consommé di cappone, porri e zenzero; nocetta di cervo, mela renetta e scorzonera, salsa al ginepro e fondente; ananas confit, sorbetto al ginepro e lime; zabaione al passito di Caluso, panettone.

I vini in tavola: Spumante Erbaluce "Incanto" (Roberto Crosio); Kerner 2013 Doc Sud Tirol Eisacktaler (Manni Nossing); Canavese Nebbiolo "Gemini" (Roberto Crosio); Passito di Caluso "Sulè" (Cantina Orsolani).

Commenti: La Delegazione è tornata con piacere in questo ristorante stellato, eccellenza riconosciuta della zona, e regolarmente è stata ripagata con una cucina di qualità, sempre in equilibrio fra tradizione e innovazione. Menu tipico, predisposto dal Delegato, con i ravioli di cappone





(in due versioni: moderna e antica), il panettone e lo zabaione, capisaldi di una cena che ha spaziato tra portate preparate con ricchezza di sapori, erbe e verdure, veri punti di forza dello chef Mariangela Susigan. Una nota particolare per lo zabaione che ha stupito per la sua vaporosa delicatezza. Apprezzati i vini quasi tutti di produzione locale. Serata ben riuscita con omaggio finale a tutte le signore dei "canestrelli", tipico dolce canavesano. Gradito ospite della serata il Coordinatore Territoriale Mauro Frascisco.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
20 novembre 2014

Ristorante "Vigezzina" di Andrea Ianni, in cucina Andrea Ianni. ●Via Statale 337, Trontano (Verbania); ☎0324/232874; info@trattoriavigezzina.com, www.trattoriavigezzina.com; coperti 28+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

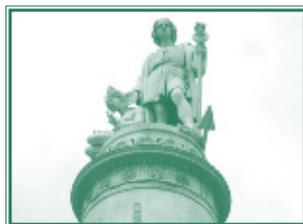
Le vivande servite: tartare di capriolo con tartufo; gnocchi alla parigina con tartufo; coscia d'anitra in confit ai fichi; bavarese alle castagne.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso Docg Merlana; Barbera d'Asti Lavignone 2013 Docg (Cantine Pico Maccario).

Commenti: Andrea Ianni ha unito le esperienze acquisite olttralpe a quelle di tradizione familiare e locale nel comporre e realizzare il menu di stagione proposto. La tartare di capriolo: eccellenti sia la qualità sia la lavorazione della carne mentre di poco rilievo il tartufo, per sapore e profumo, spesso rivelatosi traditore di molte cucine di qualità fuori dalla zona d'origine. Gnocchi alla parigina con tartufo: ottima la preparazione anche con l'aggiunta della delicatissima salsa rossa di pomodoro, salsa



tuttavia non compatibile nel servizio con tartufo, in particolare bianco. Coscia d'anitra in confit ai fichi: ottima riuscita del piatto sia dal punto di vista della cottura sia dell'abbinamento, mentre meno apprezzato è stato il contorno di patate usato come letto di appoggio per la carne. Bavarese alle castagne: nelle schede di valutazione gli Accademici hanno dato un giudizio positivo nettamente prevalente. Calda l'atmosfera, accogliente e cortese il servizio.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
2 dicembre 2014

Ristorante "Hermitage" della famiglia Barbera. ●Via Roma 152, Villanova d'Albenga (Savona); ☎0182/582976, fax 0182/582975; info@hotelhermitage.it, www.hotelhermitage.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà alla ligure con crema di porri; carciofi di Albenga su fonduta di raschera d'alpeggio; ravioli di borragine con novellini e olive taggiasche; orata nostrana di lenza in crosta di sale; arance caramellate con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Friulano Doc Losar 2013 (Forchir, Bicinicco); Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2013 (Lupi, Pieve Di Teco); Refosco 2008 Refoscone Igt (Forchir, Bicinicco); Riviera Ligure di Ponente Ormeasco di Pornasio Doc 2013 (Guglierame, Pornasio).

Commenti: Da quarant'anni rappresenta un locale sicuro nel panorama della ristorazione del Ponente Albigense. La famiglia Barbera, che lo gestisce da sempre, ha creato un ambiente confortevole in cui la cucina tradizionale viene presentata con garbo e misura. I piatti hanno ricevuto molti apprezzamenti per la qualità dei prodotti e la preparazione, pur ri-



manando sul classico, e hanno dimostrato una certa originalità come il baccalà con i porri e i carciofi con il raschera. Molto buoni i ravioli con i novellini. Squisita, come raramente accade, l'orata in crosta di sale, cotta alla perfezione, con polpa sapida e dal profumo di mare. Sempre ottime le arance caramellate, uno dei dolci simbolo del locale. Buoni i vini. Perfetto il servizio. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato a Luca Barbera, figlio del fondatore Nino, il Diploma di Buona Cucina, assolutamente ben meritato, con gli applausi di tutti gli Accademici.

GENOVA
21 novembre 2014

Ristorante "Arvigo" di Marco Tassistro. ●Via Cremenò 31 A, Genova Bolzaneto; ☎010/7170001 - 010/711110242, cell. 348/259990; coperti 60. ●Parcheggio non custodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì, chiuso la sera lunedì, giovedì e domenica. ●Valutazione 8,58; prezzo 45 €.

Le vivande servite: frittelline di baccalà, acciughe ripiene fritte; focaccine con formaggio e lardo; triangoli con ripieno di funghi porcini, conditi con porcini crudi e scaglie di grana; coniglio in casseruola alla ligure con patate al forno; torta di mele con zabaione caldo.

I vini in tavola: Prosecco (Valdo); Prosecco Valdobbiadene; Dolcetto d'Alba (Cantine Penna e figli); Brachetto (Terra da vino).

Commenti: Solo negli anni Ottanta la strada asfaltata ha sostituito la mulattiera che occorreva percorrere per raggiungere il piccolo borgo della Valpolcevera, con la trattoria già

famosa per la buona cucina, i ricchi piatti di funghi e gli ottimi tartufi. Dal 1985 il locale si è rinnovato e ampliato con una bella veranda e una piacevole vista su tutta la vallata. La cucina è sempre rimasta ad un livello di eccellenza, fedele ai prodotti del territorio, tramandando i piatti tradizionali, pur ampliando il menu, sempre accattivante. Ben lo sapevano gli Accademici che, con molti amici, si sono presentati in un numero di gran lunga superiore alla media. Gli eccellenti triangoli con ripieno di funghi, particolarmente graditi, hanno avuto una grande richiesta supplementare. Particolare lo zabaione per il mixage originale usato nella preparazione.

GENOVA EST
25 novembre 2014

Ristorante "La Loggia" di Emanuela e Federico Demarchi. ●Via Aurelia 31, Camogli (Genova); ☎0185/770791, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie quindici giorni a fine febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: affettati, bruschette, torte salate, focaccine col formaggio; pansoti in salsa di noci; misto di carne alla brace: spiedino, salsiccia, tagliata di manzo con carciofi e melanzane impanate fritte; schiacciata di mele con gelato e Grand Marnier.

I vini in tavola: Rossese di Dolceaqua (Cascina Praie).

Commenti: La famiglia Demarchi era già conosciuta, dagli estimatori della buona cucina tradizionale di carne dell'entroterra ligure, per aver gestito per molti anni un ottimo ri-



LIGURIA segue

storante nei dintorni di Recco. Le tradizionali focaccette ripiene di formaggio sono una delle gustose vivande che hanno composto l'antipasto misto, piatto per il quale, e non solo, l'antipasto ha avuto un ottimo grado di apprezzamento. Molto graditi sono stati anche i delicati pansotti alla salsa di noci. La carne alla brace è stata la portata forte che ha beneficiato dell'esperienza dei titolari, discendenti da una famiglia proprietaria di una macelleria del luogo. Buona la scelta del Rossese che ha accompagnato tutto il pasto con un accostamento veramente appropriato. Il dessert, servito caldo con il contrasto del gelato, ha suggellato l'eccellente cena riscuotendo l'approvazione di tutti i commensali.



LOMBARDIA

LARIANA
4 dicembre 2014

Ristorante "Grillo" in cucina Antonio Sironi. ●Via Chigollo 6, Capiago Intimiano (Como); ☎031/460185, fax 031/560132; info@ristorantegrillo.it, www.ristorantegrillo.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie due settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia al rosmarino con lardo di Cavour e salsiccia di bue; testina di bue marinata all'aceto balsamico; gran bollito piemontese: lingua, gallina ovaiaola ruspante, cotechino, coda di bue, bue grasso di Carrù, testina, in abbinamento: bagnet vert, bagnet rous, salsa di rafano, peperoni di Voghera e parmigiano e le mostarde; quadrucchi in brodo di bue e gallina con ragù di bue; pere martin séc al Nebbiolo.

I vini in tavola: Pradalupo Roero Arneis 2013 (Fontana Fredda); Barbera Camp du Rouss 2011 (Coppo).

Commenti: Il gran bollito, uno dei principi delle mense invernali, interpretato con competenza da Antonio Sironi, chef di tradizione piemontese. Purtroppo, evidenti problemi di spa-

zio hanno impedito che la serata si svolgesse con la dovuta "suntuosa" abbondanza di spazio e di piatti. Ciò ha influito anche sull'ospitalità e sul servizio, solitamente più attenti e premurosi. Ottime, comunque, le carni, con un plauso particolare a una testina tenera e fondente ma non collosa.

MANTOVA
11 dicembre 2014

Ristorante "Corte Vaia" della famiglia Smiglieri, in cucina Barbara Girelli e Silva Smiglieri. ●Via Rodani 8, Villa Garibaldi di Roncoferraro (Mantova); ☎037/6663482, cell. 348/4282377; smiglioale@libero.it, coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: seppie nere saltate in padella con crema di porro; strigoli con polpa di orata, scampi, capesante, gamberi e vongole veraci; filetto di rombo alla siciliana con patate al forno; dolci misti.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Contarini di Vizzola); Custoza Le Muraglie (Luigi e Franco Valentini, Valeggio sul Mincio).

Commenti: Breve trasferta fuori porta, in un borgo intitolato a Giuseppe Garibaldi ma storicamente legato anche ai nobili Pendasio e ai Gonzaga di Vescovato. Nel cuore delle risaie, riunione conviviale di tutto pesce di mare, proposto da Alessandro Smiglieri, per anni con pescheria a Mantova. Curiosità intorno agli strigoli, pasta inedita per i più, ma benissimo sposata al mare. Accoglienze calorose alle altre portate, testimoni di una cucina giovane e impegnata in una carta dei cibi del ristorante che accoglie anche le tipicità mantovane, in ambiente gradevole e ben curato. Dalla cantina, bianchi importanti in abbinamento, ad arricchire una serata anche festosamente augurale, nel clima natalizio, con il Delegato Omero Araldi che ha offerto agli Accademici piccoli oggetti da cucina e il libro dell'Accademico Renzo Dall'Ara *Cucinare e mangiare alla mantovana. Le ricette della tradizione che sono buone oggi*, edito da Tre Lune.

PAVIA
10 dicembre 2014

Ristorante "Bardelli" di Franco Bardelli. ●Lungotico Visconti 2, Pavia; ☎0382/2744; info@bardellipv.it,



www.bardellipv.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cotechino caldo su letto di spinaci novelli; risotto mantecato allo zafferano; lasagne vegetariane; prosciutto caramellato di York con verdure miste; dolce natalizio; friandises.

I vini in tavola: Pinot nero Oltrepò; Moscato Oltrepò.

Commenti: Serata prenatalizia nella bella serra con vista panoramica; presenti numerosi ospiti, tra i quali il Coordinatore Lombardia Ovest e Delegato di Milano Dino Betti van der Noot. Relatrice Luisa Erba, professoressa di Storia dell'Architettura, che ha parlato dei pranzi di laurea e dei progetti culinari dell'Ateneo per l'Expo. Ben realizzati i piatti, qualche porzione di risotto un po' indietro in cottura. Consegna finale dei regali natalizi agli Accademici.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
20 novembre 2014

Ristorante "Locanda Loggia del grano" di Omar Torresani e Gianluigi Salvato. ●Via U. Maffezzoli 2, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/221079; locandaloggia@gmail.com, www.loggia-delgrano.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie sette giorni a gennaio e quindici ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scarola con toma e profumi di tartufo; cialda di

brisé con paté di fegatelli; maccheronico al torchio con anatra brasata; coniglio all'agro-dolce ed erbe aromatiche; selezione di pasticceria mantovana.

I vini in tavola: Metodo classico (Mola); Chiaretto del Garda (Cà Lopera); Metodo classico 85 (Ricchi).

Commenti: La nuova sede del ristorante si trova non molto distante dal centro storico di Sabbioneta, in un edificio recentemente e appositamente ristrutturato, che si presenta molto accogliente e funzionale, distribuito su due piani. La cucina di Omar e Gianluigi continua ad esprimere il suo riferimento al territorio, con i menu di terra ora affiancati da quello di mare. Il menu di terra è stato protagonista in tavola con piatti che hanno riscosso l'apprezzamento degli Accademici; in particolare i maccheroncini al torchio con sugo di anatra brasata e il coniglio in agro-dolce. Il dessert "mantovano", torta sbrisolona e biscotti di pasta frolla, è stato affiancato da assaggi di spongata, un dolce tipico di Brescello che è stato argomento di una relazione durante la serata. La proposta dei vini è migliorabile, ottimo il rapporto qualità-prezzo.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
11 dicembre 2014

Ristorante "Satèn" di Maurizio Cresini, in cucina Rosa Gazzi e Lorenzo Malavasi. ●Via Mentana 3, Piadena (Cremona); ☎0375/036862; info@charmeecucina.it, www.satènpiadena.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie giugno-settembre; giorno di chiusura dalla domenica al giovedì (salvo prenotazione); aperto venerdì e sabato sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a



45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con frittini di verdure, bacca-là, crudité di pesce, crostini con salmone e spada affumicati, mousse varie di pesce; crema di carciofi e gamberi al forno; risotto alla Zivago con salmone affumicato; trancetto di ombrina alla taggiasca con patate al forno e tortino di carote; semifreddo al caffè con Rhum.

I vini in tavola: Morbin Valdobbiadene; Rosè brut (entrambi Ruggeri); Lugana Doc; Lugana brut classico (entrambi S. Giovanni).

Commenti: Quest'anno, per la tradizionale cena degli auguri, la Delegazione ha scelto un ristorante di recente apertura. La serata si è aperta con un abbondantissimo buffet di antipasti a base di pesce e diversi piccoli bocconi di pesce, di verdura e involtini fritti. Particolarmente graditi i gamberoni crudi di grande freschezza. Insolita la crema di carciofi con gamberi, e ottimo il risotto, preparazione che è sempre stata il cavallo di battaglia dei cuochi dell'attuale gestore che ha diretto, nel passato, alcuni importanti ristoranti del territorio. Il secondo di pesce molto fresco non è stato entusiasmante, ma ottimi i contorni che lo accompagnavano. Apprezzato il dessert abbinato ad un bicchiere di ottimo Rhum invecchiato. Servizio veloce e cortese. Vini gradevoli e adatti ai piatti. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

**VIGEVANO
DELLA LOMELLINA**
4 dicembre 2014

Ristorante "I Castagni" di Enrico Gerli, in cucina Ermico Gerli. ●Via Ottobiano 8/20, Vigevano (Pavia); ☎0381/42860; info@ristoranteicastagni.com, www.ristoranteicastagni.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana gennaio, una a giugno, due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: alternanza di carré di maiale cotto a bassa temperatura e prosciutto crudo con filetti di pere antiche e agretto di lamponi; risotto con verdure sottoterra e gorgonzola di Abbiategrasso; coscia d'anatra arrostita, tortello di fegatello d'anatra e schiacciata di patate novelle; tortino caldo al gusto di panettone, semifreddo al torrone e gelato al mandarino.

I vini in tavola: Sauvignon Igp 2013 Colli Tortonesi (Mutti, S. Ruffino Sarezzano); Pinot nero Doc 2012 (Ruiz de Cardenas, Casteggio); Moscato Oltrepò Pavese Doc 2014 (Scuropasso, Scorsoleta, Pietra de Giorgi).

