

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. 269, MARZO 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 Non vi è gastronomia senza critica
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Luigi Veronelli, l'uomo che ha creato la critica enogastronomica
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 La gestione dell'eccesso
(Elisabetta Cocito)
- 8 I grandi piatti classici
(Claudio Novelli)
- 9 Dal miele alle ceneri
(Roberto Dottarelli)
- 11 I gamberi dell'ultima cena
(Gianni Gentilini)
- 13 Il pane abruzzese
(Gianni Di Giacomo)
- 15 La Pasqua e il risveglio della natura
(Arnaldo Grandi)
- 17 Un pranzo aristocratico napoletano
(Lucio Fino)



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.

- 20 L'Accademico:
goloso o buongustaio?
(Aldo E. Tammaro)
- 22 I tempi in cucina
(Giuliano Relja)
- 24 Piccola fauna
e nuove consapevolezze
(Ettore Grimaldi)
- 26 I segreti della tradizione
(Tito Trombacco)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Dispensa con dolci, uova, salame, formaggi, ghiacciaia e canestro di limoni" (1730-40) di Tommaso Realfo esposta ai Musei Civici di Pesaro.

- 28 Sarà nato così
il ragù napoletano?
(Massimo Ricciardi)
- 30 Informazione (e formazione)
nella ristorazione ittica
(Francesco Capozzi)
- 32 Dammi l'anima, prenditi
il resto (tranne un po' di torta)
(Hilde Catalano
Gonzaga Ponti)
- 34 Sembra facile dire aceto!
(Nicola Barbera)

I NOSTRI CONVEGNI

- 19 Incontro di culture a tavola
(Roberto Zottar)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 37 I contenitori per alimenti
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 10 Calendario accademico
- 21 Accademici in primo piano
- 38 In Libreria
- 39 Dalle Delegazioni
- 47 Vita dell'Accademia
- 67 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 decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



XVI ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI

Firenze, 29-30 maggio 2015

Venerdì 29 maggio

Arrivo dei partecipanti e sistemazione in albergo (Grand Hotel Baglioni****, Hotel Roma****, Hotel Santa Maria Novella****, Hotel L'Orologio****)

Ore 17.00 Consulta Accademica (2013-2015) - Sala Dante, Grand Hotel Baglioni

Ore 20.30 Cena di benvenuto di tradizione fiorentina al Ristorante *Sabatini* (Via Panzani, 9/a, Firenze)

Sabato 30 maggio

Ore 8.00 Assemblea ordinaria dei Delegati (I convocazione) - Sala Michelangelo, Grand Hotel Baglioni

Ore 9.00 **Assemblea ordinaria dei Delegati (II convocazione)** - elezione organi istituzionali: Presidente, membri elettivi della Consulta Accademica, Collegio dei Revisori dei Conti, Collegio dei Proviviri

Ore 11.00 Coffee break

Ore 12.00 **Consulta Accademica** (2015-2018) - elezione Consiglio di Presidenza

Ore 12.30 **Consiglio di Presidenza** (2015-2018)

Ore 13.00 Pranzo di lavoro alla *Terrazza Brunelleschi*, roof garden del Grand Hotel Baglioni

Ore 19.30 Partenza in pullman per Palazzo Vecchio

Ore 20.30 Cena di gala in onore del Presidente eletto. Salone dei Cinquecento, Palazzo Vecchio (cravatta nera o abito scuro)

Ore 23.30 Rientro in pullman

Per gli accompagnatori:

Ore 10.00 Visita guidata della città di Firenze

Ore 13.00 Pranzo di lavoro alla *Terrazza Brunelleschi*, roof garden del Grand Hotel Baglioni

Domenica 31 maggio

Ore 8.00 Prima colazione in albergo e commiato dei partecipanti

GLI ALBERGHI:

- **Grand Hotel Baglioni****** - Piazza dell'Unità Italiana, 6, 50123 Firenze
- **Hotel Roma****** - Piazza Santa Maria Novella, 8, 50123 Firenze
- **Hotel Santa Maria Novella****** - Piazza Santa Maria Novella, 1, 50123 Firenze
- **Hotel L'Orologio****** - Piazza Santa Maria Novella, 35R, 50123 Firenze



Non vi è gastronomia senza critica

La cucina si trasforma in arte culinaria con la critica gastronomica, che deve essere sviluppata dai gastronomi e, soprattutto, dagli Accademici.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, mai come oggi i mezzi d'informazione, in tutte le loro diverse forme, abbondano di cronache di cucina, mentre molto limitate, quasi assenti, sono una storia e soprattutto una critica gastronomica.

Se la cronaca è la relazione o la registrazione impersonale di fatti, la storia ne dà un'interpretazione, sulla base di una critica. Questo avviene, anche per la cucina e la gastronomia, con la critica gastronomica.

Il concetto e la definizione di gastronomia non sono facili né univoci, ma, in linea generale, si può ritenere la gastronomia come il complesso delle regole e delle usanze relative all'arte culinaria, che nella preparazione dei cibi privilegia l'aspetto del godimento dei sensi rispetto ai bisogni meramente nutrizionali. In quest'ultimo ambito, la critica gastronomica non consi-

dera soltanto gli aspetti nutrizionali, tecnici, economici ed etici dell'alimentazione, ma anche quelli artistici, insiti nella preparazione dei cibi, come in ogni altra attività umana.

Arte culinaria e piacere sono strettamente legati nella gastronomia, analizzati, studiati e discussi dalla critica gastronomica, argomento non facile da sviluppare in poche righe, se non per cenni, iniziando da un concetto basilare.

La critica, anche gastronomica, deve essere, per quanto possibile, oggettiva, e quindi non basarsi sul "mi piace" o "non mi piace".

Essa si deve svolgere su indagini indirizzate a conoscere e valutare, sulla base di teorie e metodologie diverse, gli elementi che consentono la formulazione di un giudizio su una preparazione di cucina o di gastronomia, un menu, un'abitudine o rito alimentare. Giudizi, inoltre, discutibili, perché da discutere, considerando che il confronto delle opinioni è il necessario fermento vitale di ogni processo critico.

La critica gastronomica è recente, come la gastronomia intesa alla maniera di manifestazione artistica, sia di popolo sia di alta cucina. Essa inizia, forse, tra il XVI e il XVII secolo, quando si forma una nuova nozione di arte, anche gastronomica, come creatività, manifestazione individuale, con singolarità dei modi espressivi e un progressivo superamento della dicotomia tra forma e contenuto. Un complesso di cambiamenti che, anche per la gastronomia, porta all'af-

fermazione di una sua autonomia come arte e alla sempre maggiore importanza di due nuove figure: il gastronomo e il cuoco.

Lo studio di un'opera gastronomica, per giungere a un giudizio sul suo valore, sotto il profilo della bontà e della sua bellezza (non soltanto visiva!), usa metodi derivati anche da altre scienze umane, come fisiologia, psicologia, antropologia, storia ecc. Senza dimenticare che, alla base di qualsiasi preparazione gastronomica, vi devono essere la sua nutrizionalità e compatibilità economica ed etica, e tra i tanti altri elementi di giudizio critico, di cui spesso si riscontra la mancanza o carenza, sono da ricordare l'analisi storica e quella delle trasformazioni gastronomiche. Due aspetti che si richiamano anche alla tutela e al miglioramento delle tradizioni alimentari.

Presupposto di qualsiasi critica gastronomica è l'accertamento storico, lontano o vicino, dei materiali sui quali si esercita, evitando il "si dice" e il "sentito dire" e soprattutto le impressioni personali.

La critica deve partire mirando all'accertamento anche dei dati che spieghino l'opera gastronomica senza determinarla: le circostanze della composizione, le situazioni storiche e ambientali, i modelli di uso, la sua diffusione, gli studi, gli interessi e gli influssi su altre opere e anche i motivi di una eventuale sua "fortuna".

Su questa base, nella critica gastronomica si possono individuare, schematizzando, due orientamenti o cri-



teri di fondo. Il primo tende ad analizzare l'opera in rapporto a un contesto. È una critica gastronomica di tipo storicista, sociologico, antropologico. Il secondo studia l'opera essenzialmente nei suoi elementi tecnici e formali di gusto e di stile ed è di tipo strettamente gastronomico.

Due orientamenti che possono coesistere e insieme contribuire a una sintesi critica.

Mai come oggi l'attenzione e il lavoro del critico devono essere rivolti ai cambiamenti in atto nella cucina, con trasformazioni gastronomiche diffuse e rapide, per motivazioni interne e influssi esterni, che portano a scomparsa, sostituzioni e modifiche

di tradizioni che parevano immutabili, se non consolidate.

Più che piangere su un supposto paradiso (gastronomico) perduto, il gastronomo, e in particolar modo l'Accademico, devono studiare i cambiamenti con i metodi della critica gastronomica, come avviene per altre attività artistiche, anch'esse in profonda evoluzione.

Su questa linea, le consuetudini adottate nelle tradizioni di cucina devono essere esaminate dalla critica gastronomica da un punto di vista espressivo degli stili alimentari, con analisi anche sul piano del significato antico e nuovo di una preparazione gastronomica, e non solo della

sua forma e varianti, con lo scopo di comprendere i processi di cambiamento nelle tradizioni e di contribuire al loro miglioramento.

Dalla breve schematizzazione ora esposta, si può comprendere come il critico gastronomico debba anche farsi mediatore tra la cucina e l'opera gastronomica da una parte, e i consumatori dall'altra, rendendo a questi accessibili i significati e i valori che un tempo erano connessi alle tradizioni, ora in rapido cambiamento, e orientandoli nei nuovi e per molti ancora inesplorati territori dell'innovazione alimentare.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 69



XVI ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI AVVISO DI CONVOCAZIONE

**Sala Michelangelo
Grand Hotel Baglioni**
(Piazza dell'Unità Italiana, 6 - 50123 Firenze)

Sabato 30 maggio 2015

*Ore 8,00 prima convocazione
Ore 9,00 seconda convocazione*

ORDINE DEL GIORNO

1. Dichiarazione del Presidente
2. Elezione del Presidente dell'Accademia
3. Elezione dei componenti elettivi della Consulta Accademica
4. Elezione dei componenti del Collegio dei Revisori dei Conti
5. Elezione dei componenti del Collegio dei Probiviri
6. Varie ed eventuali

Luigi Veronelli, l'uomo che ha creato la critica enogastronomica

Un riconoscente ricordo a 10 anni dalla scomparsa.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Dopo aver ricordato, il mese scorso, l'opera fondamentale svolta da Ancel Keys a favore della Dieta Mediterranea e quindi, di riflesso, della gastronomia italiana, sento la necessità di ricordare, a breve distanza dal decennale della sua scomparsa (è morto a Bergamo il 29 novembre 2004), un uomo che è stato il precursore e il maestro di tutti i gastronomi e gli appassionati di vini e di cucina italiani. Si tratta di Luigi Veronelli, Gino per gli amici. Ho avuto la fortuna di averlo conosciuto e di aver collaborato con lui, sia pure per un breve periodo. L'avevo visto per la prima volta in televisione, a fine anni Sessanta, nella trasmissione "A tavola alle 7", nata nel 1966 e condotta prima assieme ad Umberto Orsini, poi con la spumeggiante Delia Scala e infine, a seguito della sua malattia, con Ave Ninchi. Grandissima trasmissione, di notevole successo, una vera novità dopo il mitico, ma lento e noioso, "Viaggio lungo la valle del Po, alla ricerca dei cibi genuini", di Mario Soldati. Non mi occupavo certo di cucina, a quel tempo, però quelle spiegazioni sulle patate bianche e gialle per farne purè o patate arrosto, mi affascinavano. Il "colpo di fulmine" lo ebbi, negli anni Settanta, acquistando dei libri allora sconosciuti: *Guide Veronelli all'Italia piacevole*. Una guida, regione per regione, comune per comune, con cenni storici, architettonici e formidabili e innovative recensioni di artigiani pasticciieri, pastori, norcini e soprattutto di osterie, trattorie e ristoranti. Una miniera di notizie e di informazioni che mi aprì un mondo. Purtroppo la collana non fu mai completata, forse perché Veronelli non aveva più tempo o forse perché l'editore Garzanti non trovò conveniente proseguire; tuttavia la copia dedicata alla mia Toscana l'ho sempre

a portata di mano e la sfoglio con nostalgia, constatando che i locali allora magnificati o non esistono più (la maggior parte) o sono irriconoscibili. Nato a Milano nel 1926, Veronelli è stato per quasi 50 anni il critico enogastronomico per eccellenza. Uomo di battaglie, libertario, polemico, colto, curioso, ricco di stimoli, uomo di grandi intuizioni, ideò le "Denominazioni Comunal dei giacimenti gastronomici", l'autocertificazione; pose una cura maniacale per i vitigni autoctoni e per l'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva (ebbe da ridire anche con Vissani, reo di non usare l'olio extravergine di oliva nel fritto). Inventò un lessico particolare che fece scuola "vino da meditazione", "bocca piena e calda", "rosso dialettico": celebre il suo aforisma "la vita è troppo breve per bere vini cattivi". Fu editore (nel 1959 pubblicò il suo primo libro dedicato al vino, *I Vini Italiani*), scrittore sempre animato da vena polemica contro la grande industria e a fianco dei vignaioli e degli artigiani. Decisivo fu l'incontro con Luigi Carnacina, maître e direttore dei più importanti alberghi e ristoranti dell'epoca: nacque una lunga collaborazione che porterà alla pubblicazione di ricettari di grande successo (*La grande cucina, Mangiare e bere all'italiana, La cucina rustica regionale*). Con Gianni Brera scrisse *La Pacciada*. Le sue guide ai ristoranti e ai vini, sia pure seguite da contrasti e critiche, hanno fatto scuola. Veronelli non solo classificava i ristoranti ma li premiava con il "sole" e il "cuore" per i piatti che lo avevano affascinato. Grande protagonista della nostra cultura gastronomica, un vero maestro a cui, molto opportunamente, EXPO 2015 dedicherà la mostra "Camminare la terra".

See English text page 69





La gestione dell'eccesso

Una sorta di parallelismo associa l'obesità dovuta al cibo a quella prodotta dal "consumo" dei media.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino



Nel volgere di pochi anni ci siamo trovati a poter disporre di grandi quantità di prodotti alimentari e, contemporaneamente, di grandi volumi di informazione, fenomeni che, a mio parere, anche se forse non tutti concordano, siamo di fatto impreparati a gestire correttamente. È interessante, in proposito, il parallelismo, proposto da diversi sociologi e recentemente ripreso nel saggio *A dieta di media* di Marco Guidi (ed. Il Mulino), tra obesità alimentare e obesità di *media* che, a un attento esame, si rivelano molto simili per le ricadute sociali e culturali e per le quali si impone sempre più evidente la necessità di una gestione corretta e responsabile.

Il cibo e i *media* sono oggetto di azioni che ci accompagnano lungo tutta la giornata, a volte la scandiscono nella loro ripetitività e sono, quindi, molto importanti per il nostro benessere fisico e intellettuale. Per quanto riguarda i *media*, ci troviamo oggi, probabilmente, davanti agli stessi problemi verificatisi a seguito dell'industrializzazione della produzione alimentare: il rischio è che l'eccesso di offerta conduca inevitabilmente ad un eccesso indiscriminato di consumo. Risulta difficile, in entrambi i casi, selezionare "prodotti" di buona qualità e assimilare, in modo appropriato, quanto "ingerito"; soprattutto ardue diventano la gestione e la limitazione del consumo a fronte di un'offerta esuberante.

L'associazione cibo e *media* ha anche un altro risvolto negativo: basti pensare all'abitudine di molti, specie giovani, di consumare cibo "spazzatura" davanti

al televisore acceso, con inevitabili ricadute sulla salute dovute sia al cibo ingurgitato sia alla sedentarietà.

L'offerta alimentare si è sviluppata, nel corso degli anni, verso un'abbondanza e varietà crescente di alimenti a prezzi sempre più bassi, orientando, di fatto, i consumi fino a creare una sorta di omologazione del gusto verso cibi ad alto contenuto di zuccheri e grassi, causa di patologie mediche, quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari.

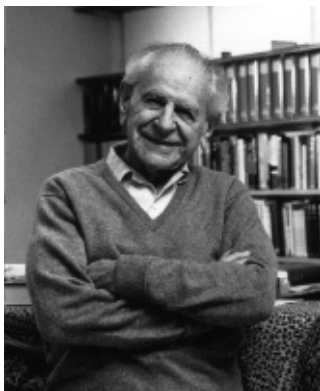
Davanti al televisore non si consuma solo cibo industriale non salutare ma anche informazioni mediatiche di basso livello o che distorcono la realtà, e quindi nocive. Cibi saporiti, conditi, speziati attraggono inevitabilmente più di quanto cucinato in modo semplice: anche nella comunicazione mediatica vengono introdotti, ad arte, elementi attrattivi, quelli che il filosofo Karl Popper definì "spezie mediali", ossia ingredienti "di forte sapore", quali violenza, sesso, aggressività verbale, destinati a polarizzare l'attenzione. È, infatti, appurato che il sovraconsumo, il più delle volte, è legato alla "qualità" della proposta: questa sarebbe mirata ad assecondare i nostri istinti primordiali sopiti che ci attraggono verso il grasso, il salato e il dolce, e anche verso violenza, aggressività e sensazionalismo. Tutte cose socialmente rischiose e a farne le spese sono le fasce socialmente più svantaggiate, con meno risorse culturali ed economiche.

Se da un lato, infatti, l'abbondanza dell'offerta e la disponibilità di alimenti, anche pronti, al pari della moltiplicazione di prodotti mediali, hanno reso



possibile una loro fruizione immediata a basso costo, dall'altro lato hanno indotto e favorito, in entrambi i casi, un consumo "impulsivo" da parte dei soggetti più vulnerabili e impreparati; si pensi anche al mondo dei giovani e degli adolescenti, meno attrezzati a valutare i rischi legati a certi comportamenti. Per non cadere nel vortice del sovraconsumo, è necessario un adeguato livello di autocontrollo nella selezione di prodotti e di contenuti che possano arricchirci e favorire il nostro benessere.

La forte concorrenza indotta dalla massiccia offerta sui diversi mezzi di comunicazione (TV, PC, cellulari, tablet, ecc.) di programmi e pubblicità, mirati a "catturare" pubblico, ha portato a velocizzare i messaggi e a cercare di renderli sempre più attrattivi con



immagini ad alto impatto visivo ed emotivo. Questa "esigenza" commerciale ha contaminato anche il modo di comunicare la cucina e il cibo. Negli ormai onnipresenti programmi televisivi sul tema, la cucina viene proposta in velocità, con effetti sensazionalistici: cucina gridata e spettacolare; cibo

da vedere più che da mangiare. Lo stesso metodo si ripropone nelle riviste di cucina, dove prevale l'aspetto attrattivo delle fotografie e dell'impaginazione rispetto a quello dei contenuti. A fronte delle notevoli analogie riscontrate, va però evidenziato il diverso grado di consapevolezza che i due fenomeni di obesità registrano a livello della pubblica opinione.

In campo alimentare sono in atto, da un po' di tempo a livello internazionale e anche nazionale, iniziative e cam-

pagne mirate a promuovere un'alimentazione più sana unita all'invito a fare attività fisica. Nelle scuole, nelle mense scolastiche e aziendali, non è raro vedere comparire cibi sani e menu corretti dal punto di vista nutrizionale, soprattutto perché ci si è resi conto che i danni derivanti da un'alimentazione scorretta vanno ad incidere pesantemente sui costi sociali.

Poco ancora si è fatto, invece, per educare i consumatori ad una corretta assunzione di prodotti legati all'informazione; sicuramente non è stata ancora percepita appieno la pericolosità di un certo tipo di informazioni, in quanto più difficile da quantificare e da gestire, sia a livello individuale sia da parte delle istituzioni. Sarebbe auspicabile una presa di coscienza collettiva per educare le persone a gestire consapevolmente la sovrabbondanza di informazioni che quotidianamente riceviamo, in modo da poterne trarre soltanto gli effetti benefici e positivi.

See International Summary page 69

LA CUCINA ITALIANA PREMIATA DALL'ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

L'Assemblea Generale dell'Académie Internationale de la Gastronomie, tenutasi a Parigi il 1° febbraio 2015, ha assegnato numerosi premi, tra i quali spiccano i tre aggiudicati a Istituzioni e persone italiane.

*Il **Grand Prix de la Culture Gastronomique** è stato conferito ad ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno (Parma), per il suo ruolo nella costruzione di una nuova cucina italiana, valorizzando le sue radici culturali.*

*Un **Prix de la Littérature Gastronomique** è stato attribuito a "La storia di ciò che mangiamo" di Renzo Pellati, Accademico di Torino, membro del Centro Studi "Franco Marengli", per i valori culturali e la gradevolissima impostazione divulgativa del libro.*

*Il **Prix au Chef de l'Avenir** è stato assegnato a Pier Giorgio Parini, un giovane italiano che opera nel ristorante "Povero Diavolo" di Torriana (Rimini), per le sue notevoli presentazioni gastronomiche.*

Con questi tre premi, la cucina italiana si trova ben rappresentata nel quadro mondiale.

Diversamente da altre attribuzioni di premi, va infine rilevato che in questo caso non si tratta di classifiche e che un'istituzione o una persona non possono ricevere il premio più volte, almeno nella stessa categoria, come avviene per il Premio Nobel.



I grandi piatti classici

Le emozioni che la cucina suscita sono forse eterne, ma le ricette, gli utensili, le tecniche di cottura devono evolversi per non perdere la loro perfezione.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Che cosa è oggi un piatto “classico”? Mi ritornano in mente le definizioni di Ada Boni, di Jeanne Carola, di Auguste Escoffier, perfettamente sensate e aderenti alla realtà, ma allegramente non ne parlerò. Prendiamo piuttosto ad esempio una ricetta canonica della cucina napoletana: la minestra maritata. Per gli stranieri questa preparazione corre il rischio di sembrare una mera conseguenza del vicereame, una filiazione partenopea dell'*olla podrida*, o, al peggio, le conseguenze bollite di fame e miseria. A rimestare nel paiolo, un Masaniello lacerato e scalzo, greve di odori e sudori. Eppure, generazioni di uomini affamati l'hanno assaporata con passione, e con inveterato fervore continueranno a gustarla. Vincenzo del Tufo dichiarò che se il destino gli avesse concesso cento anni in più di vita, ne avrebbe consacrati almeno la metà al suo studio, alla ricerca

delle dosi e al raggiungimento dell'equilibrio aureo tra i suoi ingredienti. Deliberatamente ho scelto un piatto estremo, che non possiede mezze misure, che si adora o si detesta. Un piatto che richiede un atto di fede. Vengo allora alla mia tesi: classico è quel piatto che una Nazione, o un gruppo di regioni limitrofe hanno deciso di mangiare come se nei suoi ingredienti tutto fosse già previsto e stabilito, antico quanto l'universo e quindi oggetto di discussioni senza fine sulla presunta formula originaria. Un problema senza capo né coda. Tali dispute, per fortuna, di tanto in tanto variano. Per tedeschi, austriaci e altoatesini, i *knodel* sono un'invenzione geniale; per il resto del mondo, la noia fattasi cibo, né più né meno come la *blanquette de veau* o il risotto alla milanese. Assieme alla *wiener schnitzel* sembrano promettere una lunga immortalità, ma, pur assomigliando ad una divinità, non possono predire il futuro. Non è insana profezia affermare che domani saranno diverse dalle attuali. Fino ai trent'anni credevo, sotto l'influsso di Curnonsky, che la squisitezza fosse appannaggio di pochissimi piatti: adesso so che è comune anche tra le pagine di tantissimi mediocri manuali di cucina e nella tradizione orale. Così la mia ignoranza della cucina thailandese o ucraina è totale, ma sono sicuro che se avessi la possibilità di praticarle, troverei in esse quel gusto o quei sapori che fanno sospirare ad uno spirito satollo: “è un gran classico!”.

Al di là delle barriere linguistiche, intervengono anche quelle politiche e sociali. Il *mulligatawny*, classica zuppa anglo-indiana, al di là del canale della

Manica non interessa praticamente nessuno, meno ancora del *pudding*, così come per le alici indorate e fritte nessuno si emoziona al di là del Po e anche un po' più giù. La gloria, la fortuna, la classicità di un piatto dipendono, insomma, dal coinvolgimento o dall'indifferenza di generazioni di folle anonime, meglio se figlie del popolo e serve della gleba, che con assiduità le mettono alla prova nell'intimità dei loro focolari. Le emozioni che la cucina suscita sono forse eterne, ma le ricette, le formule, gli utensili, le tecniche di cottura devono costantemente cambiare, evolversi, sia pure con impercettibile lentezza, per non perdere le loro qualità, il loro pregio, la loro perfezione. Si consumano a misura che nuove generazioni di commensali le fanno loro, che se ne appropriano. Da qui il pericolo di affermare che esistono piatti classici che lo saranno per sempre. Ciascuno dubita della sua abilità e dei suoi espedienti. Io, che mi sono rassegnato a mettere in dubbio l'indefinita durata delle tagliatelle alla bolognese e degli spaghetti a vongole, oggi, vittima forse della globalizzazione o delle mode imperanti, credo nella cucina molecolare e nel *cous-cous*.

Classico non è un piatto che possieda determinati ingredienti e specifiche tecniche di cottura o quella precisa salsa, è un piatto che generazioni di uomini, incalzate, in ogni tempo, da un gagliardo appetito ma con mezzi e possibilità sempre più estesi, spinte da ragioni diverse, mangiano con arcano e rinnovato impegno e con incomprensibile lealtà.

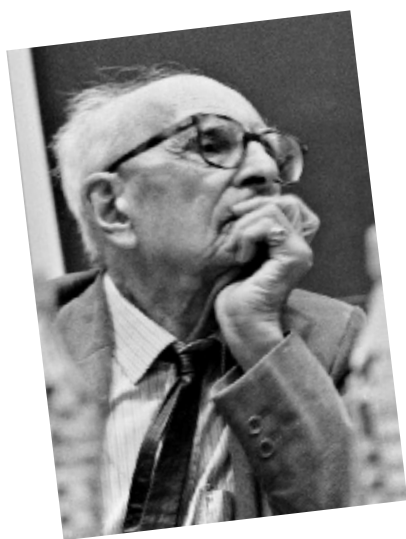
See International Summary page 69



Dal miele alle ceneri

L'alternarsi di periodi di abbondanza, come il Carnevale, e morigeratezza, come la Quaresima, costituisce la celebrazione rituale dei due estremi, comune a tutte le popolazioni.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



Che cosa lega il miele alle ceneri ed entrambi alle nostre usanze del Carnevale e della Quaresima? Nel suo secondo volume di analisi dei miti amerindiani, Claude Lévi-Strauss si sofferma su alcuni in cui il miele ha un ruolo non marginale (*Dal miele alle ceneri*, Il Saggiatore II, 1970).

Il miele ricade nella sfera del *naturale*, del *crudo*, del *dolce* e dell'*umido*; pertanto, per indagare il significato nascosto dei miti del miele, Lévi-Strauss ne ricerca altri, in cui una sostanza, che ricada nella sfera del *culturale*, del *cotto*, dell'*amaro* e del *secco*, abbia un ruolo altrettanto non marginale.

Il miele è una sostanza commestibile, che si antepone allo sviluppo della cucina. Si potrebbe controbattere che nelle nostre tradizioni mediterranee sia entrato ben presto nelle ricette che privilegiavano il gusto dolce. Tuttavia, anche nei nostri miti (romani e greci), il suo uso come alimento pronto e finito ha chiaramente preceduto quello di ingrediente delle pietanze agro-dolci di epoca storica.

E quale è quel frutto della terra, che oltre ad avere qualità opposte al miele, viene "dopo" la cucina? È il tabacco, il quale non viene consumato né allo stato crudo, come il miele, né dopo averlo esposto al fuoco per cuocerlo, come la carne, ma lo si incenerisce, per aspirarne il fumo.

Così Lévi-Strauss identifica, un po' alla volta, la sequenza di miti, che, partendo dal miele, arriva al tabacco, descrivendo dapprima quello che lui chiama un "crepuscolo degli dei", "una disgregazione ineluttabile: da un'età dell'oro nella quale la natura era docile all'uomo e

prodiga verso di lui, passando per un'età del bronzo nella quale l'uomo disponeva di idee chiare e di opposizioni ben nette, per mezzo delle quali poteva ancora padroneggiare l'ambiente, a uno stato d'indistinzione tenebrosa dove nulla può essere incontestabilmente posseduto e tanto meno conservato, poiché tutti gli esseri e le cose sono mescolati".

E su come si sia giunti a questa situazione non vi sono dubbi: "è con la nascita di un'economia neolitica, la quale determina la moltiplicazione dei popoli e la differenziazione delle lingue e dei costumi, che secondo i miti appaiono le prime difficoltà della vita sociale".

Se ne *Il crudo e il cotto*, Lévi-Strauss aveva evidenziato il ruolo della cucina, quale meccanismo capace di far progredire la popolazione umana dallo stato naturale al dominio culturale, in questi miti sui "dintorni della cucina" il *focus* riguarda la contrapposizione tra scarsità e abbondanza.

Infatti è proprio questa opposizione che può mettere in discussione la funzione della cucina, giacché l'alternanza delle stagioni (alcune favorevoli alla raccolta di alimenti e altre decisamente avverse) porta con sé la dovizia o la penuria, che, in quanto tale, non consente di praticare l'arte della cucina.

Ed è solo attraverso l'instaurarsi di un rapporto efficace con il sovrannaturale, che l'*impasse* può essere superato. Solo instaurando una stretta relazione di tipo filiale (*pater* = nutrittore) con le divinità si possono ottenere garanzie sul fatto che la ristrettezza sia temporanea, transitoria.

E il tabacco, per le sue qualità, rappresenta il mediatore culturale scelto dalle



popolazioni amerindiane, per ricostruire ciò che l'azione del miele aveva disgregato e per ristabilire una comunicazione fra l'uomo e l'ordine soprannaturale, secondo una modalità che ricorda quella del fumo delle carni arrostiti nei sacrifici, che salendo in cielo, arrivava alle dimore degli dei dell'Olimpo (si veda l'articolo *L'incanto dei fumi*, sulla rivista di luglio 2013).

Tuttavia la contrapposizione tra scarsità e abbondanza, non è stata fonte di preoccupazione solo per le popolazioni amerindiane; cosicché Lévi-Strauss, nella sua opera, fa anche riferimento all'aspetto culinario cerimoniale del ciclo Carnevale-Quaresima, studiato da Arnold Van Gennep (*Manuel du Folklore français contemporain*, Paris, 1937-58).

Sia pur con le varianti regionali, non si può non notare, infatti, il contrasto tra la smodatezza alimentare tipica del Carnevale e la morigeratezza del periodo successivo. Durante tutto il Carnevale,

occorre "mangiar di grasso": zeppole, tippulas, bignole, farseu, fritole, castagnole, nigelan, krapfen, sfincitelle, tortelli, bomboloni, cicerchiate, fregnacce, zippulas, panzarotti, ravioli.

Questa smodatezza non trova la sua spiegazione nella necessità di dare fondo alle scorte, prima delle astinenze quaresimali, ma piuttosto nella celebrazione rituale ravvicinata dei due estremi, costituiti dalla prosperità e dalla carestia, tra cui oscillano tutte le popolazioni: ossia tra una condizione culturale (governata dalle scelte compiute dall'umanità e quindi

di "addomesticata") e una naturale (soggetta all'ordine cosmologico e perciò imponderabile).

Poiché la capacità di "domesticare" la natura, da parte dell'umanità, non è tuttavia sufficiente per garantire a quest'ultima, sempre e comunque, l'abbondanza, il *corpus* mitologico e il rituale hanno lo scopo d'influenzare gli eventi e le forze cosmologiche a favore del-

l'umanità o di assicurare un'alleanza con la divinità.

È su simili concezioni primitive che si è innestata la religiosità cristiana, con la celebrazione del Cristo morto il venerdì santo, accompagnata da una severa astensione dal cibo, che doveva durare fino a quando, liberate le campane per annunciare la Resurrezione, era possibile passare dall'estremo digiuno, al festino con l'agnello pasquale e il vino rosso. Compiuto il sacrificio necessario per rinnovare l'alleanza con la divinità, si era anche nella condizione di poter sperare di non doversi trovare in futuro in una condizione di scarsità.

Indipendentemente dalle specifiche ideologie religiose, gli studi comparativi dimostrano così che nel Vecchio Mondo il passaggio dall'inverno alla primavera costituiva il momento in cui l'aspettativa per la fine delle ristrettezze e l'inizio di un periodo favorevole alla raccolta e alla produzione alimentare raggiungeva l'acme.

ROBERTO DOTTARELLI

See *International Summary* page 69



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

MARZO

21 marzo - **Borgo Val di Taro, Parma Terre Alte, Salsomaggiore Terme**

Convegno "Risorsa dell'Appennino parmense: selvaggina e cacciagione tra tutela e valorizzazione"

28 marzo - **Delegazioni della Romagna, delle Marche e di San Marino**

Convegno "Le paste fresche tra Romagna e Marche"

MAGGIO

10 maggio - **Lecco**
Ventennale della Delegazione

Convegno "Bitto e stracchino in Valsassina: due culture, civiltà, identità diverse nell'anima montana del territorio lecchese"

24 maggio - **Delegazioni di Pordenone e Treviso-Alta Marca**
Convegno "Cucina e fame della Grande Guerra"

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"

I gamberi dell'ultima cena

Presenti negli affreschi dei Baschenis, rappresentano una delle suggestive simbologie della tavola pasquale.

DI GIANNI GENTILINI
Accademico di Trento

Nei pressi di Carisolo in Val Rendena, su un ripido scoglio boscoso a strapiombo sul fiume Sarca, sorge la trecentesca chiesa di Santo Stefano. La sua severa architettura alpestre racchiude alcuni tra i primi affreschi del pittore bergamasco Simone Baschenis, che, se pur ancora incerti stilisticamente, risplendono per i vivaci cromatismi. Tra tutti riveste un interesse estremamente particolare un'ultima cena, eseguita forse già nella seconda metà del Quattrocento. Infatti, si rimane da subito un po' sorpresi di fronte al tripudio di trenta vivaci gamberi rossi che costellano il candore della tovaglia. In verità, non è l'unica ultima cena ad avere questo carattere peculiare: gli stessi Baschenis (una famiglia di frescantì originari della Valle Averara, in quel di Bergamo, attivi in

Trentino per quasi un secolo, dal 1450 al 1550 circa) ne hanno realizzate molte altre in località vicine, pure dotate di tavole ricche di gamberi.

A Carisolo, come negli altri casi, la tavola si presenta densa di suggestive simbologie: il vino e il pane non possono mancare, sono gli elementi fondanti del rito eucaristico. Anche l'agnello è presente: rappresenta il simbolo del sacrificio dell'"agnus Dei", ed è il ricordo della biblica cena ebraica durante la quale, con il sangue di quell'animale, si segnarono gli stipiti delle case degli Ebrei affinché i loro primogeniti venissero risparmiati dalla morte. Tuttavia resta indubbio che alla domanda su cosa ci facciano dei gamberi sulla tavola dell'ultima cena sia ostico rispondere. Forse qualche risposta sono riuscito a trovarla: non sono stato





certo l'unico ad essere rimasto intrigato da questa apparente stranezza. Da bambino, pescando in un torrente d'alta montagna, mio padre mi svelò il segreto delle rare trote salmonate, quelle che, soprattutto dopo la cottura, assumevano un particolare colore rosato: mi mostrò minuscoli crostacei, dai quali, cibandosi, le trote acquisivano il potere di cambiar colore. Più tardi, di quei crostacei avevo visto anche la versione adulta, di colore chiaro, marroncino-verdastro e con gli arti e l'addome pallidi. Rarità... Tuttavia non è sempre stato così per il gambero di fiume (*Austropotamobius pallipes*, Le-reboullet 1858). Occupandomi d'etimologia, mi ero chiesto d'onde venisse il nome della Val d'Astico, contigua al Trentino e percorsa appunto dal torrente Astico. La risposta più ragionevole era che già ai tempi dei Latini vi si facesse pesca di gamberi di fiume, come potrebbe indicare un originario "*vallis astaci*" ossia "val del gambero"; ma il nome italiano potrebbe celarsi anche dietro a numerosi altri toponimi del genere di "Gambarana", "Gambellara" ecc. L'animale in questione doveva dunque essere tutt'altro che una rarità. Il progressivo avvelenamento tecnologico delle colture agricole ha estinto, nei fondovalle, specie ben più resistenti, e se tutto poi finisce in acqua, figurarsi la fine di questi fragili gamberi, molto sensibili anche all'inquinamento organico e che necessitano di acque pulitissime e fredde. A partire dal 1859, inoltre, il gravissimo danno dovuto alla "peste dei gamberi", ha portato a una drastica rarefazione della specie. Poi sono arrivati anche i competitori, e anzitutto due crostacei di origine americana. Prima di queste catastrofi,

i gamberi di fiume nostrani rappresentavano, però, una vera e propria risorsa alimentare, la loro pesca era facile, bastava la pazienza come pressoché unica attrezzatura. Nessuna meraviglia di ritrovarli in tavola e anche se Bonvesin da la Riva (Milano, circa 1240-1315) lo riteneva cibo prelibato per palati nobili in periodo quaresimale, la sua testimonianza non ne esclude certo l'uso diffuso. Le difficoltà di approvvigionamento di pesce nelle zone montane potrebbero bastare a giustificare il consumo nell'arco alpino, almeno presso torrenti o fiumi ricchi della specie, nei periodi nei quali l'uso della carne era prosritto. D'altra parte, a Praturlone, in provincia di Pordenone, cinque crostacei di fiume sono posti su una tavola diversa da quella dell'ultima cena, in un affresco del 1503 che raffigura dei pellegrini diretti a Santiago di Compostela.

Nel Levitico (11, 10) è scritto che "Di tutti gli animali, che si muovono o vivono nelle acque, nei mari e nei fiumi, quanti non hanno né pinne né squame, li terrete in abominio", e la regola vale ancora tanto bene per gli Ebrei, secondo i quali nel vero cacciucco alla livornese (ricetta ebraica) non vi dovrebbero essere crostacei... Cosa si nasconde dunque dietro a quei crostacei presentati in una cena che anzitutto rientrava nel rituale alimentare dettato dalla tradizione biblica?

Il 1475 aveva visto a Trento una Pasqua di sangue: la condanna e la persecuzione degli Ebrei trentini, considerati come minaccia per l'ortodossia, nonché la figura del martire noto come "San Simonino" avevano trovato vasta eco in molte aree del Nord Italia: nessuna meraviglia che quei crostacei, posti sulla tavola del Signore, volessero segnalare chiaramente la distanza e le differenze tra il mondo nuovo del Vangelo di Cristo e quello antico dei precetti biblici, ai quali gli "eretici" Ebrei si ostinavano a rimanere fedeli. A tale interpretazione, che ha ampie giustificazioni storiche e geografiche, se ne possono accostare altre di marca più strettamente religiosa: è assai sugge-

stivo il fatto che il gambero di fiume cambierebbe stagionalmente il carapace durante le mute, uscendo dunque come resuscitato dall'esoscheletro, simile al crostaceo morto. Quindi si tratterebbe d'una simbolica raffigurazione della resurrezione, significato questo forse nascosto anche nella caratteristica dell'animale di mutar colore in uno splendente rosso vivo alla cottura, quasi un'allusione al Cristo che con la morte cambia natura, facendosi luminosamente diverso. In questo secondo caso, potrebbe però essere riconosciuto pure un richiamo alla transustanziazione che venne allora annunciata durante l'istituzione del rito della messa. Peraltro un affresco trecentesco, nel Palazzo della Ragione a Padova, mostra una rara raffigurazione astrologica medievale dove si vede il segno zodiacale del cancro rappresentato da un gambero di fiume. Tale coincidenza (o confusione), evidentemente possibile a quell'epoca, ha autorizzato alcuni a vedere in questi animaletti posti sulla tavola dell'ultima cena il segno del passaggio del sole (inteso in tal caso come immagine del Cristo) dal suo massimo splendore nella stagione estiva al suo declino in quella autunnale, segnato appunto dalla costellazione del cancro. Il corrispondente gambero di fiume sarebbe, quindi, simbolo della fine che inizia e presagio della prossima morte sulla croce.

Difficilmente sapremo con assoluta certezza quale delle tante ipotesi possibili sia quella vera, anche se qui si propende decisamente per quella che vi vede la sottolineatura della distanza tra il nuovo mondo evangelico del Cristo e quello antico della tradizione biblica ebraica. Certo è che quelle ultime cene quattrocentesche che appaiono tra le Alpi ricordano un mondo antico, ormai stravolto da radicali cambiamenti. Un'importante tradizione alimentare quaresimale sarebbe dimenticata se non continuasse a ricordarcela quel che uscì dal pennello dei Baschenis e di altri maestri del tempo passato.

