

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. 272, GIUGNO 2015 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

L'Assemblea dei Delegati



1



2

1. Paolo Petroni illustra il suo programma all'Assemblea dei Delegati

2. Giovanni Ballarini consegna il distintivo al nuovo Presidente, in un ideale passaggio del testimone

3. Antonio Caprarica nel suo intervento prima della votazione



3



4



5



6



7

4. Giovanni Ballarini nel suo discorso di apertura

5. Ettore Bonalberti, tra i Delegati iscritti a parlare

6. La Delegata di Caltagirone Gaetana Bartoli Gravina (al centro) insieme alla Delegata di Gela, Concetta Battaglia (a sinistra) e alla Delegata di Canicattì, Rosa Cartella (a destra)

7. Il Delegato di Padova, Cesare Bisantis



8. *Paolo Petroni conclude il suo intervento*

9. *Un'amichevole stretta di mano tra i due candidati*

10. *Il notaio Stefano Faucci al lavoro*

11. *Un'intensa espressione del Consigliere Gianni Fossati*



12



13



14

12. Il Delegato di Novara Mario Tuccillo

13. La sala dell'Hotel Baglioni dove si è tenuta l'Assemblea

14. Il Delegato di Merano, Raoul Ragazzi, festeggia Paolo Petroni

15. Un lungo e caloroso applauso accoglie la nomina del nuovo Presidente

16. L'aula delle votazioni con i sei scrutatori. Da sinistra: Renzo Mattioni, Paolo Basili, Tamara Diomede, Ruggero Larco, Mario Tuccillo e Giovanni Battista Spezia



15

17. Un'altra immagine dei partecipanti all'Assemblea dei Delegati. Tra gli altri: in prima fila da sinistra, la Delegata di Benevento, Emilia Pati Chica, il Delegato di Napoli-Capri, Elio Palombi e il Delegato di Pavia, Giuseppe Rossetti; a destra, con gli occhiali, la Delegata dell'Elba, Rossana Galletti. In seconda fila, da sinistra: il Delegato di Bressanone, Piergiorgio Baruchello conversa con il Delegato di Monaco di Baviera, Bernardo Zanghi. A destra, di profilo, la Delegata di Rio de Janeiro, Fernanda Maranesi; dietro, la Delegata di Lecce, Susanna Mariani Sangiovanni



16



17

Cena di gala a Palazzo Vecchio



18



19



20



21

18. I Trombettieri della Signoria accolgono gli ospiti che percorrono la scalinata per accedere al Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio

19. Il Delegato di Avezzano, Franco Santellocco Gargano, tra la Vice Delegata di Los Angeles, Mariella Meiarini Salvatori (a sinistra) e la Delegata di Los Angeles, Francesca Harrison (a destra)

20. La Delegata di Cagliari Castello, Maria Gabriella Nardi e la Delegata della Suisse Romande, Sofia Cattani, sono accolte, al loro ingresso al palazzo, dal saluto degli alabardieri

21. Le Madonne Fiorentine si esibiscono in un elegante e raffinato spettacolo di danza rinascimentale, accompagnate dal Quartetto d'archi "Firenze classica"



22

22. Il nuovo Consiglio di Presidenza si stringe intorno al Presidente. Da sinistra: Renzo Rizzi, Mimmo D'Alessio, Roberto Ariani, Severino Sani, Paolo Petroni, Mario Ursino, Gianni Fossati, Franco Milli, Sergio Corbino

23. I partecipanti alla cena di gala ascoltano, mano sul cuore e tutti in piedi, l'esecuzione dell'Inno di Mameli. Sul palco il Delegato di Firenze, Roberto Ariani, nominato Segretario Generale. Al tavolo centrale, tra gli altri, il Vice Presidente Vicario Severino Sani, il Presidente Onorario Giovanni Ballarini con la moglie Annalena e la signora Roberta Petroni



23



24. Il Presidente Petroni rivolge ai Delegati, prima della cena, il suo ringraziamento e conferma il proposito di dare sempre più prestigio all'Accademia seguendo la strada dei Padri fondatori

25. L'applauso corale al Presidente Paolo Petroni e al Consiglio di Presidenza. In primo piano, di profilo, il Delegato di Ancona Pietro Aresta, con la consorte. Intorno al secondo tavolo, tra gli altri, il Consultore Dino Betti van der Noot, il Delegato di Dubai e Consultore Victor Pablo Dana e il Consigliere di Presidenza Franco Milli



26. Il Vicesindaco e Assessore all'Educazione, Università e ricerca, Cristina Giachi, tra Roberto Ariani e Paolo Petroni, esprime l'apprezzamento delle Istituzioni per l'attività dell'Accademia

27. Cristina Giachi insieme al Consigliere di Presidenza Gianni Fossati





28



29



30



31

28. Al tavolo del Presidente Paolo Petroni, il Segretario Generale Roberto Ariani. A sinistra la signora Petroni, a destra la signora Faucci, moglie del notaio Stefano Faucci

29. Tra i partecipanti alla serata, da sinistra: i Consulitori Salvino Leoni, Guido Mascioli, Piero Bava, Luigi Altobella e Luigi Alessandro con le loro gentili signore

30. Alcuni ospiti dialogano al tavolo prima della cena. Tra loro, il Delegato di Bruxelles Tanino Dicorradò (in bianco a destra); il Delegato di Melbourne Miro Gjergja con signora (in arancio)

31. Da sinistra: la signora Tamburini, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, la Delegata di Treviso Teresa Perissinotto con il marito

FOTO DI FOTOCRONACHE GERMOGLI, FIRENZE



L'ASSEMBLEA DEI DELEGATI

- 3 Paolo Petroni Presidente
(*Silvia De Lorenzo*)

CONSULTA ACCADEMICA A FIRENZE

- 7 Giovanni Ballarini
Presidente Onorario

CULTURA & RICERCA

- 8 L'inventore della cucina in TV
(*Lejla Mancusi Sorrentino*)
- 10 L'eterna giovinezza
del *De honesta voluptate*
(*Giovanni Canelli*)
- 12 Dalla ricetta scritta
alla cucina registrata
(*Giovanni Ballarini*)
- 14 I colori del pesce
(*Alfredo Pelle*)
- 18 Un pane per tutte le occasioni
(*Giovanni Spiga*)
- 29 Evviva gli asparagi
(*Luigi Bussolino*)
- 30 I carciofini del Valiani
(*Domenico Saraceno*)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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

- 31 Un'invenzione tutta italiana:
la paillard di vitello
(*Claudio Novelli*)
- 33 Giro d'Italia a cavallo
di un uovo
(*Sandro Bellei*)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Paesaggio" (1907-1910) di Nicholas Tarkhof,
esposta al Musée du Petit Palais a Ginevra.

EXPO MILANO 2015

- 16 L'Accademia per EXPO

I NOSTRI CONVEGNI

- 20 Testimonianze dall'Emilia
(*Gioacchino Giovanni Iapichino*)
- 22 L'Accademia all'Università
degli Studi Milano-Bicocca
(*Gianni Fossati*)
- 24 I dolci siciliani e gli aspetti
della ritualità religiosa
(*Cinzia Militello*)
- 26 La nocciola tonda e gentile
(*Elisabetta Cocito*)
- 28 Lo sport a tavola
(*Ruggero Larco*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 35 Il tonno in scatola viene
quasi tutto dall'estero
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 21 Calendario accademico
- 27 Accademici in primo piano
- 36 In libreria
- 37 Dalle Delegazioni
- 45 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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



CONSIGLIO DI PRESIDENZA

PRESIDENTE

Paolo Petroni

VICE PRESIDENTE VICARIO

Severino Sani

VICE PRESIDENTE

Mario Ursino

SEGRETARIO GENERALE E TESORIERE

Roberto Ariani

CONSIGLIERI

Sergio Corbino

Mimmo D'Alessio

Gianni Fossati

Franco Milli

Renzo Rizzi

Segretario del Consiglio di Presidenza: Renzo Rizzi

LA CONSULTA ACCADEMICA

(in corsivo gli eletti)

Luigi Alessandro, Luigi Altobella, Roberto Ariani, Paolo Basili, Piero Bava, Dino Betti van der Noot, Gianni Carciofi, Umberto Cenni, Franco Cocco, Sergio Corbino, Marinella Curre Caporuscio, Mimmo D'Alessio, Victor Pablo Dana, Giuseppe de Martino, Benito Fiore, Gianni Fossati, Paolo Grandi, Salvino Leoni, Adriana Liguori Proto, Guido Mascioli, Renzo Mattioni, Franco Milli, Maurizio Moreno, Berardo Paradiso, Elena Pepe, Paolo Petroni, Renzo Rizzi, Severino Sani, Guido Schiaroli, Mario Ursino.

Segretario della Consulta Accademica: Renzo Rizzi

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Gianni Limberti

Revisori effettivi: Ernesto Liesch, Sergio Savigni

Revisori supplenti: Giuseppe Bernoni, Marcello Fasano

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Giovanni Fusaroli

Probiviri effettivi: Giovanna Palomba Sciammarella, Sergio Romanelli

Probiviri supplenti: Giuseppe Saetta, Magda Garofalo

ALBO D'ONORE

Giovanni Ballarini (Presidente Onorario), Michele Bonino, Carlos Victor Dana, Giuseppe Di Lenardo, Giovanni Goria, Luigi Marra, Stelio Nanni, Antonio W. Santamaura



Paolo Petroni Presidente

Anche per l'elezione della Consulta accademica, del Collegio dei Revisori dei Conti e di quello dei Proviviri, la squadra vincente è quella proposta dal Consiglio di Presidenza uscente.

DI SILVIA DE LORENZO

Sono state premiate la profonda conoscenza dell'Accademia, la vasta cultura gastronomica, la dedizione e la passione profuse nel costante lavoro in favore della nostra Istituzione, affinché si operasse collegialmente al suo miglioramento, al rispetto delle regole, al consolidamento della sua autorevolezza. Ciò attraverso l'attività di Segretario Generale, di Presidente del Centro Studi "Franco Marengi", di responsabile della Biblioteca accademica. L'Assemblea dei Delegati si apre con il saluto del Presidente uscente, Giovanni Ballarini, che ringrazia per la numerosa partecipazione, che testimonia vitalità e dedi-

zione all'Accademia. Ribadisce che, dopo sette anni di presidenza, "è necessario che altri prendano la guida della nostra Accademia, che sta vivendo in una società che attraversa un momento di intensa trasformazione e di cui la cucina è un'importante manifestazione e specchio". Ricorda, tra l'altro, che nei suoi editoriali sulla rivista ha cercato di tracciare un sentiero di stimoli capaci d'indirizzare il cammino dello sviluppo dell'Accademia, "un sentiero segnato da due punti che ritengo opportuno richiamare alla vostra attenzione". Un primo punto, nel settembre 2007, appena iniziata la sua presidenza, è stato quello della *visibilità*

dell'Accademia: mezzo e non fine. "Un tema molto grave, del tutto attuale, in un'invasiva società di uno spettacolo sempre più vuoto e fine a se stesso, anche nella cucina e gastronomia", che, pur costituendo una grande tentazione, non tiene conto del fatto che "una vera e duratura visibilità si costruisce soltanto con una solida ricerca e un approfondimento culturale". Il secondo punto, che si ricollega al precedente, è stato messo in evidenza nell'ultimo editoriale della rivista, nel quale si ricorda che devono essere argomento e materia di studio e approfondimento gli "obiettivi culturali per qualsiasi Accademia che tale voglia





essere, anche per la nostra, come la vollero i nostri padri fondatori. Ricerca culturale e non solo effimere manifestazioni più o meno spettacolari, nelle quali una visibilità prevalente e fine a se stessa diviene esiziale". Giovanni Ballarini conclude il suo intervento con un auspicio: "sono fiducioso che la nostra Accademia saprà affrontare i nuovi e futuri problemi con un sempre rinnovato approfondimento culturale, base di ogni sviluppo non effimero, ma concreto e duraturo". Una *standing ovation* sottolinea il saluto dell'Assemblea al Presidente uscente.

Inizia, quindi, quella che sarà una lunghissima giornata per l'elezione di tutti gli Organi istituzionali, *in primis* del nuovo Presidente. Alla presenza del notaio Stefano Faucci, dopo la no-



mina degli scrutatori (Basili, Diomede, Larco, Mattioni, Spezia e Tuccillo), si procede alle "dichiarazioni di voto" da parte dei 24 Delegati iscritti a parlare. Per la prima volta, infatti, nella storia dell'Accademia, sono state presentate due liste di candidati per il rinnovo degli Organi istituzionali: una suggerita dal Consiglio di Presidenza, che vedeva come candidato Presidente Paolo Petroni, e una che sosteneva l'Accademico Antonio Caprarica. Gli interventi danno risalto alle motivazioni di ciascuno circa la scelta di campo. Al termine, le dichiarazioni dei due candidati alla presidenza.

Antonio Caprarica esordisce ringraziando Giovanni Ballarini per il suo apporto, da "studioso serio", alla conduzione dell'Accademia. Sottolinea, poi, la bontà della propria candidatura,



in un momento in cui ritiene si sia smarrito il senso dell'amicizia all'interno dell'Accademia, citando a questo proposito Winston Churchill, con un aforisma: "gli italiani perdono le guerre



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Cena di Benvenuto
Venerdì 29 Maggio 2015
Ristorante Sabatini

Finché

Degustazione di *Tarese Valdarno* - *Ditta Fabbrini*
Premio Utimo Valdarno 2013

Crostini di fegatini, bruschetta con pomodoro, pecorino di fossa, finocchiona, salame toscano, salsiccia di cinta senese

Finché

Ribollita

Finché

Crespelle alla fiorentina

Finché

Arista intera al forno, fagioli all'uccelletto e verdure saltate

Finché

Tegamine di trippa gratinata

Finché

Zuppa inglese alla Sabatini

Finché

Vini:

Prosecco di benvenuto Valdobbiadene millesimato
Chianti Classico riserva Sabatini 2012



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Pranzo di Lavoro
Sabato 30 Maggio 2015
Grand Hotel Baglioni

Finché

Coppa di spumante di benvenuto

Finché

Ravioli ricotta e spinaci con salsa di asparagi e ricotta salata

Finché

Guanciale di vitello in peposo

Patate maché

Fagioli Sorana all'olio

Finché

Macedonia di frutta con gelato

Finché

Caffè

Finché

Vini:

Chianti classico Pietrafitta 2010



come una partita di pallone, e le partite di pallone come le guerre". Spiega, poi, quale significato abbia, nel suo programma, la parola "visibilità": non un talk show, ma far conoscere all'esterno il ruolo di Istituzione culturale dell'Accademia. E a tale proposito cita Gualtiero Marchesi, un'autorità in campo gastronomico, che non conoscerebbe affatto l'Accademia. [E invece, per esempio, Marchesi era al tavolo dei relatori, insieme al Presidente Ballarini e al Consultore nazionale Gianni Foscati, per il convegno organizzato alla Biblioteca Nazionale Braidense, in occasione della mostra "Carte in Tavola", nel 2014, ed è il Rettore della Scuola Internazionale di Cucina ALMA, dove il mese scorso sono stati assegnati i premi agli italiani dall'Académie Internationale de la Gastronomie n.d.r.]. Conclude, Antonio Caprarica, con l'auspicio di un modello di vita nuova per l'Accademia.

Paolo Petroni ricorda, nel suo intervento, la sua lunga vita accademica, nel corso della quale ha assistito e poi partecipato attivamente all'evoluzione dell'Accademia. Dal modo di eleggere i Presidenti, in nome di una sempre maggiore democraticità, alle diverse modifiche apportate nel corso del tempo allo Statuto e al Regolamento per meglio adeguarli ad un'Accademia e a una società che cambiano, all'elezione dei Delegati, decisa collegialmente dal Consiglio di Presidenza affinché le Delegazioni funzionino bene. È per questo che è d'accordo che ci sia più di un candidato alla presidenza, ma nello stesso tempo sono importanti l'esperienza e la competenza in campo gastronomico. Fa, quindi, un riferimento al programma di Antonio Caprarica e allo scambio di email, sottolineando il suo sconcerto circa lo svilimento del ruolo svolto dal Presidente Ballarini in questi anni, ri-

badendone, al contrario, il valore di "motore" dell'Accademia e proponendone l'elezione a Presidente Onorario. Paolo Petroni formula poi, ancora in riferimento al programma di Caprarica circa l'inserimento di Accademici più giovani, la sua idea di "ringiovanimento", che non può basarsi su una politica di sconti di quote, bensì sull'immissione di giovani realmente interessati alla cultura gastronomica. Conclude, Petroni, esponendo chiaramente il suo sogno: anch'esso riguarda una sempre maggiore visibilità dell'Accademia, che non vuol dire andare in TV ad ogni costo, ma seguire l'esempio della strada tracciata dai Padri fondatori e dai Presidenti che si sono susseguiti nel tempo e che hanno preservato l'Accademia da lusinghe, personalismi, coinvolgimenti politici ed economici consentendole di essere sempre vitale e perennemente attuale.



Terminati i due interventi, iniziano le votazioni, con la consegna delle schede ai 211 votanti (il numero più alto in assoluto rispetto ad ogni precedente elezione). Oltre al Presidente si eleggono tutti gli altri Organi istituzionali: la Consulta, relativamente ai membri non cooptati, il Collegio dei Proibiviri e quello dei Revisori dei Conti.

Trascorre più di un'ora per lo spoglio delle schede, in un'atmosfera di attesa che si fa via via più impaziente, fin quando il notaio annuncia l'elezione di Paolo Petroni, con 118 voti contro gli 89 raccolti da Caprarica, e il lungo e caloroso applauso scioglie la tensione.

Emozionato e felice, il Presidente riceve il distintivo dalle mani di Giovanni Ballarini, in un ideale passaggio del testimone, simbolo di amore, passione e dedizione all'Accademia. Paolo Petroni, nel ringraziare chi l'ha so-

stenuto, assicura che anche gli altri voti non andranno persi, ma saranno un prezioso stimolo per continuare a lavorare bene insieme. Petroni e Caprarica si stringono la mano, sul palco, tra gli applausi di tutti.

Mentre continua il lavoro del notaio e degli scrutatori per lo spoglio relativo all'elezione degli altri Organi istituzionali, il folto gruppo di Accademici si avvia al ristorante dell'Hotel Baglioni, dove si è svolta la riunione, e dalle cui vetrate la vista spazia sulla cupola del Brunelleschi e del campanile di Giotto, per un pranzo di lavoro. Ricordiamo che la sera prima si era svolta la cena di benvenuto di tradizione fiorentina al ristorante "Sabatini".

I lavori riprendono con i risultati dell'elezione della Consulta, dei Proibiviri, dei Revisori e, successivamente all'insediamento dei Consultori (che svolgeranno la prima riunione nel pome-



riggio, come descritto a pag. 7), alla formazione del nuovo Consiglio di Presidenza.

L'elezione del neo Presidente si festeggia, in serata, nel magnifico Salone dei Cinquecento, a Palazzo Vecchio. Una *location* straordinaria, concessa dal Comune di Firenze all'Accademia grazie al riconoscimento del suo ruolo culturale nella società civile.

Ed è il Vicesindaco e Assessore all'Educazione, Università e ricerca, Cristina Giachi, che, nel congratularsi con Paolo Petroni, esprime l'apprezzamento delle Istituzioni per l'attività dell'Accademia nel salvaguardare le tradizioni della cucina italiana attraverso una presenza capillare sul terri-



torio. Anche il Presidente del Consiglio Matteo Renzi, impossibilitato ad essere presente, ha inviato un messaggio di saluto e di augurio.

Molto toccante e partecipata (in tanti ne intonano i versi), l'esecuzione dell'Inno di Mameli che accoglie gli ospiti, cui segue l'esibizione del gruppo delle Madonne Fiorentine in

uno spettacolo di danza rinascimentale, elegante e raffinato.

Paolo Petroni prende brevemente la parola per ringraziare nuovamente i Delegati per il loro caloroso consenso, quindi presenta il nuovo Consiglio di Presidenza.

La cena si svolge nella sontuosa sala,

una delle più ampie e preziose d'Italia, con opere di autori famosi, fra cui una scultura di Michelangelo e il soffitto dipinto dal Vasari.

L'elegante menu riproduce, sia nella grafica sia nelle varie portate, uno tra quelli offerti dal re Vittorio Emanuele, nel 1865, quando la capitale d'Italia era Firenze. A questo proposito, il Presidente Petroni dona agli ospiti un delizioso volumetto: la copia anastatica della *Guida pratica popolare di Firenze*, dedicata a tutti i torinesi che si sarebbero dovuti trasferire nella nuova capitale, sui costumi, i modi di vivere, i prezzi, la nomenclatura, e molto altro, in uso a Firenze.

Il Quartetto d'archi "Firenze classica" allietta la bellissima serata con brani patriottici e risorgimentali, concludendo con il *Va pensiero* di Verdi.

SILVIA DE LORENZO

See International Summary page 70





Giovanni Ballarini Presidente Onorario

La nuova Consulta, appena nominata, oltre a eleggere il Consiglio di Presidenza, è chiamata a deliberare su importanti proposte.



Si riunisce la nuova Consulta accademica sotto la presidenza di Paolo Petroni, che apre i lavori consegnando i distintivi ai nuovi membri: Victor Pablo Dana, Salvino Leoni, Adriana Liguori Proto, Guido Mascioli, Franco Milli, Renzo Rizzi. Il Presidente esprime il suo orgoglio per l'incarico conferitogli, che rappresenta una scelta di continuità, dopo i suoi sette anni nel ruolo di Segretario Generale. Ribadisce, poi, gli aspetti ai quali intende rivolgere, tra gli altri, la sua attività: dare prestigio e visibilità all'Accademia, seguendo la strada tracciata dai precedenti Presidenti, una strada seria, senza ammiccamenti alla politica o a interessi campanilistici, una strada che porti l'Accademia a essere il polo di riferimento quando si parla di gastronomia italiana. E per perseguire tali obiettivi, conta anche sul prezioso aiuto della nuova Consulta.

Paolo Petroni ringrazia di nuovo Giovanni Ballarini per aver fatto onore all'Accademia, con la sua cultura e la sua democraticità, nel corso dei sette anni di Presidenza, e lo propone per la nomina a Presidente Onorario. La procedura, in questo caso, richiede le dimissioni dalla Consulta e Ballarini lo fa, come è sua abitudine, motivandole tra "il serio e il faceto".

La cooptazione a vita, immaginata da Orio Vergani relativamente al "Corpo Accademico", afferma, andava bene negli anni Cinquanta, quando l'aspettativa di vita era più breve. Oggi va certamente ripensata e già la Consulta attuale è suddivisa tra membri cooptati e non. Nello spirito di collaborazione accademica, Ballarini chiede di accettare le sue dimissioni, per lasciare il suo posto ad un nuovo membro.

Una volta insediata, la nuova Consulta (vedi pag. 2) esprime all'unanimità parere favorevole alla nomina di Giovanni Ballarini a Presidente Onorario; provvede, inoltre, sempre all'unanimità, a cooptare Consultore Sergio Corbino. Si procede quindi alla scelta della squadra che comporrà il Consiglio di Presidenza (vedi pag. 2).

Il Presidente Petroni sottopone, quindi, alla Consulta due problemi che richiedono una soluzione urgente, proponendo la variazione di due articoli del Regolamento in vigore. Il primo riguarda un completamento dell'articolo 2, relativo ai Centri Studi Territoriali. Si propone che la nomina del Direttore e dei componenti del CST sia di competenza del Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi",

sentito il parere del Delegato della Delegazione di appartenenza del componente e del Coordinatore Territoriale, che è membro di diritto del CST, anche se non può ricoprire la carica di DGST.

La variazione è approvata all'unanimità dalla Consulta.

L'altro articolo sottoposto ai Consultori è il 17, per il quale si richiede la modifica del comma 1, per quanto attiene al numero minimo di componenti di una Delegazione, che, per quelle estere, viene diminuito da 12 a 9 membri.

Il comma 5 introduce, invece, una novità: nel caso in cui in una Delegazione estera gli iscritti siano inferiori a 9, anziché chiuderla, questa viene trasformata in Legazione. A tale proposito è inserito un nuovo comma, il numero 7, che precisa il compito del Legato (nominato dal Presidente e dal Consiglio di Presidenza) quale rappresentante dell'Accademia all'estero, che può essere coadiuvato da Accademici effettivi (non onorari).

Il Legato non ha i diritti e i doveri del Delegato e può essere revocato dal Presidente in qualsiasi momento.

Paolo Petroni precisa, inoltre, che la Legazione sarà formata solo se non sono presenti altre Delegazioni sul territorio. Le modifiche all'articolo 17 sono approvate dalla Consulta, con la sola astensione di Paolo Basili.

Il Presidente conclude la riunione esprimendo il proposito di indire, a metà percorso del suo mandato, un Forum per verificare lo svolgimento degli obiettivi del programma e parlare della vita dell'Accademia. (S.D.L.)

See International Summary page 70



L'inventore della cucina in TV

Raymond Oliver, unendo talento culinario ad affascinanti racconti di storia della gastronomia, trasformò in spettacolo il duro lavoro ai fornelli.

DI LEJLA MANCUSI SORRENTINO
*Accademica di Napoli-Capri
Centro Studi "F. Marenghi"*

Basta, non se ne può più, credo che ormai la misura sia stracolma: in qualsiasi momento si accenda il televisore, a qualsiasi ora del giorno o della notte, si vede qualcuno che cucina, che elargisce consigli gastronomici o propone ricette a dir poco stravaganti. Il tutto, spesso, con fare altero e sussiegoso, come se la salvezza dell'umanità sia riposta nelle sue mani e il cucinare sia la cosa più importante del mondo. Certo, mangiare è uno dei bisogni essenziali dell'uomo, tuttavia far diventare la preparazione del cibo il tema dominante delle trasmissioni televisive è certamente esagerato, quasi quanto le obbligatorie scorpacciate di calcio, programmato in modo da avere la possibilità di trasmettere almeno una

partita ogni giorno della settimana. È tramontato il tempo in cui i piatti succulenti e prelibati erano riservati a occasioni speciali o a feste importanti e le squadre di calcio giocavano tutte alla stessa ora e solo di domenica. Non c'è via di scampo, calciatori e cuochi sono diventati i protagonisti delle nostre serate televisive quasi quanto, se non più, degli inutili e noiosi dibattiti politici, altro punto di forza di tutti i canali, forse anche il più dolente.

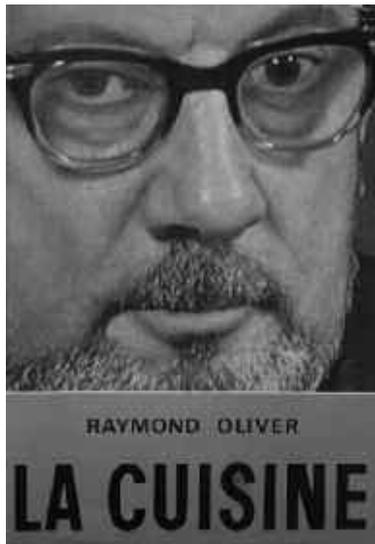
Non m'intendo e non m'interesso di calcio e di politica, mentre la mia curiosità è stata sollecitata dall'overdose televisiva di cucina: quando ha avuto inizio? Chi è stato il primo ad avere la felice idea di trasformare in spettacolo il duro lavoro ai fornelli; chi l'inconsapevole fortunato





ideatore di questo vorticoso carosello di padelle, piatti e tegami? Perché certo non poteva immaginare quale frenetico e lucroso sviluppo avrebbe avuto la sua brillante intuizione nel giro di qualche decennio.

Ebbene, ho fatto le mie ricerche e sono in grado di svelare che il pioniere delle trasmissioni televisive culinarie, in diretta dalla cucina del “Grand Véfour”, il suo celebre ristorante parigino al Palais-Royal, fu Raymond Oliver, che le cronache mondane dell’epoca indicavano come lo chef più famoso d’Europa. Dal 1953, ogni lunedì alle 19,30, compariva sul video della televisione francese per condurre un programma intitolato “Arte e magia della cucina”, assistito dalla prima presentatrice della TV francese, la bionda Catherine Langeais (nome d’arte di Marie-Louise Terrasse). Il successo fu immediato, il suo talento culinario, unito alla *verve* dell’eloquio, lo rese irresistibile; iniziò così la storia d’amore tra la televisione e la cucina, destinata a non vacillare mai nel corso del tempo. La trasmissione rese Oliver più popolare di un attore della Comédie Française, di una vedette del cinema o del varietà: il suo segreto fu di unire la pratica alla cultura, perché l’esecuzione delle ricette era sempre condita da affascinanti racconti di storia della gastronomia. In un’intervista rilasciata ad un cronista dell’epoca, il famoso chef dichiarò che cucinare *face*



au public era tutt’altro che facile, perché richiedeva una tecnica particolare. Per agire con disinvoltura, aveva fatto lunghe prove davanti ad uno specchio, studiando l’immagine delle sue mani riflesse, in modo da far coincidere i gesti con le parole, in perfetta sincronia. Insomma, dopo essersi esercitato per alcuni mesi, era diventato ambidestro e riusciva a operare e a fare le manovre necessarie,

come per esempio rompere le uova, senza mai guardare le mani, bensì rivolgendo sempre lo sguardo al monitor mentre intratteneva i telespettatori sulle notizie relative al piatto che stava preparando.

La passione per il suo lavoro, infatti, l’innata curiosità e il desiderio di approfondire ogni argomento, lo avevano reso un raffinato erudito in materia, grazie anche alla ricca collezione di libri di cucina che egli aveva raccolto nel tempo, di ogni epoca e di ogni luogo, tra le più importanti al mondo per alcuni incunaboli di inestimabile valore.

Nato nel 1909 a Langon, figlio d’arte, iniziò il suo tirocinio nelle cucine dell’albergo di proprietà del padre, dove apprese tutti i segreti dell’arte culinaria francese, con il sogno di raggiungere grande notorietà nel campo. Dopo aver fatto varie esperienze importanti in Francia e all’estero, nel 1948 divenne socio di Louis Vaudable, proprietario del “Maxim’s”, per rilanciare le “Grand

Véfour”, in gravi difficoltà a guerra finita, e ridare il lustro d’un tempo a questo antichissimo ristorante aperto nel lontano 1784. Con la sua direzione, in un paio d’anni assicurò il successo al locale frequentato da personaggi di grido come Colette e Jean Cocteau e in breve divenne punto di ritrovo di tutta la migliore società parigina. La fama di Oliver valicò i confini della patria; era conteso dagli uomini più ricchi e potenti del mondo, invitato in tutte le capitali d’Europa, in America, in Africa, in Australia per rendere memorabili ed esclusivi i prestigiosi banchetti e le straordinarie feste da fiaba dell’alta società, dove dispensava raffinate e originali specialità gastronomiche con il suo inimitabile e unico talento. Definito ambasciatore della cucina francese nel mondo, grazie alla sua vasta cultura in materia e allo spiccato senso dell’umorismo, fu spesso invitato a tenere conferenze all’estero, tanto che negli anni Cinquanta, in una statistica redatta da un giornale americano, fu incluso tra i dieci uomini più famosi di Francia. Scrisse diversi libri di cucina tra cui la *Gastronomie à travers le monde* (1963), la *Cuisine pour mes amis* (1976), *Les Amis de Véfour* (1983) e un vero trattato completo, *La Cuisine*, aggiornato nell’ultima edizione del 1983. Morì nel 1990 ma lasciò la sua creatura televisiva in mani sicure, quelle del figlio Michel, che continuò le trasmissioni con la stessa formula così ben collaudata.

Beh, certo, se gli attuali protagonisti dei programmi di cucina avessero almeno un terzo delle qualità di Oliver, saremmo tutti ben lieti e impazienti di seguirli nelle loro esibizioni.

See International Summary page 70

IL PIATTO D’ARGENTO DELL’ACCADEMIA



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



L'eterna giovinezza del *De honesta voluptate*

Una summa del sapere gastronomico dell'epoca, che sottolinea l'importanza di alimentarsi piacevolmente senza compromettere il benessere fisico.

DI GIOVANNI CANELLI

Delegato di Vigevano e della Lomellina

Il perdurare della notorietà e dell'attualità di un'opera come il *De honesta voluptate et valitudine*, scritta dall'umanista cremonese Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, più di 500 anni orsono, è fuori discussione. Notorietà che, non va dimenticato, inizia appena l'opera vede la luce, e attualità, dovuta ai temi trattati in questo originale testo, che riguardano argomenti molto sentiti anche dall'uomo di oggi: ossia poter ben mangiare salvaguardando, al tempo stesso, la salute.

Di questo trattato - citatissimo dalla let-

teratura e dalla saggistica (culinaria e non), ma noto anche alla vasta platea degli appassionati della buona cucina e ai gastronomi - che ha saputo attraversare i secoli incrementando la propria popolarità, è forse opportuno ripercorrere la storia, non senza aggiungere che si tratta non dell'opera di un cuoco bensì di un umanista, letterato e filosofo, protetto della famiglia Gonzaga divenuto, nel tempo, Prefetto della Biblioteca Vaticana sotto il papato di Sisto IV.

Nato probabilmente, nelle intenzioni dell'autore, come un trattato di arte cu-



linaria - forse per la suggestione dettata dalla familiarità con Maestro Martino, cuoco del Cardinale Trevisan alla corte pontificia e autore del *Libro de Arte Coquinaria* - il trattato del Platina è, in effetti, un “ibrido”: è sì un ricettario di cucina (di cui è debitore in buona parte proprio allo stesso Martino) ma è, al tempo stesso, un regime di sanità, dove si ritrovano consigli anche sulla scelta degli ingredienti e sui modi e tempi di cottura delle vivande.

Nei primi anni Settanta del Quattrocento, dunque, il Platina, nobilitando il genere letterario dei ricettari di cucina con una lingua latina altisonante, scrive il testo che, forse, desiderava destinare ad un ristretto numero di intellettuali suoi amici e a pochi altri. Affinché i suoi sodali (colti umanisti) e i suoi protettori non pensassero che la traduzione in lingua latina di un ricettario fosse un’opera troppo “leggera”, il letterato cremonese deve aver deciso di unirvi anche un regime di sanità (forma letteraria allora in voga) quasi a voler sottolineare, da umanista, che dal piacere non può essere disgiunta quella moderazione che permette di mantenere il corpo (e lo spirito) in buona salute. Nel titolo è espressa la precisa intenzione dell’autore di ricercare una mediazione tra piacere e virtù, nel tentativo di dar corpo all’antica massima epicurea che recita “la felicità risiede nella buona salute”.

L'immediato successo, riscosso dall’opera nel colto *entourage* platiniano, induce presto a traduzioni anche in lingua volgare, delle quali la neonata stampa si approprierà, tanto che, nell’arco di alcuni decenni, alla prima edizione ne seguiranno numerose altre, ampliando così il consenso di pubblico verso questo libro, che si configurerà - adottando l’odierna terminologia - come autentico *best seller* dell’epoca. A dilatare il successo di questo trattato oltre l’ambito italiano, concorreranno anche coeve traduzioni in lingua francese e tedesca. Tuttavia, a partire dalla seconda metà del XVI secolo, dopo un settantennio di successi, il *De honesta voluptate* cade nell’oblio.

Dopo una pausa plurisecolare, quest’opera conosce una seconda, diram-

ente giovinezza nel XIX secolo: e il nuovo, grande interesse ritorna, coinvolgendo studiosi di discipline diverse, che lo definiscono, di volta in volta, “trattato di igiene alimentare e nel contempo la ‘summa del sapere gastronomico’ dell’epoca”, o “il più grande classico della letteratura dietetico-culinaria”, “trattazione sistematica dell’arte culinaria, della dietetica, dell’igiene alimentare”, mentre il professor Bruno Laurioux qualifica senza mezzi termini il lavoro del Platina come “*le premier traité de gastronomie*”.

Tali giudizi giustificano l’ampio e continuo gradimento riscosso da questo testo da parte di un pubblico eterogeneo ma, soprattutto, il grande interesse in tutti coloro che - dell’alimentazione e della cucina - hanno fatto un’autentica passione o, addirittura, una professione.

Anche Expo, nel maggio 2012, fra le anteprime della grande *kermesse* mondiale che - in questo 2015 - ha come oggetto l’alimentazione e il cibo, ha ritenuto doveroso inserire una conferenza incentrata sul “sempreverde” *De honesta voluptate et valitudine*, proprio a sottolineare l’importanza di alimentarsi piacevolmente senza per questo compromettere il benessere fisico. La conferenza, organizzata di concerto con l’Accademia e tenutasi nella bella cornice del chiostro del Piccolo Teatro di Milano, è stata tenuta dall’Accademico onorario della Delegazione di Vigevano Enrico Carnevale Schianca, presentato dal Presidente Giovanni Ballarini. E proprio Schianca, già autore del fortunato vo-



lume *La cucina medievale, lessico, storia, preparazioni* (Olschki, Firenze, 2011), premiato a Parigi, nel 2012, dall’Académie Internationale de la Gastronomie, sta per dare alle stampe una nuova traduzione dell’opera del Platina, con ampio commento che spazia dalla storia del testo alla biografia del suo autore, e ricco corredo di documenti e note esplicative. Quest’ultima fatica dell’Accademico di Vigevano si propone di mettere in luce le vere motivazioni dell’opera platiniana, attraverso un’attenta analisi della sua struttura compositiva e un esame approfondito delle numerose fonti che l’hanno alimentata. Non ci resta, dunque, che attendere la pubblicazione, prevista per il prossimo mese di settembre, e sempre a cura della casa editrice Olschki.

See International Summary page 70

MENESTRA DE CARNE

Piglia de la carne magra di vitello cotta allessa, et battila menuta, et ponila a boglire in brodo grasso, gioggendogli una mollica di pane grattugiato, et un pocho di pepe, et di zafrano, et lassala bollire per spatio di meza hora. Dapoi lassala un pocho rinfreschare et toglì ova, cascio grattugiato, petrosillo, maiorana, et menta ben battuta con un pocho d’agresto, ovvero aceto, et sbatti queste cose insieme, et mettili con le dicta carne menandola pian piano col cocchiario. Et tal menestra vole essere spessa como lo broducto. Et similmente si pò fare de le coratelle.



Dalla ricetta scritta alla cucina registrata

Il procedimento di esecuzione di un piatto è seguito sullo schermo del televisore. Quale sarà il rapporto con le ricette scritte della tradizione?

DI GIOVANNI BALLARINI
Accademico di Parma

Ricette, ricette e sempre più ricette, una vera invasione nei ricettari, giornali, trasmissioni televisive di ogni tipo e sempre più presenti nei film, nei romanzi e in libri di ogni genere. Tutti oggi scrivono ricette, richiamandosi anche a madri e nonne a volte solo immaginate, senza dimenticare quelle proposte dai più improbabili personaggi come politici, cantanti e tanti altri, che al più sono solo maldestri spadellatori.

L'orgia di ricette, anche quelle più inverosimili, pare un fuoco d'artificio culinario che non finisce mai, anche se sembra preludere al termine di una stagione di una cucina sempre più fatta, nella quale la ricetta sta perdendo il suo significato originale, divenendo strumento di una nuova comunicazione, al tempo stesso vuota e spettacolare. In questo quadro, s'inserisce il fenomeno delle ricette scritte, che frequentemente sono affiancate e soppiantate da una registrazione visuale e auditiva del procedimento culinario. In proposito, basta guardare le trasmissioni televisive specializzate, dare un'occhiata a Youtube o semplicemente in Internet, dove esistono in gran quantità persone che cucinano seguendo le istruzioni che vedono sul video del computer. Volenti o nolenti, dobbiamo riconoscere che stiamo passando da una cucina delle ricette scritte a una informatica preregistrata.

Come e quando nasce la ricetta scritta della quale sembra si possa vedere un tramonto? Anche la ricetta ha una sua "antennata", quando vi era solo la tradizione orale e visiva del fare e, al più, vi era una rapida e sintetica de-

scrizione, come nel trattato romano attribuito ad Apicio.

Ricetta, da *recipe*, "prendi", è di origine medievale e farmaceutica, quando il medico, o *magister*, indicava al farmacista quale farmaco o farmaci usare, per preparare, secondo arte, pozioni, unguenti, elettuari o altra forma di medicina.

Molte ricette del passato terminavano con la sigla S.A., *Secundo Arte*, perché il farmacista sapeva come comportarsi. In modo analogo, la gran parte delle ricette di cucina di un lontano passato indicava soltanto gli ingredienti, quasi mai la quantità e il procedimento di esecuzione, se non vagamente, per esempio "per fare pasticcio", "per intingolo", lasciando l'esecuzione all'arte culinaria dell'esecutore, che aveva una grande libertà d'interpretazione. Solo raramente erano indicati i tempi, spesso usando la durata di una preghiera: un paternostro, due credo e simili. Da qui la grande difficoltà, se non l'impossibilità, di individuare la "ricetta originale", che nella maggior parte dei casi era solo un modello culinario generico, da interpretare in una grandissima diversità di varianti, come un mito che, al pari di tutti i miti, ha sempre una quasi infinita diversità d'espressione. La ricetta di cucina diviene via via più precisa mano a mano che la società diventa più tecnica e scientifica e, soprattutto, diminuisce la capacità "artistica" di chi la esegue, non solo per quanto riguarda i pesi, ma anche i modi di esecuzione. I limiti insiti in quanto poteva comunicare la ricetta sortita, un tempo erano superati dall'esempio, mentre ora sono ampia-



mente sormontati dalla visione del procedimento di esecuzione attraverso la ricetta registrata e seguita sullo schermo del televisore o del *tablet*. Un progresso o un regresso? A parere di chi scrive, entrambi.

Avere preparazioni sempre più precise e uniformi, tecnicamente corrette, è senza dubbio un progresso. Un regresso è, invece, la perdita di una capacità di interpretare gli ingredienti, che non sono mai uguali. Altro regresso è la perdita d'inventiva e creatività e, soprattutto, molto grave è la scomparsa della grande varietà di esecuzioni, spesso locali e familiari, che si erano sviluppate partendo da un unico modello. Non vi saranno più tanti sughi, leggermente diversi da luogo a luogo e identitari di ogni famiglia, ma solo

quello registrato e uguale in tutto il mondo. Negativo è l'influsso che ne consegue sull'evoluzione del gusto, per cui il sapore dominante diviene sempre più uniforme, mondializzato e per certi aspetti anche "industrializzato".