Commenti: Enrico Gerli ha presentato una cucina lomellina eseguita con talento e passione. Dopo uno sfizioso tortino di carré di maiale e prosciutto crudo, lo chef si è fatto onore con un ottimo risotto al gorgonzola e alle verdure che crescono sotto terra. Apprezzata la coscia d'anatra su fondo di patate con gustoso tortello di fegatello. Infine, il panettone in una fantasiosa interpretazione. Gradevoli i vini; buono il rapporto qualità-prezzo. Un caldo ringraziamento a Monsignor Pastormerlo che ha illuminato questi giorni con la luce del Natale. Agli Accademici il quadretto dei personaggi famosi di Enrico Carnevale. Il Delegato ha concluso con un brindisi augurale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO
27 novembre 2014

Ristorante "La Cacciatora" di Paolo Bonetti. ●Via Canè 133, Mezzocorona (Trento); ☎0461/650124, fax 0461/651080; cacciatora@interline.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo 45 €.

Le vivande servite: aperitivo con spumante Trento Doc; crema di zucca con mandorle tostate; prosciutto contadino con salsa rafano e marmellata di mele; pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina; stinchetto di maialino con polenta di Storo e funghi; semifreddo al miele di castagne su biscotto di grano saraceno e ribes.

I vini in tavola: Riesling (Istituto Agrario San Michele all'Adige); Teroldego (Dorigati); Moscato giallo (Mezzocorona).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata ottimamente dagli Accademici Simposiarchi Amabile

Penati e Vittorio Falzolgher, nell'antico ristorante noto per la tradizionale cucina trentina. La crema di zucca è stata molto apprezzata anche per l'abbinamento all'eccellente Riesling, come pure il prosciutto del contadino. Di ottima fattura le pappardelle con ragù di selvaggina. Buono lo stinchetto di maialino accompagnato con il Teroldego Dorigati della zona. Tale piatto ha provocato una simpatica discussione sul modo di cottura e, in particolare, sulla formazione della "crostina". Il semifreddo al miele di castagne, molto bene assemblato, si accompagnava piacevolmente al Moscato giallo.



VENETO

ALTO VICENTINO
5 dicembre 2014

Ristorante "Sirio Life" di Sirio Life srl, in cucina Renato De Pretto. ●Via Belvedere 1, Trissino (Vicenza); ☎0445/960407; info@hotelsiriolifevicenza.it, www.hotelsiriolifevicenza.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini a base di patate del Monte Faldo (insalatina di patate, mele, caciotta di Nogarole, chips di vitelotte, frollina di patate e mele del Chiampo, considera e maialino affumicato alle erbe, panciote di patate e rosmarino); sformatino di zucca al

balsamico di Nogarole in crema di broccolo fiolaro (assaggio di corgnoi alla valdagnese e polenta di mais Marano); crema di patate e porri con scaglie di stravecchio di Altissimo e tartufo nero dei Colli Berici; rollè di faraona caponata ripieno alla frutta secca con radicchio spadone al balsamico di Nogarole e carciofo alla giudea; piccola degustazione di formaggi di Nogarole-Altissimo con miele del Chiampo; panettone artigianale (della casa) con crema vaniglia; gelato con la patata e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Cà Rovere metodo classico brut millesimato 2009 (Cà Rovere); Mandégo Durello vivace Doc 2013 (Cecchin); Tai rosso dei Colli Berici Doc 2012 (Piovene Porto Godi); Doro Passito bianco Veneto Igt (Masari).

Commenti: In occasione delle feste, gli Accademici si sono ritrovati per festeggiare la chiusura dell'anno Accademico presso un nuovo ristorante, per una serata dedicata alla cucina della tradizione vicentina. La cena, con Simposiarchi il Delegato e la Consulta, si è aperta con un aperitivo. Al tavolo è stato servito uno sformatino di zucca al balsamico di Nogarole, a seguire una crema di patate con scaglie di stravecchio e tartufo nero locale. Per secondo un rollè di faraona caponata e un assaggio di formaggi del territorio. Per finire la serata è stato servito un ottimo panettone artigianale.

TREVISO-ALTA MARCA
11 dicembre 2014

Ristorante "Locanda da Lino" di Marco Toffolin, in cucina Marco Toffolin. Via Roma 19, Solighetto (Treviso); ☎0438/82150, fax 0438/980577 info@locandadalino.it, www.locandadalino.it; coperti 270. ●Parcheggio





VENETO segue

privato del ristorante; ferie prima settimana di febbraio e ultima di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure fritte di stagione; crostini di pâté di anatra; "schie" e gamberetti fritti, formaggio grana in scaglie; polenta con radicchio spadone e casatella gratinati; risotto con radicchio spadone e "luganega"; tortello di mais biancopera e morlacco; bocconcini di anatra in tegame con salsa peverada e polenta gialla; sorbetto di agrumi al Grand Marnier; panettone artigianale con crema alla vaniglia e zabaione; frutta caramellata.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (azienda Andreola); Verdiso 2013 Doc; Wildbacher 2011 Doc (entrambi Cantina Collalto); Moscato d'Asti Docg (azienda Gatti).

Commenti: È stata una cena impostata sul rispetto per la tradizione, per il territorio e per i suoi prodotti, che il Siniscalco Dino Biasotto ha saputo ben evidenziare nella presentazione dei piatti. Prima, però, si è avuto il piacere di ascoltare musica con il Gruppo d'Archi Veneto. L'antipasto, nella sua semplicità, è stato un felice connubio di due prodotti cult trevigiani: il radicchio tardivo e il formaggio casatella. Il risotto, poi, anch'esso con il radicchio e arricchito con i sapori della "luganega", è stato presentato con la giusta cottura e mantecatura. Un piatto classico nella cucina trevigiana che ogni ristoratore che si rispetti deve saper fare alla perfezione. Il tortello è stato una felice sorpresa per il gusto armonico del suo ripieno, e l'anatra con la salsa "peverada" ha avuto la perfetta cottura e sapore riscuotendo il plauso generale. Per finire, non potevano mancare il panettone e la frutta caramellata, retaggio di abitudini veneziane radicatesi anche nel Trevigiano.

VERONA

20 novembre 2014

Ristorante "Trattoria Tre Marchetti" della famiglia Barca, in cucina Davide Tedeschi. ●Vicolo Tre Marchetti 19 b, Verona; ☎045/8030463, fax 045/8002928; tremarchetti@yahoo.it, www.tremarchetti.it; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto Tre Marchetti degustazione veronese

(musetto, luganega, fasoi, porcini, sopressa, lardo); fettucine porcini e tartufo; tortello al sedano bianco di Verona; guanciale di vitello brasato; piccola pasticceria della casa.

I vini in tavola: Brut Franciacorta (Antica Fratta); Soave classico 2013; Valpolicella Superiore Arco dei Giovi 2012 (entrambi Sartori); Moscato 2013 (Saracco).

Commenti: Serata trascorsa nel cuore di Verona, in uno storico ristorante che accoglie gli artisti dell'Opera nelle notti d'estate. La cucina si è dedicata alla preparazione di piatti della grande tradizione culinaria veronese. Gli Accademici hanno brindato con grande entusiasmo alla neo Accademica Antonella Mazzucco. Prima dei saluti, il titolare, tenore Matteo Barca, ha allietato gli Accademici cantando "Libiamo, libiamo ne' lieti calici", tratto dal primo atto della Traviata di Giuseppe Verdi.

VERONA

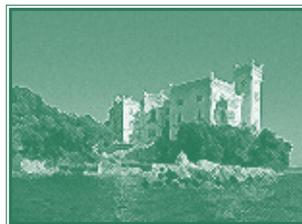
10 dicembre 2014

Ristorante "Al Capitan della Cittadella" di Giancarlo Perbellini e Andrea Manzoli, in cucina Matteo Bongiorno e Andrea Manzoli. ●Piazza Cittadella 7a, Verona; ☎045/595157, fax 045/8037842; info@alcapitan.it, www.alcapitan.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di scorfano fritto con cipolla rossa, borlotti e ristretto al prezzemolo; risotto con ragù di pesci e olio al finocchio; trancio di rana pescatrice con finferli, purea di patate e riduzione di crostacei; bavarese alla nocciola con semifreddo al Malaga.

I vini in tavola: Franciacorta dosaggio zero (Andrea Arici); Trebbiano di Soave (Massifitti Suavia); Samos Grand Cru.

Commenti: La Delegazione si è riunita per il tradizionale scambio degli auguri presso un ristorante sito a due passi dall'Arena. Il locale prende il nome da quella che fu una delle più importanti piazze d'armi di Verona. La proposta gastronomica è stata orientata verso la cucina marinara. I piatti hanno ricevuto commenti lusinghieri. La partecipazione del Presidente di Associazione di cultura e poesia veronese, il poeta Bruno Etrari, ha reso davvero unica la serata con la recitazione di alcune poesie. Un brindisi all'amata Accademia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA

16 novembre 2014

Ristorante "Lido" della famiglia Suraci. ●Via Cesare Battisti 22/a, Muggia (Trieste); ☎040/273338; coperti 230. ●Parcheggio incustodito; ferie 2-15 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: verdure fritte e sardon (alici) impanati; baccalà in bianco, prosciutto cotto con kren e liptauer; fusi alla marinara; jota; baccalà in rosso con polenta, radicchio e fagioli; tacchino al forno ripie-

no di castagne, crauti e patate; strudel di mele; castagne arrosto.

I vini in tavola: Prosecco (Ruggieri); Friulano (Lenuzza); Merlot (Rive d'Arcano).

Commenti: L'ottima accoglienza della famiglia Suraci, nonché il pranzo a base di portate tipiche del periodo di San Martino, come usava una volta in Istria, hanno caratterizzato il buon pranzo che ha fatto seguito al convegno dedicato al Santo e alle sue tradizioni. Soddisfazione è stata espressa dagli Accademici, dal Coordinatore Territoriale e dai Delegati. L'auspicio è di ritrovarsi per un altro convegno con la stessa soddisfazione.

PORDENONE

14 novembre 2014

Ristorante "Le Masiere" di Mauro Tomasini. ●Via Pedemontana Occidentale 18, Avino (Pordenone); ☎0434/661418; info@lemasiere.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo 38 €.

Le vivande servite: crostini alla sopressa friulana, guanciale, crema di formaggio Asino; frico di Montasio stravecchio con pallina di polenta bramata, funghi chiodini, finferli, porcini; crespelle a ventaglio di farina di castagne ripiene di zucca, con semi di zucca tostati e morchia di mais; minuta di guancetta di manzo al Refosco con purea di patate e finocchio gratinato; sorbetto di crema di castagne affogato alla prugna, crostata alle prugne.

I vini in tavola: Prosecco Surli 2013 (Gregoletto Luigi, Premaor); Tocai Doc Lison di Pramaggiore 2013 (Fattoria di Azzano); Cabernet Tinaia 2012 (Scarbolo, Cividale del Friuli).





Commenti: La serata ha avuto come tema "100 ma non li dimostra", ossia quali erano le vettovaglie che si consumavano nella zona nel 1914 e che ancora oggi possiamo gustare. Il menu, storico, è stato improntato in tal senso, utilizzando le materie prime che a quel tempo erano maggiormente impiegate nel periodo autunnale. Oltre al menu, il Simposiarca Raffaele Palmieri ha illustrato i trascorsi storico-sociali-politici del Friuli: "Friuli, cucina e terra di confine", con particolare riguardo alle influenze che hanno avuto eventi e dominazioni sul quotidiano alimentare delle genti friulane. Alla riuscita della serata, con nutrita partecipazione di Accademici (al netto delle condizioni meteo avverse), ha contribuito l'apporto, offerto con appassionata partecipazione alla composizione del menu, del signor Tomasini, titolare del ristorante. Molto apprezzati la qualità delle vivande e l'abbinamento dei vini, serviti in bottiglie impagliate, un richiamo al tempo di riferimento. Locale caratteristico, servizio impeccabile.

 **TRIESTE**
14 novembre 2014

Ristorante "Bak" di Tom Oberdan. ●Località Pesek di Grozzana 2, San Dorligo della Valle - Dolina (Trieste); ☎040/9220286; coperti 50-60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15 giorni tra fine febbraio e inizio marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 45 €.

Le vivande servite: polentina morbida con salsiccia e verze; zuppa di castagne e funghi porcini con pasta buttata; tortelloni ripieni di prosciutto crudo con crema di sedano rapa e arancia; oca di S. Martino con tortino di zucca e chiefeletti; millefoglie con cachi e rollata di castagne.

I vini in tavola: Etika, spumante brut (azienda Bibb, S. Croce); Malvasia Doc Carso (azienda Kocjancic, Dolina); Refosco Igt (azienda Sancin, Dolina); Prosekar Prosecco 2014 (azienda Bukavec).

Commenti: La cena, organizzata in un locale sul Carso, è stata strutturata sui prodotti dell'autunno (maiale, oca, verze, funghi, zucca, mais, cachi e castagne) della tradizione triestina e carsolina. Lo chef Tom Oberdan ha interpretato la stagionalità con vivande in gran parte già presenti nei suoi menu, improntate a una cucina tradizionale, rivisitata con attenzione alle materie prime. Molto apprezzati sono

stati i primi, dagli aromi intensi, e l'oca al forno, dalla morbida carne. I vini sono stati tutti di produzione locale. Il Prosekar, leggermente frizzante e dolce, ha rappresentato una piacevole novità, infatti la produzione da uve di Glera, Vitovska e Malvasia è stata reintrodotta in loco di recente, utilizzando, come spiegato da Oberdan, un metodo antico di fermentazione prolungata con travasi ripetuti più volte al giorno, per 20 giorni. La Simposiarca Roberta Situlin ha introdotto la cena con una disquisizione sulle origini e i significati delle tradizioni culinarie dell'autunno.



EMILIA ROMAGNA

 **BORGO VAL DI TARO**
6 dicembre 2014

Ristorante "La Pergola", in cucina Angela Serpagli Bernieri. ●Via Garibaldi 19, Bedonia (Parma); ☎0525/826612; www.ristorante-lapergola.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,02; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di pasta sfoglia con cipolle di Tropea e formaggio fuso; crudo di Parma con mousse di formaggio e mostarda casereccia; cappelletti in brodo; tortelli con fonduta di formaggio e tartufo; bocconcini di vitello con susine caramellate fiammeggiate al Cognac; dolce di castagne.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon Col di Sasso; Sauvignon Blanc e Chardonnay (Cantina Castello di Banfi).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta in un locale di antica tradizione familiare che risale al 1789, inserito in un palazzo d'epoca. Un ambiente raffinato, arredato con eleganza e buon gusto, dove ogni particolare è attentamente curato. Un'atmosfera gradevole che, unita alla calda accoglienza del servizio, efficiente e discreto, ha reso piacevole la riunione conviviale. Applaudita la Simposiarca M. Antonietta Draghi Serpagli per gli argomenti trattati sul tema "tradizione e inno-



vazione in cucina". Le pietanze hanno riscosso un buon successo tra i numerosi Accademici, pur con qualche spunto critico sui primi piatti. Il Delegato, in conclusione, ha offerto degli omaggi floreali alle signore e ringraziato le titolari del locale per la buona cucina e per la buona riuscita della riunione conviviale, apprezzata con un lungo applauso dagli Accademici. Giusto rapporto qualità-prezzo tenuto anche conto della bontà dei vini.

 **CARPI-CORREGGIO**
9 dicembre 2014

Ristorante "Relais Ristorante l'Anatra" di Susanna Guidetti e Luigi Musmeci, in cucina Lorenzo Zanasi. ●Via Chiesa 28, Cortile di Carpi (Modena); ☎059/662907, cell. 335/5701937; info@lanatra.it, www.lanatra.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di gennaio e 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera e a pranzo tutti i giorni tranne domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo a buffet: prosciutto crudo tagliato a vista; parmigiano reggiano con mostarda;

mortadella con pistacchi al tagliere; gnocchino fritto, pane al farro e pane della locanda; risotto Carnaroli con pistacchi in cialda di parmigiano; tortello di cervo al burro e grana al profumo di tartufo; coscia di faraona in confit su misticanza abbondante con patate al forno; crème brûlée con pere al vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco (Foss Marai); Otello nero (Ceci); Moscato d'Asti.

Commenti: Cena degli auguri che ha avuto come ospiti d'onore il Delegato di Modena Roberto Olivi Moconigo e il professor cavalier Giuseppe Albertini. Serata densa di avvenimenti per la consegna dei premi a Sandro Cavicchioli che ha fornito la strenna di Natale e al Vice Delegato Luigi Carnevali per la moglie Rosanna, autrice delle stampe ufficiali della Delegazione. Le cartelle del de-





EMILIA ROMAGNA segue

cennale della Delegazione sono state offerte agli altri ospiti. La serata si è conclusa in modo maiuscolo, grazie all'intervento della nota poetessa Iolanda Battini la quale ha allietato la serata con poesie dialettali tipiche della zona.

