

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



FOCUS

- 3 La perfezione in cucina: utopia o realtà? (Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 4 L'Accademia sempre più dinamica (Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 6 Dibattito aperto sul cibo (Massimo Vincenzini)
- 8 Da Arcestrato a Gualtiero Marchesi (Cettina Voza)
- 10 La cena del maiale nella tradizione canavesana (Elisabetta Cocito, Giuseppe Trompetto)
- 12 San Martino: festa del vino, fermento di vita (Stelio Smotlak)
- 13 Lo straparlare della cucina (Alfredo Pelle)
- 15 Il tartufo nelle Murge (Francesco Frezza)
- 17 Vivere frizzante (Emanuela Medi)
- 25 Il sale migliora il gusto, ma non la salute (Publio Viola)
- 27 Il banchetto antico (Giorgio Morini Mazzoli)
- 30 La cucina del ritorno (Giovanni Ballarini)



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.

- 32 I brigidini di Lamporecchio (Hilde Catalano Gonzaga Ponti)
- 34 Il cinghiale in umido (Domenico Saraceno)
- 35 È l'ora dell'aperitivo (Antonietta Stroili)
- 37 Un pollo, mille ricette (Sandro Bellei)
- 39 Salsa di pomodoro (Ruggero Larco)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Autunno" (1896) di Alfons Maria Mucha, esposta al Museo Mucha di Praga.



- 41 Prospero Alpino, medico e botanico veneto (Giampiero Rorato)
- 43 La carne è debole (Gianni Di Giacomo)
- 45 Il cibo e la pittura (Aldo Andreolo)

EXPO MILANO 2015

- 29 L'Accademia per Expo

I NOSTRI CONVEGNI

- 19 La cucina ampezzana tra Mitteleuropa e Serenissima (Monica De Mattia, Antonella Marani, Katia Tafner)
- 21 Cibo ed economia verde a Budapest (Alberto Tibaldi)
- 23 Il contributo del Veneto alla cultura dell'alimentazione (Ettore Bonalberti, Roberto Robazza)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 47 Le regole da rispettare nel consumare i molluschi (Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 7 Accademici in primo piano
- 11 Calendario accademico
- 48 In libreria
- 49 Dalle Delegazioni
- 55 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary

In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per 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.

CODICE ETICO DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Premessa

L'Accademia Italiana della Cucina, Istituto Culturale di rilevante interesse pubblico, fondata a Milano da Orio Vergani il 29 luglio 1953, successivamente costituita in Associazione per atto pubblico dell'8 giugno 1988 avente la stessa denominazione, successivamente iscritta presso la Prefettura di Milano nel registro delle persone giuridiche in data 4 luglio 2001, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia Italiana della Cucina è un'Associazione privata riconosciuta con personalità giuridica, senza fini di lucro, apartitica, ideologicamente libera, che si ispira ai principi democratici della partecipazione di chiunque, in condizioni di parità. Persegue i suoi scopi attraverso l'attività gratuita dei suoi Organi Centrali e territoriali e dei suoi Accademici in Italia e all'estero.

Art. 1) - Il presente Codice Etico rappresenta i valori che l'Accademia pone a fondamento della propria azione e attività, valori che debbono essere riconosciuti, accettati e condivisi da parte di ogni partecipante, a qualsiasi livello, della struttura dell'Accademia e che devono informare l'operato di tutti coloro che operano in nome e per conto dell'Accademia, sia nei rapporti interni sia in quelli esterni. I principi e le disposizioni del Codice Etico sono vincolanti per tutti gli Accademici.

La stesura del presente Codice è una scelta volontaria dell'Accademia. Esso è soggetto a monitoraggi, revisioni e aggiornamenti sulla base delle evoluzioni organizzative interne e normative interne ed esterne.

Art. 2) - I valori etici comportamentali nei quali l'Accademia si identifica sono:

- a) **Equità ed eguaglianza:** l'Accademia garantisce un trattamento uguale per tutti gli Accademici, impegnandosi a inibire ogni forma di discriminazione basata su età, sesso, razza, religione, nazionalità, Delegazione di appartenenza, orientamento politico.
- b) **Lealtà e rispetto:** l'Accademia richiede la leale collaborazione tra gli Accademici, lo spirito di servizio, il rispetto reciproco e il senso di appartenenza all'Associazione.
- c) **Imparzialità:** gli Accademici sono chiamati ad attuare comportamenti ispirati ad obiettività, imparzialità, cortesia e attenzione sia tra di loro sia verso qualsiasi destinatario dell'azione dell'Accademia, senza discriminazioni e favoritismi di alcun tipo.

Art. 3) - Gli Accademici devono evitare ogni situazione che possa generare conflitto con le norme e le finalità dell'Accademia. Inoltre, ogni situazione in cui si possa manifestare un conflitto d'interessi, non solo economico, con l'interesse dell'Accademia, deve essere comunicata immediatamente al Consiglio di Presidenza, che valuterà la natura e l'entità del conflitto e dell'eventuale interesse privato.

Art. 4) - Gli Accademici sono impegnati a:

- a) Assumere il proprio incarico per spirito di servizio e svolgere la relativa loro funzione a puro titolo onorifico;
- b) Mantenere un comportamento ispirato ad integrità, lealtà e senso di responsabilità nei confronti degli Accademici e dell'Associazione;
- c) Non fare un uso improprio delle notizie e informazioni delle quali si venga a conoscenza in virtù della propria carica o dell'appartenenza all'Associazione.

Oltre all'osservanza dello Statuto e del Regolamento dell'Accademia, nonché delle deliberazioni degli Organi dell'Accademia, gli Accademici sono tenuti a:

1. Rendersi disponibili a fornire agli Organi dell'Accademia ogni collaborazione richiesta, necessaria o utile, per il conseguimento degli scopi dell'Accademia;
2. Mantenere verso chiunque, Accademici e non, un comportamento civile, decoroso e garbato, consono ai criteri di amicizia e lealtà che ispirano la vita accademica.

Art. 5) - L'Accademia respinge ogni forma di maltrattamento degli animali allevati, o detenuti per la produzione, o catturati (inclusi pesci, crostacei e molluschi) e aderisce alla Convenzione europea sulla protezione degli animali negli allevamenti, i cui principi riguardano il ricovero, l'alimentazione e le cure adeguate alle esigenze di questi animali. L'Accademia esclude l'impiego gastronomico di specie protette e vietate dalla legislazione europea e italiana ed è contraria allo spreco del cibo.

Art. 6) - Al Collegio dei Probiviri sono demandate tutte le funzioni in tema del rispetto del Codice Etico, oltre a quelle già previste dallo Statuto e dal Regolamento.

Art. 7) - Il Codice Etico è approvato dalla Consulta Accademica su proposta del Consiglio di Presidenza. Ogni decisione riguardo a modifiche e/o integrazioni delle disposizioni del presente Codice Etico dovrà essere approvata dal Consiglio di Presidenza e deliberata dalla Consulta Accademica.

La perfezione in cucina: utopia o realtà?

Le opinabili graduatorie delle nuove guide ai ristoranti.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

L'autunno porta con sé, oltre alla caduta delle foglie, la presentazione super mediatica delle guide ai ristoranti. Come al solito, si parla sempre e solo dei locali top e dei cuochi che si contendono i decimi di voto, alcuni in meglio e raramente in peggio. Quest'anno ha fatto scalpore l'assegnazione del punteggio massimo di 20/20 dato per la prima volta dalla guida de "L'Espresso" a Massimo Bottura dell'"Osteria Francescana" di Modena. Nella sua entusiastica recensione, addirittura firmata, il direttore conclude: "Massimo Bottura è il miglior cuoco mai nato in Italia, e io sono felice di vivere al suo tempo". Mediaticamente è uno scoop: giungere alla perfezione è un concetto potente, che colpisce duro. Affermare che Bottura "ha cambiato per sempre il nostro modo di mangiare" dà l'impressione che siamo giunti al culmine e che non ci siano spazi per ulteriori miglioramenti, a meno che non si giunga, in futuro, a dare un 20 e lode. Alle sue spalle, con un'inezia in meno, a 19,75/20 in crescita, si piazza Enrico Crippa del ristorante "Piazza Duomo" ad Alba. La nuova guida del

Gambero Rosso concorda sul primo posto a Massimo Bottura, ma assieme al "La Pergola" di Heinz Beck a Roma, e con un punteggio di 95/100, ossia altissimo, tuttavia non il massimo e, soprattutto, identico a quello dello scorso anno. In attesa della regina delle guide, la rossa Michelin, la vituperata, criticata guida di TripAdvisor ha fatto, tramite misteriosi algoritmi, una graduatoria tra i ristoranti top preferiti dai fruitori (migliaia) della celebre guida on line. Insomma, la voce del popolo contro l'élite dei gastronomi specializzati. A sorpresa, al primo posto, troviamo, non menzionato dalle guide, il "Riviera" di Venezia, aperto qualche anno fa dal musicista Giovanni Pietro Cremonini (1.333 recensioni), e al secondo posto "Pipero al Rex" di Roma. Quarto posto per il "Piazza Duomo" di Alba. Scompaiono dalla top ten Massimo Bottura, assieme agli altri super valutati "Le Calandre" dei fratelli Alajmo, al "Casadonna-Reale" di Niko Romito, a "Villa Crespi" di Antonino Cannavacciuolo. Criteri diversi di valutazione, strumenti di misura non comparabili. È vero, stiamo parlando sempre della

stessa materia, che sembrerebbe semplice; si disquisisce, cioè, su come si mangia al ristorante, ma un piatto perfetto per un ispettore delle guide può indispettire o non convincere un altro o un qualunque avventore. Abbiamo già avuto modo di affermare che spesso le guide sono autoreferenziali, che i premi rendono felici i vincitori, ma che la libera critica e soprattutto i diversi modi di valutare la moderna cucina italiana sono valori che debbono essere gelosamente custoditi. Quando ci sediamo alla tavola di un ristorante, dobbiamo valutarlo secondo i nostri gusti, i nostri principi accademici, con onestà intellettuale, senza piaggerie, e senza preconcetti o antipatie personali. Le guide sono un supporto utile, pur rappresentando sempre l'opinione di qualcuno: dissentire è lecito e opportuno, tuttavia ignorarle e fare spallucce non è un atteggiamento corretto. La curiosità è il motore che muove il mondo, se non c'è più nulla da scoprire, se non c'è più nulla che ci possa dare un'emozione, andare al ristorante rimane un modo costoso per nutrirsi.

See English text page 70



Massimo Bottura



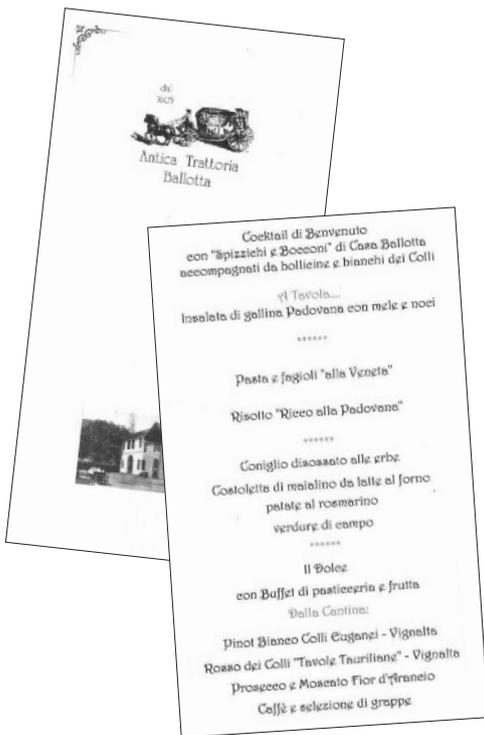
Enrico Crippa



L'Accademia sempre più dinamica

Nella riunione della Consulta, ad Abano Terme, messe in evidenza le nuove iniziative intraprese, verso le quali i partecipanti hanno mostrato entusiasmo e condivisione.

DI SILVIA DE LORENZO



Si avverte subito il clima sereno, disteso e amichevole che caratterizza questa seconda riunione della Consulta accademica, dopo quella di Firenze. E lo sottolinea il Presidente Paolo Petroni nell'aprire i lavori. Un momento tipico per l'Accademia, lo definisce, caratterizzato dal gran fervore che le Delegazioni hanno mostrato nella realizzazione della cena ecumenica appena celebrata, nell'accoglienza molto positiva del nuovo libro degli Itinerari sui condimenti, nel gran numero di Consultori presenti, segno di impegno e interesse per gli argomenti all'ordine del giorno.

Il Presidente esprime, inoltre, la propria soddisfazione nel vedere l'Accademia in evoluzione grazie all'ampia condivisione delle nuove iniziative intraprese, in linea con il programma presentato in occasione della sua candidatura. Tra queste, ricorda la maggior diffusione della rivista, dal

taglio più moderno e attuale, che, con un supplemento di tiratura, raggiunge ora un target istituzionale più ampio sia in Italia sia all'estero: un successo dimostrato dalle numerosissime e mail di ringraziamento da parte di Istituti di Cultura, biblioteche, Sindaci e Assessori, Istituti alberghieri, ma anche dai Delegati di tutto il mondo che hanno uno strumento per far conoscere meglio e sempre più l'Accademia sul territorio.

Informa, inoltre, Petroni, sul recente incontro con la Direzione Generale dei Beni Culturali, pronta ad esaminare e accogliere proposte e progetti specifici dell'Accademia, anche con il concorso di altri Ministeri ed Enti. E poi si sofferma su un altro successo: l'invio della Newsletter a tutti gli Accademici, con notizie fresche, tempestive e corredate di immagini a colori a definire un contesto, a dare un volto ai protagonisti, per far sentire i destinatari ancora più partecipi alla vita accademica.

Sono trascorsi solo cinque mesi dalla sua elezione, ma ancora altri strumenti sono stati messi in campo per valorizzare la visibilità, l'autorevolezza, la vocazione culturale dell'Accademia. Ne è eccellente esempio la nuova compagine del Centro Studi "Franco Marengli", costituito, ora, da valenti professori, giornalisti, scrittori, ambasciatori nel mondo della gastronomia italiana, tutti di chiara fama. E Paolo Petroni si sofferma, tra gli altri, sul nome di Gualtiero Marchesi, emblema della moderna cucina italiana, che si è commosso nell'accettare di far parte del Centro Studi dell'Accademia. Il loro senso di appartenenza si dimostra, mese dopo mese, anche attraverso gli articoli che pubblicano sulla nostra rivista.

Un altro strumento di approccio alle Istituzioni, nei diversi territori in cui operano le Delegazioni, è costituito dalla nuova brochure istituzionale, fresca di stampa, la quale illustra obiettivi, struttura e attività dell'Accademia al fine di incrementarne la conoscenza e l'autorevolezza come partner di iniziative culturali.

Per operare con validità e coerenza verso l'esterno, è necessario, tuttavia, essere ben compatti e uniti all'interno, sia pure ciascuno con le proprie peculiarità, ed è per questo che è stato concepito, afferma Petroni, il nuovo Codice Etico (vedi pag. 2), presentato e successivamente approvato all'unanimità. Esso rappresenta i valori che l'Accademia pone a fondamento della propria azione e attività, che debbono essere riconosciuti e condivisi da tutti i componenti, a qualsiasi livello. Un ulteriore elemento per rafforzare il senso di appartenenza degli Accademici all'Istituzione.

A proposito del senso di appartenenza all'Accademia, una breve digressione su quanto si è svolto la sera prima della riunione della Consulta, quando, grazie all'ottima organizzazione del Delegato di Eugania-Basso Padovano, Pietro Francanzani, tutti i partecipanti, Coordinatori Territoriali compresi, si sono ritrovati in un ristorante tanto amato da Orio Vergani, l'"Antica Trattoria Ballotta", a Torreglia, che ha riportato gli ospiti alle radici. Dalle foto alle pareti, che immortalavano il nostro fondatore anche ai fornelli, al menu con le ricette tradizionali del territorio, le quali, come ha sottolineato il Presidente Petroni, non invecchiano mai.

Tornando alla riunione, viene presentato



il Bilancio preventivo 2016, che, illustrato dal Segretario Generale e Tesoriere, Roberto Ariani, è messo a confronto con il pre-consuntivo 2015 di cui egli spiega, voce per voce, i contenuti e le variazioni di spesa tra un esercizio e l'altro. Nel sottolineare, inoltre, che il documento è stato inviato ai partecipanti prima della riunione, in modo che potessero valutarlo con attenzione, ricorda i criteri applicati: prudenza nel calcolare gli oneri, cautela nei proventi. Conclude con soddisfazione, evidenziando che, pur in un periodo di criticità, l'Accademia ha consolidato la sua struttura, con un incremento di più di 400 nuovi soci.

A proposito delle iniziative che fanno parte del preventivo di spesa, Paolo Petroni interviene ricordando il nuovo Ricettario, che le Delegazioni stanno presentando nei rispettivi territori con eventi e manifestazioni, il quale sta riscuotendo molto successo da parte di un pubblico che apprezza il contenuto piuttosto che le immagini. Annuncia inoltre che è già stata richiesta dagli Stati Uniti un'edizione *ad hoc*.

Il Presidente del Collegio dei Revisori dei conti, Gianni Limberti, comunica che, dopo aver valutato la coerenza tra il pre-consuntivo 2015 e la previsione di proventi e oneri per il 2016, il Collegio ha espresso parere favorevole. Il Bilancio preventivo viene approvato all'unanimità, come pure la voce relativa alla quota sociale che rimane invariata.

L'assemblea affronta quindi l'ultimo punto dell'ordine del giorno: le variazioni apportate ad alcuni articoli del Regolamento, dovute essenzialmente all'osservanza del Codice Etico. La Consulta approva all'unanimità.

È il momento degli interventi dei partecipanti, tra cui i Coordinatori Territoriali, molto pertinenti e precisi, ma soprattutto molto concreti e propositivi:

un segno di voglia di fare, di "costruire", di lavorare per migliorare sempre più i rapporti col territorio, ma anche per gestire al meglio le iniziative da intraprendere. Guido Schiaroli (CT Umbria), per esempio, chiede di inviare la rivista anche alle Istituzioni di quei Comuni con meno di 30.000 abitanti, dove ci sia una Delegazione (richiesta accolta); Mauro Magagnini (CT Marche), oltre a parlare del recente successo del convegno "Verdicchio d'oro", giunto alla cinquantesima edizione, richiede un maggior coinvolgimento dei CT nei flussi di comunicazione con la Presidenza e un più ampio accesso alle pubblicazioni dell'Accademia al fine di avere a portata di mano strumenti per diffondere la conoscenza dell'attività dell'Accademia (principio accolto favorevolmente); Pier Paolo Veroni (CT Emilia) e Berardo Paradiso (Consulatore) auspicano un maggior dialogo tra i Delegati; Victor Pablo Dana propone una nuova definizione in inglese dei titoli accademici (Delegato, Simposiarca ecc.) al fine di una maggiore comprensione dei ruoli e Mario Tuccillo (CT Piemonte Est) si augura che l'Accademia sappia mantenere, pure in un'ottica evolutiva, i suoi principi fondanti.

E veniamo alla parte conviviale, che ha avuto un ruolo molto significativo perché tutta incentrata su piatti del territorio (sarebbe stato felice Vergani), organizzata con cura e attenzione, e che ha riscosso un alto gradimento. Della cena di benvenuto da Ballotta, la più antica trattoria dei Colli Euganei, dove una via e una piazzetta sono dedicate ad Orio Vergani, si è già detto, ma la tradizione veneta ha caratterizzato anche il pranzo di lavoro presso

l'"Abano Grand Hotel", con una selezione di antipasti del territorio, tra cui le sarde in saor e per secondo uno stupendo fritto misto della laguna e il fegato alla veneziana.

Per la cena di gala, anch'essa magistralmente organizzata dalla Delegazione di Eugania, gli ospiti si sono recati a visitare, a Luvigliano di Torreglia, la bellissima Villa dei Vescovi: progettata nel 1500 da Alvise Cornaro, appartiene oggi al FAI che l'ha ristrutturata e ne ha consentito l'apertura al pubblico. Qui gli ospiti hanno potuto gustare, dopo un'originale tazzina di brodo con Tabasco, un ricco menu di cucina veneta, anche rivisitata.

Il Presidente Petroni, al termine di ognuna delle tre riunioni conviviali, si è congratulato con i ristoratori, consegnando loro la medaglia di Orio Vergani, e, in occasione della serata di gala, dopo essersi brevemente soffermato, anche in onore al tema dell'anno, sulle salse Tabasco e Worcestershire, ha ringraziato gli ospiti e ha rivolto parole d'elogio al Delegato Pietro Fracanzani e al suo vice Angelo Masso, per l'ottima organizzazione e per gli omaggi in ricordo dell'evento, fra cui una preziosa edizione del volume *Tra le pieghe delle erbe* di Antonio Todaro.

Paolo Petroni ha, infine, sottolineato lo spirito di amicizia e di cordialità che ha improntato la giornata di lavoro e i momenti conviviali, in nome dei valori che ispirano la vita accademica.

See International Summary page 70





Dibattito aperto sul cibo

Affrontare le diverse problematiche con sapienza e profondità di pensiero e non attraverso un'informazione che Papa Francesco definisce "rumore dispersivo".

DI MASSIMO VINCENZINI
Accademico di Empoli
Centro Studi "Franco Marengi"

Il cibo è un protagonista assoluto dei nostri giorni, almeno stando all'esposizione di cui è oggetto sulle nostre reti televisive e su tutti i media in generale. Pietanze realizzate in diretta televisiva o descritte dettagliatamente su riviste o in rete, cuochi e aspiranti chef che ne illustrano l'armonia del gusto e l'equilibrio dei componenti, nutrizionisti che ne certificano la qualità, esperti che ne rimangono favorevolmente colpiti o sorpresi: lo spettacolo va in onda e il successo è garantito! Troppo spesso, tuttavia, di evidenza scientifica, quella che serve a costruire certezze e conoscenza, non

vi è traccia, purtroppo. A peggiorare il quadro, già abbastanza sconcertante, contribuiscono quelle dispute, ma, spesso, sarebbe più corretto definirle risse verbali, in cui il cibo è alla base di diete, o presunte tali, seguite e propuginate da sostenitori convinti e agguerritissimi, più degni di un ambito calcistico che di uno scientifico direttamente collegato con il nostro benessere e la nostra salute.

Il Presidente Onorario, Giovanni Ballarini, già alcuni anni fa, sulle pagine della nostra rivista, ebbe a sottolineare che "stiamo vivendo un periodo nel quale, anche in cucina, la valanga di



La "Carta di Milano" costituirà l'eredità immateriale di Expo. A differenza delle tradizionali esposizioni universali, quella 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, ma anche il frutto di un lavoro che dovrà continuare nel tempo perché "il diritto al cibo e all'acqua può essere raggiunto in tutti i continenti".

La Carta di Milano, sottoscritta dai Paesi che hanno aderito all'Esposizione Universale, e consegnata al Segretario Generale delle Nazioni Unite, Ban Ki-moon, fissa una serie di obiettivi internazionali sui temi legati all'alimentazione e allo sviluppo sostenibile. Un atto d'impegno, cui hanno contribuito numerose istituzioni nazionali e internazionali, "mirato a cambiare in profondità i comportamenti quotidiani dei singoli e le scelte strategiche di 'policies' in linea con i prossimi obiettivi del millennio".



sempre più confuse e spesso contraddittorie informazioni non può sostituire una conoscenza”.

Rimanendo sul tema dell'informazione, nella recentissima Enciclica, “Laudato sii”, anche Papa Francesco si sofferma sulle “dinamiche dei media e del mondo digitale, che, quando diventano onnipresenti, non favoriscono lo sviluppo di una capacità di vivere con sapienza, di pensare in profondità [...]. I grandi sapienti del passato, in questo contesto, correrebbero il rischio di vedere soffocata la loro sapienza in mezzo al rumore dispersivo dell'informazione”. Parole pesanti, segnale inequivocabile di una profonda preoccupazione, ma anche di una condanna senza appello: nel caso dell'informazione, l'uso che stiamo facendo di una innovazione tecnologica tra le più diffuse e al tempo stesso più facilmente accessibili assimilato a un “rumore dispersivo”!

In tutta onestà, però, va riconosciuto che il tema cibo, in un contesto globale, non ha nella disinformazione (o rumore dispersivo dell'informazione, come acutamente definita da Papa Francesco) il problema più grande da risolvere. Oggettivamente, il tema cibo è chiamato, prioritariamente, ad affrontare e risolvere i problemi derivanti da comportamenti e realtà tra loro distanti, quali sono lo spreco di alimenti, messo in atto da una rilevante parte della popolazione mondiale, e la fame e la malnutrizione, ancora drammaticamente persistenti in una altrettanto larga parte della popolazione del nostro Pianeta.

Di fronte all'enormità di tali problematiche, l'Italia, cogliendo l'occasione offerta dall'Esposizione Universale di Milano, avente per temi “Nutrire il Pianeta. Energie per la vita”, ha per tempo avviato tavoli di lavoro, cui hanno partecipato oltre 500 esperti con il compito di riflettere su questioni fondamentali come il diritto al cibo e lo spreco alimentare e, quindi, di enucleare i punti su cui concentrare il dibattito a livello mondiale. È così nata la “Carta di Milano”, documento presentato ufficialmente dal Ministro Martina il 28 aprile

all'Università Statale di Milano, 48 ore prima dell'inaugurazione di Expo 2015. Con tale documento, l'Italia, Paese tradizionalmente molto sensibile e attento alle tematiche inerenti il cibo, si è ufficialmente fatta avanti proponendo un atto di indirizzo internazionale, consistente in un elenco di responsabilità e di impegni concreti che potrà essere sottoscritto da cittadini e Istituzioni di ogni Paese e di cui è prevista la consegna al Segretario Generale dell'ONU Ban Ki-moon. In tal modo, la Carta vuole proporsi come eredità immateriale collettiva dell'Esposizione Universale e, al tempo stesso, quale contributo di primaria importanza per la discussione sugli Obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile, promossa dalle Nazioni Unite e calendarizzata per novembre 2015.

A questo punto, vale la pena sottolineare che tra le richieste finali formalizzate nella Carta ne compare una che sembra

tratta dalle finalità della nostra Accademia, fin dalla sua nascita. Testualmente si legge: “Quindi noi, donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscrivendo questa Carta di Milano, chiediamo con forza a governi, istituzioni e organizzazioni internazionali di impegnarsi a considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti”.

Il dibattito sul cibo, con tutte le sue implicazioni, dalla corretta informazione alle grandi questioni che rendono fragile ogni prospettiva di sviluppo sostenibile (tanto a livello nazionale che internazionale), è ufficialmente aperto: che sia, finalmente, dato ascolto alla Cultura!

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Trento, **Germano Berteotti**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Riva del Garda per l'anno 2015-2016.*

*Il Consigliere di Presidenza e Delegato di Chieti, **Mimmo D'Alessio**, è stato nominato Commendatore dell'“Ordine al Merito della Repubblica Italiana”.*

*L'Accademico di Vienna, **Andreas Eustacchio**, ha ricevuto dalla Presidenza della Repubblica Italiana l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.*

*L'Accademico di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato nominato Governatore del Distretto Rotary 2110 Sicilia e Malta.*

*L'Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Domenico Pio Riitano**, è stato eletto Presidente del Lions Club Roma Accademia e rappresentante del multidistretto Lions Italia presso il Ministero degli Esteri.*

*L'Accademico di Forlì, **Alberto Zambianchi**, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Forlì per l'anno 2015-2016.*



Da Archestrato a Gualtiero Marchesi

Territorialità, stagionalità, qualità e preparazioni del pesce, per “assaggiare direttamente di cosa è fatto il mare”.

DI CETTINA VOZA
Accademica della Val di Noto

Dal grande palcoscenico di Expo Milano 2015, un fascio di luce si proietta a illuminare il territorio siciliano, esaltandone i valori, rendendoli di primo piano.

Un invito alla scoperta, ma soprattutto al viaggio verso quei luoghi di delizie di luna e gelsomini d'Arabia, dove le dolcezze dei prodotti della terra e del mare sembrano vestirsi del soave miele della bellezza stillante dagli antichi luoghi.

Un viaggio importante, sfuggendo alle sirene mormoranti i loro incanti a fior d'acqua, per giungere all'approdo, infinite volte ripetuto da genti diverse, nell'isola dalle tre punte. Il mistero che la circondava narrava di Lotofagi, di Giganti, o più felicemente delle

Mandrie del Sole, ritenendoli i suoi misteriosi abitanti. La “propaganda”, tuttavia, parlava d'altro, e lo diceva in versi, per bocca dei poeti: è terra splendente di frutti, dove tutto cresce spontaneamente, “senza seminare, senza rivoltare la terra, il grano, l'orzo, le vigne cariche di frutti succosi che la pioggia di Zeus gonfia”. E forse le prime celebrità che qui giunsero, Minosse, Dedalo, Pollio, Ulisse e gli altri a seguire, ne avevano sentito dire bene, e felici furono in buona parte i loro destini. Anche l'incontro con il monocolo Polifemo, al primo impatto, ha il senso pastorale dell'accoglienza del casaro che fa buon formaggio con “latte genuino”! Lo splendore dei doni della natura si declina in uno con la



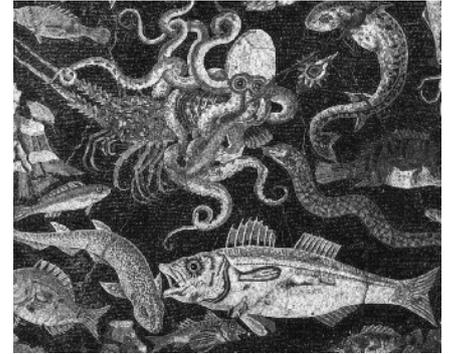


bellezza dei luoghi e le storie degli uomini che vi hanno abitato.

Allora che si giunga fin qui, in attesa se non di incontri tanto straordinari, potendoli almeno ripercorrere nelle vie del gusto, anche assaporando, a tempo debito, un piatto di spaghetti con i ricci! E non appaia profanazione, ma solo suggerimento, farsi coinvolgere da quanto afferma lo stesso Lampedusa: “Nelle trattorie di Siracusa si servono ancora i rizzi spinosi spaccati a metà? Che sapore, che aspetto divino! Il più bel ricordo dei miei ultimi cinquanta anni!”. Nella fascinazione indotta da quel mare, da quella costa, allora possiamo immaginare che la splendida, siracusana Venere Anadiomene, che esce stillante dal mare, possa essersi punta, appena un po', con quegli aculei, perdendo una goccia di sangue divino. Tutto questo lo si può incontrare a Siracusa, nelle strade che portano ancora l'orma del sandalo greco che le ha attraversate, nella stessa luce, nella medesima ombra. E non pensi di star sognando il turista distratto, credendo di aver sentito parlare greco: non porti in tasca un dizionario per tradurre il greco antico di Eschilo e di Saffo, perché quello che sente è il dialetto di meravigliosa ascendenza greca, lo stesso che ha sentito declamare nella cavea del teatro greco, straordinariamente usato da Moni Ovdia ne “Le Supplici”!

Quindi il mare, “dominio della mutevolezza naturale e umana”, si trova a essere punto fermo, centro di consequenzialità e correlazioni insospettite. La prima emergente è nel cibo derivante dal pescato, che obbedisce a leggi di equilibrio, territorialità e stagionalità. Esaltante scoprire che non si tratta di trovate dell'ultima ora, ma di principi antichissimi già codificati da Arcestrato di Gela (IV secolo a.C.) nel suo *Hedypatheia*, scritto in versi dell'epica(!). *L'Hedypatheia*, ossia il “Piacere del gusto”, tratta proprio del pesce, di cui illustra qualità e modi di preparazione, la stagione più propizia per pescare le varie specie, i mercati ove reperirle e il modo di cucinarle. Non è certo casuale che l'opera, attraverso i

secoli, sia giunta in ultimo a noi grazie al meticoloso e appassionato lavoro di uno studioso siracusano, Domenico Scinà, che nel 1823 la commenta, corredandola di sapientissime note, e dando ad ogni pesce citato il corrispondente nome siciliano, quello con il quale viene “bandezato” nei mercati di Catania o Siracusa, fornendo così un autentico ricettario da usare in cucina. Una cucina tutta naturale, sana e genuina, condita con olio, sale e, volendo, profumata di aceto e di erbe aromatiche. Il poeta di Gela, con quella che oggi definiremmo grande modernità, si contrappone ai modi di una cucina siciliana celebre per varietà ed eccellenza. Un consiglio? “Mangia, caro Mosco, una fetta di tonno Siciliano, al tempo del taglio per essere salato e messo in giare ... E se puoi, scegli la femmina del tonno e l'apprezzato ipogastro o ventresca!”. Sarà caso se “la tunnnina co' i peperoni” è la più nota preparazione siracusana? Viaggia per mare e mercati Arcestrato, alla ricerca del meglio, e, buon per lui, non fa questione di prezzo. Scorrono come in un canto i luoghi e le qualità di pesce che, proprio là, è opportuno comprare: sono saraghi, triglie, sogliole, polpi, seppie, orate, dentici, cernie, spigole, ombrine, scorfani e i “maledetti” pesci di scoglio. A ogni pesce la sua cottura: si arrostità il palamito nella cenere calda, avvolto nelle foglie di fico e aromatizzato con l'origano, mentre per l'afia, “il neonato”- bianchetto, “nunnata” in catanese



e “mucco” in siracusano, un solo attimo di cottura nell'olio bollente! “E ancora, un pezzo piglia di pesce spada, e sia di quella polpa che della coda la giuntura veste. Saporito tal pesce ancor si pesca nello Stretto fin verso Peloro. Ma a te convien senz'altro d'aver lo sgombro per metà salato, quasi ancor fresco, posto da tre giorni dentro un vaso, prima che si stempri d'acqua salsa”. Giare di tonno e sgombro in salamoia per un consumo personale d'eccellenza, o da inviare come raffinato dono ad amici potenti, secondo il consolidato costume dei tiranni di Siracusa! Magnifico Arcestrato che prescrive di arrostitire semplicemente il calamaro, badando alla consistenza e irrorandolo solo con olio e sale: piatto che possiamo trasferire, pari pari, all'identica preparazione di Gualtiero Marchesi, chef Ambassador di Expo Milano 2015. “Questo significa assaggiare direttamente di cosa è fatto il mare. Sapore di freschezza e di abissi”.

See International Summary page 70

G ACADEMIE
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE

PAOLO PETRONI NOMINATO VICE PRESIDENTE

La nostra Accademia, fondatrice dell'Académie Internationale de la Gastronomie, mantiene il suo ruolo fondamentale nel Consiglio d'Amministrazione dell'AIG con la nomina di Paolo Petroni a Vice Presidente.



La cena del maiale nella tradizione canavesana

Il detto contadino che del maiale non si butta via niente sintetizza il ruolo che il suino ebbe nell'economia domestica rurale.

DI ELISABETTA COCITO - Accademica di Torino - Centro Studi "Franco Marengli"
E GIUSEPPE TROMPETTO - Accademico di Ivrea

Per le sue caratteristiche di poter essere utilizzato in tutte le parti, di essere conservato per le stagioni avare, di adattarsi quasi ad ogni preparazione anche come condimento, per aggiungere sapore e nerbo ai piatti, il maiale ha assunto un'aura quasi sacrale nelle civiltà più lontane e disperate. In quanto simbolo della fecondità, del benessere, del piacere (non solo gastronomico), è stato dedicato o accostato alle divinità o additato a simbolo della lussuria, del piacere della carne e delle sue carni. Sacrificato nell'antica Grecia

a Maia, madre di Hermes, nel mese a lei dedicato (Maio), e a Demetra dea della fertilità, nell'antica Cina il porco era il dodicesimo dei segni zodiacali, simbolo della forza virile. Per questa sua identificazione con la sessualità è stato anche relegato a simbolo negativo. Nella tradizione cristiana, il maiale è spesso rappresentato a fianco di Sant'Antonio Abate, come simbolo del demone nell'interpretazione seicentesca ma, più realisticamente, a ricordare la consuetudine dei frati antoniani di allevare maiali, il cui grasso era utilizzato





anche per la preparazione di un balsamo per curare il “fuoco sacro” (oggi ergotismo), un’intossicazione alimentare molto diffusa nel Medioevo da un fungo parassita della segale.

In fattoria, il maiale ha avuto sempre un posto importantissimo, diremmo di riguardo, in quanto essenziale per l’economia familiare, curato con attenzione e alimentato scrupolosamente per insaporirne la carne. Elemento salvifico, fondamentale per la sussistenza, la sua uccisione veniva celebrata con un preciso rituale, al pari di altri eventi che si susseguivano scanditi dal calendario contadino, come la vendemmia, la raccolta del mais e del grano. La macellazione era una festa collettiva cui tutti collaboravano per preparare, in particolare, i salami che venivano successivamente appesi in grande numero a stagionare, in una suggestiva immagine di copiosità. Le parti residue, non idonee alla conservazione, venivano cotte e proposte durante la cena della festa che concludeva la giornata di lavoro.

Nel Canavese, si trovano ancora piccoli allevamenti che lavorano il maiale secondo gli antichi dettami, e trattorie (una in particolare nascosta in un paesino nei dintorni di Ivrea, citata nella Guida accademica delle Buone Tavole della tradizione) che ripropongono piatti tipici della tradizionale “cena del maiale”. Ecco allora un susseguirsi di preparazioni dimenticate o vivide solo nella memoria dei meno giovani, che deliziano e a volte stupiscono il palato dei commensali. Una sorta di gioco solenne in onore della storia, del ricordo e del rispetto verso il mondo contadino che sudava il pane, lottava contro la malora e considerava bene prezioso ciò che coltivava o allevava e, soprattutto, riteneva sacrilego lo spreco.

Una cena secondo tradizione può iniziare con le *grassette*, palline di grasso che si trovano nell’omento del maiale, servite fritte, poi lardo casalingo in salamoia, seguiti da un tagliere di salami, quello della duja e quello di patata: il primo è composto di carne e lardo e viene conservato nel lardo fuso

che lo mantiene particolarmente morbido, mentre quello di patata è tipico del Canavese e della Valle d’Aosta e viene preparato amalgamando patate bollite, grasso e sangue non ancora coagulato del maiale: un modo per utilizzare anche quest’ultimo! Come antipasti caldi non possono mancare il cotechino e il salame “bianco” che viene bollito appena fatto: bianco per distinguerlo da quello di patata che è molto scuro. Un po’ di sconcerto e di resistenza può nascere di fronte a un piatto di ossa bollite, da cui è stata tolta tutta la polpa, che costringe i commensali all’uso delle mani per staccare coi denti la poca carne rimasta: un approccio un po’ tribale, che consente però di assaporare la gustosissima e tenera carne attaccata all’osso. Una polenta rustica con ciribicì (piatto costituito dalle punte delle costine, dal muso, dal polmone e da un po’ di fegato cotti nel vino rosso) può concludere la cena innaffiata da un gradevole Barbera vivace.