GIANNI GENTILINI

See International Summary page 69



Il pane abruzzese

Da quello giallo al selvaggio, da quello di Pasqua al pane Polifemo, sono molte le varietà tipiche delle diverse province della regione.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti



In Italia sono state individuate quasi 300 tipologie di pane e l'Abruzzo fornisce un buon contributo a questa ricchezza tradizionale. L'utilizzo di varietà di grano locale o di farine miste con cereali diversi, farine integrali o in parte integrali, macinate da poco, con lievito naturale a pasta acida e quindi a lievitazione lenta, che permette una completa trasformazione delle proteine in aminoacidi, lo sviluppo di alcuni acidi secondari in grado di ampliare la gamma delle sensazioni gustative e di mantenere una consistenza e una fragranza ottimale del pane, e poi la cottura lenta al forno a legna "regalano" un pane fragrante, morbido, pieno di sapore e durevole nei giorni. Il pane, "grazia di Dio", è stato, fino a qualche decennio fa, l'alimento fondamentale delle classi più povere; raro quello di frumento, più diffuso il pane nero che a volte sostituiva il quotidiano pane giallo di granturco, per le classi sociali povere era più fre-

quentemente quello "selvaggio" (detto anche alloiato quando si utilizzava il loglio come integratore), cioè un impasto di farine ricavate da legumi, erbaggi ed elementi più disparati, dalle ghiande ai lupini alla segale e, da ultimo, al mais. La farina di grano tenero, se presente, lo era solo in minima parte.

I pani con farina di grano, riferiti alle classi socialmente benestanti, più diffusi nella seconda metà dell'Ottocento, erano sostanzialmente quattro: neri, composti unicamente da tritello; bianchi col solo fiore di farina; pani comuni cioè misti di fiore e tritello; e quelli di solo fiore di farina e ben cotti, detti di "lusso". Comunque, la panificazione con il grano tenero, fino ai primi due decenni del Novecento, riguardava solo il 10% della popolazione abruzzese, pertanto la tradizione alimentare registrava, nelle campagne, quasi esclusivamente pane di mais, cotto nel forno a legna, a forma di semicerchio, chia-





mato anche “pane rozzo” (da cui il termine parrozzo di Gabriele D’Annunzio). Dopo il 1925, con la coltivazione del frumento di tipo duro chiamato “grano Cappelli”, in onore del Senatore Raffaele Cappelli, si iniziò a panificare con la farina di grano duro sia nelle famiglie sia nei forni dei centri abitati. Attualmente, diverse sono le tipologie di pane tradizionale che vengono ancora prodotte e commercializzate. Il “pane con le patate” è prodotto in particolare nelle province di Teramo e L’Aquila, e trae origine dalla necessità di ottenere il pane, con un risparmio di farina, mediante l’aggiunta di un altro prodotto vegetale a minor costo. Presenta un colore piuttosto scuro in superficie e a volte ha sulla crosta punti più bruniti per la presenza di piccoli frammenti di patate non ben sminuzzate che, durante la cottura, assumono un colore più marcato. Ha un sapore più intenso, rispetto al pane prodotto solo con farina, e un profumo molto gradevole soprattutto appena sfornato, risultando morbido e fragrante. Il “pane duro Cappelli” si produce in provincia di Chieti, e si ottiene da farine di omonima varietà di frumento duro “Cappelli”; presenta una colorazione interna giallo paglierino, con pronunciati alveoli di forma ovale. Il segno di una buona lievitazione è, a cottura avvenuta, la presenza di alveoli nella pagnotta,

come recita il proverbio “pane negli l’ucchie e casce senz’ucchie” pane con gli occhi (alveoli) e formaggio senza.

Il “pane casereccio aquilano” si presenta con una tipica forma di filone, con crosta di colore marrone-dorato più o meno scuro, croccantezza e fragranza tipica del cereale tostato, piccola alveolatura della mollica, omogenea e uniforme di colore bruno chiaro, odore penetrante e appetitoso. La durata nel tempo di questo pane evitava cotture troppo frequenti, si utilizzavano in maniera razionale i forni, vista la loro scarsa disponibilità, e si limitava l’antica tassa sulla cottura del pane denominata “il focatico”.

Il “pane di Pasqua” è tradizionale dell’area di Lanciano. Viene preparato utilizzando: farina, uova, olio extravergine di oliva dell’area di produzione, lievito madre, lievito di birra, sale, pepe macinato, formaggio vaccino e salumi tipici. Il “pane al canestro” è tradizionale della provincia di Pescara: di forma rotonda, fatta lievitare in canestri di vimini con utilizzo di teli idonei ad assorbire l’umidità del pane in fase di lievitazione e ad aiutare la formazione della crosta. Il “pane cuscinetto”, a forma rettangolare, come un cuscino, è prodotto in provincia di Pescara. Caratteristica la cosiddetta doppia lavorazione, che determina una mollica molto bianca, con alveoli uni-

formi, crosta sottile e assai friabile e una consistenza della fetta, ricca di aroma ma leggera. Il “pane di mais” è prodotto in tutto il territorio dell’Abruzzo e viene preparato soprattutto nei mesi freschi e freddi. Gli ingredienti utilizzati sono: farina di grano tenero, farina di mais, lievito di birra e sale. Il “pane spiga”, fatto con farina di grano tenero e prodotto nella zona di Vasto, prende il suo nome dal fatto che nella parte superiore vengono praticati, prima di infornarlo, dei piccoli tagli che ricordano la spiga del grano. Il “pane con le uova” fatto con farina, uova, patate, strutto, sale e pepe, è diffuso specialmente nella zona di Teramo, e si accompagna bene ai piatti rustici della zona. Il “pane turbo” è un prodotto tipico di Tortoreto Lido, in provincia di Teramo, e si presenta come una ciambella allungata e schiacciata, con la parte superiore incisa a rombo, molto croccante, con mollica quasi inesistente. Il “pane Polifemo” è tipico della zona di Teramo. Deve il suo nome alla grossa pezzatura, che può raggiungere anche i 3 kg di peso: un autentico ciclope della panetteria.

La ricetta del “pane nobile di Guardiagrele” risale al Medioevo. Le zone interessate alla sua produzione sono quelle pedemontane di Bocca di Valle e di Guardiagrele. Per l’impasto si utilizza una complessa miscela di farine tipo ‘00’, integrale, di mais, avena, orzo, miglio e segale, con semi di sesamo, olio extravergine di oliva, formaggio, acqua, sale, lievito madre e una piccola quantità di lievito di birra, ottenendo un caratteristico profumo speziato. La crosta è di colore nocciola ambrato, la mollica è morbida e spugnosa con occhiatura regolare. Il “pane di solina” fatto con la farina di solina, antica varietà di grano tenero tipico delle campagne abruzzesi, presenta un colore tendenzialmente scuro, il profumo fragrante per lungo tempo e il sapore piacevolmente amarognolo. Al taglio risulta compatto, con la mollica dall’occhiatura piccola, regolare e ben distribuita.

GIANNI DI GIACOMO

See International Summary page 69



La Pasqua e il risveglio della natura

Un connubio di simboli e tradizioni popolari che arricchisce la cucina della festa.

DI ARNALDO GRANDI
Accademico di Pordenone

La primavera e la Pasqua hanno evidenti stretti legami: la Pasqua è simbolo di resurrezione, messaggio di rinnovamento, apertura a nuove speranze e la primavera è la testimonianza del risveglio della terra, della fioritura di nuovi germogli, dell'inizio di nuove realtà e, in quest'ottica, scrive Bern Williams: "Il giorno in cui il Signore ha creato la speranza, è stato probabilmente il giorno stesso in cui ha creato la primavera". La Pasqua cade nella prima domenica dopo il plenilunio che segue l'equinozio di primavera, vale a dire nel giorno in cui si passa dalla stagione di riposo dei campi a quella della nuova semina, della nuova vita, e così, come spesso accade, simboli e segnali di tradizione popolare, a volte pagana, si mescolano e si intersecano con eventi legati alla religiosità.

Afferma Pellegrino Artusi "Il mondo ipocrita non vuole dare importanza al

mangiare, ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del meglio" e così il cibo, la qualità del cibo, diventa condizione imprescindibile che si lega ad offerte le cui origini si perdono nella notte dei tempi e la cui scelta è legata al territorio e al normale andamento delle leggi della natura. Un momento del gioioso risveglio della terra è quello dell'offerta di primizie dei campi, le quali vanno ad arricchire la rappresentazione conviviale che, nella tradizione popolare, trova particolare vigore dopo il regime austero legato alle difficoltà del periodo invernale. La tradizione pasquale si adegua a queste realtà.

La volontà di stare insieme, il desiderio di ritrovarsi non possono esprimersi se non con incontri a tavola, dove primeggiano piatti tipici che spesso richiamano simboli delle festività religiose: la proposta di arrosti di agnello o capretto, di





uova, di fresche verdure e di dolci particolari. A questa convivenza fra ritualità religiosa, tradizioni e andamento stagionale, va ascritta la proposta di carne di agnello o capretto, usati anticamente per i sacrifici divini, e che nella simbologia cristiana rappresentano il sacrificio sulla croce. L'uso dell'agnello era già presente nella pasqua ebraica, nata come festa pastorale, poi come festa agricola in cui venivano proposte le primizie della mietitura fino ad arrivare al preciso riferimento dell'episodio della fuga dall'Egitto. In tale episodio si narra come agli Ebrei venne imposto di uccidere un agnello di un anno, consumandone in piedi le carni arrostiti e segnando col suo sangue le porte delle abitazioni cosicché i primogeniti sarebbero stati salvati dall'angelo sterminatore. A questo proposito è indicativo il fatto che la parola Pasqua derivi dal termine ebraico *Pessach* che significa passaggio, riferito appunto a quello del mar Rosso. Nella tradizionale Pasqua ebraica si consuma carne di agnello arrostito intero, si usano erbe rosse e pane azzimo, quali cibi semplici che ricordano le sofferenze del popolo dell'esodo e si offrono uova come indicatore dell'eternità della vita.

Compare un altro elemento fondamentale nella tradizione culinaria pasquale e ben presente nell'utilizzo in epoca primaverile (ricordiamo le nostre *fortajade*): l'uso delle uova è un simbolo significativo del periodo e anche questo fatto è strettamente legato a manifestazioni addirittura preistoriche in riferimento alla fertilità e alla rinascita nelle feste pagane primaverili.

L'industria moderna ha fatto ricca propaganda nell'offerta di uova di cioccolato con o senza sorpresa, ma il loro uso, nel tempo pasquale, è un evento di antiche tradizioni che viene assunto come simbolo di tale periodo: "Omne vivum ex ovo" era un antico detto che affermava come ogni vita origini da un uovo ed esso diventa simbolo di fertilità. Le uova

hanno una storia antichissima, di tradizione pagana: proprio perché l'uovo, simbolo della vita che nasce, è all'origine del mondo, e presso Greci, Cinesi e Persiani, nelle feste primaverili, venivano scambiate come dono ben augurante di abbondanza e di ritorno alla vita. Gli antichi Romani usavano seppellire un uovo dipinto di rosso per propiziare un buon raccolto; inoltre, nel culto di Cerere, era abitudine che le celebranti portassero in processione un uovo, e gli antichi cristiani, nel proclamare la nuova vita, offrivano uova benedette ai fedeli.

Secondo gli antichi Egizi, l'uovo cosmico creato da Ptah, deposto sulle rive del Nilo e covato dall'oca sacra, si apriva con la primavera e ne nasceva Ra, il sole; nei Paesi nordici si celebrava la primavera e la fertilità portando uova, con cerimonie dedicate, alla dea Ostara e ricordiamo come sia significativo che dalla stessa etimologia di Ostara derivino in inglese i termini *Easter* e in tedesco *Oster*, che significano Pasqua.

Sulla base di queste antiche tradizioni, credo sia esperienza di molti quella della colorazione di uova sode con metodi artigianali (con cipolle cotte e tè per il marrone, con foglie d'edera e ortica per il verde, con zafferano e cumino per il rosso). Era tradizione pasquale, fra i ragazzi, di gareggiare nel far rotolare le proprie uova sode colorate in modo che esse cozzassero contro quelle degli avversari: le uova che si rompevano venivano sequestrate e mangiate dal vincitore e, poiché esistevano vecchie tradizioni famigliari in cui l'abilità di cottura e di pittura rendeva più resistenti i gusci, c'era chi si faceva autentiche scorpiate di uova sode. In-

consapevolmente si metteva in atto una pratica di tradizione certamente antica, probabilmente di origine celtica, in cui venivano fatte rotolare le uova giù per le colline per festeggiare la primavera. Infine, sulle mense italiche, a fine pranzo, vi è l'inevitabile trionfo dei dolci pasquali, variamente rappresentati nelle tradizioni regionali, dove pure si evidenzia come, con il cristianesimo, molti riti anche pagani, legati al concetto di primavera, siano stati recuperati e numerosi simboli acquisiti.

Basterebbe ricordare la colomba pasquale - legata all'episodio del Diluvio Universale, simbolo di pace - ad indicare l'inizio di un'epoca nuova, o il coniglietto, anche di cioccolato, che ricorda le tradizioni nordiche di feste di primavera dedicate alla dea Ostara, il cui simbolo era un coniglio o una lepre, animali noti per la loro prolificità, o la pastiera napoletana, fatta risalire alla leggenda della sirena Partenope che emergeva dalle acque del Golfo di Napoli allietando gli abitanti con canti così coinvolgenti, che si decise di inviarle sette fanciulle con doni rappresentati da farina, ricotta, uova, grano tenero, acqua di fiori d'arancio, spezie e zucchero: la sirena depose i doni ai piedi degli dei che, con arte divina, mescolarono gli ingredienti, creando la famosa pastiera.

Quindi Pasqua e primavera, in un connubio che ci invita a celebrare l'ineguagliabile arte italica della cucina, per la gioia degli occhi e del palato, dando credito a quanto sostiene Manuel Vázquez Montalbán quando afferma che "In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia".

ARNALDO GRANDI

See International Summary page 69

LA FUJAZZA DI PASQUA

È uno dei dolci pasquali più antichi in Carnia, a base di farina di granturco, di frumento, un po' di segala, uvetta, zucchero, fettine di mele o fichi secchi, lievito e sale. Una screpolatura lascia vedere le uvette all'interno. Veniva cotta sotto le braci poggiata su foglie di vite.

PIETRO ADAMI
da "La cucina carnica"



Un pranzo aristocratico napoletano

In una guida del Cinquecento, su Napoli e i suoi dintorni, si descrive un sontuoso banchetto.

DI LUCIO FINO
Accademico di Napoli-Capri

Fino alla metà circa del XVII secolo fu molto diffusa, nel Viceregno di Napoli, una sorta di piccola guida della città e di alcuni suoi dintorni, quella pubblicata per la prima volta nel 1549 da Benedetto Di Falco con il titolo *Descrittione dei luoghi antichi di Napoli e del suo Amenissimo distretto*. L'opera ebbe ben sette edizioni fino al 1680.

Di Falco - definito da Benedetto Croce "il primo descrittore di Napoli" - era

un erudito napoletano, autore di scritti di varia letteratura, e membro dell'Accademia degli Incogniti con il nome di Astemio. Scrisse l'opera con l'intento soltanto di giovare alla sua patria "rinnovellando le Antiche e le Moderne sue ricchezze".

La sua descrizione si articola attraverso un itinerario alquanto frammentario, che da Posillipo porta a Piedigrotta, poi a Chiaia, fino a Monte Echia e a Poggioreale, durante il quale, ricorrendo continuamente a fonti più o meno antiche, si sofferma a descrivere chiese, palazzi, porte e fon-

tane, intramezzando la narrazione con aneddoti e frammenti di storie, ma senza mostrare mai alcun interesse per gli architetti o per gli artisti autori delle opere descritte. Nel suo ideale percorso,

Di Falco descrive anche le antichità di Napoli, per poi illustrare quelle più celebri dei Campi flegrei. Accenna, infine, ad ogni aspetto della vita cittadina, alle diverse Accademie e alle maggiori famiglie nobiliari, per concludere lodando le virtù terapeutiche delle terme flegree attraverso un piccolo affresco ridente ed estremamente piacevole.

L'opera del Di Falco contiene, *in nuce*, gli intenti di una guida intesa nel senso moderno del termine, ma non ne ha la struttura e non è frutto di un'attenta analisi delle fonti antiche, né di un'approfondita lettura degli stravolgimenti politici e urbanistici del suo tempo; piuttosto è da considerarsi il risultato di una rivisitazione della città da parte di un vivace erudito.

In questa sede, la *Descrittione* del Di Falco viene allora ricordata perché alcune sue pagine sono dedicate al "sontuoso magnar de' signori", alle tavole e alle squisitezze gastronomiche degli aristocratici napoletani, riferimento che non compare quasi mai nelle numerose guide di Napoli e dei suoi dintorni, pubblicate tra il Cinquecento e la fine dell'Ottocento.

Trovandosi nella strada degli Orefici, il Di Falco innanzitutto ricordò che, in anni non molto lontani, i principi e i baroni del Regno usavano mangiare in piatti d'argento e bere in coppe d'oro; poi osservò che, se si entrava nelle sale dei palazzi più belli e ricchi di Napoli, si poteva ammirare, tra l'altro, anche una tavola piena di vasi di cristallo decorati con smalti e argenti, tutti colmi di diverse bevande e di vini particolarmente preziosi. Nel mezzo di una sala, poi, si poteva vedere una





mensa circondata da eleganti servitori che, con piatti d'argento tra le mani, aspettavano le minute e delicate carni tagliate da un esperto cuoco. Più avanti, infine, si poteva osservare una lunga mensa coperta con due bianche tovaglie sovrapposte, entrambe di finissima tela d'Olanda, colme di numerosi profumati e bianchi gelsomini e di rami e foglie di cedro di colore oro. Su questa sontuosa e signorile mensa si usava disporre i bianchi tovaglioli, ciascuno con un coltellino su un lato; e tra ogni coppia di tovaglioli c'era sempre un bel bicchiere pieno di vino Vernaccia

in cui si usava bagnare delle particolari cialde. Proprio, su questa mensa venivano serviti i primi antipasti, ossia pignolate, paste reali, mostaccioli, spicchi di arancia dolce zuccherati, e marmellate di cedri e di limoni. Dopo questi primi cibi, erano serviti altri antipasti, ossia fegatelli arrostiti, tra molliche di pane bianco e avvolti in profumate foglie di lauro, tenere animelle di un capretto, o lesso di vitello.

Terminati gli antipasti, un severo maggiordomo ordinava, con gli occhi, ai paggi di procedere immediatamente, servendo il biancomangiare e carni bollite con diverse verdure e variamente condite. A questo punto, prima di servire gli arrostiti, i tovaglioli, fino allora usati, erano sostituiti con altri nuovi. Finalmente, si giungeva al momento

centrale del pranzo, con l'arrivo sulla mensa di più tipi di arrosto, cotti e conditi in modi diversi; e mentre si mangiava con cortigiana modestia, disdegnando i fastidiosi e ignoranti buffoni, era possibile ascoltare racconti di saggi e onorati cavalieri, oppure di qualche erudito.

Terminata la cena, sontuosa e varia, era possibile godere di un soave profumo proveniente dai fumi uscenti da alcuni panni di lino avvolti sulla mensa, a forma di torre e con molte pieghe, tra cui si trovavano inseriti opportuni stuzzicadenti. Tolta a questo punto la prima tovaglia, sulla seconda venivano disposti diversi pezzi di torta marzapane, altri dolci di zucchero e cotognate.

LUCIO FINO

See International Summary page 69

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

● **Testi degli articoli:** è necessario che i testi vengano inviati per via elettronica, in formato word (no pdf) utilizzando questo indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

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

● La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della redazione, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **Rubrica "Dalle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella **lunghezza massima di 2.500 caratteri spazi inclusi**.

● Ricordiamo che, anche in questa Rubrica **non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire**, inoltre, **l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", **venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1.000) spazi inclusi**, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

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



Incontro di culture a tavola

Un convegno internazionale sulle cucine friulana, slovena e veneta.

DI ROBERTO ZOTTAR
Delegato di Gorizia



Nella splendida cornice della “Sala del Conte” del Castello di Gorizia, si è tenuto un interessante convegno, anteprima dell’undicesima edizione di “Gusti di frontiera”. La Delegazione e l’Amministrazione Provinciale di Gorizia, nell’ambito dei progetti di cooperazione europea Italia-Slovenia “Solum & Heritaste”, hanno organizzato un convegno internazionale sul tema “Incontro di culture a tavola”, per analizzare, partendo dalle peculiarità delle cucine friulana, slovena e veneta, le influenze positive che hanno avuto sulla cultura gastronomica del Friuli-Venezia Giulia e, in particolare, di Gorizia.

Dopo i saluti delle autorità, sono iniziati i lavori sotto la guida di Renzo Mattioni,

Coordinatore Territoriale della regione. La cucina friulana, slovena e veneta sono stati i temi centrali della relazioni tenute da Massimo Percotto, Delegato di Udine; di Slavica Plahuta, già Direttrice dei Musei di Nova Gorica; da Giorgio Viel, Direttore del Centro Studi Territoriale.

Roberto Zottar, Delegato di Gorizia, ha parlato su “I dolci a Gorizia, incontro di civiltà”. Inoltre, Claudio Fabbro, agronomo ed enologo, ha riunito idealmente questi territori transfrontalieri attraverso la storia e le tradizioni vitivinicole, confermando come accanto agli autoctoni Ribolla, Tocai friulano, Malvasia, Terrano e Refosco, nel periodo dell’Impero austroungarico, abbiano avuto rilevanza vitigni mitteleuropei quali Riesling, Sylvaner e Franconia, sostituiti progressivamente da altri di origine francese (bordolese e di Borgogna, quali Merlot, Cabernet, i vari Pinot e il Sauvignon), che hanno trovato nel territorio affinità altamente positive con le zone di provenienza. Carlo del Torre ha completato il programma con la presentazione del volume di ricette per ragazzi, frutto del progetto internazionale “Heritaste”. A trarre le conclusioni, il Segretario Generale Paolo Petroni.

I partecipanti ai lavori si sono infine ritrovati al ristorante “Lanterna d’oro” per una degustazione di prodotti tradizionali abbinati a vini del Collio e sloveni, con un brindisi d’apertura a base di “bollicine classiche” goriziane, il PIEDiMONT, presentato dal suo giovane produttore, Roman Rizzi di Piedimonte del Calvario.

See International Summary page 69

LIS FULIS

(La ricetta varia di famiglia in famiglia)

Ingredienti: 1,5 kg di pane grattugiato, 750 g di uvetta zibibbo, 350 g di zucchero, 250 g di formaggio (forte) grattugiato, 200 g di lardo soffritto (senza ciccioli), 7 uova, bucce grattugiate di 2 arance e 1 limone, una presina di cannella, un chiodo di garofano, sale, acqua di bollitura del prosciutto.

Preparazione: Tostare leggermente il pane e mescolarlo con tutti gli ingredienti, ammorbidente l’impasto con l’acqua di cottura del prosciutto. Confezionare dei grossi gnocchi allungati, che vanno leggermente infarinati e cotti nell’acqua del prosciutto, a fuoco lento, per 10 minuti.



L'Accademico: goloso o buongustaio?

La moderna ricerca socio-psicologica e il decalogo di Orio Vergani.

DI ALDO E. TAMMARO
Accademico di Milano Brera

In un recente Focus sulla nostra rivista, il Segretario Generale, Paolo Petroni, ha portato all'attenzione dei lettori un decalogo, stilato da Orio Vergani e pubblicato in uno dei primi bollettini che venivano inviati alle Delegazioni. Paolo Petroni ha sottolineato l'attualità delle argomentazioni del nostro Fondatore, invitando il lettore a farne tesoro.

Il secondo dei "comandamenti" del decalogo recita: "Respingere sdegnosamente il luogo comune che vuole l'Accademico della cucina sinonimo di goloso e intemperante. Il gastronomo è tale per qualità e buon gusto, non per la quantità del cibo che consuma".

In effetti, la mia esperienza personale e, penso, anche di altri, indica che, in oltre mezzo secolo, la situazione non è cambiata; il qualificarsi come Accademico della Cucina italiana mette generalmente chi ascolta di fronte a un dilemma: la persona che mi sta davanti è un crapulone che a tavola si ispira allo smodato edonismo dei personaggi creati da Marco Ferreri ne "La grande abbuffata", oppure un raffinato buongustaio, interessato anche agli aspetti storici e culturali della scienza enogastronomica?

Vergani ha indicato opportunamente la qualifica di "goloso", che l'Accade-

mico deve "respingere sdegnosamente": infatti, il dizionario della plurisecolare Accademia della Crusca, in questo caso, definisce goloso chi ha il vizio della gola, intesa come "ismoderato desiderio di cibi".

Nella storia dell'umanità vi sono stati atteggiamenti ben più intransigenti nei riguardi della gola. Esattamente un millennio prima, il Papa san Gregorio I Magno tracciava un ritratto impietoso del goloso, sancendo l'impossibilità di trarre qualsivoglia soddisfazione dal cibo, indice di eccessiva accondiscendenza ai piaceri materiali, e troppo poca attenzione a ciò che è divino e spirituale. Nel Medioevo, la dose fu rincarata, e la gola fu annoverata fra quei vizi capitali che avrebbero condannato l'uomo all'eterna dannazione fra i supplizi dell'inferno.

Si può escludere, che nel redigere il secondo "comandamento", Vergani si sia lasciato condurre da una concezione così... "talebana" della gola e del goloso ed è chiaro che egli abbia voluto sottolineare l'importanza dello stile e della moderazione nell'approccio ai piaceri della tavola da parte degli Accademici. Di tutto questo troviamo conferma in un recente volume dal titolo quanto mai accattivante: *Il gusto del peccato* (Sperling & Kupfer, Milano, 2013). L'autore è un socio-psicologo australiano, Simon M. Laham, il quale, basandosi sui risultati di accurate e rigorose ricerche sperimentali, si è proposto di dimostrare che, saggiamente assecondati, i sette vizi capitali non solo non ci spianano la via dell'inferno ma ci rendono migliori come individui e quali membri della società.





La gola è il secondo vizio che Laham prende in esame, subito dopo quello che nell'immaginario collettivo, e forse anche nella esecrazione dei moralizzatori, è considerato il padre di tutti i vizi, cioè la lussuria.

Uno dei maggiori problemi salutistici che il mondo occidentale si trova oggi ad affrontare con crescente impegno è quello dell'obesità, con tutte le sue nefaste conseguenze sulla morbilità e sulla mortalità. A prima vista sembrerebbe scontata l'equazione gola=obesità, quindi l'esclusiva demonizzazione delle pulsioni golose e della "ismoderata" assunzione di cibo. Tuttavia, pur giocando un ruolo rilevante, la gola non è la sola a sedere sul banco degli imputati di questa sorta di crimine contro l'umanità. La ricerca socio-psicologica ha richiamato l'attenzione sui fattori ambientali, dimostrando che la quantità di cibo ingerito è anche funzione della quantità di cibo che ci viene messa a disposizione: il raddoppio delle porzioni ha portato ad un aumento dell'assunzione pari al 25% per un pasto e del 45% per uno spuntino. Inoltre, il consumo di caramelline colorate è aumentato da parte di coloro che ne avevano a disposizione di dieci colori anziché di sette e la maggior parte degli interpellati ha dichiarato che assumerebbe una maggiore quantità di bevanda se contenuta in bicchieri alti e stretti anziché in bassi e larghi.

L'eccessivo consumo di zuccheri "semplici" (glucosio, saccarosio) è stato posto sotto accusa come potenziale causa di squilibri metabolici implicati nella genesi e nel decorso di diffuse e pericolose patologie. Non bisogna, però, dimenticare che il glucosio è il carburante principale del cervello, che lo utilizza, fra l'altro, per controllare l'attività cognitiva, prendere decisioni complesse e svolgere attività mentali faticose, quale, per esempio, qualsiasi tipo di autocontrollo, che finiscono per sottrarre al cervello il carburante necessario allo svolgimento delle sue funzioni. Su soggetti impegnati ad esercitare diversi tipi di autocontrollo (fra cui, guarda il caso, anche quello sulla

dieta) è stata infatti rilevata una riduzione dell'efficienza mentale, che non si verificava se questi soggetti assumevano piccole quantità di alimenti o bevande zuccherate. I benefici del glucosio non finiscono qui: l'assunzione di una bevanda zuccherata è stata seguita dal ridimensionamento o dalla repressione degli stereotipi nei riguardi del prossimo e una fetta di torta ha reso più sostanziose le donazioni di denaro, rendendo, in definitiva, questi soggetti socialmente migliori di quelli che non avevano ricevuto la dolce gratificazione.

Questi brevi esempi, al pari di altri fra

quelli citati da Laham, portano fresca acqua al mulino del secondo "comandamento" vergariano, attribuendo anche una base scientifica al nostro sdegno nel respingere la grossolana identificazione dell'Accademico con il goloso. Tutto questo senza tralasciare il profondo significato sociale della nostra convivialità: il "mangiare insieme" ha in ogni tempo funzionato da energico collante della famiglia e della società. Beninteso, sempre a patto che il tutto si svolga senza perdere di vista stile e moderazione.

See International Summary page 69



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Milano Navigli, **Carlotta De Franceschi**, è stata nominata Consigliere Economico del Presidente del Consiglio.*

*L'Accademico di Caltagirone, **Filippo Ferrara**, è stato nominato Delegato per la Regione Sicilia dell'Associazione italiana Notai cattolici.*

*Il Delegato di Pisa Valdera, **Giampaolo Ladu**, è stato insignito del titolo di Accademico Aggregato dell'Accademia dei Georgofili.*

*L'Accademico di Toronto-Ontario, **Norman Marcon**, ha ricevuto dal Governo canadese il riconoscimento di Ufficiale dell'Ordine del Canada per i suoi numerosi meriti in campo medico.*

*L'Accademico di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato eletto Governatore del Distretto 2110 Rotary International per l'anno 2015-2016.*

*L'Accademico di Brindisi, **Donato Patianna**, è stato nominato Presidente del Rotary Club di Ceglie Messapica-Terra dei Messapi.*

*L'Accademico di Caltagirone, **Francesco Salvatore Rapisarda**, è stato promosso Commendatore nell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme.*

*L'Accademica di Brindisi, **Clara Suma**, è stata nominata Cavaliere della Repubblica Italiana.*

*L'Accademico di Caltagirone, **Stefano Viola**, è stato nominato Cavaliere nell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme.*



I tempi in cucina

“Per fare ogni bello arrosto... se deve cocere piano piano”, affermava Maestro Martino, ma oggi è diventato di gran moda il rosa.

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste



Le nostre nonne e le nostre mamme, che tanto spazio e pazienza dedicavano alla cucina, conoscevano molto bene anche i tempi che gli alimenti e le preparazioni richiedono per una loro giusta e lenta cottura. C'era la lunga esperienza della pratica quotidiana, la trasmissione manuale e orale di madre in figlia; c'erano i quaderni di ricette accuratamente annotati a mano. Andando molto indietro nel tempo, nel lontano Paleolitico, l'uomo cacciatore scopriva l'utilizzo del fuoco e non mangiava più soltanto la carne cruda, ma la cucinava con rudimentali spiedi o su pietre arroventate. Non sappiamo se la preferisse al sangue, a media cottura o ben fatta. Gli antichi Egizi, i Greci e i Romani, come da tanti scritti e reperti, arrostitavano o cuocevano allo spiedo pesci, volatili e carni varie di agnello, capretto, maiale, manzo e anche di pavone, che ritro-

viamo poi nei grandi banchetti rinascimentali. Molti di questi animali, specie se cotti interi e ripieni di ogni ben di Dio, richiedevano evidentemente tempi biblici in cucina.

Maestro Martino da Como nel suo *Libro de Arte Coquinaria*, del XV secolo, descrive con cura i modi e i tempi di cottura delle sue ricette: “per fare ogni bello arrosto... se deve cocere piano piano”; “il pastello de cervo o capriolo...ponilo nel forno ad agio ad agio et vole essere ben cotto”; “per fare un brodo consumato de capponi... lassa bollire questa pignatta per spatio de sette hore”. Davvero curiosa, in alcune ricette, l'indicazione del numero di preghiere, Padre Nostro o Miserere, da recitare attendendo che la pietanza sia pronta: i ravioli di carne “lassali bollire per spatio de doi paternostri”. *La Scienza in Cucina* di Pellegrino Artusi, del 1891, contiene molte preparazioni di elaborata fattura, soprattutto nei capitoli degli umidi e degli arrosti. L'autore, molto preciso nell'indicare le dosi esatte e nel descrivere accuratamente le preparazioni dei piatti, non sempre ne fornisce i tempi, ma sottolinea spesso: “lungo tempo di cottura”, “ben cotto che sia”, “cottura perfetta”, “ben tirato a cottura levatelo dal fuoco”. Tempi brevi però, già allora, per la famosa bistecca alla fiorentina: “mettetela in gradella a fuoco ardente di carbone... non deve essere troppo cotta perché il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto”.

Molte grandi ricette della cucina tradizionale regionale del nostro Paese prevedono lunghe e laboriose ore al fuoco. Basti pensare al ragù alla bolo-

gnese, a quello alla napoletana, che dovrà “pippiare” per più di cinque ore, al baccalà alla vicentina, ai grandi bolliti misti, agli stracotti e ai brasati. Molta pazienza è richiesta anche per alcune preparazioni della cucina dell'area triestina, di importazione centro europea, quali il goulash all'ungherese, gli stinchi di maiale o di vitello al forno. A partire dagli anni Cinquanta, per aiutare a ridurre i tempi di chi si cimentava ai fornelli, incomincia a prendere piede la pentola a pressione. L’“atomica”, come venne anche chiamata, è oggi, salvo rare eccezioni, alquanto in disuso.

Più recentemente, anche se non a tutti piace, è diventato di gran moda il rosa. Una cottura veloce, non solo delle tradizionali bistecche di manzo, ma anche delle carni di agnello, capretto e selvatici, e inoltre di alcuni pesci, soprattutto il tonno: una cottura che le conserva più ricche di succhi all'interno, più morbide e digeribili. Si discute anche sulla tipica costoletta alla milanese: ben battuta, a “orecchie di elefante”, e ben cotta, o alta di spessore e rosata all'interno?

Il crudo, la pietanza più veloce da portare in tavola, anche sull'onda di certe mode alimentari d'importazione orientale, si sta affermando sempre di più. Ed ecco il fiorire di tartare e carpacci, i quali, peraltro, se piacciono, costituiscono un cibo semplice, salutare e di rapida fattura. Ricordiamoci però, per il pesce, di verificare sempre che sia stato abbattuto o surgelato per il tempo sufficiente ad evitare pericolose parassitosi. Tra i crudi di carne, merita una menzione particolare, per il suo



grande successo, il carpaccio ideato da Giuseppe Cipriani all'Harris Bar di Venezia, nel 1950. Così chiamato perché i suoi colori ricordavano quelli dominanti in alcuni quadri del pittore Vittore Carpaccio.

A tutta questa passione per il crudo si contrappongono, oggi, alcune nuove tecniche di lunghissima cottura a bassa temperatura, confinate però nelle cucine-laboratorio di alcuni selezionati luoghi di ristorazione.

Il profondo cambiamento dei ritmi e degli stili di vita ha, naturalmente, condizionato anche i tempi e i modi di vivere e interpretare le cucine e le tavole. Le preparazioni più lunghe e complesse hanno progressivamente la-

sciato spazio ai piatti di veloce esecuzione, per arrivare alle sempre nuove proposte dell'industria alimentare: inscatolati, surgelati, precotti, liofilizzati, sotto vuoto. Bastano 4 salti in padella per partorire pietanze, anche complesse, belle e pronte (ma quanto buone?) in pochi minuti.

I mezzi d'informazione, e soprattutto la televisione, impongono programmi di cucina dove la fretta e l'ansia sono sempre imperanti. Si va dai 20 minuti, dove due cuochi professionisti, affiancati da un dilettante ciascuno, preparano un pasto completo, ai 10 di un'altra gara dove si affrontano due dilettanti, orchestrati da un professionista, davanti ad una giuria di tre esperti.

Per salvare, poi, una cena bastano 8 minuti, a patto di togliersi il tacco dodici per infilare un paio di ballerine che permettono di saltellare meglio tra il bancone, il frigo e il forno.

La cucina non è più quella di una volta e la cultura delle tradizioni si sta perdendo sempre più, dicono in molti. Forse, tra un cibo di strada di scarsa qualità, ingurgitato in piedi e in fretta, e le paste fatte in casa o gli elaborati arrostiti che mangiavamo la domenica in famiglia, attorno ad una vera tavola, si potrebbe trovare, almeno qualche volta, un compromesso. Aristotele, più di duemila anni fa, affermava che "la virtù sta nel mezzo".

See International Summary page 69

DALLE MULTIPORTATE AL PIATTO UNICO: UN PREGIO O UN DIFETTO?

"Antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, caffè, ammazzacaffè". Con questa sorta di litania si concludeva il pranzo o la cena, con il relativo conto, magari fatto su un pezzo di carta di taccuino. Erano i primissimi anni Sessanta dell'altro secolo, e molte famiglie andavano a fare il pranzo della domenica "fuori porta". Erano gli anni in cui andavano di moda i grandi piatti di arrosto, girato o meno, e i grandi ristoranti, o meglio, i ristoranti grandi che potessero accogliere decine e decine di persone. Nel Fiorentino erano in voga, per esempio, il ristorante "Zocchi" a Pratolino o "Il Girarrosto" a Pontassieve. Erano, come ho detto, gli anni dei piatti di arrosto girato e di patate in ghiotta, quando gli adulti mangiavano a quattro palmenti tutte le portate, annaffiate da fiaschi di Chianti, salvo poi fare la passeggiatina digestiva.

Questo per molte domeniche, soprattutto autunnali e invernali. Poi venivano le ferie di agosto, e magari si andava a fare la gita "all'estero". Tirolo austriaco o Alta Baviera; in Germania, fino a Monaco. Non più ristoranti ma birrerie, non più vino (per gli adulti) ma birra, non più varie portate ma piatto unico. Stinco di maiale al forno, ginocchio di maiale alla birra, wiener schnitzel, lombate di maiale arrosto con salse come senape e rafano, e contorni, tutto insieme, nello stesso piatto, appunto "unico". E poi arrivava il conto. Secco, deciso, preciso, teutonico: tot piatti per tot marchi o scellini cadauno, totale; niente altro. Ben diverso rispetto ai nostri conti, la cui lista iniziava con "coperto...", e si chiudeva con "servizio..." in percentuale al mangiato. Ossia, più mangiavi e più costosi erano i piatti e più il servizio incideva, alla faccia della più elementare regola di libero mercato. Tuttavia al di là del prezzo, quello che colpiva era che in una sola portata e nello stesso piatto si avesse tutto senza la sensazione che mancasse nulla. Gli austriaci e i tedeschi, allora come oggi, facevano e fanno quello che anche in Italia da alcuni anni si è cominciato ad attuare: limitare le portate, con le debite eccezioni, naturalmente. L'alimentazione è cambiata, i tempi e i costumi di conseguenza. E allora i piatti odierni sono diventati bilanciati, dietetici, se non addirittura vegetariani o ancora più estremizzati, vegani, ma soprattutto, molto spesso, praticamente "unici". Un primo e una frutta, un secondo e un contorno, un antipasto e un dolce. Si mangia meno, si mangia meglio sotto il profilo salustico, peggio sotto il profilo della qualità. Se è cambiato il modo di mangiare in casa lo è anche al ristorante, dove spesso il conto viene presentato diversamente. Direi che i ristoratori si sono "germanizzati": frequentemente il coperto è compreso, così come il servizio. Un piatto costa un tanto e finisce lì. Ci sono voluti cinquant'anni. Un passo molto lento ma comunque un passo, che segue quello per il quale non sei più malvisto, o peggio non servito, se chiedi solo un piatto di pasta. Ve lo ricordate? Se non prendevi almeno primo e secondo... beh, eri un marziano, e come tale poco gradito. (Ruggero Larco)

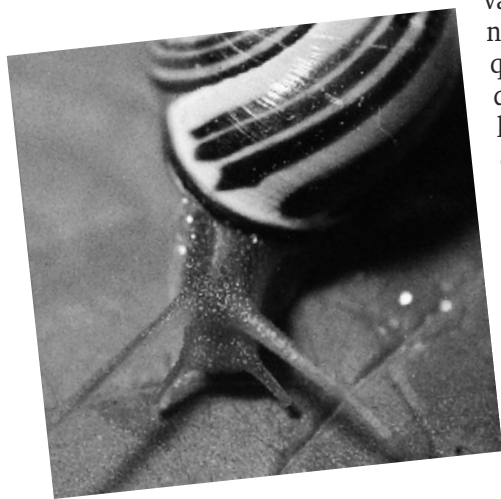


Piccola fauna e nuove consapevolezze

Come potrebbe essere ripensato un futuro, in ambito gastronomico, di questa risorsa naturale?