FORLÌ

27 novembre 2014

Ristorante "Rosa Bianca da Moreno" di Moreno Pretolani. ●Via Guido Guerra Località Giuseppa, Dovadola (Forlì-Cesena); ☎0543/933344, cell. 349/8601818; ristorante@damoreno.net; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a giugno, settembre; giorno di chiusura martedì, a pranzo mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini vari; carpaccio al tartufo bianco; cappelletti al burro con tartufo bianco; uova strappate al tartufo bianco; mousse di yogurt con le more; biscotteria della casa.

I vini in tavola: Franciacorta brut; Sangiovese riserva "Baracon" (Ca' ad Baroz); Albana Passito (Zerbina).

Commenti: Per la riunione conviviale dedicata al tartufo, Moreno aveva promesso: "tartufo come se piovesse!" e di tartufo gli Accademici ne hanno avuto addirittura un diluvio: abbondantissimo, profumato, sapirito e soprattutto rigorosamente raccolto nelle colline di Dovadola. Tutte le portate sono risultate estremamente gradite: calde, ben cotte e soprattutto ricoperte di splendido tartufo, grattugiato direttamente sui piatti con estrema abbondanza. Una cena fantastica dove era difficile fare una graduatoria tra le varie portate: originale il carpaccio dove la carne appena scottata si legava benissimo al parmigiano e al tartufo; straordinari i cappelletti e le uova, strapazzate al punto giusto, né troppo liquide e né troppo cotte. Ottimo anche il Sangiovese. Meritatissimo il piatto dell'Accademia a Moreno che alla fine ha spiegato i segreti del tartufo.

IMOLA

14 dicembre 2014

Ristorante "San Domenico" di Natale e Valentino Marcattili, Massimiliano Mascia, in cucina Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia. ●Via Ga-

spare Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000, fax 0542/39000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 20 giorni in agosto e 12 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì, in estate sabato a pranzo, domenica e lunedì. ●Valutazione 8,9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di bollito classico con puntarelle croccanti; petto e coscia di quaglia al timo con indivia caramellata e salsa alla saba di Sangiovese; passatelli di Imola in brodo di cappone; uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga, parmigiano dolce e tartufi di stagione; controfiletto di vitello arrostito con verze brasate al profumo di rosmarino; pasticceria della casa; tronchetto al cioccolato con salsa di frutti di bosco; gelato di crema alla scorza di limone.

I vini in tavola: Cuvée royale nature metodo classico (Marchesi Antinori); Friulano 2013 Collio Dop (Vidussi, Capriva del Friuli); Tellus 2013 Merlot - Sirah (Falesco, Montefiascone); La Caudrina 2014 Moscato d'Asti (Romano Dogliotti, Castiglione Tinella).

Commenti: È stato respirando l'aria della grande cucina di casa che la Delegazione ha vissuto le ore della riunione conviviale degli auguri arricchita dall'entrata di due nuovi Accademici, cui non è mancato l'abbraccio di benvenuto del Vice Presidente Vicario Severino Sani. Dopo la visita nelle preziosissime cantine, dove il susseguirsi dei deliziosi appetizer ha alimentato l'atmosfera della convivialità, le sfavillanti sale, rese ancor più calde dagli sfarzosi addobbi natalizi, hanno accolto i commensali con piatti dove la tradizione era a braccetto con l'innovazione. A par-

tire dall'ineguagliabile uovo in raviolo e da una quaglia gustosissima, sono seguiti gli apprezzamenti per il bollito, per i passatelli (nonostante il rischio cottura per l'alto numero dei commensali), per il controfiletto di vitello e per il tronchetto natalizio. Graditissima la proposta dei vini. Al termine non è mancato un prolungato applauso a Valentino, a Massimiliano, alla brigata di cucina e all'impeccabile personale di servizio.

LUGO DI ROMAGNA

11 dicembre 2014

Ristorante "Locanda Bagnara" di Mirko Rocca, in cucina Mirko Rocca. ●Piazza Guglielmo Marconi 10, Bagnara (Ravenna); ☎0545/76951, fax 0545/905261; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 25 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con piccola stuzzicheria; prosciutto d'anatra affumicato con fave di cacao, squacquerone e mandorle; tortellini in brodo di cappone; lombetto di maialino con mele caramellate, spinacini e patate alla senape; panettone artigianale con zabaione all'Albana.

I vini in tavola: Vini della Cantina Pennita e della Cantina Tre Monti.

Commenti: Una presentazione superba per la riunione conviviale degli auguri, nella corte del ristorante. La cucina di grande qualità è stata la giusta cornice per i 10 anni di vita della Delegazione. Il Delegato ha presentato nell'occasione il libro *Lugo e le sue Osterie* scritto dal dottor Alessio Guidotti (docente di Storia e Filosofia) e pubblicato proprio per

festeggiare il decennale della Delegazione. Lugo, con grande tradizione di mercato in Romagna e innumerevoli osterie, oggi non ne ha più traccia. Grande apprezzamenti anche per lo chef Mirko Rocca. Il menu è stato particolarmente gradito; tra l'altro i tortellini in brodo di cappone hanno fatto ben tre giri di tavolo!

RAVENNA ROMEA

19 novembre 2014

Ristorante "Al Gallo" di Matulli-Chiari, in cucina Iris e Tina. ●Piazza Vincenzo Monti 36/39, Alfonsine (Ravenna); ☎0544/81312; info@albergoalgallo.it, www.albergoalgallo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-6 gennaio e 8-25 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù; cappelletti al ragù; coniglio arrostito con patate al forno; faraona alla cacciatora; spezzatino alla campagna con patate e sedano a pezzetti; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese della casa.

Commenti: Ambiente familiare, con la proprietaria che fa sentire gli ospiti come a casa propria da circa 46 anni. In questa trattoria, le azdore (Tina e Iris), con a capo la nonna di 85 anni, preparano primi (tagliatelle, cappelletti, etc.) fatti rigorosamente a mano, tirati con il mattarello. Alle generose fiamminghe dei primi, seguono secondi dal sapore tradizionale romagnolo delle campagne, come l'ottimo coniglio arrostito. Non può mancare la classica zuppa inglese. A fine serata, il Delegato Davide Rossi e gli Accademici hanno espresso il loro apprezzamento per l'ottima cucina, per i secondi di netta tradizione romagnola e per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

RIMINI

20 novembre 2014

Ristorante "Due Lanterne" di Antonio Carbone, in cucina Valbrana Alessi. ●Via Torricella 215, Cà del Vento, Novafeltria (Rimini); ☎0541/920200, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 24 dicembre al 1° gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo 25 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: sformato con spinaci, tartufo e fonduta; zuppa ai





porcini; risotto allo Champagne; brasato al Barolo con polenta; formaggio di fossa; bunet alla panna.

I vini in tavola: Piemonte Cortese (Alessandro, Agliano Terme); Sangiovese Superiore (Casali, Mercato Saraceno).

Commenti: Un ristorante a conduzione familiare, con una cucina di tradizione molto buona. La riunione conviviale è stata organizzata appositamente in questo luogo dell'alta Valmarecchia per poter gustare piatti a base di funghi e tartufi, che in questa stagione abbondano grazie alle piogge copiose. Gli Accademici hanno molto gradito il menu, soprattutto la zuppa di funghi, e hanno apprezzato anche le altre portate con il tartufo. Ottima la scelta dei vini. La serata autunnale ha avuto molto successo, come si può notare dalla votazione molto alta.



TOSCANA

FIRENZE PITTI
9 dicembre 2014

Ristorante "in Vino Veritas", in cucina Francesco Lagi. ●Via Faltignano 4, San Casciano in Val di Pesa (Firenze); ☎055/8290358, anche fax; restaurant@mangiacane.com, www.mangiacane.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura aperto solo su prenotazione nel periodo invernale. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di porcini con tartufo bianco; risotto in forma al pecorino stagionato 18 mesi e tartufo bianco; gnocchetti di patate di Cetica e farina di castagne con porcini e lardo; filetto di maiale con patate al forno e zucchine trifolate; tortino di mele con crema alla Grappa e sciroppo di Vin Santo e rosmarino.

I vini in tavola: Spumante brut Natan; Chianti classico Riserva 2011 Docg; Aleah Igt Merlot 2011 (tutti Villa Mangiacane); Vin Santo di Castelvocchio 1999.

Commenti: Villa Mangiacane è una dimora signorile del 1500, antico possedimento della famiglia Machiavelli fino al 1645 quando passò ai Mazzei. Ospita nei suoi bellissimi ambienti il ristorante dove la Delegazione si è riunita per brindare l'arrivo del Santo Natale. Apprezzato tutto il menu, scelto insieme allo chef Francesco Lagi. Scenografico il risotto mantecato direttamente nella forma di formaggio. Molto apprezzati anche i vini prodotti direttamente dall'azienda di casa e imbottigliato appositamente per l'occasione lo Spumante brut. Il Delegato, a fine convivio, ha donato alla brigata di cucina il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

LIVORNO
17 novembre 2014

Ristorante "Il Calesse" della ditta Rinaldo Cenci & Figli. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450363-4; trattoriailcalesse@gmail.com; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio adiacente; ferie dieci giorni in un periodo variabile fra novembre e gennaio; giorno di chiusura lunedì (in inverno fra lunedì e mercoledì). ●Valutazione 7,82; prezzo 35 €.

Le vivande servite: salame toscano, fichi secchi, lardo alle erbetto, crostini misti; zuppa ai funghi; ravioli caserecci al ragù d'anatra; colombaccio ripieno; oca fruttata e fagiano con i porcini; frutta caramellata con crema alla vaniglia; torta al miele.

I vini in tavola: Rosso Santa Cristina 2013 (azienda Vinicola Cortona).

Commenti: A conclusione della conferenza su "La tavola del Pontorno: fra arte e cibo", tenuta dalla dottoressa Ludovica Sebgondi della Fondazione Palazzo Strozzi, al Museo Provinciale di storia naturale del Mediterraneo di Livorno, gli Accademici e i numerosi ospiti si sono ritrovati per la degustazione di una cena tematica, elaborata dai fratelli Federico e Leonardo Cenci su sollecitazione della Consultrice Valeria Torregrossa, organizzatrice dell'evento culturale. Tema svolto con encomiabile efficacia e aderenza ai criteri ispiratori, come attestato già dai commenti in sala e altresì dalle valutazioni espresse nelle schede compilate dagli Accademici, che hanno sottolineato, in particolare, l'eccellenza, fra i primi, della zuppa ai funghi, e fra i secondi, dell'oca fruttata e del fagiano coi porcini e nel dessert della frutta caramellata con crema alla va-



niglia, il tutto in un equilibrato assieme di colori, sapori e composizioni nei vassoi di portata.

LIVORNO
10 dicembre 2014

Ristorante "L'Orizzonte" dell'hotel Universal di Renzo Guddeni. ●Viale di Antigiano 4, Livorno; ☎0586/500398; hotelulivorno@gmail.com; coperti 140. ●Parcheggio adiacente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,11; prezzo 40 €.

Le vivande servite: seppie scottate su crema di patate, scalogno allo zenzero e gocce di riccio fresco; fusilli freschi con scampi, crudo di pomodoro e bottarga; filetti di branzino con misticanza, chips di patate e salsa al Mirto; semifreddo al mascarpone con croccante al sesamo e julienne di agrumi cristallizzati.

I vini in tavola: Verdicchio Lyricus dei Castelli di Jesi Doc classico 2013, (Colonnara).

Commenti: Per la tradizionale cena degli auguri, il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici e i loro ospiti al ristorante del rinnovato hotel Universal, riaperto da pochi mesi dopo la chiusura durata alcuni anni. Ammirata la capace sala da pranzo, arredata con eleganza. Apprezzate le pietanze, dovute alla cucina innovativa dello chef Matteo Corsi e, in particolare, l'antipasto, il secondo e il dessert. Nel corso della lieta serata, la Consultrice Valeria Torregrossa ha allietato con una breve conversazione su "Lo zucchero... e il panettone". Infine il Delegato ha presentato il nuovo Accademico Mario Di Stefano.

LUCCA
25 novembre 2014

Ristorante "Punto. Officina del Gusto", in cucina Damiano Donati. ●Via del-

l'Anfiteatro 37, Lucca; ☎0583/058490, cell. 347/4830316; info@puntoofficinadelgusto.com, www.puntoofficinadelgusto.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: hamburger di avena e carciofo; capellino in brodo di gallina; rosticciana e salsa barbecue con contorno del giorno; torta del giorno.

I vini in tavola: Rosso e bianco della Fattoria La Torre Montecarlo.

Commenti: Nel suggestivo centro storico di Lucca, nei pressi dell'anfiteatro, la location di questo locale che interpreta la tradizione con creatività e fa della materia prima e degli ingredienti il fulcro della sua cucina. Arredamento, anche questo, all'insegna della creatività e dell'originalità, con alcuni pezzi vintage e l'utilizzo di originali piatti "in legno" che richiamano un'antica osteria medievale, a sottolineare l'essenziale creatività della proposta della cucina che guarda alla qualità degli ingredienti, recependone lo stimolo verso sapori al contempo nuovi e antichi.

LUCCA
9 dicembre 2014

Ristorante "All'Olivo" di Corrado Petretti e Antonella Antonini. ●Piazza San Quirico 1, Lucca; ☎0583/496264, fax 0583/493129; info@ristoranteolivo.it, www.ristoranteolivo.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane a inizio febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudité di verdure con polipetto di scoglio cotto e macerato nell'olio extravergine di oliva nuovo di frantoio; mazzancolle e scampi nostrali su leggera vellutata



TOSCANA segue



di patate e cuore di carciofo; zuppettina di arselline nostrali con crostini caldi; calamarata al ragù di scorfano, olive taggiasche, finocchio selvatico e pomodoro candito; branzino in crosta di sale con verdure in vapore e salsa maionese; semifreddo agli agrumi con scorzette alle arance caramellate e cialda croccante alla nocciola.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vermentino superiore "Fosco di Corsano"; Pinot nero (Jermann).

Commenti: Nel cuore antico della città, questo locale nasce addirittura nel 1947 ma è con l'attuale gestione di Antonella e Corrado, che lo hanno rilevato nel 1988, che diventa un punto di riferimento del mangiar bene per i lucchesi e per i sempre più numerosi turisti. La scelta delle materie prime, soprattutto il pesce freschissimo e le carni saporite, lo hanno reso tra i più apprezzati della città. In occasione della serata degli auguri, la proprietaria Antonella ha scelto un menu che è stato molto gradito sia per l'ottima qualità del pesce sia per la capace e fantasiosa cucina.

MAREMMA-PRESIDI 19 novembre 2014

Trattoria "La Porta", in cucina Alma. ●Corso Vittorio Emanuele I, Capalbio (Grosseto); ☎0564/896311, cell. 333/2228232; simonetta.lacchini@tiscali.it, www.ristorantelaporta.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° al 26 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi locali, crostini maremmani, assaggio di acquacotta; tagliatelle al

ragù di cinghiale; tortelli di ricotta e spinaci al ragù o burro e salvia; manzo alla griglia; cinghiale alla cacciatora; patate arrosto; insalata verde; dolce della mamma.

I vini in tavola: Morellino di Scansano (Cantina Sirò).

Commenti: Il locale è aperto da 55 anni ed è quindi uno dei più antichi di Capalbio. Situato in un palazzo in pietra del XVI secolo, con soffitti alti e arricchiti da travi, è un ambiente semplice ma accogliente e caldo. I piatti serviti, tutti di stretta tradizione maremmana, sono semplici e frugali ma succulenti e saporiti. Tra le pietanze servite normalmente, occupano un posto di primissimo piano quelle a base di cacciagione, come il cinghiale e la lepre, la carne alla brace, la pasta e i dolci fatti in casa. La riunione conviviale è risultata veramente ottima. Locale da non perdere per coloro che vogliono vivere la Maremma attraverso la sua cucina.

PISA 18 novembre 2014

Ristorante "Da Antonio" di Massimiliano e Sabina Zannini, in cucina Massimiliano Zannini. ●Via Arnaccio 105, Località Arnaccio, Cascina (Pisa); ☎050/742494 - 050/740396, cell. 334/9919539; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calice di benvenuto con bruschette e polenta fritta; pappardelle alla lepre; tagliolini all'Antonio; grigliata mista con arista di maiale, agnello al girarrosto, fegatelli, bistecca alla fiorentina con contorni di patate arrosto, verdure saltate, fagioli al fiasco; dessert a scelta; caffè o torbone.

I vini in tavola: Santa Martina Toscana rosso Igt Tenuta di Nozzole (Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Greve in Chianti).