Per chi non fosse ancora sazio, la tradizione può proporre ulteriori tentazioni. Tra queste: le *fresse*, consistenti in porzioni di omento farcite con un impasto di fegato e polmone tritati,

salsiccia, uva passa e fritte; i *batsuà* (dal francese *bas de soie*, calze di seta), zampetti fatti bollire per almeno due ore con cipolla e chiodi di garofano e poi fritti a fette passate in uovo sbattuto e pane pesto, o più semplicemente conservati nella loro gelatina aromatizzata a piacere. I *preive* (preti), involtini di cotenna di maiale insaporiti con aromi vari, uniti ai fagioli, rappresentavano una classica preparazione del Carnevale. Un altro piatto particolare, ormai in disuso, erano le *moreesche*, spezzatini di carne e grasso del sottogola rosolati in olio e burro con cipolla tritata, salvia, rosmarino e alloro, con aggiunta di vino rosso e periodici rabbocchi di brodo di carne: a cottura quasi ultimata, si aggiungeva sangue liquido del maiale regolando di sale e pepe. Era d’obbligo servirle con la polenta.

La capacità contadina di sfruttare al meglio tutte le risorse disponibili, utilizzando fantasia e manualità, si rivela anche quando viene raccontato che i ragazzini giocavano nell’aia con una palla molto speciale, realizzata con la vescica del maiale, gonfiata e fatta seccare al sole.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

NOVEMBRE

Fino al 29 novembre - **Parma**
Mostra “Pane Nostro - Nutrimento e simbolo di umanità”

11 novembre - **Sacramento**
Incontro su “L’Olio Italiano”

13-15 novembre - **Isernia**
Convegno “Il tartufo molisano, sacro e inviolabile”

20 novembre - **Imola**
Incontro su “Un uovo per tutte le stagioni”

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”



San Martino: festa del vino, fermento di vita

*La fermentazione dell'uva è metamorfosi di contenuti.
Momenti che segnano l'intesa dell'uomo con la natura.*

DI STELIO SMOTLAK

Accademico di Muggia-Capodistria



Per San Martin el mosto se fa vin!
Adagio notissimo, qui espresso
nell'idioma delle Venezie.

La ricorrenza, l'11 novembre, scandisce tradizionalmente un passaggio temporale di grande valore simbolico. "Il ribollir dei tini" si placa per lasciare spazio agli arcani aliti del delizioso nettare di-vino.

Un processo, quello della trasformazione del mosto (il pigiato d'uva) in vino, che ancora oggi conserva intatto un alone di mistero. Non tutto è completamente conosciuto, e non tutto è perfettamente controllato e controllabile. La fermentazione dell'uva, ma non solo (un esempio tra tanti: il latte), è metamorfosi di contenuti. Il cibo di base tramuta in alimento eminente.

Ricordo come le civiltà mediterranee abbiano da sempre festeggiato due eventi fondamentali per la vita della comunità: il raccolto dei frutti, la ven-

demmia, e la loro trasformazione: il mosto che si fa vino. Momenti salienti che segnano la proficua intesa dell'uomo con la natura. Così nell'era cristiana, ma anche nelle epoche precedenti. Penso ai *Vinalia* di epoca romana, con l'assaggio del vino nuovo o la propiziazione del futuro raccolto. E rammento ancora il giorno dell'apertura delle botti nell'antica Grecia (*Pitégia*). Fernand Braudel, parlando di Mediterraneo, riferisce non di "una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre" a significare la successiva sostituzione dei formalizzati, pure entro le medesime valenze essenziali. "I grappoli turgidi e succosi, simbolo di prosperità, sono un *dono* prezioso per l'uomo capace... di assecondare l'evoluzione del mosto in vino, godendone dell'apporto vitale". Ed è proprio il principio del dono a caratterizzare la figura di Martino (di Tours). L'acino, afferma Sandro Sangiorgi, "contiene un potenziale silente destinato a svilupparsi una volta divenuto mosto".

Cos'è, veramente, il mosto? Acqua, un po' di zuccheri, qualche acido, e una miriade di microelementi.

Luca Gardini, primo sommelier del mondo per l'anno 2010, nella sua *Enciclopedia*, parla di seicento componenti e di duemilacinquecento sostanze aromatiche diverse! Tuttavia c'è ancora qualcosa, quella che sempre Sangiorgi chiama "una fertile comunità di microorganismi": i fermenti, propriamente i lieviti, anelito di vita.

Vino miracolo della natura o ingegno dell'uomo? Direi comunione dell'uomo con la Madre Terra!

Ancora puntualizza Sangiorgi: "Il vino è un ecosistema vivente così complesso, e solo parzialmente esplorato, che il nesso tra azione e reazione non può essere mai dato per scontato". La vinificazione, senz'altro, non è un processo meccanico.

Il vino è prodigioso. Presente in tutti i riti, comprese le celebrazioni che lo escludono. *Il vino è stupefacente.* Portatore di ebbra visione, come di cieca deriva. Comunque *spirito*. E di spirito non si può che parlare quando si parla di vino. Divino nettare. "Vin pisin de Dio", secondo l'espressione villana ripresa da Ulderico Bernardi.

Vino alimento... di fisico e spirito. Anche pozione bruta. Sacro e profano. Coscienza e incoscienza. Sempre tremendamente duplice.

Come gestirlo? Rammento la "sobria ebbrezza" di Ambrogio (dottore della Chiesa). *In vino veritas*: la Conoscenza non è gratuita, ma un dono meticolosamente coltivato.

Ricordo, infine, un'intervista con la classica domanda rivolta a un vignaiolo: il vino si fa in vigna oppure in cantina? La risposta diceva: "si fa in cantina ma soprattutto in campagna". Una risposta quasi scontata, tuttavia meritevole di essere commentata. Il vino certamente si fa in campagna, spezzandosi la schiena (ancora e comunque). E si fa sicuramente in cantina. Ci vuole però un'intelligenza "applicata", per portare la migliore natura sulla nostra tavola, a disposizione del nostro ben-essere. Tuttavia il vino si perfeziona soltanto nell'incontro con l'animo di chi lo assapora.

See International Summary page 70



Lo straparlare della cucina

L'uso di un frasario fumoso, involuto, è un modo per migliorare il proprio pensiero con frasi ad effetto? Quando si hanno le idee chiare, i pensieri vengono fuori semplici e comprensibili.

DI ALFREDO PELLE

Accademico apuano

Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi"

Imperversano, ormai da alcuni anni, rubriche, cuochi, gastronomi, coloro che sono considerati gli "esperti", che si esprimono in maniera incredibile. Sentite: "Il sale liquido, volgarmente detto salamoia, consente di rinnovare con un pensiero di *food design* l'elemento primario che sorregge il gusto, fissando standard qualitativi in un'ottica di razionalizzazione e industrializzazione... il potere (del sale ndr) si concentra con possibili riduzioni nelle diete iposodiche". Mi sono chiesto, dopo avere letto e cercato di capire: ma questo cuoco conosce una pasta e fagioli?

Sentite questa: "Il

gioco di trasparenze del baccalà mantecato, animato dal contrasto fra la neutralità monocromatica e l'intensità del gusto, catapultato nello spazio; la zuppa di pesce con sferici in veste di ravioli tecnologici e cracker di scarti; il bollito! non bollito, con delicate lessature *ad hoc* e una salsa verde rigenerata in un'aria di prezzemolo". Mi sono chiesto se, per caso, gli "sferici in forma di ravioli tecnologici" non fossero delle radioline portatili, o MP3. Resta il fatto che chi scrive è un giornalista di gastronomia che, nell'ultima frase, fa addirittura riferimento alla piramide di Kandinsky che "subordina la tecnica e la materia al pensiero creativo". Stiamo parlando

di piatti che si mangiano, o stiamo recensendo l'opera di un pittore?

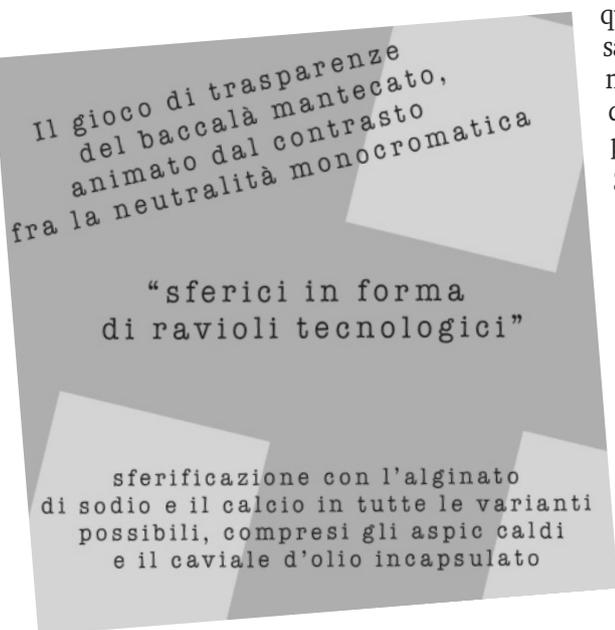
E mentre la cucina sta volgendo verso il passato, riscoprendo la solarità di piatti semplici, abbondanti, conosciuti nel gusto, testimoni di un'epoca e di una tradizione, non con la stessa velocità le penne della cucina si ritrovano nello scrivere "piano", cioè semplice.

Così le stesse voci che hanno, per alcuni versi, immortalato i Carnacina, i Veronelli, i Buonassisi, ora usano un frasario che sembra (e a volte è) fumoso, involuto, carico di significati che vanno interpretati.

Perfino quelli che Paolo Marchi, anch'egli un grande del mondo della gastronomia, riferisce a proposito di un certo ripensamento in cucina e scrive: "Gli *enfants terribles* dell'avanguardia sembrano propensi a insospettabili ripensamenti: riflusso o nuova consapevolezza?". Credete che ci sia questo ripensamento quando Ferran Adrià dichiara di tenere una lezione in diretta, in un convegno di cuochi, sulla "sferificazione con l'alginato di sodio e il calcio in tutte le varianti possibili, compresi gli aspic caldi e il caviale d'olio incapsulato"?

Credo che non sarebbe errato un passo indietro anche di noi gastronomi, a cominciare dai menu.

A parte questo, tuttavia, il linguaggio in gastronomia è quanto mai variato, dato che si trova, ora più che mai, a dover operare in campi diversi, con mezzi diversi: si scrive per ristoratori, si parla in televisione, si collabora per rubriche specialistiche. Resta il fatto che si ritiene di migliorare il proprio pensiero con frasi ad effetto, utilizzando





parole altisonanti come le “consistenze”, le “fritture di contrasto”, la “scomposizione”, la “destrutturazione”, o la “decostruzione”.

Meno male che uno di questi cuochi (Massimo Bottura dell’“Osteria Francese” di Modena) ha dichiarato: “Occorre conoscere tutto per dimenticarsi di tutto. Ma la tradizione è una molla irresistibile, quasi una maledizione”. E meno male che pasta e fagioli resta, magari destrutturata, magari scomposta, magari maledetta, ma con il suo sapore ben conosciuto!

Accanto a questo “scrivere forbito” da tecnici e per tecnici (anche se la clientela, quella che riempie la cassa di un ristorante è normale, solitamente), permane un altro modo di comunicare (non più di scrivere) ed è il parlare televisivo. Qui siamo nel regno dell’ovvio, dei piatti di frittate fredde messe in piazza alle nove della mattina, su tavoli enormi, di pignatte con minestroni, di sfilate di salumi e formaggi di tutti i tipi che vengono, solitamente, esaltati dal vate locale, dal Presidente della Pro-loco, dal Sindaco o da chi per esso. Il tutto in un accavallarsi continuo di valutazioni e notizie che quasi mai sono lasciate dire fino alla fine: si hanno tagli, vere amputazioni per le quali non si riesce a capire se il “biroldo” è un salume dell’Alta Toscana o un carrozino fine 1800 per le passeggiate nei giardini di Boboli!

Sentite Gianni Brera, ne *La Pacciada*, cosa pensa delle moleche e delle rane fritte: “Effettivamente la moleca è splendida, però di gusto unico e ristucca. La rana, frita bene, trasuda olio in giusta misura, si intinge nel sale e si fa croccare sotto i denti: il torso ha un gusto suo, avaro ma schietto, le cosce sono polpose, e il gusto è più generoso, ma egualmente fine e delicato”. Si può anche non essere d’accordo, ma c’è solo da chiedersi perché, il grande Gianni Brera, non ha usato la parola “frittura di contrasto”? Forse perché, quando si hanno le idee chiare, i pensieri vengono fuori semplici e comprensibili?

ALFREDO PELLE

See International Summary page 70

LA CASTAGNA: HA SOSTENUTO L’ALIMENTAZIONE DELLA GENTE DI MONTAGNA

Il Mugello, terra, in Toscana, ricca di borghi, annovera, tra le sue bellezze naturali i castagneti, il cui frutto ha sfamato per secoli la gente di montagna (non a caso il castagno è definito “l’albero del pane”). Anche se non si hanno notizie precise sulla sua origine, non sono pochi gli studiosi che affermano che i Romani abbiano portato in Europa, tra le vettovaglie, alcuni innesti del “marrone fiorentino”, che chiamavano la “ghianda di Giove”. Virgilio ne decanta la bontà se cucinate con il latte e mangiate con il formaggio; Marziale elenca le qualità del frutto e, grazie alla sua testimonianza, sappiamo che all’epoca nessuna città poteva gareggiare con Napoli nell’arrostire le castagne. Plinio il Vecchio, nella sua “Naturalis Historia”, ne aveva classificate otto qualità: in quell’epoca, la castagna era di largo consumo soprattutto durante le festività in onore della Madre Terra, quando i Romani, non potendo consumare il pane fatto con i cereali, preparavano una specie di focaccia con la farina ottenuta dalle castagne.



Le prime notizie della coltivazione del castagno, un frutto altamente simbolico per i cattolici (il riccio spinoso che racchiude il frutto incarna l’immagine di Gesù tormentato, o riporta alla Vergine Immacolata Concezione), risalgono al Medioevo, anche se il periodo di massimo sviluppo dei castagneti lungo la dorsale appenninica è quello in cui visse la contessa Matilde di Canossa, a seguito dell’intuizione di una “giusta distanza” di impianto tra un castagno e un altro detto poi “sesto matildico” in onore della sua scopritrice. Per secoli le povere popolazioni montane, che vivevano in queste valli, coltivarono i castagneti perché una serie di usi, costumi, tradizioni, regolamenti comunali ruotava intorno a questi alberi, da cui si ricavava la farina, l’alimento base per tutte le famiglie fin dopo la Seconda guerra mondiale: “Se tu non avessi la castagna moriresti dalla fiamma”. La castagna, infatti, cotta, bollita, arrostita, seccata, macinata come il chicco di grano da cui nasce il pane, rivestiva un’importanza fondamentale nella dieta della gente di montagna tanto che la sua raccolta era un grande evento, come la battitura del grano, e non pochi la definiscono il “cereale che cresce sull’albero”.

Nel 1500, si usava prepararle con olio, sale, pepe e spruzzate con succo d’arancia oppure cotte nel latte, in un composto di susine secche, uva passa e pane grattugiato per il ripieno di tacchini, oche e capponi. Una civiltà alimentare, quella del castagno, che ha fatto scuola, ma che è entrata in crisi nel 1700 quando Parmentier, agronomo e nutrizionista francese, preparò una dissertazione sulla patata come sostituto del frumento, creando una piantagione di questo tubero, come prodotto da usare in caso di carestia, che ha progressivamente sostituito anche l’uso esclusivo della castagna. (Emanuela Cafulli)

Nel 1500, si usava prepararle con olio, sale, pepe e spruzzate con succo d’arancia oppure cotte nel latte, in un composto di susine secche, uva passa e pane grattugiato per il ripieno di tacchini, oche e capponi.

Una civiltà alimentare, quella del castagno, che ha fatto scuola, ma che è entrata in crisi nel 1700 quando Parmentier, agronomo e nutrizionista francese, preparò una dissertazione sulla patata come sostituto del frumento, creando una piantagione di questo tubero, come prodotto da usare in caso di carestia, che ha progressivamente sostituito anche l’uso esclusivo della castagna. (Emanuela Cafulli)



Il tartufo nelle Murge

Dal bianco pregiato allo scorzone, a quello uncinato, fu definito da Rossini “il Mozart dei funghi”.

DI FRANCESCO FREZZA
Accademico di Castel del Monte

Questo strano e profumatissimo prodotto della terra è il corpo fruttifero, detto “sporocarpo”, di un fungo che compie il suo ciclo vitale sotto terra. Per questo esso è noto come fungo ipogeo. Sì, fungo, che si forma tutto e completamente sotto terra, senza manifestazioni esterne.

Da qualche anno, nel parco della Murgia, in particolare tra Andria e Corato, è stata avviata una raccolta del tartufo, non secondaria per qualità e interesse economico e gastronomico. Vi si trovano, infatti, il bianco pregiato o *Tuber magnatum*, lo scorzone e il tartufo uncinato. In ragione di questa nuova realtà si è costituita l'Associazione Tartufo dell'Alta Murgia e, in marzo, si è tenuta, a Corato, la prima Sagra del bianchetto dell'Alta Murgia.

Occupandoci, in concreto, del tartufo, che è un frutto della terra conosciuto dai tempi più antichi, si hanno testimonianze che i Greci lo chiamavano ἰδνῶν (da cui deriva il termine “idnologia”, la scienza che si occupa dei tar-

tufi); i Latini lo denominavano *tuber* (dal verbo *tumere*, gonfiare). Venne anche definito come un'escrecenza degenerativa del terreno e, più in là, nel Medioevo, addirittura cibo del diavolo o delle streghe.

Il tartufo era assai apprezzato sulla tavola dei Romani, i quali ne raccolsero certamente dagli Etruschi l'uso culinario. Nel I secolo

d.C., grazie al filosofo greco Plutarco di Cheronea, si tramandò l'idea che il prezioso fungo nascesse dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini. Da qui trassero ispirazione vari poeti; uno di questi, Giovenale, spiegò l'origine del prezioso fungo come frutto di un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia (albero ritenuto sacro al padre degli dèi). Poiché Giove era anche famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, al tartufo, da sempre, si sono attribuite qualità afrodisiache.

Nella storia del tartufo, si ricorda un unico evento spiacevole, che viene riportato da un cronista del 1368. Si parla del duca di Clarence, figlio di Edoardo III Plantageneto, giunto in visita ad Alba, che, dopo un abbondante banchetto comprendente tra le altre cose il suddetto tartufo: “Grande copia di trifole avendo manducato per modo di pane, volse con vini diversi donare refrigerio alle interiora, hautene un forte calore que lo addusse a trapasso”.

Il primo trattato unicamente dedicato al tartufo risale al 1558, scritto dal medico umbro Alfonso Ciccarelli.

Tra i grandi estimatori di questo “frutto della terra” non va dimenticato il musicista Gioacchino Rossini, noto anche per le sue prelibate ricette di alta gastronomia, che lo definì “il Mozart dei funghi”.

Il più pregiato tra tutte le varietà è sempre stato considerato il tartufo bianco piemontese, ma solo nel 1900, il tartufo d'Alba ha acquistato fama mondiale, grazie alla geniale opera di promozione svolta da Giacomo Morra, albergatore e ristoratore di Alba, giustamente “in-





coronato” re dei tartufi già nel 1933 dal “Times” di Londra. Egli intuì la possibilità di rendere il tartufo un oggetto di culto a livello internazionale, dandogli un nome, “tartufo d’Alba”, e collegandolo a un evento di richiamo turistico ed enogastronomico. Nel 1949, inoltre, egli ebbe la brillante idea di regalare il miglior esemplare raccolto quell’anno alla famosissima attrice Rita Hayworth. Quell’episodio non era destinato ad essere unico, perché da allora in poi, quasi tutti gli anni, verranno inviati preziosi tartufi a personaggi di rilievo internazionale (il Presidente Harry Truman; Winston Churchill; Marilyn Monroe).

Dalle sue caratteristiche morfologiche e organolettiche, rileviamo che il tartufo è costituito da una massa carnosa, detta “gleba”, rivestita da una sorta di

corteccia chiamata “peridio”, il quale può essere liscio o sculturato e di colore variabile dal chiaro allo scuro. La gleba, di colore dal bianco al nero, dal rosa al marrone, è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate, che delimitano alveoli in cui sono immerse grosse cellule (gli aschi) contenenti le spore. Le caratteristiche morfologiche del peridio, della gleba, degli aschi e delle spore, sommate a quelle organolettiche e alla dimensione, permettono l’identificazione delle varie specie. Il periodo migliore per degustare questa incomparabile golosità va da settembre/ottobre fino alla fine di dicembre, almeno per quanto riguarda il tartufo bianco d’Alba, il cui periodo di raccolta, rigorosamente regolamentato, va dal 21 settembre al 31 dicembre.

Cosa mangiamo quando, su un piatto

di tagliolini, piuttosto che su una bruschetta o un uovo in camicia, gustiamo il tartufo?

Esso è composto di acqua per oltre l’80%. E poi ci sono fibre (8,13%), ceneri (1,7%), proteine (4,5%), sali minerali che vengono assorbiti dal terreno tramite le radici dell’albero con cui vive in simbiosi, che determinano le caratteristiche di colorazione, sapore e profumo dei tartufi. Per esempio, quelli che crescono nei pressi della quercia, avranno un profumo più pregnante, mentre quelli vicino ai tigli saranno più chiari e aromatici. La forma, invece, dipenderà dal tipo di terreno: se soffice, il tartufo si presenterà più liscio, se compatto, diventerà nodoso e bitorzolato per la difficoltà di farsi spazio.

FRANCESCO FREZZA

See *International Summary page 70*

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le “Note e commenti”, **venga rispettato il limite di 800 caratteri** (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate. Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio** della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



Vivere frizzante

Un saggio (edito da Diabasis) che parte da un'analisi sulla longevità nel nostro Paese, per arrivare ai più recenti studi sui vantaggi dell'assunzione moderata del vino.

DI EMANUELA MEDI

Accademica di Roma Nomentana

Cuore protetto: parte da qui il nostro viaggio sugli effetti positivi del vino, basati sugli studi di epidemiologia osservazionale cui hanno partecipato 11 Società Scientifiche. L'alcol protegge il cuore, maggiormente se bevuto in quantità moderate; lo protegge di più rispetto agli astemi e ai forti bevitori. Lo dimostra una ricerca italiana effettuata su 16.531 persone, che ha osservato come un consumo giornaliero tra i 15-25 g comporti una diminuzione della mortalità per malattie cardiovascolari. L'evidenza del vantaggio è anche per il colesterolo. Da oltre dieci anni, diversi studi avevano dimostrato che un moderato consumo giornaliero di alcol si associava a un aumento dei livelli nel sangue del co-

lesterolo buono, o HDL, con una precisa relazione dose-risposta; inoltre, poiché il consumo moderato di alcol si associa a una riduzione del rischio cardiovascolare anche negli ipertesi, gli esperti suggeriscono un'assunzione inferiore a 30 g al giorno per gli uomini e a 15 per le donne, piuttosto che la completa astensione. Il meccanismo è l'effetto vasodilatatore dell'alcol. La stessa evidenza si ha per l'ictus di natura ischemica inferiore, come incidenza rispetto ai non bevitori.

Vino e diabete: una volta tanto le buone notizie vengono dal diabete di tipo 2. Una metanalisi condotta valutando quindici studi, con 369.862 pazienti seguiti per 12 anni, ha dimostrato che chi beve con moderazione tra i 6 e i 60





g di alcol al giorno ha il 30% di possibilità in meno di sviluppare il diabete di tipo 2. Anche nelle donne in menopausa, il consumo moderato di alcol, oltre a migliorare la sensibilità all'insulina e il profilo lipidico, produce una riduzione della glicemia a digiuno e dei trigliceridi.

Certo è inusuale dimostrare un effetto protettivo tra alcol e demenze: a beneficio dei nostri lettori partiamo dalle conclusioni. Un consumo moderato di alcol (un bicchiere di vino, corrispondente a 10 g di alcol), associato a una dieta bilanciata, comporta una riduzione del rischio di malattie neurodegenerative come la demenza senile e l'Alzheimer, e può favorire la longevità. E veniamo alla seconda "anima" di *Vivere frizzante*: tanti capitoli per descrivere la quotidianità del vino. È indubbio che esso abbia avuto un carattere sacro per lunghissimo tempo: il massimo della sacralità è nell'Antico Testamento, in virtù delle parole pronunciate da Cristo nell'ultima cena: "questo è il calice del nuovo patto nel mio sangue che sarà sparso per voi".

La storia del cinema non annovera molti film girati attorno al vino. Ci limitiamo a citarne due, probabilmente i più noti. "Un'ottima annata", diretto da Ridley Scott nel 2006, con Russell Crowe, Albert Finney, Marion Cotillard. Un intenso viaggio attraverso paesaggi provenzali che vuole dimostrare quanto sia meglio fermarsi ad amare e vivere la vita con gusto, invece di guardarla scorrere.

È uno dei più famosi *road movie*, "Sideways", di Alexander Payne, film che gli ha valso l'Oscar come migliore sceneggiatura. "Sideways", che in inglese significa laterale, di traverso, tratta di una settimana sulle strade del vino della California narrando le rocambolesche vicende di due ex amici del college, alle prese con le difficoltà della vita. Il viaggio li porterà a confrontarsi con se stessi, a considerare le loro forze e le loro debolezze, mettendole in parallelo al vino, alle modalità di invecchiamento, di conservazione, di degustazione: "il vino è vivo, come ognuno



Un'immagine dal film "Sideways"

di noi. Nasce, cresce e raggiunge la maturità. In quel momento, ha un gusto fantastico".

Disinibito, eccitante, erotico, il vino è un perfetto compagno di cibi accattivanti, tanto da essere da sempre il più naturale, democratico stimolatore del desiderio sessuale. Le sue capacità di sedurre erano ben conosciute a Cleopatra che, tanto per gradire, vi aggiungeva oppio e sostanze allucinogene quale la belladonna e la mandragola. Vino e sesso, una coppia ben conosciuta ai tempi dei Romani: ne parla Ovidio nell'*Ars amatoria*. Al vino era dedicato il culto erotico del dio fallico, Dionisio, e nell'era rinascimentale era anche un importante indicatore sociale, dato che il suo consumo era abituale presso la borghesia mercantile e artigiana. Citiamo il primo vero trattato di enologia, *Della natura dei vini e dei viaggi di Paolo III*, descritti da Sante Lancerio suo botigliere, nel 1534.

Perché nell'immaginario collettivo il vino "accende" il desiderio sessuale tanto da essere considerato una sorta di viagra naturale? La sfera sessuale sarebbe "stimolata" dai polifenoli, potenti vasodilatatori presenti nel vino,

in grado di rilassare piacevolmente le vie del sangue, aumentando l'afflusso nei vari distretti compresi quelli "importanti". Tutto vero? In parte, ma certamente lo stato di grazia può avere un effetto moltiplicatore se abbinato a cibi come cioccolato amaro, caffè, succo di mirtillo, ostriche, spezie (zafferano, zenzero, ginseng) e poi ancora tartufo, liquirizia, frutta secca, come le mandorle, ingrediente principale dei pranzi di corte per le proprietà afrodisiache, essendo ricche di ferro, vitamine e zuccheri. Insomma vino ed eros: una coppia felice!

Scrittori "bevitori": un paragrafo che non vuole denigrare nessun autore ma dimostrare, invece, come il rapporto alcol e letteratura sia stato spesso una relazione distruttiva. Cinque premi Nobel Usa furono più o meno alcolizzati: Sinclair Lewis, Eugene O' Neill, William Faulkner, Ernest Hemingway e John Steinbeck. Troppo spesso alzavano il gomito ritenendo che in fondo alla bottiglia si nascondesse il segreto dell'ispirazione. Però, spesso, superarono ogni misura.

EMANUELA MEDI

See *International Summary* page 70



La cucina ampezzana tra Mitteleuropa e Serenissima

Minestre, paste, dolci e preziosi ingredienti hanno arricchito la gastronomia locale di nuovi valori.

DI MONICA DE MATTIA, ANTONELLA MARANI E KATIA TAFNER
Accademiche di Cortina d'Ampezzo

I festeggiamenti per i cinquant'anni della Delegazione di Cortina d'Ampezzo hanno raggiunto l'apice con il convegno sapientemente ideato e organizzato dal Delegato Luigino Grasselli e dall'Accademica Silvana Savaris. Significativo il luogo in cui si sono svolti i lavori: il Museo delle Regole di Cortina d'Ampezzo.

Un convegno originale, suddiviso in diversi interventi, ognuno dal carattere distinto e complementare, che hanno fatto compiere un percorso vario e per molti aspetti sorprendente, per il suo inoltrarsi nel multiforme rapporto tra storia e tradizione culinaria ampezzana. Ha aperto i lavori il Delegato, che ha ringraziato le autorità e i relatori, sottolineando l'importanza del

convegno e notando, con soddisfazione, la presenza in sala di un cospicuo numero di ristoratori di Cortina. Ha preso quindi la parola il Presidente delle Regole d'Ampezzo, Gianfrancesco Demenego, il quale, congratulandosi con la Delegazione, ha ricordato la disponibilità delle Regole a favorire tutte le iniziative culturali proposte.

La prima relazione è stata a cura di Gianpiero Rorato, Accademico onorario della Delegazione, che ha affrontato il tema delle "Influenze della cultura alimentare mitteleuropea nelle valli ladine bellunesi". Ha inserito il suo *excursus* culinario in una cornice storica, ripercorrendo le vicende belleche e politiche che hanno visto Cortina per 408 anni sottoposta alla domina-





zione asburgica e alla cultura mitteleuropea, subendone inevitabilmente le influenze ma anche arricchendosi di nuovi valori. Nell'esaminare la qualità e la profondità del rapporto che si è conservato nel tempo fra la cucina ampezzana e quella mitteleuropea o più propriamente asburgica, ha citato numerose pubblicazioni. Ha poi approfondito il discorso culinario nominando la "puccia ampezzana" di segale per passare alle minestre come quella "di fiocchi d'avena". Rilievo particolare è stato dato allo speck e ai wurstel legati al maiale, alimento significativo delle popolazioni celtiche e germaniche. Ha quindi ricordato i piatti della tradizione ampezzana, come i "casunziei, i canederli e gli spätzle". Degna di nota, inoltre, la "minestra di gulasch", originaria dall'Ungheria, cui Cortina era collegata tramite l'impero asburgico, appartenendo alla stessa corona, e la "minestra di orzo", piatto diffuso in tutta l'area mitteleuropea. Ha infine raccontato come anche i dolci, soprattutto viennesi, ma anche ungheresi e boemi, abbiano esercitato un forte influsso sulla cucina dolomitica e ampezzana, con estensione anche al vicino alto Friuli e al Carso triestino, Trieste compresa. Non poteva mancare, lo strudel, l'*Original Wiener Apfelstrudel*. Un antico detto ungherese afferma: "Saprai se la tua pasta per lo strudel è pronta quando prendendo un panino d'impasto riuscirai ad avvolgere un ussaro e il suo cavallo". Rorato ha terminato con una delle espressioni più interessanti della tradizione dolciaria di origine mitteleuropea, in questo caso probabilmente tirolese: lo zelten, un antico dolce popolare legato alle feste natalizie.

La parola è quindi passata all'Accademico onorario della Delegazione di Belluno-Feltre-Cadore, Francesco Franchi, che ha parlato del rapporto delle terre d'Ampezzo con la Serenissima Repubblica di Venezia, soffermandosi sull'importanza di quest'ultima, ancor prima della Rivoluzione francese, per il commercio, e di come la storia dell'Ampezzo trovi radici in data anteriore

al 1511, anno dell'annessione di Cortina all'impero austro-ungarico, costituendo importante crocevia per lo scambio di merci.

Franchi ha tracciato storicamente il fondamentale ruolo della via Alemagna: vera e propria arteria dei commerci, strada frequentatissima in cui scorrevano genti e merci preziose, dal Sud, dalla Repubblica Serenissima, al Nord delle regioni d'Oltralpe, prima fra tutte la Germania. L'Ampezzo - sotto il dominio asburgico - si trovava nel mezzo di questo asse viario mercantile. Le merci pesanti, come il ferro, i minerali, il legno, dal Nord scendevano a valle e al mare attraverso le vie fluviali; dalla Repubblica Serenissima, per molto tempo signora delle vie mercantili del mare, provenivano invece - passando per la strada Alemagna, la moderna SS 51 - il vino e i preziosi ingredienti per le pietanze dei Paesi nordici, provenienti dai Paesi mediterranei, dall'Asia minore e dall'estremo Oriente.

I piatti tedeschi, tirolesi e ampezzani, venivano per lo più realizzati con materiale di produzione autarchica ma erano preparati con ingredienti acquistati dai mercanti della Serenissima: il pepe, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, merce preziosissima non esistente in loco ma di importanza fondamentale per la cucina del luogo. La cannella, lo zucchero, l'uva passa, i fichi secchi e il cedro sono altri importanti ingredienti base delle pietanze e della pasticceria della tradizione nordica, che i popoli al di là delle Alpi acquistavano dai mercanti della Serenissima e che attraversavano le regioni del Cadore e dell'Ampezzo per poi giungere a destinazione.

Il professor Ennio Rossignoli ha presentato il libro *Cinquant'anni di Accademia Italiana della Cucina a Cortina d'Ampezzo*, scritto da Silvana Savaris Grasselli. Dopo la grande storia raccontata dai precedenti relatori, eccone una piccola di una Cortina che non c'è più. Il libro ripercorre in modo puntuale e curioso la storia dei primi cinquant'anni di questa Delegazione, con aned-

doti divertenti e inediti. Rossignoli, in prima battuta, legge la descrizione dell'Accademico ideale, poi pone l'accento sul lavoro quale documento prezioso per ricostruire una stagione che ha fatto di Cortina, fuori e dentro il sodalizio, un crocevia di mondanità elegante ma sempre intrecciata con la cultura. "In questo libro c'è tutto quello che serve per capire un gruppo di amici che hanno fatto dei loro incontri un convivio. Un pellegrinaggio nei santuari della cucina locale con menu ispirati alla conservazione e alla creatività della cucina locale. Silvana non racconta ma accarezza i dettagli", come quando descrive con minuzia di particolari, che pare quasi di sentirne il profumo, la cottura del maiale. In ultimo, torna al ricordo dei personaggi più brillanti che hanno costruito un pezzo importante della storia della Delegazione e di Cortina, quali Giovanni Nuvoletti, Clara Agnelli, Franco Marengi e molti altri. A conclusione dei lavori, prende la parola il Presidente Paolo Petroni, il quale, nel corso di un brillante intervento, ha formulato i migliori auguri per la prosecuzione dell'attività della Delegazione.

Conclusa l'intensa mattinata del convegno, i partecipanti si sono recati al ristorante "L'Altro Vissani" per un brunch impeccabilmente organizzato dal Delegato Grasselli e da Silvana Savaris. Arte culinaria vera, dall'alta qualità degli ingredienti alla loro preparazione e armonia negli accostamenti non banali dei sapori. D'altra parte non ci si poteva aspettare di meno da un nome tanto rinomato. Dal buffet, un susseguirsi di assaggi, uno migliore dell'altro, eseguiti con rara maestria. Riunione conviviale di particolare significato e impegno, a conclusione del convegno e di tre giorni, intensi di emozioni e di lavoro, degna celebrazione dell'importante cinquantenario anniversario della Delegazione della conca ampezzana.

**MONICA DE MATTIA,
ANTONELLA MARANI,
KATIA TAFNER**

See International Summary page 70



Cibo ed economia verde a Budapest

Un piacevole e interessante convegno internazionale, legato a Expo, sulle prospettive per nutrire il Pianeta.

DI ALBERTO TIBALDI
Delegato di Budapest

Gia dallo scorso anno, conversando con l'Ambasciatore d'Italia Maria Assunta Accili, si è pensato a quale evento proporre e organizzare in occasione dell'Expo di Milano 2015. Così è nata l'idea del convegno, accolta con grande entusiasmo dal Delegato di Budapest Alberto Tibaldi, che ha iniziato a pensare a un tema che fosse legato all'evento di Milano e al tempo stesso di interesse generale. Ecco che si è pensato ad un evento internazionale dedicato a "Cibo e Green Economy, prospettive per nutrire il pianeta". Trovato il supporto di alcuni sponsor e la collaborazione dell'Istituto Italiano di Cultura e dell'Ambasciata d'Italia a Budapest, si è stabilita la data di concerto con la Presidenza.

"A cose fatte - osservano alcuni Accademici residenti - per la comunità italiana in città il convegno è stato un momento di forte identità culturale nonché l'evento di maggior prestigio del 2015".

Lo è stato per il successo riscosso, per il gran numero di ospiti italiani che si è stati in grado di attrarre e per il positivo riscontro che si è avuto in città.

Preceduto dalla cena di benvenuto sul battello "Primus", in una suggestiva navigazione notturna lungo il Danubio, il convegno si è svolto, il giorno suc-

cessivo, presso l'Istituto Italiano di Cultura.

I lavori si sono aperti con l'intervento del Delegato Tibaldi, che ha introdotto e moderato.

Il primo oratore è stato l'Accademico Michele Orzan, Presidente di EUCham, istituzione privata indipendente non governativa che rappresenta imprese internazionali, che ha illustrato il tema "Green Economy. Tra valore della natura e natura del valore". A seguire, S.E. Alberto Bottari de Castello, Nunzio Apostolico di Budapest (Accademico onorario) ha intrattenuto su "Etica Alimentare. La dottrina cristiana, consumismo e conservazione delle risorse", con un puntuale riferimento all'ultima Enciclica del Santo Padre Francesco: "Laudato sii", dedicata esattamente alla cura della "casa comune". Ha letto, inoltre, alcuni passi di un interessante e curioso articolo su "Gesù esperto in cucina", secondo la tesi di un teologo dei nostri giorni, Cesare Pagazzi.

È stata poi la volta dell'Accademico di Roma Giuseppe Florio, che con estrema competenza e professionalità ha parlato della "Riscoperta della qualità della vita, ossia lo stato di salute, la longevità e l'alimentazione. Valorizzazione della Dieta mediterranea".

Dopo il coffee-break, il dottor Giacomo Pedranzini (Amministratore Delegato di un'importante azienda agroalimentare italo-magiaro) ha illustrato una sua idea circa: "Sostenibile, naturale, salubre. Una nuova via mediana per la produzione e la trasformazione dei prodotti agricoli", dalla quale è scaturito un interessante dibattito. Pedranzini ha concluso il suo intervento pro-





ponendo di sostituire la parola “sostenibile” con “onesto”, ed è stato accolto da unanime consenso generale.

Infine Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi dell'Accademia, ha dotatamente parlato di “Alimentazione, agricoltura e risorse marine. Valori essenziali della ‘cucina all’italiana’ in una economia verde”. Con la piacevole verve che contraddistingue i suoi interventi, ha intrattenuto sul diverso modo di proporsi verso il cibo delle nuove generazioni e anche sulle contraddizioni alimentari che caratterizzano i nostri tempi.

Ha chiuso i lavori il Presidente Paolo Petroni che, nel fare una sintesi circa i lavori del convegno, ha rivolto un plauso a queste iniziative che, per l'alto livello delle relazioni degli oratori, certamente sono di grande impatto cul-

turale e mediatico e offrono un'ottima visibilità dell'Accademia all'estero.