DI ETTORE GRIMALDI

Accademico del Verbano-Cusio-Ossola



Con il termine “piccola fauna” vengono oggi complessivamente denominati animali selvatici quali chioccioline (lumache nel linguaggio corrente, che anche qui adottiamo), rane, gamberi d’acqua dolce, accomunati dalle loro ridotte dimensioni. Piccoli e, come tali, raccogliibili con le mani, il che ne fece, con erbe e frutti parimenti selvatici, la primissima base alimentare della nostra specie *Homo sapiens*, con l’aggiunta progressiva di ben più cospicue prede derivanti dalla caccia e dalla pesca. Così, per secoli, piccoli gruppi di raccoglitori-cacciatori-pescatori, uniti fra loro da legami

familiari, si mossero incessantemente nella vitale ricerca di cibo.

Un quadro sostanzialmente stabile per tempi lunghissimi, che venne, però, radicalmente e rapidamente modificato là dove, al termine dell’ultima glaciazione, fra 12.000 e 7.000 anni fa circa, si diede inizio in più parti del mondo alla coltivazione di alcune piante, prima raccolte in natura, e all’allevamento dei più mansueti fra gli animali in pre-

cedenza cacciati. Autentica rivoluzione planetaria che, mettendo a disposizione della popolazione umana quantità di cibo ben più elevate di quelle mediamente prodotte dagli ecosistemi naturali, ne stimolò subito la crescita numerica, consentendole al tempo stesso di costituire i primi insediamenti stabili, destinati ad assumere, più tardi, le caratteristiche di veri e propri centri urbani. A perdere anzitutto di importanza, in questo cruciale passaggio dalla Preistoria alla Storia, fu la più primitiva forma di approvvigionamento alimentare e cioè la pura e semplice raccolta in natura. Questo almeno nel caso di coloro che potevano ormai disporre dei più cospicui apporti di cibo dell’agricoltura e della zootecnia; permanendo pur sempre, per le componenti più disagiate e discriminate della società, la necessità di cercare nei prodotti spontanei un provvidenziale strumento di sopravvivenza. Giungendo infine ai giorni nostri, ecco che la ricerca di questo antico companatico dei più indigenti si ripropone, con crescente successo, nelle semplici e saporite ricette di una ristorazione basata appunto su quella “piccola fauna”. E stante l’origine ancora

RANE FRITTE

Ingredienti: (per 6 persone): 1 kg di rane, 1 cipolla, sedano, prezzemolo, chiodi di garofano, aceto, sale, farina.

Preparazione: Pulire e lavare le rane, metterle a bagno, per circa due ore, in una marinata di acqua, aceto, cipolla e sedano affettati, prezzemolo e chiodi di garofano. Scolare le rane, infarinare e friggerle in olio bollente fino a completa doratura. Salare e servire.



oggi quasi esclusivamente selvatica di tali animali (il loro allevamento è tuttora ben lungi dall'assumere dimensioni veramente risolutive), ecco che i dati relativi alla loro commercializzazione consentono anche di quantificare l'entità del loro prelievo in natura, documentandone il progressivo incremento. Il venduto annuo italiano di lumache - di gran lunga le più significative protagoniste di quella "cucina rustica" di cui si sta qui parlando - dalle 20.000 tonnellate degli anni Settanta, era già passato ad oltre 35.000 nel 2007, delle quali, però, soltanto il 30% ormai di origine nazionale. Le nostre popolazioni di lumache, in via di progressiva rarefazione a seguito del pesante prelievo effettuato dall'uomo, non potevano che divenire sempre più inadeguate a soddisfare una richiesta alimentare al contrario stabilmente sostenuta, con la conseguente necessità di un approvvigionamento da altri Paesi. E quanto ora detto per le lumache vale anche per le altre componenti della "piccola fauna", con l'aggravante di ulteriori fattori di criticità: innanzitutto la particolare vulnerabilità degli ambienti umidi e acquatici che li ospitano, in buona parte alterati dall'uomo se non già completamente scomparsi; in secondo luogo, il fatto di essere in tutto

o in parte rappresentate da endemismi, ossia da specie esclusive del nostro Paese, sicché una loro scomparsa da noi equivarrebbe, di fatto, ad una totale estinzione. Una volta motivatamente esclusa la sostenibilità a tempo indeterminato di un prelievo di "piccola fauna" dell'entità odierna, come potrebbe essere ripensato un futuro, in ambito gastronomico, di questa risorsa naturale? Di certo non più in termini prevalentemente quantitativi come oggi, bensì con una valorizzazione al meglio delle sue molteplici e raffinate peculiarità organolettiche, mediante preparazioni assai meno "invasive" di quelle

ora prevalenti; con la fondamentale garanzia di una vigilanza igienico-sanitaria, tanto più severa quanto più remota sia la provenienza della materia prima qui in discussione. Non dimenticando che l'entità e le modalità del prelievo in natura di lumache, rane e gamberi di acqua dolce sono esplicitamente regolate nel nostro Paese da apposite disposizioni di legge; e che analoghe normative, inquadrabili in una sempre più ardua e necessitante difesa globale della "biodiversità", sono state da tempo adottate a livello sovranazionale.

See International Summary page 69

RISOTTO CON LE RANE

Ingredienti: 350 g di riso, 24 rane, 50 g di burro, 2 carote, 2 piccole cipolle, sedano, aglio, una manciata di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, vino bianco secco, sale, pepe, parmigiano.

Preparazione: Pulire le rane, lavarle e usare solo le cosce sfilando l'ossicino. Lavare e tritare il prezzemolo, l'aglio, le carote, una cipolla, il sedano e mettere a soffriggere in una casseruola con tre cucchiainate d'olio. Unire le cosce di rana, incoperchiare e lasciar soffriggere lentamente. In un'altra casseruola far soffriggere, in poco olio, la cipolla affettata finemente, quindi unire il riso, tostarlo, bagnarne con il vino bianco, lasciar evaporare. Portare il riso a cottura aggiungendo il brodo necessario. Qualche minuto prima di toglierlo dal fuoco, aggiustarlo di sale e pepe, aggiungere le cosce di rana con il loro sugo e mantecare con un pezzetto di burro e il parmigiano. Servirlo bollente.

COME SI ALLEVANO LE CHIOCCIOLE

Il sistema di allevamento a ciclo biologico completo, pur essendo di più complessa realizzazione, risulta essere il più diffuso: esso rappresenta, nel panorama italiano, la percentuale del 97% degli impianti di elicicoltura.

In Italia l'elicicoltura si attua esclusivamente su libero terreno e all'aperto, senza coperture o l'uso di protezione, in quanto l'attività diventa produttiva ed economica solamente se impostata con costi relativamente limitati e controllati.

Questo metodo consiste nell'introdurre, in appositi recinti, chiocciole destinate ad accoppiarsi e a moltiplicarsi. La vendita del prodotto è costituita quindi non già dalle chiocciole immesse, come succede con il sistema incompleto, ma da quelle che nascono dalle chiocciole fattrici e si sviluppano nel periodo di ingrasso. La scelta dell'allevamento all'aperto, sul terreno, è stata determinante nell'impostazione e nello sviluppo di questa attività, e si è notevolmente differenziata dall'impostazione dell'elicicoltura portata avanti con altri sistemi. Fin dai primi esperimenti, gli italiani hanno considerato improponibile, infatti, un allevamento di chiocciole in condizioni che non fossero quelle naturali proprie e ciò in relazione all'assoluta semplicità dell'anatomia e fisiologia del mollusco e alla lentezza del ciclo di vita. La chiocciola mantenuta e allevata in condizioni artificiali (in serra, contenitori o ambienti al chiuso) si accoppia, depone le uova, e può anche diventare adulta, ma necessita di un continuo lavoro per la sua pulizia, per l'apporto di alimenti dall'esterno e per l'irrigazione artificiale. Inoltre il prodotto che cresce al coperto, senza la luce del sole, ha carne con bassa consistenza che, alla cottura, perde un'alta percentuale di peso. (Istituto Internazionale di elicicoltura, Cherasco)



I segreti della tradizione

Nel tortellino, il lombo va rosolato? Nella lasagna gialla, besciamella o panna?

DI TITO TROMBACCO

Accademico di Bologna dei Bentivoglio



Il valore e la particolarità della cucina italiana, che la contraddistinguono da tutte le altre, sono racchiusi nella sua territorialità, nelle tante varianti personali che contiene e che ogni piatto, localmente, personalizza. Qui a Bologna, ogni famiglia, ogni donna ha la sua particolare ricetta, tanto che, nell'ambito della tradizione di casa, è assunta al ruolo di unica, vera e originale. Ciò ha creato un dibattito sulla presenza o meno di un prodotto, sulle sue quantità e dosaggio, sulle procedure di preparazione e cottura: da tutto questo deriva che ci sono ancora nodi da districare, dubbi e interrogativi da risolvere.

Tante sono le componenti che hanno resa famosa la classica e tradizionale cucina bolognese, le cui origini si perdono nel lontano dei tempi. Un nuovo impulso e un contributo fondamentale

sono da attribuire al lavoro, impegno e fantasia, che, dagli anni Venti del secolo scorso, cuochi e cuoche hanno profuso con la loro attività, in alcuni storici locali bolognesi. La celebrità e la fama hanno legato, spesso in modo indissolubile, i nomi dei ristoranti con quello dei cuochi che vi hanno lavorato; per il buongustaio di qualsiasi latitudine e luogo di provenienza, l'uno identificava l'altro, e viceversa. Come esempio vale citare quello che, negli anni dal 1930 al 1980, è stato il più famoso e rinomato locale della grande ristorazione bolognese: il "Pappagallo", un ristorante dove i legami che univano l'arte del buon mangiare alla cultura erano più solidi che altrove, dove le ricette rispettavano i cardini fondamentali dell'arte culinaria bolognese. La galleria di fotografie autografe dei personaggi, che per anni hanno fre-





quentato le sue sale medievali, sono, oggi, ancora lì alle pareti, a testimoniare la validità di buone minestre e la ricchezza di profumi di secondi piatti altrettanto famosi. Così, dire “Pappagallo”, voleva dire, prima, il fondatore Giovanni Zurla, poi, quando questi ha smesso di stare in cucina, lo chef Tasselli; così come dire andare da Zurla, o citare la cucina di Tasselli, si intendeva riferirsi al “Pappagallo”. Il nome di Tasselli, per cinquantatré anni di grandi soddisfazioni capocuoco del “Pappagallo”, interpretando la tradizione culinaria bolognese, è legato in particolare a due classici piatti: il tortellino e le lasagne gialle con i funghi. Due piatti, e qui ritorniamo al dilemma iniziale, che sono esemplificativi. La testimonianza di Tasselli, con la sua autorevolezza, dovrebbe essere determinante per stabilire, una volta per tutte, chiarezza, per lasciare, così, alle future generazioni, un punto fermo.

Il primo interrogativo riguarda la ricetta del “tortellino e del suo ripieno”: usare o non usare il sale? Rosolare, o no, il lombo? Il secondo è riferito alla presenza della panna, in alternativa alla besciamella, nelle “lasagne gialle bolognesi”. “Fui accusato di essere il cuoco che non adoperava il sale nei tortellini, ma il mio segreto era semplice: usando il lombo di maiale, prosciutto buono, mortadella di prima qualità e ottimo parmigiano reggiano, gli ingredienti erano sufficienti per concedere il loro sapore al tortellino. Scottavo il lombo e, quando non era ancora cotto, lo univo al prosciutto e lasciavo scaldare per due o tre minuti sul fuoco, quindi aggiungevo pepe e due foglie di alloro. Tirando via dal fuoco il recipiente, aggiungevo la mortadella, che non deve assolutamente cuocersi; dopo aver macinato bene l'impasto di carne, univo il formaggio appena grattugiato”.

Per quanto concerne le “lasagne gialle coi funghi”: “La sfoglia prepara la sfoglia che poi in cucina deve essere scottata, raffreddata, asciugata e infine tagliata a quadri a seconda della teglia da forno che si usa. Poi si prepara una besciamella molto tirata, ricca e sa-

porita, più vellutata, mentre a parte si trifolano i funghi, preferibilmente porcini, con olio, aglio, prezzemolo, una foglia di alloro e una spruzzata di vino bianco di gran nome. Per quanto riguarda il ragù, sul fuoco, in un tegame, si prepara una base di burro con sedano, carota, pochissima cipolla tritata, due foglie di alloro che si lasciano per alcuni minuti per consentire di dare il profumo, quindi si taglia a dadini del lombo di maiale che si fa rosolare con un goccio di Chateau e Cognac. Si lascia asciugare, e si aggiungono, infine, gli schienali di vitello, delle animelle, delle ovine di pollo, un poco di besciamella, sale, pepe,

noce moscata e formaggio grana. Mescolando bene il tutto, si fa cuocere a fuoco lento come un normale ragù. Per la preparazione delle lasagne, si procede imburrando la teglia, si depone uno strato di pasta e si copre con un filo di besciamella, poi uno strato di funghi e infine il condimento appena preparato. Quindi, a strati, ancora pasta e così di seguito (erano altri tempi, perché era consigliato mettere anche del tartufo tra gli strati). Cinque, sei strati, non di più, dovendo rispettare rigidamente la tradizione dei cinque centimetri di spessore”. Ergo, niente panna!

See International Summary page 69

I CARCIOFI DI CARAVAGGIO

Michelangelo Merisi, detto il Caravaggio, uno dei più grandi pittori che siano mai esistiti, è passato alla storia, oltre che per le sue splendide opere, per essere un violento attaccabrighe e più volte assassino. Geniale protagonista della vita romana del Seicento, frequentava i palazzi principeschi e la feccia della strada, incorrendo spesso in guai con la legge. Non disdegnava la buona tavola e il vino, forse principale causa dei suoi frequenti scoppi d'ira. Ospite di varie famiglie nobili romane, gradiva le tavolate ricche di quei palazzi e mal sopportò la sua permanenza presso Monsignor Pandolfo Pucci da Recanati, dai frugali consumi, che il pittore soprannominò Monsignor Insalata, dall'unico elemento di vitto che gli forniva.

A Roma, Caravaggio frequentava l'“Osteria del Moro” alla Maddalena. Una sera della primavera del 1604, ordinò otto carciofi, dei quali quattro cotti all'olio e quattro al burro. Arrivò il cameriere con il piatto di carciofi, e il pittore gli chiese quali fossero al burro e quali all'olio. Il cameriere, con tono ironico e strafottente, rispose: “Annusali e li riconoscerai”. Non lo avesse mai detto! Il Caravaggio prese il piatto e lo lanciò con furia in direzione del cameriere che lo schivò con abile mossa, mentre un avventore, un certo Pietro de Focaccia, che le cronache narrano originario del Lago Maggiore, fu colto in pieno viso, riportando una vistosa ferita. Scoppiò una lite furiosa: il pittore estrasse la spada dal fodero del suo compagno di tavola e si avventò sul cameriere, che si salvò scappando e andando a denunciare agli sbirri l'ennesima bravata del Caravaggio. Ne seguì una querela, con successivo giudizio, dal quale il nostro pittore si salvò grazie ad un testimone, Pietro Antonio de Mandi, di Piacenza, che fece intendere che l'accusato avesse avuto tutte le ragioni per reagire, poiché il cameriere, alla domanda sulla differenza di cottura tra i carciofi, ne prese uno in mano e se lo strofinò sotto il naso. Ci voleva molto meno per suscitare l'irascibilità di Merisi. (G. G.)



Sarà nato così il ragù napoletano?

La massaia che non conosceva la reazione di Maillard.

DI MASSIMO RICCIARDI
Accademico di Napoli

Sembrerebbe che il vero e autentico ragù napoletano sia nato per una circostanza talmente fortuita da confinare quasi con il paradosso o l'inverosimile. Un poco di fantasia in cucina non guasta, se è vero che, senza fantasia, dalle nostre cucine uscirebbe semplicemente del nutrimento e, quindi, nulla più di questo comparirebbe sulle nostre tavole.

Era un sabato sera di un tempo che dobbiamo credere lontano, e una madre di famiglia della città di Napoli

aveva sfaccendato l'intera giornata a rassettare la casa per il giorno festivo seguente. Era molto stanca ma, malgrado la fatica, decise di sottoporsi a un ultimo sforzo per anticipare almeno uno dei preparativi per la colazione (così si chiama a Napoli il pranzo) dell'indomani. Sperava di potere avere qualche minuto in più il mattino dopo e permettersi così la civetteria di presentarsi alla messa con un aspetto più curato del solito.

Trattandosi del "dì di festa" non era certo ipotizzabile venir meno a uno dei canoni inderogabili della cucina partenopea e cioè domenica=ragù e, quindi, maccheroni ben conditi con quel sugo che avrebbe poi accompagnato le carni con cui era stato preparato. Dati i tempi e la casa di cui parliamo, non si può escludere, anzi è plausibile, che per quella famiglia non fosse proprio

un'abitudine quotidiana mettere in tavola né gli uni né le altre.

La "mamma di figli" prese perciò a preparare, con tutte le cure del caso, il gran sugo che avrebbe condito i rituali "ziti" (altri dicono "zita" ma fa lo stesso) del giorno dopo. Era norma senza tempo che, per fare questa salsa, il pomodoro venisse sposato ad un pezzo di carne non necessariamente di prima scelta e che, poteva quindi, anche non essere tenerissimo, ma che una lunghissima cottura avrebbe reso tenero e saporito. La carne fu perciò deposta in una capace pentola insieme all'inevitabile cipolla tritata e fu fatta rosolare nello strutto o nell'olio. Non saprei dire se il tutto fu sfumato col vino rosso, tenuto conto del tipo di cucina che volutamente continuo a descrivere come non ricca.

Su tutto fu versato il pomodoro, del quale non possiamo sapere se si trattasse della mitica conserva rappresa al sole o di una più semplice salsa passata o anche di pomodori freschi schiacciati e setacciati. Completata la preparazione, il ragù fu messo a sobbollire e la donna si aggiustò su di una sedia perché il suo programma era quello di dare al tutto una mezza cottura che sarebbe stata completata il giorno dopo. Non voleva, infatti, tardare troppo attendendo tutte le ore necessarie.

Come si sarà capito, la nostra massaia era veramente tanto stanca e quindi, malgrado la scomodità del sedile, di colpo, la testa le si piegò sul petto e uno scomodo sonno si impadronì di lei. Naturalmente la cottura della carne non si arrestò, né, tanto meno, si arrestò quella del pomodoro che, mentre perdeva acqua in quantità crescenti, si an-





dava pericolosamente ad attaccare sempre più al fondo della pentola, avviandosi verso una infausta bruciatura. La fortuna, però, non venne meno alla dormiente e, poco prima che questa sventura si realizzasse, uno sfrigolio leggero ma ben percettibile si alzò dalla pentola e la donna fu bruscamente risvegliata. Si accorse che era ancora in tempo per riprendere il controllo della situazione ma che, anche se il sugo non era definitivamente andato, la quantità di pomodoro si era ridotta a uno strato di pochi millimetri sul fondo del tegame. Come fare per condire tutti i maccheroni necessari alla famiglia riunita e magari anche a qualche non infrequente ospite domenicale? Dopo un attimo di smarrimento, l'unica cosa che le sembrò possibile fare fu quella di aggiungere altro pomodoro e con esso, più ricco di acqua, staccare il fondo di cottura e rimettere a cuocere.

Vale la pena di ricordare che, affinché questa storia regga, è necessario continuare a ritenere che la nostra massaia fosse di una condizione piuttosto umile. Ben poco ne sapeva quindi, la poveretta, di fondi di cottura, riduzioni e altre pratiche addensanti, retaggio dei grandi cuochi delle famiglie aristocratiche na-



poletane. La sua idea, perciò, le apparve un semplice rimedio per ovviare a un inconveniente che, se non proprio irreparabile, avrebbe messo in serio pericolo la napoletanissima "colazione" dell'indomani. Mentre, però, compiva l'operazione di recupero, un profumo mai sentito uscire prima da una pentola di ragù la colpì; sembrava niente male, e, con attenzione, portò alle labbra il mestolo rendendosi conto di quanto più intenso e pieno di novità fosse il sapore di quel sugo in ricostruzione. E allora perché non ripetere l'operazione di attacca e stacca più volte? Forse il ragù sarebbe ancora migliorato; così fece e il miglioramento fu ancora maggiore ma che questo poi accadesse a causa della caramellizzazione degli

zuccheri del pomodoro nella cosiddetta "reazione di Maillard" alla nostra massaia rimase del tutto oscuro. Oltre tutto non gliene sarebbe importato più di tanto. Comunque siano andati i fatti, bisogna, però, aggiungere che il giorno dopo, senza addormentarsi e senza correre nuovi pericoli ma sorvegliando la cottura, la donna portò a compimento le lunghe ore di lento sobbollire della carne immersa nel sugo di ragù napoletano.

So bene che a tanti partenopei (e non solo partenopei) ciò che ho raccontato non andrà troppo a genio; quello che, però, a me interessa è solo aver sfatato la credenza che, per ottenere un buon ragù napoletano, basti allagare le carni, anche previa rosolatura, nel pomodoro e lasciarle sobbollire in maniera anonima per un numero non meglio precisato di ore. Una lunga bollitura è comunque essenziale ma solo dopo che il pomodoro sia stato aggiunto a più riprese, abbia compiuto più volte la reazione di Maillard e che il fondo di cottura sia stato staccato ogni volta con altro pomodoro.

Ad onore del ragù napoletano mi auguro che, qualcuno di coloro che leggono, voglia fare la prova.

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 Marengi" 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.



Informazione (e formazione) nella ristorazione ittica

Una ricerca finanziata dal Ministero per le Politiche Agricole ha indagato sul rapporto tra ristoratori e consumatori circa le informazioni contenute nell'etichetta dei prodotti ittici.

DI FRANCESCO CAPOZZI
Accademico di Cesena

Il 13 dicembre è entrato in vigore il regolamento (UE) n. 1169/2011 che migliora il livello di informazione e protezione dei consumatori in materia di alimenti. Strumento basilare per la trasmissione di tali informazioni è l'etichetta, in cui sono riportate le indicazioni importanti per una buona conoscenza del prodotto.

Cosa accade, però, quando gli alimenti li consumiamo al ristorante e non disponiamo dell'etichetta con tutte le informazioni relative agli ingredienti del piatto che ci apprestiamo a consumare? Il ristoratore dispone di tutte le informazioni che permettano di operare scelte con cognizione? Quanta soggezione ha il consumatore nel chiedere al ristoratore le informazioni per effettuare la scelta?

In particolare, quanto sono importanti queste domande quando si tratta di piatti a base di ingredienti complicati quali sono i prodotti ittici? A parte il consumatore, cosa ne pensa il ristoratore di condividere le informazioni in etichetta, sia obbligatorie sia facoltative, per valorizzare il piatto che prepara?

Per trovare le risposte a queste domande, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, in collaborazione con ADOC (Associazione nazionale per la Difesa e Orientamento dei Consumatori), ha intervistato circa 400 consumatori e, con l'Accademia, ha interpellato 100 ristoranti, collocati sul territorio nazionale e presenti nella nostra Guida on line. In particolare, sono stati selezionati ristoranti nella provincia di Forlì-Cesena, e nelle città di Roma, Milano, Bari, Pesaro, Palermo, Genova, Firenze e Perugia, spaziando quindi tra località di mare e dell'entroterra. La selezione ha preso in considerazione ristoranti con cucina mista, di cui più dell'80 % inserisce tali piatti tutti i giorni, e quelli specializzati nella sola cucina a base di pesce. Tendenzialmente il menu è variabile, soprattutto nel caso di ristoranti a sola specialità di pesce, a seconda della stagionalità o della disponibilità del pescato del giorno.

In dettaglio, è stato chiesto ai consumatori su quali basi esprimessero le proprie preferenze al momento della scelta nel menu e, ai ristoratori, con quali informazioni guidassero i clienti verso le proposte offerte.

Sollecitati dall'entrata in vigore della nuova normativa, è stato anche rilevato il grado di consapevolezza dei ristoratori sulle novità introdotte in tema di etichettatura, e quanto queste impattassero sul loro modo di operare.

Nel questionario, una parte delle domande è stata dedicata ad acquisire il punto di vista del ristoratore rispetto alle preferenze e percezioni del consumatore. Gli intervistati hanno affermato





che, al momento della scelta, il loro consiglio ha un peso determinante, anche perché, quando il ristoratore riesce a dare più dettagli sul prodotto, questi vengono molto apprezzati. Soprattutto nel caso della provenienza del pescato, in cui il 93% degli intervistati ha indicato che offrire un piatto a base di pesce italiano/locale rappresenta un plusvalore per i consumatori. Grazie all'art. 59 del D.L. 22 giugno 2012 n. 83, appunto, ai ristoratori è data facoltà di indicare i loro prodotti ittici come di origine italiana, a patto che acquistino direttamente da imprese di pesca, anche cooperative, o da organizzazioni di produttori che siano in regola con le tutte le norme sui controlli.

La restante parte delle domande del questionario ha riguardato le preferenze degli stessi ristoratori su ciò che guida la loro scelta del prodotto. È stato dunque riscontrato che, nel 75% dei casi, l'approvvigionamento viene fatto personalmente dai titolari del ristorante. Il motivo è nella considerazione che il pesce è un alimento molto delicato, tant'è che viene acquistato, quasi sempre, dallo stesso fornitore, per questione di fiducia. Rispetto alla formazione del personale di cucina, è risultato che, nella maggior parte dei casi, sono stati seguiti specifici corsi, sia per la manipolazione sia per la conservazione e preparazione del pesce, attribuendo alla formazione un peso importante. Sarebbe interessante valutare anche la formazione del personale di sala nell'abilità di descrizione del prodotto proposto, per valorizzare il consumo di pesce fresco e di origine nazionale.

Infine, in quanto operatori del settore a stretto contatto con i consumatori, ai ristoratori è stato chiesto un parere in merito al loro possibile ruolo nella trasmissione delle conoscenze pratiche e scientifiche relative al prodotto ittico. Dalle loro affermazioni è emersa la disponibilità a fornire informazioni più specifiche, dettagliate e attendibili, supportate comunque anche da campagne pubblicitarie e programmi televisivi, oppure attraverso Internet. In alcuni casi sono stati suggeriti corsi nelle scuole

di ogni ordine e grado per insegnare alle fasce di età più giovani a dare il giusto valore al prodotto, ma è stata sottolineata anche la necessità di corsi per gli addetti ai lavori, privilegiando soprattutto la parte pratica.

I risultati della ricerca, che rientrano nel progetto "Fish Operator", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, e coordinato dal sottoscritto, hanno evidenziato un ristoratore desideroso di essere informato, sfruttando le opportunità offerte dalla normativa di riferimento, inclusa quella sulla tracciabilità, che favorisce la raccolta delle informa-

zioni sulla provenienza delle materie prime utilizzate nel menu, sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto, sui mestieri di pesca utilizzati per la cattura o il luogo di allevamento, sul peschereccio che è tenuto a seguire la legislazione dello Stato di bandiera, e più che propenso a comunicare tutte queste informazioni ai propri clienti, coinvolgendoli e motivandoli. La condivisione di conoscenza, infatti, da sempre ha rappresentato una caratteristica fondamentale di competitività e distinzione, soprattutto per i ristoratori di qualità.

See International Summary page 69

BAR, NUOVO LUOGO DEL MANGIARE

"Eravamo quattro amici al bar che volevano cambiare il mondo", cantava Gino Paoli agli inizi degli anni Novanta, in un nuovo luogo del mangiare contemporaneo.

I bar, in Italia, sono centotrentamila, con un giro d'affari di sette miliardi di euro di valore aggiunto e cinquecento milioni di transazioni commerciali, e rappresentano uno dei luoghi più apprezzati e frequentati dai consumatori.

Circa venti milioni di persone, ogni giorno, frequentano i bar, che vedono anche una forte crescita di attività gestite da imprenditori stranieri, a cominciare dai cinesi, perché oltre diciottomila sono gli esercizi gestiti da imprenditori non italiani.

Dei settantadue miliardi di euro di consumi alimentari fuori casa delle famiglie italiane, diciotto miliardi riguardano i bar e circa un quarto è costituito da cibi.

I bar sono cambiati per l'emergere dei moderni bisogni dei consumatori e per questo hanno sviluppato nuovi modelli d'offerta, mettendo ai margini del mercato i locali che non hanno saputo vedere il cambiamento.

È negli anni Ottanta, che inizia a svilupparsi il lunch bar, un ponte tra la formula del bar e quella del ristorante, per soddisfare la domanda di pasti rapidi e funzionali che, soprattutto nei grandi centri urbani, diventa importante. Sono circa dodici milioni gli italiani che, a mezzogiorno, pranzano abitualmente fuori casa in una mensa, in un bar, in un ristorante o direttamente sul luogo di lavoro.

Il fatto nuovo è che negli ultimi dieci anni si è sviluppata l'offerta serale di circa ventunmila bar che, con varie modalità, offrono un intrattenimento trendy frequentato da giovani, principalmente nelle aree della movida, e che sostituisce la cena tradizionale.

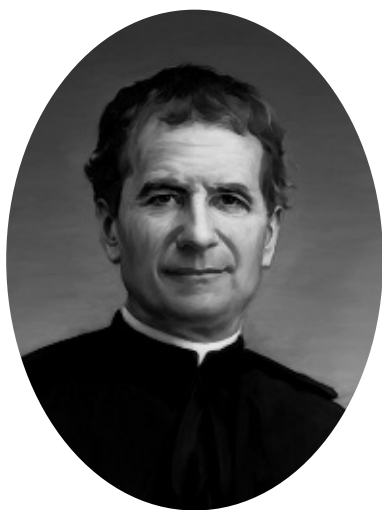
Questi cambiamenti sono il risultato della capacità d'interpretazione e di adattamento da parte delle imprese chiamate a prendere decisioni che modificano l'offerta, a volte anche profondamente, dando avvio a un nuovo luogo del mangiare all'italiana, dove i panini (parola divenuta internazionale) e altre preparazioni, come le pizette, sono divenute uno degli elementi più importanti di un nuovo modo di mangiare. (G. B.)



Dammi l'anima, prenditi il resto (tranne un po' di torta)

Ricorre quest'anno il bicentenario della nascita di don Bosco che, nei suoi scritti, ha dispensato anche consigli per ottime ricette di cucina.

DI HILDE CATALANO GONZAGA PONTI
Accademica di Roma Valle del Tevere-Flaminia



Proprio per celebrare il Santo e l'uomo, accennando a quell'eredità spirituale ma concreta, da lui fondata, presente ancora oggi in mezzo a noi - duemila Istituti solo in Italia - cioè la Pia Società di San Francesco di Sales, meglio conosciuta come i Salesiani, parleremo anche delle usanze cucinarie presenti su quella tavola sempre affollata dai suoi figlioli, nonché dei gusti personali del sant'uomo piemontese, ritenuto da molti, già santo in vita.

"Nulla chiedere e nulla rifiutare" era la massima di San Francesco di Sales, venerato da don Bosco, tanto da innalzarlo a modello, ma con un altro motto in animo: "dammi l'anima, prenditi il resto": spese tutta la sua vita nell'impegno dell'educazione della gioventù e delle classi meno agiate. Don Bosco aveva sempre mostrato attitudini speciali, intuizioni psicologiche particolarissime, capacità che lo impegnarono più volte, come tramite ufficioso tra Santa Sede e Governo italiano, ma la carriera ecclesiastica non lo aveva mai interessato, tanto meno la Porpora: era nato per servire, non per comandare; e la sua famiglia era il segno del Divino che opera, padre di tanti figli, bisognosi di tutto.

Il primo oratorio, nato a Valdocco nel 1846, aveva raccolto subito ben trecento ragazzi e la Congregazione salesiana di allora - nel 1851 - poteva contare solo su don Rua e don Cagliero, esclusivamente sul loro duro e umano lavoro, confidando tuttavia nella Divina Provvidenza, incarnata spesso dalla nobiltà e dalla buona borghesia d'Europa. Man mano le notizie varcavano

i confini, affascinava quell'esempio portato avanti da una determinazione unica, e il carisma di quel prete incantava chiunque lo avvicinasse.

Qual era la giornata tipo della comunità? Gli "artigianelli", dopo la funzione mattutina, si recavano al lavoro: sarto, calzolaio, falegname, legatore di libri, tipografo, queste le prime occupazioni insegnate negli Istituti professionali salesiani, appena sorti. Mentre don Bosco, dopo la celebrazione della messa, scriveva un po' per rilassarsi, ma anche per guadagnare qualcosa in più: i fondi servivano. Redigeva testi anche prima di essere nominato direttore dell'"Almanacco", che usciva a sua firma, all'inizio di ogni anno, come supplemento della rivista "Il galantuomo", trattando i più disparati argomenti, come colture di orti e giardini, dispensando consigli per un'ottima polenta, "cantandone virtù e pregi", corredando il tutto di gustose ricette, e ancora forniva insegnamenti per conservare patate, brodo, frutta, ecc., nonché come avere noci fresche tutto l'anno. L'Almanacco, con la sigla di don Bosco, uscì per ben dodici anni.

Al suo attivo don Bosco conta una copiosa produzione letteraria - centocinquanta libri - molti riguardanti metodi educativi, altri concernenti la storia d'Italia, mentre, in fascicoli separati, narrò la vita dei Papi dei primi secoli. Si impegnò pure in un volumetto a uso dei produttori di vino piemontesi, quando l'Austria - nel 1846 - alzò il dazio sul vino: *L'Enologo Italiano* era proprio a sostegno dei vignaioli.

La giornata di don Bosco continuava quasi sempre in cucina, in aiuto di sua



madre Margherita - che lasciando altri figli e nipoti - si era unita alla Comunità salesiana, faticando in tutte le maniere. Mentre la madre cucinava, lui sgranava fagioli, sbucciava patate, apparecchiava, stacciava farina, rigovernava stoviglie, lustrava a dovere pentole di rame che si faceva prestare. A pranzo, con il mestolo in mano, distribuiva: riso e patate, pasta e fagioli, sovente castagne bianche cotte insieme con la farina di meliga; serviva ai suoi ragazzi anche polenta condita con cacio grattugiato, arricchita ogni tanto da un pezzetto di salsiccia, o di merluzzo cotto, soprattutto nelle principali solennità. Quando invece si mangiava all'aperto, era d'uso pane e salame. Si respirava una schietta allegria: l'appetito in quella tavola non mancava mai. Don Bosco era solito mangiare



quanto gli preparava la madre, a volte minestra di legumi con piccoli pezzi di carne, oppure mischiata a un uovo sodo tagliato a rondelle, sempre la stessa, mattina e sera, riscaldata, dalla domenica al giovedì. Sovente la minestra era di zucca condita, tuttavia appena aveva un briciolo di tempo, Margherita, sapeva quello che gradiva il figlio, ancor più di un companatico raffinato: la torta di mele. Allora si

che, dopo la minestra, lui stava ancora seduto, davanti a mezzo bicchiere di Malvasia di Monferrato - inviato da qualcuno per grazia ricevuta - in paziente attesa del suo dolce: anche quello, però, doveva bastargli due volte al dì, per metà settimana.

Nel pomeriggio, ciascuno tornava alle proprie occupazioni. Don Bosco, dopo aver aiutato a rassettare in cucina, se non si rimetteva alla scrivania, usciva per commissioni, o a far visita agli infermi. Ci si ritrovava la sera dopo l'Ufficio serale: sacerdote e ragazzi consumavano il medesimo pasto, scambiandosi

a vicenda l'esigenza legittima dell'affetto familiare. Era molto affabile, non certo per una peculiarità tutta piemontese, bensì per bonomia e una certa indulgenza verso gli altri: pur possedendo indole forte, gli traspariva benevolenza mista a positività. Lo confermò anche quella volta a Lille, in Francia, nel corso di un viaggio utile per i suoi scopi. In un salotto aristocratico,

aveva accettato di prendere un tè, nonostante non conoscesse le padrone di casa. Anche lì erano a conoscenza della leggenda di questo prete: per i suoi ragazzi aveva moltiplicato pani, castagne e tant'altro. Si era echeggiato di un altro evento straordinario a Torino; spesso i giornali d'oltralpe avevano riportato che don Bosco presagiva avvenimenti, poi avverati. Insomma, una persona interessante, con cui fare conoscenza - anche per riscontrare qualcosa - considerarono le nobildonne. Dopo averlo accolto, in un animato conversario con pochi ospiti, quando questi si erano sparsi nei saloni adiacenti, le due donne provarono ad appropinquare don Bosco, nella maniera più elegante che conoscevano: posandogli sul tavolino accanto, una sorta di millefoglie appena preparato. Lui, invece, profittando di un po' di quiete, si era preso un momento di raccoglimento. Non era il caso di distoglierlo, pensarono. Si allontanarono in punta di piedi. Però, se non in quella occasione, quando? Man mano, avendo notato, tra l'altro, l'aspetto dimesso, sebbene dignitoso, confabulando tra loro, le due maturarono il convincimento che quel prete vivesse proprio in un'altra dimensione, avendo in sé valori ben più appaganti. Altro che torte! Dopo un po' le donne rientrarono; don Bosco stava ancora seduto tranquillo, alla torta invece mancava un bel pezzo!

See International Summary page 69

EDUCARE CON ALLEGRIA

Il demonio ha paura della gente allegra.

La gioia è la più bella creatura uscita dalle mani di Dio dopo l'amore.

La prima felicità di un fanciullo è sapersi amato.

L'educazione è cosa del cuore.

Amate ciò che amano i giovani, affinché essi amino ciò che amate voi.

Noi facciamo consistere la Santità nello stare sempre allegri e fare sempre e bene il nostro dovere.

Aspetto tutti i miei giovani in Paradiso.

In ognuno di questi ragazzi, anche il più disgraziato, v'è un punto accessibile al bene. Compito di un educatore è trovare quella corda sensibile e farla vibrare.

Tu non devi essere un predicatore, ma hai una maniera efficacissima per predicare: il buon esempio.



Sembra facile dire aceto!

C'è quello di vino e quello di alcol, i balsamici non tradizionali e quelli tradizionali, con diversi anni di invecchiamento, ognuno adatto a specifici usi in cucina.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo



L'aceto è un liquido contenente acido acetico, che si forma per fermentazione aerobica, cioè in presenza di ossigeno (aria e acqua), per l'azione di batteri (*aceto bacter*) Gram-negativi, che diventano di colore rosa quando vengono sottoposti al procedimento di colorazione inventato dal medico danese Hans Christian Gram (1853-1935), mentre quelli positivi rimangono del colore iniziale blu-viola-ceo. Questi batteri ossidano l'etanolo contenuto nel vino (ma anche nella birra e nel sidro), trasformandolo prima in acetaldeide e poi in acido acetico. Luis Pasteur fu il primo ad identificare, nel 1864, in un microrganismo vivente (da lui chiamato *mycoderma aceti*), il principale componente della "madre dell'aceto" e, quindi, della trasformazione del vino in aceto. Per legge, l'acidità va espressa in grammi di acido acetico per ogni 100 ml; questo valore non deve essere inferiore a 6% e l'alcol non deve superare 1,5% in volume.

Nell'Antico Testamento, l'aceto è citato nelle regole dettate da Dio a Mosè per astenersi dall'usarlo (allora era utilizzato come bibita dissetante e stimolante). Era chiamato *ossicrato* dai Greci e la *poscia* (acqua e aceto) era molto diffusa tra le milizie dei Romani; quindi, quando nel Vangelo un pretoriano porse al Cristo crocefisso una spugna imbevuta di aceto, probabilmente non fu un atto di crudeltà, ma di pietà nei confronti di un moribondo. In seguito, i Romani non si facevano mancare mai a tavola l'acetabolo: una ciotola di aceto di vino nella quale ogni commensale intingeva pezzetti di pane per "rifarsi la bocca" tra una portata e l'altra.

Esistono molti tipi di aceto a seconda delle "materie prime" utilizzate, ma il più nobile è l'aceto di vino, ottenuto per fermentazione acetica.

Dopo un lungo periodo in cui l'aceto non ebbe grande rilevanza, si tornò a parlarne nel Basso Medioevo, grazie al bolognese Pier de' Crescenzi (1233-1320), il maggiore agronomo del tempo, che riuscì ad ottenere l'aceto ponendo contenitori di vino aperti a diretto contatto dell'aria in ambienti caldi. In Francia, però, la città di Orléans divenne la capitale europea per la produzione di aceto e, nel 1394, vi fu fondata la prima corporazione dei fabbricanti di aceto. È probabile che, essendo Orléans l'ultimo porto navigabile sulla Loira, alcuni vini arrivassero parzialmente inaciditi, perciò non vendibili e "recuperati" come aceto. Una volta scoperto che l'aceto veniva apprezzato, si cominciò a provocare l'acetificazione partendo da vini buoni di bassa gradazione e aggiungendo fondi di vino contenenti la "madre" o anche lievito di birra.

