

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. 273, LUGLIO 2015 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/



FOCUS

- 3 L'Accademia è degli Accademici: lavorare insieme per un rinnovamento nella continuità
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Straordinaria Petronilla
(Lisa Biondi)
- 6 Un antico dolcime identitario
(Pino Jubatti)
- 8 La rivoluzione in cucina
(Claudio Novelli)
- 13 Quel "chicco" che ha fatto moda e usanza
(Ruggero Larco)
- 18 Senza gli sprechi
(Nicola Barbera)
- 20 Non è vero ma ci credo
(Gianni Di Giacomo)
- 22 Sistema cucina e cucine tradizionali locali
(Giovanni Ballarini)
- 24 Improbabili spazi gastronomici
(Antonio Ravidà)
- 26 Gli effetti rasserenanti del vino
(Publio Viola)



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.

- 28 La dieta giornaliera di un artista del Rinascimento toscano
(Lucio Fino)
- 29 Il valore del cibo nella riscoperta dell'agricoltura
(Ariuccio Carta)
- 31 Gli antichi grani di Sicilia
(Angela Renda)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Natura morta con frutta e farfalla" di Jan van Huysum esposta al Mauritshuis Royal Picture Gallery.

EXPO MILANO 2015

- 15 I due volti della medaglia
- 16 L'Arcimboldo, gustose passioni
(Gianni Fossati)
- 17 L'Accademia per Expo

I NOSTRI CONVEGNI

- 10 Il rancio del soldato
(Gabriele Gasparro)
- 12 Cucina e fame nella Grande Guerra
(Nazzareno Acquistucci)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 33 Il consumo di sushi e kebab
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 7 Accademici in primo piano
- 9 Calendario accademico
- 34 In libreria
- 35 Dalle Delegazioni
- 49 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 69 International Summary



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

I DELEGATI IN ITALIA (NORD)

VALLE D'AOSTA

Luigi Alessandro (Aosta) ● Jean-Claude Mochet (Monterosa)

PIEMONTE

Tino Cornaglia (Alba Langhe) ● Luigi Carlo Michele Bussolino (Alessandria) ●
Piero Bava (Asti) ● Carlo Greppi (Biella) ● Franco Gerardi (Ciriè) ●
Ermanno Mauro (Cuneo-Saluzzo) ● Giuseppe Clerici (Ivrea) ●
Mario Tuccillo (Novara) ● Alberto Negro (Pinerolo) ●
Mauro Felice Frascisco (Torino) ● Paoletta Picco (Torino Lingotto) ●
Pier Carlo Lincio (Verbano-Cusio-Ossola) ● Marco Ciocca (Vercelli)

LIGURIA

Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) ● Paola Massa Piergiovanni (Genova) ●
Guglielmo Valobra (Genova Est) ● Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) ●
Giuseppe Ghiglione (Riviera dei Fiori) ● Aldo Saroldi (Savona) ● Giorgio Cirilli (Tigullio)

LOMBARDIA

Mario Beschi (Alto Mantovano e Garda Bresciano) ● Franco Rossi (Alto Milanese) ●
Lucio Piombi (Bergamo) ● Giuseppe Masserdotti (Brescia) ● Sergio Fiori (Crema) ●
Marco Petecchi (Cremona) ● Enzo Pomentale (Lariana) ● Claudio Bolla (Lecco) ●
Federico Maisano (Lodi) ● Omero Araldi (Mantova) ● Dino Betti van der Noot (Milano) ●
Nicola Rivani Farolfi (Milano Brera) ● Andrea Cesari de Maria (Milano Duomo) ●
Giovanni Battista Spezia (Milano Navigli) ● Doda Fontana Gulfi (Monza e Brianza) ●
Giuseppe Rossetti (Pavia) ● Giovanni Bovis (Sabbioneta-Terre Destra Oglio) ●
Giovanni Canu (Vallecamonica) ● Claudio Borroni (Varese) ●
Giovanni Canelli (Vigevano e della Lomellina) ●
Umberto Guarnaschelli (Voghera-Oltrepò Pavese)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Isabella Jone Beretta (Bolzano) ● Piergiorgio Baruchello (Bressanone) ●
Raoul Ragazzi (Merano) ● Francesco Pompeati (Trento)

VENETO

Renzo Rizzi (Alto Vicentino) ● Brenno Dal Pont (Belluno-Feltre-Cadore) ●
Luigino Grasselli (Cortina d'Ampezzo) ● Pietro Fracanzani (Eugania-Basso Padovano) ●
Cesare Bisantis (Padova) ● Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia) ●
Teresa Perissinotto (Treviso) ● Nazzareno Acquistucci (Treviso-Alta Marca) ●
Rosa Maria Lo Torto Rossomando (Venezia) ● Ettore Bonalberti (Venezia Mestre) ●
Fabrizio Farinati (Verona) ● Claudio Ronco (Vicenza)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Roberto Zottar (Gorizia) ● Euro Ponte (Muggia-Capodistria) ●
Stefano Zanolin (Pordenone) ● Giuliano Relja (Trieste) ● Massimo Percotto (Udine)

EMILIA ROMAGNA

Guido Mascioli (Bologna) ● Maurizio Cirulli (Bologna-San Luca) ●
Giovanni Spartà (Borgo Val di Taro) ● Pier Paolo Veroni (Carpi-Correggio) ●
Andrea Stanzani (Castel San Pietro-Firenzuola) ●
Massimo Andalini (Cento-Città del Guercino) ●
Bruno Pollini (Cervia-Milano Marittima) ● Norberto Fantini (Cesena) ●
Leonardo Colafiglio (Faenza) ● Luca Padovani (Ferrara) ● Edgardo Zagnoli (Forlì) ●
Antonio Gaddoni (Imola) ● Pier Angelo Raffini (Lugo di Romagna) ●
Andrea Strata (Modena) ● Gioacchino Giovanni Iapichino (Parma) ●
Giulio Dall'Olio (Parma-Bassa Parmense) ● Giorgio Oppici (Parma Terre Alte) ●
Nicola Ronchini (Piacenza) ● Gloria Gasperini (Ravenna) ●
Davide Rossi (Ravenna Romea) ● Anna Marmiroli (Reggio Emilia)
Massimo Mancini (Riccione-Cattolica) ● Roberto Valducci (Rimini) ●
Roberto Tanzi (Salsomaggiore Terme) ● Benedetta Angeli (Terre Modenesi)

Nel prossimo numero i Delegati del Centro e del Sud-Isole.

L'Accademia è degli Accademici: lavorare insieme per un rinnovamento nella continuità

Occorre riportare al centro dell'attenzione la cucina italiana, troppo spesso lasciata nelle mani degli chef-star televisivi. Un impegno per tutti gli Accademici.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

L'Assemblea ordinaria dei Delegati, che si è tenuta a Firenze il 30 maggio scorso, segna uno spartiacque non tanto per la democratica competizione elettorale che ha avuto luogo, quanto per le diverse istanze emerse dai numerosi interventi che si sono succeduti. In estrema sintesi si potrebbe affermare: una richiesta di "rinnovamento nella continuità". Il programma della mia presidenza, che intendo perseguire con assiduità e precisione, vede tra gli obiettivi primari proprio un nuovo modo di interagire nella società, sia in Italia sia all'estero. Tutte le Accademie, tutte, non hanno la visibilità tra i propri obiettivi, hanno il prestigio, che si conquista con anni di lavoro, lontano da scandali, intralazzi politici, sponsorizzazioni, commistioni commerciali. Anni per ottenere prestigio e basta un nulla per perdere tutto. I

Presidenti che si sono succeduti ci hanno consegnato un'Accademia integra, limpida, mai sfiorata da alcuna ombra. Intendo mantenere la nostra più assoluta indipendenza: tuttavia, oggi, la voce dell'Accademia deve avere un ruolo maggiore e più incisivo.

La forza di una presidenza è data soprattutto dai suoi Accademici. Parafrasando una celebre frase, tratta dal discorso di insediamento del Presidente USA John Fitzgerald Kennedy "Non chiedete cosa l'Accademia può fare per voi, chiedete cosa potete fare voi per la vostra Accademia, chiedete cosa possiamo fare insieme per il successo della nostra Associazione". L'opera degli Accademici è fondamentale, non solo l'attività dei Delegati. Il conforto e l'interesse di tutti i membri della Delegazione devono essere la struttura portante del nostro sodalizio. Non ci si iscrive solo per amicizia, per consumare qualche bella cena, per avere il distintivo: chi si iscrive all'Accademia deve avere la consapevolezza di essere un Accademico e come tale deve sempre portare il suo personale contributo. Mai essere al traino, occorre sempre essere un motore che promuove la vita e il prestigio dell'Accademia, ciascuno con le proprie attitudini, esperienze, professionalità. Viviamo in un momento di eccessivo protagonismo mediatico da parte di tutti gli attori che popolano il palcoscenico della cucina italiana. Troppa enfasi, eccessiva rilevanza degli chef mediatici, troppa televisione, troppa pubblicità,

elevata esposizione hanno trasformato la gastronomia italiana in puro spettacolo; occorre ritornare alla vera cucina, agli ingredienti, alla capacità, pazienza, onestà, umiltà di tanti oscuri protagonisti di una cucina caduta nell'ombra, quasi dimenticata. Se non fa notizia, non esiste. Se qualche guru mette l'aglio nell'amatriciana, il burro nel pesto alla genovese, la polvere di caffè sul risotto giallo alla milanese, allora i media si scatenano, tuttavia se un onesto cuoco riscopre un favoloso pollo allevato come si deve e lo cuoce al mattone, saporito e croccante, nessuno ne parla, è una non notizia. L'Accademia deve far comprendere a tutti, ai consumatori e alle istituzioni, che siamo qui sia per stimolare le grandi capacità dei nostri cuochi sia per essere i fedeli custodi della buona cucina italiana.

Partendo da queste premesse, i prossimi mesi ci vedranno impegnati in un rinnovamento strutturale del nostro Centro Studi "Franco Marengi" che avrà, grazie alle straordinarie competenze dei suoi nuovi membri, un ruolo fondamentale e preminente nel definire le linee generali dell'attività culturale dell'Accademia attraverso indagini, analisi e proposte di carattere storico, economico, sociologico, nutrizionale, tecnico e gastronomico. L'Accademia dovrà essere al centro della scena internazionale della gastronomia italiana. Dovrà essere considerata il polo di riferimento in ambito culturale e di sviluppo della nostra tradizione.

See English text page 69



Straordinaria Petronilla

Paola Rancati firma, con lo pseudonimo che l'ha resa famosa, questo omaggio ad un'altra figura femminile che ha accompagnato le donne italiane nelle esperienze ai fornelli, dispensando consigli per una sana alimentazione.

DI "LISA BIONDI"
Accademica di Milano

Il nome Petronilla è, probabilmente, sconosciuto a molti giovani, tuttavia riecheggia nella memoria dei più "senior" come qualcosa di familiare, allegro e legato alla cucina di casa. I suoi preziosi consigli gastronomici hanno condotto per mano moltissime donne, dalla metà degli anni Venti sino alla fine degli anni Quaranta, e quelle stesse donne li hanno trasmessi a figlie e nipoti con il loro bagaglio di grande saggezza. Chi era Petronilla e chi si celava dietro questo divertente e memorabile *nom de plume*? Amalia Moretti Foggia, sposata Della Rovere, nata a Mantova nel 1872 da una famiglia di specialisti della buona borghesia. Amalia impara sin da piccola, sotto la guida amorevole e complice del padre, a conoscere erbe e piante, e a combinarle tra di loro per approntare rimedi casalinghi che la faranno sentire vicina al pubblico cui si rivolgerà con le sue rubriche. A ventitré anni si laurea a Padova in scienze naturali, in un'epoca in cui le donne che frequentavano

l'università erano un numero piuttosto esiguo; qualche anno dopo si laurea in medicina a Bologna, quindi si specializza in pediatria a Firenze: prima donna in Italia. Il tutto con borse di studio, per non pesare sul bilancio della famiglia. La regina d'Italia, Margherita di Savoia, donna moderna e sensibile alle tematiche del femminismo, chiede d'incontrarla per conoscerla personalmente.

Per molti tutto questo sarebbe già sufficiente, ma non per Amalia, sempre proiettata verso il futuro. All'inizio del 1900 si trasferisce a Milano, dove entra nel mondo del lavoro, prima come medico fiscale per la Società Operaia Femminile milanese, poi nella Poliambulanza di Porta Venezia. Grazie ad un punto di vista ampio e solidale con il prossimo e alla sua innata comunicativa, integra il lavoro di medico con suggerimenti di medicina naturale, consigli di vita e supporto psicologico a chiunque ne necessiti. Il resoconto delle sue giornate fa pensare che il





suo tempo sia più lungo di quello di chiunque altro, vista la quantità di attività che riesce a svolgere, tuttavia credo che il segreto sia da ricercare nelle prerogative personali: grande energia, generosità d'animo, intelligenza, capacità organizzativa e una volontà incrollabile. La sua vita milanese le offre sincere e profonde amicizie con donne che hanno segnato il nuovo secolo e creduto nel ruolo della figura femminile al centro della società: Anna Kuliscioff, tra i principali esponenti e fondatori del Partito Socialista Italiano; Alessandrina Ravizza, anticipatrice dei movimenti femministi e filantropa; Ersilia Majno, fondatrice dell'Asilo Mariuccia; la poetessa Ada Negri e la scrittrice Sibilla Aleramo.

Nel 1926, Eugenio Balzan, Direttore amministrativo del "Corriere della Sera" e ideatore della "Domenica del Corriere", le propone di tenere una rubrica di consigli medici e poi una di consigli di cucina; lei accetta, aprendo la strada del giornalismo alle donne, e in particolare di quello gastronomico, senza mai interrompere la sua attività di medico. E lo fa con grande passione, ironia e strabilianti intuizioni di comunicatrice, accettando consapevolmente anonimato e pseudonimi per conquistare quanti più lettori, intuendo che il "dottor Amal" e l'allegra "Petronilla" avrebbero aperto molte più porte che il suo vero nome.

Il suo lavoro di divulgatrice è legato alle vicende dei due conflitti mondiali e si rivolge ad un pubblico sempliciotto, in anni difficili per le famiglie italiane

e, in particolare, per le donne. Spesso giovani mogli senza esperienza, che si trovavano quotidianamente a dover fare i conti con entrate economiche esigue, scarsità di materie prime e razionamenti.

La struttura delle rubriche di Petronilla, nonostante risalga a novant'anni or sono, è di grande attualità, tanto da poter essere considerata fonte d'ispirazione per le attuali *food blogger*. Le ricette sono sempre precedute da una chiacchierata con i lettori, che ha le caratteristiche di una conversazione tra amiche, dove l'autrice trasmette il suo sapere attraverso piccole astuzie gastronomiche, informazioni nutrizionali e tanto prezioso buonsenso, in cui coinvolge anche personaggi inventati, con lo scopo di allargare il dibattito a punti di vista diversi. Naturalmente i personaggi sono ben caratterizzati e memorabili, così come certi termini utilizzati, per cui ancora oggi è ricordata: "desinaretti", "pietanzine", "pignatella", "piattone che fa un effettone", "pranzettini per maritini"... Il successo è facilmente misurabile. Si parla di quasi un milione di lettori abituali per le sue rubriche e



di tirature simili per le pubblicazioni. Numeri che ben pochi *food writer* di oggi possono vantare.

Una persona straordinaria, generosa e all'avanguardia, che ha dispensato sino al 1947, anno della sua morte, consigli e aiuto, in campo medico, nutrizionale e culinario, con tono brioso e affabile, alle donne italiane, esortandole a essere padrone della loro vita.

See International Summary page 69

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



Un antico dolce identitario

Si tratta di un cannolo ripieno di crema-zabaione, chiamato in dialetto “bicchinòtte”, gustato anche da Umberto di Savoia, di passaggio a Vasto.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti

Torno volentieri su un argomento di buona importanza storica, in particolare per la sua ghiotta appendice culinaria, che coinvolse un così rilevante personaggio dinastico: la memorabile giornata del 12 settembre 1926, in cui l'allora principe ereditario inaugurò, a Vasto, alcune opere di regime. A quel non troppo fortunato principe - che divenne amaramente “Re di maggio” con il nome di Umberto II, perché discendente diretto di Umberto I, il suo sventurato nonno, caduto a Monza il 29 luglio 1900 sotto i colpi dell'anarchico Gaetano Bresci - fu servito il pranzo costituito dalle seguenti portate: “Consommé froid, in tazza; Tortellini Alcester; Filetti di sogliole dell'Adriatico; Medaglioni di fegato alla diplomatica; Pollardine alla Vasto; In-

salata all'italiana; Gelato bomba alla Majella; Pasta al cioccolato; Dessert; Caffé con elisir Racconigi”. Tale elisir era stato inventato e dedicato, nel 1904, dall'altro protagonista confetturiero, Aureliano Spatocco, giusto al principe ereditario in occasione della sua nascita in quel castello.

Vorrei soffermarmi ora sul cosiddetto dessert, ossia sui due golosi prodotti dolciari, caratterizzanti dell'epilogo - ancorché per diversa e intrigante motivazione - di quel convito: infatti, mentre l'offerta un po' appariscente della Torta Margherita, da parte dell'*offelliere* locale - il qualificato Gaetano Martone (1876-1927) - riecheggiava, in un em-pito di enfatico slancio popolare, certa affettuosa soggezione per la monarchia e, segnatamente, per la persona della





regina, l'attenzione per l'altro dolcume, il dialettale *bicchinòtte* - ossia il cannolo ripieno di crema-zabaione -, destò la più succulenta delle ammirazioni. Occorre, a questo punto, completare l'identificazione del "pasticcino" in causa (la definizione d'epoca è d'uopo): il dolce chiamato *bicchinòtte* nel dialetto istoniese, dunque, nasce *ab antiquo* presso il nostro popolo, prim'ancora di assurgere agli onori della tavola borghese, sotto forma di non proprio plebeo dessert; tanto che, dato l'atavico e popolare consumo, se ne ha dotta notizia, in un documento d'epoca tra i più divertenti: il sonetto vernacolare del poligrafo vastese Luigi Anelli, intitolato *Lu dunatèive (Il donativo)*, del 1894. Prima descritto, al secondo verso, come generico "soffretàvele" ("Leccornia che si serve dopo pasto, come pasticcini e simili") e poi particolareggiato nel quarto verso, come "cannùle, pastatèlle, pignulàte"... in cui proprio il primo dolcume elencato ("Cannelli di pasta frolla, ripieni di crema") costituisce quello che colto e inclita chiamano ancor oggi, *bicchinòtte*, ossia, secondo marchio gergale inconfondibile: corrispondente al lemma lessicografico composto di lingua italiana, *bocconcino ghiotto!* E la sua realizzazione attiene tutta alla bravura della famigliare nonna d'altri tempi (che, nel superstite nostro vernacolo, si appella ancora oggi *mammaròsse*, "mamma grossa", la vetusta *grand-mère*, voce d'idioma egemonico sette-ottocentesco). Preparazione classica dell'impasto a base di farina di grano tenero, zucchero, chiara d'uovo, strutto, acqua e sale; stesura dell'ancor più classica *péttele* (sfoglia) sottile che, ritagliata a strisce quadrate di 12 cm di lato, viene arrotolata attorno al testo (di canna vegetale essiccata, poi levigata) e congiunta delicatamente in modo da formare esattamente un tubolare cannolo che si pone a friggere, per pochi secondi, in puro olio d'oliva, in luogo dello strutto *d'antan*. A parte - ma stavolta usando il tuorlo dell'uovo, assieme a finissimi aromi, Marsala e zucchero, montato opportunamente - si prepara la crema che altro non è se non il tradizionalissimo zabaione ar-

ricchito, che diventa, attraverso la destrezza dei gesti, il goloso ripieno; la spolverizzata finale dell'immane zucchero a velo, completa le prelibate operazioni. Tuttavia qui, *dulcis in fundo*, anche la filologia mostra di gradire la sua parte: e occorrerà che il lettore non negletto in materia, venga informato pure sul "pasticcino parallelo" - guarda caso, generato posteriormente e nella contigua area frentata -, che porta un nome pressoché simile: l'altrettanto succulento *bocconòtto*, quantunque di dissonante fonetica, il quale risulta invece, con tratto palesemente distintivo, di forma rotonda a invaso, cotto al forno e colmato di pasta al cioccolato. Senza entrare nel merito delle provenienze etimologiche o su sciatti prestiti dialettali di territorio, occorre soltanto aggiungere che si tratta di dessert a base di cacao, ossia di confettura legata all'uso moderno delle fave di Montezuma e dei suoi "tardivi" derivati post-colombiani: tanto che perfino un anacronistico *pandolce aragonese* gli fa degna compagnia. Come la tradizione e il sicuro legame geografico-regionale ne focalizzano le puntuali ascendenze identitarie, Lazio e Calabria vantano antiche ghiottonerie omologhe pur se con "ripieni e forme" più consoni a quelle costumanze locali: ricotta nel primo caso e marmellata nel secondo, in uno con la prevalenza peculiare della fattezzeria rotonda e la variante della rea-



lizzazione alternativa a barchetta. Non si tratta, tuttavia, di adombrare involontari trapianti territoriali - anche se è utile chiarirlo, ché lo studio eloquente attorno alle *sise de le moneche* (di Guardiagrele) ha fugato ogni opacità in merito -, ma riteniamo che sia bene sapere ciò che in passato è accaduto in altra area abruzzese, quella peligna (di Lama): l'acquisita importazione della sfogliatella napoletana, di cui l'antropologo ha omologato una "ragionevole appropriazione di tradizione", in base ad anodina informativa epistolare, anno 1897, della baronessa Anna Tabassi, originaria di Civitella Messer Raimondo. Quella leccornia, infatti, mentre ha ulteriormente guadagnato il significato intimo di "dolce napoletano", è rimasta soppiantata - nelle nostre semplici ma austere tradizioni locali - perfino dagli umilissimi *cielli*, piccoli dolci ripieni, di spontanea e popolarissima fattura di quell'area.

See International Summary page 69

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Presidente onorario, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto, in occasione del XXI Congresso dell'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali, il riconoscimento alla carriera per i prestigiosi risultati conseguiti in campo accademico e scientifico.

L'Accademica di Asti, **Maria Grazia Doglione**, è stata insignita dell'"Ordine d'la pera", onorificenza attribuita ad astigiani meritevoli.

L'Accademico della Delegazione Apuana, **Alfredo Pelle**, è entrato a far parte del Consiglio Scientifico della Biblioteca internazionale "La Vigna".

L'Accademico di Cuneo-Saluzzo, **Carlo Maria Porro**, è stato confermato nel Consiglio di Amministrazione della Cassa di Risparmio di Bra.



La rivoluzione in cucina

Un interrogativo interessante: oggi, la cucina, come attività domestica, è un modo reazionario o progressista di trascorrere il tempo?

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

L'inarrestabile degrado dell'alimentazione, sia umana sia animale, sia pubblica sia privata, è come la deriva dei Continenti; se sia colpa della Luna, del nucleo o della rotazione terrestre poco importa: è un fenomeno naturale e quindi, come tale, inarrestabile. Non è un fenomeno isolato, ma fa parte di una serie di mali non strettamente necessari, regolarmente propinatici, che vanno sotto l'eufemistica dizione di "progresso". Che poi di progresso non si tratti, bensì di pura convenienza economica, nessuno lo dice, anche se parecchi lo pensano. L'industria agroalimentare non conserva più nulla dell'*ager* latino, neanche la naturale estensione fisica: coltivazioni iperconcentrate, magari idroponiche multistrato, dell'alimentare hanno conservato un unico principio: se non ti ammazza, in un modo o nell'altro ti nutre; soprattutto se, grazie alla chimica,

qualche vitamina o proteina viene più o meno manifestamente aggiunta. E allora perché non un pizzico di essenza, un sospetto di glutammato, quel sapore aggiunto che riesce a rendere uno shampoo più profumato di un'albicocca o di una mela verde? A questo punto perché non sostituire il granchio, il pollo, il manzo, i gamberi e quant'altro con inerti di fibra vegetale o macinati animali, pestati, polverizzati, liofilizzati, reidratati e ricostituiti, colorati, insaporiti e sagomati in diverse forme compiacenti e zoomorfe?

Augurandoci di dare per scontata la sopravvivenza nostra e dei nostri vicini, la prima vittima del "progresso" è, come facilmente intuibile, il gusto: non viene reciso come da ghigliottina, bensì agonizza, si estingue lentamente, si dilegua, sbiadisce, fino a scomparire dalla nostra memoria. In mancanza di un originale, di giorno in giorno più remoto e introvabile, il raffronto diventa difficile. Resta qualche anziano ad affermare, non creduto, che i cavoli non sono più quelli di una volta, che ai suoi tempi, ragazzo lui... Tuttavia questa pur giusta geremiade, scandita con la precisione e l'ossessività di una litania, come tante abitudini dei vecchi, viene accantonata con un'alzata di spalle, uno sguardo di sufficienza, al meglio con un sorriso di simpatia. In questo modo perdiamo anche la memoria storica, la descrizione di come almeno fossero le cose, non nella notte dei tempi, ma appena una trentina d'anni fa.

Minuzie, pampuglie, che non preoccupano più di tanto la grande industria, che anzi, in nome di una presunta uguaglianza, di una deformata visione di

comunità, di un volpino e distorto concetto di democrazia, pretende di sfamarci, ahimè, a caro prezzo e tutti allo stesso modo. Basta pagare. Non solo, ma il tempo fattoci risparmiare dalle affettuose cure di questa "grande sorella", può essere, quindi, lietamente destinato al "non vivere" al volante di un'automobile, o meglio ancora in televisiva contemplazione, magari di un "grande fratello". Pascendoci, ovviamente, della pubblicità forsennata e pervasiva di quegli stessi prodotti.

"Più economia, più libero mercato, meno Stato, con i suoi vincoli e i suoi ceppi": non volendo pensare, e non volendo farci riflettere che se un *corpus* legislativo si è più o meno evoluto nel corso dei secoli, una ragione doveva pur esserci. Ciò che allora aveva mosso la mano dei legislatori era il bene pubblico, un comune interesse, un ideale, sia pure borghese, e con negli occhi l'immagine di uno Stato etico: "più libertà meno Stato" si traduce, quindi, immediatamente in libertà di fare più e peggio di quanto non si faccia. È l'arbitrio incontrollato: la mozzarella prodotta solo in Campania e con latte di bufala? Ma quando mai: quella prodotta a Melzo e ad Hannover è addirittura migliore, *na cosa squisita*, come recita un falso Pulcinella in un falso vicolo di una falsa Napoli. O infami creme, perfettamente spalmabili su qualsiasi superficie, anche capovolte, a temperature da +40° a -20°, dalla complicatissima composizione chimica, che una recente legge dell'industria europea ha consentito di chiamare cioccolato! È l'economia, si dirà. Quando, nella pur truce storia dell'umanità, l'economia ha dettato le leggi alla politica, alla re-



ligione, o al semplice buon senso? Ritorniamo a temi più quotidiani: inibire qualsivoglia licenza o permesso all'apertura di un locale addetto alla ristorazione anche se soltanto in odore di *fast food*? Antidemocratico, e con un rischio collaterale perniciosissimo per la gioventù: per puro gusto della disobbedienza spunterebbero come funghi spacci clandestini di McChicken, il *ketchup* contrabbandato sotto l'etichetta di dentifricio al lampone e "l'hamburger che ride" assurgerebbe a simbolo di un movimento rivoluzionario clandestino. Peggio di così...

Occorre allora, come unica seria alternativa, dissuadere le future generazioni dal frequentare simili posti e allontanare quanto più possibile la chimica dall'alimentazione. Come? Con ingredienti "primari", non già lavorati

o semilavorati, e possibilmente cucinando bene, anzi benissimo, spaziando dall'invenzione di piatti nuovi, a "vivande" come suggeriscono Marinetti & Fillia "in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo", alla riscoperta e magari alla rivisitazione di piatti e cibi della nostra più genuina tradizione messi da parte, dimenticati, o fatti dimenticare dall'industria alimentare, nuovo moloch del terzo millennio. Certo, allevare un pollo, acciuffarlo quando è il momento, tirargli il collo, spennarlo, bruciacchiarlo ed eviscerarlo potrebbe essere considerato un prenderla troppo alla lontana, tuttavia non sarebbe necessario allontanarsi tanto, sarebbe sufficiente una buona polleria e un po' di ingegno e pazienza a cucinarlo. Con tutta la pelle.



Allora, ritornando all'iniziale interrogativo, se la cucina domestica sia un modo reazionario o progressista di passare il tempo, io concluderei che è piuttosto un modo rivoluzionario. O, per non disturbare anime di sanculotti o giacobini, direi meglio, un modo silenzioso, innocuo, e saporito di garbata ma ferma resistenza civile.

See International Summary page 69

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

LUGLIO

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

6 settembre - **Cortina d'Ampezzo**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "La cucina ampezzana tra la Mitteleuropa e la Serenissima Repubblica di Venezia".

12 settembre - **Atri**
Convegno "La cucina degli Acquaviva"

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

19 settembre - **Sacramento**
Workshop su "La Pizza Italiana"

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

OTTOBRE

3 ottobre - **Cremona**
Cinquantennale 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"

NOVEMBRE

11 novembre - **Sacramento**
Incontro su "L'Olio Italiano"

DICEMBRE

3-6 dicembre - **Londra**
Trentennale della Delegazione
Convegno "Rapporti fra alimentazione e salute dal punto di vista medico-scientifico, degli chef e dei consumatori"



Il rancio del soldato

Le Delegazioni romane hanno celebrato, con un convegno e una mostra, il centenario della Prima guerra mondiale.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Sono passati cento anni dal grande conflitto che è stato lo spartiacque dei due secoli. L'Europa e le sue genti non furono più le stesse; cambiarono la società e i suoi costumi. La guerra influenzò molti aspetti del vivere comune del nostro Paese. Nacque, nella comunanza dei soldati, una lingua nazionale e popolare; cominciò a diminuire drasticamente l'analfabetismo grazie alla corrispondenza dal fronte. S'impose, nuovo e prezioso, il ruolo della donna.

Di particolare rilievo fu l'alimentazione, strategica e determinante per il popolo combattente, e altrettanto importante nel fronte interno, dove si affermarono nuovi consumi, unificando, in un certo senso, anche l'economia della cucina familiare del Paese.

Le Delegazioni romane non potevano non approfittare dell'occasione per evidenziare questi temi di studio del costume, trovando, nel Corpo di Commissariato dell'Esercito Italiano, pronto interesse, e impegno notevole nel pro-

gettare e allestire una mostra che illustrasse i molteplici aspetti della logistica militare e dell'approvvigionamento della truppa. Anche il Corpo di Commissariato della Marina Militare ha collaborato all'iniziativa.

La mostra, inserita nelle manifestazioni ufficiali per il centenario della Grande Guerra, è stata allestita nei locali del "Complesso dei Dioscuri" non lontano dal Quirinale, messo a disposizione dal Ministero dei Beni Culturali. L'inaugurazione è avvenuta alla presenza di numerose autorità militari, civili e religiose. Presenti tutti i Delegati di Roma con numerosi Accademici.

La rassegna è stata progettata e curata dagli Accademici Gabriele Gasparro e Francesco Ricciardi, e, per la parte più propriamente militare, dal Colonnello Stefano Rega. Articolata su tutti i temi e gli aspetti dell'alimentazione durante il conflitto, ha visto in esposizione una serie di raffigurazioni sceniche a grandezza naturale, con attrezzature originali dell'epoca (forno da campo, di-





istribuzione del rancio ecc.), manichini con le divise di quel periodo e oggetti relativi all'argomento. Per esempio, il cestino da campo, completo di stoviglie e portapranzo usato al fronte da Vittorio Emanuele III; borracce degli eserciti combattenti; set completi per attrezzature di rancio; la collezione dei menu stilati in zona di guerra, appartenenti alla collezione dello scomparso Accademico Alex Fortis.

L'esposizione, impostata eminentemente con criteri didattici, comprendeva anche trenta grandi pannelli, ognuno dedicato a un aspetto della tematica (panificazione, macellazione, confezione del rancio ecc.), predisposti con una grafica che, pur dando molto spazio alla parte descrittiva, aveva un rilevante aspetto visivo, per le numerose immagini rappresentate.

Per l'inaugurazione della mostra, a cura delle Delegazioni romane e dell'Esercito, con il Corpo di Commissariato, si è tenuto un interessante convegno sul tema "Grande Guerra - Alimentazione al fronte e a casa". Erano presenti le più alte autorità militari della capitale, con numerosi ufficiali, Accademici e ospiti.

Data l'importanza dell'avvenimento, uno dei più notevoli svoltisi a Roma per la ricorrenza del centenario, un drappello di militari con divise d'epoca ha prestato servizio d'onore, per accogliere le autorità.

Il convegno, presieduto dal Capo del Corpo di Commissariato, Generale Giu-

seppe Fabbri, è stato aperto dal Delegato di Roma Gasparro che, dopo aver portato il saluto della Presidenza dell'Accademia, ha illustrato il tema dell'incontro e della mostra. Sono seguiti gli interventi dei vari oratori: il Colonnello Rega che ha trattato della logistica dell'Esercito Italiano; il dottor Michele D'Andrea che si è intrattenuto sugli aspetti della vita in trincea; l'Accademica Mariarosa Santiloni che ha parlato dell'importante ruolo della donna nel corso del conflitto. Ha concluso l'Accademico onorario Alberto Capatti, che ha intrattenuto sulla cucina domestica. Il moderatore è stato il noto giornalista Accademico Antonio Caprara, che ha anche stimolato una serie di domande per i relatori, che hanno arricchito l'interesse dell'incontro.

Per l'occasione è stato edito un catalogo di circa trenta pagine, nel quale sono riportati tutti i pannelli esposti che, con le loro esaurienti e documentate descrizioni, fanno della pubblicazione un testo didattico che illustra ampiamente tutti gli aspetti connessi al sistema alimentare militare durante la



GRANDE GUERRA 1915-1918

IL RANCIO DEL SOLDATO

ALIMENTAZIONE AL FRONTE E A CASA

«Quel capitano che non ha provvigioni di grano e d'ogni altra vettovaglia necessaria al vivere, è vinto senza combattere».

VEGEZIO

Grande Guerra e il riflesso determinante sulla società civile dell'epoca.

La stampa nazionale ha riportato la notizia dell'avvenimento, dandone un certo rilievo. La mostra è stata visitata da numerose scolaresche, soprattutto delle scuole alberghiere, sulla base di un programma di visite guidate.

See International Summary page 69





Cucina e fame nella Grande Guerra

Il convegno, promosso dalle Delegazioni di Pordenone e di Treviso-Alta Marca, si è svolto nel giorno dell'entrata in guerra dell'Italia, cento anni fa.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

Sono intervenuti, a Sarmede, piccolo paese della pedemontana trevigiana, cinque relatori di primissimo piano, come i professori Ulderico Bernardi e Danilo Gasparini, Sergio Tazzer, giornalista e storico della Grande Guerra, Maria Cavasin dell'Associazione Sintesi & Cultura e lo storico Alessandro Fadelli, che hanno approfondito sia l'alimentazione dei due fronti nel periodo bellico, sia gli aspetti più tragici, relativi alla sopravvivenza, che colpiscono la popolazione civile e gli stessi soldati. La rivisitazione critica di quel periodo, infatti, ha consentito, con obiettività e testimonianze personali, di far luce su quanto la fame abbia condizionato e influito ai fini della pura sopravvivenza. Fame in trincea e fame senza speranza soprattutto nelle città. Arrivarono i razionamenti, le tessere annonarie, le requisizioni, gli ammassi e il mercato nero. A patire furono i più

deboli, i prigionieri di guerra negli imperi centrali, i bambini, gli anziani, le donne, che dovevano anche sostituire nel lavoro gli uomini al fronte. Il moderatore dell'evento è stato Alfredo Pelle, giornalista e Accademico, Segretario del Centro Studi "Franco Marenghi", il quale ha tratto le conclusioni del convegno evidenziando la perfetta integrazione delle relazioni, che hanno saputo dare una visione d'insieme chiara ed efficace. L'interesse manifestato dal numeroso pubblico per il tema trattato ha incoraggiato le Delegazioni a diffondere gli atti del convegno per fornire ampia testimonianza di una realtà poco conosciuta del periodo che ha rappresentato una tappa fondamentale della nostra storia. A corollario del convegno, è stata allestita, negli stessi locali della Casa della Fantasia, un'interessante mostra sulle stufe di trincea, che venivano utilizzate sia per superare i rigori del freddo sia per riscaldare le vivande trasportate a dorso di mulo, e sul materiale inerente l'alimentazione al fronte, arricchito da reperti fotografici del periodo bellico. È stato un convegno che ha messo in evidenza anche gli aspetti stranamente positivi di quel periodo, come l'umanità espressa dagli italiani nell'aiutare le popolazioni sfollate in tutte le regioni del Paese e la possibilità di globalizzare le esperienze gastronomiche e allargare così il bagaglio culturale delle famiglie in termini di ricette. Anche per i soldati ci fu una stessa condivisione del patrimonio alimentare, che arrivava al fronte dalle aree più disperate d'Italia, permettendo di far conoscere ai calabresi le tagliatelle alla bolognese, ai romani il frico friulano e

ai sardi di apprezzare il baccalà alla vicentina. Si è parlato di quante vittime fece la fame in entrambi gli schieramenti, delle razioni previste per il soldato al fronte, che venivano sempre più ridotte per i problemi alimentari di cui soffriva l'Italia. Gli austriaci, a loro volta, erano ancor più in sofferenza per mancanza di rifornimenti, tanto che dopo la disfatta di Caporetto poterono fare razzie di tutto, tra le popolazioni italiane occupate, specialmente degli animali adibiti al lavoro dei campi, collassando l'agricoltura locale ben oltre la fine del conflitto. Durante il periodo di guerra, si conobbero le scatolette sotto vuoto che servirono per l'alimentazione al fronte attraverso le "razioni di emergenza" e che poi presero piede anche tra la popolazione civile. Un altro argomento interessante è apparso quello della birra, autentica bevanda "trasversale" alle nazioni belligeranti che, sicuramente, è stata abbondantemente utilizzata per sollevare i soldati dalle difficoltà in trincea nei vari fronti. Al termine del convegno, le due Delegazioni si sono ritrovate con gli ospiti al ristorante "Doro", dove hanno potuto gustare un ricco risotto con le erbe primaverili e il classico spiedo di carni miste, un piatto cult della pedemontana trevigiana, cotto magistralmente dallo chef. I ringraziamenti a tutti gli artefici che hanno reso possibile e interessante il convegno e la mostra sono stati espressi dai due Delegati attraverso la consegna di libri editi dalle Delegazioni a testimonianza di come la cultura sia, per l'Accademia, l'aspetto fondamentale della propria attività.

See International Summary page 69



Quel “chicco” che ha fatto moda e usanza

Il fortunato cammino del caffè, da bevanda a luogo di incontro.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Pietro Della Valle, viaggiatore e scrittore della seconda metà del XVI secolo, annota nel suo diario: “Hanno i Turchi un'altra bevanda di color nero, e la estate si fa rinfrescativa e l'inverno al contrario; però è sempre la stessa e si beve calda, che scotti, succhiandola a poco a poco, non a pasto ma fuor di pasto per delizia e per trattenimento, quando si sta in conversazione; né mai si farà di loro radunanza alcuna dove non se ne beva, stando sempre perciò preparato un buon fuoco, con molte scodelline di porcellana piene di questa robbia”. È il caffè, bevanda che si pone quale elemento aggregativo; il caffè bevanda che si appresta a divenire “caffè luogo d'incontro”.

Da dove arriva questo magico chicco? La leggenda racconta di un pastore etiope che si accorse che le sue capre avevano mangiato i piccoli frutti di una pianta, e la stessa notte, invece di dor-

mire, erano sveglie e vigili. Tornato sul posto, raccolse alcune di quelle “bacche”, le abbrustolì al fuoco e le mangiò. Stette sveglio anche lui.

Tornando alla storia, quella vera, risulta che Avicenna, nell'XI secolo, la consigliava nella cura di calcoli renali, gotta, morbilli e tosse (non so per morbilli e tosse ma per calcoli renali è certamente da non prendere). Fu dunque intorno al 1500 che il caffè iniziò a diventare la bevanda della convivialità, passando, attraverso l'Arabia, in Egitto e in Siria e da lì in Turchia e naturalmente a Costantinopoli, da dove appunto Della Valle scrisse quanto prima riportato.

Più o meno negli stessi anni, anche in Europa si diffuse l'usanza della bevanda. In Germania arriva nel 1583, grazie al botanico Leonard Rauwolf (1535-1596). In Italia fu Venezia, in virtù dei suoi rapporti con l'Oriente, a farne uso nel XVI secolo, e, nella prima metà di quello successivo, furono aperte le prime botteghe in cui si vendeva e si beveva il caffè. La testimonianza, non certo favorevole alla nuova bevanda, la fornisce Francesco Redi, che nel suo *Bacco in Toscana* recita: “Beverei prima il veleno/Che un bicchier che fosse pieno/Dell'amaro e reo caffè”. Anche se a chi gli faceva notare che in realtà era un bevitore di caffè, egli diceva che aveva “cantato da poeta, non mica da filosofo”. Sempre in quegli anni, anche l'Inghilterra importa e consuma il caffè, che sembra costasse quaranta scudi la libbra, e nascono là i *Coffee house*. E se nel 1663 erano un po' meno di cento, cinquanta anni dopo superavano i tremila.

Berlino vede il suo primo caffè nel 1670, Parigi nel 1686. Due anni prima, nel 1684, un soldato polacco, Franciszek Jerzy Kulczycki, apre il primo caffè (locale) a Vienna, usando i sacchi di caffè (chicchi) che l'esercito turco, che aveva assediato la città, durante la fuga aveva abbandonato.