Conclusi i lavori congressuali, un pranzo a buffet con freschi prodotti pugliesi in terra magiara, in una sala presso l'Istituto, ha fatto da aperitivo alla visita guidata alla città di Budapest, organizzata nel pomeriggio. Alla sera, tutti si sono ritrovati all'elegante gala in onore del Presidente, alla presenza dell'Ambasciatore Maria Assunta Accili e del Nunzio Apostolico Bottari de Castello, che si è tenuta nella galleria d'onore del “Four Seasons Gresham Palace”, uno dei palazzi liberty più belli al mondo. Un'occasione nella quale era impegnato ai fornelli lo chef italiano Leonardo Di Clemente, che ha elaborato un menu con sapori italiani, senza dimenticare richiami alla cucina magiara. La grandissima affluenza di

commensali (oltre 110) non ha minimamente impensierito il servizio in sala, come si conviene ad una catena di hotel di questa levatura.

Il giorno successivo è stato dedicato a un'escursione a Lazar Lovas Park, centro ippico e fattoria, immersi nella campagna, dove un affascinante spettacolo di splendidi cavalli e abilissimi cavalieri magiari (Csikos) ha tenuto avvinti i partecipanti fino al pranzo tradizionale all'ungherese (a base di carni), accompagnato da musiche e balli gitani e di folclore locale. Gli ospiti hanno con meraviglia potuto gustare il vero “gulyasleves” ungherese. Nel pomeriggio, la visita al borgo settecentesco di Szentendre, situato in riva al Danubio, ha concluso la giornata.

ALBERTO TIBALDI

See International Summary page 70

TIMBALLI E PASTE RIPIENE A ISERNIA

L'hotel “Dora” di Pozzilli mette a disposizione della Delegazione di Isernia uno spazio pronto ad accogliere la descrizione e la realizzazione di paste ripiene: timballi, lasagne, ravioli, tortelli, argomento di questo III incontro di cultura gastronomica. Il benvenuto viene dato dalla Delegata Giovanna Maj e dall'Accademica Angela Megna. Con piacevole dire raccontano la storia e gli aneddoti legati a queste ricche preparazioni, realizzate raramente perché utilizzano ingredienti costosi, con cui si celebravano le festività. Erano simbolo identificativo di alcuni eventi, come i matrimoni, di cui le lasagne al sugo sono state per anni l'indispensabile primo. Ancora interessanti racconti, presentazione di ricette tradizionali e di famiglia, storie di vita. Nella tradizione molisana sono poche le ricette di paste farcite, ma vi sono le sagne, le lasagne, i ravioli, che la bravura e la fantasia delle donne hanno saputo da sempre combinare con prodotti locali: asparagi, funghi, ricotta, tartufo.

L'Accademica Virginia Ricci, con grande competenza, parla poi di grani e farine e descrive l'esatta realizzazione delle “crespoline” che furono polo di attrazione dell'hotel “Vittoria” di Venafro, tanto conosciute e copiate da considerarle ormai piatto della tradizione.

L'Accademica Lina Valentino, con altrettanta precisione e chiarezza quasi professionale, descrive e insegna la preparazione della lasagna in brodo, ricca, delicata e raffinata.

Ancora racconti e storie di cucina e dialogo col pubblico dell'Accademica Ida Di Ianni, che ha condotto l'intero incontro. Risposte, chiarimenti e poi i segreti, i suggerimenti che vengono dati dal maestro di cucina Adriano Cozzolino: consigli su ciò che è necessario sapere e valutare, con una passione che solo chi mette nella sua attività curiosità ed entusiasmo sa comunicare. Insegna a imbottire i paccheri, a realizzare le migliori pastelle per le frittiture, i pesti più variati e colorati per guarnire i piatti, a creare con le crêpe fagottini ripieni, e poi l'acqua satura di sale con cui condire in modo uniforme. Mantiene vivo l'interesse con la sua affascinante bravura.

Si raggiunge, quindi, l'elegante tavola predisposta per la cena. Si gustano i piatti descritti e la loro realizzazione è eccellente. Il dottor Michele Cinone tiene un brillante intervento su quello che si intende per cucina sana, passando poi, come sommelier, a una descrizione dei vini che meglio si armonizzano alle preparazioni; un parlare piacevole, brillante, gradito. Un incontro di vivace interesse e di grande successo, anche di pubblico.

(Maria Cristina Carbonelli di Letino)



Il contributo del Veneto alla cultura dell'alimentazione

Il ruolo che il territorio ha svolto nel conservare le tradizioni ma anche nell'assimilare quanto di nuovo il contatto con diverse culture ha via via proposto.

DI ETTORE BONALBERTI - *Delegato di Venezia Mestre*
E ROBERTO ROBAZZA - *Accademico di Treviso*

La suggestione di Expo 2015, nella scorsa primavera, ha catturato il Coordinamento e il Centro Studi Territoriali del Veneto, che hanno ritenuto doveroso realizzare una testimonianza, sia come Accademia sia come regione, sul fatto che il Veneto sia stato soggetto ad una serie di influssi "stranieri", prima con le invasioni e poi con l'espansione di Venezia, che sono alla base di quanto di buono (ed è molto!) oggi la regione esprime in ambito enogastronomico. Quasi tutte le Delegazioni sono state concordi nell'individuare in un convegno-tavola rotonda il modo migliore per concretizzare questa testimonianza.

L'iniziativa è stata da subito recepita positivamente anche al di fuori dell'Accademia, tanto da ottenere il patrocinio di Expo 2015, della Regione Veneto, di Unioncamere del Veneto, di Veneto Agricoltura e dell'Accademia dei Georgofili - Nord Est. La sede scelta

per l'evento è stata la Corte Benedettina di Legnaro, in quanto questa cittadina è il cuore della cultura alimentare regionale per esservi le sedi delle facoltà di Agraria e Veterinaria dell'Università di Padova e di Veneto Agricoltura.

Tra i partecipanti alla tavola rotonda, il Presidente Paolo Petroni, il Delegato di Venezia Mestre Ettore Bonalberti, moderatore dell'incontro, Roberto Robazza Direttore del CST Veneto, Enrico Dandolo Vice Presidente della "Fondazione Gualtiero Marchesi", Franco Favaretto in rappresentanza dei cuochi del Veneto, Mauro Pasquali Presidente di Slow Food Veneto e Marco Calaon di Campagna Amica.

La prima parte del convegno ha esaminato la situazione dell'enogastronomia nel territorio. Si è iniziato con un breve *excursus* storico svolto da Robazza, che ha messo a fuoco l'origine delle eccellenze dei prodotti alimentari e dei vini (certificate dall'assegnazione





delle “Denominazioni d’origine”) e della gastronomia.

È seguito l’invito di Dandolo a far crescere una “classe dirigente” della cucina italiana, con una formazione sempre più qualificata anche da un punto di vista teorico, attraverso la creazione di master universitari, dato che l’istituzione di corsi *ad hoc* non sembra nelle corde delle attuali autorità. Successivamente, Pasquali ha ricordato l’esigenza di andare oltre le ricette, anticipandole, nel ricercare la qualità, la genuinità, la territorialità e la stagionalità dei prodotti utilizzati e, soprattutto, nel riconoscere il ruolo che nella filiera produttiva viene svolto *in primis* dai coltivatori. Egli ha inoltre denunciato la pericolosità di certa agricoltura inquinante e ad alto consumo energetico. A questi contenuti si è rifatto Calzon di rivendicare lo

sforzo di alcune associazioni agricole, teso a garantire uno sviluppo dell’agricoltura a scarso impatto ambientale ed ecologicamente compatibile, e nel rivendicare il ruolo che svolgono gli operatori del settore aderenti a questa impostazione, per la tutela del territorio e la salvaguardia della salute, della sicurezza e delle tradizioni. Costoro, però, vanno evidentemente sostenuti nell’impegno “contro” le multinazionali della “terra”.

Favaretto ha proseguito confermando, dal suo punto di vista di ristoratore e ambasciatore della cucina italiana all’estero (con particolare riguardo per quella “eccellente” del baccalà), la primazia della cucina italiana nel mondo e augurandosi che questa posizione venga difesa strenuamente. Egli ha affermato che, ovviamente, la difesa

passa attraverso la ricerca di materie prime di grande qualità ma anche attraverso una sempre più valida formazione di chi queste materie deve utilizzare.

La prima serie di interventi è stata ben riassunta da Bonalberti, il quale ha sottolineato come il patrimonio oggi presente nel Veneto, ereditato dall’eccezionale e secolare esperienza della “Serenissima”, possa essere salvaguardato unicamente se si risolvono le preoccupazioni poste in rilievo dai relatori ossia se si torna ad “accudire” il territorio con quella premura e rispetto dimostrati dal dogato e straordinariamente documentati dall’enorme fonte di notizie che è l’Archivio di Stato di Venezia.

Il secondo gruppo di interventi ha espresso una serie di valutazioni su Expo 2015. Unanime il giudizio di inadeguatezza del risultato rispetto alle intenzioni dichiarate. Ecco i rilievi principali: non sono stati sfiorati temi fondamentali come il clima, le sementi e l’acqua; la “Carta di Milano” è l’elencazione di ovvietà che non possono che essere con-

divise, ma senza programma né progetto (una grande Gardaland è stata definita da qualcuno). Numerosi poi gli interventi del pubblico: tra questi, particolarmente interessante, quello di Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi “Franco Marengi”, che ha evidenziato lo stato di difficoltà in cui versa la ristorazione di qualità a causa di quella industriale di massa che occupa spazi sempre maggiori. Nonostante ciò, grazie alla rivoluzione impressa alla cucina da Gualtiero Marchesi e dai suoi epigoni e grazie al lavoro quotidiano di tanti onesti artigiani, l’Italia mantiene il suo ruolo di eccellenza a livello mondiale. Degno di nota anche l’intervento di Giuliano Marchesin (Unicarve), che ha criticato la spesa di allestimento del padiglione Veneto aperto dal 1° ottobre e la mancata difesa della tracciabilità della carne, unica tutela possibile per consumatori e produttori.

Il Presidente Paolo Petroni ha ottimamente concluso i lavori sottolineando come il confronto sia risultato ampio e costruttivo, ma anche critico nei confronti di Expo 2015, e come ne siano state poste in risalto le colpevoli omissioni e le contraddizioni inevitabili, visti i tempi e i modi in cui si è dovuta realizzare la manifestazione. Egli ha però anche fatto notare che un risultato fondamentale è stato comunque raggiunto: la consapevolezza che il cibo sia un patrimonio culturale e che l’Italia, con la sua grande biodiversità, ne sia parte fondamentale.

L’incontro si è concluso a tavola, dove Efram Tassinato, Presidente dei circoli Wigwam, ha proposto una serie di prodotti e di piatti della tradizione per sottolineare alcuni concetti espressi nel corso del convegno. La partecipazione è stata felicemente alta, un centinaio di persone, ma soprattutto si è notato come non vi fossero solo Accademici, il che sta a significare la capacità attrattiva dell’Accademia verso un pubblico sempre più ampio.

**ETTORE BONALBERTI,
ROBERTO ROBAZZA**

See International Summary page 70





Il sale migliora il gusto, ma non la salute

Utilizzato per insaporire i cibi e per la conservazione degli alimenti, va consumato con parsimonia.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Il sale (cloruro di sodio), che abitualmente si usa in cucina e a tavola, contribuisce indubbiamente a migliorare i sapori degli alimenti e, quindi, ad accrescere il piacere della mensa, divenendo perciò un componente importate della gastronomia. Per questo motivo dovremmo essergliene grati, tuttavia esistono molti aspetti i quali fanno temere che questa gratitudine sia insidiata da alcuni pericoli per la salute da non sottovalutare, anche se legati principalmente ad un suo consumo elevato. Il sale perciò, anche se è un prodotto gradito, collegato alla storia della gastronomia e alla stessa storia dell'uomo, deve essere utilizzato con attenzione e competenza. Accanto agli aspetti favorevoli, esistono, infatti, numerosi problemi che pongono una certa cautela. Prima di accennare agli effetti negativi, vorrei ricordare che esistono numerose

notizie storiche che documentano come il suo consumo fosse abituale già nelle antiche civiltà sumeriche, cinesi ed egiziane risalenti ad oltre tremila anni a.C., civiltà nelle quali era ampiamente usato e ricercato, al punto da essere considerato un bene di lusso.

Molto comune è stata, infatti, la sua utilizzazione nei secoli passati, non solo per migliorare il sapore dei cibi, ma anche per la conservazione degli alimenti, un'utilizzazione che permane tuttora e che ci fa riscontrare la sua presenza in numerosi alimenti preconfezionati, casalinghi e dell'industria.

Ben conosciuto e consumato in Oriente, il sale è arrivato comunque in Europa più tardi e non era facilmente disponibile, motivo per cui doveva essere importato da regioni lontane. Su questo aspetto ci parla ampiamente lo storico greco Erodoto, il quale descrive alcune importanti vie percorse dalle carovane





del sale attraverso il deserto del Sahara, vie che crearono la fortuna di numerose città della Mesopotamia, e inoltre, accanto a quanto scritto da Erodoto, sappiamo che esistono molte altre notizie che indicano come da tempi immemorabili l'uomo abbia cercato di procurarsi il sale con la forza o con l'astuzia.

Il sale era considerato, perciò, una sostanza di valore, ma era anche un simbolo di sacralità, utilizzato nelle offerte agli dei e distribuito come dono prezioso. Ricordiamo, a questo proposito, che la parola italiana "salarario" deriva dal termine latino *salarium*, che nell'antica Roma indicava una parte della paga che quotidianamente ricevevano i militari, appunto sotto forma di sale, e anche che un'importante strada consolare romana, la "Salaria", deve questo nome proprio perché costruita per trasportare il sale dalle coste adriatiche, dove veniva scaricato dalle navi che lo portavano dall'Oriente alla capitale.

Sempre nell'antica Roma, una coppa di sale era posta al centro della tavola come sacro vincolo di amicizia tra i commensali e, se si rovesciava, era premonitore di una disgrazia: un evento che ancora oggi è considerato un fattore foriero di sfortuna. La sacralità del sale, definito "oro bianco" secondo l'esegesi biblica, rappresentava l'intelligenza illuminata dallo spirito, e anche nella religione cristiana aveva la sua importanza: l'evangelista Matteo affermava che il sale proteggeva i cristiani contro il demonio, al punto da venir asperso durante i battesimi, le benedizioni e gli esorcismi. Un fatto abituale, tanto che gli intenditori ne trovano tracce anche nel dipinto del Cenacolo di Leonardo.

Il valore del sale si è mantenuto nei secoli e anche nel Medioevo continuò ad essere ritenuto una merce preziosa per la quale in molti Stati furono aumentate le gabelle. Con il tempo, l'Italia divenne il centro del suo commercio, che si è mantenuto fin nei tempi recenti ed è stato sempre molto valutato poiché, possedendo molte proprietà gradevoli per il palato, era considerato, come

già si è accennato, un bene di lusso non sempre a disposizione del consumatore, almeno non sempre nelle quantità pari a quelle oggi esistenti.

A questo punto appare necessario precisare che il sodio è un minerale fondamentale nelle funzioni del corpo umano, in quanto, unitamente ad altri minerali, contribuisce alla fisiologia dell'organismo, in particolare per il mantenimento della pressione osmotica dei liquidi corporei e favorisce quindi gli scambi tra le cellule e il sangue. È pertanto un elemento indispensabile, tanto quanto il potassio, il calcio, il magnesio, il fosforo, il manganese e altri, anche se un suo eccesso può squilibrare il rapporto metabolico e costituire un fattore che favorisce la comparsa di alcune malattie, come lo scompenso cardiaco, il danno renale, l'osteoporosi, e principalmente l'ipertensione arteriosa nella quale viene considerato uno dei fattori patogenetici più importanti.

Dalla documentazione che si ricava dai Monopoli di Stato, si ritiene che il suo consumo in Italia sia piuttosto elevato e corrisponda a circa 7-8 g *pro die* e *pro capite*, utilizzato direttamente come tale o indirettamente attraverso il consumo di alcuni alimenti che ne sono ricchi, come i salumi (in particolare il prosciutto crudo e lo speck) e molti formaggi, quali il gorgonzola, il parmigiano, il pecorino, il provolone, senza dimenticare alcuni prodotti industriali in cui può essere contenuto in maniera rilevante. Si tratta, pertanto, di una quantità complessiva ritenuta dai nutrizionisti molto elevata, che va corretta abolendo, innanzitutto, la presenza della saliera a tavola, ancora oggi ritenuta indispensabile da molti amanti del gusto i quali desiderano utilizzarla al momento del pasto per migliorare i sapori del cibo.

La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) ha aderito alla "Settimana mondiale per la riduzione del sale" proposta dalla World Action on Salt and Health, un'organizzazione internazionale che, preoccupata per i riflessi negativi, sostiene e diffonde il motto "meno sale

= più salute". In conclusione, l'ingestione complessiva del sale, ritenuta oggi troppo elevata, non dovrebbe superare i 3 g *pro die*, e su questo consiglio dovremmo porre attenzione, anche se va considerato che una parte va perduta con le acque di cottura e quindi non assimilata.

Cosa dobbiamo fare, allora? Preoccuparci del sapore o della salute? Non vi è dubbio che il sale, consumato in quantità superiori a quelle ritenute idonee, costituisca un fattore di rischio, così, ci domandiamo, è possibile ridurre il suo apporto senza influire negativamente sul piacere del gusto, vale a dire il raggiungimento di un qualcosa che, gratificando il palato, stimola a livello cerebrale la liberazione delle endorfine e quindi determina una sensazione di piacere? La risposta rivela purtroppo che, pur ammettendo l'importanza del suo valore organolettico e psichico, è senz'altro doveroso ridurre la sua eccessiva assunzione, e suggerisce di sostituirlo attraverso l'uso di altre spezie come il pepe, il peperoncino, lo zafferano, lo zenzero, il rosmarino. Si tratta, quindi, di abituarci a un tipo di sapore diverso tuttavia sicuramente più salutare, un'abitudine che dovremmo imparare innanzitutto noi stessi, ma che sarebbe opportuno insegnare anche ai nostri figli.

Una nuova gastronomia, quindi, che, anche se inizialmente può rendere i pasti un po' meno appetibili, con l'abitudine, porterà infine a un loro gradimento, non dimenticando, tra i consigli per una buona salute, di effettuare anche la riduzione dei cibi che ne sono ricchi, oltre che dei prodotti conservati, casalinghi e industriali.

Si parla tanto oggi di Dieta mediterranea, ricordando giustamente l'olio extravergine di oliva, la frutta, la verdura, il pesce azzurro, i cereali, i legumi, le vitamine, gli antiossidanti e gli omega-3, ma non si precisa che tale dieta deve essere adeguata anche nell'apporto dei minerali che non devono essere carenti, ma neppure eccessivi.

PUBLICO VIOLA

See International Summary page 70



Il banchetto antico

Momenti di costume e di piacere conviviale e gastronomico.

DI **GIORGIO MORINI MAZZOLI**
Accademico di Reggio Emilia

La storia, la scienza, l'archeologia sono coinvolte quando ci si addentra nella storia dell'arte culinaria, del convivio, del costume dell'umanità dai suoi albori: sono, da sempre, tre elementi fondamentali della vita giornaliera dell'uomo e il loro studio impegna nella ricerca dei particolari significativi del modo di viverli e dei grandi cambiamenti avvenuti da zona a zona nello scorrere dei secoli. In questa ricerca siamo aiutati dall'arte figurativa, dall'archeologia e dalla chimica.

Partiamo dall'arte figurativa: l'affresco con scena di banchetto dalla tomba di Nebamon a Tebe, del 1425 a.C., cu-

stodito a Londra, piuttosto che il banchetto, particolare del Grande Mosaico del Nilo della fine del II secolo a.C., conservato nel Museo Archeologico Nazionale di Palestrina, non solo aiutano a capire come si svolgesse il convivio nei vari Paesi attorno al Mediterraneo, ma parlano anche di usi e costumi particolari. Su un bel vaso a figure rosse con una scena di banchetto del IV secolo a.C., conservato nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli, troviamo che i commensali vi figurano con corone di fiori attorno al capo come raccomandava un gastronomo del III secolo a.C., Archestrato da Gela, talmente raffinato e intellettuale da





avere scritto un libro di cucina in esametri eroici, che consigliava ai commensali di cospargere i lucidi capelli di unguenti profumati. E questo non solo per essere più piacevoli, ma anche perché, secondo Trifone di Ales-

sandria, autore di una *Storia delle piante*, le corone non erano un semplice ornamento, ma quelle di edera, così verdi e fresche, o di viole e rose, servivano a difendere dall'ubriachezza e dalle emicranie, mentre quelle di "cipero o calamo odoroso" e quelle di zafferano e salvia favorivano il sonno ai bevitori. Anche il mirto aveva proprietà benefiche, mentre si dovevano evitare narcisi e maggiorana che avrebbero avuto conseguenze negative sul cervello.

Il convito, in qualsiasi luogo od ora si svolgesse, aveva sempre lo stesso scopo di divertirsi il più possibile e bere ancora di più. Ciò che variava da epoche a luoghi erano le regole che li governavano e i piatti e le bevande che venivano serviti.

In riva al Nilo, si banchettava seduti, mariti e mogli alla pari, ma non mancavano deliziose camerierine che distribuivano ogni tipo di bibite e cibo protette unicamente da un minuscolo "cache-sex". Troviamo queste notizie dipinte sugli affreschi arrivati fino a noi come fotografie dell'epoca. Una strana abitudine, poi abbandonata, era quella di porre sulla testa degli invitati un cono fatto di sostanze grasse a basso punto di fusione che, sciogliendosi, impregnavano di colore giallo e di profumo i capelli dei commensali e le bianchissime vesti di lino delle signore.

Si dice che l'uso del "banchetto sdraiato" sia nato presso gli Assiri, e ne abbiamo una testimonianza in un bassorilievo del VII secolo a.C., in cui appare il re Assurbanipal allungato su un morbido triclinio, che brinda in intimità solo con la moglie alla quale non era permesso partecipare a banchetti misti. Le donne persiane erano chiuse nei ginecei mentre i mariti banchettavano



sdraiati con i propri amici perché, in ogni tempo, il triclinio era un privilegio solo maschile. Quando erano presenti, le donne stavano in piedi suonando la cetra, servivano gli uomini o, tutt'al più, era loro concesso accoccolarsi sul corpo dell'uomo, come notiamo sulla decorazione del già ricordato vaso nel museo di Napoli o nell'affresco di Pompei del I secolo d.C., dove appare una raffigurazione di questi convivi e difficilmente chi li osserva può scambiare per mogli le seminude fanciulle che intrattengono i banchettanti. Erano queste le "eteri", le quali si sdraiavano sui triclini maschili tenendo compagnia in vari modi ai partecipanti. Erano costosissime, ma sembra meritassero ogni sesterzio guadagnato perché erano state istruite da ottimi precettori e avevano seguito la scuola, anche di vita, dei filosofi.

In Italia questo tipo di banchetto sarà importato dai Greci fondatori della Magna Grecia, anche se Romani ed Etruschi non importarono la piacevole e allegra compagnia delle "eteri" perché le matrone romane, donne di gran carattere, sembra fossero molto restie a sentirsi emarginate mentre il marito se la spassava.

L'amenità dei banchetti non rendeva meno importante la gastronomia, la cui conoscenza più saliente e più vicina a noi deriva da documenti storici conosciuti. E qui entrano in campo l'archeologia e la chimica. Non tutti sanno che la ceramica è uno dei manufatti più studiati dagli archeologi per ottenere informazioni su diversi aspetti delle società antiche e, in particolar modo, su quelli gastronomici. La presenza di un collo per versare o la larghezza dell'imboccatura per manipolare il contenuto, l'analisi fisico-chimica

volta alla caratterizzazione degli impasti ceramici o lo studio del trattamento delle superfici forniscono notizie sul comportamento termico, sulla resistenza, sulla permeabilità dei recipienti e sul loro uso ma, soprat-

tutto, sul loro contenuto.

Forniscono anche importanti informazioni sulla composizione degli inventari domestici e sul tipo di attività, come conservare o cucinare. Aiutano le tracce d'uso visibili, quali le bruciature, che indicano anche il processo di cottura: se appoggiato sulla brace o sospeso sulla fiamma. Altre azioni come macinare, raschiare, mescolare o tagliare lasciano tracce visibili. Sono stati rinvenuti, anche se in casi rari, recipienti ancora con il contenuto, squame o lisce di pesce, noccioli di olive, vino.

La ricerca più recente si è concentrata sull'analisi chimica dei residui organici, carbonizzati sulla superficie o assorbiti dal corpo ceramico, che si conservano nonostante il passare del tempo, perché le sostanze chimiche, rimanendo intrappolate all'interno dell'argilla cotta, permettono di risalire a ciò che era cucinato, conservato o trasportato nei contenitori ritrovati. Non mi dilungherò sulla metodologia, dicendo solo che è favorita dal moderno sviluppo della strumentazione analitica propria della chimica organica e termino con una curiosità relativa ai grassi rinvenuti nelle lucerne che, in età medievale, provenivano solo da animali ruminanti come bovini e ovini, mentre quelli rinvenuti nei piatti corrispondono ad animali monogastrici come suini e, forse, cinghiali.

Per i curiosi di gastronomia antica, segnalo l'importante raccolta di documenti nota come *Babylonian Texts*, pubblicata a cura della Yale University, e per i curiosi di archeologia alimentare segnalo il libro *Ceramica e alimentazione* (Quaderno 10) di Florinda Notarstefano, edito da Edipuglia.

GIORGIO MORINI MAZZOLI

See International Summary page 70



L'Accademia per EXPO

Prima della chiusura dell'Esposizione Universale, si sono svolti ancora eventi culturali dell'Accademia e delle sue Delegazioni.

Intervista al Segretario Generale Ariani

Nel quadro delle manifestazioni organizzate da Toscana Cultura e promosse dalla Fondazione Romualdo Del Bianco, Life Beyond Tourism “Quando l'arte unisce i popoli - Artisti dal mondo a Firenze per Expo 2015”, la dottoressa Daniela



Pronesti ha intervistato il **Segretario Generale Roberto Ariani**, nella sede dell'Iclab (Intercultural Creativity Laboratory), sull'attività culturale dell'Accademia quale veicolo di conoscenza della cultura italiana nel mondo e canale privilegiato per favorire la comprensione e il dialogo fra i popoli.

Nel corso dell'intervista, oltre ad avere sottolineato l'importanza dell'Accademia come strumento di cultura nel nostro Paese, il Segretario Generale ha rilevato l'importanza delle Delegazioni estere, vere e proprie ambasciate della cultura gastronomica italiana nel mondo e luoghi d'incontro fra le comunità locali e gli italiani che vi risiedono.

Il Delegato di Parma a Piazzetta Emilia

Nell'ambito dell'iniziativa “Food Stories: le eccellenze alimentari artigiane all'Expo”, la Cna regionale dell'Emilia Romagna e la Confartigianato Imprese Emilia Romagna si sono avvalse della collaborazione dell'Accademia invitando a partecipare ai lavori il **Delegato di Parma, Gioacchino Giovanni Iapichino**. Per due giorni, presso la “Piazzetta Emilia”, all'interno del Padiglione Italia, si sono svolti, alla presenza del Ministro dell'Ambiente e degli Assessori alle Attività produttive della Regione, workshop e tavole rotonde, cui hanno partecipato illustri e qualificati relatori con l'obiettivo di valorizzare la cultura alimentare dell'Emilia Romagna, il suo territorio e le imprese artigiane eccellenti. Iapichino è intervenuto al workshop dedicato ai dolci della tradizione e a quello su “Formaggi e paste ripiene: ricette e riti”, mettendo in evidenza la grande tradizione delle paste ripiene emiliano-romagnole e le loro infinite varianti in rapporto alla cultura e al territorio, a partire dal racconto della pasta come contenitore per conservare, fino alla sinergia tra pasta e formaggi, tra innovazione tecnologica e mercato.

Cucina goriziana a Expo

La **Delegazione di Gorizia**, nella persona del **Delegato Roberto Zottar**, ha avuto un ruolo di primo piano nel documentare e narrare la storia dei piatti goriziani presentati a Expo, nella “cornice” promossa dall'Associazione nazionale comuni italiani. Nel corso dell'evento, coordinato dal Comune di Gorizia, con il coinvolgimento dei rappresentanti delle associazioni del territorio che operano nel campo dell'enogastronomia e dell'agroalimentare, Accademia compresa, sono stati proposti tre piatti locali con una serie di vini del Collio a una platea di oltre cento persone che ha seguito con estremo interesse la manifestazione. Il Delegato di Gorizia ha illustrato storia e caratteristiche delle pietanze offerte, spaziando, poi, tra le tantissime curiosità su tradizione goriziana, gubana, putiza, strucoli e gulasch. “La cosa che più mi ha colpito è che il pubblico non si limitava a mangiare, ma ascoltava con grande interesse”, ha affermato l'Assessore comunale Arianna Bellan, a capo della spedizione, insieme al Sindaco Romoli. Grazie all'Accademia, sono state proposte, anche con documentazione *ad hoc*, le ricette casalinghe originali.

All'evento è stato dato molto risalto sulla stampa, in particolare il quotidiano “Il Piccolo” e il “Messaggero Veneto”, che si sono soffermati anche a illustrare gli obiettivi dell'Accademia e le sue attività.





La cucina del ritorno

Il mito del ritorno compare sotto diverse forme nella gastronomia della memoria e della tradizione, fornendo anche una chiave di lettura della cucina italiana all'estero.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente Onorario dell'Accademia

La Civiltà della Tavola italiana non coinvolge solo la popolazione autoctona e immigrata della nostra penisola, ma anche quella di un'area mondiale segnata da confini variegati, incerti, mutevoli, che arriva fin dove giunge la cultura italiana, che si esprime attraverso la lingua scritta e parlata, l'arte in ogni suo aspetto, gli stili di vita con maniere e forme dell'abbigliarsi, e, non da ultimo, i suoi cibi e la loro trasformazione culinaria e gastronomica. In una parola, dove si mangia italiano in qualche modo, se non si è italiani, si partecipa della loro cultura, e cucina e gastronomia sono aspetti culturali importanti perché suscitano emozioni che arrivano fino alle profonde valli dell'inconscio.

Forse sono duecento milioni gli italiani di varie generazioni all'estero, i cosiddetti *italoderivati*, e molti di più sono coloro, certamente uno o due miliardi, che sotto diverse forme conoscono l'Italia e la sua civiltà, anche attraverso il cibo e la tavola, come dimostra l'ampiezza dell'imitazione dei prodotti alimentari e della cucina italiana, che dà origine a un'insopprimibile "voglia d'Italia" che s'inserisce nella *cultura del ritorno*.

Nella nostra umanità vive un'ineliminabile cultura del ritorno, almeno in parte ereditata dalle specie che ci hanno preceduto, che ha accompagnato i nostri primi passi culturali e che resta alla base della cucina della memoria. Una cultura meritevole di qualche considerazione, utile, se non necessaria, per comprendere il ruolo dell'Accademia nella difesa della cultura gastronomica italiana.

I cibi della cultura del ritorno sono presenti fin dall'alba della nostra civiltà scritta. Una delle prime storie identitarie della nostra umanità è quella di Ulisse, dedicata a un ritorno segnato anche dal cibo di casa. L'eroe è interessato agli alimenti degli altri popoli che visita nel suo lungo peregrinare, anche se inquietante come quello dei mangiatori di loto. Quando, dopo molto tempo, sbarca nella sua Itaca, celebra il trionfo sui Proci usurpatori con un cibo particolare, il maiale arrostito, affine all'animale selvatico che l'ha ferito, provocandogli la cicatrice riconosciuta dalla sua nutrice. Anche le peregrinazioni e gli esodi biblici sono segnati da cibi, fino a far sognare agli Ebrei erranti nel deserto le cipolle egiziane, ben presenti nella loro memoria.

Nella cultura del ritorno e della memoria, tempo e spazio sono due registri messi in gioco in ogni cucina tradizionale, dando origine a rassicuranti ritrovare e ripetizioni di riti, in una tranquillizzante conoscenza del territorio. Su un altro piano, tempo e spazio sono anche registri che divengono novità, che permettono di superare l'abitudine e la monotonia consuetudinaria.

Il breve periodo di vita stanziale della nostra specie, una decina di migliaia di anni contro i quasi duecentomila della nostra presenza sulla Terra, non cancella i comportamenti del nomadismo e della ricerca dei luoghi d'origine. Per questo, anche se inconsciamente, siamo dominati dal carattere di un ritorno che si compie in un rassicurante tempo circolare che, in un non lontano passato, regolava la vita e l'alimentazione dei nostri antenati. Ogni attacco



a quest'assetto del mondo, anche alimentare, costituisce una minaccia a un ordine confortante.

Per questo, l'attaccamento al luogo di nascita o d'origine della propria famiglia o stirpe sono presenti anche nel nomadismo, che non è un caotico errare, ma che s'inserisce nella cultura del ritorno, in una saggia interpretazione del tempo e dello spazio, dove i cibi e la cucina ne divengono interpreti.

L'allontanamento dai paesi d'origine dei propri padri e dalla propria patria suscita forme di nostalgia e il desiderio di un ritorno che è espressione anche di un'attesa sostenuta dai ricordi legati al tempo passato e al luogo di provenienza reale o immaginato. In una cultura della memoria e del ritorno, di un'infanzia personale o di generazioni familiari precedenti ormai perdute, è importantissimo il ruolo dei cibi e delle loro trasformazioni, anche se spesso modificati e soltanto interpretati sotto l'impulso della nostalgia.

Ambivalente è la nostalgia, al tempo stesso sofferenza e piacere e, non di rado e in chi manca da molto tempo dal luogo d'origine, solo in parte placata da un nome, sul quale costruire un'immaginario cucina che sostituisce un impossibile ritorno per i milioni d'italiani che vivono fuori dall'Italia e di coloro che dall'estero sono attratti dalla cucina italiana.

Un aspetto, quest'ultimo, importante per comprendere - non giustificare! - il fenomeno, anche truffaldino se non criminoso, dell'imitazione degli alimenti italiani.

Negli ultimi tempi, le trasformazioni

accelerate di un mondo urbanizzato e industrializzato portano a vivere esperienze del tempo e dello spazio molto diverse da quelle del passato, che coinvolgono tutte le dimensioni simultaneamente, e che riguardano anche il mondo alimentare e della cucina. Da una concezione circolare del tempo siamo passati a quella lineare, che dal Big Bang ci proietta verso un futuro ignoto che ci spaventa. Da un ambiente con produzioni alimentari diverse, l'agroindustria rende simili se non uguali gli alimenti prodotti nelle diverse parti del mondo, e il mercato sovranazionale offre gli stessi in ogni periodo dell'anno.

Riguardo al passaggio da un tempo circolare a uno lineare, la cultura della memoria e del ritorno, nel tipo e modo d'alimentarci, assume dimensioni diverse, a volte ambivalenti, altre volte anche contrastanti.

Da una parte prevale un ritorno nel tempo, cercando di ricreare una cucina della tradizione. Da un'altra parte vi è la tendenza a un ritorno nello spazio, cercando i luoghi delle proprie origini, anche attraverso cibi, riti e cucine, in condizioni reali o immaginate o soltanto evocate da un nome.

Su questi due registri, negli oriundi italiani che vivono all'estero, in tempi e luoghi nuovi, vi è la spinta a recuperare ed esplorare la cultura italiana attraverso la sua cucina, con interpretazioni che a volte suscitano sconcerto, se non sono considerate alla luce di un non sempre facile, adeguato esame antropologico e sociologico.

Le disparate condizioni nelle quali si

pone la cucina italiana all'estero determinano complesse situazioni, che coinvolgono i prodotti, le ricette, i modi di preparazione e di presentazione dei cibi e dei piatti italiani e delle loro denominazioni e, non ultimi, anche dei ristoranti che si presentano o si qualificano di cucina italiana.

Stime recenti parlano di oltre settantamila esercizi di cucina italiana nel mondo, tra ristoranti, pizzerie e trattorie, con un giro d'affari di trenta miliardi di dollari. Ogni giorno, in tutti - o quasi - gli angoli del Pianeta, ottocentomila persone lavorano per presentare i diversi aspetti della cucina italiana a oltre tre milioni di clienti. Cifre probabilmente parziali.

Ma, soprattutto, tutti gli esercizi che si qualificano di cucina italiana sono veramente tali?

Inoltre bisogna considerare il continuo proliferare di esercizi che, pur vantando nomi che richiamano l'Italia e la sua cucina, propongono alimenti e piatti che non sono della cucina italiana, se non forse per il nome, quando non storpiato, ma che hanno comunque un certo successo sfruttando l'idea di un approdo alla cucina di un paese italiano mitizzato nei suoi paesaggi e nei suoi prodotti.

Un importante argomento da tenere sotto stretta osservazione e sul quale l'Accademia con le sue Delegazioni all'estero deve continuare a intervenire, considerando la difesa dei prodotti italiani, ma soprattutto l'attuale situazione della cucina italiana e la sua rapida se non tumultuosa evoluzione.

See International Summary page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



I brigidini di Lamporecchio

Piccole cialde al sapore di anice, nate per caso (così si dice spesso) dalle mani di Santa Brigida.

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

Nella vita di Santa Brigida molti sono stati gli accadimenti prodigiosi che hanno segnato il suo percorso umano, ma la “mistica del Nord” ha sempre mostrato apertura totale alla comprensione e alla fede. Chi era Brigida Birgersdotter, nata nel 1303 al castello di Finst, nello Uppland, a circa cinquanta chilometri da Stoccolma, appartenente alla dinastia dei Folkungar, imparentata con la casa regnante svedese? Quali erano i gusti di Birgitta, il cui nome significa, nel lessico nordico, radiosità, creatura che effonde luce? Personalità dalle tante sfaccettature, ne approfondiremo alcuni aspetti tra

cui la leggenda che la vuole coinvolta, magari protagonista, di un’impresa culinaria fortunata, tanto da essere orgoglio ancora presente nel nostro Paese. Colei che dal 1891 è Patrona di Svezia, è davvero un pozzo di virtù. “Ci ha ricordato gli incommensurabili valori del Vangelo”, affermava Giovanni Paolo II, il 1° ottobre 1999, nel proclamarla Compatrona d’Europa.

L’Ordine del Santissimo Salvatore, da lei fondato, conosciuto ai più come Ordine di Santa Brigida, comprende religiose e religiosi, presenti in tre continenti: Asia, America, Europa, dove cinquantacinque Case dispensano bene e carità, nel motto creato da Brigida:





Amor meus crucifixus est. La totale partecipazione al dolore del Cristo nella Passione, vissuta nel tempo attraverso visioni-colloqui, conosciuti nel mondo come *Rivelazioni*, è l'incipit che segna Brigida ancor bambina, iniziandola a una vita mistica, protratta per tutta l'esistenza. Nonostante avesse manifestato spiccata propensione per la vita monastica, verrà data in sposa, a quattordici anni, a Ulf Gudmarsson, principe di Nericia. Neppure il matrimonio so-

focherà la propensione alla spiritualità: la giovane dimostrerà rara capacità di adattamento, prendendo dall'unione il meglio, vivendolo e trasformando quel che era possibile in bene per entrambi. Ulf verrà nominato Consigliere del Regno, mentre lei acquisirà il compito di prima dama della regina, Blanka di Namur, alternando, con disinvoltura, i fasti di corte, al costante impegno nel servire gli ultimi: era solita, ogni giorno, sfamare dodici poveri. Nel 1341 circa, insieme al marito, Birgitta lasciò la corte. Il suo orizzonte mutò un'altra volta, perché, tre anni dopo, rimase vedova: spezzando l'anello nuziale abbraccerà gli studi teologici, prima di intraprendere iniziative in difesa della Chiesa e della pace che la porteranno a un incessante peregrinare tra Svezia, Inghilterra, Francia e Italia.