L'aceto di vino divenne anche il più importante metodo di profilassi contro il diffondersi dell'epidemia di peste nera, che nel XIV secolo aveva ucciso, in Europa, quasi un terzo degli abitanti. Per proteggersi, nelle visite agli ammalati, i medici cominciarono a indossare una maschera con un lungo "becco" in corrispondenza del naso, dove veniva posta una spugna imbevuta di aceto, attraverso la quale inspiravano, solo con il naso.

In tempi più vicini a noi, ricordiamo che, in Italia, nel 1867 a Ghemme (Novara), Giovanni Ponti fondò l'azienda tuttora in attività e, nel 1925, una



nuova legge regolamentò la produzione, definendo “aceto” solo quello “di vino” (rosso o bianco) e “aceto di alcol” quello destinato alla conservazione di sottacetì.

Un breve accenno ad altri tipi di aceto: quello di mele o sidro è l'aceto di frutta più noto, che ebbe notevole sviluppo in Normandia, patria del famoso distillato di mele Calvados; l'aceto di malto, tipico del Regno Unito, ottenuto dall'orzo “maltato” trasformando l'amido dei chicchi (parzialmente germogliati ed essiccati) prima in zucchero e, successivamente, con una fermentazione alcolica, in aceto (come per la birra). In Cina, Giappone e Corea, il condimento tradizionale è costituito dall'aceto di riso: nella prima fase (fermentazione alcolica) si ottiene il “vino di riso” (il sakè giapponese) e nella seconda (fermentazione acetica) l'aceto. Ricordiamo anche l'idromele (dal greco acqua e miele) forse la più antica bevanda alcolica fermentata (prima della birra, in quanto non occorre disporre di una coltivazione per produrla) a base di miele diluito in acqua calda.

Venendo all'aceto balsamico, la sua nascita “ufficiale” si colloca intorno al XII secolo. Questo “condimento” (non è un aceto) si ottiene dalla naturale acetificazione di mosto d'uva cotto, seguito da un più o meno lungo invecchiamento/concentrazione/affinamento (con periodici prelievi/travasi e rabbocchi/rincalzi della stessa quantità) in botticelle di legno, di capacità decrescente e senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.

Nel 1600 ci fu una grande diffusione delle “acetaie” e furono descritti i metodi di produzione; così il Modenese divenne la Orléans italiana dell'aceto balsamico, anche se il termine “balsamico” fu dato solo nel 1730, quando il vignolese Ludovico Antonio Muratori (ecclesiastico e grande storico del Settecento) definì con questo aggettivo, per le proprietà benefiche e curative, l'aceto di una bottiglietta ricevuta in dono dal duca di Modena Francesco I, diventandone un grande divulgatore.

Chiariamo subito che esistono due aceti

balsamici completamente diversi (anche nell'abissale differenza di prezzo), l'industriale: aceto balsamico (che non può avere l'indicazione “tradizionale” e non è di lungo invecchiamento) e il tradizionale/artigianale: “aceto balsamico tradizionale” (di lungo invecchiamento: anche più di 25 anni!). Solo recentemente sono stati recepiti, a livello europeo, due disciplinari: nel 2009 (dopo una trattativa durata più

di 15 anni) l'Igp per l'industriale, che è classificato come un aceto; nel 2000, anche qui dopo 35 anni, la Dop per il tradizionale, che è un condimento. L'aceto Balsamico Tradizionale di Modena, come pure quello di Reggio Emilia, deve essere ottenuto dalla pigiatura soffice di uve (raccolte a mano e provenienti dai rispettivi territori): principalmente Trebbiano a bacca bianca, Lambrusco e Sangiovese a bacca rossa;

ABBINAMENTO ALLE PIETANZE

- *Aceti di vino, acidità 7% (preferire i rossi e quelli di prezzo tra 3 e 7 euro, per bottiglie da mezzo litro): sono adatti a condire, insieme all'olio, insalate crude e ortaggi cotti, per le marinature e per cotture “agrodolci” (di peperoni, melanzane, zucchini).*
- *Aceti balsamici, non tradizionali, acidità 6% (i migliori sono senz'altro quelli di Modena Igp, con un invecchiamento in botte anche di 3 anni; per bottigliette da 0,250 l, il prezzo varia tra 3 e 10 euro): sono gli aceti che, nel rapporto qualità-prezzo, sono i più versatili e si prestano a molti tipi di abbinamenti: per salse calde e per dare più gusto a carni ai ferri, pesci al forno, arrosti, frittate e per insalate non condite con olio.*
- *Aceti balsamici tradizionali: prendiamo come riferimento i tre livelli qualitativi di quelli di Reggio Emilia, rispetto ai due di Modena: per le classiche bottigliette da 10 ml, il prezzo è di 45/55 euro per il livello “aragosta”; 80/85 per quello “argento” e 100/130 per quello “oro”. Gli aceti balsamici tradizionali vanno adoperati esclusivamente a freddo.*
- ◆ *L'aceto bollino “aragosta” si contraddistingue per la sensazione di acidità volatile, ed è adatto, in particolare, con “carpacci” di carne cruda, con crostacei e per marinate e vinaigrette.*
- ◆ *L'aceto bollino “argento” è estremamente versatile e ha una sensazione gustativa agrodolce, ma molto diversa e ben più complessa di quella delle cotture agrodolci con aceto di vino. È ideale per l'uso a crudo, ma anche come “accompagnamento” discreto a bolliti e piatti delicati a base di pesce; per equilibrare l'intensità di formaggi piccanti e stagionati, ma soprattutto su scaglie di parmigiano reggiano.*
- ◆ *L'aceto bollino “oro” è un balsamico di straordinaria ricchezza organolettica, che va degustato esclusivamente a crudo, goccia dopo goccia, per percepire le complessità olfattive e gustative; si accompagna ai formaggi più nobili di gusto saporito, ma anche a dolci come crema pasticciera o con gelati non di frutta; i degustatori suggeriscono però di assaporarlo “in purezza” a fine pranzo, utilizzando un cucchiaino di porcellana o in un bicchierino “da meditazione”.*



il mosto va quindi filtrato e fatto decantare; segue la cottura (che deve avvenire entro 24 ore dalla pigiatura) in paioli di rame o di acciaio, senza coperchio, per evitare che inizi la fermentazione alcolica; in questa fase si ha una riduzione del mosto, tra il 30 e il 50 %, e assume il caratteristico colore bruno (dovuto alla parziale "caramellizzazione" degli zuccheri). Il "mosto cotto" viene quindi raffreddato in mastelli di legno o di acciaio inox e poi stivato, in damigiane di vetro, per diversi mesi, per far decantare fecce e mucilagini. Inizia, quindi, la fase più delicata: la stagionatura, cioè l'invecchiamento, con ulteriore concentrazione e affinamento del mosto, in piccole botti di legno (detti "vaselli") non sigillate, ma con la chiusura effettuata con un panno, per consentire agli acetobatteri di scambiare l'ossigeno con l'ambiente esterno (di norma solai con tetti in tegole).

Le botti, numerate e datate, sono disposte nell'acetaia una a fianco dell'altra; ogni botte ha una capienza decrescente del 20-30 % rispetto alla precedente e ciascuna è riempita solo per i $\frac{3}{4}$. Gli anni di invecchiamento sono calcolati dall'anno di avviamento, ossia dall'immissione del primo mosto nella botte più grande.

Quando l'acetaia è a regime, ogni anno, ad ottobre, circa la metà del contenuto della botte più piccola viene prelevato e la botticella viene rabboccata (rincalzo), utilizzando un'assicella inclinata e parzialmente immersa, con pari quantità prelevata dalla botte più grande che la precede e che contiene



aceto "più giovane" e così via fino alla botte più grande che contiene il "mosto fiore" cotto. Per esempio, una tipica "batteria" può essere costituita da 5 botticelle della capacità di 60, 50, 40, 30, e 20 litri e, rispettivamente, di legno di rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso (la più piccola). Passando di botte in botte, dalla più grande alla più piccola, l'aceto si concentra e si affina

sempre più (per minimo 12 anni, fino a 25 e oltre). A questo punto l'aceto può essere prelevato dalla botte più piccola, in ragione massima del 20% e imbottigliato, per la vendita, in tipiche "ampolle" da 100 ml, con tappo di sughero legato e sigillato con ceralacca rossa; oltre ad essere numerate, le ampolle vengono catalogate in un apposito registro anagrafico.

L'aceto balsamico di Modena ha due livelli d'invecchiamento:

Affinato, con almeno 12 anni, ed Extravecchio, con almeno 25 anni. Quello di Reggio Emilia prevede tre livelli qualitativi, con bollini applicati sulle bottiglie: colore "aragosta" per almeno 12 anni d'invecchiamento, "argento" tra 12 e 25 anni e "oro" oltre 25 anni.

NICOLA BARBERA

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.



I contenitori per alimenti

Gli imballaggi dei prodotti alimentari salvaguardano l'igiene, facilitando il trasporto, la distribuzione e l'acquisto, ma creano anche problemi per il loro smaltimento.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Uno dei più importanti problemi che affligge la vita delle nostre città è lo smaltimento dei rifiuti, per l'enorme accumulo delle "scorie". La responsabilità più grave è da attribuire agli imballaggi di tutto ciò che consumiamo.

Le varie norme intervenute, verso la metà del secolo scorso, hanno imposto il confezionamento dei prodotti alimentari. I più grandi di noi ricordano i "cartocci" di carta paglierina che il droghiere arrotolava a cono per vendere fagioli, sale, pasta corta ecc. Certo, l'igiene lasciava molto a desiderare; se si pensa, per esempio, che la pasta era riposta sciolta in cassettiere di legno. Ora, più del 90% dei prodotti alimentari sono in appositi imballaggi, che oltre a salvaguardare l'igiene, facilitano il trasporto, la distribuzione e l'acquisto. Sulla confezione è apposta un'etichetta che ripor-

ta le caratteristiche del prodotto. Le norme vigenti impongono per ogni prodotto un tipo di confezione che prevenga le alterazioni dovute a microrganismi, luce, ossigeno, acqua. Per evitare il rischio che il contenitore "inquin" l'alimento, cedendo sostanze tossiche o comunque estranee, è stato regolamentato l'impiego dei materiali utilizzati. Questi si possono raggruppare in: metallici, vetrosi, plastici, carta e cartoni. Sui contenitori va

indicato il materiale di cui sono fatti. In Italia, si consumano ogni anno sette milioni di bottiglie di vetro, quattro miliardi di sacchetti di plastica, tre miliardi di bottiglie di plastica, un miliardo e mezzo di lattine di alluminio, un miliardo di contenitori in metallo. Bastano tali dati a dare l'idea della mole dei rifiuti e della complessità di organizzare un sistema di smaltimento che consenta l'auspicabile riciclo di tutti questi prodotti.

Non sembra, al momento, che le varie amministrazioni abbiano avviato una completa soluzione del problema, un po' perché non esistono norme uniformi e chiare, ma anche per una scarsa disponibilità del consumatore nostrano ad adeguarsi all'imprescindibile disciplina nei comportamenti sociali.

IL LUOGO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Quando si acquistano alimenti confezionati, spesso ci accertiamo dove

siano stati prodotti. Se compriamo, per esempio, dei pomodori pelati, preferiamo quelli confezionati nel Salernitano; scegliamo la mozzarella che viene dalla Campania e il pesto dalla Liguria. Nella globalizzazione generale, è una piccola soddisfazione del consumatore ricordare il legame con il territorio dei prodotti più tradizionali. Tuttora è in vigore una norma che prescrive l'indicazione, sulle etichette alimentari, della sede dello stabilimento di produzione. Una regola, a suo tempo accettata dalla Commissione Europea, particolarmente importante, anche per risalire, nei casi d'intossicazione, allo stabilimento di produzione per allertare i cittadini. Ricordiamo che negli ultimi mesi, in Italia, si sono avuti tre casi preoccupanti di "botulino". In tali evenienze, dopo la visita al pronto soccorso e la rassegna dei cibi assunti dal consumatore, occorre immediatamente identificare il prodotto e contattare lo stabilimento di produzione, informando i possibili acquirenti della presenza, sul mercato, dell'alimento pericoloso.

Fra poco, per adeguarsi alle norme europee, non sarà più necessario porre l'indicazione del luogo di produzione e confezionamento del prodotto. A questa decisione hanno fatto ferma opposizione le organizzazioni dei consumatori, anche con una petizione che ha raccolto sedicimila firme. Ancora una volta il consumatore si trova disarmato di fronte ad un'offerta non ben identificabile e con un'etichettatura che non informa adeguatamente.

**DEL CIBO PITAGORICO
OVVERO ERBACEO**

di Vincenzo Corrado
(Prefazione e Ricette aggiornate
di Lejla Mancusi Sorrentino)

Grimaldi & C. Editori, Napoli
www.grimaldilibri.com
€ 26,00

È molto attuale la scelta di pubblicare la ristampa anastatica, condotta sulla rara edizione napoletana del 1781, di questo "trattatello" che il Corrado ha voluto dedicare al cibo pitagorico. Sì, perché sempre più numerose sono oggi le scelte vegetariane adottate da molte persone in tutto il mondo, sia per motivi salutistici, etici o ecologici, sia semplicemente per moda. Nell'esautiva e accurata prefazione, l'Accademica Lejla Mancusi Sorrentino ripercorre le tappe del vegetarianismo da Pitagora all'età moderna, soffermandosi anche sui motivi che portarono il celebre gastronomo a proporre una cucina semplice e leggera, basata sui prodotti offerti dalla natura, in antitesi con la cucina, elaborata e complessa, del suo tempo. Lejla Mancusi, dopo un'attenta analisi del testo e del ricettario del Corrado, che, comunque, si concesse molte licenze ricorrendo a sughi di carne, lardo, prosciutto, frattaglie, propone, in appendice, circa sessanta ricette vegetariane, opportunamente rivisitate, che prendono spunto da quelle del Corrado.

**LA CUCINA ITALIANA
TRADIZIONE ED EVOLUZIONE**

di Renato Morisco
(in collaborazione con Vittorio Marzi)

ADDA Editore
Via Tanzi, 59
70121 Bari
€ 30,00

Il volume nasce dalle conversazioni multidisciplinari che Renato Morisco ha condotto nel programma Rai Tg 3 Puglia, dal titolo "La salute nel piatto", con l'obiettivo di invitare a saper gustare i piaceri di una buona tavola con attenzione alla sobrietà e a una sana e corretta alimentazione. Il messaggio del libro è chiaro: la maggior parte delle malattie trae origine da cattive abitudini alimentari e stili di vita dannosi. Nell'elegante veste editoriale, il volume comprende le prime quaranta trasmissioni televisive di Morisco, suddivise per tematiche: dalla tradizione dei piatti tipici della dieta mediterranea, ai suggerimenti per



un'ottimale cottura degli alimenti per non disperderne i valori salutistici, agli alimenti per l'infanzia e a quelli destinati a soggetti con disturbi metabolici. Il tutto seguendo la convinzione che non solo si possa vivere a lungo, ma anche bene, senza rinunciare al gradimento sensoriale.

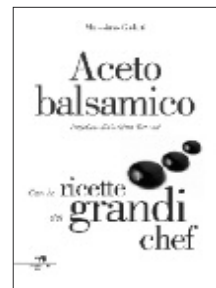
Il primo capitolo del libro è stato curato dall'Accademico di Bari Vittorio Marzi, profondo conoscitore delle problematiche alimentari della società moderna e dei cambiamenti in atto nei settori della produzione agricola e dell'industria alimentare.

**ACETO BALSAMICO CON
LE RICETTE DEI GRANDI CHEF**
di Massimo Gelati

Wingsbert House Edizioni
Via Fosdondo, 94
42015 Correggio (RE)
€ 18,00

La pubblicazione dell'Accademico di Parma-Bassa Parmen-

se si apre con una interessante prefazione del maestro Gualtiero Marchesi. Nella prima parte del volume, l'autore tratta la storia e la filosofia dell'aceto balsamico (finalizzate anche a fare chiarezza per il consumatore tra i vari tipi di aceto balsamico in commercio). Vi si trovano anche tutta la civiltà dell'aceto, le sue leggende, i suoi artefici e l'esame esaustivo delle tre differenti tipologie del prodotto, con la descrizione dei processi e dei metodi di produzione, le buone pratiche in acetaia, il quadro sinottico delle caratteristiche dei prodotti balsamici, la tecnica di degustazione degli aceti e quella del corretto abbinamento ai cibi. Il libro riporta infine, non come una semplice appendice, 27 ricette di grandi chef, maestri pasticciieri, che hanno interpretato l'utilizzo dell'aceto, proponendo nuovi abbinamenti.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Maurizio Fazzari - Delegato di Londra**

"British food" di Mark Hix
(London: Quadrille, 2008)
"Le migliori ricette della scuola del Gritti"
a cura di Massimo Alberini
(Milano: Acanthus, 1987)

Luca Forzato - Accademico di Pinerolo

"La cucina degli dei: miti e ricette dall'antica Grecia alla Roma imperiale" di Anna Ferrari
(s. l.: Blu Edizioni, 2014)

Alfredo Giugno - Accademico di Teramo

"Le maioliche cinquecentesche di Castelli: Una grande stagione artistica ritrovata"
(Pescara: Carsa, 1989)

Paolo Petroni - Segretario Generale

"Kitchen confidential: avventure gastronomiche a New York" di Anthony Bourdain
(Milano: Feltrinelli, 2011)
"In cucina con la zia Vera: ricordi di sapori, di profumi, di sensazioni e di attimi di vita di donne trascorsi tra i fornelli"
di Elisabetta Lari Dami
(Empoli: Ibiskos Editrice Risolo, 2012)

Renzo Rizzi - Delegato dell'Alto Vicentino

"Aldo Dall'Igna: la modernità della tradizione"
di Paolo Dall'Igna
(Trento: Printer Trento, 2014)



PIEMONTE

ASTI

BAGNA CAODA DAY

Per il tradizionale appuntamento con il “bagna caoda day”, quest’anno è stata scelta la suggestiva *location* dell’“Osteria del Castello” di Castell’Alfero, ove opera, da molti anni, Marisa Torta, abile cuoca e amica dell’Accademia. Dopo una serie di stuzzichini fra cui eccellevano i “friciolin” di erbe, sono stati serviti due tipi di bagna, quella tradizionale e quella dell’“arciprete” (addolcita dalla precottura dell’aglio nel latte), con tutte le sue verdure crude e cotte, la mela rinfrescante, l’ovetto per raccogliere lo “spesso”, la zucca e la polenta fritte e i dadotti di filetto di vitello. Stranamente la bagna dell’arciprete è stata quella che ha avuto più successo. Perché? Perché ogni vero astigiano, così come accade per altre preparazioni tipiche quali gli agnolotti e la finanziaria, ha la sua ricetta di famiglia che ritiene l’unica infallibile! Buone le verdure, soprattutto quelle crude, poiché alle cotte avrebbe giovato qualche minuto di bollitura in meno. Piacevoli gli agnolotti. Buoni i vini: A Taj, (Cascina Castlet); Barbera nuova 2014 (Marco Crivelli); Freisa d’Asti (Cascina Gilli); Moscato d’Asti (Scagliola). Servizio un po’ lento. Erano presenti i Delegati di Pisa e di Bologna.

BIELLA

CREATIVITÀ E TRADIZIONE

La cena degli auguri si è svolta in un clima di festa presso uno dei quotati ristoranti della zona: “Il Faggio” di Pollone. Il patron Gigi ha accolto i numerosi Accademici con i loro ospiti in un salone addobbato con i classici simboli natalizi e accademici e ha offerto loro un appetitoso aperitivo a base di fin-



ger food. Prima di iniziare con le portate a tavola, il Delegato ha intrattenuto con una dissertazione sul significato del Natale e del presepio. In tema con la filosofia dell’Accademia, il

menu proposto dallo chef Adam Sokal ha voluto rispettare i piatti tradizionali del periodo natalizio: terrina con foie gras, ravioli, agnello e torrone, senza dimenticare il panet-

tone accompagnato da una coppa di Moscato. Ha cercato, inoltre, di utilizzare il più possibile prodotti locali, come il formaggio, o di zone limitrofe quale il pollo allevato a fichi di un’azienda del Vercellese. I commensali hanno apprezzato la scelta dei piatti, per la loro presentazione coreografica e per il sapore, e l’abbinamento con i vini. Unica critica è stata rivolta all’uso di troppa salsa per i ravioli e la carne, tanto da coprirne a volte il gusto.

La serata è trascorsa in serenità, favorita anche da un servizio attento e celere e dalla professionalità dei gestori del ristorante e del personale.

LIGURIA

GENOVA

TRA ANTICHI SAPORI

Nella ricerca di nuove forme di collaborazione e di comunicazione, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale che ponesse insieme cultura e cucina e permettesse di esprimere in modo diverso la formalità degli auguri natalizi. All’incontro hanno partecipato numerosi componenti delle Delegazioni di Genova Est e del Tigullio. È stata anche interessante la constatazione di una presenza allargata di ospiti, parenti e amici degli Accademici, incuriositi dall’inedita riunione presso il ristorante “Il porticciolo”, dello Y.C.I., gestito da Renato Belforte, rappresentante di una famiglia con una lunga tradizione ed esperienza nel settore. L’attrattiva culturale ha avuto come punto di riferimento la presenza di uno studioso che ha messo in campo la sua duplice esperienza di storico e di gourmet: il medievalista Franco Cardini. La recente pubblicazione di un suo volume, dal titolo *L’appetito dell’Imperatore. Storia e sapori segreti della storia*, ha con-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 39

VITA DELL’ACCADEMIA 47

Valle d’Aosta, Piemonte 47

Liguria 49

Lombardia 50

Trentino - Alto Adige 51

Veneto, Friuli - Venezia Giulia 52

Emilia Romagna 53

Toscana 54

Marche 56

Umbria 57

Lazio 58

Abruzzo 59

Molise, Campania 60

Puglia, Basilicata, Calabria 61

Sicilia 62

Sardegna 63

Europa 64

Nel mondo 65

CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

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

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



sentito all'autore di spaziare dal Medioevo al Novecento, con una serie di racconti gustosi, per dimostrare come anche la cultura materiale possa essere, per lo storico, una lente speciale per ricostruire le grandi tradizioni popolari e, attraverso la cucina, aprirsi alle tematiche della storia della società. Cardini ha parlato di frittelle di castagne con ricotta, un tempo cibo consueto dei poveri, ormai diventato qualcosa di raro; di tartufi e della storia del caffè, considerato all'inizio come lussuoso ed elemento di seduzione, oltre che dei cibi raffinatissimi dei banchetti del Gran Khan, dei piccioni glassati all'uva preferiti da Honoré de Balzac, ma anche dei cantucci di Prato e della farinata alla genovese. Non ha dimenticato, nella sua panoramica dedicata a vari Paesi, le "uova di caviale alla Grande Caterina", poiché l'Imperatrice esigeva finissimo caviale grigio o nero per le sue uova, né la semplice panzanella "monumento prezioso e commovente alla miseria e al genio del contadino toscano". Lo studioso ha ammonito a non abbandonarsi all'improvvisazione in cucina: "una ricetta, prima di essere preparata, va studiata, così come occorre procurarsi scrupolosamente non solo gli ingredienti, ma anche gli strumenti necessari", disponendoli con cura davanti a sé prima di iniziare.

La serata è stata confortata

dall'eccellenza della cucina che ci permettiamo di esemplificare ricordando il gustoso risotto mantecato con trevigiana e fonduta e, in chiusura, un favoloso Monte Bianco.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA
BRESCIANO

FESTEGGIATI I VENTICINQUE ANNI

In occasione del venticinquennale della Delegazione è stato presentato, a Castiglione delle Stiviere, il libro *Non solo polenta - La tradizione alto mantovana si racconta*. La presentazione ha avuto luogo nell'aula magna della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottaglia, alla presenza del Delegato Mario Beschi, del Presidente del GAL Maurizio Pellizzer e di alcuni sindaci del territorio. Il volume, edito con la collaborazione del GAL colline moreniche del Garda e della Delegazione, è il frutto di una paziente ricerca degli autori Donatella Lusenti, Piervittorio Rossi e dell'Accademica Patrizia Zanotti, volta a raccogliere le più significative ricette familiari e della tradizione (ne sono presentate oltre 120) dell'Alto Mantovano, al fine di conservarle e trasmetterle alle generazioni future. La cucina dell'Alto Mantovano è sobria

ma non banale, tipica di un'economia agricola non particolarmente favorita dalla natura, che sfrutta i prodotti dell'orto, gli animali da cortile e il maiale, e che annovera primi piatti singolari come i capunsei e i tortelli amari di Castel Goffredo.

La cena è stata realizzata dagli allievi del Centro di Formazione Professionale "Casa del Giovane", che frequentano i corsi per cuochi e pasticieri, diretti da Franca Tomasi, Gianluca Musatti e Matteo Manuini. Alla riunione conviviale hanno partecipato numerose personalità e i Delegati di Mantova e di Verona. Il menu è stato elaborato dagli insegnanti e dagli allievi delle ultime classi, che hanno dimostrato grande professionalità ed entusiasmo, ed è stato molto apprezzato per il notevole impegno profuso e la perizia nella preparazione delle vivande, e nella scelta degli abbinamenti, sempre solidamente basati sulla tradizione locale. Dopo un aperitivo a base di scaglie di grana e spumante dell'Alto Mantovano, l'antipasto: frittata con erbe amare, coscette di rana dorate e insalatina autunnale di faraona con melagrana. Per primo, malfatti alle erbe di campo con salsa di zucca e riccioli di grana: un piatto che unisce la zucca della tradizione mantovana ai malfatti, cibo di recupero tipico dell'area morenica. Per secondo, rollè di coniglio col suo fondo di cottura e polenta e, per dessert, particolarmente apprezzato, semifreddo allo zabaione con cuore di mandorle. A chiusura della serata, sono state proposte altre tipicità dolci come i mignon di torta Helvezia, la torta di San Biagio e il salame al cioccolato. Al termine, Bruno Chiari, in rappresentanza della Fondazione Casa del Giovane, ha ricevuto dal Delegato il piatto d'argento dell'Accade-

mia a ricordo della bella serata e della fantastica cena.

MONZA E BRIANZA

UNA CENA REALE

La reggia monzese del Piermarini, il cui restauro è stato da poco completato, ospita il ristorante "Le Cucine di Villa Reale". La più bella delle sale, la cui volta è impreziosita da una decorazione a graffito realizzata negli anni Venti del secolo scorso, è stata lo scenario della cena di Natale della Delegazione, alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini. Il giovane chef Alessandro Mocchi, dopo importanti esperienze nella capitale, è il responsabile del ristorante. Il menu è ricercato e intreccia tradizione e innovazione, dando vita a piatti preparati nel rispetto della stagionalità delle materie prime e con ingredienti provenienti direttamente dal Parco di Monza.

Dopo un aperitivo con Prosecco Palladin millesimato e i raffinati salumi di Marco d'Oggiono, la cena è iniziata con un piatto sorprendente: la crema di erbe amare e zucca con gnocchi di gorgonzola: pure vegetali di erbe di campo, cavolo nero, rucola, pimpinella, radicchio - sbianchite e frullate con olio - hanno accompagnato gnocchetti preparati con latte e gorgonzola, farina di mais come legante, cotti a 50 °C e lavorati uno per uno. Il risotto al ragù d'anatra e carciofi era realizzato con Carnaroli Airone tostato, con burro e sale grosso, per 3 minuti senza alcuna aggiunta, poi sfumato con vino bianco, preparato con brodo di ossa e frattaglie di anatra. Carne tagliata al coltello, carote e sedano e 1% di cipolla, pochissimo concentrato di pomodoro sono stati gli ingredienti del ragù d'anatra. I carciofi, salati e zuccherati, messi sottovuoto, cotti in forno a vapore a 92 °C



per 10 minuti, tagliati alla julienne hanno completato un piatto equilibrato e originale. Il cappone farcito, verza e cipollotti stufati, è stato cotto in busta a 65 °C perché la carne potesse mantenere le sue caratteristiche; avvolto poi in fette di lardo, foie gras, porcini saltati, foglie di verza sbianchite in acqua salata; previste cotture differenziate per cosce e petti. Infine, panettone con salsa allo zabaione e lingue di gatto: il panettone è stato preparato alla maniera genovese, con umidità pari al 60% invece del 75% come il tradizionale, lavorato a mano e infornato senza stampo. Squisiti i vini che hanno accompagnato un menu equilibrato ed elegante. (Elena Colombo)

VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

TANTO DI CAPPELLO!

Il ristorante "Antica Locanda Cappello", a Mel (Belluno), si trova in un palazzo costruito nel 1600 e ristrutturato nel 2005; fa parte delle locande più antiche d'Italia ed è un luogo di grande bellezza e fascino, con pavimenti in legno, mobili d'epoca, soffitti con travi a vista e salette che vantano decorazioni, affreschi e stucchi secenteschi che impreziosiscono le pareti.

Ad aprire la riunione conviviale, il Prosecco con fermentazione in bottiglia metodo classico ha evocato suggestioni di frumento e crosta di pane e ha trovato un'affinità elettiva con gli antipasti deliziosi e delicati. I tortelli rivisitati con ripieno di fagioli giolet sono stati molto apprezzati, con il battuto di coniglio che ha mantenuto le stesse note di dolcezza del ripieno. Il vino scelto per il piatto, il Pecorino Doc, è risultato vincente al palato. Il secondo piatto è stato caratterizzato dal



sugo di melagrana che ha conferito note di freschezza alla faraona, tendenzialmente asciutta. Per finire, il tortino di castagne con la salsa di cachi ha lasciato sensazioni di amabile dolcezza. Serata ben articolata, con le musiche rinascimentali dei fratelli Nalato, a completamento delle atmosfere secentesche, e con la vivace discussione accademica che i piatti e i vini scelti hanno suscitato, stimolata dall'interessante presentazione dei Simposiarchi Carla Pontil e Corrado Rubera.

TREVISI, VERONA

DOPO IL RISO, IL RADICCHIO

La Delegazione di Treviso, volendo approfondire il tema dell'anno (il riso), aveva organizzato, nel 2014, la visita alla riseria storica "Ferron" ad Isola della Scala. La Delegata Teresa Perissinotto e il Delegato di Verona Fabrizio Farinati decisero quindi di cogestire l'incontro delle due Delegazioni che, insieme, hanno potuto far tesoro della "passione" del "pilota" (di quinta generazione) Ferron che ha illustrato l'impianto industriale (in attività dal 1650), il suo funzionamento e le varie fasi di lavorazione del riso. Le due Delega-

zioni si erano poi recate al ristorante "Pila Vecia" a gustare una serie di preparazioni di assoluta qualità, con cinque "risotti" sottoposti al giudizio degli Accademici.

I due Delegati, dopo quella felice esperienza, si erano ripromessi di reiterarla. E così, all'inizio del 2015, le due Delegazioni hanno visitato insieme l'azienda agricola Fabbian di Lancenigo di Villorba, produttrice del radicchio rosso tardivo di Treviso, la cui qualità è massima in gennaio. Nel pomeriggio, gli Accademici hanno potuto vedere in pratica come il radicchio tardivo non sia solo un "prodotto agricolo" bensì, quasi, un "prodotto artigianale". La pianta, infatti, colta dal campo con le radici, viene "preparata" raccogliendo le foglie e ponendola in acqua corrente in modo che l'apparato radicale produca una rigermiazione del "cuore", in assenza di luce, per cui il suo colore è bianco (questa fase si chiama "imbianchimento" e



dura circa 25 giorni). Per concludere la serata a tavola, si è individuato un ristorante dove far conoscere a fondo questa verdura, declinandola in diverse preparazioni: cruda, poco, o per niente, condita, croccante, intensa e leggermente amara, ma anche frita o avvolta in una fetta di pancetta appena un po' passata in tegame (così la tendenza dolce del salume contrasta quella amara del radicchio); utilizzata in un buon risotto, abbinata alla salamella, e poi in una tradizionalissima zuppa, per continuare presentandola "ai ferri" quale contorno ad un ottimo brasato e gustandola, per concludere, sotto forma di originalissimo "gelato". L'autore di tanto "gusto" è stato Giancarlo Pasin, anima dell'"Osteria alla Pasina" di Dosson di Casier. Non poteva mancare una componente culturale, sviluppata da Giampiero Rorato, storico di enogastronomia. La serata è stata molto apprezzata e il protagonista dell'evento, il radicchio di Treviso, è stato conosciuto in maniera adeguata.

VENEZIA, VENEZIA MESTRE

XVIII EDIZIONE DEL PIATTO DI NATALE

La manifestazione con la quale, dall'anno del suo avvio (1996), si è superata largamente la soglia delle mille ricette ricevute dai lettori de "Il Gazzettino", ha assunto quest'anno una serie di significati speciali. Per la prima volta l'evento è stato organizzato in collaborazione con la Delegazione di Venezia; tutte le fasi organizzative della manifestazione (selezione delle ricette, prova dei cuochi e delle ricette sul campo, riunione conviviale delle premiazioni) si sono svolte in uno dei luoghi d'eccellenza della cultura dell'alimentazione e della civiltà della tavola del territorio: il ristorante "Dall'Amelia" a Me-



stre. La grande novità dell'edizione di quest'anno, tuttavia, è rappresentata dall'ampliamento della platea dei concorrenti che si è allargata alla partecipazione dei giovani delle penultime classi degli Istituti Professionali e dei Centri di Formazione Professionali Alberghieri del Veneto, grazie alla fattiva collaborazione del Consorzio degli Istituti Alberghieri del Veneto, guidato dal professor Ilario Ierace, Preside dell'Istituto Cornaro di Jesolo. Dopo la selezione delle oltre cento ricette pervenute, ne sono state scelte cinque finaliste per la sezione riservata ai lettori de "Il Gazzettino", e cinque finaliste degli allievi degli Istituti Alberghieri ai quali era stato assegnato un tema specifico: una ricetta di antipasto per la festività del Natale. Svolta la prova nelle cucine dell'Amelia da parte dei dieci finalisti, all'unanimità una giuria di Accademici e di cuochi, tra i quali alcuni stellati (Lionello Cera della locanda omonima, Raffaele Ros del "San Martino" di Scorzé), hanno nominato "Piatto di Natale 2014" per la sezione dei lettori, la ricetta della signora Francesca Billato di Padova: "Palline soffici di cappone al profumo di zenzero in brodo di cappone" e, per la sezione penultime classi degli Istituti Alberghieri, la ricetta della 4^A



dell'Istituto Barbarigo di Venezia: "Sgombro del Mediterraneo panato alla paprika, emulsione di mandorle e aglio, peperoncino, lenticchie rosse" degli allievi Alessia Scaggiante e Filippo Trinciarelli. Queste due ricette sono state inserite nel menu della riunione conviviale. Oltre cento invitati, tra cui il Direttore del quotidiano, dottor Roberto Papetti, l'Ad del giornale, dottor Franco Fontana e il professor Ulderico Bernardi, in un clima di grande amicizia. Un piatto in ceramica a ricordo delle ricette finaliste, quest'anno decorato da Aldo Andreolo, Consulatore della Delegazione di Venezia e diplomi a tutti gli allievi. Prodotti agroalimentari del delta polesano ai finalisti. Alla vincitrice della sezione dei lettori, il tradizionale omaggio offerto dall'Agenzia Dodici Lune di Mestre e dalla Costa crociere: una crociera per due persone nel Mediterraneo. Alla classe 4^A dell'Istituto Barbarigo: il

piatto in silver di Natale dell'Accademia e de "Il Gazzettino"; coltelli professionali per i due giovani autori, e, su richiesta degli stessi istituti alberghieri, una *lectio magistralis* che sarà tenuta quanto prima alla classe vincitrice da Lionello Cera, sul ruolo dello chef nella ristorazione moderna.

Un grazie sincero ad Anna Cortesi, bravissima conduttrice della manifestazione e agli Accademici Gianfranco Comelato, Franco Zorzet e Piero Schiavon che ne hanno garantito la piena riuscita. (Ettore Bonalberti)

EMILIA ROMAGNA

FERRARA

QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ

È stato veramente un grande piacere tornare con la Delegazione in questo "rinnovato" locale situato nel centro storico di Ferrara, intimo, accogliente e tanto amato e frequentato anche dai ferraresi, dopo le varie e lunghe peripezie di restauro superate brillantemente dalla sempre sorridente Mara Farinelli. Il Simposiarca Paolo Carcoforo ha elegantemente organizzato, insieme all'eccellente chef Gabriele Romagnoli e all'inseparabile Fabio Bottazzi, un menu originale e un po' temerario, che ha esordito accompagnando l'aperitivo con dei mini hamburger di manzo con provola dolce e ketchup di peperoni per poi passare ad un quasi tradizionale antipasto

con un budino di zucca con i suoi fiori in tempura e fonduta di parmigiano. Il riso al curry con pomodori verdi, astice e capesante, oltre ad essere in linea con il tema dell'anno, ha particolarmente emozionato il palato degli intervenuti, mentre qualche critica sulla cottura ha suscitato l'involtino di spigola con bietoline, pomodoro fresco, olive taggiasche e capperi. Dolcissimo il finale, con il sorbetto di pesche gialle, mentuccia e spuma di yogurt, che è stato apprezzatissimo, così come la selezione di vini, sapientemente abbinati, e il servizio che ha dovuto fare miracoli negli spazi ristretti in cui operava. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Luca Padovani ha presentato gli interessanti profili di due nuovi candidati che sono stati esaminati e accolti all'unanimità. Dopo aver presentato l'allegria brigata di cucina, si è complimentato, inoltre, con la Farinelli per l'elevata qualità e l'affettuosa accoglienza che questo ristorante, da quasi trenta anni, riesce ad offrire ai suoi clienti a un giusto prezzo. È sicuramente uno dei locali in città da consigliare tranquillamente anche agli amici più esigenti. (Luca Padovani)

REGGIO EMILIA

ALLA CLINICA GASTRONOMICA

Quando l'eleganza e il calore dell'ambiente si sposano alla qualità dei piatti tradizionali,





serviti da una ben addestrata brigata di sala, e il ritrovarsi qui evoca i più piacevoli e caldi ricordi di una vita, allora ci sono tutti i presupposti per celebrare davvero i valori più alti della convivialità. È proprio perché tutto ciò si è materializzato in un luogo che è stato sede, in passato, non solo di eventi accademici, ma anche di tanti convivi familiari o amicali per molti degli intervenuti, che gli Accademici della Delegazione si sono potuti scambiare, con grande calore e particolare spirito natalizio, gli auguri. Una cena presso il ristorante "Clinica Gastronomica Arnaldo" di Rubiera, in provincia di Reggio Emilia, è un evento che di per sé, ancor prima che si verifichi, è già in grado di costituire un richiamo irresistibile, per chi conosce il luogo, più o meno come lo è il pensiero di trascorrere la serata della Vigilia del Natale in famiglia, magari a quello stesso tavolo dove fin da bambini si vivevano ore permeate di sentimenti edificanti, ma anche di trepida impazienza per l'attesa dello svelamento del mistero dei doni. Inoltre, una cena da "Arnaldo" è sempre un evento al cui fascino chiunque sente di non potersi sottrarre; e in più vi è anche il piacere di rivedere, in amicizia e stima, i membri di questa gloriosa famiglia di ristoratori, da generazioni alfieri di un marchio di eccellenza, vero polo di attrazione per chi, straniero o forestiero di passaggio, spesso opera deviazioni sui suoi itinerari appositamente per sostare e "curarsi" in questa clinica. Dopo i saluti di benvenuto, numerosi gli ospiti anche in rappresentanza di altri club, e rinfrancato da un aperitivo sostenuto da bocconcini di erbazzone, gnocco fritto e torta salata di zucca, tutto il gruppo si è abbandonato alle sapienti "terapie" praticate a base di reggianissimi "farmaci" come i cappellet-



ti in brodo, la spugnatola, il carrello dei bolliti con salse, quello dei dolci, lo "spazzacamino". Sono, questi, rimedi infallibili in grado di determinare guarigioni prodigiose e, sempre, in assenza di effetti collaterali indesiderati. Talune lievi variazioni proposte nell'esecuzione di alcuni piatti hanno simpaticamente suscitato costruttive osservazioni; ma l'atmosfera natalizia, resa ancor più festosa dalle antiche arie, eseguite dai maestri Paolo Simonazzi alla ghironda e Patrick Novara alla cornamusa, ha prevalso sulle speculazioni culturali tipicamente accademiche e ha rallegrato questa serata organizzata dal Delegato Fabrizio Sevardi con l'aiuto di Cristiana Bellentani Ruggerini. (Fabrizio Sevardi)

MARCHE

FERMO

MENU D'AUTORE

È sembrato un passaggio naturale concludere l'anno del decennale (2004-2014) della Delegazione riunendo tutte le opere del progetto "Menu d'autore" in una mostra collettiva, un'iniziativa voluta e condivisa con il Comune di Fermo e la Biblioteca Civica "R. Spezioli". La Delegazione fermana ha invita-

to alcuni artisti della provincia ad accompagnare i convivi dell'anno con altrettanti menu illustrati, ispirati alla figura del cuoco. Da un punto di vista artistico ne è nata una carrellata assolutamente varia e preziosa di stili, tecniche e suggestioni. E altrettanto interessante è l'analisi più squisitamente gastronomica: nei menu "accademici" che si sono infatti susseguiti, piatti antichi e ormai quasi perduti, come il riso corgo, eccellenze intramontabili come i maccheroncini di Campofilone, ma anche preparazioni e interpretazioni di piatti tradizionali quali i frascarelli con vongole, asparagi e zafferano o il tiramisù di baccalà con spuma di patate. Nel rispetto della stagionalità - principio cardine della tradizione - del territorio e del prodotto locale.