Tra vantaggi e svantaggi, l'uso delle ricette registrate va considerato nel contesto generale dei mezzi d'informazione attuali e soprattutto futuri.

Le ricette registrate sono solamente una delle tante espressioni della modernità informatica o soltanto una moda, se non un'impulsiva "fuga in avanti"? Quale sarà l'inevitabile rapporto con le ricette scritte della tradizione? Più che fare sempre difficili previsioni, è importante aver preso atto di quanto avviene e di quanto ne consegue. Su questa base, inoltre, l'atteggiamento

più razionale da prendere è di seguire con attenzione il fenomeno, auspicando che in ogni modo si mantenga la memoria della tradizione, che va conservata, favorendone la permanenza e al tempo stesso il miglioramento. In quest'orientamento può essere utile considerare quanto è avvenuto e sta accadendo nella musica, dove, dopo un lungo periodo di tradizione solo imitativa, seguito da una fase nella quale dominava la musica scritta con gli spartiti, in tempi molto più recenti si sono affiancate a questi le musiche registrate dal vivo, che convivono molto bene con quelle scritte, ma che diversamente da queste possono con facilità documentare, trasmettere e diffondere le improvvisazioni creative.

See International Summary page 70

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE CONSEGNATI I PREMI ASSEGNATI ALL'ITALIA



Presso la Reggia di Colorno, sede di ALMA, la Scuola internazionale di cucina italiana, sono stati assegnati ufficialmente i tre premi dell'Académie Internationale de la Gastronomie, che ogni anno si riunisce per valutare i migliori rappresentanti della cultura gastronomica internazionale. Per il 2015, l'Accademia Italiana della Cucina ha presentato tre proposte che sono state tutte accettate all'unanimità. I premi sono stati consegnati da Jaques Mallard, Presidente de l'Académie Internationale e dal Presidente Giovanni Ballarini.

Il "Grand Prix de la Culture Gastronomique", è stato conferito ad ALMA, il cui rettore è il maestro Gualtiero Marchesi,

con il riconoscimento del ruolo fondamentale della Scuola nella costruzione di una nuova cucina italiana, che valorizza le radici culturali e le tradizioni territoriali, in un'opera costante di trasmissione e promozione della cultura gastronomica italiana presso i futuri professionisti della ristorazione.

Gli altri due premi italiani sono stati assegnati a Renzo Pellati, che ha conquistato il "Gran Prix de la Littérature Gastronomique", con il libro "La storia di ciò che mangiamo", per i valori culturali e l'impostazione divulgativa del volume che racconta una storia ricca di aneddoti, di fatti curiosi, di notizie che aiutano a comprendere l'evolversi delle abitudini alimentari, la comparsa dei miti e dei pregiudizi e l'importanza della ricerca scientifica.

Il terzo premio, "Chef de l'avenir", è stato assegnato a Pier Giorgio Parini, il giovane talento del ristorante "Il Povero Diavolo" di Torriana, in provincia di Rimini, due stelle Michelin, per la continua ricerca e cultura gastronomica che mette nei suoi piatti.





I colori del pesce

Esistono moltissime specie commestibili, oltre venticinquemila, ma quelle utilizzate a livello culinario sono poche centinaia.

DI ALFREDO PELLE
*Accademico apuano
Centro Studi "F. Marengli"*

Sono nominati anche per colore questi abitanti dell'acqua: esiste il pesce "bianco", quello di razze pregiate che viene servito a casa o al ristorante come se fosse un grande dono, e quello "azzurro" che, nonostante ogni sforzo per farlo divenire importante, se ne resta fra le qualità meno apprezzate. È vero, ci sono gli amanti di una bella griglia di sarde o di sgombri, o di un fritto di acciughe da far sognare, e io sono fra quelli, tuttavia, in linea di principio, questo tipo di pesce viene definito "povero", come se si potesse determinare una specie di differenza sociale anche nel pesce!

E se è vero che esso, sin dalla più remota antichità, ha fornito, specie alle popolazioni che si affacciavano sul mare, uno degli alimenti più ricchi per nutrimento, è anche da dire che, dopo le grandi fortune presso i Greci e i Romani,

il suo utilizzo restò elevatissimo anche nel Medioevo. Motivi religiosi ne incentrarono il consumo nei giorni di magro, nelle quaresime e nelle viglie. Dobbiamo anche ricordare che il pesce fu assunto dai primi seguaci di Gesù come simbolo del Cristo, grazie al fatto che il suo nome in greco, *ἰχθύς*, rispondeva alle iniziali dell'espressione "Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore" ed ebbe una parte rilevante nell'iconografia del primo cristianesimo, compreso il suo legame con il miracolo della moltiplicazione del pane e dei pesci. In particolare era, a quei tempi, grandissimo l'uso dei pesci d'acqua dolce, la cui pesca richiedeva minori investimenti e più elementari tecnologie.

Diversi secoli dopo, le Repubbliche marinare, e specialmente Venezia, ne tenevano in gran conto il valore nutritivo. Il governo della Serenissima eser-





citava una severa sorveglianza sul mercato del pesce, a Rialto, colpendo con gravi sanzioni chi cercava di venderlo non fresco.

Poi il consumo andò man mano calando, lasciando sempre più spazio alle carni, ritenute alimento nobile e degno delle mense di ricchi e potenti. Un ruolo importante lo aveva anche la difficoltà di contenere i tempi che intercorrevano dalla pesca alla cucina, per non deteriorare il cibo. Quel problema è ora finito e la capillare distribuzione di prodotti

ittici freschi e refrigerati assicura una possibilità di scegliere che un tempo non era data.

Quale rapporto abbiamo col pesce? Indubbiamente la situazione sta migliorando: ogni italiano ne mangia, all'anno, circa 23 chilogrammi, ancora pochi se rapportati alle migliaia di chilometri di coste a nostra disposizione, ma in aumento. E cosa mangiamo, in definitiva? Dobbiamo riconoscere alcune verità. Il pesce che mangiamo, di provenienza dal mare, come pescato, non è superiore al 10% del totale. Il resto è d'allevamento o proviene dall'Atlantico o dal Pacifico. Il nostro Mediterraneo, infatti, è scarso di pesce e avaro: Fernand Braudel scrisse, già più di trent'anni fa, che "le acque del Mediterraneo sono povere e il totale del pescato che se ne trae rappresenta un terzo di quello della sola Norvegia". Chiamò il Mediterraneo una "parca fonte alimentare"! In realtà esistono moltissime specie di pesce commestibile, oltre venticinquemila, ma quelle utilizzate a livello culinario sono poche centinaia. E si lavora, nel mondo della pesca, su diversi fronti: la crescita del pesce allevato in acque di mare (le orate, *in primis*), al fine di poter diminuire il pescato con reti a strascico, che è alla fonte di vere e proprie razzie con la distruzione dei fondali. Si arriva a pescare a profondità fino a 600 metri.



Si stanno ottenendo successi, in Italia, anche nell'allevamento del rombo, soprattutto di quello chiodato. Poiché questa specie non tollera temperature superiori ai 16 gradi, è pressoché impossibile allevarlo in Mediterraneo. Si è così ricorsi alla preparazione di vasche, a oltre 50 metri di profondità, dove le acque sono sempre sotto la temperatura limite. In definitiva, mentre il pescato resta su valori ormai pressoché stazionari (anche se il commercio mondiale complessivo del pesce e dei prodotti della pesca è aumentato drasticamente, raggiungendo ora cifre astronomiche, vicine a 90 miliardi di dollari l'anno nel mondo), il consumo tende a crescere.

Il maggior uso del pesce in cucina è anche dovuto ad una crescente attenzione delle cucine di casa al nutrimento e non solo all'alimentazione, con una miglior suddivisione del cibo a seconda delle caratteristiche nutrizionali. E, sicuramente, lo sviluppo dell'offerta in ogni dove (dai supermarket ai negozi, ai venditori "ambulanti" con i loro camioncini che vengono da località marine, praticamente spariti per altre merci, all'indubbia comodità del prodotto surgelato e già preparato) ha reso il pesce un prodotto che si affaccia con sempre maggior regolarità sulle nostre tavole. La stessa ristorazione a base di pesce, una volta limitata ai locali a

poca distanza dal mare (ancora oggi abbiamo l'errata convinzione che il pesce fresco si trovi vicino alle coste), lo ha scoperto come un prodotto indispensabile nel menu e la richiesta tende a crescere.

Per contro, salvo che per il pesce d'allevamento, esclusivamente limitato alla trota, il pesce d'acqua dolce è praticamente sparito dalla nostra tavola. Carpe, cavedani, barbi o lucci sono ormai pressoché introvabili. Qualcosa resta nella cucina del lago, in qualche ristorante, ma non in quantità significative. E il futuro?

Dagli oceani e dai fiumi arriva un grido d'allarme: molti pesci rischiano l'estinzione. Le riserve ittiche non sono rinnovabili, non si ricostituiscono all'infinito. E la pesca industriale non è esente da colpe, con il suo "razziare" in modo indifferenziato.

Parlare delle acque, di ogni tipo, salate o dolci, significa parlare degli uomini e del loro comportamento in terra ferma. Tutti i problemi che affliggono i mari, i fiumi, i laghi, che riguardano la qualità delle acque, la loro temperatura, la densità, la salute dei pesci e la loro sopravvivenza, non si originano internamente alle acque, ma sono la conseguenza di quanto succede a terra e del modo con il quale gli uomini si comportano. Vi è solo da sperare che l'uomo diventi sempre più responsabile del suo "ben essere" nel futuro, rispettando anche il mondo di questi silenziosi portatori del buono e di innumerevoli qualità salutari, un mondo che occupa circa il 70% della nostra Terra. L'uomo deve capire che la "rigenerazione delle risorse" vale anche per la popolazione delle acque e ne deve diventare un responsabile attore. È necessario tornare alla "sostenibilità", creando riserve marine, stabilendo e rispettando le quote di catture, non consentendo colpevoli tolleranze. E bisogna farlo subito, perché "chi dorme non piglia pesci"!

See *International Summary* page 70



L'Accademia per EXPO

Il contributo culturale delle Delegazioni in Italia e all'estero, con mostre e convegni.

L'Accademia e l'Università Milano-Bicocca

Nell'ambito degli eventi inerenti Expo, si è svolta, nella sede del Polo di Biblioteca Digitale dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, l'annunciata conferenza sul tema "La cucina nelle relazioni tra persone e culture diverse". I lavori sono stati aperti dal Presidente Giovanni Ballarini con l'intervento "Nutrire il mondo nella diversità" (vedi articolo a pag. 22). È stata, inoltre, inaugurata la mostra "sulle tradizioni regionali per la costruzione di una cucina italiana senza confini", intitolata "20 d'Italia in cucina", il cui percorso si snoda tra le venti regioni d'Italia, le cucine e le tradizioni del territorio fino ad approdare alla cucina italiana oltre confine. Questo viaggio, attraverso una selezione del patrimonio librario della Biblioteca dell'Accademia, è scandito da approfondimenti sulle radici della storia gastronomica ma anche, in tema di Expo 2015, sull'alimentazione e la salute. Per i piccoli visitatori è presente, inoltre, un angolo con libri illustrati e ricettari a loro dedicati.

20 d'Italia in cucina
 Una raccolta delle tradizioni regionali per la costruzione di una cucina italiana senza confini.
 7 maggio - 29 maggio
 Villa di Breme Forno
 via Martelli, 20 - Cusano Milanese
 Inaugurazione: 7 maggio, ore 17.00
 A seguire lezioni di:
 Giovanni Ballarini, Accademico di Lettere della Crusca
 Nutrire il mondo nella diversità
 Elisabetta Miglio, Dipartimento di Scienze Alimentari e Foodservice "Eugenio Minoli" dell'Università di Milano-Bicocca
 Star bene a tavola, fra relazione, cura e cultura
 Presenta Antonio Masiopolo I.F.S.E.O. Carlo Porta
 La formazione d'eccellenza dei futuri professionisti dell'ecogastronomia
 In collaborazione con Roberto Caporaso e la sua ricerca: Il Biostronismo

Le Delegazioni per EXPO

Delegazione di Alessandria

La Delegazione di Alessandria organizzerà in luglio, ad Acqui Terme, insieme al Rotary Club e con il patrocinio di Expo, la mostra, corredata da un documentato catalogo, "Menu - arte con gusto", curata dall'Accademico Adriano Benzi: circa 300 menu storici, dal 1850 al 1999.



COMUNICATO STAMPA
 Palazzo Robellini
 Piazza Levi - Acqui Terme
 Sabato 11 Luglio 2015 alle ore 19 si inaugura
MENU
arte con gusto
 a cura di Adriano Benzi

NOTA: in vista di EXPO Milano 2015, "Nutrire il mondo, Pratico per la Via", il Rotary Club Acqui Terme con il Patrocinio dell'Associazione Italiana della Cucina e di EXPO 2015, organizza una mostra, corredata da un documentato catalogo, di circa 300 menu storici a partire dal 1850 e fino al 1999.

La mostra viene finanziata per la parte grafica e grafica dal 1991 dal Rotary Club Acqui Terme e per la parte grafica dal 1991 dal Rotary Club Acqui Terme.

A cura di Adriano Benzi, con la collaborazione di "Arte con Gusto" (gruppo della società Biologica, di Acqui Terme) e del Rotary Club Acqui Terme, a partire da oggi, si inaugura una mostra, a cura di Adriano Benzi, con la partecipazione del Rotary Club Acqui Terme.

È un'occasione che ha fatto di Acqui Terme la prima città del Piemonte a dare cultura e arte con gusto e a dare il primo step del Movimento di Acqui Terme, con la partecipazione del Rotary Club Acqui Terme.

Il 11 Luglio al 30 Agosto 2015, da martedì a domenica, 10 - 12 e 13.30 - 15
 Lunedì chiuso - Ingresso gratuito - Località in centro

Co' de' Mandelli **A** **EXPO**



Si è voluto dare il giusto risalto alla più importante esposizione dedicata al cibo nel mondo mai organizzata finora in Italia patrocinata da Expo Milano 2015, Regione Lombardia, Provincia di Brescia, Comune di Brescia, città di Sirtignano, Regione di Lombardia, Expo Milano 2015. Nato il punto di incontro per la vita.

Con il Patrocinio di:

	Expo
	Provincia di Brescia
	Associazione Artigiani Palazzo Martinengo
	Associazione Lazzari di Palazzo Martinengo

"Dal cibo nell'arte all'arte del cibo"

Convegno e Conviviale

Villa Fenaroli Palace Rezzato (Brescia)

15 Maggio 2015

Delegazione di Brescia

La Delegazione di Brescia ha organizzato, in maggio, con il patrocinio di Expo, il convegno "Dal cibo nell'arte all'arte del cibo", nel corso del quale sono intervenuti, con interessanti relazioni, il Presidente Giovanni Ballarini, il Delegato di Brescia Giuseppe Masserdotti, il Direttore del Centro Studi della Lombardia Est, Silvana Chiesa, che ha parlato su "Il senso del cibo e il suo significato nell'arte pittorica". Le oltre 100 opere, esposte a Palazzo Martinengo, raccontano l'unione tra patrimonio artistico e tradizione gastronomica, lungo il filo conduttore che si identifica nella relazione tra arte,

cibo e territorio. Durante la proiezione dei quadri, i relatori e i protagonisti della mostra hanno illustrato come i pittori, attivi negli ultimi quattro secoli, abbiano affrontato il tema del cibo attraverso le varie correnti artistiche, inserendo nelle tele gli alimenti tipici delle loro terre.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA
E GUSTO

Parlamento dell'Emilia-Romagna

CONVEGNO INTERNAZIONALE

CIBO E GREEN ECONOMY



PROSPETTIVE PER NUTRIRE IL PIANETA

BUDAPEST, 17-19 SETTEMBRE 2015

GREEN ECONOMY - ETICA ALIMENTARE - ACQUA E SVILUPPO - RISCOPERTA DELLA QUALITÀ DELLA VITA - ALIMENTAZIONE AGRICOLTURA E RISORSE MARINE

Per maggiori informazioni circa il dettaglio degli eventi consultare il programma allegato.

Delegazione di Budapest

La Delegazione di Budapest organizzerà, in settembre, presso l'Istituto Italiano di Cultura, il convegno internazionale dal titolo "Cibo e Green Economy. Prospettive per nutrire il Pianeta". I temi trattati riguarderanno: Green economy, tra valore della natura e natura del valore; Etica alimentare; Acqua e sviluppo; Riscoperta della qualità della vita; Alimentazione, agricoltura e risorse marine.

Delegazione di Treviso

La Delegata di Treviso, Teresa Perissinotto, partecipa, come relatrice, alla conferenza di apertura degli incontri organizzati da Unindustria sul tema "Cibo & salute" che si svolgono, dalla fine di maggio ad ottobre, con il patrocinio di Expo 2015. Il tema della relazione di Teresa Perissinotto riguarda il valore della tradizione inteso come etica di comportamenti e di rispetto e memoria legata al territorio e alle sue specificità in campo gastronomico.

EXPO 2015
UNINDUSTRIA
TREVISO

cibo & salute **FOOD & HEALTH**





Un pane per tutte le occasioni

In Sardegna, ogni paese ha il suo pane e ogni pane ha la sua festa.

DI GIOVANNI SPIGA
Accademico di Cagliari

Tra la moltitudine di usi e abitudini gastronomiche regionali, diventate le uniche diversità che indiscutibilmente uniscono e contemporaneamente differenziano, spiccano le innumerevoli varietà di pane cui gli italiani giornalmente non rinunciano.

Possiamo affermare, senza smentita, che la Sardegna presenta, nella gastronomia, una tale specificità legata all'insularità, che poche regioni possono vantare in maniera tanto netta, assorbendo dentro di sé tradizioni di altri popoli al di là del mare. Così, chi viene in Sardegna per la prima volta, scopre invitanti e profumate tipologie di pane che, complice il turismo, ormai hanno travalicato il territorio isolano. Chi non ha sentito mai parlare del pane carasau? Quella sottile sfoglia biscottata (cotta

due volte), nata dalla necessità legata al mondo agropastorale e che veniva preparata, dalle mani di massaie laboriose, per i pastori che durante la transumanza non avevano la possibilità di rifornirsi di pane fresco, essendo isolati e lontani dal proprio paese. La sua semplicità è disarmante tanto quanto la maestria nel farla. Niente lievito, solo semola con acqua, così come i primi tentativi da parte dell'uomo, fin dalla preistoria, di "creare" un alimento dai chicchi di grano o dai cereali.

Intinto e ammollato in acqua per farlo rinvenire, messo al forno con olio e rosmarino, bollito nel brodo e scolato, viene poi condito con sugo di pomodoro fresco, basilico e pecorino nelle sue tante preparazioni.

Il pane carasau dispiega la sua forza ammaliatrice con il classico rumore





scrocchiante quando è posto a tavola, per diventare subito lo stuzzichino ideale prima del pranzo. Complice indiscusso, un buon olio di oliva extravergine all'aroma di carciofo e successivamente, messo al forno con lieve salatura, diventa pane guttiau (dal latino *gutta* = goccia).

Per la società agropastorale sarda era fonte di "comunione", e il suo consumo un rito ancestrale legato ai rapporti di amicizia che si rafforzavano nel desinare insieme. Raggrupparsi intorno ad esso e spizzicarlo, con tocchetti di pecorino fresco o prosciutto, era anche motivo per scambiare quattro chiacchiere oppure concludere vendite di terreni, intorno ad un desco dove l'immane vino rosso apriva prospettive diverse.

In quest'isola baciata dal sole e percossa dal vento, che ne modella le rocce, dove l'asprezza delle montagne è pari solo alla ruvidezza dei suoi abitanti, il pane non poteva non essere pervaso da un individualismo sfrenato e artistico. La sua preparazione era settimanale, di solito con alternanza tra le varie famiglie, in maniera da avere sempre un po' di pane fresco. La lunga e complessa lievitatura era ottenuta con il lievito di pasta madre tramandato da generazioni. Nel paese di Orroli, al centro della Sardegna, esiste un lievito

madre sempre rinnovato e tenuto in vita dalla stessa famiglia da più di cento anni. Il pane che vi si produce si chiama infatti "kentos" che significa cento, ancor più perché in quel paese sono veramente tanti i centenari.

Il tipo di grano è stato fondamentale per la preparazione e la bontà che tale alimento possiede. Dobbiamo ricordare che la Sardegna, fino alla fine degli anni Cinquanta, era un grosso produttore di grano duro, apprezzato in tutta la Penisola, con la varietà Senatore Cappelli. Una coltivazione ottenuta agli inizi del XX secolo dal genetista Nazareno Strampelli e dedicata al senatore abruzzese. Era una varietà di grano industrialmente difficile da trebbiare e vagliare e così si perse man mano la quantità di superficie coltivata tale da renderlo remunerativo, e fu poi soppiantato dal grano duro proveniente dai Paesi extraeuropei.

Torniamo al nostro pane, alle sue tipologie e ai suoi usi. "Su candelariu" era un pane che veniva consumato in occasione della festa di Capodanno. "Su civraxiu" era il pane quotidiano, prodotto un po' in tutte le zone della Sardegna, preparato con lievito madre e cotto nel forno a legna. Particolarmente rinomato era quello prodotto a Sanluri (Medio Campidano). "Su coccoi", un pane confezionato con la semola e fi-

nemente lavorato, aveva una variante: "su coccoi pintau" o dipinto; qui tutta la fantasia delle massaie si sbizzarriva. Numerose le forme e le destinazioni: "de pitzus" ossia a cresta, "s'arenada" come i chicchi di una melagrana, "a pilloni" come un uccello, "su tostoinu" a forma di tartaruga, "imboddiada" a involtino, "a pisci" a forma di pesciolino, "a mazzu de froris" come un mazzo di fiori, "cun s'ou" con un uovo e tipico regalo di augurio per la Pasqua, "s'arrosa" a forma di rosa, "s'anadixedda" a forma di anatroccolo da regalare ai bambini, "sa cannacca" a forma di collana. Vari erano gli ingredienti aggiunti: "sa gerda" con ciccioli di maiale, "cun pabassa" con uva passa, "cun arrescottu" con ricotta, "cun ou" con uova.

Altri pani erano, per esempio: "sa cozzula", un pane augurale a forma di corona che veniva portato dagli sposi in omaggio al celebrante. "Sa fresa", un pane tipico del Logudoro (Nord Sardegna) e simile al pane carasau ma più spesso. "Su maritzosu" o "moddizozosu", pane di semola con lievito madre ("su frammentu"), utilizzato nelle grandi feste come matrimoni o cerimonie. "Pani de orgiu", fatto con farina d'orzo. "Su tzichi", un pane simile al carasau ma più grosso di spessore, e che, indurito, veniva tagliato a pezzi e cotto nel brodo.

Un pane particolare si faceva in momenti di carestia, quando mancava la farina: il pane di ghiande o "pan'e landiri", con una preparazione singolare. Le ghiande venivano fatte bollire tre volte. Una prima volta con semplice acqua, una seconda con acqua e argilla rossa e infine, ormai spapolate, con cenere di leccio. Il composto veniva travasato in forme rettangolari e i panetti lasciati asciugare al sole prima di consumarli.

L'importanza del pane, nell'isola, è evidente non solo per il valore alimentare, quanto per il valore sociale che esso ricopre nel microcosmo di un paese. Scambiarsi il pane significa anche rispetto reciproco, affetti, amicizia, comunione.

See International Summary page 70



Testimonianze dall'Emilia

Celebrata in un convegno la vastità del patrimonio gastronomico del territorio, che presenta una ricca e variegata cultura agroalimentare, con tradizioni plurisecolari.

DI GIOACCHINO GIOVANNI IAPICHINO
Delegato di Parma

Le Delegazioni della provincia di Parma hanno organizzato un convegno dal titolo "Lo scrigno dei Sapori - la Via Emilia e le specialità della Valle del Cibo". La manifestazione è stata realizzata sotto gli auspici del Coordinatore Territoriale per l'Emilia Gianni Negrini, grazie ad un comitato organizzatore costituito, oltre che dai Delegati della provincia, dagli Accademici Giorgio Orlandini e Luigi Ampollini.

L'Emilia è nata come entità all'indomani dell'Unità d'Italia, quando vennero definiti i confini delle neonate regioni e questo territorio, fino ad allora diviso in vari ducati, fu unificato alla Romagna (la *Romània* altomedievale) per evitare di creare una realtà amministrativa troppo estesa unificandolo alla Lombardia (l'antica *Langobardia maior*). Il suo territorio, delimitato dal Po, dai fiumi Sillaro e Reno e dallo spartiacque degli Appennini Ligure e Tosco-emiliano,

presenta una ricca e variegata cultura agroalimentare, con tradizioni plurisecolari, e, per alcuni tipi di lavorazioni, ben più che millenarie. Questo fattore ha portato alla raffinazione di tecniche di lavorazione e alla confezione di prodotti di tale qualità che un fortunato paragone con la contea di Santa Clara in California (la *Silicon Valley*) ha portato a definirla *Food Valley*.

La vastità del patrimonio gastronomico dell'Emilia non avrebbe consentito di affrontare gli argomenti sotto un profilo individuale e, pertanto, il convegno è stato distribuito su cinque tematiche.

Filippo Arfini, docente di Economia dei network agroalimentari presso la Facoltà di Scienze economiche dell'Università degli Studi di Parma, reduce dall'organizzazione del convegno internazionale su prodotti tipici e proprietà intellettuale, alla luce degli scenari legati agli accordi commerciali tra Europa e USA, ha trattato la sostenibilità dei prodotti tipici sullo sfondo delle trattative TTIP (partenariato transatlantico su commercio e investimenti). Ha messo in luce i futuri problemi connessi con la sostenibilità ambientale e sociale, intesa sia come relazione con le realtà rurali e locali, sia come esigenza di informazione, qualità e salubrità per i consumatori. Ciò in rapporto con eventuali scelte nell'ambito del commercio dei beni alimentari di qualità, tenuto anche conto dell'esigenza di protezione legale e istituzionale per i marchi di indicazione geografica, alla luce delle prospettive commerciali per questi prodotti sia all'interno sia all'esterno della Comunità europea.

Andrea Fabbri, docente di Materie prime





di origine vegetale presso il Dipartimento di Scienza degli alimenti dell'Università degli Studi di Parma, Accademico parmense, ha introdotto l'argomento dei prodotti agricoli, parlando della biodiversità e tipicità di numerose colture locali e delle esigenze di protezione per tipi di coltura che l'omologazione corre il rischio di far scomparire. Di particolare interesse è stata la sua descrizione della diffusione della coltura dell'olivo estesa alla pedemontana, lungo tutto il versante emiliano dell'Appennino.

Il secondo tema locale è stato quello di Pier Luigi Fedele, Comandante del Corpo forestale dello Stato della Provincia di Parma, Accademico di Borgo Val di Taro, che ha sottolineato l'importanza dei rapporti fra tradizione, ambiente e territorio nel disciplinare del parmigiano reggiano. L'intervento ha posto l'accento

sull'unità quasi aristotelica tra zona di produzione sia della materia prima, il latte, sia del prodotto finito, il parmigiano reggiano, e la rilevanza che ha avuto il disciplinare, con l'uso del pascolo come fonte primaria di alimentazione, per la preservazione della biodiversità, in particolare dell'avifauna, che nei campi di erba medica trova spazi preservati dal punto di vista ecologico.

Il terzo tema, trattato dal Delegato di Parma, Gioacchino Giovanni Iapichino, ha tenuto conto del plurimillenario rapporto che l'Emilia ha avuto con l'allevamento del maiale, di come la storia di alcune specialità, quali il prosciutto e la mortadella, sia testimoniata già in epoca preromana e romana e di come la tradizione emiliana della trasformazione della carne suina abbia dato luogo allo sviluppo di un numero di specialità

superiore a quello delle altre regioni d'Italia.

Con l'ultimo relatore, Alberto Salarelli, docente di Fondamenti di Scienza dell'informazione e documentazione presso il Dipartimento di Lettere, Arti, Storia e Società dell'Università degli Studi di Parma, si è avuto un ritorno al futuro con un'esposizione degli ultimi sviluppi nella valorizzazione dei prodotti tipici attraverso il web, con particolare riferimento ad alcuni casi del territorio emiliano. Ha evidenziato da un lato, quello che si prospetta come lo sviluppo di nuove vie di diffusione per la pubblicità e il commercio di prodotti locali, dall'altro i fenomeni di arretratezza nell'accesso di molti produttori a queste nuove vie per lo scambio di informazioni e merci.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

GIUGNO

12 giugno - **Trieste**
Convegno "Il paradisiaco sardone barcolano"

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

27 giugno - **Garfagnana - Val di Serchio**
Convegno "Piante selvatiche nell'uso alimentare della Garfagnana, nella tradizione, nell'archeologia"

27 giugno - 5 luglio - **Versilia Storica**
Mostra "Tavole imbandite in Versilia"

LUGLIO

3 luglio - **Udine**
Convegno "Italiani nel Mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana" (a Milano)

12 luglio-30 agosto - **Alessandria**
Mostra "Menu, arte con gusto"

25 luglio - **Verbano-Cusio-Ossola**
Convegno "Nutrirsi in Alpe. Energie Walser, dalle nevi ai pascoli estivi"

SETTEMBRE

17-19 settembre - **Budapest**
Convegno "Cibo e Green-Economy. Prospettive per nutrire il Pianeta"

19-20 settembre - **Coordinamento Territoriale Marche**
50ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"

OTTOBRE

3 ottobre - **Cremona**
Cinquantesimale della Delegazione
Convegno "Le mostarde nella cultura del cibo. Una storia gastronomica padana"

10 ottobre - **Ascoli Piceno**
Convegno "L'oliva ascolana quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato europeo"

15 ottobre - **Pisa**
8ª edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto alberghiero Ipsar "G. Matteotti" di Pisa

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



L'Accademia all'Università degli Studi Milano-Bicocca

Expo 2015. Giovanni Ballarini inaugura il convegno su "La cucina nelle relazioni tra persone e culture diverse" e la mostra bibliografica accademica.

DI GIANNI FOSSATI

Accademico onorario di Milano Brera

La settecentesca Villa di Breme Gualdoni Forno, di Cinisello Balsamo, è una delle innumerevoli residenze che costellano l'hinterland milanese e ci riportano ai tempi in cui la nobiltà e l'alta borghesia cittadina le avevano elette a sede per le vacanze fuori dal centro urbano. Oggi la villa ospita il Polo di Biblioteca Digitale dell'Università ed è stata la suggestiva sede della mostra "20 d'Italia in cucina", organizzata dalla Biblioteca di Ateneo e dall'Accademia Italiana della Cucina, inaugurata il 7 maggio

per Expo. Il sottotitolo dell'evento recita "una mostra sulle tradizioni regionali per la costruzione di una cucina italiana senza confini" e ne racconta la finalità. La mostra presenta, infatti, un campionario bibliografico delle 20 cucine regionali italiane, proveniente dalla ricca biblioteca dell'Accademia che, giova ricordarlo, è ospitata proprio in un edificio dell'Ateneo milanese. L'evento è stato presentato dal professor Maurizio Di Girolamo, direttore della Biblioteca di Ateneo, che, fra l'altro, ha ricordato come l'Università di Milano-Bicocca sia rappresentata anche nel cluster "isole" di Expo Milano 2015.

Rafael Coronado, autodefinitosi gastronomo colombiano, ha quindi recitato un racconto culinario (vivacizzato dalla presenza di due personaggi immaginifici, come la fata Mariarosa e l'aiutante Rita Mom) descrivendo nei minimi particolari, con una terminologia colorita e un eloquio accattivante, la preparazione di un pranzo per venticinque persone, basato ovviamente su piatti tradizionali.

"Nutrire il mondo nella diversità" è stato il titolo dell'intervento del Presidente Giovanni Ballarini, che ha esordito esprimendo alcuni concetti fondamentali: nessun Paese al mondo ha le nostre diversità (anche) in campo alimentare; le cucine e le lingue del mondo stanno correndo lo stesso rischio di diminuire eccessiva-





mente; le cucine possono parlarsi fra loro al punto che può rivelarsi più facile intendersi con il cibo che con le parole. Ha poi tratteggiato i lineamenti delle realtà nei cinque continenti ed elencato le sette sfaccettature dell'uomo che rappresentano altrettanti campi di sfida per la sua azione nell'ambiente che lo circonda: *homo biologicus, religiosus, ludens, faber, socialis, servator, rationalis*. La conclusione è stata improntata all'ottimismo: non perderemo il gusto della tavola.

La professoressa Elisabetta Nigris, del Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione, ha affrontato il tema

del "star bene a tavola, fra relazione, cura e cultura", muovendo dalla necessità di costruire un rapporto corretto con i cibi già nell'età infantile. Purtroppo, molti programmi di educazione alimentare falliscono a causa della contraddittorietà delle informazioni, dell'eccessivo tecnicismo (che a volte sconfinava nel terrore) dei contenuti e della crescente lontananza fra il mondo di chi produce e quello di chi consuma. Non bisogna poi dimenticare che il cibo può rappresentare un valore simbolico nella trasmissione delle norme culturali e la tavola può assumere il ruolo di vero e proprio mediatore sociale, come palcoscenico per amicizia, lavoro, politica, alleanze.

La formazione di eccellenza dei futuri professionisti dell'enogastronomia è stato il tema affidato al professor Francesco Antonio Malaspina, Direttore dell'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica "Carlo Porta"

dello "star bene a tavola, fra relazione, cura e cultura", muovendo dalla necessità di costruire un rapporto corretto con i cibi già nell'età infantile. Purtroppo, molti programmi di educazione alimentare falliscono a causa della contraddittorietà delle informazioni, dell'eccessivo tecnicismo (che a volte sconfinava nel terrore) dei contenuti e della crescente lontananza fra il mondo di chi produce e quello di chi consuma. Non bisogna poi dimenticare che il cibo può rappresentare un valore simbolico nella trasmissione delle norme culturali e la tavola può assumere il ruolo di vero e proprio mediatore sociale, come palcoscenico per amicizia, lavoro, politica, alleanze.

di Milano. L'uditorio è così venuto a conoscenza della strutturazione funzionale, dei percorsi formativi, delle numerose partnership con Paesi di tutto il mondo, che caratterizzano l'attività dell'istituto, che accoglie 1420 studenti e conta su 150 insegnanti e 35 unità di personale non docente. Dal Carlo Porta sono usciti anche giovani chef che hanno acquisito le famose stelle Michelin e sommelier vincitori di campionati nazionali e internazionali. Nel cortile della villa, gli allievi hanno fornito un saggio delle loro capacità, sia attraverso l'illustrazione di alcune *mise en place* di tavole per diverse circostanze, sia con la preparazione di un eccellente accompagnamento all'aperitivo finale.

Gli articolati interventi della manifestazione sono stati seguiti da un pubblico molto attento e interessato, tra cui rappresentanti delle Delegazioni di Bergamo, Milano Duomo, Milano Navigli, Torino, Verbano-Cusio-Ossola e Vigevano e della Lomellina, in un contesto che rafforza la fruttuosa collaborazione tra il nostro sodalizio e il mondo accademico.

See International Summary page 70

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.





I dolci siciliani e gli aspetti della ritualità religiosa

L'interessante convegno si è svolto a Caltanissetta, a cura della Delegazione, presso la sala "M. Intreccialagli" del Vescovado.

DI CINZIA MILITELLO
Delegata di Caltanissetta

“**L**a tradizione siciliana comprende un vastissimo patrimonio di dolci che rappresentano, per ciascun ambito territoriale, testimonianza storica, trasmissione di antiche tradizioni popolari ed espressione di tipicità di ingredienti. La maggior parte di questi dolci potrebbe essere definita un'opera d'arte, perché realizzata con attenzione e cura maniacale dei dettagli”. Così ha introdotto l'argomento la Delegata Cinzia Militello, e ha proseguito sottolineando che il dolce deve essere delicato, gustoso; deve racchiudere un guscio di sapori, di emozioni, di ricordi ma, al tempo stesso, rappresentare un simbolo, un'offerta votiva, una gioia quasi mistica. Deve interpretare un'essenza di pre-

ziosità e di bellezza, creata da mani sapienti con decorazioni di altissima precisione e definizione. Le innumerevoli versioni di agnelli pasquali, realizzati in ogni parte della Sicilia, rappresentano i diversi modi di raffigurare questo simbolo votivo.

Ingrediente principale della maggior parte dei dolci pasquali è la mandorla, presente nei prodotti dolciari di tutta l'isola. Un contributo notevole per la realizzazione e produzione di questo prezioso patrimonio di tradizione religiosa è stato garantito dalla laboriosa e silenziosa opera dei conventi.

Già dal Medioevo, a Caltanissetta, si contano i primi insediamenti di ordini religiosi, ma è nel 1500 che si assiste al fiorire di conventi e monasteri introdotti dai Principi Moncada. Fu infatti il conte Antonio Moncada, nel 1531, a fondare il monastero del Salvatore, l'unico femminile, per le suore benedettine, che in seguito assunse il nome di Santa Croce. Sempre nello stesso periodo si fa riferimento alla costruzione del convento dei Cappuccini in contrada Xiboli. I conventi maschili erano più specializzati nella raccolta di erbe medicinali per la produzione di distillati e liquori e, proprio i monaci di quel convento, fornirono la ricetta segreta del loro prezioso amaro, dal quale ebbe origine la fortuna dell'Amaro Averna.

A Caltanissetta non erano da meno i manufatti delle monache benedettine e i “cannileri”, detti anche “pupi ‘ccu l'ova”, e le recenti riscoperte delle ricette delle “crocette” e della “spina santa”, rinvenute grazie alla buona volontà di alcuni studiosi, ne testimoniano l'altissima qualità e raffinatezza del gusto.





L'argomento è stato poi trattato da diverse prospettive e altrettanti relatori. L'aspetto linguistico è stato sviluppato dal dottor Giuseppe Burgio, ricercatore presso il Dipartimento di Scienze umanistiche dell'Università di Palermo e PhD in Scienze del linguaggio e della comunicazione presso l'Università degli Studi di Torino, autore del *Vocabolario-atlante dei dolci rituali in Sicilia*, edito nel 2012 per il Centro di Studi filologici e linguistici siciliani. In esso, partendo dalla ricca mole di materiali raccolti sulla cultura alimentare dell'*Atlante Linguistico della Sicilia*, viene presentata un'approfondita analisi della realtà dolciaria siciliana relativa alle principali festività. In particolare, il dottor Burgio ha illustrato il metodo di lavoro della sua ricerca: ad una prima parte che si pone l'obiettivo di delimitare il campo di indagine e presentare gli

strumenti metodologici impiegati, ne è seguita una seconda, lessicografica, che analizza le singole voci emerse fornendo informazioni di tipo areale, referenziale e storico-etimologico. A corredo ha riportato alcuni etnotesti relativi alle fasi di preparazione dei dolci e relative fotografie.

L'aspetto antropologico e simbolico è stato affrontato da Padre Calogero Pappalardo, Prefetto degli Studi dell'Istituto Teologico "Mons. G. Guttadauro". Infine, l'aspetto tecnico-gastronomico è stato illustrato dal Maestro del Lavoro Lillo De Fraia, pastry chef 30, che ha descritto alcune ricette di manufatti dolciari di antica tradizione nissena carpita, tramite trasmissione orale, da parte di alcune donne che avevano collaborato con le monache benedettine e ha illustrato alcune fasi di lavorazione.

Ha chiuso i lavori il Consigliere di Pre-

sidenza Mario Ursino, che si è congratulato col dottor Burgio per il particolare punto di vista del suo intervento, e con gli altri relatori.

In seguito, presso la sala "Giovanni Paolo II", è seguita una degustazione di alcuni tipi di dolci della tradizione siciliana dei conventi della provincia di Caltanissetta: le "cassatelle" di Mazzarino con ripieno di ricotta, le "crochette" con ripieno di marmellata di arance e limoni, e la "spina santa", una complessa formazione di dolcetti ricoperti da una gelatina di colore rosso vivo, composta da marmellata di gelsi mischiata a gelatina di cotogne, realizzati a forma di spina e collocati in forma circolare per rappresentare le singole spine che formavano la corona con cui fu cinto il capo di Gesù durante la Passione.

See International Summary page 70

OTTO BUONE RAGIONI PER MANGIARE LA CIOCCOLATA

Sette più uno sono i motivi per mangiare la cioccolata, quella amara (con almeno il 60% di cacao) e, soprattutto, quella genuina.

- 1. La cioccolata contiene flavonoidi (come altri vegetali iniziando dal tè), antiossidanti, che migliorano l'attività cerebrale e proteggono il sistema cardiocircolatorio.*
- 2. La cioccolata aiuta la memoria, in particolare nella media e terza età.*
- 3. Trenta grammi di cioccolata amara contengono un terzo del fabbisogno giornaliero di magnesio.*
- 4. La cioccolata contiene feniletilamina, che aumenta i livelli di dopamina, la molecola della calma e della felicità.*
- 5. Il burro di cacao, il grasso della cioccolata, è buono perché si scioglie alla stessa temperatura della bocca e contiene acido oleico, uguale a quello che rende buono l'olio d'oliva.*
- 6. La cioccolata migliora la circolazione del sangue.*
- 7. La cioccolata amara, diversamente da quella al latte, soddisfa la voglia di cibo e può aiutare le diete dimagranti.*
- 8. Ma soprattutto la cioccolata è buona... tanto buona! (G.B.)*





La nocciola tonda e gentile

Le Delegazioni di Alba, Torino e Torino Lingotto hanno organizzato il convegno dedicato a questo prodotto di Langa, che connota molte ricette piemontesi, soprattutto dolciarie.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino

Il suggestivo castello di Grinzane Cavour, sede dell'asta mondiale del tartufo e dell'Enoteca regionale del Piemonte, ha ospitato i lavori, e lo splendido panorama sulle vigne, esaltato da una bella giornata di sole, ha fatto da degna cornice all'evento. Siamo in un territorio pieno di bellezze naturali e ricco di prodotti di alta qualità, recentemente entrato a far parte dei Patrimoni Unesco dell'Umanità. Oltre ai celebri vini e al pregiato tartufo, spicca, per le sue caratteristiche organolettiche e gustative, la nocciola tonda e gentile di Langa. Con il convegno, moderato da Mauro Frascisco (Delegato di Torino) e Paoletta Picco (Delegata di Torino Lingotto), si è voluto dare rilievo a questo prodotto che, oltre a connotare molte ricette piemontesi, anima e fe-

conda un importante segmento dell'industria alimentare e conserviera.