Inoltre, si prodigò molto per il rientro del Papa a Roma, ma dovette attendere molti anni prima che ciò avvenisse.

Amò da subito Roma, tanto che scelse di viverci e di morirci, incantata com'era da quel calore umano e dal sole, elementi che la ripagavano dalle fatiche del viaggio: tre mesi a piedi dalla Svezia. Inoltre, Brigida, che aveva sempre dimostrato una particolare predilezione per il pesce, scoprì in Italia

nuove specie ittiche, che preferì a ogni altro cibo.

Percorse tutta l'Italia, arrivando anche alle pendici del Montalbano, tra Pistoia ed Empoli, dove era sorta una Casa di Regola Brigidina. Quando si fermò in visita, leggenda vuole che decidesse di impiegare l'ultima sacca di farina che portava con sé, per stampare ostie per l'Eucaristia: l'apposito utensile era sempre nel suo bagaglio. Allorché cominciò a impastare, aggiunse solo un po' d'acqua: meglio essere prudenti, l'ambiente non era dei più salubri, sotto c'era la palude di Fucecchio. Continuò, tanto poi le braci del camino avrebbero arroventato quelle che chiameranno poi le "schiacce", lo stampo di ferro con due dischi fatti a mo' di lunga tenaglia che consentivano di sterilizzare tutto. Anzi, meglio aggiungere altri ciocchi, la quantità di farina lo richiedeva. Brigida si avvicinò al camino; nel frattempo, al tavolo, armeggiava la più giovane delle consorelle, cimentandosi con una sfoglia un po' più diluita: "Otterremo più ostie!", si giustificava Maria. Adesso l'impasto era proprio inadatto, pensò invece Brigida. La farina ormai finita, come avrebbe potuto addensare la sfoglia? Per le ostie occorrevo quantità precise. Meglio salvare il salvabile. Brigida estrasse da un barattolo tre pugni di semi d'anice, cominciando ad amalgamare, quindi spaccò sopra un uovo intero e un tuorlo, lavorando con diligenza: qualcosa si poteva ancora recuperare? Accorpando cucchiariate di miele concentrato (sarà sostituito con lo zucchero solo dopo la scoperta dell'America) e un pizzico di sale, Brigida si volse verso l'alto: "Sia fatta la tua volontà". Il giorno dopo, con le cialdine riposte nei cesti, essendo ogni cibo simbolo d'amore del Divino, scesero insieme in paese: quella gente vociante, burlona e un po' rozza descritta anche dal Boccaccio come rustica, orgogliosa di esserlo, accolse invece di buon grado il dono, come fosse manna, denominandolo subito *brigidini di Lamporecchio*, specialità ancor oggi presenti in tutte le sagre di paese e città.

See International Summary page 70

I BRIGIDINI DELL'ARTUSI

È un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde.

Ingredienti:

Uova n. 2.

Zucchero, grammi 120.

Anaci, grammi 10.

Sale, una presa.

Farina, quanto basta.

Preparazione: *Fatene una pasta piuttosto soda, lavoratela colle mani sulla spianatoia e formatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce. Ponetele alla staccia nel ferro da cialde a una debita distanza l'una dall'altra e, voltando di qua e di là il ferro sopra il fornello ardente con fiamma di legna, levatele quando avranno preso colore.*



Il cinghiale in umido

Uno dei modi più tradizionali e diffusi di cucinarne le carni, che richiedono cotture lente ma semplici.

DI DOMENICO SARACENO
Accademico di Maremma-Grosseto

Con il primo di novembre, in Maremma, riprendono le tradizionali cacce al cinghiale. Nonostante tutto sia cambiato, fra le tradizioni venatorie di questo affascinante e naturale lembo di Toscana, rimangono più vive e molto sentite quelle legate alla caccia del leggendario selvatico.

Descrivendo le asprezze di un territorio noto per la malaria e la miseria, popolato quasi esclusivamente da lavoratori stagionali, si possono storicamente identificare, quali unici momenti di sollievo, quelli della raccolta e della caccia: quest'ultima, soprattutto, ai cinghiali. Oggi è perfino ridondante la letteratura dedicata a tali racconti, presentata specialmente sotto forma di traduzione delle veglie. Buono il cinghiale in tavola e belle le "braccate" che, ancor oggi, conservano un fascino speciale, una ritualità che si tramanda spontaneamente,

rappresentando anche un'inevitabile forma di aggregazione sociale in seno alle comunità rurali della Maremma.

E quando si parla di cinghiale e d'altra selvaggina in cucina, si parla anche di cotture lente e profonde, tutt'altro che sbrigative ma, in fondo, molto semplici: l'irsuto si cucina in vari modi, ottimo è in dolce e forte (si veda la speciale ricetta dell'Artusi) ma in umido, o alla cacciatora, sono i modi più tradizionali e diffusi di cucinarlo. Vi sono tre operazioni preliminari che tradizionalmente si eseguono prima di stufare la carne di cinghiale, operazioni che oggi possono anche essere evitate e la loro necessità è comunque connessa al tipo di carne che ci troviamo di fronte, ossia se più o meno selvatica, dunque più o meno "forte". A scanso d'equivoci, tuttavia, essendo pur sempre carne di selvaggina, che si presenta nelle forme più eterogenee, è preferibile eseguire le fasi preliminari che consistono in una buona frollatura (ossia evitare di cucinare la carne subito dopo l'uccisione dell'animale); in una marinatura in vino rosso corposo e di buona qualità e, infine, in una rapida precottura in una casseruola asciutta per far spurgare i liquidi contenuti nei tessuti (l'operazione è detta "far fare l'acqua alla carne").

La marinatura: si mette a marinare lo spezzatino di carne per almeno 12 ore nel vino rosso, con un soffritto fatto in poco olio, con cipolla, sedano, rosmarino, carota, peperoncino (se piace). Gli odori si devono tritare e rosolare, quindi si mettono nel vino della mari-



natura. Una variante prevede che i medesimi odori vengano utilizzati a crudo e poi recuperati, dopo la marinatura, per essere impiegati per il soffritto di cottura del giorno dopo.

La cottura: il giorno dopo, si scola la carne e si provvede a "fargli fare l'acqua". Si esegue un nuovo soffritto con le stesse componenti già citate. Una volta imbondito, al soffritto si aggiunge il pomodoro (meglio pelati ma anche passata) senza esagerare e vi si unisce la carne che deve cuocere a lungo a fuoco molto lento. Si aggiungono anche foglie d'alloro (2 o 3) e bacche di ginepro (una decina).

Mediamente occorrono due ore di cottura, ma tutto dipende dalla consistenza della carne che andrà assaggiata man mano. Durante la cottura, si aggiungono sale e pepe in grani, mescolando ogni tanto per evitare che lo spezzatino si attacchi. Se necessario, tirare a cottura con un po' d'acqua o brodo.

Un contorno ideale per questa pietanza è il purè di patate.

See International Summary page 70



È l'ora dell'aperitivo

Dovrebbe segnare soprattutto il momento di incontro tra persone che vogliono dialogare, determinando uno stato d'animo sereno e una buona disposizione al cibo che seguirà.

DI ANTONIETTA STROILI
Accademica di Udine

“D al francese *apéritif*: propriamente le bevande che servono a rendere fluidi gli umori. Viceversa poi, oggi, sono detti aperitivi certi eccitanti spiritosi, per mangiare con più appetito. Avverti che uno stomaco sano non richiede né tonici né cordiali; se è ingombro, acqua, nuoto e dieta sono la ricetta migliore, cui aggiungi: lieto cuore, quando si può”. Alla voce aperitivo, così rispondeva Alfredo Panzini nel suo *Dizionario moderno* delle parole che non si trovano nei dizionari comuni, opera scritta tra il 1905 e il 1935, dove voleva raccogliere tutte le parole nuove, di qualunque origine e

natura fossero, “galleggianti” nel moderno uso linguistico italiano e non degnate di nota dagli altri vocabolari. Il termine deriva dal tardo latino *aperitivus*, che apre, voce passata poi attraverso il francese *apéritif*.

Antica la sua storia: già con Ippocrate, medico greco, nel V secolo a. C., si consigliava, come rimedio a chi soffriva di disappetenza, il *vinum hippocraticum*, vino bianco dolce, in cui venivano macerati fiori di assenzio, ruta e dittamo. I Romani se ne servivano per preparare lo stomaco al pasto, miscelando vini aromatizzati e miele, usanza questa acquisita dai Greci, e aggiungendovi petali di rose; con rosmarino e salvia





lo chiamarono *vinum absinthiatum*, migliorandone il sapore.

Nel Medioevo si stabilì che le sostanze amare erano le più adatte a una funzione stimolante sia per l'appetito sia per una buona digestione e, sempre avvalendosi di una base di vino con l'aggiunta di erbe, radici, foglie, agrumi e spezie, si modificò il gusto del liquore con scelte e dosi di preparazione tenute segrete dai distillatori.

I commerci con l'Oriente e le scoperte di nuovi mondi favorirono l'uso di essenze, trasformando con altri aromi un medicinale in una piacevole bevanda.

L'aperitivo italiano, non più soltanto destinato ad un uso terapeutico, nasce a Torino nel 1796, in una bottega di liquori e vini il cui gestore, tale Arturo Benedetto Carpano, ebbe l'idea, davvero geniale, di preparare con un vino di base, il Moscato d'Asti, profumato con erbe e droghe, il Vermut, dal tedesco *Wermut* o assenzio, ingrediente questo che entra nella sua composizione. Fu apprezzato da Vittorio Emanuele II che lo elesse a "Vermut dell'aristocrazia e della regalità"; piacque a Garibaldi; ne furono entusiasti Cavour, Verdi e Giacosa. A Ottavio Carpano, suo successore, spetta il merito di commercializzare nel 1870 il prodotto con il nome di *Punt e Mes*, battesimo questo dovuto ad un agente di borsa che nell'ordinarlo lo confuse con i titoli e i punti guadagnati e perduti.

Torino si considera la capitale: nascono in Piemonte altre case che lo producono, prestigiose e note, ancora presenti con successo sul mercato, sebbene alcune, purtroppo, non più di proprietà italiana. Milano si distingue per etichette particolari e importanti, come pure Padova e altri centri.

Lasciando da parte la storia del suo nome, che nulla ha a che vedere con l'azienda che produce un Vermut, ricordiamo il *Martini dry*, designazione internazionale che equivale ad aperitivo, sia pur dissidente dai nostri tradizionali, preferito soprattutto nei



Paesi del Nord Europa e Nord America, dove al *Vermut secco* di base si aggiunge un distillato alcolico: il Gin. Amato dal nostro Paolo Monelli, ma ancor di più da Ernest Hemingway, ai quali si attribuivano proprie formule, dove la quantità di Gin prevale su quella del Vermut, ridotta addirittura a gocce. Filippo Tommaso Marinetti, il futurista, lo chiamò "polibibita" o "inventina", nome generico per indicare bibite lievemente inebrianti che servono pure a trovare idee nuove.

Un buon aperitivo italiano non deve essere troppo alcolico, né troppo sapido, perché altrimenti influisce sul gusto pregiudicando ciò che ci aspetta con il pranzo, che solitamente inizia con sapori delicati.

Quando vigeva una distinzione di categoria, rappresentata da professionisti, ufficiali dell'esercito, funzionari dello Stato, industriali, fino ad arrivare agli impiegati e dipendenti, ognuna di queste aveva il proprio luogo di incontro e punto di aggregazione sociale per il rituale pre-pranzo in un determinato caffè o bar della città, che si distingueva per il suo "americano" (così veniva genericamente chiamato) e le differenze consistevano nella scelta del vino di partenza e del bitter utilizzato per aromatizzarlo.

Per quel che riguarda casa nostra, ossia il Friuli - Venezia Giulia e in tutto il Veneto, nostro vicino, l'aperitivo più popolare, apprezzato e bevuto dalla gente è lo *spritz* (il nome sembra derivare dal verbo tedesco-austriaco "spritzen", ossia "spruzzare", che identificava la pratica di allungare il vino con l'acqua, attuata dai soldati dell'Impero asburgico di stanza nella Repubblica Serenissima).

Non troppo alcolico, necessita sempre, come base, di un buon vino bianco secco - e qui noi non temiamo concorrenze perché i nostri sono ottimi e soprattutto si prestano a essere diluiti dal seltz - con l'aggiunta di una scorzetta di limone o di qualche goccia di bitter, senza alterarne le ca-

ratteristiche.

Un tempo, ma ancora oggi, in Friuli, la scelta, prerogativa assolutamente maschile, cadeva sul "tajùt di blanc", bicchiere di vino bianco puro che accompagnava i "rompidigiuno" offerti sul banco di mescita delle osterie, invitanti a berne un secondo. Il "tajùt", semplice, genuino, dal colore dell'uva, è consumato ora, per dovere di parità e di piacere, persino dal sesso debole e viene servito anche nei bar: si è evoluto, ingentilito e, frizzante, è rappresentato dal Prosecco, diventando così vino di grande successo.

I classici aperitivi vengono sostituiti oggi dai giovani con bibite a minore contenuto alcolico (*alcolpop*) o con il *binge drinking*, una mescolanza di bevande dal nome necessariamente straniero, che non fanno parte né delle nostre tradizioni, né della nostra storia, non rappresentano un'evoluzione del gusto, né una cultura del bere.

L'ora dell'aperitivo dovrebbe segnare, soprattutto, il momento di incontro tra persone che hanno qualche cosa da dirsi, determinando quello stato d'animo brillante e sereno, atto ad apprezzarlo maggiormente e anche con buona disposizione al cibo che seguirà.

ANTONIETTA STROILI

See *International Summary* page 70



Un pollo, mille ricette

Si tratta sempre dello stesso animale da cortile, che, con ingredienti e preparazioni diverse, assume sapori completamente differenti.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

Questo pennuto, conosciuto e apprezzato ovunque, prima di arrivare anche dalle nostre parti, ha fatto il giro del mondo. I suoi antenati sono i galli selvatici della giungla, tipici del Sud-Est asiatico, che sono poi emigrati in Cina, in Asia minore e in Grecia, prima di attecchire anche a Roma, trasformandosi in polli durante questo lungo viaggio. La sua origine di animale indomabile ha spinto l'uomo a usarlo, prima, per combattimenti che divertivano molto il pubblico (e in alcuni luoghi accade ancora) ed erano un'immagine assai lontana da quella odierna del mansueto pollo da batteria. Molto presto, il pollo è stato utilizzato, quasi esclusivamente, per l'alimentazione dell'uomo. Già i Romani ne curavano attentamente la nutrizione a base di farina d'orzo impastata con acqua o pane di grano coperto da vino annacquato.

Un pollo, mille le ricette. Molti scrittori, fin dall'antichità, hanno tramandato numerosi modi di cucinarlo, anche se soltanto dal XV secolo il pollo assume un ruolo importante, sia sulla tavola sia nelle raffigurazioni pittoriche, che sono lo specchio di ciò che si mangiava all'epoca. Famosa era la ricetta della galatina, preparata fiammeggiando il giorno prima il pollo e poi disossandolo per ottenere dei dadini di carne da far marinare nel Marsala. Quindi era mescolata con macinato di vitello, pane secco ammollato nel latte, un uovo, cannella, un po' di noce moscata, sale, pepe. Chi poteva, mescolava ai dadini anche tartufo e pistacchi. Gli ingredienti erano racchiusi in un sacchetto di tela (anticamente, si usava la pelle stessa del pollo) posto a bollire e poi lasciato riposare per una notte. La galatina, dunque, è il classico esempio di cibo nobile, reso





tale dalla lunga preparazione e dagli ingredienti "preziosi".

Le razze migliori dei polli si sono distinte e caratterizzate nel tempo secondo l'uso che si voleva fare del pennuto: da combattimento, da uova, da carne, a duplice attitudine (da uova e carne), ornamentale o da esposizione. Alcuni scritti che illustrano la razza romagnola risalgono alla fine del XIX secolo e ne testimoniano il rischio d'estinzione. Tale razza è stata poi recuperata perché, nonostante la sua cottura sia più lunga delle altre, offre un ottimo sapore. Un tempo, era diffusa anche la fama della razza siciliana, che pare facesse uova con due o tre tuorli in un guscio solo.

Di qualunque razza sia, il pollo può essere d'allevamento o ruspante: il secondo, che ha cresta e zampe molto più sviluppati, nonché un colore più vivo, è macellato a 10 mesi (per essere lessato o cucinato in umido) anziché a 3 e richiede una cottura arrosto, alla piastra o fritto. La fantasia dei cuochi e delle massaie non ha limiti. Nelle Marche, il sapore del pollo è aromatizzato da olive nere, capperi dissalati, cipolla, aglio e peperoncino piccante. In Lombardia si usa la senape, in Abruzzo lo zafferano, nel Lazio le olive e il Frascati, in Liguria l'alloro e il rosmarino, in Sicilia i capperi di Pantelleria, il limone o l'arancia (l'agro di questi frutti tende anche a sgrassarne le carni).

In Toscana si usa il cavolo nero, il dragoncello o i semi di finocchio, in Umbria è preparato arrosto con il tartufo o in porchetta, ma è sempre farcito con prosciutto crudo di Norcia, lardo, fegatini, rosmarino, finocchio selvatico e aglio. In Lucania, è riempito con lardo (tagliato con un coltello a lama scaldata), fegatini, uova, pecorino e rosmarino. In Friuli, è marinato in olio, succo di limone, pepe e prezzemolo e poi passato nella farina, nelle uova e nel pangrattato prima di essere rosolato nel burro.

Nell'Albese è cotto a vapore, condito con un amalgama di acciughe dissalate, sedano bianco, aceto di vino bianco e olio, poi coperto di scaglie di tartufo e



cerfoglio. Il pollo alla trentina è ripieno di noci, pinoli, pane inzuppato nel latte, midollo, fegato e uova (in Val di Non si usano grappa e mele). In Val d'Aosta, è cucinato con verdure e vino Chiaretto e poi servito su pane abbrustolito o fette di polenta grigliate. Quello alla papalina (il nome è un omaggio al bellunese Papa Gregorio XVI) è ripieno di salsicce, fegatini e bargigli, marroni arrostiti e tartufo bianco. In Emilia Romagna è un ingrediente del risotto insieme con cipolla, funghi, pomodori pelati, aceto balsamico e brodo oppure con burro, formaggio e besciamella. A Bologna, è prima condito e poi passato nella farina, nell'uovo e nel pangrattato.

Famosissime in tutte le regioni sono le versioni del pollo alla cacciatora (con cipolla, pancetta, vino bianco, pomodori e brodo), in fricassea (con sedano, cipolla, carota, olio, prezzemolo e vino bianco) e alla diavola (con olio, pepe, cipolla, prezzemolo e zenzero, poi cotto sulla brace).

All'estero, il pollo è molto apprezzato sotto forma di minestra o zuppa e pure arrosto (accompagnato sempre da ingredienti locali), ma sono note anche alcune preparazioni particolari. In Belgio, è cucinato bollito nel *waterzooi* (un tipo di stufato), con passato di patate e verdure; in Francia in fricassea (con funghi, panna e brandy); in Grecia entra nel ripieno di una torta di pasta fillo insieme con albicocche, cipolle, mandorle, burgul (frumento integrale), cannella, pepe, yogurt, erba cipollina e prezzemolo. In Polonia, invece, la torta ha una pasta dolce e nel ripieno sono previsti anche cipolla, brodo, prezzemolo

e noce moscata ma è molto apprezzato anche con peperoni e aglio, arrostito con patate e limone, con fichi e menta o speziato in casseruola con vino rosso. In Ungheria, una preparazione simile prende il nome di pollo al vino (*badacsony*).

In Irlanda, si usano spesso le erbe aromatiche. Nella Repubblica Slovacca, entra nella preparazione di una specie di crêpe

chiamata *zemiakova placka*. In Russia, se ne ricavano polpettine, dette *bitki*, con uova, noce moscata, champignon fritti o *pojarski* (panna acida). In Cile, il pollo è preparato con le zucchine (*enzapallado*) o le olive, in salsa di carciofi e anche marinato (*en escabeche*). In Egitto, è marinato con cumino e cannella e poi passato sul barbecue o riempito con burgul, cipolla, prezzemolo e menta. In Kenya, si chiama *knku* una preparazione in cui è cucinato con cipolla, aglio, pomodori, peperoncino, coriandolo, fagioli, succo di limone e latte di cocco. In Marocco, i fegatini si servono con acqua di fiori d'arancio, peperoncino, cumino, coriandolo e nocciole. In Sudafrica, gli spiedini di pollo sono immersi in una marinata di limoni, aglio, cipolle, zenzero e peperoncini. In Messico, entra nel ripieno di *tortillas* e *chimichangas* e *fajitas*. Negli Stati Uniti apprezzano moltissimo le ali al forno o fritte, come se fossero degli stuzzichini. In India, è famoso (ed esportato anche all'estero) il pollo *tandoori* (al forno con spezie) e il *biryani* (con cardamomo, chiodi di garofano, cannella, zenzero, riso, cipolla, peperoncino, yogurt e latte). Non vanno trascurate, infine, le varietà presentate dalla cucina cinese e giapponese: alle mandorle, con alghe, al caramello e alla soia.

Si tratta sempre dello stesso animale da cortile, che tutti conosciamo e apprezziamo, tuttavia, con ingredienti e preparazioni diverse, assume sapori completamente differenti, spesso strettamente legati al luogo e alle tradizioni gastronomiche locali.

SANDRO BELLEI

See *International Summary* page 70



Salsa di pomodoro

La sua preparazione, che aveva catturato l'attenzione anche del generale Patton, è rimasta nel corso degli anni pressoché identica.

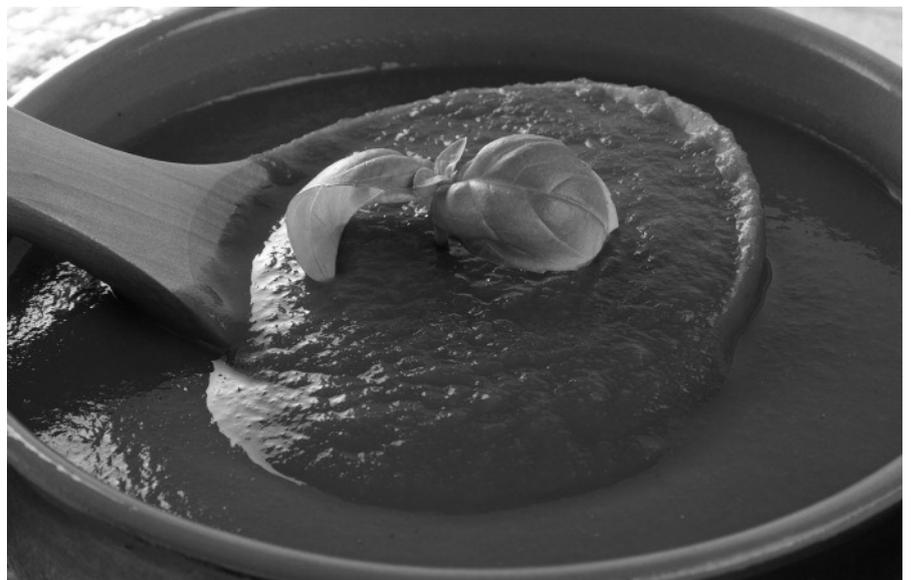
DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

A volte l'idea di un contributo per la nostra rivista ha origine nel modo più inaspettato. Leggevo, o meglio rileggevo a distanza di svariati anni, *Come ho visto la guerra*, del generale americano George S. Patton, che in molti penso abbiano sentito nominare. Quale relazione vi è tra Patton e la "pomarola", direte voi, e lo stesso avrei detto io. Quando racconta della sua campagna in Italia, dopo lo sbarco in Sicilia (siamo nel 1943), a un certo punto, riferendosi ad un villaggio siciliano non citato, scrive: "Nel cortile retrostante la casa da me occupata, ho contato una volta diciotto bambini, undici cani, tre capre, numerose galline e un cavallo, e tutti intenti a mangiare avanzi di cibo sporchi. Nessuno dei bambini aveva però un aspetto malaticcio. Ho idea che le persone abituate a mangiare salsa di pomodoro si immunizzino contro ogni

malattia. Il metodo per preparare questa salsa consiste nel raccogliere i pomodori, molti dei quali troppo maturi, e schiacciarli con le mani in vecchie lenzuola, o in pezzi di carta o in qualsiasi altra cosa trovata sottomano. La massa sugosa che ne risulta viene poi messa da parte per diversi giorni, e quindi, per essicarla, distesa su vassoi che di solito sono allineati sul marciapiede. Poiché le strade non sono mai pulite, c'è sempre uno strato di povere satura di germi che si mescola alla salsa. È con questa roba che mangiano i loro maccheroni".

Ormai il pomodoro è entrato prepotentemente a far parte delle nostre abitudini in cucina, e non ritengo necessario scavare nel passato per risalire alle sue origini. Dopo aver letto il metodo per realizzare la salsa raccontato dall'americano Patton, sono andato a cercare vecchie ricette toscane, per





approfondire come nella mia regione fosse interpretata la realizzazione di questa salsa. Una ricetta è quella di un oste fiorentino, tal Pennino, nato nel 1792, divenuto oste nel 1812 e morto nel 1873. Sintetizzata, la sua proposta è questa: "...in una casseruola si mettano a fuoco sette o otto pomodori spezzettati, cipolla, basilico, sedano e prezzemolo. Allorché i pomodori avranno perso molta della loro acqua, si setacci il tutto; si versi il passato in una casseruola, si aggiunga olio, sale e pepe, e s'ha da bollire mescolando di tratto in tratto. La buona salsa rossa sarà così fatta". L'altra importante ricetta è quella di un fiorentino d'adozione, Pellegrino Artusi, che ha vissuto tanta parte della sua vita in Piazza d'Azeglio 35 a Firenze, e così interpreta questa salsa, dopo aver premesso che i "pomodori entrano per tutto": "Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano, ...basilico, e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con olio, sale pepe, spezzate setto o otto pomodori e mettete al fuoco ogni cosa insieme ... allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida passatelo allo staccio e servitevene". Suggerisce che "è buona con il lesso e ottima per aggraziare le paste asciutte

condite a cacio e burro". Come tempi siamo a cavallo tra il XIX e il XX secolo. Propongo, poi, una ricetta della fine degli anni Venti, dove gli ingredienti sono aglio, cipolla, basilico, prezzemolo e sedano. Il tutto tritato, con aggiunta di olio, sale, pepe e pomodori a pezzi, a cuocere in una casseruola. Quando la salsa è pronta viene passata allo staccio. Facciamo poi un salto di "un millennio" e andiamo nel 2005, con il libro *Spaghetti amore mio* di Paolo Petroni. Gli ingredienti: pomodori a grossi pezzi (perini o San Marzano), cipolla, sedano, carote, basilico, prezzemolo (gli odori tritati), olio e sale. Il tutto a cuocere in una pentola per circa un'ora. Una volta fredda, si passa al passatutto e poi di nuovo sul fuoco per farle avere la giusta consistenza. Nei circa duecento anni trascorsi dalla ricetta dell'oste Pennino, cambia poco o nulla: un po' di prezzemolo in meno, una carota in più, uno spicchio d'aglio in quella degli anni Venti. Tuttavia, il sugo è sostanzialmente sempre lo stesso. Queste, dunque, le ricette per la salsa o pomarola realizzata in casa di volta in volta. Oggi, però, è l'industria che fa da padrona per questa preparazione come accade già da molti anni, e vediamo come. Si definiscono "derivati del pomodoro"

quei prodotti che, attraverso un procedimento industriale, ne permettono la realizzazione e la conservazione per lunghi periodi. L'industria del pomodoro è tipica del nostro Paese. Dalle produzioni più che caserecce, come quella descritta da Patton, si è passati, nel 1875, a una industriale, grazie al torinese Francesco Cirio che, a Napoli, ha realizzato il primo stabilimento, che con il tempo si specializzerà nella manifattura dei "pelati", usando il tipico pomodoro campano San Marzano. L'industria che parallelamente era invece nata nella campagne emiliane troverà il suo sbocco nel "concentrato". Vediamo allora quali sono queste grandi "famiglie"

di prodotti che non mancano mai nelle nostre case.

Il "concentrato di pomodoro" si ottiene "concentrando", appunto, il succo del pomodoro sino ad ottenere un residuo secco che varia da un 12% sino a un 36%, risultando quella pasta che troviamo in tubetto o, per grandi formati, in scatola. I "pelati" sono invece pomodori tipo San Marzano, cui viene tolta la buccia tramite un processo di leggera bollitura, e lasciati al naturale con il loro sugo.

La "passata" è una variante più semplice di quella fatta in casa di cui si è letto sopra, perché è succo di pomodoro con una componente "solida", concentrata, compresa tra il 7% e il 12%, quindi molto più liquida del concentrato vero e proprio.

Infine la "polpa", che si ottiene da pomodori che vengono prima pelati e poi tagliati a cubetti, processo che generalmente è eseguito su frutti appena raccolti.

Per concludere verrebbe voglia di dire "Eh sì, caro generale Patton, è proprio vero: grazie a questa 'magica pozione' ci immunizziamo da ogni malattia, e anzi potremmo aggiungere che chi mangia italiano mangia sano".

RUGGERO LARCO

See International Summary page 70



Prospero Alpino, medico e botanico veneto

Lo studioso che fece conoscere il caffè agli europei.

DI GIAMPIERO RORATO

Accademico onorario di Cortina d'Ampezzo

Poco conosciuto e ancor meno ricordato nei tempi moderni, Prospero Alpino (si firmava alla latina *Prosper Alpinus*) è stato un personaggio straordinario per le sue vaste conoscenze e descrizioni botaniche, confermate successivamente da Linneo, e per lo studio di malattie allora sconosciute in Italia.

Nato a Marostica (ora in provincia di Vicenza), nel 1553, figlio di Francesco Alpino (o Alpini), medico illustre, fu da questi avviato alla carriera militare nell'esercito milanese, cui Prospero rinunciò ben presto per trasferirsi a Pa-

dova, dove si iscrisse all'Università per seguire gli studi di medicina, laureandosi nel 1578. Subito dopo iniziò la professione medica a Camposampiero (PD) dove conobbe il patrizio veneto Giorgio Emo, il quale, nominato console ad Alessandria, in Egitto, e avendo conosciuto la bravura del giovane medico, lo volle accanto a sé nella missione diplomatica. Durante il viaggio verso l'Egitto, la nave fece una lunga sosta a Creta e Alpino ne approfittò per studiare le piante dell'isola, molte delle quali in seguito descrisse per primo. In Egitto, Alpino rimase tre anni, dedicando

tutto il suo tempo libero allo studio delle malattie con le quali veniva a contatto, dei rimedi lì usati e delle piante sia coltivate sia spontanee che trovava diverse da quelle della sua terra natale. Rientrato a Venezia, fu assunto come medico da Andrea Doria e si trasferì a Genova. Nel 1590 era nuovamente a Venezia e, qualche anno dopo, fu chiamato dall'Università di Padova quale titolare della Cattedra dei Semplici e dal 1603 nominato prefetto dell'Orto dei Semplici, ossia dell'orto botanico di Padova, il più antico orto botanico universitario del mondo, dove rimase fino alla morte (1616).

Al di là delle vicende della sua vita, Prospero Alpino è rimasto famoso fra gli studiosi per le sue opere di me-





dicina e di botanica e per aver fatto conoscere il caffè agli europei.

La sua prima opera, pubblicata nel 1591, è il *De medicina Aegyptiorum*, nella quale illustra le malattie endemiche ed epidemiche dell'Egitto, consigliando le misure igieniche e profilattiche per combatterle. Nel 1592 pubblica la sua seconda opera, dedicata questa volta interamente alla botanica, il *De plantis Aegypti*, nella quale presenta numerose specie, in particolare alberi e arbusti, spontanei o coltivati, di più largo uso nella terapeutica egiziana.

Ed ecco comparire in questo trattato la

pianta del caffè. Uno degli arbusti illustrati nel volume è chiamato *bun* o *buna* e Alpino scrive che, con i suoi semi adeguatamente tostati, gli egiziani preparavano una bevanda popolare, chiamata *caova*, magnificandone gli usi curativi. Alpino è il primo botanico che descrive correttamente e con grande dovizia di particolari, oltre la bevanda, anche la pianta che aveva suscitato il suo interesse tanto da disegnarla con somma precisione, vantandone gli usi terapeutici, non immaginando la fortuna mondiale che le avrebbe arriso nei secoli successivi. Quest'opera, che interessò moltissimo gli studiosi europei del tempo, fu riedita alcuni decenni dopo a cura di Giovanni Vesling, pure lui medico e viaggiatore per scopi botanici in Egitto e successivamente professore di botanica all'Università di Padova, il quale vi fece aggiunte e correzioni notevoli, accrescendone l'importanza e la diffusione delle conoscenze. È risaputo che del caffè ebbe a scrivere, qualche anno prima di Alpino,

il medico e botanico tedesco Leonhard Rauwolf, in un suo libro di viaggi nel Vicino Oriente: Siria, Iraq e Palestina, ma non in Egitto, nel quale si legge: "Una vera buona bevanda che chiamano *chaube* che è quasi nera come l'inchiostro e molto gradita il mattino, buona soprattutto per lo stomaco. La bevono nelle prime ore del mattino, senza alcuna paura e senza un preciso motivo, sia in tazze di argilla che di porcellana, il più possibile, sorseggiandola un po' alla volta". Con il veloce accenno di Rauwolf, che si ferma alla frase riportata, si viene a sapere che nel 1500 il caffè era una bevanda abbastanza comune sia nel Nord Africa sia nel Vicino Oriente fino a Costantinopoli.

Commenta i due autori Ercole Marenesi nel suo *Dizionario pittoresco della storia naturale e delle manifatture* (Milano, 1840), riprendendo gli studi di Félix Eduard Guerin-Ménerville: "Non è nota l'epoca nella quale si cominciò a torrefare i grani del caffè per farne bevanda, benché siavi ragione di credere che la scoperta delle sue proprietà non risalga più in là della prima metà del secolo XV, poiché non si fa alcuna menzione del caffè dagli autori antichi, né dai moderni prima del secolo XVI. Si crede che Leonhard Rauwolf, medico allemano, sia stato il primo a far qualche cenno sul caffè in un libro pubblicato nel 1573. Del resto quant'egli disse è inesatto. Una descrizione perfetta del caffè fu data da Prospero Alpino, che aveva stanziato in Egitto come medico del console di Venezia, nelle sue opere *De plantis Aegypti* e *De medicina Aegyptiorum*, pubblicate nel 1591 e 1592". Sulla scorta di queste testimonianze, non resta che confermare che Prospero Alpino è stato colui che, per primo, ha fatto conoscere con ricchezza e precisione di particolari scientifici e iconografici l'esistenza della pianta del caffè e della splendida bevanda ottenuta dalla torrefazione dei suoi semi, tanto da spingere i mercanti veneziani ad importarne, per primi, i chicchi in Europa.

GIAMPIERO RORATO

See *International Summary* page 70

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 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 carne è debole

Mangiamo meno (carne), mangiamo meglio, mangiamo tutti.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

La carne è l'anello debole per la sopravvivenza della Terra perché, tra le minacce che il mondo moderno pone all'ecosistema in cui vive, una proviene proprio dal tipo di alimentazione ormai imperante nella società occidentale: l'alto consumo di carne. Per consumo di risorse, latte e carne sono indiscutibilmente i cibi più dispendiosi, inefficienti e inquinanti che si possano concepire. Oltre alla perdita di milioni di ettari di terra coltivabile, che potrebbero essere usati per coltivare vegetali per il consumo diretto degli umani, e oltre all'uso indiscriminato della chimica, con l'utilizzo di pesanti quantitativi di fertilizzanti e pesticidi, abbiamo il problema dell'enorme consumo d'acqua in un mondo irrimediabilmente assetato; il consumo di energia; il problema dello smaltimento delle deiezioni animali e dei prodotti di scarto; le ripercussioni sul clima; l'erosione del suolo e la desertificazione di vaste zone.

L'allevamento su vasta scala, per incrementare produttività e redditività, sia di tipo intensivo (in grosse stalle senza terra dove gli animali sono stipati, come accade in Italia), sia di tipo estensivo (i grandi *ranch* degli Stati Uniti, o i pascoli nei Paesi del Sud del mondo), è chiaramente insostenibile dal punto di vista ecologico. Ormai la metà delle terre fertili del Pianeta viene usata per coltivare cereali e foraggi destinati agli animali. Per far fronte a questa immensa domanda in continuo aumento, in quanto le popolazioni che tradizionalmente consumavano poca carne oggi iniziano a consumarne sempre di più, si distruggono ogni anno migliaia di ettari di foresta pluviale per far spazio a nuovi pascoli o a nuovi terreni da coltivare per gli animali, terreni che in breve tempo si desertificano. Per trasformare i vegetali in proteine animali, un'ingente quantità delle proteine e dell'energia contenute nei vegetali viene sprecata,





il cibo serve, infatti, innanzitutto a sostenere il metabolismo degli animali allevati, ed esiste il cosiddetto “indice di conversione” che misura la quantità di cibo necessaria a far crescere di 1 kg l'animale. A un vitello servono 13 kg di mangime per aumentare di 1 kg, mentre ne servono 11 a un vitellone e 24 a un agnello. I polli richiedono invece solo 3 kg di cibo per ogni kg di peso corporeo aumentato. Se consideriamo il rendimento della trasformazione in proteine animali, questo è ancora più basso. Un bovino, per esempio, ha un'efficienza di conversione delle proteine animali di solo il 6%: consumando, cioè, 800 kg di proteine vegetali, produce meno di 50 kg di proteine. Se con un ettaro coltivato per produrre verdure, frutta e cereali si possono sfamare 30 persone, utilizzandolo per produrre uova, formaggio e carne se ne sfamano circa 5. Un altro grandissimo problema nell'allevamento animale è il consumo d'acqua. Il 70% dell'acqua utilizzata sul Pianeta è consumato dalla zootecnia e dall'agricoltura (i cui prodotti servono per la maggior parte a nutrire gli animali d'allevamento). Gli allevamenti consumano una quantità d'acqua molto maggiore di quella necessaria per coltivare soia, cereali o verdure per il consumo diretto umano. Dobbiamo sommare, infatti, l'acqua impiegata nelle coltivazioni, che avvengono in gran parte su terre irrigate, l'acqua necessaria ad abbeverare gli animali e l'acqua per pulire le stalle. Una mucca da latte beve 200 l di acqua al giorno, 50 l un bovino o un cavallo, 20 l un maiale e circa 10 una pecora. Per produrre 1 kg di carne di manzo servono dai 15.000 ai 100.000 l di

acqua; per 1 kg di maiale 4.900; per 1 kg di pollo 3.900; per 1 kg di riso 3.000 e per 1 kg di mais 900. Infine, gli allevamenti pongono il problema dello smaltimento delle deiezioni. In Italia gli animali da allevamento producono annualmente circa 19 milioni di tonnellate di deiezioni a scarso contenuto organico, che non possono essere usate come fertilizzante. Attualmente, lo smaltimento di questi liquami avviene per spandimento sul terreno, il che provoca un grave problema di eccesso di sostanze azotate, causando inquinamento nelle falde acquifere, nei corsi d'acqua di superficie, nonché eutrofizzazione nei mari. L'arrivo di un *surplus* di sostanze nutrienti, infatti, stimola le alghe a moltiplicarsi; tuttavia, successivamente, quando le sostanze nutrienti sono state interamente consumate, queste alghe muoiono e si decompongono, esaurendo gran parte dell'ossigeno presente nell'acqua e trasformando i fondali marini in enormi necropoli ittiche.