Da notare un'altra storia-leggenda riferita alle conseguenze di quel fatto d'arme: l'invenzione del cappuccino che sarebbe il risultato di una miscela di latte e caffè, in realtà il nostro caffelatte, realizzata dal frate cappuccino Marco d'Aviano (di origini friulane, presente alla battaglia), che trovando troppo forte il gusto della nuova bevanda vi aggiunse il latte, e il colore ottenuto andava ad assomigliare a quello del suo saio. Da qui il termine, rimasto famoso in tutto il mondo, ma che acquista il suo significato e composizione attuale





solo dopo la realizzazione della macchina espresso e della capacità di montare il latte. Tuttavia non basta, perché sembra, ancora storia-leggenda, che i pasticceri viennesi, durante quel terribile assedio degli Ottomani alla loro città, avessero creato una pasta a forma di mezzaluna, in ricordo della Mezzaluna presente sulla bandiera turca, quel “pezzo dolce”, oggi chiamato *croissant*, con il quale si accompagna spesso il cappuccino. Nel Settecento, il secolo dei Lumi, ogni

città europea aveva il suo caffè e ciò comportava che anche la sua produzione aumentasse. Iniziò a essere coltivato nelle colonie britanniche e in quelle olandesi grazie alla Compagnia Olandese delle Indie Orientali, utilizzando semi provenienti dal porto di Moka nello Yemen. Nel 1720, Gabriel de Clieu (1687-1774), governatore della Guadalupa, portò in Martinica una pianta di caffè. Da lì le piante furono diffuse a Santo Domingo, Giamaica, Cuba e Porto Rico. Nello stesso periodo, gli olandesi por-

tarono il caffè in un'altra loro colonia, la Guyana olandese (oggi Suriname), da qui entrò nella Guyana francese per arrivare in Brasile, dove, nel 1727, vennero create le prime piantagioni. Il caffè aveva dunque raggiunto una produzione internazionale e si esportava ormai in tutta Europa e in America, ovviamente. E da bevanda, nel linguaggio collettivo, divenne luogo, anzi luogo d'incontro e di scambio di vedute.

RUGGERO LARCO

See *International Summary page 69*

“PERIODICHE” NAPOLETANE NEL TERZO MILLENNIO

Napoli è una città che riesce sempre a stupire, quando uno meno se lo aspetta. Recentemente, l'editore Marzio Grimaldi, mi pregò di andare a parlare dei miei libri nel salotto di un'amica che riceveva nella sua casa. Accettai di buon grado e, una volta varcata la soglia, mi ritrovai proiettata in un'atmosfera “fin de siècle”. Raffinati stucchi decoravano gli ambienti arredati con un gusto ottocentesco, il grande salone era preparato per la riunione con sedie, poltroncine e divanetti di broccato. L'affabile padrona di casa, con signorilità semplice e cordiale, illustrò il programma dell'incontro e, alquanto incredula, mi resi conto di trovarmi a partecipare a una “periodica d'antan”, completa di tutti i suoi numeri caratteristici: il poeta dialettale che recitava i suoi versi, una scrittrice (la sottoscritta) che raccontava storie sul cibo, due suonatori (un chitarrista-cantante e un mandolinista, secondo la perfetta tradizione napoletana) che eseguivano melodie nostrane e, negli intermezzi, un elegante buffet accompagnato da vari tipi di rosoli nei classici piccolissimi bicchierini di una volta.

Con il termine “periodiche” erano chiamate, a Napoli, le riunioni organizzate nelle case private dell'alta borghesia, con gli ospiti che venivano piacevolmente intrattenuti da esibizioni artistiche di vario genere: canzoni, arie di opere liriche, lettura di versi, scenette comiche. La periodica non consisteva nel fare salotto, ma piuttosto nel fare spettacolo. Tra un numero e l'altro, veniva offerto ogni genere di prelibatezze disposte in bell'ordine su preziosi buffet allestiti con ogni cura. Alla fine tutti si complimentavano per la bravura degli artisti, la bontà del cibo e si davano appuntamento per il successivo incontro che poteva avere cadenza mensile, trimestrale, annuale, secondo i casi, da cui “periodiche”.

Con l'andar del tempo il fenomeno contagiò anche la povera gente e il popolino. Nelle case modeste, l'intero vicinato si riuniva intorno ad un grammofono sistemato nella sala per ascoltare dischi di canzoni napoletane, di scenette comiche recitate da celebri attori o poesie declamate da fini dicitori. In quest'ambiente modesto, alla fine, giravano piatti con dolcetti e taralli inaffiati da bicchieri di vino, usanza che avrebbe dato origine al popolare detto “finire a tarallucci e vino”. La qualità e il genere delle esibizioni, come il tipo dei cibi offerti durante queste riunioni variavano, dunque, moltissimo secondo la condizione sociale dell'anfitrione e dei suoi invitati.

Le periodiche ebbero la massima diffusione a Napoli tra fine Ottocento e i primi del Novecento, poi le due guerre mondiali cancellarono tante usanze e anche le periodiche finirono nel dimenticatoio. Sembra che di recente, a Napoli, non sia raro essere invitati a riunioni del genere: la vecchia borghesia, che ancora dispone di dimore adeguate, le ha riaperte per offrire agli amici un pomeriggio di svago sano e tranquillo.

Le periodiche furono, di fatto, un banco di prova per giovani attori, musicisti e cantanti che iniziavano la carriera in un ambiente ristretto, dove saggiavano la reazione del pubblico, cominciando a costruire un proprio repertorio, oltre a farsi conoscere e a guadagnare qualche soldo. Fu così che si fece le ossa Nicola Maldacea (1870-1945), considerato il padre della macchietta, un genere nuovo per l'epoca, che lo portò ad una notorietà di livello nazionale. Altro frequentatore assiduo delle periodiche fu Armando Gill (1877-1945, il cui vero nome era Michele Testa), considerato il primo cantautore italiano con la famosissima canzone “Come pioveva” (1918) e di altri brani di cui firmò musica e testi oltre a interpretarli personalmente, annunciandoli così: “Versi di Armando, musica di Gill, cantati da se medesimo”. (Lejla Mancusi Sorrentino)



I due volti della medaglia

Se da un lato la First Lady americana, con la sua presenza a Expo, promuove la cucina italiana, dall'altro, si levano le voci dei ristoratori che sottolineano un'occasione mancata.

BENVENUTA MICHELLE!

La visita di Michelle Obama all'Expo ha acceso i riflettori sui valori della cucina italiana, intesa quale culla della civiltà gastronomica ed esempio di dieta salutare moderna.

Oltre mezzo secolo fa, un altro americano, il fisiologo Ancel Keys, vissuto per oltre vent'anni nel Cilento, ideò e lanciò, a livello mondiale, la celebre Dieta Mediterranea che, nelle sue linee essenziali, richiama il piatto simbolo citato dalla First Lady: spaghetti al pomodoro e basilico.

Al di là della "mission" primaria di Michelle Obama contro l'obesità infantile, è innegabile che il suo messaggio sia, per la nostra gastronomia, di una grande importanza.

L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale, sin dalla sua fondazione ha il compito di tutelare e valorizzare i nostri piatti più semplici e tradizionali, contro le manipolazioni e gli appesantimenti che sempre più

spesso ne minano la genuinità. Benvenuta, quindi, Mrs Obama, benvenuta come persona e benvenuta con il suo messaggio a sostegno della nostra grande e sempre attuale cucina.

See English text page 69



UNA FILIERA INTERROTTA

L'intervista che Igles Corelli ha rilasciato al quotidiano "La Nuova Ferrara".

"Invito i cuochi a venire via dall'Expo, un salvadanaio per la politica e l'industria alimentare, vi sfruttano e non vi pagano". Una frase postata su Facebook dal noto chef ferrarese Igles Corelli ora trasferito in Toscana (un mese fa ha inaugurato il nuovo ristorante "Atman" a Lamporecchio, in provincia di Pistoia, nella stupenda villa Serbelloni) che ha fatto molto rumore. Un discorso che merita un approfondimento.

"Mi hanno telefonato e inviato sms in tanti e i soci Uir (Unione Italiana Ristoratori) mi hanno dato ragione. Premetto che il messaggio dell'Expo è buono ma non stanno mettendo in pratica quello che dicono. **Ci si è preoccupati del contenitore ma non del contenuto.** Certo ci sono delle belle architetture, **ma il motivo dell'Expo era un altro, ossia salvare il pianeta dalla fame, non arricchire i politici e l'industria alimentare ma salvaguardare i contadini.** Il transgenico va combattuto. Due mesi fa, assieme ad altri colleghi, con il Ministro delle Risorse Agricole, Martina, nel corso del primo Forum della cucina italiana, abbiamo discusso di alcuni punti fondamentali per il settore: dalla formazione scolastica al rapporto con la pubblica amministrazione, dal tema del lavoro a quello dell'internazionalizzazione e della tracciabilità dei prodotti sia all'interno dei confini italiani che all'estero. Abbiamo talenti straordinari, dobbiamo valorizzarli meglio e far sì che diventino ancora di più ambasciatori anche della nostra agricoltura. È stato detto al Ministro che se la ristorazione non entra al centro della filiera non si potranno valorizzare adeguatamente i prodotti. Temi che affronterò ancora il 5 agosto quando all'Expo andrò a parlare di cucina circolare. Il cibo è il secondo motivo per il quale i turisti stranieri vengono in Italia e il ristorante deve essere posto al centro della filiera. All'Expo dove sono i casari, i piccoli contadini? È un'occasione buttata via, e davanti al degrado mi viene voglia di sfogarmi". (m.bar.)

See English text page 69



L'Arcimboldo, gustose passioni

All'Expo Gate di Milano, in Piazza Castello, un racconto italiano di cultura con l'Accademia Italiana della Cucina.

DI GIANNI FOSSATI

Consulatore e Consigliere di Presidenza



Ci sono libri, ricordava Alberto Bevilacqua nella pagina della Cultura del "Corriere della Sera", che valgono per un titolo che definisce il loro contenuto con un'esattezza implacabile. *Arcimboldo, gustose passioni* di Ketty Magni è molto di più: un testo che riprende, in chiave romanzata, il grande tema del rapporto tra cultura, arte e cibo. Un'opera che si caratterizza per lo spessore della ricerca che nulla concede all'improvvisazione, con accostamenti intriganti ai rapporti umani dell'eccentrico protagonista, che cattura l'attenzione del lettore sin dalle prime battute e introduce subito in un mondo tanto lontano ma ancora ricco di richiami storici, anche come testimonianza della civiltà della tavola quale deposito di tradizioni nella costruzione identitaria. Una vita da romanzo dove, in mezzo ad altri personaggi del tempo, Giuseppe Arcimboldi, amante della frutta e degli

ortaggi, si segnala per la sua originalità, messa a fuoco con avvincente capacità dall'autrice di questo libro, dedicato alla vita dell'artista inquieto al quale si ispira il logo di Expo 2015 che campeggia sulle bandiere e vetrofanie, diventando di fatto un manifesto delle biodiversità del nostro Paese.

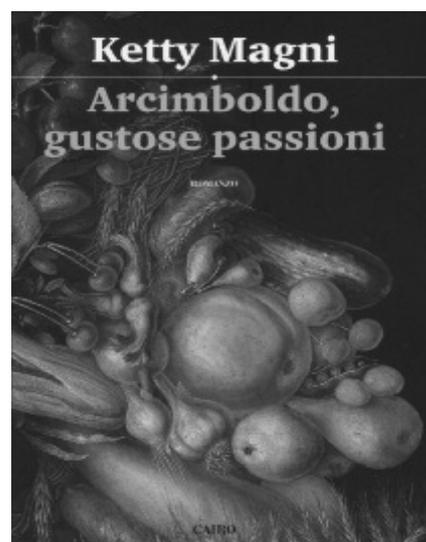
La copertina, indovinata e anticipatoria, del libro stampato per la Cairo editore nel febbraio di quest'anno, ha stimolato un pubblico italiano e straniero incuriosito da questo romanzo storico.

Quel trionfo di frutta riecheggia infatti la più famosa tra le opere di Arcimboldo: il "Vertunno", ritratto dell'Imperatore Rodolfo II (una sorta di dio romano delle mutazioni stagionali).

Appassionata di storia rinascimentale e di gastronomia, la scrittrice ripercorre l'opera di uno dei più curiosi artisti italiani e la sua attenzione per il cibo, regalando ai lettori un gustoso ricettario dell'epoca.

Il volume non poteva non richiamare anche l'attenzione dell'Accademia Italiana della Cucina, protagonista di un dialogo con l'autrice in quella Milano che si apre al mondo attraverso Expo 2015.

Chi scrive ha portato il saluto del neo Presidente Paolo Petroni e ha moderato l'incontro, sottolineando come l'Accademia, Istituzione culturale della Re-



pubblica, abbia lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana e mai come oggi si inserisca nell'ambito della multiculturalità alimentare europea e di una "tempesta" che le tavole mondiali si trovano a fronteggiare.

Le cucine sono, infatti, beni culturali immateriali, che lasciano tracce ben al di là dei propri confini e, sotto taluni aspetti, si può sostenere che gli ambiti della cultura italiana siano quelli entro i quali si parla e si mangia italiano.

Nel corso del dibattito si è altresì richiamato il valore di ogni tavola tradizionale, che anche in passato tendeva a un equilibrio, non sempre facile, tra ambiente, nutrizione ed economia, in condizioni oggi ovviamente cambiate. Allo stesso modo, in epoca rinascimentale, l'aspetto estetico di un piatto rivestiva grande importanza così come nel Cinquecento si registra, rispetto al Medioevo, un minore utilizzo di spezie privilegiando le erbe aromatiche del territorio.

See International Summary page 69



L'Accademia per EXPO

Continuano gli eventi culturali delle Delegazioni, in Italia e all'estero, con il patrocinio di Expo 2015.



Fermo e Los Angeles

La mostra **"Menu d'autore. Il cuoco di ieri, oggi e domani"**, curata dalla **Delegazione di Fermo** in collaborazione con il Centro Studi Osvaldo Licini e la Biblioteca Civica "R. Spezioli" di Fermo, è stata esposta, fino al 30 giugno, nella galleria dell'Istituto Italiano di Cultura di Los Angeles. L'evento è stato promosso dalla **Delegazione di Los Angeles** dell'Accademia, nell'ambito delle iniziative organizzate per Expo.

Gubbio

Con un volumetto dell'Accademico Giuseppe Montanari sull'enogastronomia eugubina, la **Delegazione di Gubbio** è stata presente all'interno degli spazi messi a disposizione da Anci, presso il mercatino di Cascina Triulza, nell'ambito del progetto di partecipazione della città a Expo 2015.

Malta

Proseguono le iniziative della **Delegazione di Malta**, realizzate in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, nell'ambito delle attività dedicate alla promozione di Expo Milano 2015. A maggio è stata la volta di una conferenza dal titolo: **"Parma, c'era una volta il maiale. Dalla cultura del prosciutto alla Sicurezza alimentare europea"**. Relatore della serata il Delegato di Parma Gioacchino Giovanni Iapichino. La Delegata di Malta, Massimiliana Tomaselli, ha svolto una breve introduzione su Parma, sulla sua gastronomia e sull'eccellenza dei prodotti che l'hanno resa famosa nel mondo: il grana e il prosciutto.

Udine

Il convegno **"Italiani nel Mondo. Una EXPO permanente della lingua e della cucina italiana"**, organizzato dalla **Delegazione di Udine** e dall'Università degli Studi di Udine, è stato riproposto a Milano, ad Expo 2015, nello spazio di Confartigianato "Italian Makers Village".



Verbano-Cusio-Ossola

In collaborazione con il Gruppo Walser di Campello Monti, la **Delegazione del Verbano-Cusio-Ossola** organizza, il 25 luglio, il convegno **"Nutrirsi in Alpe - Energie Walser, dalle nevi ai pascoli estivi"**, con il patrocinio della Provincia di Verbania e di Padiglione Italia-Expo 2015.



Progetto Scuola

Ispirato alla "mission" di Expo, il progetto **"Gastronomia sostenibile"**, realizzato con Regione Lombardia, Accademia Italiana della Cucina, Rotary, Istituto Internazionale alberghiero "Carlo Porta", è stato presentato il 15 maggio a Milano. Si tratta di un volumetto, in tre lingue, dedicato al rapporto alimentare "sostenibile", riconducibile, cioè, alle esigenze biologiche dell'uomo, qui affrontate sotto il profilo della sostenibilità, mettendo in luce una contraddizione del nostro tempo. Accanto all'orgoglio dell'identità italiana i giovani allievi dell'Istituto e i loro insegnanti hanno elaborato una serie di ricette e immagini in quadricromia coerenti ed equilibrate nelle loro componenti e nelle loro ripartizioni caloriche. Significativo, tra gli altri, il contributo di Giovanni Ballarini, ora Presidente Onorario e Vicepresidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie che aveva dato all'iniziativa il patrocinio dell'Accademia. (G.F.)



Senza gli sprechi

Un'analisi puntuale in cui i dati dimostrano che ci potrebbe essere cibo per tutti, anche se, forse, non equamente ripartito.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

Il tema principale dell'Expo milanese 2015 è: "Nutrire il Pianeta". Sfamarsi è il bisogno primario dell'umanità, sempre più numerosa: oggi siamo quasi 7 miliardi di individui, con una previsione di raggiungere 9,6 miliardi entro il 2050, di cui 5,1 in Asia e 2,1 nell'Africa Subsahariana. Tecnicamente occorrerebbe aumentare la capacità produttiva del 70%, necessità chiaramente irrealistica.

La prima azione, sicuramente possibile e urgente, è quella di ridurre gli sprechi, in particolare dei rifiuti alimentari prodotti ogni giorno lungo tutta la filiera: dal confezionamento alla conservazione e dalla distribuzione al consumo finale. Secondo la FAO, gli sprechi mondiali rappresentano oltre il 30% (a volte il 50%) della produzione; questo a fronte del problema della malnutrizione, della denutrizione e della fame nel mondo.

Ogni anno, per esempio, finiscono nella spazzatura, o si perdono lungo la filiera alimentare, 1,3 miliardi di quintali di cibo; vale a dire che circa un terzo di quanto prodotto non viene consumato. Questa quantità è pari a quattro volte quella sufficiente per nutrire oltre 800 milioni di persone che, nel mondo, soffrono la fame: ossia l'11% di tutti gli abitanti del globo (la percentuale sale ad oltre il 20% in Africa e quasi al 13% in Asia).

È un tragico paradosso che, a fronte di più di due miliardi di persone malnutrite (con gravi carenze di vitamine e minerali) quasi altrettante sono sovrappeso (1.200 milioni) e obese (800 milioni).

Le cause sono molteplici: nei Paesi avanzati sono dovute, soprattutto, ad errate previsioni sui consumi, e in quelli poveri ad una carenza di com-





petenza tecnologica produttiva. Oggi disponiamo, globalmente, di una quantità maggiore di calorie alimentari di una volta e anche più di quanto necessario per nutrire tutti tuttavia, come nell'apologo del "pollo di Trilussa", a fronte di chi è sottonutrito o soffre la fame ci sono miliardi di individui in sovrappeso e centinaia di milioni addirittura obesi. Ricordiamo, in proposito, che l'Organizzazione mondiale della Sanità ha coniato il neologismo *globesity* e come indicatore del "peso giusto" l'indice di massa corporea IMC o in inglese BMI (*body mass index*), che si ottiene dividendo il peso in chilogrammi (es. 70 kg) per il quadrato dell'altezza in metri (es. $1,75 \times 1,75 \text{ m} = 3,06$; quindi, nell'esempio, $70 : 3,06 = 22,9$).

Il peso varia, come noto, in funzione della struttura fisica (longilinea o brevilinea), del sesso (le donne costitu-

zionalmente pesano meno degli uomini) e dell'età; perciò l'IMC, per un "peso normale", si colloca in un intervallo compreso tra 18,5 e 24,9 (in questo intervallo si posiziona il valore 22,9 dell'esempio). Con meno di 18 si è sottopeso; tra 25 e 30 si è in preobesità o sovrappeso, oltre questo valore iniziano 3 gradi crescenti di obesità.

Un altro paradosso è che circa un terzo dei raccolti agricoli è destinato alla produzione di mangimi per le bestiame e alla produzione di biocarburanti; come dire che di quattro pannocchie di mais americano, ne viene mangiata solo una, mentre più di due sono destinate all'alimentazione animale e quasi una alla produzione di biocarburante.

Ogni anno sono gettate via, nel mondo, 670 milioni di tonnellate di cibo da parte dei Paesi "ricchi" e 630 anche da quelli "poveri"! Questo spreco riguarda il 50% di frutta e verdura, il 30% di cereali, il 25% di pesce (un quarto del pescato, soprattutto piccoli pesci, non viene quindi portato a riva dai pescatori, perché senza mercato e questo quando le risorse ittiche sono sfruttate in modo eccessivo e oltre la capacità di rigenerazione) e il 20% di carne e latticini.

In Italia, rimangono sui campi 1,2 mi-

lioni di derrate alimentari che potrebbero essere recuperate: in valore, lo spreco alimentare è valutato in più di 8 miliardi di euro (pari a 1,5 del PIL). Da non trascurare anche l'impatto ambientale dovuto allo spreco di risorse incorporate nella produzione degli alimenti; perdite nel trasporto e nell'utilizzo dell'acqua; sfruttamento eccessivo e squilibrato del suolo; smaltimento non ottimale dei rifiuti.

Qualche esempio di possibili miglioramenti: rotazione delle coltivazioni e sovescio del terreno; limitazione nel consumo di carne. Il bestiame d'allevamento è ritenuto responsabile di quasi il 20% dell'effetto serra; a parte aspetti salutistici, per produrre un chilo di carne bovina occorrono 16.000 litri di acqua, rispetto ai 900 necessari per un chilo di patate. Un altro esempio: sempre per un chilo di carne "rossa" sono necessari 16 chili di proteine vegetali, come i fagioli.

Un'altra riduzione agli sprechi alimentari può venire dall'innovazione tecnologica che consenta di allungare il tempo di conservazione dei cibi. Tuttavia già ora, la data di scadenza indicata nell'etichetta, andrebbe meglio precisata tra inderogabile (obbligatoria per carni e pesci) e "da consumare preferibilmente entro" (per latticini, surgelati, scatolame).

See International Summary page 69



Prima dell'inizio dell'Esposizione Universale, a Firenze, è stata presentata anche la bozza della "Carta di Milano" che sarà l'eredità immateriale di Expo. A differenza delle tradizionali esposizioni universali, l'Expo di Milano vuole, infatti, lasciare un segno concreto perché "Salvaguardare il futuro del pianeta e il diritto delle generazioni future del mondo intero a vivere esistenze prospere e appaganti è la grande sfida per lo sviluppo del XXI secolo. Comprendere i legami fra sostenibilità ambientale ed equità è essenziale se vogliamo espandere le libertà

umane per le generazioni attuali e future". Con l'autorevole auspicio del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il quale immagina un bene collettivo del Paese che ne uscirà arricchito non soltanto nella dimensione infrastrutturale bensì anche in quella ancora più rilevante della creazione dei saperi.



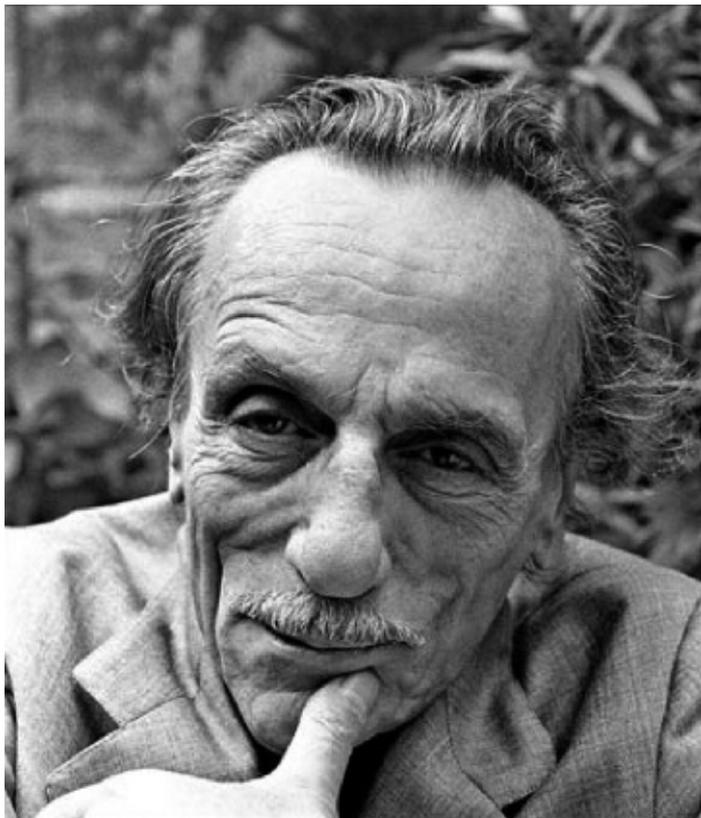
Non è vero ma ci credo

“Credere nelle superstizioni è segno di ignoranza, ma non crederci porta male” (Eduardo De Filippo). E la tavola non fa eccezione.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

Il momento in cui si consuma il cibo rappresenta un'occasione di grande valenza simbolica, in quanto si colloca fra le azioni che assumono un'importanza fondamentale per la sopravvivenza degli uomini. Per questo motivo sono stati elaborati, dal sistema culturale umano, vari atteggiamenti che mettono in atto superstizioni e azioni scaramantiche, volte a fare in modo che il momento dello stare a tavola diventi carico di significati rilevanti. La superstizione più ricorrente a tavola, sicuramente, è che l'essere in 13 porta male e non c'è volta che,

quando ciò si verifica, almeno uno dei commensali (declinando ogni responsabilità) lo faccia notare. L'origine di questa superstizione è antica ed è riferita sia a motivi religiosi sia a eventi storici. Risale a molto prima dell'ultima cena di Cristo e viene ricondotta al mito di Norse, secondo cui Loki, dio del male e della distruzione, si intromise in un banchetto del Valalla, divenendo il tredicesimo ospite, con la conseguenza che il magnanimo dio figlio di Odino, Balder, difensore degli uomini e degli dei, fu ucciso. La superstizione fu rafforzata dall'ultima cena che Cristo condivise con i suoi 12 discepoli, dopo la quale sia Gesù sia Giuda Iscariota trovarono la morte. Per queste ragioni, dunque, si crede che il tredicesimo invitato sarebbe destinato a morire entro l'anno. C'è, quindi, chi apparecchia per 14 e serve le corrispondenti pietanze che verranno poi consumate dagli altri invitati; in Inghilterra e in Scozia, ma anche negli Stati Uniti, in casi come questo, si mette in tavola un gatto di porcellana che avrebbe il duplice scopo di tenere lontano il malocchio e portare il numero degli ospiti a 14. Conseguenza indiretta, che invita ad evitare il tredicesimo a tavola, è probabilmente la consuetudine di utilizzare servizi da 12 per apparecchiare. Anche sulle posate ci sono diverse superstizioni: far cadere una forchetta può significare che ci saranno problemi con una donna; un coltello, invece, con un uomo; se dovesse capitarvi di incrociare i coltelli sul piatto probabilmente litigherete con i commensali e, comunque, bisogna evitare di in-





crociare due posate che ricorderebbero la crocifissione. Mai versare il vino col dorso della mano rivolto verso il basso (alla traditore), perché, in passato, in questo modo, degli anelli speciali, che contenevano veleno, si aprivano e si richiudevano al momento del bisogno avvelenando il malcapitato commensale di turno.

Quando si è ospiti in casa di altri, attenzione a non ripiegare il tovagliolo a fine pranzo, pena non essere più invitati. Sulla tovaglia da pranzo non bisogna fare alcun gioco: i soldati si giocarono a dadi le vesti di Gesù su una tavola apparecchiata. Mai lasciare la tovaglia bianca sul tavolo per tutta la notte, perché potrebbe diventare un lugubre richiamo al lenzuolo funebre. Rovesciare il pepe farà litigare con il migliore amico; la mela, pomo della discordia, non andrebbe mangiata a Natale, ed è considerato di cattivo augurio anche versare l'olio, bene prezioso che non va sprecato, come ricorda il detto sull'olio versato: "Ojo: si nun so' ddisgrazie, so' ccordojo" (olio: se non sono disgrazie sono condoglianze).

Molto diffuse sono anche le superstizioni legate al sale, nate quando questo prodotto era un bene prezioso e molto costoso: sono, pertanto, dominate da forti contraddizioni che, come spesso accade nella tradizione popolare, hanno il ruolo di ammantare di mistero il significato oggettivo di un prodotto continuamente teso tra il sacro e il profano. "Ad ogni offerta al tuo dio unirai un'offerta di sale"... Da questo versetto del Levitico si comprende chiaramente il ruolo simbolico svolto dal sale nelle tradizioni religiose e, come nel caso dell'olio, è facile capire perché versarne possa essere divenuta un'azione considerata nefasta. Il sale è, comunque, un prodotto contrassegnato da una certa ambiguità: se nel



Vangelo i discepoli di Cristo sono indicati come il "sale della vita", è pur vero che, nell'antichità, i re vincitori cospargevano di sale le terre delle popolazioni vinte, al fine di renderle sterili e improduttive. Successivamente nelle religioni il sale è diventato elemento di purificazione dal male: dal rito del battesimo alle pratiche effettuate contro le streghe. Versare il sale, dunque, porta male ed è considerato di cattivo auspicio il fatto di versarlo a tavola, anche perché si crede che lo fece Giuda, prima di tradire Gesù, durante l'ultima cena. Molti pittori, tra cui Leonardo da Vinci nel "Cenacolo", ritraggono il personaggio di Giuda intento a baciare Gesù mentre fa cadere con un gomito un contenitore di sale sulla tavola.

Se però il sale è già caduto, la superstizione prevede che si possa annullare il suo effetto malefico gettandone un pizzico dietro la spalla sinistra, quella del diavolo, per accecarlo. Altra credenza diffusa era quella di non passare mai la saliera tenendola in aria, bensì posandola sul tavolo: ognuno, quindi, la prenderà con la sua mano.

Anche il taglio della torta nuziale ha il suo modo scaramantico di essere eseguito. Perché la cerimonia del matrimonio sia festosa, gli sposi devono tagliare la torta insieme, con complicità: entrambi devono tenere il coltello, la moglie con la mano sinistra, appoggiandosi sulla mano destra del co-

niuge. Gli invitati dovranno mangiare la torta perché non accettarla significherebbe anni di sfortuna e problemi matrimoniali. Le torte di compleanno sono decorate da candeline perché in questo modo ci si assicura la fortuna fino al compleanno successivo, e se queste vengono spente al primo soffio il desiderio espresso si esaurirà.

Per fortuna ci sono altre superstizioni che "portano bene", come rovesciare il vino, per cui, ciascuno dei

commensali deve provvedere ad intingervi il dito per bagnarsene la nuca ed essere quindi partecipe di un'immane fortuna. Quando si mangia una varietà di frutta, per la prima volta nella stagione, bisogna esprimere un desiderio sicuramente realizzato. Importante è anche quello che si mangia la notte dell'ultimo dell'anno: innanzi tutto, molte lenticchie perché portano soldi; è di buon augurio mangiare 12 acini d'uva nera, o di qualunque colore o altra frutta che si sgrani, come la melagrana.

In Abruzzo, a cena, non debbono mancare 7 minestre di 7 legumi diversi, anche loro portatrici di ricchezza. Altro elemento fondamentale del cenone dovrà essere la frutta secca, simbolo di prosperità: se in Francia la tradizione ne esige 13 tipi diversi, da noi ne bastano 7: noci, nocciole, arachidi, zibibbo, mandorle, fichi, datteri. Indispensabile ovunque il brindisi con lo spumante o con vino frizzante che, stappato a mezzanotte esatta, faccia il botto, perché questo rumore, come quello di petardi e similari, serve a scacciare gli spiriti malevoli. Brindare con l'acqua? Non succede mai in Spagna, dove è credenza diffusa che porti male e nella fattispecie si crede che ne conseguano 7 anni di problemi sotto le lenzuola. Inoltre qui l'ultimo drink della serata è chiamato "Penultima".

See International Summary page 69



Sistema cucina e cucine tradizionali locali

Elaborato sul modello italiano delle scuole d'arte rinascimentali, il sistema cucina è la via per la tutela, il miglioramento e la valorizzazione delle cucine tradizionali.

DI GIOVANNI BALLARINI

Presidente onorario dell'Accademia

Le cucine locali, che rappresentano una realtà mondiale molto diffusa, si trovano a confronto con la mondializzazione gastronomica, nella quale ha avuto e mantiene un ruolo particolare il sistema cucina elaborato in Francia. Un sistema che ha avuto un grande successo, influenzando la maggior parte delle cucine, per lo meno quelle del mondo occidentale, divenendo un nuovo modello o paradigma, che supera e travalica quello della cucina francese e come tale deve essere considerato e valutato.

Il sistema cucina elaborato in Francia, e che ha assicurato l'innegabile successo della sua gastronomia, e anche taluni suoi limiti, si basa su caratteristiche alcune delle quali recentemente sottolineate anche da Alain Ducasse e Joël Robuchon.

La prima caratteristica è l'organizzazione della brigata di cucina, per la prima volta dettagliatamente codificata da Auguste Escoffier e dove, sotto il comando dello chef, ogni componente specializzato ha una sua specifica preparazione e un ruolo ben definito.

La seconda è l'ampiezza senza limiti delle tecniche usate, antiche, moderne e avveniristiche, nessuna esclusa, non di rado tra loro combinate.

La terza è di aver sviluppato un insieme di preparazioni in gran parte divenute classiche. Sono i fondi di cucina, i brodi, i fumetti, le marinade, le salse, i sughi e i condimenti originali, molti dei quali divenuti di uso mondiale e che permettono un'infinita varietà di preparazioni, indipendentemente dagli alimenti ai quali sono abbinati.

La quarta, tuttavia non ultima carat-

teristica, è la gamma di prodotti alimentari sui quali lavorare, senza alcuna esclusione, e nei quali si cerca la migliore qualità, indipendentemente dalla loro origine, nazionale o straniera, lontana, vicina o di prossimità, tradizionale o innovativa.

Tali caratteristiche, tra loro indipendenti, formano un sistema di notevole efficacia per una cucina alta e di prestigio, in gran parte applicabile alle più diverse culture e cucine, anche se bisogna rilevare che non ha la semplicità, che, invece, caratterizza e costituisce la forza della maggior parte delle cucine tradizionali e popolari, innegabile base del loro persistente successo.

Nel sistema cucina sopra tratteggiato, non è più solo lo chef che cucina, ma la sua brigata, secondo un modello che rimane - deve rimanere - uniforme indipendentemente dalla presenza o meno dello chef che lo ha ideato.

Con queste caratteristiche, il sistema di cucina elaborato in Francia ricalca un modello ben noto, creato anche in Italia e nel passato per altre arti. Nelle botteghe d'arte del Rinascimento, il maestro ideava e governava il lavoro della sua scuola, inventava e sceglieva le tecniche, selezionava i materiali, imponeva al pubblico una propria interpretazione artistica, progettava ed eseguiva le opere più importanti o parte di queste, dava l'impronta a tutto il lavoro della sua scuola, anche se i dettagli, e soprattutto le sempre numerose copie, erano eseguite dagli allievi.

Nelle botteghe d'arte, le tradizionali pratiche artigianali sono state trasformate in arte di alto livello, e la tradizione a volte era interpretata, altre volte su-



perata, ma sempre più spesso innovata e creata.

Per le sue caratteristiche di “bottega d’arte”, il sistema cucina, perfezionato e diffuso dalla Francia, ha invaso il mondo e al tempo stesso ha acquisito e assorbito nuove conoscenze, tecniche e alimenti da altre cucine, incorporando il tutto in un’unica esperienza e cultura.

Attraverso un interscambio tecnico, ma soprattutto culturale, il sistema culinario francese ha raggiunto e oggi mantiene un indubbio successo, che gli permette di contrastare gli odierni problemi e le attuali derive di un mondo alimentare e culinario multipolare, il quale sta invadendo la stessa Francia, e che è presente in altri Paesi, tra cui l’Italia, e costituisce una grave sfida alle cucine tradizionali e locali.

Interpretando anche la cucina tradizionale del proprio territorio, usando ugualmente i prodotti locali, cuochi di tutto il mondo hanno ottenuto i grandi successi che hanno portato alla ribalta internazionale anche cucine locali, un tempo quasi sconosciute. Questo è per esempio avvenuto per le cucine baltiche prima, ora brasiliane e centroamericane, e vedremo nel futuro quali altre.

Certamente le cucine regionali italiane non sono rimaste estranee al sistema

cucina sopra schematizzato, e ne hanno usufruito con vantaggio. Per rendersene conto è sufficiente dare uno sguardo all’organizzazione del lavoro di cucina e alle attrezzature dei migliori ristoranti italiani, e alle proposte di quelli di maggiore successo, soprattutto nei loro menu degustazione.

Non bisogna neppure sottovalutare le modificazioni che sono state apportate alle preparazioni tradizionali. Se a volte sono stati perpetrati tradimenti da condannare, molto spesso vediamo miglioramenti, quasi necessari anche per la sopravvivenza della tradizione.

Ogni cucina tradizionale tendeva a un non sempre facile equilibrio tra ambiente, nutrizione ed economia, in condizioni oggi cambiate e che possono giovare delle nuove conoscenze e possibilità tecniche ed economiche del sistema cucina sopra discusso. Se applicato con saggezza alle nostre cucine regionali e tradizionali, il sistema cucina può, infatti, permettere di mantenere i valori del passato, e al tempo stesso raggiungere i nuovi obiettivi che si pongono all’alimentazione umana. In particolare promuovere una cucina sana, equilibrata e variata, rispettosa delle tradizioni, capace di mantenere al posto centrale la qualità degli alimenti. Questi ultimi devono derivare

da condizioni corrette e rispettose per chi li produce, dell’ambiente e del benessere animale, conservati e trasformati in modo sostenibile e compatibile con la salute del destinatario finale e di chi lavora.

Il valore di ogni cucina non risiede, però, soltanto nei grandi e famosi ristoranti dove operano rinomati maestri, ma nella ristorazione di qualità, dove la popolazione impara a mangiare e soprattutto dove, in un periodo di mondializzazione multipolare gastronomica, molte tradizioni rimangono ancora vive. La perennità, l’alto livello e l’avvenire delle cucine tradizionali si mantengono e si costruiscono, giornalmente, in ogni città e paese di un territorio, in ogni singola cucina dove obiettivo principale sia la qualità di ricerca e il lavoro dei ristoratori che coltivano una cucina non industriale, che non guarda ai fuochi di paglia delle mode.

La grandissima diversità delle tradizioni alimentari, di cucina e gastronomia italiana più che un ostacolo, può, invece, diventare un elemento di successo, se interpretata in un moderno sistema cucina che ha uno dei suoi cardini nella qualità degli alimenti.

Senza cadere nelle trappole di un apparentemente facile marketing!

See International Summary page 69

CENA ECUMENICA 2015

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema “I condimenti: le salse e i sughì 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’idonea relazione di carattere culturale che illustri l’importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.



Improbabili spazi gastronomici

Sono i luoghi che hanno perso la loro specificità e propongono una cucina frettolosa e approssimativa.

DI ANTONIO RAVIDÀ

Delegato onorario di Palermo Mondello

Nei panifici italiani, che senza dubbio creano il pane più buono del mondo, cosa ci fanno lasagne o spaghetti ai frutti di mare, bistecche o pesce all'acqua pazza? Pian piano, infatti, da un punto all'altro d'Italia, stanno occupando imprevedibilmente "spazi gastronomici" estranei a gran parte di loro. In verità, spesso, è l'ennesima testimonianza del trionfo dell'improvvisazione e di una sconcertante progressiva resa alla gastronomia "tanto per". Una realtà che mira più agli incassi che all'alimentazione anche semplice, pur sempre piedistallo della cucina filologica, colta, raffinata e attenta tanto alla ricchezza quanto alla genuinità dei prodotti, insomma a una cucina non arruffata né televisiva. Nel numero di marzo di "Civiltà della Tavola" una documentata nota si è occupata del boom dei *lunch bar*, via di mezzo tra ristorante

e bar, molto frequentati per lo più a metà giornata. Si calcola che circa 12 milioni di italiani mangiano fuori casa per lavoro o impegni vari. Per non dire del "prendere un boccone" durante le movide serali o notturne animate per lo più dai giovani. Nei bar, dal maritozzo o dal cornetto, dal toast alla brioche o alla pastarella si è passati da tempo alla rosticceria sostanziosa e ultra calorica (arancine, supplì, calzoni, pizzette, ecc.). Poi le insalate, i piatti freddi, fino a più recenti menu ampi e assortiti. Dopo decenni di ristorazione, nei bar-tavola calda non ci si stupisce di chi mangia in fretta un po' di tutto. Ora sorprende il boom dei panificatori che, passo dopo passo, con estemporaneità tipicamente italiana, si propongono come pasticciere e cuochi, produttori di panettoni e colombe pasquali, biscotti, e così via, proiettandosi in un'eterogenea dimensione gastronomica non si sa quanto approssimativa. Fatto sta che all'ora di pranzo, in molti panifici, c'è un affollamento di tavolini con avventori che addentano, masticano e ingurgitano i "piatti del giorno". E i veri ristoranti, trattorie, osterie, dotati di vere cucine?

Mentre l'Expo di Milano pone interrogativi di portata planetaria e di incalcolabile valenza sociale, economica, culturale, educativa, igienico-sanitaria, a proposito degli alimenti e della nutrizione, e mentre la nostra Accademia partecipa a questa eccezionale valutazione di problematiche che interessano immensamente il presente e il futuro dell'umanità, non sembra inutile parlare di dove e di cosa sia possibile mangiare. All'Italia la comunità mondiale riconosce straordinarie qualità gastronomiche e





altrettanto ragguardevoli caratteristiche delle sue produzioni alimentari. In tempi in cui ci si interessa sempre più ai valori biochimici della cucina sofisticata quale quella molecolare, ovvero allo *street food* che tanto successo ha nel mondo, è importante essere informati sia sui prodotti utilizzati in cucina sia sulla loro preparazione. Quali garanzie può dare un panificio? E perché la stessa perplessità non deve suscitare un bar? Sul cibo da strada le valutazioni sono ben differenti, in primo luogo perché non ha la pretesa di sostituirsi alle pietanze e alla ricette di ristoranti, trattorie e osterie. La rivista statunitense “Forbes”, famosa per le sue classifiche, colloca Palermo al quinto

posto dopo Bangkok, Singapore, Penang e Marrakech. Si tratta quasi sempre di succulente frittiture, arrostiti, bolliti, che comportano preparazioni non di alta cucina, ma certamente espressione di una gastronomia popolare che esalta e conserva tradizioni di grande rilievo. Una discussione approfondita meritano, in ogni caso, tutte le forme di ristorazione, inclusi i catering, i camioncini, ecc., insomma tutto ciò che viene trasformato in cucina ambulante o fuori dagli schemi classici. A parte la (sleale?) concorrenza esercitata nei confronti di ristoranti, trattorie e osterie, obbligati a rispettare le normative igienico-sanitarie rese rigide dai protocolli europei e chiamati a pagare

tasse non di poco conto, è opportuno considerare altri aspetti. Primo fra tutti il punto al quale si riferisce, in modo più che mai attuale, il Manifesto approvato nel cinquantenario della nostra Accademia: “L’epoca in cui viviamo è contrassegnata in maniera sempre più invasiva da una serie di mode e contro mode che interessano da vicino la gastronomia e che si associano a una perdita delle tradizioni alimentari, ma soprattutto di precisi punti di riferimento gastronomici”. In parole povere: no a ogni improvvisazione e al mangiare tanto per riempirsi la pancia in fretta e magari con la sola preoccupazione di spendere meno.