Commenti: La Delegazione, per la riunione conviviale, ha voluto rivisitare, dopo diversi anni, un locale storico tra i più antichi della provincia, tempio della "ciccìa", della brace e ancora oggi dello spiedo. La preparazione delle carni è ora curata da Massimiliano, subentrato al padre Giannino, finora re incontrastato di tale cottura. È stato proposto un menu tipicamente toscano e nella tradizione del locale. La qualità delle carni e loro cotture hanno pienamente soddisfatto i partecipanti, analogamente ai due primi. Serata sicuramente riuscita come dimostra l'elevata votazione ricevuta. Il Delegato ha consegnato ai proprietari, a ricordo della cena, vetrofanìa e guidoncino dell'Accademia.

PISA VALDERA 16 dicembre 2014

Ristorante "LAeroscalo" di Francesco Marianelli. ●Via Roma 8, Pontedera (Pisa); ☎0587/52024, anche fax; info@marianelli.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: aperitivo con cocktail leggermente alcolico e crostini di polenta fritta; antipasto di testina di maiale, lingua e collo di cappon ripieno; tagliatelline in brodo di cappon con fegatini dello stesso cappon; manzo, cotechino e zampone con purea di patate, serviti con salsa verde e maionese; testina e zampa ripassate al burro; tronchetto di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco.

Commenti: Cena a sorpresa, con un menu volutamente non anticipato ai partecipanti perché lasciato fino all'ultimo alla fantasia del titolare e alla sua capacità di trovare prodotti di assoluta genuinità del territorio: una sorta di work in progress fino al momento di andare in tavola. Cena, in questo modo, legata essenzialmente alle tradizioni della stagione natalizia, con piatti oramai circoscritti ad ambiti familiari (quelli mitici "della nonna" e realizzati con antiche ricette), molto difficilmente reperibili, per non dire spariti, nei ristoranti, come il collo di cappon ripieno o le tagliatelline in brodo di cappon arricchite di fegatini dello stesso cappon. Non banale il dessert, anche se

tipico della tradizione, ma realizzato "in casa", con un gradevole tocco di Alchermes. A fine cena, come da tradizione, la moglie del Delegato ha offerto un piccolo omaggio, prima di premiare il titolare del ristorante per la cena e per l'accoglienza.

SIENA 20 novembre 2014

Ristorante "Nonno Giulio" di Giancarlo Neri, in cucina Lucia Neri. ●Località Piascialembita, Sovicille (Siena); ☎0577/314152, fax 0577/314116, cell. 338/8614251; osterianonnojulio@gmail.com, www.osterianonnojulio.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì (in inverno anche lunedì e martedì). ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di sovrappressata, buristo, salsiccia secca, crostone con cavolo nero e acciuga, crostone con melanzane; minestra di ceci con tagliolini; grande arrosto di cacciagione con sformato di gobbi e carciofi fritti; crostata di susine verdacchie fatta in casa.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano in caraffa; Vin Santo.

Commenti: Il Simposiarca Alessandro Mandarini ha organizzato questa riunione conviviale autunnale presso un locale, nel cuore della Montagnola senese, specializzato nella cacciagione e nei prodotti del bosco, anche per ricordare come la cucina toscana annoveri nella sua tradizione pietanze a base di carni cacciate: tradizione che - anche a causa dei cambiamenti registrati nella fauna della zona - si sta un po' perdendo. Gli Accademici hanno molto apprezzato il menu, in particolare il ricco arrosto e la squisita crostata casalinga.

SIENA VALDELSA VALDELSA FIORENTINA 10 dicembre 2014

Ristorante "Bel Soggiorno" di Bencistò di Mirco Biagi e Roberto Bigazzi. ●Via San Giovanni 91, San Gimignano (Siena); ☎0577/943149; ristbelsog@libero.it, www.ristorante-belsoggiorno.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 7 gennaio - 28 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trilogia di antipasti al piatto con tortino croccante



di parmigiano in sfoglia, con rucola e carciofi trifolati, verdure grigliate marinate all'olio ed erbe aromatiche, con infusione di tommino, roastbeef con insalatina tartufata cacio e pere; risotto al Chianti mantecato al pecorino di Pienza, con cipolla di Certaldo al sale; paccheri al ragù di coniglio, olive, rosmarino e Vernaccia di San Gimignano; lombata di vitello cotta al forno con salsa al tartufo e carciofo al tegame; tortino al cuore caldo di cioccolato bianco con salsa di arance al Grand Marnier.

I vini in tavola: Spumante di Vernaccia Lumis; Chianti Colli Senesi Il Campale; Vernaccia di San Gimignano Selvabianca (tutti fattoria Il Colombaio di Santa Chiara, San Gimignano).

Commenti: Seguendo una tradizione ormai consolidata, le due Delegazioni hanno tenuto congiuntamente la riunione conviviale degli auguri di Natale in un locale ubicato nel centro storico di San Gimignano, che si distingue, oltre che per l'alto livello della cucina, anche per la stupenda vista che offre sulle colline della Val d'Elsa. Il menu proposto dallo chef Mirco Biagi ha compreso ingredienti tipici del territorio, tutti di elevata qualità. Sono stati particolarmente apprezzati i delicati antipasti e l'ottimo dolce, mentre una lieve flessione si è registrata nel risotto al Chianti, dove è risultato eccessivo e troppo persistente l'aroma del vino. Il servizio si è dimostrato adeguato ed efficiente anche in considerazione dell'alto numero dei commensali. Nel concludere con un brindisi ben augurale, i Delegati hanno evidenziato l'importanza dell'amicizia accademica che contraddistingue le due Delegazioni.

 **VALDARNO FIORENTINO**
12 dicembre 2014

Ristorante "Antica Taverna Casagrande" della famiglia Nocentini, in cucina Marco, Daniele e Romano Nocentini. ●Via Castelguinelli 84, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/952403; tavernacasagrande@virgilio.it, www.villacasagrande.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: testina di vitello all'agro; lingua salmistrata con senape dolce, speck; canederli al formaggio e agli spinaci al burro fuso; carré di maiale affumicato con patate lesse e canederlo allo speck; salsiccia casa-



linga (Hauswurst) con senape e crauti; strudel di mele e Zelten.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2013; Lagrein 2012 Riserva.

Commenti: Come da tradizione, la cena degli auguri visita una regione italiana e ne propone le ricette del periodo natalizio. Quest'anno è l'Alto Adige, con i suoi piatti, che ha allietato la serata. Tutti gli ingredienti sono stati acquistati direttamente in loco e il menu è stato messo a punto dalla Vice Delegata di Bolzano Isabella Beretta. Serata estremamente piacevole, grazie anche alla perizia della famiglia Nocentini che ha saputo interpretare piatti per loro inconsueti in maniera eccellente. Numerosi gli ospiti. Al termine della più che piacevole serata, il Delegato Ruggero Larco ha offerto ad Accademici, ospiti e ristoratori un ricordo personalizzato. Gli auguri natalizi di rito hanno concluso la serata.

 **VOLTERRA**
 **LIVORNO**
29 novembre 2014

Trattoria "L'Antica Bettola" di Simona Cerri, in cucina Lorenzo Cecconi. ●Via Don Minzoni 8, Volterra (Pisa); ☎347/7422925; cecconi.lorenzo@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10-15 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto di cinta senese, schiacciatine, polenta frita, crostini misti; pasta con ragù di castrato di capretto; maialino al forno con erbe saltate in padella; castrato in umido con contorni; crostata con marmellata di fichi e crostata con marmellata di cipolle.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Simposiarca è stato l'Accademico Stefano Turini, artefice dell'organizzazione del pranzo e fornitore delle carni che sono state cucinate. Nei boschi privati di Turini, gli animali sono allevati allo stato brado e ciò ha permesso di avere delle carni di prima scelta, con sapori eccellenti e unici che si sono sposati con l'ottima preparazione del pranzo. La riunione conviviale è stata particolarmente piacevole anche grazie alla presenza di Accademici della Delegazione di Livorno con il loro Delegato Sergio Gristina.

 **VOLTERRA**
12 dicembre 2014

Ristorante "Il Vecchio mulino" di Marco e Riccardo Bassini, in cucina Marco e Riccardo Bassini. ●Via Molino 5, Volterra (Pisa); ☎0588/44199; ilvecchiomulinosaline@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10-15 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta di ceci, crostini con lardo di Colonnata, con fegatini, schiacciatine, mozzarelline fritte, olive ascolane, verdure fritte assortite, polenta frita; risotto funghi e zafferano; pasta al ragù del cacciatore (capriolo); tagliata con castagne, formaggio e miele con sformato di verdure (cardoni); zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco e vini abbinati dalla Delegazione Fisar di Volterra.

Commenti: Riunione conviviale degli auguri di Natale insieme alla Delegazione Fisar Storica di Volterra. I

sommelier si sono occupati dell'abbinamento dei vini con i vari piatti serviti, illustrando il perché delle loro scelte per un perfetto equilibrio tra cibo e bevande, per esaltarne i sapori. Era presente il Consulatore Franco Cocco che ha illustrato le finalità dell'Accademia a tre nuovi Accademici della Delegazione. Al termine della serata, sono stati distribuiti piccoli doni. La cena si è svolta nei giusti tempi, in un clima festoso e amichevole e i piatti serviti hanno riscosso un buon successo.



MARCHE

 **FERMO**

12 novembre 2014

Ristorante "Damiani e Rossi Trattoria al mare" di Aurelio Damiani e Ornella Rossi, in cucina Aurelio Damiani. ●Lungomare A. Gramsci, Centro Sud-Concessione 29, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/674401; damianierossi@libero.it, www.damianierossitrattoria.com; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di ricciola e succo di cetrioli; millefoglie di salmone e patate marinate all'aceto di ciliegie; mazzancolle dorate e salsa al dragoncello; risotto agli scampi con erbe aromatiche e fiori; filetto di merluzzo nasello con crudo di verdure e briciole di pane all'arancia; fragole con sorbetto all'aceto di miele; zuppa inglese.

I vini in tavola: Verdicchio brut (Garofoli); Veronica Offida Pecorino (Le Caniette); Cerasuolo d'Abruzzo (Nicola di Sipio).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Mario Spinucci in occasione della consegna del Diploma di Buona Cucina. Il menu - "Il meglio di Aurelio" - è stato costruito da Aurelio Damiani, con grande tecnica al servizio della materia prima. Particolarmente apprezzati gli antipasti, in special modo la tartare e il millefoglie di salmone.



MARCHE segue

Alto anche il gradimento per il servizio e l'ambiente (chalet elegante in riva al mare), insieme all'abbinamento dei vini. Vista l'occasione, erano presenti il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, il Direttore del Centro Studi Territoriale Piergiorgio Angelini, il Delegato di Ancona Pietro Aresta e l'Assessore alla cultura della Provincia di Fermo Giuseppe Buondonno. Il menu è stato realizzato dall'artista Sandro Pazzi.

MACERATA

21 novembre 2014

Ristorante "Gabbiano" di Gabbiano srl, in cucina Luana Berrettoni. ●Via IV Novembre 256, Civitanova (Macerata); ☎0733/70113, fax 0733/711338; info@ristorantegabbiano.it, www.ristorantegabbiano.it; coperti 200+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte (eccetto Diners).

Le vivande servite: antipasti misti di pesce; tagliatelle alla marinara; risotto alla grancevola; frittura di pesce di paranza e insalatina; grigliata mista dell'Adriatico; sorbetto al limone; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Perlage (Montesano); Falerio dei Colli ascolani (Terra Fageto).

Commenti: In occasione della consegna dei "premi Perini 2014" a cinque ristoranti di pesce delle Marche, segnalati dalle Delegazioni della regione, si è tenuta a Civitanova una riunione conviviale alla quale hanno presenziato il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e Corrado Piccinetti, membro del Centro Studi

"Franco Marengi". Il Simposiarca, Sandro Aggarbati, ha concordato con il ristorante un menu tutto a base di pesce, che gli Accademici hanno molto apprezzato, in particolare per la freschezza della materia prima. I punteggi più alti sono andati all'antipasto e all'arrosto di pesce ma soprattutto alle tagliatelle con sugo alla marinara, una grande specialità del ristorante. Indovinato l'abbinamento con i vini e sempre puntuale il servizio ai tavoli.



UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

6 dicembre 2014

Ristorante "Poggio Manente Country Resort" di Mariella Borchiellini e Manuela Cancian. ●Località Poggio Manente, Umbertide (Perugia); ☎075/9413085, fax 075/9417199; coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo 35 €.

Le vivande servite: capitone arrosto girato con alloro; cappelletti in brodo di cappone e lamelle di tartufo nero; polpettone alla maniera frattigiana con parmigiana di gobbio; filetto di maiale in salsa di melagrana con tortino di verza; torta di cioccolato farcita all'albicocca e spolvero di arancia; dolci natalizi.

I vini in tavola: Prosecco; Fontemaggio, bianco del Castello di Solfagnano; rosso del Castello di Solfagnano (Fattoria Colaiacono); Bollicine, spumante.

Commenti: L'organizzazione del Simposiarca Francesco Cancian è stata quasi perfetta, non solo per la cena con l'equilibrio di un menu tra piatti della tradizione del territorio frattigiano e la tradizione italiana del Natale, splendidamente riuscita. C'è stato anche il felice abbinamento con i vini della Tenuta Castello di Solfagnano e soprattutto una ricerca accademica di quelle qualità che rendono preziosa una riunione conviviale: l'apparecchiatura, il servizio ai tavoli, il piacere delle musica e le canzoni in sottofondo, da parte di bravi musicisti. Così Francesco Simposiarca con Pietro Fontana chef e Franco Reali direttore di sala hanno organizzato, condotto e spiegato una serata tra le più belle della Delegazione. Nel finale della serata, brindisi con le "bollicine" e auguri natalizi per l'esecuzione canora del past Delegato Libero Picchi e di Francesco Cancian.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

21 novembre 2014

Ristorante "Pesce in bottiglia" di Giovanni Mirabella. ●Lungoport Gramsci 137, Civitavecchia (Roma); ☎0766/220699; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: pescatrice con insalatina; gelato di ricotta con sparrocchie; calamari ripieni con cicoria e olive di Gaeta; maltagliati con cime di rapa e arzilla; paccheri con carciofi, calamari e bottarga; trancio di ombrina con limone, aceto e origano; purea di patate aromatizzate alla erbe; babà in crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Zardetto (azienda vinicola Zardetto, Valdobbiadene); Sauvignon "I Diari" Igp (Montelvini Spa, Volpago del Montello).

Commenti: Il Simposiarca di turno, l'Accademica Maria Mautone, ha proposto una visita a un ristorante già visitato nel 2010, quando era situato in un'altra zona della città. La serata ha avuto inizio con un aperitivo di benvenuto accompagnato da rustici caldi, quindi è continuata con il menu proposto dallo chef. Come spesso accade, i pareri sono personali e discordanti; c'è stato comunque un consenso quasi unanime per gli antipasti, mentre diversi sono stati i giudizi riferiti ai primi piatti. Apprezzati il trancio di ombrina e il babà al mascarpone. Le votazioni hanno conferito una buona valutazione tenuto conto anche del buon servizio.

ROMA ROMA EUR ROMA NOMENTANA

11 dicembre 2014

Ristorante "Palazzo Brancaccio", in cucina Paolo Baldassarre. ●Via Monte Oppio 7, Roma; ☎06/4873177; coperti 300+150 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo 70 €.

Le vivande servite: aperitivo con tartine varie, mousse di prosciutto, di funghi, di gorgonzola e noci, barchette di pasta brisè al pomodoro secco, allo scalogno, agli spinaci, scaglie di pecorino, caciotte, crostini caldi alla toscana, mini supplì, crocchette di pollo e al formaggio, mozzarelle in carrozza, spicchi di carciofi, bocconcini di pasta cresciuta con bocconcini di merluzzo, gamberi imperiali in salsa fillo; tulipano di melanzane con crema di camone; calamata alla romana; tagliata di manzo alla Robespierre; testa di fungo champignon ripiena, sauté di patate al rosmarino; tagliata di frutta ricomposta, con gelato in salsa ai filetti di arancia caramellati; frivolezze natalizie: tronchetto di cioccolato, panettone farcito allo zabaione e crema di caffè, pandoro bagnato con Strega e crema di limone, raggi di panettone e pandoro al naturale, listelle di torrone.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto di Valdobbiadene); Sauvignon (Angoris); Bardolino (Bolla).