Le conseguenze più drammatiche della produzione e del consumo di latte e carne si verificano nel Terzo Mondo con il disboscamento che, operato per far posto agli allevamenti di bovini destinati a fornire proteine animali all'Occidente, ha distrutto in pochi anni milioni di ettari di foresta pluviale. Ogni anno scompaiono 17 milioni di ettari di foreste tropicali. L'allevamento intensivo non ne è la sola causa, tuttavia sicuramente gioca un ruolo primario. Per dare un'idea delle dimensioni del problema, si pensi che ogni hamburger importato dall'America Centrale comporta l'abbattimento e la trasformazione a pascolo di sei metri quadrati di foresta. Per evitare tutti questi problemi possiamo, comunque, ridiscendere (adattandoci) lungo la catena alimentare, mangiando alimenti che comportano minore consumo di acqua e minore inquinamento in confronto a quello causato dalla produzione di carne. In una prospettiva a lungo termine, possiamo perdere l'abitudine di mangiare animali e scoprire la soddisfazione intrinseca in una dieta vegetariana diversificata, come milioni di persone hanno già

fatto. Aumentare la quota vegetariana nella nostra alimentazione, con beneficio della salute, in particolare nell'età avanzata, può aiutarci a salvare la vita del Pianeta essendo la produzione di prodotti vegetali decisamente meno inquinante di quella di latte, uova e carne. Una dieta “non” vale l'altra e, in base a studi medici, chi mangia soprattutto alimenti vegetali è molto meno esposto a malattie dell'apparato cardiovascolare, a tumori, all'ipertensione, al diabete, all'obesità, e con una dieta vegetariana si riduce il sovraccarico proteico a carico di reni e fegato e anche la produzione di radicali liberi.

Per aiutare a “nutrire” la Terra, e non inquinare, non è comunque sufficiente solo essere più vegetariani, anche se è accertato che questi ultimi inquinano meno dei carnivori, ma bisogna cercare di utilizzare il più possibile prodotti a km 0, locali o almeno nazionali, per ridurre l'inquinamento da trasporto. Le statistiche certificano che, a tavola, gli italiani, con il consumo di alimenti provenienti da lontano, contribuiscono in media ad una produzione di CO₂ di circa 1.800 kg pro capite, con una produzione di 600 kg di gas serra per le diete vegetariane e fino a 3.000 kg per quelle a base di carne. Il trasporto di derrate alimentari da Paesi lontani quali Argentina, Cile, Perù, California, Brasile, Cina ed Estremo Oriente in generale, ma anche da Paesi più vicini, come Egitto e Israele, ci fa produrre, a causa del consumo di carburante, per ogni kg di alimenti importati, una quantità di CO₂ che va da 4 kg a 22 kg a seconda della distanza percorsa. Una famiglia, consumando cibi locali e di stagione, e riducendo la quantità di imballaggi, può arrivare a risparmiare anche 1.000 kg di CO₂ l'anno. Sarà importante, dunque, coltivare cibo per il consumo umano vicino ai luoghi dove sarà consumato e fare attenzione alla spesa, il che significa risparmiare all'ambiente inquinamento, grosse quantità di plastica, cartone e gas serra oltre ad aiutare l'economia locale.

GIANNI DI GIACOMO

See International Summary page 70



Il cibo e la pittura

Il pesce ha ispirato opere straordinarie e insolite agli artisti d'ogni tempo.

DI ALDO ANDREOLO
Accademico di Venezia

La raffigurazione del cibo nella pittura s'identifica abitualmente con la *natura morta*, genere pittorico che ritrae il mondo inanimato degli oggetti ma anche fiori, frutta, selvaggina e pesci, come si può vedere nelle numerose *tavole imbandite*, dipinte nel 1600 dai pittori dei Paesi Bassi. È, infatti, a partire dalla seconda metà del XVI secolo, che il cibo, abbandonato il ruolo marginale che aveva avuto nella pittura dei secoli precedenti, do-

minata quasi esclusivamente dall'iconografia religiosa e mitologica, diventa protagonista dell'opera pittorica.

L'opulenza delle *tavole imbandite*, create da Floris van Schooten, Pieter Claesz e dagli altri maestri olandesi della natura morta, rifletteva l'agiatezza di una società borghese protestante, che aveva trovato nel commercio la fonte della propria ricchezza. Ecco perché in queste nature morte, in cui il virtuosismo illu-

sionistico raggiunge talvolta vertici stupefacenti, accanto a cibi prelibati e rari, distribuiti con ostentata dovizia sulla tavola, figurano spesso ostriche, molluschi e pesci.

Sarebbe un errore, tuttavia, leggere queste opere in chiave puramente mimetica, poiché esse nascondono allusioni e simbologie, che possono sfuggire a uno sguardo superficiale. L'immagine del pesce, per esempio, appare sovente come simbolo cristologico in dipinti e mosaici, che raffigurano l'*Ultima Cena*. Si veda il mosaico con l'*Ultima Cena* in Sant'Apollinare Nuovo a Ravenna (inizio VI secolo), in cui la cena eucaristica è rappresentata solamente da sette pani e da due grandi pesci, posti al centro della tavola.

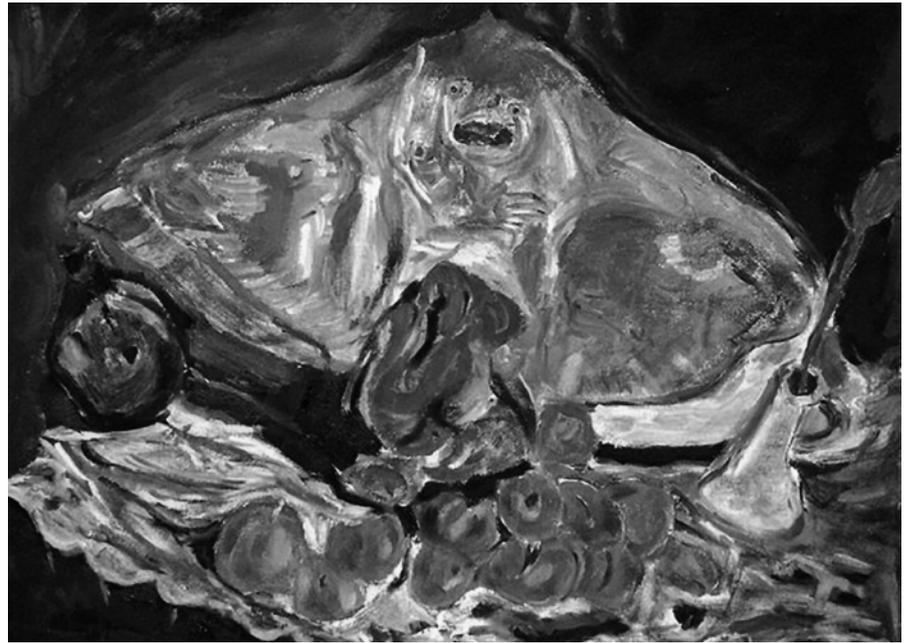




Il mosaico pavimentale con pesci (II secolo a.C.), proveniente dalla cosiddetta Casa del Fauno di Pompei e ora conservato nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli, è invece uno degli esiti più straordinari di quel realismo illusionistico, che ha lasciato numerose testimonianze pittoriche negli affreschi di Pompei e dell'area vesuviana. Il mosaico in discorso, che raffigura un polpo in lotta con un'aragosta tra una moltitudine di altri pesci, crostacei e molluschi (si riconoscono un'orata, una spigola, una triglia, una razza e uno scorfano), non ha, infatti, nulla da invidiare, per valenza mimetica, alle celebri nature morte della (presunta) villa di Poppea a Oplontis, veri e propri *trompe-l'oeil ante litteram*.

Tornando al tema iniziale di questo breve saggio, non si può fare a meno di citare l'opera, del tutto anomala nel panorama della pittura del 1500, ancorché estremamente suggestiva, di un artista che, pur essendo autore di splendide nature morte, non può essere annoverato fra i pittori di quel genere artistico. Si tratta di Giuseppe Arcimboldi detto Arcimboldo, autore di quelle bizzarre teste antropomorfe, composte da fiori, frutta, ortaggi e animali, che avevano entusiasmato i regnanti e gli aristocratici dell'Europa del tempo. Anche i moderni storici dell'arte hanno subito il fascino di quella pittura, nella quale hanno creduto di scorgere sorprendenti anticipazioni del surrealismo.

Nato a Milano nel 1527 (la data non è certa), dopo aver lavorato col padre, anch'egli pittore, nel duomo di Milano,



Arcimboldo viene assunto nel 1562 alla corte di Vienna come ritrattista-copista. A Praga diventerà il pittore prediletto dell'imperatore Rodolfo II.

Una delle sue opere più emblematiche è certamente *L'Acqua*, che faceva parte della serie dei *Quattro Elementi*: un dipinto, che raffigura un orrido volto formato da pesci, molluschi e crostacei, dove una conchiglia diventa un orecchio, impreziosito da una splendida perla a goccia; una canocchia diventa un sopracciglio e un piccolo squalo fornisce la dentatura per la bocca repellente di questo incredibile personaggio. E non manca nemmeno il corallo, che diventa una coroncina, posta vezzosamente sulla testa del mostro. Un mostro, tuttavia, che Rodolfo II custodiva gelosamente, assieme ad altri oggetti e reperti rari, nella sua stravagante *Wunderkammer*.

Di natura del tutto diversa è l'opera di Jean-Siméon Chardin, pittore francese del 1700. Le sue nature morte raffigurano il mondo silenzioso delle cose con un'intensità poetica, che le colloca fra gli esiti più alti di tutta la pittura del Settecento.

Uno dei suoi dipinti più celebri, *La razza* (1726?), conservato a Parigi al Museo del Louvre, ha affascinato soprattutto gli artisti (Cézanne, Matisse, Soutine),

che non hanno cessato di copiarlo o d'ispirarsi ad esso. L'opera è, in realtà un pezzo di bravura, in grado di competere con le migliori nature morte dei maestri olandesi del Seicento. La composizione si sviluppa su due piani: uno orizzontale (la tavola, dove sono posti, con studiato disordine, utensili di cucina, ostriche e pesci) e uno verticale (la parete, alla quale è appesa la razza, centro di tutta l'opera). Chardin si è concesso anche una inedita divagazione: un gatto, vivo questa volta, che osserva con evidente interesse le appetitose ostriche, posate sul tavolo. Tuttavia è stata soprattutto la razza, squarciata e sanguinolenta, a stregare scrittori quali Diderot e Proust, che si sono chiesti, sforzandosi di trovare una risposta convincente, come un soggetto così "disgustoso" potesse trasformarsi, per mano dell'artista, in un'immagine di sublime bellezza.

Le citazioni potrebbero continuare ma il nostro breve *excursus* alla ricerca di opere straordinarie, insolite o autentici capolavori, che il pesce ha ispirato agli artisti d'ogni tempo, si conclude necessariamente qui, rimandando la trattazione di un'ulteriore indagine sulla produzione pittorica dall'Ottocento ai nostri giorni a un nuovo, specifico saggio.

ALDO ANDREOLO

See International Summary page 70



Le regole da rispettare nel consumare i molluschi

Anche per la cottura esistono piccoli segreti: eliminare quelli che non si aprono o che presentano il guscio rotto o sono già aperti.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

È da raffinati buongustai gustare i prelibati frutti di mare come le cozze, le vongole, le capesante e le ostriche. Eppure in agguato c'è la possibilità di una fastidiosa e a volte grave infezione intestinale. Proprio a Venezia, dove il consumo dei molluschi entra nella più antica tradizione, il locale Istituto Zooprofilattico ha ricordato che i rischi nel consumo dei molluschi bivalvi sono spesso sottovalutati, anche se le regole da rispettare per evitare incidenti sono molto precise. L'Istituto ha ricordato che esistono due zone di pesca per i molluschi: quelle che hanno acque pulite e sicure, con elevati standard biologici, e quelle meno limpide. In quest'ultimo caso i frutti di mare, dopo la raccolta, devono essere sottoposti a un trattamento di depurazione prima del consumo, poiché filtrando l'acqua, trattengono sostanze inquinanti, batteri e microrganismi nocivi per la salute.

I molluschi in vendita devono essere vivi e vitali, con i gusci chiusi. Vanno conservati in una rete e non devono essere tenuti in acqua o altri liquidi. Dopo l'acquisto, il consumatore deve provvedere al più presto a porre il prodotto in frigo e a consumarlo in brevissimo tempo. Per non interrompere la catena del freddo, è bene usare per la spesa una borsa termica. Anche per la cottura esistono dei piccoli segreti. Nella padella, possibilmente coperta, non bisogna ammonticchiare i molluschi uno sull'altro, ma in uno strato uniforme, senza aggiungere acqua. Quelli che non si aprono, o che presentano il guscio rotto o sono già aperti prima della cottura vanno eliminati. Comunque, il rischio tossicologico rimane, poiché alcuni metalli pesanti e tossine che si rinvergono nel nutrimento di cozze, vongole e ostriche, non si eliminano con la cottura. I controlli su queste sostanze esistono, sono molto puntuali, e avvengono a monte della filiera produttiva. Di tali controlli dà notizia l'etichetta, che informa sulla provenienza del prodotto. Basta un po' di attenzione per non privarsi del gusto di tali saporite delicatezze e soprattutto, all'acquisto, è bene rivolgersi a un fornitore di fiducia. Nelle località marine, durante la stagione estiva, l'offerta fresca e allettante si presenta spesso. Attenzione, poiché anche la temperatura, in quel periodo, influisce sulla conservabilità dei molluschi.

LE BUSTE DI VERDURA PRONTA AL CONSUMO

La comodità di avere pronta al consumo la verdura fresca, senza lavarla, ha fatto

di questo prodotto il successo delle vendite. Tuttavia, ancora una legislazione chiara non ne garantisce l'igienicità e la chiarezza nell'etichettatura.

Ora è entrato finalmente in vigore il Decreto attuativo grazie al quale sarà più facile per il consumatore verificare il prodotto. Il Decreto si occupa anche di garantire la continuità di conservazione a basse temperature durante tutto il percorso dalla produzione al consumo. La temperatura dovrà mantenersi uniforme a 8 gradi centigradi. In etichetta le nuove indicazioni devono rendere chiare le modalità di utilizzo e conservazione con la dicitura "prodotto lavato e pronto al consumo/pronto da cuocere" ("prodotto" potrà essere sostituito con il termine specifico relativo al contenuto della confezione), in modo da rendere immediatamente riconoscibile il vegetale. Obbligatoria anche l'indicazione sulla conservazione in frigorifero a temperatura non inferiore a 8 gradi, e la durata del prodotto dopo l'apertura. Ormai i nostri consumatori non ricorrono più all'acquisto delle verdure fresche e degli ortaggi sfusi dal banco del mercato o dal fruttivendolo: preferiscono i prodotti cosiddetti di IV gamma, per il consumo dei quali siamo addirittura al secondo posto in Europa per circa un miliardo di valore degli acquisti. Le aziende produttrici nazionali sono circa duecento.

Le fresche insalate fragranti all'esposizione nei punti di vendita scompariranno, avremo solo buste di plastica, igieniche, garantite, pratiche e i ragazzi di domani saranno certi che queste produzioni sono frutto delle macchine e non degli orti di romantica memoria.



LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

BELLUNO-FELTRE-CADORE, BRESSANONE,
CORTINA D'AMPEZZO, TRENTO,
PORDENONE, UDINE

DOLOMITI UNESCO A TAVOLA

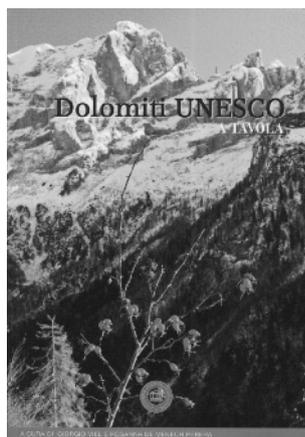
a cura di *Giorgio Viel*
e *Rosanna De Menech Perera*

ViviDolomiti Edizioni - Belluno
www.vividolomiti.it
fuori commercio

Gli atti del convegno "Dolomiti Unesco a Tavola. Un patrimonio di natura e sapori", organizzato dalle sei Delegazioni, sono stati raccolti in questo interessante volume. Le relazioni aggregano geograficamente i territori dove vivono le genti dolomitiche, presentando un ampio panorama delle loro tradizioni culinarie e alimentari, dalle bevande ai salumi, dalle paste alle carni, alle erbe, ai formaggi, ai dolci.

Le montagne che circondano le valli dolomitiche dividono e uniscono allo stesso tempo, favorendo la conservazione di usi e tradizioni gastronomiche.

Si inizia dai vini del Trentino - Alto Adige, con la loro storia millenaria. Vengono descritte le caratteristiche di vini e vitigni, dal Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau, al Nosiola al Gewürtztraminer e si prosegue con le birre e le bevande derivate dalla lunga tradizione erboristica. È difficile risalire alla storia di un sapore, di un piatto, ma dalla relazione sulle paste



ripiene si evincono l'origine e le evoluzioni di "casunziei" e "cjarson", in cui forma, spezie e condimento sono legate da interessanti coincidenze. E poi le carni della selvaggina, ricche degli aromi di erbe e frutti di cui gli animali si cibano: tagli, cotture e preparazioni, dalle più lontane (Maestro Martino o Cristoforo di Messisbugo) a quelle dei ristoratori di oggi.

Si potrebbe continuare ancora a lungo, vista la completezza e l'interesse degli argomenti trattati (erbe, farine, pane, dolci, gelati).

Concludiamo con il messaggio che questa pubblicazione vuole dare: salvaguardare i prodotti e le preparazioni tradizionali, con l'attenzione, tuttavia, anche all'evoluzione dei tempi.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Maria Gabriella Guiso - Delegata di Nuoro**

"La sacralità del pane in Sardegna: Riti, credenze, miti e simboli della panificazione tradizionale"

di Marisa Iamundo De Cumis
(Sassari: Carlo Delfino, 2015)

Cinzia Militello di Castagna - Delegata di Caltanissetta

"Alimentazione e tradizioni popolari in Sicilia" di Vincenzo Borruso
(Palermo: Renzo e Rean Mazzone Editori, 2006)

"Il romanzo della pasta italiana"

di Nunzio Russo
(Moncalieri: Edizioni Esordienti E-book, 2015)

"Viaggio attraverso i sapori del quotidiano" di Maria Grazia Donà

e Carlo di Franco
(Palermo: Qanat Editoria e arti visive, 2013)

Paolo Petroni - Presidente

"La cucina di Sergio Lorenzi: con la collaborazione di Marco Barabotti e Massimo Ferrari" di Sergio Lorenzi
(Pontedera: CLD Libri, 2015)

"L'olivo e l'olio di oliva come mezzo di valorizzazione del territorio toscano e della sua arte" dell'Accademia dei Georgofili
(Firenze: Edizioni Polistampa, 2015)

"Magna e tasi!: paralipomeni a una storia di Verona in cucina"

di Andrea Brugnoli
(Verona: Gianni Bussinelli Editore, 2014)

"Il cantastorie" di Sergio Corbino
(s.l.: s. n., 2011)

"Mustafà, il fanciullo nato sulle onde del mare"

di Sergio Corbino
(s.l.: s.n., 2013)

"Le follie del menestrello Bernardo"

di Sergio Corbino
(Napoli: Edizioni Poseidon, 2006)

"La cuisine italienne de mère en fille"

di Leda Vigliardi Paravia
(Paris: Albin Michel, 2015)

Anna Ricci Pinucci - Delegata della Versilia Storica

"Immaginar di tavole imbandite, Versilia Storica"

a cura di Mauro Lovi
(Pontedera: Tipografia Bandecchi & Vivaldi, 2015)

Paolo Scarcella - Accademico di Messina

"E l'uomo inventò i sapori: Storia naturale del gusto"

di Rosalia Cavalieri
(Bologna: Il Mulino, 2014)



PIEMONTE

ASTI

GLI ACCADEMICI "ASSEDIANO" CANELLI

Seguendo una tradizione ultraventennale, anche quest'anno un gruppo di Accademici ha partecipato all'"Assedio di Canelli" in veste di elaboratori e giurati dei menu d'epoca che sono stati proposti dalle varie osterie.

Il lavoro richiede cura e attenzione perché bisogna accontentare i palati degli utenti, non avvezzi a certi sapori e abbinamenti inusuali e, nello stesso tempo, rispettare gli ingredienti dell'epoca. Che fatica cucinare senza patate, pomodori, mais, peperoni, cacao, caffè! Eppure i risultati sono stati eccellenti e alcuni piatti hanno meritato notevoli consensi, forse anche grazie a nomi dal sapore arcano quali "pinzoni, gattafura, blammangere". Il tutto condito da rumori d'armi, tamburi, duelli e cannonate.

Un plauso a questi volontari che si improvvisano cuochi per amore delle tradizioni della loro città e lavorano, come è giusto, seguendo rigide regole dell'ASL e rigorosi controlli.
(Donatella Clinanti)

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

FESTEGGIATI I CINQUANT'ANNI DELLA DELEGAZIONE

Numerosi gli ospiti, tra cui il Presidente Paolo Petroni e i rappresentanti di 18 Delegazioni, per la celebrazione dei primi cinquant'anni della Delegazione, che si è aperta con un eccezionale "fuori programma" che ha visto gli Accademici ospiti del Delegato Luigino Grasselli e di Silvana Savaris per una cena rustica con il sacrificio propi-

ziorio di un maiale allo spiedo. Olio, sale e pepe quanto bastano. Poi bisogna massaggiare bene per far assorbire il tutto. Nella pancia sedano, cipolla e un po' di finocchietto: non serve altro, se il maiale è di qualità, per ottenere una cena che tutti ricorderanno. Certo ci vuole tempo, quasi 15 ore, da dedicare alla preparazione di un ottimo maiale allo spiedo e la giusta attenzione per garantire una cottura non aggressiva e uniforme per ogni parte. Aperitivo sotto il portico, con affettati, soppresca, pancetta di Valdobbiadene e formaggi di malga per stuzzicare il palato, con vista sull'imponente spiedo che stava di lì a poco ultimando la cottura. Un buon pane, insalata e fagioli di Lamon sono stati il giusto accompagnamento. Per finire, non poteva mancare il dolce tipico della tradizione dolomitica: lo strudel.

Altro appuntamento, nel corso delle due giornate di festeggiamenti, il pranzo, con una ventina di amici e il nostro Presidente, al ristorante "Al Camin", dove sono stati assaporati piatti della tradizione locale. La cena di gala si è svolta in un luogo molto caro ai trascorsi della Delegazione, il ristorante "El Camineto" della famiglia Melon. È stato un convivio nato da un'idea dei Simposiarchi Silvana Savaris e Romano Scrocco che, con la loro maestria unita all'abilità dello chef, hanno proposto sapori antichi, con la cura di ogni particolare. La successione dei piatti è stata un crescendo di delicatezza e armonia, riallacciandosi ad un sapiente intreccio tra la cucina ampezzana e quella mitteleuropea e della Serenissima. Degni di nota, dal buffet, gli antipasti, tra cui la salvia e i funghi fritti e la frittata di crescione.

Apprezzato l'inusuale risotto con le secole, alla veneziana. A seguire il gulasch, accompagnato da una delicata purea di fave, prodotto tipico della conca ampezzana fino a non molti decenni orsono. E, per finire in bellezza, inedita quanto originale, la torta di carrube con marmellata di mirtillo rosso e panna montata, eseguita secondo l'originale ricetta di Rachele Padovan. Nel corso della riunione conviviale, dopo una dotta relazione dell'Accademico onorario, Gianpiro Rorato, è intervenuto il Presidente Petroni che ha augurato alla Delegazione un brillante proseguimento, nello spirito dell'accademica convivialità.

SULLA LINEA DEL FRONTE

La Delegazione è stata, con il mezzosoprano Silvia Regazzo e il pianista Alessandro Tortato, l'applaudita protagonista della "Cena di Note", promossa da Cortina Turismo, "Corriere della Sera", "Corriere Innovazione", "Corriere del Veneto", "Corriere del Trentino" e "Corriere dell'Alto Adige". Se il filo conduttore del concerto è stato "La montagna incantata", in questa occasione chiaramente riferito alle stupende vette che incorniciano Cortina, la cena di gala ha avuto come titolo "Sulla linea del fronte", ricordando l'entrata in guerra dell'Italia il 24 maggio 1915, per conquistare le terre irredente, fra cui, appunto, Cortina d'Ampezzo, appartenente all'Impero asburgico dal lontano 1511. I piatti per la cena, accuratamente scelti dai Simposiarchi Silvana Savaris e Luigino Grasselli, sono stati tratti da alcuni romanzi e saggi che hanno raccontato la Grande Guerra, accompagnati in tavola molto correttamente dal Prosecco col fondo e dal Cartizze spumante dry di Docg dell'azienda Francesco Drusian di Valdobbiadene (TV). Il menu era così composto: soppresca scaldata con aceto su polenta gialla abbrustolita (da Non

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 49

VITA DELL'ACCADEMIA 55

Piemonte, Lombardia 55

Trentino - Alto Adige, Veneto 56

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 57

Toscana 58

Marche, Lazio 60

Abruzzo 61

Campania, Puglia, Basilicata 62

Calabria, Sicilia, Europa 63

Nel mondo 64

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.



tutti i bastardi sono di Vienna, di Andrea Molesini, Premio Campiello 2011); rebecchini con formaggio Asiago; fritto della disperazione e polpette di carne in scatola (entrambi da *Un anno sull'Altipiano* di Emilio Lussu); frittata con le erbe e sandwiches alle acciughe (da *Addio alle armi* di Ernest Hemingway). Zuppa di fagioli saltati con cipolla e peperoncino, risotto cremoso con guanciale croccante e formaggio tabor del Carso (per ricordare le battaglie del Carso e dell'Isonzo) e maialino da latte cotto a 68°C per 24 ore, servito con patate prezzemolate. Per concludere: torta di mele asprigne con salsa ai frutti di bosco e piccoli krapfen con marmellata, crema e cioccolato (da *La guerra parallela* di Robert Musil).

I piatti sono stati preparati, con grande professionalità e raffinatezza, dallo chef del ristorante dell'hotel "Cristallo", Stefano Tabacchi, e dalla sua brigata, ottenendo lo spontaneo applauso dei numerosi commensali, giunti per l'occasione dall'Italia e dall'estero.

È stato un evento culturale e gastronomico di alto valore, che ha qualificato Cortina d'Ampezzo, ammirata e frequentata capitale italiana del turismo di montagna, ed è stato anche l'occasione per la Delegazione di mostrare ai numerosi e qualificati ospiti, fra i quali membri del Governo italiano e prestigiosi

giornalisti, il proprio costante contributo alla valorizzazione e promozione della cucina ampezzana, collegandola in modo diretto alla storia e alla gastronomia italiana. (Luigino Grasselli)

TREVISO-ALTA MARCA,
MILANO DUOMO

CUCINA LOMBARDA CLASSICA E REINTERPRETATA

La visita di tre giorni della Delegazione trevigiana per vedere compiutamente l'Expo, ha consentito di pianificare due riunioni conviviali congiunte con la Delegazione milanese, una in città e l'altra in territorio brianzolo, in due locali diversi per caratteristiche culinarie ma ugualmente blasonati. Nel primo locale, dove lo chef stellato Claudio Sadler cura quotidianamente la supervisione, è stato predisposto un classico menu della migliore tradizione milanese con il suo intervento sulle ricette, da lui, successivamente, commentate. L'interpretazione è quella di rispettare la tradizione cercando di adattarla alle nuove esigenze alimentari, che richiedono un mangiare leggero. Ne è nato un risotto allo zafferano, non più con il midollo, ma ugualmente buono, appetitoso e più leggero. Anche il secondo piatto, il famoso ossobuco



di vitello, è stato preparato non con il soffritto dei vari odori ma con i pomodorini: molto digeribile e non pesante. La conclusione con il "tiramesu", che come tutti sanno ha avuto la sua consacrazione a Treviso, è stata una provocazione simpatica perché si è trattato di una coppa realizzata con biscotti caramellati, appena inzuppati di caffè, e crema pasticciera. Durante la cena, la Vice Delegata Marisa Zipoli Iannacone ha ricostruito le origini dell'uso dello zafferano nel risotto.

Per la seconda serata, è stato scelto il ristorante gestito da Matteo Sibilia, che vanta di essere il primo chef chiamato a collaborare con il Ministero dei Beni Culturali. Un barese trapiantato nella Brianza, che si è appassionato al mangiare lombardo tanto da farne un vanto nei suoi menu. In sala ha spiegato tutte le particolarità che la più vera tradizione lombarda custodisce per i suoi intenditori. Ecco allora il gran piatto milanese con i nervetti, la frittata rognosa (fatta con il salame), il mondegghilo (polpetta di carne lessata, condita con vari odori) sulla verza brasata e il missoltino del lago. Il primo piatto è stato il trionfo del formaggio, con tortelli al taleggio con fonduta di grana padano. Per secondo, una vecchia ricetta milanese: involtini di manzo farciti con prosciutto cotto, lardo, verdure e spezie, chiamati messicani, con patate schiacciate all'olio. Come dessert, torta di noci con crema di mascarpone, anch'essa di origine lombarda. (Nazzareno Acquistucci)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

RICONOSCIMENTI ACCADEMICI 2015

Serata tra eccellenze del presente ed echi del passato, presso il ristorante "Al Belvedere" di Sequals, Simposiarca Angela Mormile.

Silva della Casa, la proprietaria, e Stefano Scalco, lo chef, si segnalano per l'accuratezza, con cui si dedicano alla propria arte, seguendo due criteri, che spesso interagiscono tra loro: la genuinità dei prodotti e la fantasia, aperta a innovare le proposte. Per questo l'Accademia ha conferito al ristorante il "Diploma di Buona Cucina". Il menu: petali di rosa in pastella, fiori di zuccina ripieni, zuppa di carote e piselli, con crema di formaggio salato, vitello speziato, gelo di sambuco. A essi si è aggiunta una suggestione antica, fuori programma: la degustazione di una salsa verde su crostini di pane, eseguita nel rispetto della ricetta medievale originale - eccezione fatta per l'aggiunta di uvetta sultanina ad attenuare l'agro - complice la storica dell'arte Erika Martin, che, in qualità di esperta, ha illustrato le caratteristiche delle salse del tardo Medioevo, nel rispetto del tema dell'anno.

Conclusione con la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti 2015" al noto ristoratore pordenonese Ermenegildo, per tutti Gildo, Fanzago. Il Delegato Stefano Zanolin, alla presenza dei





Sindaci di Porcia e di Sequals, di numerosi ospiti, amici ed estimatori, dopo aver ricordato le finalità del premio, ha tracciato un breve *cursus honorum* di Gildo. Dopo essersi soffermato sugli inizi dell'attività nel 1961, ha ricordato il grande successo del ristorante, che diviene in breve un punto di riferimento della tradizione culinaria locale e la cui fama varca rapidamente i confini della regione. Nelle sale del suo locale, Gildo accoglie uomini politici, artisti, studiosi, economisti, celebrità del mondo dello spettacolo e dello sport, attratti dalla sua grande abilità e fantasia ai fornelli, oltre che dalla particolare affabilità della moglie Anna Maria, perfetta organizzatrice in sala. Non tardano ad arrivare numerosi riconoscimenti nazionali per la sua attività, mentre significativo diventa, negli anni Settanta, il suo impegno all'interno dell'associazione di categoria: dapprima Presidente regionale e poi Vice-Presidente nazionale ASCOM, successivamente membro del Direttivo della Federazione Pubblici Esercizi. Si ritira nel 2000, ma il ricordo della sua cucina rimane sempre un punto di riferimento per gli estimatori della buona tavola. Nel ringraziare gli Accademici, Gildo, visibilmente commosso, ha voluto dedicare il premio all'amata moglie Anna Maria, scomparsa recentemente. (Angela Mormile)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA,
BOLOGNA-SAN LUCA

CONVIVIO SUL RAGÙ

Nella bella cornice del ristorante "Garganelli" dell'hotel "Savoia Regency" di Bologna, la Delegazione ha organizzato, in collaborazione con i Rotary Club Bologna Valle del Savena, Bologna Carducci, Giulietta Masina di San Giorgio di Piano, e con la Delegazione Bologna-San Luca



e l'Accademia Nazionale di Agricoltura, un convivio sul ragù. Si sono voluti mettere a confronto due piatti tipici della cucina emiliano-romagnola e uno "innovativo": i maccheroncini di pasta fresca con il ragù classico bolognese (ricetta depositata dalla Delegazione alla Camera di Commercio di Bologna nel 1982), il pasticcio di maccheroni alla ferrarese (ricetta della famiglia Boari) e i passatelli al sugo di scorfano, poveracce, verdure e pesto leggero del pluristellato e rimpianto ristorante "La Frasca" di Castrocaro Terme (FC). I quasi 200 invitati sono stati ottimamente accolti dalla cucina e dal servizio dell'hotel, coordinati dal patron Giovanni Trombetti, che ha proposto in modo efficiente e rapido piatti ben confezionati e all'altezza dell'occasione.