See International Summary page 69

News

IL RISTORANTE CHE NON C'È

È la “Scaletta”, a Moniga del Garda (Brescia), il ristorante fantasma inventato di sana pianta dalla rivista “Italia a Tavola”, per sondare la veridicità delle recensioni di TripAdvisor, il più popolare portale americano di suggerimenti gastronomico-alberghieri. Prima è stato creato un falso profilo del locale, con un inesistente indirizzo e numero di telefono (quest’ultimo corrispondeva a un vecchio numero della Polizia municipale), foto false e immaginarie pietanze, dal salmì di lepre con polenta, alla torta di polpo. Successivamente, sono state “create” dieci entusiastiche recensioni, scritte in un italiano approssimativo, come spesso accade nei commenti, che, in un certo senso, “garantiva” giudizi genuini (anche se in questo caso gli errori erano forse un po’ troppo evidenti). E sono stati proprio i cinque pallini con cui le recensioni hanno espresso il massimo gradimento, che hanno fatto salire il ristorante inesistente addirittura al primo posto della classifica di TripAdvisor. Ebbene, nessuno se ne è accorto, neppure il ristorante che fino a quel momento era in testa. Il portale americano ha precisato che per individuare le frodi, solitamente è in grado “di riconoscere i comportamenti normali di un recensore da quelli che non lo sono, dopo aver analizzato, a fondo, le recensioni per più di dieci anni”. Un metodo che evidentemente non funziona, visto che già l’anno scorso, su segnalazione di Federalberghi, TripAdvisor avrebbe continuato ad accettare recensioni degli utenti, nella pagina dell’hotel Regency di Roma, chiuso dal 2007. L’Antitrust, inoltre, aveva già sanzionato il portale, con una multa di 500.000 euro perché, nel pubblicizzare la propria attività, “enfaticizza il carattere autentico e genuino delle recensioni, inducendo così i consumatori a ritenere che le informazioni siano sempre attendibili, espressione di reali esperienze turistiche”.

“Italia a Tavola” ha anche lanciato la campagna “NoTripAdvisor” contro “l’anonimato, le false recensioni e le classifiche truccate”, perché, “come è accaduto per i commenti della falsa Scaletta, c’è da aspettarsi che lo siano anche molti di quelli registrati su locali che magari pagano per stare ai primi posti”. Un sistema “dannoso e ingannevole”, per la rivista, la quale ritiene che, per pubblicare un commento, dovrebbe essere obbligatorio mostrare la ricevuta fiscale come prova della propria presenza in quel locale o albergo. Sarebbe sufficiente?



Gli effetti rasserenanti del vino

L'alcool e alcuni suoi componenti inibiscono il controllo del "super-io", favorendo il flusso del pensiero e della parola, sempre che si resti nelle quantità consentite.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Assunto in quantità moderate, il vino è un gradevole complemento del pasto, che favorisce i processi digestivi, ma che determina anche, grazie alla presenza del contenuto alcolico (oltre che di alcuni componenti minori come i polifenoli), un qualcosa che rasserena lo spirito, realizzando un piacevole senso di benessere e di distensione. Tale effetto non dipende, però, direttamente dall'alcool come tale, bensì da un suo metabolita, l'acetaldeide, che nella cellula neuronale si combina con la dopamina, per formare una sostanza (la tetraidropapaverolina) della serie delle isochinoline, gruppo chimico nel quale entrano a far parte alcuni alcaloidi dotati di attività di tipo oppioide. Osservazioni più recenti avrebbero,

comunque, messo in evidenza anche un intervento diretto dell'alcool come tale, il quale stimolerebbe, a livello cerebrale, la produzione di alcuni oppioidi endogeni, le endorfine e le encefaline, che contribuiscono a migliorare lo stato di benessere fisico e psichico dell'individuo.

Gli effetti rasserenanti si ottengono già con un livello di alcolemia compreso tra lo 0,2 e lo 0,3 per mille millilitri di sangue, corrispondente a quanto si verifica dopo l'ingestione di un bicchiere di vino a digiuno o dopo due bicchieri durante il pasto. Ad assunzioni più elevate, l'alcolemia sale allo 0,5 e gli effetti diventano più marcati, in quanto, accanto al senso di benessere, compare una tendenza all'espansione e alla socievolezza, tendenza che si





incrementa con ulteriori assunzioni, per arrivare, dopo tre bicchieri a digiuno o quattro a stomaco pieno, ad una alcoemia dello 0,8, con accentuazione della vivacità, pur mantenendo ancora il controllo di se stessi. A questo punto sarà bene fermarsi poiché, oltre ad un aumento del rischio nella guida automobilistica, si passa dal benessere all'euforia, fino al pericolo dell'ebbrezza alcolica, con possibili comportamenti insulsi e dannosi.

Per comprendere il meccanismo con il quale l'alcool interferisce sul comportamento dell'individuo, bisogna ricordare che la nostra psiche (io cosciente) è il risultato di un costante conflitto tra due stimoli avversi, quali quelli provenienti dal subconscio, cioè dagli impulsi istintivi, e quelli provenienti dal super-io, ossia dal controllo inibitorio, legato all'educazione, alla timidezza e alle convenzioni sociali. L'alcool inibisce selettivamente il controllo del super-io, consentendo una maggiore fiducia in se stessi, con un comportamento più deciso e, qualche volta, più audace. Si comprende però come, a forti dosi, l'effetto positivo possa trasformarsi fino a divenire negativo, talché l'individuo non è più in grado di controllarsi, mentre le facoltà mentali si offuscano.

È importante rilevare che, accanto all'attività fisiologica delle endorfine prodotte dall'organismo, quella della tetraidropapaverolina diminuisce gradualmente nel tempo, in quanto questo oppioide agisce su alcuni recettori specifici cerebrali, i quali, con la ripetuta assunzione di alcolici, aumentano di numero. Pertanto, per ottenere il medesimo effetto di benessere e di euforia, sono necessarie maggiori quantità di alcool, facendo ritenere al bevitore la falsa idea di "reggere bene il vino", portandolo spesso ad aumentare la sua assunzione, con tutte le conseguenze inevitabili a livello degli organi, tra cui principalmente il fegato.

L'assunzione moderata del vino (e degli alcolici in generale) non determina effetti dannosi, soprattutto se effettuata a piccoli sorsi e, meglio an-

cora, se associata alla presenza del cibo nello stomaco, in quanto viene favorita l'attività di un enzima presente nell'antro gastrico (alcohol-deidrogenasi) che ne inizia l'ossidazione e rallenta l'elevazione dell'alcoemia, riducendo i possibili effetti dannosi, pur mantenendo l'effetto favorevole dei suoi metaboliti a livello cerebrale.

Si ricorda, inoltre, che la quantità di vino, che può essere ingerita senza determinare effetti negativi, non deve superare, nelle 24 ore, i tre quarti di litro nell'uomo e mezzo litro nella donna, e deve essere suddivisa nei due pasti principali e non ingerita in una sola volta nella giornata (specialmente a digiuno). A tale proposito, ricordiamo che esistono individui i quali abitualmente bevono quantità moderate, ma che in occasione di incontri con amici tendono ad esagerare (alcolismo da weekend). In questo caso, l'alcool totale consumato nella settimana non è pericoloso, tuttavia la concentrazione unica abbondante viene più difficil-



mente metabolizzata e può determinare effetti negativi acuti di ordine psichico (ebbrezza alcolica con alterazioni del comportamento e guida pericolosa) e talora anche danni organici (pancreatite acuta, disturbi del ritmo cardiaco).

In conclusione, un buon vino, assunto in occasione dei pasti e in quantità corretta, dona un gradevole senso di benessere, ma dobbiamo stare attenti alle modalità di assunzione e in particolare cercare di evitare, alla fine del convivio, di prendere il "bicchiere della staffa", spesso rappresentato da un bicchierino di liquore.

See International Summary page 69

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

e-mail per il Presidente:
presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:
segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria nazionale e redazione milanese della rivista:
segreteria@accademia1953.it

e-mail per la redazione romana della rivista:
redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":
biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:
www.accademia1953.it

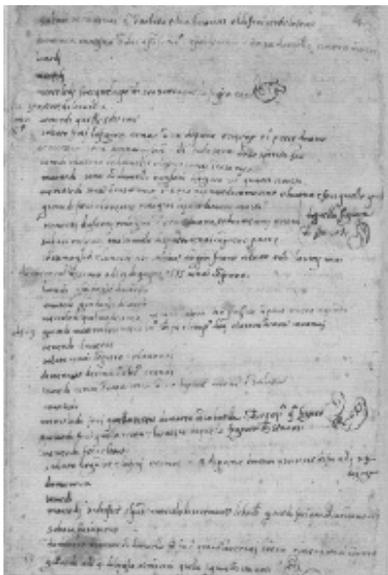
da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente, di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.



La dieta giornaliera di un artista del Rinascimento toscano

Dal diario del pittore Pontormo, si evincono le sue abitudini alimentari, ma anche quelle della gente comune.

DI LUCIO FINO
Accademico di Napoli-Capri



Ben nota è la figura di Jacopo Pontormo (1494-1557), un artista dalla complessa personalità, scontroso e trasgressivo, che a Firenze cercò, nella prima metà del 1500, di avviare una sistematica opera di rinnovamento degli schemi compositivi della tradizione. Celeberrimi sono, tra i tanti, i suoi dipinti raffiguranti la “Visitazione” (a Carmignano, nella Pieve di San Michele) e la “Deposizione di Cristo” (in Santa Felicità a Firenze, cappella Capponi). Fu agli inizi del 1900 che nella Biblioteca Nazionale di Firenze venne scoperto un manoscritto del Pontormo, *Il Libro mio*, una sorta di diario, redatto tra il 1554 e il 1556, in maniera molto scarna, mentre affrescava il coro della chiesa di San Lorenzo. Sebbene privo di velleità letterarie, si tratta di uno straordinario documento sulla vita quotidiana nel 1500 e di una preziosa

testimonianza sul carattere introverso e tormentato dell'artista.

A “riscoprire” il *Diario* e ad avviarlo verso una buona fortuna editoriale fu lo scrittore Emilio Cecchi, dapprima con un famoso articolo sul “Corriere della Sera” il 15 settembre 1942, poi curando la prima edizione integrale nel 1956. Il libro si apre con un'annotazione di carattere medico, in cui Pontormo si raccomanda di seguire digiuni e riduzioni dell'alimentazione per far fronte agli influssi negativi della luna in inverno e dell'umidità in

generale. Il diario vero e proprio, invece, segue tre filoni, ossia la registrazione dell'alimentazione, dello stato di salute e del procedere dei lavori agli affreschi, pur se il filone prevalente è fondato sulla dieta giornaliera, un unico pasto fatto di pane, insalata, qualche uovo e poca carne. Stava meglio il Pontormo quando andava a casa del Bronzino, suo allievo e collaboratore: “desinai con Bronzino, pollo e vitella e sentì mi bene”; quando invece era solo, si legge come un ritornello, “cenai uno cavolo e uno pesce d'uovo”. Così viveva uno dei più grandi artisti del Rinascimento.

A questo punto, appare opportuno riportare qualche frammento del diario: “Domenica 11 marzo ... alla sera cenai un poco di carne secha arrosto che havevo sete. Mercoledì [27 marzo 1555]... al sabato sera mangiai 10 once di pane [un'oncia valeva circa

28 grammi] e dua uova e una insalata di fiori di borana [borragine]. 31 di marzo la domenica mattina desinai in casa Daniello [Daniele da Volterra?] pesce e castrone, e la sera non cenai;... pure la sera del lunedì cenai un poco di gota lessa con delle bietole e burro. Adì 3 aprile... la sera cenai once 14 di pane, radichio e uova. Giovedì cenai once 10 di pane, dua uova afrettelate, radichio. Martedì sera ero tucto afiocato e mangiai uno pane di ramerino [aromatizzato con rosmarino] e uno pesce d'uovo [una omelette sagomata a forma di pesce] e una insalata e dé fichi secchi. Giovedì (Corpus Domini) desinai con Bronzino: ebi del greco [il vino], carne e pesci; e la sera una oncia di torta con poca carne e poca voglia di mangiare”.

Da quanto letto emerge un quadro di triste solitudine; si ricava anche che raramente il Pontormo mangiava a mezzogiorno, e che occasionali erano i pranzi o le cene con qualche buon manicaretto.

Viene spontaneo chiedersi quanto questo modo di cibarsi rispecchiasse quello di tutta la popolazione. Sicuramente, a parte i ricchi, la tavola della gente comune, in città, vedeva poche volte la carne, mentre in campagna un pollo o un coniglio alcune volte ci scappava. La pasta non c'era mai, il riso era una rarità, comuni erano le minestre di verdure e il formaggio; in compenso si consumava tanto pane scuro, ossia con il miglio o con altri cereali, perché riempiva lo stomaco e calmava gli stimoli della fame.

See International Summary page 69



Il valore del cibo nella riscoperta dell'agricoltura

È soprattutto l'allevamento ovino il fulcro dell'economia pastorale, che interpreta anche i valori di solidarietà di una società produttiva.

DI ARIUCCIO CARTA

Accademico onorario di Cagliari Castello

Può dirsi, con molto realismo e con spirito di verità, che il tema di Expo 2015 può costituire un'imperdibile occasione per migliorare il cibo che oggi consumiamo, per garantirne la bontà ed esplorare nuove pietanze. L'Italia, con la riconosciuta varietà di scelta, nel difendere la genuinità, scopre nella diversità dei generi e nella fantasia di ottimi artigiani - dalla produzione alla manipolazione -, cibi originali e nuovi, secondo le crescenti esigenze dei consumatori.

Il momento coincide con il ritrovato risveglio che richiama i giovani per occupazioni nell'agricoltura, coltura di piante, erbe o allevamento di animali domestici, utili per la lavorazione e anche, come si è visto recentemente, per il consumo alimentare. Si stabilisce, quindi, un'opportuna gerarchia di valori e di problemi cui può darsi risposta in tutte le regioni italiane. Una ben nota, per le sue antiche tradizioni, è la Sar-

degna, che offre al mercato un'estrema varietà di cibi attraverso l'allevamento e la ricerca. Potremmo occuparcene più diffusamente, con particolare richiamo alle speranze di questi ultimi anni, individuando le opportunità delle intese tra generazioni, che veda, accanto all'esperienza, il valore dinamico dei giovani che riscoprono il valore della terra. Appartiene alla cultura, possiamo dire, mediterranea, la tradizione di esaltare la bontà dei prodotti e ad un tempo consolidare i rapporti di reciproca stima. Ecco perché ci sembra propizia, al di là dei singoli problemi, questa opportuna traccia sull'Expo 2015 che ha, alla base della motivazione, supporto di vita, ma, nel contempo, motivo e ragione di una umana, ragionevole convivenza. Il cibo, infatti, si pone al centro dell'esistenza dell'uomo per garantirne la vita e lo sviluppo, nella consapevole scelta ispirata alla ragione.

Sollecitati ad individuare, nella cerchia dei bisogni, le scelte irrinunciabili, gli uomini attribuiscono giustamente valore essenziale all'alimentazione. I proverbi, al di là di interpretazioni audaci, offrono una prima spiegazione di queste scelte. È legittimo ripetere il detto: *"primum vivere deinde philosophare"*. Nella battuta, apparentemente ironica, si nasconde un principio di irrinunciabile saggezza. La speculazione filosofica è auspicabile, tuttavia alla base ci sono le esigenze vitali dell'uomo.

Nel corso della crisi attuale, dobbiamo constatare che la società può far fronte a problemi vitali di sviluppo, attingendo alle risorse tradizionali e alla confezione di cibi vari e originali. Possiamo ben dirlo in presenza di una situazione eco-





nomica, quale quella che attraversa il nostro Paese, cui, per fortuna, corrisponde un intenso e articolato processo di sviluppo. Ogni comunità, con proprie scelte, corrispondenti alle tradizioni, partecipa ad un articolato disegno che garantisce prima la sopravvivenza, preannunciando possibili progressi.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo, accanto ad una caratteristica vegetazione, ha un ricco patrimonio sia in mare sia in terra. Le popolazioni succedutesi nei secoli hanno introdotto abitudini alimentari ed elaborazioni culinarie assai varie e pregevoli. L'allevamento costituisce il perno dell'economia e ha sollecitato particolari colture dei pascoli e straordinarie varietà nell'alimentazione. Non può sorprendere, quindi, che l'alimento fondamentale sia costituito dai prodotti dell'allevamento, principalmente quello ovino, con la produzione di cibi pregevoli, che la fedeltà alla tradizione non priva di riconosciuta bontà. Così la pecora dà il suo contributo con la propria lana, con un ottimo latte e, infine, con il formaggio pecorino che, senza nulla togliere all'altrui produzione, apprezzata e pregevole, è un prodotto tipico della Sardegna. Alla realizzazione del pecorino sardo si perviene attraverso un articolato e interessante processo. Tuttavia nell'antica economia sarda, la pecora ha dato origine anche ad una preparazione tradizionale: la "berbeghe" o "erbeghe in capote", ossia la pecora bollita con le patate ed essenze varie, garantendo una risorsa che giustifica il numero cospicuo delle greggi e del personale addetto. In origine era solo la pecora bollita con le essenze locali di cui è ricca la zona interna montuosa dell'isola e specificamente la Barbagia. Successivamente, agli ingredienti si aggiunse, dopo il XV secolo, la patata, arrivata in Europa con la scoperta dell'America e ugualmente il pomodoro di provenienza andina. La particolarità che si vuole sottolineare è che questo piatto, pur impiegando la pecora, rappresenta la fase finale di un ciclo produttivo dell'economia pastorale e in-

terpreta i valori di solidarietà di una società produttiva.

La pecora sarda è senz'altro, per le sue dimensioni e per la sua capacità produttiva, un singolare esempio in Italia e in Europa. Per queste caratteristiche, per la resistenza e per la capacità di adattamento in aree aspre e talvolta desertiche, si è soliti affermare che in un anno produce l'equivalente del proprio valore: infatti, abbondante lana, non della migliore qualità, uno o due agnelli per diversi mesi dell'anno, quasi un litro al giorno di latte.

L'agnello "anzone", di notevole pregio, viene posto sul mercato nelle due grandi ricorrenze - Natale e Pasqua - con un peso medio di 5 chilogrammi, autunnale o primaverile. Le femmine vengono separate dalla mamma per non sottrarre, nella fase produttiva, latte che deve essere venduto.

Orbene, per rientrare nel tema che ci siamo posti, uno dei piatti di singolare tradizione, la pecora bollita, è certo molto apprezzato e assurge a simbolo di un'economia, ad un tempo severa ed espressiva di una concezione di vita sociale. La pecora si alimenta di essenze particolari che conferiscono al gusto della carne un prestigioso sapore aromatico. La scelta viene operata con scrupolo per apprestare un pranzo solo in certe occasioni. La festività

consueta è la Santa Pasqua, ma altra occasione per offrire e degustare il cibo è la stagione della tosatura.

La pecora ha, nella lunga esperienza degli allevatori, particolare significato. Sostiene il pastore e la sua famiglia, offre occasione di lavoro e di commercio, garantisce la continuità attraverso la selezione di pregio. E diventa un simbolo nelle occasioni fauste e meno fauste della vita. La si offre in donazione per celebrare il Santo Patrono - di solito San Giovanni e Sant'Antonio - o per manifestare amicizia e gratitudine per un beneficio ricevuto. Tuttavia il momento più alto del suo valore lo ha quando viene offerta alla collettività per un sostegno solidale. Può accadere a taluno che il gregge venga distrutto: tutti i pastori, allora, offrono alla vittima il proprio contributo, rappresentato dalla migliore pecora del gregge perché questi possa ricostituire il suo patrimonio.

Una solidarietà antica che non richiede spiegazioni o discorsi. Un atto spontaneo che dimostra i vincoli forti della comunità. Dunque, ad un tempo mezzo economico di nutrizione e di sostegno e anche simbolo di un profondo sentimento di solidarietà che si manifesta non con le parole, ma con un'eloquente scelta, secondo la millenaria tradizione.

ARIUCCIO CARTA

See International Summary page 69

PECORA LESSATA CON PATATE

Ingredienti: 800 g di polpa di pecora, 4 cipolle grandi, 3 kg di patate, 1 kg di pane carasau, sale.

Preparazione: Lessare in abbondante acqua la carne di pecora tagliata a pezzi di piccole dimensioni, aggiungendo il sale. Durante la cottura, schiumare ripetutamente il brodo in ebollizione e quando la carne inizia a staccarsi dall'osso, aggiungere le patate ben lavate, spaccate lasciando la buccia. Dieci minuti prima della fine della cottura, aggiungere le cipolle lasciandole bollire fino a ottenere una cottura moderata. Disporre i fogli di pane carasau in un grande piatto di portata o nei tradizionali vassoi di sughero, versarvi il brodo per rendere morbido il pane e infine poggiare la carne con le patate e le cipolle. Servire caldo, destinando a ciascun commensale una cipolla, che deve rimanere soda, tre o quattro pezzi di patata e la carne lessata.



Gli antichi grani di Sicilia

La produzione di nuove varietà di grano, in risposta alle esigenze di mercato, comporta noncuranza del rispetto delle tipicità locali e scarsa attenzione alle implicazioni salutistiche.

DI ANGELA RENDA
Accademica di Caltagirone



Nel ricco patrimonio agroalimentare siciliano, il pane gioca un ruolo di primario interesse economico, storico e culturale. Notizie indirette di coltivazioni di frumento risalgono ai reperti archeologici datati 7300-6500 a.C. Si narra che la dea greca Demetra ebbe una figlia da Zeus, Persefora, che da ragazza venne rapita. Successivamente, per la gioia di aver ritrovato sua figlia, Demetra fece germinare il grano.

La dea fu adottata dai Romani con il nome Cerere (da cui il termine cereale), il cui culto era più forte in Sicilia che altrove, sostenendo che “era in Sicilia che l'uomo aveva ricevuto per la prima volta il dono del grano e che fu ad Enna che Plutone rapì Persefone e la portò via con sé”.

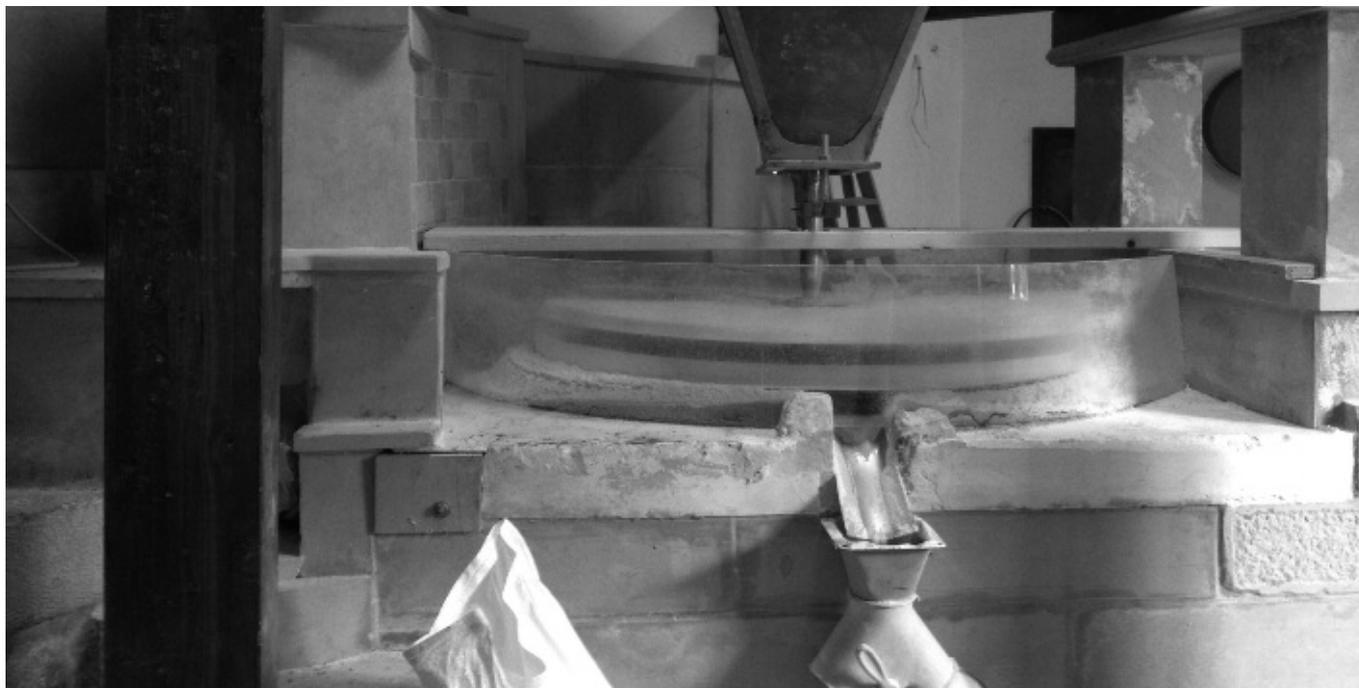
La popolarità della dea del pane era un omaggio alla Madre Terra, e alla fertile terra di Sicilia dove il grano

crebbeva meglio che in altre parti del mondo. Il culto di Demetra-Cerere sopravvisse all'affermazione della religione cristiana.

La Sicilia divenne il granaio sfruttato dai Greci dopo aver cacciato i Siculi. Già nella Sicilia ellenica si coltivava il grano *trimenaios*. Altro cereale coltivato era l'orzo. Sottoposta a Roma, l'isola fu condannata alla monocoltura cerealicola e divenne il “granaio del popolo romano”.

Tra VIII e XIII secolo, con l'incremento dell'agricoltura, rifiorirono i commerci di grano e, dalla metà del 1400, grazie alla ripresa demografica, essa vide poi una particolare fioritura sino alla fine del 1700. Ma i nobili divennero proprietari delle terre che prima avevano in concessione e il latifondo cerealicolo continuò a caratterizzare molte plaghe di Sicilia che dopo l'Unità d'Italia si sarebbero rilevate ad alta densità ma-

fiosa. Nulla era però più inalienabile, per i poveri, del diritto a quel pane quotidiano, che divenne anche simbolo propiziatorio. Dopo il parto, nel Messinese, si soleva regalare all'ostetrica, tra le altre cose, “un grossissimo pane”. Parimenti, quando il latte ha da venir meno, un rimedio efficace può essere il pane delle sette Grazie: una parente o una vicina della puerpera “va pel paese in cerca di sette donne che si chiamino Grazia, e chiede a ciascuna un pezzetto di pane e li dà a mangiare alla puerpera, così il latte aumenta”. Molto diffusi in Sicilia i cognomi tratti dalla cultura del pane: Pani, Panetto, Panebianco, Panepinto, e così via. Ovunque, nell'isola, era tenuto in gran conto il proverbio espressione di un'impietosa norma etico-giuridica: “Accu ti leva 'u pani, levacci a vita”. Le parenti più strette dei defunti dei comuni siculi-albanesi distribuivano ai poveri,



in suffragio per l'anima del loro caro, pani a forma di croce.

Fra i grani della biodiversità siciliana menzioniamo il farro lungo o "perciasacchi" e la più antica timilia o "tuminia", che, pur meno produttivi del "bidì" e del "tangarò" (russello), hanno delle caratteristiche organolettiche singolari.

Il "realforte" e il "casedda" sono coltivati esclusivamente nell'areale dei Monti Sicani: il primo è un grano duro per la pastificazione e la panificazione, e l'altro è un grano tenero per preparare pane, dolci e la famosa "cuccia", piatto tipico della festa di Santa Lucia.

Il "tangarò" è una specie resistente alla ruggine; il "bidì" (Senatore Cappelli o margherito), ottenuto nel 1915 per selezione genealogica a Foggia, definito "razza eletta" negli anni Trenta e Quaranta, venne introdotto nel Mezzogiorno in una campagna granaria del governo fascista.

Il processo di meccanizzazione, e l'uso della trebbiatrice sin dal 1809, evidenziò dei problemi nella raccolta della granella poiché le varietà alte determinavano un intasamento del tubo trebbiante. Si avviò la ricerca di varietà più basse rispetto a quelle locali, alte più di un metro e ottanta, e a rischio di "allettamento". Così la coltivazione dei grani antichi siciliani, patrimonio genetico appartenente alla

biodiversità mediterranea e frutto della selezione fatta dai contadini in 9.000 anni di storia, fu abbandonata per decenni, soppiantata da nuovi grani modificati "nanizzati".

Nel 1974, un gruppo di ricercatori del Centro di studi nucleari del CNEN della Casaccia (Roma) decise di irradiare la varietà di grano Cappelli, per ottenere la mutazione voluta, ossia la "nanizzazione" del grano, colpendo il gene della crescita con un trattamento con raggi gamma del cobalto radioattivo. Furono ottenute sementi a loro volta ibridizzate con varietà messicane, da cui derivò la varietà Creso che oggi costituisce il 90% della produzione nazionale di grano duro.

Il grano Creso, ottenuto per mutagenesi indotta, produceva il doppio di quello normale. Sembra fondata l'ipotesi che la modifica genetica sia correlata ad una modificazione di una frazione proteica, la gliadina, una proteina basica, che causerebbe un'enteropatia infiammatoria e, quindi, malassorbimento (intolleranza al glutine e allergie).

Le nuove varietà si diffusero per la stupefacente adattabilità alle condizioni pedo-climatiche del territorio e produttività nettamente superiore; fra esse la varietà "Simeto", frutto di incroci selettivi nel territorio di Caltagirone. Essa si presenta con un'altezza di 70-100 cm, le cui carioidi sono state

modificate per facilitare la meccanizzazione, evitando intasamenti nel gruppo trebbiante.

La Stazione sperimentale di granicoltura di Caltagirone è un centro di ricerca dove sono conservati i 49 ecotipi di grani locali siciliani, che producono il 50% in meno rispetto alle varietà moderne: 20 q.li per ettaro invece di 40-50, con bassissimo indice di glutine e per questo più digeribili. L'indice di glutine alto velocizza il processo di pastificazione, perché possono essere usate temperature di essiccazione molto elevate, ma il nostro intestino reagisce producendo radicali liberi dannosi alla salute. Inoltre, a differenza dei grani moderni abituati a ricevere il concime dall'alto, i grani antichi traggono dal terreno micronutrienti che trasferiscono nel prodotto finito.

Sarebbe doveroso riflettere sui risultati delle moderne manipolazioni, che per far fronte alle necessità di mercato, hanno prodotto un grano molto squilibrato dal punto di vista nutritivo, con una percentuale di glutine molto più alta di quella primordiale, che, nella varietà Creso e derivati, può raggiungere il 18%, con tutte le implicazioni di ordine sanitario, oltre ad avere appiattito le tipicità degli areali di produzione.

ANGELA RENDA

See International Summary page 69



Il consumo di sushi e kebab

Il cibo esotico è di moda, ma se i controlli danno via libera al kebab, mettono in guardia circa i problemi di conservazione del pesce crudo.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Nelle nostre strade ormai è imperante la globalizzazione degli odori; non c'è differenza fra i sentori che arrivano alle nostre narici se passeggiamo per una strada di New York o di Milano. Effluvi di hamburger e patatine fritte, spezie di cibi esotici e odore d'arrosto del kebab. Il cibo esotico è di moda: tramontata nell'ovvietà la cucina cinese e i panini del Mac Donald, i preferiti sono il kebab e il sushi, provenienti da Paesi lontani fra loro, ora uniti nelle preferenze degli italiani. Sono parte della vita quotidiana dei giovani e dei non più giovani. Un mangiare veloce e anche relativamente a buon prezzo. Le rosticcerie si attrezzano e, accanto ai vecchi supplì al telefono, ai calzoni e alle crocchette di patate, impera il grosso cilindro del kebab. Poi se il locale è più pretenzioso ecco il sushi. L'allarme per queste novità è ovvio che sorga. Al riguardo, l'Azienda Usl di Bologna

se ne è occupata svolgendo un'apposita indagine mirante a valutarne la sicurezza. I risultati sembrano rassicuranti, specialmente per quanto riguarda il kebab: igiene rispettata, modalità di conservazione corretta.

Forse non tutti sanno che la maggior parte del kebab venduto in Italia arriva congelato dalla Germania, anche se prodotto in parte in Italia e

in Grecia. È composto da diversi strati di carne di pollo e tacchino e in qualche caso anche di manzo e agnello. Una volta tanto le notizie sono rassicuranti. Non sono state rilevate presenze di batteri e di antibiotici o di altri farmaci vietati che avrebbero potuto essere utilizzati per evitarne lo sviluppo.

Un po' diversa è risultata la situazione per il sushi, cibo più delicato e di più facile contaminazione, per essere fatto con prodotto crudo. Una specialità d'origine giapponese, che in Italia è monopolizzata dai cinesi. Nell'immaginario del nostro consumatore meno avveduto i due grandi Paesi asiatici si equivalgono nelle loro cucine!

L'indagine ha evidenziato che la maggior parte dei problemi deriva dal cattivo uso dell'abbattitore di temperatura, richiesto dalla legge nei casi in cui si intenda servire pesce crudo. Tale sistema permette di eliminare eventuali larve di anisakis. Spesso gli apparecchi sono risultati inadeguati o usati in modo improprio.

CALORIE NELLE BEVANDE

Abbiamo mai pensato alle calorie che si assumono con le bevande? Una coppa di spumante ne contiene ben 73 a bicchiere, una birra 34, il Whisky ben 245, e non sono da meno le cosiddette bevande analcoliche, se si pensa che un succo di frutta ne ha 40 per bicchiere e la popolare CocaCola 42.

Le normative nel settore degli alimenti si preoccupano sempre di più di informare il consumatore attraverso le indicazioni sulle etichette. Per quello che in particolare riguarda le bevande, il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione sulla strategia da adottare in materia di alcol, avvertendo la necessità di indicare chiaramente sulle etichette almeno il contenuto calorico delle bevande alcoliche.

Si è pertanto rinvolto l'invito alla Commissione UE di presentare al più presto una proposta legislativa che preveda anche di assoggettare le bevande alcoliche all'obbligo di fornire informazioni concernenti gli ingredienti e le qualità nutrizionali.

Ora questo non avviene, perché il regolamento europeo n. 1169 del 2011 esonera le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume dall'obbligo di indicare nell'etichetta l'elenco degli ingredienti, le calorie e i valori nutrizionali.

Per chi vuole seguire una dieta equilibrata, è molto importante considerare l'apporto di calorie da assumere giornalmente, che all'incirca varia dalle 1600 per chi svolge una vita sedentaria alle 2800 per gli sportivi e per gli adolescenti.



LA STORIA DI CIÒ CHE MANGIAMO

di Renzo Pellati

Daniela Piazza Editore, Torino
www.danielapiazzaeditore.com
€ 28,00

La nuova edizione, ampliata e aggiornata, di questo prezioso volume dell'Accademico di Torino Renzo Pellati, ha ricevuto il "Prix de la Littérature Gastronomique 2015" dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Sono stati premiati i valori culturali e l'impostazione divulgativa del libro, che racconta una storia ricca di aneddoti, di fatti curiosi e di notizie che aiutano a comprendere l'evolversi delle abitudini alimentari e l'importanza della ricerca scientifica.

Lo zucchero, la polenta, la patata, il baccalà, i cioccolatini (per citare solo alcuni cibi), prima di arrivare sulle nostre tavole hanno avuto vicende interessanti che meritano di essere conosciute. Tra queste: il babà non ha origini napoletane, ma nasce in Polonia; l'insalata russa a Mosca la chiamano "insalata italiana"; il pan di Spagna e la zuppa inglese sono dolci inventati in Italia. Cuocere a "bagnomaria": chi era questa Maria?



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente Onorario

"Cucina anima del paesaggio: tradizioni e ricette per una nuova consapevolezza: con oltre 100 piatti regionali italiani"

di Giovanni Ballarini
(UBI Banca, 2015)

Delegazione di Belluno-Feltre-Cadore

"Atti del convegno 'Dolomiti UNESCO a tavola' un patrimonio di natura e sapori. Longarone 27 settembre 2014"

a cura di Giorgio Viel e Rosanna De Menech Perera
(Belluno: ViviDolomiti, 2015)

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"Erbe da mangiare e da bere in Liguria: 385 piante, frutti e aromi spontanei"

di Mauro Vaglio
(Arma di Taggia: Atene Edizioni, 2013)

Noè D'Orazio - Vice Delegato di Atri

"Itinerari d'amore e sapori: Viaggio a tappe nella cucina della tradizione abruzzese. Volume 2°: Le carni" di Mirna Iannetti (Pineto: La Cassandra, 2015)

"Il gastronomo pioniere: ricette, piatti, consigli, specialità, tradizioni della tavola abruzzese dalle carte ritrovate di Angelo de Victoriis - Medori"

a cura di Marcello Martelli
(Appignano: Edizioni Fondazione de Victoriis - Medori de Leone, 2007)

Riccardo Dina - Accademico di Santo Domingo

"Recetas de la cocina peruana"

di Gloria Hinostroza
(Universidad de San Martin de Porres Fondo Editorial, 2014)

Alberto Ercole - Accademico di Asti

"I sapori del Bianco" di Laura Mari

(Courmayeur: Liaison, 2013)

"Il pane di ieri" di Enzo Bianchi

(Torino: Einaudi, 2008)

"Il gusto della terra" (s.l.: Ifood, 2015)

Francesco Flumene - Delegato di Alghero

"The Sardinian cookbook: the Cooking and Culture of a Mediterranean Island"

di Viktorija Todorovska
(Chicago: Surrey books, 2013)

Doda Fontana Gulfi - Delegata di Monza e Brianza

"Arcimboldo, gustose passioni" di Ketty Magni

(Milano: Cairo Publishing, 2015)

Gabriele Gasparro - Delegato di Roma

"Il rancio del soldato: alimentazione al fronte e a casa. Catalogo della mostra, Roma 13 maggio 2015, complesso dei Dioscuri al Quirinale"

(Litotografia dell'ufficio affari generali dello SME, 2015)

Roberto Zottar - Delegato di Gorizia

"Dolce Gorizia: Pasticceria dell'Antica Contea" di Roberto Zottar

(Gorizia: Libreria Editrice Goriziana, 2015)

Alice Lupi

"Il vino è spiritoso" di Alice Lupi
(s.l.: Booksprint edizioni, 2014)



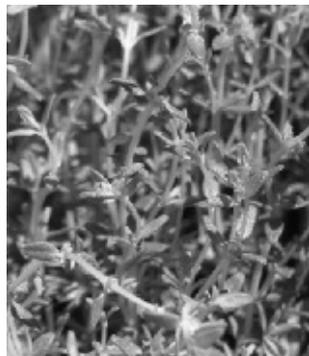


PIEMONTE

PINEROLO

LEZIONE DI ENOLOGIA

La riunione conviviale all'Alberghiero "Arturo Prever" di Pinerolo ormai è diventata una consuetudine. La Delegazione, quest'anno, ha celebrato il tema: l'enologia curata dagli enti per i quali lo studio dell'ampelologia è una questione istituzionale. Così, dopo la riunione conviviale dello scorso anno, con la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana, quest'anno all'Alberghiero ha partecipato l'Institut Agricole Régional di Aosta con il professore Daniele Domeneghetti, enologo, il quale ha presentato la scuola e la sua attività. Nel corso della serata, sono stati degustati 5 vini prodotti dall'Institut e abbinati ai piatti preparati dal professor Dellacà, insegnante del Prever, e dai ragazzi. A fine serata, il professor Bogliolo, insegnante di sala e sommelier, ha regalato ai numerosi commensali una suggestiva descrizione dei vini serviti: Monchoisi metodo classico 2011; VDA Petit Arvin 2014; VDA Petit Rouge 2013; VDA Fumin 2012; VDA Gewürztraminer 2013, tutti prodotti dall'Institut Agricole Régional. Il menu prevedeva: lardo di Arnad e toma al timo; risotto alla campagnola; sottofiletto di vitellone agli aromi; patate farcite con macedonia di verdure; petali di pomodoro con spinaci al gratin; delizie del pasticciere.



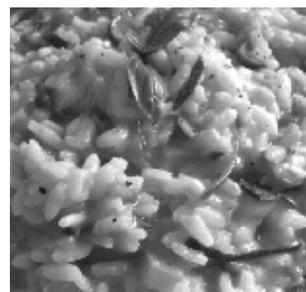
TORINO LINGOTTO

DALLA CUCINA DEI GIOVANI AI GIOVANI IN CUCINA

Nel comune intento di tutelare le tradizioni della cucina italiana con sondaggi mirati presso le realtà enogastronomiche del territorio, gli Accademici della Delegazione hanno visitato qualche tempo fa una "agrihamburgeria" di tradizione piemontese, per testare la cucina dei giovani.

Dopo quella esperienza, condotti per un'altra strada alternativa dalla Delegata Paoletta Picco, col supporto del Vice Delegato e Simposiarca Valter

Cantino, gli Accademici hanno incontrato i giovani in cucina. La riunione conviviale si è svolta nei locali dell'Istituto professionale di Stato per i Servizi alberghieri e della ristorazione di Torino, intitolato a Giuseppina Colombatto, preside negli anni Sessanta, cui si deve l'imput che fa oggi di questa scuola, conosciuta come "Il Colombatto", una cucina di eccellenza, che sforna ogni anno diplomati votati all'accoglienza alberghiera, ai servizi di sala, di bar e, soprattutto, di cucina. Ospite d'onore, Mauro Frascisco, Delegato di Torino, e Coordinatore Territoriale Piemonte Ovest.