L'esposizione è stata arricchita da una selezione del patrimonio bibliografico della Biblioteca "R. Spezioli" che ricostruisce un filo di continuità tra passato e presente. Il percorso culturale e insieme "bibliologico", che affianca quello contemporaneo, declina, infatti, il tema nelle sue implicazioni culturali, sociali, gastronomiche e letterarie. In mostra, dall'erbario quattrocentesco, attraverso incunaboli, preziose cinquecentine e opere più mature fino alle tavole

di gran pregio della prima edizione italiana, precisamente lucchese, dell'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert. L'esposizione è arricchita da una selezione significativa di ricettari antichi, di autori quali Messisbugo, Scappi, Andrea Bacci e Antonio Nebbia.

Gli artisti: Vivianne Bou Kheir, Agostino Cartuccia, Sauro Cecchi, Maria Grazia Cicchinè, Raffaele Iommi, Cristina Lanotte, Sandro Pazzi, Piero Principi, Ciro Stajano, Marilena Sutura, Teo Tini, Corrado Virgili. (Carla Chiaramoni)

LAZIO

ROMA CASTELLI, ROMA APPIA

DA BENITO LA QUALITÀ È DI CASA

La tradizionale riunione conviviale di fine anno delle due Delegazioni si è svolta presso il noto ristorante "Benito al Bosco" di Benito Morelli, in Velletri.

Lo chef stellato Benito è un pezzo della storia della ristorazione italiana. Non è un caso che venga spesso chiamato a rappresentare la cucina italiana nei grandi pranzi di Stato, perché Benito, per la sua lunga esperienza in cucina, riesce a dare qualità anche con i grandi numeri. Ai tavoli



del suo ristorante si sono seduti tanti uomini di cultura e di spettacolo, basta osservare la galleria di foto esposte alle pareti con aneddoti e ricordi. L'accoglienza, la qualità dei piatti, la cortesia conviviale sono aspetti usuali presso il suo ristorante.

Agli Accademici, seduti attorno al tavolo imperiale, con al centro boccali di agrifoglio e spine di grano, sono stati serviti piatti di gioiosa godibilità, preparati con cura e attenzione particolare. Al cocktail di gamberi sono seguiti i tagliolini al ragù di crostacei (gamberi, scampi, aragoste, astice), dai profumi veramente intensi. Qualche commensale avrebbe gradito il ripasso. Attesa giustamente e prontamente soddisfatta, con la valida e abbondante scaloppa di orata, la cui copertura agli agrumi conferiva profumi delicati. Servita tiepida e meravigliosa, la zuppa inglese meringata. Amari, distillati e caffè hanno completato il convivio. Una nota particolare per i vini serviti, sotto la regia di Roberto, figlio di Benito, sommelier di gran-

de professionalità: Satrico Igt (da Sauvignon, Trebbiano e Chardonnay); Shiraz in purezza Igt, entrambi di Casale del Giglio. E un Prosecco extra dry spumantizzato da Cardinal.

La riunione conviviale si è protratta più del solito perché Benito, pressato da numerose richieste, ha illustrato, con la sua consueta modestia, le materie prime utilizzate per i piatti serviti. (Paolo Ermolli)

CAMPANIA

BENEVENTO

STORIA E CUCINA DELL'ANTICA CERRETO

Originariamente dedicato alle cerimonie propiziatorie dell'anno in arrivo, il Natale è festa grande e impone, nel convivio, l'impiego del pane, simbolo della vita eterna e della fertilità, della carne, che rappresentava l'abbondanza, e del vino, consacrato e mutato nel sangue di Cristo, simboli sacri per l'umanità cristiana. L'Accademico Antonio Barbieri, qua-

le cerretese "doc", si è interessato perché il convivio degli auguri si svolgesse presso il ristorante "A'Capuana", in Cerreto Sannita, piccola cittadina nota per la realizzazione di pregiate ceramiche artistiche. Gli chef Claudio e Vitale hanno realizzato il tradizionale "pesce di montagna" con pomodori confit, fatti appassire e caramellare in forno; a seguire, protagonista indiscussa della festa, è stata la zuppa santè col brodo di carne, dove "nuotavano" scrigni di pasta choux, creata già nel 1540 dal Popellini, anch'essi sinonimo di ricchezza; il raviolo aperto, condito con salsa demi-glace. Il cappone farcito con castagne e frutta è stato il piatto centrale del convivio, ma il simbolo più festoso della tradizione sannita, rappresentato dai dolci natalizi, è stato il panettoncino artigianale su crema allo Strega, liquore la cui ricetta segreta è nota solo a poche persone che selezionano gli ingredienti numerandoli e riponendoli in cassetti di legno. Il personale addetto alla preparazione della miscela di 70 erbe conosce

soltanto le dosi degli ingredienti numerati ma non la loro natura. Alcuni di questi, preziosi e costosi, come lo zafferano, vengono conservati sotto chiave. Don Antonio Di Meo, Vicario generale della Diocesi di Cerreto, ha rivolto alla Delegata, agli Accademici e agli amici intervenuti un messaggio augurale. Particolarmente coinvolgente l'aspetto artistico, con poesie interpretate dalle socie Angela Evangelista e Angela Rispoli. La Delegazione, come in precedenti manifestazioni, facendo tesoro delle doti artistiche della socia Tina Calandrelli, ha fatto omaggio ad ogni Accademico di un esemplare unico di acquerello su pergamena con immagini e simboli della tradizione natalizia. Dopo gli affettuosi e calorosi auguri finali da parte della Delegata, le conclusioni della riunione conviviale sono state affidate ad Antonio Barbieri che ha esaltato le tradizioni storiche e culinarie della Cerreto antica. (Milly Pati Chica e Danila Carlucci)

NOLA

RINNOVATA LA TRADIZIONE DEL "FOCARONE"

Il giorno dedicato a Sant'Antonio Abate, monaco vissuto nella prima metà del IV secolo, la cui figura è legata alla benedizione degli animali, e dei maiali in particolare, riporta ad una tradizione nata in Germania nel Medioevo, quando era uso che in ogni villaggio si mantenesse un maiale destinato all'ospedale dove svolgevano il loro servizio i monaci di Sant'Antonio.

Ma il 17 gennaio rappresenta, per i contadini, il loro capodanno. Gli agricoltori festeggiano l'inizio dell'anno, individuato con il periodo in cui cominciano le colture agricole più importanti come i semenzai del tabacco e del pomodo-





ro, le lavorazioni di noccioli, noci e loti tipici del territorio. Dopo mesi di dura fatica, ricavati i generosi prodotti della terra, in un ritmo ciclico naturale, si procede alla potatura degli alberi e al tralcio delle viti. Termina così l'anno contadino!

Parte del legnatico giacente sulla nuda terra viene destinato al "focarone". Questo fuoco sacro, che ricorda gli antichi fuochi utilizzati dai contadini nelle campagne per tenere lontano i guai e le malattie, ancora oggi viene usato in segno di purificazione, pulizia e allontanamento dalle influenze maligne.

Il Delegato Giuseppe de Martino, da anni impegnato nella salvaguardia del patrimonio e del costume gastronomico italiano, sensibile alla crescita sociale, culturale e storica della "sua" terra, ha voluto che in Palma Campania si rinnovasse, per il XXIII anno consecutivo, quest'antica tradizione cui da sempre partecipano, oltre agli Accademici, esponenti delle più disparate categorie sociali, accomunati dal desiderio di celebrare insieme un antico rito propiziatorio e bene augurale. Si gustano pietanze di "colleganza", come la zuppa di castagne e fagioli, il "soffritto" (interiora) di maiale, salsicce e "friarielli" (qualità di broccoli locali di sapore amarognolo). Intorno alla grande pira, al suono delle tammore e degli strumenti tipici delle feste popolari, si esibisce magistralmente il Gruppo storico "La Frasca" di Poggiomarino, costituito da famiglie contadine, che da oltre cento anni si tramandano la tradizione di ballare intonando antichi canti celebrativi del rito, che concludono con l'incendio della "frasca".

Nella notte di Sant'Antonio, tra i bagliori delle lunghe e danzanti lingue di fiamma, facendo propri i sentimenti di una civiltà tipicamente agro-



pastorale, si è così cercato di scacciare le energie negative nella speranza che il nuovo anno sia fruttuoso e ricco di gioie. (Ivan De Giulio)

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

UNO CHEF CORAGGIOSO

La Delegata Cettina Princi Lupini e il Segretario Roberto Cuzzocrea hanno partecipato, in rappresentanza della Delegazione, al "trasferimento" del ristorante "L'Accademia" dello chef Filippo Cogliandro, dal lungomare di Lazzaro (Motta S. Giovanni) a Largo Colombo, accanto al Museo Nazionale di Reggio Calabria, dove ha assunto il nome di "L'A Ristorante Gourmet". Il ristorante, già visitato e segnalato dalla Delegazione reggina, è noto anche perché, per primo, si è rifiutato, molti anni fa, di pagare il "pizzo". Erano presenti all'evento il Commissario antiracket nazionale Prefetto Santi Giuffrè; Tano Grasso, Presidente onorario della Fai (Federazione antiracket italiana); il Sindaco della città, avvocato Falcomatà; il Procuratore generale Salvatore Di Landro; il

sostituto Procuratore Ottavio Sferlazza; il Presidente del Tribunale dei minori, dottoressa Latella; il Direttore dell'Ufficio di Servizio sociale per i minorenni dottoressa Garreffa, insieme a numerosi rappresentanti di Associazioni nazionali e locali, che in questi lunghi anni hanno affiancato il coraggioso chef. Tutti hanno espresso la loro soddisfazione per il riconoscimento che, nell'occasione, ha ricevuto Filippo: il premio "Network Etico della Giustizia Minorile", istituito in concorso tra il Ministero degli Interni e quello della Giustizia e sostenuto dal Ministero del Lavoro, per aver assunto quattro giovani segnalati dai Servizi sociali per minorenni.

La Delegata, nel complimentarsi con lo chef per il riconoscimento ottenuto e per l'esempio che ha dato, gli ha confermato la sua vicinanza e ha assicurato anche il sostegno della Delegazione.

SICILIA

MODICA

FRITTELLE A VOLONTÀ

Gli Accademici hanno festeggiato San Martino riunendosi

per una frittellata presso il ristorante-trattoria "Il Girasole", locale inserito nella guida "Le buone tavole della Tradizione". Sono stati presentati cinque tipi di frittelle salate (con baccalà, con broccoli, con porri, con tonno salato, con zucca) e tre tipi di frittelle dolci (con uva passa e noci, con finocchietto, con mele).

Nell'intermezzo tra le portate salate e quelle dolci, i numerosi commensali, Accademici e ospiti, hanno assaggiato salsiccia e sanapo, tipica pietanza stagionale. Il tutto innaffiato e reso più piacevole da un ottimo vino novello locale.

I fratelli Corrado e Margherita Colombo, titolari e maestri della bontà e la genuinità della propria cucina, facendo gustare ottime pietanze tipiche, preparate con prodotti freschi del territorio e nel totale rispetto dei canoni della cucina tradizionale locale.

Una riuscitissima serata all'insegna dell'informalità, della convivialità e dello scopo di rinforzare lo spirito di gruppo e i rapporti di amicizia tra gli Accademici. (Carlo Ottaviano)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

ASSAGGI DI CUCINA EBRAICA

La Delegazione si è ritrovata, per una riunione conviviale sul tema "La cucina giudaica in Italia", presso il ristorante "Nero & Rosso" di Parigi.

La Simposiarca Elisabetta Ar-



nò ha brillantemente illustrato come le varie comunità ebraiche abbiano operato un'armoniosa fusione fra le tradizioni culinarie delle diverse etnie israelite e i prodotti alimentari disponibili nei luoghi ove si sono insediate in Italia. Sotto la guida di Elisabetta, si sono così gustati il salame d'oca e quello di fegato, il tortino romano di aliciotti con la scarola, i golosi tortelli di zucca mantovani, la salsiccia di Bra, lo sfratto, le orecchie di Aman, le mandole. Una visione diversa di piatti che sono felicemente entrati nella consuetudine alimentare italiana.



NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO

GUSTO ITALIANO

In una cornice elegante e bella, quella del prestigioso "Rio de Janeiro Country Club", con un servizio impeccabile, gli Accademici hanno assaporato alcuni piatti di gusto indubbiamente italiano, di qualità garantita da un maestro di cucin-



na quale Francesco Carli, già responsabile del ristorante "Hotel Cipriani" (Copacabana Palace) che non si è risparmiato nel dedicare tutta la sua attenzione ad ogni portata. Molto apprezzata la degustazione dei primi (risotto alla crema di basilico e croccante di parmigiano; risotto di pere e caprino; raviolone con ricotta e pesto alla genovese e crema di fava); eccellenti lo stinco di agnello e il dolce: canonicino di sfoglia allo zabaione, specialità piemontese, sempre più difficile da trovare. Buoni i vini: Chardonnay 2010; Seiano Rosso 2011 (entrambi di Paolo e Noemia D'Amico - Calanchi di Vaiano) abbinati in modo corretto. La riunione conviviale ha ricevuto gli elogi dei partecipanti. Complimenti al Simposiarca Neri Infante che è riuscito ad avere la disponibilità del locale.

SINGAPORE-MALAYSIA-
INDONESIASINGAPORE-MALAYSIA-
INDONESIAUN PONTE TRA ORIENTE
E OCCIDENTE

La cena, che si è svolta negli spazi eleganti e moderni del ristorante "Garibaldi", ha visto la partecipazione di numerosi Accademici, amici e graditi ospiti, che hanno gustato un menu elegante e vario. In apertura di serata, il Delegato Giorgio Maria Rosica, nell'introdurre il tema ecumenico, ha ringraziato il Delegato di Milano Dino Betti van der Noot per l'invio e la condivisione dell'interessante e approfondito studio sul "Riso nel Milanese" svolto dal Vice Delegato Carlo G. Valli. La Simposiarca Stefania Scapicchio Fappiano ha poi "accompagnato", con la sua relazione, i partecipanti alla serata "in un viaggio nel tempo al-



la ricerca delle origini del riso". Lo chef Roberto Galetti ha quindi illustrato, con simpatia e professionalità, le scelte operate nel menu. L'intento era infatti di mettere in luce la versatilità del riso, dei suoi molteplici derivati e del loro uso innovativo, non dimenticando, però, le preparazioni tradizionali del cereale tanto amato in Italia e in Asia. Il gustoso viaggio ha così portato i convitati dal Giappone ("la cialda di riso giapponese affumicato con tartare di tonno e crema di riso al topinambur") alla Cina ("l'arrosto di quaglia farcita di riso glutinoso, salsa di castagne e purea di zucca") fino alla Thailandia, che ha ispirato il delicato "gelato al riso jasmine".

Il menu ha rappresentato un simbolico ponte tra Oriente e Occidente, tra tradizione e innovazione creativa. L'attenta scelta dei vini (Prosecco Villa Sandi; Pinot grigio Zuc di Volpe 2013 Volpe Pasini; Dolcetto d'Alba Augusta 2012 Pelissero) e un servizio puntuale e accorto hanno contribuito a rendere questa cena un *unicum* di gusto e raffinatezza nel vero spirito della tradizione accademica. Unanime è stato l'applauso per lo chef, il suo staff e la Simposiarca. Roberto ha superato se stesso quando ha sorpreso con il menu inserito in una sua poesia "Un mare di riso/sull'onda servito/seduca nel cuore/ad un dolce sorriso". (Giorgio Maria Rosica)

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

PER CHIUDERE
L'ANNO SUL RISO

La "Risotteria Melotti" di New York ha un menu completamente dedicato al riso e a prodotti derivati dalla farina di riso, provenienti dall'azienda di famiglia in Italia. In occasione della riunione conviviale della Delegazione, come aperitivo sono stati offerti deliziosi arancini con salsa di pomodoro e piadina di riso con salumi, il tutto accompagnato da un fresco Durello. L'antipasto è stato interessante in quanto sono stati proposti piatti classici, come la polenta frita, particolarmente gradita, con caciottina e funghi, e la millefoglie con robiola e salmone affumicato, tutti fatti con farina di riso. A seguire, una degustazione di risotti: risotto radicchio e salsiccia, all'anatra, al tartufo nero, zucca e pancetta, accompagnati prima da un Valpolicella e successivamente da un Soave di Roncathe. Tutti i risotti erano ottimi, cucinati perfettamente: preferiti quelli al radicchio e salsiccia e all'anatra. Sebbene già sazi, la sbrisolona con zabaione e la crostata con fichi sono state spazzate via per quanto erano buone. Insomma, un locale dove apprezzare ottimi piatti tipici e innovativi a base di riso.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
22 dicembre 2014

Ristorante "La grande Vue del Grand Hotel Billia" di Casinò de la Vallée Spa, in cucina Giancarlo Duce. ●Viale Piemonte 72, Saint Vincent (Aosta); ☎0166/5231, fax 0166/523799; reception.billia@svrc.it, www.saintvincentresortcasino.it; coperti 58. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: code di gamberi al lardo di Arnad con emulsione tiepida di carciofi alla maggiorana; tortelli di ricotta e limone in brodetto di spigola allo zafferano; piccolo carré d'agnello in crosta di pistacchi con orzotto mantecato alla zucca; semifreddo al croccante di mandorle con inserto all'amarena e salsa al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Chardonnay Valle d'Aosta Dop 2012 (Les Crêtes); Valle d'Aosta Dop Syrah 2011 (Rosset Terroir).

Commenti: Per la cena degli auguri la Delegazione ha scelto il Grand Hotel Billia di Saint Vincent, oggetto di una radicale trasformazione insieme a tutto il complesso del resort che ospita il ristorante. Atmosfera calda e raffinata, dove gli Accademici hanno potuto apprezzare i piatti preparati dallo chef Giancarlo Duce, connubio tra innovazione e tradizione.

Le materie prime sono state di primissima qualità, come le code di gamberi al lardo di Arnad con emulsione tiepida di carciofi e maggiorana. Profumati ed equilibrati i tortelli di ricotta e limone. Delicato e tenero il carré d'agnello in crosta di pistacchi. Sorprendente, infine, il semifreddo al croccante di mandorle con inserto all'amarena e salsa al cioccolato fondente.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
14 dicembre 2014

Ristorante "Villa Badia" di Villa Badia sas di Franco Daniele. ●Via Badia 53, Sezzadio (Alessandria); ☎0131/703659, fax 0131/708004; info@villabadia.com, www.villabadia.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivi a buffet; tortellini in brodo di cappone; cappone farcito della tradizione con mostarda di frutta; torta di nocciole con zabaglione al Moscato; panettone.

I vini in tavola: Bollicine brut; Piemonte bianco 2013; Dolcetto Marchesa 2013; Moscato "La Scrapona" 2013 (tutti Casa vinicola Marengo).

Commenti: Nell'antica e lussuosa villa Badia, a fianco dell'antica Abbazia di S. Giustina dell'anno 1000, si è

svolta la riunione conviviale per gli auguri natalizi che ha avuto una folta partecipazione di Accademici e di ospiti. Visti i numerosi impegni degli Accademici nei giorni prima di Natale, si è scelto un menu del territorio, tradizionale e leggero, basato sul cappone di Morozzo in brodo e farcito. La ricchezza del buffet di aperitivo, bene organizzato dal signor Daniele, permetteva di accontentare quelli che fossero arrivati all'evento con fame pregressa. Il Delegato Luigi Bussolino ha ricordato gli eventi del 2014, ha poi consegnato il premio Volpicelli direttamente agli autori dei menu Rosalba e Adriano Benzi e, come ormai consuetudine, un regalo a tutte le signore con gli auguri natalizi.

ASTI
23 dicembre 2014

Trattoria "I Bologna" della famiglia Bologna. ●Via Sardi 4, Rocchetta Tanaro (Asti); ☎0141/644600, fax 0141/644448; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,75; prezzo 55 €.

Le vivande servite: "friciula" con salame cotto artigianale e prosciutto di Parma, spiedini di salsiccia pastellati e altre golosità dello chef con calici di Spumante; cardi con fonduta e tartufo nero; cotechino con lenticchie di Castelluccio; lasagne della Vigilia; agnolotti in brodo di cappone; cappone bollito con i suoi "bagnet" e la mostarda di Voghera; spinaci al burro; mousse di castagne con salsa di cachi; frivolezze dolci; agrumi e frutta secca.

I vini in tavola: Contratto for England, metodo classico Blanc de noir; Langhe bianco "Il fiore"; Barbera d'Asti "Montebruna" (entrambi Carlo Bologna); Moscato d'Asti "Braidà" (Giacomo Bologna).

Commenti: Gremitissima riunione conviviale degli auguri! Dopo un aperitivo faraonico, in cui è stata servita una caleidoscopica serie di stuzzichini caldi e freddi, il gran pranzo delle feste compilato dai Simposiarchi Francesco Baracchino e Piergiorgio Saracco nel più schietto rispetto della tradizione. Il primo antipasto era veramente delizioso ed è stato il piatto più gradito in assoluto. Poi il cotechino con le beneauguranti lenticchie, seguito da lasagne di magro dal sapore forte e deciso dell'acciuga addolcita dalla barbabietola. Agli ottimi agnolotti si accompagnava un brodo leggermente troppo sapido.

Buono il cappone e così pure i vini di produzione propria. Accurato il servizio, coordinato dall'eccellente Carlo Bologna. Il Delegato, dopo aver portato un augurale messaggio di pace e fratellanza, ha donato una tortina di nocciole a forma di stella. Un grazie all'Accademico Baracchino che ha omaggiato la frutta fresca e secca.

BIELLA
13 dicembre 2014

Ristorante "Il Faggio" di Gigi Zanone e Alberto Gatti, in cucina Adam Sokal. ●Via Oremo 54, Pollone (Biella); ☎015/61252, cell. 335/7598592; info@ristorantelifaggio.it, www.ristorantelifaggio.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sandwich speck, gorgonzola e paprika; cannolo di sfoglia con mousse di acciughe; tartelletta con spuma di parmigiano e gelatina di pere; tartina di salmone affumicato e zenzero candito; cartoccio di fritturina di pescato; terrina di galletto, prugne secche e foie gras, scalogno caramellato; raviolini di pollo ficatum, salsa al castelrosso, gocce di fichi caramellati; sorbetto al mandarino; carré di agnello al timo con salsa di pane integrale e millefoglie di patate e scalogno; cavolo rosso stufato alle mele; spuma di torrone con salsa al fondente; panettone.

I vini in tavola: Brut Tener (Banfi); Monbazillac Aoc 2011 (Domaine Pecoula); Pouilly Fumé Aoc 2013 (Domaine Cedrick Bardin); Saint Emilion Grand Cru Aoc 2009 (Chateau La Croix Meunier); Moscato d'Asti Dogc 2014 (Sergio Cerrino).

Commenti: Serata degli auguri organizzata secondo la tradizione: in una sala addobbata da alberi natalizi, sempreverdi, candele e un classico menu piemontese rispettando i prodotti locali: unica eccezione, i vini francesi, proposti dall'Accademico Eugenio Bigliocca. Alta la partecipazione degli Accademici biellesi e degli ospiti che sono stati accolti da un sontuoso e stuzzicante aperitivo, tra cui molto graditi il cannolo alla mousse di acciughe e il cartoccio di croccante fritturina di pescato. Impeccabile e coloratissima la terrina di galletto; i raviolini di pollo allevato a fichi sono stati serviti con troppa salsa di formaggio; ottimo e morbidissimo il carré di agnello accompa-





PIEMONTE segue

gnato da un'originale millefoglie di patate e scalogno. Strepitoso il dolce di torrione, apprezzato anche da coloro che non amano il dessert. Al brindisi finale, il Delegato Carlo Greppi ha ringraziato ed elogiato il patron del ristorante Gigi Zanone e lo chef Adam Sokal.

NOVARA

17 dicembre 2014

Ristorante "Arianna" di Pier Giuseppe e Caterina Viazzi. ●Via Umberto I 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 9; prezzo 60 €.

Le vivande servite: capesante al sentore di Martini con carciofi; filetto di faraona con foie gras; cappellacci di cappone al sugo di arrosto; consommé; gran carré di vitella fassona e contorni; semifreddo di brutti ma buoni con crema inglese; panettone.

I vini in tavola: Spumante classico rosé (Aldo Rainoldi di Chiusa Valtellina); Falanghina vendemmia tardiva Donna Laura (Masseria Frattasi); Gattinara 2001 (Petterino); Pinotage (Fleur du Cap); Champagne demi-sec (Breton et Fils).

Commenti: La serata degli auguri s'è svolta in un clima di festosa convivialità natalizia, grazie alla magistralità dello chef, che ha realizzato piatti ti-



pici della tradizione elevandoli a vertici di squisita delicatezza. Grazie, inoltre, alla professionalità dei coniugi Viazzi, ristoratori di gran rango, e alla consulenza di un enologo d'eccezione, la scelta dei vini ha potuto liberamente spaziare, senza limiti e confini, alla ricerca di particolari abbinamenti con i cibi in modo tale da esaltare il piacere gastronomico della serata. Accostamenti tutti piacevoli tra i quali, particolarmente apprezzato, è stato quello, addirittura sorprendente, di un vino di tanto particolare personalità, d'aver potuto soavemente esaltare piatti tra loro diversissimi e volutamente realizzati con ingredienti di non facile abbinamento. Una riunione conviviale che ha costituito un vero evento accademico, con corale soddisfazione e che sarà di stimolo per nuove e interessanti esperienze, alla ricerca dei valori fondanti della cultura enogastronomica.

TORINO

9 dicembre 2014

Ristorante "Del Cambio", in cucina Matteo Baronetto. ●Piazza Carignano 2, Torino; ☎011/546690; welco-

me@delcambio.it, www.delcambio.it; coperti 95. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: snack salati dello chef; zuppa di pane e caviale; gamberi viola, latte alle mandorle affumicate e cicoria; salmone e coniglio; capesante, rapa in insalata, tuorlo fritto e senape; agnolotti alla torinese; controfiletto gratinato alle nocciole e arancia, cardi e castagne; giandujotto e sorbetto ai tre agrumi.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Ferghettina); Friulano 2013 (Conte Brandolini d'Adda); Barbera d'Alba 2012 (Rinaldi); Moscato d'Asti 2013 (Gianni Doglia).

Commenti: Il panorama gastronomico torinese è stato connotato, nel 2014, dalla riapertura, dopo drammatiche vicende gestionali e una costosissima ristrutturazione, dal Cambio, storico e glorioso ristorante torinese. Era inevitabile che la Delegazione ne celebrasse la riapertura in modo sontuoso, in una riunione conviviale natalizia svolta nel fastoso contesto risorgimentale. Diventa difficile commentare in modo imparziale la cucina del giovane e valentissimo chef Matteo Baronetto, poiché tutti i torinesi di buona famiglia hanno un rapporto viscerale e non razionale con il Cambio, legato a ricordi che ne influenzano il giudizio. Quello che è certo è che, se il buongiorno si vede dal mattino, il neo-stellato chef è sul-

la buona strada per molte giornate radiose, aiutato dalla piacevole brigata di sala, professionale, ma non inutilmente austera, guidata dal maître Daniele Sacco. Superata l'emozione per il ritorno in auge di questo importante pezzo della storia sabauda, verrà il tempo per più oggettive analisi.

TORINO

10 gennaio 2015

Ristorante "Antica Trattoria della Rosa Rossa" di Marco Carcini, in cucina Marco Carcini. ●Via Carlo Alberto 5, Moncalieri (Torino); ☎011/645873, cell. 389/8086400; info@ristoranterosarossa.net, www.ristoranterosarossa.net; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne American Express e Diners.

Le vivande servite: aperitivo Prosecco di Valdobbiadene con canapè assortiti e quiche di funghi porcini e porri; carne cruda di fassone battuta a coltello e salame di trippa di Moncalieri; flan di cardi e topinambur con fonduta; agnolotti "gobbi" fatti a mano al sugo di arrosto; bue brasato al vino rosso con polenta; mousse di castagne su salsa di cachi.

I vini in tavola: Roero Arneis Dogg; Barbera d'Asti Doc (entrambi Negro); Moscato d'Asti.

Commenti: Un tuffo nel passato, nell'accezione migliore del termine, è stata la visita a questo storico locale di Moncalieri, proposta dalla Simposiarca Elisabetta Cocito. I curati arredi ottocenteschi della suggestiva sala a volte, a cornice di una cucina classica altrettanto curata, hanno reso particolarmente piacevole la serata. Molto apprezzati gli agnolotti "gobbi" fatti a mano, punta di diamante del locale. Il salame di trippa, caratteristico della zona, ha piacevolmente stupito per la sua leggerezza. Ottimo il brasato di bue, morbido e succulento. Un particolare plauso al servizio curato e attento. Buoni i vini di accompagnamento. Da segnalare l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

16 dicembre 2014

Ristorante "Eurossola" della famiglia Bartolucci, in cucina Giorgio Bartolucci. ●Piazza Matteotti 36, Domodossola (Verbania); ☎0324/481326, fax 0324/248748; info@eurossola.com, www.eurossola.com; coperti 70+10





(all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: corona di patate e tartara di salmone marinato, uova di salmone; risotto con capesante e gamberi; plin, ristretto di vitello, tartufo nero e scaglie di parmigiano; cappone farcito di castagne e pistacchi; panettone tostato, gelato al marron glacé, coulis di cachi; zabaione al Moscato.

I vini in tavola: Inzolia Ali 2013; Nero d'Avola Ali 2012 (entrambi Tascas d'Almerita); Moscato d'Asti (Braida).

Commenti: Per la serata conviviale degli auguri Elisabetta, la figlia di Sergio Bartolucci - fondatore del ristorante e autore di varie pubblicazioni - ha allestito la sala con il calore e i colori natalizi, imbandendo la tavola reale e curando il servizio attento e premuroso, rallentato dall'impegno della cucina nel far fronte alla numerosa clientela che è assidua, in particolare per le festività. Ciò ha comportato un allungamento della serata. Il giovane ma già esperto Giorgio ha dato dimostrazioni tecniche, in particolare negli accompagnamenti ricercati dell'aperitivo, nell'antipasto e nei dolci finali, con presentazioni curate e creative che hanno riscosso successo. Graditi i plin, opinioni discordi si sono riscontrate, invece, a causa delle cotture e temperature differenziate, come pervenute in tavola, del risotto e del cappone. La scelta dei vini ha voluto accostare agli ingredienti di mare e di terra una coppia di siciliani e infine un piemontese per la rassegna dolce.



LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
10 dicembre 2014

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

Le vivande servite: carne di fassone battuta al coltello con tartufo bianco d'Alba; fonduta con uovo in camicia e tartufo bianco d'Alba; tagliolini al burro d'alpeggio e tartufo bianco d'Alba; formaggetta del colle di Nava con tartufo nero e olio nuovo; parfait al Pernambuco.

I vini in tavola: Seiana rosso; Ligustico rosso (azienda Massimo Alessandri Ranzo, Imperia).

Commenti: Poteva forse mancare una riunione conviviale sul tartufo bianco d'Alba, eccellenza gastronomica italiana? La Delegazione si è così rivolta a un grande ristorante, che ha organizzato alla perfezione la serata e, se non fosse stato per l'aria di mare, gli Accademici avrebbero potuto pensare di essere in Langa. Piatti perfetti come da tradizione,

servizio impeccabile, vini superbi anche se non dell'Albese. Ponente ligure e Langa strettamente abbracciati in un patto di amicizia gastronomica che entusiasma gli Accademici e chi ama la buona cucina italiana.

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
19 dicembre 2014

Ristorante "Conterosso" di Annamaria Capogrosso, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53669; info@conterosso.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappon magro; natalini in brodo di trippa; ravioli con il tocco alla ligure; brasato al Barolo con schiacciata di patate di Calizzano; gelato di crema al pandolce alla genovese.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2013 (Cascina Feipù dei Massaretti, Bastia di Albenga); Dolcetto d'Alba Doc 2012 (Cordero di Montezemolo, Dogliani); Barolo Docg "Priore" 2008 (Cantine Povero, Cisterna d'Asti); Moscato d'Asti Docg (Saracco).

Commenti: Ottimo fine d'anno con la tradizionale riunione conviviale degli auguri, in uno dei locali più caratteristici e belli della Riviera Ligure di Ponente. In un antico palazzo del centro storico di Albenga, con legno e camino acceso, una calda atmosfera ha accolto gli Accademici e gli ospiti per una cena classica, ben eseguita, con punte di eccellenza per i ravioli e il brasato al Barolo. Sembrano piatti facili ma non lo sono affatto e, pur mantenendo la loro struttura classica, non seguendo alcune correnti di pensiero che smontano i piatti nella forma tentando di mantenerne o migliorarne i sapori, hanno incontrato il favore incondizionato. Ottimi i vini in tavola e il servizio, splendida serata, preceduta da una relazione del Delegato Roberto Pirino sulle attività svolte nel corso dell'anno.



LA SPEZIA
18 dicembre 2014

Agriturismo "Le Serre" di Alberto Passalacqua. ●Via Pallodola 23, Sarzana (La Spezia); ☎0187/621730; info@agriturismoalleserre.com, www.agriturismoalleserre.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1° gennaio - 31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di verdure dell'orto; sgabei mignon con affettati della Val di Vara; carpaccio di vitellone su letto di rucola e grana; cappelletti della casa in brodo di carne; ravioli di ricotta e spinaci con pomodorini freschi; mix di bollito con mostarda e salsa verde; insalata di stagione; degustazione di formaggi della cooperativa Casearia Val di Vara con confettura di fichi d'India di Campiglia; panettone con crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco Millenium (Cantine Bosoni); Rossi Doc Cantine di Levante "Canuet e Costa di Legnà" (Coop. Vallata di Levante); bianco Doc 5 Terre "La Torre"; Sciacchetra "La Torre" (entrambi Albana La Torre).

Commenti: Nato dall'esperienza dell'azienda agricola Dimostrativa di Sarzana, che dal 1975 mira a favorire lo sviluppo del settore e migliorare la qualità dei prodotti, l'agriturismo è circondato dalla campagna e offre la possibilità di vivere a contatto con la natura, in pieno relax e senza rinunciare ai comfort. Le pietanze generalmente si confezionano con i prodotti aziendali nella tradizione locale. L'azienda ha funzioni economiche e sociali: molta attenzione infatti è rivolta alle necessità lavorative dei giovani e importante è l'opera di formazione professionale per gli studenti (gli alunni dell'Istituto Arzella di Sarzana sezione Agraria svolgono qui attività di laboratorio).

RIVIERA DEI FIORI
21 dicembre 2014

Ristorante "Sarri" di Andrea Sarri. ●Lungomare Cristoforo Colombo 108, Imperia; ☎0183/754197; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo 48 €.

Le vivande servite: friscioli di fagioli e acciughe; polpo verace su letto di finocchi e polentina; spada con cipolle alla brace e salsa di arrosto.



LIGURIA segue



genovese; risotto al sugo di gamberi al profumo di pomodoro e pesto; ombrina con carciofi e cipollotti rostiti con salsa al limone; gelato con panna e spruzzata di cioccolato e caffè su letto di cachi.

I vini in tavola: Roero Arneis (Mau-ro Barbero).

Commenti: Andrea Sarri è uno dei Jeunes Restaurateur d'Europe già messi in luce con precedenti esperienze. Se all'inizio può stupire l'assenza del tovagliato in tavola, basta un assaggio per capire che il livello della cucina è sempre altissimo e la cortesia di Alessandra in sala fa a gara con l'eccellenza dei piatti studiati dal marito Andrea. Per la serata degli auguri natalizi, la proposta si basa su abbinamenti collaudati, per quanto a volte insoliti, come il pesce spada condito con la salsina dell'arrosto genovese, oppure più tradizionali, come l'ombrina infornata e accompagnata con varie verdure rostiti e condita con una deliziosa salsa al limone. Insomma, la sfida è lanciata.



LOMBARDIA

CREMONA

4 dicembre 2014

Ristorante "Villa dei Marchesi Zaccaria" di Sergio Bonfiglio. ●Via Maggiore 50, Bordolano (Cremona); ☎0372/95860, fax 0372/955097; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 17 al 31 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di farro con pomodorini e cozze; praline al bagoss; lumache al bacon; brioches farcite; salva cremasco; salame cremonese; caponata alla siciliana; sformatino di porri alla crema brie; tortelli di lattuga con mandorle in crema di mascarpone; stracotto di capello del prete al vino rosso con cipolle caramellate; frutta da bere; charlotte russa alla vaniglia.

I vini in tavola: Brut rosé di Erbusco Doc (Bariselli); Sauvignon Collio 2013 (Ronco dei Folo); Bolgheri Doc 2011 (Donna Olimpia 1898); Moscato naturale (Vallebelbo).

Commenti: La cena degli auguri si è svolta in un'antica dimora alle porte di Cremona, sapientemente ristrutturata, dove gli Accademici hanno potuto assaporare, nelle antiche e accoglienti sale, un menu gustoso e molto curato. Particolarmente ricco il buffet degli aperitivi con piccole degustazioni: molto apprezzati le praline al bagoss, l'insalata di farro con le cozze e lo sformatino di porri. Come primo piatto sono stati serviti dei tortelli di lattuga delicati nel gusto e piacevoli al palato con il contrasto delle mandorle tostate. Lo stracotto era molto tenero e gustoso, accompagnato dalle cipolle caramellate dal sapore più intenso. La cena si è conclusa con dei sorbetti al gusto di menta, pompelmo e kiwi e con la torta charlotte molto gradevole.

CREMONA

23 gennaio 2015

Ristorante "Trattoria Alba" di Arnaldo Nalli. ●Via Persico 40, Cremona; ☎0372/433700, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° al 21 agosto e dal 26 dicembre al 7 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fi-

no a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortelli di zucca, di ricotta, di provolone; crespella di radicchio e speck; cotechino in crosta di pane con purè di patate; stinco di vitello al forno con patate; crosta di mele; budino al mandarino; torta Margherita con zabaione; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Gutturino Doc (La Ratta); Pinot nero (Faravelli).

Commenti: Tipica trattoria cremonese, gestita da oltre 40 anni dalla famiglia Nalli. I tre tipi di tortelli, di zucca, di ricotta e spinaci, di provolone conditi con burro fuso e grana, hanno riscosso il plauso degli Accademici per l'ottima qualità della pasta e per il sapore deciso dei ripieni. Sono state gradite anche le crespelle di radicchio e speck, particolarmente delicate; buono il cotechino cotto lentamente in forno per 4 ore, avvolto in una pasta di pane; gustoso, saporito e tenero lo stinco di vitello. Per quanto riguarda i dolci, tutti fatti in casa, merita una nota la torta Margherita con lo zabaione montato con il mascarpone. Buono il rapporto qualità-prezzo.

LECCO

13 dicembre 2014

Ristorante "Nicolin" di Giovanni Cattaneo. ●Via Amilcare Ponchielli 54, Lecco; ☎0341/422122; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 27 dicembre al 3 gennaio e dal 10 al 25 agosto; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo 70 €.

Le vivande servite: animella di vitello, cardo e tartufo nero; pralina baccalà e polenta su fonduta di pata-

te e porri; zuppa con carciofi di Albenga e calamaretti; ravioli al pin con sugo di arrosto; manzo al Barolo; mousse nocciolo e cioccolato; panettone con crema mascarpone al Porto.

I vini in tavola: Brut (Contadi Castaldi); Valtellina superiore Docg Leprudenze 2010 (Marsetti); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: I due Simposiari, Paola Longhi e Mirco Chiodero, hanno, per l'occasione, studiato con lo chef e proprietario Giovanni Cattaneo un menu molto equilibrato tra piatti della tradizione del ristorante (quando in cucina era padrone dei fornelli il mitico Nicolin, padre di Giovanni) e altri più innovativi dovuti all'estro culinario dell'attuale chef. Ne è risultata una cena molto valida dal punto di vista gastronomico, con un grandissimo apprezzamento delle varie preparazioni. Una particolare menzione per due piatti di vecchia memoria: i ravioli e il manzo al Barolo, riproposti in maniera armoniosa dal bravo Giovanni che, con l'animella di vitello, ha dimostrato le sue grandi capacità di ricerca e trasformazione di prodotti di alta qualità. Unico neo della serata, il servizio non all'altezza, forse, per un'insufficiente comunicazione fra la cucina e la sala, peraltro un po' spoglia.