Commenti: Per la tradizionale cena degli auguri, il Simposiarca Gabriele Gasparro, Delegato e Coordinatore Territoriale di Roma, ha aperto l'incontro con un breve saluto, anche a nome dei due Delegati Alessandro Di Giovanni e Claudio Nacca. I comensali erano più di cento, fra i quali





alcuni ospiti importanti come il duca Francesco Marigliano e il Colonnello di Stato Maggiore Stefano Rega. L'aperitivo, accompagnato da una ricchissima varietà di ottime frivolezze, è stato servito nella Galleria degli Specchi, mentre la cena si è svolta nel grande salone di gala, predisposto con tavoli curati nell'apparecchiatura e nella decorazione. Ottimo il menu, particolarmente graditi la calamarata alla romana e i vini. Rapido, cortese e professionale il servizio. I dessert sono stati serviti nella Sala degli Specchi, dove gli Accademici si sono trattenuti a lungo, per lo scambio degli auguri di Natale, con un brindisi finale. Una serata veramente speciale, da tutti gradita e apprezzata, per la perfetta organizzazione.

**ROMA APPIA
ROMA CASTELLI**
22 novembre 2014

Ristorante "Al Cantuccio" della famiglia Palozzi. ●Piazza Risorgimento 6, Marino (Roma); ☎06/9388906. ●Parcheggio nelle vicinanze; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudità di carciofi; tagliatelle ai carciofi e pecorino; cotolette di abbacchio fritte dorate; spicchi di carciofo impanati e fritti; tortino pere e cioccolato; tiramisù.

I vini in tavola: Cesanese Sigillum 2008 (azienda Migrante, Contrada Formale snc, Olevano Romano).

Commenti: Le Delegazioni si sono trovate per una riunione conviviale autunnale dedicata al carciofo. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato le crudità di carciofi e le cotolette di abbacchio fritte dorate, che, insieme agli spicchi di carciofo impanati e fritti, sono ormai difficili da trovare nei menu della ristorazione laziale. Un giudizio assai positivo è stato espresso anche per l'abbinamento cibo - vino, per merito della indubbia personalità del rosso prescelto per accompagnare i carciofi. A fine giornata, è stato visitato il Museo delle Navi Romane, costruito in prossimità del suggestivo paesaggio del lago di Nemi.

ROMA AURELIA
19 novembre 2014

Ristorante "Hostaria Luce" di Raimondo e Mariele Cappa. ●Via della Luce



44, Roma; ☎06/5814839; info@hostarialuce.it, www.hostarialuce.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio difficile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,7; prezzo da 35 a 45 €.

Le vivande servite: caramelle di pasta fillo con tomino piemontese, miele, pepe e mandorle tostate; cestini di pasta brisé con scarola piccante; gamberi baciati croccanti con perla di provola affumicata; risotto al radicchio e speck con scaglie di parmigiano Pezzate Rosse Dop; ravioli di amatriciana su fonduta di pecorino Brunelli; lombo di maiale in crosta di nocciole viterbesi con carpaccio di finocchi e agrumi; marquise al cioccolato fondente e semifreddo ai fichi secchi.

I vini in tavola: Prosecco Dal Din Satin extra dry (Dal Din di Vidor); Satrico (Casale del Giglio); Cesanese del Piglio Superiore (Casale della Ioria); Millesimato Blanc des Blancs Opera metodo classico (Casale del Giglio).

Commenti: Alla Delegazione è stato riservato l'intero locale ed entrambi i padroni di casa, Raimondo Cappa e la moglie, sono stati presenti durante tutta la cena, servita con garbo ed efficienza. In cucina la chef Ines Necci Bertini ha saputo rivisitare, con raffinata inventiva, i piatti tradizionali, come nel caso dei ravioli ripieni della classica "amatriciana", presentati con gusto e armonia di colori e sapori. La scelta delle materie prime è apparsa particolarmente attenta e professionale. Per il risotto è stato usato il riso Acquarello Carnaroli extra. Il menu, concordato con la chef dalla Simposiarca Gloria Maria Diani, è stato un omaggio alla cucina regionale di tutta l'Italia. Dopo i meravigliosi dessert è comparsa una piccola

torta con una candelina per festeggiare, a sorpresa, il compleanno del Delegato Giovan Battista Guerra. Una serata riuscitissima, sia per l'atmosfera di grande amicizia e allegria sia per la cordialità dell'accoglienza e per la bravura della chef alla quale è stato indirizzato un caloroso e meritato applauso.



ABRUZZO

CHIETI

27 novembre 2014

Ristorante "San Marco" di Nicola e Francesca Fiore. ●Contrada Piano di Marco 35, Vasto (Chieti); ☎0873/549151, fax 0873/344420; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 15 al 30 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: scrippelle di patate con capocollo; passata di ceci, finocchio e zafferano alla contadina; timballo di latticini in brodo di gallina; tronchetto d'agnello ai profumi d'autunno; soffione caldo di ricotta dolce con crema al Ratafià.

I vini in tavola: Spumante Passerina brut 2013; Novello 2014; Montepulciano d'Abruzzo Doc vendemmia 2011 Don Venanzio (tutti Cantina San Nicola, Pollutri); Ratafià San Marco.

Commenti: Una bella sorpresa, anzi un'interessante scoperta sui colli del retroterra vastese che profuma d'Adriatico. Il Simposiarca e postulante Adri Cesaroni ha saputo stimolare egregiamente Francesca e Nicola Fiore che hanno così potuto dar prova del livello raggiunto da un ristorante cresciuto con amore e passione. Il percorso, descritto con rigore dal Simposiarca e sintetizzato dal menu, ha consentito di visitare le stanze della loro arte culinaria, partendo da un'attesa molto calda e sorprendente con la scrippella di patate fritte e farcita di ottimo capocollo di maiale, con soste gustose in una scenografica passata contadina nobilitata da zafferano e finocchio e nel timballo di latticini in brodo di gallina, dai forti richiami storici di una terra che è stata Regno di Napoli, per giungere, con l'agnello, a riaffacciarsi nella migliore tradizione abruzzese. Poi il traguardo: un ammaliante soffione di ricotta al Ratafià.

PESCARA
19 dicembre 2014

Ristorante "La Polena" di Maria De Santis e Luigi Corneli. ●Via Aldo Moro 3, Montesilvano (Pescara); ☎085/66007, fax 085/4516638; coperti 170. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo 60 €.

Le vivande servite: aperitivi di pesce; crudi di scampi e calamaretti; tartara di sogliola; carpaccio di ricciola; insalata di baccalà con radicchio, noci e parmigiano; seppiolina gratinata; crostino di orata con broccoli; frittino sfizioso; risotto alla marinara; tubetti in brodo di pesce; fritturina di mare e di ortaggi con patate al forno; capitone alla brace; sorbetto al limone; panettone farcito con crema e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pecorino Doc 2013 e Spumante Pecorino brut (Cantina S. Lorenzo).

Commenti: Elegantissimo l'addobbo della sala, curato nei minimi particolari dall'ottimo Simposiarca Pasquale Rozzi, validamente coadiuvato dalla consorte Marisa. La serata è stata introdotta dal Delegato, Giuseppe Fioritoni, con la presentazione di quattro nuovi Accademici. Le portate sono state intervallate da recite di poesie natalizie a cura di Sonia Zavatta e dell'eccellente Accademico Sandro Bruno. La girandola di antipasti, a fronte di una valida presentazione, è



ABRUZZO segue

stata, quanto a gusto, altalenante, passando da ottimi piatti come i crudi e le seppioline gratinate, ad altri inferiori come l'insalata di baccalà. Così per i primi piatti: il risotto era abbastanza anonimo, la minestra di tubetti è stata eccellente. La fritturina è stata ottima, perché affatto unta, ma è stata servita appena tiepida e quindi non apprezzabile. Ottimo il vino nonché lo spumante per un finale brindisi beneaugurante. La riunione conviviale è stata bene apprezzata, ma rovinata da un servizio lentissimo e, soprattutto, dal riscaldamento della sala insufficiente.

PESCARA ATERNUM 27 novembre 2014

Ristorante "Nuova Torretta". ●Via Rurale 135, Pescara; ☎085/4308213, anche fax, cell. 328/0594931; sky-can1@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 agosto; chiuso la sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppetta di cozze e "paparazze" (vongole); granchi di rena alla cacciatora; cozze, pannocchie e "cannolicchi" (cannelli) gratinati; linguine e "ciuccuette" (telline); sagnette brodose al sugo di "pelose" (granchi di scoglio); seppie arrostate con "fuffelloni" (peperoni secchi); polpetti soffocati; pasticceria secca.

I vini in tavola: Pinot grigio (Centofanti); Cerasuolo Lapis vendemmia 2014 (Dora Sarchese); Vino cotto (Centofanti).

Commenti: La riunione conviviale, per soli Accademici e postulanti, ha avuto come tema "Il raccolto dal ma-

re", riferito a quanto un tempo si poteva raccogliere, senza dover ricorrere a particolari attività di pesca vera e propria, sul bagnasciuga e sugli scogli. Si potevano facilmente catturare crostacei, mitili, cefalopodi e piccoli pesci, soprattutto dopo le mareggiate. Il Simposiarca Vincenzo Olivieri, che si è prodigato nella ricerca e approvvigionamento delle materie prime, alcune di non facile reperimento, ha poi collaborato con lo chef Cristiano Canale nella scelta e predisposizione dei piatti. Particolare apprezzamento hanno ricevuto i granchi di rena, le rarissime telline e il condimento a base di granchi "pelose". Inevitabile è stato il richiamo a ricordi e aneddoti legati alle modalità di raccolta di tali tesori del mare e alla cucina dei tempi passati che ne faceva frequente utilizzo. Gradito l'abbinamento con i vini. Da migliorare i tempi del servizio.

SULMONA 5 dicembre 2014

Ristorante "Ovidius" di Domenico Santacroce, in cucina Domenico Santacroce e Antonella. ●Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, anche fax; ovidius@hotelsantacroce.com, www.hotelsantacroce.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizzelle al pomodoro e alle verdure; pallotte cacio e uova; fritto di verdure e baccalà pastellato; pizza di granturco; pecorino al taglio; salamella di Sulmona; brodo della tradizione sulmonese con cardo; chitarrina all'abruzzese; tac-

chinella farcita alle castagne; patate al forno; verdura ripassata in padella con aglio rosso di Sulmona; dolci natalizi; ananas e agrumi; spumante.

I vini in tavola: selezione di vini Trebbiano, Rosato e Montepulciano d'Abruzzo (Cantina Valle Reale, Popoli - Pescara).

Commenti: Lo chef e proprietario Domenico Santacroce, coadiuvato dalla moglie Antonella, ha accolto gli Accademici con una serie di aperitivi e antipasti a buffet, caldi e freddi, tipici del territorio. Il brodo di cardo con uova e polpettine di carne ha dato inizio alla cena tipicamente natalizia. Ottimi la tacchinella ripiena alle castagne e i vari contorni di verdure grigliate. Il dolce tradizionale di Natale, preparato amorevolmente da alcune Accademiche, ha chiuso la serata. L'Accademico Gianni Febbo, nominato addetto culturale della Delegazione, ha intrattenuto brevemente sull'etimologia di alcune parole dialettali, affascinando con la sua forbita dialettica. Il Delegato, nel fare gli auguri per le festività, ha descritto il programma di massima dei primi mesi del 2015. Infine, la gentile consorte, signora Lucia, ha consegnato alle donne un pensiero natalizio. Ottimo il servizio, molto celere e preciso, buono il rapporto qualità-prezzo.

TERAMO 13 dicembre 2014

Ristorante "Corte dei Tini" di Antonio di Gianvito. ●Strada Statale 81, Villa Vomano (Teramo); ☎0861/329848, fax 0861/250881; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie; 15 giorni a gennaio, luglio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo 38 €.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con sfiziose calde e fredde; brodo di cardo con pallottine e frittatine; maltagliati di polenta ai funghi porcini e pomodoro fresco; spalla di maiale al forno; patate "alla contadina", insalata capricciosa; pizza dolce montoriense; dolci di Natale; frutta.

I vini in tavola: Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo "Sirio" 2012 (San Lorenzo).

Commenti: Per la tradizionale festa degli auguri, il Delegato Roberto Ripani ha scelto uno dei luoghi più raffinati e belli dell'entroterra teramano: un antico casale ristrutturato, che ha accolto Accademici e ospiti con un aperitivo di benvenuto ricco

di sfiziose, calde e fredde, con olive ripiene, panzerotti, aspic di tacchino, fritti di verdure. A tavola, è stato servito il tradizionale brodo di cardo con pallottine e frittatine, tipico piatto natalizio, sempre presente sulle tavole della regione. La pizza dolce montoriense, con il suo strato di marmellata e i caratteristici dolci del Natale teramano (calcionetti, pepatelli, sfogliatelle d'uva, bocconotti) hanno fatto da cornice al brindisi augurale. Sempre ottimi i vini dell'azienda San Lorenzo di Castilenti che ormai è diventata uno dei *must* locali!



MOLISE

TERMOLI 28 novembre 2014

Ristorante "Il Vecchio Tratturo" di Pasquale e Nicola Moscufo. ●Contrada Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo 30 €.

Le vivande servite: carpaccio di funghi porcini; taglieri di salumi, sott'oli e sottaceti casarecci; bruschette al tartufo; peperoni secchi fritti; tacconelle del contadino al pomodoro (losanghe di pasta tirata e tagliata a mano); ravioli al profumo di bosco e tartufo bianco; medaglione di vitello al tartufo bianco; bocconcini di cinghiale alla cacciatora; verdura campestre saltata in padella e patate al forno; frutta di stagione; gelato alle noci; dolcetti secchi della nonna.

I vini in tavola: Montepulciano Doc "Malandrino" (Cataldi Madonna); Falanghina Igt "Terre degli Osci" (Di Maggio Norante); Prosecco di Valdobbiadene; spumanti (Valdo e Mionetto).

Commenti: Il Delegato e il Segretario hanno dedicato questo incontro ai funghi e ai tartufi di cui sono ricche le colline del basso Molise che degradano dolcemente verso l'Adriatico. Gli Accademici si sono affidati al simpaticissimo ed estroso Pasquale, abile cuoco e conoscitore della cucina povera contadina, legata ai ge-





nuini e profumatissimi prodotti di questa aspra terra. Le aspettative non sono state affatto deluse. Funghi porcini freschissimi e sodi, appena raccolti, e tartufi bianchi di diversa pezzatura, posti in bella vista, hanno stupito gli occhi e stuzzicato i palati. Tutte ottime, ben presentate e cucinate secondo tradizione le pietanze. Particolare successo hanno riscosso le "taconelle" condite con un fresco sugo di pomodoro e profumatissimo basilico, antica e povera pietanza che, nella sua semplicità, è stata capace di ridestare sopiti e piacevoli ricordi dell'infanzia.



CAMPANIA

AVELLINO

14 dicembre 2014

Ristorante "Minù" di Walter Giordano, in cucina Roberto Prisco. ●Via Vincenzo Sara (nel parco di villa Fioretti), Avellino; ☎0825/21335, cell. 349/2359064; ristoranteminu@gmail.com, www.ristoranteminu.it; coperti 108. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di rape e patate; parmigiana bianca; sformatino di zucchine, ricotta e speck; zuppa di castagne con crostini aromatizzati al formaggio carmasciano; raviolone in salsa di noci; risotto ai funghi porcini con tartufi; maialino con salsa di arancia e contorno di verdurine; susamielli; struffoli.

I vini in tavola: Bianco Spumante "Mionetto Vivo" (Mionetto, Valdobiadene); Aglianico Historia Antiqua (Historia Antiqua, Manocalzati); Passito Passione (Vigne Irpine, Santa Paolina).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri è stato scelto l'argomento "miele", che in Campania è il principe dei condimenti dei dolci natalizi. Ne ha spiegato i motivi il Delegato Mario de Simone, che ha parlato delle differenze tra condimento e ingrediente e ha iniziato la sua conversa-



zione facendo un rapido *excursus* sulle origini e la nascita dei voti beneauguranti di inizio d'anno e sulla genesi delle strenne. Mille luci natalizie hanno accolto gli Accademici nell'elegante e moderna struttura. Le portate hanno ottenuto valutazioni differenti, massime per gli antipasti e meno lusinghiere per le altre vivande. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Molto buono il servizio. Ai commensali è stata distribuita una confezione di tre differenti mieli (acacia, mille fiori e castagne) insieme al numero 17 di Annotazioni di Gastronomia dal titolo *Non è solo un dolce condimento*.

NAPOLI

25 novembre 2014

Ristorante "50 Kalò" di Ciro Salvo. ●Piazza Sannazzaro 201/B, Napoli; ☎081/19204667, anche fax; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie metà agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo 20 €.

Le vivande servite: pizza margherita; pizza 50 kalò (specialità della casa); pizza dell'alleanza; ripieno fritto classico; gelato e dolce della pasticceria Mennella di Torre del Greco. Birre bionde, italiane o belghe (queste ultime di elevata gradazione alcolica, anche 8).