La brigata, formata da una quarantina di ragazze e ragazzi tra i 15 e i 18 anni, divisa tra la cucina e la tavola, è stata diretta da due dei professionisti che integrano i professori di ruolo coordinati dalla Preside Claudia Torta. Il "la", in cucina, veniva dallo chef Enrico Bricarello, che, lasciata la conduzione di propri locali, si divide oggi fra la consulenza e l'insegnamento. Dietro le tavole, apparenziate con sobria eleganza, c'è stata la mano esperta del professor Marco Dibenedetto, che, psicologo e psicoterapeuta, si fa carico, nel servizio in sala, di curare pure il miglior approccio degli allievi con i commensali.

Il menu consisteva in: tapas e *amuse gueule* provenzali; millefoglie di calamari e crumble di pomodori, flan di asparagi e vongole, panisse marsigliese e tapenade; ravioloni al ragù di triglia e pistacchi; riso al limone e rosmarino; bocconcini di rana pescatrice agli agrumi; caponata alla trapanese; tarte tatin; mantecato alla vaniglia. Vini dell'azienda Franco Martinetti: Minaia Gavi Docg, Biancofranco 2010. Nel merito, poteva esser criticato il punto di cottura del riso, ma la tarte tatin finale rendeva perdonabili le poche, piccole sbavature che ci sono state. A questi giovani talentuosi, che hanno comunque mostrato, già "in nuce", competenze, garbo e serietà, Frascisco ha augurato che si aprano presto le porte del lavoro, nel nostro Paese e nel mondo, dove portare il meglio della tradizione enogastronomica dell'Italia. (Armeno Nardini)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 35</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	49
Piemonte, Liguria	49
Lombardia	50
Trentino - Alto Adige, Veneto	51
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	53
Toscana	55
Marche	57
Umbria	58
Lazio, Abruzzo	59
Campania	60
Puglia	61
Basilicata, Calabria	62
Sicilia	63
Sardegna, Europa	64
Nel mondo	66
CARNET DEGLI ACCADEMICI	67

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

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

**LOMBARDIA****CREMONA****DIECI ANNI DI IMPEGNO ACCADEMICO CON LA SCUOLA LUIGI EINAUDI**

Per festeggiare l'evento della decennale collaborazione della Delegazione cremonese con la sezione alberghiera della scuola "Luigi Einaudi" di Cremona, e all'interno del programma delle iniziative per celebrare i 50 anni di vita della Delegazione, è stata organizzata una riunione conviviale, dedicata al concittadino Ugo Tognazzi, al ristorante "Chitandolo" di Castelvetro Piacentino. Sono stati degustati ottimi piatti di pesce quali: filetto di salmone marinato al caffè con confettura di arance; roast beef di tonno con composta di scalogno e cipolle rosse al balsamico; involtino di sogliola su concassè di pomodorini con colatura di alici; calamari ripieni su crema di patate; riso Acquarello con code di gambero al profumo di zenzero. Come dessert ciambellina di sfoglia con crema chantilly e frutta fresca; composizione di sorbetti; crostata casereccia.

L'Accademica Carla Spotti ha sintetizzato il succedersi degli incontri con gli alunni delle ultime classi per conferenze sui prodotti tipici del territorio,

sulla storia delle guide gastronomiche e sui criteri seguiti per le valutazioni (con la partecipazione di Fausto Arrighi e l'incontro con chef stellati). Ha ricordato le cene ecumeniche realizzate dagli studenti e dai loro insegnanti e la consuetudine, iniziata nel 2006, di presentare al "Bontà", il salone delle eccellenze gastronomiche, su invito della Strada del gusto cremonese, il volume degli Itinerari gastronomici e il quaderno con le ricerche cremonesi. In quelle occasioni gli studenti hanno sempre aiutato i ristoratori nel momento della degustazione del ricco buffet da loro preparato. Nel novembre del 2010, dopo il convegno sulla cucina del Settecento, con grande impegno hanno realizzato uno scenografico rinfresco, ideato e suggerito dall'Accademica di Roma Maria Attilia Fabbri dall'Oglio. Tanti altri e numerosi gli eventi, ma il più interessante è stato certamente il convegno sulla cucina futurista, seguito dal pranzo "Qui non si mangia al modo delle rane: il carneplastico", in cui furono cucinati e serviti, tra curiosità e apprensione, polibibite, carneplastico, cotoletta tennis, orto cubo e dolcelastico. Il Preside Carmine Filareto ha poi ringraziato per la collaborazione avuta dalla Delegazione per la realizzazione del progetto legato

all'Expo 2015 "I piatti raccontano", e ha auspicato una continua vicinanza. Il Delegato Marco Petecchi ha assicurato che l'impegno accademico continuerà nell'approfondimento dei rapporti con la scuola, per contribuire all'educazione dei giovani ad un sano equilibrio con il cibo, con la nutrizione, con la civiltà della tavola. (Marco Petecchi)

VENETO**TREVISO-ALTA MARCA****LA FILIERA DI PRODUZIONE DEI BIBANESI**

Gli Accademici, con molti altri ospiti, hanno visitato l'azienda Da Re, che produce i bibanesi, bocconcini di pane, tirati a mano, friabili e croccanti, leggermente salati e secchi, con piccola quantità di semi di sesamo in superficie. Si tratta di un panetto che rappresenta l'eccellenza del territorio e che è riuscito a conquistarsi fama nazionale. La Delegazione è stata accolta dall'Accademico Armando Da Re, figlio del titolare, che ha fatto da guida per il giro completo del processo di lavorazione. La prima tappa era nell'area dei prodotti utilizzati: l'olio e le farine, accuratamente selezionati e controllati, tutti di assoluta genuinità e freschezza. Nella prima fase di panificazione, la "biga", precedentemente preparata e lievitata per almeno 24 ore, combinata con altra farina, olio extravergine, sale, strutto naturale e malto di frumento, viene lavorata con macchine di ultima generazione e poi inserita su di un nastro meccanico da un addetto che la modella opportunamente facendone un lungo biscione. La pasta, a questo punto, entra in ambiente caldo-umido, per lievitare ulteriormente e, sempre in movimento, passa nel reparto dove riceve la spolverizzata di sesamo e poi il taglio in fusi

che vengono stirati a mano da un folto gruppo di solerti donne con movimenti veloci e sicuri. La pasta, così allungata, viene poi tagliata meccanicamente in porzioni non più lunghe di 6-7 centimetri e messa in carrelli a più piani che vanno in camere con umidità e temperatura controllate. Infine passano al forno dove, tramite un computer programmato, avviene la lunga cottura a bassa temperatura costantemente variata. Tale processo, così ben orchestrato, è il risultato di una lunga sperimentazione e di un'attenta ricerca sui sapori. La catena di produzione visitata è stata quella classica dei bibanesi che è modificata su richiesta del mercato. Si possono avere i bibanesi al peperoncino, alla pizza, alla cipolla, al latte e miele o alla farina di kamut. Non c'è dubbio che la qualità di questo prodotto derivi da vari fattori, come la totale esclusione di conservanti, additivi, emulsionanti o prodotti migliorativi per la panificazione o di derivazione transgenica.

Al termine c'è stato un simpatico aperitivo e i ringraziamenti per l'interessante visita che ha consentito di conoscere più compiutamente e da vicino una realtà di eccellenza che ha ricevuto numerose e importanti attestazioni, inclusa quella del premio Villani nel 2009. (Nazzareno Acquistucci)

VENEZIA MESTRE**RIUNIONE CONVIVIALE DELLA PACE**

La Delegazione ha voluto connotare così la riunione conviviale celebrata a Noventa di Piave, presso la trattoria "Cà Landello", in uno dei territori che furono terreno di scontro della Grande Guerra e dove gli austro-ungarici cercarono più volte di sfondare la linea difesa dalla Terza Armata italiana. Proprio nella città del grande



poeta Giacomo Noventa, la Delegazione, insieme a quella di Cortina d'Ampezzo, rappresentata dal Delegato Luigino Grasselli con alcuni ospiti, Anna Cortesi e Franco Zorzet, Sinscalchi incaricati, ha organizzato una bella e interessante riunione conviviale all'insegna del ricordo e della volontà di pace.

L'evento è stato celebrato con la performance artistica degli amici Edoardo Pittalis e Gualtiero Bertelli: il primo, autore del bel libro *La guerra di Giovanni-L'Italia al fronte 1915-1918*, e il secondo, un cantautore e cantore veneziano, autore, tra l'altro, della celebre "Nina", considerata la più bella canzone popolare del secolo scorso.

Tra ricordi e canti popolari, si è svolta un'intelligente ricostruzione storiografica e musicale dalla parte dell'Italia reale, al di là della retorica e della propaganda, con ampie citazioni dei protagonisti di quella guerra, da Ungaretti a Lussu, e stralci del libro di Pittalis.

Interessante anche la testimonianza dell'Accademico Alberto Donadel, in ricordo di sua nonna, medaglia di bronzo per meriti di guerra. Nello sbandamento generale dopo la rotta di Caporetto, in molti paesi di qua e di là del Piave, furono proprio le maestre e i parroci a rimanere, in molti casi, a presidiare ciò che restava in piedi dai terribili bombardamenti di quei giorni.

Il menu servito nella sala Sutteria, dal nome dei proprietari della trattoria e della tenuta agricola, in cui si producono ottimi vini: gorgonzola a cucchiaio; mini toast alla Harry's; canapé; fritto di verdure; polpettine di pecorino fritte; fiori di zucca in tempura. Prosecco Batiso. Nella sala granaio, al primo piano: prosciutto di Sorana con rucola e asparagi crudi, abbinato con Manzoni bianco Sutto; risi e tochi alla veneta; spalla di vitello in bel-

lavista, abbinati a Cabernet Sutto; sorbetto fragola e lime con cialda croccante; pan di Spagna con crema e frutta fresca abbinati con Passito di Manzoni Sutto.

Giudizio positivo unanime e consegna della vetrofanfa ai gestori della trattoria. (Ettore Bonalberti)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA

LA FERTILE VALLE DI SAN DORLIGO

La Delegazione ha svolto la penultima riunione conviviale, prima della chiusura dell'attività accademica per la pausa estiva, presso il ristorante "Hotel Pesek" a San Dorligo della Valle (Trieste). Alla serata hanno partecipato numerosi Accademici, che hanno manifestato soddisfazione per le vivande servite e per la scelta del menu. La cucina di questo ristorante, visitato dalla Delegazione per la prima volta, è quella tipica del territorio, con qualche rivisitazione in chiave più moderna. Ottima la tagliata con rucola e Terrano (vino tipico del Carso triestino); cotto con maestria anche lo stinco di vitello arrosto. Buoni l'abbinamento con i vini della casa e il rapporto qualità-prezzo. (Alida Ponte)



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

L'Accademia Nazionale di Agricoltura ha celebrato, nella prestigiosa sala Stabat Mater dello storico Palazzo dell'Archiginnasio di Bologna, sede quattrocentesca della prima Università della città, l'inaugurazione del 208° anno accademico, e, nel corso della cerimonia, è stato firmato un protocollo di intesa e collaborazione tra l'Accademia Nazionale di Agricoltura e l'Accademia Italiana della Cucina. Il nuovo Presidente dell'Accademia di Agricoltura, professor Giorgio Cantelli Forti, con questo evento, ha voluto dare inizio ad un ampio e aperto dibattito sull'ambiente, inteso come ricchezza irrinunciabile. L'equilibrio tra progresso e tutela ambientale costituisce una sfida primaria da affrontare, senza rinunciare allo sviluppo economico e sociale, per garantire la salute e la qualità della vita. Alla luce del protocollo d'intesa tra le due Accademie, strettamente legate e complementari tra loro, si è concretizzato il convegno "Dal campo alla tavola", proposto e concordato dalla Delegazione e organizzato unitamente alla Confagricoltura di Bologna, con il patrocinio del-

la Camera di Commercio, della Città Metropolitana, della Regione Emilia Romagna, della Scuola di farmacia, biotecnologie, Scienze motorie dell'Università di Bologna e de "Il Resto dei Carlino". Il sottotitolo "La salubrità dei nostri prodotti nelle ricette di tutti i giorni" voleva inoltre affrontare il modo di combattere la paura del cibo riscoprendo l'origine e la lavorazione degli alimenti quotidiani, la qualità delle produzioni e la salubrità, che significa soprattutto prevenzione delle malattie e lunga vita. Tra i diversi, interessanti interventi, in particolare da citare quelli dell'Accademico Guglielmo Garagnani, nonché Vice Presidente di Confagricoltura di Bologna, sulla realtà dell'agricoltura bolognese; di Giorgio Palmeri, Vice Delegato di Bologna dei Bentivoglio, su salse, sughi e condimenti nella tradizione bolognese; della professoressa Silvana Hrelia, Direttore del Centro ricerche sulla nutrizione Dipartimento di Scienze per la qualità della vita dell'Università di Bologna, che ha trattato il tema "la nutraceutica: nuove strategie per il ben-essere". È stato questo il primo atto concreto di collaborazione tra le due Accademie, per l'organizzazione di iniziative comuni sul controllo della qualità del cibo dal "campo alla tavola", sulla tutela e la salvaguardia delle tradizioni e della tipicità alimentare del Made in Italy. (Tito Trombacco)

FERRARA, BOLOGNA
DEI BENTIVOGLIO,
CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

NEL MAGICO MONDO DELLE TRADIZIONI

Perfettamente organizzato dal Delegato di Ferrara Luca Padovani, ha avuto luogo uno speciale evento di aggregazio-



ne e reciproca conoscenza tra gli Accademici delle tre Delegazioni, che si sono incontrati per condividere una giornata in cui la cultura della tavola e del cibo ha incontrato l'arte. I più celebrati piatti della grande tradizione della famosa, tipica cucina ferrarese, componevano il ricco menu preparato magistralmente dalla batteria di cucina del locale ferrarese "La Provvidenza". I piatti sono stati molto apprezzati da Accademici, ospiti e amici, che, con la loro folta presenza, hanno riempito il locale. Non è certamente facile addentrarsi nel magico mondo delle tradizioni né tanto meno in quello della cucina popolare: bisogna saperli interpretare per poterli far conoscere e apprezzare nella loro realtà e anche nel loro contesto storico.

Estrapolando dall'abbondante menu, una particolare citazione va fatta per il ricco, sempre sfizioso "fritto misto"; per l'opulenza della forma e per la ricchezza di sapori del "pasticcio di maccheroni alla ferrarese", il simbolico piatto arrivato a Ferrara all'epoca della Legazione Pontificia, e, infine, per la "salama da sugo", il particolare antico insaccato da cuocere, a forma di grossa palla, ottenuto da una miscela di carne di maiale tritata con la sua lingua e fegato, e ba-

gnata con vino rosso, preparata con una lentissima cottura, accompagnata da un purè di patate che ne esalta le caratteristiche, i profumi, i sapori. Gli Accademici hanno visitato, al Palazzo dei Diamanti, la mostra "La rosa di fuoco": la Barcellona di Picasso e Gaudì, la città dei prodigi, percorsa da un fuoco di rinnovamento, tra lo sfondo di roventi tensioni e conflitti sociali e la straordinaria fioritura di grandi artisti che cambiò il volto della città nell'eccentrico clima parigino della "fin de siècle". Una breve ma ottima giornata, piena di sensazioni diverse, di amicizia e convivialità. (T. T.)

REGGIO EMILIA

PROTAGONISTA IL LAMBRUSCO

La Delegazione ha voluto dare seguito all'accordo di collaborazione stipulato fra l'Accademia e Confagricoltura, in vista dell'inaugurazione di Expo Milano 2015, concretizzando un'iniziativa comune con Confagricoltura Reggio Emilia, con lo scopo di promuovere la conoscenza e la diffusione di uno dei prodotti più tipici del territorio, appartenente a quella vagheggiata "valle dei sapori" che vorremmo

esercitasse un'irresistibile attrazione sui visitatori dell'Esposizione universale. Si tratta del Lambrusco: un vino già conosciuto nell'antichità (numerosi i vitigni autoctoni che lo hanno originato), che ha saputo evolversi tenendo il passo con le trasformazioni del gusto nel corso dei secoli. La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Don Papi", in città. Come sempre, lo chef Corrado Cattellani ha dimostrato la sua capacità di adattarsi a qualsiasi richiesta di collaborazione anche se fuori della sua normale offerta. In questa occasione, sono stati serviti tradizionali piatti reggiani, abilmente sposati al protagonista della serata, come il cotechino cotto nel Lambrusco e zabaione caldo, che ha fatto seguito ad un buon antipasto di gnocco fritto con prosciutto di Parma e parmigiano reggiano e a un risotto di verdure sfumato alla Spergola, da qualcuno apprezzato per la delicatezza e da qualcun altro criticato per l'evanescenza, ma da molti apprezzato per il punto di cottura. Appetitosi i cappellettoni con cipolle di Tropea e aceto balsamico tradizionale reggiano, che, se aggiunto a cottura terminata come vorrebbe la tradizione, avrebbe donato al piatto una personalità superiore. Ad un onesto coniglio in fricassea con spinaci, sono seguiti una crema gelato e gradevoli torte miste della casa. Un plauso al Simposiarca Alessandro Cabassi Borzacchi per avere accostato degni compagni di viaggio al protagonista della serata, cioè il Lambrusco. Interessante la trattazione del produttore Giorgio Medici, ospite della riunione, che ha fatto comprendere l'importanza dell'esportazione per la sua cantina, moderna non solo per questo, ma anche per essersi da tempo convertita a razionali sistemi di coltivazione.

Gradito e illuminante è stato pure l'intervento del Presidente di Confagricoltura, dottor Lorenzo Melioli, incentrato su Expo Milano 2015. (Fabrizio Sevardi)

TOSCANA

VALDARNO FIORENTINO

A CENA DA LARA GASPERINI, PREMIO "NUVOLETTI 2015"

A Greve in Chianti, nella terrazza con vista sulla splendida piazza rinascimentale, si è svolta la riunione conviviale al ristorante "La Terrazza Oli Osteria". La serata è stata impreziosita dalla consegna di due prestigiosi premi: il premio "Giovanni Nuvoletti" a Lara Gasperini, proprietaria e gestore del ristorante e il premio "Massimo Alberini" alla Scapigliati Dolciaria, nella persona di Roberto Scapigliati. Il menu, scelto dal Simposiarca Marco Giusti, è stato improntato non solo sui prodotti di stagione, ma, in ossequio al premio, anche sui prodotti forniti dagli allevamenti e dalle colture del ristorante: dai baccelli alla spalla di grigio, dai carciofi alle insalate e anche alle uova per la fricassea. Una cena, nel complesso, di alto livello, durante la quale i piatti sono stati apprezzati per la loro buona realizzazione, dovuta alle sapienti mani di Stefano Bertini, uno chef che ama pietanze semplici ma realizzate con molta attenzione. Il convivio è stato anche arricchito dalla descrizione dei prodotti della Scapigliati Dolciaria, giunta ormai alla terza generazione, uno dei quali, i "Frollini di Terra Toscana", ha ottenuto il marchio della regione Toscana di Agriqualità, quale frutto di agricoltura integrata, proprio in virtù dell'uso di prodotti anche biologici del territorio. Serata, dunque, molto piace-



vole, anche se, questa volta, una nota dolente c'è stata: il servizio, troppo lento e non attentissimo, ha un po' sciupato l'armonia della cena e ha influito negativamente sul voto finale. Peccato, perché non è la prima volta che la Delegazione frequenta questo locale, ma è la prima volta che ciò è successo. Un'indicazione, dunque, per una maggiore attenzione nel futuro. Al termine della serata, comunque riuscita e gradita, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato alla Gasperini e a Scapigliati, il diploma meritatamente attribuito. (Ruggero Larco)

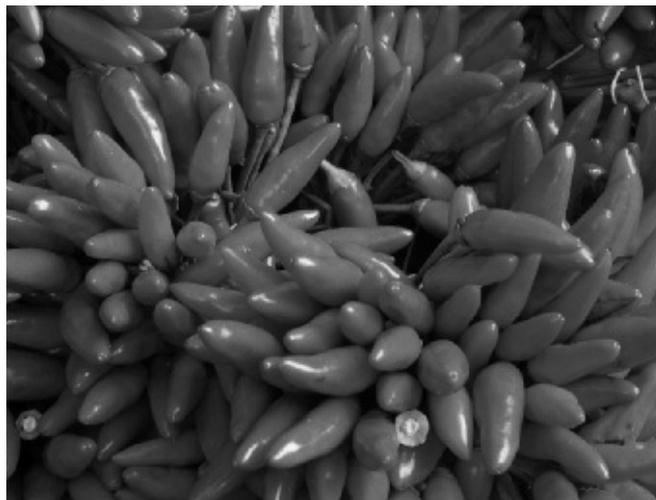
UMBRIA

PERUGIA

**TAVOLA ROTONDA
SUL PEPERONCINO**

I Delegati di Perugia dell'Accademia Italiana del Peperoncino, Piero Toraldo, e dell'Accademia Italiana della Cucina, Massimo Alberti, hanno organizzato un'interessante tavola rotonda su "Il peperoncino: la salute passa per la tavola", che si è svolta nella sala "Morso Vannucci" presso l'"Etruscan Chocohotel". Prima delle relazioni, il professor Enzo Monaco, Presidente dell'Accademia Italiana del Peperoncino, ha illustrato la sua nuova pubblicazione *Peperoncino amore mio*, che ripercorre storia, botanica, medicina, gastronomia, segreti e misteri della spezia più amata del mondo.

Di seguito si sono tenute le relazioni scientifiche di Bruno Amantea, professore ordinario di anestesia e rianimazione dell'Università Magna Grecia di Catanzaro, che ha sottolineato come da sempre il peperoncino sia stato utilizzato dall'uomo perché utile sia alla conservazione dei cibi sia per curare diverse malattie. Il peperoncino, ha proseguito Amantea, è un



vero serbatoio di principi attivi, quali la vitamina C (ne contiene una quantità sei volte maggiore a quella degli agrumi) e la capsaicina.

La seconda relazione è stata tenuta dal professor Paolo Brunetti, endocrinologo e diabetologo di fama internazionale dell'Università degli Studi di Perugia, che ha sottolineato l'importanza del peperoncino nella prevenzione e cura del diabete e di alcune malattie del metabolismo, il tutto illustrato con diagrammi relativi a recenti studi scientifici.

Alla riunione conviviale, alla quale hanno partecipato circa 120 persone, è intervenuto anche l'Assessore alla Cultura di Perugia Teresa Severini.

Al termine, i due Delegati hanno consegnato ai relatori alcune pubblicazioni dell'Accademia e altri attestati.

È superfluo sottolineare che alcune delle pietanze proposte erano decisamente "piccanti". (Massimo Alberti)

LAZIO

DELEGAZIONI ROMANE

**AL CIRCOLO
DELLE FORZE ARMATE**

Le Delegazioni romane hanno organizzato la mostra "Il Ran- cio del Soldato-Alimentazione

al fronte e a casa", in occasione del centenario della Grande Guerra, con la collaborazione del Corpo di Commissariato dell'Esercito. L'esposizione, che è stata allestita nel Complesso dei Dioscuri accanto al Quirinale, ha avuto molto successo ed è stata visitata anche da diverse scolaresche della capitale. In occasione della chiusura, si è svolto un incontro conviviale nelle sale della Villa Savorgnan di Brazzà, sede del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia. Erano presenti tutti i Delegati di Roma con molti Accademici e numerosi Ufficiali dei vari Corpi dell'Esercito. Preceduta da un aperitivo, servito nell'ampia panoramica terrazza, la cena ha avuto luogo nella prestigiosa Sala Angeli, ben arredata, con un'apparecchiatura elegante e un perfetto servizio d'accoglienza. Il Coordinatore Territoriale di Roma, Gabriele Gasparro, ha aperto l'incontro porgendo il saluto dell'Accademia alle molte autorità militari e in particolare al Generale Giuseppe Fabbri, Capo del Corpo di Commissariato, per la loro fattiva e determinate collaborazione nella predisposizione della mostra, alla parte esecutiva della quale hanno lavorato molti militari. Un grazie particolare ha meritato il Colonnello Stefano Rega, che con l'Accademico Francesco

Ricciardi, ha curato la progettazione e l'esecuzione della mostra.

Un antipasto di carpaccio di manzo, con rucola e grana con champignon marinati, ha aperto la cena, seguito da un primo di orecchiette con guanciale croccante e lamelle di asparagi e da un filetto di cinta senese al Chianti, con contorno di patate al forno e verdure grigliate. Per finire, bavarese al limone. Vini: Prosecco di Treviso "Incanto" e Chianti Docg "Casa Antica".

Ancora una volta gli Accademici romani hanno dimostrato un saldo spirito di coinvolgimento di tutte le Delegazioni, riuscendo ad avere un rapporto d'istituzionale inserimento nella rilevante attività dell'Esercito. La serata è terminata con il rituale saluto e scambio di omaggi fra il rappresentante del Corpo di Commissariato e il Coordinatore Territoriale di Roma. (G.G.)

ROMA

**INCONTRO CON LA
DELEGAZIONE DI LISBONA**

Presso il Circolo del Ministero degli Esteri, la Delegazione ha accolto un gruppo di Accademici di Lisbona in visita a Roma, guidati dal Delegato José Manuel Buccellato. Fra loro il noto architetto Vasco Bobone e l'Accademico José Cansado de Carvalho. Erano presenti l'Accademico Consultore di Melbourne, Antonio Zeccola, l'Accademica di Parigi Marinella Giannelli-Haskell. Hanno partecipato anche i Delegati Alessandro di Giovanni di Roma Nomentana e Claudio Nacca di Roma Eur. L'Accademico Giuseppe Manica, che a suo tempo è stato il fondatore della Delegazione lusitana, è stato il Simposiarca della serata, che si è voluta organizzare con particolare cura. Lo stesso Presidente del Circolo, Amba-



sciatore Alessandro Vattani, ha partecipato alla serata. Nell'ampio giardino prospiciente la piscina, prima della cena, i numerosi Accademici si sono intrattenuti per un cocktail di benvenuto. Il Circolo, com'è noto, è uno dei più belli della capitale, posizionato ai bordi del Tevere. Lo chef Antonio Zappia, uno dei più conosciuti a Roma, ha predisposto un gradevolissimo menu iniziato con un antipasto di involtini di bresaola con formaggio caprino, seguito da rigatoni alla spigola con pomodori Pachino e basilico, e riso Carnaroli ai frutti di mare. Il piatto di mezzo: un'ottima tagliata di manzo con radicchio di Treviso e aceto balsamico di Modena. Dessert: crostata di fragole e millefoglie con scaglie di cioccolato. Il Delegato di Roma Gabriele Gasparro, dopo aver salutato gli Accademici e gli ospiti, ha conferito i distintivi di anzianità di appartenenza al sodalizio ad Agostino D'Onofrio, Accademico da venticinque anni e a Eolo Poli Sandri, Accademico da trentacinque anni. Un significativo omaggio è stato offerto al Delegato Buccellato che ha ricambiato con una bottiglia di Vino Porto, di rara annata e di speciale qualità. Il Simposiarca Giuseppe Manica, salutandogli Accademici portoghesi,

ha ricordato la nascita della Delegazione di Lisbona e il particolare ospitale ambiente lusitano. Ha poi illustrato il menu, soffermandosi sulle caratteristiche di origine e qualità dei prodotti base dei piatti proposti e sui vini ben abbinati: la Falanghina del Beneventano e l'Aglianico del Vulture. La serata si è conclusa con la promessa di ricambiare presto a Lisbona la graditissima visita degli amici portoghesi. (G.G.)

ROMA CASTELLI

TRADIZIONALE "CARCIOFOLATA"

Come da consuetudine, la Delegazione ha organizzato l'incontro annuale della "carciofolata" presso il ristorante "Casale della Regina", a Velletri. Il prestigioso locale è gestito dalla signora Daniela Morelli, figlia del noto chef Benito Morelli.

Una riunione conviviale di ottimo valore gastronomico, che ha visto la partecipazione di Delegati e Accademici di Roma, Roma Appia, Roma Aurelia e Latina. Ospite della Delegazione il Coordinatore delle Scuole di Polizia Tributaria, Generale Toschi; Simposiarca il Delegato onorario Bruno Cesaroni.



Grande successo ha avuto la fantasia di tradizionali fritti misti serviti prima del pranzo (fiori di zucca, borragine, broccoli, zucchine, ricotta, mozzarelle, arancini), cui ha fatto seguito la tipica specialità della cucina velletrana i carciofi "alla matticella", ossia cotti nelle braci di sarmenti essiccati della vite. Il pranzo è proseguito con tagliolini ai carciofi, guanciaie e pecorino; tagliata di vitello al rosmarino e patate; zuppa inglese merinata (non di unanime apprezzamento, forse per l'eccessiva presenza di farina nella crema). Buoni i vini: il bianco Satrio di Casale del Giglio e il rosso Le Rubbie di Vallechiesa, entrambi Igt.

Durante il convivio, il Delegato di Roma Appia, Publio Viola, ha tenuto una breve trattazione sul carciofo dal punto di vista storico, gastronomico e salutistico.

La piacevole occasione di dialogo fra i commensali ha in parte coperto la lentezza del servizio. (Paolo Ermolli)

ROMA EUR

VELAGUSTATE: SFIDA TRA FORNELLI E STRAMBATE

Con l'edizione 2015, Velagustate, la tradizionale manifestazione eno-gastro-velica che deve il suo successo al fortu-

nato matrimonio tra una regata velica e una gara di cucina, ha festeggiato i suoi dodici anni di vita. La simpatica competizione, organizzata dal Circolo Velico Fiumicino in collaborazione con la Delegazione di Roma Eur, quest'anno ha fatto registrare una partecipazione ridotta di imbarcazioni (solo undici) ma non sono certo mancate le emozioni. La gara di cucina è stata resa ancor più avvincente da un'importante novità introdotta nel regolamento al fine di evitare eccessive disparità legate agli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti, che, nel passato, hanno favorito le ricette realizzate con ingredienti più pregiati (e più costosi). Il bando di gara di quest'anno, pur lasciando piena libertà ai cuochi di bordo di proporre un primo o un secondo piatto a scelta, imponeva loro l'utilizzo di quattro ingredienti principali obbligatori: sarde (o alici) fresche, uva passa, pinoli e pane grattugiato, con l'intento di premiare la capacità espressiva degli chef nell'utilizzare ingredienti base uguali per tutti. Molto combattuta la gara di cucina a bordo. I cuochi hanno avuto a disposizione mezz'ora in mare, prima della partenza, e altrettanto tempo in darsena, dopo aver tagliato il traguardo, per confezionare le pietanze, mentre, nella sede del Circo-





lo, era ad attenderli la giuria dell'Accademia, quest'anno tutta al femminile, composta dal Segretario Tesoriere Serena Pagliari e dall'Accademica Nadia Tartaglia. I concorrenti si sono cimentati in ricette mediamente elaborate e lo standard generale, in termini di presentazione dei piatti e di risultato complessivo, è risultato piuttosto livellato, il che ha reso particolarmente impegnativo il lavoro della giuria. I primi classificati nella gara di cucina sono risultati: 1° Margherita II, cuoco Alfredo Pompili, con "sarde maritate"; 2° Ankh, cuoca Violetta, con "alici a beccafico"; 3° Araba Fenice, cuoco Emiliano, con "polpettine di alici agli agrumi". Tutti gli equipaggi partecipanti si sono ritrovati, al termine della regata, presso la sede del Circolo Velico Fiumicino per un pasta party e hanno condiviso tra loro i piatti cucinati a bordo. Una ricca premiazione con coppe del Circolo e piatti dell'Accademia ha concluso la manifestazione. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

AVEZZANO

LA SELVAGGINA IN CUCINA

Per l'occasione è stato scelto il ristorante "Il Cacciatore", situato in Civitella Roveto, centro economico dell'omonima valle attraversata dal fiume Liri. Relatore dell'evento è stato l'Accademico Gaetano De Sanctis che, in veste di Simposiarca, ha guidato il convivio disertando sull'arte venatoria e l'utilizzo della selvaggina in cucina. La caccia è una delle più antiche attività conosciute e da essa è nata la cinofilia, in quanto è indispensabile la presenza dei cani. A partire dal Medioevo, la caccia diventa monopolio di un certo ceto sociale: la selvaggina è proprietà

del possidente terriero ed è reato grave infrangere il divieto di appropriarsene. Con la Rivoluzione francese e l'abolizione dei privilegi, la selvaggina diventa *res nullius* e tutti i cittadini possono praticare la caccia. In essa sopravvive, però, un plesso di pulsioni sentimentali ed emotive che avvicinano il "vero cacciatore" alla passione per i cani, amici fedeli, e al rispetto per la natura. Attualmente, cucinare la selvaggina rappresenta un'altra rivoluzione rispetto al passato: chef di nuova generazione sposano metodi di cottura più moderni per sostituire le grandi marinade, le carni stracotte e, a volte, anche la brace che, invece, altri chef prediligono perché la selvaggina è carne sostenibile, ricca, naturale e adatta a questo tipo di cottura. Ciò è stato ribadito dall'Accademica e nutrizionista Arianna Fiasca che, dopo aver elencato i valori nutrizionali delle carni, ha sottolineato come incentivare gli allevamenti di animali selvatici possa promuovere e valorizzare un cibo ecosostenibile. Subito dopo è intervenuto il Consultore Stefano Maggi che, in qualità di medico veterinario, ha spiegato la sostanziale differenza tra selvaggina allevata e cacciata, soffermandosi sul rischio che alcuni cacciatori corrono sfuggendo ai controlli per la trichinella, un parassita che colpisce chi si ciba di selvaggina (soprattutto cinghiale), poco cotta e non controllata. La riunione conviviale si è caricata di emozione nel momento in cui è intervenuto il Delegato Franco Santellocco Gargano con la piccante narrazione a tema ("La Nuova Abbadessa e le furbizie del cuoco"), ispirata a una novella del 1300. I lavori si sono conclusi in allegria, con gli elogi del Delegato di Sulmona Gianni D'Amario, gradito ospite, che ha posto in evidenza l'amicizia che lega le confinanti Delegazioni. (Stefano Maggi)

MOLISE

ISERNIA

PRIMO INCONTRO DI CULTURA GASTRONOMICA: IL BACCALÀ

Nel centro storico, al ristorante "Zolla", la Delegazione ha aperto il ciclo di eventi "Incontri in cucina di cultura gastronomica", che costituiranno il soggetto di tutte le riunioni conviviali del 2015. Nel corso delle sei tappe, dei grandi prodotti, protagonisti della gastronomia molisana, verranno approfondite l'origine, la storia, la tradizione, la valenza culturale e come li interpreta e li propone oggi la ristorazione.

Il primo argomento è il baccalà. Gli Accademici e i numerosi ospiti seguono con vivo interesse i movimenti in cucina e le relazioni. Quante scelte si fanno per realizzare una ricetta? Scelte dei profumi, dei colori, degli ingredienti più adatti ad esaltare l'accattivante presentazione del piatto e il suo sapore. Si racconta del baccalà, dei metodi di conservazione e del suo arrivo su tutte le tavole, portato con le fiere nei paesi interni, e delle ricette. Dato il suo prezzo basso e la possibilità di una lunga durata, era presente in molte dispense, come riserva di cibo e classica, ricercata soluzione al pranzo di magro imposto dalla pratica religiosa: il venerdì e la vigilia delle grandi festività. Protagonista della Quaresima, emblema del rito penitenziale, viene elevato a cibo solenne, con ricchezza di variati ingredienti e spesso unito a prodotti del proprio orto. Tradizione, storia e cultura del baccalà che non ha negli anni modificato il suo successo ma solo il suo prezzo, che lo riconosce gustoso prodotto di pregio! Ma cos'è effettivamente il gusto di una pietanza? Difficile definirlo, poiché non si può dare una

valutazione assoluta di un piatto, ci sono percezioni chimiche, termiche, un ritaglio di contenuto emozionale e tanti altri "trucchi" per misurarne la qualità. La componente essenziale è l'equilibrio che vieta il troppo, negli odori, nei sapori, nei colori; equilibrio che appoggia un racconto, un'interpretazione artistica, una riscoperta. Le sue caratteristiche e la sua composizione, con l'alto contenuto di proteine nobili, di lisina, di sodio, di selenio, di grassi acidi insaturi, buoni e salubri, di calcio assorbibile contro l'osteoporosi, rendono il baccalà un alimento decisamente benefico!

Antipasti e cena hanno offerto un'eccellente esecuzione di ricette ben descritte e realizzate pubblicamente dallo chef e anche dalla madre del titolare: una cuoca di famiglia può proporre piatti semplici ma egregi! Un pomeriggio e una serata davvero interessanti, dove la cultura e la convivialità si sono vivacemente fuse e trasmesse.

(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

CAMPANIA

AVELLINO

ALLA SCOPERTA DI UN ANTICO CONDIMENTO DELL'IRPINIA

Gli Accademici della Delegazione, in una precedente riunione conviviale, avevano già trattato il tema sui condimenti, salse e sughi, approfondito anche sul periodico della Delegazione *Annotazioni di Gastronomia*. Per approfondire ulteriormente l'argomento, si sono recati a Melito Irpino, principale zona di produzione e di consumo del cosiddetto pulieo, ossia del puleggio. Si tratta di un'erba aromatica, utilizzata nella valle dell'Ufita per preparare il condimento



dei cavatelli. Il puleggio è un'erba spontanea simile alla menta, che fu chiamata dai Romani *mentha pulegium* perché utilizzata per scacciare le pulci. Nel corso dei secoli ha trovato svariate utilizzazioni per combattere la tosse, il raffreddore, l'emicrania e i disturbi intestinali.

Il condimento per i cavatelli, detti in Irpinia "cicatielli", si prepara in un mortaio, pestando aglio e foglioline di pulieo eventualmente con un poco di peperoncino. In un tegame si versano olio extravergine di oliva e il pesto. Dopo aver fatto soffriggere brevemente, si aggiungono i pomodori e qualche filetto di pomodoro; a metà cottura si mettono altre foglioline fresche di pulieo. Gli Accademici hanno apprezzato il piatto "cicatielli cu lu pulieo" nell'"Antica Trattoria Di Pietro" che propone tra le sue specialità questa antica preparazione, nota e diffusa solo in una zona abbastanza ristretta dell'Irpinia. (Mario de Simone)

NAPOLI, CASERTA

DEGUSTAZIONE DEL CONCIATO ROMANO DI CASTEL DI SASSO

Il Delegato di Napoli Vincenzo del Genio ha proposto al Delegato di Caserta Aldo Antonio Cobianchi e alla sua Delegazione, un incontro amichevole nelle campagne del Casertano, con lo scopo di conoscere una realtà particolare di quella zona, che ha il pregio di aver salvato uno dei formaggi di vecchia tradizione locale: il conciato romano. Gli Accademici si sono ritrovati presso l'azienda agrituristica "Le Campestre", sita in Castel di Sasso, per gustare un menu particolare, rispettoso delle tradizioni culinarie. Lo stufato di maialino nero del Casertano, la mela limoncello al for-

no, vera rarità poiché introvabile nelle altre campagne, sono stati molto apprezzati. L'attenzione maggiore, tuttavia, è stata dedicata alla degustazione delle scaglie di conciato romano, su cui ha intrattenuto il dottor Michele Tortorelli, Dirigente Veterinario dell'ASL di Caserta. Ha ricordato che questo formaggio, che viene prodotto nei Comuni di Pontelatone e Castel di Sasso, vanta una tradizione antichissima. La denominazione "romano", infatti, è in relazione al fatto che era già conosciuto dai Romani che avevano legioni nell'antica Capua. Il termine "conciato" si riferisce alla particolare tecnica di lavaggio e di conciatura delle caciotte. Queste, a base di latte di pecora o di capra, crudo e filtrato, sono prodotte con una coagulazione di caglio naturale di capretto, effettuata a temperatura ambiente. Dopo circa due ore, si procede manualmente alla rottura della cagliata, che viene raccolta, ben pressata, posta nelle fuscelle e girata 2 o 3 volte per favorire l'assunzione della forma e la fuoriuscita del siero. Si passa, quindi, alla salatura a mano, in superficie, prima da un lato e, dopo circa dodici ore, dall'altro. Dopo altre dodici ore, si tolgono le forme dalle fuscelle e si completa l'asciugatura su strutture di legno dette "casali", in luoghi freschi e ventilati. Una volta asciugate, le forme vengono prima lavate con l'acqua di cottura della pasta, quindi riasciugate e conciate con olio extravergine di oliva, aceto bianco, timo selvatico e peperoncino. Sono infine poste in vasi di creta per un periodo che va da 6 a 24 mesi. Da questi recipienti le forme sono periodicamente prelevate, lavate e nuovamente conciate. La stagionatura nei vasi di coccio consente al formaggio un processo di fermentazione anaerobica e il suo sapore diventa più marcato e deciso. Il con-

ciato romano ha forma cilindrica, depressa e irregolare; la crosta è sottile, fiorita, di colore bruno nocciola. La pasta, dal bianco paglierino al giallo ocra, al tatto è morbida, al taglio compatta. Profumo gradevole di muffa, penetrante e persistente, sapore intenso e aromatico.

(Myriam Fonti Cimino)

NOLA

LE ERBE SALUTARI DEL VESUVIO

È stato questo il tema scelto dal Delegato Giuseppe de Martino, e trattato nell'incontro che si è svolto presso la struttura ricettiva "Majora eventi". Villa Majora si erge su di un poggio della verdeggiante collina di Palma Campania. I convenuti sono stati accolti da un ricco e gradito aperitivo a base di fragoline di bosco al naturale, frittelline con infuso di rucola, fave, pancetta e ricotta salata, pinzimonio di ravanelli, sedano e pastenaca, freselle di pane cafone con verza stufata. Accademici e ospiti si sono poi trasferiti nella sala convegni, dove, dopo i saluti del Delegato, l'Accademico Carmine Cimmino ha sviluppato il tema proposto, sottolineando come le erbe rappresentino uno degli aspetti dell'identità vesuviana. Cimmino si è soffermato sulle malattie che nel passato

hanno afflitto la terra dominata dal Vesuvio e sui medicinali che la medicina popolare ha sempre trovato nelle erbe. Tante malattie, altrettante erbe. Quello di Cimmino è stato un *excursus* storico, da Plinio ai giorni nostri, accolto, al termine, da uno scrosciante applauso. Il Delegato de Martino ha fatto, quindi, omaggio del saggio di Cimmino *Le erbe salutari del Vesuvio*, che l'autore ha dedicato alla "memoria di quelle vecchie contadine che, quando era ragazzo, vedeva, al tramonto, scendere dalla montagna con il carico di erbe bilanciato sul 'curuoglio' che proteggeva il capo".