Dopo l'introduzione della Presidentessa del Rotary Valle del Savena Ginevra Cavina Boari, vi è stato il saluto dei Delegati di Bologna e di Bologna-San Luca, Guido Mascioli e Maurizio Cirulli, quest'ultimo di freschissima nomina. Il professor Giorgio Cantelli Forti, Presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, ha poi brevemente illustrato alcuni aspetti e difetti dei cibi attualmente utilizzati. Gianfranco Bolognesi e lo chef Marco Cavallucci hanno raccontato come è nato il piatto dei passatelli asciutti che ha riscosso e sta riscuotendo un notevole successo di pubblico; Ginevra Cavina Boari ha illustrato la genesi e la ri-

ceita del pasticcio di maccheroni, mentre il Direttore del Centro Studi dell'Emilia, Pier Giulio Giordani Pavanelli, ha svolto una breve relazione sul significato letterale della parola "ragù". Il convivio si è concluso con la "pentola dolce" del ragù, dessert meravigliosamente realizzato dal maestro pasticciere Ermes Trombetti, grande artista sia di pasticceria sia di cioccolata. La votazione finale ha sancito, per pochi voti, la vittoria dei classici maccheroncini al ragù; ma anche gli altri piatti hanno ottenuto ottime votazioni. Durante il convivio è stato inoltre proiettato un filmato con alcuni spezzoni cinematografici sul ragù, realizzato dagli Accademici Giordani Pavanelli e Cristina Bragaglia e montato dal Delegato Guido Mascioli. (Pier Giulio Giordani Pavanelli)

TOSCANA

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

PREMIO MARENGHI PER GLI ALLIEVI DELL'"ARTUSI"

La Delegazione ha celebrato la diciannovesima edizione del premio "Franco Marenghi", dedicato alla memoria del grande Presidente dell'Accademia e diretto agli allievi di cucina dell'Istituto alberghiero "Artusi" di Chianciano Terme. Questa edizione è stata intitolata "I colori e i sapori della patata" e ha visto una risposta ricca di idee, tra tradi-

zione e ricerca, da parte dei sei finalisti. La vincitrice è risultata - con un minimo scarto di voti dal secondo - Valentina Fastelli, con il piatto "gnocchetti di patate ripieni al taleggio su nido di violette con crema di burro al timo". La particolarità di tale preparazione, oltre al gusto ben armonizzato, è stata l'utilizzazione della patata viola o vite-lotta, di antiche origini peruviane, oggi coltivata in piccole quantità in aziende dedicate. Presenti alla cerimonia e alla riunione conviviale, il dottor Alberto Marenghi, il Dirigente scolastico dell'Istituto con alcuni insegnanti, l'Accademico onorario di Siena Valdelsa, Luciano Franchi, numerosi Accademici. Dopo un aperitivo nell'arometo, con bavarese di melone al Porto, prosciutto di cinta senese e fichi, diavoli in carrozza, a tavola sono stati serviti: budino di melanzane con crema di pecorino e scorzette di melanzane fritte; il piatto vincitore; baccalà gratinato servito con frittura di porro, rosmarino e limone; frolla al cioccolato con formaggio e pere; anello di cocomero al Moscato. Vini abbinati: Prosecco "la Riveta" (Colmel, Valdobbiate); Friulano (Bortolusso, Carlino); Vinsanto selezione Abbazia di Spineto. (Giorgio Ciacci)

UMBRIA

TERNI

PER NON DIMENTICARE LE VACANZE

Così il Delegato intitola la gita organizzata da qualche anno da Filippo Clericò e Luca Cipiccia che, con l'entusiasmo caratteristico dei giovani Accademici, hanno ridato vita ad una tradizione che si stava spegnendo. Meta 2015 Norcia e Castelluccio di Norcia: allegra partenza da Terni di buon'ora per raggiungere Norcia in tempo per la prima colazione, dopo l'introduzione di Luca che illustra l'iti-



nerario programmato e il Delegato che parla di San Benedetto e della sua "regola", nella quale, verso il 540, il Santo combinò la buona disciplina con il rispetto per la personalità umana e le capacità individuali. La regola organizza nei minimi particolari la vita dei monaci; si basa sul concetto della *stabilitas loci* (l'obbligo di risiedere per tutta la vita nello stesso monastero) e la *conversatio* ossia la buona condotta morale. Il tempo è scandito da lavoro e preghiera nel segno del motto *Ora et labora*. Il Delegato si sofferma, in particolare, visti gli interessi accademici, sui capitoli che regolano "la misura del cibo": due pasti al giorno, due piatti di cibo cotto e una libbra di pane e "la misura della bevanda" costituita da *un hemina*, antica misura romana pari a circa un quarto di litro per ciascun monaco. Sale a bordo, a Norcia, Alessia Anzani, la bravissima guida, archeologa classica, specialista dell'area del Nursino, che conduce gli Accademici dai 600 m della Piana di Santa Scolastica ai 1500 dei Piani di Castelluccio, con uno sbalzo di temperatura di circa 15° resi ancor più percettibili dal gelido vento che scende dai 2500 m del Monte

Vettore, la cima più alta dei Monti Sibillini. La montagna è splendida e permette ad Alessia di spaziare su tutti gli aspetti, comprese le leggende su streghe e Sibille che da secoli caratterizzano questo angolo di paradiso che è la vallata del Pian Grande, famosa per l'eccezionale fioritura dell'inizio estate che la colora e prende appunto il nome di Fiorita di Castelluccio. Un giro con degustazione di prodotti della norcineria locale per il minuscolo paesino e discesa a Norcia per concludere, nell'elegante ristorante "Vespasia", una giornata che non solo fa ricordare ma, anche con l'aiuto di Luca e Filippo, "rimpiangere le vacanze". (Guido Schiaroli)

ABRUZZO

AVEZZANO

LA DIETA MEDITERRANEA: MAI COSÌ ATTUALE

In occasione della riunione conviviale della Delegazione, il Consultore e Simposiarca Corrado Palma ha voluto ricordare le qualità della Dieta mediterranea, bene immateriale dell'Unesco, sempre più simbolo di un

mangiare sano ed equilibrato, sottolineando come sia forte la spinta e il bisogno di altri Paesi, non appartenenti al bacino mediterraneo, di avvicinarsi sempre più al nostro costume alimentare. Da qui, l'intenzione di inserire, come materia scolastica obbligatoria, lo studio della dieta mediterranea quale esempio da emulare, per insegnare alle future generazioni un nuovo modo di fare educazione alimentare. Il Simposiarca ha quindi introdotto il giovane chef Gianluca, proprietario del ristorante "Le Antiche Mura", sito in Alba Fucens, che ha ospitato la Delegazione. Egli ha descritto con dovizia di particolari la preparazione delle diverse portate e le materie prime utilizzate, tutte provenienti dal territorio. Il Delegato Franco Santellocco Gargano, dopo aver organizzato l'esecuzione dell'Inno nazionale di apertura, regalato dal maestro Stefano Mammarella con il suo flauto magico, ha mirabilmente guidato, tra una vivanda e l'altra, gli interventi culturali sia dell'Accademica Arianna Fiasca su "Sorrisi e sapori di fine estate", sia dell'Accademica Tina Sucapane su "Vivi senza indugio-La dimensione del tempo". Interventi brevi e concisi, a prean-

nunciare il soprano Ilenia Lucci che ha deliziato i commensali con alcune arie famose, fra le quali "C'era una volta il West" di Ennio Morricone. Il tema ha immediatamente ispirato l'ospite d'eccezione, il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, che ha paragonato il brano di Morricone a una sorta di preghiera silenziosa rivolta verso il cielo, simbolo trascendente del Divino. L'ospite ha poi ringraziato la Delegazione per la cortese ospitalità, elogiando il servizio e la professionalità della ristorazione. Non ultimo, il Vice Delegato Stefano Maggi non ha mancato di regalare agli Accademici una poesia originale, e il tempo è volato via in un soffio. (Stefano Maggi)

DEL VASTO

UFFICIALIZZATA LA NASCITA DELLA NUOVA DELEGAZIONE

Con la consegna ufficiale della "campana" accademica, da parte del Vice Presidente Vicario Severino Sani, è stata consacrata la nascita della Delegazione vastese. La cerimonia - che è avvenuta nel fastoso salone-pinnacoteca di Palazzo d'Avalos - si è svolta alla presenza della stampa locale, oltre a vari Accademici di altre Delegazioni. Al tavolo della dirigenza, insieme al Vice Presidente, hanno figurato, come protagonisti per l'importante atto, Mimmo D'Alessio, Delegato di Chieti - da cui, secondo elegante consuetudine discorsiva, si è gemmata quella vastese -, il Delegato prescelto Rocco Pasetti, Lina Marchesani, Assessore civico, in rappresentanza dell'Amministrazione comunale vastese. Sani ha illustrato gli scopi dell'Accademia e il suo ruolo sul territorio. Ha fatto seguito il breve intervento di Mimmo D'Alessio - che è anche Coordinatore Territoriale dell'Abruzzo e Consigliere di Presidenza -, denso di riferimenti alle caratteristiche enogastro-





nomiche dell'ampio territorio della nuova Delegazione. L'Assessore Marchesani ha formalizzato il saluto del Sindaco e dell'intera Amministrazione civica vastese, con espressioni augurali. Quindi il Delegato Pasetti ha illustrato i compiti che lo attendono, dopo aver ringraziato il Presidente Paolo Petroni per la sua nomina; ha quindi presentato la Consulta della Delegazione. La conclusione della cerimonia è stata affidata al ricco buffet, predisposto in una delle sale della nobile residenza: sicché, agli ospiti intervenuti, oltre al rinfresco è stata offerta la magnifica veduta del golfo di Vasto. La riunione conviviale ha trovato pregevole svolgimento presso "Villa Vignola", nel dolce declivio, lussureggiante di ulivi, della contrada omonima, a base di brodetto alla vastese e di riflessioni da parte di D'Alessio e Pasetti, oltre agli Accademici "vastesi" Filippo Pietrocola e Pino Jubatti, i quali hanno intessuto le qualità della leccornia. In un tripudio di cocci gorgoglianti intingolo rosa, assieme a cianghette e roscioli, naselli e panocchie, tràcina e barràcole, scorfano e mazzole, "scarpitèll'e 'ndrecciadéte", tutto pesce rigorosamente bianco, con prezzemolo e aglio, peperone verde, pomodori mezzi-tempi, tutto a freddo, con olio a profusione, acqua e sale (vongole e cozze non sono sempre presenti, perché risultano eccedenti) e con pane casereccio "arisidute". Sani ha fatto omaggio alla Delegazione dell'edizione fresca di stampa del nuovo Ricettario nel quale figura, finalmente, la ri-

cetta del brodetto di pesce alla vastese. (Pino Jubatti)

CAMPANIA

AVELLINO

GITA A CONZA

Per arrivare a Conza, gli Accademici hanno attraversato territori sempre meno alberati, fino a quando i boschi di castagno hanno ceduto il posto alle ampie superfici coltivate a frumento. Questi luoghi sono prossimi al confine con la Basilicata e la gastronomia risente della produzione del territorio. Abbondano legumi e farinacei e scarseggiano i cibi provenienti dalle produzioni arboree. Finanche il vino servito a tavola, presso il ristorante "Zia Michelina", aveva le caratteristiche organolettiche degli uvaggi della Basilicata. Da queste parti un fiume divide le due regioni rimarcandone il confine: si tratta dell'Ofanto, il famoso *Aufidus* dei tempi antichi, celebre per molti eventi della nostra storia e per le descrizioni che ne hanno fatto Orazio, Virgilio e lo storico greco Polibio. Lungo le sue rive sorgevano molte antiche città, come *Canusium* (attuale Canosa di Puglia), la rocca di Canne dove fu combattuta la più sanguinosa battaglia della storia, l'antica *Aufidena* e appunto *Compsa*, l'attuale meta della gita della Delegazione. I resti di *Compsa* sono emersi al di sotto delle rovine della Conza moderna che fu completamente distrutta dal terremoto del 1980. Un progetto di scavo, restauro

e valorizzazione sta riportando alla luce una complessa stratificazione edilizia che rappresenta il palinsesto di oltre 2000 anni di storia. La presenza di questi importanti resti archeologici sia di epoca romana, sia preromana, insieme alle perizie tecniche, che hanno definito geologicamente insicura la zona, hanno fatto decidere per il trasferimento del nuovo centro abitato in un luogo pianeggiante posto a valle, distante poco più di un chilometro.

Nell'alveo del fiume che scorre più in là, nel 1972 è stato creato un lago artificiale, mediante la costruzione di una diga, che è diventato la più importante zona umida del Mediterraneo. Da sempre il fiume Ofanto aveva rappresentato un naturale elemento di riferimento per l'avifauna, soprattutto quella migratoria, e il lago ha assunto una notevole importanza per gli uccelli provenienti dall'Africa e diretti nel Nord Europa, tanto che la zona è diventata un'oasi protetta del WWF. La conservazione di tale patrimonio, hanno fatto notare alcuni Accademici, è anche in linea con l'articolo 5 del nuovo codice etico dell'Accademia.

Un breve accenno alla riunione conviviale, che ha avuto una lusinghiera valutazione (8) per il servizio celere, l'assortimento degli antipasti, l'apprezzamento del primo piatto, nonostante una caduta sui bocconcini di maiale, decisamente non teneri. (Mario de Simone)

SICILIA

AGRIGENTO

È NATA LA DELEGAZIONE DI AGRIGENTO

Ampia partecipazione alla riunione conviviale di fondazione, al ristorante "Akropolis", con vista sulla valle dei templi. Erano presenti il Sindaco di Agrigento dottor Calogero Firetto,

il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni, il Vice Presidente Mario Ursino, il Coordinatore della Sicilia occidentale Nicola Nocilla e della Sicilia orientale Ugo Serra, i Delegati della Sicilia occidentale, prima fra tutte la Delegata di Canicatti Rosetta Cartella, madrina della Delegazione agrigentina. Ad accogliere gli intervenuti, il neo Delegato di Agrigento Claudio Barba. Il Presidente Petroni ha fatto gli auguri alla nuova Delegazione consegnando la campana al Delegato e il distintivo a tutti gli Accademici agrigentini, cogliendo così l'occasione per conoscerli tutti e fermandosi a cordiale colloquio. Il Delegato Barba ha ringraziato i partecipanti che hanno reso piacevole questa inaugurazione, in un clima festoso, che ha dato la possibilità a tutti gli Accademici di socializzare con i graditi ospiti. (Claudio Barba)



EUROPA

ROMANIA

BUCAREST

LA RISTORAZIONE DEI GRANDI ALBERGHI

La Delegazione, in occasione della riunione conviviale, ha voluto rivolgere uno sguardo alla forma di ristorazione che si svolge all'interno delle grandi strutture alberghiere. La scelta è caduta sul ristorante "La Cucina" del Grand Hotel Marriott.

Non vi è dubbio che la cucina italiana stia vivendo un periodo di particolare successo nell'ambito dell'offerta gastronomica di qualità delle grandi catene di hotel. È oramai acclarato, in-



fatti, che essa abbia soppiantato in tale contesto la egemone, fino ad ora, cucina francese.

Segreto indiscusso di questo successo è l'attenzione alla qualità degli ingredienti che consentono di soddisfare il cliente (priorità strategica per qualsiasi albergo) con piatti semplici e cucinati al momento.

Lo chef Alessandro Barini non ha mancato dall'attenersi a tali semplici regole. Sotto questo punto di vista, particolarmente riuscita è stata la selezione di salumi, tutti rigorosamente italiani. Ritenuta di qualità eccellente, all'unanimità, anche la tagliata di carne marchigiana. I maccheroncini al nero di seppia, provenienti dalla famosa località campana di Gragnano, ormai nota in tutto il mondo come la "Città della pasta", sono invece arrivati un po' scotti per colpa di un errore (nel complesso perdonabile) nei tempi del servizio. Raffinato e di scontato effetto il risotto di burrata e basilico nell'interpretazione dello chef, che ha voluto impreziosirlo con un profumo d'arancia. Ottimi i vini che hanno accompagnato le varie portate, con particolare menzione per il Pinot noir Donnafugata e Le Volte dell'Ornellaia.

Durante la piacevole serata, il Delegato Luigi Zaccagnini ha colto l'occasione per presentare ai numerosi Accademici i nuovi membri della Consulta della Delegazione. (Luigi Zaccagnini)

UNGHERIA

BUDAPEST

CIBO E GREEN ECONOMY, PER NUTRIRE IL PIANETA

Il gala in onore del Presidente, che si è svolto presso l'hotel Four Seasons Gresham Palace, classificato tra i primi cinque più belli al mondo, nell'elegante galleria d'onore, ha rappresentato per la Delegazione un'opportunità di incontro particolarmente significativa. Si è avuta, infatti, l'occasione di conoscere tanti Accademici, giunti sia dall'Italia sia dal resto d'Europa, in occasione del congresso "Cibo e Green Economy, prospettive per nutrire il Pianeta", che si è svolto nella mattinata (vedi pag...). Oltre al Presidente Paolo Petroni, sono intervenuti l'Ambasciatore d'Italia Maria Assunta Accili, che ha avuto lusinghiere parole per l'opera svolta dall'Accademia all'estero, e il Nunzio Apostolico Alberto Bottari de Castello, che ha impartito la sua apostolica benedizione.

Il menu, elaborato dallo chef Leonardo Di Clemente e coordinato dal Delegato come Simposiarca, è stato all'altezza della fama di cui gode l'hotel, con una particolare menzione al servizio in sala, impeccabile come si conviene a questa prestigiosa catena, nonostante i commensali superassero abbon-

dantemente le cento unità. La lista delle vivande e dei vini serviti: canapè di benvenuto con salmone fumé in sfoglia, fiori di zucchine croccanti al tartufo nero, mangalica affumicata con melone al Tokaj, abbinati a spumante riserva 5 stelle (Bosca); merluzzo in salsa yuzu, chutney di zucca, zenzero e insalatina di alghe; trio di foie gras: torchon con salsa alle prugne e caffè, patè con composta di albicocca, foie gras d'anatra con ragù di funghi; vino: bianco Etyeki kuvée 2013 (Fausto's). Per primo piatto: crema d'asparagi con guancetta di manzo al gulasch e, per secondo, petto d'anatra, datteri, marmellata di pino, sedano rapa e carota, entrambi abbinati al Borgonero rosso kuvée 2011 (Fausto's). Dopo un "Pisco sour", sorbetto con coriandoli di frutta, il dessert: Gresham Rigò Jancsi con sorbetto pralinato, abbinato allo spumante d'Asti Gran Riserva (Luigi Bosca). Il menu, di taglio internazionale, ma con gusti e sapori italiani, ha volutamente cercato richiami alla cucina ungherese, con un risultato molto piacevole.

Un caloroso applauso dei moltissimi ospiti ha coronato l'incontro, quando il Presidente Paolo Petroni ha consegnato la medaglia commemorativa di Orio Vergani allo chef, quale riconoscimento per la sua brillante e impeccabile performance.

(Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

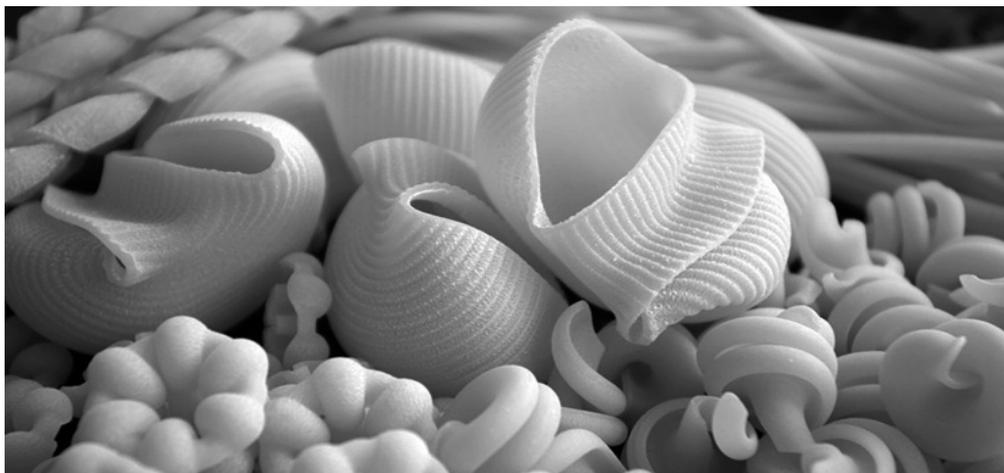
STATI UNITI D'AMERICA

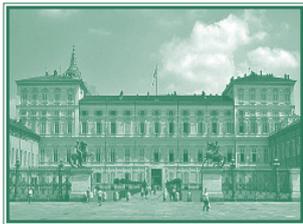
ATLANTA

UN MENU PARMIGIANO BEN INTERPRETATO

Per la presentazione della nuova Consulta, il Delegato Marco Manzini ha scelto i locali del "Park 75", il ristorante dell'hotel Four Seasons Atlanta, per fare da sfondo ad una riunione conviviale (Simposiarca il Vice Delegato José Favoretto) che ha proposto agli Accademici e ai loro invitati, in un'ambientazione decisamente elegante, un menu parmigiano (molto buona l'interpretazione del tema da parte dello chef Robert Gerstenecker). Un evento con un programma che ha compreso, in apertura di serata, una relazione, da parte del Delegato, sui prodotti tipici del Parmense (il parmigiano reggiano e il prosciutto di Parma), sulle loro caratteristiche di unicità e sulle loro filiere produttive, che ha consentito di sottolineare il problema delle falsificazioni di questi e di altri tipici prodotti Doc. Piccole coccarde giallo blu (i colori di Parma) sui menu e omaggi segnastopo del profumo "Violetta di Parma" per le signore, hanno dato all'evento un ulteriore tocco di "parmigianità".

La serata si è conclusa con un'animata estrazione a sorte di una "punta" di parmigiano reggiano e la consegna, da parte del Delegato affiancato dai membri della Consulta, di un piatto accademico a tutta la brigata di cucina, assieme al riconoscimento di un lusinghiero punteggio. (Marco Manzini)





PIEMONTE



ASTI
6 agosto 2015

Ristorante "Da Marisa al Castello" di Marisa Torta. ●Piazza Castello 1, Castell'Alfero (Asti); ☎0141/204115, anche fax; coperti 70+90 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,35; prezzo 40 €.

Le vivande servite: calici di Alta Langa con insalata russa, pomodori con acciughe, frittatine di erba di San Pietro e sobric di patate; peperoni ripieni di mousse di tonno; melanzane alla pizzaiola; lasagnette con verdure e salsiccia di Bra; pollo in gelatina con le sue verdure, insalata di misticanza; fantasia di semifreddi; frutta fresca affettata.

I vini in tavola: Altalanga (Giulio Cocchi); Traminer (Jermann); Grignolino del Monferrato Casalese, Bricco del bosco; Malvasia di Casorzo, Brigantino (entrambi Accornero).

Commenti: Niente di meglio, in una splendida serata d'agosto, che cenare su una fresca terrazza con panorama mozzafiato sulle colline, ossia "Da Marisa al Castello". Ottimo il sobrio aperitivo, come sempre buone le vivande, in particolare l'interessante lasagna e la gallina tonchese nella gelatina del suo brodo, migliorabile il dessert. Ottimo il vino bianco, mentre il Grignolino ha avuto pareri contrastanti. Prezzo nella norma, servizio un po' lento, ma il locale era strapieno! Comunque Marisa è sempre una certezza. Era presente Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi Franco Marengi.



ASTI
31 agosto 2015

Agriturismo "Nicola" di Federico Nicola. ●Strada Rolletto Rocca 1, Cocconato (Asti); ☎333/3906436; info@nicola.vini.com; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura dalla domenica sera al venerdì a pranzo e sabato a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo 28 €.



Le vivande servite: carne cruda con uovo croccante e salsa alla senape; acciughe al prezzemolo; parmigiana di melanzane; sfoglia di spinaci con ricotta di capra; tagliolini al basilico e stracciatella; tagliata di Fassone in salsa agrodolce e composta di pomodori gialli o filetto d'anatra al rosa con ristretto di pesche al cardamomo e salsa leggera all'aglio; panna cotta con sfoglie ai frutti.

I vini in tavola: Chardonnay e rosato al Nebbiolo; Grignolino della cantina.

Commenti: La Delegazione si è recata in questo nuovo agriturismo nato presso una cantina, in posizione particolarmente suggestiva. Ma se la location è improntata ad una schietta rusticità, la cucina è una serie di voli pindarici che spaziano dalla rivisitazione passando per la creatività per terminare con punte di azzardata innovazione. Alcuni piatti hanno interessato molto gli Accademici, mentre altri hanno lasciato un po' di perplessità. Vini della cantina, servizio gentile e attento anche se troppo lento. Prezzo decisamente conveniente.



BIELLA
24 settembre 2015

Agriturismo "Cascina Torrione" di Enzo Nicoletto, in cucina Cristina Trombin. ●Strada Comunale Campi di Giugno 47, Cavaglià (Biella); ☎0161/966893, cell. 335/6899938; info@cascinamolintorrione.com, www.cascinamolintorrione.com; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie dal 7 gennaio al 13 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard. Menu per celiaci.

Le vivande servite: fiori e foglie in pastella con melanzane servite con nettare di rose; robiola impanata nel-

le erbe della cascina con olio di noce e fichi caramellati; battuta al coltello di Fassone piemontese con insalata di crescione e germogli; foglie ripiene di carne e verdure; risotto alla lavanda; tagliatelle colorate all'ortica e sambuco condite con burro aromatizzato; sorbetto alla limonina; crostata di fichi; torta di pesche e amaretti; budino al mosto di uva.

I vini in tavola: Villa Conchi, brut Reserva Cava, (Bodegas Villa Conchi); El Terrat, Mas Vicenç.

Commenti: La cascina, immersa nel verde, offre ai visitatori un incantevole spazio per lezioni didattiche, passeggiate, incontri culinari-degustativi a base delle loro erbe aromatiche e ortaggi insoliti. Questo è stato il tema del convivio settembrino organizzato da Ettore Gastaldi. Sapiientemente accolti e coccolati dalla gentilezza del proprietario Enzo e dalla cuoca Cristina, gli Accademici hanno gustato e applaudito una cucina sana, pura e delicata. Particolare menzione alle diverse tipologie di foglie fritte e usate come involtini di ripieni di carne e verdure, quali la conosciuta salvia, un particolare geranio macrorrhizum, erba aglina, amaranto, borragine e verza. Piacevole l'accostamento delle melanzane a sciroppo e fiori di rosa. Curioso, ma troppo intenso nel profumo, il risotto alla lavanda. Spettacolari i dolci. Bianca Gremmo, tra una portata e l'altra, ha illustrato i piatti con disquisizioni



culturali e popolari sulle varie erbe utilizzate. Unico rammarico: la scarsa partecipazione degli Accademici.



LOMBARDIA



**ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
16 settembre 2015

Ristorante "Ciclone" di Roberto e Stefania Noris, in cucina Domizio Zanotti. ●Via Verona 29, Lugana di Sirmione (Brescia); ☎030/9196177; info@pizzeriaciclone.it, www.pizzeriaciclone.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e 10 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo (tranne agosto). ●Valutazione 7,6; prezzo 43 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: luccio con polenta, aoline in saor, tinca in carpione; tagliolini alle sarde di lago con spremuta di arance e fili d'erba cipollina; coregone alla piastra con pinimonio di verdure e salsa verde; cestino di croccante con fragole e mascarpone bruciato.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg extra dry (Col del Sas, Colbertaldo di Vidor); Lugana Doc (Ca Lojera, Rovizza).

Commenti: Ritrovo della Delegazione in un piacevole ambiente sulla sponda meridionale del lago di Garda con affaccio sulla battigia. Dopo un invitante aperitivo di benvenuto, la signorina Stefania ha illustrato, insieme allo chef Domizio Zanotti, i vari piatti e la filosofia che ne ha guidato l'ideazione e la preparazione: attenzione alla qualità delle materie prime, valorizzazione del territorio, il tutto con una freschezza e simpatia che hanno conquistato gli Accademici. Una nota di gradimento alle aole (piccoli pesci di lago) preparate in saor, e un generale apprezzamento per tutti i piatti serviti, con un particolare rilievo da riservare al dolce, di bella presentazione e bene amalgamato nei sapori. Apprezzato anche l'abbinamento con una sola tipologia di vino che ha "retto" per tutto il pasto.



LOMBARDIA segue



ALTO MILANESE 18 settembre 2015

Ristorante "Trattoria del Municipio" di Lucia La Vecchia e Francesco Minischetti. ●Via Zappellini 19/a, Busto Arsizio (Varese); ☎0331/639014; info@trattoriamicipio.it, www.trattoriamicipio.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi misti; pappardelle al ragù di cinghiale; brasato con polenta e funghi porcini; tiramisù e torta al cioccolato.

I vini in tavola: Nero di Troia; Fiano con 10% di Moscato (entrambi cantina Vini Santa Lucia, Corato).

Commenti: Alle porte dell'autunno, la proposta della trattoria non poteva essere più appropriata, tenuto anche conto della particolare attenzione che i gestori attribuiscono ai prodotti stagionali. Immane il tagliere di salumi che porta in tavola allegria (peccato che non fossero presenti i classici accompagnamenti di sottaceti, sottolio o nervetti); golose le pappardelle al ragù di cinghiale (purtroppo si è avvertita la mancanza degli aromi e delle bacche che vengono solitamente utilizzate in questo sugo). Atteso il brasato con funghi, piatto tipico del periodo, che prevede tempi lunghi di cottura, carne morbida, proprio come la cuoca

ha saputo realizzare anche se forse è stata un poco parca nel quantitativo di porcini e ha lasciato nei convitati il desiderio di quel sapore intenso e delicato che il fungo sa trasmettere alle papille gustative. A conclusione plauso unanime per i dolci, realizzati con bravura per lasciare un buon ricordo.

BERGAMO 8 settembre 2015

Ristorante "Posta" di Petronilla Frosio, in cucina Petronilla Frosio. ●Via Vittorio Veneto 69, Sant'Omobono Terme (Bergamo); ☎035/851134, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo 60 €.

Le vivande servite: stuzzichini con cannoncini ripieni di baccalà; crudo di ricciola con funghi freschi crudi e nocciolo; ravioli di baccalà con sughetto di pomodoro e olive taggiasche; ombrina in fili di patate con salsa agrumata; bicchierino di gelato allo yogurt con composta di amarene; cremini ai due cioccolati con sale di Maldon.

I vini in tavola: Spumante Valdobbiadene; Leone d'Almerita (Conti Tascia d'Almerita).

Commenti: Serata indimenticabile. Senza dubbio, sia come menu sia per l'atmosfera, per il servizio e per la soddisfazione di tutti i partecipanti, la migliore dell'anno in corso e le vo-

tazioni lo attestano. Petronilla è stata perfetta e Luisa, in sala, ha fatto miracoli. Hanno brillato, in particolare, l'amuse bouche iniziale e il primo piatto; ma anche l'antipasto e il dolce hanno strappato gli applausi. Ottimo il vino. La bella serata è stata completata da un relatore d'eccezione: l'ingegner Plinio Agostoni, titolare dell'ICAM di Lecco, che ha parlato sulle novità del cioccolato. Alla fine (non era mai successo) flash continui, complimenti e abbracci al Delegato che aveva scelto il ristorante e il simpatico e dotto relatore.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO 18 settembre 2015

Ristorante "Le Ciaspole" della famiglia Casamassima. ●Località Plazze 4, Tret di Fondo (Trento); ☎0463/880117; alleciaspole@libero.it, www.alleciaspole.it; coperti 30. ●Ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: aperitivo con spumante e mortandela della casa; bro' brusà ai funghi; strangolapreti con ricotta affumicata della malga Bordolona; guancialetto di manzo brasato al Teroldego Doc con polenta di mais rostrato; strudel di mele con cremoso alla vaniglia.

I vini in tavola: Spumante Maso Martis brut; Santa Magdalener (Gorger); Teroldego (De Vescovi).

Commenti: Il ristorante, con il motto "La nostra passione per il vostro piacere", indica dove si possono trovare gradevoli cibi da assaporare. L'Accademico Fabio Rizzoli ha organizzato una simpatica riunione conviviale nel delizioso ristorante di Antonella Bertol. Prima dei manicaretti di chef Iva-

no, è stato consegnato il distintivo dei 35 anni di appartenenza a Mario Basile, e presentati i nuovi Accademici: Carlotta Ciotta Petroni, Massimiliano Furlani, Carlo Colombo Manfroni. Ha fatto seguito un graditissimo menu tradizionale di ottimi piatti classici della cucina trentina, preparati con cura e serviti con classe. Ai primi si è voluto provocatoriamente abbinare un Santa Magdalener, vino di qualità dell'Alto Adige, ma poi, con la morbida guancia di manzo e la polentina spin di Caldonazzo, si è tornati al trentino Teroldego. In chiusura, a dimostrazione della professionalità dei ristoratori, un semplice ma originale strudel ha confermato quali risultati di pregio si possono ottenere con la cucina di tradizione.



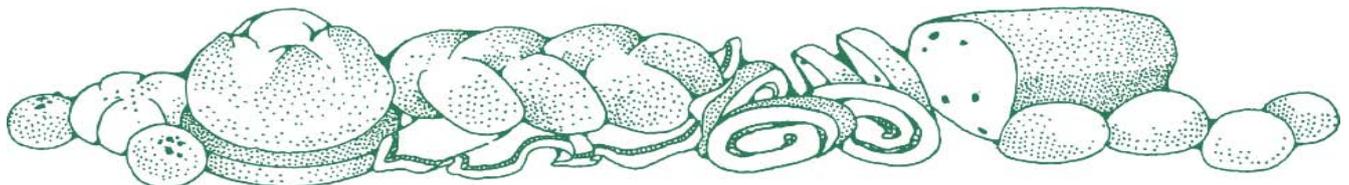
VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE 22 agosto 2015

Ristorante "Juventus", in cucina Giampaolo Zambelli. ●Via Padova 26, Auronzo di Cadore (Belluno); ☎043/59221; info@dolomitihotel.it, www.dolomiti-hotel.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 gennaio a Pasqua e dal 15 ottobre al 26 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: angus affumicata su insalatina composta alla frutta; polentina di grano saraceno con anemelle; tricotta della "fosca Ajarnola" con ripieno di caponata; risotto alle mele, speck e gorgonzola; gnocchetti di mirtillo con capriolo; torre di vitello alla cadarina con patate; cremoso allo yogurt con fragola caramellata.

I vini in tavola: Estremo Prosecco millesimato; Gewürztraminer; Dogajolo; Brachetto.





Commenti: Una splendida giornata di sole, sulle rive di un lago incantato nel cuore delle Dolomiti, patrimonio dell'Umanità. Questa la cornice di un pranzo generoso, sia per il numero delle portate, sia per la ricchezza di ognuna. Buona la ricerca di prodotti e ricette locali, ottimi l'accoglienza e il servizio. Piatto da non perdere: gnocchetti di mirtilli con capriolo.

TREVISO-ALTA MARCA 11 settembre 2015

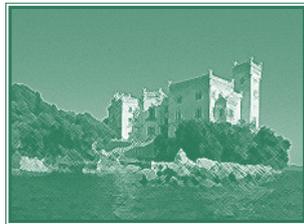
Ristorante "Osteria Via Caprera" di Gianpaolo Casagrande e Roberto Baldinot, in cucina Daniela Spinato, Daniele Ciliberti. ●Via Caprera 23, Vittorio Veneto (Treviso); ☎0438/57520; info@hostariaviacaprera.it, www.hostariaviacaprera.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure con pasta; porcini fritti; polpettine di carne; formaggio grana in scaglie; crostino di mousse di formaggi; tortelli di ricotta al pino mugo e salsa di porcini; gallo disossato croccante con bieta in saor; semifreddo alla vaniglia con crema, cioccolato fondente, nocciole e lamponi caldi; dolcetti della casa.

I vini in tavola: Chardonnay brut Charmat lungo Doc (azienda Terre da Vino); Manzoni bianco 2014 Igt; Refosco 2013 Igt (entrambi azienda Villa Bruneca); Marsala Rubino Dop (Cantine Pellegrino).

Commenti: Il Simposiarca Gianni Carmignola ha proposto, insieme allo chef, un menu semplice, realizzato con due piatti interessanti, inserendo nuovi sapori arditi ma accattivanti. I

tortelli di ricotta fatti in casa, uniti ai funghi porcini e al sapore di pino mugo, sono stati un connubio accattivante che ha favorevolmente sorpreso gli Accademici. Il gallo in duplice cottura, prima a bassa temperatura al forno e poi reso croccante in padella, è stato presentato su un letto di bieta in saor e ha fatto capire come sia possibile saper stimolare continuamente la fantasia rispettando l'armonia dei sapori. Il dessert ha concluso degnamente questo incontro, dove è stato possibile ascoltare, con estremo interesse, l'imprenditore Lucio Quaglia che ha parlato delle farine, che la sua azienda produce, realizzate nel rispetto dei vecchi principi ma con apporto delle tecnologie più avanzate.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 25 settembre 2015

Ristorante "Tarabusino" di Mari e Monti srl, in cucina Drago Viler. ●Via Luseo 1, Grado (Gorizia); ☎0431/878919, fax 0431/81309; info@tarabusino.it, www.tarabusino.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie dal 7 al 31 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà fresco al vapore con crema di patate al profumo di tartufo bianco d'Istria; fagottino con fiori di zucca e crostacei in

salsa busara; sorbetto alla verbena odorosa; branzino su letto di verdure saltate al momento; composta di cachi con zabaione e castagne.

I vini in tavola: Talento brut metodo classico (Vigneti Pittaro); Pinot bianco 2014 (Anzelin); Malvasia istriana 2013 (Molino delle Tolle); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Riunione conviviale d'autunno, che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici in un bellissimo ristorante aperto da pochi mesi. L'albergo "Oche selvatiche", solo 7 suite, e il suo ristorante "Tarabusino" sono affacciati sulla laguna di Grado e vi si può accedere anche via barca. Seduti a tavola ci si ritrova proprio in mezzo alla natura. La cena nel suo complesso è stata molto gradita da tutti. La cucina richiede ancora qualche piccolo aggiustamento, così come la gestione della sala invero un po' lenta, ma alcuni particolari, come per esempio la cura nella scelta delle materie prime e la panificazione in proprio, non disgiunti dalla tecnica e dall'impegno dello chef, fanno pensare, dopo un ancor breve periodo di rodaggio, ad una positiva evoluzione che gli Accademici non mancheranno di verificare.

UDINE 19 settembre 2015

Ristorante "La Perla" della famiglia Polo, in cucina Fabrizio Casali. ●Via Santo Spirito 43, Ravascletto (Udine); ☎0433/66039, fax 0433/66351; info@laperlahotel.eu, www.hotellaperla-carnia.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con bollicine e cartocchetto di cipolla dorata; "mussot" di fagioli borlotti e foglie di pane; gnocchi di mele antica Carnia; minestra di orzo e fagioli; flettino di maiale in crosta di noci e funghi porcini con patate novelle e radicchio; gelato con mirtilli caldi; strudel di mele con salsa vaniglia calda.

I vini in tavola: Friulano; Cabernet Franc.

Commenti: La riunione conviviale di inizio autunno ha avuto luogo in questo rinomato locale all'insegna dei sapori della Carnia. Accoglienza splendida, con buffet di frico e cipol-

la dorata accompagnato da una bevanda frizzante al sambuco. Particolarmente gradite la mousse di borlotti, originale creazione dello chef Fabrizio Casali, nonché la minestra di orzo e fagioli realizzata rigorosamente con prodotti locali e perfettamente equilibrata nel profumo e nel gusto. Nel complesso, voti alti per tutte le portate e qualche riserva per i funghi quasi assenti nel secondo piatto. Ottimo l'abbinamento con i vini locali. Tra gli ospiti, il Delegato di Gorizia Roberto Zottar e il signor Luigi Astori, che ha tenuto un'interessante relazione sulla diffusione del mascarpone in Carnia.



EMILIA ROMAGNA

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 13 settembre 2015

Ristorante "Da Pippi" di Debora Bonzagni, in cucina Eddy Bighi. ●Via Chiesa Vecchia 24, Poggio Renatico (Ferrara); ☎0523/829380; gibbo16@libero.it; coperti 99. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di luglio e dal 1° al 15 agosto; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi con gnocchini alla piastra e fritti; tortelloni all'ortica con ricotta; tortelloni di zucca; coniglio al forno; zucchine fritte; patate al forno; zuppa inglese; panna cotta; crème caramel.

I vini in tavola: Ferrari brut (Fratelli Lunelli); Prosecco (Nani Rizzi); Sangiovese Ceregio (Fattoria Zerbina).

Commenti: Il locale nasce nel 1949 da Giosuè Bonzagni detto Pippi. La titolare è la signora Tatiana Turra che, con la figlia Debora Bonzagni, gestisce con grande amore e passione il servizio. Il locale è molto noto e accogliente, pulito e luminoso, con arredo moderno e decoroso, ma abbastanza rumoroso. Eddy Bighi, uno chef con grande esperienza nel preparare i piatti del territorio, ha servito un menu di eccellente fattura. Ottimo rapporto qualità-prezzo.





EMILIA ROMAGNA segue

FAENZA

16 settembre 2015

Ristorante "Cinque Cucchiari" di Massimo Bucci. ●Via Emilia Ponente 23, Faenza (Ravenna); ☎0546/622672, fax 0546/621842; info@villa-abbondanzi.com; coperti 50 + altri (all'aperto). ●Parcheggio molto comodo, incustodito; ferie seconda e terza settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: cremoso di parmigiano, confettura di pomodoro, finocchio selvatico; insalatina di quaglia, fagioli dell'occhio, vinaigrette all'aceto balsamico; tortelli alle erbe con ragù alla saba e salvia; lunghetti di farina di castagne con scalogno e crudo di mora romagnola; guancia confit, crema di aglio orsino, radicchio e "brusadè"; gelato di ricotta e fichi caramellati.

I vini in tavola: Avenir brut, Pinot nero (San Patrignano); Campiame Igt, Sangiovese bio (Vigne San Lorenzo); Moscato dolce (Lini).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati numerosi, per la ripresa delle attività accademiche, alle porte di Faenza, ove gli chef Alessandro Giraldi e Marco Laghi hanno proposto un curato e riuscito menu a base di carne, innovativo per il ristorante, già noto per la cucina di pesce. Gli Accademici hanno apprezzato, con preferenze discordanti, entrambi gli antipasti, molto ben presentati. Assai graditi anche i due primi, tra cui i tortelli con ragù alla saba hanno riscosso i maggiori apprezzamenti, sebbene il condimento fosse talvolta fin troppo ricco. Molto ben riuscita la guancia confit, delicata e di perfetta cottura. Nella media il gelato di ricotta e fichi caramellati. Buono l'abbinamento dei vini, con qualche (inevitabile) riserva sul Sangiovese bio. Servizio corretto e premuroso a soddisfare le esigenze degli Accademici, con ogni piatto ben descritto dal personale di sala. Ambiente molto piacevole, moderno, curato e immerso nella splendida cornice del relais Villa Abbondanzi.

FORLÌ

23 settembre 2015

Ristorante "Osteria di Via Zannetti" di Marco Mami e Roberta Della Rupe, in cucina Marco Mami. ●Via F. Zannetti 2, Galeata (Forlì Cesena); ☎0543/981063, cell. 338/7944058; info@osteriaviazannetti.it, www.oste-

riaviazannetti.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet di benvenuto: tortelli alla lastra, ravvioli, quiche, piadina con uva sangiovese, pane con ciccioli, pane con olive e spianata; polenta frita con porcini freschi; polenta frita con guanciale; taglierini dell'aja (piccione, anatra, faraona); spaghetti profondo rosso; tagliata di manzo di carne romagnola con contorno di patate e insalata; assaggio di trippa e fagioli con le cotiche; panna cotta con amaretti.

I vini in tavola: "Il mio Bianco"; il primo passo (entrambi Ballardini); "Il Bosco" Sangiovese superiore (Perlinello); Albana passito (Nespoli).

Commenti: Splendida riunione conviviale, in un locale dell'Appennino Tosco-Romagnolo, semplice e accogliente, che ricorda le trattorie di una volta. I titolari Marco e Roberta hanno accolto con simpatia e disponibilità gli Accademici, allestendo una serie di piatti sia della tradizione sia innovativi, tutti perfettamente eseguiti e presentati. Ottimo il buffet di benvenuto dove spiccavano il ravviolo e i tortelli alla lastra; splendidi i primi che hanno riscosso quasi unanimemente il massimo dei voti: sia i fantastici taglierini perfetti per impasto, sapore e cottura, sia gli originalissimi spaghetti, specialità del locale. Molto graditi anche i secondi che, con una trippa definita da qualcuno "sublime", avevano il solo difetto di arrivare dopo piatti molto sostanziosi. Buoni i vini e il servizio, molto favorevole il rapporto qualità - prezzo. Meritatissimi la votazione molto alta e il piatto che il Delegato Edgardo Zagnoli ha consegnato ai titolari.