LODI

19 dicembre 2014

Ristorante "Albergo del Sole" di Francesca e Mario Colombani. ●Via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lodi); ☎0377/58142; www.ilsolelodialeo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.





Le vivande servite: pâté d'anatra con pane caldo, salame e coppa con giardiniera; ravioli di brasato in brodo di cappone; tacchinella al forno con ripieno di castagne, salsiccia e prugne; purè di patate; grana lodigiano; panettone con crema al mascarpone; parfait al torrone con cioccolata calda; clementine e frutta secca.

I vini in tavola: Gewürztraminer 2013 (Abbazia di Novacella); rosso di Montalcino 2012 (Col d'Orcia); Prosecco Magnum.

Commenti: Ritorno natalizio in questo locale storico, dove la Delegazione nacque nel 1968, con la gradita presenza dei Delegati di Milano Duomo e Rio de Janeiro. Locale ora affidato alla terza generazione, i figli di Franco e Silvana Colombani, che hanno dato lustro al ristorante e alla cucina italiana. Cucina con alti e bassi, ma servizio lento e approssimativo, forse a causa di un altro gruppo in altra sala. Molto buoni il pâté e i ravioli, anche se alcuni li hanno avuti in ritardo e quasi crudi. Da ripensare la tacchinella, più simile a un precotto per mense che a un piatto natalizio. Buoni il purè, il grana e il panettone, acquistato. Deludente il parfait, decorato con glassa commerciale invece della cioccolata calda. Inaccettabile la frutta servita senza piattino.



LODI
16 gennaio 2015

Ristorante "Casota a drè Ada" di Battista. ●Lungo Adda Bonaparte, Lodi; ☎345/5935414; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura aperto su prenotazione. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.



Le vivande servite: salumi, carciofi, frittata, pesciolini fritti, cotechino con purè; trippa della tradizione; scaglie di grana lodigiano; crostate alle confetture.

I vini in tavola: Lugana 2013 (Zenato); Gutturino superiore Julius (Val Tidone); Moscato d'Asti (Vallebelbo).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale dedicata alla trippa, il piatto di rigore nella festa del Patrono S. Bassiano. Locale molto rustico, sulla riva dell'Adda, con cucina improntata a semplicità e tradizione. Discreti i salumi e molto buono il cotechino. Di soddisfazione la trippa, bissata da quasi tutti, che ha come sempre dato luogo a discussioni sui tipi di verdura e di legumi abbinati. Buone le crostate. Più che accettabili i vini, dato il tipo di locale, e il prezzo. Gestione simpatica e coinvolgente: d'obbligo il dialetto e l'offerta dei liquori.



MONZA E BRIANZA

4 dicembre 2014

Ristorante "Le Cucine di Villa Reale" di FVR srl (Osvaldo Baione). ●Viale Brianza 1, Monza (Monza e Brianza); ☎039/2303531; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 60 €.

Le vivande servite: erbe amare, zucca e gnocchi di gorgonzola; risotto al ragù di anatra e carciofi; cappone farcito, verza e cipollotti; panettone, salsa allo zabaione e lingue di gatto.

I vini in tavola: Kerner (Taschelerhof); Pinot nero (Stroblhof); Moscato (Saracco).

Commenti: Le Cucine di Villa Reale e una cena natalizia: quale miglior sede e occasione per ricevere il Presidente Giovanni Ballarini accompagnato dal Consigliere di Presidenza Giovanni Fossati? È stato un piacere ascoltare dalla voce coinvolgente del

Presidente, dopo una seria introduzione sull'importanza della gastronomia, le tre parabole che indicano il difficile percorso verso la perfezione. In sintesi i messaggi: la perfezione è costosa, la gastronomia diventa poesia e arricchisce la nostra conoscenza, la tradizione non è solo tecnica ma anche "imperfezione". Quest'ultima parabola racconta di una giovane sposa che cerca invano di cucinare per il marito il ragù come quello della suocera. Finché - un giorno - il sugo si attacca al fondo della pentola e, finalmente, il marito lo riconosce pari a quello di sua madre. Il Presidente ha infine consegnato l'onorificenza al giovane chef Alessandro Miocchi.



**VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA**

16 gennaio 2015

Ristorante "Cheznadi" di Nadia Vighi, in cucina Nadia Vighi. ●Corso Torino 57, Vigevano (Pavia); ☎348/5520539; info@cheznadi.com, www.cheznadi.com; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie a dicembre per festività, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di patate; coppa piacentina; pisarei e fasò; coniglio alla cacciatora con purea di patate viola e verdure; torta di mandorle.

I vini in tavola: Ortrugo Doc 2013; Gutturino Doc 2013; Malvasia passito Doc 2012 (tutti Molinella, Ziano Piacentino).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno dedicata all'Assemblea della Delegazione, che ha consentito un consuntivo dell'anno 2014 e un accenno ai progetti per il 2015.

Curiosa l'idea di cenare nel retrobottega di una salumeria per apprezzare i profumi e i sapori piacentini presentati da Nadia. Precisa l'esecuzione dei pisarei e fasò e da ricordare il coniglio alla cacciatora, frutto della selezione delle materie prime. I vini Ortrugo e Gutturino bene abbinati ai cibi, delicata la Malvasia passito che accompagna la torta di mandorle. Buono il rapporto servizio-qualità-prezzo. Il piacere della buona tavola ha trovato unanimi consensi nella valutazione accademica.



TRENTINO - ALTO ADIGE



MERANO

20 dicembre 2014

Ristorante "Kuppelrain" di Jörg Trafoier e Sonya Egger. ●Via Stazione 16, Castelbello (Bolzano); ☎0473/624103, cell. 335/231979; coperti 35. ●Ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo 125 €.

Le vivande servite: carpaccio di cervo con scaglie di formaggio di malga stagionato e gelato al rafano; gamberi rossi siciliani con spinaci, spuma di sedano e bottarga; uova di quaglia; bocconcini alla barbabietola ripieni di zucca moscata con fonduta di formaggio venostano, tartufo nero e dadini croccanti di pane nero; filetto di manzo nostrano, topinambur, patata al forno, salsa di cipolla e funghi; cioccolato, cannella e mandarino.





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

I vini in tavola: Spumante Sällent (Befehlshof, Val Venosta); Riesling Windbichl 2012 (Castel Juval, Val Venosta); Sari 2013 (Calvenschlössl, Val Venosta); Pinot nero (Tenuta Nathalie Schweitzer); Anticus 2007 (Baron Salvadori, Nalles); Moscato d'Asti (Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: In un ambiente raffinato nell'essenzialità del suo arredamento, Sonya e Jörg hanno accolto gli Accademici e i loro ospiti con la consueta squisita attenzione e cordialità. Della musica dal vivo ha accompagnato in sottofondo i primi scambi di idee dei convenuti. La prima sorpresa positiva è stato lo spumante locale, il Sällent, servito per il brindisi di benvenuto. Da quel momento è iniziato il vero piacere: un susseguirsi di piatti, attratti già alla loro presentazione, dai profumi e dai sapori avvolgenti, con accostamenti audaci, tutti molto apprezzati, che hanno lasciato intuire la fantasia del loro creatore, supportato in questo anche da un uso costante di prodotti locali di grande qualità. Diverse le portate di altissimo livello ma quella con i gamberi rossi di Sicilia ha deliziato in modo particolare. Anche l'abbinamento con i vini è apparso ben riuscito. Riunione conviviale ricca di appagamenti culinari, trascorsa in grande amicizia. Un bravo quindi a tutti, in cucina e in sala.



VENETO



ALTO VICENTINO

17 gennaio 2015

Ristorante "Locanda Perinella" dei Fratelli Perin, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947688, anche fax; hotel@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi 10 giorni di gennaio e prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini con radicchio, salsiccia e fegatelli con pancetta lardellata e frittelle con l'erba maresina; salame del Monte Fal-



do scottato con polenta di mais Maranello e raperonzoli al lardo e aceto; grouse in tegame con broccolo fiolaro di Creazzo padellato; torta di pane con zabaione, crostoli e frittelle di Carnevale.

I vini in tavola: Lessini Durello brut metodo classico 2010 Doc etichetta viola (azienda agricola Fongaro); Ciconna Colli Berici Cabernet 2008 Doc (azienda agricola Cavazza); I Prandi Recioto di Soave 2008 Docg (azienda agricola Marcato).

Commenti: La Delegazione, su invito del Delegato, si è ritrovata presso i locali della Locanda per una mattinata di informazione accademica. Al termine dei lavori, gli Accademici si sono riuniti per una colazione. Si è iniziato con degli stuzzichini a base di salsiccia, fegatelli e radicchio. Dopo la presentazione del menu da parte del Delegato, sono stati serviti salame scottato con polenta abbrustolita e raperonzoli conditi con aceto e lardo croccante. A seguire, una deliziosa grouse, dalla cui carne sprigionavano i profumi e i sapori della flora delle Highlands scozzesi, con polenta frita e morbida. Al termine, il dolce di pane raffermo, tipico della zona e piatti di crostoli e frittelle di Carnevale. Più che buono l'abbinamento dei vini.



TREVISO

VERONA

23 gennaio 2015

Ristorante "Osteria alla Pasina" della famiglia Pasin, in cucina Giancarlo Pasin. ●Via Marie 3, Dosson di Casier (Trevise); ☎0422/382122, fax 0422/492322; pasina@pasina.it, www.pasina.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 5 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì, in agosto aperto solo a cena. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: nervetti con cipolla; involtini di radicchio; radicchio fritto; radicchio del contadino; fassona agli aromi del salmistro su letto di radicchio; zuppetta di radicchio; risotto trevigiano; brasato reale con radicchio ai ferri; tortina Giancarlo con gelato al radicchio.

I vini in tavola: Prosecco Docg Valdobbiadene (Cantina Agostinetto - Saccol); Cabernet Franc Doc Piave (Fratelli Barollo - Preganziol).

Commenti: Degni di particolare menzione i nervetti con cipolla proposti all'accoglienza: da soli valevano la visita; eccellente il radicchio fritto, normale l'involantino. Trattandosi di una cena a tema, si correva il rischio di inflazionare il gusto con l'eccesso di proposta dello stesso ingrediente ma lo chef è stato molto abile ad evitare questo inconveniente e ha saputo variare le portate con leggerezza e grande sensibilità. Così gli antipasti al tavolo hanno visto la presenza del variegato di Castelfranco, condito col lardo scaldato, e del tardivo di Treviso accompagnato da una fetta di "fassona" aromatizzata al salmistro, il che ha ben alternato i sapori. Notevoli i primi piatti, confezionati secondo la più rigorosa (e saporta) tradizione. Ben presentato il brasato contornato dal radicchio ai ferri. Buona la torta, originale e sorprendente il gelato al radicchio. Di elevata qualità i vini, molto ben abbinati. Ottima la cena realizzata da Giancarlo Pasin, all'altezza della fama che ha saputo crearsi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA



MUGGIA-CAPODISTRIA

19 dicembre 2014

Ristorante "C'era una volta" di Matteo Tugliach. ●Via di Giarizzole 8, Trieste; ☎040/827346, cell. 349/2377455; ristoranteceravolta@gmail.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio in strada; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di affettati di maiale; suppli mignon di riso; tagliatelle al ragù di maiale con pomodoro ciliegino e guanciale iberico; cappellacci con ripieno di maiale, serviti con burro e salvia; tagliata di secreto di maiale alla griglia; tagliata di scottona; filetto avvolto nel suo lardo con pepe rosa; patatine fritte.

I vini in tavola: Chianti superiore Ruffino; Chianti classico riserva ducale Ruffino; Verduzzo di Rodaro.

Commenti: Ristorante di tradizione, fondato nel 1949 dai genitori degli attuali proprietari, ha come specialità piatti di carne, in particolare selezioni dell'antica macelleria Cecchini di Panzano in Chianti e di prodotti iberici. Era la serata degli auguri e la parte gastronomica è stata improntata su una degustazione delle specialità della casa. Ottimo successo per le vivande servite sia per la qualità sia per la presentazione; molto apprezzati i vini, soprattutto il Chianti selezione. Il tutto si è concluso in allegria con lo scambio degli auguri.



TRIESTE

16 dicembre 2014

Ristorante "Le Terrazze dell'Hotel Riviera e Maximilian's" della famiglia Benvenuti. ●Strada Costiera 22, Grignano (Trieste); ☎040/224551; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 60 €.

Le vivande servite: baccalà, ganache di cavolfiore e rosso d'uovo marinato; uovo e uovo, seppia e rombo;



calamaro con pesto di basilico su letto di patate; polpettina di palombo con lenticchie della tradizione; molo su fondale di patate agre con gelatina di cozza e pan brioche; zuppetta di merluzzo con gnocchetti di mais e olio di miele; rombo gigante nostrano con verdure bollite e salsa olandese; raviolo al cacao ripieno con mele bollite e zabaione alla grappa.

I vini in tavola: Prosecco; Talis Doc di Aquileia; Chardonnay (Castello di Spessa); Moscato spumante.

Commenti: "Fantasia di bolliti di mare" è stato il tema del convivio, scelto e illustrato dall'Accademico Claudio Ceschin, Simposiarca della serata. Il giovane cuoco Federico Sestan ha ideato un menu particolarmente ricco e vario, coniugando egregiamente tradizione e fantasia. Molto apprezzati gli antipasti in piedi, con i quali è iniziata la serata degli auguri natalizi. Piacevolmente interessante la novità del molo con gelatina di cozza. Protagonista indiscusso della cena il rombo gigante del golfo di Trieste, molto gustoso nella semplicità della preparazione. Al termine del convivio, il Delegato Giuliano Relja, dopo aver ricordato l'attività della Delegazione nel corso dell'anno, culminata nel congresso del sessantennale, ha invitato Accademici e ospiti ad unirsi in un brindisi beneaugurante.



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**
22 gennaio 2015

Ristorante "Le Golosità di Nonna Aurora" di Aurora Cavina. ●Via Fioravanti 45/b, Bologna; ☎051/357919; coperti 65. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 30 €.

Le vivande servite: tortellini in brodo; tagliatelle cipolla e prosciutto; lasagne; fagioli con le cotiche; zucchini ripieni; polpette in umido; pinza.

I vini in tavola: Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop (Angelo Manfredini).



Commenti: L'organizzazione della Delegazione riprende con un momento conviviale dedicato ai bilanci, alle attività svolte e alla programmazione di quelle future. Il Delegato Guido Mascioli ha sommariamente riepilogato quanto organizzato nel 2014 e, manifestando particolare soddisfazione per l'ingresso di nove nuovi Accademici, ha sottoposto le prime iniziative della Consulta della Delegazione. Numerose e interessanti le proposte pervenute dagli Accademici che costituiranno materia delle prossime riunioni conviviali. Quanto all'aspetto conviviale, la cena è stata veramente piacevole e gustosa. L'ambiente accogliente e casalingo, assieme alla genuinità dei piatti sono stati molto apprezzati. Stupendi i tortellini in brodo, eccellenti sia la fattura sia il brodo. Il locale si conferma come uno dei punti di riferimento della vera cucina casalinga bolognese: cordialità, qualità e tradizione qui sono di casa.

 **CASTEL S. PIETRO-FIRENZUOLA**
19 dicembre 2014

Ristorante "Willy" di Giovanni Volta. ●Viale Terme 1010/b, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/944264; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: affettati misti, formaggio morbido e crescentine fritte; tortellini in brodo; lasagne al forno; cotechino con purè di patate; bollito misto; fritto all'italiana; panettone con salse miste.

I vini in tavola: Moma bianco frizzante; Sangiovese riserva 2012 (entrambi Cesari, Castel San Pietro Terme).

Commenti: Il Delegato ha organizzato presso questo ristorante, visitato più volte dalla Delegazione, la riunione conviviale delle feste di fine anno. Il menu era di tipo classico e legato per lo più alla tradizione gastronomica emiliana. Tra i primi, sicuramente le più apprezzate sono state le lasagne al forno; leggermente al di sotto delle aspettative i tortellini, caratterizzati da un ripieno for-

se troppo speziato. Notevoli il bollito misto e il fritto all'italiana, anche se da alcuni è stato rilevato che il primo poteva essere arricchito da più salse rispetto all'unica servita e che il fritto era poco variato negli ingredienti. Insulso e da dimenticare il dolce. Ottimi i vini abbinati alle varie portate. Sufficiente il servizio. Più che corretto il rapporto qualità-prezzo.

 **CASTEL S. PIETRO-FIRENZUOLA**
15 gennaio 2015

Ristorante "Agriturismo Colombara" di Lorenzo Adimari. ●Via Emilia Levante 2866, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/942095; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura da domenica sera a mercoledì (aperto per gruppi su prenotazione). ●Valutazione 7; prezzo 22 €.

Le vivande servite: ficattola; affettati misti; assaggi di pecorino con marmellate piccanti; sott'oli caserecci; tortelloni di ricotta al ragù; costolette di maiale; castrato; patate e verdure miste al forno; crostate della casa.

I vini in tavola: Chardonnay e Barbera della casa.

Commenti: La visita a questo locale è stata l'occasione per la riunione della Consulta di inizio anno. Il Delegato e i Consulenti si sono confrontati sulle iniziative dell'anno accademico

co 2015 e su una interessante proposta di tipo culturale del Consultore Alessandro Quartieri da promuovere in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Castel San Pietro Terme. Si sono valutate, inoltre, alcune richieste di adesione alla Delegazione. I piatti tradizionali, serviti nel corso della serata, sono stati da tutti apprezzati e ciò ha valso un sentito ringraziamento al titolare del locale e ai suoi collaboratori.

 **CERVIA-MILANO MARITTIMA**
12 dicembre 2014

Ristorante "Aurelia" di Antonio Bataini, in cucina Ruggero Costa. ●Viale 2 giugno 34, Cervia (Ravenna); ☎0544/975451, fax 0544/972773; info@selecthotels.it, www.selecthotels.it; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bollicine di benvenuto accompagnate dalle sfiziose e delicatezze create dagli chef; gamberi rosa con crema di cannellini; calamari alla carta, canocchie, cannolicchi, cozze; spaghetti alla chitarra con polpa di granchio e cime di rapa; trilogia di mare: rombo chiodato ai porcini, scampo alla mediterranea, polpo su lenticchie di Castelluccio; fritto misto dell'Adriatico con zucchine croccanti; cuore caldo in soffice fondente con quenelle di gelato.





EMILIA ROMAGNA segue



I vini in tavola: Pinot grigio (Cantina Russolo); Moscato d'Asti (Cantina Cà del Baio).

Commenti: Cena degli auguri svolta all'interno di questa struttura gestita in modo egregio dal patron Antonio Batani e coadiuvata dal direttore Alessandro Orzes. Le brigate di cucina e di sala non hanno disatteso le proprie virtù nel saper proporre e servire a tavola quanto è stato preparato dallo chef Ruggero Costa. Delicato sapore per lo spaghetti alla chitarra con polpa di granchio e cime di rapa e per la trilogia di mare. Abbinamento dei vini buono. Ricordando ai commensali la tematica della cena ecumenica 2015, il Delegato Bruno Pollini e il Coordinatore Territoriale Gianni Carciofi hanno concluso la splendida serata inviando a tutti un augurio natalizio e per un sereno nuovo anno.

FERRARA

21 dicembre 2014

Ristorante "Pacifico" della Famiglia Maccanti, in cucina Angela Bonazza. ●Via Caduti del Mare 10, Porta Garibaldi (Ferrara); ☎0533/327169, fax 0533/351175; pacifico@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 24 dicembre all'8 gennaio; giorno di chiusura lunedì e domenica sera (solo d'inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gran fritto di stagione dell'Adriatico; borsoni al

forno ripieni di crostacei e verdure; orecchiette con ragù di pesce di polpa con capperi, olive taggiasche e pomodorini; gratinato di triglie, mazzole e orate; treccia di anguilla ai ferri con torta di mais; brodetto di anguilla con le verze; sorbetti di melo verde e allo zenzero.

I vini in tavola: Franciacorta brut Francesco I (Cantine Uberti, Erbusco); Pignoletto Igt (Cantine Vallona, Fagnano); Pinot bianco 2013 (Toros Cormons).

Commenti: Il pranzo degli auguri è stato organizzato con cura dai Simposiari Giovanni Fusaroli e Marco Nonato in uno dei migliori ristoranti della zona, scegliendo un menu molto interessante legato al territorio e alla tradizione. Ottimo il gran fritto di stagione e curiosi i borsoni, grossi calamari ripieni di crostacei che hanno anticipato le gustose orecchiette. Dopo un delicato gratinato, si è passati alla "regina delle valli" cucinata sia in treccia ai ferri sia in brodetto con le verze. Nonato ha poi proiettato un trailer del suo straordinario lavoro sui "Ristoranti, Alberghi e Osterie di una volta" di Ferrara che ha appassionato ed emozionato. Il Delegato Luca Padovani ha concluso la piacevolissima riunione conviviale con affettuosi auguri a tutti gli intervenuti. Ottimi anche i vini e il servizio.

RAVENNA ROMEA

13 dicembre 2014

Ristorante "Vecchia Canala" di Stefano Martini, in cucina Paolo ed Emanuele. ●Via Canala 355, Santerno di Ravenna (Ravenna); ☎0544/417245; info@vecchicanala.it, www.vecchicanala.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di carciofi con crema di zucca e porro croccante; crescentine modenesi ripiene con pomodori, capperi e mozzarella; passatelli in brodo di cappone; cappelletti con crema di carote e pepe nero; tagliata di fiorentina con scalogno caramellato, olio, sale grosso e

rosmarino; patate arrosto; sfogliatini con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Ribolla Gialla (Vinnai Hermann); Sangiovese di Romagna Notturno (azienda agricola La Palazzina).

Commenti: Locanda intima per famiglie, gruppi e coppie romantiche. I piatti sono stati di ottima fattura, elegantemente serviti e di rievocazione romagnola per i passatelli in brodo di cappone, i cappelletti e le patate arrosto. La tagliata di fiorentina con scalogno caramellato condita con olio, sale grosso e rosmarino è stata cotta a seconda della richiesta dei vari commensali. Il locale merita un ottimo giudizio per l'accoglienza, per il perfetto servizio, per gli ottimi piatti creati, per l'aura del luogo e per il rapporto qualità-prezzo. A fine pranzo, il Delegato Davide Rossi ha pubblicamente manifestato ai gestori e allo staff l'apprezzamento di tutti gli Accademici e ospiti per l'ottima scelta del ristorante.



TOSCANA

FIRENZE

11 dicembre 2014

Ristorante "Terrazza Brunelleschi del Grand Hotel Baglioni" di Brunelleschi Hotellerie spa, in cucina Richard Lemere. ●Piazza dell'Unità Italiana 6, Firenze; ☎055/23580, fax 055/23588895; info@hotelbaglioni.it, www.hotelbaglioni.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di pecorino di grotta e fegatini croccanti al curry rosso; spiedino di rollè di filetto e lardo di Colonnata "salsa

barbecue"; risotto alla crema di zucca e provola affumicata; tortelli al ragù di cinto e finocchietto selvatico; stinco di vitella al forno al ginepro e all'orzo con caponata di verdure e patate rosolate; semifreddo al torroncino su crema inglese.

I vini in tavola: Pinot grigio (Bosco del Merlo); Dolcetto d'Alba (Rocca-bella).

Commenti: Serata di grande amicizia e gioia quella organizzata in occasione della riunione conviviale degli auguri di Natale, che ha visto la presenza, oltre che di numerosissimi Accademici, anche di diversi Delegati delle Delegazioni vicine. La splendida cornice della Terrazza Brunelleschi, dalle cui vetrate si ammirano i più bei luoghi della città, ha costituito un ulteriore motivo che ha reso la serata molto apprezzata. Come sempre sono stati offerti eleganti doni alle signore oltre, come ormai tradizione, una splendida rosa. Il menu della serata, preparato dallo chef Richard Lemere, è stato all'insegna della tradizione.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

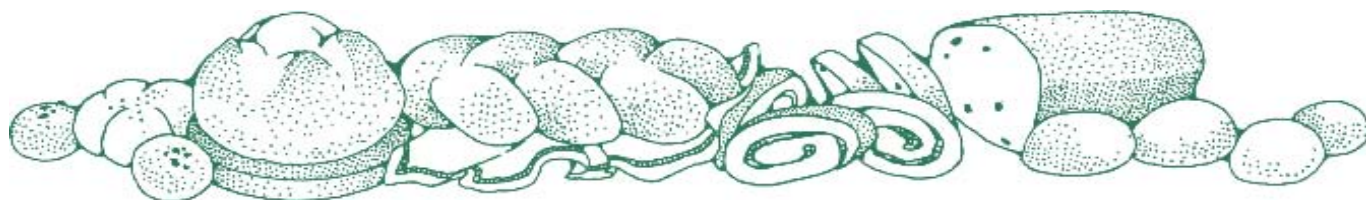
11 dicembre 2014

Ristorante "Il Pozzo" di Giordano Andreucci e Maurizio Romei. ●Via Europa 2/a, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583/666380, fax 0583/668126; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: tortino di verdure con fonduta di accasciato; insalata di spinaci con carré di coniglio, grana e balsamico; zuppa di porri con pane burrato e tartufo nero; tortellacci alla garfagnina; petto di faraona, uvetta e pinoli; sformatino di cardoni; selezione di formaggi tipici con miele e confetture della Garfagnana; tortino di mele e crema all'arancia.

I vini in tavola: Malie (Valle del Sole); Merlot (Tenuta Lenzini); Asti spumante Docg (Tenuta Arduini).

Commenti: Il locale è come una perla nascosta: per raggiungerlo occorre





conoscere le stradine di paese. Giordano in sala e Maurizio in cucina propongono preparazioni sempre di ottimo livello; quando poi gli ingredienti sono quelli della Garfagnana ("terra del bello e del buono", diceva Pascoli), il connubio è vincente. Il tortino su fonduta di formaggio locale chiede al palato un bis; il coniglio morbido e profumato, solo un po' freddo, stimola con un perfetto retrogusto di vero balsamico. Il top si raggiunge con la zuppa di porri, delicata e ben amalgamata, con l'esaltazione dello "scorzone", un tartufo locale dal gusto pieno ma dal prezzo onesto. Buoni anche i tortellacci, conditi con un esaltante sugo di funghi. La faraona di allevamento a terra, ben rielaborata con un sottile gusto di uvetta e pinoli, viene accompagnata dall'acidulo dei cardi. Ottimo il fagottino di mela cacciana, altro frutto autoctono. Buoni i vini e gli abbinamenti. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

LUNIGIANA 11 dicembre 2014

Ristorante "Manganelli" di Giancarlo Bellesi, in cucina Orianna Veroni. ●Piazza San Nicolò 5, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/493062; albergo.manganelli@virgilio.it, coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie nel periodo natalizio; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate Carta-Si/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: torta di porri, frittelle di baccalà, sedani, finocchi e carciofi fritti, frittelle di farina dolce con ricotta nostrana; brodo di Natale con i raviolini; lesso di cappone, muscolo e lingua con salsa verde e pure di patate; assaggio di spongata della Lunigiana storica.

I vini in tavola: Vino bianco e rosso della casa.

Commenti: Festosa cena degli auguri all'insegna della cultura e convivialità con l'ospite d'onore professor Germano Cavalli, padre della moderna etnografia in Lunigiana, Presidente dell'Associazione culturale "Manfredo Giuliani" e autore del libro *Note e appunti per una storia delle abitudini alimentari in Lunigiana*, scelto dalla Simposiarca e Vice Delegata Ragna Engelbergs come dono natalizio per gli Accademici. La signora Orianna Veroni, moglie del proprietario, ha preparato con maestria il menu delle feste. Buoni gli antipasti, molto apprezzati i fritti, eccellente il

denso brodo di cappone con i deliziosi raviolini fatti in casa, ottimo il ricco lesso con l'appetitosa salsa verde, interessante il confronto delle due spongata della Lunigiana. Gentile e attento il servizio, corretto il rapporto qualità-prezzo. A fine serata, acclamato intervento di Cavalli, consegna della vetrofania dal Delegato al titolare Giancarlo Bellesi e meriti applausi ad un ristoratore che ha fatto dell'ospitalità un valore di vita.

MAREMMA-PRESIDI 19 dicembre 2014

Ristorante "La Selva", in cucina Lucia Melatti. ●Località Selva Nera, Capalbio (Grosseto); ☎0564/890381, cell. 328/8274444; trattoria-la-selva@gmail.com; coperti 90+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a novembre e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino di tonno affumicato; vellutata di zucca con gamberi rossi; frittelle con calamari e verdure; tortino di broccoli con mousse di ricotta e alici; maltagliati con gamberi, pinoli e basilico; risotto con spigola e bottarga; orata in crosta di mandorle al profumo di arancia, misto di verdure in tempura; mousse al caffè con gelato al Rhum; spuma al caffè servita in cialda.

I vini in tavola: Montauto Arcione (azienda agricola R. Lepri); Morellino Heba (azienda agricola Sterpeti).

Commenti: È uno dei ristoranti più frequentati della zona e non ha stagionalità: la prenotazione è obbligatoria. All'interno è lindo e luminoso. Il cibo è eccellente, di ottima qualità e al di sopra di ogni aspettativa. Bella e curata l'apparecchiatura, con menu per ogni commensale, scritto a mano su carta pergamena. Proprietario e personale cordiali, attenti e premurosi. È stata una perfetta cena degli auguri!

MUGELLO 13 dicembre 2014

Ristorante "Da Sergio" della famiglia Naldoni (Gianni e Matteo), in cucina Gianni Naldoni. ●Via A. Fabbri 1, Dicomano (Firenze); ☎055/838075, anche fax; info@ristorantedasergio.it,

www.ristorantedasergio.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tavolo di antipasti; passatelli in brodo; tortelli di patate all'anatra; cannelloni al ragù; girarrosto con fagioli zolfini e patate arrosto; dolci al carrello.

I vini in tavola: Spumante del Trebbio di Santa Brigida; Chianti Rufina Docg Selvapiana 2012; Chianti Rufina Bucerchiale Docg 2010; Vinsanto del Chianti Rufina Selvapiana.

Commenti: Serata particolarmente difficile da giudicare, perché il locale era "strapieno", anche se il servizio non ne ha risentito. Alcuni Accademici lo hanno trovato troppo rumoroso e questo inconveniente ha influenzato il giudizio complessivo. La maggior parte degli Accademici, invece, ha apprezzato i piatti casalinghi preparati per la serata, la loro cottura e la presentazione, dando una votazione tra il molto buono e l'ottimo. Ciò ha confermato la classificazione del locale a trattoria piuttosto che a ristorante.

PISA 18 dicembre 2014

Ristorante "Martini" di Raffaele Diana, in cucina Ignazio Diana. ●Via dell'Edera 16, Tirrenia (Pisa); ☎050/37592; info@ristorantemartini.it, www.ristorantemartini.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre e 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì a pranzo e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini e antipasti; consommé; rombi di pasta fresca con ragù di manzo e funghi porcini; bollito con salsa verde e patate alla lione; brasato al Chianti con polenta della Garfagnana; sorbetto al mirto di Sardegna "Monte Arcuso"; "dedicato alle castagne"; "dolcetti" natalizi della pasticceria Vacchetta di Santa Croce sull'Arno.

I vini in tavola: Montecoro Vermentino di Gallura Docg Superiore (Sella & Mosca); Costamolino Vermentino di Sardegna Doc (Cantina Argiolas, Sardinia); Pirolo Igt Toscana Pinot nero (Castello di Potentino, Seggiano); Moro di Pava Igt Toscana (Pieve de' Pitti, Terricciola); Pilar Igt Toscana Passito 2011 (Macchion dei Lupi, Suvereto); Vinsanto (Pieve de' Pitti).

Commenti: È stato servito, oltre agli aperitivi e antipasti di apertura abbondantemente guarniti, un menu di eccellente qualità, nel quale "Martini" si è cimentato con una cucina che non è quella comunemente proposta. Ignazio ha presentato piatti natalizi di terra tralasciando quelli di mare, ottenendo anche così un ottimo risultato apprezzato da tutti. *Dulcis in fundo*, gustosi assaggi proposti dalla pasticceria Vacchetta di Santa Croce sull'Arno, recentemente vincitrice del Palio "Amaretto d'Oro". Validissimi tutti i vini in accompagnamento, tra i quali il Moro di Pava e il Vinsanto sono stati presentati e illustrati dalla signora Caterina Gargani, titolare dell'azienda agricola Pieve de' Pitti.

SIENA 12 dicembre 2014

Ristorante "Sapordivino presso il Grand Hotel Continental" di Ristorazione Aristos srl, in cucina Luca Ciaffarafa. ●Banchi di Sopra 85, Siena; ☎0577/56011; luca.ciaffarafa@ro-





TOSCANA segue



yaldemeure.com; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina d'anatra con pane dei Santi e mostarda di fichi leggermente piccante; ravioli di patate con sugo di cinto senese; polpa di maiale di cinto senese in umido con polenta gialla; tortina calda di mele con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Brut Trento (Ferrari); Chianti Classico La Ghirlanda 2011 (Bindi Sergardi); Chianti Classico 2012 (Castello di Volpaia); Chianti Classico Montornello 2011 (Tenuta di Bibbiano); Rosso di Montalcino 2009 (Caparzo); Rosso di Montalcino 2009 (Altesino); Brunello di Montalcino 2009 (Caparzo); Brunello di Montalcino 2009 (Altesino); Vinsanto (Felsina).

Commenti: Nell'ambito delle celebrazioni per i 50 anni dalla fondazione della Delegazione, è stato organizzato un pranzo di gala nello splendido salone delle feste di Palazzo Gori, sede del Grand Hotel Continental, nel cuore di Siena. I numerosi partecipanti, provenienti anche da altre Delegazioni, hanno particolarmente apprezzato i ravioli con sugo di cinto e i vini offerti dai produttori.

VALDARNO FIORENTINO 24 gennaio 2015

Ristorante "Solociccia" di Dario Cecchini, in cucina Simonetta Casciarri. ●Via XX Luglio 11, Panzano in Chianti, Greve in Chianti (Firenze); ☎335/7032307; macelleriacecchini@tin.it, www.dariocecchini.com;

coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto in bottega; crostini di sugo; musetto al limone e brodo vero; pinzimonio di verdure; tartare con ramerino; tenerumi in insalata; misticanza di fagioli e ceci; assaggio di bistecche Cecchini; francesina; torta all'olio.

I vini in tavola: Vino della casa "di Vittorio".

Commenti: Una cena di piatti di carne di manzo, dal muso alla coda. Apertura con ottimo brodo vero, poi la sopressata di manzo al limone, quindi una tartara insaporita in padella con ramerino, i "tenerumi" in insalata, con verdure alla julienne cotte e crude. La regina delle carni, la bistecca alla fiorentina, è stata presentata con tanto di squilli di tromba. Infine la francesina, lessato rifatto e, in chiusura, un'eccellente torta all'olio. Il tutto accompagnato da un buon vino della casa e, come cordiale, quello dell'Esercito Italiano. Una cena eccellente, durante la quale sono stati insigniti due nuovi Accademici. Al termine, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato a Dario il guidoncino dell'Accademia.

VALDELSA FIORENTINA 21 gennaio 2015

Ristorante "La Terrazza" di Roberto e Chiara. ●Via Leonardo da Vinci 73, Montatone (Firenze); ☎0571/697941, cell. 335/7049766; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,98; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di verdure con gamberi e tartufo; risotto di mare al Prosecco; tagliata di tonno con insalata fantasia; cestino con yogurt e frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Chardonnay Hunn.

Commenti: Serata ricca di Accademici e ospiti. I Simposiarchi Roberto Bandinelli e Roberto Verdiani hanno consentito di godere le emozioni della tavola con prodotti ittici di prima scelta. Molto apprezzati il flan di verdure e il cestino con yogurt e frutta fresca. Tutti hanno voluto conoscere lo chef Chiara, con la quale hanno dialogato sulla scelta dei piatti e sugli ingredienti adoperati. Il Delegato Alessandro Signorini, ricordando i legami fra l'Accademia e la cultura gastronomica locale e territoriale, ha poi consegnato ai titolari una brochure e una pubblicazione accademica.

VERSILIA STORICA 12 dicembre 2014

Ristorante "L'Olivo d'Oro" Grand Hotel Imperiale di Gianna Manni. ●Via Mazzini 20, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/782709; coperti 50. ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 7,3; prezzo 50 €.

Le vivande servite: antipasto di terra composto da vari salumi e bufala; brodo di gallina con anolini caserecci; tagliolini all'uovo al ragù di verdure; carrello di bolliti (gallina, cotechino, lingua e cosciotto di manzo); filetto in crosta guarnito di patate arrosto; torta millefoglie con crema chantilly, fragoline (senza alcool).

I vini in tavola: Grand Cuvée "Particolare" brut Etichetta Blu 2012; Montecarlo Rosso Anniversario 50 Anni (1954 - 2014) (entrambi Tenuta Buonamico, Montecarlo).

Commenti: La famiglia Manni, proprietaria del Grand Hotel Imperiale, per la riunione conviviale degli auguri ha riservato il suo ristorante all'interno e per l'occasione ha voluto proporre un menu prettamente natalizio e tipico italiano. I piatti erano rivolti alla tradizione, alla qualità degli ingredienti e la semplicità con cui sono stati eseguiti ha ottenuto il plauso dei commensali. Il Segretario Generale Paolo Petroni ha ringraziato ed elogiato lo staff per come sono state preparate le pietanze. Una particolare cura è stata prestata anche al servizio al tavolo, impeccabile. Durante la serata sono stati presen-

tati due nuovi Accademici, Laura Colzi e Roberto Bertola, e il Segretario Generale ha tenuto a ribadire i valori fondamentali dell'Accademia.

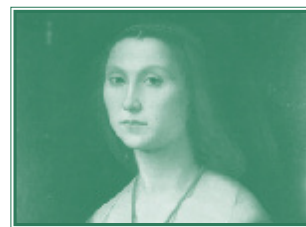
VIAREGGIO VERSILIA 11 dicembre 2014

Ristorante "Regina" di Principe di Piemonte spa, in cucina Giuseppe Mancino. ●Piazza Puccini 1, Viareggio (Lucca); ☎0584/4011, fax 0584/401803; info@principedipiemonte.com, www.principedipiemonte.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: aperitivo con bollicine e piccoli finger food; uovo croccante con crema di carciofi, robiola e rape rosse; terrina di fegatini di pollo al Porto bianco; crema di castagne con pancina di maiale e germogli di crescione; pasta con ragù di cinto senese, pomodoro e finocchietto selvatico; peposo toscano con cremoso di patate e carciofi croccanti; velo di panna cotta alle fave di Tonka, con frutti di bosco e crumble alle mandorle; panettone della tradizione.

I vini in tavola: Zardetto Private cuvée; Brut cuvée; Santa Cristina (Marchese Antinori); Sopralerighe Moscato d'Asti.

Commenti: Splendida serata nella cornice di un prestigioso albergo della Versilia, cuoco stellato, una cena toscana di eccellente fattura e un ottimo servizio. Durante la riunione conviviale è avvenuta l'investitura di quattro nuovi Accademici.



MARCHE

FERMO

12 dicembre 2014

Ristorante "La Rotonda" di Mattioli, in cucina Simone Paoletti e Maria Felicioni. ●Viale della Vittoria 4, Porto Sant'Elpidio (Fermo); ☎0734/909490; info@ristorantelarotonda.net, www.ristorantelarotonda.net. ●Parcheggio co-



modo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pulentò con il brodetto; fritturine esprese di terra e di mare; sardoncini scottadito; cozze e vongole in padella alla marinara; mazzancolle in padella con peperoncino; risotto allo champagne e pescato del giorno; chitarrine con vongole, pescatrice e pachino; ricciola al forno con cartoccio di verdure; dolci natalizi.

I vini in tavola: Passerina (azienda agricola Terra Pageto).

Commenti: La cena natalizia, organizzata dal Simposiarca Walter Latanzi, ha fatto seguito all'inaugurazione della mostra "Menu d'autore" promossa dalla Delegazione insieme al Comune. Il locale, ristorante in chalet sul mare, ha ricevuto nel 2014 il premio Perini (Delegazione di Macerata) per la cucina di pesce e per il brodetto. Particolarmente apprezzata la frittura, per la freschezza del pesce e l'ottima cottura, servita nel buffet iniziale degli antipasti, tutti buoni nel complesso anche per la scelta della materia prima. Buona la valutazione anche per il risotto. Belli e originali i centritavola realizzati dalla signora Flavia. L'opera del menu del mese dal titolo "La casa dei nonni" è firmata da Sauro Cecchi.