Commenti: Gli Accademici hanno promosso le pizze, tutte magnifiche e di pari bontà, con votazioni molto alte. Soddisfazione per il Delegato che, dopo diverse ricerche, ha proposto questo locale. Grande successo per Nando de Sanctis che ha intrattenuto gli Accademici su: "Intorno alla pizza", rivelando il processo evolutivo di questo alimento che prende vita da Egizi e Romani. Molto particolari gli ingredienti delle pizze: per la margherita, pomodori S. Marzano Dop, fiordilatte di Agerola, grana pa-

dano Dop. Per la 50 kalò: pomodoro del piennolo Dop, scarole cotte al vapore, olive taggiasche, capperi di Salina e aglio dell'Ufita; pizza dell'alleanza con fiordilatte di Agerola, cipolla ramata di Montoro, lardo di Colonnata Igp. Per tutte è stato usato l'olio extravergine di oliva selezione Don Alfonso 1890; il ripieno fritto classico era composto da ricotta di bufala campana Dop, ciccioli di maiale, provola di Agerola, pepe.



PUGLIA

BARI

4 dicembre 2014

Ristorante "Al 111" di Fabio Albergo ed Emanuele Carbone, in cucina Ezia Donnalioia e Saverio Gelao. ●Corso Vittorio Emanuele II 111, Bari; ☎080/2370669, anche fax; info@al111.it, www.al111.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di polpo e patate; capunti con cime di rapa, vongole e bottarga; filetto di branzino cotto al vapore in salsa di frutti di mare; spiedino di frutta caramellata; dolci tipici natalizi.

I vini in tavola: Chardonnay e Negroamaro (entrambi Cantine Leone de Castris).

Commenti: La serata conviviale per il consueto incontro augurale in oc-

casione delle festività natalizie è stata preceduta da una dotta conversazione del Vice Delegato Dario Cianci sul tema "I menu dei pranzi delle vigilie nella tradizione pugliese". Cianci non si è limitato ad esaminare gli aspetti gastronomici ma ha allargato il discorso alle tematiche religiose e si è soffermato sulle consuetudini relative ai giorni delle vigilie di Natale e dell'Immacolata Concezione nella regione. Le vivande hanno poi soddisfatto tutti per le note di freschezza mediterranea.



BASILICATA

POTENZA
VULTURE

14 dicembre 2014

Ristorante "C'era una volta" di Gianluca Colucci. ●Contrada Valle Paradiso 386, Potenza; ☎0971/60121; www.ceraunavoltapotenza.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tocchetti di pecorino e salsiccia; trilogia di baccalà (in carpaccio con pepe rosa; in tempura e con i peperoni cruschi); purea di fave con cicoria campestre e mollica tostata al profumo di cipolla; strascinati (pasta fatta in casa cavata a quattro dita) al ragu con "ndrupo" di cinghiale; filetto di manzo al burro tartufato, rape saltate e patate schiacciate; tortino di ricotta in salsa d'arancia; sospiri di Natale al naspro.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobiadene; Aglianico del Vulture Carato Venusio 2011 (Cantine di Venosa).

Commenti: Lo spirito natalizio ha unito le Delegazioni di Potenza e del Vulture nella riunione conviviale degli auguri, con la partecipazione del Coordinatore Territoriale Antonio Masella e di graditi ospiti. Nella definizione del menu, il Simposiarca Enzo Cuomo si è ispirato alla tavola dei semplici, cioè alla cucina e ai prodotti della cultura contadina lucana, essenziale, casta ma di carattere forte. Immane il baccalà declinato in



BASILICATA segue

varie alternative: dalla più innovativa in carpaccio con il pepe rosa a quella più tradizionale con i peperoni cruschi. A seguire, il tipico piatto di strascinati, impreziositi dal ragù di cinghiale e dai pezzettini di carne che costituiscono l' 'ndrupc (inciampo). Il filetto di manzo è stato esaltato dal burro al tartufo nero lucano e accompagnato da rape saltate e patate cotte sotto la cenere. Un convivio di sapore natalizio e di bella atmosfera, apprezzata per la semplicità e per il gusto anche nella decorazione delle tavole e del locale.



SICILIA

CATANIA EST
25 novembre 2014

Ristorante "Raz Mataz" di Massimo Vilaridita, in cucina Hawa Mamadov e Mimma Russotti. ●Via Montesano 17-19, Catania; ☎095/311093; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 agosto e 31 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo 22 €.

Le vivande servite: gnocco fritto con mortadella; risotto della vendemmia con vino rosso, uva essiccata, gruyère e midollo; polpette di carne in foglia di limone con patate al forno; tarte tatin.

I vini in tavola: Petit Verdot (Poggio Bertolone).

Commenti: Il wine bar con cucina è un'idea, e le ricette proposte sono sempre molto apprezzate. Si mangia molto bene e le pietanze variano in funzione dei prodotti di stagione, alternando tradizione e fantasia.

CEFALÙ
7 dicembre 2014

Ristorante "Corte dell'Abbate" presso il Relais Abbazia Sant'Anastasia. ●Contrada Sant'Anastasia, Castelbuono (Palermo); ☎0921/672233; booking@abbaziasantanastasia.com; www.abbaziasantanastasia.com; coperti 200. ●Parcheggio privato custodito. ●Valutazione 7,5; prezzo 45 €.



Le vivande servite: sformatino di cardi su fonduta di caciocavallo; zuppa di funghi misti con fagioli e patate con crostini di pane di Tuminia; risotto con zucca e salsiccia in cialde di ragusano; falsomagro alla castelbuonese con purè di patate e qualazzi all'olio; sorbetto al vino Montenero; pan di Spagna al cioccolato con ricotta e uvetta macerata al vino passito.

I vini in tavola: Chardonnay pétillant; Cannemasche; Passomagro (tutti Cantina Abbazia Sant'Anastasia).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta presso l'Abbazia Sant'Anastasia, dove il Delegato Nicola Nocilla ha porto il benvenuto e gli auguri a Cinzia Militello, Coordinatore Territoriale per la Sicilia Occidentale, a Liborio Cruciatà, Delegato di Alcamo, a Daniela Nifosi Accademica di Palermo e ai numerosi ospiti. Il menu concordato con lo chef Antonio Bonadonna era teso a salvaguardare la cucina delle Madonie, legata ai prodotti territoriali e frutto di antiche tradizioni che individuano un sistema alimentare locale. L'assenza dello chef si è purtroppo fatta sentire nella preparazione del falsomagro e nella zuppa povera di ingredienti, entrambe lontane da altre performance del ristorante. Sono stati valutati, invece, in modo estremamente positivo, l'ottimo e ben equilibrato risotto con zucca e salsiccia in cialda di ragusano e lo sformatino di cardi su fonduta di caciocavallo.

SIRACUSA
7 dicembre 2014

Ristorante "Eduardo" di Vanda Varacca. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎0931/756914, fax 0931/759629; in-

fo@hotelparcodellefontane.com, www.hotelparcodellefontane.com; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo a buffet con il tagliere Siracusa: eccellenze gastronomiche del territorio (mandorla di Avola tostata, formaggi di capra con miele ibleo e marmellatina di ciliegino, crocchette di patata di Siracusa, pomodorini Pachino con panura, tocchetti di pani conditi e speziati con extravergine di Tonda iblea, gelo di limone di Siracusa con cubetto di affumicato); vellutata di patata di Siracusa con dadini di pannelle al finocchietto selvatico e zafferano di Giuliana; cavati grezzi al ciliegino di Pachino con pesto di pistacchi di Bronte al profumo di erbe degli Iblei; ricciola imperiale in panura di mandorla pizzuta di Avola con torretta di patata di Siracusa e tortino di verdure; sfoglia croccante in crema con uvetta al Moscato di Siracusa; trionfo di arance con sorbetto di limone di Siracusa.

I vini in tavola: Spumante Doc (Rotari, Trento); Etna bianco Doc 2013 (Cantine Murgo, Catania); Lamùri Doc 2013 (Tasca d'Almerita, Palermo); Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc 2013 Sicilia (Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: L'avvio con un brindisi augurale e un originale aperitivo che, su una ideale pianta del territorio della provincia di Siracusa, vedeva collocate, in corrispondenza dei luoghi di provenienza, i prodotti Dop, Doc, Igt, Icpt magistralmente elaborati dallo chef Vincenzo Lunetta. A seguire, l'intervento culturale del professor Paolo Giansiracusa, docente dell'Accademia di Belle Arti di Catania, che ha incantato l'uditorio con "Festoni di frutta e fiori nella tradi-

zione del Natale", descrivendo le decorazioni natalizie allestite, in epoca passata, proprio con i prodotti della campagna dove la frutta colorava le tavole, i presepi, le case, le opere d'arte. Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato il relatore per l'intenso e gradito spaccato culturale facendogli dono, molto apprezzato, del volume *I Menu del Quirinale*. A seguire, è stato servito il pranzo con impeccabili sollecitudine e attenzione e tutte le pietanze hanno riscontrato unanime eccellente valutazione.



SARDEGNA

GALLURA
12 dicembre 2014

Ristorante "La Terrazza dell'hotel Cervo" di Starwood hotels & resorts, in cucina Giovanni Oggiana. ●Piazzetta dell'hotel Cervo, Porto Cervo - Arzachena (Olbia-Tempio); ☎0789/931111, fax 0789/931613; cervo@sheraton.com, www.starwoodhotels.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola tartare di spigola all'arancia, basilico e pomodori secchi; insalata di seppie allo zafferano, sedano e pomodorini confettati; frittelle di bianchetti e verdure; gattuccio di mare in salsa prezzemolata con carciofi alla giudea; torta di sarde e pecorino; fogni di pasta con spinaci e gamberi all'aroma di zafferano; ravioli di patate alla mediterranea in salsa al dragoncello; tocchetti d'orata e cuori di carciofi stufati all'olio profumato; crespella alla nocciola con zabaione al caffè.

I vini in tavola: Surrau brut metodo classico millesimato da Vermentino; Branu Vermentino di Gallura Docg; Sciala Vermentino di Gallura Docg superiore; Sole di Surrau passito di Vermentino (Vigne Surrau, Arzachena).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati numerosi nella riunione conviviale per lo scambio degli auguri di Natale e Capodanno, perfettamente organizzata dal Simposiarca Salvato-



re Demuro. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto calorose parole di benvenuto all'ospite d'onore, il Vescovo della Diocesi S. E. Monsignor Sanguinetti, e ha quindi proceduto ad incardinare nella Delegazione il neofita Gerolamo Balata. I piatti serviti in modo impeccabile, preparati dallo chef Giovanni Oggiana, si sono rivelati eccellenti in quanto a freschezza, creatività, delicatezza ed equilibrio di sentori, di sapori e nella presentazione. Ottima la scelta dei vini, la cui degustazione è stata guidata dalla professoressa Attilia Medda, Delegata per la Gallura dell'Associazione italiana Sommelier, che ha illustrato con professionale competenza la storia dei metodi di spumantizzazione.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

4 dicembre 2014

Ristorante "Capraia" di Antonio De Martino. ●Ch. De Waterloo 1296, Bruxelles; ☎322/3720500; info@capraia.be; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,95; prezzo 79 €.

Le vivande servite: stuzzichini, degustazione di vitello tonnato; capestante rosolate; lenticchie di Castelluccio e fegato grasso padellato; risotto ai funghi di bosco mantecato alla burrata; paccheri al ragù di cinghiale; filetto di cervo al Barolo con accompagnamenti autunnali; carpaccio di ananas, frutto della passione e sorbetto; frivolezze natalizie: panettone artigianale, datteri al mascarpone, dolcetti, mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Berlucchi 61, Franciacorta Satén Docg (Berlucchi); Lunate Fiano bianco 2013, Igt Terre Siciliane; Vigneto Poiega 2009, Valpolicella classico superiore Doc (Roberto Mazzi e figli); Jemara 2010, Passito di Pantelleria Dop (Martinez).

Commenti: Per questa serata speciale per lo scambio degli auguri natalizi, la Simposiarca e Vice Delegata



Chiara Galiffa ha scelto un ristorante nell'elegante periferia di Bruxelles. Aperto tre anni e mezzo fa da Antonio De Martino, proprietario e chef, questo locale è stato finora uno dei migliori ristoranti italiani visitati dalla Delegazione a Bruxelles. Il Delegato Tanino di Corrado, nel formulare gli auguri, ha ringraziato per l'ampia partecipazione di Accademici e ospiti, che hanno molto apprezzato sia gli ottimi piatti sia la cortesia di tutto il personale. La cena è stata un grande successo. Indimenticabili le capesante rosolate, le lenticchie di Castelluccio e il fegato grasso, serviti tra gli antipasti, che hanno stupito per la qualità indubbia della materia prima, e soprattutto per la raffinatezza della preparazione. Il locale è piccolo ma raffinato e accogliente.

FRANCIA

PARIGI

11 dicembre 2014

Ristorante "Penati al Baretto" di Alberico Penati, in cucina Alberico Penati. ●9, rue de Balzac, Parigi; ☎0033/14299800; info@penatialbaretto.eu, www.penatialbaretto.eu; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di castagne tartufata con funghi porcini; cappone arrosto con verdure invernali: zucca, radicchio e indivia; crema torinese ai tre cioccolati Domori.

I vini in tavola: Chianti classico 2011 (Lamole).

Commenti: Seconda visita a questo

ristorante aperto nella primavera 2014, che si è subito segnalato per una cucina di livello e che la Delegazione frequenta nelle occasioni particolari. Il menu ha offerto pregevoli sensazioni: in specie, la vellutata di castagne esaltata dal tartufo e dai profumati porcini. Deliziosamente fondente il cappone, il cui contorno di verdure invernali ha rimandato ai ricordi delle tradizioni più autentiche. La crema torinese non ha suscitato elogi e negli strati di cioccolato bianco si è avvertito un eccesso di gelatina. In perfetta armonia il Chianti classico. Celere e curato il servizio. Sorpresa al momento del conto, lievitato senza preavviso. Il generale buon umore ha attenuato l'impatto ma la procedura è risultata sgradita. Ospiti d'onore della festosa riunione conviviale natalizia, il Presidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie, Jacques Mallard, Giuseppe Reibaldi, e altri importanti amici degli Accademici.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

13 dicembre 2014

Ristorante "Boccon di vino" di Santo Princi, in cucina Santo Princi. ●58, Av. de la Gare, Esch sur Alzette; ☎00352/265472, fax 00352/26547226; info@boccondivino.lu, www.boccondivino.lu. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,87; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino di verza al ragù bianco con salsa alla certosa; paccherotti cozze e patate; rustin negaa e mondegghili; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Fiano Taburno Sannio (Fattoria la Rivolta); Turmhof Lagrein 2011 (Tiefenbrunner).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri ha avuto un tema singolare: "Milano e Napoli", le città di provenienza dei due Simposiari, rispettivamente di Enrico Gola e Bruno Agostini. Le relazioni sono state molto interessanti e hanno coinvolto tutti gli Accademici. La serata si è aperta con l'introduzione della Delegata, Cristina Sansone, e dell'Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo S. E. Cacciaguerra Rangheri. Ottime le pietanze e la qualità dei prodotti, sapientemente cucinati dallo chef e proprietario Santo Princi con l'aiuto della moglie Carla Zummo. Merito della riuscita serata va anche al servizio al tavolo che è stato perfetto.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

19 novembre 2014

Ristorante "Papillon" di Le palais s.r.o., in cucina Leonardo Accorsi. ●U. Zvonarka 1, Praga; ☎00420/234634111; info@lepalaishotel.eu, www.lepalaishotel.eu; coperti 54+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di vitello al coltello con torretta di stracciatella fresca e nodino di avocado; sfogliatella di pasta fresca con zucca mantovana, chicche di melagrana e croccantini di amaretto; gran pezzo di lombata fiorentina alla fornice con insalatina di arance siciliane, cipolla di Tropea e pinoli al sentore di laudemio; millefoglie alla crema chantilly.

I vini in tavola: Chardonnay Doc Sanct Valentin (Eppan); Amarone Monte Olmi Doc (Tedeschi); Barbaresco Riserva della Casa Docg (Marchesi di Barolo); Passito Comtess Doc Sanct Valentin (Eppan); Passito.

Commenti: Per la prima volta in questo bellissimo ristorante d'albergo, in un ambiente molto accogliente, elegantemente arredato. Lo chef Leonardo Accorsi, toscano, in collaborazione con i Simposiari Augusto Razetto e Marco Sisti, ha proposto una serie di piatti a base di carne che hanno avuto unanime approvazione. Ottima la tartare di vitello al coltello e, senza dubbio, sopra le



EUROPA segue

aspettative la lombata fiorentina con insalatina di arance siciliane, cipolla di Tropea e pinoli. Ottimi i vini, particolarmente apprezzati l'Amarone e il Passito Comtess. La riunione conviviale si è chiusa con lo scambio degli auguri natalizi, anche se un po' anticipati, tra tutti gli Accademici.