IMOLA

18 settembre 2015

Ristorante "Clessidra" di Evangelos Smanis e Luna Paglia Filippone, in cucina Luna Paglia Filippone. ●Via San Carlo 12/10, Castel Guelfo (Bologna); ☎0542/670583, cell. 338/7217775; clessidra.ristorante@bistrotmail.com; coperti 55+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° al 21 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

Le vivande servite: selezione di formaggi e salsiccia passita, polpette di

zucchina aneto e feta, bocconcini di patate e formaggio kefalotiri, salvia pastellata, mini arancini pomodoro e mozzarella, fagottino artigianale di pasta sfoglia con ricotta mista, brie, fiori di zucchine, menta piperita su letto di parmigiano reggiano e sesamo nero; tortelloni di ricotta saltati con scalogno, asparagi e mela verde; filetto di angus irlandese alla "Gianni" avvolto nella pancetta pepata con patate al rosmarino; strudel di crema pasticciera con salsa ai frutti rossi aromatizzata al lime e zenzero.

I vini in tavola: Casa Diletta brut Chardonnay (Astoria); Mada Chardonnay e Caciara Sangiovese (Enio Ottaviani).

Commenti: A circa otto mesi dall'apertura sulla vecchia via San Carlo, il ristorante, gestito dai coniugi Evan e Luna, offre una variegata lista di piatti sia di terra sia di mare. I cibi riportano in parte all'origine greca di Evan, che ben si affianca alla cucina del territorio. La riunione conviviale era stata concepita, nelle vesti di Simposiaria, dal compianto ex Delegato Gianni Mita cui il ristorante ha dedicato il piatto col filetto, risultato il più apprezzato dagli Accademici per l'equilibrata cottura, la morbidezza e il buon sapore. Buono il gradimento anche per i tortelloni, e apprezzati i vini che hanno accompagnato le vivande. Al termine della riunione, con la consegna del guidoncino accademico ai coniugi Evan e Luna, il Delegato e gli Accademici, con un applauso, hanno espresso il loro gradimento per le materie utilizzate.

RIMINI

15 settembre 2015

Ristorante "Da Todro" di Gianfranco Todro, in cucina Gianfranco Todro. ●Via Burnazzi 3, Viserba (Rimini); ☎0541/734739; chiarashaky@alice.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie da dicembre a metà gennaio; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo (eccetto la domenica). ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con patate, spigola con carciofi, crostini misti, vongole al vapore, calamaroni ripieni; maltagliati con ceci, fagioli e seppia; polenta con sugo di pesce; mazzancolle al sale con pinzimonio; sorbetti vari sapori.

I vini in tavola: Falanghina; Greco di Tufo (entrambi Feudi di San Gregorio).

Commenti: Il ristorante è molto noto e valutato. In un ambiente rustico ma gradevole, si possono assaporare piatti fantasiosi, tutti a base di pesce. Gli Accademici hanno dimostrato tanto interesse in questa riunione conviviale invitando molti ospiti (45 commensali), tra i quali anche il neo Delegato di Cesena Gianluigi Trevisani. Il menu proposto è stato apprezzato per la genuinità degli ingredienti e per il pesce freschissimo, grazie alla recente riapertura della pesca nell'Adriatico. I due vini abbinati sono stati in armonia con le portate.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

26 settembre 2015

Ristorante "Locanda dell'Aioncino" di Gianni Buda, in cucina Antonella Rotini. ●Via Bolgherese 81, Bibbona (Livorno); ☎345/3361470; info@locandadellaioncino.it, www.locandadellaioncino.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane tra gennaio e febbraio e 3 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: sformatino di verdure con salsa di ricotta; mezzemani che Aioncino con pomodori ciliegini, lardo e pecorino; pici all'anatra profumata; cinghiale in dolce e forte; torta di ricotta con agrumi canditi.

I vini in tavola: Insoglio del cinghiale 2014 (Tenuta di Biserno).

Commenti: La locanda sorge su una dolce collina da cui lo sguardo arriva fino al mare; intorno tutti i caratteri della più bella campagna toscana di Bolgheri, terra di cultura gastronomica e vigneti che denotano la particolarità delle "camere con vigna". In questa struttura, recentemente inaugurata, ha avuto luogo la riunione conviviale. Il menu, costruito con piatti propri della cucina dell'entroterra della Delegazione, riflette la precisa scelta qualitativa di privilegiare l'uso di prodotti biologici e a km 0, scelta che si conferma anche per i vini. Servizio attento e curato,



con una buona disponibilità nel rispondere alle esigenze della sala.

FIRENZE PITTI 14 settembre 2015

Trattoria Pizzeria "Calino" di Tommaso Cintolesi, in cucina Tommaso Cintolesi. ●Via di Scandicci Alto 1, Scandicci (Firenze); ☎055/2579579, cell. 347/9046788; t_cintolesi@virgilio.it, www.trattoriacalino.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di tartara di pezzogna, tartara di sgombrò al parmigiano e menta, sarde al curry, insalata di ricciola; maltagliati alle acciughe e colatura di Cetara; pancetta di ricciola spadellata con verdure; mousse di mascarpone ai fichi su granella mista.

I vini in tavola: Monsupello nature pas dosé (Monsupello, Torricella Verzate); Alicante 2014 Igt (Ampelgia, località Meleta, Roccatederighi); Pigliatello vendemmia tardiva Igt 2009 (Salcheto, Montepulciano).

Commenti: Calino è un tiro del gioco delle bocce ed è proprio in un circolo di una boccifila a Scandicci, a due passi da Firenze, che si può trovare Tommaso Cintolesi a cucinare pesce povero (rigorosamente non di allevamento) in maniera non convenzionale, fantasiosa e rispettando assolutamente la materia prima. Se avete fortuna potrete anche provare piatti non comuni, come, per esempio, le trippe o le lingue di baccalà. Specialità della casa sono gli antipasti, sia di crudo sia di cotto, e quelli assaggiati hanno riscosso molto gradimento come pure i maltagliati. Buoni i vini in abbinamento. Alla fine dell'ottima cena, il Delegato ha consegnato a Cintolesi il piatto e il guidoncino dell'Accademia.

MAREMMA-GROSSETO 16 settembre 2015

Ristorante "La Gondoletta" di Elio Pagliani. ●Lungomare Leopoldo II di Lorena 43-45, Grosseto; ☎0564/34050; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie da gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di mare esotica; barchette di patate ripiene con polpo in galera; perine di baccalà



è e pinoli; acqua cotta del marinaio; cappellotti di scampi e ricotta di Manciano al burro e salvia; risotto con gamberi e tartufo bianchetto; sorbetto al limone; spigola al sale con patate gratinate e insalatina di campagna; crema al limone.

I vini in tavola: Pinot bianco Friuli Aquileia (Ca' Bolani); Vermentino "Poggio del Sasso" (Cantina di Montalcino, Toscana); Pecorino "Tullum" (Feudo Antico, Abruzzo).

Commenti: Su proposta della Simposiarca Simonetta Carnazza, la riunione conviviale si è svolta presso il locale ubicato nell'omonimo stabilimento balneare di recente ristrutturazione, gestito da Elio Pagliani responsabile della cucina e dalla moglie Maria Da Ros responsabile di sala. Elio svolge l'attività di cuoco sin dal lontano 1964 e si definisce "una massaia di sesso maschile" perché ama cucinare come facevano le massaie di un tempo, dedicandosi, con passione, alla scelta dei prodotti genuini locali. Il menu, infatti, contemplava piatti eseguiti con prodotti rappresentativi del territorio quali i pinoli e il tartufo bianchetto della pineta, il riso di Maremma, la ricotta di Manciano, il pesce dell'Argentario. La riunione conviviale si è svolta in un clima sereno che ha fatto da splendida cornice ai gustosi sapori e alla curata presentazione delle portate; anche l'apparecchiatura della tavola si è dimostrata all'altezza della serata.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 25 settembre 2015

Ristorante "Tagliere" di Il Tagliere srl. ●Via Provinciale Lucchese 355, Serravalle Pistoiese (Pistoia); ☎0573/1721909, cell. 347/1263739; iltaglieresrl@gmail.com;

coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di salumi (bazzino senese, fossa nera di Garfagnana, sgambato al pepe rosa, sbriciolona) e formaggi (castagnolo toscano, saraceno di Sardegna, ubriaco al Barolo); paccheri freschi in salsa di pachino con dadolata di prosciutto, scamorza e origano; filetto di manzo alla griglia con crema di gorgonzola e noci e peperoni "piquillo" grigliati; semifreddo di ricotta, pere e cioccolato guarnito alle pere.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Docg (Rebula); Kalterersee Keil Schiava Doc 2013 (Manincor); Montecucco Doc 2013 (Campinuovi).

Commenti: L'Accademica Liliana Galli De Michelis ha fatto scoprire questo locale, dal quale tutti gli Accademici hanno riportato un'ottima impressione. Difficile una graduatoria dei piatti, tutti assai apprezzati nella preparazione per i sapienti accostamenti e nella presentazione elegante e accurata. Congrua e gradita la scelta dei vini. Elogi all'allestimento della sala, della tavola e al servizio (in troppi locali spesso trascurato), svolto da giovani già esperti, cortesi e solleciti. Un'ottima esperienza, rispecchiata dal lusinghiero giudizio degli Accademici. Al termine, il Vice Delegato Alberto Albertacci ha tenuto una breve conversazione sulla battaglia di Montecatini, combattuta il 29 agosto 1315, quando l'abilità di Castruccio Castracani inflisse una tremenda sconfitta ai Ghibellini di Firenze. Il Delegato Alessandro Giovannini ha quindi ricordato i prossimi appuntamenti. Un sincero applauso agli artefici della serata, in particolare allo chef Maria.

MUGELLO 3 settembre 2015

Ristorante "La Degusteria da Angelo e Letizia" di Angelo Chimienti e Letizia, in cucina Angelo Chimienti. ●Viale Pecori Girdali 24, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8456212; www.degusteriadaangelo.it; coperti 20+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane da metà settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di mare.

I vini in tavola: Sauvignon; Pinot grigio; Traminer aromatico (tutti dell'azienda Bortolusso).

Commenti: Il ristorante, a gestione familiare, è stato aperto nel 2014 dallo chef Angelo Chimienti e Letizia. Funge da gastronomia da asporto ed è specializzato nella preparazione di piatti di pesce, grazie alla lunghissima esperienza dello chef, un vero specialista nella preparazione degli antipasti sia caldi sia freddi e dei primi. Il menu varia giornalmente a seconda della disponibilità del mercato. È un ambiente piccolo e di gusto giovanile e, nonostante la recente apertura, ha già la sua clientela affezionata. Il locale dovrebbe incrementare l'offerta dei vini. Gli Accademici sono rimasti soddisfatti sia della qualità sia della fantasia nella presentazione dei piatti.

VALDARNO FIORENTINO 24 settembre 2015

Ristorante "Il Canniccio" di Daniele Bigazzi, in cucina Grazia Bigazzi. ●Località Torre del Castellano 68, Reggello (Firenze); ☎055/863274; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di verdure miste; crostino ai funghi; carpaccio di zucchine con scaglie di parmigiano; ravioli di ricotta e spinaci al Vinsanto; filetto di maiale caramellato al Chianti; cappelletti di funghi porcini alla fiorentina; patate di montagna fritte alla vecchia maniera; spicchi di torta al cioccolato e pere, torta della nonna.

I vini in tavola: Chianti classico Docg (San Felice).

Commenti: Dopo quasi tre anni, la Delegazione torna in questo ristorante.



TOSCANA segue



rante con Simposiarchi il Vice Delegato Giovanni Gerini e il tesoriere Sandro Fusari, che hanno "costruito" un menu di stagione bilanciato nel gusto. Da tutti molto apprezzato l'antipasto, buoni i ravioli, caratteristico e gustoso il filetto di maiale. Eccellenti le cappellette di funghi. Il piatto che ha avuto un successo oltre misura, con richiesta di bis, in fondo il più semplice, è quello delle patate fritte "alla vecchia maniera": facile a dirsi, un po' meno a farsi. Complimenti alla signora Grazia. Buoni i dolci. Al termine della piacevole serata, i Simposiarchi, insieme al Delegato, hanno consegnato al signor Daniele, oltre alla vetrofania, un piccolo presente in ceramica personalizzato.

VALDELSA FIORENTINA 9 settembre 2015

Ristorante "La Lombriccia" di Anna Mariotti e Marco Tinacci, in cucina Marilena. ●Via Colle di Montalbino 10, Montespertoli (Firenze); ☎0571/608089, cell. 328/6834255; info@agriturismomontalbino.it, www.lalombriccia.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione salumi locali; crostini assortiti; pecorino con mostarda di cipolle e fichi; pappardelle al ragù di cinta; grigliata di maialino, salsiccia e tagliata; patate arrosto; verdure grigliate; torta di ricotta e marmellata di frutti di bosco; cantuccini.

I vini in tavola: Petalo Rosato; Chianti; Vinsanto (tutti Montalbino).

Commenti: Novanta ettari di terreno nel cuore del Chianti con olivi, viti e animali. Marco e Anna, proprietari del borgo, hanno reso questo incantevole posto ancora più accogliente ristrutturando il casolare do-

ve attualmente ha sede il ristorante. Una cucina tipicamente toscana, che valorizza pienamente i prodotti dell'azienda. Le Simposiarche Cristina Bartaloni e Roberta Baronti non potevano scegliere posto migliore per il rientro dalle ferie. Eccellente il primo piatto da tutti osannato con punte di votazione anche di nove. Piacevole ricordo da parte delle Simposiarche al tavolo. Il maestro pittore Fabio Calvetti, gradito ospite insieme ai coniugi Mazzarrini e alla signora Gioia, ha donato un suo schizzo sul libro delle firme.

VERSILIA STORICA 18 settembre 2015

Ristorante "La Magnolia Hotel Byron" di Salvatore Madonna. ●Viale A. Morin 46, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/787052; coperti 40. ●Parcheggio custodito; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 55 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di fegatini e pizzetta frita; rombo chiodato e crema di pesca tabacchiera; pasta Mesca Francesca con arselle, vongole e maruzzelle; triglia alla brace, finocchio e arancia; babà, marzapane e sfogliatelle.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Ca' del Bosco); Vermentino Litorale 2014 (Val delle Rose).

Commenti: La serata è stata magistralmente organizzata dal Simposiarca Riccardo Tarabella, che ha esposto la storia del locale dalla sua nascita fino ai nostri giorni. Gli Accademici hanno apprezzato molto, con ottimi voti, il rombo chiodato come antipasto, la pasta con le arselle, mentre la triglia alla brace non ha riscosso totali consensi per il tipo di pesce. Ottimo il dessert. Alla serata erano presenti il Coordinatore Territoriale Franco Milli e l'Accademica Rosaria Giorgi di Toronto. La serata si è

conclusa con la presentazione, da parte della Delegata Anna Ricci, dello chef Cristoforo Trapani e di tutta la sua équipe, ai quali sono stati consegnati volumi e riviste dell'Accademia. Squisita l'ospitalità ed efficiente il servizio, il tutto svolto in una splendida serata a bordo piscina.



MARCHE

MACERATA 12 settembre 2015

Ristorante "Domus Laetitia" della Diocesi di Macerata, in cucina Tiziana Sabatini e Luca Campagnucci. ●Via Montebove 1, Frontignano, Ussita (Macerata); ☎0737/90140, fax 0737/90292, cell. 338/5470854; info@domuslaetitia.it, www.domusfrontignano.it; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-novembre e marzo-aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta agli agrumi; raviolo al castrato e mentuccia; polentina alla montanara; pecora sopravvissana al vino cotto; erbe strascinate; semifreddo di ricotta e farro; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica "Vigneti del Cerro" Doc 2014 (Belisario); Rosso Piceno superiore Doc 2013 (Cherri); Vino cotto di Loro Piceno.

Commenti: Seduta accademica riu-scitissima a Frontignano, in cui la bontà dei piatti ha gareggiato con la qualità degli interventi culturali affidati al professor Carlo Renieri dell'Università di Camerino, alla signora Silvia Bonomi, titolare di un allevamento di pecore sopravvissane, ad Angelo Calabrò noto produttore di salumi, a Piergiorgio Angelini Direttore del Centro Studi Marche, e al neo Accademico Claudio Modesti. Tutto merito del Simposiarca Pierpaolo Simonelli, con il quale si sono complimentati gli Accademici. Molto apprezzati i piatti, in particolare il raviolo e la pecora al vino cotto, tanto che gli chef sono stati applauditi dai commensali ricevendo anche i

complimenti del Delegato. Il successo avuto dal menu ha confermato ancora una volta l'alta qualità delle carni di pecora sopravvissana.



LAZIO

ROMA

24 settembre 2015

Ristorante "Matermatuta" di Stefano Podera, in cucina Cristiano Taverna e Valentina Antonini. ●Via Milano 48, Roma; ☎06/4823962; coperti 40-45 disposti in due sale. ●Parcheggio comodo; ferie da definire; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo 52 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capasanta scottata alla griglia con lardo di Colonna, accompagnata da riduzioni di peperone e funghi; polpo rosticcato con erbe aromatiche su vellutata di piselli al cardamomo; mazzancolla in crosta di sesamo con riduzione di soia; mezzelune nere di gamberi e calamari su guazzetto di cozze e datterini confit; turbante di spigola e asparagi allo zafferano su letto di cous cous; semifreddo al pistacchio e croccante con scorzette di arancia caramellate.

I vini in tavola: Prosecco di Treviso extra dry millesimato (San Martino); Malvasia del Lazio "Donnaluce" (Poggio delle Volpi); Grechetto del Lazio (Ametis Papalino).

Commenti: L'organizzazione è stata affidata al Simposiarca Francesco Freda. Il Delegato Gabriele Gasparro ha accolto gli Accademici salutandoli gli ospiti, fra i quali il Delegato di Roma Nomentana Alessandro Di Giovanni e la signora Linda Freda coniuge dello scomparso Accademico Massimo. La presentazione dei piatti è risultata ricercata e originale. Eccezionali gli antipasti i quali, in un crescendo di sapore, hanno ottenuto il plauso sia per la qualità delle materie prime sia per l'abbinamento degli ingredienti alle salse; ottimo il secondo piatto, per il perfetto equilibrio di sapore tra la spigola, lo zafferano e gli asparagi; unico il semifreddo, che ha conquistato per originali-



tà e gusto. Buone le mezzelune nere di calamari e gamberi seppur con un leggero retrogusto agrumato del ripieno che, a giudizio di alcuni, è stato considerato superfluo. Ottima la scelta dei vini del Lazio sia per la struttura e il bouquet sia per l'abbinamento alle vivande. Migliorabile la velocità del servizio che è risultata, comunque, efficiente e attento.

 **ROMA APPIA**
 **ROMA CASTELLI**
3 ottobre 2015

"La Tognazza" di Gian Marco Tognazzi, in cucina Sabrina Marocci. ●Via di Colle Ottone 84, Velletri (Roma); ☎06/9625352; info@latognazza.net, www.latognazza.net; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: bruschette con erbe aromatiche, foglie di salvia fritte con crema di acciughe; fagottini di melanzane con l'aggiunta di carne macinata mista (suino, ovino, bovino), pomodoro, acciuga, olio di girasole per friggere; la checca sul rogo formata da spaghetti, pomodori San Marzano, aromi, aglio, olio extravergine, peperoncino; fesa di vitello farcita con prosciutto crudo, pane, parmigiano, uova, olio extravergine; insalata mista; torta Andrea (pasta frolla, marmellata di prugne, spezie, frutta mista, zucchero); profiterol di fichi (freschi o secchi secondo la stagionalità) con cioccolato.

I vini in tavola: Bianco Tapioco; Rosso Antani.

Commenti: Una stimolante riunione conviviale è stata effettuata in una tranquilla e bella tenuta di Velletri, ove si trova il locale realizzato da Ugo Tognazzi, gestito ora dal figlio Gian Marco con la moglie Valeria. Il menu è stato ricavato da ricette di Ugo, scelte dagli chef Sabrina e Valeria, con il Simposiarca Claudio Di Veroli. La preferenza è stata felice perché si è riusciti a far comprendere, anche se non in modo esaustivo, la filosofia culinaria di Tognazzi. Questa, durante la riunione, è stata però arricchita da un filmato e introduzioni di Gian Marco e del Simposiarca. La sala de "La Tognazza", ove sui muri vi sono quadri di ricette autografe di Ugo-chef, non è grande ma è stata preparata in modo accogliente e accurato. Il servizio è stato eccellente, con portate non abbondanti, ma sufficienti. I sapori e la digeribilità dei cibi sono stati ottimi, sicuramente per la genui-

nità dei prodotti colti in massima parte nell'orto del locale.

 **ROMA CASTELLI**
 **ROMA EUR**
22 settembre 2015

Ristorante "Bodega" di Federico Chiastrini e Mattia Bazzurri, in cucina Mattia Bazzurri. ●Via Gabriele D'Annunzio 16, Grottaferrata (Roma); ☎06/9415111, anche fax; www.ristorantebodega.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo (eccetto la domenica). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: suppli con seppie, piselli e nero di seppia; tonno, burrata di Andria, pistacchio di Bronte e pane allo zenzero; ravioli di burro e parmigiano in salsa di ostriche; coda di rana pescatrice alla vaccinara con misticanza di stagione; tiramisù nella sfera di cioccolato.

I vini in tavola: Frascati Doc; "Villa dei Preti" Frascati superiore Docg (entrambi Villa Simone di Piero Costantini, Monte Compatri).

Commenti: Un piccolo ristorante, molto apprezzato per la cucina di pesce, nell'insolito contesto dei Castelli Romani. La famiglia di uno dei due giovanissimi patron (Federico Chiastrini) gestisce da decenni una delle più note peschierie della capitale. L'eccezionale freschezza e qualità delle materie prime è stata esaltata dall'estro di Mattia Bazzurri, dotato di notevoli capacità e creatività nella confezione dei piatti e nell'accostamento dei sapori, molto decisi, come nel caso degli apprezzati ravioli in salsa di ostriche, segno inequivocabile di sicurezza e piena fiducia nella propria cucina. Brillante Simposiarca il neo Accademico Enzo Pagni. La riunione conviviale è stata introdotta da una coinvolgente relazione del dottor Jacopo Pagni, su un originale tema: "Filosofeggiando tra mare e terra alla ricerca del sapore perfetto: la felicità si compra?". Appropriato l'abbinamento dei vini, cortese ma migliorabile il servizio, comunque adeguato allo standard del locale.

 **VITERBO**
23 settembre 2015

Ristorante "Val Sia Rosa". ●Via Nepesina km 1, Civita Castellana (Viterbo); ☎0761/515267; valsiararistorante@gmail.com; coperti 180+130 (al-

l'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella con alici e verdure croccanti; casarecci ai funghi porcini; punta di petto di vitello; cime di rapa ripassate; tatin di ananas caramellata al Maraschino con gelato alla stracciatella.

I vini in tavola: Pinot grigio; Merlot (entrambi Villa Sandi).

Commenti: Gli Accademici si sono trovati a Civita Castellana, nella nuova e gradevole location del ristorante ove si sono trasferiti i fratelli Ferrari. La riunione conviviale, forse per l'attesa dovuta all'ottimo risultato della precedente visita nell'altro ristorante, è risultata sotto tono. L'antipasto, pur nella sua semplicità, è stato generalmente apprezzato, mentre inferiore alle aspettative è stato il primo, in particolare per l'amalgama tra le materie componenti il piatto. Discordanti le valutazioni sul secondo, comunque apparso mediamente discreto, migliorabile nella cottura. Il dolce, pur con una presentazione scarsa, ha concluso, abbastanza bene, la serata. Adeguati i vini, corretti il servizio e il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO

 **AVEZZANO**
13 settembre 2015

Ristorante "Le Antiche Mura" di Gianluca Cipollone. ●Via San Pietro, Alba Fucens (L'Aquila); ☎0863/441086, cell. 340/6450361; leantichemura@live.it; coperti 75. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: ravioli ricotta e noci allo speck tartufato; chitarrine alla moda dello chef; filetto ai quattro pepi; fantasia di contorni; crêpe "Le Antiche Mura"; trionfo di frutta.

I vini in tavola: "Prosecco Casanova" (Cantina del Fucino); Zauott Montepulciano d'Abruzzo Doc; Parè

Pecorino d'Abruzzo Doc (entrambi Cantina di Ubaldo).

Commenti: Riunione conviviale elegante, ben organizzata e ad alto contenuto culturale, resa briosa dai diversi interventi simpaticamente guidati da Franco Santellocco Gargano tra una vivanda e l'altra. Lo chef, e al tempo stesso proprietario, ha saputo descrivere e interpretare con dovizia il menu proposto. Appreziate le chitarrine fatte a mano in salsa al rosso d'uovo. Ottima la "fantasia di contorni": broccoletti gratinati in crema di finocchi e patate del Fucino varietà "agata" al forno. Originale la crêpe: gelato alla crema rivestito da morbido pan di Spagna ricoperto da glassa di cioccolato fondente e panna. Impeccabili il servizio in tavola, la cortesia e la professionalità, in un ambiente reso magico dal paesaggio circostante.

 **SULMONA**
13 settembre 2015

Ristorante "Le Prata" di Guglielmo e Vittoria Cetrone. ●Località Le Prata, Scanno (L'Aquila); ☎0864/578303, cell. 338/9077941; info@agriturismoleprata.it, www.agriturismoleprata.it; coperti 60+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi, bruschette, formaggi di produzione propria; coratella, lenticchie, carpaccio di pecora; stracciatelle; "cazzillitti che le foglie"; maccheroni alla scannese; agnello alla brace; pecora "a lu cuttore"; patate al forno; insalata; pizza dolce; dolcetti scannesi.

I vini in tavola: Bianco e rosso biologici.

Commenti: Per la riunione conviviale di fine estate, Simposiarca l'Accademico Patrizio Giammarco, appuntamento a Frattura per assistere alla Santa Messa in onore del Patrono e alla processione, ammirando dall'alto il meraviglioso panorama del lago a forma di cuore, incastonato fra i monti circostanti. Pranzo per gustare la vera e antica cucina scannese. Tra i primi, particolarmente apprezzata la stracciatella; degna di nota, tra i secondi, la pecora "a lu cuttore". A Scanno la Delegazione è sempre accolta con particolare attenzione: infatti l'Accademico Armando Di Rienzo, titolare dell'omonima e antica officina, ha omaggiato le signore con un grazioso cadeau e il Simposiarca ha donato a tutti un libro di un autore



ABRUZZO segue

scannese. A conclusione, il Delegato ha ringraziato lo staff di cucina e ha ricordato i prossimi incontri.



CAMPANIA

AVELLINO

20 settembre 2015

Ristorante "Zia Michelin" di Angelo Cerracchio. ●Via Belvedere Belgio 1, Conza della Campania (Avellino); ☎348/0101046; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° al 6 ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tavoliere di salumi e formaggi del territorio; fettine di parmigiana di melanzane; passato di patate con peperoni; ceci e zucchine; crostini con la ricotta; peperoni in padella; ravioli di ricotta con pomodorini e funghi porcini; bocconcini di maiale con peperoni in agrodolce; coppa di ricotta e pere.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene millesimato Docg (Astoria); Aglianico della casa; Pantelleria Dop Moscato liquoroso (Pellegrino).

Commenti: Il locale si trova in una splendida posizione, a pochi passi dal Parco archeologico, e dal suo terrazzo si ammirano le verdi colline dell'Alta Irpinia insieme al lago di Conza diventato oasi del WWF e zo-

na di protezione speciale per le specie avicole. Il servizio è stato celere e premuroso; gli antipasti sono stati notevolmente assortiti e piuttosto cospicui; ottimi i ravioli dal gradevole profumo dei funghi ottimamente unito al delicato sapore della ricotta. I bocconcini di maiale, per quanto fossero saporiti, erano piuttosto duri forse perché riscaldati prima di essere portati a tavola; indovinato l'accostamento tra le pere e la crema di ricotta. Al gestore è stato comunque tributato un caloroso applauso insieme alla lusinghiera valutazione.



PUGLIA

BARI

30 settembre 2015

Ristorante "Biancofiore" di Diego Biancofiore e Daniela De Cosmo, in cucina Giacinto Fanelli. ●Corso Vittorio Emanuele II 13, Bari; ☎080/5235446, anche fax, cell.340/8946354; biancofiore.diego@libero.it, www.ristorante-biancofiore.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetto di merluzzo nordico su gazpacho pugliese; polpettine di polpo; ravioli di crostacei in zuppeta di pomodoro pizzutello, basilico e mandorle tostate; trancio di ricciola scottato con emulsione al pomodoro verde e olive dis-



idratate; costolete d'agnello laccate al miele con panatura al tarallo pugliese; crema di limone.

I vini in tavola: Fiano; Negroamaro; Primitivo (tutti di Valentina Passalacqua).

Commenti: Il locale, già noto ad alcuni Accademici, ha soddisfatto tutti per l'efficienza del servizio e per i gradevoli arredi in stile mediterraneo, nei toni prevalenti del bianco e del blu. Fresche note mediterranee sono riconoscibili anche nelle operazioni culinarie, con sentori che comunque si ispirano ai prodotti del territorio. Ecco così che il filetto di merluzzo nordico viene abbinato al gazpacho pugliese e i ravioli ripieni di crostacei sono proposti in una zuppeta di pomodoro, basilico e mandorle tostate.

LECCE

6 settembre 2015

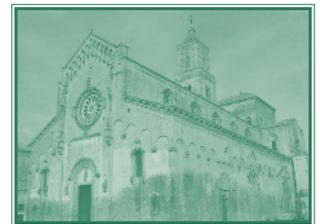
Ristorante "Trattoria da Eleonora" di Antonio Greco, in cucina Eleonora Liso. ●Piazza Castello 4, Alessano (Lecce); ☎339/4647081; da_eleonora@libero.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie terza settimana di ottobre e seconda settimana di novembre; giorno di chiusura martedì (tranne luglio e agosto). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate: CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti della casa; trofie melanzane e stracciatella; gnocchi di patate con gamberi e fichi secchi; tonno aromatizzato all'arancia e sesamo; frutta; spumone artigianale.

I vini in tavola: Cupa, bianco d'Alessano (I Pastini); Masserei Negramaro (Schola Sarmanti); Askos, Susumaniello (Masseria Li Veli).

Commenti: Nella splendida cornice della piazza antica del borgo di Alessano, Eleonora propone una cucina rigorosamente del territorio e rispettosa delle tradizioni. Spazio all'aperto accogliente ed elegante, servizio

accurato e cortese. La riunione conviviale ha riunito gli Accademici e i numerosi ospiti in una serata piacevole di fine estate, con un menu particolarmente apprezzato nei primi piatti.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO

29 agosto 2015

Ristorante "Taberna do mar" di Anna Latriglia & C. sas, in cucina Anna Latriglia. ●Corso Umberto I 13, Sapri (Salerno); ☎0973/392500, cell. 377/2568308; ragoluigi57@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì, in estate mai, in agosto chiuso a pranzo (lunedì-sabato). ●Valutazione 8,27; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tritico di alici: marinate, panate e ripiene; cavatelli zucchine, gamberi e fiori di zucca; scialatielli ai frutti di mare; filetti di orata al forno su letto di patate; tagliata di frutta fresca; torta cilentana cioccolato e fichi con salsa calda di cioccolato.

I vini in tavola: San Matteo Paestum Fiano 2014 Igp (Alfonso Rotolo, Rutino); Kaloro Moscato passito di Trani (Cantina Tormaresca Antinori, Minervino Murge).

Commenti: Il ristorante si è trasferito dall'altro lato della piazza, in un bel locale moderno, ingrandendo la cucina per rendere più agevole il servizio. La titolare Anna Latriglia era la cuoca del "Porto Salvo" di Villamare, punto di riferimento per i gourmet del golfo di Policastro, locale al cui successo aveva contribuito notevolmente. Da qualche anno gestiva con un socio la Taberna do mar. Oggi è sola con la sua famiglia nel nuovo locale e sta costruendo la sua fama. Cucina a base di pesce e non potrebbe essere diversamente; pesce di buona qualità e ben cucinato, forse qualche imperfezione per gli scialatielli. Per il resto, ottime le orate al forno e la torta cilentana; soprattutto apprezzati gli eccezionali cavatelli con zucchine, gamberi e fiori di zucca veramente graditi da tutti.





CALABRIA

CATANZARO
26 agosto 2015

Ristorante "Agriturismo Petrara" di Antonio Marino, in cucina Salvatore Iuliano. ●Contrada Petrara, Simeri Cricchi (Catanzaro); ☎392/8155096; info@agriturismopetrara.com, www.agriturismopetrara.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dall' 11 al 20 novembre. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di carciofi e patate, bocconcini di bufala, verdure in pastella fritte; ravioli di borragine e ricotta al profumo di agrumi; zuppetta di fave con guanciale croccante; filetto di suino alla liquirizia e cipolle caramellate; bavarese di ricotta; composta di frutta.

I vini in tavola: Vino biologico delle Cantine Cataldo Calabretta; Passito Malvasia.

Commenti: L'agriturismo di Petrara è un piccolo borgo immerso nel silenzio degli ulivi di Simeri. I padroni di casa e il Simposiarca Nunzio Lacquaniti hanno ricevuto gli Accademici in giardino, dove è stato proposto l'aperitivo. La colazione è stata servita su tavole apparecchiate con garbo ed eleganza. Le pietanze, rivisitate dal giovane chef Iuliano, mantengono comunque i sapori del territorio e sono preparate solo con prodotti dell'azienda. Grazie alla bella giornata, gli Accademici sono rimasti in amabile conversazione fino a pomeriggio inoltrato.

COSENZA
9 settembre 2015

Ristorante "Acqua di mare" di Ennio Andreoli, Giancarlo Tripicchio, Angelo Marinello e Fausto Schiavone, in cucina Ennio. ●Lungomare di Intavolata, Acquappesa (Cosenza); ☎0982/971989, cell. 328/6712797; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio non custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai dal 15 giugno al 15 settembre; negli altri mesi chiuso dalla domenica sera al ve-

nerdi a pranzo e sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: polpettine di pesce; melanzane pastellate; cozze gratinate; crespelline; cavatelli con pesce spada e melanzane; filetti di spigola al pane saporito; insalata capricciosa; delizia al tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco; vino bianco; vino da dessert (Cantine Campo-verde e Ferrocinto).

Commenti: Riunione conviviale d'estate in un ristorante tipicamente marino, un bel locale con spazi sia all'interno sia all'esterno, circondato da un giardino prospiciente il mare. Numerosi gli Accademici intervenuti, pronti a gustare i piatti di pesce tipici della zona tirrenica. Menu che non ha deluso le aspettative, avendo come protagonista il pesce, fresco e poco manipolato, a volte utilizzato accanto alle melanzane, come nel primo piatto, o a foglie di limone nei filetti di spigola gratinati. Molto apprezzato il dessert, al contempo delicato e cremoso, che ha degnamente concluso un piacevole pranzo.



SICILIA

SIRACUSA
23 settembre 2015

Ristorante "Citylife" di Gabriella Accolla. ●Via Cairoli 9, Siracusa; ☎0931/62971; attolini.71@gmail.com, www.citylifesiracusa.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie prime due settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 7,85; prezzo 35 €.

Le vivande servite: risotto (Giuseppe Verdi); pasta alla Norma (Vincenzo Bellini); panata (Richard Strauss); insalata (Alice Babette Toklas); pesca Melba (Pietro Mascagni); barbajata (Gioacchino Rossini).

I vini in tavola: "Chiaromonte" Igt Sicilia (Firriato, Trapani); "Jaraya" Igt Sicilia (A. C. Gulino, Siracusa).

Commenti: Una data importante è stata scelta per questo incontro Accademico: il centottantesimo anniversario



della morte di Vincenzo Bellini; proprio il "Bellini" è stato scelto per accompagnare le tartine fantasia all'aperitivo e per il brindisi d'avvio da parte del Delegato Angelo Tamburini. Alcune comunicazioni accademiche e subito la musica è stata il leit motiv della serata. La Vice Delegata Rosalia Sorce, Simposiarca, ha brillantemente dissertato su "Cibo e Musica: la musica nel piatto" e ai grandi compositori ha ispirato il menu. A ogni pietanza sono state abbinate anche immagini e musiche di riferimento che hanno reso il simposio particolarmente evocativo. Apprezzamento per l'impegno profuso dalla Simposiarca e la consegna, da parte del Delegato, del guidoncino accademico alla brigata di cucina, guidata dai maestri Giuseppe Campagnolo e Chamara, e al coordinatore del servizio Rosario Giuffrida, unitamente al gestore Salvo Attolini.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
24 settembre 2015

Ristorante "De Luca" di Guido De Luca, in cucina Alan Ussi. ●6, Rue du Débarcadère, Parigi; ☎01/45742595; guidodl@free.fr; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini; parmigiana di melanzane; penne alla boscaiola con funghi; saltimbocca alla romana; zabaione ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Orvieto Classico Ruffino Doc 2014; Valpolicella Ripasso, Doc 2012 Capitel della Crosara (Montresor).

Commenti: Vivo è stato il piacere dell'incontro per la riunione conviviale del rientro, organizzata dalla Simposiarca Mariella Haskell in associazione con Paul Haskell presso un ristorante di tradizione classica. Professionalità e attenzione per il cliente hanno guidato sia De Luca sia lo chef Alan Ussi nella preparazione di un menu improntato ai sapori autunnali. Qualche appunto sulla parmigiana giudicata un po' pesante (infido tranello di questa specialità), sui saltimbocca eccessivamente guarniti di prosciutto e mancanti invece dell'aromatica salvia, molto gradito lo zabaione e apprezzati i vini. Menzione speciale al servizio, accuratissimo. La Simposiarca ha piacevolmente intrattenuto gli Accademici sull'eccezionale varietà del panorama gastronomico italiano e Romano Ferrari, Presidente di FAI Francia, ha presentato il calendario delle attività. Una serata vivace e variegata di gradito ritrovarsi.

PAESI BASSI

UTRECHT
13 settembre 2015

Ristorante "Ripassa" di Ruud Dekkers e Vincent van Amersfoort. ●Emma-plein 10, Biltoven (Utrecht); ☎030/2251030; coperti 28. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo 60 €.

Le vivande servite: caponata e pane di Bruno; carciofi ripieni; carpaccio di pesce spada; ravioli con sarde; tagliata di manzo al Marsala; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Etna bianco 2014 (Tenuta delle Terre Nere); Bidis 2012; Cerasuolo di Vittoria 2011 (entrambi Valle dell'Acate); Moscato della Torre 2013 (Noto).