**FERMO**

25 gennaio 2015

Ristorante "Emilio" di Osvaldo, Roberto e Danilo Bei, in cucina Danilo Bei. ●Via Girardi 1, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/640365; www.ristoranteemilio.it. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì. ●Valu-



tazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capasanta con lenticchie e uova di salmone; carpaccio di gamberi con marmellata di pomodoro e maionese di crostacei; raviolini alici e prezzemolo con colatura di alici, burrata e vongole; fusilli in salsa di rana pescatrice, gamberetti e bottarga; filetto di spigola pescata all'amo scottato all'olio, limone, salvia e crema di topinambur; mandorlato all'arancia con cannolo alla vaniglia; biscotti e cioccolatini della casa.

I vini in tavola: Passerina; Pistillo (entrambi Poderi S. Lazzaro, Offida); Moncucco Moscato d'Asti Docg (Fontanafredda).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno molto partecipata e perfettamente riuscita grazie all'impegno del Simposiarca Fabio Torresi. Presenti il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, l'Assessore regionale Maura Malaspina e l'artista del mese Vittoria Grazia Cicchiné. Locale elegante e accogliente, servizio impeccabile. L'attuale gestione dei fratelli Bei, in continuità con la conduzione dei genitori Milvia ed Emilio, punta sulla materia prima e il menu varia in base al pescato e al

mercato. Lo chef Danilo ha conquistato i commensali con preparazioni che hanno prima appagato l'occhio e poi il palato, interpretando con creatività la tradizione e realizzando piatti semplici, nel massimo rispetto delle materie prime. Ottimo l'abbinamento ai vini San Lazzaro.

**MACERATA**

21 dicembre 2014

Ristorante "Enoteca Le Case" di Francesca Giosuè, in cucina Michele Biagiola. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, fax 0733/268911, cell. 335/7257578; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 20+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e Ferragosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, dal mercoledì al sabato a pranzo e la domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di alici, cicoria e patate; minestra ai buatti; polentone di mare; gran fritto di mare con patate fritte; gelato di cachi con fave dei morti al cioccolato.

I vini in tavola: Colli Maceratesi Ribona "Pausula" 2013 (Sant'Isidoro); Verdicchio dei Castelli di Jesi classico "Lyricus" 2013 (Colonnara); Liquori Varnelli.

Commenti: La riunione conviviale, ottimamente organizzata dai Simposiarchi Sergio Branciani e Fabio Mariani, è stata presenziata dal Direttore del Centro Studi delle Marche Piergiorgio Angelini, che ha avuto modo di apprezzare l'alta qualità del ristorante e la professionalità dello chef Michele Biagiola il quale, per l'occasione, ha presentato il suo primo libro dedicato agli spaghetti. Il menu, improntato sui piatti di pesce tradizionali della vigilia di Natale, è stato molto gradito dai commensali che hanno dato alte votazioni, in particolare alla minestra di buatti, ma anche agli altri piatti. Dopo la consegna degli omaggi natalizi, costituiti dalla bella pubblicazione sul riso redatta dalle Delegazioni delle Marche, si è svolta la tradizionale

tombola con ricchi premi per i vincitori.

**UMBRIA****GUBBIO**

11 dicembre 2014

Ristorante "Porta Tessenaca" di Ignazio Mongelli. ●Via Piccardi 21, Gubbio (Perugia); ☎0759/2777345; www.ristorantediportatessenaca.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: appetizer di benvenuto; brioches di asparago con fonduta di parmigiano al tartufo nero di Gubbio; tortello rosso di zucca in crema di taleggio, broccolotti e mandorle tostate; filetto brasato al bacon in crosta di pane; tortino di zucchine; cremoso di lime con frutta di stagione; delizie di Natale.

I vini in tavola: Fontemaggio Doc 2012 (Castello di Solfignano); Chianti classico Docg 2005 (Podere Scheggiolla); Moscato d'Asti Galarey Docg 2010 (Fontanafredda).

Commenti: Bello e caratteristico l'ambiente; ottimo il servizio; particolarmente apprezzato il primo piatto.

**PERUGIA**

18 dicembre 2014

Ristorante "Collins del Brufani Palace Hotel", in cucina Marco Faiella. ●Piazza Italia 12, Perugia; ☎075/5732541; reservationbru@sinahotels.com, www.sinahotels.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcino di baccalà fritto; costine di sedano farcite e fritte; crostino di pane fritto con spuma di anatra; crostino di polenta con carciofo; mousse di lenticchie all'olio nuovo; cappelletti in brodo di gallina; parmigiana di gobi con coulis di pomodori piccantly;





UMBRIA segue

rollè di cappone con farcia di purea di castagne al profumo di tartufo; carciofo stufato; mousse di torrone con crema di fondente.

I vini in tavola: 107 "Blanc de noir" 2009; Chardonnay 2012; Rosso Matrone Doc 2010 (tutti Cantine Briziarelli, Marsciano); Moscato Chondor (Banfi).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri all'insegna della tradizione. Il Delegato Massimo Alberti ha tracciato il consuntivo dell'attività svolta nel 2014. Il Simposiarca Massimo Moscatelli ha descritto i vari piatti, mentre Emilio Italiani, delle Cantine Briziarelli di Marsciano, ha illustrato le caratteristiche dei vini. Molto apprezzati i cappelletti cotti, secondo regola, in un delicato brodo di gallina, come pure la classica parmigiana di gobbì (cardi), resa più leggera dalla coulis di pomodori piccadilly utilizzata in sostituzione dell'usuale sugo di carne. Da menzionare la cura nell'apparecchiatura e l'impeccabile servizio. La riunione conviviale si è conclusa con la consegna alle signore di un gentile omaggio e con la presentazione dello chef, Marco Faiella, al quale è stato rivolto un caloroso applauso.



TERNI

14 dicembre 2014

Ristorante "Piermarini" di Primo Piermarini, in cucina Primo Piermarini. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744/780714, anche fax; info@saporipiermarini.it, www.saporipiermarini.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 15 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con i finger food della Valnerina; uovo fritto, cipolle dolci e tartufo bianco; tortelli di tarassaco, cremoso di parmigiano, polvere di bosco e tartufo nero pregiato; coscia di agnello alla milanese, costine alla brace, patatine affumicate, barba di finocchietto e raponzoli; crêpes soufflé con crema alla camomilla, cilindro di cicerchiata e miele con gelato alle mandorle; piccole delizie natalizie.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore (Foss Marai); Chambave Muscat 2013 (La Crotte de Vigeron); Bolgheri 2011 (Giorgio Me-

letti Cavallari); Moscato d'Asti (Vigne Valle del Belbo); Brandy Carlos Primero Imperial Solera Gran Reserva; Grappa di Prosecco Da Ponte cuvée 10 annate Gran Riserva.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è organizzata dal Delegato e dal Vice Delegato e riservata agli Accademici e alle loro famiglie. Appuntamento da Piermarini, al quale viene assegnato il Diploma di

Buona Cucina 2014, che accol-

glie la Delegazione con la cortesia e l'affetto di sempre. Aperitivo in pie-

di per gustare le piccole proposte di cucina della valle. Ottimi i tortelli, tar-

rassaco nell'originale farcatura, crema al parmigiano,

polvere di fungo porcino e tartufo nero. Agli Accademici Piermarini riserva il consu-

eto, inarrivabile agnello al forno, quest'anno con una

variazione: minuscole fettine di coscia fritte alla milanese, co-

stine alla brace accompagnate da patate affumicate e insalatina di rapon-

zoli. Dessert: crêpes con crema alla camomilla e un antico dolce umbro,

la cicerchiata, presentata in piccole palline riunite a cilindro; lega il tutto il gelato alle mandorle. Fra le delizie

natalizie, gli originali "panpepati dell'Accademia" in versione mignon. Il tradizionale brindisi conclude la

serata iniziata con la "poesia di Natale" selezionata da Rosa Schiaroli e

letta da Mario Guerra.



LAZIO



CIOCIARIA (FROSINONE)

14 dicembre 2014

Agriturismo "Oasi dei Sapori" di Fabio Vitale e Massimiliano La Pietra. ●Colle le Vicenne, Posta Fibreno (Frosinone); ☎366/5053967; oasideisapori@yahoo.it; coperti 50/60. ●Parcheggio custodito; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8,48; prezzo 40 €.

Le vivande servite: vellutata di zucca con funghi pioppini e spuma di pardi-



giano; zuppa di terra e di lago con lenticchie e gamberi del Fibreno; insalata di trota salmonata con finocchietto e succo di arancia; ravioli farciti con spinaci e ricotta di Arpino al burro e limone; bocconcini di capitone al profumo di alloro e timo con purea di sedano rapa; fantasia di agrumi; torroni di Alvito; dolci di tradizione.

I vini in tavola: Maturano del Frusinate Igp 2012 (Poggio alla Meta); Dorato Igt 2013 (La Ferriera, Atina); Moscato di Sicilia Igp (Baglio Baiata Alagna).

Commenti: Riunione conviviale felicemente organizzata dal Consulatore Luciano Santoro. Una colazione con una giusta scelta delle varie portate, che ha raggiunto un'ottima votazione. Sapori di una volta presentati con cura e originalità. Ottimi gli antipasti, deliziosa la fantasia di agrumi, sempre buoni i torroni di Alvito. Ospitale il locale, non grande ma curato nei dettagli; molto cordiale l'accoglienza del giovane direttore Fabio Vitale. Buono il servizio. Santoro, durante il pranzo, ha intrattenuto brillantemente gli Accademici raccontando delle locali tradizioni di Natale e dell'antico Ducato di Alvito. La cena si è conclusa, fra la soddisfazione generale, con un caloroso applauso al giovane e bravo chef Massimiliano La Pietra. Una segnalazione speciale per la quarta pagina del menu, una Natività in un bassorilievo paleocristiano del IV secolo di Boville Ernica.



CIVITAVECCHIA

22 dicembre 2014

Ristorante "Piccadilly - Hotel San Giorgio" di Marco Palomba. ●Via Garibaldi 34, Civitavecchia (Roma);

☎0766/5991; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: tortino di patate e funghi porcini con salsa al tartufo; perline di ricotta e parmigiano con miele di castagne; risotto con castagne e speck croccante; ravioli di ricotta e spinaci con salsa di noci; medaglioni di maialino con carciofi e patate sauté; Montblanc.

I vini in tavola: Rosso Doc Refosco (Stocco, Bicinicco); rosso Doc Merlot (Pianure); Spumante brut e dolce.

Commenti: La riunione conviviale dedicata agli auguri di Natale è stata organizzata dal Delegato insieme allo chef Giuseppe. Nella preparazione del menu si è ritenuto importante inserire elementi che ricordassero la tradizione natalizia con la presenza di castagne, noci e carciofi. Prima della cena è stato offerto un aperitivo con una ricca presentazione di "sfizi dello chef" caldi e freddi. Il menu ha pienamente soddisfatto i partecipanti già a partire dagli antipasti; ottimo il riso con le castagne, apprezzati i medaglioni di maialino con carciofi, il tutto ben abbinato ai vini proposti. Ottimo il servizio. La serata è stata conclusa da un intervento del Delegato e con la recita di alcune poesie natalizie con sottofondo di nenie del Natale.



LATINA

13 dicembre 2012

Ristorante "Il Focarile" dei fratelli Claudio e Paolo Lunghi. ●Via Pontina km 46,500, Aprilia (Latina); ☎06/9282549, fax 06/9280392; info@ilfocarile.it; coperti 300. ●Par-



cheggio custodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 45 €.

Le vivande servite: buffet di antipasti; cappelletti in brodo di gallina; farona farcita con castagne; patate glassate; verdure; sorbetto al mandarino; pandorino con mousse al cioccolato bianco profumato all'arancia; pasticceria varia.

I vini in tavola: Et me! - rosso Lazio Igp 2013 (azienda vinicola Falesco, Montecchio); Bollé Spumante (Andreola, Treviso).

Commenti: Come per gli anni scorsi, la particolare serata dedicata agli auguri di fine anno si è tenuta presso questo prestigioso ristorante e si è svolta in un clima di simpatia amica e familiarità. Il menu ha subito coinvolto gli Accademici con uno sfarzosso buffet di antipasti, che da soli costituivano un intero pranzo: notevoli la vellutata di ceci, quella di fagioli, la ribollita e i crostini di pâté. Significativo apprezzamento hanno ottenuto anche i cappelletti in brodo di gallina e il pandorino con mousse di cioccolato all'arancia. Nella serata, sono stati presentati i nuovi Accademici Antonio Ciotoli e Giuseppe Manciocchi. Il caloroso brindisi di augurio è stato fatto dall'amico Publio Viola, Delegato di Roma Appia.

ROMA

22 gennaio 2015

Ristorante "Vineria il Chianti" della Famiglia Cavicchia, in cucina Ada Cavicchia. ●Via del Lavatore 81/82a, Roma; ☎06/6787550, 06/6792470; info@vinerailchianti.com, www.vinerailchianti.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo 47 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi toscani serviti con miele e confettura di mirtillo; terrine calde di carciofi e patate; terrine calde di funghi porcini; sformatini di verdure, pizze rosse e focaccine; fettuccine "al Chianti" con pomodorini, funghi porcini, finferli, chiodini, prataioli e pecorino di Pienza; costata di maialino di cinta senese al forno con patate; buffet di dolci della casa e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco (Bernardi); bianco e rosso della Cantina di Montecompatri.

Commenti: La tradizionale cena "del tesseramento" ha avuto luogo in uno dei locali più tipici del centro di Roma, a pochi passi da Fontana di Trevi, scelto dall'Accademico Consultore Pino Florio che è stato il Simposiarca e il relatore della serata. Molti gli Accademici, particolarmente gradita la presenza dell'architetto Elisa Toccabelli da Siena e del Colonnello dei Carabinieri Gianni Iannotta. Dopo gli antipasti serviti a buffet in una sala adiacente a quella della cena, il Delegato Gabriele Gasparro ha salutato i convenuti e dato notizia delle prossime iniziative in programma. Florio ha intrattenuto brillantemente gli Accademici narrando le mille storie che caratterizzano questo luogo di Roma dove ogni metro ha molto da raccontare. Ottimo il menu servito e veramente eccezionale è stata la costata di maialino di cinta senese, morbida e saporita. Servizio professionale, celere e cortese. Grande cordialità fra gli Accademici. Al termine applausi alla cuoca e al Simposiarca.

ROMA EUR

28 gennaio 2015

Ristorante "da Priscilla" di Alessandro Ratini. ●Via Appia Antica 68, Roma; ☎06/5136379; coperti 52. ●Parcheg-



gio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carciofo alla romana; tonnellacci cacio e pepe; pasta e lenticchie con maltagliati; involtino al vino bianco; bollito alla Picchiapò (salsa di pomodoro e cipolla); cicoria ripassata in padella; verza affogata nel vino bianco; tiramisù.

I vini in tavola: Campo alle rose bianco (Malvasia puntinata e Trebbiano); Cesanese rosso del Lazio (entrambi Cantine Volpetti, Ariccia).

Commenti: Riuscita riunione conviviale con un risultato che, a parere degli Accademici, ha largamente superato le aspettative. Graditissimi la pasta e lenticchie con i maltagliati, dal gusto delicato e particolarmente adatta ai rigori della stagione, il bollito alla Picchiapò per la tenerezza delle carni, l'involto al vino bianco, anch'esso tenerissimo e dal ripieno (a base di mortadella e carote) con sapori equilibrati, e il tiramisù per la sua ottima cremosità. La scelta della trattoria, proposta dal Simposiarca Massimo Valentini, è stata motivata anche dall'eccezionalità della location, a ridosso del sepolcro di Priscilla, nel primo miglio della via Appia Antica, la cui storia è stata illustrata dalla professoressa Silvia Orlandi, docente di epigrafia latina all'Università La Sapienza, gradita ospite.



ABRUZZO

AVEZZANO

18 dicembre 2014

Ristorante "Mammarossa osteria contemporanea" di Daniela e Franco Franciosi. ●Via Garibaldi 388, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/33250,

0863/1825002, cell. 347/1167474; book@mammarossa.it, www.mammarossa.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: uovo biologico cotto a bassa temperatura su pane croccante, crema di patate bio e cimetide ripassate all'aglio rosso di Sulmona; crespelle ripiene di ricotta del Parco Nazionale d'Abruzzo e cicoriella dell'orto con stagionato di mucca in brodo di gallina ruspante; mafaldine di ragu di sovravissana con maggiorana e canestrato di Castel Monte; collo di maiale nero appenninico con cavolo nero dell'orto biologico; panettone artigianale con zabaione caldo e gelatina allo Scotch Whisky; clementine natalizie.

I vini in tavola: Angeli Trebbiano; Angeli Montepulciano (entrambi Cantina Bove, Avezzano).

Commenti: Matrimonio perfetto tra sapori, cultura e bellezza, affidando il convivio alla maestria dello chef Franco Franciosi. L'architettura della serata, curata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, anche nella veste di Simposiarca, si apre con l'intervento poetico di Irene Anzini, alla quale si sono avvicendati Stefano Maggi, Salvino Vinci e Arianna Fiasca. Lo chef ha saputo declinare magistralmente le materie prime care alla tradizione italiana, proponendo un'incantevole sinfonia di raffinata cucina: un viaggio fra modernità e tradizioni dell'Abruzzo più autentico. La "cena degli auguri" verrà ricordata per la carica di partecipazione, simpatia e autentico spirito conviviale. Ancora emozioni con l'ingresso in Accademia di Danilo Simone. Il gioioso brindisi finale è stato sottolineato dalle parole del Delegato che ha ripercorso il significato dell'augurio, dalle radici etimologiche e storiche al senso profondo nella poesia e nell'arte.

PESCARA

16 gennaio 2015

Ristorante "Osteria dei Sabatini" di Leonardo Sabatini. ●Via Piave 61, Pescara; ☎380/6463551; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, scomodo; ferie 7-14 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo 45 €.

Le vivande servite: crostino col marcatto; polpettone di carne e uovo sodo; frittatina con carciofi; frittati-



ABRUZZO segue



na con patate; vellutata di tondini del Tavo; zuppa paesana rustica allo zenzero; chitarra al ragù di tre carni; maialino da latte caramellato con broccoli, patate e focaccia di frate Amalabene; insalatina con trionfo di arance; parrozzo; cinque occhi di Santa Ninfa al vino cotto; pizzelle con la scruchijata.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo biodinamico Doc 2011 "Coste di Moro" (Orsogna).

Commenti: La riunione conviviale ha visto una buona partecipazione di Accademici e ospiti ed è stata animata da una perfetta relatrice, la professoressa Franca Minnucci, sul tema: "D'Annunzio a tavola". Il menu è stato predisposto dalla brava Simposiarca Paola Porcaro, tenendo conto di piatti molto amati dal Vate, sicché la relatrice ha potuto recitare poesie e brani dannunziani sulle varie pietanze. I piatti hanno goduto, oltre che di un'ottima preparazione, anche del supporto di alcune odi del grande poeta, magistralmente interpretate dalla relatrice. Particolarmente apprezzate sono state le minestre, così come gli antipasti, mentre il ragù della chitarra aveva un vago sentore di bruciato. Nel dessert, ha primeggiato il parrozzo, di cui D'Annunzio era ghiotto, da lui definito "una pazzia di San Ceteo", patrono di Pescara. Ottimo il vino che ha accompagnato in modo eccellente le varie e saporite pietanze. Il servizio è stato buono e veloce e l'apparecchiatura dei tavoli è stata adeguata ai gusti del Vate.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
14 dicembre 2014

Ristorante "Villa Rosa" di Francesca Barbiero. ●Via M. Romano 19, Campobasso; ☎0874/415174. ●Parcheggio



gio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da fino a 35 €.

Le vivande servite: tronchetto di fave secche con bietoline e croccante di speck; panciottini in brodo di gallina; mezzi ziti al ragù di carni miste con polpettine; braciolette di maiale con lamelle di porcini, purea di patate e sedano rapa; torta di pan di Spagna con crema pasticciera e crema al cioccolato.

I vini in tavola: Xaatuis-Falanghina del Molise Dop; Petriera rosso-Terra deli Osci Igp (Cantina Catabbo, San Martino in Pensilis); Il Faggeto, spumante moscato del Piemonte (Cantina il Faggeto).

Commenti: Molto riuscita la riunione conviviale degli auguri, organizzata dai Simposiarchi Carlo Santaniello ed Ernesto Di Pietro. Presenti numerosi ospiti e Accademici con le loro famiglie. Lo chef Nicola Di Marzo ha preparato piatti della tradizione, gustosi e presentati con eleganza. Il contrasto di sapori tra quello delicato della salsa di bietoline e il sapido del ripieno di purea di fave, completato dalla croccantezza delle fettine di speck, ha reso molto interessante il tronchetto. Qualche perplessità ha suscitato il brodo di

gallina che, sgrassato, ha perso, secondo il giudizio di alcuni, molto sapore. Comunque gradevoli i ravioli, "graviuoli" farciti di ricotta, profumata leggermente con scorza di limone grattugiata. Molto successo hanno ottenuto i mezzi ziti. Il filetto di maiale rivestito di lardo di Colonnata, umido al punto giusto, è stato apprezzato. Il dolce delle grandi occasioni, preparato con pan di Spagna imbevuto di Vermouth, farcito con le due creme, ha concluso una domenica serena.

 **TERMOLI**
18 dicembre 2014

Ristorante "Giorgione" di Maria Impicciatore. ●Via Rio Vivo 44, Termoli (Campobasso); ☎0875/706426; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo 45 €.

Le vivande servite: stuzzichini; polpo al sedano, limone e prezzemolo; filetti di sgombero con intingolo al profumo di menta; cozze in zuppa con crostini e basilico; seppioline stufate ai pomodorini e borragine su polenta; vongole e ceci di Frosolone; pasta casereccia alla chitarra con ragù di calamari ripieni; dentice al for-



no con patate e olive; fritturina di paranza; cicorietta saltata in padella ai peperoni dolci di Altino; scarpelle; dolcetti di Natale.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc; Petriera rosé Igp Terre degli Osci (Cantina Catabbo); Passito di Pantelleria.

Commenti: L'Accademico Beniamino Angelini, meticoloso organizzatore e Simposiarca della cena degli auguri di Natale dedicata ai valori della convivialità, ha voluto riproporre agli Accademici, per l'occasione, il calore della gestione familiare di questo noto ristorante termolese e l'esperienza culinaria della simpatica Maria che ne è l'indiscussa cuoca da oltre 9 lustri. Il pesce freschissimo e di particolare sapidità, poiché proveniente dalle felici pasture dei fondali prospicienti la costa molisana, è stato l'ingrediente principe di tutte le portate, ben realizzate secondo i canoni della tradizione marinara termolese. Grande successo ha riscosso la pasta alla chitarra che Maria, in estemporanea per la Delegazione, su di un apposito banchetto allestito in sala, ha steso e tagliato su un'antica chitarra. Efficiente e attento il servizio.



CAMPANIA

 **NAPOLI-CAPRI**
14 dicembre 2014

Ristorante "Cieddi". ●Via Salvatore Pagliano 5, Portici (Napoli); ☎081/7752502, cell. 366/2041964; ristorantecd@gmail.com, www.ristorantecieddi.it; coperti 70. ●Parcheggio privato; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: fritturina di benvenuto; l'uovo nell'uovo; minestra maritata; ravioli di genovese con salsa di pere al Lacryma Christi rosso; maialino con verza stufata, mela annurca e granita di birra scura del Vesuvio; semifreddo di pastiera napoletana.

I vini in tavola: Caprettone spumante; Lacryma Christi bianco; Lacryma Christi rosso.



Commenti: Eccellente la scelta della Simposiarca Santa di Salvo. La *location* è straordinaria, la dependance di una villa borbonica, Villa Pagliano, e il suo storico giardino-agrumeto di quasi tremila metri quadrati. La sala principale del ristorante è come il salotto di una casa, elegante e accogliente. La cucina, squisita, è realizzata con materie prime raccolte tra il Vesuvio e il Granatello a completamento dei prodotti di un proprio orto biologico. Accolti con effervescente simpatia dal poliedrico Gino Oliviero, direttore di sala, enologo e poeta, grazie ad un servizio cortese e attento, gli Accademici hanno rapidamente cenato per poter poi godere del concerto del cantautore Pino De Maio, intervenuto alla serata grazie ai buoni uffici di Lucio Mirra. Sempre raffinato ed elegante il menu-ricordo, preparato da Mariolina Pisani e, per le signore, come dono augurale un portagioie in ceramica di Caltagirone.



PUGLIA

BRINDISI

18 dicembre 2014

Ristorante "Piazzetta Colonne" di Stefano Tregua. ●Via Colonne 57, Brindisi; ☎0831/1720488; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo locale alla griglia con burattina di masseria; dadi di tonno rosso con riduzione al balsamico e cipolla rossa di Tropea; calamari ripieni di erbe e ricotta; spaghetti di Gragnano con gamberi rossi, filetti di seppia, cozze nere di fondo e crema di pecorino di fossa; trancio di dentice con patate e olive; dolce di Natale.

I vini in tavola: Chardonnay (Tormaresca).

Commenti: Ultimo incontro conviviale dell'anno per la Delegazione, ritualmente dedicato agli scambi augurali natalizi. Il locale scelto è nelle immediate vicinanze delle colonne

terminali della via Appia, dalle quali trae il nome. La gestione, di tipo familiare, ha nel corso degli anni garantito un sostanziale buon livello culinario. Nel menu, con denominatore comune il pescato, gli Accademici hanno apprezzato i sapidi piatti preparati da Vito, il cuoco, presentati e serviti con cura. Valido il vino che ha accompagnato il pasto.

FOGGIA-LUCERA

15 gennaio 2015

Ristorante "Relais in Contrada" della famiglia D'Apollò. ●Località Pampanelle S.S. 17, Lucera (Foggia); ☎0881/549862; coperti 50. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: passatina di zucca e gorgonzola con guanciale croccante; raviolotti di bufalina, speck e pistacchi di Bronte; pancotto con filetto lardellato; filetto su riduzione di Cacc'e mitt (vino rosso locale), mele caramellate e patate; dessert e frutta a sorpresa.

I vini in tavola: Rosso Donna Cecilia 2013 (Cantina La Marchesa, Lucera).

Commenti: Una piacevole riunione conviviale dedicata all'inaugurazione dell'anno accademico 2015. Prima della cena, la dottoressa Pasquina Sacco, sociologa, ha tenuto un'approvata relazione sull'argomento del suo volume (successivamente distribuito ai convenuti) *Pancotto garganico: il piatto della pazienza*. Ha preso quindi la parola il Simposiarca Pippo Agnusdei che ha illustrato il menu con dovizia di particolari e riferimenti storici. La serata si è conclusa, fra la soddisfazione generale, con la consegna alla relatrice della pubblicazione accademica *I menu del Quirinale*. Infine, al gestore del ristorante, con i complimenti per l'ottima cena, è stato donato il guidoncino della Delegazione.

TARANTO

14 dicembre 2014

Ristorante "Pezzaridde" di Santa Basile, in cucina Brigida De Gregorio e Giovanna Casarucci. ●Corso Umberto 225, Crispiano (Taranto); ☎099/4006232, cell. 320/9433990; coperti 100. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: gnocchi di patata con capocollo affumicato martinese e radicchio; strascinate e cime di



rape con pane fritto; pezzicaridde con ricotta forte e polpette di pane; teglia paesana con agnello, patate e lampascioni al forno; baccalà fritto in pastella; insalata mista con finocchi e catalogne; carteddate di Natale.

I vini in tavola: Cabernet; Fiano Minutolo della contrada "Pezze di Crispiano"; Malvasia.

Commenti: Il locale (una villetta di fine Ottocento) è costituito da quattro sale separate. Si evidenzia la grande disponibilità del titolare, sempre pronto a soddisfare ogni esigenza della clientela. Il menu, che propone pietanze della tradizione natalizia del territorio, è stato molto apprezzato dagli Accademici e dai loro ospiti, sia per la qualità sia per il gusto delle pietanze.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO

21 dicembre 2014

Ristorante "dell'Hotel Santavenere" di Gestione alberghi & resort srl, in cucina Mario Cimino e Gerardo Manisera. ●Via Conte Stefano Rivetti di Valcervo 1, Maratea (Potenza); ☎0973/876910, fax 0973/877651; info@santavenere-hotel.eu, www.hotelsantavenere.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,97; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tritto di pesci affumicati; risotto allo champagne con tartufo bianco pregiato del Pollino; paccheri con gamberi al profumo di limone; filetti di orata su caponatina lucana; bavarese al cioccolato con crema alle nocciole.

I vini in tavola: Re Manfredi bianco, Chardonnay, (Terra degli Svevi, Ve-

nosa); Moscato (azienda vinicola Paternoster, Rionero in Vulture).

Commenti: Nel magnifico contesto del Santavenere, con un panorama mozzafiato, in una splendida giornata di sole primaverile, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale per scambiarsi gli auguri di Natale. Tra gli ospiti, Giustino D'Onofrio, Direttore del Centro Studi Territoriale e Giuseppe Anastasio Delegato di Salerno che, come tutti, hanno gustato e apprezzato il pranzo servito. Magnifico il risotto al tartufo bianco che, senza parsimonia, è stato aggiunto a richiesta a tutti i commensali; ottimi i paccheri con il senso di limone sui gamberetti, ed eccezionale la bavarese al cioccolato. Vino straordinario. Una promessa per il convegno di giugno che vedrà il Santavenere protagonista con pranzo in spiaggia e cena di gala.



CALABRIA

COSENZA

16 dicembre 2014

Ristorante "Antica Locanda del povero Enzo" di Ivan Carelli. ●Via Montesanto 42, Cosenza; ☎0984/28861; coperti 32. ●Ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.



Le vivande servite: crudité di baccalà ai frutti di stagione e infuso di prezzemolo; quenelle di baccalà Raflos montato al succo di carolea del Castello di Serragiumenta e consistenze di peperoni gentili; zuppentina di cicerchia e ceci variegati alla cicoria, con praline di baccalà croccantizzate al panko, impreziosite da polvere di crackers al rosmarino; "scaffettini" al sugo di baccalà e mollica croccante con gocce di colatura di acciughe; baccalà su crema di patate vitelotte e lamelle di tartufo nero del Pollino con verdure in carpione;



CALABRIA segue

piramide di limoni di Rocca Imperiale al cacao con crema di loti e ghiaccio all'alloro.

I vini in tavola: Besidiae 2013; Don fili 2013 (entrambi Serracavallo).

Commenti: In un'atmosfera cordiale e festosa, Accademici al completo e numerosi, illustri ospiti hanno occupato tutti i tavoli disponibili nel piccolo locale situato in pieno centro a Cosenza. Dopo gli auguri di rito, porti dal Delegato Francesco Menichini, il succedersi delle portate, tutte basate su un'unica materia prima, scelta come filo conduttore del menu, ha svelato l'apparente contraddizione insita nel tema della serata, "Il solito insolito". "Il solito", il baccalà, è stato declinato in piatti diversi per tipologia di cottura e consistenza, caratterizzati da accostamenti ricercati, a volte ardimentosi, ma sempre molto riusciti. L'intero menu, curato dallo chef e proprietario del locale Ivan Carelli, è risultato essere un felice connubio di inventiva e tecnica. Alla riuscita della serata ha contribuito il servizio molto cortese e accurato, mentre i vini dell'azienda Serracavallo (il proprietario era ospite) hanno piacevolmente accompagnato le pietanze, esaltandone i sapori di base.

REGGIO CALABRIA 27 dicembre 2014

Ristorante "La Locanda" di Teresa Nicolò, in cucina Giovanni Morabito. ●Via Nuova Friuli 11, Reggio Calabria; ☎0965/490638; teresanicol@libero.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crespelle natalizie con Prosecco; olive infornate, formaggi e salumi accompagnati da marmellata di cipolla, zucca e peperoncino; polpette di carne, frittelle fantasia di verdure e di baccalà, broccoletti calabresi saltati con aglio e peperoncino; sformatino di zucca e gorgonzola; quadretti di parmigiana di melanzana; maccheroni al ragù calabrese; zuppa di zucca gialla con crostini al profumo di anice; stinco di maiale alla brace con contorno di cipolline in agrodolce; verdure grigliate e patate al forno; tagliata di frutta mista con gelato; frutta secca e torroncini.

I vini in tavola: Palizzi Igt 2012 (Cantine Tramontana).

Commenti: La giovane ristoratrice è subentrata nella gestione del locale,



ben noto in città da almeno 25 anni, cambiandone il nome e installando una grande struttura a vista che consente di cuocere, allo spiedo e alla griglia, carni e verdure. I piatti più apprezzati sono stati i maccheroni al ragù di maiale e la zuppa; di notevole interesse anche le marmellate di cipolla di Tropea e quella di peperoncino calabrese. I commensali hanno gustato in modo particolare, ammirandone la lenta cottura, gli stinchi allineati nello spiedo. Il commento è stato positivo; in particolare è stato notato l'ottimo rapporto qualità-prezzo, sicuramente giustificato dall'utilizzo di materie prime del territorio, ben scelte da produttori di fiducia. La "sperimentazione" dovrà certamente comprendere, in futuro, la preparazione del pesce: su questo gli Accademici hanno convenuto di effettuare riscontri in tempi stagionalmente più propizi. Limitata l'offerta dei vini, però prevista anche al bicchiere.



SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 16 dicembre 2014

Ristorante "Marina Holiday". ●Via del Mare 1, Balestrate (Palermo); ☎091/8786401; direzione@marinaholiday.it; www.marinaholiday.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: seppia balestratese scottata, servita in salsa di patate con cuore nero e crostini di pane di biancolilla; spaghetti di Gragnano

con cuore di carciofo, gambero rosso e zeste di limone; tocco di ricciola di fondo su brunoise di zucca rossa con tocchetti di lampuga in tempura di riso su cipolla in agrodolce e spaghetti di verdure croccanti; sorbetto al fico d'India; zuccotto siciliano con frutta candita e colata di cioccolato modicana.

I vini in tavola: Vino bianco Inzolia (Cantine Baglio di Pianetto).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta con la giusta atmosfera natalizia, e il Delegato Liborio Cruciani ha tenuto una breve relazione sul valore del Natale. Gli illustri ospiti della serata e gli Accademici hanno apprezzato il menu che il Simposiarca Andrea Bambina ha scelto con delizia e competenza, avendo selezionato rigorosamente prodotti del territorio e di stagione. La pietanza che ha riscosso maggior successo è stato l'antipasto a base di seppia balestratese (detta "siccia", denominazione che deriva dal luogo dove sorge Balestrate, famoso per l'abbondanza di sicce): "sicciara" indica sia la barca sia il luogo dove si pescano le seppie. Il primo di pasta e il pesce sono stati apprezzati anche per la presentazione. Ottima la scelta del vino. Raffinato il servizio ai tavoli, curato nei particolari.

CATANIA EST 18 dicembre 2014

Ristorante "Il Carato" di Carlo Sichel. ●Via Marchese di Casalotto 107, Catania; ilcarato@libero.it, coperti 30. ●Ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,9; prezzo 30 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: macco fritto; insalata di baccalà, castagne e melagrana; paccheri alla purea di broccoli, spuma di pecorino e muddica atturrata; hamburger di alalunga, maionese, pesce e cipolla in agrodolce; croccante di ricotta e mousse di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Riesling Jasik, Borgo San Daniele 2013; blend di Nerello Mascalese e Nocera, figlio di Enne-Enne 2012 (Casematte).

Commenti: Il tema della serata è stato la "conca di Natale", ossia l'allestimento delle edicole votive siciliane con frutta di stagione e dolci tipici, da cui deriva un'espressione dialettale, "calarsi una conca", utilizzata dal popolo per sottolineare che si è mangiato in gran quantità, tanto quanto in abbondanza si offriva all'icona della sacra famiglia. Piacevole convivio svoltosi per la prima volta in numero ristretto ma ben assortito, che ha portato ad assaporare ogni piatto con conseguente commento sull'ensemble dei sapori e sull'esecuzione. Complimenti allo chef per il primo piatto e per la mousse superlativa, per il profumatissimo cioccolato che sprigionava al palato tutta l'intensità del suo aroma. Peccato solo per il pesce: troppo asciutto, anche se carina la presentazione, come un trancetto su un crostino.

MARSALA 19 dicembre 2014

Ristorante dell'"Hotel Resort di Villa Favorita" di Enzo e Nino e C. srl. ●Via Favorita 27, Marsala (Trapani); ☎092/3989100, fax 092/3980264; coperti 80. ●Parcheggio comodo, custodito; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini e Prosecco; soufflé di verdure, speck e pistacchio su crostino di semolino; brodo di manzo con monachelle, ganefte e bigné; filetto allo stravecchio su tortino di fidelini di patate con fungo alle noci e cipolline in agrodolce; pere caramellate con "cubbaida" scomposta; trofeo ai frutti di bosco; stella natalizia al cioccolato nero.

I vini in tavola: Sherazade; Tancredi; Spumante (tutti azienda Donna-fugata).

Commenti: La serata si è svolta a Villa Favorita e precisamente presso il ristorante realizzato nelle antiche



scuderie della residenza gentilizia. La riunione conviviale ha assunto l'eleganza sobria ma raffinata di un Natale vecchio stile, vissuto gioiosamente come in una festosa famiglia. I componenti erano gli Accademici di Marsala, il Delegato di Trapani Ignazio Aversa e la Vice Delegata Magda Fontana. Entrambi i Delegati, a turno, hanno preso la parola ringraziando ed esternando il piacere di godere insieme l'intensità dell'atmosfera natalizia. Le pietanze della tradizione, legate al territorio e alla gastronomia siciliana, realizzate con perizia e presentate con elaborata cura, l'armonia degli addobbi all'interno della sala, hanno contribuito a dare un tocco di ricercatezza al convivio. A completare il tutto, si è aggiunto l'entusiasmo augurale di un brindisi coinvolgente e affettuoso. Riunione conviviale ben riuscita in tutti i sensi. Vini ottimi e ben appropriati. Servizio sollecito e accurato.

PALERMO

17 dicembre 2014

Ristorante "Kemonia del Grand Hotel Piazza Borsa" dei fratelli Di Giovanni, in cucina Gioacchino Guddo. ●Via dei Cartari 18, Palermo; ☎091/320075, fax 091/6116700; piazzaborsa@piazaborsa.com, www.piazaborsa.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto (verdure in tempura, quiche variopinte, tartine fumé, arancinette, mandorle e pistacchi tostatati, spiedini di verdure in carrozza); grande raviolo aperto farcito con funghi freschi, cime di rapa e tocchi di mozzarella di bufala; sella di vitello farcita di magro con castagne e prugne in crosta di pasta sfoglia; cupolette di purea di patate su julienne di cavolo nero; spuma semifredda al Passito di Pantelleria con uvette affogate e confettate al cioccolato amaro; dolcetti delle feste

(praline al cioccolato e al pistacchio, pastine di mandorla, frollini con i canditi, panettone e pandoro).

I vini in tavola: Spumante Trento Doc (Lamberti); bianco d'Alcamo Doc (Rapitalà); Spumante brut (Castello Banfi).

Commenti: Riunione conviviale natalizia nell'elegante e festosa cornice del Grand Hotel Piazza Borsa, per un sontuoso menu delle feste per il quale lo chef Gioacchino Guddo ha dato il meglio di sé. Ottima accoglienza, buon servizio di sala, molto apprezzato e di grande effetto scenografico il grande raviolo destrutturato, costituito da una sfoglia di pasta all'uovo con sovrapposta una sfoglia agli spinaci e una stella di pasta di colore rosso con ripieno di verdure gustose e ben integrate con la mozzarella. Perfetta la cottura della sella di vitello farcita, ottimo abbinamento di purea di patate e del cavolo nero, meritevole di nota la spuma semifredda al Passito. Al termine della riuscita riunione conviviale, scambio di calorosi auguri e doni natalizi.

RAGUSA

18 dicembre 2014

Ristorante "Tocco" dell'Hotel Montreal, in cucina Dario Di Liberto. ●Via San Giuseppe 14, Ragusa; ☎0932/621133; info@montrealhotel.it, www.montrealhotel.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancino nero al ragù di salsiccia, verdure selvatiche e seppia; tortello di ricotta, ragù di triglie, macco di fava larga e carciofi; filetto di baccalà in salsa pizzaiola; cassata gelato.

I vini in tavola: Metodo classico di frappato brut rosé; Insolia Igt Terre siciliane 2013; Cerasuolo di Vittoria Docg 2009.

Commenti: Serata di gala dedicata agli auguri per le feste. Locale già colaudato e chef di grande professionalità. Mario Ursino ha dato il benvenuto ai nuovi Accademici con parole di grande impatto. La vignaiola Arianna Occhipinti ha parlato con competenza e grande amore per il lavoro che svolge. Menu maniacalmente curato dal Simposiarca Vittorio Battaglia e magistralmente realizzato dallo chef e patron Dario Di Liberto. Unico appunto il servizio molto lento.