NEL MONDO

CINA

 **HONG KONG**
2 dicembre 2014

Ristorante "Kee Club" di Kee Club, in cucina Roland Schuller. ●6/F, 32, Wellington Street Central, Hong Kong; ☎00852/28109000, www.keeclub.com; coperti 45. ●Parcheggio in zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgombrò con fagioli "dente di morto", bottarga, puntarelle e raperonzoli; ravioli di farina di grano Virgo ripieni di baccalà con polpo alla Luciana, cozze e zucchini; zuppa di ceci neri con maltagliati di farina Senatore Cappelli; guancia di fassone con polenta biancoverla, cardi e cavolo riccio; pastiera napoletana preparata con farina di farro.

I vini in tavola: Vermentino Bolgheri Doc 2013; Petit Verdot Igt Costa Toscana 2012; Sangiovese Igt Costa Toscana 2013 (tutti Mulini di Segalari, Viticoltori in Castagneto Carducci).

Commenti: Serata dedicata alla civiltà etrusca. Lo chef Roland ha fatto apprezzare la bontà dei sapori antichi, grazie a piatti preparati con ingredienti genuini e tradizionali, quali il fagiolo "dente di morto" di Acerra, le farine di grano Virgo e del Senatore Cappelli, la farina di mais biancoverla e quella di farro usata per la pastiera. La zuppa di ceci neri con i maltagliati è stata degna delle migliori maestrie culinarie. Selezione di vini maturati in giare di cotto toscano che non alterano i sentori del terroir della zona. Durante la cena, numerosi gli aneddoti raccontati dai commensali e gradita la presenza



di Don Andrea Francia, della Missione della Santa Sede ad Hong Kong, che ha fatto scoprire l'avanguardia di questo popolo sull'emancipazione della donna.

EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**

7 dicembre 2014

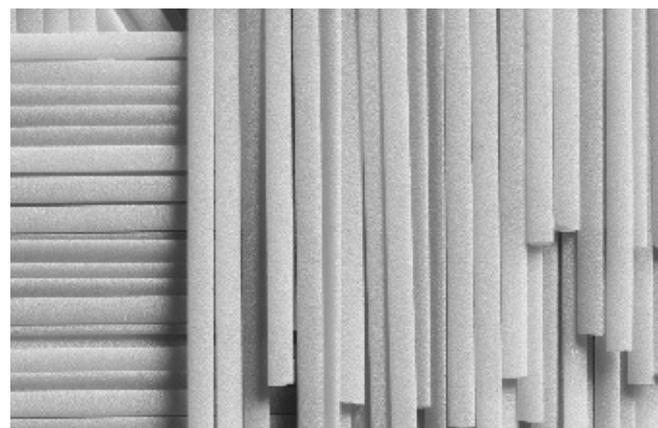
Ristorante "Don Alfonso 1890" di Don Alfonso Sant'Agata, in cucina Vincenzo Castaldo. ●Shangri - La Hotel Sheikh Zayed road, Dubai; ☎00971/43551591, cell. 00971/505502499; reservation@donalfonso.ae, www.donalfonso.ae; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Ramadan. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canapè di benvenuto; baccalà in pastella su zabaio-

ne di capperi e olive di Gaeta; brodo di manzo con tortellini e zeste d'agrumi; linguine di Gragnano con vongole e zucchine; faraona farcita con pistacchi su salsa al Porto; ravioli di pasta di cacao ripieni di castagne e cioccolato con salsa di lampogni; piccola pasticceria natalizia; limoncello.

I vini in tavola: Prosecco "Il concerto" (San Simone); Insolita; Nero d'Avola (entrambi Feudi di Butera).

Commenti: Una cena calorosa, simpatica e assolutamente piena di energia positiva; anzi, spettacolare. I Sincalchi Giovanni Maria Rossi e Francesco Genovese hanno saputo creare un menu che ha seguito alla perfezione la tradizione del Sud abbinata alle usanze del Nord d'Italia, di cui lo chef Vincenzo Castaldo, appena arrivato a Dubai, ha interpretato colori e gusti preparando un'otti-



ma cena di Natale. Un baccalà fritto alla perfezione, un brodo con tortellini con sentore di agrumi che hanno portato un profumo natalizio, una faraona presentata sul piatto a mo' di tempietto accademico, con gusti prelibati, giusti ed equilibrati. Senza l'altro la miglior cena nel rispetto della tradizione del Bel Paese. Il livello, oramai altissimo, diventa sempre più difficile per le future riunioni conviviali.

LIBANO

 **BEIRUT**

6 dicembre 2014

Ristorante "Harry's Bar" di Sami Hawa. ●Rue Gouraud, Beirut; ☎03/602630; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo 100 €.

Le vivande servite: pizzette, crocchette di formaggio, crocchette di riso, bruschette tapenade di melanzane, biscotti al parmigiano; purea di ceci all'olio aromatico con gamberoni e speck; risotto ai funghi selvatici e gorgonzola; lombata di vitello speziata e arrostita; infusione di spugnose, carciofi alla romana, lattuga brasata, indivia gratinata; granita al pompelmo rosa; caffè e biscotteria.

I vini in tavola: Gavi di Gavi 2013 (Marchese di Barolo); Le Serre Nuove 2011 (Ornellaia); Tignanello 2011 (Marchese Antinori).

Commenti: L'Harry's Bar di Londra ha finalmente aperto a Beirut un ristorante italiano molto elegante. La Delegazione vi ha fatto una cena di gala. In cucina, per l'occasione, è venuto, in via del tutto eccezionale, lo chef dell'Harry's Bar di Londra, il famosissimo Alberico Penati, che ha proposto un menu molto indovinato, abbinato a vini eccezionali.

MESSICO

 **CITTÀ DEL MESSICO**

12 novembre 2014

Ristorante "Livorno" di Sabina Alvarez, in cucina Alfredo Carbajal. ●Campos Eliseos 295, esq. Julio Verne, Colonia Polanco (Città del Messico); ☎0055/52821001; sabina.alvarez@livorno.mx, www.livorno.mx; coperti 140+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di



chiusura mai. ●Valutazione 7,88; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto al ragù di cinghiale; risotto ai porcini; spaghetti ai frutti di mare; tortellini al salmone; risotto allo zafferano; tagliolini carciofi e tartufo d'Alba.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Simposiari: Dino Pagliai, Fernando Estrada e Roberto Cannizzo. La serata è stata molto piacevole in un ambiente moderno. Il ristorante è aperto da un anno ed è ubicato in una zona di molti nuovi ristoranti e alberghi. Lo chef, anche se non italiano, cerca di seguire i sapori e la tradizione italiana. I piatti proposti sono stati giudicati eccessivamente cotti e il servizio è stato piuttosto lento. La Delegazione cercherà, con consigli, di aiutare lo chef a ottenere migliori risultati. I Simposiari, dopo un piacevole brindisi, hanno dedicato un momento alla storia dell'ingrediente della serata: "il carciofo".

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
22 novembre 2014

Ristorante "Cappuccino at Cap Cana" di Claudio Paccagnella. ●Marina di Cap Cana, Cap Cana (La Altagracia); ☎809/4697095, anche fax; coperti 80+200 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo 40 €.

Le vivande servite: nido di quaglia con cipolla caramellata e fili di carota croccante in riduzione di aceto balsamico; rollè di salsiccia e mascarpone su salsa all'arancia; lasagnetta di patate al ragù di agnello; risotto con le pere e Asiago; maialino ripieno al forno e patatine chips; goccia di cioccolato con spumone al Grand Marnier.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut Doc (Mionetto); Negroamaro Riserva 2009 (Salice Salentino).

Commenti: Per la celebrazione del quindicesimo anniversario della Delegazione, è stata scelta una località paradisiaca. Nella Marina di Cap Cana, sulla magnifica terrazza del ristorante, ha avuto luogo il convegno all'ora di pranzo. Il Delegato, nonché

Simposiaria, Mario Boeri ha salutato ricordando il cammino percorso dalla Delegazione. Ha ceduto poi la parola a Claudio Paccagnella per l'illustrazione del menu. Molto bella la presentazione dell'antipasto consistente in un quarto posteriore di quaglia frita con un uovo e mezzo, al lato, adagiati sulle cipolle caramellate e circondati dai fili di carota croccante formanti il nido. Ben apprezzata la lasagnetta in forma individuale. Molto buono il risotto, un po' meno gradito il maialino, per il ripieno un poco secco. Il dessert ha raggiunto il punteggio più alto. Da tutti sono stati molto apprezzati l'ambiente unico e favoloso, il rapporto qualità-prezzo e il servizio. Il Negroamaro si è sposato bene con tutti i piatti.

STATI UNITI D'AMERICA

SACRAMENTO
4 dicembre 2014

Ristorante "Hot Italian" di Fabrizio Cercatore e Andrea Lepore. ●1627 16th Street, Sacramento; ☎916 444 3000; www.hotitalian.net; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura Ringraziamento e Natale. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgabei (antipasto di prosciutto crudo e cotto con focaccia); insalata Aquilani con rucola e melagrana; pizze (Gattuso, con scamorza e mozzarella, Jovanotti con prosciutto e funghi, Ligabue con pecorino romano, Fiori con olio al tartufo, Bellucci con salsicce e ricotta, Stella con uovo sodo); gelato affogato; Spritz.

I vini in tavola: Soave (Monte Ton-do); Montepulciano (La Quercia); Salento rosso (Verso); Prosecco (Hot Italian).

Commenti: La Delegazione ha deciso di incontrarsi in un luogo moderno e accattivante. Uno dei proprietari, Fabrizio Cercatore, un pizzaiolo che si è trasferito a Sacramento dalla riviera ligure, si è dedicato completamente alla Delegazione servendo e descrivendo piatti e vini in abbinamento. La sua passione per l'uso di ingredienti di alta qualità, freschi e biologici, forniti da agricoltori e produttori di vino locali, si è fatta sentire in sapori e sentori. L'antipasto leggero e gustoso ha dato inizio ad un pasto che è risultato invitante, simpatico e delizioso. Il piatto principale, composto da 6 pizze, ha soddisfatto

tutti per gli ingredienti dal sapore deciso e digeribili. Il dolce era semplice, ma decisamente buono. La complessità, ma al contempo la semplicità dei sapori in tutti i piatti, la disponibilità del proprietario e del suo staff e la modernità dell'ambiente hanno reso questa serata molto piacevole. Unico neo: il rumore in sala.

SAN FRANCISCO
3 dicembre 2014

Ristorante "54 Mint" di Gianluca Legrottaglie. ●16 Mint Plaza, San Francisco; ☎001415/5435100; www.54mint.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 80 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata riccia con formaggio erborinato; suppli al telefono; pizzetta stracchino e broccoli; gnocchi all'amatriciana; coda alla vaccinara; torta al limone; tiramisù; torta gianduaia.

I vini in tavola: Frascati superiore 2013 (Casale Marchese - Lazio); Sangiovese 2011 (Roccafiore - Umbria).

Commenti: Per la cena degli auguri la Delegazione ha scelto quest'anno un ristorante specializzato in cucina del Centro Italia. Il locale, gestito dal duo romano Gianluca Legrottaglie e dal suo executive chef Mattia Marcelli, si trova in una rara zona pedonale nel cuore della città. Il Delegato, Claudio Tarchi, ha dato il benvenuto agli ospiti ricordando i numerosi appuntamenti accademici dell'anno e il pranzo che ha segnato un compleanno importante per la Delegazione: il trentesimo. La cena si è aperta con una profumata insalata riccia che ha preceduto il classico suppli al telefono e un assaggio di pizzetta. La rivelazione della serata sono stati gli gnocchi all'amatriciana, un abbinamento che non è tradizionale ma si è rivelato gustosissimo. Un classico piatto laziale, la coda alla vaccinara, ha ottenuto il massimo dei consensi per la morbidezza e l'intingolo. Molto premuroso e accurato il servizio, effettuato dal personale di sala tutto italiano.



SUDAFRICA

JOHANNESBURG
9 novembre 2014

Ristorante "Alfie's" di Alfredo Fiachetti. ●11 Hazelwood Drive - Hazelwood, Pretoria (Gauteng); ☎012/3467873; coperti 35. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie dal 21 dicembre al 5 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 33 €.

Le vivande servite: salmone marinato all'arancia; linguine al granchio al profumo di zenzero e peperoncino; filetto di kabaliou (pesce locale antenato della spigola) al cartoccio; flan di cioccolato con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Asolo Prosecco superiore Docg (Giusti); Berlucchi metodo classico Cellarius brut 2004; Verdicchio dei Colli di Jesi Vqprd 2010 (Le Vaglie); Constantia Glen 2013.

Commenti: Riunione conviviale in un ristorante di recente apertura ma già affermatosi come uno dei locali tipici italiani di Pretoria. Il proprietario Alfredo Fiachetti ha accolto la Delegazione di domenica (giorno di chiusura), data la capienza limitata del locale e ha proposto un menu d'ispirazione marinara, gradito da Accademici e ospiti, tra i quali l'Ambasciatore d'Argentina in Sudafrica. Molto apprezzati il salmone all'arancia e il flan di cioccolato con gelato; gradite tutte le altre portate. Abbastanza attento il servizio, ottima la scelta dei vini curata dal Delegato e buono il rapporto qualità-prezzo. Al di sotto degli standard la preparazione della tavola. Durante il convivio, l'Accademica Lucia Cotter ha presentato il libro *The Oxford Companion to Italian Food* da donare alla Biblioteca dell'Accademia. Alla chiusura della riunione conviviale, non sono mancati i ringraziamenti di rito allo chef e allo staff di cucina.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Novara

Giancarlo Andenna
Accademico onorario

Pinerolo

Luca Forzato

VENETO

Padova

Marco Malipiero

TOSCANA

Volterra

Francesco Gazzarri
Brunella Michelotti
Domenico Trombi

LAZIO

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Fausta Rizzo

ABRUZZO

Chieti

Antonello Antonellini

CAMPANIA

Benevento

Adolfo Battisti

CALABRIA

Catanzaro

Fiona Trauttmansdorff De Medici

SICILIA

Modica

Michele Dall'Agli
Orazia Dormiente

REGNO UNITO

Londra

Gino Costa

SPAGNA

Madrid

Micol Maria de Vincenti

SVIZZERA

Rodano

Gilles Leraillé

TURCHIA

Istanbul

Bülent Bulgurlu
Massimo d'Eufemia
Mehmet Habbab
Simone Kaslowski
Linda Kuyumciyan Karakas
Yildirim Ali Koç
Halis Komili
Tommaso Sabato
Marco Trevisan