Un viaggio, quindi, tra storia e curiosità. Questa straordinaria materia prima rappresenta un ingrediente principe della pasticceria di alta gamma ed è parte integrante dell'economia del territorio: la fascia collinare, meno adatta alla viticoltura è, infatti, il regno della tonda gentile. Oltre che nella pasticceria artigianale, è particolarmente apprezzata nell'industria dolciaria per i suoi aspetti qualitativi: la forma sferoidale, il gusto e l'aroma eccellenti dopo la tostatura, l'elevata pelabilità e la buona conservabilità.

La Sala delle Maschere del castello ha ospitato autorevoli relatori, che hanno affrontato il tema da diverse angolazioni. Dopo il saluto del Delegato di Alba





Tino Cornaglia e il benvenuto del senatore Tomaso Zanoletti (Presidente dell'Enoteca regionale) e di Flavio Borgna (Presidente dell'Ente Fiera della nocciola), la parola è passata a Emiliano Cardia che, a nome dell'onorevole Alberto Cirio (membro della Commissione Ambiente, sanità e sicurezza alimentare al Parlamento europeo), ha affrontato le problematiche relative alla promozione e al sostegno della produzione italiana di eccellenza, ponendo l'en-

fasi sugli ostacoli burocratici in essere e sulle possibili soluzioni.

Francesco Caffa, Presidente della società "Nocciole Marchisio", ha portato un'interessante testimonianza imprenditoriale. Nata a metà degli anni Cinquanta, quando la coltura piemontese era ancora considerata un'attività marginale, l'azienda è diventata oggi una realtà all'avanguardia nella lavorazione delle nocciole, grazie al rigido controllo di tutta la filiera, dall'acquisto diretto in campagna agli investimenti tecnologici.

Pier Luigi Vaccaneo, Direttore della Fondazione Cesare Pavese, ha piacevolmente intrattenuto la platea con molte curiosità e citazioni relative alla nocciola, presenti nella letteratura e nella tradizione locale.

Gian Paolo Braceschi, *food technologist*, ha sintetizzato i criteri e i parametri che caratterizzano l'attività e i processi dell'analisi sensoriale da effettuare sulla nocciola per valutarne il pregio.

A seguire, una piccola degustazione comparata tra la nocciola Piemonte e quelle napoletana e turca ha consentito di constatare "sul campo" le differenze olfattive e gustative dei vari frutti.

Bruno Ceretto, graditissimo ospite, sinonimo di vini straordinari, ha posto l'accento sulla bellezza delle colline di Langa e sui suoi preziosi e rari prodotti, auspicando anche per la nocciola lo stesso percorso seguito per il vino: esal-



tarne il potenziale e farla conoscere nel mondo.

Elisabetta Cocito, Direttore del Centro Studi Piemonte, ha intrattenuto con un personale percorso sulla nocciola in cucina e sui possibili accostamenti. Particolare interesse ha suscitato una sua diretta esperienza vissuta a Parigi, dove ha scoperto un paio di rinomati *chocolatier* che utilizzano la nocciola Piemonte Igp per le loro preparazioni più pregiate.

In chiusura, il Segretario Generale Paolo Petroni ha richiamato i valori della cu-

cina italiana e le difficoltà che a volte si incontrano per la sua valorizzazione in sede internazionale, toccando anche il delicato e spinoso tema delle contraffazioni.

Con l'occasione, nella migliore cornice che avrebbe desiderato (le sue amate Langhe), si è proceduto alla consegna del premio in onore di Paolo Bertani, già Delegato di Torino e poi Coordinatore Territoriale, destinato ad un cuoco piemontese che abbia onorato la cucina italiana

all'estero. Il premiato di questa edizione è stato Fabrizio Schenardi, *executive chef* del "Four Seasons" di Orlando che, avvalendosi di una brigata di 12 chef e 80 cuochi, propone una cucina italiana di pregio e successo.

Un lunch al castello, preparato dallo chef Marc Lantieri, e la successiva cena in onore del Segretario Generale presso "La Madernassa" di Guarene, preparata dallo chef Michelangelo Mammoliti, hanno fatto da piacevole corollario alla giornata.

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di Napoli-Capri, **Pina Amarelli**, è stata selezionata per rappresentare la Regione Calabria all'Expo 2015.

La Delegata della Spezia, **Marinella Curre Caporuscio**, ha ricevuto il premio alla Cultura Città di Pontremoli, per "l'intensa e significativa" attività culturale quale Delegata dell'Accademia e come Capo Delegazione FAI.

L'Accademico di Perugia, **Tommaso Sediari**, è stato nominato Governatore del Distretto 108L Lions Club International per l'anno 2015/2016.

L'Accademico della Lunigiana, **Gianni Tarantola**, è stato nominato Presidente della Fondazione "Città del Libro", Pontremoli.



Lo sport a tavola

Promosso dalle Delegazioni del Valdarno Fiorentino e del Mugello il convegno sulla buona alimentazione per gli sportivi.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Davanti ad un numeroso pubblico di studenti, Accademici e persone interessate all'argomento, si è svolto il convegno organizzato dalle due Delegazioni e dall'Istituto Vasari, con i quattro relatori che hanno affrontato, a vario titolo, il tema dell'alimentazione degli sportivi professionisti. Ha introdotto l'argomento il Dirigente scolastico Andrea Marchetti, cui ha fatto seguito l'intervento sulla dieta mediterranea da parte del Delegato di Siena Valdelsa Alessandro Tamagnini, medico dietologo, che ha illustrato i pregi di questo importante aspetto nutrizionista che caratterizza la nostra alimentazione ormai da numerosi decenni. Ha poi preso la parola Luca Gatteschi, specializzato in medicina dello sport e medico della Nazionale italiana di calcio. L'amico Luca ha raccontato quali siano i complessi sistemi di alimentazione per i diversi atleti, in funzione sia del tipo

di disciplina sia del tipo di allenamento, dovendo tenere conto della frequenza, dell'orario e della durata dello stesso in relazione alla gara. È poi entrato nel merito dell'alimentazione dei calciatori professionisti, in riferimento a quelli della Nazionale maggiore, che possono avere orari di partite molto diverse e, quindi, colazione, pranzo e cena sono scanditi in qualità e orari sempre differenti, con integrazioni di "merende" o assunzione di alimenti molto energetici ma di facile dirigibilità. Molto importante è anche l'alimentazione del dopo gara, dovendo reintegrare le energie consumate, senza, però, alterare quell'equilibrio fisico tale da garantire, sempre e comunque, il massimo rendimento anche negli allenamenti del giorno dopo e in vista della successiva gara. Rispondendo alle domande del pubblico, molte poste dagli studenti, ha anche brevemente illustrato quale debba essere il comportamento alimentare più corretto per chi fa sport non professionistico, sia esso ancora in età scolare o già inserito nel mondo del lavoro e quindi entrambi soggetti ad orari imposti dagli impegni.

A seguito di questa ampia e più che interessante esposizione, il maître delle Nazionali, Andrea Giovannini, ha raccontato una serie di aneddoti ed episodi curiosi riguardo ai giocatori, suscitando nel pubblico quell'interesse e quella curiosità che affiora quando si sente parlare di episodi "dietro le quinte" di personaggi famosi.

Ha concluso il convegno il Delegato del Valdarno Fiorentino Ruggero Larco, che ha raccontato un episodio relativo ad un atleta di Firenze, alle Olimpiadi del 1936, a Berlino. Episodio che è stato la dimostrazione lampante di come, non essendoci allora la conoscenza che oggi abbiamo, un'alimentazione scorretta e molto ricca di grassi abbia portato l'allora primatista stagionale sui 3000 siepi, Bruno Betti, ad un ignominioso ritiro nelle batterie olimpiche.

Al convegno è poi seguita la cena preparata dagli studenti dell'Alberghiero, con un menu molto accattivante, che ha ricevuto unanime plauso per l'ottima cucina, la sala e l'accoglienza. Presenti, naturalmente, il Delegato del Mugello, Adriano Borgioli, della Versilia Storica Anna Ricci, e, in rappresentanza delle Istituzioni accademiche, Roberto Ariani e Roberto Doretti. L'evento si è concluso con la consegna dei guidoncini dell'Accademia ai rappresentanti degli studenti e con l'augurio di trovarci nuovamente insieme per altri appuntamenti gastronomico-culturali.

See International Summary page 70





Evviva gli asparagi

Assai apprezzati dai buongustai, in passato sono stati utilizzati anche per i filtri d'amore, poiché ritenuti afrodisiaci.

DI LUIGI BUSSOLINO
Delegato di Alessandria



Rosa, bianchi, verdi, viola, gli asparagi hanno alle spalle una storia almeno bimillenaria, in cui si ha evidenza che siano stati apprezzati dai Persiani, poi dagli Egizi fino ai Greci e ai Romani. Questi ultimi, anzi, avevano armato apposite navi per la raccolta e il trasporto delle piante dall'Africa alla volta di Roma, così come per le bianche lumache della Libia e il perduto silfio, ottimo in tavola. Le proprietà benefiche degli asparagi sono attestate fin dall'antichità e giovano in molte affezioni: sotto forma di decotto delle radici, per i reni; per il mal di denti è opportuno consumarne i germogli pestati nel vino. Ricchi di vitamine A, B e C, potassio e tannino, possono, però, causare allergia. Si considerano originari della Mesopotamia; gli Egizi li offrivano in sacrificio agli dei e ritenendoli simbolo di fertilità, li davano in dono ai giovani sposi. Il nome deriva

certamente dal persiano *cpergh* che significava "punte" o "germogli"; da lì, sicuramente, il greco *asparagos* che significava "turgido". La letteratura è piena di citazioni sugli asparagi: Teofrasto, Catone il Censore nel suo *De agricultura*, Plinio nella sua *Naturalis Historia* illustrano i metodi di coltivazione,

e il raffinatissimo Apicio parla dei modi di preparazione. I Romani, con Giulio Cesare in testa, ne erano ghiotti, soprattutto conditi con il burro fuso, cosa che a qualcuno faceva storcere il naso perché tale condimento era più utilizzato come unguento per i massaggi. Ne erano ghiotti i Greci che li utilizzavano pure per i filtri d'amore, attribuendo loro poteri afrodisiaci.

A tutt'oggi, nei centri rurali, nel giorno delle nozze, ai giovani sposi vengono donati mazzetti di asparagi. Durante il Medioevo, poi, furono coltivati dai monaci che ne studiarono le virtù terapeutiche. Nel XVI secolo, Sheik Al Nafzari ricorda le proprietà preziose dell'asparago, specie quando cotto nel latte di cammella con tuorlo d'uovo misto a miele. In epoca più recente, Guy de Maupassant vantava le qualità propiziatriche, per le notti amorose, di una costoletta di agnello servita su un letto di asparagi. Per venire ai giorni nostri, possiamo citare Tinto Brass, che, nella prefazione al libro *Eros a tavola*, di Pietro Lorenzoni, vanta le qualità afrodisiache degli asparagi les-

sati e conditi con la besciamella, citando un ricettario degli anni Venti.

A più elevate mete spirituali dovrebbe invece condurre il libro *Gli asparagi e l'immortalità dell'anima* di Achille Campanile che, con il suo umorismo impareggiabile, descrive i prelibati turioni come via per il conseguimento dell'immortalità dell'anima, ovviamente con scarso successo ma con un percorso sicuramente piacevole. Gli asparagi come "*asparagus officinalis*", appartenenti alla famiglia delle Liliacee, sono piante "dioiche", per la presenza di fiori maschili e femminili in piante diverse (i frutti femminili sono rappresentati da bacche rosse con all'interno semi neri). I rizomi si sviluppano sotto terra con un ampio apparato radicale; da essi nascono i "turioni", teneri e gustosi germogli che si consumano a tavola. Alcuni rimangono bianchi per la coltivazione forzata sotto terra, mentre quelli che fuoriescono dalla terra diventano verdi. Assumono anche altri colori a seconda delle varietà e del tipo di terreno. Questo è bene che sia sabbioso e poco calcareo e si utilizzi concimazione organica. Senza far torto agli asparagi francesi di Argenteuil, in Italia sono apprezzati quelli bianchi di Bassano, quelli verdi di Altedo, i violetti di Albenga. In Piemonte, sono particolarmente rinomate le piantagioni nel comprensorio del Comune di Cambiano Santena e quelle De.Co, in alcuni paesi dell'Alessandrino. Vale la pena gustare gli asparagi nelle loro varie preparazioni, prima che arrivino quelli cinesi, la cui produzione è la più importante al mondo, per ora destinata al consumo locale.

See International Summary page 70



I carciofini del Valiani

Venivano serviti ai clienti del buffet della stazione Termini di Roma, decantandone morbidezza, bontà, sapore, colore.

DI DOMENICO SARACENO

Accademico di Maremma-Grosseto



La provincia di Grosseto ha una riconosciuta nicchia di produzione del carciofo, che viene annoverato fra i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana. Esiste una specifica scheda identificativa di questo ortaggio, che descrive il “carciofo di Pian di Rocca”: di colore verde intenso tendente al violaceo, di forma conica e consistenza tenera, molto piccolo e compatto, dal sapore amarognolo; resistente al freddo rispetto ad altre cultivar, prodotto nel Grossetano, in particolare nel comune di Castiglione della Pescaia, nella località Pian di Rocca dalla quale prende il nome.

Le piccole dimensioni ne permettono la preparazione sott'olio, coerentemente con la storica tradizione del carciofino sott'olio di Angelo Valiani, che per anni caratterizzò l'offerta gastronomica di questo eclettico ristoratore toscano. Oggi sono pochissimi i produttori del

carciofo di Pian di Rocca e la varietà comunemente impiegata è il *Terom*, pertanto la tradizionalità della produzione non va ricercata nel materiale vegetale utilizzato quanto nelle caratteristiche pedologiche e climatiche della zona di coltivazione.

In questo articolo, tuttavia, ci interessa rievocare i fasti del famoso carciofino sott'olio del Cavalier Valiani, tanto famoso che ancor oggi, a distanza di quasi cento anni, si trovano in vendita su Internet - quali pezzi da collezione - dei normali barattoli di vetro, marcati Carciofino Valiani, alla modica cifra, si fa per dire, di 60 euro.

Valiani, nativo di Pistoia, naturalizzato orbetellano, alla fine del 1800 si fece onore, non solo in Italia, quale capostipite di una famiglia di rinomati conduttori di buffet di stazione. Debuttò con quello della stazione di Orbetello, allargandosi ben presto alle stazioni ferroviarie di Grosseto, Pistoia e anche di Tripoli. Il massimo splendore, tuttavia, fu raggiunto con il buffet della stazione Termini di Roma. La sua specialità era costituita dai carciofini sott'olio, buoni da morire, che si scioglievano in bocca, teneri e soavi, tra il dolce e l'amaro; in una parola: sublimi.

A Orbetello, Valiani coltivava direttamente i carciofi sui suoi terreni, vendeva quelli a capo grosso e teneva per sé quelli piccoli, il cosiddetto “figliolame”. Toglieva le foglie esterne, li mozzava in punta, ne puliva e pareggiava il fondello, li bolliva nell'acqua con aceto, sale, bicarbonato, li faceva asciugare per essere, poi, amorevolmente disposti nei vasetti di vetro con il tappo smerigliato, con l'aggiunta di qualche grano

di pepe, qualche foglia d'alloro e ricoperti d'olio d'oliva. Ben stagionati, venivano serviti ai clienti decantandone morbidezza, bontà, sapore, colore.

Il buffet della stazione Termini divenne famoso per i suoi carciofini sott'olio: Valiani era così consapevole che la sua fortuna commerciale fosse legata a tali prodotti, che volle chiamare suo figlio “Carciofino”. Il sacerdote che celebrava il battesimo si rifiutò di accettare tale nome ma si convinse quando il “sor Angelo” gli ricordò che il Pontefice regnante aveva il nome di una bestia feroce (Leone XIII).

Il ristorante Valiani era uno dei più conosciuti di Roma ed era situato all'interno della vecchia stazione, demolita alla fine degli anni Trenta. Era tutt'altro che un buffet di stazione, bensì un ritrovo di poeti e artisti e aveva come assiduo frequentatore Trilussa, al quale i carciofini erano particolarmente graditi, tanto da dedicare loro alcuni versi.

Ecco un menu del 1923, che, in linea con i diktat del regime, aveva dovuto rinunciare ai nomi stranieri: il *potage à la reine*, persa un po' di regalità, diventava una minestra alla regina (una lira e 25 centesimi); trancia di cefalo in salsa maionese (6 lire e 50), ossibuchi in gremolata (7,50), petto di vitello al Madera e zucchine, pollo al ragù e crostata di pesche. Tuttavia il classico di Valiani rimaneva il carciofino, servito in tutte le maniere: il cavaliere lo celebrava portandolo ricamato in oro sul panciotto e trapunto ai quattro angoli del fazzoletto. Persino sul monumento funebre volle un carciofo scolpito all'occhiello.

See International Summary page 70



Un'invenzione tutta italiana: la paillard di vitello

Un'allegria presa in giro di una fettina di carne, inevitabilmente asciutta e tigliosa, che poco rimanda ai piaceri della vita.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

Vi ricordate quando, per fare colpo su una ragazza, operando continui e sanguinosi tagli al budget settimanale, si riusciva a raggranellare una cifra che avrebbe permesso, con le debite attenzioni, di portare la nostra Beatrice in un ristorante, non dico stellato, ma almeno decente e preferibilmente alla moda, piuttosto che nella solita pizzeria di quartiere? Purtroppo talvolta, non appena seduti, le prime nuvole all'orizzonte: quel "per me va bene la minerale liscia" non lasciava presagire nulla di buono. Quando si avvicinava il cameriere, le nuvole si erano già trasformate in cirro-cumuli, fosco presagio della cocente delusione che sarebbe di lì a poco seguita: non gli lasciava nemmeno il tempo di domandare "che cosa desiderate mangiare?" per poi subito passare alla faticosa "carne o pesce?", che lei lo bruciava con un "prosciutto e cantalupo e per dopo una paillard piccola e ben cotta". Colti dallo sconforto, a nostra volta resistevamo alle tentazioni di piatti allettanti per rifugiarci in un'economica frittura di soli calamari, per

seguire con un'altro quanto scontata pennetta. "Allora calamaro e pennetta per il signore, prosciutto e melone e una bella paiardina per la signorina". E abbiamo cominciato a odiare la "bella paiardina". Da dove era spuntato quell'abominio gastronomico?

Livio Cerini di Caste-

gnate, nel suo *Cuoco gentiluomo*, indicando la preparazione della "Fesa di vitella ai ferri" così si esprime: "Siamo arrivati a quella cosa che da un cinquantennio viene stoltamente chiamata in Italia 'paillard'. Non posso giurare in tribunale che questa parola in Francia non esiste, ma è assolutamente fuori moda e dall'uso comune". Il *Larousse Gastronomique*: "riferendosi a un piatto creato da Paillard, il nome 'paillard' veniva dato ad una sottile scaloppina di vitello ben schiacciata e arrostita o saltata in padella. Questo termine è obsoleto in Francia ma è ancora usato in Italia per indicare la scaloppina di vitello". Piccatina di vitello, semmai, dato che non viene infarinata, che richiede olio e poche gocce di limone.

A questo punto corre obbligo spiegare chi fosse Monsieur Paillard. Fu un famoso ristoratore parigino del 1800. Nel 1880 rilevò il ristorante all'angolo della *Chaussée-d'Antin* con il *Boulevard des Italiens*, aperto nel 1850 dai fratelli Bignon. In pochi anni fu frequentato da tutta l'*élite* d'Europa: tra i piatti che lo resero famoso figuravano il "pollo Arciduca", le "patate Georgette", le animelle di vitello con punte di asparagi, i "filetti di sogliola Cauchat", ma, soprattutto, un'anatra ripiena che rivaleggiava con quella al sangue della "Tour d'argent". Probabilmente, con tutto questo ben di dio, dopo un'assidua frequentazione, a qualcuno dei suoi avventori sarà cominciato a dolere lo stomaco, e quindi, in quelle circostanze, il nostro doveva suggerire qualcosa privo di grassi e con leggero effetto astringente. Paillard aprì un altro lus-





suoso ristorante, il “Padiglione dell’Eliseo”, da tutti affettuosamente soprannominato “Petit Paillard”. Piccolo mistero: l’edizione del *Larousse Gastronomique* che cita Paillard è quella inglese del 2001, mentre la prima francese, del 1938, pur facendo riferimento alle patate Georgette ripiene di code di gamberi alla Nantua e alla sogliola Chauchat e al pollo Arciduca, è priva di un qualsiasi accenno a Paillard o alla “paillard”. In effetti, per tutti i dizionari francesi, *paillard* è solo ed esclusivamente un aggettivo, sinonimo di debosciato, di persona licenziosa, libidinosa portata ai piaceri sessuali. Esiste anche una *chanson paillarde*, che altro non è se non una canzonaccia cantata tra amici, un po’ alticci, solitamente

farcita di espressioni forti, di allusioni erotiche e sessuali, spesso anticlericale, sempre scatologica. A volerla buttare sul latino, un “*gaudeamus igitur*” o “*in taberna quando sumus*”. Tanto per spiegarci, come le nostre “osterie”.

Dunque, un’allegria presa in giro di una fettina di carne, inevitabilmente asciutta e tigliosa, che poco rimanda ai piaceri della vita? Talmente dura e difficile da mandar giù, che l’italico genio partorì, a sua volta, una preparazione degna di un ospedale pediatrico: la carne al piatto. Protagonista indiscussa la solita fettina di fesa di vitello. Si mette al fuoco una pentola dal diametro di poco inferiore a quella di un piatto piano e si riempie a metà di acqua. Si batte la carne fino a tra-

sformarla in una fetta di prosciutto sottile come un’ostia, dopo aver provveduto a liberarla di pellicine e quant’altro. In attesa che l’acqua bolla, la si mette nel piatto con un pizzico di sale e il succo di un piccolo limone. Si pongono il piatto e il suo contenuto sulla pentola, che ormai ha cominciato a bollire, e si gira la fettina una mezza dozzina di volte nei venti minuti necessari alla cottura. Al momento di servire, la si condisce con un paio di cucchiaini d’olio ed eventualmente con un altro pizzico di sale. Il commensale più delicato e malaticcio al quale avete rivolto questa attenzione potrebbe, però, odiarvi per il resto della vita.

CLAUDIO NOVELLI

See *International Summary page 70*

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

● **Rubrica “Dalle Delegazioni”:** al fine di agevolare 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.



Giro d'Italia a cavallo di un uovo

Molte appetitose preparazioni della cucina tradizionale prevedono questo ingrediente.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena



Basta un uovo per un piccolo giro d'Italia gastronomico attraverso le regioni: dall'uovo del Piemonte, che si strapazza con i tartufi, alla mozzarella in carrozza di Napoli, alle uova di quaglia della Toscana, ai dolci che parlano del Sud, alle uova dei proverbi e dei dialetti, alle uova verdi, alle uova d'oro. C'è un uovo veneto, un uovo calabro, un uovo romano? Pare di sì, e c'è un uovo antico, quello di Giulio Cesare, che accompagnava gli asparagi, che allora si chiamavano *Julii Imperatoris more*, e c'è un uovo moderno, quello quadrato, sodo, in una delle tante macchinette che arrivano dall'America. In questo giro turistico a dorso d'uovo, però, non usciamo dall'Italia e l'uovo può essere di gallina, di anatra, di struzzo (no di struzzo no), di quaglia e di oca.

Piemonte. La sua costoletta farcita alla valdostana ha una variante con

l'uovo. Si fa una tasca nella carne e ci si infila l'uovo crudo, ma anche formaggio e nobile tartufo di Alba. Questa è la costoletta alla castellana dell'alta valle del Varaita. È una valle dove si ignorano le minestre a base di pasta e di olio d'oliva, ma dove le uova sono sempre presenti. Esse, inoltre, sono componente nella fonduta piemontese, nel bagnet verde e nei piatti delle Langhe, in tutte le vallate verdi e nebbiose, fra il profumo dei tartufi che soltanto una razza di cani sa scoprire.

Lombardia. Se il Piemonte è costoletta alla valdostana, la Lombardia è costoletta alla milanese, la cui caratteristica è ancora l'uovo, che però non si mette in tasca ma si usa nella classica panatura, che rende tipica la "milanese" con l'osso. Milanesi sono anche l'"oeuf in cereghin", l'"oeuf in camisa", che sono varianti dell'uovo al tegamino, piatto semplicissimo di altri sapori regionali.

Le uova più famose del Mantovano sono quelle nei tortelli di zucca, che hanno la forma del cappello a lucerna del carabinieri e sono il piatto tradizionale della vigilia di Natale. Per ottenerli servono tante uova, fresche e impastate secondo un'antica ricetta del 1800.

Con la farina "dispersa" nel famoso assalto ai forni della Milano manzoniana, si fanno polente e polentine, mescolando uova e anche zucchero, come nella tipica polenta dolce di Bergamo.

Tre Venezie. Le uova dei volatili e dei selvatici, che popolano le valli dell'estuario veneto, si utilizzano in cucina per ottimi canapé, frittate rustiche e strapazzate e per dolci e gnocchetti. I tipici gnocchetti di uova altoatesini sono gli "spatzle", per i quali nei negozi si trova una specie di grattugia, da cui escono lasciandoli cadere direttamente nell'acqua bollente. Se ogni regione ha il suo particolare "uovo al tegamino", quello



altoatesino prevede lo strutto, fettine di speck, sale, pepe e cottura nel forno.

Nel Veneto, le uova al piatto o al tegamino s'accompagnano con i peperoni. Tipici anche "i ovi afogai con peoci", o uova affogate con le cozze. Dalla laguna di Venezia le uova vanno in gondola insieme con la granseola.

Emilia Romagna. Una corona di spicchi di uova sode è una preparazione che rappresenta un antipasto locale della costa romagnola: si alternano gli spicchi a fettine rosse di pomodori e verdi di peperoni, con frastagliati ciuffi di gamberetti e il tocco rosa di una salsetta in agrodolce. Tutte le tagliatelle e le sfoglie di pasta dell'Emilia Romagna richiedono uova in abbondanza, che sono parte integrante anche di una torta nera, chiamata Barozzi, con caffè e cioccolato. E anche la torta bianca, chiamata a Bologna "degli addobbi", pretende la sua dose di uova.

Marche. Nella frittata di Ancona occorrono quattordici uova. E nove per le crocchette di uova alla marchigiana, di cui due tuorli, sei sode e uno sbattuto. Più uova che farina anche nelle tagliatine di Fabriano, dove la pasta si fa senz'acqua e il sugo si aromatizza con chiodi garofano. Ciambelle, ciambelline e ciambellone sono soprattutto una specialità anconetana; si preparano nel periodo di Pasqua e appartengono ai molti dolci casarecci delle Marche. Come il lattaiolo, un dolce che veniva offerto dai contadini.

Liguria. Da questa regione, dove partono festival gastronomici internazionali, la destinazione più specifica delle uova è in frittata, anzi mille frittate con verdure, tutte diverse, tutte aromatiche, tutte delicate, forse perché in Riviera le verdure sono migliori, forse perché nell'entroterra di Nervi si trovano le celebri erbe aromatiche "preboggion".

Toscana. Se la frittata è una tipica preparazione ligure, la Toscana è la patria del tortino: uova e verdure anche qui, più ce ne sono meglio è: notissimo il tortino con i carciofi o con le melanzane,



con le zucchine o con le bietole, mentre due frittate, che portano il nome di Firenze, vedono le uova sbattute con le cosce di rana oppure con prosciutto cotto e bietole.

Umbria. Intartufate le uova delle campagne umbre, dove il tartufo nero è ancora diffusissimo e si taglia a lamelle sottili sopra le uova rotte in tegame con il burro fuso, fettine bianche di scamorza e una passata in forno caldo. Se le uova al tegamino di Perugia vanno in forno, la frittata alla umbra si fa con acciuga e pomodoro, fin dai tempi più antichi della cucina orvietana. A Cascia, si mescolano in frittata coratella di abbacchio, dadini di scamorza; e prosciutto a Città di Castello. Da Spoleto, dalle mezze coste delle montagne ai monti di Trevi, c'è la famosa frittata tartufata, già nota a Venezia nel 1700.

Lazio. Qui la pasta si condisce soprattutto con le uova. Uova crude, sbattute con il formaggio pecorino. Cinque uova per mezzo chilo di spaghetti alla carbonara; anche i "maccheroni alla sangioannara" sono conditi con le uova sbattute, con il formaggio. È una delle ricette più antiche di Roma capitale e una, se non l'unica, delle poche che utilizzano il burro nella cucina laziale. I "maccaruni" ciociari, sottili come capelli d'angelo, che a Viterbo si chiamano fieno, riescono così solo per la freschezza e la quantità delle "ova". Dalla cucina afrodisiaca dei Romani antichi si ricorda ancora la frittata alla menta; dall'Alto Lazio, la frittata alla burina, con formaggio e lattuga.

Abruzzo e Molise. L'amatriciana, tipica preparazione dell'Abruzzo, a base di guanciale o pancetta, accoglie anche le uova per una frittata piccante al peperoncino. Tipiche molisane le "mappatelle unto e cacio", frittatine a fagottino che racchiudono maccheroni.

Campania. La mozzarella in carrozza con il pane inzuppato nell'uovo è un tipico piatto partenopeo, alternativo alla pizza, come la pasta fritta che si mangia calda o fredda, aggiungendo uova sbattute a vermicelli o maccheroni. Si consuma fredda anche

una frittata contadina con cipolla e sedani. Uova in dolce? Ciambelline e "struffoli susamielli", zeppole di San Giuseppe, pasta di bignè farciti di crema.

Puglia, Basilicata e Calabria. I dolci, nel Sud, hanno un significato simbolico e mistico, parlano un linguaggio antico, da innamorati, e di feste religiose. Hanno un aspetto davvero unico, eccezionale, glasse colorate e scritte particolari. Tutti questi dolci, a base soprattutto di uova, sono praticamente irripetibili al di fuori dell'ambiente locale, richiedendo grandi antichi forni e una cottura lunga e accurata, come la "scarcedda" lucana e i tagliolini dell'Ascensione.

Sicilia e Sardegna. In Sicilia sono famose le appetitose preparazioni di frittate fredde, come quella all'acciuga e pomodoro, tipo pizza, e la tipica frittata fredda alla siciliana, con formaggio locale, cipolla, pepe e basilico. Bollente, invece, la "millassata", una primizia con fondi di carciofo, punte di asparagi, aglio, prezzemolo, sale e pepe, formaggio pecorino e dieci freschissime uova. Potevano mancare le melanzane in Sicilia? Eccole con le uova fritte, insieme con un'altra preparazione che si chiama "uova rotte all'acqua", una zuppa regionale: si versano le uova, aromatizzate con aglio e prezzemolo, su fettine di pane casereccio.

Dire seadas vuol dire Sardegna. Il loro impasto, che racchiude il pecorino, è fatto con farina di semola e uova.

SANDRO BELLEI

See International Summary page 70



Il tonno in scatola viene quasi tutto dall'estero

Dall'etichetta è possibile seguire l'intera filiera, fino al numero di Registro sanitario del peschereccio che ha eseguito la pesca.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Una scatoletta di tonno sott'olio risolve in fretta un pasto, con un pomodoro fresco affettato e, se si vuole, una mozzarella. Ma il tonno sott'olio può essere un appetitoso ingrediente anche in cucina: ottimi gli spaghetti al tonno e le zucchine ripiene e molte altre gustose preparazioni. Ada Boni, nel suo *Talismano*, suggerisce ben dieci ricette da preparare con il tonno conservato sott'olio. Oggi se ne fa un gran consumo, e le marche e i formati, in genere non molto grandi, sono tantissimi, come diversi sono i prezzi.

Spesso il consumatore non è in grado di sapere l'origine della "materia prima", da dove viene quel pescato e quale sia stata la "filiera". Certo non dalle coste del nostro Paese; le tonnare, simbolo di un'epoca antica e gloriosa, ammantata di leggenda e di

fascino, sono ormai tutte scomparse e il tonno non naviga più nei nostri mari se si tolgono pochi esemplari di tonno "rosso", particolarmente richiesto dai giapponesi, che lo pagano a prezzi altissimi, e lo usano per il "sushi".

Il tonno migliore che troviamo fra le scatolette nei nostri supermercati, è quello chiamato "a pinna gialla" dal gusto delicato, che viene dalla pesca degli oceani tropicali o subtropicali. La qualità e il gusto del tonno dipendono anche dal modo di conservazione: al naturale o sott'olio, in questo caso è preferibile l'olio d'oliva a quello di semi.

Al consumo, la scatola deve essere integra, senza ammaccature, rigonfiamenti o tracce di ruggine. L'olio deve essere chiaro e non opacizzato e il tonno deve apparire a cerchi concentrici. Sono in vendita anche confezioni di tonno sbriciolato e non a tranci interi; costa di meno ed è più scadente, può essere comunque usato per preparazioni di cucina non molto impegnative.

Le migliori aziende di trasformazione lavorano solo il tonno pescato con modalità rispettose degli equilibri ambientali e sono soprattutto quelle che offrono un prodotto etichettato con informazioni chiare. Le partite di tonno che arrivano negli stabilimenti di produzione sono identificate con sigle che consentono una loro rintracciabilità anche dalla singola confezione.

Alle aziende di trasformazione il tonno arriva normalmente congelato e semilavorato, pochissime sono quel-

le che trattano i pesci interi. Tutte, comunque, controllano il pesce con esami chimici di laboratorio: troppo elevato è il pericolo della presenza di mercurio e d'istamina nei pesci pescati in mari dove spesso sono presenti tali pericolose sostanze.

Il processo di lavorazione prevede le fasi del sezionamento dei tonni interi, ancora congelati, da cui si otterranno prodotti di prima scelta quali filetti, tranci, ventresca e altre parti di ottimo valore nutrizionale, ma di qualità merceologica inferiore, poiché si presentano maggiormente "frantumati".

Il tonno in scatola, che si trova sul mercato italiano, in genere è di ottima produzione, pur differente nelle sue qualità. È comunque raccomandabile verificare l'etichetta, che è una vera carta d'identità del prodotto, per una valutazione del prezzo che si paga.

Gli elementi che possono essere presi in considerazione, oltre alla pezzatura (filetto, trancio, ventresca, ecc.), sono l'indicazione della specie di tonno utilizzata, la lavorazione (se è utilizzato tonno intero), la provenienza (oceano e zona FAO), il tipo di pesca praticata. C'è anche la possibilità di risalire, attraverso il lotto di produzione, fino al numero di Registro sanitario del peschereccio che ha eseguito la pesca.

La conoscenza di questi elementi fornisce la consapevolezza di acquistare un prodotto di sicura qualità e di evitare di pagare un prezzo elevato per confezioni di tonno qualitativamente inferiori.

**OLIVE DA MENSA**

di Antonio Ricci

Edagricole
di New Business Media srl
www.edagricole.it
€ 20,00

Un settore emergente, di grande interesse per l'olivicoltura italiana, è quello delle olive da mensa, che ha le potenzialità per conquistare un posto sul mercato, grazie alle caratteristiche organolettiche del prodotto, aprendo nuove prospettive per gli oliveti esistenti e quelli in fase di impianto. L'autore riassume nel volume le informazioni utili alla gestione di tutta la filiera, dalla scelta della cultivar, con un occhio di riguardo alla produttività ma anche alla qualità, alle novità di coltivazione, alla trasformazione e commercializzazione del prodotto finito. Sono approfondite, inoltre, le analisi necessarie per accertarsi della qualità, sia da un punto di vista oggettivo sia sensoriale, della normativa europea e nazionale in tema di produzione e commercializzazione, delle proprietà nutritive e salutistiche e delle informazioni utili a preparare anche in casa le olive da mensa.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Accademico di Parma

"Le spezie ed i profumi in cucina: atti del convegno" della Delegazione di Pisa Valdara (Pisa: Arnus University Books, 2015)
"Livorno la ghiotta: la città e le sue ricette" di Paolo Ciolli (Livorno: Debatte, 2014)
"La cucina a Piacenza e in Italia nei secoli: con documenti inediti sul sistema agroalimentare e sulla cultura gastronomica" di Stefano Pronti (Piacenza: Tip.Le.Co., 2015)

Pino Jubatti - Accademico di Chieti

"Cibo e gastronomia tradizionali nel territorio chietino"
di Emiliano Giancristofaro, Pino Jubatti (Lanciano: Rivista abruzzese, 2004)

Delegazione della Lunigiana

"Note e appunti per una storia delle abitudini alimentari in Lunigiana"
di Germano Cavalli (Villafranca di Lunigiana: Associazione Manfredo Giuliani, 2014)

Fausto Maculan - Accademico di Vicenza

"Vite ambulante: nuove cattedre di enologia e viticoltura"
a cura di Giovanni Gregoletti (s.l.: edizioni SUV, 2014)

Delegazione di Monza e Brianza

"Il senso di Davide per la farina: Storia di pane e passione. Un'impresa tutta italiana" di Davide Longoni (Milano: Ponte alle Grazie, 2014)

Giovanni Periale - Accademico di Asti

"Le ricette della nonna: vita e cibo in Valle di Susa" di Barbara Debernardi (Borgone Susa: Edizioni del Grafio, 2012)

Delegazione di Pescara

"Raccolta delle lettere, dei menu, delle relazioni e delle attività accademiche durante l'anno 2014"
(Pescara: Tipografia Terenzio, 2015)

Roberto Ripani - Delegato di Teramo

"Semplicemente buono: Ricette per una cucina facile e low cost"
di Giorgia Di Sabatino (Novara: De Agostini, 2015)

Renzo Rizzi - Delegato dell'Alto Vicentino

"I racconti della tavola"
di Massimo Montanari (Roma-Bari: Gius. Laterza e figli, 2014)

Paolo Scarcella - Accademico di Messina

"Storie sensuose dei dolci siciliani"
di Loredana Elmo (Milano: Mursia, 2014)

Delegazione di Vicenza

"Vicenza, la cultura e la coltura del riso: una passione nutrita da secoli"
di Giandomenico Cortese (s.l.: s. n., 2014)
"Discorso sulla coltura degli agrumi nelle ville della Serenissima"
di Francesco Soletti (Vicenza: s.n., 2014)
"50 più dieci: 60° anniversario della Delegazione di Vicenza"
(Vicenza: s.n., 2014)

Nicola Cesare Baldrighi - Presidente del Consorzio Grana Padano

"Caseus Veneti 2014: X concorso regionale formaggi del Veneto"
(s.l.: Veneto tra terra e cielo, 2015)





PIEMONTE

BIELLA

IN UN LUOGO STORICO,
SIMBOLO DELLA COMUNITÀ

Il Biellese non offre molte novità in campo gastronomico, ma, recentemente, un giovane cuoco ha avuto il coraggio di aprire un piccolo locale in uno dei luoghi turistici più ammirati e conosciuti del Piemonte: il Ricetto di Candelo. All'interno delle mura medievali, lo chef Loris Borri e la sua famiglia hanno rilevato due stanze, quelle che comunemente si chiamano cantine, e le hanno adibite a locanda, ossia ad una moderna "piola", offrendo in prevalenza una cucina del territorio.

La Delegazione ha preso spunto dal mese dedicato alla cultura, per organizzare, quindi, presso la locanda "La Grepia", la riunione conviviale sul tema della cucina biellese. Dopo una breve introduzione del Delegato Carlo Greppi, che ha scherzato sulla scelta del nome del locale simile al suo cognome, il Simposiarca della serata, l'Accademico Dario Torrione, ha introdotto la tipologia del menu, mentre lo chef ha presentato i vari piatti, suscitando commenti nel complesso positivi a seconda dei ricordi gustativi dei commensali. Gli antipasti, comprendenti paletta, sancarlino, fritata di porri, peperone in bagna cauda e merluzzo mante-

cato accompagnato da polenta, sono stati "criticati" per la loro poca o troppa sapidità, ma apprezzati per la qualità e la quantità delle dosi. Gli animi si sono abbastanza riappacificati con il classico risotto in cagnone, anche se erroneamente accompagnato da formaggio parmigiano. Stupendo il piatto di carne, un rotolo di coniglio alle erbe servito con verdure dei prati.

Nel complesso, nonostante alcuni errori, come la troppa salatura del merluzzo e la qualità del servizio da migliorare, gli Accademici hanno riconosciuto le buone intenzioni di Loris e lo hanno incoraggiato

a proseguire nel suo intento, mantenendo una tipologia di cucina vicina al territorio, privilegiando solo pochi piatti che siano caratteristici del locale informale, che vuole essere, e che è, innovativo e necessario per il borgo medievale. (Marialuisa Bertotto)

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA
BRESCIANO

IL CIBO NELL'ARTE

La Delegazione si è riunita a Brescia per la mostra "Il cibo

nell'arte". Grazie all'organizzazione dell'Accademico Giovanni Bonvini e del Delegato di Brescia Giuseppe Masserdotti, la visita è iniziata a Palazzo Martinengo dove sono esposte un centinaio di opere riferite ad artisti conosciuti e meno, quali Vincenzo Campi (*I mangiatori di ricotta*), Ambrogio Figino (la prima natura morta della storia dell'arte: il *Piatto di pesche*), Giacomo Ceruti, Emilio Longoni, Magritte, De Pisis, Manzoni, Fontana, Guttuso, Lichtenstein, Mel Ramons, David LaChapelle, Andy Warhol (*Campbell*) che, dalla fine del 1500 fino ai giorni nostri, hanno dato sfogo all'ispirazione dettata loro dal cibo, nutrimento fondamentale. La mostra è divisa in dieci sezioni come fossero dieci portate, una sorta di menu artistico, un connubio, tra arte cibo e territorio. Alla fine del percorso, gli Accademici sono stati sorpresi dalla *Piramide alimentare*, un'opera che è stata appositamente commissionata per l'occasione a Paola Nizzoli, estrosa artista che, recuperando le antiche tecniche del Cinque-Seicento, ha riprodotto tutta la piramide del cibo, dalla verdura, alla frutta, ai formaggi, al pesce, alla carne, fino ai dolci, utilizzando l'arte della ceroplastica e plasmando i vari prodotti con un risultato straordinario. Il percorso ha stimolato l'appetito e gli Accademici si sono affrettati verso la trattoria "La Mezzeria": locale rinomato in città, il cui titolare ha ascoltato i suggerimenti del Delegato Masserdotti, che ha voluto un menu che riprendesse una parte del cibo esposto nei quadri. E così il pranzo è iniziato con salame, uova e fagioli per proseguire con sardine di lago in carpione, costine con la verza, luccio alla gardesana e coniglio arrosto (forse il piatto migliore). Il dolce, abbinato a bollicine della stessa cantina Bottarelli che ha accompagna-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 37VITA DELL'ACCADEMIA 45

Piemonte	45
Liguria	46
Lombardia	47
Trentino - Alto Adige, Veneto	49
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	50
Toscana	52
Marche	54
Umbria	55
Lazio	56
Abruzzo	57
Molise, Campania	59
Puglia	60
Calabria, Sicilia	61
Sardegna	63
Europa	64
Nel mondo	66

CARNET DEGLI ACCADEMICI 68

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.





to gli altri piatti, è stato una sorpresa: un abbinamento di robiola e cotognata, che ha meravigliato per l'integrazione dei sapori sostenuta dal vino. Un'ottima occasione per conoscere, con l'aiuto di una guida, l'importanza del cibo nelle opere d'arte per gli inevitabili legami che esso ha con il territorio in cui ha vissuto l'artista o il committente dell'opera.