SARDEGNA

CAGLIARI

CAGLIARI CASTELLO

17 dicembre 2014

Ristorante "Convento San Giuseppe". ●Via Paracelso, Cagliari; ☎070/503343; www.conventosan-giuseppe.com; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate Carta-Si/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con gambero vestito di pancetta su quenelle di caprino; cartoccio di mare e di verdure miste; lorighittas con cernia, cozze e gamberi; dentice con spumante, limone e timo; sfogliata di patate con chips di carciofo, funghi e topinambur; millefoglie di pardole su tortino di cioccolato; panettone arrosto con castagne.

I vini in tavola: Spumante Scaleri (Cantine di Dolianova, Karmis); vino rosso del Convento (Cantina Contini).

Commenti: Le due Delegate, che si sono interessate personalmente dell'organizzazione, hanno scelto questo locale per creare un clima natalizio colmo di quel calore familiare che solo la sala di una casa raffinata può dare. La Delegata di Cagliari Mariangela Pinna Coiana ha aperto la riunione conviviale ringraziando gli ospiti e gli Accademici e soffermandosi sul significato del Natale. Le pietanze tipicamente natalizie, legate alla tradizione locale, e la creatività nella presentazione sono state, nel complesso, ben

accette. L'abbinamento dei vini è stato ottimale. Il brindisi finale con l'augurio espresso dalla Delegata di Cagliari Castello Maria Gabriella Nardi ha concluso gustosamente la cena.

NUORO

19 dicembre 2014

Ristorante "Il Rifugio" di Silverio Fortunato Nanu. ●Via Antonio Mereu 28/36, Nuoro; ☎078/232355, fax 0784/251718; info@trattoriarifugio.com, www.trattoriarifugio.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di carciofi freschi e bottarga di muggine; burrida di gattuccio alla sarda; tonno scottato alle erbe con crema di patate dolci e salsa Cannonau; raviolini di formaggio con carciofi freschi e code di gambero rosso; risotto mantecato con seppiette e funghi antunna trifolati; tonno pinna gialla su indivia brasata e caramello balsamico; parfait alla grappa di Cannonau e cioccolato fondente e salsa al caffè amaro.

I vini in tavola: Billia Vermentino di Sardegna Doc; Billia; Cagnulari (entrambi Cantine Cherchi, Usini).

Commenti: In una delle stradine che innervano il centro storico, seminascoato ma a ridosso della cattedrale, si trova il ristorante "Il Rifugio", nome che evoca un accogliente riparo a convitati adusi a lente e meditate consumazioni. Sono stati serviti piatti semplici, esaltanti la cucina marinara a dispetto della fama di questo punto gastronomico basata sulle specialità tradizionali interpretate in modo assolutamente casareccio. Un ulteriore merito ascrivibile all'esperto chef. Su tutto, spiccano i raviolini di formaggio fresco con code di gambero rosso, il risotto con seppiette e funghi antunna trifolati e le varietà del tonno approntate con originalità. Locale accogliente, servizio attento, vino in tavola all'altezza per una riunione conviviale degli auguri impostata sulla più sincera cordialità.

SASSARI

16 dicembre 2014

Ristorante "Il Quirinale da Toni". ●Via Cavour 8, Sassari; ☎079/232363; coperti 180. ●Parcheggio custodito, nelle vicinanze; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo 35 €.



SARDEGNA segue



Le vivande servite: stuzzichi di benvenuto con tagliere di salumi e insaccati sardi; fritto di varie verdure fresche; gnocchi fatti a mano con salsa di formaggi pecorini freschi serviti su cestelli di vari formaggi pecorini tostati; baccalà impanato e fritto; agnello stufato con carciofi; porchetto con patate al forno; panettone artigianale sardo; dolci artigianali tipici della tradizione isolana.

I vini in tavola: Bruma (Sardinia Wines di Daniela Pintus, Sassari).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri di Natale è stata caratterizzata da un ambiente caldo, accogliente e raffinato in tutte le sue componenti: le sale da pranzo con le controsoffittature di legno conferiscono all'ambiente un'atmosfera piacevole e rilassante. Buonissimi gli antipasti, tutti i piatti rigorosamente sardi e soprattutto i dolci tradizionali come il "gattò", i bianchini e gli amaretti, confezionati per l'evento, tipici della produzione locale, prodotti nel piccolo villaggio di Goceano nei dintorni di Sassari. Toni Gambella, con il suo staff, ha regalato una serata piacevolissima. Bellissimi gli addob-

bi natalizi preparati dalla Simposiarca Anna Carta con la collaborazione della signora Pasquita, moglie dell'Accademico Vincenzo Fois.



EUROPA

GERMANIA

 **COLONIA**
12 dicembre 2014

Ristorante "L'accento" di Franco Medaina. ●Kaemmergasse 18, Colonia; ☎0221/247238; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,15; prezzo 65 €.

Le vivande servite: blini con salmone e caviale; baby calamaro, polpo e scampo su insalata di lenticchie; strozzapreti al ragù di capriolo; trancio di lupo di mare con verdure di stagione; tortino di mela dolce alle noci e mandorle con parfait di cannella.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2013 (Tenuta Roncalto Livon); Roero Arneis 2013; Nebbiolo d'Alba 2011 (entrambi Tenuta Bruno Giacosa).



Commenti: La cena degli auguri si è tenuta presso un locale dove l'ambiente e la cordialità del servizio, e soprattutto la qualità della cucina, hanno fatto da perfetta cornice a una degna conclusione dell'anno. Ospite d'onore il Console Generale. Indimenticabili sono stati i baby calamari con polpo e scampo su lenticchie, uno dei piatti forti del locale. Da non perdere gli strozzapreti al ragù di capriolo. Il dolce ha portato i tipici sapori natalizi con il tortino di mela dolce alle noci e mandorle con il parfait alla cannella. Una serata in armonia e amicizia accompagnata da una tombola e conclusa con la distribuzione di un piccolo pandoro agli Accademici.

 **MONACO DI BAVIERA**
12 dicembre 2014

Ristorante "Alta Marea" di Paolo Lovato, in cucina Claudio Turrin. ●Schönfeldstraße 15A, Monaco di Baviera; ☎089/285357; info@lovato.me; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,55; prezzo 66 €.

Le vivande servite: brodo di oca con tortelli; merluzzo tiepido con buccia di limone confit e crema di patate affumicata all'olio; cjalsons con ripieno di fichi; risotto all'acqua di pere, taleggio, polvere di speck e gelatina di menta; petto di cappone al tartufo nero su cardi; duetto di crema catalana e semifreddo al cioccolato bianco e liguizia.

I vini in tavola: Brut Tetillante, Piemonte Chardonnay Doc; Gavi del comune di Gavi Docg 2013; Roero Arneis Docg 2013; Desiderè, Monferrato rosso Doc 2012; Bricco Rocca Forte Igt 2011; Moscato d'Asti Docg 2013 (tutti Casa vinicola Clemente Cossetti & Figli, Castelnuovo Belbo).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Carlo Pandolfi è stata preparata con molta cura dal titolare del ristorante Paolo Lovato e dal cuoco Claudio Turrin. La scelta delle portate è stata curata con l'intento di presentare una selezione di specialità, tipiche invernali, delle regioni di origine del titolare e del cuoco ossia il Veneto e il Friuli. Gli ingredienti e gli aromi delle differenti vivande sono stati amalgamati con grande maestria, esaltando con un perfetto equilibrio i sapori proposti anche in portate elaborate, come il risotto all'acqua di pere, il petto di cappone al tartufo nero e lo straordinario dessert. Al termine della riusci-



ta riunione conviviale, lo chef, protagonista del successo della serata, ha voluto dare il merito di tale successo, oltre che alla bontà delle materie prime impiegate, anche allo spirito di squadra che anima tutta la sua brigata di cucina. Un plauso, ancora una volta, al premuroso, accurato e discreto servizio di sala.

MALTA

 **MALTA**

4 dicembre 2014

Ristorante "Scoglitti" di Darren Debono, in cucina Adrian Xuereb. ●8 triq il-Lanca Marsamxett, Valletta; ☎99441209, 21235548. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,79; prezzo 55 €.

Le vivande servite: tritico di polpo con pomodorini secchi, crudo di tonno su composta di cipolla, frittella di bianchetti; ravioli di salmone ai funghi; sorbetto di limone; filetto di ombrina su purea di melanzane e fondente di patata; cassata siciliana e crème brûlée al pistacchio.

I vini in tavola: Verdeca 2013 (Cantina Cantele, Puglia); Moscato di Pantelleria (Cantina Duca di Castelmonte, Sicilia).

Commenti: Scoglitti è il paese siciliano che dona il nome al ristorante che ha ospitato la tradizionale cena degli auguri e dove lo chef, maltese, ha dato vita a una cucina che è una fusione affascinante e misteriosa di sapori e di profumi che parla nel contempo di Malta e dell'Italia. A conquistare subito la simpatia dei invitati, lo stuzzicappetito: sorpresa dello chef, la cupoletta di polpa di gamberi, preludio a un menu degno di una superba serata. Grande successo ha riscosso il tritico di mare e di grande effetto il sorbetto servito in una scultura di ghiaccio. Nell'allegria sala dalle grandi vetrate, che regala una vista magnifica sulle antiche fortificazioni di Valletta, con ospiti eccellenti quali il Presidente Emerito di Malta U. Mifsud Bonnici e il Nunzio Apostolico, Arcivescovo A. Cavalli, si è ancora una volta consumato, all'insegna di una grande convivialità, il magico rito della tavola.



SPAGNA

BARCELONA

22 dicembre 2014

Ristorante "Massimo" di Massimiliano Pascucci. ●Via Augusta 217, Barcellona; ☎093/4548146; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: crostino di pane con sardina affumicata; tartare di baccalà con olive taggiasche e pomodoro secco; tortellini in brodo; stinco di agnello con pure di sedano rapa; pandoro tostato al forno con gelato di mascarpone.

I vini in tavola: Miol Bortomioli extra dry; Terre di Priori; Vermentino di Sardegna.

Commenti: La tradizionale cena di Natale si è svolta nell'accogliente ed elegante ristorante di Massimo Pascucci, che ha deliziato gli Accademici con un menu tradizionale e festivo, all'insegna delle migliori tradizioni. Le danze si sono aperte con un duetto sfizioso di pesce, con una magnifica sardina adagiata su un crostino di pane. Come primo piatto, un classico della gastronomia italiana natalizia: i tradizionali tortellini in un perfetto brodo di gallina. Perfetta la cottura dell'agnello, il cui sapore risultava intenso senza essere eccessivo, rinfrescato da un originale pure di sedano rapa. Nonostante il copioso menu, nessuno ha potuto resistere alla dolcezza del classico pandoro tostato al forno e accompagnato da un egregio gelato al mascarpone. Un menu festivo di alta qualità, perfetto per lo scambio di auguri natalizi e per chiudere in bellezza il 2014.

MADRID

15 dicembre 2014

Ristorante "Taverna Rayuela" di Nicolas Resquereau e Isabelo Garcia. ●Calle de la Moreria 8, Madrid; ☎0091/2785739; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio; fatiole alle erbe; bigne di baccalà; pasta alla luganega; tacchino ripieno con salsa di mele e batatas; pinza.



I vini in tavola: Vigna del vero Merlot; Pinot grigio.

Commenti: Per la riunione conviviale per lo scambio degli auguri è stato scelto un bel ristorante spagnolo, situato di fronte al palazzo reale, che gode di particolare prestigio per la sua cucina internazionale gestita da un cuoco "stellato". Simposiaria della riuscita serata è stato l'Accademico Massimo Sutto, friulano Doc (di Pordenone) che ha proposto un ottimo menu delle sue nobili terre. Prima di suonare la campana conclusiva, il Delegato Maurizio Di Ubaldo ha letto un molto apprezzato messaggio augurale del Presidente Giovanni Ballarini.

SVIZZERA

RODANO

18 dicembre 2014

Ristorante "Il Mirtillo" di Paolo Venezian. ●Route de Veyrier 130 - 1234 Vessy, Ginevra; ☎022/7842626; www.il-mirtillo.ch; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo mimosa; bocconcini di polenta frita con ragù di fegatini; baccalà mantecato su bocconcini di polenta grigliata; suppli e arancini della tradizione romana; verdure in bagna caoda; insalata d'inverno: anatra, castagne, melagrana e mele; plin in brodo; tacchino ripieno; semifreddo allo zabaione, panettone e crema di mascarpone; cantucci fatti in casa con Vinsanto.

I vini in tavola: Greco di Tufo; Nobile di Motepluciano (Avignonesi).

Commenti: Il Simposiaria Giovanni Garavaglia ha scelto un ristorante in campagna, gestito da un appassionato di cucina. Sempre attento, ha accolto la Delegazione con piatti della tradizione, raffinati e di prim'ordine. Il ricco menu natalizio è stato realizzato con cura. Apprezzato l'aperitivo di baccalà. Freschissima l'insalata equilibrata dall'acidità delle mele. Particolarmente apprezzato il tacchino ripieno, splendido il panettone arrivato da Milano accompagnato da uno zabaione allo champagne. La riunione ha sod-

disfatto la golosità degli Accademici con un perfetto abbinamento di vini. È stata una piacevole serata che ha permesso di scambiarsi gli auguri per il nuovo anno. A conclusione, un bell'applauso allo chef e a tutto l'impeccabile personale del ristorante.

SUISSE ROMANDE

12 dicembre 2014

Ristorante "Il Vero dell'Hotel Kempinski". ●Quai du Mont Blanc 19, Ginevra; ☎022/9089081. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo 124 €.

Le vivande servite: carpaccio di pescatrice su insalatina di finocchio, arancia e olive taggiasche; conchiglioni di grano arso, dadolata di zucca e pecorino toscano; filetto di branzino con coste scottate e patatine al forno; déclinaison de poire: torta di ricotta e pere, pera caramellata e sorbetto di pera; panettone e zabaione tiepido.

I vini in tavola: Kratos 2012 (Luigi Maffini); Terre di Tufi 2011 (Teruzzi & Puthod); Etna rosso 2012 (Tenuta delle Terre Nere); Prosecco di Valdobbiadene 2013 (La Marca).

Commenti: Per la cena di Natale la Simposiaria Zeina Marchettini Jeanbard ha scelto una delle migliori location di Ginevra. Il ristorante, purtroppo, non è stato all'altezza della fama dell'hotel. Un carpaccio di pescatrice ottimo, seguito però da una pasta scotta e da un branzino troppo asciutto; per fortuna la pasticceria e lo squisito zabaione hanno confortato i palati. La pessima acustica della sala è compensata dalla magnifica vista sul lago. Con allegria ed entusiasmo sono stati accolti i numerosi ospiti, i nuovi Accademici e gli Accademici di passaggio. Con un brindisi augurale e la tradizionale scampagnellata si è conclusa la serata.

UNGHERIA

BUDAPEST

22 gennaio 2015

Ristorante "Osteria L'Aranceto" di Gianfranco Romagnoli, in cucina Vito Giacalone. ●Dorottya u. 8, Budapest; ☎0036 1 2693534; www.aranceto.hu; coperti 40+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Carta-Sì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappuccino ai funghi con crostini al tartufo di Acqualagna; mousse di baccalà su foglie di radicchio; filetti di coniglio al lime; raviolo ripieno di coda di bue brasata su riduzione al Barolo; rollé di coniglio, ripieno alle mele e spinaci, glassato al Merlot; sorbetto; mero croccante su salsa agrodolce piccante all'ananas; patate novelle al profumo di rosmarino; panna cotta alla duplice consistenza farcita al kiwi in salsa al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Doc Valdobbiadene (Bisoli); Verdicchio dei Castelli di Jesi; Rosso Conero riserva (Cantina Lanari); Lacrima di Morro d'Alba.

Commenti: Il ristorante ha recentemente spostato la sede in una posizione molto più centrale; ciò ha incentivato a programmare una nuova visita con la possibilità di avere il locale totalmente riservato alla Delegazione e così si è potuto illustrare con tranquillità gli importanti programmi del 2015. Il menu prescelto dalle Simposiarchie Carmen Aronica e Valentina De Marco, con il nuovo chef Vito Giacalone, era incentrato su sapori rivisitati della Sicilia. I piatti sono stati accurati così come i vini in abbinamento di buona qualità, ma con tempi di attesa alquanto lunghi, dovuti all'alto numero di partecipanti. Una menzione per i ravioli (purtroppo la pasta era un po' troppo al dente), così come per la presentazione dei filetti di coniglio. Ottimo rapporto qualità-prezzo e certamente notevole l'impegno del proprietario-gestore Gianfranco Romagnoli, al quale è stato donato il piatto accademico a ricordo della serata.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

17 dicembre 2014

Ristorante "La Vita Fresh Pasta" di Mary e Michael Vannini, in cucina Giuliano Vello e Mary Vannini. ●33-37 Main Street, Mawson Lakes (South Australia); ☎(08) 81625566, fax (08) 81625577;



NEL MONDO segue

mary.vannini@hotmail.com, www.lavita-freshpasta.com.au; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 25 - 26 dicembre, venerdì santo e Pasqua, feste nazionali; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo 65 €.

Le vivande servite: duo di bruschetta: patata dolce e cipolla caramellata; pomodoro con bocconcini e basilico; cannelloni ripieni con ricotta, spinaci, pinoli e salsa alla napoletana; spaghetti alla marinara; pera sciropata allo zafferano con ganache di cioccolato e liquore Frangelico.

I vini in tavola: Vesevo 2013 Fiano di Avellino Docg; Petalo moscato Colli Euganei (Veneto); Shiraz di Serafino McLaren Vale South Australia.

Commenti: La presenza calorosa ed entusiasta della proprietaria Mary Vannini ha reso la serata molto rilassante. La Vita Fresh Pasta, come negozio, era noto alla comunità per la propria produzione di pasta fresca e sughi. La popolarità ha portato all'apertura di questo piccolo ristorante che offre un'ampia selezione di pasta, anche senza glutine. Per chi non desidera la pasta, c'è una scelta di antipasti e anche pizza. La serata conviviale è stata molto piacevole, con un servizio attento e allietata da un suonatore di organetto che ha presentato delle canzoni popolari italiane. Il vino era ben abbinato con le varie portate. A conclusione della serata, la Delegata Francesca Portelli ha augurato a tutti buon Natale e felice anno nuovo.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

4 dicembre 2014

Ristorante "Alfredo di Roma", in cucina Mauro Chiecchio. ●Campos Eliseos 218, Colonia Polanco; ☎55/53277766; www.alfredodioroma.com.mx; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini; raviolini di carne in brodo; tradizionale cotechino con lenticchie o tradizionale baccalà natalizio con lenticchie; panettone con zabaione tiepido; cantucci.

I vini in tavola: Cuvée di Boj, Valdobbiadene Docg (Valdo); Valdadige

Doc (Santa Margherita); Toscana Igt (Tenuta di Argiano).

Commenti: Lo chef Mauro Chiecchio, originario di Cuneo, ha realizzato, per questo convivio, un cotechino, preparato in Messico, accompagnato da lenticchie. Per gli amanti del pesce ha cucinato un baccalà sempre accompagnato da lenticchie. L'ambiente è stato molto piacevole. Il servizio si è fatto un po' desiderare. La cena è stata buonissima. La Delegata Marilena Monea Caglio ha consegnato le insegne di Accademico onorario all'Ambasciatore Alessandro Busacca. Il Simposiarca Carlo Mapelli ha svolto una relazione sulle origini delle lenticchie.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

16 dicembre 2014

Ristorante "Il Bacareto" di Michele Lucchetta. ●Av. Bolivar 214, Plaza Juan Dauhaje, Santo Domingo; ☎809/5444953; coperti 30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 38 €.

Le vivande servite: polenta con salsiccia e gorgonzola; cotechino con lenticchie; maltagliati alla chiantigiana; guancetta di maiale ai porcini con polenta; torta di mele e panettone con zabaione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Val d'Oca); Valpolicella superiore Doc 2011 (Tedeschi).

Commenti: È stato scelto un nuovissimo ristorante il cui chef Michele era già ben conosciuto da quasi tutti gli Accademici per aver lavorato bene in vari ristoranti del Paese. Il Delegato Mario Boeri ha aperto il convivio purtroppo con una nota triste, commemorando la recente scomparsa dell'Accademico Vincenzo Mastrolilli per il quale è stato osservato un minuto di silenzio. La cena ha avuto inizio con un apprezzato antipasto seguito da un ottimo piatto di maltagliati casalinghi con ragù al Chianti. Buona la guancetta di maiale in umido con salsa di porcini, per poi giungere all'eccellente dessert costituito dalla specialità della casa, la torta di mele, accompagnata dal simbolo delle feste: il panettone. Il buon servizio, il buon rapporto qualità-prezzo e il menu, che rivela una cucina fondata su buone basi, lasciano la speranza di poter annoverare un altro ristorante tra i pochi che rimangono ancora de-

gni di rappresentare la cucina italiana nella Repubblica Dominicana.

STATI UNITI D'AMERICA

MIAMI

9 dicembre 2014

Ristorante "Via Emilia 9", in cucina Wendy Cacciatori. ●1120 15th Street, Miami Beach (Florida); ☎1 7862167150; info@viaemilia9.com; coperti 35/40. ●Parcheggio disponibile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 55 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assortimento di salumi e formaggi con perle di aceto balsamico e composte di fichi e cipolle rosse con gnocco fritto, tigelle, pane fatto in casa; tagliatelle al ragù o alle verdure (a scelta); tortellini in brodo o passatelli (a scelta); pinimonio di verdure fresche; trio di dolci: crostata di fragole, torta di mele, tenerina al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Lambrusco di Sorbara; Lambrusco Amabile.

Commenti: L'arredamento è costituito da mobili fabbricati con materiale riciclato per meglio rappresentare la cultura contadina e la semplicità degli ingredienti usati nella cucina modenese. La pasta viene rigorosamente preparata a mano, "a vista", dalle "azdore" locali e i cappelletti vengono richiusi col mignolo come da tradizione. Degno di rilievo l'assortimento di salumi con tigelle e gnocco fritto. Particolarmente apprezzate le tagliatelle, mentre qualche perplessità hanno suscitato i tortellini per la pasta piuttosto spessa. La serata è stata introdotta dalla lettura della poesia "Ode al tortellino" e a ogni commensale è stata donata una nota scritta a mano recante proverbi e cenni storici sulla cucina modenese. Durante la cena, sul maxi schermo, venivano proiettate diapositive riguardanti aspetti della cucina emiliana. All'uscita ogni signora ha

ricevuto in omaggio dal Delegato una rosa.

NEW YORK

8 dicembre 2014

Ristorante "Acqua at Peck Slip" di IDG Seaport Corporation, in cucina Ivan Beacco. ●21 Peck Slip, New York; ☎212/349/4433; www.acquarestaurantnyc.com; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortelloni in brodo di cappone; crostoni asparagi e tateggio; insalata di mistanza con erbe e colatura di alici; canederli al burro nocciola e salvia; baccalà alla vicentina; bollito misto con mostarda di Cremona e salsa verde; farona ripiena al forno; verdure miste al forno; panettone con zabaione; cannoli ricoperti al cioccolato.

I vini in tavola: Valpolicella di Rippasso Terre del Falasco; Montepulciano d'Abruzzo, Selva dei Canonici.

Commenti: Cena basata su piatti tipici natalizi casalinghi del Nord Italia, da dove proviene il maestro di cucina, Ivan Beacco. Tutti i partecipanti erano entusiasti per la scelta dei piatti, difficili da trovare a New York. Lo chef ha spiegato come si affidi a piccoli macellai locali per trovare le carni di uso meno comune da queste parti e come ha scelto i vari piatti per l'occasione. I crostoni erano deliziosi, si notava che la focaccia saporita era fatta in casa. I tortellini in brodo di cappone, serviti in tazza, sono stati particolarmente apprezzati assieme al bollito misto e ai canederli. I cannoli casalinghi ricoperti di cioccolato erano particolarmente buoni e friabili: difficile resistere. I vini offerti si accompagnavano bene alle varie portate. Il servizio era attento e cordiale, rendendo la serata ancor più piacevole. È stata un'ottima cena d'atmosfera per festeggiare assieme le festività.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino Lingotto

Massimo Broccio

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia

Rachele Vignaga Giordani

Venezia

Michela Knezevich Mayneri

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Rosanna Scipioni

Borgo Val di Taro

Francesco Mariani

Lugo di Romagna

Antonella Spada

Ravenna

Salvatore Liso

TOSCANA

Valdarno Fiorentino

Ida Bonfanti

Valdelsa Fiorentina

Grazia Fontanelli

Gloria Pampaloni

MARCHE

Ascoli Piceno

Vincenzo Bernardini

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)

Rosy Agostini Candelli

ABRUZZO

Chieti

Adri Cesaroni

Luigi Cirone

Nicola D'Alterio

Adriano Spinelli

Antonio Ventura

SICILIA

Catania

Daniela Vinci Russo Morosoli

BELGIO

Bruxelles

Massimo Busuoli

CINA

Hong Kong

Alessandro Caironi

Sebastien Cretegnny

Christian Foddìs

Shanghai

Nicola Brienza

Valtero Canepa

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Stefano Pelle



GERMANIA

Francoforte

Rainer Gottwald

Marcel Marchiano

Luca Tagliaretti

Giulio Maria Varvelli

IRLANDA

Dublino

Rita Galimberti

Cinzia Romeo

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden

Joël Kesnar

Linda Mondin

Utrecht

Ingrid Gacci

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Maurizio Taviani

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Riccardo Dina

UNGHERIA

Budapest

Roberto Fiorini



NUOVE DELEGAZIONI

SARDEGNA

Ogliastra

Delegato

Raffaele Sestu

Vice Delegato

Silvano Melis

Consultore

Marisella Lara

Consultore-Segretario-Tesoriere

Luisa Loi

Accademici

Tonio Angius

Giovanni Catte

Fabrizio De Murtas

Anna Ladu

Antonio Stefano Mascia

Michele Muntoni

Mario Murru

Attilio Piras

Mario Piras

Sebastiano Salaris

Fabrizio Selenu

Angela Raffaella Seoni

Salvatore Sinatra

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Consultore-Tesoriere

Benvenuto Suriano

Modena

Delegato

Alberto Benassi

Ravenna Romea

Consultore-Segretario

Ivan Nanni

Consultore

Gian Roberto Marziani

Reggio Emilia

Consultore

Mario Immucci

LAZIO

Roma Eur

Consultore-Segretario-Tesoriere

Maria Serena Pagliari

TRASFERIMENTI

TOSCANA

Siena

Massimo Mazzini

(da Varsavia)

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Marco Scanavino

(da Torino Lingotto)

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Alessandria

Vittorio Illario

LOMBARDIA

Milano

Giovanni Staccotti

VENETO

Venezia

Franco Pezzoni

UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere

Luigi Boncompagni

CAMPANIA

Avellino

Luigi Solimene

Nola

Giovan Battista de' Medici di Ottajano

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Franco Grosoli

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena





DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***THERE IS NO GASTRONOMY
WITHOUT ANALYSIS**

Dear Academicians, today as never before the information industry and media in all their diverse forms, abound with culinary reporting. But what is limited if not absent altogether, is a coherent gastronomic history, criticism and analysis.

If reporting is the description or impersonal listing of facts, then through thoughtful criticism, history can provide an interpretation. This is the case as well for cuisine and gastronomy.

The concept and definition of gastronomy are neither simple nor univocal. However, in general one can describe gastronomy as a complex of rules and behaviors relative to culinary art, which in the preparation of food favors the aspect of sensory enjoyment over simple human nutritional requirements. Regarding the latter, gastronomic criticism takes into consideration not only the nutritional, technical, economic, and ethical aspects of nutrition, but also the artistic ones that are inherent to all human activity, including the preparation of food. The art of cuisine and pleasure are closely linked in gastronomy, when they are analyzed, studied and discussed through gastronomic criticism - a subject that is not easy to expand upon in a few short lines. As such, I will list some important points, starting with a basic concept.

Criticism, including gastronomic criticism, must be as objective as possible, and thus should not be based on a question of "I like this" or "I don't like this".

The criticism should be carried out based on investigations aimed at understanding and appreciating, on the basis of theories and various methodologies, the elements that help us to formulate a judgment on a culinary or gastronomic creation or menu, or an alimentary custom or ritual. Such judgments are always subject to debate, because debate and discussion and the clash of opinions are vital to any critical process. Gastronomic criticism is a relatively recent phenomenon, as is gastronomy understood as an artistic expression either of a people or of a quality cuisine. It began, perhaps

between the 16th and 17th centuries when a new notion of art, including the art of cuisine, began to be perceived as forms of creativity and individuality with unique modes of expression and a progressive overcoming of the dichotomy between form and content. In terms of gastronomy, this complex process of change led to the affirmation of artistic autonomy and the increased importance of two new figures: the gastronome and the cook.

In order to arrive at a value judgment in terms of goodness and beauty (and not only visual) the study of a work of gastronomy should use methods derived from other human sciences such as physiology, psychology, anthropology, history, etc. And we must keep in mind that any gastronomic creation should have as a basis its nutritional, economic and ethical values, among many other elements of critical judgment that are often lacking, such as an historical analysis and study of gastronomic transformation. These are two aspects that should lead us to the protection and improvement of nutritional traditions.

A prerequisite for gastronomic criticism is an historical assessment, be it recent or ancient history, of the subject at hand. To be avoided are expressions such as "they say that" or "we hear that", and above all any personal impressions.

Criticism should take as a point of departure the examination of the data that explain the gastronomic work without judging it: its composition, historical and environmental circumstances, manners of use, diffusion, as well as the influence of other studies and articles and the reasons for its success.

On this basis, through gastronomic criticism we can identify and organize two basic orientations or criteria. The first tends to analyze the work in relation to a given concept. This is an historical, sociological and anthropological approach. The second considers the work in terms of its technical, taste, and stylistic elements, and is a strictly gastronomic type of analysis. The two approaches can coexist and in combi-

nation contribute to a critical synthesis. Never before have the focus and work of the critic had to pay so much attention to the changes taking place in cuisine, with widespread and rapid gastronomic transformations owing to both internal and external influences, that lead to the disappearance, substitution and modification of seemingly immutable and consolidated traditions.

So rather than waxing nostalgic over a supposed lost gastronomic paradise of old, the gastronome, and especially the Academician, must study these changes by means of gastronomic criticism, just as happens with other artistic endeavors which are also undergoing profound changes. Along these lines, the habits adopted as part of culinary traditions must be examined by gastronomic critics from a point of view that takes into consideration alimentary styles, with analyses of the old and new meanings or a dish as well, and not just its form and variations, with the goal of understanding the processes of change that traditions undergo and contributing to their improvement.

From this brief exposition, we can see that the gastronomic critic must also act as mediator between cuisine and a gastronomic work on the one hand, and the consumer on the other, thereby making the meaning and values that were once connected with tradition and are now in a state of rapid change, available to that consumer. It is up to us to help them orient themselves in the new, and for many, unexplored, territory of nutritional innovation.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS**LUIGI VERONELLI,
THE MAN WHO CREATED
OENOASTRONOMIC CRITICISM***see page 5*

After recollecting last month the fundamental work done by Ancel Keys to showcase the Mediterranean Diet and accordingly, Italian gastronomy, I feel the need to evoke - just about ten years after his death in Bergamo on November 29, 2004 - a man who was the harbinger and the teacher of all gastronomists and aficionados of Italian wines and cuisine. His name was Luigi Veronelli, known by his friends as



Gino. I was lucky enough to meet him and to collaborate with him, albeit for a short period. I saw him first on television at the end of the 1960s on the program “At the Table at 7” that had its start in 1966 and featured both Veronelli and Umberto Orsini, flanked by the flamboyant Delia Scala. Scala’s bad health brought aboard Ave Ninchi. It was a good program, with a very large following, a true innovation compared to the slow and somewhat boring “Voyage along the Po Valley in Search of Genuine Foods” led by Mario Soldati.

At that time I was not concerned with cuisine but the explanations about white and yellow potatoes used to make mashed or roasted potatoes fascinated me. After that, I was thunderstruck at the end of the Sixties when I bought books that few people knew: *The Veronelli Guides to a Pleasant Italy*. These guides covered region by region, municipalities galore with historical and architectural notes, with extraordinary and innovative reviews of artisan pastry makers, shepherds, pork specialists, and most of all inns, trattorias and restaurants. They were a veritable gold mine of news and informations that opened my eyes to the world. Unfortunately, the series was never completed. It is possible that Veronelli ran out of time or the publisher Garzanti did not find it convenient to continue. However, the guide dedicated to my region, Tuscany, is always within reach and I peruse it with nostalgia, in spite of the fact that most of the restaurants praised by Veronelli no longer exist or, if they do, they bear no resemblance to their past. Veronelli was born in Milan in 1926 and for almost fifty years he was recognized as the foremost oenogastronomic reviewer. He was a feisty libertarian, a vigorous polemist by virtue of his culture and curiosity, ready to stimulate and to follow his great intuitions. He thought up the idea of “Communal Denominations of Gastrono-

mic Fields” and “self certification”. He was maniacal in his fight for autochthonous varietals and the excellence of extra virgin olive oil. He even picked a fight with Visani who was guilty of not frying food in extra virgin oil. He also created a particular lexicon that quickly found converts: “wine for meditation”, “full and warm mouth”, “dialectic red”. One of his aphorisms became famous: “life is too short to drink bad wines”.

Veronelli was a publisher as well. In 1959 he published his first book dedicated to wine, “Italian Wines”, and as a writer he unleashed his polemic inspiration against big industry at the side of vintners and artisans. Meeting Luigi Carnacina was a pivotal event. Carnacina was a maître and manager of the most important hotels and restaurants of the time. A long collaboration ensued that brought about the publication of books of recipes that met great success (*The Great Cuisine, To Eat and To Drink the Italian Way, The Rustic Regional Cuisine*). He wrote “La Pacciata” with Gianni Brera. His guides to restaurants and wines, albeit surrounded by some criticism, set the pace. Veronelli did not just classify “restaurantism” he rewarded them with “suns” and “hearts” for dishes that fascinated him. He was a truly great protagonist of our gastronomic culture, a true teacher who will be justly honored by EXPO 2015 that will dedicate to him the exhibition “To Walk the Earth”.

PAOLO PETRONI

MANAGING EXCESS

see page 6

In an analysis of Marco Guidi’s *The Midway Diet*, Turin Academician Elisabetta Cocito suggests a kind of convergence between nutritional obesity and obesity produced by media “consumption”. Upon a

close examination the two concepts reveal themselves to be very similar in terms of their social and cultural consequences.



THE GREAT CLASSIC DISHES

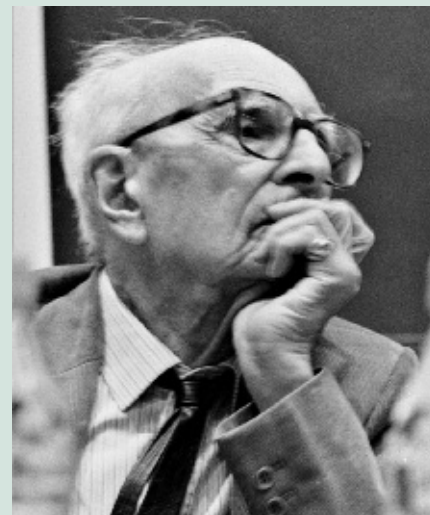
see page 8

The emotions elicited by cuisine are eternal themes, but the recipes, utensils and cooking techniques must evolve in order to perfect themselves. Naples-Capri Academician Claudio Novelli maintains that the term “classic” does not simply refer to a dish with certain ingredients or cooking techniques but rather to a dish that generations of humans have eaten with almost mystical and always renewed relish.

FROM HONEY TO ASHES

see page 9

Inspired by the Claude Lévi-Strauss’ work *From Honey to Ashes* Rome Castelli Academician Roberto Dottarelli demonstrates how the passage from winter to spring re-





presented the end of lean times and sacrifice and the beginning of a period leading to the harvest and the height of food production. The entire population held celebratory rituals for both events.

SHRIMP AT THE LAST SUPPER

see page 11

Trento Academician Gianni Gentilini describes some frescoes by the Baschenis painters from Bergamo. In particular he notes a mural of *The Last Supper* that is housed in the 14th century church of Santo Stefano di Carisolo in Val Rendena, that depicts a dish on the table with 30 red shrimp.

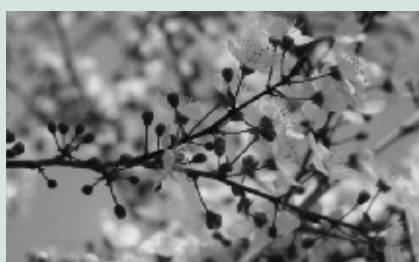
BREAD FROM ABRUZZO

see page 13

In Italy almost 300 different types of bread have been identified. According to Chieti Academician Gianni Di Giacomo, the region of Abruzzo contributes a large



portion of this traditional patrimony. From yellow to wild wheat, from Easter bread to Polifemo's Bread there are many varieties that are typical of the region's various provinces.



EASTER AND THE REBIRTH OF NATURE

see page 15

Spring and Easter are closely tied: Easter is a symbol of resurrection, and Spring represents the reawakening of the Earth. Easter and Spring join in a marriage that invites us to also celebrate the incomparable Italian art of cuisine, a joy for both the eyes and the palate.

AN ARISTOCRATIC NEAPOLITAN MEAL

see page 17

Naples-Capri Academician Lucio Fino describes a small guide to the city of Naples

and its environs. Published in 1549 by Benedetto De Falco, it includes descriptions of gastronomic delicacies that graced the tables of the Neapolitan nobility. The guide was very popular in the Viceroy of Naples toward the middle of the 17th century.

A CULTURAL ENCOUNTER AT THE TABLE

see page 19

As a preview of the 11th edition of *Flavors at the Borders*, a conference was held in the splendid setting of the "Count's Room" of the Castle of Gorizia. The Delegation, in collaboration with the Provincial government of Gorizia organized the international event *A Cultural Encounter at the Table* as part of an Italian-Slovenian cooperative project called *Solum & Heritaste*.

IS THE ACADEMICIAN A GOURMET OR A GLUTTON?

see page 20

Identifying oneself an academician usually poses a dilemma for the interlocutor: is the person before me a glutton who inspires excessive hedonism at the table, or a refined gourmet who is interested in the historical and cultural aspects of gastronomic science?

CULINARY TIME

see page 22

The profound changes in our lifestyles and rhythms have also affected how we use time and how we interpret cuisine, according to Trieste Delegate Giuliano Relja. Cuisine today is no longer what it once was and we are increasingly losing touch





with the culture of tradition. Perhaps we should find a compromise between the food we consume in haste today and the elaborate delicacies that we once enjoyed during Sunday family dinners.

SMALL FAUNA AND NEW AWARENESS

see page 24

The term "small fauna" refers to wild creatures such as snails, frogs, and freshwater shrimp that along with wild fruits and vegetables constituted humankind's first foods. What is the gastronomic future of this natural resource? Verbano-Cusio-Ossola Academician Ettore Grimaldi tries to provide the answer.

THE SECRETS OF TRADITION

see page 26

The value and uniqueness of Italian cuisine that distinguishes it from all others, lies in its regional nature, and in the many and varied personalities, often family inspired, of the dishes. Bologna dei Bentivoglio Academician Tito Trombacco highlights some examples from Bologna, and tries to explain their traditional secrets.

HOW NEAPOLITAN RAGÙ WAS BORN

see page 28

It appears that the authentic ragù of Naples was born from a fortuitous circumstance that borders on the implausible. Naples Academician Massimo Ricciardi tells the story of the housewife who invented Neapolitan ragù "by mistake".

INFORMATION (AND FORMATION) IN RESTAURANTS

see page 30

On December 13 a new EU law went into force directed at improving the level of information and consumer protection in the food industry. A basic tool is the label that bears important information about the product. But what to do when the food we eat in restaurants doesn't come with a label that provides that information?

GIVE ME YOUR SOUL, AND KEEP THE CHANGE

see page 32

This year we celebrate the bicentennial of the birth of Saint John Bosco, who in his writings also dispensed culinary excellent advice. Rome Valle del Tevere-Flaminia Academician



Hilde Catalano Gonzaga Ponti describes the cooking and eating habits of the Salesians and the personal eating preferences of the famous priest from Piedmont.

SMILE AND SAY VINEGAR

see page 34

Milan Duomo Academician Nicola Berbera tells the story of vinegar in terms of its organoleptic and gastronomic properties. There are many types of vinegar: that made from wine and that made from alcohol, and of course both the non-traditional and traditional balsamic varieties with different aging periods. Each one has a particular culinary use.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

MARZO 2015 / N. 269

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, Francesco Capozzi, Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Elisabetta Cocito, Gianni Di Giacomo, Roberto Dottarelli, Lucio Fino, Gabriele Gasparro, Gianni Gentilini, Arnaldo Grandi, Ettore Grimaldi, Ruggero Larco, Claudio Novelli, Paolo Petroni, Giuliano Relja, Massimo Ricciardi, Aldo E. Tammaro, Tito Trombacco, Roberto Zottar.



EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

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