NUOVE DELEGAZIONI

CALABRIA

Area Grecanica-Terre del Bergamotto

Delegato

Antonino Monorchio

Vice Delegato

Vincenzo Vitale

Consultore-Segretario

Sandro Borruto

Consultore-Tesoriere

Wanda Albanese De Ceo

Consultori

Pasquale Conti

Renzo Iacopino

Giustino Ranieri

Roberto Smorto

Accademici

Raffaello Abenavoli

Giuseppe Anselmini

Gianfranco Aricò

Giuseppe Barbaro

Giuseppe Bova

Antonio Camari

Maurizio Caminiti

Paolo Chirico

Vincenza Cordova

Francesco Costantino

Vincenzo De Salvo

Saverio Genoese Zerbi

Pasquale Giofrè

Giuseppe Granata

Giuseppe Nucera

Franco Palumbo

Franco Prampolini

Giuseppe Quattrocchi

Gabriele Quattrone

Ramiro Ramirez

Renato Scutellà

Domenico Siclari

Giuseppe Zampogna





VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Vicenza

Delegato

Claudio Ronco

Vice Delegati

Mauro Bolla

Giovanni Manfredini

Consultore-Segretario-Tesoriere

Franco Zuffellato

Consultori

Raffaele Cavalli

Stefano Chiaramonte

Giandomenico Cortese

Luigi Costa

Paolo Portinari

Giorgio Tassotti

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Vice Delegati

James Borghi

Luigi Carnevali

Consultore-Segretario

Andrea Pini Bentivoglio

Consultore-Tesoriere

Gian Luca Casarelli

Consultori

Giuseppina Baggio Rubbiani

Anna Costanzini

Paola Molinari

Modena

Consultore

Mario Gambigliani Zoccoli

TOSCANA

Siena

Vice Delegato

Pier Luigi Millozzi

Consultore-Segretario

Elena Terrosi Vagnoli

MARCHE

Ancona

Consultore-Segretario

Donata Carbini

LAZIO

Roma Appia

Vice Delegato-Tesoriere

Mirella Audisio

Consultore-Segretario

Barbara D'Egidio

Consultori

Vitantonio Amodio

Claudio Di Veroli

Viviana Franca Paliotta

ABRUZZO

Sulmona

Consultore

Uberto Di Pillo

CAMPANIA

Nola

Consultore

Ivan De Giulio

PUGLIA

Foggia

Delegato

Ciriaco Danza

Vice Delegato

Carmen D'Intino

Consultore-Segretario-Tesoriere

Alfredo Campanile

Consultore

Adolfo Affatato

BASILICATA

Pollino-Policastro

Consultore

Nicola Radesca

CINA

Guangdong

Delegato

Vinicio Eminent

Vice Delegato

Raffaele Rizzarelli

Consultore-Segretario-Tesoriere

Matteo Mazzoni

Consultore

Alberto Vettoretti

GERMANIA

Düsseldorf

Delegato

Rolf-Michael Müllejans

Vice Delegato - Tesoriere

Friedhelm Demandt

Consultore-Segretario

Gerhard Roscheck

Consultori

Jose Manuel Lopez Martinez

Philip Sadlo

Helmut Schreiner





Francoforte

Delegato

Laura Melara Dürbeck

Vice Delegato

Renzo Bianchi

Consultore-Segretario-Tesoriere

Daniel Sailer

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Consultore-Tesoriere

Aldo Burzatta

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Consultore

Linda Brock

Chicago

Delegato

Nicola Fiordalisi

Vice Delegato

Michele Gambera

Consultore-Segretario

Roberto Baldi

Consultore

Bella Serini

Houston-Texas

Consultore-Segretario

Robert Swanson

Miami

Delegato

Antonio Pianta

Vice Delegati

Guido Balocco

Alessandra Piras De Torrens

Consultore-Segretario

Roberto Degl'Innocenti

Consultore-Tesoriere

Roberto Ferrarotti

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Lariana

Niki D'Angelo

(da Svizzera Italiana)

Milano

Alberto Zanetti

(da Madrid)

Milano Duomo

Gianfranco Mauti

(da Londra)

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Carmine Miele

(da Teramo)

PUGLIA

Valle d'Itria

Carlo Ernesto Cassano

(da Manduria)

STATI UNITI D'AMERICA

Boston

Carlo Fischione

(da Stoccolma)

Ludovica James

(da Siena)

Los Angeles

Mariella Meiarini Salvatori

(da Chicago)

NON SONO PIÙ TRA NOI

TOSCANA

Pistoia

Massimo Gasperini

Valdichiana-Valdorcia Sud

Franco Tagliapietra

MARCHE

Pesaro-Urbino

Maurizio Filippetti

UMBRIA

Spoletto

Lino Procacci

LAZIO

Roma

Mario Martella

Roma Appia

Donato Pasquariello

PUGLIA

Castel del Monte

Michele Daconto

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Vincenzo Mastrolilli Bastiani

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***1815-2015: THE BICENTENNIAL OF MODERN BOURGEOIS CUISINE**

Dear Academicians, where is Italian cuisine headed? The bicentennial of 1815-2015 and an historical perspective can help us attempt to answer this question. This anniversary encompasses the end of a two-century period during which western society has witnessed the birth, ascent and finally the current breakdown of the bourgeoisie, and along with it, its cuisine.

The bourgeoisie identifies itself with and was built upon some pillars that are now crumbling or in crisis: today national languages prevail over dialects; high level literature is expressed through books or newspapers rather than bulletins issued by those in power; dramatic arts are no longer at the beck and call of the local royalty; and cuisine no longer finds its point of reference in the palaces of power but instead in middle class homes and especially in restaurants. We can place the beginning of this new style of cuisine in 1815, when the Congress of Vienna attempted an impossible social restoration of Europe. In Italy, still divided into many city-states, the bourgeoisie began to construct new models, including gastronomic ones, along a slow but continuous path of transformation.

In Italy, the development of the new bourgeois cuisine accelerated with national unity in 1861, and found relevant expression in 1891 with the work of Pellegrino Artusi, and whose greatest development took place during the *Belle Epoque* era that lasted from 1870 to 1914.

Just a century after the Congress of Vienna came the First World War, and along with it social revolutions of which fascism was an important expression as well as the emergence of new social classes that marked the progressive decline of the bourgeoisie and its cuisine.

During the period between the two World Wars, in addition to the cuisine of the upper and middle bourgeoisie we have that of the petty bourgeoisie, which revolved around a rampantly growing middle tier. With that phenomenon, along with progressive and increasingly rapid urbaniza-

tion we see the beginning of the dismantling of the traditional local cuisines.

The middle class has continued to expand during the last fifty years (1965-2015), and this has led to the almost total destruction of the bourgeoisie, that goes part and parcel with an ever increasing and intense process of industrialization of food production and distribution accompanied by a modernization of customs, habits of consumption, and cuisine.

The decline of bourgeois "home cooking" has accompanied the development of a cuisine that went from artisanal to industrial, with which we associate the industrialization of the tools and processes of food preparation.

After the Second World War, even the most modest homes had a precise and adjustable cook stove and a refrigerator that was far more reliable than an ice box, while the postmodern era has seen the advance of induction stoves and ovens, microwaves and many other innovations such as flash freezers, vacuum cookers and so on, and even of robots that will open the way to a new future: a cuisine that has passed from physical-mechanical technology to information and computerized technologies.

In our current communication driven society, cuisine finds new points of reference in the new means of visual communication as well as through the advertising that sustains it. Modern communication, largely presided over and utilized by an agricultural and food producing and distribution industry and dominated by the "Big Ten" global agro-industries, is increasingly able to offer foods at different stages of preparation under a myriad of brand names for basically the same product.

At the same time, restaurants have been transformed from places of culture to stages and showrooms, where "actor-cooks", often with one foot in a television studio, offer "experiences" that are nearly impossible to reproduce at home. This begs the question "Is a person on television because he is a great chef or is he a great chef because he is on television?"

The result is an increased diffusion of a cuisine of industrial and theatrical character that is progressively replacing artisanal cuisine with modern "home made" bourgeois culture and the progressive abandonment of time tested and consolidated traditions. Today it is both useless an anti-historic to refute the offerings and proposals of the new culinary methods and especially to deny the often decisive importance of current social conditions, modern lifestyles, availability and quality of food, techniques that characterize the modern agro-alimentary market and the unstoppable globalization of information.

We must also keep in mind how the spaces and times of modern life have changed along with the equally important transformations in the dimension and structure of the family.

To ignore all of this, and especially to not accept the new, would be an unpardonable error. When seen in this light we must consider the new methods and instruments of cuisine from the perspective of an experimentation that today as in the past characterizes cuisine and from which spring up a limited series of innovations some of which in time themselves become part of traditions that constantly renew themselves. From its beginning in 1815 the model of the Italian bourgeoisie had a provincial and regional character, and its time frames were weekly or seasonal. Today, in 2015, the postmodern paradigm that is being created has characteristics that reflect the globalization of customs, foods and techniques; only a minimal part still have the seasonal or religious component they once possessed. Today we increasingly resort to using industrially produced foods in different stages of preparation or pre-cooking, especially if they are presented via the new means of communication, primarily visual ones, and a different system of restaurant management.

Are the traditions of a not so long ago past dead, or are they still salvageable and useful, such as in the past when ancient pagan temples were transformed into Christian churches, or Renaissance or 18th century dishes reinterpreted by bourgeois cuisine? It is essential that we realize that only from this perspective it is possible to protect the traditions that are still alive in Italian cuisine and to foster their improvement.

GIOVANNI BALLARINI



FOCUS

THE MEDITERRANEAN DIET
IS 40 YEARS OLD*see page 5*

The Second World War had just ended when an American couple from Colorado, Ancel and Margaret Keys, fervent Italophiles, settled down in Pioppi, a small fishermen's village in the municipality of Pollica, in the Cilento region. The inhabitants of the village had never set eyes on them before, but Mr Keys was well known in the world as the inventor of the celebrated K Ration (K from the initial of his last name), that since 1942 had been distributed as survival rations to American troops. Keys lived in Pioppi for almost thirty years and the village became the main headquarters of his studies (that also involved Nicotera in Calabria) about the correlation of nutrition and cardiovascular diseases. Keys, who was probably the first biologist and nutritional physiologist in history, came to the conclusion that nutrition based on bread, pasta, fruit, vegetables, a lot of legumes, extra virgin olive oil, fish, very little meat and a little wine was responsible for the extraordinary beneficial effects upon the local populations. This kind of nutrition was called Mediterranean Diet. The results of his studies were translated and popularized in his famous book *Eat well and stay well, the Mediterranean way*, written in 1975 with his wife. However, Italy had other concerns. It emerged from the war hungry, malnourished and lacking in food, so much so that any discussion of diet was out of place. As we well know, there was no such thing as Italian nutrition, when the North ate in a completely different way (butter and animal fats) from the South (oil and vegetables). In short, the focus was on everything except a diet with little meat and fats. Then came the years of economic boom, the Sixties and Seventies, when nobody worried about cholesterol or even knew of its existence. But then the music changed and starting with the Eighties, diets came to the fore: down with fats! Does anyone remember the incredible success of Weight Watchers? The Mediterranean Diet was the talk of America before it landed in Italy. In a 2010 meeting

held in Nairobi, Kenya, the Fifth Session of the Intergovernmental Committee of Unesco sanctioned the Mediterranean Diet as part of the list of Immaterial Cultural Patrimonies of Humanity, acknowledging that it belongs to Italy, Morocco, Greece and Spain. In November 2013 such acknowledgment was extended to Cyprus, Croatia, and Portugal. Keys, the father of the Mediterranean Diet, died in Minneapolis in 2004, a centenarian, unquestionably proof that correct nutrition lengthens human life. He did not live to see the recognition bestowed by Unesco. Unfortunately, Italy (the country where a precursor of Keys' studies, Lorenzo Piroddi of Turin, researched the food-disease connection) has suffered the mockery of seeing the validity of its nutrition shared by countries such as Croatia (?), Cyprus and Morocco. The American magazine *Time* dedicated the cover of its January 1961 issue to Keys. In Italy, a country that notoriously is "very generous" with deserving persons, a Hotel Institute in Castelnuovo Cilento was dedicated to Keys.

PAOLO PETRONI

FRITTO MISTO

see page 6

The preparation of *fritto misto*, or mixed fry, dates back 5,000 years: the ancient Egyptians fried foods, especially vegetables, in goose, pork, or cow fat. Olive oil was used much less often. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco tells us the story of the cooking method and tackles the question of the best medium for frying.



FRUGAL COOKING

see page 8

Many cookbooks have taught Italians how to save money in the kitchen. Could we still rely on those manuals today? Naples-Capri Academician Claudio Novelli offers some recipes that not only utilize leftovers but also demonstrate that we need never throw anything away, from pumpkin seeds to pea pods.



WHEN VEGETABLES GET SICK

see page 10

Turin Academician and member of the "Franco Marengi" Study Center Renzo Pellati presents the book *Spore* by Maria Lodovica Gullino. The volume describes many episodes, some amusing, about plant diseases that have deeply impacted human nutrition and the economies of many countries.

THE WHITE SHEEP OF GIOTTO

see page 11

Garfagnana-Val di Serchio Academician Mauro Mazzon describes the primary characteristics of the white Appennine sheep.



This native breed was rediscovered and reintroduced to its area of origin thanks to a 2004 project of the region of Tuscany in collaboration with the Universities of Pisa and Florence.

THE POSITIVE EFFECTS OF COFFEE

see page 13

Rome Appia Delegate Publio Viola describes the principal properties of coffee. In general, except when contra-indicated, 4 or 5 small cups of this beverage prepared with the Italian or American filter system have essentially positive effects, including stimulation of the cerebral cortex which increases one's learning capacity.

AROMATIC MORTADELLA

see page 15

Bologna Academician Piergiulio Giordani discusses *mortadella*, the versatile leading actor of Bolognese gastronomy that is used in so many recipes. It is a product

whose European Igp production is regulated by the appropriate local syndicate. It is a cooked cylindrical or oval sausage that is pink in color and has an intense aroma that is slightly spicy.

WITH THE FLAVORS OF THE SEA

see page 17

Gallura Delegate Luigi Collu describes the cuisine of Sardinia. He provides some traditional recipes, a marriage of aromas, flavors and dishes from the sea and wetlands that come out beautifully, as in the case of one of the island's oldest dishes, *s'anguidda incasada*, or cheese stuffed with eel.

THE MEDITERRANEAN AND HEALTH

see page 18

In collaboration with the Chamber of Commerce of Crotona, that city's Delegation organized an interesting conference on *The Mediterranean and Health as a way to reignite interest in the Mediterranean*

Diet and take advantage of the 2015 Expo to showcase the foods of a land rich in history.

BRODETTO AND FISH SOUP ARE NOT THE SAME THING

see page 20

Brodetto and soup are not the same thing, and yet many good modern day chroniclers erroneously still use the two terms interchangeably. Vasto Academician Pino Jubatti lists the principal characteristics of *brodetto* and those of fish soup, in the hopes of shedding some light on the differences between them.

FOOD AS A FACTOR OF IDENTITY

see page 22

The recently deceased Vice Delegate of Rome Appia Donato Pasquariello's last contribution to the magazine.

KOHLRABI IN CALTAGIRONE'S CULINARY TRADITION

see page 24

Imported from southwestern Asia, kohlrabi has become widespread in southern Italy. Local farmers immediately recognized the minimal cultivation requirements of this vegetable, especially in the area around Caltagirone, where, rechristened "*cavolo reitano*" it has developed a long time culinary use.



**GOAT FROM THE GARGANO AND "MUSCISCA"***see page 25*

Along with the Podolic breed of cattle, another inhabitant of the barren and rocky slopes of the Gargano is the Garganic goat, a native breed. Locals prepare an original and tasty product with the meat of this animal: *muscisca*, a dried goat jerky eaten by shepherds during the pasture shifting season.



Along with the Podolic breed of cattle, another inhabitant of the barren and rocky slopes of the Gargano is the Garganic goat, a native breed. Locals prepare an original and tasty product with the meat of this animal: *muscisca*, a dried goat jerky eaten by shepherds during the pasture shifting season.

GASTRONOMIC BASINS*see page 27*

Naples Delegate Vincenzo Del Genio explains the concept of the "gastronomic basin": the part of a territory that is especially suited to cultivate a particular plant or raise a given species of animal. Italy is full of "gastronomic basins" but they are disappearing at an alarming rate. One of the Academy's goals could be to provide moral support to those producers who, out of love of tradition, have devoted themselves to rescuing forgotten local products.

**THE SECRETS OF CHAMPAGNE***see page 28*

Champagne is a wine that takes its name from a specific *terroir* and *cru* (vineyard) in a region of northeastern France: Champagne, with its famous oenological production centers Epernay and Reims. Milan Duomo Academician Nicola Barbera reveals its secrets.

**NON-VERBAL COMMUNICATION AT RESTAURANTS***see page 30*

There are many studies that claim that there is a precise relationship between client satisfaction, the physical space they occupy in the dining room and their spending habits. Siracusa Delegate Angelo Tamburini discusses proxemics: the science that studies the space and distance between oneself and others, proximity and distance, and how it can be applied in restaurant seating.

OMNIPRESENT PARSLEY*see page 32*

Parsley is used in cooking to provide an intense flavor for many foods. It is bright green in color and its leaves are triangular in shape. Chieti Academician Gianni Di Giacomo lists some of its beneficial properties and explains why this aromatic herb is an essential element of any herbarium.

THE GOAT CHEESE OF MODENA'S APPENNINES*see page 34*

Caprino modenese is a traditionally produced cheese. It has a soft harmonious texture and a very light rind. It is made from carefully selected goat milk along with added rennet and enzymes. Modena Academician Sandro Bellei describes this delicate cheese with a full and hearty flavor.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FEBBRAIO 2015 / N. 268

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giovanni Ballarini, Nicola Barbera,
Sandro Bellei, Luigi Collu,
Vincenzo Del Genio, Gianni Di Giacomo,
Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Gabriele Gasparro, Piergiulio Giordani,
Pino Jubatti, Ruggero Laro,
Maria Monica Martino, Mauro Mazzon,
Claudio Novelli, Donato Pasquariello,
Maurizio Pediti, Renzo Pellati,
Paolo Petroni, Angelo Tamburini,
Giuseppe Trincucci, 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