MANTOVA

SERATA DEDICATA AL MAIALE

Era la "maialata", il cenone che concludeva il lavoro dei "masalin" o "masin", per il resto d'Italia, norcini. La Delegazione ne ha rivissuto l'atmosfera e i sapidi contenuti nella "Corte Valle San Martino", azienda agricola e agrituristica del borgo Valle San Martino di Moglia. La famiglia Mezza, Claudio e Gabriele in sala, Roberta (moglie di Claudio) in cucina, traducono i valori dell'allevamento del suino pesante padano e della sua trasformazione, nella filiera dei salumi e nella proposta a tavola. Gli Accademici hanno applaudito ogni portata con tanto calore "che varrebbe almeno un voto da 8 e mezzo", ha detto il Delegato Omero Araldi. Qualità alta, infatti, delle car-

ni suine elaborate nel "gràs pistà" (sulla polenta calda), nel pesto di salame fresco per il risotto, nel cotechino "ch'al tàca", dove la fetta deve rimanere appiccicata alle dita. Gran finale con "oss, coìn, sampet", cioè ossa, codino, zampa e, rarità riesumata, "al tripin a pocìn", lo stomaco cucinato a striscette nel suo sugo.

Nella serata conviviale, parentesi storico-culturale con l'intervento dell'Accademico Renzo Dall'Ara: dall'etimologia del termine maiale, alle varie declinazioni dialettali, al rimpianto dello strutto in cucina, con finale dedicato alla spalla cotta, che tanto piaceva a Giuseppe Verdi, dispensatore di omaggi e ricette al mantovano conte Opprandino Arrivabene. Nel vivo industriale, la testimonianza dell'Accademico Mario Levoni, una vita nell'ultracentenaria azienda salumiera di Castellucchio, rivelatore dei segreti della mortadella, del salame ungherese e del prosciutto che si stagionava all'aria dei Colli Morenici di Volta Mantovana.

Altro piacevole momento, la visita al Museo dal Salam Casalin, che è sempre negli spazi di Villa San Martino e accoglie la strumentazione del norcino e del lavoro agricolo. Impegno dei Mezza anche il parco botanico, allestito con oltre 100 essenze autoctone e diverse.

MONZA E BRIANZA

IN COMPAGNIA DI ARCIMBOLDO

Il ristorante "Derby Grill" si apre di fronte alla magnifica Villa Reale di Monza. Ispirato alla bellezza del passato, con splendide boiserie di rovere e raffinati oggetti di antiquariato, propone una cucina delicata, che rispetta il territorio, curata dallo chef napoletano Fabio Silva. Una splendida sala, con originali *trompe l'oeil*, ha accolto la Delegazione per la serata della cultura, ospite la scrittrice Ketty Magni per la presentazione del suo volume *Arcimboldo, gustose passioni*.

In apertura, una pioggia di proposte come aperitivi, che lo chef prepara su richiesta dei clienti e inserisce nel menu, stuzzichini accurati nella preparazione e nella presentazione, serviti in maniera insolita, con Kir Royale, Mimosa, Rossini, succhi di frutta e analcolici. A seguire, un cous cous di cavolfiore con ortaggi freschi, agrumi e spezie. Un piatto vegano: il cous cous fatto con cavolfiore cotto al vapore, frullato, accompagnato da piselli, fave, asparagi, melagrana, per conferirgli il gusto dolce e limone per dare gusto acido e profumo fresco.

Il risotto è stato preparato con il riso Carnaroli "riserva San Massimo", fichi all'agro, anmelle di vitello e grue di cacao. Al riso biologico, posto a cuocere inizialmente senza condimento né liquidi, sono stati aggiunti un soffritto pastorizzato e brodo, durante la cottura. I fichi, messi in una riduzione di aceto balsamico, vino rosso e glucosio, insieme alle anmelle, passate nel burro, hanno completato la costruzione di un risotto molto particolare.

Speciale anche il lombo di coniglio con pancetta, rosmarino e prugne, purea di patate alla provola affumicata, porro alla brace, rape al burro sapido:

tutti gli ingredienti uniti per conferire al piatto personalità e originalità. Il dessert ha stupito anche per l'estetica: una sfera con cioccolato bianco Opalys e lime su crumble di mandorle e fiocchi di peperoncino, accompagnato da una composta tiepida ai frutti rossi. Vini semplici hanno accompagnato un menu ricercato e insieme elegante. (Elena Colombo)

VENETO

TREVISO

IL TERRITORIO, ESPRESSIONE DI IDENTITÀ

Per la giornata della cultura, la Delegazione ha voluto riscoprire, in quel di Conegliano, un paesaggio che si credeva conosciuto, ma che è risultato sorprendente, in maniera inaspettata. Così, varcato il cancello di una proprietà mai visitata prima e passeggiando su di un prato dove il sole di primavera risvegliava fiori ed erbe spontanee, è stato scoperto un capolavoro architettonico: Villa Gera-Sinopoli, realizzata, in perfetto stile neoclassico, dall'architetto Giuseppe Jappelli (1783-1852), autore, tra le molte altre opere, del Caffè Pedrocchi e del Pedrocchino a Padova. Villa Gera-Sinopoli fu concepita, nelle vicinanze del castello, a "mezza costa", tra questo e la parte alta del centro storico. Per il committente doveva essere, e fu, il "tempio" della convivialità, dell'amicizia e della cultura, luogo d'incontro di eminenti intellettuali del tempo. Doveva, quindi, essere luogo attrattivo e importante, per cui furono chiamati il pittore Giovanni De Min (1786-1859) per decorare gli interni e lo scultore "canoviano" Marco Casagrande (1804-1880) per decorare gli esterni. La Delegazione ha scelto questo luogo come occasione per conoscere meglio il territorio,



inteso come “DNA culturale”, in grado di fornire ogni spiegazione atta a capire specificità e tradizioni: il territorio quale fenomeno identitario che caratterizza le manifestazioni culturali, dall’arte alla gastronomia. Infine, poiché anche la gastronomia è cultura, l’incontro si è concluso, e non poteva concludersi meglio, al “Verdegajo”, un ristorante posto in cima ad un colle, in mezzo al verde a perdita d’occhio, tra vigneti “pettinati” ben bene, in una signorile casa di campagna curata nei minimi particolari, per mettere a proprio agio gli ospiti, fitta di riferimenti ma non opprimente, leggermente barocca ma non troppo. (Teresa Perissinotto, Roberto Robazza)

VENEZIA MESTRE

SULLA RIVIERA DEL BRENTA

Piacevole esperienza, al ristorante “Villa Goetzen” a Dolo (VE), dove la Delegazione si è riunita per una riunione conviviale sul fiume Brenta, Sincalchi le Accademiche Anna Cortesi e Maria Bonaldo. La villa, costruita come residenza dalla famiglia Venier De Goetzen nel 1739, oggi è stupendamente gestita dalla famiglia Minchio che ha curato, nel 1964, un particolare restauro conservativo. Conservativa anche la cucina, prettamente del territorio.

Interessante la relazione introduttiva di Maria Bonaldo sul menu, rigorosamente di stagione, con prodotti del territorio, e con una piccolissima divagazione nel pesce spada e nella patata vitelotte, impropriamente chiamata patata viola. In cucina, lo chef Massimiliano e la mamma Paola sono stati gli ideatori dei piatti, serviti elegantemente dall’altro padrone di casa, Cristian. La prima entrata era composta da una polpettina di riso con

scampi, calamari, gamberoni e zafferano, una polentina di mais con gamberetti in “tocio” e una zuppetta di coda di rospo in crema di patate e asparagi. Il secondo antipasto: un assaggio di pesce spada su un letto di purè di patata viola e piselli freschi. I primi piatti sono stati un risotto con un’erbetta spontanea di stagione, i carletti (silene) a km 0 e la lasagna dorata, specialità di Paola, una pasta al forno con branzino, calamari, gamberoni e scampi. Il piatto trionfale, una frittura di “moeche” con calamaretti spillo e seppiole, accompagnati dalle famose “castraure”, cioè il primo germoglio dell’articiocco (carciofo) viola dell’isola di S. Erasmo, chiamato così perché un solo germoglio per pianta viene tagliato “castrandone” l’apice. Le “moeche” sono i granchi comuni verdi (*carcinus maenas*), nel momento della muta, che dura poche ore e vanno raccolte nel momento giusto. Il modo per friggerle segue due scuole di pensiero: il più antico è quello di tagliare le unghie delle zampe, infarinarle con farina 00 e friggerle in olio bollente, oppure metterle a bagno nell’uovo sbattuto, con sale e pepe, e dopo friggerle come sopra. Per concludere, una favolosa millefoglie con frutta di

stagione e crema chantilly. Ovviamente, tutti i piatti sono stati accompagnati da vini appropriati.

Bonaldo ha introdotto, inoltre, alcuni interessanti spunti sui “toci, conzieri” e “savori” nella cucina veneta e veneziana, come approfondimento del tema dell’anno, iniziando un *excursus* storico-culturale sulle salse e i sughi, che continuerà anche nelle prossime riunioni conviviali. (Ettore Bonalberti)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE, UDINE

METÀ QUARESIMA NEI MAGREDI

Riunione conviviale per la giornata della cultura, organizzata dalle due Delegazioni. Tema del convivio “Magredi, riscoprire il cielo e la terra”. Ospite la dottoressa Chiara Aviani, Coordinatore dell’Ecomuseo regionale delle Dolomiti Friulane - Lis Aganis.

Dopo avere assistito, all’aperto, al rito della preparazione della polenta “come una volta”, si è svolta la relazione illustrativa, per presentare come e dove opera l’Ecomuseo, ma anche per esporre la storia, le peculiarità (flora e fauna) e le

leggende nate intorno alle terre dei Magredi, praterie aride che permettono il collegamento ecologico della fascia alpina e pedemontana con la bassa pianura.

Lis Aganis sono figure femminili mitiche, che abitano attorno ai corsi d’acqua e nelle grotte e possono assumere qualsiasi sembianza. Si narra in Val Colvera, nella pedemontana pordenonese, che una di esse, assunta la forma di una salamandra, donò ad una donna bisognosa, con tanti figli da crescere, che l’aveva aiutata a partorire sulla sponda di un ruscello, un gomitollo di lana senza fine, con il quale la donna confezionò per sé e i suoi bambini tanti capi caldi di abbigliamento. La stessa donò, poi, il gomitollo che non finiva mai ad altre donne, le quali tesseronο anch’esse vestiti e calze di lana per tutte le loro famiglie. Storia adottata dall’Ecomuseo che propone di far passare le conoscenze di mano in mano - meglio di testa in testa - per diffondere, nel modo più ampio possibile, la cultura del territorio, fatta di paesaggio, flora, fauna, colture, cucina. “Il gomitollo è il patrimonio del nostro territorio, risorsa da usare insieme, ognuno a modo suo, a seconda delle necessità... senza esaurirla”. Con l’ausilio di un filmato, sono stati ricordati gli endemismi, quale il cavolo friulano (*Brassica glabrescens*), e, tra le piante, le rarità come la *Crambe tataria*, tipicamente steppica, che, secondo una leggenda, sarebbe stata portata, nelle terre dei Magredi, dagli zoccoli dei cavalli degli Ungari che invasero il territorio intorno al Mille. Il territorio vede la presenza del simbolo dei Magredi, l’occhione (*Burhinus oedicephalus*), ma anche dell’aquila reale. Le attività umane utilizzano e fanno sopravvivere questa zona speciale, dove molti coltivatori hanno selezionato la propria varietà di mais. Raccontare per far rac-





contare, è una sorta di motto caro alla dottoressa Aviani.

A fine serata, simpatica cerimonia di consegna dei distintivi per i 25 anni di appartenenza all'Accademia a Giorgio Viel (Pordenone), per i 35 a Vittorio Zanier (Udine), e per i 40 anni a Furio dei Rossi (Udine). (Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

LA NUOVA VITA DI UN'ANTICA INSEGNA

Dal ritrovamento, in una grande casa gialla circondata da siepi e rose incolte, dell'insegna "Antica Trattoria del Reno", fatta di legno, polverosa e appesa alla parete, con il cuoco-ranocchietto dipinto a mano, Vincenzo Vottero Vintrella e Licia Mazzoni hanno condiviso l'idea di ricostruire proprio lì, dove si tragettava il fiume e generazioni di bolognesi venivano a succhiare le rane fritte, un ristorante con lo stesso nome. Qui si respira arte e creatività, tanto in cucina quanto negli arredi, e tradizione e innovazione si ritrovano ogni giorno come nella cena che il Simposiarca Roberto Zalambani ha proposto con successo agli Accademici. Nel menu, cardi gratinati al parmigiano di vacche rosse, tortellini

cotti nel brodo di cervo e anitra, come si facevano una volta in Appennino, filetto di mora romagnola cotto nel fieno a bassa temperatura, ghiacciata di zenzero con cioccolato fondente Ecuador caldo. I vini in abbinamento: Chardonnay Viberti, Teroldego Vindimian, Prosecco Valdobbiadene Docg (Terre di San Venanzio).

IMOLA, CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA

IN UNO SPLENDIDO RESORT

È sulle prime pendici che riportano all'antica città di Claterna, tappa intermedia per le legioni romane in marcia tra Imola e Bologna, che le due Delegazioni hanno incontrato, in una piacevole serata, ideata dal Consultore Enrico Menzolini, il nuovissimo resort "Varignana". Nell'omonima località collinare è possibile ammirare la cripta romanica di San Lorenzo, del IX-X secolo, con, al suo interno, un affresco del 1400. Guidati dalla signora Paola Congedo, gli Accademici hanno fatto conoscenza, all'interno di un parco di circa 20 ettari con 350 ulivi, con le innumerevoli strutture del resort. In cima sta il settecentesco Palazzo di Varignana, già villa dei Bentivoglio ed ex avamposto dello Stato Pontifi-

cio per fronteggiare l'invasione napoleonica, che offre un panorama stupendo. Ma anche la ristorazione, con tre diverse cucine, svolge un ruolo di prim'ordine. È sempre aperto un ampio "pool & lounge", incastonato in pareti a vetrate luminose e affacciato sulla piscina e sui giochi d'acqua del solarium, che offre un ricercato menu, con piatti semplici e leggeri. Nelle adiacenze della sala congressi, uno spazioso locale luminoso è in grado di accogliere a tavola oltre un centinaio di commensali. Il terzo ristorante raccoglie l'angolo culinario più sofisticato, in cinque salette, le cui tavole offrono la sapiente interpretazione sia della cucina creativa sia di quella del territorio, che ne danno Roberto Cortesi, Francesco Manograsso e Alessandro Gabrieli, con la consulenza di Vincenzo Camerucci. Nelle ovattate e ben arredate salette de "Il Palazzo" sono state ospitate le due Delegazioni per un'affollata riunione conviviale, dove ha trovato spazio anche un intervento del giornalista Lamberto Mazzotti sulla partecipazione della Regione Emilia Romagna all'Expo. Gli Accademici hanno dimostrato il loro pieno apprezzamento per tutte le strutture e gli ambienti del resort, mentre un applauso finale alla squadra di cucina e alla direzione di sala ha sancito il pieno gradimento dei piatti e dei prodotti messi in tavola. (Antonio Gaddoni)

TOSCANA

LUNIGIANA

STORIA DELLE ABITUDINI ALIMENTARI DEL TERRITORIO

La Delegazione ha dedicato la riunione conviviale della cultura, presso l'agriturismo "Podere Montese", all'approfondimento della storia delle abitudini alimentari in Lunigiana.

Per sviscerare l'argomento da vari punti di vista, è stata organizzata una conversazione a tavola con tre relatori, l'autore Germano Cavalli, l'Accademico Riccardo Boggi, e Rolando Paganini, docente all'Istituto alberghiero "A. Pacinotti" di Bagnone e noto chef. Introducendo il tema, Cavalli ha illustrato i motivi dello studio e ha definito, come territorio, la media e alta Val di Magra, limitando l'argomento alle fonti certe. Ha sottolineato l'importanza del castagno nelle abitudini alimentari, già descritte in un libro dello speziale lunigianese Giovanni Antonio da Faie nel 1400, rimaste invariate per molto tempo. Boggi ha confermato, come storico, che le conseguenze della scoperta dell'America sulle abitudini alimentari furono più lunghe e difficili che altrove. In Lunigiana dovevano essere superate forti ataviche diffidenze nei confronti del nuovo. Per molti anni le "piante esotiche", pomodoro, peperone, zucca, fagiolo e soprattutto mais e patata, furono relegate a svolgere un ruolo puramente ornamentale. Passarono dei secoli perché mais e patata, tra la fine del 1700 e l'inizio del 1800, anche a causa di carestie, diventassero prodotti alimentari in Lunigiana. La mensa della popolazione si arricchì di polenta (soda e affogata) e di patate cotte in tanti modi. Il più importante cambiamento avvenne nella seconda metà del 1800, con la costruzione della linea ferroviaria Parma-La Spezia e della via nazionale Sarzana-Cremona. Centinaia di persone trovarono occupazione nei cantieri, e la società contadina si trasformò in preindustriale: forme di vita e comportamenti sociali cambiarono, con evidenti riflessi sulle abitudini alimentari. Da allora il pane bianco, i prodotti di sfoglia e piatti come testaroli e torte d'erbi giunsero sulle





mense di famiglie appartenenti al ceto medio.

Proprio sulle torte d'erbi Paganini ha svolto un interessante intervento, proponendo di porre termine alle dispute tra esperti, cultori di cucina e addetti ai lavori, presentando un proprio "Decalogo delle Torte", che lascia la massima libertà a tante diverse espressioni delle torte d'erbi. Per indicare "il piatto tipico della Lunigiana", infine, i relatori sono stati concordi che questo dovrebbe essere la "pattona cotta nei testi" (tenendo conto della storia alimentare) o i "testaroli cotti nei testi" (tenendo conto delle abitudini alimentari attuali). (Ragna Engelbergs)

VERSILIA STORICA,
VALDARNO FIORENTINO

DA PELLEGRINO ARTUSI A ORIO VERGANI

Le due Delegazioni si sono ritrovate al ristorante "Bistrot" al Forte dei Marmi, per una cena di pesce e per onorare il tema scelto: "La cucina italiana nella prima metà del secolo scorso, da Pellegrino Artusi a Orio Vergani". Dopo un più che piacevole aperitivo di benvenuto, la Delegata di Versilia Storica, Anna Ricci, ha introdotto la serata presentando i numerosi ospiti e il tema della riunione conviviale. Di seguito, i due relatori, Ruggero Larco e Gherardo Guidi, hanno affrontato l'argomento, raccontando e spiegando diffusamente come il contesto storico-sociale della prima metà del XX secolo abbia portato Orio Vergani a fondare l'Accademia. Dalla pubblicazione del libro artusiano *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, che ha dato l'impulso a un nuovo mo-



do di fare cucina, particolarmente per la nuova classe sociale della media borghesia, nata con l'Unità d'Italia, alle problematiche di un periodo che ha visto due guerre mondiali con le relative tragiche conseguenze sul sistema sociale ed economico italiano. E in questo contesto di tentativo di rinascita, seguito ai due eventi bellici, anche nel modo di mangiare, spesso incontrollato e non sempre corretto, Orio Vergani decide di stabilire un punto fermo per non perdere le tradizioni della nostra cucina e per riproporre i valori naturali contro una sofisticazione che iniziava a essere piuttosto dilagante. Se l'aspetto culturale e informativo ha catturato l'attenzione e la curiosità dei numerosi Accademici, i piatti che David Vaiani, proprietario e gestore del "Bistrot", ha proposto sono stati il vero centro di gradimento da parte di tutti i commensali. In rappresentanza di varie Delegazioni, oltre a Versilia Storica e Valdarno Fiorentino, erano presenti Marta Ghezzi, Delegata di Empoli con alcuni Accademici, Adriano Borgioli, Delegato del Mugello, anch'egli con qualche suo Accademico, nonché Accademici di Montecatini Terme - Valdinievole. Una serata, dunque, all'insegna della cultura e della compartecipazione di più rappresentanti di Delegazioni, che hanno così potuto scambiarsi pareri e commenti sulle proposte del ristorante. E qui dobbiamo sottolineare la grande professionalità di tutto lo staff e di una cucina che ha saputo presentare gli spaghetti alle telline perfettamente al dente per oltre cinquanta persone, così come la pasta fatta in casa con sugo misto di pesce. Al termine della più che piacevole serata, la Ricci, "padrona di ca-



sa", ha ringraziato tutto lo staff del "Bistrot" e i numerosi Accademici, con l'augurio di ritrovarsi insieme per altri interessanti appuntamenti. (Anna Ricci, Ruggero Larco)

UMBRIA

GUBBIO

LA "CONCIA" E LA "MERENDELLA"

Proseguendo nella ormai pluriennale tradizione, iniziata dall'indimenticabile Delegato "Gianni" Chiocci, la Delegazione ha solennizzato, anche quest'anno, il sacrificio e la "concia" delle pregiate carni di maiale. Nella cena, tenuta presso il ristorante delle Scuderie Vantaggi, gli Accademici hanno gustato i piatti tradizionali della "concia": maccheroni al sugo, "robba cotta" o bollito misto, fegatini e insaccati freschi alle braci. Ma la conclusione vera del "sacrificio" si è svolta nel corso della "merendella" del martedì successivo alla Pasqua. Accademici e ospiti si sono recati a Montecastello di Vibio, un colle fortificato che sorge, nei pressi della vetusta Todi, affacciato sulla valle Tiberina. Dopo una visita ben guidata al Teatrino (il più piccolo del mondo?), che ha

piacevolmente sorpreso, una passeggiata tra i vicoli medievali ha consentito di godere di uno fra i più gradevoli panorami dell'Umbria felix! Fra i vigneti dei colli del circondario perugino, gli Accademici hanno raggiunto la cantina della famiglia Cenci, immersa nelle vigne di proprietà. Qui il sacrificio del maiale ha trovato la sua conclusione nella "merendella", con la degustazione degli insaccati sapientemente conservati e giunti a maturazione, sotto l'occhio sapiente degli Accademici Giovanni Battista Pauselli e Fausto Marionni che hanno curato l'allestimento della tavola, accompagnando il tutto con "crescia sul panaro" e "torta al formaggio", innaffiati dai vini della casa Cenci. Qui cade, obbligatoriamente, un'annotazione dettata dal ricordo di una "beva" degna di nota, guidata dalla simpatia e dalla giovane ma coltivata sapienza del viticoltore/enologo di famiglia. In uno scorrere di meditate sensazioni fra le botti, tutte positive, due "perle" hanno coronato la "merendella": un Pinot grigio che, oltre alla saturazione del retrobocca ha riempito il naso di sensazioni oltremodo gradite, e un grande Sangiovese, con un bouquet ampio quanto il vicino Trasimeno, del quale ha rubato tutti i profumi



delle antiche floriculture, arricchiti dai sentori dei vetusti legni ove ha riposato. Tutto questo ha reso una degna celebrazione al sacrificio del nobile animale e alla sapienza degli appassionati norcini. (Giuseppe Montanari)

PERUGIA

MAI DI QUARESIMA

La Delegazione, seguendo la tradizione quaresimale, ha proposto un menu a base di pesce, cercando di valorizzare anche altri prodotti locali. Per una regione come l'Umbria, che non confina con il mare, la scelta è stata quella di ricorrere ai prodotti offerti dal vicino lago Trasimeno. La riunione conviviale si è tenuta nel ristorante, in località Ellera di Corciano, "Locanda dell'Edera", di proprietà di Paolo e Fabio Biancalana, che ha iniziato la sua attività da circa tre anni facendosi apprezzare per l'attenzione e la cura che dedica alla cucina.

Prima del convivio, la scrittrice e giornalista Francesca Romana Lepore ha intrattenuto sul tema "Mai di Quaresima - Cibo, empietà, raggiri". Ha ripercorso le tappe, durate quasi cinque secoli, dell'istituzione di questo tempo liturgico, e del mutamento della prassi del digiuno, da ascetico-illuminativo a penitenziale. La relatrice ha citato le limitazioni prescritte in Quaresima, con speciale riferimento all'astinenza dalla carne, imposta sia in opposizione al paganesimo che praticava ritualmente il sacrificio e il consumo di animali, sia come deterrente dalle tentazioni. Da qui il binomio astinenza dalla carne-castità, entrambe prescritte dalla Chiesa nel periodo che precede la Pasqua. Per sfuggire ai "giorni di magro", l'uomo ha escogitato mille pretesti per esserne dispensato e ha cercato di rendere più gustosi i cibi permessi, valoriz-

zando prodotti prima desueti. Ciò ha incentivato la cultura del pesce e ha portato alla creazione di piatti "quaresimali" che appagano superbamente il palato. Lo chef Nicolò Capitani ha proposto, quindi, un menu quasi interamente di origine lacustre.

In chiusura della serata, il Delegato ha presentato, in via informale, due nuovi Accademici: Emilio Donti e Giuseppe Passetti, e l'Accademica Laura Bruni Fiumicelli che dalla Delegazione di Arezzo si è trasferita a quella di Perugia. Ha ringraziato, inoltre, la dottoressa Lepore e si è complimentato con lo chef per aver ben interpretato il tema della serata, consegnandogli il guidoncino dell'Accademia. (Massimo Alberti)

TERNI

IL PANE NELLE ARTI FIGURATIVE

Riunione conviviale "tecnica", ossia riservata ai soli Accademici della Delegazione, che si è svolta al centro della città, sulle tracce della Terni di ieri, dedicata quest'anno da Bruno Piergentili a due palazzi nobiliari: Palazzo Possenti Castelli e Palazzo Mazzancoli che affiancano il ristorante "Il Vinaio". Palazzo Mazzancoli, fatto costruire dal vescovo Ludovico nel 1450, inglobando due torri di epoca precedente, fu in seguito trasformato in filanda fino all'acquisto, nella seconda metà del 1800, da parte del Monte di Pietà, è attualmente sede dell'Archivio di Stato. Il Palazzo Possenti Castelli risale al 1300 e, fra le varie vicende, è ricordato per aver ospitato Napoleone III Bonaparte nel 1841. Claudio Borzacchini, il secondo Simposiarca, ha parlato del cibo e in particolare del pane nelle arti figurative: un rapido passaggio dagli affreschi di Pompei ad Arcimbol-

do, al Caravaggio, ai pittori napoletani dell'Ottocento fino all'orologio molle di Dalì, legato alla sua personale e sensibile riflessione surrealista sull'ipermollezza e lo scioglimento di una fetta di Camembert al sole. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA APPIA,
ROMA NOMENTANA

UNA TAVOLOZZA DI COLORI DI PRIMAVERA

Nella sera dell'equinozio di primavera, le due Delegazioni si sono riunite nel piccolo ma accogliente ristorante "Novecento". Alla serata hanno aderito numerosi ospiti, tra cui il Delegato di Roma e Coordinatore Territoriale Gabriele Gasparro, un nutrito gruppo di Accademici della Delegazione di Roma Castelli, guidati dal Vice Delegato Roberto Dottarelli. Il locale è gestito dal 2011 da Andrea Aloia e da sua moglie Valentina, che hanno dato nuova linfa al ristorante, presentando una cucina fatta di pietanze genuine a base di prodotti di prima scelta, con lavorazione a mano come a casa. La riuscita si deve ad uno staff ben affiatato, composto da poche persone: Andrea in cucina, che vanta un curriculum di tutto rispetto, Gianpaolo Prete al forno a legna, Valentina e Alessandro in sala. Come dire, pochi ma buoni. La serata è stata aperta dal Delegato di Roma Appia Publio Viola. Il tema della riunione conviviale, scelto dalla Simposiarca Barbara D'Egidio, Accademica di Roma Appia, è stato quello della primavera, rappresentata sul menu con la riproduzione del quadro di Monet *Iris nel giardino di Monet*. La lista delle vivande, concordate con lo chef, si è aperta con un ricco antipasto composto, tra l'altro, da un ceviche di orata, preparato ripro-

ponendo una tipica ricetta dell'America Latina, realizzata con una marinatura al momento, con agrumi, pepe verde e menta. Il primo piatto, gli strozzapreti con pesce spada, basilico e pomodorini, ha riscosso alterno successo. Apprezzato l'involto di spigola su vellutata di patate, cotto al forno a legna. Deliziosa la coppa "Novecento" con crema chantilly, arricchita al mascarpone, con mandorle, nocciole e gocce di cioccolato. La Simposiarca ha intrattenuto gli Accademici, nell'attesa dei tempi tecnici della cucina espressa, con una relazione dal titolo "Il cibo, una tavolozza di colori" affrontando il binomio cibo-pittura. Un encomio speciale va al pane, i cestini ne contenevano ben sei tipi diversi: pugliese con pomodorini e olive, pane al cioccolato, pane con patate e carote, grissini al finocchio, panzerottini con erba cipollina e pane fritto piccante. Il pregio di ognuno di essi era dato dalla fragranza, dovuta al fatto che erano stati appena sfornati dal forno a legna del locale. La serata si è conclusa con i complimenti ai giovani ristoratori, alla loro prima esperienza accademica, con le belle parole profuse dal Delegato di Roma Nomentana Alessandro Di Giovanni.

ROMA NOMENTANA

SAPORI DI SARDEGNA A ROMA

Per chi è a Roma, ma ha nostalgia dei piatti sardi, magari gustati durante le sere d'estate in vacanza nell'isola, ci sentiamo di consigliare il ristorante "Sardegna". Vicinissimo alla storica via Veneto, teatro della vita mondana della Roma degli anni Cinquanta, il ristorante ha un nome che la dice lunga sulla cucina di riferimento e sui due proprietari: lo chef Pietro Sanna e il direttore di sala



Giacomo Garofalo. Questi giovani talenti, entrambi sardi doc, e perciò amanti della produzione ittica dell'isola, sono capaci di esprimere al meglio i valori della loro amata terra, sia in termini di cucina sia di accoglienza. Si assaporano delicati pesci del Mediterraneo, e la cucina cerca di mantenerne intatti non solo i sapori tradizionali, ma anche tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive. Per lo scopo, quando è necessario, lo chef si avvale anche di moderne tecniche di cottura. Un esempio? Nel cuocere al cartoccio l'ombrina, se ne mantengono inalterati il gusto e la qualità utilizzando la moderna "carta fata" che, anche se più costosa di altre, ha il pregio di non modificare, nella cottura, sapori e profumi degli ingredienti.

Durante la riunione conviviale, che ha promosso il ristorante a pieni voti, gli Accademici hanno avuto modo di gustare i seguenti piatti: alici fritte con confettura di ciliegie fritte dorate; carpaccio di spigola marinata agli agrumi, insalata di salmone alla catalana; calamari scottati al tegame con carta musica e zucchine dolci; morbidelle di pesce con le melanzane; gnocchetti sardi con gamberi, pachino e crema di pecorino; ombrina alla cacciatore in cartoccio di carta fata; sorbetto alla mela verde e Calvados. Il ristorante possiede anche una buona carta di vini, studiata per esaltare il sapore dei piatti proposti, abbinati, in modo eccezionale, in questa occasione: Antinoo bianco Igt 2012, Albiola rosato Igt 2013, Aphrodisium vendemmia tardiva 2013, tutti del Lazio e prodotti dall'azienda agricola Casale Del Giglio. L'attenzione al cliente si vede anche nell'ambiente, composto da due eleganti e raffinate sale, disposte su due livelli, con arredamenti in legno e le luci giuste per assaporare gustosi piatti proposti da gentile

e professionale personale di servizio. (Mauro Gaudino)

IL CIBO È SALUTE

Nell'ambito della collaborazione prevista dalla convenzione fra l'Accademia e il Circolo del Ministero degli Affari Esteri, si è svolta un'interessante conferenza, presenziata dal Presidente Giovanni Ballarini, nei locali della prestigiosa sede del Circolo. Promossa dalla Delegazione e dall'Associazione Consorti Dipendenti M.A.E., la manifestazione è consistita in una conferenza e un dibattito, presieduto dal Presidente del Circolo, Ambasciatore Alessandro Vattani, sul rapporto del cibo con la salute. Aprendo l'incontro, l'Ambasciatore Vattani ha posto l'accento sul cordiale rapporto esistente fra il Ministero degli Esteri e l'Accademia, che conta fra i suoi soci numerosi diplomatici, e ha ancora una volta ricordato che il Circolo è sempre disponibile a ospitare ogni occasione accademica. L'interessante argomento dell'incontro, "Il cibo è salute", è stato sviluppato dall'Accademico Sergio Leotta, illustre clinico specializzato in dietologia e diabetologia. Dopo un intervento del Presidente Ballarini, che ha posto l'accento sulla crescente presenza delle cucine etniche nel nostro Paese, come contributo di arricchimento e di conoscenza fra i vari popoli, si è tenuto un dibattito, vivacizzato dalla presenza della popolare e brava attrice Marisa Laurito, raffinata gastronomica e scrittrice di cucina. Fra i numerosi ospiti, molti diplomatici fra i quali l'Accademico Consultore Maurizio Moreno, e Accademici romani con il Coordinatore Territoriale Gabriele Gasparro. Il Delegato Alessandro Di Giovanni ha concluso il dibattito ringraziando le autorità e la presidenza del Circolo che ospita l'Accademia in varie oc-

casioni di eventi culturali e conviviali. Ha inoltre consegnato, insieme al Presidente Ballarini, le insegne accademiche della Delegazione a Leotta di recente affiliato al nostro sodalizio.

Nei saloni del circolo è stata servita una cena-buffet "dieterica", con un menu che indicava le calorie per ciascuno dei piatti, interpretata dal noto chef Gianfranco Pascucci, stella Michelin.

L'aperitivo, con le bollicine di un ottimo Franciacorta, comprendeva involtini di bresaola, spuma di zucchine alla menta e pinzimonio di verdure, seguito da un menu con primi di mezze maniche con orata di mare al pesto di basilico, riso con radicchio e Amarone. Il piatto forte: battuto di mare con maionese di pesce e briciolette di vitello arrosto con alloro e spuma di sedano. La cena si è conclusa con un ricco dessert: un tiramisù leggero, semifreddo alla crema di vaniglia e tagliata di frutta. Il tutto è stato accompagnato dai vini delle Cantine Caccia al Piano: Vermentino Rime Nuove e Guit Hora Bolgheri, tutti ottimi. Il servizio è stato rapidissimo e professionale, l'ambiente molto elegante. (G. G.)

ABRUZZO

ATRI

APPUNTAMENTO CON LE VIRTÙ

L'Accademica Claudia Di Caro, in veste di Simposiarca, ha avuto la splendida idea di anticipare la tradizionale degustazione delle "virtù" del 1° maggio, per assaporare questo piatto "lontani dalla pazza follia", nel ristorante "I tre archi" di Mila Iannetti, abile custode delle antiche tradizioni della cucina teramana. Storia e leggenda si intrecciano rendendo difficile la ricostruzione delle

origini di questo cibo molto antico che rispetta "le scadenze calendariali e i ritmi stagionali". Tale piatto appare legato all'incerta esistenza dei contadini che, al termine dell'inverno, ripulivano le madie da tutti gli avanzi. Ai legumi secchi raccolti, si univano gli ingredienti freschi che la nuova stagione aveva iniziato a produrre. Si dice che in passato le virtù venivano prodotte dall'intera comunità, che le distribuiva ai più poveri; in effetti tale usanza sembra permanere nell'abitudine di cucinarle in grande abbondanza, offrirle ai vicini e consumarle in una specie di rito popolare e corale. Piatto elaborato, di lunga e difficile preparazione (è grosso il rischio di produrre un semplice minestrone), il cui sapore deve nascere dalla perfetta miscela dalla quale nessun ingrediente deve emergere e i sapori devono essere tutti distinguibili e riconoscibili. (Candida Sulpizi)

TERAMO

FUNGI PORCINI A VOLONTÀ

Accurata organizzazione della giornata da parte del Delegato Roberto Ripani, con la preziosa collaborazione del Simposiarca Luciano Rasola e alla presenza di Giorgia Di Sabatino, giovane autrice del libro di cucina *Semplicemente buono*, che, dopo aver ripercorso le tappe della sua carriera, ha aperto un vivace dialogo con il numeroso pubblico che gremito il salone del ristorante.

Il gestore de "Il Rifugio dell'alpino", in località Belvedere di Rocca Santa Maria, a 1100 m di altitudine, aveva predisposto un ricco menu, tutto a base di funghi porcini. Insolite leccornie anche negli *entre-mets* con cappelle di porcini al forno, in attesa dell'agnello arrosto con le patate, il piatto di "resistenza" che ha chiuso la



serie di pietanze calde. Fresche insalate, insaporite da lamelle di porcini crudi, e infine il dessert, anch'esso insolita creazione della brava cuoca Claudia, realizzato senza l'ausilio di uova e al sapore di freschissimi funghi porcini crudi e cacao.

Un menu di questo genere ha stimolato curiosità e interesse tra gli Accademici; di conseguenza, alcuni esperti locali sono intervenuti fornendo delucidazioni sull'economia del territorio, sulla storia della cucina povera all'origine dell'attuale situazione gastronomica e sugli inaspettati sviluppi con richiami a cuochi raffinati ed esperti produttori del territorio.

A fine colazione, gustando liquori alle svariate erbe selvatiche, Accademici e ospiti hanno concluso la manifestazione con applausi al Delegato, al Simposiarca e a tutti i membri del Direttivo che hanno segnalato che quella colazione in montagna, pretesto anche per i tanti stimoli culturali, sarebbe stata occasione difficile da dimenticare. La vivace occasione ha stimolato l'interesse e la curiosità di alcuni ospiti, che hanno manifestato il piacere di essere presenti alle prossime riunioni conviviali accademiche. (Berardo Zocaro)

MOLISE

ISERNIA

INCONTRI DI CULTURA GASTRONOMICA IN CUCINA

Ritenendo necessario fare delle riunioni conviviali occasione di conversazione su argomenti legati all'origine della cucina del territorio, alla necessità di mantenerla costante nella sua validità e importanza, la Delegazione ha deciso di portare l'approfondimento delle ricette in una serie di "Incontri in cucina di cultura gastronomica" dove le tematiche vengano

trattate, discusse ed elaborate nonché realizzate sotto la guida di chi ne conosce i segreti. Persone che ancora abitualmente fanno della cucina tipica molisana il loro quotidiano in ambito familiare.

Ai sei incontri, previsti da maggio a dicembre, interverranno persone di esperienza (le cuoche) e maestri di cucina per trattare le pietanze nel loro divenire, fino alla preparazione attuale e le possibili varianti innovative, per avvicinarle ad un gusto più moderno, con lo scopo, per il maestro di cucina, di introdurle nelle proposte del menu del proprio ristorante.

Alla fine di ogni incontro, uno o più esperti (sommelier, gastronomi, etc.) spiegheranno come giudicare il valore di un piatto, (spogliandosi dal gusto personale che spesso altera i giudizi), la combinazione dei piatti e i vini che meglio accompagnano le singole pietanze.

Il fine dell'iniziativa è quello di recuperare i piatti della tradizione che possono scomparire, nonché di alcuni condimenti, e di riportare sulle tavole familiari i piatti locali, ma anche di dare agli stessi una veste contemporanea, più accattivante, in modo da invogliare i ristoratori a proporre nei loro menu quei piatti "antichi" che sono il legame tra passato e presente, ossia la nostra identità. Le tematiche ri-

guarderanno: baccalà, ortaggi e legumi, pasta, polente, condimenti, salse e sughi, dolci e cioccolata.

SICILIA

SIRACUSA

TORTE CASALINGHE DA FORNO

Il successo della prima edizione della "Gara dei dolci" di Federcasalinghe è stato il miglior presupposto per indire la seconda edizione. L'evento, molto partecipato, ha avuto luogo presso un noto ristorante siracusano, dove le concorrenti hanno ricevuto il benvenuto della Presidentessa regionale Sicilia-Orientale di Federcasalinghe, Iole Bellei Capodicasa, che ha accennato brevemente sull'associazione Federcasalinghe che opera in Italia da 33 anni ed è formata da un gruppo di donne che si impegnano a valorizzare il lavoro femminile in ogni sua espressione. Il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini ha riferito brevemente su taluni aneddoti relativi alla creazione di alcune torte speciali, che coinvolgono personaggi storici, fra cui: Papa Giovanni Paolo II (estimatore della torta di amaretti), San Giovanni Bosco (goloso di torta millefoglie), la regina triste

del Regno delle due Sicilie, Maria Cristina di Savoia (che sorrise solamente assaggiando la pastiera napoletana), Dino Villani, uomo di cultura e di rara sensibilità artistica (il quale varò il grande progetto della colomba pasquale), Giovanni Allevi, geniale compositore ed esecutore di concerti per solo piano, che ha dichiarato: "Mi rilassa mangiare una fetta di torta al cioccolato poco prima di esibirmi". Parafrasando, infine, Tamburini ha così concluso, riscuotendo dall'uditório apprezzamento, attenzione e simpatia: "La vita può essere considerata come la ricetta per una torta. Se si usano i soliti ingredienti, nella sequenza prevista, si confezionerà la torta già sapendo che gusto avrà; gli altri ne assaggeranno una fetta, forse si complimenteranno, ma presto la dimenticheranno. Bisogna aggiungere, sempre, un pizzico di originalità e di creatività, in ogni ricetta, come nella vita, per far in modo che essa rimanga persistente nel tempo: nei ricordi e nelle emozioni". La seconda edizione dell'evento ha limitato il tema alle "Torte casalinghe da forno": 10 le partecipanti che hanno realizzato altrettante torte. Quindi ha operato la speciale giuria, formata dal Presidente Tamburini, dai componenti del "Club del Fornello" di Siracusa, la professoressa Franca Mandanici e il professor Francesco Fichera dell'I.P.S.A. "Federico II di Svevia" di Siracusa, valutando l'estetica, le caratteristiche organolettiche e il gusto dei manufatti dolciari. Al termine, dopo la degustazione delle torte artigianali realizzate dalle concorrenti, anche ripercorrendo le antiche ricette di famiglia e del territorio, Tamburini ha consegnato alla signora Capodicasa una targa speciale "Per l'attività di ricerca, conoscenza e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale ed enogastronomico di Siracusa". (Angelo Tamburini)





PIEMONTE

ALESSANDRIA

29 marzo 2015

Ristorante "La Fermata" della famiglia Aiachini, in cucina Riccardo Aiachini. ●Via Bolla 2, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎0131/617508, fax 0131/61750; info@lafermata.it, www.lafermata-al.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto con purea di carciofi, uovo a 62° e spuma di parmigiano; ravioli al plin di carne e borragine; costolette di capretto impanate su purea di patate; cosciotto di agnello in casseruola con acciughe, salvia e vino bianco; sorbetto di fragole con crema fresca di pecora, meringhe e germogli; colomba tradizionale.