Dopo il convegno, gli Accademici si sono trasferiti nella sala pranzo dove lo chef, Antonio Nunziata, ha servito pietanze arricchite con erbe del Vesuvio: vascuttielli con fagioli cannellini e olio del Vesuvio, aglietto e origano; pasta e piselli con guanciale pepato; collare di maiale con salsa di mela annurca del Vesuvio e insalata di scarola riccia; millefoglie al miele con crema amarena; trionfo di ciliegie; antica tisana alla menta.

L'incontro è terminato con l'esibizione musicale del maestro Serino, cantastorie e "uomo orchestra" che, utilizzando differenti strumenti musicali, ha allietato con melodie della canzone classica napoletana, poesie, proverbi e aneddoti.

(Ivan De Giulio)



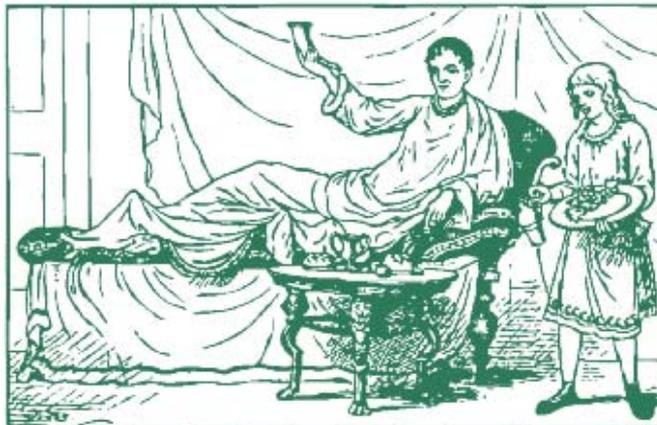


PUGLIA

ALTAMURA

LA CUCINA AL TEMPO DEI ROMANI

La Delegazione si è riunita presso la braceria "Meatico" per un interessante incontro sul tema "La cucina ai tempi dei Romani". La Delegata ha introdotto l'argomento sottolineando la differenza tra l'attuale cucina romanesca (che, a sua volta, si divide in cardinalizia e popolare) e la cucina romana, che si riconduce a quella della Roma imperiale. Ha poi ceduto la parola al relatore, professor Domenico Popolizio, docente di Scienze dell'Alimentazione presso il locale Istituto Alberghiero, il quale ha illustrato le principali caratteristiche del cibo e dell'alimentazione nella Roma antica, attingendo nozioni, ricette e curiosità da autorevoli fonti quali Catone, Seneca, Columella, Apicio. Partendo dalla citazione di Platone "Non affidare il tuo corpo ad un cuoco, bensì ad un maestro di ginnastica o al maestro dell'anima", egli ha sottolineato il rapporto del mondo antico con il cibo e ha tracciato un *excursus* storico e sociale sulle abitudini gastronomiche del mondo greco-romano. In particolare, come afferma anche Eva Cantarella nel suo ultimo libro *Perfino Catone scriveva ricette*, i Romani consumavano in grandi quantità carne e pesce, partendo da antipasti abbondanti, caratterizzati da una grande varietà di uova (*ex ovo usque ad malum*), insalate crude, verdure, funghi, crostacei, il tutto accompagnato dal gustoso *mulsum*, un vino mescolato a miele che, secondo Orazio, "lava gli intestini prima del pranzo vero e proprio". Si continuava poi con preparazioni a base di carne, in particolare maiali, agnelli, capretti, polli, oche,



ma anche selvaggina, rane, lumache e salsicce.

Il Mediterraneo forniva, inoltre, un'estrema varietà di prodotti ittici. I cereali erano presenti sotto forma di zuppe, farinate, pani e focacce. Erano sulle mense anche i legumi, e il banchetto si concludeva con frutta fresca e secca. Immancabili olive e formaggi vari. Il vino scorreva a fiumi e tutto era allietato da musica, spettacoli e danze.

Il menu del *convivium* altamurano è stato mirabilmente interpretato da Michele Lovicario, il quale ha proposto come *gustatio*: frittatina di Columella, involtini di Adriano, bruschette di Plinio e *mulsum* al mirto. A seguire, come *primae mensae*: saltimbocca *Octavianus*, *ficatum* di Apicio, arrosto imperiale, ceci alla Seneca, vino dei satiri danzanti. *Secundae mensae*: ricotta mielata di Diana, *fructus fortunae* e *pasum* dionisiaco.

La serata si è piacevolmente conclusa con grande soddisfazione per l'interessante argomento e le preparazioni del giovane chef.

(Immacolata Portoghese)

MANDURIA

INCONTRO DI PRIMAVERA

La Delegazione ha organizzato la consueta riunione conviviale di primavera presso il risto-

rante "il Piatto Reale", in Grottaglie, in provincia di Taranto. Il locale, qualche tempo fa, fu visitato dalla Delegazione: la sua sede era, all'epoca, nella parte storica e più suggestiva della cittadina, ma gli spazi interni erano un po' angusti e questo, soprattutto, sconsigliò ulteriori frequentazioni. La nuova sede, più ampia e quindi più adatta a ospitare una riunione conviviale accademica, unita alla ben nota disponibilità del proprietario e alla capacità di suo figlio, lo chef Ruggiero Santoro, ha garantito l'ottimo risultato finale.

La brigata di cucina è subito apparsa compatta ed entusiasta: il giovane Ruggiero (21 anni) è un fresco diplomato presso l'Istituto alberghiero di Ceglie Messapica, la madre si interessa della pasticceria, dei pani e delle paste, mentre un giovane amico di scuola di Ruggiero presta aiuto in sala, in cucina e accumula esperienza. Con queste premesse è stato agevole stabilire il menu. Due assaggi di primi piatti: foglie d'ulivo (pasta fresca contenente basilico e spinaci) con funghi (cardoncelli e porcini), pancetta e pomodori ciliegini; tortellaccio impastato con nero di seppia, ripieno di dentice e saltato con gamberetti flambati. A seguire, podolica arrosto con pepe verde in salamoia, con contorni di rape stufate, asparagi con tartufo nero di Norcia, carciofi fritti in

pastella. Per concludere: pasticceria locale a base di dolcetti di pasta di mandorle. I vini: Prosecco di Valdobbiadene Valdoca; Salento Primitivo rosato, Attanasio 2014; Primitivo di Manduria Doc, Acini Spargoli 2011.

Nel corso della cena, Bruno Garofano, il Simposiarca, ha svolto un breve intervento sulla carne podolica e sugli abbinamenti vino/cibo adottati per la serata. Ha proposto inoltre, nel corso di un prossimo week end estivo, la visita a una masseria del territorio.

L'incontro è stato piacevole e ha riscosso un pieno successo; la brigata di cucina al completo è stata presente al commento finale da parte degli Accademici quando si è approfittato dell'occasione per consegnare al ristorante la vetrofania dell'Accademia e una copia dell'ultimo numero della rivista "Civiltà della Tavola".

(Arcangelo Gabriele Liguori)

CALABRIA

CROTONE

I SAPORI DELL'OSPITALITÀ

Un corposo gruppo di turisti tedeschi, guidato dal Console Renato Vitetta, che si occupa degli scambi culturali giovanili italo-tedeschi, in visita a Crotone per una vacanza-studio, in collaborazione con l'associazione "Amici del tedesco", è stata accolta dalla Delegazione presieduta dalla Delegata Adriana Liguori Proto. L'evento si è svolto nei saloni dell'hotel "Foti", dove la Delegazione ha allestito per gli ospiti un'attraente tavola con i sapori dell'ospitalità, nell'intento di far conoscere le produzioni tipiche gastronomiche ed enologiche del territorio.

La manifestazione si è avvalsa della collaborazione dell'azienda vinicola "Librandi", di Cirò Marina, dell'industria conser-



viera dei "F.lli Buscema", e del "Gal Kroton" (associazione locale che si occupa della valorizzazione e diffusione delle produzioni agroalimentari del Marchesato di Crotona).

Il bisogno di nutrirsi e il piacere di farlo con cibi di alta qualità sono il *leitmotiv* di Expo 2015 appena inaugurato a Milano, e dove parteciperà con le eccellenze delle tipicità gastronomiche ed enologiche anche la regione Calabria, assieme ai tanti Paesi del mondo.

Non è la prima volta che la Delegazione promuove l'enogastronomia del territorio di appartenenza, con itinerari in luoghi di grande fascino, dove la territorialità del cibo riserva emozioni e suggestioni profonde. Il cibo, l'ambiente e il territorio, in Calabria, sono tenuti insieme da imprescindibili affinità elettive, e sono la più autentica e incontestabile ricchezza che permea questa terra, che riesce ancora, a distanza di millenni, ad emanare a quanti la visitano l'aura mistica della Magna Grecia, e a trasmettere, attraverso i sapori della sua cucina, i saperi millenari della sua antica storia. (Adriana Liguori Proto)

SICILIA

CALTAGIRONE

IL NUOVO COMANDAMENTO: NON SPRECARRE

La giornata della cultura della Delegazione è stata dedicata al grande tema della sostenibilità alimentare con la conferenza dal titolo: "XI Non Sprecare. Il nuovo comandamento per la sostenibilità alimentare del Pianeta", tenuta dall'Accademico Maurizio Pediti.

Nel salone di rappresentanza del Municipio di Caltagirone, alla presenza del Coordinatore della Sicilia Orientale Mario Ursino e del Vicesindaco di Caltagirone Settimo De Pa-

squale, al cospetto di un pubblico numeroso e attento, la Delegata Gaetana Bartoli Gravina ha sottolineato come, con lungimiranza, anticipando un tema oggi all'attenzione mondiale grazie all'Expo, Maurizio Pediti, membro del Centro Studi Sicilia Est, da diverso tempo svolga una ricerca sul problema dello spreco alimentare.

Mettendo la forza dei numeri al servizio dell'etica, Pediti ha esordito esponendo il sorprendente dato statistico secondo il quale, mentre ogni anno 36 milioni di persone muoiono per carenze alimentari, 29 milioni di persone muoiono per eccesso di cibo. Un paradosso non casuale, risultato di una precisa strategia politico-economica. Lo spreco alimentare, ha spiegato il relatore, finisce per collocarsi soprattutto nel segmento della distribuzione, gravando sul consumatore, il quale viene indotto, con sofisticate strategie di marketing, ad acquistare cibo oltre le sue effettive esigenze, con uno spreco di denaro, una maggior tassazione per lo smaltimento di rifiuti, conseguenze negative sullo stile di vita e sulla salute, e un impatto ambientale ormai insostenibile.

Prendere consapevolezza di questo meccanismo perverso e mutare le abitudini alimentari, ha concluso Pediti, resta dunque, se capillarmente diffusa, l'arma più efficace per arginare lo spreco alimentare e indurre ad una politica economica di più equa distribuzione delle risorse sul Pianeta.

Per rendere più incisivo l'importante messaggio lanciato dalla conferenza, è stato distribuito il "Vademecum del Consumatore", una facile guida per combattere lo spreco con la messa in atto di semplici gesti quotidiani.

La giornata della cultura si è conclusa con la cerimonia di consegna, alla biblioteca comunale "Emanuele Taranto

Rosso" di Caltagirone, dei volumi della Collana di Cultura Gastronomica e degli Itinerari, insieme alle pubblicazioni della Delegazione. Un gesto significativo, volto a rendere patrimonio di tutti l'attività culturale dell'Accademia.

(Colomba Cicirata)

CATANIA

UN PUNTO DI RIFERIMENTO DEL BUON MANGIARE

Al ristorante "il Carato", la Delegazione è stata accolta dal patron e chef Carlo Sichel, nel locale sobrio ed elegante, moderno e minimale, fino a qualche tempo fa sede dell'Associazione Enogastronomica. Del padrone di casa e gran monzù, si può dire che ha rappresentato e rappresenta una significativa fetta di storia della ristorazione catanese. La sua filosofia, concentrata sulla sostanza e non sull'apparenza, affonda le radici nell'attenzione alla genuinità delle materie prime, quasi tutte biologiche, selezionate con passione e cura. Il segreto dei suoi piatti è nel non camuffare gli ingredienti, nel saperli valorizzare ed esaltare per quello che sono, combinandoli senza mai stravolgerli.

Dall'antipasto "frittedda alla sinfasò" e bocconcini di primosale con salsa piccante di peperoni e miele, ai paccheri Minardo con "masculine", fi-

nocchietto selvatico e pane "atterratu", e poi al filetto di maiale affumicato alle erbe e patate schiacciate, è stato un susseguirsi di pietanze dai sapori ottimi perché non alterati nella loro essenza. Infine, un magnifico rotolo di pasta genovese al gelo di arance e salsa alla vaniglia ha concluso un menu che le votazioni hanno promosso in pieno. Anche i vini sono stati apprezzati: sia l'Etna bianco Costantino, sia il rosso Noto 2011 Morabino.

In conclusione, "il Carato" è un luogo dove si respira convivialità e si ritrova il piacere di stare a tavola, perché solo dal connubio tra esperienza e professionalità nasce, come in questo caso, una buona, sana ed eccellente cucina. I prezzi sono ragionevoli per la qualità offerta. L'atmosfera è rilassante anche per la gentilezza e la cordialità dello chef e della moglie che fanno sentire gli ospiti come a casa. I piatti intriganti, accattivanti ed equilibrati sono la chiave vincente di questo ristorante dove si ritorna con piacere per essere nuovamente "gastronomicamente" coccolati.

(Marina Fichera)

PALERMO MONDELLO

IL BLUES DELLA BUONA TAVOLA

Per salutare il prossimo inizio della stagione balneare, la De-





legazione si è riunita al ristorante "Bye Bye Blues" di Mondello. Nell'occasione, il Simposiarca della serata, Alessandro Speciale, ha avuto l'idea di invitare la professoressa Francesca Fatta, già Preside della Facoltà di Architettura dell'Università di Reggio Calabria, a tenere una conversazione da cui è scaturito uno stimolante dialogo, a partire dal nome del locale, evocativo del rapporto profondo e coinvolgente tra musica e cucina. Come il cucinare non è un semplice agire, così il Blues non è un semplice far musica. Se, infatti, questo è una forma vocale e strumentale caratterizzata da una struttura ripetitiva da cui hanno origine innumerevoli varianti, ugualmente la cucina opera con elementi basilari, prodotti della terra che abitiamo, che in tavola si traducono in numerose variazioni di tradizionali pietanze. Nel corso delle conversazioni seguite alla relazione, sono scaturite alcune interessanti analogie che la Delegazione ha deciso di approfondire. Il Blues ha i suoi riti, inizia come una preghiera struggente, così la preparazione di un buon piatto spesso incomincia con le lacrime per una cipolla affettata; il Blues racconta di ricordi amari e dolci e li mescola in appassionate musicalità, nella tavola mediterranea il contrasto tra aspro e dolce ha dato corpo all'agrodolce, aceto sfumato nello zucchero, elemento fondamentale nella preparazione delle caponate e della cipollata. Il Blues trasforma la povertà dei neri del Sud in ricchezza di ritmi vigorosi e possenti, così la nostra tavola rielabora gli avanzi e li trasforma in architetture creando la "pasta al forno", supremo primo piatto siciliano, la cui ricetta è patrimonio di ciascuna famiglia e, dunque, di tutti e di nessuno. La mescolanza del Blues, tra quello dei neri, caldo e sostenuto, e quello dei bianchi,

freddo e sofisticato si specchia, nella cucina del Meridione, nell'accostamento tra luoghi antitetici: mare e monti. Come nella pasta con il finocchietto di montagna, raccolto a mano con fatica e pazienza, e le sarde, o nelle polpette di pesce azzurro impastate con pinoli e uva passa. La tavola del Sud ha inoltre una ricchezza unica di dolci, in cui sacro e profano si mescolano in ammiccanti preparazioni, che si chiamano "trionfo di gola" o "minne (seni) di Vergine", o nella paganissima e ridondante cassata, in cui la frutta si cristallizza nello zucchero diventando nota cromatica. (Beppe Barresi)

RAGUSA

UN GIOVANE CHEF INCONTRA UNA GRANDE CANTINA

La Delegazione ha organizzato un pranzo nella zona di produzione del vino Cerasuolo di Vittoria. Il sito prescelto dal brillante Simposiarca Alberto Fasiol, è stata la cantina "Maggio Vini", da oltre mezzo secolo protagonista del panorama enologico della Sicilia Sud Orientale. Collocata a Vittoria, in provincia di Ragusa, che è cuore del barocco siciliano, dichiarata nel 2002 patrimonio dell'umanità dall'Unesco, la cantina è al centro dell'area di produzione del Cerasuolo di Vittoria classico, prestigioso vino rosso che, per le sue eccellenti qualità, è stato riconosciuto come la prima e unica Docg della Sicilia.

All'interno di un antico casale di fine 1600 completamente ristrutturato, gli Accademici hanno potuto scoprire i luoghi, gli strumenti e i procedimenti usati tradizionalmente per la produzione del vino e dell'olio di oliva fino a pochi decenni fa. Dopo la visita, è stato servito il pranzo preparato dal valente chef Massimo Blanco, del ri-



storante "Cibus" di Niscemi, affiancato dalla giovane moglie Stefania (pasticciera); il tutto accompagnato dai vini offerti dal dottor Massimo Maggio, titolare dell'omonima azienda, che ha proposto: Luna Nascente - vino spumante extra dry da uve frappato; Vigna di Pettineo frappato Doc, Vittoria; Vigna di Pettineo Grillo Igt Terre Siciliane e Passoro Moscato. Lo chef Blanco ha predisposto un menu improntato ai prodotti del territorio, sapientemente preparati: tartare di tonno con tenerume di capperi; riso siciliano con pistilli di zafferano di Enna e triglia mantecata; filetto di dentice al forno; semifreddo al carciofo di Niscemi.

L'incontro ha rappresentato anche un momento speciale, per la presenza del Consultore Mario Ursino, appena eletto Vice Presidente dell'Accademia, che ha consegnato allo chef e al titolare dell'azienda un riconoscimento per l'ottima cucina e la squisita accoglienza.

Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Vittorio Sartorio ha ratificato con affettuosa simpatia l'ingresso del nuovo Accademico Francesco Maggiani. Una menzione particolare va allo chef il quale, dopo una formativa esperienza negli Stati Uniti alla corte di Gianni Scappin, ha deciso di far ritor-

no in patria, aprendo a Niscemi il ristorante che ha compiuto i suoi primi dieci anni nel 2014. (Alberto Fasiol)

SIRACUSA

DAL CRUDO AL COTTO: E L'UOMO DIVENTÒ CUOCO!

Un gradevole aperitivo di benvenuto al ristorante "Conzavola", in Ortigia, è stato l'incipit del simposio della Delegazione, cui ha fatto seguito il rituale saluto del Delegato Angelo Tamburini che ha poi dato la parola alla Simposiarca dell'incontro: l'Accademica Grazia Figura, la quale ha relazionato su "Dal crudo al cotto e l'uomo diventò cuoco!". Si è trattato di una gradevole passeggiata nel tempo, nei comportamenti "in cucina", relativi ad alcuni aspetti e modificazioni dell'uomo primitivo che ha dato inizio alla cucina di quanto da lui stesso cacciato, pescato o raccolto, con la scoperta del fuoco. Un'analisi, quindi, che dai primordi, nell'evoluzione temporale, ha condotto, molto lentamente, fino agli odierni chef stellati. Il meritato applauso ha concluso l'interessante prolusione della Simposiarca.

È stata poi servita, con attenzione e sollecitudine, la sequen-



za delle pietanze in tavola, tutte ben confezionate, che ha previsto: antipasto fantasia (cacio e marmellata vegetale, uovo al forno con salsa bernese, tortino d'asparago); risotto alle erbe spontanee degli Iblei con burro di mandorle e pesto leggero di zucchine; gnocchi di patate al sugo di lepre; saccottino di vitello alla frutta; stufato di verdure con mandorle laccate al miele e sesamo; geli di frutta assortiti. In abbinamento, i vini: "Quaranta" Nero d'Avola Igp Sicilia 2013 (Cantine Terre di Bruca); "Solacium" Moscato di Siracusa Doc Sicilia 2013 (azienda Pupillo).

Come prassi, al maestro di cucina Giuseppe Moscuza, con la sua brigata, e al gestore Roberta Cipriano, il Delegato Tamburini ha consegnato il guidoncino e la vetrofania accademici. (Angelo Tamburini)



gi tipici, e poi stinco o anatra arrosto, o umidi con accompagnamento di Knödel di patate e naturalmente l'immancabile ed eccezionale "Kaisersschmarrn". Un primo importante approccio con la cucina bavarese, che ha preceduto di ventiquattro ore alcuni piatti più tipici della tradizione toscana. Il tema della riunione conviviale accademica, da tempo pensata, era "La bistecca alla fiorentina in trasferta", la regina della tavola fiorentina, ovunque sempre più che apprezzata, soprattutto se la carne portata dal Delegato del Mugello Adriano Borgioli è, non solo biologica, ma di giusta frollatura. Non solo la bistecca, cotta su braci ardenti di faggio, ha allietato la serata al ristorante "Alta Marea" di Paolo Lovato, perché si è voluto offrire altri prodotti di eccellenza della Toscana. Ruggero Larco, Delegato del Valdarno Fiorentino, ha portato dal suo territorio il tonno del Chianti del Cecchini, la finocchiona sbriciolona del Gonnelli di Reggello, premio Dino Villani 2014 e l'eccellente Docg Lamole di Lamole Riserva 2011. E ancora dal Mugello il pane, lo straordinario formaggio di grotta Gran Mugello Ubalдино, i tortelli di patate, i fagioli zolfini e l'olio, quello inimitabile delle colline toscane.

Se i commensali, sia toscani sia "bavaresi - italiani", hanno più che gradito queste portate, altrettanto si deve dire dei piatti che il valido chef Claudio Turrin dell'"Alta Marea" ha preparato in onore degli Accademici: una splendida quaglia all'aretina e i "casunzei", piatto tipico ampezzano, cucinato in maniera eccellente. La cena si è svolta in un'atmosfera di calorosa convivialità. Al termine della bella serata, il Delegato Bernardo Zanghi ha consegnato il Diploma di Buona Cucina, più che meritato, al ristorante, che svolge un importante ruolo nella città bavarese per la diffusione delle vere tradizioni gastronomiche italiane. E in questo, Zanghi è stato moralmente aiutato anche da Marta Ghezzi, Delegata di Empoli, e dal Segretario della Delegazione ospitante, Ferdi Dalla Villa. (Bernardo Zanghi e Ruggero Larco)

Fazzari ha affidato l'organizzazione della prima riunione conviviale delle celebrazioni all'Accademica Simonetta Agnello Hornby, che ha invitato gli Accademici al "Reform Club", uno dei circoli più prestigiosi di Londra. Fondato nel 1836 da un gruppo di parlamentari Whig che credevano nel suffragio elettorale, nel libero mercato e nell'abolizione della schiavitù, il Reform Club è il posto da cui Jules Verne volle fare iniziare il viaggio attorno al mondo di Phileas Fogg. La sede è in un palazzo sontuoso dalla facciata rinascimentale con un interno vittoriano. La cena si è svolta nella library del club, il capolavoro di Barry, l'architetto del Palazzo del Parlamento: tra stucchi, cristalli e migliaia di libri sugli scaffali, il salone è stato trasformato in una sala da pranzo con tavoli rotondi addebbati con sobria eleganza. La cucina, rinnovata recentemente dall'antico schema proposto originariamente dal famoso chef e filantropo Alexis Soyer, è oggi capitanata da un giovane cuoco, Craig Macdonald Marshall, che, insieme al suo team, ha accettato la sfida di Simonetta, Simposiarca per l'occasione, di creare un menu siciliano. Le ricette si sono ispirate al suo ultimo li-



EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

BISTECCA FIORENTINA IN TRASFERTA

"Lederhosen", birra, piatti bavaresi e atmosfera allegra e chiasosa alla birreria "Pschorr" di Monaco di Baviera, dove si sono ritrovati alcuni rappresentanti delle Delegazioni del Mugello e del Valdarno Fiorentino, ospiti della Delegazione capitanata da Bernardo Zanghi. Un mondo lontano da quello delle tradizionali trattorie chiantigiane e mugellesi, che comunque gli Accademici in trasferta hanno ben apprezzato. Graditi i piatti offerti, dai salumi misti ai formag-

REGNO UNITO

LONDRA

CENA SICILIANA AL REFORM CLUB

Nella preparazione degli eventi per il trentennale della Delegazione, il Delegato Maurizio



bro *Il pranzo di Mosè*. Le pietanze hanno seguito un aperitivo di Prosecco Nuà Doc e hanno compreso: macco di fave, arista di maiale all'arancia, sformato di patate e carciofi, carote al Marsala, gelo di mandarino con panna e caffè con biscotti alla mandorla.

La preparazione è stata personalmente supervisionata dalla Simposiarca, la quale ha anche commentato le portate.

Ms. Anna Warrel, Queen's Counsel, il più alto grado di avvocatura in Inghilterra, e membro del Consiglio di Amministrazione del circolo, ha poi ricapitolato la storia del Reform Club raccontando aneddoti e mostrando alcuni capolavori. La serata, alla presenza del Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata italiana Vincenzo Celeste, si è svolta in allegria, con un servizio perfetto e tutti gli Accademici hanno espresso massimo apprezzamento per una riunione conviviale davvero unica.

MALTA

MALTA

C'ERA UNA VOLTA IL MAIALE

Proseguono a Malta le iniziative della Delegazione, realizzate in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, nell'ambito delle attività dedicate alla promozione di Expo Milano 2015. È stata questa la volta di una conferenza, tenutasi presso il salone dell'Istituto, dal titolo: "Parma, c'era una volta il maiale. Dalla cultura del prosciutto alla Sicurezza alimentare europea". Relatore della serata il Delegato di Parma Gioacchino Giovanni Iapichino. Dopo una breve introduzione sulla città emiliana, sulla sua gastronomia e sull'eccellenza dei prodotti che l'hanno resa famosa nel mondo, il parmigiano e il prosciutto, da parte della De-

legata Massimiliana Tomaselli, la parola è passata al Delegato Iapichino che ha iniziato la sua presentazione con una domanda: "In quanti modi si può dire maiale?" e ha cominciato così l'esposizione di tutto ciò che i suini hanno rappresentato per l'umanità dall'inizio della loro domesticazione fino ai giorni nostri. Dopo il cane, l'animale con cui l'uomo ha avuto la relazione più duratura è proprio il porco, ed è partendo da questa base che si può analizzare la trasformazione di tale convivenza nel corso dei millenni. Proprio perché di lungo corso, questo rapporto ha subito una serie di trasformazioni e declinazioni che hanno portato l'animale a essere per alcuni una manifestazione divina, per altri un personaggio totemico e per altri ancora un tabù. La società italiana è forse la più ambigua per quanto riguarda l'approccio: il suino è magnificato da morto e bistrattato da vivo.

Ora i suini subiscono oltretutto un processo d'industrializzazione che li rende una delle risorse più importanti in considerazione della sovrappopolazione mondiale. È per questo che le vicende che li hanno coinvolti dovrebbero servire a far ottenere loro il sentimento che maggiormente meritano: il rispetto. Questo, in sintesi, il contenuto di una conferenza corredata da tante immagini e seguita con attenzione da un pubblico interessato, che alla fine ha posto molte domande. La serata è terminata con la degustazione di prodotti parmigiani: culatta, grana invecchiato trenta mesi, e grana giovane, l'"oro nero", che ha suscitato tanta curiosità a causa della sua breve stagionatura, dai cinque ai dieci mesi, ed è commercializzato in Italia solo dallo spaccio aziendale della ditta Gennari; il tutto annaffiato con Lambrusco e Malvasia "Terre Verdia-

ne" della Cantina Ceci. I partecipanti sono stati guidati all'assaggio dei prodotti, ampiamente illustrati, trasformando così la degustazione in una lezione gastronomica degna dell'Accademia.

(Massimiliana Affanni Tomaselli)



NEL MONDO

CANADA

TORONTO-ONTARIO

LA SICILIA IN TAVOLA

Serata celebrativa della cucina siciliana e palermitana in particolare, al ristorante "La Bettona di Terroni". Dopo le parole di benvenuto della Delegata, il Simposiarca Delegato onorario Tony Santamaura, palermitano di nascita, ha illustrato la storia dei vari popoli che hanno dimorato in Sicilia, influenzandone, nel corso di molti secoli, l'architettura, il costume, le tradizioni e particolarmente la gastronomia. Santamaura ha ripercorso i punti salienti della storia dell'isola condivi-

dendo anche aneddoti personali di piacevole interesse generale, tra i quali la scelta del menu, tratto dal libro di ricette del noto ceramista e scrittore siciliano Giovanni di Simone. Ha quindi presentato lo chef Costantino Guzzo, pure palermitano, il quale ha illustrato i vari piatti preparati per la serata, gli ingredienti usati e il contesto storico di ciascuno di essi. Il menu comprendeva gustosi antipasti di origine araba: arancini, panelle, cazzilli (crocchette di patate), caponata; timballo di anellini con un ottimo ragù; squisiti involtini di pesce spada con contorno di insalatina verde all'arancia; patate alla siciliana; semifreddo al pistacchio e cannoli siciliani. I vini siciliani, ben abbinati: Prosecco Doc 2013, Canti; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012, Terre dei Beati; "Sulicenti" Insolia Doc 2013, Terre di Giurfo, Vittoria.

Lo chef Guzzo è stato molto applaudito per la sua competenza e per aver saputo ricreare i sapori autentici della cucina siciliana tradizionale. Ben bilanciata la caponata, perfette le arancine, ben presentati i timballi individuali, caldi e saporiti. Santamaura, nel ringraziarlo, ha ricordato che quelli erano i sapori dei cibi della sua infanzia.

Serata di grande successo, con molti Accademici e numerosi ospiti. Presenti anche le due





giovani neo-cuoche vincitrici delle borse di studio che la Delegazione mette a disposizione, annualmente, a due studenti del George Brown College, che si distinguono nei corsi di cucina italiana.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

CONTRAPPOSIZIONI E ABBINAMENTI DI SAPORI

Riunione conviviale unica organizzata, cucinata e servita nella nuova e accogliente residenza dell'Ambasciatore italiano, S.E. Paolo Crudele. Il convivio aveva come tema "Un duetto di sapori ed eccellenze culinarie per celebrare 50 anni di relazioni diplomatiche tra Singapore e l'Italia, 1965-2015". Ad un menu tipico della migliore tradizione italiana, ne è stato infatti proposto, come complemento e accompagnamento, uno della variegata tradizione culinaria di Singapore. Un binomio dove la "fusion" è stata a livello di abbinamento di piatti, non di pietanze. Esperimento reso possibile dagli chef del "Fullerton Hotel Group" e dei suoi due ristoranti, il "Lighthouse Restaurant" con la cucina italianissima di Carlo Marengoni e il "Clifford Pier" con la cucina cinese/malese di Richard Ng. L'executive chef Sandro Falbo ha coordinato e interpretato il tema delle contrapposizioni, compatibilità e abbinamenti di sapori, gusti, prodotti e struttura dei piatti, rendendo possibile un'alternanza e un vicendevole accompagnamento dagli antipasti ai dolci. Un'esperienza unica nel suo genere, che ha riscosso applausi e plausi dei 90 partecipanti. Gli Accademici hanno valutato esclusivamente il menu dell'italiano "Li-

ghthouse". Freschissime le burratine di Adria; gustosa la salsa del vitello tonnato e delicata l'insalata di frutti di mare di Positano. L'ossobuco di gretto posteriore di vitello, comprensivo di osso centrale con midollo e preparato con un tocco di pomodoro, ha riscosso unanime consenso per mostosità, tenerezza e raffinatezza della gremolata. Un piatto preparato nella migliore tradizione meneghina e di sicuro unico a Singapore, grazie al bergamasco Marengoni. I piatti si accompagnavano alla "Rojak Chinese Style", alla "Bak Kwa Salad" e soprattutto al "Fragrant Hainanese Steamed Chicken Oil Rice" in modo sorprendentemente armonioso e con gusto. La presentazione del timballo Laksa, unico piatto fusion della serata, ha prima incuriosito poi deliziato il palato di tutti. Così, tra abbinamenti non tanto casuali quanto particolarmente indovinati, come un assaggio di un "Nonya Kueh" o di un cannolo siciliano, si è chiusa in dolcezza una serata elegante e piacevole. (Giorgio Rosica)

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

"MENU D'AUTORE, CHEF DI OGGI E DOMANI"

Questo il titolo della mostra organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura di Los Angeles, in occasione dell'inaugurazione di Expo 2015, in collaborazione con la Delegazione di Los Angeles che è stata coinvolta in un piccolo short sul cibo, e quella di Fermo che ha avuto un coinvolgimento più attivo. Alcuni artisti marchigiani contemporanei sono stati, infatti, invitati a creare originali opere per illustrare i menu dei convivi già organizzati dalla Delegazione italia-



na, ispirati alla figura del cuoco, custode delle tradizioni e dell'arte della trasformazione dei cibi, nonché inventore di nuove ricette. Il menu, inoltre, è diventato un oggetto d'arte, testimone della propria epoca, dei grandi convivi della storia e delle contaminazioni tra i popoli, fino a essere oggetto di culto per i collezionisti.

Arricchisce la mostra un'interessante collezione di ricettari antichi, tra cui quelli di Messisbugo e Scappi, di Andrea Bacci e Antonio Nebbia, dove non poteva mancare il prezioso libro dell'Artusi. L'esposizione è stata realizzata in collaborazione con il Centro Studi Osvaldo Licini, la Biblioteca Civica "R. Spezioli" di Fermo, il cui patrimonio bibliografico mostra la continuità tra passato e presente sul tema dell'importanza del cibo. (Mariella M. Salvatori)

MIAMI

CUCINA CON I FIORI

Una serata magica: solo così si può definire l'evento organizzato dalla Delegazione, che si è tenuto nel patio dell'esclusiva "Orchid House" di Miami Beach. Questo raffinato "boutique hotel" è immerso in un giardino tropicale, circondato da numerose piante di orchidee. Il complesso, in perfetto stile mediterraneo, è un'oasi insospettabile e

sofisticata nel cuore pulsante di Miami Beach.

I tavoli, elegantemente apparecchiati, hanno avuto come sfondo la piscina interna al complesso, sapientemente illuminata, mentre un sottofondo musicale di soft jazz anni Trenta ha allegrato la serata.

La cena, preparata per l'occasione dalla società "Spuntino Catering" di Miami (chef Carlo Donadoni), si è ispirata alla "cucina con i fiori". Si è iniziato con un tris di aperitivi accompagnati da Prosecco Spriz: capesante scottate con pompelmo rosa, fiori di timo e succo di melagrana; crostino con pomodorini, mozzarelline e fiori di basilico; salmone affumicato, caprino emulsionato alle erbe e petali di orchidea.

Come antipasto è stato servito: sformatino di zucchine con fonduta di parmigiano e fiori di basilico accompagnato da Pinot grigio del Friuli. Due i primi piatti: fagottino con scamorza affumicata e fiori di zucca; risottino allo champagne e petali di rosa, in abbinamento con il vino Capezzana Barco Reale Doc. Panna cotta alle mandorle e fiori di calendula con Moscato d'Asti, per dolce. Sono stati serviti tre tipi di pane: pane Kamut con farro e lenticchie, pane di grano saraceno e olive nere, pane di semola con semi di girasole e di zucca.

Una perfetta fusione di stile, bellezza, gusto e atmosfera. (Antonio Pianta)



PIEMONTE



ASTI
10 aprile 2015

Ristorante "Gener Neuv" di Stefano Ferrando. ●Via Leone Grandi 3, Asti; ☎0141/095813; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 55 €.

Le vivande servite: merluzzo fritto; insalatina di petto d'anatra con noccioline; insalata russa; tartare di salmone con riso Venere e caramello di Vermouth; carpaccio di ombrina marinato all'anice con misticanza primaverile; risotto con asparagi, gamberi rossi di Mazara del Vallo e straciatella di bufala; dentice con crema di porri, agretto selvatico e intingolo di pomodori Ferrisi; cialda con gelato al miele e coulis di lamponi.

I vini in tavola: Toto Corde, Alta Langa Doc 2009 (Giulio Cocchi Spumanti); Marin, Langhe Doc 2009 (Fontanafredda); Volo di Farfalle, Moscato d'Asti Docg 2014 (Scagliola).

Commenti: Dopo un periodo di stop, durato circa 2 anni, gli Accademici sono tornati in questo ristorante storico per la città di Asti, che ha cambiato la location ma non l'impronta della cucina della "mitica" Pina Fassi. Dopo una precisa e attenta relazione, a cura di Piero Bava, sui pesci che sarebbero poi stati protagonisti dei piatti, quali il salmone, l'om-

brina, i gamberi di Mazara del Vallo e il dentice, dove non sono mancati aneddoti e curiosità sconosciuti ai più, l'Accademica Alessandra Bellaria ha illustrato i vini. A tavola lo chef Massimiliano Careri (allievo di Pina) ha deliziato con piatti particolari e di non facile esecuzione. Superlativo il gelato al miele che, con la finanziaria, sono da sempre l'emblema di casa Fassi.

 **CUNEO-SALUZZO**
16 aprile 2015

Ristorante "La Bula" di Jasmin Corisi, in cucina Massimo Fischetto. ●Corso Garibaldi 25, Bra (Cuneo); ☎0172/425150, anche fax, cell. 333/6028154; info@ristorantelabula.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,08; prezzo 49 €.

Le vivande servite: crostino di pane nero con burro d'alpeggio e alici di Cetara; vaporina di mare (polpo, pescatrice, merluzzo, cozze, vongole, gamberi rossi) con pomodorini e asparagi; linguine all'assoluto di seppia; ricciola alla mediterranea; sorbetto ananas e lime.

I vini in tavola: Vermentino (Lupi).

Commenti: È la seconda volta in pochi mesi che la Delegazione, pur lontana dal mare, prova un ristorante che cucina solo pesce e nuovamente gli Accademici sono stati molto soddisfatti: non è necessario andare al mare per gustare dell'ottimo pesce. Questo locale, che si trova nel centro storico di Bra, è piccolo, ma nella bella stagione si può mangiare al fresco sotto i portici. L'interno è molto accogliente. Il piatto che ha riscosso maggior successo è stata la vaporina di mare: un'insalata di mare leggera e delicata. Le linguine, condite con

seppioline grigliate, sono risultate originali e delicatissime. Buona la ricciola, ma meno convincente delle altre portate. Il sorbetto è stato la giusta conclusione di una cena soddisfacente. Sul Vermentino Lupi non è necessario sprecare parole: parla da sé! Unico, piccolo neo il servizio: ottimo ma lento.



IVREA

10 aprile 2015

Ristorante "Antica Locanda dell'Orco" di Monica Bianchetta e Giuseppe Randisi, in cucina Giuseppe Randisi. ●Via Ivrea 109, Rivarolo Canavese (Torino); ☎0124425101, cell. 349/4684685; locandadellorco@alice.it, www.locanda-dellorco.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 15 giorni seconda metà di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccolo benvenuto con grissini caserecci, padano piemontese e frittelle di salvia; zuppetta d'erbe spontanee della Valchiusella con ovetto di quaglia croccante; terrina alle due trote di foce Savenca e gambero ai profumi dell'orto; soffiato di tarassaco su fonduta di toma giovane della Val Soana; scamone di vitello piemontese in lunga cottura nel fieno con pure di patate violette e chips; bavarese al cioccolato bianco, cuore di fragola su coulis di fragoline.

I vini in tavola: Blanc de Blanc metodo classico cuvée "Pietro Chiarlo" (Michele Chiarlo); Sauvignon "Winkl" Doc 2013 (Cantina Terlan); Lagrein Doc 2012 (Alois Lageder); Brachetto "Villa M" 2014 (Gianni Gagliardo).

Commenti: Prima volta in questo ristorante, nel grazioso centro di Rivarolo: un ambiente simpatico per disponibilità e gentilezza, con proposte attente alle tipicità del territorio. La serata era impostata sul tema delle erbe primaverili, tradizione delle valli canavesane che ne offrono grande varietà. Buona l'interpretazione dello chef Giuseppe Randisi, anche se con esiti alterni. Molto apprezzato lo scamone per una perfetta cottura nel fieno. Interessante l'offerta dei vini, scelti dalla Simposiarca Gabriella Trovero: ottimo il Terlan, meno apprezzato il Lagrein. Serata simpatica di buona convivialità, iniziata con la consegna dal Delegato a Giuseppe Curto del distintivo dei 35 anni di Accademia.



LIGURIA



GENOVA EST
21 aprile 2015

Ristorante "Scandelin" di Maria Teresa Croveto. ●Via Stagno 1, Sori (Genova); ☎0185/700963, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: antipasto misto di mare; taglierini con gamberi e zucchine; grigliata di mare con calamari gratinati; bacio gelato di Sori con crema al Whisky.

I vini in tavola: Pigato "Ca da Rena" (Punta Crena).

Commenti: Situato in una piacevole posizione a pochi passi dalla spiaggia di Sori, nel caratteristico ambiente del tipico borgo della Liguria, la cucina di questo ristorante predilige l'osservanza della tradizione gastronomica della Riviera di Levante. Il menu proposto dalla titolare è in perfetta sintonia con l'ambiente: dall'antipasto di mare, servito tiepido in attesa di ricevere l'indispensabile aggiunta di un filo di olio extravergine d'oliva, al dessert gelato. Passando naturalmente da un primo di taglierini tipici, seguito da un secondo che ha beneficiato dell'abbinamento di due piatti forti del locale, l'ottima grigliata mista di mare e i gustosissimi calamari gratinati che riflettono un innamoramento per un modo di preparazione tipico della cucina marinara del basso Adriatico. La buona valutazione rispecchia l'apprezzamento generale.