Commenti: Simposiarca della serata Edward Giesen. Lo chef Giovanni Bruno, siciliano, propone un menu ispirato alla sua terra natale. Ottimi carciofi ripieni. Il carpaccio di pesce spada viene molto ben valutato dai



EUROPA segue

commensali, per la presentazione e per l'ottimo gusto. Una personale interpretazione della pasta con le sarde, formata da un raviolo ripieno con una sardina stufata al di sopra, ottiene positivi commenti da un lato e riscontri sorpresi dall'altro. La tagliata di manzo al Marsala ha un punto di cottura perfetto nonostante la tavolata numerosa. A sorpresa è servito un pre-dessert: granita e succo di sanguinelle; fresco e ottimo, così come i cannoli siciliani con pistacchio di Bronte. Tutti i vini di ottima qualità, in modo particolare il Cerasuolo di Vittoria. Una serata riuscita al meglio anche grazie a impegno, creatività e passione del gestore Vincent van Amersfoort che, con orgoglio, ha esposto il logo dell'Accademia in modo visibile anche all'esterno del locale.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

5 settembre 2015

Ristorante "Grotto Pergola" di Fiorella Macullo, in cucina Fiorella Macullo. ●Via Cribiago 2, Giornico (Ticino); ☎004191/8641422; grottopergola@bluewin.ch, www.grottopergola.ch; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie da metà gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivi con stuzzichini dell'orto di casa, porcino sott'olio, spuma di cavolfiore e affettati della casa; zuppa di cipolle della nonna Macullo; polenta di farine ti-



cinesi con ossibuchi della casa; torta di mele casalinga.

I vini in tavola: Merlot bianco (Collivo, Mendrisio); Merlot rosso in purezza, Giornico Oro (Gialdi).

Commenti: Un connubio tra gastronomia e cultura, in un grotto di Giornico in Leventina, la valle percorsa dal fiume Ticino, che collega il massiccio del San Gottardo al lago Maggiore in territorio svizzero. Dopo la visita guidata alla vicina chiesa di S. Nicolao (1200), monumento romano di grande importanza, con affreschi di Nicolao da Seregno (1478), il pranzo servito da Fiorella Macullo, ultima erede della famiglia presente da cinquant'anni. Ottimi gli aperitivi, la zuppa e il dolce; qualche sbavatura per la cottura della carne. Apprezzati i vini bianco e rosso della produzione del Canton Ticino. Nel pomeriggio, visita guidata al rinnovato Museo di Leventina che ripercorre lo sviluppo passato e recente di questa valle, importante passaggio tra Nord e Sud.

CAFFEINA E CAFFÈ

Il contenuto medio di caffeina è di circa 85 mg per 150 ml (una tazza) nel caffè tostato macinato, di 60 mg in quello istantaneo, di 3 mg nel caffè decaffeinato, di 30 mg nella foglia o nella busta di tè, di 20 mg nel tè istantaneo e di 4 mg nel cacao o nella cioccolata calda. Un bicchiere (200 ml) di una bevanda analcolica, che contiene caffeina, ne ha un contenuto medio di circa 20-60 mg.

L'abitudine di accompagnare la giornata con tre tazzine di caffè, se di qualità robusta, o due tazze all'americana, non desta preoccupazioni per la salute degli adulti: a dirlo è l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, in un parere scientifico del 2015 sulla sicurezza della caffeina. (G. B.)



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

9 settembre 2015

Ristorante "LaVita Café Ristorante" di Kevin Monteleone, Aloï Fiori, Louise Del Vecchio, in cucina Louise Del Vecchio. ●342 Grange Road, Kidman Park; ☎08/83565003, fax 08/83566003; book@lavitaristorante.com.au, www.lavitaristorante.com.au; coperti 110+90 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 24 dicembre per 3 settimane, Venerdì Santo e Pasqua, festività nazionali; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo 50 €.

Le vivande servite: selezione di salumi italiani, formaggi, olive, funghi e zucchine sottolio; quaglie disossate e marinate alla griglia; salsiccia di maiale e finocchio alla griglia; fiori di zucca ripieni con polpa di granchio e patate; misto di pesce con ostriche Kilpatrick, gamberetti limone e pepe, calamari; scotch fillet (filetto di manzo) con crema di porcini servito con pure e broccolini; barramundi (pesce d'acqua dolce e salata tipico del Nord dell'Australia) servito con patate cotte con il rosmarino, asparagi e broccolini con salsa olandese; panna cotta.

I vini in tavola: School Block 2011 Shiraz/Cabernet/Merlot (Scarpantoni Estate Wines, McLaren Vale); Pepperjack Shiraz 2011 (Pepperjack, Saltram of Barossa, Barossa Valley); Babich Sauvignon 2014 (Babich Wines, New Zealand).

Commenti: La Delegazione è stata accolta con il caloroso benvenuto di Aloï Fiori, che ha ringraziato per aver scelto il suo locale e ha illustrato il menu della serata, preparato dallo chef Louise Del Vecchio, con piatti come quelli "che si mangiano a casa con la famiglia". Il ristorante presenta un'atmosfera piacevole e confortevole, i gruppi vengono accomodati in una saletta riservata. Molto apprezzati l'antipasto ricco e vario, quasi un primo piatto; anche se un po' scontato, il menu ha incontrato un consenso generale da parte degli Accademici e degli ospiti; adeguata la scelta dei vini. Il locale offre pietanze senza glutine e pizze. Squisita l'ospitalità, con un servizio molto professionale e cortese. La serata è stata arricchita dall'intervento del Vice Delegato Carmine De Pasquale che ha presentato una interessante relazione sulle caratteristiche del carciofo: origini, usi culinari e terapeutici.

BRASILE

SAN PAOLO

18 agosto 2015

Ristorante "Nino" di Rodolfo de Santis e Renato Calixto, in cucina Rodolfo de Santis. ●Rua Jerônimo da Veiga 30, San Paolo; ☎011/33686863; nino@ninocucina.com.br, www.ninocucina.com.br; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata tiepida di polpo, patate, salsa verde e mollicca; ravioli di burrata ai pomodori arrostiti e pecorino; spalla di vitello, salsa al Marsala e funghi trifolati; torta di ricotta e pere con gelato al cioccolato amaro.

I vini in tavola: Gavi Dogg La Luciana 2013 (Araldica); Pinot nero Doc Blauburgunder 2013 (Elena Walch); Montefalco rosso Doc Ziggurat 2009 (Lunelli).

Commenti: Il giovane Rodolfo de Santis, nato a Gallipoli, da cinque anni a San Paolo, è ormai uno degli chef più apprezzati della città. Il suo "Nino" ha aperto le porte per ospitare la riunione conviviale di agosto. È stata anche l'occasione per consegnare le tessere ai tre nuovi Accademici: Hugo Caccuri Júnior, Suzana Veschi e Vera Lúcia Teixeira. Il menu proposto da de Santis, con piatti ispirati alla cucina del Sud, sono stati



molto graditi da tutti, in particolare l'insalata di polpo e i ravioli di burrata, ricette semplici ma ben presentate e con ingredienti di ottima qualità. L'ambiente accogliente, con caminetto e arredi che ricordano una casa italiana, ha favorito un simpatico dopo cena tra Accademici e amici.

SAN PAOLO SUD 5 agosto 2015

Ristorante "Tuju" di Ivan Ralston. ●Rua Fradique Coutinho 1248, San Paolo; ☎011/26915598; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 60 €.

Le vivande servite: insalatina dell'orto del ristorante (lattuga, crescione, rucola e carotine, barbabietole, melanzane) accompagnata da arancini alla gallina di angola (faraona); cannelloni all'anatra oppure riso mare e montagna; torta di cioccolato accompagnata da un biscotto di cioccolato e gelato al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Antinori (Col de Salici); Tellus Sirah (Falesco); Trebbiano d'Abruzzo Palio.

Commenti: Caratteristica della casa è l'orto, dove sono coltivate delicate piante che Ivan utilizza per le sue speciali insalate. Era d'obbligo iniziare la cena con una colorita insalatina ottimamente condita. Bene gli arancini che ricordavano quelli assaggiati a Siracusa. I cannelloni ripieni all'anatra hanno suscitato curiosità da parte dei convenuti perché meno conosciuti. Molto gradevole il dessert. I vini adeguati alle pietanze. Premuroso il servizio. Nella consueta relazione del Segretario Romano Ghisalberti si è parlato di crocchette, ricordandone le origini e la diffusione in Italia. Una serata vivace, che ha visto la partecipazione anche di Accademici della Delegazione di San Paolo, a manifestare il legame di grande amicizia fra le due Delegazioni.

SAN PAOLO SUD 24 agosto 2015

Ristorante "MoDi Patio Higienopolis" di Diogo Silveira. ●Avenida Higienopolis 618, San Paolo; ☎011/38232663; coperti 130. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: ravioli al caprino; orzotto agli asparagi con calamari alla griglia; zuccotto.



I vini in tavola: Prosecco Rustico Conegliano Valdobbiadene (Nino Franco); Frascati superiore 2013 (Masseria Trajone); Tellus Syrah Igt 2012 (Falesco).

Commenti: Bello spazio, bel terrazzo coperto, molto utile per le calde notti paulistane; ottimo prezzo. Molto buoni i ravioli, ma il grande successo è da attribuire all'orzotto: un piatto originale, appetitoso e delicato. Buono l'abbinamento dei vini. Cortese il servizio. Purtroppo non è stato possibile ascoltare la relazione del Simposiarca Dario Ceragioli a causa del gran numero di commentatori nel ristorante. Una piacevole serata, conclusa con un bell'applauso allo chef.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI 15 settembre 2015

Ristorante "Solo" di Raffles Dubai, in cucina Corrado Pani. ●Raffles Hotel, 3rd floor, Wafi City, Oud Meth, Dubai; ☎0971/43708999; info@solodubai.ae; www.solodubai.ae; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiano e olive in forma intera; solo pomodoro con gelato e gamberi rossi; polpo arrostito con panzanella, zucca e salsa verde; risotto al Cannonau di Contini e conserva di cernia locale (hamour); vitellino al latte, polenta con porcini e sugo d'arrosto; solo limone; affogato di spuma calda al cioccolato.

Commenti: Lo chef Corrado Pani, dopo una bellissima esperienza presso "La Bussola" (Westin), si è cimen-

tato con successo nel nuovissimo locale del Raffles Hotel, seguendo il suo concetto di bistronomia e winebar tutto italiano, e aiutato in cucina dal bravissimo chef Fabrizio Lusenti e dalla sommelier Marina Diaz. È stata una bella cena di ritorno dalle vacanze, all'insegna dell'amicizia. Questa riunione conviviale ha dato spunto all'iniziativa della piccola cerimonia di consegna dei diplomi e insegne dell'Accademia ai nuovi soci. Bravissimi i Simposiarchi Marco Zucco e Marco Tedeschi nella scelta del menu.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO 22 agosto 2015

Ristorante "El Arponero" di Edoardo Maffei. ●Boca de Yuma, Higüey; ☎809/4935502; www.elarponero.com; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo 40 €.

Le vivande servite: calamari fritti; insalata di polpo; insalata di "lambi" (piede della conchiglia Strombus Gigas); spaghetti ai frutti di mare;

"chillo" (pesce dell'Atlantico tipo "red snapper") al forno; patate al forno; flan di banane guarnito al cioccolato.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio Dop 2013 (Cantina Guardiolò).

Commenti: Tutto il pescato servito è fresco e approvvigionato dai pescatori del luogo. Gli Accademici sono stati accolti con uno spritz servito con calamaretti fritti in pastella ben simile a quella italiana, quindi molto apprezzati. Il Simposiarca Mario Boeri ha commentato la storia del ristorante. Le insalate di polpo e di lambi erano freschissime e condite al punto ottimale. Gli spaghetti ai frutti di mare hanno riscosso un notevole successo. Il pesce al forno ha ottenuto il punteggio più alto (8), molto morbido e gustoso, completato dalle ottime e deliziose patate al forno. Il convivio si è concluso con un buon dessert. Il vino ha accompagnato bene tutti i piatti, che sono stati serviti con abbondanza. Il buon servizio, unito ad un ottimo rapporto qualità-prezzo e l'ambiente molto gradevole hanno reso questo convivio, fuori porta, un momento veramente gradevole.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA 10 settembre 2015

Ristorante "Park 75" di The Four Seasons Hotels and Resorts. ●75 Fourteenth St Ne, Atlanta; ☎404/8819898, fax 404/8734692; www.fourseasons.com/Atlanta; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: schegge di parmigiano reggiano; torta fritta con





MONDO segue



coppa, salame, prosciutto di Parma; tortelli con le erbe; arrosto di maiale al latte con salsa di scalogno; asparagi con salsa e spinaci strascinati; torta Barozzi.

I vini in tavola: Sangiovese di Romagna 2011; Peppoli Chianti Classico 2010 (Antinori); Chianti Riserva 2011 (Poggio della Torre); Prosecco Doc (Enza, Treviso).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca José Favoretto, secondo un "format", nuovo per la Delegazione, di *dinner event* attorno al tema di un menu "parmigiano", realizzato grazie alla disponibilità e alla competenza dello chef, Robert Gerstenecker. Un'atmosfera di piacevole convivialità, assieme all'eleganza dell'ambiente e alla qualità del servizio, ha forse influenzato un giudizio finale un po' generoso, che è stato giustamente lusinghiero per i tortelli, con qualche perplessità sulla riuscita dell'arrosto e sulla non disponibilità di vini più vicini alla tradizione emiliana. Migliorabile il rapporto qualità-prezzo.

NEW YORK SOHO
15 settembre 2015

Ristorante "East 12th Osteria" di Roberto Deiacco. ●197 first Avenue, New York; ☎212/4321112; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo 74 €.

Le vivande servite: gazpaccio di pomodorini gialli con burrata e olio Laudemio; capesante scottate; tagliolini ai finferli; lombo di agnello in crosta di olive verdi; semifreddo alla mela verde con fondente al cioccolato.

I vini in tavola: Pinot bianco 2013 Alto Adige (Elena Walch); Lagrein Raut 2012 (Peter Zemmer).

Commenti: Il proprietario e chef Roberto Deiacco, già conosciuto a New York dai buongustai per aver diretto la cucina del ristorante "Armani" sulla quinta strada, è ritornato sulla scena della ristorazione con un proprio locale. Ambiente confortevole, in cui la cucina tradizionale italiana è interpretata e presentata con genialità. Tutte le pietanze, proposte dal Simposiarca Ed Carrubo, hanno ricevuto apprezzamenti per la qualità dei prodotti, la presentazione e il gusto prelibato. Delizioso il contrasto tra la passata di pomodori gialli e la burrata condita con olio extravergine. Molto buoni i tagliolini ai finferli e l'agnello alla crosta di olive verdi. Una fantastica combinazione il semifreddo. Molti gli ospiti d'onore tra cui l'Ambasciatore Inigo Lambertini con la moglie. Al suono della campana accademica si è conclusa un'altra bellissima cena.

SAN FRANCISCO
29 agosto 2015

Ristorante "DEPOT" di Gia Ghilarducci. ●241 First Street West, Sonoma (San Francisco); ☎707/9382980; gia@depotsonoma.com, www.depotsonoma.com; coperti 50+30 (nel patio). ●Parcheggio privato, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 90 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "panzanella" con ostriche, pomodori, capperi e cipolla rossa; raviolone con ricotta, porcini e tartufo estivo; agnello di Sonoma con fonduta di melanzane e olive taggiasche; tortino alla pesca con sorbetto allo Champagne.

I vini in tavola: Pecorino Docg 2013 (Ciù Ciù); Pinot grigio 2013 (La Boattina); Chianti Riserva Igt 2011 (Tenuta di Arceno); Prosecco Valdobbiadene Docg (La Marca).

Commenti: Il tradizionale pranzo di fine estate è stato organizzato dalla Simposiarca Mary Ann Cuneo in uno storico locale del centro della vallata di Sonoma. La famiglia Ghilarducci, di origini toscane, gestisce il ristorante dal 1985 e, dopo la scomparsa del padre Michele, la cucina è passata nelle capaci mani del figlio Antonio, tornato ai fornelli di casa dopo la formazione alla scuola culinaria di San Francisco e importanti esperienze in Francia, Spagna e Italia. La Delegazione è stata accolta nella bella sala privata, con un'intrigante "panzanella" di ostriche leggermente soffritte e squisiti pomodori di stagione. Perfetto l'abbinamento con il Pecorino. Massimo dei consensi (9) per il raviolone ripieno di ricotta e porcini con un'abbondante spolverizzata di tartufi estivi. Un trionfo di colori e profumi abbinati a una perfetta cottura. A fine pranzo, dopo la consegna del piatto accademico al giovane chef, gli Accademici hanno ricevuto in omaggio da Mary Ann Cuneo uno splendido libro di cucina scritto dalla madre.

WASHINGTON D.C.- MARYLAND-VIRGINIA
30 agosto 2015

Ristorante "Osteria da Pino" di Nino Pino. ●2900 S. Quincy St., Arlington (Virginia); ☎703/8201128; coperti

139. ●Parcheggio ampio; ferie Natale, Capodanno, 4 luglio e Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo 67 €.

Le vivande servite: stuzzichini (olive marinate, pecorino siciliano, salamini); carpaccio di tonno siracusano; busiate alla trapanese con pesto di mandorle; involtini di carne alla messinese; cannoli siciliani.

I vini in tavola: Nero d'Avola, Syrah rosé 2014; Segreta bianco 2013; Red La Segreta 2013 (tutti Planeta); Zisola (Nero d'Avola) 2013 (Mazzei); Moscato di Noto.

Commenti: Da buon siciliano, Nino Pino ha espresso il meglio della cucina della sua terra, abbinata a vini di una nuova generazione di produttori siciliani. Raramente un ristorante italiano, nell'area metropolitana di Washington, aveva riscosso un così alto punteggio. Lo chef Vincenzo ha raggiunto un alto livello di maestria culinaria grazie alle ricette della madre e della nonna. Hanno brillato il pesto di mandorle e gli involtini ripieni a base di scaloppine di vitello. Gli ingredienti dei vari piatti, dai pomodorini secchi di Pachino ai capperi di Salina, erano tutti importati dalla Sicilia. Durante la riunione conviviale, si è parlato molto della Sicilia e, in particolare, del fatto che di recente è divenuta una destinazione quanto mai popolare per gli americani, attratti soprattutto dalla bontà del cibo. Il menu offerto da Nino non potrà che convogliare altri turisti sedotti dalla cucina siciliana.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino

Domenico Picardi
Luigi Viana

VENETO

Padova

Nicola Salvadego

TOSCANA

Pisa

Marco Giaconi
Massimo Giovanni Messina
Alberto Mora

MARCHE

Fermo

Stefania Luciani

PUGLIA

Lecce

Stellina Della Notte

REPUBBLICA CECA

Praga

Paolo Iannone
Paolo Lanzarotti
Mauro Ruggiero
Giovanni Usai

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Alessandria

Delegato
Luigi Bussolino
Vice Delegati
Giovanni Costa
Gianfranco Sassi

Consultore-Segretario

Matteo Pastorino
Consultore-Tesoriere
Iole Perassolo
Consultori
Adriano Benzi
Maria Paola Desimone Spineto

Biella

Delegato
Carlo Greppi
Vice Delegati
Gianni Bottura
Riccardo Pozzo
Consultore-Segretario-Tesoriere
Maria Luisa Bertotto
Consultori
Luisa Benedetti
Bianca Rosa Gremmo Zumaglini
Giorgio Lozia
Franco Poma
Marina Santangelo

Ivrea

Delegato onorario
Giampiero Garelli

LOMBARDIA

Sondrio

Delegato
Giancarlo Gugiatti
Vice Delegato
Dario Ruttico
Consultore-Segretario
Michele Sceresini
Consultore-Tesoriere
Marco Caslini
Consultori
Egidio Berti
Luca Berti
Paolo Caccia

VENETO

Padova

Delegato
Cesare Bisantis
Vice Delegato-Tesoriere
Edmondo Matter
Consultore-Segretario
Maria Boscolo Paganini

Consultori

Giorgio Agugiario
Piero Dal Bello
Daniele Gaudioso
Giampaolo Maria Guarnieri
Anna Lante
Pietro Luxardo Franchi
Maria Pavanato Bandelloni

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Pordenone

Delegato
Stefano Zanolin
Vice Delegato
Giorgio Viel
Consultore-Segretario-Tesoriere
Alfredo Taiariol
Consultori
Paolo Bellavitis
Claudio Negrini
Raffaele Palmieri
Lamberto Pastori
Renato Zanella

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Delegato
Maurizio Cirulli
Vice Delegato
Giampietro Gamberini
Consultore-Segretario-Tesoriere
Luca Boccanegra
Consultori
Gianni Gandolfi
Delmiro Giacomini
Antonio Mancuso
Alessandro Marcheselli
Riccardo Mollame
Lucio Montone
Valeria Vicari Brunini

Castel San Pietro-Firenzuola

Delegato
Andrea Stanzani
Vice Delegato
Antonio Gandolfi Colleoni
Consultore-Segretario
Luca Lippi Bruni
Consultore-Tesoriere
Paolo Parmeggiani



Consultori

Paolo Beccaceci
Giovan Battista Borzatta
Giuseppe Galanti
Massimo Landi
Alessandro Quartieri
Gualtiero Vitturini

Cesena

Vice Delegati
Claudio Cavani
Norberto Fantini
Consultore-Segretario
Oreste Di Giacomo
Consultore-Tesoriere
Fabrizio Magrone
Consultori
Liliana Babbi Cappelletti
Tiziana Capelletti
Marco Dalla Rosa
Mario Manuzzi

Lugo di Romagna

Delegato
Pier Angelo Raffini
Vice Delegato
Loredana Landi
Consultore-Segretario
Giorgio Grandi
Consultore-Tesoriere
Francesco Corrado
Consultori
Fabio Monducci
Paolo Panighi
Paolo Poggi
Alberto Tonielli

Parma-Bassa Parmense

Delegato
Giulio Dall'Olio
Vice Delegato
Chiara Prati
Consultore-Segretario
Pietro Silva
Consultore-Tesoriere
Roberta Paladini
Consultori
Gianfranco Beltrami
Filippo Giaroli
Danilo Ranieri
Giuseppina Sassi
Giuseppe Scaltriti

Ravenna Romea

Delegato
Davide Rossi
Vice Delegati
Franco Albertini
Francesco Donati
Consultore-Segretario
Ivan Nanni
Consultore-Tesoriere
Giandomenico Pinza
Consultori
Tiziana Baldrati
Giorgio Dainese
Roberto Graziani
Gabriele Manfredi
Gian Roberto Marziani

Rimini

Delegato
Roberto Valducci
Vice Delegati
Marco Amati
Pier Giacinto Celi
Consultore-Segretario
Giuliano Ioni
Consultore-Tesoriere
Marco Bianchi
Consultori
Luisa Maria Bartolotti
Fernando Maria Pelliccioni
Fernando Santucci
Stefano Santucci

TOSCANA

Valdelsa Fiorentina

Delegato
Alessandro Signorini
Vice Delegato-Tesoriere
Pietro Arrigoni
Consultore-Segretario
Andrea Gori
Consultori
Roberta Baronti
Stefano Casini
Marco Mazzoni
Carlo Posarelli
Roberto Verdiani

UMBRIA

Terni

Delegato
Guido Schiaroli

Vice Delegato-Tesoriere

Mario Guerra
Consultore-Segretario
Giorgio Manoni
Consultori
Vittorio Fiorucci
Terenzio Malvetani
Franco Maroni
Giulio Pallotta

LAZIO

Latina

Delegato
Gianluigi Chizzoni
Vice Delegato
Pietro Bianchi
Consultore-Segretario-Tesoriere
Giuseppe Macale
Consultori
Pietro Allotta
Anna De Donato
Claudio Francia
Ernesto Narciso
Giancarlo Travagliati

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Delegato
Antonio Bertani
Vice Delegato
Priamo Mura
Consultore-Segretario
Giovanna Leone
Consultore-Tesoriere
Antonella Santini
Consultori
Hilde Catalano Gonzaga Ponti Malizia
Michele De Meo
Giuseppe Pecoraro
Francesco Pelagallo
Mario Vaccarella

PUGLIA

Brindisi

Delegato
Clara Suma
Vice Delegato
Maria Pia Pettinau Vescina
Consultore-Segretario
Roberto Fusco
Consultore-Tesoriere
Alessandro Corso



Consultori
Vito Sandro De Nuccio
Alberta Foscarini
Donato Patianna

SICILIA

Cefalù
Delegato
Nicola Nocilla
Vice Delegati
Concetta Gerbino
Salvatore Martino
Consultore-Segretario
Maddalena Ficano
Consultore-Tesoriere
Luca Cassata
Consultori
Antonio Iachetta
Fabrizio Piscitello
Antonio Spallina

AUSTRALIA

Sydney
Delegato
Alfredo Schiavo
Vice Delegato
Les Luxford
Consultore-Segretario
Antonietta Muscillo
Consultore-Tesoriere
Teresa Anna Restifa
Consultori
Leonie Furber
Luke Jarman

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Delegato
Victor Pablo Dana
Vice Delegati
Francesca Caldara Ricciardelli
Giovanni Maria Rossi
Consultore-Segretario
Stefano Ferretti
Consultore-Tesoriere
Matteo Pozzetti
Consultori
Francesco Genovese
Alessandro Nocivelli

LIBANO

Beirut
Delegato
Mario Haddad
Vice Delegato
Joseph Chemali
Consultore-Segretario-Tesoriere
Pierre Chidiac
Consultore
Michele Cherenti

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen
Delegato
Ciro Pernice
Vice Delegato
Stefano Angelucci
Consultore-Segretario
Federico Zattoni
Consultore
Marco Vigilante

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas
Delegato
Joseph DeVay
Vice Delegato
John Casbarian
Consultore-Segretario
Sandra Timte
Consultore-Tesoriere
Larry George

SVIZZERA

Suisse Romande
Delegato
Sofia Cattani
Vice Delegato
Lanfranco Gazzola
Consultore-Segretario
Elisabetta Crolle Guareschi
Consultore-Tesoriere
Lauren Bagnasco Covre
Consultori
Giorgio Ferrero
Fausto Giori
Concetta Lanciaux

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Rimini
Giuseppa Strano Materia
(da Pavia)

Terre Modenesi
Anna Maria Costanzini
(da Carpi-Correggio)

LAZIO

Roma
Luca Spiniello
(da Lisbona)

NON SONO PIÙ TRA NOI

EMILIA ROMAGNA

Forlì
Luciano Foglietta

TOSCANA

Pistoia
Romeo Bonacchi

Viareggio Versilia
Francesco Sodini

ABRUZZO

Pescara
Angelo Tuzzato

SICILIA

Caltagirone
Ugo Malannino

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

PERFECTION IN THE KITCHEN: UTOPIA OR REALITY?

In addition to falling leaves, autumn brings the hypermedia presentation of restaurant guides. As usual, the talk is all about the top establishments and chefs who strive to secure that fraction of a vote, sometimes for the better and rarely for the worse. This year, the most talk was about the score 20/20, the very top score, given by *L'Espresso* guide to Massimo Bottura, of the *Osteria Francescana* in Modena. An enthusiastic review, so much so that it was signed by the Editor, ended in this fashion: "Massimo Bottura is the best chef who was ever born in Italy and I am happy to live in his time". The statement that Bottura "has changed forever the way we eat" gives the impression that we have reached the top and that there is no way to further improve unless of course in the future we can embellish the score by giving it 20 with honors. Right behind Bottura, with a sliver of score, at 19.75/20 on the way up, comes Enrico Crippa of the restaurant *Piazza Duomo* in Alba. The new guide *Gambero Rosso* is in agreement in assigning first place to Massimo Bottura, in conjunction with Heinz Beck's *La Pergola* in Rome, with a score of 95/100, a very high score indeed, but not the top, most importantly the same score given to Beck's restaurant last year. As we wait for the emergence of the queen of restaurant guides, the red *Michelin*, the criticized and reviled *TripAdvisor* has put to work its mysterious algorithms to produce the ranking of the restaurants that are preferred by the thousands of users of its celebrated online guide. In other words, the voice of the people vs. the élite of specialized gastronomes. To our great surprise, we find that *TripAdvisor*'s top restaurant is one that is not even mentioned by the guides, the *Riviera* of Venice, opened a few years ago by the musician Giovanni Pietro Cremonini (1,333 reviews). The second spot belongs to *Pipero al Rex* in Rome. *Piazza Duomo* of Alba turns up in fourth place. Massimo Bottura and other highly regarded restaurants such as *Le Calandre* of the Alajmo brothers, *Casadonna Reale* of Niko Romito and *Villa Crespi* of Antonino Cannavacciuolo do not even appear on the list of the Top Ten. Obviously, the diffe-



Massimo Bottura



Enrico Crippa

rent criteria of evaluation and measurement instruments are not comparable. It is true that we are discussing the same subject matter, which is easy enough; in other words, the discourse is about how we eat in a restaurant, and yet a perfect dish for one guide inspector can nettle or fail to impress another inspector or a common client. In the past, we made the point that quite often the guides are self referential, that prizes make the recipients happy, but that free criticism and most of all the various ways that one can evaluate modern Italian cuisine are values that must be jealously preserved. When we sit at a restaurant's table, we must evaluate it according to our own tastes, with

intellectual honesty, without adulation, or personal antipathy. Guides are a useful prop, while representing somebody else's judgment: to dissent is legitimate and called for, but ignoring them and shrugging one's shoulders is not the correct behavior. Curiosity is the engine that moves the world. If there is nothing new to discover, if nothing can stir up an emotion, going to a restaurant is merely a costly way nourishing ourselves.

PAOLO PETRONI



AN INCREASINGLY DYNAMIC ACADEMY

see page 4

The meeting of the Consulta in Abano Terme showcased several new initiatives that the Academy is undertaking. The participants showed great enthusiasm and shared support for the projects. Among the items on the agenda: the proposed 2016 budget, the new Academy Code of Ethics and changes in some of the articles of the Bylaws.



The Assembly unanimously approved all the initiatives during this well attended meeting. The much appreciated convivial dinners revolved around the traditional dishes of the region.

OPEN DEBATE ON FOOD

see page 6

Today food is a frequent topic in the media, and according to Massimo Vincenzini, a member of the "Franco Marengi" Study Center, it is seldom presented with clarity. The 2015 Milan Expo and the creation of the "Milan Charter" provided an opportunity to study the current situation and the most important problems facing us today. Italy has promoted an international decla-

ration with the goal of indicating food as a cultural patrimony worthy of protection.

FROM ARCHESTRATUS TO GUALTIERO MARCHESI

see page 8

Since ancient times Sicily has been known as a rich and fertile land, and the sea is a focal point in its history and gastronomic traditions. Food obtained from fishing is regulated by territory and governed seasonally. As Val di Noto Academician Cettina Voza points out, these principles were already codified by Archestratus in the 4th century B.C. Today they are brilliantly interpreted by Gualtiero Marchesi, Ambassador chef of the Expo.



THE TRADITIONAL PORK DINNER IN THE CANAVESANA TRADITION

see page 10

In both general history and many religious traditions, pork has had many different symbolic interpretations. In a rural context it has always played an important role and the butchering of the pig was often conducted according to a precise ritual. Even today in the Canavese area one can find restaurants that offer the traditional “pork dinner” that utilizes all parts of the animal.

SAN MARTINO: FESTIVAL OF WINE, FERMENTATION OF LIFE

see page 12

The date November 11 represents a seasonal moment of great symbolic value: it is the time when grape must is transformed into wine. Stelio Smotlak, Academician from Muggia-Capodistria demonstrates how our hard work in harvesting the fruits of the earth results in a divine nectar, thus celebrating humankind’s communion with Mother Earth.

THE EXCESSIVE LANGUAGE OF CUISINE

see page 13

While we are rediscovering the past through simple dishes that are the benchmarks of tradition, gastronomic language is evolving and is increasingly using more complicated descriptions and terms. According to Alfredo Pelle, President of the “Franco Marengi” Study Center, perhaps it would be wise to return to the basics, and turn to the great protagonists of Italian gastronomic history with their clarity and comprehensibility.

TRUFFLES IN THE MURGE NATIONAL PARK

see page 15

According to Castel del Monte Academician Francesco Frezza, this precious tuber is being harvested in the Murge national park in Apulia. The prestigious white, the *scorzone* and the *uncinato* varieties are all present there. Known since ancient times, this underground fungus achieved worldwide fame in 1900 thanks to the white truffle of Alba and its local “promoter” Giacomo Morra.

THE BUBBLY LIFE

see page 17

This is the title of the new book by Rome-Nomentana Academician Emanuela Medi.

Using information from a recent study that closely analyzed the relationship between wine and health, she shows that the moderate consumption of wine has a positive influence on our vascular health by increasing our good cholesterol and reducing the risk of contracting diabetes and other neurodegenerative diseases.

THE CUISINE OF CORTINA D’AMPEZZO: BETWEEN MIDDLE EUROPE AND LA SERENISSIMA

see page 19

A conference devoted to the local cuisine was held in conjunction with the celebration of the 50th anniversary of the Cortina d’Ampezzo Delegation. Presentations illustrated the influence of the cuisine of “Middle Europe” on Cortina’s gastronomic traditions. Owing to its proximity to Venice and her trade, it adopted many foreign ingredients, including spices.

FOOD AND THE GREEN ECONOMY IN BUDAPEST

see page 21

Using the fundamental themes of Expo 2015, the Budapest Delegation, together with several collaborators and sponsors, organized a conference devoted to the relationship between food and the green economy. The speakers examined in depth such topics as the value of preserving nature, nutritional ethics, the Mediterranean diet, the sustainability of agricultural products and Italian culinary values viewed through an environmental lens.

THE VENETO REGION’S CONTRIBUTION TO THE CULTURE OF NUTRITION

see page 23

Academy Coordinators and the Veneto Regional Study Center held a round table discussion revolving around the region’s history and gastronomic tradition which was greatly influenced by foreign domination and the expansion of the city of Venice. After having examined the oeno-gastronomic situation in the Veneto, it was compared and contrasted with the successes and failures of the Expo.

SALT IMPROVES TASTE BUT NOT HEALTH

see page 25

Rome Appia Delegate Publio Viola explains how salt, considered a luxury product and

valuable commodity in ancient times, can generate several health dangers when consumed in excess. While the mineral has many important organoleptic values, we should reduce our salt intake and replace it with other spices, as well as avoiding foods with a high sodium content.

THE ANCIENT BANQUET

see page 27

The study of the art of cuisine and fine dining inevitably contains an analysis of the figurative art of various historical eras. Such an analysis allows us to understand how banquets were held, and customs and practices of the time as well as the dishes that were served. Regarding the latter, Reggio Emilia Academician Giorgio Morini Mazzoli reminds us that we can use chemical analyses of archeological artifacts to evoke foods and their means of preparation and preservation.

THE ACADEMY AND THE EXPO

see page 29

The Academy and its Delegations held several cultural events in anticipation of the closing of the universal exposition. As part of the Toscana Cultura per Expo, our Secretary General Roberto Ariani was interviewed about the Academy’s cultural activities and how to promote global awareness of Italian culture in the world along with a dialogue and comprehension among peoples. At the Italian Pavillion, Parma Delegate Gioacchino Giovanni Iapichino delivered two lectures during the course of a workshop dedicated to traditional sweets and to *Cheese and Filled Pastas: Recipes and Rituals*. Gorizia Delegate Roberto Zottar played a major role in documenting and narrating the history of Gorizian dishes presented at the Expo within the “framework” of the national association of Italian towns.

THE CUISINE OF HOMECOMING

see page 30

The nostalgia and longing to return home that results from living far away from one’s birthplace is also an expression of the desire to return to memories associated with our past. The role of food and its preparation plays a very important role in our memory dominated culture, even when the dishes are modified and only interpreted nostalgically.



cally. The civilization of the Italian table cannot be circumscribed by national borders but rather it is spread wherever one eats Italian food and participates in its culture, thus guaranteeing its authenticity.

THE BRIGIDINI COOKIES OF LAMPORECCHIO

see page 32

The prodigious Saint Brigit lived in the 14th century, traveling between Sweden, England, France and Italy, where she left an indelible testimony: the brigidini of Lamporecchio. She created these small wafers by enriching the dough with anise seed, eggs and honey.

STEWED WILD BOAR

see page 34

In Maremma, the arrival of the month of November coincides with the opening of the hunting season, and especially hunting wild boar. It constitutes a ritual that has been handed down over the centuries and which brings the community together, as Academician Domenico Saraceno points out. The wild game meat is primarily cooked in a stew, in accordance with three specific phases: the ageing of the meat, the marinating and finally the cooking.

IT'S APERITIVO TIME!

see page 35

Udine Academician Antonietta Stroili expounds on the late Roman origin of the term "aperitivo". Its history is a long one: dating from Hippocrates in the Roman era up to 1796 when the classic Italian *aperitivo* Vermouth was born in Turin. In an evolution from the traditional glass of white wine in Friuli, today classic *Prosecco* is a very popular and widespread choice for *aperitivo* in Italy.

ONE CHICKEN, ONE THOUSAND RECIPES

see page 37

This animal has ancient origins: it developed from the wild poultry that were indigenous to southeast Asia, and arrived in Italy through China and Greece. Recipes for its preparation have been handed down since ancient times. In Italy every region boasts a different recipe. The most common, Modena Academician Sandro Bellei tells us, are *alla cacciatore* (hunter style), *fricassée* and *alla diavola*, (grilled with lemon and hot peppers).

TOMATO SAUCE

see page 39

Inspired by some personal reading, Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco prepared this in-depth study of tomato sauce and its most historic recipes. He starts in 1792 with the recipe of the famous restaurateur Pennino, goes on to Artusi, and finally looks at modern recipes, finding that little has changed over the years. He also takes a separate look at industrial production.

PROSPERO ALPINO, PHYSICIAN AND BOTANIST OF THE VENETO

see page 41

Prospero Alpino was a 16th century physician and botanist from the Veneto. As Honorary Academician from Cortina d'Ampezzo Giampiero Rorato tells us, while he never became famous, he was responsible for introducing coffee to the Europeans.

THE FLESH IS WEAK

see page 43

The consumption of meat in Western society is very high, and together with milk, it constitutes one of the most uneconomical, inefficient and polluting foods in terms of resource use. Breeding on a large scale is becoming ecologically unsustainable. Becoming a vegetarian is not the answer. To break this cycle, Chieti Academician Gianni Di Giacomo suggests that we should focus on consuming raw materials that are produced locally, or at "kilometer zero" when doing our grocery shopping.

FOOD AND PAINTING

see page 45

Typically we identify food in paintings with the famous "still life" style. And starting in the second half of the 16th century food became the protagonist of many paintings: lavishly laid tables, often with fish and mollusks were typically presented. Venice Academician Aldo Andreolo discusses one of the most famous painters of this genre: Arcimboldo. His depictions of heads composed of fruits, vegetables and animals are still a source of amazement today.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

NOVEMBRE 2015 / N. 276

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGUI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Aldo Andreolo, Giovanni Ballarini, Sandro Bellei, Ettore Bonalberti, Emanuela Cafulli, Maria Cristina Carbonelli di Letino, Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo, Monica De Mattia, Gianni Di Giacomo, Francesco Frezza, Gabriele Gasparro, Ruggero Larco, Antonella Marani, Emanuela Medi, Giorgio Morini Mazzoli, Alfredo Pelle, Paolo Petroni, Roberto Robazza, Giampiero Rorato, Domenico Saraceno, Stelio Smotlak, Antonietta Stroili, Katia Tafner, Alberto Tibaldi, Giuseppe Trompetto, Massimo Vincenzini, Publio Viola, Cettina Voza.



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

Paolo Petroni, 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