I vini in tavola: Mimosa Sauvignon 2013 (Colle Manora); Camp du Rouss Barbera 2011 (fratelli Coppo); Moscato di Strevi (Marenco).

Commenti: Un bel gruppo di Accademici si è riunito per gli auguri pasquali in un ristorante-relais, oasi di tranquillità, ricavato da una estesa ristrutturazione della Cascina Bolla che risale al XVI secolo. La famiglia Aiachino ora lo gestisce con grande maestria: lo chef Riccardo ha delizia-

to gli Accademici con la sua interpretazione di piatti tradizionali, come il capretto e l'agnello che hanno creato l'atmosfera dei pranzi pasquali di buona memoria, sia pure con un tocco di rivisitazione. Gradita la presenza dei ravioli al plin, con il gusto delicato della borragine, e lo straordinario antipasto a base di carciofi in purea e l'uovo a lenta cottura. Il Delegato ha poi fatto dono, alle signore, di un uovo pasquale di cioccolato.

ASTI

26 marzo 2015

Ristorante "Agriturismo Cascina Rosengana" di Stefania Vigna. ●Via Liprandi 50, Cocconato (Asti); ☎0141/907857, fax 0141/907914; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,25; prezzo 35 €.

Le vivande servite: cacciatore con burro aromatizzato alle erbe; nidi di caprino al miele di tiglio; bonbon di patate con semi di papavero su crema di porri; agnolotti del "plin" al sugo d'arrosto; "tjarin" con ragù di coniglio; filetto di maiale lardellato, impanato e cotto al forno; carote e patate in padella; zabaione caldo con biscottini.

I vini in tavola: Relais Blanc, Piemonte Doc Sauvignon; Libera, Barbera d'Asti; Moscato d'Asti Doc (tutti Bava).

Commenti: Dopo la Consulta e l'aperitivo nelle cantine, gli Accademici si sono trasferiti per cenare in questo locale citato sulla guida delle "Buone tavole". Favorevolissimo il primo impatto con i menu sui tavoli che recitano non solo le vivande, ma anche gli ingredienti e la loro provenienza: ottima trovata! Strepitoso il burro alle erbe che accompagnava i cacciatorini e che, per qualche minu-

to, ha fatto dimenticare l'esistenza del colesterolo! Gustosi i bonbon di patate. Migliorabili gli agnolotti, ottimi i "tjarin" con un morbido ragù di coniglio. Interessante il maialino, soprattutto per l'insolita panure. Buoni i vini, servizio accurato. È un locale che soddisfa sempre perché si ritrovano la territorialità e la tradizione seppur contraddistinta da una intelligente vena innovativa.

CIRIÈ

19 marzo 2015

Ristorante "Torte e Dintorni" di Laura Baima. ●Via San Maurizio 10, Ciriè (Torino); ☎011/9214116; coperti 40/50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo 40 €.

Le vivande servite: variazione sulla carne cruda di fassone al coltello; tarte tatin con cipolla piatlina bionda di Andezeno; tartrà con salsa rossa; maltagliati con ragù di coniglio grigio di Carmagnola; stracotto di vitello con timballo di mais biancoperla; zabaione e amaretti; caffè con paste di meliga di antichi mais piemontesi.

I vini in tavola: Erbaluce Doc (Tenuta Caretto); Grignolino Doc (Marengo).

Commenti: È stato piacevole ritornare nel ristorante dei coniugi Baima, oggi condotto con attenta e cortese professionalità dalla figlia Laura, nell'accogliente villetta liberty, restaurata con gusto e arredata con mobili d'epoca. Argomento della serata erano i "prodotti del paniere" della provincia di Torino, che sono stati ricercati e preparati con accuratezza e voluta semplicità, che solo una lunga tradizione di buona e onesta ristorazione sa dare. Qualità delle materie prime, unita alla freschezza e leggerezza della preparazione costituiscono la caratteristica principale della cucina di Laura che, oltre a proporre piatti del territorio e casalinghe torte dolci e salate per un veloce spuntino, è titolare di un'aprezzata scuola di cucina.

CUNEO-SALUZZO

20 marzo 2015

Ristorante "Osteria Nuova" di Rosminia Cravero, in cucina Gabriella Avagnina e Maria Graziella Candela. ●Piazza Carleveri 2, Rocca de' Baldi - Frazione Carleveri (Cuneo); ☎0174/587114, anche fax, cell. 320/6615848; trattoriaosterianuova@hotmail.it; coperti 80. ●Par-

cheggio incustodito; ferie settimana di Capodanno e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,76; prezzo 40 €.

Le vivande servite: affettati misti; fritto misto salato; sorbetto al limone; fritto misto dolce.

I vini in tavola: Brut (Cocchi); Barbera d'Asti Doc L'Avvocata (Coppo); Barbera Piemonte Viva (Bava); Langhe Favorita Doc (Cascina Chicco).

Commenti: Serata dedicata a un piatto tipico piemontese, di origini antichissime, legate alla tradizione popolare: il fritto misto alla piemontese. La sua nascita si deve al rito della macellazione del maiale e alla necessità di non sprecare nulla. Le ricette più antiche prevedono soprattutto frattaglie ma, nel corso del tempo, si sono aggiunti nuovi ingredienti dolci e salati. In questa trattoria, che dal 1909 è proprietà della stessa famiglia, gli Accademici hanno gustato 15 portate di fritto misto salato e 9 portate di fritto misto dolce. Il fritto viene cotto in una padella di ferro, l'olio di frittura viene cambiato quasi ad ogni portata: il risultato è che, nonostante sia un piatto "impegnativo", risulta di facile digestione. Ottimi i vini. Moltissimi complimenti ha ricevuto la cuoca, signora Graziella, che da sempre cucina il fritto.

NOVARA

25 marzo 2015

Ristorante "Bocciofila" di Giancarlo Buscini. ●Viale Don Minzoni 40, Borgomanero (Novara); ☎0322/82293; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 4 al 20 ottobre e la settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: salumi del territorio, sottoli e sottacet, gamberi con carciofi e insalata di mare; gran soufflé di carciofi; sella di vitello alla principe Orloff con patate novelle; torta "Borgomanero".

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Santa Margherita); Roero Arneis Docg (Cantina Vinchio e Vaglio Serra); Barbera Lavignone (Pico Maccario); Moscato d'Asti Docg (F.lli Bianco, Nizza Monferrato).

Commenti: Una gradevole e inaspettata sorpresa è stata riservata agli Accademici dal Simposiarca Piero Spaini, in un locale che evoca colazioni "sportive" piuttosto che i piatti dell'alta cucina di un tempo.





PIEMONTE segue

Proprio questi ultimi, invece, sono stati proposti e realizzati dal patron Giancarlo Rebuscini, forte di un *curtus honorum* vissuto nelle cucine di grandi hotel. Ambienti in cui i soufflé erano il vanto e il blasono di artisti che si cimentavano in veri e propri capi d'opera, come la sella alla Orloff che esige capacità di scelta dei prodotti e dei tempi di cottura, magistralità nella ricomposizione scenografica del tutto, in un tripudio di salse squisite, saporose ma leggere. Tutto ciò è quanto ha riservato l'esperienza, la serietà e l'impegno di un vero talento dell'arte culinaria. Un cuoco d'altri tempi che ha scelto, per la realtà quotidiana, una cucina onesta, semplice ed economica, ma che, quando vuole, sa sornionamente stupire con la passione e il talento dello chef d'alto rango quale è.

PINEROLO
10 aprile 2015

Ristorante "Taverna degli Acaja" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino 106, Pinerolo (Torino); ☎0121/794727, anche fax; acaja@tavernadegliacaja.it, www.tavernadegliacaja.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° all'8 gennaio e tre settimane in estate, variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; uovo colante su asparagi, fonduta di comté; risotto con scampi, rosmarino e limone della costiera; agnello sambucano con suo ristretto; ananas, cioccolato bianco, papaja.

I vini in tavola: Brut Veltliner 2013 (Manni Nossing); Rosso di Montalcino 2011 (Mastrojanni); Eiswein (Krache).

Commenti: Da alcuni anni, la caratteristica di questo ormai storico ristorante del centro è rappresentata dal costante e significativo miglioramento. A gestire la taverna, due giovani di solida esperienza e di provata professionalità, che hanno presentato piatti caratterizzati da una semplicità solo apparente, in realtà frutto di un lavoro serio e accurato. Un occhio di riguardo è stato riservato alla stagione, con gli asparagi e l'agnello, piatto tipico del periodo pasquale. Degna di nota la cantina, con etichette molti interessanti provenienti da altre regioni (e da altri Stati). La riunione conviviale, alla quale hanno

partecipato solo gli Accademici per rendere possibile un confronto sui temi dell'Accademia (Simposiarca Marco Brighenti), ha, quindi, riscontrato un buon successo.

TORINO LINGOTTO
31 marzo 2015

Ristorante "Locanda del Lupo" di Lucia Ariotto. ●Piazza Bollani 14, Rivoli (Torino); ☎011/9336564, cell. 340/4778060; loclupo@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grissini fritti con lonzardo e frittatine con erbe di vigna; fassona al coltello, robiola ai tre latte, miele d'acacia; patata di Novalesa, peperone quadrato di Asti alla fiamma con filetto di acciuga ligure dissalata; agnolotti alle tre carni serviti al tovagliolo; ossobuco in umido con polentine grigliate; zabaione caldo in "bastarda di rame" e biscottini.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Val d'Oca); Verduno Pelaverga (Cadia); Barbera d'Asti superiore (F.lli Coppo); Passito di Rouchè (Terre dei Ruggeri).

Commenti: Riunione conviviale della cultura per la cucina della tradizione, introdotta dalla Delegata Paoletta Picco, con gli auguri di Buona Pasqua del Presidente Giovanni Balarini. Menu visionato dalla stessa Delegata, col Simposiarca Sergio Bonziglia. Servizio in tavola di Mario Lupano, anche guida per le oltre 500 etichette della propria locanda-enoteca, gestita con la consorte Lucia Ariotto in cucina. La carne cruda era una "battuta di fassona", abbinata con Verduno Pelaverga, vino di nicchia quasi estintosi e resuscitato nelle Langhe nei passati anni Settanta.



Gli agnolotti, c'è chi li ha gustati anche solo con velo di parmigiano, ma potevano essere passati nella coppa del brodo servita a parte o anche, come nella tradizione contadina dei luoghi, in quella del vino; come l'ossobuco, gli agnolotti erano abbinati ad una Barbera, distintasi per i profumi. Dalla bastarda di rame in cui era stato montato col Marsala, è stato poi servito lo zabaione, probabilmente di origine torinese.



LIGURIA

GENOVA
26 marzo 2015

Ristorante "Le terrazze del Ducale" di Carola Roberti. ●Piazza Matteotti 8, Genova; ☎010/588600, fax 010/588040; info@leterrazzedelducale.com, www.leterrazzedelducale.com; coperti 60-80. ●Parcheggio comodo a pagamento; ferie mai. ●Valutazione 6,69; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calice di benvenuto con acciughe fritte; gamberoni dorati al sesamo su schiacciata di patate; taglierini neri al ragù di triglia; pesce al forno con patate e carciofi; piccola meringa arricchita.

I vini in tavola: Vermentino Deperi di Ranzo (Imperia); Ormeasco (Lorenzo Ramò, Pornassio).

Commenti: Il locale si trova sulla terrazza del palazzo degli antichi Dogi genovesi, con una superba vista sulla Torre Grimaldina, unica testi-



monianza dell'edificio del XV secolo. Numerosi gli Accademici e i loro ospiti che hanno con entusiasmo gustato l'eccezionale frittura delle accattivanti alici, accompagnate dalle bollicine di più di un calice. Più composito l'apprezzamento delle successive portate: superbi i gamberoni al profumo del sesamo; più tradizionali e non particolarmente "audaci", essendo il locale rinomato per la cucina del pesce, i tagliolini neri e il pesce al forno. Nella norma anche il dolce. Ottimi i vini, bene abbinati. Originale la struttura dell'ambiente, che si presenta con la parte superiore simile ad un proscenio circolare, intorno ad un piano inferiore simile ad una platea.

GENOVA EST
25 marzo 2015

Ristorante "La Pineta" delle famiglie Gardella e Isola. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802772, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana di febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 45 €.

Le vivande servite: tartare di manza cabannina all'olio nuovo; ravioli di erbette di campo con carne bianca, pinoli e carciofi; tagliata di fassona piemontese alla brace con mescolanza e schegge di ricotta "sarazzu"; vitella di latte all'uccelletto con carciofi; tortino di farina di nocciole alle mele renette con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Chianti biologico dei Colli Senesi (Salcheto).

Commenti: È una moda il "chilometro zero", ma ben venga quando serve a recuperare una razza di bovini che avrebbe potuto rischiare l'estinzione, la "cabannina" autoctona dell'Appennino dell'entroterra di Chiavari, peraltro dalle carni gustosissime. Lo chef Fulvio Gardella la propone in tartare, leggermente condita con olio nuovo, e il risultato è veramente eccezionale. Altrettanto gustosi i due piatti serviti come secondo. Questo locale è specializzato



in pietanze di carne e lo si vince anche dall'ottimo accompagnamento di carne bianca con pinoli e carciofi che ha reso ancor più squisiti gli apprezzatissimi ravioli di magro. Una cena perfetta, terminata con un dessert eccellente. Adeguata la scelta del vino che, in omaggio alle attuali tendenze, è classificato biologico.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

25 marzo 2015

Ristorante "La tana del gufo" di Matteo Guetta. ●Via Corte Ferrarini 2, Lonato del Garda (Brescia); ☎030/9919900, cell. 338/2434373; www.latanadelgufo.it; coperti 200. ●Parcheggio privato. ●Valutazione 7,6; prezzo 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuore di mamma romanesca con ricotta di pecora e gherigli di noce in abbinamento con birra Pils Forst; pappardelle al ragù di lepore in abbinamento con birra Kronen Forst; lombata di maiale marinata nella birra ambrata e brastata a bassa temperatura, con purea di patate e mistanza con erbetto aromatiche in abbinamento con birra Heller Bock Forst; sinfonia in verde (formaggi erborinati); birramisti abbinati a birra Sixtus Forst; "ciottoli" delle colline moreniche.

Commenti: Serata piacevolissima, organizzata in collaborazione col birificio Forst di Merano e condotta egregiamente dal signor Paolo Stoppelli, responsabile vendite per la Lombardia. Il tema della serata era la birra e i suoi possibili abbinamenti gastronomici. Tale tema è stato svolto in maniera impeccabile con la presentazione dei piatti, illustrati dal direttore di sala Stefano, i quali venivano abbinati a tipologie di birra via via diverse, accostamenti sapientemente commentati da Stoppelli. L'insolito accoppiamento tra piatti e birre è stato molto apprezzato dai commensali che hanno potuto valutare potenzialità di questa bevanda, spesso sottovalutate, di reggere un intero pasto, dall'antipasto al dolce.

ALTO MILANESE

31 marzo 2015

Ristorante "Oca Giuliva" di Emanuele Bellan, in cucina Emanuele Bellan. ●Via Cottolengo 4, Pogliano Milanese (Milano); ☎02/93549106; bellan66@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di fiori ed erbe con uovo in camicia allo zafferano; risotto alla camomilla con crocchette di gamberi; magatello di vitello marinato alla lavanda, rucola e parmigiano con salsa al basilico; sbrisolona alla farina di mais, zabaione al fragolino e sorbetto ai fiori di sambuco.

I vini in tavola: Lirycus - Rosso Picerno Doc (Cantina Colonnara SCA); Ortrugo frizzante dei Colli Piacentini Doc (Cantina di Vicobarone); Moscato vivace Oltrepò pavese.

Commenti: Ristorante ben noto agli Accademici che si sono affidati, con adeguato riscontro, alle capacità dello chef e patron Lele, per realizzare una cena allestita con singolari prodotti stagionali: i fiori! La primavera, che porta allegria e gioia e sdogana dai freddi invernali, mette nei prati tanti fiori che portati in tavola servono non solo per decorare ma, se sapientemente usati, appagano oltre alla vista anche il palato. Con garbo e maestria lo chef ha offerto ai commensali un crescendo di sapori, partendo da quelli quasi neutri con i fiori di campo nell'antipasto per passare alla camomilla nel primo e a un deciso mix di lavanda, rucola e basilico nel secondo. Raramente le riunioni conviviali sono scerve da sfumature critiche ma, nell'occasione, l'applauso che ha accolto lo chef, a fine cena, ha coralmente sottolineato le sue capacità. Inoltre il Delegato ha predisposto un piccolo vademecum di ricette floreali che è stato distribuito, in copia numerata e firmata.

BERGAMO

9 aprile 2015

Ristorante "Hostaria del Vapore" di Paolo Berzi. ●Via Alessandro Manzoni 2, Carobbio degli Angeli (Bergamo); ☎035/953401; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: stuzzichini vari; tortellini di pasta fresca in brodo;

lesso misto con salsa verde; purè di patate; spinaci e mostarda; torta al cucchiaino farcita.

I vini in tavola: Prosecco; Lambrusco (Rinaldini); Valcalepio.

Commenti: Un'antica torre del 1400 dove, dal 1830, si fermava il tram a vapore della linea Bergamo-Sarnico. Interni con soffitti a volta e muri in pietra. Una trattoria da oltre un secolo e mezzo sempre condotta dalla stessa famiglia per sette generazioni, che ha avuto di recente la nomina a "locale storico". In cucina uno chef d'eccezione; ai tavoli una gentile e bella signora e un figlio, Stefano, sommelier e degustatore nonché abile pasticciere. Le specialità: pasta fresca, carne, e magnifici dolci a costi decisamente accettabili. Tanta gentilezza e professionalità indiscutibile. Tra le pietanze, un lesso misto talmente ricco e vario da lasciare, alla fine, dispiaciuti nel non essere riusciti a gustare tutte le varietà, poiché c'era di tutto. Anche stavolta, sono intervenuti quasi tutti gli Accademici con le loro signore. Apprezzamenti positivi da parte di tutti e lodi per la scelta di questo locale ignoto ai più.

LARIANA

26 marzo 2015

Ristorante "Cantuccio", in cucina Mauro Elli. ●Via Dante 32, Albavilla (Como); ☎031/628736, anche fax; cantuccio@mauroelli.com, www.mauroelli.com; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccole frivolezze salate (cuculli, tartelletta, polpettine), baccalà mantecato, crema di

piselli, stoccafisso e burrata di Andria; risotto con baccalà leggermente affumicato e pomodorini canditi; filetto di baccalà cotto al forno con lamelle di patate e carciofi in salsa e fritti; mitizza con salsa rusumada; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta brut Bredasole; Soave Adami; Moscato d'Asti (F. Ili Bera).

Commenti: Discostandosi dalla tradizione, la Delegazione ha preferito evitare la classica riunione conviviale pasquale, dedicando la propria attenzione al re delle tavole quaresimali. E allora: "baccalà, tutto baccalà, fortissimamente baccalà". Una cena basata esclusivamente sul merluzzo (il "baccalà" secondo la tradizione veneta). Eccellente, come sempre, l'ospitalità del "Cantuccio"; entusiastica e curiosa la collaborazione di Mauro Elli, padrone di casa e giovane cuoco di antica sapienza. Apprezzati, in particolare, la crema di piselli, stoccafisso e burrata di Andria (una tavolozza di colori accompagnata da una splendida assonanza di sapori) e il filetto di baccalà al forno con salsa di carciofi, accompagnato da carciofi fritti. Per terminare con la cucina quaresimale, la "mitizza" (una creazione dello chef nata dal matrimonio fra la cotizza e la miascia, dolci poveri del Lario) accompagnata da salsa rusumada.

LODI

20 marzo 2015

Ristorante "Caffè Letterario" di Claudio Vigentini. ●Via Fanfulla 3, Lodi (Lodi); ☎339/7792184; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.





LOMBARDIA segue



Le vivande servite: l'eccellenza e il trionfo del porco (Giulio Cesare Croce); polpette, fritte e in umido (Giovanni Rajboni); risotto alla milanese (Carlo Emilio Gadda); bistecca (Giuseppe Prezzolini); patate arrosto; pera cotta (Ennio Flaiano); cantuccini.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Rivalta); Chianti riserva 2008 (Lavacchio); Zibibbo (Mothia).

Commenti: Suggestiva ambientazione in una sala a colonne, purtroppo con pessima acustica, di questo ristorante annesso alla biblioteca cittadina. Locale a gestione giovane, con frequenti manifestazioni legate ai libri. Menu improntato a piatti celebrati in opere letterarie, delle quali l'Accademico Fiore Uliana ha letto i brani salienti. Salumi non a livello del "trionfo del porco", più che dignitose le polpette. Molto buono il gusto del risotto, purtroppo penalizzato da una cottura troppo al dente. Ben preparata la bistecca fiorentina, purtroppo servita un po' fredda, tagliata a fettine, e mal supportata dalle patate, fredde anch'esse. Discreta la pera cotta con fonduta al cioccolato, oggetto di discussione su quale fosse la varietà più indicata per la preparazione.

MONZA E BRIANZA
19 marzo 2015

Ristorante "Derby Grill Hotel de la Ville" di Luigi e Arcangelo Nardi. ●Viale Regina Margherita 15, Monza (Monza e Brianza); ☎039/39421, fax 039/367647; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 60 €.

Le vivande servite: cous cous di cavolfiore con ortaggi freschi, agrumi e spezie; riso Carnaroli riserva San Massimo con fichi all'agro, animelle di vitello e grue di cacao; lombo di coniglio con pancetta, rosmarino e prugne; purea di patate alla provola

affumicata, porro alla brace, rape al burro sapido; sfera con cioccolato bianco, Opalys e lime su crumble di mandorle e fiocchi di peperoncino; composta tiepida ai frutti rossi.

I vini in tavola: Vermentino Villa Solais 2014 (Santadi); Ceregio 2013 (Zerbina).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cultura, con la brillante presentazione del volumetto - uscito nelle librerie proprio il 19 marzo - *Arcimbollo, gustose passioni* da parte dell'autrice Ketty Magni. Dulcis in fundo, un'interessante presentazione del Museo del legno di Cantù da parte dell'ideatore e proprietario Maurizio Riva, presente all'Expo. Ottima la sequenza delle portate, eseguite con sapienza, creatività e utilizzo di materie prime di eccellenza. Qualche perplessità ha suscitato il cous cous di cavolfiore, senza la semola di grano duro, e "troppo delicato" come sapore. Plauso al riso Carnaroli riserva San Massimo, cui lo chef è arrivato dopo un'attenta ricerca e selezione. La sfera croccante con mousse di cioccolato bianco ha affascinato gli Accademici, che l'hanno definito "opera d'arte". Ben venga la stella Michelin a coronare tanta infaticabile professionalità.

PAVIA
9 aprile 2015

Ristorante "Antica Osteria del Previ" di Renzo e Alba De Felici. ●Via Milazzo 65, Pavia; ☎0382/26203, fax 0832/531927, cell. 348/7131066; info@anticaosteriadelprevi.it, www.anticaosteriadelprevi.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 27 dicembre al 5 gennaio e dal 3 al 30 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo 30 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi di maiale e d'oca, trota in carpione, verdure in

agrodolce; risotto con asparagi e rapsadura; ganascino di vitello con purea di patate; zabaione con biscottini caserecci; Nocino della casa.

I vini in tavola: Pinot nero vinificato in rosso (Travaglino); Riesling Renano (Anteo).

Commenti: La riunione conviviale, nel corso della quale il Coordinatore Lombardia Ovest, Dino Betti van der Noot, ha formalmente presieduto l'insediamento del nuovo Delegato Giuseppe Rossetti, si è svolta in una delle storiche trattorie di Borgo Ticino, situata sulla riva destra del fiume. Questo ristorante, che conta più di centocinquanta anni di vita, gode meritata fama per i piatti classici della tradizione pavese. La qualità più apprezzata dai numerosi commensali è stata quella di aver saputo proporre una cucina popolare e al tempo stesso raffinata. Elegante la presentazione dei piatti. Valga per tutti il risotto agli asparagi con la rapsadura di formaggio grana che si apriva sopra come un fiore.

VALLECAMONICA
19 marzo 2015

Ristorante "Osteria Contini" di Federica Savio, in cucina Diego Capitanio. ●Via Contini 12, Angolo Terme frazione Terzano (Brescia); ☎0364/548910, cell. 349/4104570; saviofederica@alice.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,82; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di zucca con chicca di pestum; insalatina di baccalà, gazpacho, ricottina di Angolo, bacon croccante; riso Vialone nano agli aghi di pino, burrata campana, ristretto di bruna alpina; guancialino di vitello cotto nel fieno a bassa temperatura con polentina camuna e marmellata di cipolle rosse di Tropea; tagliatelle del "consorzio della castagna", zuppa di verdura, gelato all'olio d'oliva.

I vini in tavola: Clamor brut rosé (Podere Cavaga); Rosa dei Frati (Cà dei Frati); Sauvignon 2012 (Jermann); Teroldego 2012 (Foradori); Clamor brut (Podere Cavaga).

Commenti: Locale sito in una frazione del comune di Angolo Terme; ambiente elegante e raffinato. Lo chef Diego Capitanio sperimenta nuovi abbinamenti e sapori che stupiscono gli Accademici per la loro ricercatez-

za. Riesce con alimenti semplici, quali gli aghi di pino, a confezionare dei prodotti di alta qualità e a stimolare il palato. Ottimi gli ingredienti utilizzati e una menzione particolare al dolce che, nonostante abbia ricevuto pareri discordanti, rappresenta una creazione innovativa da apprezzare.

**VIGEVANO
E DELLA LIGELLINA
NOVARA
VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE**
19 marzo 2015

Ristorante "Villa Sant'Espedito" di Francesco Pasquino. ●Strada per Cerretto 660, Mortara (Pavia); ☎0384/99904, fax 0384/294777, santespedito@santespedito.it; coperti: 85. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e 15 giorni a dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto d'oca affumicato alle erbe con olio d'oliva e aceto balsamico; misto di frittatine di uova d'oca; nido primavera; pappardelle all'uovo con ragù di magro e fegatini d'oca; bocconcini d'oca brasati al Barolo con patate cotte nel grasso d'oca; ochine di Mortara con zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Brut rosé di Pinot nero Doc 2011; Gutturino classico superiore Doc 2013; Malvasia di Candia rosa frizzante Doc 2013 (tutti dell'azienda Montesissa, Carpeneto Piacentino).

Commenti: Riunione conviviale per il mese della cultura. È stata una cena primaverile dedicata all'oca, tema che lo chef ha svolto con bravura. Buoni il petto d'oca affumicato e il nido primavera. Un ricordo particolare per i bocconcini d'oca brasati al Barolo, e per un dolce classico di Mortara accompagnato da un deli-





zioso zabaione. Buoni i vini e il servizio. La serata è stata conclusa dal professor Dario Casati, Presidente della sezione di Nord Ovest dell'Accademia dei Georgofili, con un intervento su "Agricoltura e cibo". La relazione è stata raccolta in un opuscolo con illustrato, in copertina, il "Vesuvio di rigatoni", ricetta di Alfonso Iaccarino ben interpretata dal pittore vigevanese Cesare Giardini.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

29 marzo 2015

Ristorante "Antico Orso Grigio" di Fabio Decarli. ●Via degli Orti 19, Trento; ☎0461/984400, fax 0461/222692; info@orsogrigitrento.com; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,81; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo con babà rustico; tarassaco con lardo; rufioi; capretto con asparagi; tiramisù all'ananas; marasche con la grappa; dolcetti della casa.

I vini in tavola: Spumante Ferrari Trento Doc; Castel Bianco S. Michele; Marzemino de Tacal.

Commenti: Il ristorante è noto per la cura e l'attenzione alla cucina locale. La materia prima è rigorosamente dei dintorni. I piatti non hanno riservato sorprese: erano proprio quelli che gli Accademici si aspettavano. Il Simposiarca Vittorio Falzolgher, con l'esperta consulenza del Delegato e le consolidate proposte del titolare, ha predisposto un menu classico, quello che si può gustare ogni giorno, come i famosi "rufioi", saporito piatto contadino. Il gradito aperitivo con stuzzicante entratina, ha subito animato l'atmosfera. Tutti i piatti rappresentano la continuità di cibi tradizionali, autentici punti di forza del ristorante, a cominciare dall'eccellenza del tarassaco con lardo, alla vera specialità, i "rufioi", particolari tortelli con ripieno di verza. Seguiva uno squisito capretto con asparagi. Molto apprezzato l'abbinamento dei vini.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

29 marzo 2015

Ristorante "Trattoria da Ciliotta-Lolli" di Eleonora Roffaré. ●Via Gioan di Limana 88, Limana (Belluno); ☎0437/967089, fax 0437/926599. ●Parcheggio incustodito; ferie 1°-8 gennaio e 1°-10 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,22; prezzo 35 €.

Le vivande servite: antipasto fantasia; agnolotti con "radicio da prà"; capretto al forno con polenta; funghi barboni, patate arrosto ed erbe selvatiche; semifreddo; focaccia.

I vini in tavola: Nosiola 2013 (Cantina La-Vis); Cabernet Sauvignon 2011 Doc (Cantina Zonta di Breganze); Zibibbo Igt.

Commenti: Incontro conviviale molto ben riuscito, organizzato dalle Simposiarche Antonia Dalla Bernardina e Rosanna De Menech, che hanno voluto festeggiare il pranzo di Pasqua con Accademici e amici in un ambiente rustico e famigliare. Il pranzo è stato reso più interessante anche dalla disquisizione sull'argomento dell'agnello pasquale in tema religioso, rapportato a diverse dottrine spirituali, da parte del Delegato. L'Accademico onorario Francesco Piero Franchi ha voluto donare a tutti gli Accademici un prezioso volumetto sulla "birra nell'antichità" molto gradito. Menu dedicato al capretto, piatto tradizionale di Pasqua. Ottima la cucina che, pur mantenendo i canoni classici, ha saputo esaltare i sapori del capretto. Gli agnolotti sono stati particolarmente graditi da tutti i commensali. Gli abbinamenti dei vini sono stati ben studiati.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

27 marzo 2015

Ristorante "da Nadae" di Gabriella e Mariuccia Borsetto. ●Via Garibaldi 371, Località Canale, Villadose (Rovigo); ☎0425/476082; trattoriadanadae@live.it, www.trattoriadanadae.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in gennaio e 15 giorni in

agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato con crostini; baccalà in "fratona"; risotto di baccalà; baccalà in rosso con polenta tenera; sorbetto al limone; baccalà arrosto in rotolo con polenta abbrustolita; misticanza di stagione; "brazadela"; torta di mele.

I vini in tavola: Prosecco (Venturini); vini della casa: Chardonnay, Malbec, Fragolino.

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura e alla civiltà della tavola è stata impostata sul tema del baccalà, dagli aspetti storici a quelli gastronomici, con particolare riguardo a quelli tipici del territorio. È stato scelto questo locale, ben conosciuto, in cui le preparazioni a base di baccalà sono sempre tenute in grande considerazione e, come confermato anche in questa occasione, con risultati di notevole livello dal punto di vista del gusto e della fedeltà alla tradizione. La cena ha ricevuto giudizi altissimi dai numerosi Accademici e ospiti, con punte di particolare gradimento per il baccalà in "fratona", pressoché perfetto, e per il risotto, saporito e delicato al tempo stesso. Qualche discussione accademica e alcune divergenze nel giudizio ha provocato il baccalà in rotolo che, peraltro, è uno dei piatti simbolo di questo locale.

TREVISO

28 marzo 2015

Ristorante "Verdegaio" di Rosa Gramaccioni, in cucina Igor Sari. ●Via Barriera 20, Susegana (Treviso); ☎0438/450457; info@ristoranteverdegaio.it, www.ristoranteverdegaio.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 10 gennaio e 2 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,85; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Diners, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bicchierino di cappon marinato; praline di formaggio Rhum e pistacchio; finger-soufflé salati; cappellino di pasta brisé con spuma d'uovo e intreccio di asparagi, fiore di quaglia e ricotta di pecora; cosciotto di maialino cotto a bassa temperatura sottovuoto con coriandoli di gelée alla birra; sfera di cioccolato con spuma di fragole e vino Raboso.

I vini in tavola: Prosecco frizzante Verdegaio Docg (Cantina S. Giuseppe, San Pietro di Feletto); Cabernet Sauvignon Igt; Raboso passito Igt (entrambi Tenuta Bonotto delle Tezze, Tezze di Piave).

Commenti: Raramente è successo di veder coniugato il bello col buono come in questa occasione. L'antipasto, la buona rielaborazione del classico "uova e asparagi", è stato nobilitato da una pasta brisé modellata a cappellino con tanto di nastro colorato. Si è continuato con il primo piatto che ha visto una sfoglia finissima di pasta, condita con un ottimo ragù di quaglia e ricotta di pecora, composta in forma di rosa. Altrettanto brillante il dessert dove una sfera di cioccolato viene fusa versandovi del Raboso passito caldo. Buoni e pur sempre "belli", anche se meno spettacolari, gli stuzzichini di benvenuto e il secondo piatto: un ottimo cosciotto di maialino, realizzato con cottura lunga a bassa temperatura, di rara morbidezza e leggerezza. Se a ciò si aggiunge la splendida cornice costituita dalla distesa di vigneti che circondano il casale, restaurato con ottimo gusto, l'esperienza è sicuramente da consigliare.

TREVISO

10 aprile 2015

Ristorante "Al Vecio Morer" di Renato e Roberto Floris, in cucina Roberto Floris. ●Via Grave 2, Cimadolmo (Treviso); ☎0422/743012, cell. 393/9855245; info@alveciomorer.com, www.alveciomorer.com; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 30 dicembre al 7 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: cornetti di frittura; crostini con casatella e carletti; insalatina con code di mazzancolle al vapore e asparagi croccanti in salsa mimosa; spaghetti agli "zotoli"; trancio di ombrina in crosta di sesamo con patatine al rosmarino e spicchi di carciofo trifolato con olive taggiasche; semifreddo allo yogurt e fragole.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc Treviso (Borgo Molino, Roncadelle); Incrocio Manzoni 6.0.13 Igt delle Venezie (Giorgio Cecchetto, Tezze di Piave); Ramandolo (Colmelli, Nimis).

Commenti: Accattivante l'apertura: i crostini erano modesti ma era ben



VENETO segue

gradevole il fritto misto. Interessante l'antipasto consistito in una piacevole rielaborazione della tradizionale preparazione di "vovi e sparasi" (uova e asparagi) abbinata a delle mazzancolle bollite la cui aromaticità ben si sposava con gli asparagi. Per il primo piatto si possono sprecare gli aggettivi: gli "zotoli" (seppiole), rarissimi, erano freschissimi e straordinariamente saporiti: sono stati trattati con molta semplicità esaltandone appieno il sapore (il piatto valeva la cena). Corretto e gradevole il trancio di ombrina al sesamo, più modesti i contorni. Non all'altezza del resto il dessert, decisamente mediocre. Di qualità i vini proposti e correttamente abbinati.

TREVISO-ALTA MARCA
PADOVA
28 marzo 2015

Ristorante "Locanda Baggio" di Nino e Antonella Baggio, in cucina Nino Baggio. ●Via Bassane 1, Asolo (Treviso); ☎0423/529648, fax 0423/520308, info@locandabaggio.it, www.locandabaggio.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a luglio e ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato in vaschetta; fritto di carciofi e asparagi; sopa coada con piccioncino; faraona al forno con salsa pevarada e polenta; elogio al "tiramesù"; focaccia artigianale e biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Andreola); Phigaia 2011 (Serafini & Vidotto); Marzemino Refrontolo Pasito (De Stefani).

Commenti: La riunione conviviale con la Delegazione di Padova è stata incentrata su due piatti classici della tradizione: la "sopa coada", zuppa di pane, formaggio e carne di piccioncino che, presentata come pasticcio integrato da brodo ristretto del volatile, è apparsa perfetta anche ai più esigenti, e la faraona in salsa pevarada, impeccabilmente presentata e con i giusti sapori. A finire, una interpretazione del "tiramesù" per ricordare le prime coppe che venivano offerte a Treviso, negli anni Cinquanta, con i medesimi ingredienti. Nel corso del pranzo, l'intervento della giovane Accademica Elena Piccione che ha sviluppato l'interessante tema: "Nuovi modi di intendere la cucina: numeri, tendenze, novità e opportunità nel mondo del web".



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE
UDINE
13 marzo 2015

Ristorante "Gelindo dei Magredi" di Piero Gelindo Trevisanutto. ●Via Roma 8, Vivaro (Pordenone); ☎0427/97037; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio esterno, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,56; prezzo 40 €.

Le vivande servite: fiocchi di fico, frittatina Magredi, primizie di primavera, schie e guizzi di trota croccanti, crostino con la "renga", polenta con fonduta di formaggio asin e "formai frant"; salmerino alpino marinato su insalata di finocchi, arancia e melagrana; filettino di baccalà, crema di patata e cipolla croccante di Cavasso Nuovo; cosutis con patate e baccalà su letto di porro e trota delle risorgive; stoccafisso con polenta brustulada di mais bianco perla; bavarese all'arancia con arancia candita e caramello.

I vini in tavola: Magraid bianco (I Magredi, San Giorgio della Richinvelda); Friulano 2013 (Quinta della Luna, San Foca); Refosco 2013 (Piera Martellozzo, San Quirino); Merlot 2013 Massarac (Russolo, San Quirino); Moscato rosa (I Magredi, San Giorgio della Richinvelda).

Commenti: Cena di metà Quaresima, organizzata da Massimo Percotto e Giorgio Viel, per le due Delegazioni riunite, accolte da un dovizioso buffet di magro, prima del consueto contributo culturale. Cena servita in una sala allestita con eleganza. Entusiasmo per il salmerino - di allevamento friulano in quota - delicatamente marinato. Non ha certamente sfigurato il filettino di baccalà, accompagnato da anelli di cipolla - la pregiata "rossa" di Cavasso Nuovo - croccanti. Massimo apprezzamento ancora per le "cosutis": ravioli della casa con ripieno di baccalà, presentati su delicata salsa di porro dove occhieggiavano bocconcini di trota di risorgiva, altra eccellenza del Pordenonese. Non poteva mancare lo stoccafisso, servito con la polenta bianca abbrustolita, nella norma. Indovinata la scelta del dolce all'arancia. Vini, seleziona-

ti nelle cantine dei Magredi, ben abbinati. Servizio eccellente; da lodare l'intera famiglia Trevisanutto che si è prodigata in cucina e in sala.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
25 marzo 2015

Trattoria "Del volo a Vela-Accademia der Cacio e Pepe" di Gianni Cavola e Patrizia Moroni. ●Via della Pace 7, Zola, Predosa (Bologna); ☎051/753057, anche fax; coperti 140. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a gennaio e 7 giorni a settembre; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo 32 €.

Le vivande servite: pizza e mortazza; pasta e ceci; fettuccine con sugo di coda alla vaccinara; porchetta di Ariccia Ipp e misticanza; tasca di vitella arrosto farcita con carciofi trifolati e patate aromatizzate al forno con timo e rosmarino; crostata di ricotta e visciole.

I vini in tavola: Vioigner 2014; Antinoo 2013; Petit Verdot 2013; Mater Matuta 2011; Aphrodisium 2013 (tutti Casale del Giglio).

Commenti: Il mese della cultura è stato celebrato con la rassegna "Sequenze di gola", presso il Cinema Rialto (5 proiezioni a tema enogastronomico) e con la stupenda serata conviviale organizzata dal Simposiarca Piergiulio Giordani e dall'Accademica Cristina Bragaglia. Sullo sfondo della riunione conviviale, simpaticissimi spezzoni di film e interviste di Aldo Fabrizi che illustra la cucina romana e, in tavola, i piatti magistralmente proposti dal locale con il magnifico completamento dei vini del Casale del Giglio. Particolarmente gradite la profumata pasta e ceci e una delicatissima e gustosissima crostata di ricotta e visciole. Molto ben organizzati sia la brigata in cucina sia il servizio in sala, attento ed efficace in una serata non semplice da gestire. Serata gradevolissima per gli oltre 60 partecipanti che hanno condiviso una riunione conviviale "spettacolare" in video e a tavola.

CARPI-CORREGGIO
17 marzo 2015

Agriturismo "Il Lago dei Sogni" della famiglia Gherardi, in cucina Daniele. ●Via Lunga di Migliarina 56, incrocio via Canale di Migliarina, Carpi (Modena); ☎338/8949217, 349/5105849; l.gherardi@tin.it, www.lagodeisogni.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di gennaio e 2 centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sgabei e parmigiano reggiano; salumi di mora romagnola e sgabei; tortelloni verdi; tortelloni di carne (cappellacci); fiorentina tagliata di manzo; patate al forno, insalata; crostata di amarene; biscotti casarecci; salame dolce al cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco Ottocento (Villa Canali); Lambrusco Reggiano di Rio Saliceto; Pignoletto (Cantina sociale di Carpi).