RIVIERA DEI FIORI

8 maggio 2015

Ristorante "Giuani" di Giorgio Razzani. ●Via Colombo 290, Arma di Taggia (Imperia); ☎0184/43059; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 7 al 21 gennaio; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: frittelle di baccalà e di verdure, torta verde, tarti-





LIGURIA segue

ne; gamberi di Sanremo al vapore con borlotti; cappon magro; alici e mini moscardini in frittura; pappardelle con baccalà e pomodoro secco; vellutata di porri con petali di polpo; palamita spadellata con salsa di noci; budino e ravioli di cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino Doc (Laura Aschero); Rossese superiore (Mazei).

Commenti: Un impegno notevole, quello di Ilario e Paolo in cucina, con il solito dubbio più volte sollevato dagli Accademici quando si trovano di fronte ad un menu "troppo ricco". Succede così che i primi piatti vengano gustati e discussi con molta attenzione, attenzione che via via diminuisce. Sono apprezzati alcuni fritti iniziali e particolarmente i gamberi nostrani e il cappon magro, come le pappardelle (che qui si chiamano "scianciù"), mentre vellutata e palamita ottengono meno consensi. Unanime il giudizio positivo sul dolce e sui vini, con la sola osservazione del bianco servito inizialmente a temperatura troppo bassa. Ottimo il rapporto qualità-prezzo, che giustifica il voto finale.



LOMBARDIA

MANTOVA
7 maggio 2015

Ristorante "Carlo Govi" di Carlo Govi e Chiara Sartore. ●Viale Gorizia 13/b, Mantova; ☎0376/35513, anche fax; info@carlogoviristorante.it, www.carlogoviristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e una ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino 35 €.

Le vivande servite: tris di affumicati del Garda (lavarello, tinca, trota) con vinaigrette allo zenzero; risotto con la tinca del Garda; filetto di lavarello del Garda in crosta di patate, pomodorini e verdure cotte di stagione; millefoglie con crema chantilly e zabaione.

I vini in tavola: Lugana e Bardolino Chiaretto (Cantine Menegotti, Villafranca di Verona).



Commenti: Riunione conviviale in chiave gardesana ma nel cuore di Mantova che, in termini storici e geografici, è da sempre benacense. Dal ristorante di Carlo Govi (in sala) e di Chiara Sartore (ai fornelli) una conferma del livello della qualità della cucina, del servizio, dell'accoglienza complessiva, in ambiente di sobria eleganza. Il menu ha recuperato un piatto di antica tradizione, mantovana e gardesana, come il risotto con la tinca, allargandosi poi ad altre interpretazioni ittiche con gli affumicati in apertura e il classico lavarello, rivisto in crosta. In corretto e gradevole abbinamento Lugana e Chiaretto. Il Delegato Omero Araldi ha accolto, ospiti della serata, il fotografo Peter Knaut, il prorettore del Polo di Mantova del Politecnico di Milano, professor Federico Bucci e il mantovano Franco Moschini, Accademico a Verona. Serata delle più gradevoli e appaganti, con proposte non certo delle più frequenti.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
9 aprile 2015

Ristorante "Ristobifi" della famiglia Braga. ●Strada Statale Sabbionetana 420 km 36, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/40812; ristobifi@gmail.com, www.ristobifi.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-10 gennaio e 1°-15 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di fassona piemontese con ricotta di bufala e polvere di olive taggiasche; risotto con scalogno e Franciacorta brut con blu di capra; garretto di vitello con schiacciata di olive e origano; torta sacher alle due marmellate; cremoso al cioccolato e gelatina di tè alla menta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Gavi di Gavi 2012 (Pio Cesare); Gutturino Ri More 2012 (Baraccone); Porto LBV 2019.

Commenti: La gestione della famiglia Braga, oltre a rinnovare e attualizzare gli ambienti, ha dato anche un'impronta moderna alla cucina, con un menu giornaliero caratterizzato da poche portate ma realizzate con l'utilizzo di materie prime di eccellente qualità e molto curate nella presentazione. In sala, Pierangelo Freschini garantisce, come sempre, la professionalità del servizio. Il menu ha confermato queste caratteristiche con piatti gustosi e ottimamente presentati, che sono stati molto apprezzati dai commensali: la battuta di fassona arditamente negli abbinamenti di accompagnamento ma gustosissima, il risotto, nel quale il classico parmigiano è stato sostituito da blu di capra, e lo stinco di vitello presentato a kebab. Ottimo anche il dessert e discreta la scelta dei vini in abbinamento ai piatti. Buono il rapporto qualità-prezzo.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
21 maggio 2015

Ristorante "Osteria degli Angeli" di Michele Pagano, in cucina Michele Pagano. ●Vicolo Remoto 1, Voltido (Cremona); ☎0375/980753, cell. 335/670539; giovanniongari.56@gmail.com; coperti 35 - 40. ●Parcheggio comodo; ferie 12-19 settembre; giorno di chiusura mercoledì, sempre a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: polpettine di carne e olive alla siciliana; alici impanate; tortino di baccalà; involtino di salmone con zucchine e pancetta

su vellutata di pomodoro; pennette con sugo alla siciliana; risotto con gli asparagi; pesce spada alla ghiotta; piccola crostata alla frutta fresca.

I vini in tavola: Monterosso Val d'Arda frizzante (Cantina Monterossa); Ortrugo Zefiro fermo (Cantina Valtidone); Gutturino Doc (azienda agricola Costa Pancini).

Commenti: La penultima riunione conviviale del primo semestre dell'anno si è tenuta presso un'osteria di Voltido, piccolo paese vicino a San Giovanni in Croce, che offre solitamente menu a base prevalentemente di pesce. Gli Accademici sono stati accolti con un gustoso aperitivo di polpettine di carne e olive alla siciliana e alici impanate. La cena è poi iniziata con due antipasti, sempre a base di pesce, ma la vellutata di pomodoro, posta alla base dell'involantino di salmone farcito con zucchine e pancetta, preparazione interessante, non era molto in accordo con il tipo di pesce utilizzato. Senza lode e senza infamia le pennette; molto curato, invece, ben fatto e buono il risotto agli asparagi. Gradevole e apprezzato il pesce spada alla ghiotta. Buona la crostata di frutta che avrebbe dovuto avere la pasta frolla di base più friabile. Vini accettabili. Servizio veloce e cortese. Rapporto qualità-prezzo buono.

VALLECAMONICA
8 maggio 2015

Agriturismo "Serec" di Francesca Corona, in cucina Francesca Corona. ●Via Serec, Angolo Terme (Brescia); ☎340/3881623; info@agriturismoserec.it, www.agriturismoserec.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura da lunedì a giovedì tranne il mese di agosto. ●Valutazione 6,97; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi di produzione propria (salame, prosciutto) accompagnati da giardiniera di verdure; ricotta vaccina e caprina con marmellata di lamponi, verdure fritte; risotto alle erbe di stagione; coniglio allevato nell'agriturismo disossato al forno con patate e polenta; faraona di corte in umido con verdure; formaggi locali "silter" e "cadollet"; fragole con panna montata del contadino e spolverizzata di cacao.

I vini in tavola: Blanc de Blanc; I Cultivar delle Volte (tutti Agricola Bignotti).



Commenti: Agriturismo con bella vista sulla valle sottostante, si raggiunge con una stradina tipica di montagna. In cucina, Francesca presta molta attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate. Si riscoprono i sapori genuini di un tempo e la passione per il cibo. Ottimi e adeguati i vini proposti. Il risotto coi verdoi (erba tipica della Valle Camonica) rappresenta la sintesi di una cucina povera ma al tempo stesso gustosa e attenta ai prodotti della terra. Ottimo il formaggio "cadolet" e molto apprezzata la panna montata del contadino, prodotta in giornata.

 **VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA**
21 maggio 2015

Ristorante "Vecchia Locanda" di Doroty Titonel. ●Piazza Marconi 12, Breme (Pavia); ☎349/4111605; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: insalata di cipolle, insalata di nervetti, insalata di tonno, fagioli, cipolle; risotto con fegatini di pollo e pasta di salame; zuppa di cipolle; frittura con luganiga, lombo e cipolle; crostata di mele e cannella.

I vini in tavola: Prosecco Doc 2014 (Casa Coller); Bonarda Oltrepò Pavese Doc 2014 (Pirovano, Calco); Moscato Doc 2014 (Cantine Volpi di Tortona).

Commenti: Breme: qui i monaci di Novalesa, attorno al Mille, costruirono una delle più importanti abbazie che, con bravura, è stata illustrata da don Cesare Silva e qui, da sempre, si coltiva la cipolla rossa di Breme che dal 2008 ha il marchio De.Co. Per apprezzare la dolcissima, gli Accademici hanno trovato ospitalità alla "Vecchia Locanda" dove la signora Doroty

ha preparato, su indicazioni del Simposiarca Gianni Guazzora, una lista cibaria a base di cipolla. Buone le insalate in apertura; il risotto ha avuto, purtroppo, qualche minuto in più di cottura. Molto apprezzata la zuppa di cipolle, qualche perplessità sulla frittura. Saporita la crostata. Bene abbinati i vini; buono il rapporto qualità-prezzo. È stata una serata veramente accademica che ha sapientemente coniugato cibo e cultura.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **TRENTO**
23 aprile 2015

Ristorante "Cipriano" di Cipriano Bosetti, in cucina Cipriano Bosetti. ●Via Graziadei 13, Calavino (Trento); ☎0461/564720; coperti 80. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo 35 €.

Le vivande servite: Pisoni Brut Rosé con gelosie calde; salmerino marinato all'aceto balsamico su crostone di mais; risotto con asparagi in cialda; braciolina di cervo con passata di mirtili; tagliata di manzo al sugo al pepe rosa con asparagi gratinati e patate; semifreddo alla vaniglia con crema di frutti di bosco; bocconcini di torta di carote.

I vini in tavola: Nosiola 2014; Lagrein 2014; Vinsanto 2001 (tutti Cantina Toblino).

Commenti: La scelta degli Accademici Nino Fioroni e Massimiliano a

Prato di radunare gli amici a Calavino si è dimostrata felice. Tutta la serata è stata improntata alla tradizione, a cominciare dall'ambiente. Il menu è impostato sulle portate classiche, legate alla stagione e alla zona di coltivazione, ricette che da sempre Cipriano propone, a prezzi contenuti. I piatti appartengono alla cucina semplice della tradizione locale, come l'apprezzato salmerino marinato che, dopo il gradevole aperitivo, apre la vivace serata. Felice anche l'abbinamento, per il risotto, con il vino Nosiola (dall'aroma di nocciola), volutamente non filtrato, proposto per il consumo immediato in modo da conservare intatte le caratteristiche organolettiche. Fa seguito la carne a scelta, ma ugualmente apprezzata nelle due presentazioni. Il Lagrein, che accompagna il piatto forte, a qualcuno appare non troppo persistente. In compenso un Vinsanto con quattordici anni di invecchiamento, chiudendo con il semifreddo e l'eccellente torta di carote, appaga tutti.



VENETO

 **ALTO VICENTINO**
7 maggio 2015

Ristorante "Opera Terza" di Opera Terza di Dal Santo e C. snc, in cucina Francesco Dal Santo. ●Via Montegrappa 70, Zanè (Vicenza); ☎0445/315510, anche fax; info@operaterza.it, www.operaterza.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7,54; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tempura di sfoglie di asparagi; sfoglia di asparagi e uova con salsa di peperone; risotto agli asparagi bianchi, maggiorana e stracchino; costicine di agnello presalé in crosta di erbe aromatiche; semifreddo alla meringa con croccante di mandorle.

I vini in tavola: Lessini Durello Doc Metodo classico 2012 (Corte Moschina); Cà Fischele Gambellara classico Doc 2013 (Dal Maso); Due

Santi Cabernet Breganze Doc 2012 (Zonta); Recioto della Valpolicella Docg 2007 (Zanoni).

Commenti: La Delegazione si è portata a Zanè per una degustazione di piatti di stagione presentati dal Simposiarca Michele Colasanto; tema della serata "La cucina di primavera". Dopo l'aperitivo in giardino, al tavolo: sfoglia di asparagi con uova a mimosa, piatto molto fresco e invitante. Qualche dubbio ha suscitato il risotto, visto il preponderante gusto e profumo della maggiorana. Più che buono il secondo, su un contorno di patate e verdure di stagione, piatto dal sapore delicato e armonioso oltre che coreografico. Il dolce proposto ha chiuso degnamente la serata. Buono l'abbinamento tra piatti e vini. Al termine della serata sono stati fatti i complimenti allo staff del ristorante da parte degli Accademici, per la buona riuscita della serata.

 **BELLUNO-FELTRE-CADORE**
23 aprile 2015

Ristorante "Daj Dam" di Diego Ferigo. ●Piazzale Resistenza 6, Belluno; ☎0437/9327698; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo 35 €.

Le vivande servite: velluta di ortiche; frittatina ai bruschandoli; risotto "Grumolo delle Abbadesse" agli s'cioket (silene vulgaris) mantecato con formaggio Piave oro; tagliatelle fatte in casa con farina di mais alle spugnone; costolette di agnello in crosta di erbe con patate pestate all'aglio orsino e caponatina; crostata alle noci con gelato alla mela; biscottini della casa.

I vini in tavola: Saca Bianchetta trevigiana spumante extra dry 2013; Jenia Igt; Vigneti delle Dolomiti Cuss uve merlot 2013 (tutti Debacco di Seren del Grappa); Zibibbo Alagna 16,5°.

Commenti: Nella riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Simone Zago, il cuoco Ferigo ha saputo coniugare passione e ricerca, mantenendo fede ai sapori della tradizione e rispettando l'eccellente qualità delle materie prime locali, in primis le erbe spontanee. Apprezzati gli antipasti, classici della cucina bellunese, ma adattati ai palati moderni e resi più godibili. Ottimi i primi, tra cui le tagliatelle con farina di mais, fatte in casa con succulento sugo di spugnone, pregiato fungo selvatico. A conclusione, un buon dolce a base di noci feltrine e ge-





VENETO segue

lato alla mela della Valbelluna. Abbinati vini locali, espressione delle Prealpi. La serata è stata arricchita da un interessante intervento dell'esperta conoscitrice delle erbe spontanee e attiva collaboratrice de "L'Union de i Ladin de Agort", Antonia Bortot, da cui ha preso spunto una discussione in vero stile accademico. Unico neo il lento servizio, che ha penalizzato un risultato altrimenti ottimo.

CORTINA D'AMPEZZO

10 aprile 2015

Ristorante "Country Club Cortina" di Pierluigi Orlando. ●Località Sopiaves 6, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎348/2864882; coperti 35. ●Parcheggio ampio; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: baccalà mantecato su polenta; uovo sodo con acciuga del Cantabrico; sarde in saòr su polenta; misticanza di radicchio, ravanello, mazzancolle e orata con salsa di maionese al tonno e capperi di Pantelleria; passata di patata affumicata con canestrelli e guanciale; crema di piselli con burrata e caparsa grigliata alle mandorle; tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura con asparago e scampo di Manfredonia; paccheri di Gragnano con calamaretti spillo, scorza di limone e timo; frittura di calamari e gamberi con filamenti di verdura; torta di cioccolato con sorbetto alla pera.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene col fondo; Cabernet Sauvignon; Ribolla gialla.

Commenti: La riunione conviviale è stata ottimamente organizzata dal Simposiarca Maurizio Pozzan con un menu a base di pesce, in perfetta sintonia con la leggerezza del clima pri-

maverile. Accoglienze calorose a tutte le portate, testimoni di una cucina giovane e impegnata in una continua e raffinata ricerca. Un alternarsi di piatti, visivamente già attraenti, dai profumi e dai sapori intensi, a volte anche con accostamenti audaci, tutti molto apprezzati, che hanno lasciato intuire la fantasia del loro creatore e proprietario del ristorante Pier, supportato, in questo, anche da un uso costante e sapiente di prodotti locali di grande qualità. Ottimo il servizio. Degna di nota la passata di patata affumicata con canestrelli di Caorle e guanciale di Sauris. Eccellente la frittura di calamari e gamberi. Un grazie al Delegato che ha deliziato la cena con il suo Conegliano Valdobbiadene col fondo. Finale di grande gradimento con delizioso sorbetto alla pera sapientemente abbinato a un tortino di cioccolato caldo.

CORTINA D'AMPEZZO

25 aprile 2015

Ristorante "L'altro Vissani". ●Corso Italia 197, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/883400, fax 0436/867510; info@laltrovissanicortina.it; coperti 60 - 120. ●Parcheggio interno; ferie dal 27 aprile al 21 giugno. ●Valutazione 8; prezzo 60 €.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto; tartare di tonno rosso con pera, avocado, germogli e liquirizia; cappellacci con ricotta seirass e spinaci con bavette e crema di ciliegino confit; branzino delle valli di Marano con asparagi alla vaniglia; mousse al cioccolato Madagascar con cuore di cocco e ghiacciato di mango.

I vini in tavola: Prosecco di Luna millesimato 2014 (Bellenda); Isola dei Nuraghi Igt 2012 (Capichera); Moscato d'Asti Bricco Quaglia Docg 2013 (La Spinetta).

Commenti: Dopo gli stuzzichini di benvenuto al tavolo, viene servita una splendida tartare di tonno; ottimo il branzino e, per concludere, una deliziosa mousse al cioccolato. Bene l'abbinamento dei vini. Servizio impeccabile. La bella serata si conclude con un caloroso saluto di Gianfranco Vissani e con un augurio all'Accademia di continuare il proprio lavoro con "armonia, fedeltà, fiducia".

TREVISO

15 maggio 2015

Ristorante "Undicesimo Vineria" di Regis Ramos e Francesco Brutto, in cucina Francesco Brutto. ●Via della Quercia 8, Treviso; ☎0422/210460; trevisocastellana@vineria.it, www.vineria.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, Carta-Sì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: asparagi in salsa olandese; lingua al prezzemolo tuberoso, aglio nero, prugnolo selvatico acerbo; spaghetti "Cavalieri" con acciuga e chiodi di garofano; cinghiale midollo e limone; meringata al bergamotto e limone.

I vini in tavola: Incocio Manzoni Igt (Cantina Case Paolin, Volpago del Montello); Valpolicella Classico Doc (Cantina Lorenzo Begali, S. Pietro in Cariano); Riesling Kabinett 2008 (Haart, Mosella Germania).

Commenti: Saporiti e ben presentati gli asparagi. Notevole l'antipasto consistente in una rivisitazione della classica lingua con salsa verde: ben trattata la carne, al meglio accompagnata dall'aromaticità del prezzemolo tuberoso e dell'aglio nero e completata dall'acidità del prugnolo selvatico. Originale l'elaborazione dei "bigoli in salsa" in cui la cannella è stata sostituita dal chiodo di garofano: il piatto è risultato insolito, ma non del tutto armonico per la prevalenza della spezia, apprezzabile invece la crema di sardine. Merita il cinghiale con midollo di bue, che non si perde in una salsa, ma viene proposto croccante come contorno di arricchimento che ingentilisce una carne dal sapore naturalmente intenso. Sorprendente, più ancora del resto, il dessert che dolce, nel senso canonico del termine, non era: una meringa italiana copriva un'eccellente marmel-

lata di bergamotto e guarnita con sedano crudo e piccole meringhe sempre al sedano. Di buona qualità i vini e ben abbinati. Promettente il giovane Francesco Brutto professionale e fantasioso.

TREVISO-ALTA MARCA

24 aprile 2015

Ristorante "Condo" di Enrico Canel, in cucina Enrico Canel e Mirko Lorin. ●Via Fontana 134, Farra di Soligo (Treviso); ☎0438/898106; info@locandadacondo.it, www.locandadacondo.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato; frittatine alle erbe spontanee; biscottini al grana padano; crostini caldi al lardo; tortelle con zucchini e besciamella; minestra di riso e "ciche"; spiedo di capretto con polentina bianca, patate al forno e "misticanza"; crostatina di fragole con rabarbaro.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (azienda agricola Andreola); Prosecco col fondo (azienda Dario e Claudio Merotto); Merlot Doc 2012 (azienda Bonotto delle Tezze); Clinton (azienda Mariotto).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai soli Accademici per trattare tanti argomenti che riguardano l'intera attività della Delegazione. Il locale fa parte delle Buone Tavole della Tradizione e mantiene inalterato l'attaccamento alla cucina delle radici. Dopo un simpatico aperitivo in cantina, reso gustoso da tanti assaggi preparati magistralmente dallo chef, è stata servita una minestra con le interiora del pollo, da tutti apprezzata, che ha ricordato un sapore d'altri tempi. Lo spiedo di capretto, cotto perfettamente, gustoso e tenero, ha confermato la fama di questo ristorante che conserva giustamente la scritta che ha lasciato il gastronomo e Accademico trevigiano Beppe Mazzotti: "Condo el pi bon speo del mondo".

VERONA

30 aprile 2015

Ristorante "Enoteca della Valpolicella" di Ada Riolfi e Carlotta Marchesini, in cucina Lorenzo Dalla Bernardina. ●Via Osan 45, Fumane (Verona); ☎0456/839146; enoteca@valpolicel-





la.it, www.enotecadellavalpolicella.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto e dal 24 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta fresca con mostarda di mele; fiori di zuccina ripieni; tartare di manzo con salsa bernese; ravioli con ripieno di papaverina; risotto all'anatra; coscia d'oca; pissota; fragole.

I vini in tavola: Valpolicella; Amaro; Recioto (tutti Cantine Vajol e Corteforte).

Commenti: Le "Espressioni" dell'Amarone: questo il filo conduttore di una serata accademica di assoluto rilievo. La Delegazione, ospite della Cantina Valpolicella Negrar, ha goduto del privilegio di essere accompagnata, dal Direttore enologo Daniele Accordini, alla scoperta di un prezioso lavoro di ricerca che dura da oltre dieci anni. La cantina, che possiede vigneti in tutti i cinque comuni storici della valle, offre la grande opportunità di valutare i diversi aspetti organolettici, in un viaggio emozionante tra le sensazioni gusto-olfattive, di questo straordinario vino. Il Presidente dell'AIS del Veneto, Marco Aldegheri, ha evidenziato i principi dell'abbinamento cibo-vino, durante la cena.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE
21 aprile 2015

Ristorante "Al Nuovo Antico Pavone" di Sergio Jugovaz, in cucina Sergio Jugovaz. ●Riva Grumula 2, Trieste ☎040/303899; nuovo.pavone@libero.it, www.nuovoanticopavone.it; coperti 50 +25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e due settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tuffo di seppioline e piselli nella polentina morbida; strudel di primizie dell'orto e maz-



zancolle nostrane; vellutata di porri novelli e filettini di triglia croccanti; risottino con scampi e asparagi; filetto di pesce bianco del golfo in terrina con cuori di carciofo e patatine; cestino di pasta sfoglia con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Sauvignon 2014; Friulano 2014 (entrambi Alturis, Cividale); Moscato (Vinaprelac, Mominiano).

Commenti: Il locale, elegante e raffinato, che da anni rappresenta un punto fermo della ristorazione triestina, ha accolto la Delegazione con la consueta gentilezza e professionalità. Il convivio è stato dedicato all'incontro tra le primizie dell'orto e i pesci della primavera. Prima della degustazione, il Simposiarca Giancarlo Savini ha trattato il tema della stagionalità dei prodotti di terra, quali i germogli e le primizie, e delle specie di pesci proprie di questo periodo dell'anno. Gli ospiti hanno particolarmente apprezzato la qualità dei prodotti che sono stati presentati, l'equilibrio degli abbinamenti fra quelli di terra e di mare, la delicatezza delle vivande offerte in linea con la stagione primaverile e, in particolare, è stato gradito il tuffo delle seppioline e dei piselli nella polentina morbida.

UDINE
 GORIZIA
24 aprile 2015

Ristorante "Ai Tre Canai" di Claudia e Giorgio Dal Forno, in cucina Giorgio Dal Forno. ●Via Udine 36, Marano Laguna (Udine); ☎0431/67020, anche fax; info@ristoranteaitrecanai.com, www.ristoranteaitrecanai.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in marzo e novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina di laguna ed erbe di campo; passato di gò (ghiozzo) e grissino di pasta alla lattuga di mare; "scartossetto" con gamberetti di laguna fritti; panino alla cipolla con tartare di sarde in saór, pinoli e uvetta; tagliatelle di seppie con dadini di fragole; affumicato di volpina con maionese al tartufo nero; orata nostrana marinata con mela e menta; crema di mais con boreto maranese "de paluo" (di laguna); "bisato in speo" (anguilla allo spiedo) con polenta arrostita; millefoglie con crema alla vaniglia e fragole caramellate.

I vini in tavola: Ribolla gialla spumantizzata; Friulano 2013; Malvasia istriana 2013; Refosco dal peduncolo rosso 2012; Verduzzo friulano 2014 (tutti azienda agricola Cav. Ennio Bortolusso di Carlino).

Commenti: Serata piacevolissima, organizzata congiuntamente alla Delegazione di Gorizia, con graditi ospiti il Sindaco di Marano e i titolari dell'azienda agricola Bortolusso di Carlino. Illustrati dallo chef, sono stati serviti i piatti più tipici della tradizione veneta maranese, magistralmente eseguiti da Giorgio Dal Forno. Massima votazione all'unanimità per l'anguilla allo spiedo, seguita a ruota dal "boreto" nella variante che utilizza il pesce di laguna e un elaborato e saporito fondo nel quale inzuppare la polenta. Lodi unanimi al buffet di benvenuto, al servizio puntuale e ai sapidi vini Doc Friuli-Annia del territorio circostante, serviti in abbinamento.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
23 aprile 2015

Ristorante "Altro?" di Nuovo Mercato Snc. ●Via Ugo Bassi 25, Bologna; ☎035/1014419; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo 30 €.

Le vivande servite: assaggi di salumi e formaggi serviti con pizza bianca appena sfornata e piccolo pinzimonio di verdure e marmellate; minestra di fagioli freschi mondati; tagliatelle alla romagnola; fricassea di pollastro; tiramisù scomposto con assaggi di ravioli bolognesi e torta di riso.

I vini in tavola: Sauvignon; Cabernet (entrambi Cantina Di Lenardo).

Commenti: Il tema del convivio "La cucina del mercato" è stato sviluppato con attenzione dalla cucina del locale seguendo il ricettario che la Delegazione ha contribuito a creare e finanziato aderendo con entusiasmo all'offerta dell'Università di Bologna di partecipare a "Di piazza in piazza", la manifestazione che porta a Bologna i temi di Expo 2015. Particolarmente gradito l'antipasto con la pizza bianca, davvero croccante, il tagliere di salumi e formaggio con marmellate e pinzimonio e la minestra di fagioli mondati che rappresentano l'essenza della cucina di mercato: semplice, genuina e verace. La serata si è svolta in un ambiente informale, molto vivace (forse un po' troppo chiassoso) e pieno di giovani che, nel Mercato delle Erbe di via Ugo Bassi, come in tante realtà simili, riscoprono il piacere dei cibi semplici e genuini, legati al territorio e alle sue tradizioni gastronomiche.

CARPI-CORREGGIO
14 aprile 2015

Ristorante "Garuti agriturismo" della famiglia Garuti, in cucina Paola. ●Via per Solara 6, Bomporto (Modena); ☎059/902021; info@agriturismogaruti.it, www.agriturismogaruti.it; co-



EMILIA ROMAGNA segue



perti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi misti, tortino di cipolla all'aceto balsamico tradizionale di Modena e gnocco fritto; gelatina all'aceto balsamico con parmigiano reggiano; pâté di fegatini di pollo con pane sciapo; tortelloni di ricotta conditi con burro e salvia; maccheroni al pettine con sugo di galletto; faraona cotta al forno nel Lambrusco rosato su letto di insalata; coppa di maiale arrosto; patate al forno e insalata; pere al Lambrusco di Sorbara; crostata di ciliege di Vignola.

I vini in tavola: Magnum di Rosà rosato secco; Podere Cà Bianca secco; Podere Cà Bianca amabile; Rosà rosato secco.

Commenti: Serata di grande successo: i 40 partecipanti hanno visitato l'acetaia di aceto tradizionale balsamico di Modena della famiglia Garuti e degustato dei vini prodotti dalla cantina interna all'azienda agricola di Sorbara. Relazione del dottor Claudio Galli, HR di Kholer, che ha parlato dello stretto rapporto tra motori e agricoltura nel territorio tra Modena e Reggio Emilia e della cultura della cucina tra le due province sorelle che hanno una storia comune.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA
IMOLA
17 aprile 2015

Ristorante "Palazzo" di Palazzo di Varignana srl, in cucina Francesco Mano-

grasso e Vincenzo Cammerucci. ●Via Cà Masino 611, Località Varignana, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/19938300, fax 051/19938380, cell. 348/0400411; info@palazzodivarignana.it, www.palazzodivarignana.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da giugno a ottobre; giorno di chiusura da domenica a giovedì, sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di parmigiano dal cuore morbido con asparagi; strozzapreti con ragù d'anatra; maialino alla piastra con carciofi croccanti; millefoglie con crema leggera e fragole madame Moutot.

I vini in tavola: Prosecco La Casada, millesimato Doc (CC5); Moma, Trebbiano-Chardonnay 2014 Igt; Moma, Sangiovese-Cabernet Sauvignon 2013 Igt (tutti Umberto Cesari).

Commenti: Nella splendida cornice del Palazzo di Varignana Resort & Spa, gli Accademici delle due Delegazioni hanno intrapreso un percorso di conoscenza di un ambiente che offre diverse opportunità di approccio alla tavola. Dopo aver consumato un gradevole aperitivo negli spazi del lounge, sono stati ospitati per la cena nelle storiche sale del Palazzo (1705) con un iniziale saporito tortino di parmigiano, rivelatosi il piatto di maggior gradimento insieme a quello di un delizioso e accattivante croccante maialino. Ben al dente gli strozzapreti con un abbondante e arrotondato ragù d'anatra, mentre sul millefoglie le aspettative erano maggiori per via di una base ritenuta un po' secca. Ambiente unico anche per i ricchi arredi; un'accoglienza e un

servizio, tenuto conto dell'affollato convivio, ad alto livello, con un'attenzione ai minimi particolari. A conclusione il Delegato Andrea Stanzani si è congratulato con la brigata di cucina e con la signora Paola Congedo, responsabile dell'ospitalità.

MODENA
20 aprile 2015

Ristorante "Enzo" della famiglia Nora e Tassi. ●Via Coltellini 17, Modena; ☎059/225177; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,04; prezzo 35 €.

Le vivande servite: gnocco e crescentine con salumi; passatelli in brodo; carrello dei bolliti; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa Doc riserva Cialdini (Chiarli); Lambrusco di Sorbara (Zucchi).

Commenti: Vecchio ristorante tradizionale nel centro storico, fondato e gestito dalla famiglia Sgarbi fino al 1993, quando è stato ceduto agli attuali gestori che vi hanno portato la loro antica tradizione di ristoratori. Il ristorante, infatti, mantiene una cucina strettamente legata alla tradizione locale che è stata ben proposta nella serata. Buono l'antipasto e molto ben fatti i passatelli, ma soprattutto molto apprezzato il carrello dei bolliti: ampia la scelta delle carni di manzo e maiale, con uno zampone tradizionale molto ben cotto. Ottime e varie le salse e i contorni. Ben fatta la zuppa inglese. Vini fra i migliori del territorio. L'ambiente molto sem-

plice risente degli anni. Efficiente il servizio; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

RICCIONE-CATTOLICA
17 aprile 2015

Ristorante "Riviera Mare" di Giovanni Cenni, in cucina Enrico Marcantognini e Marco Mariani. ●Piazzale Venezia 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/615175; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: filetto di sogliola al vapore, pane e pomodori; baccalà mantecato con olio nuovo; cappelletti di sogliola in brodo di canocchie; razza arrostita ed erbe spontanee; crème caramel.

I vini in tavola: Franciacorta "Antica Fratta"; Bianchetto del Metauro (Lucarelli); Sauternes "Chateau Simon" 2006 (A. Barsac C.).

Commenti: Bella serata, in un ambiente caldo e accogliente sulla spiaggia di Misano Adriatico, al confine con Riccione. I numerosi Accademici hanno piacevolmente gustato un menu originale a base di pesce fresco: eccellenti il filetto di sogliola e il crème caramel; buoni il baccalà e la razza arrostita; gradevole il primo piatto del quale sono stati apprezzati il brodo e la pasta, perfetta per fattura e cottura, ma dal ripieno apparso poco saporito. La serata si è conclusa con generale soddisfazione dopo l'interessante incontro con lo chef.

RIMINI
28 aprile 2015

Ristorante "Squadrani" di Luisella e Valentina Carlini, in cucina Luisella Carlini. ●Via San Martino in Venti 4, Rimini; ☎0541/767034 cell. 338/5995906; carlinivalentina1@libero.it; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane tra giugno e luglio e due settimane tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cassoncini fritti con le erbe; tagliatelle con gli asparagi; agnello al tegame con i carciofi; agnello al forno con patate; costarelle impanate al sesamo cotte al forno; pere al vino.



I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Sangiovese superiore (Scabi, San Valentino).

Commenti: Il ristorante, sito sulle colline riminesi, si è creato una notevole reputazione con la cucina romagnola di pregio, gestito da Valentina Carlini e sua sorella Luisella in cucina. Il locale è ben arredato, con un ampio parcheggio. La Simposiarca Maria Luisa Bartolotti ha organizzato la riunione conviviale per festeggiare la primavera e l'atmosfera era gioiosa grazie anche al ricco menu che è stato molto gradito dagli Accademici, soprattutto i cassoncini fritti alle erbe e le tre portate di agnello. Anche i vini sono stati all'altezza delle singole portate.



TOSCANA

LUCCA

21 aprile 2015

Ristorante "Locanda di Bacco (da Mario)", in cucina Mario Mazzero. ●Via San Giorgio 36, Lucca; ☎0583/492012, anche fax, cell. 327/8944595; info@locandadibacco.it, www.locandadibacco.it; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe marinate con crostacei in provatura con ristretto di alici; spaghetti cacio e pepe; bucatini all'amatriciana; saltimbocca alla romana con insalata di puntarelle; biscottini all'anice e fragole al naturale.

I vini in tavola: Rossi e bianchi delle colline lucchesi (Fattoria La Badiola e Buonamico).

Commenti: Il locale si trova nel centro storico di Lucca, ricavato nei locali di una storica mesticheria lucchese. Ospita al suo interno interessanti reperti storici romani scoperti nel 2010, visitabili, con interessanti oggetti e fregi originali. È anche possibile prenotare una cena all'interno della Domus Romana. La serata accademica è stata un po' penalizzata dalla sala sottodimensionata e di conseguenza rumorosa. La cucina del loca-

le affianca alla tradizione lucchese la cucina romanesca proposta dal titolare e cuoco Mario Mazzero. Su questa si è concentrata l'attenzione del menu selezionato, che ha presentato alcuni piatti tipici romaneschi, tra i quali, particolarmente apprezzati, gli spaghetti cacio e pepe.

**LUCCA
VIAREGGIO VERSILIA**

23 maggio 2015

Ristorante "Lombardo". ●Via della Pieve Santo Stefano 5527, Lucca; ☎0583/394268, fax 0583/349091; info@ristorantelombardo.it, www.ristorantelombardo.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tre settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: assaggi di formaggio, polpettine di verdura, verdure fritte, pinzimonio; garmugia vegetariana; tortelli al sugo; tagliata di black angus alla brace alle erbe con fagioli all'olio; semifreddo ai pinoli; cantuccini e piadina lucchese.

I vini in tavola: Particolare brut (Fattoria Buonamico); Urlo di Lupo (Fattoria Maria Teresa).

Commenti: Incontro tra le due Delegazioni, preceduto dall'interessante visita, con degustazione di vini, alla Tenuta-Fattoria Maria Teresa, situata sulla collina di San Martino in Vignale. Il Simposiarca Francesco Andreini ha concordato un menu della genuina tradizione lucchese: apprezzati l'ottimo servizio, il clima rilassato, familiare e accogliente e la qualità sia degli ingredienti sia della cucina perfettamente dosata, ottima interprete della migliore tradizione. Parti-



colamente gradita la versione vegetariana della garmugia, tipica zuppa di stagione tradizionalmente arricchita da carne macinata. Dalla panoramica terrazza del ristorante, la veduta sulla piana di Lucca ha incantato gli ospiti. Alla presenza della Delegata di Viareggio Versilia Paola Casucci, di numerosi soci, del Delegato della Garfagnana-Val di Serchio Giovan Battista Santini, la riunione conviviale ha rappresentato, come ha sottolineato il Delegato di Lucca Alessandro Caturegli, un importante momento di scambio e di amicizia fra Delegazioni limitrofe.

**MONTECATINI TERME-
VALDINIEVOLE**

15 aprile 2015

Ristorante "Cookobio" di Maria Luciana Zullino, in cucina Maria Luciana Zullino. ●Corso Indipendenza 54, Borgo a Buggiano (Pistoia); ☎0572/318626, cell. 338/2268106; hallo@cookobio.com, www.cookobio.com; coperti 26. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di fagioli di Sorana con vongole veraci; piccoli cannoli di pasta fresca con crostacei locali su crema di piselli; zuppetta in bianco di pesci pregiati locali con mandorle e profumi primaverili nel "palloncino" croccante di pane; mousse di ricotta su salsa di fragole o mini crumble con crema pasticciera e frutta di stagione o crema gelata allo zabaione con croccante di mandorle biologiche.

I vini in tavola: Prosecco della Valdobbiadene "Morbin" (Ruggeri); "Er-baceo" Colli della Murgia (Fiano di

Puglia e Greco) 2013; "Lacrima di Orazio" (Aglianico vinificato in bianco) 2013 (Bonifacio).

Commenti: Piena soddisfazione per la riunione conviviale organizzata dall'Accademico Alfredo Pasquinelli, che ha fatto conoscere questo locale per alcuni tratti singolare: per le dimensioni contenute, l'arredamento poco usuale, la cura dei particolari. La proprietaria ne parla infatti come di una sala da pranzo, più che di ristorante in senso stretto, raccontando simpaticamente la sua storia, insieme alla descrizione della sua giornata di chef per passione. I piatti di pesce hanno incontrato generale apprezzamento, come il servizio e l'apparecchiatura, riscuotendo votazioni lusinghiere per una cucina accurata e fuori dalla banalità, ma scevra di avventuroso sperimentalismo. Ingredienti di produzione prossima, ben cucinati, serviti in forma accattivante, valorizzati dai vari vini, appropriatamente associati alle singole portate (una piacevole scintilla l'Aglianico in bianco); eccellente il dessert nelle diverse declinazioni.

PISA

28 aprile 2015

Ristorante "Tirreno 231" di Beny Vallini. ●Viale del Tirreno 231, Tirrenia (Pisa); ☎348/9389633; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccine farcite di pesce; totanini spadellati con carciofi; spaghetti con crostacei e molluschi assortiti; straccetti trifolati nel ragù di scorfano; frittura di barca guarnita; sfoglia con chantilly e fragole di stagione.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg (Fattoria Conca d'Oro, Conegliano); Vermentino Igt Maremma Toscana (Podere Poggio Bestiale, Magliano).

Commenti: Travagliata riunione conviviale che si è potuta tenere solo per la grande disponibilità di Beny Vallini, titolare del "Tirreno 231", dopo che l'esercizio prescelto per l'evento aveva dovuto rinunciare all'ultimo momento, e per l'impegno del Simposiarca, Mario Saviozzi. I piatti presentati hanno confermato la bravura di Beny nel proporre una cucina di pregio, con preparazioni semplici della tradizione, rivisitati con molto equilibrio e incentrati sul



TOSCANA segue

pescato locale, sulla qualità delle materie prime esclusivamente del territorio e sulla loro freschezza. Ben valutati, in particolare, le focaccette, specialità del locale, nonché gli ottimi primi piatti e il fritto correttamente eseguito. Qualche problema per il servizio ai tavoli.

PISA VALDERA 21 aprile 2015

Ristorante "Castero" di Franco Braccaloni. ●Via Galilei 2, Lari (Pisa); ☎0587/616121, anche fax; castero57@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti misti, mix di crostini, assaggio di formaggi, salame di Felino, sfornato di verdure; rigatoni al sugo di coniglio; ravioli di cacao al sugo di cinghiale; tagliata di manzo con verdure fritte; cinghiale in umido bianco con rape; mix di dolci e gelato artigianale della casa.

I vini in tavola: Spumante San Gervasio; rosso di San Gervasio; A Sirio (tutti di San Gervasio).

Commenti: Il locale, già dalla sua denominazione completa ("banca della bistecca") indica la linea gastronomica che vede nella carne il piatto forte. La riunione conviviale, organizzata con competenza dall'Accademico Carlo Bruschetti, ha avuto inizio con una ricca serie di antipasti, tutti di buona qualità. Nella tradizione toscana, i rigatoni al sugo di coniglio; come esperimento, i ravioli di cacao al sugo di

cinghiale. Entrambi i piatti con un difetto: un eccesso di sale e una prevalenza del cacao. Nella tradizione del locale la bistecca, ottima; il cinghiale, invece, con un forte aflore di selvatico. Tutto accompagnato da vini del territorio, buoni, con una punta di eccellenza per il rosso "A Sirio". Piacevole serata, che è stata anche l'occasione, per il Delegato, di consegnare una copia degli atti del convegno "Le spezie e i profumi in cucina". Al termine, il Delegato, pur esprimendo qualche rilievo per i difetti riscontrati nella cena, ha consegnato al titolare la retrofania accademica.

PISA VALDERA 19 maggio 2015

Ristorante "Sottobosco" della famiglia Barsotti-Novelli, in cucina Margherita Novelli. ●Via Barbata 21, Loc. Capanne, Montopoli Valdarno (Pisa); ☎0571/467459, cell. 338/8933410; ristoranteilsottobosco@gmail.com, www.ilsottobosco.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì sera e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatini di verdure con formaggi e crema tartufata; il "piatto del contadino" (selezione di formaggi e confetture); ribollita; tagliata con lardo di Colonnata e porcini; bistecca di cinta frita marinata con contorno di fagioli al fiasco; tiramisù della casa; crema catalana.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobiadene; Il Barbiglione Igt 2010 (azienda Usiglian del Vescovo).

Commenti: Ai piedi delle colline pisane, sotto il cocuzzolo di Montopoli Valdarno, il locale, immerso nel verde e con un bel giardino, evoca la pace e la serenità del bosco. Scelta felice del Simposiarca, Andrea Scasso, che ha curato un menu ben calibrato, preceduto da un piacevole aperitivo in giardino. In una saletta riservata, ad un piano rialzato, con una bella terrazza dove si può mangiare in stagione, la cena ha proposto un classico della cucina toscana, la ribollita, tiepida e gradevolissima, un'ottima tagliata con lardo di Colonnata appena scaldato e quasi liquido, con saporitissimi funghi porcini e una novità di rilievo, come la bistecca di cinta frita con grande sapienza, senza alcun eccesso di olio, accompagnata, ritorno al classico, dagli immancabili fagioli al fiasco. Molto gradevoli i dolci, realizzati in casa, a partire da un'eccellente crema catalana. Puntuale e cortese il servizio. Plauso generale a fine serata.

SIENA VALDELSA 6 maggio 2015

Ristorante "Locanda del Molino" di Catia Giani. ●Loc. Il Molino 32, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/960314, anche fax; locandadelmolino17@gmail.com, www.locandadelmolino17.it; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo 35 €.

Le vivande servite: assaggi di prosciutto toscano e ficattole; crostini con pâté di fegatini e lardo, miele e noci; ribollita; carpaccio di manzo e rucola; datterini con scaglie di grana;

accughe sotto pesto; picci con crema di ricotta e lardo; maltagliati al ragù di nana; maialino di latte con crema di patate e tartufo nero con ristretto di Vinsanto; antica zuppa inglese.

I vini in tavola: Simbiotico Rubbia al Colle Suvereto; Vigna Usilio Rubbia al Colle; Passito amabile Giardini Arimei, Isola d'Ischia (tutti Arcipelago Muratori).

Commenti: Incontro piacevole in un ristorante visitato per la prima volta, dove è stata trovata un'affabile accoglienza e disponibilità, consentendo di organizzare su richiesta la riunione conviviale nel giorno di chiusura settimanale del locale. In cucina, la titolare signora Catia Giani ha preparato piatti tipici della tradizione toscana, alcuni rivisitati con fantasia e gusto, molto apprezzati dagli Accademici. Particolare è risultata la scelta dei vini, con la proposta, per antipasti e primi, di un Sangiovese in purezza definito "simbiotico", ottenuto con procedimenti tesi a salvaguardare l'ambiente. Durante la serata, il Delegato ha sottoscritto congiuntamente al Dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero di San Gimignano, professor Tiziano Neri, il protocollo d'intesa che istituisce ufficialmente il premio della Delegazione Siena Valdelsa, riservato annualmente all'alunno più meritevole di questa scuola, di recente costituzione e accorpata all'Istituto Tecnico Agrario "B. Ricasoli" di Siena.

VALDARNO FIORENTINO 14 maggio 2015

Ristorante "La Terrazza Oli Osteria" di Lara Gasperini, in cucina Stefano Bertini. ●Piazza Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, Carta-Sì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccelli, toma di capra; spalla di grigio; pappa al pomodoro; pappardelle sul piccione; cotolette di agnello fritte con verdure fritte; bocconcini di pollo in fricassea; fragole al limone con crema.

I vini in tavola: Schietto Terre di Baccio, Chianti classico Docg.

Commenti: Serata anche all'insegna di impegni istituzionali con la consegna del premio Nuvoletti a Lara Ga-





sperini, proprietaria del ristorante, e del premio Alberini a Roberto Scapigliati, della Scapigliati Dolciaria. Una riunione conviviale molto piacevole e ben preparata dal Simposiarca Marco Giusti che, di concerto con Stefano Bertini, responsabile di cucina, ha improntato un menu con prodotti tutti del territorio. Buona la spalla di grigio, apprezzatissime la pappa al pomodoro e la fricassea, molto gradite le verdure fritte. Un solo appunto, che ha fatto abbassare notevolmente la media, ma che non riguarda la qualità della cucina: il servizio, eccessivamente lungo, mai accaduto precedentemente. Al termine, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato i diplomi.

VALDELSA FIORENTINA 5 maggio 2015

Ristorante "Villa Bianca" di Emanuele Mori, in cucina Emanuele Mori. ●Via A. Gramsci 113, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/638075; www.villabiancahotel.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di mare; linguine di mare; frittura di panzanella; torta bigné.

I vini in tavola: Bianco e rosso locale.

Commenti: Cena conviviale, insieme al Rotary Club Valdelsa, basata su piatti di pesce, e che ha visto la partecipazione di numerosi ospiti. Il menu è stato abbinato a pezzi musicali degli Over Joyed. È intervenuto alla serata anche il cantante Matteo Setti, il celebre "Gringoire" del famoso musical "Notre Dame de Paris". "Una bellissima serata" ha sottolineato il Delegato Alessandro Signorini, che si è soffermato sulle origini della panzanella. Peccato che i piatti serviti non siano stati all'altezza della serata. Presenti il Consultore nazionale Franco Cocco e il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Milli.

VERSILIA STORICA 17 aprile 2015

Ristorante "Barsanti 54" di Vivoli. ●Via P.E. Barsanti 52/54, Pietrasanta (Lucca); ☎0584/71514, cell. 334/9418470; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo, in estate a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: timballo di broccoli, olive taggiasche e spuma di cotto; tonno del Chianti con fagioli schiacciati; tordelli di ricotta e zafferano con dadolata di datterini e capperi di Pantelleria; saltimbocca alla Cesare con purè di patate e foglie di spinacini; crostata di marmellata casalinga ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vini della Fattoria San Giusto.

Commenti: La riunione conviviale è tenuta in un locale, la cui recente ristrutturazione ha trasformato una storica osteria in un ambiente armonioso e accogliente. Molto gradito l'antipasto, buoni i commenti per i tordelli di ricotta e zafferano; il secondo piatto non ha riscosso consensi unanimi. Servizio attento e adeguato. Giusto il rapporto qualità-prezzo. Il Delegato, a fine serata, ha ringraziato la brigata di cucina offrendo alcuni volumi dell'Accademia.



MARCHE

ASCOLI PICENO 10 maggio 2015

Ristorante "Verde Quiete" di Anna Maria Angelici e Illuminati, in cucina Anna Maria Angelici. ●Contrada Carpineto 6, Montalto delle Marche (Ascoli Piceno); ☎0736/829102, anche fax; verdequiete1974@libero.it; coperti 300+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì (da settembre a giugno). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto rustico con fegatini e grissini al prosciutto; gelatina e insalatina in agrodolce; stracciatella in brodo; girelle di bosco; fagiano in salmi; quaglia al forno; verdure gratinate; patate al forno; dolce della casa.

I vini in tavola: Falerio e Rosso Piceno (Cantina Ciù Ciù).

Commenti: Su proposta del Simposiarca Luciano Vesperini, gli Accademici hanno avuto l'opportunità di

degustare l'appetitosa cucina tradizionale tipica marchigiana, di rilevante qualità, relativa al territorio dell'entroterra ascolano. Sono stati particolarmente apprezzati gli appetitosi fegatini dell'antipasto, e altrettanto unanimemente gradita è risultata la gustosa stracciatella in brodo. Tra i secondi, straordinario successo per lo stuzzicante fagiano in salmi e ancor più per la squisita quaglia al forno. I vini che hanno egregiamente accompagnato le pietanze sono della Cantina Ciù Ciù della vicina Offida. Prima della degustazione dei prestigiosi elaborati, il Simposiarca ha organizzato una visita alla Basilica di Montalto Marche, una delle chiese monumentali più importanti delle Marche.

MACERATA 6 maggio 2015

Ristorante "Case" della famiglia Giosuè, in cucina Michele Biagiola. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, fax 0733/268911, cell. 335/7257578; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a Ferragosto e 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì, chiuso sempre la sera. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: patate fritte della nonna; spaghetti con insalata di fave novelle come "fava 'ngreccia"; milanese di carciofi con maionese, erbe, gelato di carciofi e granita di lampioni; crema soffice alla vaniglia con insalata di fragole e gelato di fragole.

I vini in tavola: Spumante; Verdicchio classico dei Castelli di Jesi; Rosso Piceno superiore (tutti Colonnara); vino di Visciole (Sigi).

Commenti: Sul tema dell'Expo, la Delegazione è riuscita a riunire il Rotary Macerata, il Rotary "Matteo Ricci" e l'Innerwheel. Protagonisti della serata sono stati lo chef, Michele Biagiola, il giornalista Davide Eusebi che ha presentato il suo libro *Le buone Marche* e i titolari delle aziende Sigi e Varnelli i cui prodotti sono presenti all'Expo di Milano. Tutti gli interventi, a partire da quello del Presidente del Rotary "Matteo Ricci", Marco Sigona, sono stati incentrati sull'esaltazione delle eccellenze del Maceratese, con particolare attenzione ai piatti dello chef, che ha realizzato un menu vegetariano ricco di sapori e di raffinate elaborazioni, che hanno fatto dimenticare la carne,

con grande soddisfazione dei commensali.

PESARO-URBINO 23 aprile 2015

Ristorante "Osteria dalla Peppa" di Marco Canestrari e Martina Carloni, in cucina Giuseppe Ricchi e Cinzia Landi. ●Via Vecchia 8 (Brgo Cavour), Fano (Pesaro e Urbino); ☎0721/823904, anche fax, cell. 331/6454088; info@osteriadallapeppa.it, www.osteriadallapeppa.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di giugno o prima settimana di luglio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con lardo stagionato di cinto senese; mortadella artigianale della macelleria Basilio Canestrari di Caminate; coppa di testa; salame; salsiccia secca; panzanella; confettura di cipolle rosse di Tropea; crescita di Pasqua; cappelletti fatti a mano in brodo di cappone; tagliatelle con fagioli; coniglio in porchetta; stinco di maiale al forno; verdure di stagione; biscotti agli anici; biscotti all'ammoniaca; crostata con confettura produzione propria accompagnata da crema inglese.

I vini in tavola: Brut Rosè (Cantina Guerrieri S.A.); Incrocio Bruni 54 Argento 2014 (Cantina Terra Cruda); Sangiovese Colli Pesaresi 2013 (Fattoria Mancini).

Commenti: La riunione conviviale è stata magistralmente organizzata e condotta dal Simposiarca e già Delegato Fiorenzo Giammattei. All'osteria si trova la vera anima della tradizione portata avanti da Marco Canestrari e Martina Carloni, con la supervisione di Mirco Carloni. Primeggiano le materie prime di qualità provenienti da piccoli produttori artigianali locali. Suntuosi i cappelletti e le tagliatelle fatte personalmente da Ornella, la cui maestria è unica. Perfetto il coniglio, come si dice "cotto e mangiato", che ormai pochi locali riescono a proporre, che ha mantenuto quindi la croccantezza della pelle e la morbidezza della carne, caratteristiche che altrimenti andreb-





MARCHE segue

bero perse dalle varie tecniche utilizzate per riscaldare le carni. Ottimi i dolci fatti in casa. I vini locali molto apprezzati per gli abbinamenti. Puntuale e competente anche il servizio. Il "caffè della Peppina" (una miscela di grani messa a punto dai titolari) ha concluso una splendida serata.



UMBRIA

FOLIGNO
29 aprile 2015

Ristorante "Alla Via di Mezzo Montefalco" di Giorgio Barchiesi. ●Via Santa Chiara da Montefalco 52, Foligno (Perugia); ☎0742/362074; www.ristoranteallaviadimezzo.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo, sulla strada; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì, sempre a pranzo tranne venerdì e sabato. ●Valutazione 7; prezzo 25 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: formaggi vari, coppa, affettati, sott'olio, trippa, risina del Trasimeno, fagioli e cotiche, lumache in umido, parmigiana; capunti alle erbe di campo; tagliatelle al sugo d'oca e maiale; arista all'agresto; pollo arrosto con patate; torta al cioccolato della casa; torta alle mandorle senza farina e lievito; torta quattroquarti alle pere.

I vini in tavola: Montefalco rosso Antonelli; Grechetto di Montefalco.

Commenti: Ampia, e discordante nel giudizio, la discussione fra gli Acca-

demici alla fine della riunione conviviale di primavera al nuovo ristorante di Giorgione, che, abbandonata la storica sede nel castello di Torre del Colle, apre una trattoria sotto le magnifiche mura del convento di Santa Chiara a Montefalco. Purtroppo sale superaffollate, tavoli striminziti, poca attenzione (ma è una trattoria...) all'apparecchiatura, servizio approssimativo. Giorgione divide: fans sfegatati in tutt'Italia, prenotazioni esaurite (ormai è una star televisiva), ma l'Accademico, smalzato, storce la bocca, censore e buongustaio allo stesso tempo, desideroso di proposte gastronomiche più coinvolgenti.

PERUGIA
9 maggio 2015

Ristorante "BuoneNuove" di Sapori & Passioni srl. ●Via Campo di Marte 134, Perugia; ☎075/32719; saporiepassioni@libero.it, www.buonenuoveperugia.it; coperti 320. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gran buffet di antipasti con delicate insalate, frittatine fatte al momento, prosciutto servito con torta al testo, verdure varie, baccalà fritto, crocchette di riso con 'nduja, bruschettine con varie salse al peperoncino; risotto con carciofi e pecorino di fossa; umbricelli piccanti al panfritto; filetto di maiale con julienne di verdure; patate a sfoglia con pachino e cipolla; torta Eurochocolate.

I vini in tavola: Il Carpino 2012 Orvieto bianco Doc; Rubesco 2011 rosso di Torgiano Doc 2011 (Lungarotti).

Commenti: Affollata tavola rotonda su "Il peperoncino: la salute passa per la tavola", organizzata dai Delegati Piero Toraldo per Accademia del Peperoncino, e Massimo Alberti per



Accademia Italiana della Cucina. Quest'ultimo, porgendo i suoi saluti, ha ricordato che l'Accademia, dal 2003 ha il titolo di "Istituzione Culturale" della Repubblica Italiana. È seguita la presentazione da parte del professor Monaco del suo nuovo libro sul peperoncino. I professori Amantea e Brunetti hanno svolto interessanti relazioni sui benefici effetti del peperoncino sulla salute. Della cena, da menzionare l'articolatissimo e apprezzato buffet, come pure il dessert: una gradita torta, rigorosamente al cioccolato, trovandosi nel Chocohotel.

TERNI
15 aprile 2015

Ristorante "Vinaio", in cucina Caterina Casadei. ●Via Cavour 22, Terni; ☎0744/423912, cell. 340/3209830; caterina.vinaio@gmail.com, www.ristoranteilvinaio Terni.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica, sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cicoria di campo con purea di fave su pane tostato; risotto con dadolata di rape rosse e fonduta di stracchino; coniglio al finocchietto su purea di patate; carpaccio di zucchine e carciofi al profumo di menta; pera cotta nel Merlot ricoperta di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg 2013 "Funtanaliras" (Cantina del Vermentino Monti, Tempio); Lagrein Dunkel Doc (Bottega Vinai Cavit Trentino); Moscato d'Asti (Damilano, Piemonte).

Commenti: Fiore di pesco sul menu e alla "voglia di Primavera" è intito-

lata la riunione conviviale, curata dai Simposiarchi Claudio Borzacchini e Bruno Piergentili che hanno trattato il tema del "Cibo nell'arte" e la "Terni dei palazzi nobiliari". Si inizia con una semplice e gradita purea di fave e cicoria di campo che fa ricordare, al Delegato, la Puglia. Segue il risotto colorato in rosa dalle rape rosse, bello alla vista, sapido e al giusto punto di cottura. Ancora un piatto della tradizione contadina: il coniglio disossato e arrotolato, farcito al profumo intenso del finocchietto fresco. Ottimo l'abbinamento con il carpaccio di zucchine e carciofi. Anche il dessert è semplice: pera cotta nel vino rosso ricoperta da caldo cioccolato fondente. Caterina Casadei, in cucina, ha dimostrato di aver appreso i consigli di Francesco, chef storico del locale. I tempi, in realtà eccessivamente lunghi fra un piatto e l'altro, hanno favorito la conversazione fra gli Accademici.

TERNI
13 maggio 2015

Ristorante "Taverna di Porta Nova" di Enzo Iapadre, in cucina Enzo Iapadre. ●Via Porta Nuova 1, Stroncone (Terni); ☎0744/60496, cell. 348/3381528; tavernadeportanova@gmail.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-10 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto "Porta Nuova"; fettucine ai carciofi cimarioli e guanciale di Norcia; costicciolo di agnellino di latte con patate al forno al rosmarino; crema chantilly in pasta sfoglia, pere, cacao e cioccolata Guanaia 72%.

I vini in tavola: Riesling spumante "La Palazzola" (az. agr. "La Palazzola", Stroncone); bianco "Poggio Can-





neto”; rosso “Tegolaro” (entrambi az. agr. Carlo e Marco Carini, Canneto di Colle Umberto); Moscato “I Vignaioli di Santo Stefano” (Santo Stefano).

Commenti: Gradito ritorno in questo locale, per volontà dei Simposiarchi Alessandro Carli e Vittorio Fiorucci che hanno pilotato la riunione conviviale. Il nuovo socio Raffaele de Luttio, Ambasciatore prima in Lussemburgo e attualmente Direttore per l’Africa, ha svolto la relazione “Le mie esperienze di cucina etiopica”. Il Delegato ha proposto il tema degli usi e costumi delle popolazioni del Nord Africa e, in particolare, della cucina etiopica, tema svolto con citazioni singolari, interessanti anche perché sconosciute alla maggior parte degli Accademici. In tavola, dopo l’antipasto, ottime fettuccine ai carciofi e guanciale di Norcia, seguite da piccolissime costarelle di agnellino sapide e cotte al punto giusto, il miglior piatto della serata insieme al dessert: bella la presentazione e ottima l’amalgama fra la crema chantilly, pere e cioccolato, piccolo capolavoro dello chef Enzo. Ottimo giudizio al noto Riesling “La Palazzola” di Stroncone e alla new entry, il rosso “Tegolaro” umbro, dell’area del Trasimeno.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
20 aprile 2015

Ristorante “Er Corsaro” di Egidio Paolletti. ●Località S. Agostino, Tarquinia (Viterbo); ☎0766/843001; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di frutti di mare; sauté di cozze e vongole; tartine con salmone, caviale rosso e nero; carpaccio di tonno e pesce spada affumicati; cocktail di gamberi; gamberi con rucola e scaglie di parmigiano; ostrica; risotto alla pescatora; tonnellari allo scoglio; filetto di orata gratinato con gamberoni alla griglia; misticanza e carciofo arrosto; spuma di crema chantilly accompagnata da sfoglia croccante e coulis di cioccolato.

I vini in tavola: Falanghina Beneventana Igt (az. Carmar, Torrecuso).

Commenti: La serata è stata curata dal Simposiarca di turno, l’Accademico Gaetano Starace; la riuscita è stata ottima sia per la scelta del menu sia per il servizio. Il ristorante, che si trova sulla spiaggia a pochi metri dal mare, serve un pesce freschissimo e ben cucinato. Oltre alla varietà degli antipasti, un giudizio positivo è stato dato ai primi, soprattutto ai tonnellari allo scoglio. Unanime la valutazione per il filetto di orata ben cotto e ottimamente accompagnato dai gamberoni alla griglia. Servizio preciso e veloce. La riunione conviviale si è conclusa con un intervento del Delegato sul tema “Come e cosa mangiavano i corsari”.

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA
ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
29 aprile 2015

Ristorante “Atlas Coelestis, Birrifico Artigianale” di Cristiano Iacobelli. ●Via Malcesine 41, Roma; ☎06/35072243; atlascoelestis@virgilio.it, www.atlascoelestis.it; coperti 70+60 (all’aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmentier di patate, porri e zafferano con estratto idroalcolico di genziana; ravioli fatti in casa ripieni di caprino con pastinaca, cardoncelli e salsa alla camomilla; tagliolini fatti in casa con farina di farro monococco e semolato di Senatore Cappelli, burro all’ostrica, pomodori secchi, limone e cecina de Leon; pescato del giorno con panura ai pistacchi; insalata di ananas e salsa al bitter Campari; savarin crema e fragole.

I vini in tavola: Canuleio (Mazziotti); Cerasuolo da Montepulciano (Filomusi Guelfi).

Commenti: Con ampia partecipazione e in una piacevole atmosfera, si è svolta la riunione conviviale presso il ristorante Atlas Coelestis, all’interno di un birrifico artigianale; locale interessante, particolare e accogliente. Apprezzato il ricco menu, curato nell’esecuzione dallo chef Cristiano, che di anno in anno sperimenta sapientemente nuovi percorsi in abbinamento ai piatti di consolidata tradizione del ristorante. Servizio pronto e attento da parte dei ragazzi di sala

sotto la direzione di Cristina. Ha arricchito la serata l’applaudito intervento dell’Accademico Flavio Di Gregorio, radiologo appassionato di gastronomia, che ha parlato della degustazione dell’olio.

VITERBO
22 aprile 2015

Ristorante “A Casa” di La Casa di Lucullo srls. ●Strada Rinaldone 9, Viterbo; ☎0761/352137; info@ristoranteacasa.net, www.ristoranteacasa.net; coperti 200+40 (all’aperto). ●Ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamarata di mare; fritto misto di paranza; insalata di stagione; assaggio di caprese e pastiera.

I vini in tavola: Bianco Poppetta (Cantina Lotti, Cellere).

Commenti: Si tratta di un ristorante-pizzeria alle porte della città, in un antico complesso colonico inserito all’interno di un’azienda agricola con piscina, parco privato e complesso di alloggi. La nuova gestione si caratterizza per una cucina espressa, di ispirazione tradizionale, con influenza campana e piatti di pesce di mare. La visita ha avuto il successo che meritava l’impegno della gestione, attenta ai desideri degli Accademici e con supervisione di tutte le fasi della riunione conviviale. Allietati dall’aperitivo costituito da apprezzati e curati fritti, particolarmente graditi il primo piatto e la superba frittura che non ha fatto rimpiangere il tempo per la sua preparazione. Buoni i dolci, curato il servizio, molto favorevole il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO

AVEZZANO
10 maggio 2015

Ristorante “Il Cacciatore” delle sorelle Di Loreto. ●Via Roma 69, Civitella Roveto (L’Aquila); ☎0863/979052, cell. 320/6182146, 340/8012428; coperti

200. ●Parcheggio assente; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: ravioli funghi porcini e tartufo; pappardelle al cinghiale; misto di cacciagione: cervo alle erbe sulla brace, cinghiale alla cacciatore, capriolo ai funghi porcini; broccoletti e patate al forno; tiramisù della casa; mosaico di frutta.

I vini in tavola: Prosecco Casanova brut; Pecorino Colline Pescaresi; Montepulciano d’Abruzzo “Noemo” (Cantina Sociale del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale simpaticamente vivace e coinvolgente, stimolata dall’Accademico Gaetano De Sanctis che, in veste di Simposiarca, ha relazionato sull’arte venatoria e l’uso della selvaggina in cucina. A seguire, gli interventi dell’Accademica Arianna Fiasca (tra gusto, salute ed etica) e del Consulatore Stefano Maggi (selvaggina allevata e selvaggina cacciata). Anche il non amante della cacciagione ha dovuto arrendersi alla bontà dei piatti, curati direttamente dalle sorelle Di Loreto, custodi dell’antica tradizione di famiglia. Puntuale, in chiusura, la narrazione a tema del Delegato Franco Santellocco Gargano: “La Nuova Abbadessa e le furbizie del cuoco”, ispirata a una novella del 1300. Ospite d’eccezione il Delegato di Sulmona Gianni D’Amario.

CHIETI
28 aprile 2015

Ristorante “Il Cavalluccio” di Silvana Antonietta Caravaggio. ●C.da Piano Favaro 280, Rocca San Giovanni (Chieti); ☎0872/60196, fax 0872/60294; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì in inverno. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: cozze gratinate; cozze ubriache; crostini di panzanello con cozze; cozze e ceci; linguine alle cozze; cozze del Cavalluccio; sorbetto al mandarino; cozza dolce.

I vini in tavola: Champagnino; Cerasuolo d’Abruzzo Doc “Mimi” (azienda Dora Sarchese, Ortona); Moscato dolce (Cantina Frentana, Rocca San Giovanni).

Commenti: Serata accademica dedicata interamente alle cozze, ideata e condotta dal Simposiarca Nunziato Mancini, che ha introdotto la relazione dell’Accademico di Pescara Vincenzo Olivieri, Direttore scientifico



ABRUZZO segue

del Museo ittico, sul tema "Cozze e vongole dell'Adriatico e non". Un intervento di largo respiro che ha indicato un percorso storico-scientifico sulla presenza dei mitili nel nostro mare e sulle nostre tavole, precisandone natura, tecniche di allevamento e indicazioni sul corretto acquisto. Diverse le notizie apprese, tra le quali la corretta conservazione delle cozze, in una riunione conviviale che ha coniugato il rigore accademico ad una buona dose di ironia, sottolineata dal titolo stesso scelto dalla Consulta per la serata, "Ma che cozza vuoi?". Sebbene monotematici, i piatti sono stati apprezzati anche perché rispondenti alla tradizione pluridecennale del locale, posto in uno degli angoli più incantevoli della Costa dei Trabocchi.

 **SULMONA**
17 maggio 2015

Ristorante "Nando" di Fernando Gentile, in cucina Fernando Gentile e signora Teresa. ●Via Pratola 9, Prezza (L'Aquila); ☎0864/271371, cell. 333/9606131; tgentile57@yahoo.com; coperti 180+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatine, carciofi fritti dorati, carciofini sott'olio, polpettine ai carciofi, pizza rustica, formaggi; pappardelle ai carciofi; arrostito di vitello con carciofi alla prezzana; tiramisù; fragole con limone.

I vini in tavola: Pecorino e rosato (Cantina Villa Carrene).

Commenti: Secondo appuntamento degli Accademici alla sagra del carciofo, svoltosi a Prezza, unitamente agli Accademici di Avezzano, guidati dal Delegato Franco Santellocco Gargano. Ospite d'onore Gianni Di Giacomo, Direttore del CST Abruzzo. In mattinata, visita ad uno dei borghi più belli d'Italia con una guida eccezionale, la dottoressa Chiara Sviszzerro. Al ristorante, dopo una breve introduzione sulle proprietà organolettiche del carciofo da parte del Delegato Gianni Maria D'Amario e della professoressa Agata Di Meo, al suono della campana si è passati ai fatti. Antipasti a buffet, seguiti da pappardelle con crema di carciofi veramente sublimi. Gradita l'accoglienza, attento il servizio, ottima presentazione delle vivande e indovinato l'abbinamento del vino Pecorino. Buon anche il rapporto qualità-prezzo. A

conclusione del pranzo, complimenti sia alla chef sia allo staff, artefici del successo del convivio.

 **TERAMO**
23 aprile 2015

Ristorante "Pesce fuor d'acqua" di Fiorenzo Nardi e Carlo Ariete. ●Lungomare Sirena 314, Tortoreto Lido (Teramo); ☎345/6419318; coperti 60-80. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a novembre e 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (mai da giugno a settembre). ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: baccalà su crema di mais; tortino di polpo e patate cotto a bassa temperatura; scampo bollito e insalata di mare; vellutata di porri con totani; piccola frittura; scrigno di mare; timballino dello chef; mezzi rigatoni ai frutti di mare; filetto di rombo agli ortaggi; torta casereccia.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo LuGiò 2014 (azienda agricola Casimirri).

Commenti: Fresco e nuovo il locale scelto da Maria di Paolo per la riunione conviviale; giovani i gestori, pieni di entusiasmo e buona volontà. Il nome stesso del locale sta forse a significare che la cucina si distingue dalla tradizione culinaria locale del pescato. Antipasti gradevolissimi, freschi e innovativi, come il baccalà servito non sulla solita polentina ma su una ruvida crema di mais, o il tortino di polpo, rinfrescato da una gradevole e profumata salsa verde, o la passata di porri. Un ottimo timballi-

no di pesce, fatto con sottilissima sfoglia (difficile che riesca buono senza essere stucchevole!) e adagiato su una passata di pomodoro, è stato forse il piatto clou seguito dai più tradizionali rigatoni ai frutti di mare. Delicato il filetto di rombo condito da verdure al vapore. Un tale menu si è concluso con un dessert poco adeguato, tuttavia il locale è stato una splendida scoperta e tutti meritati gli applausi alla giovane e simpatica brigata di cucina.



CAMPANIA

 **AVELLINO**
9 maggio 2015

Ristorante "Antica Trattoria Di Pietro" di Enzo Di Pietro, in cucina Teresa Riccio. ●Corso Italia 8, Melito Irpino (Avellino); ☎0825/422010, anche fax, cell. 333/9656781; trattoriadi-pietro@libero.it, www.antica-trattoriadi-pietro.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottini di verza; focaccia al pomodoro; treccine di fior di latte; fusilli con la "cianfottel-

la"; "cicatielli cu lu pulieo" (cavatelli con il puleggio); spezzatino al Taurasi; patate al forno; bavarese al caffè; croccante.

I vini in tavola: Aglianico Irpinia Doc (Cantina Di Marzo, Tufo); Malvasia (Cantina Arimo, Marsala).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in una rinomata trattoria, archetipo della gastronomia irpina, che ascrive nel suo menu i "cicatielli cu lu pulieo", serviti dopo i consueti antipasti, come sempre vari e saporiti, e dopo i fusilli con la cianfottella. Il piatto, che ha costituito la portata più importante, avendo un sapore sconosciuto per alcuni commensali, ha ottenuto da costoro una valutazione in contrasto con i voti più alti riservati alle altre portate. Ovviamente i codici gastronomici non si formano nel breve spazio di un singolo assaggio, però i neofiti hanno imparato a conoscere uno dei condimenti più tipici della valle dell'Ufita. Dopo l'ottimo spezzatino al Taurasi, il pranzo si è concluso con la squisita bavarese al caffè e il croccante, preparati e presentati dall'affabile dottoressa Anita Di Pietro, che si avvia a seguire le orme paterne, quelle dell'ottimo signor Enzo, figura mirabile di ristoratore per professionalità e cortesia.

 **PENISOLA SORRENTINA**
11 aprile 2015

Ristorante "Acqu'e sale" di Antonino Esposito. ●Piazza Marinai d'Italia 2, Marina Piccola, Sorrento (Napoli); ☎081/19005967; www.acquesale.it; coperti 120. ●Parcheggio custodito; fe-





rie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: bocconcini di pizza con farciture miste; pizza Margherita; pizza con pesto, provola e pomodorini; calzoncini fritti con ricotta di bufala, provola, olio al limone; parmigiana di melanzane rivisitata; pastiera.

I vini in tavola: Falanghina Sannio Doc; Aglianico Sannio Doc (entrambi Terre di Surrupaca); Birra artigianale Syrentum (Birrifico Sorrento - Massalubrense).

Commenti: Ristorante-pizzeria sul molo di Marina Piccola, è da pochi mesi passato di mano, con una gestione diretta dal valido patron-chef-pizzaiolo Antonino Esposito, coadiuvato in cucina da un altro abile chef, Michele Mazzola. Allegre le ceramiche che rivestono gli ampi locali, purtroppo eccessivamente rumorosi per un'assoluta mancanza di soffitti fonoassorbenti. Risulta, quindi, difficile conversare con il vicino di tavola ma Antonino assicura che l'acustica migliorerà, con le opportune modifiche. Ottima la qualità delle pizze in diverse fogge e dell'elegante parmigiana, non così la pastiera. In compenso, abbastanza premuroso e veloce il servizio.

 **PENISOLA SORRENTINA**
 **SALERNO**
9 maggio 2015

Ristorante "Hostaria di Bacco" di Rea srl. ●Via G. B. Lama 9, Furore (Salerno); ☎089/830360, fax 089/830352; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da dicembre a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: taralli salati e formaggio di Furore allo zafferano; gamberone lardellato su zuppeta di fagioli di Controne; ndunderi di Minori con pomodorini del piennolo, vongole e pesto di basilico; linguine alla colatura di alici, saltate con trito di olive bicolore, capperi, noci, peperoncino e aglio; pescato del giorno al cartoccio; bocconotto con crema al limone e amarena; tozzetti all'elisir di vino.

I vini in tavola: Prestige Blanc (Maseria Frattasi, Montesarchio); Costa d'Amalfi Furore rosso Doc; Costa d'Amalfi Furore bianco Doc (entrambi Marisa Cuomo).

Commenti: Riunione congiunta con la Delegazione di Salerno guidata da Giuseppe Anastasio, Simposiarca il

Consulatore Salvatore Iovieno. Interessante la visita alla famosa cantina di Marisa Cuomo produttrice di vini di pregio. L'attuale gestione del locale sulla costiera amalfitana, con panorama mozzafiato a picco sul mare, è guidata dal patron Raffaele Ferraioli, con la moglie Erminia che da trent'anni dirige la cucina coadiuvata dal figlio Pietro, mentre la sala è diretta dal figlio Domenico. Tutte le pietanze, colme di antichi sapori, hanno riscosso un notevole successo e, al termine della colazione, i due Delegati hanno ringraziato tutti i componenti della famiglia che hanno permesso loro di trascorrere una gradevolissima mattinata, consegnando il piatto in silver e il guidoncino dell'Accademia in ricordo.

 **SALERNO**
18 aprile 2015

Ristorante "Monastero Santa Rosa" di Monastero Santa Rosa - Hotel & Spa, in cucina Christoph Bob. ●Via Roma 2, Conca dei Marini (Salerno); ☎089/8321199, fax 089/831723; restaurant@monasterosantarosa.com, www.monasterosantarosa.com; coperti 22+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre ad aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazione di pesce azzurro (alici del nostro mare ripiene su pane cafone croccante, pesce bandiera con zucchine e patate schiacciate, crudo di palamita agli agrumi); uovo delle monache in camicia con carciofo stufato e pepe nero; mezzi paccheri al ragù di scorfano con peperoni rossi e basilico; pescato del giorno alla griglia con scarola ripassata e patate arrosto; pastiera tradizionale classica con gelato alla vaniglia e salsa all'arancia; piccola pasticceria (sfiogiatella Santa Rosa).

I vini in tavola: Furore bianco Doc 2013; Falanghina; Biancolella; Furore rosso Riserva Doc 2010; Aglianico; Piediroso (tutti Marisa Cuomo).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dall'interessante visita al museo della "famosa" carta di Amalfi. La giornata è stata particolarmente gradita dai numerosi Accademici e amici ospiti per la bellezza dei luoghi e l'ospitalità riservata. Il ristorante, che prende nome dalla sfiogiatella - famoso dolce ideato dalle suore che dimoravano all'epoca nel convento - è un eccezionale luxury hotel,

come ne esistono pochi al mondo. Le pietanze che l'estroso chef Bob ha proposto agli Accademici sono state apprezzate in quanto a base di prodotti del territorio e della stagione. Indovinata anche la scelta dei vini sapientemente suggeriti dal sommelier.



PUGLIA

 **BARI**
6 maggio 2015

Ristorante "Giannino" di Giannangelo Ressa. ●Via Leopardi 38, Torre a Mare (Bari); ☎080/5430448, anche fax; www.ristorantegiannino.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e fine agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di fave con polpo fritto; fior di zucca in pastella con mousse di ricotta; parmigiana rivisitata; vellutata di porro con baccalà cotto a bassa temperatura, olive e uva passa; spaghetti con fior di zucca, gambero, zafferano e lime; pesce al sale; cestino di mandorle tostate con crema e frutti di bosco.

I vini in tavola: Vini bianchi e rossi della Cantina Rivera.

Commenti: La Delegazione si è riunita in un ristorante elegante, dove la piacevole atmosfera e la fresca cucina mediterranea hanno conquistato tutti. In particolare, è sembrata convincente l'idea di abbinare i prodotti dell'orto con la materia prima ittica, in soluzioni legate alla tradizione e al territorio in modo moderno e originale. Dalla vellutata di fave con polpo fritto, fino agli spaghetti con fior di zucca, gambero, zafferano e lime. Ha preceduto la cena la brillante conversazione del Delegato onorario Nicola Sbisà sulle consuetudini alimentari dei baresi in occasione della festa del Santo Patrono che ricorre l'8 maggio.

 **FOGGIA**
6 maggio 2015

Ristorante "Osteria della Dogana", in cucina Gianfranco Brescia. ●Via N. Pa-

risi 91, Foggia; ☎335/6720413; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio e agosto (aperto solo su prenotazione); giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannoli di verdure con burrata; paccheri farciti di bietola di campagna e provola affumicata; polpa croccante di stinco di maiale alla birra; contorni; pizza di ricotta accompagnata da liquore al cioccolato artigianale.

I vini in tavola: Baraonda rosé (Cantina Primis); Marmorelle (Tenute Rubino); altri vini a scelta.

Commenti: Il ristorante è ubicato in zona semicentrale, senza parcheggio. Il titolare è portato a rivisitare le ricette delle pietanze che serve, tentativi che spesso riescono positivamente. Le bevande e il servizio sono adeguati.

 **GARGANO**
6 maggio 2015

Ristorante "Templari" di La corte dei Templari, in cucina Teofilo Totaro. ●Via del Torrione 10/12, Monte Sant'Angelo (Foggia); ☎349/7665831, 340/9623178; lacortedetemplari@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate Carta-Sì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberi al pane profumato su vellutata di ceci, pomodori confit; orecchiette di grano arso con cardoncelli e caciocotta; ravioli fave e cicoria al ragù di capretto bianco con crema di caciocavallo e cipollotti croccanti; polpo su purea di favetta; seppiolina ripiena con finocchietto selvatico e "cimamaredd"; caciocavallo podolico alla brace con mandorle e fichi secchi; cheesecake con frutta fresca.

I vini in tavola: Cacc'e Mmitte (Alberto Longo, Lucera); Le Briciole Passito del Salento (Severino Garofalo, Copertino).

Commenti: Numerosa presenza di Accademici. Il locale, dal quale si può avere l'incantevole visione sul golfo di Manfredonia, è arredato con gusto e sobrietà. La serata è stata allietata dalla magistrale dissertazione sulle origini della pasta tenuta dalla Simposiarca Fortuna dei Nobili, seguita dalla precisa relazione di Domenico Prencipe, giovane proprietario di un laboratorio che, con farine e prodotti locali d'eccellenza, speri-



PUGLIA segue

menta nuove ricette nella produzione di pasta fresca ripiena. Tutte le vivande sono state presentate in maniera impeccabile, molto apprezzati l'antipasto e i primi a base di pasta fresca. Ottimi e ben abbinati i vini scelti per accompagnare le varie portate. La serata si è conclusa con sinceri complimenti allo chef.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
29 aprile 2015

Ristorante "Da Peppe" della famiglia De Marco, in cucina Giuseppe De Marco. ●Corso Garibaldi 13, Rotonda (Potenza); ☎0973/661251, anche fax, cell. 339/2706925; dapepperistorante@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,97; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino ai carciofi; tagliolini al tartufo e fonduta di formaggi lucani; ravioli alle castagne con salsiccia e funghi; filetto di maiale lardellato con padellata di funghi porcini e patate; semifreddo al torroncino con caramello.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture della casa.

Commenti: Riunione conviviale in una serena giornata di primavera. Menu del territorio, ricco di colore e di sapore. Tortino di carciofi stupefacente per gusto e presentazione; che dire dei tagliolini freschi al tartufo del

Pollino, con fonduta di pecorini e caciocavalli locali! Eccezionali i ravioli alle castagne con salsicce provenienti da suini allevati a terra; suino allevato a terra anche per il filetto lardellato cotto a bassa temperatura rimasto tenero e saporito come non mai. Insomma, un pranzo da ricordare e prova generale per il pranzo del giugno prossimo, in gita sul Pollino con i partecipanti al convegno: "I sapori della grande Lucania, il cibo dei parchi". Che sapori, che cibo e che parchi!

POTENZA
19 aprile 2015

Ristorante "Becco della Civetta" di Maria Antonietta Santoro, in cucina Maria Antonietta Santoro. ●Vico Primo Maglietta 7, Castelmezzano (Potenza); ☎0971/986249, anche fax; beccodellacivetta@tiscali.it, www.beccodellacivetta.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a Pasqua (aperto su prenotazione). ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spugna di carciofi, mandorle tostate e ricotta di fuscello; burratina su foglie e fiori con spaghetti di acqua di pomodoro; ravioli di ricotta, asparagi di bosco, funghi cardoncelli e concassè di pomodorini; lagane con ceci bianchi e neri e coriandoli di crusco; filetto di maiale su crema parmentier, sfera di ficotto e verdure saltate; cremoso alla liquirizia Amarelli con gelato di latte nobile al pistacchio e crumble di cacao.

I vini in tavola: Vignali bianco Igt; Aglianico del Vulture Doc Vignali 2011 (Cantina di Venosa); Moscato Klino Igt (Cantina Paternoster).

Commenti: La strada che si inerpica per raggiungere Castelmezzano conduce al suggestivo paesaggio delle Dolomiti lucane. La cucina di Maria Antonietta Santoro è un percorso visi-



vo e sensoriale unico, che incanta quanti si fermano presso il suo ristorante. Per la riunione conviviale di primavera, lo chef ha proposto colori e sapori dei prodotti del luogo coniugati con sperimentazioni più innovative; ecco, quindi, la ricotta di fuscello, accompagnata alla spuma di carciofo, e la burratina servita su una mistanza di erbe e fiori eduli dei pascoli delle Dolomiti lucane. Deliziosi i ravioli con gli asparagi di campo, i funghi e i pomodorini: un piatto tricolore dal perfetto equilibrio di sapori. Un omaggio al grande poeta lucano Orazio, le lagane con ceci bianchi e neri e i coriandoli di peperoni cruschi, mentre il filetto di maiale cotto a basse temperature ha convinto anche i più scettici per la morbidezza delle carni e la raffinatezza della presentazione. Degna conclusione il cremoso di liquirizia e il fuori programma di crespelle condite con miele e rosmarino.

VULTURE
24 aprile 2015

Ristorante "Locanda del bosco" di Lucia Zaccagnino. ●C.da Madonna di Pierno, San Fele (Potenza); ☎0976/98226; info@luciazaccagnino.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo, incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 25 €.

Le vivande servite: salumi vari; cicoria e ceci in brodo di carne; ricotta; ravioli di ricotta e menta; strascinati mollicati e peperoni cruschi; fiocchetti con funghi porcini e tartufo; agnello e vitello alla brace con contorno di insalata verde e cicoria saltata in padella; torta di ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Aglianico di produzione propria.

Commenti: Il locale sorge in una località boscosa a quasi 1.000 metri sul mare, di fronte al Santuario dove è venerata la Madonna di Pierno, meta

di affollati pellegrinaggi. Locale familiare e confortevole, con una cucina molto legata alla tradizione, che offre piatti gustosi e genuini. Gli Accademici hanno molto gustato i primi, specie i fiocchetti ai porcini e al tartufo e la carne alla brace molto ben cotta. Il 2 agosto vi si svolge la sagra dell'agnello alla brace, piatto tipico della zona. Il locale non dispone di una lista dei vini e serve un Aglianico di sua produzione.



CALABRIA

CROTONE
19 aprile 2015

Ristorante "Nove Zero Due" di Simone Buscema. ●Viale Gramsci, Crotone; ☎0962/29637, fax 0962/931161, cell. 331/4354109; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie 1°-15 ottobre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo 32 €.

Le vivande servite: antipasti caldi di battuta di gambero rosso con pomodorini; alici in tempura con cipolla rossa di Tropea; quaderno di seppia con legumi e ortaggi; gnocchetti di patata silana fatti in casa con salsa di porro e gamberi di nassa; trancio di ricciola con cicoria selvatica; insalata di frutta con gelato al sapore di agrumi.

I vini in tavola: Vino rosso e bianco (Cantine Russo & Longo, Strongoli).

Commenti: Un folto numero di Accademici è tornato, a distanza di un anno, per la riunione conviviale di primavera per valutare le nuove pro-





poste di ristorazione del giovane chef Emanuele Strigaro, interprete di una cucina marinara semplice ma al tempo stesso originale, raffinata e creativa. Tra le vivande, particolarmente graditi al gusto gli antipasti caldi che hanno meritato l'ottimo. Buono anche il primo a base di gnocchetti di patata silana esaltati da una salsetta di porro e gamberi di nassa. Il dessert, forse perché eccessivamente aromatico, non a tutti è risultato gradito. Il ristorante, di recentissima apertura, ha tutti i requisiti per meritare l'eccellenza qualora il bravo e volenteroso cuoco mantenga integri i sapori della cucina locale, seppure con pennellate di colore e di creatività.

REGGIO CALABRIA
29 aprile 2015

Ristorante "L'Accademia" di Filippo Cogliandro, in cucina Filippo Cogliandro. ●Largo Cristoforo Colombo 6, Reggio Calabria; ☎0965/714132, fax 0965/312968; info@laccademia.it, www.laccademia.it; coperti 120+40 (in veranda)+180 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzancolle in tempura di mais su duchesse all'origano di Motta San Giovanni; filetti di spatola nuda avvolti da bacon stufato e scamorza silana; carpaccio di spada con zeste di limone, arancia e bergamotto; tortino di patata aspromontana avvolto da polpo verace sfogliato su fonduta di caciocavallo di Ciminà; maccheroncini di pasta fresca al pesto calabrese; bocconcini di pescatrice in pastella di farina di ceci con crema di mela verde in salsa di asparago; kiwi della piana e arancia di San Giuseppe con il suo sciroppo.

I vini in tavola: Bianco "Timpa del Principe" Igt Calabria 2014 (Cantine Ferrocinto, Castrovillari).

Commenti: Questo ristorante è ospitato in locali già ben noti e visitati dalla Delegazione, guidato ora dallo chef Filippo Cogliandro, altrettanto noto per il suo ristorante di Lazzaro (nel vicino Comune di Motta S. Giovanni). La visita ha confermato quanto espresso dallo chef nella sua precedente esperienza, con qualche neo, forse dovuto alla giornata festiva e al relativo affollamento. Gli Accademici e i loro ospiti hanno espresso apprezzamento in particolare per i bocconcini di pescatrice, serviti caldissimi, e un ottimo vino calabrese,

nato nel 2008 e già apprezzato a livello nazionale per le sue note aromatiche, che ricordano la pesca, il vetiver e, in ultimo, le fragoline del Pollino che sovrasta le vigne della conca di Castrovillari.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
29 aprile 2015

Ristorante "Gattopardo", in cucina Onofrio Fratello. ●Via XI Febbraio 1, Alcamo (Trapani); ☎0924/24498, cell. 330/664735; nucciofratello@virgilio.it; coperti 110+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, sempre a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caciocavallo all'argentiera; mini coppo di street food con panelle e crocchè; tartare di manzo battuta al coltello con cipolle e capperi di Pantelleria; bruschetta con farina di tummina con pomodorini e cacio; risotto al Nero d'Avola con salsiccia e finocchietto selvatico; ravioli ripieni di ricotta e menta con ragù di scottona; tortino al cioccolato con cuore fondente e crema di ricotta.

I vini in tavola: Vino rosso "Passo delle mule" (Cantine Duca di Salaparuta).



Commenti: La serata è iniziata col saluto del Delegato Liborio Cruciata e l'intervento della Simposiarca Daniela Adamo sulle pietanze servite. Il menu del ristorante segue i principi dell'utilizzo delle materie prime locali come ingredienti base per la creazione di ricette della tradizione sapientemente interpretate in chiave contemporanea. Lo chef, Onofrio Fratello, firma la propria cucina con piatti tipici siciliani, pregevoli per bontà, per l'utilizzo di derrate di qualità e per la forte impronta territoriale. In occasione di questa riunione conviviale, nella Delegazione si è avuto l'ingresso di due nuovi Accademici: Anna Enza Parrino e Marcello Magazzù.

CALTAGIRONE
28 aprile 2015

Ristorante "Hotel Villa Sturzo" di Epoca srl, in cucina Francesco. ●Via Monsignor Fasola 3, Caltagirone (Catania); ☎0933/27196, fax 0933/24605; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: polpetta di neonato; beccafico; trancio di polpo con sesamo croccante; pasta al pesto alla trapanese; risotto asparagi e carciofi; spigola in bellavista con gamberoni; fragole con gelato al limone.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Chardonnay (Tenute Distefano).

Commenti: Dopo avere celebrato la "giornata della cultura" con l'approfondita e apprezzata relazione dell'Accademico Maurizio Pediti, sul tema: "XI Comandamento: non sprecare" e la susseguente donazione da parte della Delegazione alla locale Biblioteca Comunale di una serie di

pubblicazioni dell'Accademia, gli Accademici si sono recati presso il ristorante per sperimentare l'arte culinaria del nuovo chef che si è insediato recentemente presso il ristorante. È stata comunque confermata la calorosa accoglienza e la disponibilità a qualsiasi richiesta. Il menu, basato per buona parte su piatti di pesce, ha mostrato qualcosa di innovativo e nel complesso è stato valutato discretamente dai commensali.

MESSINA
29 aprile 2015

Ristorante "Eremo" della famiglia Magazzù, in cucina Ciccio Magazzù. ●Contrada Curria, Larderìa Inferiore, Messina; ☎342/6998413; www.agriremo.it; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio difficile. ●Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: salumi e formaggi; mix di bruschette (pomodoro, zucchine e crema di melanzane), caponata, parmigiana di melanzane, involtini di verdure, mix di frittate (patate&speck, piselli), cous cous di verdure; maccheroni di pasta fresca alla Norma; pesce stocco "a gghiotta"; grigliata mista (braciola di manzo alla messinese, salsiccia, costolete di castrato); contorno di ciliegino e rucola; torta alle fragoline; 'nzuddi e Passito.

I vini in tavola: Barone e Bernaj Igt (Terre Siciliane IVAM).

Commenti: A pochi chilometri dal centro cittadino, a mezza collina, in un antico monastero basiliano del XVI secolo, poi dimora patrizia, circondato da un gradevole giardino rustico, ha sede l'esercizio della famiglia Magazzù, attiva da tre generazioni. Il giovanissimo chef e patron Ciccio ha predisposto un menu strettamente fedele alla tradizione locale e basato su materie prime di buona qualità, ottima nel caso del pesce stocco che ha riscosso, per questo, un unanime apprezzamento e qualche critica per la qualità della preparazione. Consenso per i tradizionali antipasti e per gli 'nzuddi di chiusura; non si può dire lo stesso del vino. Gradita la grigliata di carne e unanimemente lodate la cortesia, l'efficienza del personale e la gradevolezza dell'ambiente. Il Delegato, congratulandosi con Ciccio per il coraggio imprenditoriale e creativo, ha sottolineato le positività della serata conviviale prefigurando un sicuro perfezionamento della qualità culinaria dell'Eremo.



SICILIA segue

SIRACUSA
29 aprile 2015

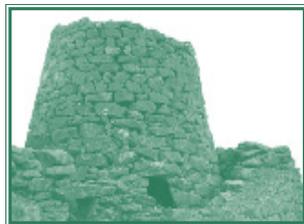
Ristorante "Conzatabola" di S.C.S. KAPPA 2. ●Via dei Tolomei 5, Ortigia Siracusa; ☎0931/1850092, cell. 320/4116990; info@conzatabola.it, www.conzatabola.it; coperti 150. ●Parcheggio nelle vicinanze; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo 30 €.

Le vivande servite: antipasto fantasia (cacio e marmellata vegetale, uovo al forno con salsa bernese, tortino d'asparago); risotto alle erbe spontanee degli Iblei con burro di mandorle e pesto leggero di zucchine; gnocchi di patate al sugo di lepre; saccottino di vitello alla frutta secca; stufato di verdure con mandorle laccate al miele e sesamo; geli di frutta assortiti.

I vini in tavola: "Quaranta" Nero d'Avola Igp Sicilia 2013 (Cantine Terre di Bruca); "Solacium" Moscato di Siracusa Doc Sicilia 2013 (azienda Pupillo).

Commenti: Un gradevole aperitivo di benvenuto è stato l'incipit del simposio cui ha fatto seguito il rituale avvio del Delegato Angelo Tamburini che ha dato poi la parola alla Simposiarca, l'Accademica Grazia Figura, la quale ha relazionato su "Dal crudo al cotto e l'uomo diventò cuoco!". Una gradevole passeggiata nel tempo su alcuni aspetti e modificazioni dell'uomo primitivo sia nell'aspetto fisico sia nelle sue capacità e scoperte. Fra queste, quella che ha dato inizio alla cucina di quanto da lui stesso cacciato, pescato o raccolto: la scoperta del fuoco. Il meritato applauso ha concluso la prolusione della Simposiarca. È stata poi servita, con attenzione e sollecitudine, la sequenza delle pietanze in tavola, ben confezionate dal maestro di cucina Giuseppe Moscuza che assieme al ge-

store Roberta Cipriano hanno ricevuto dal Delegato il guidoncino e la vetrofania accademici.

**SARDEGNA****NUORO**
26 aprile 2015

Ristorante "La Paranza" di Antonio Aiello e Marina Brocca, in cucina Felice Lai. ●Strada Statale Siniscola-Santa Lucia, Siniscola (Nuoro); ☎0784/878451, cell. 346/1004541; chiaraaiello@yahoo.it, www.ittiturismosardegna.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo con patate; razza ad insalata; vongole con ceci; triglie al sugo; cannellini con cozze; risotto di mare; spaghetti ai frutti di mare; frittura di paranza; patatine fritte.

I vini in tavola: Sfuso bianco e rosso (Cantina di Monti).

Commenti: Su una verde collina, con la sorprendente vista del mare in lontananza, una brezza mitigante anche le più afose giornate agostane, opera l'ittiturismo. Nome che fa intuire subito pietanze approntate ad assecondare i palati che desiderano il gusto e il profumo marini. Profusione di piatti in tavola, che hanno manifestato la vocazione di ogni itti-



turismo a cucinare il pescato con la stessa cura dei fritti improvvisati dai barcaioi. Un incontro conviviale che si è avvalso dell'apporto dello chef Felice Lai e che è stato propiziato da un'atmosfera improntata alla semplicità e favorevole all'amichevole conversazione.

SASSARI
22 maggio 2015

Ristorante "Vecchio Borgo" di Gavino Fiorentino. ●Largo Porta Utzeri, Sassari; ☎339/8089783; coperti 30. ●Parcheggio comodo nelle vicinanze; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di polpo con pinoli, rucola in aceto balsamico; cozze gratinate con verdure di stagione; cannolicchi gratinati; polpette di tonno; murena frita con salsa rossa; tagliolini neri con calamari, zucchine e ricotta mustia; trofie fresche alle cozze con pomodoro fresco e pesto; filetto di orata con patate; gamberi in caponata di verdure; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vini bianchi e rossi dell'azienda Melis di Terralba.

Commenti: Il menu è stato preceduto da un assaggio di vino spumante delle Tenute Asinara. Il locale è gestito con entusiasmo da due giovani che propongono un menu innovativo e attento ai prodotti locali e di stagione. I Simposiarchi Franco Pusceddu e Antonio Fraghi, attenti nella ricerca dei nuovi ristoranti presenti in città, hanno voluto sperimentare la cucina di questo locale aperto da circa un anno. La serata piacevole è stata caratterizzata da un dialogo sulle portate e sulla qualità dei vini che accompagnavano le pietanze. Si è inoltre discusso sulla possibilità di organizzare un corso di degustazio-

ne di vini. Durante la cena, il Delegato ha anche informato gli Accademici sui futuri incontri.

**EUROPA****FRANCIA****PARIGI**
21 maggio 2015

Ristorante "Fico" di Nicola Pisu. ●31 rue Coquillière, Parigi; ☎+33/0144825523; ilficoparis@gmail.com; coperti 25+6 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo, patate, pomodorini e olive taggiasche; ravioli neri alla cernia con cozze e vongole; maialetto arrosto con verdure in crudité e pinzimonio; pera al Cannonau, mousse di ricotta, frollini e marmellata di limoni.

I vini in tavola: Vermentino 2013; Carignano del Sulcis 2012 (entrambi Cantina 6 Mura di Giba); Mirto di Sardegna.

Commenti: Serata vivace con partecipazione di numerosi Accademici e amici dell'Accademia interessati all'ascolto della conversazione di Jun Kanno, pianista concertista di fama internazionale, sulla percezione della musica occidentale in Giappone. Per quanto concerne la cena, diversi sono gli appunti rivolti dagli Accademici.





L'insalata di polpo (rappresentato da sparute rondelle gommose) mancava di gusto; i ravioli neri troppo spessi e dunque duri; deludente il maiale, senza profumi e persino sciapo mentre le verdure in pinzimonio mai videro l'ombra di un condimento. Buona la pera al Cannonau anche se infelice la sostituzione della ricotta con il mascarpone; a fine pasto si preferisce la leggerezza. Ottimi i vini provenienti da vigne di proprietà del ristorante. Molto gradito il mirto. Ultimo e grave appunto: il servizio lentissimo, dovuto a scarso personale. La Delegata aveva promesso una cucina gustosa e originale, ma le aspettative sono state deluse.

MALTA

 MALTA
15 aprile 2015

Ristorante "Dragonara Casino Brasserie" di Claudio Schiavone, in cucina Claudio Schiavone. ●Dragonara Road, Saint Julians; ☎00356/20921111; cschiavone@dragonaracasino.com, www.dragonaracasino.com; coperti 30+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie venerdì santo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo 40 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: otto preparazioni di antipasto di pesce cotto e crudo; pappardelle con cernia e pesto di mandorle siciliane; ricciola scottata su patata schiacciata e salsa di olive; semifreddo alle nocciole; cannolo di ricotta e gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Inzolia Sallier de la Tour Igt 2013; Anthilia 2013; Passito Ben Rye 2011 (entrambi Donnafugata).

Commenti: Quello che subito colpisce è la raffinatezza della sala dai soffitti affrescati e dai grandi specchi alle pareti. Un bicchiere di benvenuto, qualche "amuse bouche" a catturare la simpatia dei convitati accolgono gli Accademici sulla terrazza dalla magnifica vista sul mare e poi seduti attorno a un tavolo imperiale di sobria eleganza, con fiori disposti con saggezza e con meditato calcolo di accostamento dei colori. Lo chef Claudio Schiavone ha proposto un menu che si è contraddistinto per equilibrio di sapori e leggerezza. Degni di nota gli antipasti, per la loro indubbia creatività, e le pappardelle alla cernia per l'armoniosa combinazione degli ingredienti. Per concludere, una serata all'insegna della squisitezza... e non solo del cibo.



MALTA

 MALTA
13 maggio 2015

Ristorante "Papannis" di Gianmarco e Maria Pia Zalayeta, in cucina Maria Pia Zalayeta e Giovanni Verde. ●55 Strait Street, Valletta; ☎00356/27220031; papannis@live.com, www.papannis.com; coperti 50. ●Parcheggio assente; ferie 5 gennaio-5 febbraio; giorno di chiusura giovedì e domenica sera in inverno, domenica e giovedì a pranzo in estate. ●Valutazione 7,3; prezzo 25/30 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torretta mediterranea di melanzana e mozzarella; tagliatelle all'astice; pagello in salsa di limone di Sorrento; tiramisù al caffè; tiramisù alla fragola; sorbetto di limone.

I vini in tavola: Prosecco brut; Soave 2013 (entrambi Zonin); Vermentino di Sardegna 2013 (Sella&Mosca).

Commenti: Nel pittoresco e forse più vecchio ristorante di Valletta, si è svolta la riunione conviviale curata dalla Simposiarca Egle Liotta. Ad accogliere gli Accademici, una bella tavola imperiale dal tovagliato rosso e oro, che ben s'intonava al caratteristico colore ocra delle pareti in pietra maltese, e il bel sorriso di Angelica, la figlia dei proprietari. Le varie portate, servite in modo accurato e puntuale, sono state illustrate dagli chef e vivacemente commentate dai convitati, fra cui il Delegato di Parma Gioacchino Giovanni Iapichino, ospite d'onore della serata. Gradita la torretta di melanzane e molto apprezzate le tagliatelle fatte in casa e scenograficamente servite dentro il carapace dell'astice, una gioia per gli occhi e per il palato. Più modesto il rapporto vino-cibo. Un applauso, al suono della campana, ha concluso una serata altamente gradevole.

PAESI BASSI

 UTRECHT
11 aprile 2015

Ristorante "Valentino" di Gianluca Inzitari. ●Kerkewijk 29, Veenendaal (Utrecht); ☎0318/552633; kenigi@hotmail.com; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: aperitivo Aperol spritz con stuzzichini; tris di pesce mediterraneo; risotto di gallinella Carnaroli; filetto d'agnello in crosta; cannolo siciliano aperto.

I vini in tavola: Pinot grigio 2014 (Sachetto, Venezia); Catarratto 2014 (Musita); Grifo Nero 2011 (Russolo, San Quirino); Vinsanto (Castellan).

Commenti: La Delegazione è stata calorosamente ospitata dai gestori Gianluca Inzitari e Franco Lorello. Una sfida proposta dal Simposiarca Gregor Holtzer non solo culinaria ma anche logistica, visto che il ristorante è stato riaperto dopo una ristrutturazione il giorno antecedente la visita della Delegazione. Le aspettative sono state soddisfatte molto bene. La cena è stata aperta con stuzzichini appetitosi, con pareri discordanti sull'impasto della pizzetta più simile a quello di una focaccia. L'antipasto, di qualità ottima, ha avuto giudizi positivi. In particolare, il freschissimo carpaccio di pesce spada marinato in olio d'oliva, morbidissimo. Il risotto con zucchini e gallinella è stato molto apprezzato. Il miglior piatto della serata è stato indubbiamente il filetto di agnello servito con una mousse di carciofi. Il dessert era ottimo ma da perfezionare. I vini sono stati di ottima qualità; da segnalare, su tutti, il Grifo Nero

del Friuli che si è sposato perfettamente all'agnello.

POLONIA

 VARSAVIA
22 aprile 2015

Ristorante "L'olivo" di Fabrizio Maria e Teresa Giorgi. ●ul. Żelazna 59 A, Varsavia; ☎+48/784614672; info@lollovo.waw.pl, www.olivo.waw.pl; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì da maggio ad agosto. ●Valutazione 8; prezzo 48 €.

Le vivande servite: insalata di polpo con gâteau di patate; spaghetti alle vongole veraci; branzino al forno con calamari ripieni; spinaci saltati in padella; tris di dolci: affogato al caffè, macedonia di frutta, miigliaccio.

I vini in tavola: Gewürztraminer 2013 (Nals-Margreid-Alto Adige); Balbo 2014; Tiranno 2014 (entrambi Contra' Soarda).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante-pizzeria nel centro di Varsavia, in un ambiente simpatico e senza pretese. Lo chef Riccardo Nardi, di origini livornesi, e il cuoco Aniello Esposito, napoletano, hanno presentato un menu soprattutto di pesce e frutti di mare freschi. L'insalata di polpo servita con un gâteau di patate - un piatto tipico della cucina campana - è stata particolarmente apprezzata dai commensali. Ottimo anche il tris di dolci, con un altro piatto tipico napoletano: il miigliaccio. Molto gradita la presenza del sommelier che ha illustrato i vini. Il ristorante usa un buonissimo olio di oliva toscano - Il Cavallino - che la famiglia del proprietario impiega in cucina da molti decenni. Puntuale e cortese il servizio. Complimenti ai gestori e al personale per la professionalità e la cordialità.

SPAGNA

 BARCELLONA
28 aprile 2015

Ristorante "Alta Italia" di Adriana Giardinò e Nicola Villano. ●Carrer Portal Nou 19, Barcellona; ☎932/690187; coperti 34. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: focaccia al rosmarino; fritto di calamari e gambe-



EUROPA segue

ri; spaghetti al tonno e acciughe; risotto al burro e zucchine in cestino di parmigiano; filetto di orata al cartoccio; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene superiore extra dry; Dolcetto d'Alba Prunotto 2013.

Commenti: Un vero e proprio trionfo di gusto e sapori di primavera. Il brindisi con un ottimo Prosecco di Valdobbiadene ha aperto a una deliziosa cena a base di verdure di stagione e pesce, ben presentata e servita dagli esperti proprietari Adriana e Nicola. Equilibrato l'antipasto a base di focaccia al rosmarino e di un più apprezzato e saporito fritto misto di calamari e gamberi. Molto gustosi e originali gli spaghetti al tonno e acciughe dal perfetto punto di cottura e sapidità. Altrettanto buono e ben presentato in un cestino di parmigiano, il classico risotto al burro e zucchine. Più delicato il secondo di pesce. A conclusione della graditissima cena non poteva mancare un dolce con un ingrediente della tradizione piemontese come l'amaretto, a base di un buon semifreddo. Il tutto correttamente accompagnato da un vino rosso Dolcetto d'Alba. I numerosi Accademici hanno espresso all'unanimità un particolare apprezzamento per l'attenzione nel servizio e la gradita presenza al tavolo dei proprietari a spiegare e le specialità della loro cucina.

SVIZZERA

 SVIZZERA ITALIANA

19 maggio 2015

Ristorante "Ristorante della Torre" di Massimo e Monica Suter, in cucina Salvatore Sanfilippo. ●Riveta de la Tor, Morcote (Ticino); ☎004191/9962636; torremorcote@bluewin.ch, www.ristorantetorre.ch; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trilogia di "moules et frites"; risottino Carnaroli primavera con peperoni dolci, yogurt, crumble al curry; gran luccio perca del Ceresio al forno; pommes gratin; spinacini dolci; fantasia di dessert.

I vini in tavola: Donnafugata 2012; SurSur; Un Grillo in Purezza (tutti Giacomo Rallo).

Commenti: Dopo una piacevole navigazione con uno degli ultimi bat-

telli "Belle époque" del lago di Lugano, una stuzzicante cena di pesce in questo locale situato nello splendido nucleo storico di Morcote, con terrazza sul lago. Bravo lo chef Salvatore Sanfilippo, già capopartita al ristorante "Da Vittorio" a Bergamo, che si è espresso con la trilogia di "moules et frites" e con il gran luccio perca del Ceresio al forno. Ottimi i vini. Hanno riscosso l'approvazione dei numerosi Accademici il menu e l'intervento del gallerista Paolo Poma che ha rievocato le vicende di quasi 80 anni, raccontando di importanti personaggi arrivati a Morcote negli anni Cinquanta e Sessanta, e il fascino dell'antica torre del capitano (che dà il nome al ristorante).



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

 NEW JERSEY

27 aprile 2015

Ristorante "Morini Osteria". ●107 Morristown Rd. Bernardsville, New Jersey; ☎908/2210040; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,75; prezzo 84 €.

Le vivande servite: stuzzichini vari di benvenuto; funghi Morel ripieni con mortadella su purea di fava; raviolo all'uovo in nido di ricotta; filetto di

manzo al balsamico su purea di patate e asparagi; zuppa inglese su fragole.

I vini in tavola: Lambrusco di Gasparossa (La Battagliola); Albana di Romagna "Vigna Rocca" 2013 (Tre Monti); Sangiovese "Moma" 2012 (Umber to Cesari); Trebbiolo 2013; Malvasia frizzante 2013 (entrambi La Stoppa).

Commenti: Il ritorno all'Osteria Morini è stato giudicato da tutti un'ottima scelta. Dopo la presentazione dei numerosi ospiti, il Delegato Carlo Porcaro ha dato l'abbraccio accademico di benvenuto al nuovo Accademico Patrick Ciccone. Il Simposiarca Ed Johnson ha presentato una breve dissertazione sulla cucina dell'Emilia Romagna, con una interessante discussione sulle varie interpretazioni del ragù alla bolognese. Il menu della serata è stato illustrato esaurientemente dal maestro di cucina Kevin. Dopo il gradito antipasto, il raviolo all'uovo è stato giudicato superiore all'aspettativa e il resto del menu ha riscosso ottimi voti. L'abbinamento con vini di ottima qualità ha concluso una serata che sarà ricordata con grande soddisfazione.

 SACRAMENTO

16 aprile 2015

Ristorante "Pizzeria Ristorante Trick Pony". ●2031 S. Street, Sacramento; ☎916/7061025; www.trickponypizzeria.com; coperti 14. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con pomodorini, aglio, basilico e olio extravergine di oliva; polpette di maiale e zucchine ripiene; lasagne con ragù; pizze miste: margherita, napole-



tana, trick pony (parmigiano, riduzione di aceto balsamico di Modena); patate e pancetta; funghi misti con olio al tartufo; salame dolce al cioccolato; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Filo Dora); Cabernet Sauvignon 2013 (Purple Cowboy); Barbera d'Asti 2011 (Michele Chiarlo).

Commenti: La serata è iniziata con un bicchiere di Prosecco e la presentazione da parte dell'Accademico Richard Battistessa di un potenziale nuovo Accademico Thomas Novi. La cena ha visto protagonista l'antipasto di zucchine ripiene, preparato da una ricetta speciale e casalinga dello chef. La lasagna ha attirato il consenso di tutti, anche se è un piatto che forse troppo spesso viene proposto nei ristoranti italiani a Sacramento. Le pizze miste, preparate molto bene e cotte a puntino, hanno avuto un grande successo. Il tiramisù molto leggero e il salame di cioccolato hanno piacevolmente sorpreso facendo sentire gli Accademici in una vera cucina di una nonna tutta italiana.

URUGUAY

 MONTEVIDEO

14 aprile 2015

Ristorante "La Commedia" di Marcello Lacagna. ●Via El Viejo Pancho 2414, Montevideo; ☎2706855, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie prima settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro e croccantine con "humus"; vitello tonnato e parmigiana di zucchine; cappellacci al nero di mare; salmone del Pacifico grigliato con verdure grigliate; mousse ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante Martini; Riesling "Cuna" (Los Cerros de San Juan, Uruguay); Pinot Noir (Pizzorno, Uruguay).

Commenti: Dopo un po' di tempo, gli Accademici si sono recati in questo ristorante, verificando un notevole miglioramento, sia nella cucina - dove le pietanze sono state realizzate con cura e con ottimi ingredienti - sia nel gradevole ambiente, con accuratezza nel servizio. Particolare successo del salmone, nel suo giusto punto di cottura. Non del tutto positivo il vitello tonnato, con carne meno morbida del consigliabile.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alba Langhe

Giuseppe Coletta
Tiziana Pozzo

Alessandria

Pierfranco Bianchi
Roberto Carozzi
Silvia Miglietta

LIGURIA

La Spezia

Giorgio Bonetti
Giuseppe Mecconi

LOMBARDIA

Bergamo

Gianfranco Bosco

Crema

Davide Bonetti

Milano Brera

Pierattilio Rubini

Milano Navigli

Jesus Alfredo Vaca Murcia

Monza e Brianza

Andrea Maria Basilico

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore

Andrea Rovà

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Trieste

Mauro Roseano

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Maria Cristina Cetta

Carpi-Correggio

Cesare Romani

Piacenza

Alessandra Corradi
Andrea Renda
Silvia Scaltrini

Ravenna

Danilo Incerti Pedrini

Ravenna Romea

Gianni Baccarini
Andrea Fabbri
Vincenzo Miranda
Mario Salerno
Giancarlo Tarroni

Riccione-Cattolica

Paolo Cesari

Rimini

Cesare Ragni

UMBRIA

Perugia

Marco Antonelli

ABRUZZO

L'Aquila

Rosella Capaldi
Gianni Andrea Cipolloni
Rosaria Pollina
Antonio Rosati
Vittorio Sconci

Pescara

Loris Rovaglia
Giancarlo Ventura

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Giuseppe Badagliacca
Maria Domenica Crea
Gesualdo Federico
Giuseppe Granata
Giuseppa Minniti
Alessandro Taverriti

Catanzaro

Rosario De Rosi

Crotone

Francesco Laratta
Francesco Giuseppe Piscitelli
Ubaldo Prati
Pietro Scandale

SICILIA

Gela

Gualtiero Cataldo
Felicia Randazzo

Ragusa

Francesco Magnani

SARDEGNA

Alghero

Maria Regina Corona
Giorgio Miotti

Gallura

Marco Bittau





EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Eddy Abramo
Marco Bonapace
Roberta Calarese
Marios Fotiadis
Gaia Moncada di Paternò
Chantal Sassoli de' Bianchi
Marco Zucco

FRANCIA

Parigi

Franco Bonacina

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden

Marco Di Sabatino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Luciano Capicchioni

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Domenico Ferrari
Alberto Martinelli

STATI UNITI D'AMERICA

New York Soho

Cristina Incisa di Camerana
Angelina Pecora

Sacramento

Thomas Novi

SUDAFRICA

Johannesburg

Claudio D'Agostini

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Torino

Giovanni Cazzorla
(da Bucarest)

BELGIO

Bruxelles

Francesco Papadia
(da Francoforte)

Silvia Polidori

(da Praga)

REGNO UNITO

Londra

Pierdomenico Baccalario
(da Alessandria)

SPAGNA

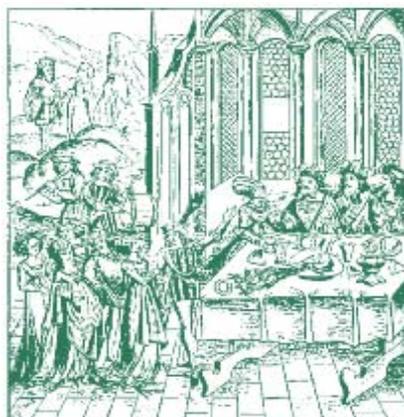
Madrid

Fabio Lorenzo Taddei
(da Cortina d'Ampezzo)

STATI UNITI D'AMERICA

San Francisco

Paolo Barettoni
(da Silicon Valley)



NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

La Spezia

Sante Achilli

LAZIO

Roma Aurelia

Franco Barbieri Hermitte

CAMPANIA

Nola

Livio Cosenza

REGNO UNITO

Londra

Mirella Vittoria Banham
Ramiro L. Penaherrera

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY IS OF THE ACADEMICIANS: WORKING TOGETHER FOR RENEWED CONSTANCY

The Regular Assembly of Delegates, which was held in Florence on May 30, represented a watershed not only in terms of the democratic electoral competition that took place but also for the various aspirations that were expressed during the event's many speeches and discussions. In a nutshell: a request for a "renewed constancy". The program of my presidency, which I intend to pursue with persistence and precision, includes among its primary objectives a new way of interacting with society, both in Italy and abroad. Every single Academy seems to lack visibility as part of its agenda. They achieve prestige through years of hard work and they keep their distance from scandals, political and commercial entanglements, and patronage. It takes years to build up prestige but it can be lost in a moment. Our successful Presidencies have handed down to us a clean Academy with integrity and free from any shadows. And while I intend to maintain our absolute independence, the voice of our Academy today must play a larger and more incisive role.

The strength of a presidency lies with its Academicians. To paraphrase a line from the inaugural speech of American President John F. Kennedy, "Don't ask what the Academy can do for you; ask what you can do for the Academy". That is, ask yourselves what we can do together to insure the success of our Academy. The work of the Academicians as well as the Delegates is fundamental. The participation and interests of all the members of a Delegation must constitute the main source of support for our solidarity. We do not join merely for friendship or to eat a couple of good meals, but so that we may bear the insignia of the Academy: whomever becomes a member must be aware of being an Academician at all times and as such must always try to make a personal contribution. We must never be followers but instead always constitute a motor that promotes the life and prestige of the Aca-

demey. Each one of us brings his or her own attitudes, experiences and professionalism. We are living in a time of excessive media self-promotion by the actors that populate the stage of Italian cuisine. Too much bombast, too much influence by celebrity chefs, too much television, too much advertising and too much exposure have transformed Italian gastronomy into a pure theater. We need a return to true cuisine, to real ingredients and capabilities, patience, honesty and the humility by the many obscure protagonists of a cuisine that has fallen into obscurity, almost forgotten. If it doesn't make the news, it doesn't exist. If some cooking guru decides to put garlic in *amatriciana* sauce, butter in *pesto alla genovese*, or dust coffee on yellow *Milanese risotto* the media go crazy. But if one honest cook rediscovers a fabulous chicken that was raised as God intended and he or she cooks it the old fashioned way on the grill under a weight, delicious and crisp, no one talks about it. It is simply not news. The Academy must help everyone - both the consumers and institutions - understand that we exist not only in order to stimulate the great capacity of our chefs but also to be the faithful custodians of good Italian cuisine. Starting with this premise, in the next several months we will be working on a structural renovation of our "Franco Marengli" Study Center. Thanks to the extraordinary competence of its new members, it will play a fundamental and pre-eminent role in defining the general outline of the cultural activity of the Academy through investigations, analyses and projects that have an historic, economic, sociological, nutritional, technical and gastronomic character. The Academy needs to be at the center of Italian cuisine on the international scene. It must be considered a reference point both in terms of culture and in the development of our traditions.

PAOLO PETRONI

THE AMAZING PETRONILLA

see page 4

A tribute by Lisa Biondi, (pseudonym of Milan Academician Paola Rancati) to Amalia Moretti Foggia, known to her readers as "Petronilla". Her valuable gastronomic advice led many Italian women by the hand from the mid-1920s to the end of the 1940. Those same women passed her words of wisdom on to their own daughters and granddaughters.



AN ANCIENT CONFECTION WITH A PERSONALITY

see page 6

While passing through Vasto, Crown Prince Umberto of Savoy, enjoyed *cannoli* filled with *zabaione* cream known in dialect as "*bicchinotte*". Chieti Academician Pino Jubatti explains how this dessert was born, lists its ingredients and describes how it is prepared.



A CULINARY REVOLUTION

see page 8

Here is an interesting question: as a domestic activity, is cuisine today a reactionary or progressive way of spending time? Naples-Capri Academician Claudio Novelli takes an in-depth look at the issue and arrives at the following conclusion: cuisine is a revolutionary, but a quiet, innocuous and gentle form of civil disobedience.



A SOLDIERS'S RATION

see page 10

As part of programs honoring the centennial of the Great War, the Delegations of Rome organized a conference and exhibition. The exhibition was on display at the Dioscuri Complex not far from the Quirinale Palace. The inauguration was attended by many military, civil and religious authorities as well as numerous Academicians.



CUISINE AND HUNGER DURING THE GREAT WAR

see page 12

A conference promoted by the Pordenone and Treviso-Alta Marca Delegations took place on the 100th anniversary of Italy's entrance into World War I. In Sarmede, near Treviso, five outstanding speakers addressed the conference.



THE INCREDIBLE COFFEE BEAN

see page 13

Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco describes the fortuitous journey of coffee. It began to be the beverage of conviviality around 1500, passing from Arabia through Egypt, Syria and Turkey. Its diffusion around Europe took place around the same time.

THE TWO SIDES OF THE COIN

see page 15

On one hand, with her presence at the Milan Expo, the American First Lady is promoting Italian cuisine. But on the other side of the coin, restaurateurs are complaining about a missed opportunity.

THE DELICIOUS PASSIONS OF ARCIMBOLDO

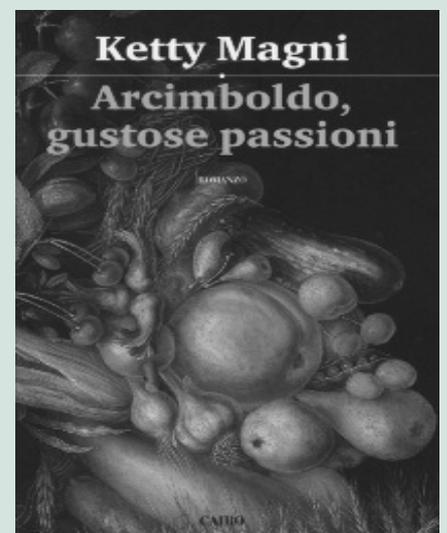
see page 16

The Italian Academy of Cuisine shares a story of Italian culture in Piazza Castello at the Expo Gate in Milan. Presidential Councilor and Consultant Gianni Fossati moderated the presentation of Ketty Magni's new book *Arcimboldo, Delicious Passions*.

THE ACADEMY AT THE EXPO

see page 17

Our domestic and foreign Delegations' cultural events are underway with the





sponsorship of Expo 2015. In collaboration with the Fermo Delegation, the Los Angeles Delegation organized the exhibition *Original Menus: the Chefs of Yesterday, Today and Tomorrow*. The Gubbio Delegation presented Academician Giuseppe Montanari's book on the oeno-gastronomy of Gubbio; the Malta Delegation held a conference at the Italian Institute of Culture devoted to: *Parma, Once Upon a Time there was a Pig. From the Culture of Prosciutto to European Nutritional Safety*.

The Udine Delegation, in conjunction with the University of Udine hosted a conference in Milan entitled *Italians around the World. A Permanent Expo of Italian Language and Cuisine*; at the end of July the Verbano-Cusio-Ossola Delegation will present a conference on *Nutrition in the*

Alps - Energies Walser from the Snows to the Summer Pastures, with the sponsorship of the Italian Pavillion at Expo 2015.



WASTE NOT; WANT NOT
see page 18

The theme of the Milan Expo 2015 is *Feeding the Planet: Energy for Life*. Solving the problem of hunger is humanity's first prio-



rity. Milan Duomo Academician Nicola Barbera provides a complete and up-to-date analysis that demonstrates that sufficient food could be found for everyone, even if it is not evenly distributed.

**IF IT'S NOT TRUE
IT'S WELL FOUNDED**
see page 20

The act of putting food in our mouths has great symbolic value. In the human cultural system many attitudes that are both propitiatory and superstitious are associated with eating. The most common superstition, explains Chieti Academician Gianni Di Giacomo, is that it is bad luck to have 13 people at the table.

**CULINARY SYSTEMS
AND TRADITIONAL LOCAL CUISINE**
see page 22

Honorary President of the Academy Giovanni Ballarini explains how the enormous diversity of nutritional traditions in Italian cuisine and gastronomy can become an element for success when interpreted in the context of a modern culinary system that depends on high quality ingredients as a key element.

**INAPPROPRIATE
GASTRONOMIC SPACES**
see page 24

There are many places that have lost their specificity by offering a hurried and approximate cuisine; for example, a bakery that offers take-out dishes. Honorary Delegate of the Palermo Mondello Delegation Antonio Ravidà expresses a resounding "NO" to improvisation and eating only to fill one's belly quickly while spending very little.



**THE CALMING EFFECT OF WINE***see page 26*

When drunk with meals and in appropriate quantities, a good wine can provide a pleasant sense of wellbeing, explains Rome Appia Delegate Publio Viola. However we must be careful about how we consume our wine and, in particular, try to avoid, at the end of a convivial meal, having “one for the road”.

THE DAILY DIET OF A TUSCAN RENAISSANCE ARTIST*see page 28*

From the diary of the painter Jacopo Pontormo (1494-1557) we can deduce information not only about his own nutritional habits, but also those of the common people, explains Naples-Capri Academician Lucio Fino. The tables of the urban common people folk saw little meat, while in the countryside chicken or rabbit were sometimes present. There was never pasta, and rice was a rarity, while vegetable soups and cheese were widespread.

THE VALUE OF CUISINE IN THE REDISCOVERY OF AGRICULTURE*see page 29*

Honorary Cagliari Castello Academician Ariuccio Carta discusses the production of a typical Sardinian product: *pecorino sardo* cheese. It is produced through a painstaking and interesting process. Sheep husbandry represents the economic fulcrum of Sardinia's pastoral economy.

**ANCIENT SICILIAN GRAINS***see page 31*

Bread plays a role of primary economic, historical and cultural interest in the rich agro-nutritional patrimony of Sicily. Caltagirone Academician Angela Renda lists and describes some varieties of bio-diverse Sicilian grains, starting with the most ancient, such as *timilia* (thymic).

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

LUGLIO 2015 / N. 273

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nazzareno Acquistucci, Giovanni Ballarini,
Nicola Barbera, Lisa Biondi,
Ariuccio Carta, Gianni Di Giacomo,
Lucio Fino, Gianni Fossati,
Gabriele Gasparro, Pino Jubatti,
Ruggero Larco, Lejla Mancusi Sorrentino,
Claudio Novelli, Paolo Petroni,
Antonio Ravidà, Angela Renda, Publio Viola.

**EDITORE**

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Via NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it

**PERIODICO MENSILE**

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 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