Commenti: Piacevolissima serata conviviale, dedicata al cinema in abbinamento al cibo, dal titolo "Ciak si mangia". Ottimo mix di filmati argomentati dal professor Pietro Marmiroli e ben abbinati a squisiti piatti della tradizione, cucinati e serviti dalla famiglia Gherardi al completo. Tra i graditi ospiti, il Sindaco di Carpi, Alberto Bellelli. È stata davvero una gran bella serata!

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO
15 marzo 2015

Ristorante "Osteria da Cici", in cucina Giancarlo Rampini e Ornella Finotti. ●Via I Maggio 38, Altedo (Bologna); ☎051/871796, cell. 389/9473211; www.osteriadacicci.it; coperti 55. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 15 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crème caramel di parmigiano con verdure croccanti e ristretto di balsamico; balanzoni (tradizionali tortelloni verdi ripieni di ricotta, spinaci e mortadella) con mascarpone e salsiccia sbriciolata; cotoletta petroniana; misticanza; assaggio di fricandò e friggione alla bolognese.

I vini in tavola: Pignoletto (Ghedini); Malestar Montuni (Mariotti); Cabernet Sauvignon (Ghedini).

Commenti: Un locale storico della "Bassa bolognese", che rischiava di



scompare, è stato salvato, all'inizio del 2014, dallo chef Giancarlo Rampini e dalla socia Ornella Finotti. In un ambiente rustico, molto nuovo e accogliente, il locale punta soprattutto sulla tradizione: sia ingredienti del territorio proposti in forma nuova come il parmigiano reggiano in un originale crème caramel, sia piatti non più facili da trovare, qui rivisitati con cura e sapienza (i "balanzoni", conditi con mascarpone e salsiccia), sia piatti ancora diffusi, che lo chef ricostruisce in modo filologico, con speciale attenzione alla ricerca degli ingredienti (è il caso della cottaletta petroniana, particolarmente apprezzata). Interessante il dessert.

MODENA 23 marzo 2015

Ristorante "Zelmira" di Maria Grazia Muccini e Tommaso Ferraiolo. ●Piazza San Giacomo 17, Modena; ☎059/222351; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 6,42; prezzo 70 €.

Le vivande servite: calzagatti con crema di roquefort; nido-timballo di tagliolini in crosta con ragù di carne, piselli e funghi; guancialotto di vitello marinato con scaglie di parmigiano e aceto balsamico; patate arrosto; cipolle di Tropea all'aceto balsamico; soufflé di mele con panna montata filata al caramello.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa "Cialdini" Doc (Chiarli); Lagrein rosso (Cantina produttori di San Michele Appiano); Albana di Romagna (Campo Sole).

Commenti: Si tratta di un locale storico, in centro storico, in una suggestiva piazzetta, e fondato in una antica chiesa sconsacrata ai primi del 1900 da Zelmira, tipica "rezdora" modenese e gestito per molti anni dalla stessa famiglia. La nuova gestione inizia nel 1997, dopo un accurato restauro, che ha trasformato la vecchia trattoria in un ristorante elegante, e affiancando a nuove proposte piatti tradizionali parzialmente rivisitati. Dopo un antipasto con tipi-

ci calzagatti rivisitati, ma forse troppo coperti da una crema di roquefort, è stato assaggiato il nido di tagliolini, rivisitazione di un vecchio piatto ma ora troppo appesantito dai condimenti. Meglio il guancialotto, molto ben cotto e condito, e soprattutto il soufflé, anch'esso ripreso dalle vecchie ricette e molto ben riuscito. Buoni e adeguati i vini in abbinamento. Prezzo un po' elevato per una serata comunque molto piacevole.

PARMA-BASSA PARMENSE 3 marzo 2015

Trattoria "Al Berso" di Isabella Chiussi. ●Strada del Fienile 1, Enzano (Parma); ☎0521/690955; info@osteriaalberso.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: terrina di zuppa di pane con l'uovo; assaggi di salvia in pastella e tosone fritto; tortelli di zucca con soffritto; coniglio dal sapore estivo; vecchia di cavallo; budino con amaretti.

I vini in tavola: Malvasia Calzodalla (azienda agricola Palazzo); Lambrusco Stopai (Cantina Tirelli); Gutturino superiore (azienda agricola Luretta); Albana Passito Tregenda (azienda agricola Villapapiano).

Commenti: Nel tempo, è sempre stata grande l'influenza di Mantova nei piatti locali e lo chef, la brava Isabella Chiussi, ha proposto pietanze che uniscono i territori, come i tortelli di zucca e la povera ma sostanziosa zuppa di pane, che qui si chiama panea-da. Filippo Giaroli, Simposiarca della serata, ha illustrato con maestria le ricette e i vini proposti. Molto apprezzati dagli Accademici sono stati il co-



niglio e la vecchia di cavallo che riprendevano le tradizionali ricette della Bassa. L'Accademico Giuseppe Scaltriti ha sviluppato con grande competenza il tema della serata, riferito alla distillazione tradizionale delle grappe del territorio. Dopo aver concluso la riunione conviviale con un ottimo budino con gli amaretti, il Delegato Giulio Dall'Olio ha chiuso la serata esaminando con Isabella le ricette, invitandola a proseguire nel percorso intrapreso e le ha donato alcune pubblicazioni dell'Accademia.

RICCIONE-CATTOLICA 8 aprile 2015

Ristorante "Agriturismo La Cerqua" di Franco Corbi, in cucina la famiglia Corbi. ●Via Monte 1293, Montefiore Conca (Rimini); ☎0541/985893, cell. 338/7746676; lacerquaagriturismo@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliere di formaggi pecorini; misticanza selvatica con uova di quaglia e tartufo nero; cassoncino con rosolone crudo; crespelle al primo sale con crema di scarpigni; maltagliati con ragù di fagioli; nidi di rondine; coniglio in porchetta, erbetto di campagna e patate al forno; crostatina di marmellata di arance e crema.

I vini in tavola: Bianco Agolante dei Malatesta, Sauvignon Igt; rosso Agolante dei Malatesta, Sangiovese di Romagna Doc; Agolante Solare tardivo, Sauvignon Doc (tutti Podere Merli).

Commenti: Accogliente trattoria di campagna, in località Levola, con vi-

sta sul bel borgo di Cerreto (oggetto di simpatici racconti sulla reciproca rivalità), gestita dalla famiglia Corbi di origini modenesi. La cucina proposta è intrigante e originale, basata su buoni prodotti e materie prime del territorio, con utilizzo di erbe e fiori spontanei. Tutti i piatti, molto apprezzati, meritano la segnalazione e sono stati ben accompagnati dai buoni vini prodotti da una piccola e interessante cantina del territorio.

RIMINI 24 marzo 2015

Ristorante "Povero Diavolo" di Stefania Arlotti e Fausto Fratti, in cucina Pier Giorgio Parini. ●Via Roma 30, Poggio Torriana (Rimini); ☎0541/675060; info@ristorantepoverodiavolo.com, www.ristorantepoverodiavolo.com; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in marzo e settembre; giorno di chiusura mercoledì, aperto solo a cena, tranne domenica e festivi. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: insalata senape e vaniglia; carciofo ripieno, uovo e acciuga; cappelletti in brodo di pigna; manzo, bietoline e aglio arrosto; ricotta, mandarino e sesamo nero; meringa, sorbetto di acetosa, karkadè, zenzero, erbetto; bignole fritte, amaretto di patate e pepe; tartufo al cioccolato (pasticceria).

I vini in tavola: Prosecco superiore brut Bosco (Gica Adami); Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Vaglie 2013 (Stefano Antonucci); Sangiovese superiore Notturmo 2013 (Drei Donà); Moscato d'Asti i Vignaioli (Santo Stefano 2014).

Commenti: Un locale storico sulle colline di Rimini, che recentemente ha avuto una svolta importante per la presenza del giovane chef Pier Giorgio Parini, che ha ricevuto dall'Académie Internationale de la Gastronomie di Parigi il "Prix au Chef de l'Avenir 2015". La Delegazione ha voluto onorarlo con una riunione conviviale, in presenza di vari Delegati della Romagna e del Presidente Giovanni Ballarini. Lo chef ha preparato un ricco menu ispirato alla cucina romagnola, ma con interpretazioni originali ed equilibrate, presentate con garbo e particolare attenzione cromatica, che hanno messo in risalto la sua abilità. La serata ha avuto molto successo ed è trascorsa in allegria e convivialità con gli apprezzati interventi del Presidente, dello chef e del patron.



TOSCANA

AREZZO

27 marzo 2015

Ristorante "Saffron" di Elena Rosano e Andrea Felcini. ●Piazza Sant'Agostino 16, Arezzo; ☎0575/1824560; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana ad agosto variabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 38 €.

Le vivande servite: cous cous di verdure; tortelli fatti a mano di cicoria e patate con alicette di Gaeta; trancio di ombrina alla cacciatora; cheese cake al lampone.

I vini in tavola: Il Selese Soave Doc (I Stefanini, Monteforte d'Alpone); Turmhof pinot nero (Tiefenfrunner, Cortaccia).

Commenti: Riunione conviviale della cultura. La specialità del locale è una grande varietà di piatti di pesce crudo ma, per l'occasione, si sono impegnati a fare un menu tutto "cotto". Tema della serata, ripreso anche dalla relatrice, l'Accademica Vanna Franceschini, "Una cucina di Quaresima", naturalmente molto rivisitata, ma che ha incontrato il favore di molti. Originale e gradevole il cous cous di verdure; buoni i tortelli anche se per alcuni la pasta è risultata un po' grossa; ottimo l'equilibrio tra salsa di pomodoro, olive e ombrina, che ha reso gradevolissimo il piatto. Ogni portata è stata commentata dallo chef Elena Rosano. Piacevolissima serata.

EMPOLI

8 aprile 2015

Ristorante "Sapori di Toscana" di Patrizia Daddario. ●Via Monteboro 9, Località Brusiana, Empoli (Firenze); ☎340/5098273; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 al 28 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,95; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coccole con prosciutto e stracchino; crostini di polen-

ta toscani, tortino di carciofi; pici della casa in salsa di porri e salsiccia; tortelli mugellani di pasta fresca con ripieno di patate al sugo d'anatra; coniglio e carciofi fritti; braciola rifatta con patate in umido; fragole di campo al vino rosso; cantuccini; brigidini.

I vini in tavola: Toscana Igt Sangiovese-Merlot "Ninfato" (Sensi); Chianti Docg "Vinciano" (Fattoria di Calappiano); Vin Santo del Chianti Doc (Sensi).

Commenti: Riunione conviviale, magistralmente organizzata dal Simposiarca Giovanni Barresi, in aperta campagna alle porte di Empoli, all'interno di un edificio del XVIII secolo. Ambiente semplice e genuino a conduzione familiare, punto di riferimento per chi desidera assaggiare la cucina tradizionale toscana. Fra le vivande, sono stati molto apprezzati i pici con porri e salsicce e la braciola rifatta in umido. Durante la riunione conviviale, lo stesso Simposiarca ha presentato il libro *La repubblica del maiale* di Roberta Corradin, con aneddoti, personaggi, fatti, mode, ossessioni e tic, dal varo della nostra Costituzione alla fine della Seconda Repubblica. La serata è stata arricchita da un vivace dibattito finale, cui hanno partecipato tutti gli Accademici, su vari aspetti inerenti le vivande e i vini.

FIRENZE

15 aprile 2015

Ristorante "Da Vinci" di Eataly Firenze, in cucina Enrico Panero. ●Via de' Martelli 22/r, Firenze; ☎055/0153603; ristorantedavinci@eataly.it, www.eataly.net; coperti 45. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lingua, peperoni arrostiti, acciughe e spinacino novello; risotto Carnaroli mantecato con

cipolla infornata, tuorlo d'uovo, robiola di Roccaverano e anatra confit; stinchetto di maiale, lamponi e zenzero; dessert "il mio Piemonte"; selezione di pane a lievito naturale cotto in forno a legna e grissini stirati a mano.

I vini in tavola: Altalanga; Arneis Pradalupo; Dolcetto Borgogno; calice di Moscato Moncucco Fontanafredda.

Commenti: Il giovane e bravissimo chef Enrico Panero ha dato il meglio di sé per una cena molto attesa dagli Accademici fiorentini. Questo piemontese, nato nel 1987 a Savigliano, ha lavorato in molti ristoranti blasonati sia in Italia sia all'estero, prima di essere notato da Oscar Farinetti che lo volle nella brigata di "Casa Vicina" a Eataly Lingotto. Dopo Torino, in rapida successione, Panero ha lavorato a Tokyo e a New York e, infine, ha guidato l'apertura del "Da Vinci" di Eataly Firenze. La serata è iniziata con una serie di apprezzati antipasti tra i quali il "Panny cous", un cannolo salato di cous cous che ha vinto il premio "Piatto dell'anno" a "Identità Golose" nel febbraio 2015. Al termine della riunione conviviale, un bell'intervento di Paolo Petroni ha messo in evidenza le specificità della cucina di Panero, che ha ringraziato commosso per le belle parole e per l'apprezzamento riservatogli dagli Accademici.

GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO

3 marzo 2015

Ristorante "Da Carlino" di Piero Leonardo Andreucci. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0533/644270, fax 0583/62616; coperti 200. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (solo in inverno). ●Valutazione 8,18; prezzo 35 €.

Le vivande servite: carciofi fritti; formontone 8 file; formaggi e ricotta; tagliatelle al ragù; spezzatino di manzo in bianco con fagioli all'uccelletto; brasato con funghi; cardi e carciofi fritti; croccantino; pani della tradizione garfagnina (castagne, mais, grano integrale).

I vini in tavola: Segale 2012 (Tenuta di Forci).

Commenti: La riunione è stata organizzata per far conoscere e valorizzare le peculiarità dei prodotti garfagnini, nello specifico la vacca garfagnina. Tutte le pietanze sono state a base di questo esemplare appositamente scelto, frollato e cucinato. Ottima Simposiarca l'Accademica Vassiliki Lambrou Busoni che ha curato con molta attenzione il menu e che ha individuato un prodotto locale che meritava di essere gustato e salvaguardato. Ricco, stuzzicante e gustoso l'antipasto. Ottime le tagliatelle fatte in casa con ragù. Tenero e molto saporito lo spezzatino. Delicato, profumato e sapientemente cucinato il brasato con funghi porcini e contorno di fritto misto. Molto apprezzati anche i pani della tradizione garfagnina. Ben abbinato il vino. Puntuale, garbato e veloce il servizio. Buono il rapporto qualità-prezzo. Nel corso della riunione conviviale, il Presidente dell'Associazione allevatori "Razza bovina garfagnina" ha illustrato le caratteristiche di questa specie in via di estinzione.

LIVORNO

25 marzo 2015

Ristorante Osteria "Baffo Matto" di Giachino Cusin. ●Via di Montenero 91, Livorno; ☎0586/579382, cell. 338/5093300; baffomatto@gmail.com, www.baffomatto.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio sull'attigua strada comunale; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,24; prezzo 35 €.

Le vivande servite: gamberi scodati con verdure fresche; insalata di polpo, pomodoro e origano; zuppetta rustica di mare; paccheri al branzino e pomodoro fresco; risotto ai crostacei; gamberone agli agrumi; frittura di mare con verdure; torta di mele con Zibibbo.

I vini in tavola: Vermentino toscano Savjo (azienda Podere Galli Vero, Chianni).

Commenti: Nell'accogliente sala del "Baffo Matto", selezionato dallo stesso Delegato Sergio Gristina, i numerosi commensali hanno apprezzato la





cucina dello chef Moreno Cusin, con particolare attenzione all'insalata di polpo e alla zuppetta rustica di mare, quindi ai paccheri al branzino e infine alla frittura di mare. Prima del dessert, il Delegato ha intrattenuto con una lettura commentata di alcuni gustosi frammenti tratti dall'opera *Hedypatheia* (Poema del buongustaio) del filosofo e gastronomo greco Archestrato, originario di Gela, nella versione raccolta nell'anno 1993 dall'Accademia in una delle sue pregiate pubblicazioni per celebrare il quarantennale della istituzione del sodalizio.

LUNIGIANA
27 marzo 2015

Ristorante "Podere Montese" di Matteo Beyerle, in cucina Stefano Olivieri. ●Via dell'Ara 41, Località Fornoli, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/420448, anche fax; podderemontese@libero.it, www.podderemonteselunigiana.it; coperti 40-45+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e dal 7 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: degustazione antipasti "Podere Montese" con flan di cavolo nero e stracchino, torta di verdura, terrina di fegatini con marmellata di cipolla e croccante di pane, pappa al pomodoro; ravioli ripieni di patate e pancetta conditi con burro e salvia; cinghiale in umido con pure di patate nostrane; tiramisù moderno.

I vini in tavola: Vino rosso della casa.

Commenti: La Delegazione ha fatto visita, per la riunione conviviale della cultura, ad un agriturismo immerso nelle colline lunigianesi, aperto da un anno dopo un attento restauro di un antico podere. Il gestore Matteo Beyerle, figlio del proprietario, ha accolto gli Accademici con calorosa ospitalità, in un ambiente rustico, arredato con gusto. La cucina, da poco tempo sotto l'abile regia del giovane chef Stefano Olivieri, allievo di Stefano Pinciaroli, ha contribuito ad affermare la prima impressione positiva: tutte le pietanze erano buone, fatte di ottima materia prima, ben selezionata, cucinate bene e presentate in modo professionale. La ricca degustazione degli antipasti è stata la portata più apprezzata; piaciuta molto anche l'invitante selezione di pane fresco fatto in casa. Servizio attento e premuroso, corretto il rapporto qualità-prezzo. Bellissima se-

rata, anche di profondo spessore culturale, dedicata alla storia delle abitudini alimentari in Lunigiana. A fine serata, consegna della vetrofania al gestore e vivi applausi al bravo chef.

MAREMMA-GROSSETO
26 marzo 2015

Ristorante rurale "Gli Attortellati" dei fratelli Pepi. ●SP 40, La Trappola 39, Grosseto; ☎0564/400059; coperti 150. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 7,7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: piattone di salumi di cinta; pecorino maremmano con marmellata di fichi; crostino toscano; torta salata ai carciofi; verdure in agrodolce; gnocchi di castagne cacio e pepe e tartufo marzuolo; tortelli al sugo di cinta; agnello alle erbe aromatiche con pure di patate; torta di crema alla cannella con scorze di arancia caramellate.

I vini in tavola: Bucce Ansonica Igt 2012 (Poggio Argentiera); Lavico Montecucco Sangiovese Doc 2010 (Amiata); Pascena Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva (Col d'Orcia).

Commenti: È il primo e unico "ristorante rurale" in Toscana, anticipando il concetto di ristorazione a chilometro zero, anzi a metri zero. Altra caratteristica del locale è che il menu di ogni sera viene deciso dalla prima persona che prenota, scegliendo tra le portate proposte e considerando la stagionalità delle materie prime che vengono coltivate nell'azienda. Massimiliano, il cuoco, la mattina lavora in campagna, Cristina aiuta in cucina pensando soprattutto al pane, Aurora è la pasticciera, Nicola è il sommelier AIS e responsabile di sala e Simone responsabile della parte amministrativa. Il menu proposto per la riunione conviviale è stato scelto dal Simposiarca Ezio Maria Di Natali e da Massimiliano: tutte le portate hanno incontrato il consenso degli Accademici e degli ospiti. La piacevole serata si è conclusa con l'illustrazione, da parte dello chef, dei piatti serviti, soddisfacendo le curiosità degli intervenuti.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
20 marzo 2015

Ristorante "Le Maschere" di Le Maschere di Lenzi Fulvio & C. sas, in cucina Gabriella Niccoli. ●Piazza Giusti

21, Montecatini Alto (Pistoia); ☎0572/770085, cell. 328/0678318; info@lemaschere.eu, www.lemaschere.eu; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zonzelle con salumi; carabaccia; toppe al sugo; arista al cardamomo e rape; pan co' santi.

I vini in tavola: Rosso di Poggio alla Guardia, Ippocrasso.

Commenti: Bella e inconsueta la serata che la Delegazione ha dedicato al 750° anniversario della nascita di Dante Alighieri, con una conferenza spettacolo dal titolo "Evocazioni dantesche". Il borgo medievale, il locale, ricavato nell'antico "parlascia", il grande tavolo a ferro di cavallo con lo spazio centrale per lo spettacolo, hanno dato all'insieme un colorito d'altri tempi, favorito dal menu suggerito dai solerti titolari: le zonzelle d'apertura, l'ottima carabaccia, le toppe al sugo (contaminato - direbbero i filologi - dall'uso antistorico del pomodoro, ma graditissimo), l'interessante arista al cardamomo ad evocare l'intenso antico uso di spezie, fino al "povero pan co' santi" accompagnato dall'Ippocrasso di boccacciana memoria. La cena ha incontrato la generale soddisfazione. Ospiti anche i Delegati Maurizio Giacometti e Ruggero Larco, il Coordinatore Territoriale della Toscana Est Roberto Doretta. Al termine, il Delegato Alessandro Giovannini ha ringraziato il dottor Balducci, la signora Arianna, l'attore Arrigoni e le danzatrici di Axe Ballet per il contributo alla bella serata.

PISA VALDERA
17 marzo 2015

Ristorante "Villa delle Mimose" di Massimo Vecchi. ●Via Corte Betti 26/A, Bientina (Pisa); ☎0587/714038; info@villadellemimose.it, www.villadellemimose.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con patate, broccoletti e pachino; polpettine di baccalà; crostino di polenta con ragù di mare; risotto al nero di seppia; trofie alla cernia; rombo al burro nero; sorbetto al limone; croccantino (crema cotta con granella di pinoli); Rhum Agricole Saint James.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene brut (Varaschin); Falanghina del Sannio Doc (L'Oro di Bacco); Aleatico 2007 (Sovana).

Commenti: Riunione conviviale in una villa circondata da un bel giardino dove si può mangiare, in stagione, immersi nel verde, non lontana da Pisa. Piacevole la struttura, calda anche per merito della cortesia e della professionalità del titolare e del suo staff. Apprezzabile il tavolo degli antipasti, ricco e di antica e sapiente preparazione. Prima della cena, a sottolineare la valenza culturale dell'Accademia, la professoressa Cristina Cagianelli dell'Università di Pisa ha tenuto una breve, brillante e "inusuale" relazione sulla convivialità all'epoca etrusca e romana, vista nella prospettiva delle donne. A tavola, per una cena impostata sulla cucina di mare, risotto al nero di seppia e trofie alla cernia. Per secondo, rombo al burro nero con patate, "alleggerito" dall'acidità di un sorbetto al limone. Equilibrato l'abbinamento con i vini. I numerosi Accademici e molti graditi ospiti hanno espresso il loro gradimento sia per il menu sia per l'atmosfera di cordialità.

VALDARNO ARETINO
26 marzo 2015

Ristorante "Trattoria le Querce" di Angiolo Nepi, in cucina Fernanda e Tina Nepi. ●Località Querce Montevarchi, Montevarchi (Arezzo); ☎055/9862850; trattoriaquerce@libero.it, www.locandalequerce.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini neri; crostini rossi; gota; giardiniera; tagliatelle fatte in casa al sugo di chianina; tortelli di patate ai funghi; pollo alla diavola; patate fritte; insalata; torta della nonna; spumini.

I vini in tavola: Chianti il Rusignolo (azienda agricola Chiatti); Vin Santo toscano.

Commenti: La Delegazione pensava di essere la prima a fare una riunione conviviale in questa trattoria, ma come si evince dall'articolo del 1978 pubblicato da "La Nazione" cronaca di Arezzo, la Delegazione di Asti l'ha preceduta. La trattoria, ormai locale storico del Valdarno aretino, ha proposto, con le cuoche Fernanda e Tina, e con Angiolo in sala, il menu più rinomato del locale. Gli Accademici



TOSCANA segue

hanno gradito il tutto ma, in particolare, il piatto classico del locale: il pollo alla diavola, che è riuscito molto bene. Per finire la serata, l'ospite dottor Pierluigi Rossi ha svolto una relazione sui "grani antichi" che la platea ha molto apprezzato. Al termine della serata, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato il guidoncino dell'Accademia agli chef.

VALDARNO ARETINO

23 aprile 2015

Ristorante "Pizzeria Coffee gallo" di Gabriele Lapi, in cucina Emiliano Galletti. ●Via Giacomo Leopardi 27, Montevarchi (Arezzo); ☎055/9850530; info@coffeegallo.com, www.coffeegallo.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cantucci salati con finocchiona artigianale e sformatino di cavolo nero; gnocchi al Chianti con guancia di cinta senese e pecorino; lesso rifatto con le patate; insalata mista; semifreddo al Vin Santo toscano.

I vini in tavola: Toscana bianco Igt (Coltibuono Gaiole in Chianti); Chianti Docg; Vin Santo del Chianti Doc (entrambi Casagrande Greve in Chianti).

Commenti: Ricevuti in sala da Gabriele e in cucina da Emiliano, in questo locale conosciuto nella vallata, gli Accademici hanno degustato un menu concordato con il Simposiarca della serata Andrea Buset. Molto apprezzato il lesso rifatto con le patate, dove il manzo proviene dalla rinomata macelleria Tozzetti di Mercatale Val di Pesa, che rifornisce anche chef stellati. Per finire, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato il guidoncino dell'Accademia allo chef Emiliano e il piatto dell'Accademia a Gabriele.

VALDELSA FIORENTINA

15 aprile 2015

Ristorante "Non sul collo" di Maria Roberta Saccà, in cucina Marco Ciampolini. ●Via Icilio Franchi 11, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/638969; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di milza; assaggio di trippa; torta Manfre-



da; lingua con cipolline e salsa verde; tagliatelle al pesto di salvia; mezza penne di farro al ragù di coniglio; pizza bianca la Pina; pizza triathlon; pizza macina; torta caprese con cioccolato bianco e mandorle.

I vini in tavola: Vini dell'azienda La Torre.

Commenti: Serata magistralmente organizzata dal Simposiarca Pietro Arrigoni, che ha esposto la storia della pizza fino ai giorni nostri. Molto apprezzate la lingua e la trippa, come le mezza penne di farro al ragù di coniglio. Il Delegato Alessandro Signorini si è soffermato sull'apporto che l'Accademia darà a Expo 2015 e ha poi ringraziato i cuochi consegnando la vetrofania dell'Accademia.

VERSILIA STORICA

22 marzo 2015

Ristorante "Bistrot" di David Vaiani. ●Via Franceschi 14, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/89879; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie dicembre; giorno di chiusura martedì solo in inverno. ●Valutazione 8,5; prezzo 55 €.

Le vivande servite: gambero in crosta con soffice di sedano rapa e dressing di agrumi; spaghetti alle telline; pappardelle di pasta fresca con misto di pesce, crostacei e pomodorini; rombo chiodato in crosta ai 5 cereali con verdure primaverili e battuto di pomodoro e olive; parfait di yogurt, crumble di mandorle e gelée di fragole.

I vini in tavola: Lisidoro 2013 (Tenuta Setteventi).

Commenti: La riunione conviviale della cultura si è svolta in un'atmosfera gradevole e serena, in un ristorante raffinato. Erano presenti: il Delegato del Valdarno Fiorentino Ruggero Lar-

co, la Delegata di Empoli Marta Ghezzi, il Delegato del Mugello Adriano Borgioli. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno molto apprezzato i piatti proposti da David Vaiani, patron del ristorante. Graditi particolarmente gli spaghetti alle telline e le pappardelle di pasta fatta in casa con misto di pesce, per l'utilizzo di prodotti freschi e di qualità. I relatori Larco e Gherardo Guidi hanno illustrato con dovizia di particolari la cucina italiana da Pellegrino Artusi a Orio Vergani, riscuotendo un caloroso consenso. La cena è proseguita con il rombo chiodato e, infine, il dessert ha concluso degnamente la serata. Al termine, prima di ringraziare lo chef e i suoi collaboratori, è avvenuto uno scambio di doni fra i Delegati come segno di amicizia e affetto.

VIAREGGIO VERSILIA

26 marzo 2015

Ristorante "Cecco" di Giuseppe Manfredi, in cucina Franca Simonini. ●Piazza Belvedere, Torre del Lago, Viareggio (Lucca); ☎0584/341022; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di Cecco; polenta frita con ragù di germano; bruschetta; risotto alla folaga; cinghiale al vino rosso con polenta e fagioli; crème caramel.

I vini in tavola: Rubeo Igt Toscana; Merlot Igt Toscana (entrambi Fattoria Al Dotto, Carignano).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata alla cucina di Giacomo Puccini, per meglio dire ai piatti della cucina di caccia che facevano parte di quanto amava mangiare il Maestro. E a Torre del Lago che Puccini condivideva la passione per le battute

di caccia e le allegre tavolate che ne seguivano. Il ristorante, nato dalla consuetudine di preparare le ceste ai cacciatori, per tradizione ha sempre consacrato la propria cucina alla caccia. Il menu, comprendente risotto alla folaga e cinghiale al vino rosso, era squisito ed è stato apprezzato da tutti i numerosi partecipanti, Accademici e amici. Alfredo Pelle ha parlato delle abitudini culinarie dell'epoca di Puccini. La serata è stata allietata da alcune arie d'opera, ovviamente del Maestro.



MARCHE

ASCOLI PICENO

27 marzo 2015

Ristorante "Piccolo Teatro", in cucina Luca De Cesaris. ●Via Carlo Goldoni 2, Ascoli Piceno; ☎0736/261574, anche fax, cell. 339/3608315; info@alpiccoloteatro.it, www.alpiccoloteatro.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di pecorino di fossa di Sogliano Igp e funghi porcini; agnolotti di produzione artigianale propria con tartufo nero pregiato e patate dai monti della Laga, con fiocchi di taleggio in bleu; assaggi di carne della cucina tradizionale contadina marchigiana: faraona in casseruola con fondo al vin cotto e cipolle, coniglio in porchetta alla marchigiana con oliva tenera ascolana, agnello della Marca stufato con finocchi dall'orto proprio; semifreddo al torroncino con crema di vaniglia profumata all'Anisetta.

I vini in tavola: Rosso Piceno e Falerio da agricoltura biologica (Cantina Fausti, Fermo).

Commenti: Su indicazione del Simposiarca, Costantino Gulli, gli Accademici hanno avuto modo di degustare e apprezzare un'ottima cucina tradizionale marchigiana, di grande qualità. Il locale, di ridotte dimensioni, ma sicuramente molto suggestivo, con la morbida volta a crociera dagli antichi laterizi a vista, è stato interamente occu-



pato dagli Accademici. Pressoché tutte le portate sono state particolarmente gradite, rispondenti alla più genuina tradizione marchigiana, ma gli agnolotti di propria produzione, con tartufo, hanno sicuramente meritato il consenso di tutti i convenuti; peraltro, anche le varie carni, preparate secondo tradizione, hanno incontrato soddisfazione, così come il dolce che ha tentato, con successo, la gola degli astanti. Uguale meritevole apprezzamento è stato riservato ai vini.



UMBRIA

GUBBIO
21 marzo 2015

Ristorante "Federico da Montefeltro" di Agostino Casoli, in cucina Sebastiano Muolo. ●Via della Repubblica 35, Gubbio (Perugia); ☎0759/273949, fax 0759/272341, cell. 328/0092751; info@federicodamontefeltro.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lepore in gelatina con salvia fritta; risotto dorato allo zafferano; fagiano farcito in crosta di pane; agnello dorato allo zafferano; cicoria campagnola; crema fritta; marzapane.

I vini in tavola: Bianco dell'Umbria (Broccarelli); Primitivo (Sebastiano Muolo).

Commenti: Cena leonardesca: la riunione conviviale è stata preceduta

da un incontro con Costantino D'Orazio, autore del libro *Leonardo segreto*, e il menu della riunione conviviale, cui ha partecipato l'autore, si è ispirato al banchetto delle nozze tra Gian Galeazzo Maria Sforza e Isabella d'Aragona, celebrato in località Tortona nel 1489, di cui Leonardo da Vinci è stato il regista.

PERUGIA
24 marzo 2015

Ristorante "Locanda dell'Edera" di Paolo e Fabio Biancalana, in cucina Nicolò Capitani. ●Via Gramsci 116, Ellera di Corciano (Perugia); ☎075/5170243; info@locandadelledera.it, www.locandadelledera.it; coperti 50+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a giugno e una ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfiziosità del lago Trasimeno; tagliolini di casa con ragù di persico reale e boccalone; lomo di baccalà islandese al forno su crema di patate di Colfiorito e porro con chips di sedano rapa; strudel di pere e amaretti su crema alla cannella e panna.

I vini in tavola: Orvieto classico superiore Doc "Terre Vineate" 2013 (Palazzone); Moscato d'Asti Doc 2014 (Saracco).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla Quaresima, le cui correlazioni con la cucina sono state sapientemente e piacevolmente trattate da Francesca Romana Lepore, giornalista, autrice di vari libri anche sulla tradizione legata ai cicli della natura. Rigorosamente di magro il menu realizzato, con una buona dose creativa, utilizzando quasi esclusivamente il pescato del giorno del vicino lago Trasimeno. Fra le sfiziosità, particolarmente apprezzato il filetto di carpa regina affumicata con cipolla rossa di Cannara in agrodolce. Molto buoni

anche i tagliolini. La miglior valutazione è andata al lomo di baccalà - ovviamente non del lago - ma pescato in Islanda e preparato in Spagna; piatto molto delicato grazie anche alla scarsa salatura e alla cottura in forno a vapore. Giusto l'abbinamento del vino. La serata si è conclusa con la presentazione dello chef Nicolò Capitani al quale il Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia.

TERNI
11 marzo 2015

Ristorante "Gustò", in cucina Cinzia Gasperoni. ●Vico San Giovanni 6-8, Terni; ☎0744/1963230, cell. 347/3343061; cinzia.gasperoni@libero.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di agosto; giorno di chiusura domenica e sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di fave con crumble di pecorino, guanciale croccante e pomodorino confit; pasta e fagioli; maialino cotto a bassa temperatura (pancia, stinco, guancia) con crema di lenticchie; amor polenta con farina di mais e frutta secca.

I vini in tavola: "Colle Ozio" Grechetto 2013; "Brecchiaro" Ciliegio 2013; "Vigna vecchia" 2012 Ciliegio (tutti dell'azienda agricola Leonardo Bussolotti, Narni).

Commenti: "Una passeggiata con tre amici generosi: fave, fagioli, lenticchie": tema della riunione conviviale affidata ai due Simposiarchi Vincenzo Montalbano e Pietro Pegoraro, autori anche della gustosa pubblicazione, ricca di curiosità e notizie. La chef Cinzia Gasperoni, giovane ma con passata esperienza, propone come entrée una vellutata di fave fresche arricchita da guanciale croccante cotto alla perfezione e crumble di pecorino (un'elaborazione salata dall'originale ricetta anglo-irlandese). Buona l'idea di presentare una crema fluida con i fagioli bolliti e i grandi maltagliati all'uovo. Il maialino cotto a bassa temperatura è stato, a giudizio degli Accademici, il piatto migliore della serata; il top è la guancia, segue lo stinco, entrambi morbidi succosi e croccanti. La pancetta era troppo grassa ma il punto di cottura era giusto. I vini abbinati da un'unica cantina locale. La chef ha vinto la selezione organizzata da Confagricoltura e farà parte del team italiano all'Expo di Milano: auguri di uno splendido successo.



TERNI
28 marzo 2015

Ristorante "Del Ponte Scatolini" di Rita Strappato, in cucina Rita Strappato. ●Via di Borgo 15, Scheggino (Perugia); ☎0743/61253, fax 0743/61131; roncarnar@tiscali.it, www.hoteldelpontescatolini.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della tradizione pasquale con crostini al tartufo nero, frittata al tartufo nero, uovo sodo con salsa tonno e maionese, vol au vent con fonduta e tartufo nero, ciauscolo, corallina, pizza al formaggio, coratella d'agnello; tagliatelline al tartufo nero pregiato; bocconcini di agnello della Valnerina tartufati; patate al forno e cicoria di campagna saltata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Arneis Doc Blangè 2012 (Ceretto, Alba); Montefalco rosso 2012 (Arnaldo Caprai, Montefalco); Moscato d'Asti (Dogliotti, Castagnole Lanze).

Commenti: La famiglia Scatolini, chef Rita Strappato, attentamente seguita dalle Simposiarche Ada Urbani e Simonetta Volponi, ha magistralmente eseguito un menu tutto sul tema del tartufo, pregiato invernale, conservato fresco. La frittata era cotta al punto giusto e splendida la coratella, morbida e tagliata a piccoli pezzetti in un sugo come la tradizione comanda. Giudizio unanime: la migliore proposta del menu. A tavola, dopo gli auguri del Delegato che illustra la logica della scelta dell'iconografia del menu: "Vestaglia porpora e anemoni" di Henry Matisse, la Urbani ricorda i luoghi e gli usi della Pasqua umbra. Tagliatelline tirate a mano fanno da base al tartufo: ottime! Segue l'agnello: bocconcini morbidi e sapidissimi, sugo semplice e corretto anche nella quantità di olio impiegato. Menu articolato sulla degustazione del diamante nero della Valnerina. Sono intervenuti, come vuole il Delegato per le festività, anche gli "Accademici della terza generazione": figli e nipoti che hanno gradito il menu particolare preparato per loro.





LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)

29 marzo 2015

Ristorante "Loft" di Matteo Paesani. ●Piazzale de Matthais 7/9, Frosinone; ☎0775/824056; coperti 110. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,19; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con finger food dello chef; tortino di ricotta con prosciutto croccante di Bassiano su vellutata di pomodoro fresco; pappardelle paesane con carciofi e guanciale; carré di agnello in crosta con patatine al profumo di rosmarino; cupola di cioccolato con gelée all'arancia; fantasia di frutta fresca a corona.

I vini in tavola: Prosecco Marotta Doc; Bianco Capolemole (Marco Carpitetti); Cabernet di Atina Ferrato (La Ferriera).

Commenti: È sempre più difficile cercare e proporre nuovi ristoranti validi; Gianfranca Spinelli Pirolli, Simposiarca di turno, ha scelto per la riunione conviviale un locale ubicato nella parte bassa del capoluogo. Un locale diverso, forse per una diversa ristorazione, come vogliono soprattutto i giovani oggi per i loro incontri serali, riservato agli Accademici per l'occasione. Ottimi gli antipasti proposti prima di prendere posto a tavola. Gli Accademici e i tanti ospiti hanno particolarmente gradito il tortino di ricotta con prosciutto croccante, servito per primo e la cupola

al cioccolato con gelée all'arancia alla fine. Belle e colorate con fiori e uova le tavole. Una riunione conviviale piacevole, con tanti complimenti a Gianfranca che ha fatto conoscere questo locale diverso e ospitale.

CIVITAVECCHIA

28 marzo 2015

Ristorante "Pane Amore e Fantasia" di Claudio Scipioni e Luigi Magnifico. ●C. Calisse 20, Civitavecchia (Roma); ☎0766/672517; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: insalata di mare a chilometro zero, polpo con purea di patate e mela verde, insalatina di cereali con totano e agrumi, parmigiana di melanzane ai crostacei, calamaro ripieno; tagliolini impastati al nero di seppia e conditi ai ricci di mare e pistacchio; zuppetta di pesce espresa alla civitavecchiese; cicorietta ripassata; cheese cake al limone.

I vini in tavola: Pinot grigio Ramato Igt delle Venezie (Tenuta di Corte Giacobbe).

Commenti: La serata è stata curata dal Simposiarca di turno Accademico Mauro Urbano. Il locale è organizzato soprattutto per preparare eventi ed è alquanto limitato negli spazi. Per quanto riguarda il menu, il parere degli Accademici è stato positivo. Si è iniziato con un simpatico aperitivo con cartocetti di fritto caldo composto da calamaretti e frittelle di pesce. Molto apprezzato l'antipasto ricco e vario, ma i tagliolini ai ricci di mare hanno riscosso la migliore votazione. Graditissima la zuppetta di pesce servita come secondo piatto. La valutazione generale è stata rapportata anche al locale poco adatto ad ospitare un gruppo di persone nella veranda dove si è svolta la riunione conviviale.

LATINA

29 marzo 2015

Ristorante "Villa Meravigliosa". ●Via Migliara 45 km 4 n. 164, Borgo Grappa - Latina; ☎0773/255640; info@villameravigliosa.it, www.villameravigliosa.it. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti al buffet; fettucelle all'uovo al ragu; capretto al forno e costolete con patate arrosto; carciofi alla giudia; tagliata di frutta di stagione; torta, pastiera, cioccolato, colomba.

I vini in tavola: Montepulciano (Agricola Agriverde).

Commenti: Convivio accademico pasquale che ha riunito di nuovo gli Accademici nella villa davvero "meravigliosa" del signor Gianluca Boldreggini. Nello splendido giardino, a bordo piscina, sono stati approntati gli "angoli degli antipasti", disposti con particolare creatività e che hanno incontrato un ottimo apprezzamento (nello specifico carciofi fritti e uova bollite e farcite). Anche se un po' scontato, il menu ha seguito poi la classica tradizione laziale di questo periodo festivo con le fettucelle al ragu e il capretto al forno. Il tradizionale e beneaugurante brindisi, per la Santa Pasqua, è stato infine proposto da Publio Viola, della Delegazione di Roma Appia, anche a nome degli amici romani.

**ROMA APPIA
ROMA NOMENTANA**

20 marzo 2015

Ristorante "Novecento" di Andrea e Valentina Aloia. ●Via Ignazio Giorgi 11, Roma; ☎06/99927959; ruri83@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio o novembre; giorno di chiusura lunedì e a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo 50 €.

Le vivande servite: antipasto con ceviche di orata marinata agli agrumi, menta e pepe verde; tartare di tonno con fragole e aceto balsamico, nuggets di gamberoni con gazpacho di pomodoro e sedano; alici in carrozza; baccello di cernia in crosta di pasta sfoglia con mozzarella e verdure croccanti; strozzapreti agli spinaci con pesce spada, melanzane, basilico e pomodorini; involtini di spigola su vellutata di patate; crudité di zucchine con olio, sale e limone; coppa Novecento.

I vini in tavola: Pinot grigio Ponte di Piave.

Commenti: Nel piccolo ma accogliente ristorante si sono ritrovate riunite le due Delegazioni, alla presenza del Coordinatore Territoriale e Delegato di Roma Giuseppe Gasparro e un nutrito gruppo di Accademici della Delegazione di Roma Castelli guidati dal Vice Delegato Roberto Dottarelli. La Simposiarca Barbara D'Egidio, Accademica di Roma Appia, ha realizzato con lo chef e proprietario Andrea Aloia un menu a base di pesce, ricco di colori e profumi. Ben accolto il piatto degli antipasti dove spiccano il baccello di cernia e la tartare di tonno; originale il ceviche di orata per la breve marinatura. Alternò successo per il primo piatto; ottimo l'involentino di spigola con cottura al forno a legna. Fresco il contorno per preparare la bocca al dolce. Davvero gustosa la coppa Novecento preparata con crema chantilly arricchita al mascarpone con mandorle, nocciole e gocce di cioccolato. Un encomio speciale per i sei tipi di pane preparati al forno a legna: uno più buono e gustoso dell'altro. Bene abbinato il vino.

ROMA EUR

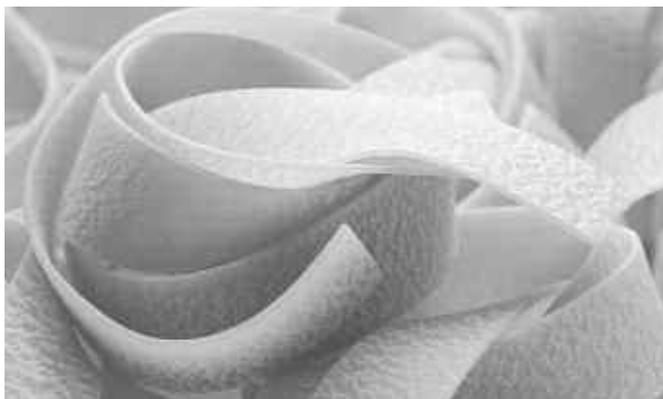
26 marzo 2015

Trattoria "Riccardo" di Riccardo e Simonetta Batarelli, in cucina Simonetta Batarelli. ●Vicolo dell'Annunziata 60, Roma; ☎06/5032124; dariccardo1935@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e sempre la sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofo alla romana; pasta e fagioli; tonnellari cacio e pepe; sedanini alla carbonara; spezzatino di vitella alla romana; broccoletti ripassati in padella; assaggio di trippa alla romana; torta con ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Bianco e rosso dei Castelli Romani (Tenuta Le Quinte, Montecompatri).

Commenti: Ancora una riunione conviviale ricca di presenze che conclude il tritico di visite ad antiche trattorie a conduzione familiare e con cucina romana. Il merito va all'Accademica Amalia Tommasone Morrone, che ha brillantemente debuttato come Simposiarca. Superbe la carbonara e ancor di più la cacio e pepe (arrivata a sorpresa sui tavoli). Apprezzata la pasta e fagioli, molto saporita e inusuale per le dimensioni ridotte della pasta e dei legumi. Otti-





mi i carciofi alla romana per cottura e tenerezza, eccellente la trippa, con l'inconfondibile aroma della mentuccia, e gustosa la torta di ricotta e cioccolato. Buono anche l'abbinamento con i vini. Squisita l'ospitalità ed efficiente il servizio, malgrado il numero elevato dei commensali e delle portate. La riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante relazione del professor Andrea Turchi sulle alchimie in cucina, ossia sulla spiegazione scientifica dei più comuni fenomeni chimico-fisici che si verificano nella preparazione e nella cottura delle pietanze.

 **ROMA EUR**
17 aprile 2015

Ristorante "Locanda Marchesani" di Bruno Marchesani. ●Piazza Bellini 13, Pomezia (Roma); ☎06/9107720; b.marchesani@libero.it, www.locandamarchesani.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e dal 24 dicembre al 2 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelline di baccalà e crema di zucca mantovana; zuppetta di ceci di Colfiorito con mazzancolle e zafferano; involtini di pesce spada con funghi cardoncelli, soncino e frutti di bosco; tartare di tonno con arancia, mirtillo e ribes; risottino cacio, pepe di Maldon, scorzette di limone biologico e gamberi rossi; millefoglie di tonno grigliato e arancia con pistacchi di Bronte e composta di cipolle di Tropea; semifreddo alle noci con fichi caldi caramellati.

I vini in tavola: "Rosé Brut" Spumante brut Lazio Igt rosato; "Lunario" Doc superiore Colli Lanuvini; "Sara" Igt Lazio (azienda agricola biologica La Luna del Casale, Lanuvio); "Ludum" Igp Lazio Passito (azienda agricola biologica Marco Carpineti, Cori).

Commenti: Riscuotere il consenso unanime e gli apprezzamenti convinti dei commensali non è affatto semplice, ma bisassarli è un'impresa ancor più difficile, eppure tutto questo è stato brillantemente ottenuto da Bruno Marchesani. Estremamente vario e articolato il menu, tutto basato su proposte di mare esaltate dalla qualità e dalla freschezza delle materie prime, a partire naturalmente dal pesce ma anche dagli altri ingredienti quali l'olio, le verdure, la frutta e i condimenti. Alcune pietanze si sono contraddistinte per la straordinaria



assonanza dei gusti, altre per il loro contrasto, ma tutte sono state caratterizzate da un'eccezionale equilibrio e armonia di sapori e colori. Ottima la selezione dei vini. Attento e puntuale il servizio così come l'apparecchiatura della tavola, accompagnati dalla professionalità e dalla cortesia dello staff. Soddisfattissimi il Delegato Simposiarca e i numerosi Accademici e ospiti.

 **ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA**
 **ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA**
18 marzo 2015

Ristorante "Bistrot 64 al Flaminio" di Emanuele Cozzo, in cucina Kotaro Noda. ●Via Guglielmo Calderini 64, Roma; ☎06/3235531; info@bistrot64.it, www.bistrot64.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pao de queijo; pane carasau all'olio di oliva; spaghetto di patate burro e alici; salmone al pepe rosa, aneto e centrifuga di sedano e pere; lombricelli con spinaci, cavolo cappuccio e baccalà mantecato; risotto alle zucchine, menta e asparagi; palamita, crema di lattuga e agretti; cioccolato, mascarpone, thè verde e Gentilini.

I vini in tavola: Gatti brut (Francia-corta); Vermentino di Sardegna (Pariglia Contini); Soave classico (Pieropan); Valpolicella (Monte del Frà); Dindarello (Maculan).

Commenti: Ancora un incontro conviviale gradevole e ben riuscito tra le due Delegazioni. Ambiente accogliente, con un grande bancone in marmo e tavoli e sedie in legno. Un nutrito applauso allo chef, il giapponese Kotaro Noda, di riconosciuto talento. Apprezzato anche il servizio in sala, attento e spedito, sotto la direzione di Emanuele Cozzo, gestore del locale. Ha arricchito la serata l'interessante intervento dell'Accademico Pietro Antonio Migliaccio, Presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, che ha parlato della "importanza dei carboidrati in una dieta sana ed equilibrata".

 **VITERBO**
12 marzo 2015

Ristorante "Nonna Pappa" di Nonna Pappa sas di Fidelia Di Nunzio e C. ●Strada Provinciale Molinella km 1, Soriano nel Cimino (Viterbo); ☎0761/4938003, cell. 329/749327; www.nonnapappa.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: serie di antipastini freddi e caldi; cavatelli al sugo di guanciale e ortiche; filetto di maiale in salsa di nocciole; broccoletti con pinoli e uvetta; dolce di ricotta e pere al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Cerasuolo di Narni.

Commenti: Dopo un'interessante conferenza dantesca, tenutasi in Va-

sanello dal bergamasco professor Franco Nembrini, il Simposiarca Lorenzo Venzi ha organizzato la riunione conviviale presso la trattoria, che si definisce "ristoria di campagna". Gli Accademici hanno molto variamente valutato il livello gastronomico della serata, con apprezzamento solo per gli antipasti (singolari e gradite le bucce di patata fritte), meno per gli altri piatti, specie il filetto di maiale, sbagliato nella cottura e con salsa molto poco rilevante. Alla serata, tra gli altri, ha partecipato, oltre al relatore, il Sindaco di Vasanello, entrambi molto apprezzati per la lodevole iniziativa delle conferenze dantesche.



ABRUZZO

 **CHIETI**
19 marzo 2015

Ristorante "Marni" di Nicola Soria. ●Località Crivella 25, Pollutri (Chieti); ☎0873/920066, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: bocconcini di baccalà in pastella croccante; crostini di baccalà al vapore; alicetta in saor con cipolla di Tropea in aceto bal-



ABRUZZO segue

samico ridotto, uva passa e pinoli; piccolo battuto di sgombro con concassé di pomodorini alla mediterranea; pezzatelle fatte in casa con mistanza di frutti di mare; mormora sfilettata con patate croccanti, aromatizzata alle erbe; piccolo cartoccio di fritturina di paranza; yogurt d'asina con confettura di frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante Pecorino brut; Chardonnay Igt Colline teatine Pollutro; Cerasuolo d'Abruzzo Doc vendemmia 2014 (tutti Cantina San Nicola, Pollutri).

Commenti: La riunione conviviale tenutasi presso il ristorante "Marni", nell'agro di Pollutri, ha meritato, anzi, ha conquistato lodi. Merito totale va ascritto al giovane Nicola Soria, figlio d'arte e brillante gestore-chef del locale. La sua proposta, prima ancora dell'unanimità nelle decisioni organizzative illustrate dal Delegato Mimmo D'Alessio, ha ottenuto un consenso senza alcun appunto, un evento rarissimo. Accettando la sfida propostagli, Nicola ha saputo presentare un menu che ha esaltato i pesci meno pregiati, facendone i protagonisti di piatti delicati e gustosi, armonici nei sapori, accattivanti nella presentazione. Una piccola citazione per il baccalà, le pezzatelle (sagnette d'acqua e farina) con la semplice mistanza di frutti di mare, un cartoccio di frittura di paranza e la sorpresa dello yogurt d'asina hanno completato il successo.

PESCARA

29 marzo 2015

Ristorante "Hotel Villa Michelangelo" di Cabanelis. ●Via Lungofino 2, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎085/9614523; coperti fino a 250. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 55 €.

Le vivande servite: salame di Campotosto; salame spesso al coltello; salsiccia di Civitella; uovo sodo; ricotta con tartufo pregiato; crostino alla ventricina; pecorini di Castel del Monte; ricotta al ginepro; confettura di peperoni; bocconcini di agnello "cace e ove"; pizza pasqualina; brodo di carne con polpettine, pizza rustica e stracciatella; ravioli di ricotta con salsa al pomodoro e basilico; bollito misto con salse; costolette di agnello dorate e fritte con carciofi trifolati; pizza dolce, pupe e cavalli di Pasqua.

I vini in tavola: "La chioma di Berenice" bianco Doc 2014; Rosato Doc



2014; Montepulciano d'Abruzzo "Oinos" Doc 2012 (Cantina San Lorenzo).

Commenti: Splendido incontro conviviale, tenuto conto anche di un ambiente molto raffinato, in cui il Simposiarca Vinicio Cardone, coadiuvato dalla consorte Maria che ha creato degli splendidi centritavola, ha ideato un menu che ha tenuto in debito conto le pietanze tradizionali abruzzesi di Pasqua. La professoressa Maria C. Nicolai le ha illustrate, nei loro aspetti storici e sociali. Il menu è stato molto apprezzato fin dal ricco antipasto, anche se la torta pasqualina non è propriamente "abruzzese". I primi piatti sono stati eccellenti, sia il brodo sia i ravioli, mentre i secondi hanno registrato il plauso per quanto attiene alle costolette, ma non altrettanto per il bollito. Particolare menzione merita la "pizza dolce", tipica abruzzese, una rivisitazione, molto piacevole e gustosa, di quella tradizionale, mentre le "pupe" e i "cavalli" pasquali sono andati a ruba. Molto appropriati i vini, adeguatamente abbinati, che hanno coronato un gradevolissimo pranzo pasquale.

PESCARA ATERNUM

27 marzo 2015

Ristorante "La Segreta" (Hotel Resort Regis) di Sandro Di Sciuillo, in cucina Sandro Di Sciuillo. ●Via Mulino 8, Turri-valignani (Pescara); ☎085/8544778, cell. 392/2468297; info@ristorantelasegreta.it, www.ristorantelasegreta.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo fi-

no a 35 €; carte accettate Diners, CartaSì/Visa/Mastercard.

Le vivande servite: pallotte cace e ova (polpette e raviolini a base di formaggio e uovo); lu pane cotte (pancotto); la checocce (zuppeta di zucca gialla con fagioli tondini e peperone secco); lu bbaccalà (baccalà e patate al cartoccio); la mele (mela cotta alla cannella); lu dolge (tortino di pizza dolce); biscotti alla marmellata di uva Montepulciano.

I vini in tavola: Spumante Donna Bosco brut; Cerasuolo d'Abruzzo Dop superiore "Tatami"; Moscato passito Igp (tutti della Cantina Nestore Bosco di Nocciano).

Commenti: Riunione conviviale fra tradizione culturale e culinaria, organizzata dalla Consulta di Delegazione, Simposiarca collettivo, che all'aspetto gastronomico ha abbinato quello dell'intrattenimento culturale. L'ispirazione è stata tratta dal "Canzoniere Gastronomico Abruzzese", pubblicazione di Giuseppino Mincione e Antonio Piovano che hanno musicato e declamato in versi le più tradizionali pietanze regionali. Traendo spunto da quest'opera, il menu è stato realizzato proponendo alcuni piatti ivi richiamati che, non solo sono stati gustati, ma anche ascoltati tra musica e versi grazie alla fisarmonica di Antonio Di Marcoberardino e alla voce recitante di Sofonia Berardinucci. Le portate, volutamente e provocatoriamente reinterpretate dallo chef Sandro Di Sciuillo e dalla sua brigata di cucina, sono state ora applaudite ora discusse dagli Accademici, in una serata che, nono-

stante le notevoli pecche del servizio, si è dimostrata di viva dialettica accademica, cultural-gastronomica.

SULMONA

21 marzo 2015

Ristorante "Ovidius" di Domenico Santacroce, in cucina Antonella e Domenico Santacroce. ●Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, anche fax; ovidius@hotelsantacroce.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza rossa della fornai; focaccine; frittelle alle verdure; verdure pastellate; primo sale grigliato; vellutata di zucchine; agnolotti con ricotta nostrana, che-nopodio e amaranto con salsa ai fiori di calendula; pizzichi al bacio di carne di manzo tagliata sottile a pezzi, con verdure e ortaggi; frutti di bosco con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Cerasuolo e Bianco d'Abruzzo (Cantina Zaccagnini).

Commenti: Piacevolissima serata per l'annuale riunione conviviale della cultura. Simposiarca l'Accademico Gianni Febbo che ha deliziato con un'interessante ed esaustiva, nonché molto attenta e competente, relazione sul tema: "Aspettando Ovidio 2017", rivelando anche alcuni scritti inediti. Il menu tipicamente primaverile, proposto dagli chef Antonella e Domenico Santacroce, è



stato realizzato usando verdure e aromi di campo in maniera innovativa, accostando sapori e colori inaspettati che si sono rivelati graditi; in particolare gli agnolotti con ricotta nostrana, chenopodio e amaranto, conditi con salsa ai fiori di calendula. Numerosi gli ospiti ai quali il Delegato Giovanni Maria D'Amario ha rivolto un caloroso benvenuto.

TERAMO
22 marzo 2015

Ristorante "Il Rifugio dell'alpino" di Claudia Di Gennaro. ●Frazione Belvedere 30, Rocca Santa Maria (Teramo); ☎327/9540650, 347/2724608; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 37 €.

Le vivande servite: antipasto all'italiana (crema di funghi porcini, insalata di porcini con bruschetta, prosciutto, lonza, salsicce e salamini di produzione propria), polentina con porcini, testine al forno di porcini, gambi di porcini all'arancia, bocconcino di porcini con rosmarino e Whisky; ravioli con ripieno di ricotta, volaci e porcini; tagliatelle della casa con ragù di porcini; agnello e pollo al forno con patate; insalata e cotoletta di porcini; budino con porcini alla Claudia.

I vini in tavola: Cerasuolo Profumo di rosa 2014 (Centanni, Montefiore dell'Aso); Montepulciano 2011 (Masciarelli).

Commenti: Avrebbe dovuto essere la prima gita fuori porta di primavera, invece un cielo coperto e una fitta neve inattesa hanno accompagnato la riunione conviviale che si è tenuta in montagna. Il menu, totalmente a base di funghi, dagli antipasti al dessert, si è rivelato più che adatto e ampiamente gradito agli Accademici e ai numerosi ospiti. Dopo la presentazio-

ne di un libro di cucina della giovane Giorgia Di Sabatino, è stata servita una serie di antipasti, a base di funghi, prevalentemente porcini, preparati in maniera insolita ma estremamente gustosa. Ottimi i due primi, in particolare, le tagliatelle, più che perfette per consistenza della pasta, cottura e condimento, a base di pomodoro (senza eccedere) e funghi. Piacevole il dessert, ideato dalla cuoca, la giovane signora Claudia, una sorta di panna cotta, a base di cacao e porcini. Il servizio, celere e accorto, la qualità degli ingredienti, la creatività della giovane cuoca rendono questo locale sicuramente un posto ottimo da segnalare e da visitare.



MOLISE

CAMPOBASSO
21 marzo 2015

Ristorante "La Dolce Vita" Grand Hotel Rinascimento di Salvatore Di Lisio. ●Via Labanca 37, Campobasso; ☎0874/481455, fax 0874/484931. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crostini con pâté di selvaggina; chitarrina al ragù di quaglie; beccaccia in rete con patate alla contadina; cinghiale in porchetta con insalata di primavera (erbe di campo, julienne di finocchi e fettine di arance); cheese cake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Berlucchi Franciacorta rosé Docg; Petriera Merlot Igp

Terre degli Osci 2011 (Cantina Catabbo, San Martino in Pensilis).

Commenti: Il consueto incontro conviviale organizzato da anni da Renato Eliseo, cacciatore appassionato, Simposiarca con Mimmo Criscuoli, si è svolto in un rustico gazebo di legno, molto accogliente e in tema con l'argomento della riunione conviviale, situato su uno dei terrazzi dell'albergo. Presenti numerosi ospiti e Accademici con le famiglie. Lo chef Luca Mignogna, con l'aiuto della signora Concetta, collaboratrice di casa Eliseo, ha preparato piatti con la cacciagione offerta da Renato che ha illustrato alcune scene di caccia. Delizioso il buffet di crostini preparati con diversi tipi di pane e pâté di cinghiale, pernici e cervo. Appetitoso il piatto di "chitarrina" fresca con ragù di quaglia, che ha deliziato gli amanti della pasta. La beccaccia, avvolta nell'omento e cucinata con erbe di bosco, ha conservato morbidezza e umidità. Infine il cinghialotto ha entusiasmato tutti. Il dolce fresco e molto gradevole, grazie alla frutta di bosco, ha contribuito a rallegrare una domenica trascorsa serenamente.

TERMOLI
27 marzo 2015

Ristorante "Recchi fish" di Claudio Recchi. ●Via Carlo Del Croix 16, Termoli (Campobasso); ☎0875/722422; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo 40 €.

Le vivande servite: insalata di mare; seppie e funghi pleurotus; caparioni (murici) pomodorini e cipolla; scampi e molluschi grigliati; moscardini alla Luciana; seppie e carciofi; calamaro ripieno alla termolese; paccheri agli scampi; risotto ai frutti di mare; rombo al forno con patate; frittura di paranza; fragole e ananas su cialda; piccola pasticceria della tradizione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Falanghina Doc (Cantina Terresacre).

Commenti: Gli Accademici Beniamino Angelini e Nicola Fedele, coadiuvati dal Delegato, hanno dedicato l'incontro alla cucina del pesce freschissimo, preparato secondo la tradizione marinara termolese. È stato scelto, per la riunione conviviale, un sobrio e raffinato locale: una formula nuova di ristorazione fra il self-ser-

vice e il classico ristorante. In questo locale, sito vicino al porto e al borgo antico di Termoli, viene proposto, cucinato con cura e maestria dallo chef G. Contestabile, solo pesce freschissimo direttamente pescato dai pescherecci della storica famiglia di armatori e pescatori termolesi Recchi, che ne sono i proprietari. Di ottimo livello qualitativo tutte le portate; particolarmente saporiti i paccheri agli scampi e il rombo al forno che, freschissimi, non hanno necessitato per la loro preparazione di "contaminazioni aromatiche" di sorta. La disponibilità e cortesia dei titolari e del personale ha fatto da cornice alla gioiosa e serena riunione conviviale.



CAMPANIA

AVELLINO
22 marzo 2015

Ristorante "Nuove Leve" di BE.RI sas, in cucina Mario Bello. ●Via Terminio 25, Serino (Avellino); ☎0825/592846, cell. 338/2047531; nuoveleve@libero.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: entrée di petalo di pomodoro farcito; fantasia di caprese calda e fredda; ziti trifolati al bronzo spezzati al ragù della tradizione; maltagliati di San Marzano con taccole e pomodori del pendolo; pomodoro ripieno di magro con bocconi di manzo podolico e julienne di pomodori secchi; crostatina di marmellata di pomodori.

I vini in tavola: Spumante extra dry P.R Osè Blanc (azienda Gancia); Aglianico beneventano 2013; Falanghina beneventana 2013 (entrambi Cantina Pagano, San Marzano); Spumante Brios bianco dolce (Cantina Montesole, Serra di Montefusco).

Commenti: Dopo l'approvazione del bilancio economico per l'anno 2014 e una breve presentazione del n. 18 del periodico "Annotazioni di Gastronomia" dal titolo "Lode al Pomodoro", il Delegato ha dato il via alla riunione conviviale tutta imperniata





CAMPANIA segue

sul pomodoro, dall'antipasto al dolce, e ottimamente interpretata dal cuoco e gestore Mario Bello, già chef della rinomata cucina del "Jolly" di Avellino. L'elegante *mise en place*, insieme all'ottima preparazione delle pietanze, ha ottenuto valutazioni lusinghiere, mentre è stata annotata qualche pecca sulla Falanghina e sul servizio accurato ma lento. Indiscutibilmente ottimo il rapporto qualità-prezzo.

NAPOLI

24 marzo 2015

Ristorante "Napoli Mia" di Corrado del Gaizo. ●Via Riviera di Chiaia 269/A, Napoli; ☎081/5522266; coperti 60+20 (all'aperto). ●Ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo 40 €.

Le vivande servite: flan di ricotta di bufala Dop con julienne di carciofi e scaglie di pecorino del Cilento; ravioli di pasta fresca con ripieno di caciocotta di Montano Antilia (Cilento) in salsa di fave, guanciale croccante e tartufo nero di Bagnoli Irpino; carré di agnello alle erbe mediterranee e quenelle di patate all'olio extravergine di oliva oppure filetto di maiale con asparagi e zucchine romanesche; cialda di cannolo con mousse di ricotta di pecora, canditi e pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Aglianico (Sorba nera Cantina del Taburno).

Commenti: Sul frontespizio del menu, ideato e impaginato dal Vice Delegato Massimo Ricciardi, era riportata la facciata dell'Università di Napoli Federico II, da cui uscivano vari libri, simbolo delle materie di studio; questo a delineare che la riunione conviviale era dedicata alla cultura. Interessante il dibattito tra Massimo Ricciardi, assertore della bontà del burro, e la professoressa Ela Mastrangelo, della bontà dell'olio. Una cucina tradizionale e sperimentale al tempo stesso, dovuta alla bravura dello chef Antonella Rossi, che per la sua voglia di ricerca, ha fatto gustare dei piatti veramente straordinari. Imperdibile il flan di ricotta di bufala, per la sua delicatezza, così anche i ravioli di pasta fresca. Le erbe mediterranee davano ottimo sapore al carré di agnello, come gli asparagi di contorno ad un gustoso filetto di maiale. Tutto accompagnato da un ottimo Aglianico. Il dessert, molto delicato, è stato il vero asso nella manica della brava Antonella. Entusiasti gli Accademici per la scelta del Delegato Enzo del Genio.

NAPOLI-CAPRI

27 marzo 2015

Ristorante "Grangusto", in cucina Giovanni Vanacore. ●Via Marina 5, Napoli; ☎081/19376800, 081/19376832; info@gran-gusto.it. ●Giorno di chiusura a cena dal lunedì a venerdì e a pranzo il sabato e la domenica. ●Valutazione 7,12; prezzo 45 €.

Le vivande servite: sfizi di pizza e finger dello chef; mare crudo e cotto: tonno, tartare di ricciola, insalata di seppie, calamari e verdure croccanti, polpo con patate, pomodorini e olive nere; mezzi paccheri con gamberi, limone e zucchine croccanti; pescato del giorno scottato, con scarola ripassata e salsa al lime; mousse al caffè con salsa al lime, crema caffè Di Nero, distilleria Berta.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene brut (Canevel); Falanghina del Sannio 2013 (Torre del Pagus).

Commenti: Due piani interamente dedicati alle eccellenze campane e ai prodotti artigianali tipici del territorio, che vanno da quelli ittici fino al bio senza glutine; cantina di altissimo livello con oltre 1200 etichette, bar, pizzeria e ristorante. Questo è "Grangusto". La Delegazione non poteva non verificare in prima persona tale nuova realtà napoletana. Non particolarmente audace o innovativo, ma impeccabile nella sua esecuzione, il menu del giovane chef Giovanni Vanacore, intimidito, nell'osare, dalla fama dei commensali. Alla cena ha fatto seguito una breve relazione della Vice Delegata Mariolina Pisani Morace,



che ha informato sullo stato di avanzamento dei lavori di "Pe viche e vicarielle", *work in progress* urbanistico-gastronomico su vecchie locande e trattorie napoletane e loro trasformazioni, facendo omaggio agli intervenuti di un'elegante e raffinata cartella con la raccolta delle prime schede.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE

26 marzo 2015

Ristorante "Good for Food" di Good Recorner sas di Vincenzo Sgaramella e C. ●Viale Crispi 40, Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/882857; info@goodforfood.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: sformato di zucchine ai frutti di mare; trocicolo nero di pasta fresca con triglia, bietolina di campo e stracciatella andriese; darna di ombrina su vellutata di finocchio e purea di patata; bianco mangiare con sauté di frutta al Moscato di Trani.

I vini in tavola: Chesolillo Doc; Almagia Doc (Cantine di Gianfranco



Ceci, Andria); Primitivo Moscato di Trani Doc (Cantine Nugnes).

Commenti: La cena, particolarmente curata e con una partecipazione lusinghiera degli Accademici, si è svolta presso un ristorante inaugurato da poco in pieno centro di Andria. È seguita una relazione di grande attualità da parte della Simposiarca Maria Antonietta D'Urso - Vice Delegata - sulla "Burrata andriese: un'eccellenza gastronomica?". All'interrogativo posto, per via di qualche difficoltà insorta nell'iter per il riconoscimento del marchio Igp, la Simposiarca, attraverso un excursus storico della sua invenzione, del metodo di lavorazione e di altre particolarità attinenti alla sua acidificazione, coagulazione, filatura, salatura e confezionamento, ha dato esaurienti risposte per eliminare qualsiasi fraposto ostacolo al suo riconoscimento. Applausi da tutti i partecipanti. Il Delegato ha infine consegnato il guidoncino e la vetrofanfa al titolare del ristorante, con la raccomandazione di curare, sempre di più e sempre meglio, l'elaborazione di piatti tradizionali del territorio.

FOGGIA-LUCERA

27 marzo 2015

Ristorante "La Conca d'oro" di Pietro Mastrolitti. ●S.S. 16 km 683, Foggia; ☎0881/638160; coperti 70. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: antipasto "Conca d'oro" con bufaline; troccoli alla foggiana; salsiccia di Biccarri con funghi e patatine; crostata della nonna; composta di frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosato del Salento 2013 (Cantine Leone de Castris, Salice Salentino); Passito di Pantelleria (Cantine Florio, Marsala).

Commenti: Una cena della cultura ben organizzata e ben riuscita. Prima della riunione conviviale, la professoressa Carmela Lamacchia, docente di analisi chimiche, fisiche e sensoriali presso la Facoltà di Agraria dell'Uni-



versità di Foggia, ha tenuto, con grande competenza ed eleganza espositiva, una conversazione sul tema "Dal glutine free al glutine friendly", riscuotendo notevole interesse e apprezzamenti. Il tutto si è concluso, fra la soddisfazione generale, con i ringraziamenti alla relatrice alla quale è stato donato, in ricordo della serata, il volume "I menu del Quirinale".

TARANTO
21 aprile 2015

Ristorante "La trattoria del nonno Pensilina Liberty" di Arianna Mignogna, in cucina Antonio Pastore. ●Largo Pesccheria 1, Taranto; ☎099/9800081, cell. 320/6847398; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: impepata di cozze; cozze al gratin; frutti di mare crudi (ostriche, noci, cozze pelose); tagliolini agli scampi; risotto alla pescatora; frittura mista di paranza; frutta fresca di stagione; torta mille foglie.

I vini in tavola: Bianco (Cantine Vetrere).

Commenti: L'apprezzamento manifestato, con valutazioni dei singoli Accademici, ha determinato complessivamente un giudizio medio-alto per quanto riguarda la gradevolezza e l'accoglienza del locale, gli antipasti, i primi piatti e il secondo. Una valutazione insufficiente è stata invece espressa per il dolce che non è sembrato adeguato al resto del pranzo. Il vino, del territorio, ha riscosso un buon gradimento. Alla fine della riunione conviviale è stata consegnata alla titolare del locale una vetrofania dell'Accademia.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
22 marzo 2015

Ristorante "Agriturismo Ceratti" di Pasquale Ceratti, in cucina Franco Ceraudo. ●Contrada Palazzi, Casignana



(Reggio Calabria); ☎0964/913073, cell. 368/653565; viniceratti@alice.it, www.agriturismoceratti.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fave fresche; salame e buccularo locale; formaggio fresco di Casignana; frittelline di verdure; caserecce fresche con piselli e pancetta; capretto al forno; patate al rosmarino; frutta di stagione; pastiera di produzione locale.

I vini in tavola: Rudina rosso Igp; Greco di Bianco Doc Passito (entrambi Ceratti).

Commenti: Prima della riunione conviviale denominata "Pranzo di primavera", è stata effettuata la visita al sito archeologico attiguo all'agriturismo nel quale sono custoditi importanti mosaici risalenti al III e IV secolo a.C.

CATANZARO
27 marzo 2015

Ristorante "Bacchus" di Maria Sei, in cucina Giuseppe Fontana. ●Viale dei Normanni 28, Catanzaro; ☎0961/753013, cell. 338/8614243; baccoj@yahoo.it, www.bacchus.catanzaro.it; coperti 16. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gazpacho con crudité; insalatina di feta; involtino thai con chutney di papaia e San Pie-

tro; fondutina di fossa; paella andalusa con cozze, scampi e capesante; costolette Texas con salsa barbecue; London pie; goulasch ai frutti rossi; zuppa inglese; mousse all'arabica.

I vini in tavola: Lagrein - Teroldego riserva (Mezzacorona); Barbera Bricco Tondo (Fontanafredda); Romandolo passito (Zuccolo in Nimis).

Commenti: In previsione dell'Expo, il Simposiarca Antonio Torchia, con lo chef Giuseppe Fontana, ha proposto un menu dal titolo "Il giro del mondo in 80 giorni". Attraverso la degustazione delle varie pietanze e dei vini, sono stati toccati molti Paesi del mondo. Questa riunione conviviale è stata apprezzata dagli Accademici che sono arrivati numerosi. La serata si è conclusa con l'offerta da parte dei ristoratori di ottimi sigari cubani.



SICILIA

CALTAGIRONE
29 marzo 2015

Ristorante "Casale dei Consoli" della famiglia Consoli. ●Contrada Sciri Sotto snc, Mazzarrone (Catania); ☎0933/28561; coperti 100. ●Par-

cheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino affumicato; salame di cervo; caciocavallo ragusano; uovo ripieno con maionese e tonno; raviolo al carrubo con crema di salvia; eliche con sugo di maiale; agnello al forno con patate; misticanza con rucola e noci; macedonia di frutta fresca di stagione; colombine di Pasqua.

I vini in tavola: Vino del casale; Fragaria Nero d'Avola.

Commenti: Per lo scambio degli auguri pasquali, la Delegazione ha individuato un agriturismo situato nel territorio di pertinenza. Immersa in una serie di vigneti curatissimi, spicca una villa storica di fine Ottocento, restaurata nell'esterno e negli interni in modo apprezzabile, attornata da una serie di antichi locali adibiti a stanze per ospiti. Completa la struttura una moderna sala da pranzo addobbata in modo suggestivo. Il Simposiarca dell'occasione, Ugo Malannino, al centro di un'imponente tavolata, ha trattato con dovizia di particolari i riti pasquali in Sicilia e i piatti preparati e serviti per l'occasione. È seguito il pranzo, la presentazione di una nuova Accademica e gli auguri di rito.

CALTANISSETTA
16 marzo 2015

Ristorante "A' Provvidenza" di Manlio Annaloro, in cucina Manlio Annaloro.



SICILIA segue



●Corso Umberto I 207, Caltanissetta; ☎349/5068592; lacaponatacinquestelle@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: caponata di melanzane; tuma arrosto con "capuliatto"; zucca in agrodolce; crispelle di cicoria con pecorino; pasta formato "cavati" con fave, piselli e "mazzareddi"; pollo alla nissena; patate al forno; crema di agrumi; cassatelle di ricotta al miele.

I vini in tavola: Lissandrello, Cabernet Sauvignon 2014 (Tenuta dell'Abate).

Commenti: La Delegazione, onorata della presenza del Consigliere Nazionale Mario Ursino, ha scelto questa trattoria inserita nel volume "Le Buone tavole della tradizione", per una riunione conviviale di impronta primaverile. La scelta è stata particolarmente felice perché il locale è molto gradito dagli Accademici nisseni. Il menu, caratterizzato da pietanze tipicamente primaverili di tradizione nissena, è stato apprezzato dagli Accademici. Particolarmente invitante il primo piatto; anche il pollo alla nissena, pietanza antica, proposto per la prima volta, è stato apprezzato. Deliziose, infine, le cassatelle di ricotta dell'azienda Cinaro di Mazzarino.

CATANIA EST 19 marzo 2015

Ristorante "KM 0" di Marco e Fabio Cannizzaro. ●Via Antonino Longo 26/28, Catania; ☎347/7327788; info@km0ristorante.it, www.km0ristorante.it; coperti 28. ●Ferie agosto;

giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane a lunga lievitazione, pane nero di Castelvetrano, pane di farro e noci, focaccia bianca all'olio e grissini fatti in casa; battuto di manzo leggermente affumicato con pesto di capperi e insalata di sedano; linguine con crema di bietta, pomodoro secco e mandorle tostate; petto d'anatra glassato all'arancia con senape selvatica e arancia candita; degustazione di dolci con millefoglie di cannolo alla ricotta e pistacchio, cestinetto di frolla agli agrumi con crema chantilly e fragoline, piccola bavarese al pistacchio.

I vini in tavola: Belstar prosecco Doc (Cantine Bisol, Glera); Jazz Doc Frappato Nero d'Avola (azienda agricola Paolo Cali); Nero d'Avola Igp (Cantine Feudo Maccari).

Commenti: Questo piccolo ristorante moderno, aperto in una zona defilata del centro città, è gestito da due giovani fratelli che si occupano della cucina e della sala nonché della scelta delle ottime materie prime, per proporre in ogni stagione dei menu vari e diversi da ciò che offre, in linea di massima, il panorama catanese. Molto curata la selezione di pani, focacce e grissini serviti in apertura, così come la presentazione dei piatti. Apprezzato l'inserimento di anatra e faraona nella lista dei secondi piatti e l'utilizzo della migliore qualità di provenienza siciliana a chilometro zero. Sono risultati vincenti la tartare battuta al coltello con l'ottimo pesto, che sarebbe piaciuto più abbondante, per poter accompagnare ogni boccone; il primo piatto per l'abbinamento delle verdure con le mandorle croccanti, e l'anatra per la sua dolcezza e cottura perfetta. Sui dolci è stata no-

tata una certa debolezza nella realizzazione. Gradito l'abbinamento dei vini. Buono il servizio e piacevole la dimensione raccolta del luogo.

GELA 29 marzo 2015

Ristorante "Antichi Sapori". ●Contrada Lago Pileri, Mazzarino (Caltanissetta); ☎333/6980604, 360/6286636; giuseppetosciano@gmail.com, www.antichisaporitoscano.it. ●Ferie mai. ●Valutazione 8; prezzo 25 €.

Le vivande servite: antipasti con verdure nostrane e formaggio tipico; risotto con crema di asparagi selvatici, cipolline e pancetta; tagliatelle fatte in casa con ragù e finocchietto selvatico; capretto con patate cotto in forno a pietra; "stigliole" di agnello; arrosto misto di carne; insalata verde, carciofini arrosto; affettato di frutta di stagione; cassatelle di ricotta e "cudduruni" con zucchero.

I vini in tavola: Syrah e Catarratto frizzante (Cantina della Terra, Riesi); Moscato di Noto.

Commenti: Gli Accademici e i loro ospiti sono stati accolti con addobbi a base di rami fioriti di pesco, composizioni di palme e agnellini di marzapane e zucchero. La Delegata ha offerto orchidee alle gentili signore e ha intrattenuto sulla tradizione pasquale. I commensali hanno molto apprezzato la scelta dei piatti, la presentazione, i sapori e l'abbinamento con i vini. Il servizio è stato ottimo.

MODICA 19 marzo 2015

Ristorante "Locanda del Colonnello" di Giorgio Failla. ●Vico Biscari 6, Modica (Ragusa); ☎0932/752423, fax 0932/941059; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: insalatina di cous cous alle verdure e scampetti; gnocchi di ricotta, crema di melanzane, pomodorini e basilico; seppia alla piastra con caponatina di melanzane; sigari croccanti, con ricotta al caffè e salsa al cacao.

I vini in tavola: Il Frappato (Valle dell'Acate).

Commenti: Dopo la cerimonia di ingresso di due nuovi Accademici, Michele Dell'Agli e Grazia Dormiente,

quest'ultima ha piacevolmente intrattenuto Accademici e ospiti conversando sul libro *Stupir lo palato con spezie e cioccolato*, opera di racconti e divagazioni culinarie, con un originale e fantasioso ricettario che spazia dall'Etna agli Iblei. Successivamente, la Simposiarca Margherita Donzella ha presentato il giovane maestro di cucina Davide Minerva, che magistralmente mescola i sapori della sua terra di origine, la Puglia, con quelli del territorio modicano, presentando una cucina semplice, legata ai prodotti di stagione, tradizionale ma rivisitata. La cucina di Minerva, che si può ben definire mediterranea, ha deliziato i palati dei commensali. Ottimo il servizio.

PALERMO 27 marzo 2015

Ristorante "Patanegra" di Patanegra srl, in cucina Giuseppa Lapi. ●Piazza Virgilio 30/31, Palermo; ☎091/7495192, anche fax; info@ristorantepatanegra.com; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panelline al finocchietto selvatico; tortino di melanzane con formaggio "vastedda" del Belice; carciofi alla "viddanella"; verdure e formaggi in pastella; risotto mantecato al cacio e pepe nero con "frittella"; trancio di orata su crostone di patate agli agrumi con julienne di ortaggi e salsa allo zafferano; gelée di mandarino; "cassateddi" con crema di ricotta.

I vini in tavola: Bianco Terre Siciliane Igp Grillo (Cristo di Campobello).

Commenti: La riunione conviviale di Pasqua si è svolta presso un ristorante che propone anche piatti della tradizione isolana. Molto apprezzato il tortino di melanzane; le verdure fritte avrebbero richiesto una pastella più fluida e una maggiore cottura per non fare prevalere il gusto della farina. Ottima, al centro del risotto, la "frittella" (favette, carciofi, piselli e finocchietto selvatico) il cui aroma delicato è stato tuttavia sopraffatto dall'eccessivo, predominante sapore del pecorino utilizzato. Delicato e ben presentato il





trancio di orata; rinfrescante il gelo di mandarino; ottimo il raviolo caldo fritto con ricotta e cioccolato. Eccessivamente lento il servizio che non ha permesso, tra l'altro, di poter servire tutti i commensali simultaneamente.

PALERMO MONDELLO
25 marzo 2015

Ristorante "Villa Clelia" di Giada e Jessica Lo Monaco, in cucina Fabio De Luca. ●Via Carbone 25, Palermo; ☎091/6841863, cell. 333/5401784; ristorantevillaclelia@gmail.com, www.villacleliapalermo.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croché di latte, tempura di tuma con miele, tempura di verdure; rotolo di spada panato ai pistacchi, insalata tiepida di calamari e carciofi crudi con bottarga di tonno; sfoglia croccante con gamberi e crema di zucchine; riso Carnaroli al Cerasuolo di Vittoria e caprino; mezzi paccheri alla carbonara di asparagi; tortino caldo di pere con cicchetto di Rhum; cassata dell'Accademia.

I vini in tavola: Grillo in purezza; Sirah (entrambi di Sallier de la Tour).

Commenti: La Delegazione si è riunita per la riunione conviviale di Pasqua. È stata una serata animata, all'insegna della cordialità e del buon cibo. Il ristorante delle sorelle Giada e Jessica Lo Monaco si conferma, infatti, uno dei migliori del territorio, con proposte innovative, fra tradizione e contemporaneità in un mix di sapori declinati, sulle note del dolce, dell'amaro e del salato, dallo chef Fabio De Luca. Così, dopo l'aperitivo in piedi con cocktail di frutta, sono stati serviti un antipasto con tre diversi tipi di proposte di pesce, due tipi di primo, tortino alle pere e l'immane cassata decorata con il logo dell'Accademia. I commensali hanno trovato ai loro posti uova di Pasqua alla pasta di mandorle ricoperti di cioccolato, realizzati appositamente per la Delegazione da "Mamma Andrea", marchio che esporta dolci siciliani nel mondo.

SIRACUSA
29 marzo 2015

Ristorante "La Terrazza sul mare" di Gourmet srl. ●Via Mazzini 12, Siracusa; ☎0931/464600, fax 0931/464611; in-

fo@grandhotels.it, www.grandhotels.it; coperti 90. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo con i piccoli sfizi caldi e freddi dello chef; corona di pane croccante con asparagi, uovo di quaglia, gambero di Mazara, trotella del Manghise, taccole, uovo di salmone e maionese al curry; risotto al pesto di finocchietto selvatico e ragù di pesce azzurro allo zafferano; maltagliati alle seppie, ciliegino e favette; involtino di pesce bandiera in panure di erbe aromatiche e pomodoro secco su erbetto di campo e chips di carciofo spinoso; semifreddo di ricotta con croccante di sesamo e salsa di cioccolato di Modica.

I vini in tavola: "Spumante" - Charmat V.S.Q. (Antichi Vinai, Catania); "Riflessi di sole" Inzolia Doc Sicilia (Cantine Avide, Vittoria); "Frappato" Doc Sicilia (Cantine FiàNobile, Vittoria); "Solacium" Moscato di Siracusa Doc (Cantine Pupillo, Siracusa).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini, compiaciuto per la numerosa presenza accademica, ha dato il benvenuto e introdotto brevemente la tematica di Expo Milano 2015. La regione siciliana svolge anche un ruolo primario, in quanto capofila del cluster Bio-Mediterraneo di Expo. Tamburini ha introdotto la dottoressa Teresa Gasbarro, Assessore alle Attività Produttive e Delegato ONAV di Siracusa, che ha illustrato, in anteprima e in maniera efficace, il "Marchio DeCo Siracusa", costituito per valorizzare i prodotti dell'enogastronomia territoriale siracusana in vista di Expo. A seguire, il pranzo, servito in maniera impeccabile, e le pietanze in tavola proposte artisticamente e presentate dallo chef Maurizio Urso; i vini Doc Sicilia, commentati dal maître-sommelier Antonio Mancarella. Infine, la consegna del piatto d'argento dell'Accademia da parte del Delegato allo chef, che ha ringraziato



to per la speciale attenzione a lui riservata.



SARDEGNA

CAGLIARI
22 marzo 2015

Ristorante "Area Club Is Paulis", in cucina Alessandro Taras. ●S.S. 387 km 22,900, Serdiana (Cagliari); ☎070/741494; coperti 300. ●Parcheggio custodito; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: piccoli bigné soffiatati di spada affumicato e salsa ai pomodori piccanti; spada, rucola e caprino in pastella allo zafferano; triglia croccante con salsa piccante all'arancia; uovo alla carbonara con guancia e pecorino; culurgioni arrostiti con crema piccante di pomodoro; panadine di anguille; tortello di pesce e crema di carciofi; rollata di pesce e verdure con salsa ai crostacei; semifreddo al gatto di mandorle e salsa allo zafferano.

I vini in tavola: Caralis (Cantine di Dolianova); Vermentino (Cantine Audarya); vino bianco (Cantine di Argiolas, Vigne Surrau).

Commenti: Il raffinato ristorante accoglie la propria clientela in un ambiente ospitale, sapientemente predisposto e curato nei minimi particolari dai proprietari, da decenni impegnati con successo nella ristorazione. Gli Accademici sono stati piacevolmente conquistati dalla cucina semplice ma raffinata, che ha regalato sapori di

notevole livello, gradimento espresso sin dagli antipasti con gli stuzzicanti involtini di pesce e le varie frittiture. Apprezzamento ha riscosso la squisita rollata di pesce con verdure e con salsa di crostacei. Il tutto, anche i dolci fatti in casa dallo chef Alessandro Taras, è stato accompagnato da ottimi vini del territorio. Una splendida giornata all'insegna della tradizione e dei valori accademici.

GALLURA
28 marzo 2015

Ristorante "Caffetteria della nonna", in cucina Giovanni Congiu. ●Viale Murta Maria 33, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/379025; caffetteriaanonna@tiscali.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: ricotta mustia condita alla gallurese; involtino di gambero, guancia e basilico dorato e fritto; cozze di palo semolate e fritte; insalatina di seppie, finocchi, carciofi e bottarga di Cabras; risotto con scampi della caletta e punte d'asparagi di campo; sorbetto al limone di Muravera; salsa al cedro e semi di coriandolo; trancio di dentice al cartoccio con patate, pomodori datterino e olive taggiasche; bavarese alla vaniglia e frutti di bosco.

I vini in tavola: Mancini Primo; Vermentino di Sardegna; Moscato di Sardegna (Cantina delle vigne di Piero Mancini, Olbia).

Commenti: Riunione conviviale in memoria della signorina Rita Denza, rinomato chef, durante la quale il Delegato Luigi Collu, unitamente ai Club di Olbia Fidapa, Rotary, Lions, Associazione cuochi Gallura e AIS, rappresentati rispettivamente dalla professoressa Cocco, dal dottor Putzu, dal dottor Costi, dallo chef Perna e dalla professoressa Medda, ha premiato i migliori studenti dell'Istituto alberghiero di Arzachena. La serata, anche grazie alla preziosa collaborazione in cucina dell'Associazione Cuochi galluresi, che hanno riproposto le ricette tradizionali della signorina Denza, e, in sala, degli allievi dell'Istituto alberghiero e dei sommelier dell'AIS, che hanno servito impeccabilmente e contemporaneamente i 160 commensali, è stata un inno alla cucina del "Gallura", quello che Veronelli definì "il miglior ristorante del mondo". Lo chef Nando Rossi ha magistralmente illustrato il menu, accompagnato dai vini della Cantina delle vigne di Piero Mancini.



EUROPA

FINLANDIA

 **HELSINKI**
25 marzo 2015

Ristorante "Leonardo" di Mermer Efe. ●Kaivokatu 6, Helsinki; ☎09/640025; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,65; prezzo 110 €.

Le vivande servite: carpaccio di tonno affumicato con riduzione allo champagne; paccheri con ragù di moscardini al nero di seppia, burrata e uova di coregone; collo di cinta senese con salsa barbecue al Jack Daniels e muffin di parmigiano; torta di mele e cannella con crema e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Treviso extra dry, Doc 2013 (Casa Bianca, Veneto); Leonardo Cortese Doc 2014 (Piemonte); Molise Rosso Montepulciano Doc 2011 (7 Vigne, Molise).

Commenti: Serata riuscita, piacevole e interessante, in un ristorante italiano con una ubicazione centralissima a Helsinki. La lista, compilata dallo chef Andrea Gasperi, è piuttosto ampia, con un certo tocco di modernità. La selezione dei vini è piuttosto modesta.

Lodate l'autenticità della cucina, la qualità delle materie prime e la selezione delle bevande. Nel menu del ristorante ci sono anche 21 pizze (perfino la "pizza Finlandia", con carne di renne e ananas!). Si sono apprezzate la cortesia del servizio, l'accoglienza della gestione e l'atmosfera rilassata.

FRANCIA

 **PARIGI**
26 marzo 2015

Ristorante "Amore e Gelosia" di Enrico Einaudi, in cucina Italo Racchetti. ●39, rue Mazarine, Parigi; ☎01046345471; chefitalus@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di pane ai cereali con vitello tonnato; gnocco fritto con San Daniele e mini legumi marinati; risotto agli asparagi e taglieggi; filetto di vitello in salsa all'Arneis e carotine di primavera; crumble di sbrisolona; spuma di mascarpone; zucca candita alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Sauvignon Quarz 2010 (Terlan); Barbera d'Asti Pomorosso 2009 (Coppo); Pinot nero 2010 (St. Michael, Eppan).

Commenti: Riunione conviviale della cultura in onore di Giorgio Bassani, evocato con passione dalla figlia Paola attraverso un'intervista filmata del grande scrittore, attorno ai romanzi e alle vicende evocate nei suoi celebri racconti. I 40 Accademici e amici dell'Accademia hanno molto

apprezzato l'intervento che ha fatto rivivere uno squarcio di storia ferrarese. Dopo un breve dibattito tra gli Accademici e l'ospite, la serata, organizzata con particolare cura dal Simposiarca Gian Paolo Battaglia, è proseguita vivacemente attorno alla cena. Eccellente la prestazione dello chef Italo Racchetti, che ha proposto una sintesi di piatti piemontesi e mantovani molto gustosi. Rimarchevoli il risotto di perfetta cottura, lo gnocco fritto, leggero e profumato, le verdure marinate e il tenero vitello magnificato dall'Arneis. Menzione speciale per i vini, la Barbera Pomorosso in particolare, scelti dal proprietario Enrico Einaudi. Il servizio premuroso e attento ha felicemente completato l'ottimo lavoro del locale.

 **PARIGI**
16 aprile 2015

Ristorante "A Tavola" di Onofrio Giammaresi. ●23, rue d'Aguesseau, Boulogne-Billancourt, Parigi; ☎01/49090007; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie ultimi 15 giorni di aprile; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panelle e arancinette; polpettine di sardine del Mediterraneo, salsa di pomodoro e menta; garganelli alle vongole, bottarga di tonno di Sicilia e profumo di limone; involtini di vitello alla palermitana; parmigiana di zucca; cassatelle alla ricotta.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano; Terre di Ginestra - Catarrato; Pactio Fertuna.

Commenti: Riunione conviviale extra moenia in una colorita trattoria che molto ricorda, nella sua calorosa accoglienza, vivacità dell'ambiente e soprattutto nelle specialità di cucina, la Palermo natia di Ninni Giammaresi, che da 18 anni conduce il locale. Laura Gioenco, Simposiarca, ha introdotto la serata con un excursus sul cibo di strada, tema di un fascicolo a sua cura distribuito agli Accademici. La cena è iniziata con le popolari e golose panelle e arancinette, seguite da gustose polpettine di sardine al pomodoro; a seguire garganelli alle vongole, giudicati un po' scotti e con troppo marcato profumo di limone; eccellenti gli involtini di vitello, vanto palermitano, e successo strepitoso delle cassatelle alla ricotta, servite tiepide e profumate. Ottimo l'abbinamento dei vini, in particolare il Pactio Fertuna, serviti con generosità. A conclusione della serata, gli Accademici hanno applaudito Ninni Giammaresi e la sua brigata felicitandosi per l'ottima prestazione.

GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**
13 marzo 2015

Ristorante "Porta Capuana" di Gianni Mascia. ●Thierschstrasse 14, Monaco di Baviera; ☎089/63893041, fax 089/63893042; info@porta-capuana.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo 65 €.

Le vivande servite: amuse-gueule a sorpresa; flan di spinaci con salsa al parmigiano, funghi e tartufo; trofie di patate e basilico con ragù di gamberi, orata e capesante; schiena di vitello gratinata alla senape su crema di patate e carciofi arrostiti; soufflé al cioccolato e gelato del giorno.

I vini in tavola: Prosecco di benvenuto; Falanghina del Sannio Doc 2013 (Aia dei Colombi); Tintilia del Molise Doc 2011 (Cantina Catabbo).

Commenti: Situato nel quartiere di Lehel, non lontano da Isartor, il locale offre genuinità e qualità, e anche questa volta la Delegazione è rimasta soddisfatta e ha potuto confermare il suo giudizio positivo. Nutrita presenza di Accademici e di invitati. La serata è stata organizzata dal Consultore Roberto Cecchini, che ha concordato con il ristorante un menu di cucina tradizionale italiana rivisitata alla luce dell'esperienza internazionale del cuoco. Sono state apprezzate la fe-



deltà alla tradizione culinaria italiana e l'esecuzione ad alto livello di ogni singolo piatto. Un plauso in più è andato al flan di spinaci e alla schiena di vitello. Anche l'abbinamento dei vini, deciso dal Simposiarca di concerto con il sommelier Giambattista Mascia, è ben riuscito. Il Simposiarca ha svolto una breve relazione sulle proprietà salutistiche del sulfurafano contenuto nei broccoli, presentando altresì l'interessante sito web broccolissimo.it, unico sito in italiano sul sulfurafano.

MALTA

 MALTA
16 marzo 2015

Ristorante "Michael's" di Michael Cauchi, in cucina Michael e Daniel Cauchi. ●113 Archbishop Strasse, La Valletta; ☎00356/21228500; info@michaelsinvalletta.com; www.michaelsinvalletta.com; coperti 70. ●Parcheggio assente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo 35-40 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta alla crema di pistacchio, olio e miele; lasagne ai carciofi e burrata; brasato di guancia di maiale in purea di sedano; zeppole con gelato al parmigiano.

I vini in tavola: Astarte e Melqart (Cantina Meridiana, Malta).

Commenti: Amore per la buona cucina e per la cultura ad essa legata è ciò che colpisce quando si incontra lo chef Michael Cauchi. È presso il suo ristorante che si è svolta, con grande successo, la cena della cultura, con un menu appositamente studiato a sottolineare i legami storici e culturali che coesistono nella cucina ita-

liana e in quella maltese. Con grande professionalità, lo chef ha proposto uno dopo l'altro piatti che l'alta qualità degli ingredienti usati, la cura posta nella presentazione e l'equilibrio dei sapori hanno reso dei piccoli capolavori. Particolarmente apprezzato l'antipasto a base di ricotta pugliese guarnita con pistacchio, olio e miele maltesi. Degno di nota e storicamente interessante il gelato al parmigiano.

PAESI BASSI

 AMSTERDAM-LEIDEN
13 marzo 2015

Ristorante "D'Antica". ●Reguliersdwarsstraat 80-82, 1017 BN Amsterdam; ☎020/6233862; coperti 40+45 in due sale private. ●Parcheggio a pagamento, in garage nelle vicinanze; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo 65 €.

Le vivande servite: antipasto misto italiano, tartare di tonno fresco, fritti; ravioli di carne con salsa di pomodori ciliegini, basilico e scaglie di parmigiano; filetto di manzo al tartufo; erbe ripassate; cioccolatissimo con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco; bianco Toscano Igt 2013 (Vignaioli Morellino di Scansano); Pinot grigio L'Elfo 2014 (Sacchetto, Veneto); Montepulciano d'Abruzzo Terrana 2013 (Nicodemi); rosso Toscano Igt Scantianum 2012 (Vignaioli Morellino di Scansano).

Commenti: Il ristorante, già visitato con successo dalla Delegazione in passato, è stato ora rivisitato per verificare la nuova gestione. Il locale, noto storicamente per l'accurata cucina di

pesce, ha scelto di proporre un menu di carne. Dopo una selezione di antipasti comprendenti vitello tonnato, porchetta, caprese e piccoli fritti (olive ascolane, panzerottini, crocchette), non particolarmente leggeri, si è passati ai ravioli preparati secondo la ricetta tradizionale, utilizzando il brasato come ingrediente principe del ripieno. In conclusione, il tortino di cioccolato che ha raccolto il gradimento unanime degli Accademici. Il servizio è stato cortese ed efficiente. Pareri discordanti sui vini, di diverso livello e qualità. Nonostante la gentilezza e disponibilità, il menu non ha permesso di far risaltare appieno le capacità e la qualità del ristorante, che sa fare sicuramente meglio, come ha dimostrato durante la cena di prova.

 DEN HAAG-SCHEVENINGEN
11 aprile 2015

Ristorante "Terrasarda" di Roberto Quartu. ●Willemstraat 28, Rijswijk, Zuid Holland; ☎070/3906265; www.terrasarda.nl; coperti 36. ●Parcheggio comodo a pagamento; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo 53 €.

Le vivande servite: antipasto sardo; ravioli; fregola; sogliola alla sulcitana; filetto con crema al tartufo; canolo siciliano.

I vini in tavola: Vermentino Monserrato; Monica di Dolianova 2008; Bovale 2010 (Cantina di Mogoro).

Commenti: Serata piacevolissima in una trattoria semplice e vera che ricorda la storia antica e complicata delle genti dell'isola di S. Antioco (Sud Ovest della Sardegna). È difficile esprimere una corretta valutazione dei piatti per chi non conosce quella cultura. Semplice l'antipasto, con salumi di qualità ma non sempre di terra di Sardegna (salame piccante). Buoni i ravioli (con ricotta e profumo

del limone mediterraneo) in salsa di pomodoro (è stato rimpianto di non aver scelto la versione con ricotta e noci, più vicina alla tradizione tabarchina). Grande successo per la fregola di mare, seguita dal filetto alla crema di tartufo (unico difetto: troppa salsa) e dalla sogliola alla sulcitana (in mancanza di una vera spigola mediterranea, si può capire la scelta di una buona sogliola, fresca e pescata in mare ma il piatto rischia di perdere vivacità). Onorevole il canolo. Interessanti i vini e buono il rapporto qualità-prezzo. Una confortevole acustica del locale e un servizio di attesa semplicità e cortesia hanno contribuito all'atmosfera della serata.

PORTOGALLO

 LISBONA
15 aprile 2015

Ristorante "Il Matriciano" di Stefania Carpoca. ●Rua de São Bento 107, Lisbona; ☎351/213952639; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo 30 €.

Le vivande servite: salumi misti; bruschette miste; parmigiana di melanzane; risotto noci, taleggio e pere; mezze maniche all'amatriciana; filetto di maiale alla genovese; tiramisù; biscotti.

I vini in tavola: Vino rosso Terre degli Eremi Montepulciano d'Abruzzo.

Commenti: Tipica trattoria, aperta all'inizio di quest'anno. La riunione conviviale si è svolta in un ambiente molto gradevole, dove gli Accademici hanno potuto degustare prodotti e piatti tipici romani e abruzzesi. Buonissima scelta del Simposiarca Luca Spiniello. La qualità della cucina ha soddisfatto tutti. Ottima accoglienza dal titolare Alessandro Laganá.





EUROPA segue

SPAGNA

BARCELONA

24 marzo 2015

Ristorante "Due Spaghi" di Nicoletta Acerbi e Antonio Pol Tres. ●Calle Sepulveda 151, Barcellona; ☎0034 935/031930; coperti 26. ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: canederli della Val di Sole in tre colori e sapori; parmigiana con fettina di culaccia di Parma; torta di pere e cioccolato o zabaione con liquirizia e zafferano.

I vini in tavola: Collio Doc Colmello di Grotta 2013; Chardonnay Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi azienda agricola Colmello di Grotta); Majolica 2012 (Cantine Castorani, Montepulciano).

Commenti: Lo chef Paolo Mangianti ha piacevolmente stupito, sin da un classico della cucina tradizionale trentina, i canederli rivisitati nei tre gusti: agli spinaci, ai formaggi, deliziosi e originali, alle barbabietole con un gustoso brodo di carne. Apprezzata la parmigiana ben frita e insaporita da una fettina di culaccia di Parma. Un pizzico di delusione, invece, hanno riservato i dolci a causa di una torta di pere troppa secca e uno zabaione con liquirizia troppo dolce e senza il dovuto profumo di Marsala. Buona la scelta e l'abbinamento dei vini. Il servizio è stato particolarmente attento e gentile. Il giudizio complessivo non può che essere molto buono.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

10 marzo 2015

Ristorante "Grand Café al Porto" di Anton Froschauer, in cucina Rolf Krapf. ●Via Pessina 3, Lugano; ☎0041/919105130; www.grand-cafe-lugano.ch; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura la domenica e la sera. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tre bocconcini selezionati con carne, pesce e verdure; trilogia di trota affumicata, marinata e tartara con limone, capperi, cipolla rossa e toast; ravioli fatti in casa ripieni di formaggio fresco e aglio orsino saltati con asparagi e spugnone; suprema di pollastra di mais con va-

riazione di carote ticensi; babà al Rhum con fragole; dolci tentazioni.

I vini in tavola: Prosecco Selezione Grand Café al Porto Docg extra dry; Glera (Luigi Trevisiol e figli, Valdobbiate); Chardonnay Crevoglio (Borgo Maragliano, Loazzolo); L'Arco Doc, Merlot rosso (Fattoria Moncucchetto, Lisetta e Niccolò Lucchini, Lugano).

Commenti: Serata celebrativa per i 30 anni della Delegazione in un locale storico d'Italia, associato estero, famoso per il suo cenacolo fiorentino affrescato, dove il 3 marzo 1945 i rappresentanti anglo-americani e tedeschi evitarono la distruzione del Nord Italia, voluta da Hitler. Il menu, molto apprezzato, è nato come una proposta aggiornata da Rolf Krapf dello storico menu del marzo 1975 al ristorante "Savini" (voluto da Massimo Alberini), per la nascita dell'associazione Locali Storici d'Italia. Una valorizzazione della situazione ambientale per meglio gustare il cibo, creando un perfetto abbinamento tra cibo, arte e cultura.

UNGHERIA

BUDAPEST

23 aprile 2015

Ristorante "Il Terzo cerchio" di Sergio Ariano e Daniele Scatragli. ●Dohany Utca 40, Budapest; ☎00361/3540788, anche fax; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo 44 €.

Le vivande servite: tartara di gamberoni argentini con cuore di bufala; tagliolini neri con vongole e asparagi di mare; cacciucco alla livornese; torta di crema e amarene.

I vini in tavola: Prosecco di benvenuto; Tokaj Furmint 2012 (Dobogo Pincszet); Cabernet Franc 2011 (Cantina Szaleshat).

Commenti: Il ristorante, un po' rustico, è piacevole per l'atmosfera e confortevole come ambiente, anche se l'illuminazione è risultata un po' scarsa. Nel locale, anche pizzeria, vengono serviti, oltre a pizze dal forno a legna, anche piatti tipici della cucina toscana. Il Simposiarca, nonché relatore, ha piacevolmente intrattenuto gli Accademici sulle caratteristiche e peculiarità della cucina toscana e ha distribuito un piccolo elaborato sulla storia della cucina di quella regione, raccontando interessanti aneddoti culinari

della sua terra d'origine. Poiché si è trattato di una rivisitazione, questa volta il Simposiarca, con i titolari anch'essi toscani, ha privilegiato un menu di mare con la degustazione, tra l'altro, del cacciucco alla livornese, per molti commensali sconosciuti. Buono il servizio e piacevoli i vini.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

15 marzo 2015

Osteria "La Pecora Nera" di Paolo e Clare Vitozzi, in cucina Paolo Vitozzi. ●3 Upper Thames Street, Burra; ☎08/88922886, cell. 0400516896; blacksheepburra@gmail.com, www.blacksheepburra.com; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 2-3 settimane a febbraio, festività di fine anno e Pasqua; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 80 €.

Le vivande servite: insalata caprese con la mozzarella di bufala; antipasto misto di affettati con melanzane, zucchine, peperoni, olive e funghi; porchetta; cozze; pasta all'uovo con sugo di pomodoro; gnocchetti con ragù; gnocchetti con broccoli; selezione di pizze dal menu cucinate nel forno a legna; tiramisù e gelati.

I vini in tavola: Lepre Petit Verdot 2006 (Uleybury Wines One Tree

Hill); Faith Shiraz 2013; Carekeepers Shiraz 2013 (entrambi St. Hallett, Barossa Valley); The Rolling Stones Shiraz 2012 (Warburn Estate McLaren Vale); Classic Cabernet Sauvignon (Virgara Wines - Angle Vale); The Old Road 2008 Shiraz (1882 Wines, Clare Valley).

Commenti: Paolo prepara il cibo italiano usando prodotti locali freschi e deliziosi, facendo uso del magnifico forno a legna. Il menu viene deciso giorno per giorno per garantire la freschezza delle preparazioni. I piatti offerti erano abbondanti, la porchetta cotta a perfezione e le cozze, provenienti da Boston Bay nella Eyre Peninsula, cotte in brodetto, erano ricche di sapore. La pasta fresca e gli gnocchetti sono stati fatti a mano. Il Vice Delegato Carmine De Pasquale ha presentato una relazione sull'evoluzione della pecora, un animale che si è adattato ai cambiamenti ambientali; ne ha illustrato la struttura fisiologica fino alla clonazione della pecora Dolly. Nel concludere la giornata, la Delegata Francesca Portelli ha ringraziato gli Accademici Marylisa Fabian, Mary Bosco e il marito Pasquale Bosco per aver organizzato il convivio, e il membro Felice Cerro che con la moglie Regina ha provveduto ai rinfreschi durante il tragitto. Una domenica perfetta per la Delegazione.

BRASILE

RIO DE JANEIRO

8 aprile 2015

Ristorante "Il Borgo del Conte" di Angelo Barzelloni. ●Rua Conde de Irajá, 201, Botafogo, Rio de Janeiro; ☎21/35022991. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 60 €.





Le vivande servite: carne cruda battuta al coltello; flan di zucchine con crema di parmigiano e purea di pera; coniglio disossato con patate al forno; crema bruciata all'essenza di limone.

I vini in tavola: Chardonnay Lo Cha (Podere del Paradiso); Nebbiolo Langhe Doc (Cantina Podere Einaudi).

Commenti: Si è recentemente stabilito a Rio un signore di Alba, portando un concittadino come cuoco, e ha aperto un ristorante, in un quartiere tradizionale, dedicato alla cucina piemontese. Angelo Barzelloni si impegna nel non facile compito di riprodurre la cucina del Piemonte, pur dovendo utilizzare a volte ingredienti locali, essendo quelli italiani spesso introvabili (per esempio, il castelmagno), e riesce ad ottenere ottimi risultati, come la carne cruda al coltello, servita nella riunione conviviale, dove un ottimo filetto brasiliano, accuratamente scelto, non ha fatto rimpiangere la fassona del Monferrato. Tutte le portate sono state molto apprezzate, gli Accademici sono stati accuratamente seguiti dallo stesso attento proprietario. La Delegazione ritornerà presto, per provare gli "agnolotti del plin" che il signor Angelo ha promesso di inserire nel menu.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI
16 aprile 2015

Ristorante "Kitchen 45 Embassy" di Grosvenor House, in cucina Thomas Marchi. ●Grosvenorhouse, Dubai; ☎04/3176000; resbook.grosvenorhouse@luxurycollection.com, www.embassy-dubai.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo Ramadan; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo angus; tommino in padella; risotto Acquerello; caramelle di castelmagno; spalla di agnello; sorbetto al limone e zenzero; vulcano al cioccolato.

I vini in tavola: Gavi Granée 2013 (Beni di Batasiolo); Chianti classico (Rocca delle Macie); Volli Rosé (Romandiola).

Commenti: Cena fenomenale e creativa al 45° piano del Grosvenor House Hotel, dove l'executive chef ha im-

stato lo storico "Kitchen 45" con una carta totalmente italiana. Gli Accademici erano tutti un po' sorpresi della scelta fatta dalle Simposiarche Roberta Calarese Julfar e Chantal Sassoli de Bianchi di portare la Delegazione in un ristorante adiacente alla famosissima discoteca Embassy. Ma la sorpresa è stata ancora più spettacolare quando i piatti e i gusti in tavola hanno creato la loro magia. Piatti semplici alla base, con toni, colori e gusti incredibili: il carpaccio con le uova di quaglia e la sua salsa rivisitata al tartufo bianco; le caramelle di castelmagno erano confezionate con una pasta fresca fatta in casa e con una salsa di bietole rosse di eccezione. Ristorante veramente molto buono e serata stupenda.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
12 marzo 2015

Ristorante "Trattoria Lafiandra" di Cataldo Lafiandra. ●71 Bras Basah Rd, Singapore Art Museum, Singapore; ☎065/68844035; lafiandra_cataldo@lafiandra.com.sg, www.lafiandra.com.sg; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; burattine su letto di spinaci; insalata di mare; tagliatelle al prosciutto e alla bolognese ripassate al forno; sal-

timocca di filetto di maiale con purea di patate e asparagi.

I vini in tavola: Chardonnay 2013 (Tormaresca); Valpolicella superiore 2012 (Zanato).

Commenti: Brenda e Cataldo Lafiandra hanno accolto gli Accademici con l'usuale calore e affabile ospitalità. È sempre un piacere andare a trovarli. È probabilmente l'unica vera "trattoria" di Singapore dove si ritrovano gustosi piatti tradizionali: dalla bolognese, alla milanese, alla tagliata di manzo fino alla pizza. Riunione conviviale ristretta e di lavoro, allietata da piatti gustosi e adatti all'occasione. Eccellente il vitello tonnato così come le burattine. Buone e saporite le tagliatelle alla bolognese ripassate al forno. Molto fresca l'insalata di mare. Cataldo non delude mai e tantomeno in questa occasione.

STATI UNITI D'AMERICA

HOUSTON-TEXAS
19 marzo 2015

Ristorante "Mascalzone" di Alberto Baffoni, in cucina Alberto Baffoni. ●1500 Shepherd Houston Texas, Houston; ☎713/8629700; shepherd@ilmascalzone.com. ●Parcheggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive all'asciana; grigliati con insalata riccia e rellish di peperoni; prosciutto d'anatra

con indivia al miele; risotto ai peperoni rossi e taleggio; carciofi brasati con gamberone alla griglia ed erbe di campo; costoletta d'agnello alla griglia con asparagi e cipollotti all'agro; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Prosecco superiore Col di Salice 2012 Valdobbiadene; Gavi (Val di Terra); Nero d'Avola (Caruso & Minini); Dolcetto San Luigi (Chionetti); Il Baciato (Braida); Brachetto (I Cardi).

Commenti: Le olive verdi impanate e ripiene hanno piacevolmente risvegliato il palato. Il Prosecco superiore Col di Salice ha purificato il palato e lo ha predisposto alla degustazione di ciò che lo chef, Alberto Baffoni, aveva preparato. Il pasto in generale è stato molto ben eseguito: il prosciutto d'anatra era molto buono e ancora più buono il risotto ai peperoni rossi e taleggio ben abbinato con il Nero d'Avola. Il clou della cena è stata la costoletta d'agnello ben accostata con il Braida.

NEW JERSEY
30 marzo 2015

Ristorante "Primavera" di Domenick Casolaro. ●350 Pleasant Valley Way, West Orange, New Jersey; ☎01/9737314779; coperti 170. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 85 €.

Le vivande servite: stuzzichini vari; gamberone arrabbiato; risotto ai frutti di mare; filetto di bue con funghi porcini; branzino alla griglia; torta di ricotta e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Moleto); Pinot grigio 2013 (Citra); Chianti classico 2013 (Monsanto); Moscato 2013 (Mezza Corona).

Commenti: La Simposiarca Maria Muscarella ha preso lo spunto della stagione e ha presentato una breve ma esauriente e interessante relazione sulla Quaresima e le prescrizioni e limitazioni culinarie nell'osservanza religiosa e laica. Dopo la presentazione dei vari ospiti, il Delegato Carlo Porcaro ha introdotto, con un abbraccio accademico, i nuovi Accademici: James Amato e Carlo Joseph Porcaro. Il proprietario e chef Domenick Casolaro ha preparato un menu che rispettava le regole quaresimali; il gamberone arrabbiato ha ottenuto un plauso generale, insieme al risotto ai frutti di mare, mentre il branzino è risultato troppo asciutto. I vini considerati adeguati.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria
Federico Torreggiani

LOMBARDIA

Bergamo
Cinzia Minola

Milano Brera
Silvana Pagella

Milano Navigli
Flavio Borghese

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Pancrazio Andreano
Rosioitha Rier
Renzo Zadra

VENETO

Venezia
Mercedes Marrero
Andrea Ravagnan
Mario Ravagnan

Vicenza
Angelo Nardini



EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Vittoria Busi
Ezio Costanti
Ezio Todini
Marco Vecchi

Lugo di Romagna
Gian Carlo Fiorentino

Parma Terre Alte
Cristiana Bertoli
Andrea Fossa
Claudio Pongolini
Alessandro Squeri

Ravenna
Maurizio Marangolo

Riccione-Cattolica
Maurizio Parma

Terre Modenesi
Mario Bergamini
Fabio Poli

TOSCANA

Elba
Cristina Marasso
Giusy Vago

Garfagnana-Val di Serchio
Ubaldo Pierotti

MARCHE

Macerata
Nico Coppari
Claudio Modesti
Donato Rubicondo
Marisa Vittorini

LAZIO

Civitavecchia
Maurizio Giannotti

Roma Valle del Tevere-Flaminia
Francesco Pelagallo
Mario Vaccarella

ABRUZZO

Teramo
Simonetta Bini

ARGENTINA

Buenos Aires
Alejandro Cesar Cirone

BRASILE

Rio de Janeiro
Michael Eckstein
Gianluca Fabris

San Paolo
Hugo Caccuri jr
Vera Lúcia Teixeira
Suzana Veschi

CINA

Shanghai
Riccardo Benussi
Roberto Di Fiore

FRANCIA

Parigi
Lynne Westney

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden
Giuseppe Lombardi

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Raffaella Orsini



STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Michael Nelson

Boston
Anthony Calandrelli

Houston-Texas
John Mastroianni

VARIAZIONE INCARICHI

MESSICO

Città del Messico
Delegato
Enrique Gilardi
Vice Delegato
Dino Lawrence Pagliai Durando
Consultore-Segretario
Vittorio Stewens
Consultore-Tesoriere
Paolo Piazzesi Di Vallimosa
Consultori
Massimo Bachi
Manfredi Carnevale
Marilena Moneta Caglio

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Vice Delegato-Tesoriere
Mariella Meiarini Salvatori

TRASFERIMENTI

LIGURIA

La Spezia
Giovanni Astesana
(da Savona)

EMILIA ROMAGNA

Piacenza
Luca Bernabè
(da Crema)

GERMANIA

Francoforte
Maria Betti
(da Novara)

REGNO UNITO

Londra
Carlo Nicolai
(da Roma Aurelia)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

La Spezia
Sante Achilli

UMBRIA

Foligno
Sara Vannini Vagaggini

PUGLIA

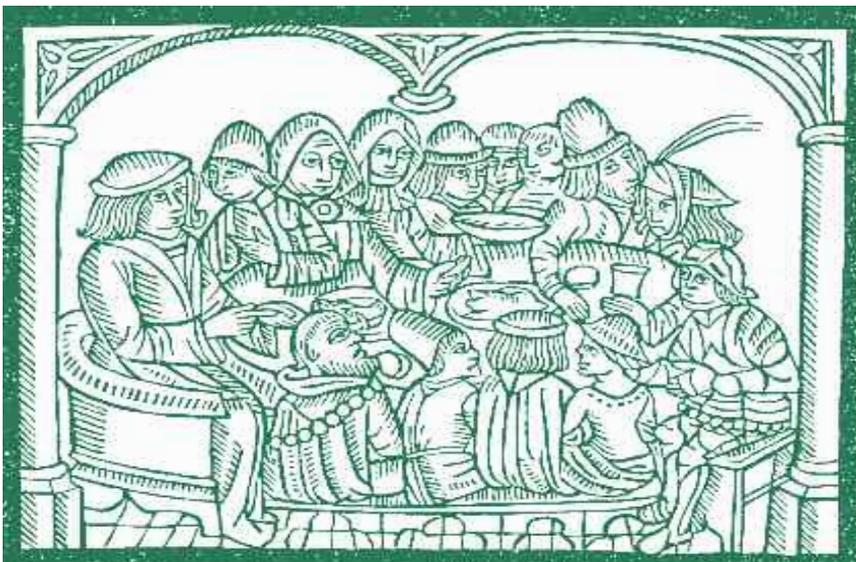
Castel del Monte
Nicola Barbera

SICILIA

Cefalù
Maria Rosaria Vetri

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Elisabetta Conti



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



THE ASSEMBLY OF DELEGATES

PAOLO PETRONI ELECTED PRESIDENT

see page 3

The Academy has rewarded his deep knowledge of our institution, his vast gastronomic culture, his dedication and passion poured into his constant work within the institution, aimed at bettering it through respect for the rules for the strengthening of its authority, a mission accomplished through his activity as Secretary General, President of the Study Center “Franco Marengi”, and officer in charge of the Academy’s library. In Florence, the Assembly of Delegates elected Paolo Petroni President of the Academy with 118 votes as opposed to 89 for

the other candidate, Antonio Caprarica. In thanking his supporters, Petroni also assured those who had not voted for him that their votes were not wasted, but instead represented an important stimulus for continued dialogue and work together. The slate proposed by the outgoing President’s Council for the new Academic Consulta, the Board of Auditors and the Arbitration Board was also approved. The gala dinner in honor of the President-elect was held in the magnificent “Salone dei Cinquecento” of the Palazzo Vecchio, where three hundred guests were welcomed with the Italian National Anthem. Paolo Petroni spoke briefly to thank the Delegates once again for their consensus. He then introduced the new President’s Council, elected by the Consulta earlier in the day.



ACADEMIC CONSULTA MEETING IN FLORENCE

GIOVANNI BALLARINI HONORARY PRESIDENT

see page 7

The new Academic Consulta came together under the new presidency of Paolo Petroni, who expressed his pride in accepting the task with which he has been entrusted. He highlighted the main activities to which he intends to dedicate his energies: increasing the prestige and visibility of the Academy, following in the footsteps



of preceding Presidents. It is a serious undertaking that must not be tainted by political or parochial interests. This path will make the Academy the main reference point in Italian gastronomy. Petroni then thanked Giovanni Ballarini for honoring the Academy with his culture and sense of democracy over the course of his seven years as President. He then proposed Ballarini’s nomination as Honorary President. After expressing their unanimous approval, the Consulta also approved a proposal to modify Articles 2 and 17 of the By-Laws. President Paolo Petroni ended the meeting by describing a proposal to establish a Forum to verify the progress of his program’s objectives and discuss the life of the Academy, to be held at the half-way point in his mandate.

THE INVENTOR OF CUISINE ON TELEVISION

see page 8

Naples-Capri Academician Lejla Mancusi Sorrentino reveals the name of the pione-



er of television culinary shows. From 1953 Raymond Oliver, considered to be the most famous chef in Europe, turned his work at the stove into a show, broadcasting live from his restaurant in Paris every Monday evening. The show was called *Art and Magic in the Kitchen*.

**THE ETERNAL YOUTH
OF DE HONESTA VOLUPTATE**

see page 10

Vigevano and Lomellina Delegate Giovanni Canelli reflects on the enduring fame and modernity of a work such as *De honesta voluptate et valitudine*, written by the humanist from Cremona Bartolomeo Sacchi, also known as “Platina” over 500 years ago. The work deals with themes that are very current today such as how to eat in order to maintain your health.



**FROM THE WRITTEN RECIPE
TO REGISTERED CUISINE**

see page 12

Parma Academician Giovanni Ballarini recognizes how we are passing from a cuis-

ne based on written recipes to one that is recorded and preregistered. The written recipe had an ancestor: when there existed only an oral tradition or observation of the process, it was accompanied by a rapid and concise description.

THE COLORS OF FISH

see page 14

Apuano Academician Alfredo Pelle describes some of the many edible species of fish. There are over 25,000 but we cook and eat only a few hundred of them. But a cry of alarm is emanating from our oceans and rivers: many species of fish are at risk of extinction. Our fish reserves are not renewable and cannot be considered infinite.



THE ACADEMY AT THE EXPO

see page 16

The Delegations of the Academy, both in Italy and abroad, will present cultural initiatives at the Universal Expo in Milan. Exhibitions and conferences have also been organized in collaboration with several universities.

A BREAD FOR ANY OCCASION

see page 18

Among the multitude of regional gastronomic customs and habits - a diversity



that simultaneously unites and distinguishes Italy - one of the greatest is our amazing variety of breads. In Sardinia, each town has its own bread and each bread has its own festival. Cagliari Academician Giovanni Spiga describes some of these special breads.

TESTIMONIES FROM EMILIA

see page 20

The Delegations of the province of Parma have organized a conference entitled *A Treasure Chest of Flavors: the Emilia's road and the Specialties of the Valley of Food*. The event took place under the auspices of the Regional Coordinator for Emilia Gianni Negrini.



**THE ACADEMY
AT THE MILANO-BICOCCA UNIVERSITY**

see page 22

The 18th century Villa of Breme Gualdoni Forno, in Cinisello Balsamo was the suggestive backdrop for the exposition “Cuisine from the 20 Regions of Italy”, organized by the Ateneo Library and the Academy, inaugurated on May 7 for the Expo. The subtitle of the event: “an exhibition of regional traditions that combine to construct an Italian cuisine without borders”.

**SICILIAN SWEETS AND THEIR RITUAL
AND RELIGIOUS ASPECTS**

see page 24

Sicilian tradition includes a vast patrimony of sweets that represents an historic testament for each province. Their typical local ingredients convey ancient popular traditions. The Delegation of Caltanissetta held an interesting conference on this topic.

**ROUND AND NOBLE CHESTNUTS***see page 26*

The picturesque Castle of Grinzane Cavour hosted a conference dedicated to the round and noble chestnut of Piedmont, organized by the Delegations of Alba, Turin, and Turin Lingotto. The speakers discussed the characteristics of this product of the Langa area.

SPORT AT THE TABLE*see page 28*

In collaboration with the Vasari Institute the Delegations of Valdarno Fiorentino and Mugello organized a conference with expert speakers that included various papers examining the subject of the nutrition of professional athletes.

**LONG LIVE ASPARAGUS***see page 29*

Pink, white, green, or violet - asparagus has a history behind it of at least two millennia that shows it was enjoyed by the ancient Persians, Egyptians, Greeks and Romans. Alessandria Delegate Luigi Bussolino describes the properties and characteristics of this vegetable.

**VALIANI'S LITTLE ARTICHOKEs***see page 30*

The province of Grosseto has carved out a recognized niche in the production of artichokes, which now number among the traditional agro-nutritional products of Tuscany. Academician from Maremma-Grosseto Domenico Saraceno expounds upon the "artichoke of Pian di Rocca" and recalls the splendor of the famous oil preserved artichokes of Cavalier Angelo Valiani.

**AN UNIQUELY ITALIAN INVENTION:
THE VEAL PAILLARD***see page 31*

Inspired by a pleasant event in his own life, Naples-Capri Academician Claudio Novelli describes the origin of the "veal pailard", an uniquely Italian invention that, despite its name, was totally unknown in France. The term refers to a thin slice of veal that pounded and then sautéed in a pan.

A JOURNEY AROUND ITALY IN AN EGG*see page 33*

Just one egg can take us on a gastronomic journey across the regions of Italy: starting in Piedmont, where eggs are scrambled with truffles, to fried *mozzarella in carrozza* in Naples, to the quail eggs of Tuscany, to the egg pastries of the south, from green eggs to golden eggs.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

GIUGNO 2015 / N. 272

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giovanni Ballarini, Sandro Bellei,
Luigi Bussolino, Giovanni Canelli,
Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,
Gianni Fossati, Gabriele Gasparro,
Giacchino Giovanni Iapichino,
Ruggero Larco, Lejla Mancusi Sorrentino,
Cinzia Militello, Claudio Novelli,
Alfredo Pelle, Domenico Saraceno,
Giovanni Spiga.

**EDITORE**

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali". Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana