

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. 280, MARZO 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT / C / RM /



FOCUS

- 3** Successi e insuccessi delle grandi firme della ristorazione. Il ruolo del vero Accademico (Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

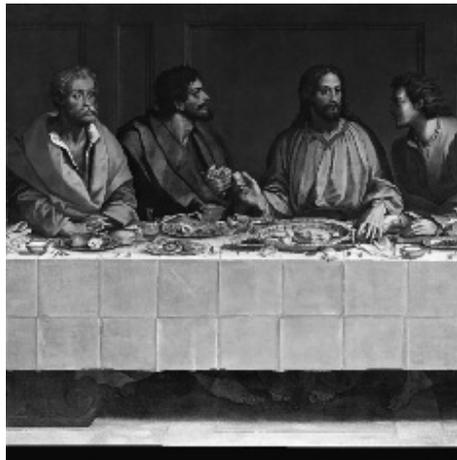
- 4** Riflettori accesi sui legumi (Massimo Vincenzini)
- 5** L'agape di San Giuseppe (Annamaria Gustapane)
- 7** Intrecci sacri, legami profani (Roberto Dottarelli)
- 9** La zuppa alla pavese, un piatto in esilio (Giuseppe Rossetti)
- 10** Quattro premi per gli italiani (Silvia De Lorenzo)
- 11** Le uova d'oro (Adriana Liguori Proto)
- 12** Focacce liguri (Paolo Lingua)
- 14** Riscoprire gustose ricette delle Marche (Gianni Cammertoni)
- 16** Ossi de mas-cio, ossia la tradizione vicentina (Alfredo Pelle)
- 17** Antichi sardi in cucina (Maria Ausilia Fadda)



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.

- 19** Il mischiglio di Teana (Ettore Bove)
- 21** Di convento in convento (Rita Cedrini)
- 23** Il caciocavallo podolico (Dario Cianci)
- 25** La cucina essenziale di Ugo Tognazzi (Claudio Di Veroli)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Ultima cena" (1582) di Alessandro Allori. Palazzo della Ragione, Bergamo.

- 27** Prosciutti crudi Dop (Stelio Smotlak)
- 28** Olivicoltura e cultivar siciliane (Adriana Privitera)
- 29** La minestra di pane (Gianni Limberti)
- 30** Il fungo cardoncello onesto e discreto (Riccardo Giovanni Merra)
- 31** Rivisitando l'Artusi (Lucio Piombi)
- 33** La capra d'Aspromonte (Pina Minniti)
- 35** Storia della "sòpa coàda" (Giampiero Rorato)
- 36** Nutrire l'Impero (June di Schino)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 37** I solfiti nel vino (Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 8** Calendario accademico
- 38** In Libreria
- 39** Dalle Delegazioni
- 48** Vita dell'Accademia
- 68** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary



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



CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

PRESIDENTE

Alfredo Pelle

VICE PRESIDENTE

Sergio Corbino

SEGRETARIO

Elisabetta Cocito

Simonetta Agnello Hornby, Giuseppe Benelli, Gioacchino Bonsignore, Franco Cardini, Gualtiero Marchesi, Massimo Montanari, Maria Giuseppina Muzzarelli, Gigi Padovani, Paolo Pellegrini, Mauro Rosati, Massimo Vincenzini, Andrea Vitale, Gianni Zocchi.

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Valle d'Aosta Andrea Nicola, **Piemonte** Elisabetta Cocito, **Liguria** Egidio Banti,
Lombardia Est Silvana Chiesa, **Lombardia Ovest** Andrea Cesari de Maria,
Trentino Gianni Gentilini, **Alto Adige** Edoardo Mori,
Veneto Roberto Robazza, **Friuli-Venezia Giulia** Giorgio Viel,
Emilia Piergiulio Giordani Pavanelli, **Romagna** Massimo Mancini,
Toscana Ruggero Larco, **Marche** Piergiorgio Angelini,
Umbria Giuseppe Fatati, **Lazio (Roma)** Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Lazio (Altre province) Carlo De Paolis, **Abruzzo** Gianni Di Giacomo,
Molise Norberto Lombardi, **Campania** Claudio Novelli,
Puglia Nord Carla Pasculli, **Puglia Sud** Bruno Garofano,
Basilicata Ettore Bove, **Calabria** Michele Salazar,
Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza, **Sicilia Occidentale** Beniamino Macaluso,
Sardegna Salvino Leoni

Successi e insuccessi delle grandi firme della ristorazione. Il ruolo del vero Accademico

Monitorare con attenzione quanto avviene sul territorio e distinguere tra apparenza e sostanza.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Sempre più spesso, alla nostra cultura gastronomica, alle nostre tradizioni, alla nostra grande cucina, si anteponono la ricerca del successo ad ogni costo, subito, nel più breve tempo possibile. Assistiamo, così, alla nascita di iniziative commerciali volte alla enfattizzazione di marchi spesso legati al mondo della moda o delle grandi catene alberghiere che, avvalendosi dei nomi di chef famosi, tentano l'avventura. Si tratta di un fenomeno in parte diverso da quello di cui si è parlato nel precedente Focus, dove si riportava di chef che aprono diversi ristoranti con il proprio nome. Quando una grande "griffe" apre un ristorante, tutti i mezzi di informazione ne parlano, dando la notizia prima ancora che si verifichi l'evento, poi battono la grancassa all'inaugurazione e, probabilmente, in seguito, raccontano dei progetti e dei programmi. Dopo di che, purtroppo, in molti casi cala il sipario, solo silenzio, non se ne sa più nulla. Squilli di tromba per il *vernissage*, silenzio tombale per le ritirate e i ridimensionamenti. È la legge dell'informazione. Specialmente all'estero gli esempi sono frequenti, ma anche in Italia i casi non mancano. Certo non fa piacere a nessuno ritirarsi con gravi perdite. Gli investitori piangono per i soldi sprecati e gli chef per il mancato successo, talvolta per le umiliazioni. Oggi, per apparire sui giornali, sulle guide, per ottenere stelle e cappelloni, gli investimenti sono altissimi: *location* da favola, cantine da sogno con bottiglie pregiatissime, brigata corposa guidata da chef super pagati, servizio inappuntabile, materie prime di gran qualità. Un solo chef, per quanto abbinato, non regge l'investimento: lo sponsor è ormai d'obbligo. Troppe volte, tuttavia, si è pensato che un nome, da solo, potesse risolvere tutto, senza mettere in conto che la clientela, oggi, è molto più preparata di un tempo e, a fronte dell'apparenza, occorre la sostanza. Il fenomeno interessa anche nomi ben radicati sul territorio. Una recente notizia riguarda il celeberrimo "Noma", ristorante situato a Copenaghen e aperto nel 2004. Lo chef è il danese, con ascendenze albanesi, René Redzepi, al quale la Guida Michelin ha assegnato due stelle. Il "Noma" è stato giudicato per ben quattro volte il miglior ristorante del mondo (adesso è terzo, dopo lo spagnolo "El Celler de Can Roca" e



quello di Massimo Bottura). Ebbene, il patron ha comunicato che, dopo il cenone del 31 dicembre 2016, chiuderà i battenti, per aprire un'azienda agricola (con serre sui tetti e campi su zattere) con ristorante, alla periferia della città, nell'area di Christania. Ambiziosissimo progetto. Auguri!

Si ricorderà che anche Ferran Adrià, uno dei più acclamati chef del mondo (il cui nome è associato alla gastronomia molecolare assieme allo chef inglese Heston Blumenthal), con tre stelle Michelin, cessò, nel 2012, l'attività del suo celebre ristorante "El Bulli", per ritirarsi a studiare nuovi piatti nel suo laboratorio di Barcellona. Non mancano, tuttavia, molti esempi anche in Italia. Grandi nomi lasciano i loro locali (ricerca di nuove esperienze e nuovi stimoli? Stanchezza della routine? Poca clientela?), fanno consulenze, catering di lusso, matrimoni per arabi, cercano investitori. Spesso vanno al Nord, a Milano, città di gente con i "dané" (come cantava Vecchioni), nuovo fallace Eldorado.

Sarebbe molto utile e interessante se le nostre Delegazioni in Italia, ma soprattutto all'estero, monitorassero questi fenomeni con attenzione e mentalità aperta. La cucina italiana trova, oggi, spazi sui "media" soprattutto grazie a queste iniziative che, quindi, meritano di essere trattate con attenzione. L'Accademico non deve essere un mero testimone di movimenti, aperture e chiusure, ma dovrebbe adoprarsi per far sì che i veri valori della grande arte culinaria italiana si affermino ovunque, nel nostro Paese e nel mondo. Civiltà della Tavola sarà sempre al suo fianco.

See English text page 70



Riflettori accesi sui legumi

La FAO ha proclamato il 2016 “Anno internazionale dei legumi”, per contrastare la diminuzione della coltivazione e del consumo mondiale di un alimento molto salutare.

DI MASSIMO VINCENZINI
Accademico di Empoli
Centro Studi “Franco Marenghi”



Decisione quanto mai saggia e opportuna, quella della FAO, in un contesto mondiale in cui fame e malnutrizione convivono con abitudini alimentari ipercaloriche e spreco di cibo. Come ha ricordato il Segretario Generale dell'ONU, Ban Ki-moon, in occasione della proclamazione, “i legumi sono stati una parte essenziale della dieta umana per secoli (...), possono contribuire in modo significativo ad affrontare la fame, la sicurezza alimentare, la malnutrizione, le sfide ambientali e la salute umana (...), tuttavia, il loro valore nutrizionale non viene generalmente riconosciuto ed è spesso sottovalutato”. In effetti, è opportuno ricordarlo, i semi delle leguminose sono ricchi di proteine (dal 20 al 40% del legume secco, a seconda della varietà) di medio valore nutrizionale (perché carenti in alcuni amminoacidi essenziali), di fibra solubile, micronutrienti e vita-

mine del gruppo B. Nei legumi sono anche presenti alcuni fattori antinutrizionali, per lo più termolabili e, quindi, eliminabili con un'appropriata cottura. In ogni caso, la loro inclusione nella dieta è ritenuta salutare perché i legumi si sono dimostrati assai utili contro l'accumulo di colesterolo nel sangue, per combattere l'obesità e per prevenire malattie croniche come il diabete di tipo 2, i disturbi coronarici e il cancro al colon. Tuttavia, malgrado l'indiscutibile ruolo chiave svolto nell'alimentazione umana e l'esistenza di numerosissime varietà di leguminose praticamente inesplorate (18.000 sono le specie stimate come ancora esistenti, ma ne sono coltivate e consumate solo alcune centinaia), la coltivazione e il consumo mondiale sono in diminuzione da oltre un decennio. Anche in Italia la contrazione dei consumi è evidente, malgrado il nostro Paese possa vantare prodotti di grande qualità: alcuni a marchio Dop (fagioli bianchi di Rotonda, fagiolo canellino di Atina, fagiolo Cuneo, fagiolo di Lamon della vallata bellunese, fagiolo di Sarconi, fagiolo di Sorana) o Igp (lenticchia di Castelluccio di Norcia), cui si aggiungono le molte decine presenti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat), curato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. La consistente esistenza di legumi a denominazione Pat ne dimostra un uso profondamente consolidato e diffuso sul territorio nazionale, tanto sotto il profilo strettamente culturale quanto sotto quello delle preparazioni gastronomiche: i legumi, infatti, costituiscono l'ingrediente chiave in moltissimi piatti di rinomanza territoriale

e, quindi, giustamente considerati come espressione del patrimonio culturale italiano. La disaffezione dei consumatori italiani nei confronti dei legumi viene spesso motivata con l'innalzamento del livello medio di vita, che spinge verso un consumo di proteine di origine animale; con i lunghi tempi di cottura, poco conciliabili con gli attuali ritmi della vita; e con gli effetti sgradevoli (gonfiore intestinale) che talora possono seguire l'ingestione di legumi variamente cucinati. In tale situazione, l'elaborazione di nuove o rinnovate preparazioni gastronomiche, che utilizzino materie prime frazionate e/o sottoposte a trattamenti volti a favorirne la praticità d'uso, rimuovendo anche i fattori antinutrizionali, potrebbe giocare un ruolo determinante nell'inversione dell'attuale tendenza negativa. Al riguardo, tecnologie innovative emergenti, non basate sul calore, quali le alte pressioni idrostatiche e i campi elettrici pulsati, sono alla base di studi e progetti di ricerca in corso in diversi Paesi a tecnologia avanzata, per modificare positivamente le proprietà fisiche e funzionali delle proteine da leguminose. Altri gruppi di ricerca, con un approccio tecnico-scientifico più tradizionale, stanno indagando sulla possibilità di migliorare le proprietà nutrizionali delle farine di legumi attraverso processi fermentativi analoghi alla panificazione con lievito madre. Da queste o da altre possibili innovazioni, stimulate anche dai riflettori accesi dalla FAO, i legumi potranno beneficiare di una spinta rivitalizzante, cui anche la nostra cultura gastronomica saprà certamente contribuire.

See International Summary page 70



L'agape di San Giuseppe

Un'abitudine ancora fortemente radicata a Otranto e nei paesi confinanti.

DI ANNAMARIA GUSTAPANE

Scrittrice di tradizioni e costumi del territorio salentino

Il 18 di marzo, vigilia di San Giuseppe, in una manciata di comuni sparsi nel contado di Otranto, si prepara, nelle case, una tavola imbandita e si lascia la porta aperta al "viandante". Chiunque è invitato a entrare, a prendere un piccolo pane da un grande cesto, ad assaggiare le pietanze rituali: ciceri e tria, lampascioni all'aceto, dolci al miele. Il giorno dopo, le porte sono chiuse: all'agape di San Giuseppe è ammesso solo un numero di commensali,

da tre a tredici, che consumeranno, con gesti codificati dalla tradizione, tredici pietanze, sempre le stesse anno dopo anno, portate alla mensa secondo un ordine preciso.

Agape è parola greca, una delle tre in uso a indicare amore: Eros, Philos e Agape. Agape è affetto, tenerezza disinteressata, generosità cristallina; nella letteratura cristiana delle origini indica il fraterno banchetto condiviso tra i fedeli e la nuova religione che da Gerusalemme era partita a conquistare le genti del Mediterraneo.

Infatti, precedente all'agape dei cristiani è il "banchetto sacro" dei figli di Israele, testimoniato nella "Regola ebraica della comunità" e al quale Gesù stesso si attiene, come testimoniato nei Vangeli: "Stenderà la sua mano per benedire il pane e il vino...".

Altra pratica di pasto in comune, precedente all'agape cristiana, è il "Simposio", prima diffuso in Grecia e poi in tutto l'Impero Romano, un banchetto dove al canto di inni e al bere vino speziato, si alternavano spesso dialoghi su argomenti filosofici ed eruditi, il "logos" come invitato d'onore.

Nell'agape cristiana, invitato fu invece lo spirito di carità (si ha notizia di usi simili sopravvissuti in pochissimi altri comuni della Basilicata, della Calabria e della Sicilia), attraverso, pare molto probabile, il monachesimo orientale, radicato in queste terre tra il V e il XV secolo d. C.

I monaci basiliani, nei giorni che segnavano la fine dell'inverno, ma anche l'esaurirsi delle provviste prima del nuovo raccolto, andavano in soccorso dei più poveri distribuendo quanto era necessario alla sopravvivenza.

San Giuseppe, nell'iconografia popolare, è santo autorevole, custode della famiglia, giusto e generoso, protettore dell'esule e del viandante, e le tavole vennero, e vengono tuttora, imbandite in suo onore. L'origine molto antica della consuetudine è testimoniata dall'assenza, nelle pietanze rituali, di ingredienti che entreranno nell'uso comune solo dopo la scoperta delle Americhe, in primo luogo il pomodoro, elemento principe della cucina popolare dal 1600 in poi, e i peperoni, il caffè, il cioccolato.

Le pietanze dell'agape di San Giuseppe (tàula de Sangiuseppe) sono, nell'ordine di presentazione ai "santi commensali": vino rosso, pane, ciceri e trija (in alcuni paesi: massa e ciceri), pasta, panfritto e miele, rape stufate, cavolfiore lessato,





pesce azzurro arrostito, baccalà impanato e fritto, lampascioni all'aceto, porcedduzzi girati nel miele, pittule, finocchi, arancia.

Il pranzo ha inizio a mezzogiorno in punto, dopo che la "tavola" è stata benedetta; i convitati, chiamati a impersonare i Santi, siedono secondo posti assegnati da un preciso rituale: San Giuseppe siede a capotavola, la sedia contrassegnata da un bastone fiorito in memoria di quanto narrato nei Vangeli apocrifi; alla sua destra prende posto la Madonna, alla sua sinistra Gesù bambino, a seguire le altre coppie di "Santi". San Giuseppe dà inizio e fine al pranzo, battendo un colpo di bastone sul pavimento e scandisce l'alternarsi delle pietanze suonando la forchetta sul piatto. A pasto consumato, ogni convitato andrà via con un cesto di doni: olio, vino, farina, ceci, miele e una delle grosse ruote di pane, contraddistinte dai simboli della Sacra Famiglia, cotte nella notte di vigilia dai fornai della zona.

Ogni ingrediente usato nell'agape di San Giuseppe ha un suo recondito significato: il miele rievoca l'ape, simbolo dello Spirito Santo; il vino rosso è il sangue di Cristo; ciceri e trja (*trja* parola araba che sta per pasta essiccata), con i colori bianco e giallo, evoca il narciso, fiore d'acqua che annuncia la fine dell'inverno; il pesce, in greco *ichthys* (ἰχθύς), è simbolo antico d'identità cristiana, parola d'ordine al tempo delle persecuzioni, perché acronimo di *Iesùs Christòs Theù Hyiòs Sotèr*.

A titolo di pura curiosità, vorrei aggiungere che una minestra composta di lasagne, porro e ceci è decantata dal poeta latino Orazio, e che Apicio, il più celebre dei gastronomi dell'antica Roma, riporta nel suo trattato di cucina quattro ricette dedicate ai lampascioni, del tutto identiche a quelle oggi in uso nel Salento. Sia Apicio sia Columella attribuivano a tale cipolla selvatica grandi proprietà afrodisiache: dopo aver tanto parlato di sacro, permettetemi una nota profana!

ANNAMARIA GUSTAPANE

See *International Summary* page 70

L'UOVO È IL RE E LA SFOGLINA LA REGINA

L'uovo, nella cucina romagnola, ha sempre rivestito un ruolo di primo attore. In un territorio rurale, era considerato, insieme al maiale, una benedizione, entrambi sinonimi di prosperità e di una certa ricchezza.

L'uovo ha sempre avuto molteplici funzioni: da merce di scambio e acquisto, a ingrediente importantissimo in cucina, fondamentale per un piatto, elemento di collante, fino a sostanza coreografica e di colore. In Romagna, l'uovo ha un forte legame con la sfoglina, che si intreccia con la figura storica della "azdora", simbolo del territorio. "Tirare" la sfoglia era un'operazione che richiedeva impegno, esperienza e anche una certa abilità fisica.

L'azdora era la vera regina della casa, in particolare nelle famiglie contadine, di solito la moglie dell'azdor, il capo famiglia, e tra i compiti importanti doveva "fare anche di cucina": tirare la sfoglia per la minestra, come si usa chiamare in Romagna la pasta, e preparare le altre vivande e i dolci. Le famiglie, un tempo, non erano "corte" come ora e avere 7-10 persone a tavola era il minimo. Con "e su sciadur" (il suo matterello) e con la sua esperienza, preparava il "piatto" per eccellenza in Romagna: la minestra.

Una sfoglina poteva non essere perfetta, ma sicuramente sapeva "tirare" la sfoglia di 4-6 (a volte 8) uova (con il conosciuto rapporto di 1 uovo ogni 100 grammi di farina, e un pizzico di sale), evitando che si rompesse e mantenendo un impasto morbido, omogeneo, elastico, liscio, ma che desse origine (una volta asciutta) a una sfoglia con uno spessore uniforme. Sapeva lavorare pure quella "matta", farina con acqua tiepida e sale senza uova, perché le uova servivano per il secondo piatto.

L'uovo è sempre stato al centro della cucina romagnola, utilizzato ovunque. Come piatto unico, fritto o bollito, oppure per le frittate di stagione con erbe di campo, cime di ortiche, cipolle, zucchine, per citare solo alcuni esempi. La presenza di formaggio, un tempo, era molto rara e disponibile solo per i ceti più abbienti. Lo si utilizzava nei piatti in umido, come le polpette, nell'impasto con la carne macinata e gli odori.

Durante il Carnevale, festa particolarmente sentita in Romagna, terra di anarchia, le uova diventavano protagoniste per i dolci tipici. Si possono citare diversi tipi di frittelle realizzate con uova e farina, fritte nello strutto, raramente nell'olio perché non c'era proprio, con i fiori di zucca e di acacia. L'uovo era utilizzato nella preparazione delle castagnole, delle frappe o chiacchiere, degli amaretti e degli spumini. Anche la storica pagnotta pasquale veniva accompagnata con l'uovo sodo e il salame nelle colazioni.

Non possiamo poi dimenticare il "peso" delle uova nello zabaione e nella realizzazione della zuppa inglese che, congiuntamente alla ciambella, è il dolce più diffuso in Romagna e proposto in ogni stagione. E dove non si è mai lesinato sulla quantità. (Pierangelo Raffini)





Intrecci sacri, legami profani

Simbologie di una produzione da forno caratteristica del Lazio: la “ciambella”.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



Nel Lazio è ancora viva la tradizione di consumare un prodotto da forno, che non rientra nella categoria del salato, né in quella del dolce. A seconda dei luoghi, questo prodotto ha nomi, forme e, talora, ingredienti o quantitativi diversi, tuttavia, per ogni tradizione si dice che venga tramandata da generazioni e generazioni.

Per esempio, a Velletri, si chiamano “ciammelle all’acqua”; a Poggio Mirteto e a Montopoli di Sabina “ciambelle ’ncotte”; a Veroli “ciambelle ritorte”; a Supino e a Patrica “ciambelle di San Rocco”; a Monterotondo “ciambelle a zampa” e a Mentana “ciambelle a cancellu”. Sicuramente ho trascurato molti nomi e luoghi che rientrerebbero a buon diritto nella famiglia, ma l’obiettivo è sempre rivolto a sottolineare la matrice culturale di una tradizione alimentare e, quindi, anche questi pochi casi sono

sufficienti. L’impasto delle “ciambelle” comprende farina di frumento 00, un pizzico di sale, olio, vino e semi di anice. Nella preparazione della “ciambella a cancellu” viene utilizzato anche l’uovo; in altri casi, un po’ di lievito.

Una prima particolarità di queste “ciambelle” è data dalla cottura, per la quale si utilizzano, in rapida successione, due diverse tecniche. All’inizio, dopo aver dato loro la forma, è previsto un passaggio nell’acqua bollente, fino a quando le “ciambelle” non tornano a galla; esse poi vengono adagiate in una teglia e infornate per circa un’ora. Il risultato è un prodotto “biscottato”, lucido in superficie, croccante fuori e morbido dentro, il cui unico aroma distintivo è dato dall’incontro con i semi dell’anice.

La duplice cottura in sequenza è, senza dubbio, rara negli usi cucinari, mentre ne abbiamo traccia in quelli storico-religiosi, come testimonia il mito del sa-

crificio di Dioniso. Di questa presunta sacralità non rimangono molte evidenze, se non per il fatto che le tradizioni locali ricordano come le “ciambelle” venissero prodotte in occasione di feste.

Purtroppo, come scrisse Piero Camporesi, “i codici e i rituali alimentari sono saltati, le vivande hanno smarrito il loro valore di comunicazione simbolica, d’alfabeto muto e sotterraneo affidato ai sensi (il gusto e l’olfatto) che conducono nel profondo, all’anima odorosa delle cose” (*La terra e la luna*, Il Saggiatore, 1989) e, pertanto, non siamo più in grado di riconoscere la valenza allegorica di questi prodotti votivi.

Tuttavia, vi è una serie d’impronte di facile lettura: per esempio, la loro forma. Infatti, a dispetto del nome, la maggior parte di queste “ciambelle” non ha forma di anello. Quella castellana ricorda un cuore, quella eretina è costituita da due cerchi intersecati e la mentanese ha la



forma di un disco, cui è sovrapposto un motivo a doppia croce. Allora perché si chiamano "ciambelle"? È facile pensare che sia stato dato loro un nome che evochi la figura dell'anello per la stessa ragione per cui hanno forme che ricordano un cuore, un nodo o un incrocio: ossia, affinché richiamino l'idea di un legame. L'anello, infatti, viene usato per sancire la relazione esistente con un'altra persona: oggetto sacro che non può essere perduto o spezzato, a rischio di causare la fine del rapporto. Parimenti, il nodo indica l'obbligo, l'impegno.

Quale tipo di legame si voleva rafforzare attraverso questi prodotti votivi? Abbiamo pochi indizi, tuttavia è bene ricordarli. Nell'antica Grecia, il giorno del matrimonio, un bambino distribuiva agli invitati piccoli pani e, nell'antica Roma, lo spozalizio era caratterizzato dalla spartizione di una focaccia di farro, la *confarreatio*, da cui il rito prendeva il nome.

Al di là della forma a cuore delle "ciambelle all'acqua" castellane, anche l'uso dei semi di anice potrebbe non essere casuale. Infatti, in molte tradizioni, essi erano considerati afrodisiaci. Greci e Romani credevano che avessero poteri speciali e che succhiarli servisse ad aumentare il desiderio di fare l'amore. Anche in molti Paesi del Medio Oriente i semi di anice sono usati per invitare gli sposini a consumare il matrimonio o, addirittura, per curare l'impotenza maschile.

Fino a pochi anni fa, nel corso dei matrimoni, si faceva uso di piccoli confetti all'anice. Sia detto per inciso, i confetti sono un'invenzione medievale e l'abitudine di servirli speziati alla fine del pasto si diffuse in Italia tra gli ultimi secoli del Medioevo e l'Età rinascimentale. Sia lo zucchero, sia le spezie erano allora un segno distintivo della tavola signorile: da qui l'uso di arricchire i banchetti nuziali con la distribuzione dei confetti ai commensali. Tuttavia, il consumo delle nostre "ciambelle" non sembrerebbe associato al pasto, e anche se non rimane nulla delle motivazioni originali per cui si è

iniziato a produrle, come quasi sempre accade per i costumi e le tradizioni del ceto popolare, laddove ci è stato tramandato qualche elemento della loro storia, ci viene ricordato che la loro produzione era legata alle festività religiose (Natale, Pasqua, S. Antonio, S. Rocco, ecc.) e pagane (matrimoni, battesimi, cresime, ecc.). Per questo ci sembra più probabile che il loro scopo non fosse quello di sfruttare le proprietà digestive dell'anice, quanto

piuttosto di ricordare, in occasione degli eventi che segnavano il lento scorrere del tempo, l'importanza degli impegni, dei legami e degli obblighi che condividiamo in primo luogo con i nostri partner e, poi, con il resto della famiglia, con la società e con la religione: un bene di consumo, certo, però carico di valori simbolici a metà strada tra sacro e profano.

ROBERTO DOTTARELLI

See *International Summary* page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

MARZO

gennaio - marzo 2016 - Belluno-Feltre-Cadore

Rassegna enogastronomica "D'inverno a Tavola"

febbraio - maggio 2016 - Ancona
Manifestazione "Degustazioni di Musica e Dispensa"

APRILE

2 aprile - Arezzo
Convegno "L'eredità di Expo vista con gli occhi dei giovani"

9 aprile - Bologna
Sessantennale della Delegazione
Convegno "Un gusto ripieno di storia e ripieno di salute - La pasta ripiena in Emilia Romagna"

9 aprile - L'Aquila
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "La ristorazione e l'alimentazione nelle emergenze"

15 aprile - Udine in collaborazione con Pordenone
Convegno "Pesca, allevamento e cucina del pesce d'acqua dolce in Friuli"

MAGGIO

7 maggio - Gorizia
Convegno "La tavola e la gastronomia della nobiltà in Friuli - Venezia Giulia"

14 maggio - Ravenna
Convegno "Stecchetti, gli avanzi in tavola"

GIUGNO

11-26 giugno - Versilia Storica
Mostra "Immaginar di tavole imbandite"

18-19 giugno - Principato di Monaco
Trentacinquennale della Delegazione
Convegno "Il Principato di Monaco nel costume e nella moda della tavola e della società"

OTTOBRE

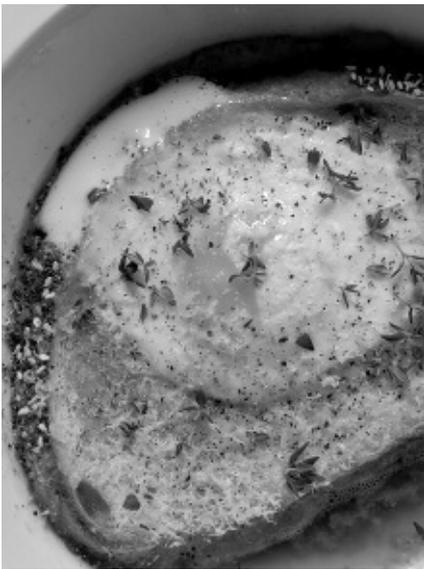
20 ottobre - Cena Ecumenica
"La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia"



La zuppa alla pavese, un piatto in esilio

Un re sconfitto la rese famosa e una Expo l'ha riportata a casa.

DI GIUSEPPE ROSSETTI
Delegato di Pavia



A volte, anche in cucina, vale il *nemo propheta in patria*. Un caso da manuale è quello della zuppa alla pavese, un piatto che si può trovare sulla carta di un ristorante all'altro capo del globo, ma è del tutto improbabile vederlo inserito fra le proposte di ristoranti o trattorie della ex capitale longobarda o del territorio che la circonda. Eppure è una zuppa famosa che, nel tempo, si diffuse specialmente in Francia, forse perché i ristoratori francesi ignoravano come e quando era nata. Fu dopo una battaglia persa da Francesco I re di Francia, sconfitto dall'imperatore Carlo V, nel 1525. Quella battaglia cambiò per secoli gli equilibri europei a favore della Spagna. Se l'avessero saputo, la *grandeur* ne avrebbe sofferto e la zuppa alla pavese l'avrebbero condannata alla *damnatio memoriae*. Di questa storia, che sfuma nella leggenda, parleremo poi. Resta il fatto che

tale piatto, semplice ma al tempo stesso complesso e completo nella sua struttura, non ha mai avuto molta fortuna nei ristoranti della sua terra d'origine, benché sia l'unico che porti il nome di Pavia in giro per il mondo da quasi cinquecento anni. A questo inspiegabile esilio ha cercato di porre fine la Delegazione di Pavia con una iniziativa nel contesto di Expo, richiamando all'attenzione dei ristoranti locali l'opportunità che, almeno nel periodo della grande esposizione dedicata all'alimentazione, inserissero fra le loro proposte il celebre piatto. Anche un'esposizione universale può servire per raggiungere un obiettivo che sembra banale ma che non lo è: sotto sotto lo scopo vero e la speranza erano e sono che la zuppa alla pavese rimanga nei menu anche dopo la chiusura di Expo. Per conoscere non le origini ma il momento nel quale la zuppa alla pavese divenne famosa, è inevitabile ritornare brevemente a quel lontano 24 febbraio 1525, alla terribile battaglia combattuta sotto le mura di Pavia nello scontro definitivo tra francesi e spagnoli che si contendevano da tempo il predominio in Italia. Anni di guerra rendevano grama la vita delle popolazioni che dovevano subire l'andirivieni di eserciti e truppe mercenarie. Erano i tempi che facevano dire alla gente stremata "Franza o Spagna purché se magna". Ogni anno, a Pavia, quello scontro epocale viene rievocato anche con la celebrazione di una messa nella chiesa di Mirabello, località che fu al centro dei combattimenti. La battaglia durò solo due ore, ma costò circa novemila morti in battaglia o annegati in Ticino durante la fuga disordinata. Limitandoci all'essenziale, avendo come in-

teresse prevalente la storia della zuppa, la sconfitta francese viene attribuita, dai cultori di vicende militari, a due elementi fondamentali: una miglior strategia degli spagnoli, con attacco a sorpresa, e un errore del re di Francia, che con i nobili cavalieri in armatura sfilò davanti alla propria artiglieria, impedendo così a questa, in un momento cruciale, di sparare ai nemici. Sta di fatto che l'esercito francese fu sbaragliato e Francesco I venne fatto prigioniero.

È a questo punto che sulla storia della battaglia si innesta quella della zuppa. Narrano le cronache che il sovrano francese fu catturato, portato via malconcio dal campo di battaglia e trasferito in una cascina, la *Repentita*. Dentro c'era solo una donna anziana alla quale fu chiesto di preparare qualcosa da mangiare per rifocillare il prigioniero. Sconfitto sì, ma pur sempre re di Francia. Fu lei, con poveri ingredienti che aveva a disposizione, a preparare la zuppa alla pavese. Certamente non era la prima volta che la faceva. Preparò un po' di brodo vegetale con il crescione, un'erba che si trova nei campi. Poi prese una fetta di pane rinsecchito, un uovo, forse un po' di cacio (grana lodigiano?), tostò il pane, ruppe l'uovo sul pane lasciando il tuorlo intero e versò sul tutto il brodo bollente. La storia di questo piatto da contadini poveri del 1500 sarebbe finita qui, se non fosse accaduto che Francesco I, il quale l'aveva molto apprezzata, una volta tornato in Francia, la facesse inserire nei menu di corte. Si sa come vanno le cose di questo mondo: un piatto da contadini poveri, se lo mangia un re...

See International Summary page 70



Quattro premi per gli italiani

L'Accademia Internazionale di Gastronomia premia Giovanni Ballarini e altri tre professionisti.

DI SILVIA DE LORENZO

L'*Académie Internationale de la Gastronomie*, della quale Paolo Petroni è Vice Presidente, ha come obiettivo la salvaguardia e lo sviluppo delle culture e dei patrimoni gastronomici nazionali e internazionali. A questo proposito, studia tutti i problemi legati all'alimentazione e, in particolare, alla gastronomia, incoraggiandone e favorendone le iniziative pubbliche e private, sia culturali, sia educative, e premiando le ricerche scientifiche che valorizzano le qualità specifiche degli alimenti delle diverse Nazioni, rispettandone le tradizioni. Essendo l'alimentazione uno dei fattori fondamentali della qualità della vita, l'AIG, che raggruppa le Accademie di gastronomia in Europa e nel mondo (l'Italia è uno dei membri fondatori, insieme a Spagna, Francia, Svizzera e Gran Bretagna), svolge un'attività costante in diversi ambiti internazionali. Promuove l'insegnamento della gastronomia nei programmi scolastici e universitari dei diversi Paesi, impegnandosi anche, a fianco delle Istituzioni, a for-

mare professori in grado di insegnare le Scienze gastronomiche. Collabora con la Commissione dell'Unione Europea per sviluppare gli aspetti culturali della gastronomia e difendere un'alimentazione basata sulla salvaguardia della salute del consumatore, senza trascurare il piacere della tavola. Ricordiamo che il Parlamento europeo ha riconosciuto la preziosa collaborazione dell'AIG per la protezione del patrimonio gastronomico europeo e che la Commissione Ue ha chiesto di avere un unico interlocutore che raggruppi le Accademie nazionali di gastronomia. È per questo che, nel novembre scorso, è stata costituita l'*Académie Européenne de la Gastronomie* (AEG), che raggruppa le Accademie europee dell'AIG (Belgio, Spagna, Francia, Italia, Polonia), sotto la presidenza di Rafaël Anson.

Tra le attività dell'AIG, c'è anche quella di agire in favore di una cucina di qualità, elaborata con prodotti genuini e autentici, incoraggiando l'utilizzo di prodotti artigianali caratteristici dei diversi territori, e combattere così la

standardizzazione e la mediocrità. L'AIG incoraggia anche la ricerca nel settore dell'enologia perché il vino, parte integrante della gastronomia, valorizza il gusto e il sapore delle pietanze. Proprio in funzione di questo continuo monitoraggio,

anche nell'ambito della ristorazione, ogni anno l'AIG attribuisce quattro *Grand Prix* come riconoscimento, a diverso titolo, a persone o Istituzioni che, a livello internazionale, operano nel mondo della gastronomia; e numerosi premi a persone che si sono distinte, a livello nazionale, nei diversi settori dell'alimentazione.

Quest'anno, l'Assemblea Generale dell'*Académie Internationale de la Gastronomie*, riunitasi il 1° febbraio a Parigi, ha assegnato quattro premi all'Italia.

Il **Gran Premio della Cultura Gastronomica**, su proposta di Paolo Petroni, è stato assegnato al Presidente Onorario **Giovanni Ballarini**. Si tratta di un importante riconoscimento (che in passato è stato attribuito a Giovanni Nuvoletti, Massimo Alberini, Luciano Pavarotti, ALMA di Colorno) che onora Giovanni Ballarini e la nostra Accademia.

Gli altri *Grand Prix* 2016 sono andati a Yannick Alleno, del ristorante "Ledoyen" di Parigi (*Grand Prix de l'Art de la Cuisine*); a José M^a Ordovas, scienziato, esperto mondiale della nutrizione e delle malattie cardio-vascolari (*Grand Prix de la Science de l'Alimentation*); a Eric Baumard, del ristorante "Le V" dell'Hotel George V (*Grand Prix de l'Art de la Salle*).

Inoltre sono stati assegnati agli italiani altri tre premi nazionali. Il giovane **Enrico Panero**, di Eataly, ha vinto il premio "Chef de l'avenir"; **Domenico di Clemente**, del Four Seasons, ha conseguito il premio "Chef pâtissier" e **Attilia Giovanna Medda**, di Olbia, ha ricevuto il premio di Sommelier dell'anno.

See International Summary page 70





Le uova d'oro

Un'anziana donna, che le vende nel vecchio mercato di Crotona, ottiene un tuorlo dal particolare colore, mescolando al pastone delle galline polvere di peperoncino rosso, non piccante.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona



Straordinaria commistione di elementi divini e umani, la Pasqua è la più grande e la più antica tra le feste della cristianità, ed era celebrata già al tempo di Mosè. Nella concezione arcaica, era una festa pastorale, legata al rifiorire della natura e alla fecondità del gregge. Si racconta che gli Ebrei, una volta stabilitisi nella terra promessa, divennero agricoltori, ed erano soliti festeggiare solennemente il primo raccolto di aprile, in coincidenza con il plenilunio di primavera. Dallo stupendo intreccio di elementi umani e divini (la resurrezione del Cristo, il rifiorire della natura, la speranza della salvezza eterna, e anche quella di nuovi e copiosi raccolti), ecco dunque nascere il senso della Pasqua universale. Questa stupenda festa non è stata mai dimenticata e nemmeno le sue usanze pagane, pregne di folklore, connesse intimamente e misteriosamente al grande evento religioso. L'uovo, con

l'agnello e la colomba, ne è il simbolo più antico di perfezione e di continuità: ad esso è stato attribuito dagli antropologi qualcosa di misterioso, di magico, di trascendente. *Omne vivum ex ovo*, scrivevano

i Latini: tutti gli esseri viventi nascono da un uovo. Questa massima spiega il principio secondo cui la vita non può avere origine dal nulla.

Andando indietro nel tempo, moltissime sono le uova rinvenute nelle necropoli di varie civiltà antiche. Un uovo d'oro è stato ritrovato in una tomba di Ur, mentre uova di struzzo, dipinte e decorate, sono tornate alla luce come testimonianza della cultura egizia. Nella mitologia, l'uovo assume un significato di grande rilievo. È, infatti, sempre collegato a simbologie positive: da un uovo, secondo un'antichissima leggenda, nacque Eros, il dio greco dell'amore. Secondo le leggende incaiche, invece, il dio Irma, discendente del sole e della luna, creò una nuova umanità da tre uova: dal primo, d'oro, nacquero i nobili di sesso maschile; dal secondo, d'argento, derivarono le nobili donne; dal terzo, di rame, tutta la gente comune. Le uova, con la loro forma perfetta e candida, hanno sempre assunto un valore propiziatorio e di buon augurio. I contadini dell'antica Roma le seppellivano nei propri campi per propiziare un buon raccolto. Nella terra di Calabria, le uova, per una quanto mai curiosa credenza, se vengono mangiate nel giorno del ve-

nerdi Santo, proteggono dal malocchio e da qualsiasi influenza negativa, mentre, secondo un'altra antichissima credenza popolare, le donne sterili, se vogliono ottenere la grazia dell'agnata gravidanza, devono mangiare sette uova. Attorno all'uovo, dunque, aleggiavano usanze, credenze e antiche leggende come la fiaba della "gallina dalle uova d'oro", che ha il potere di destare stupore e meraviglia! Uscita quasi da una pagina di un racconto fiabesco, un'anziana contadina, che vende nel vecchio mercato di Crotona i prodotti del suo pollaio, invita i passanti a comprare le sue "uova d'oro". Il perché di tanta preziosità è tutto racchiuso nel colore del tuorlo, simile all'oro, che l'anziana donna ottiene mescolando al pastone delle galline polvere di peperoncino rosso, non piccante! Al di là di questo curioso aneddoto, le uova sono un meraviglioso alimento, scrigno di preziose sostanze indispensabili per la nostra alimentazione, e sono uno dei cibi più versatili in cucina. Ci soffermeremo su una tradizione dolciaria pasquale del territorio, alquanto suggestiva: la "cuzzupa", impasto a forma di corona o di colomba, in cui vengono incastonate una o più uova rassodate nel guscio, quasi fossero gemme, trattenute da una crociera formata dalla stessa pasta. In questo straordinario abbraccio, tra il grano in farina e l'uovo, c'è molto dell'arcaico spirito della festa. Le "cuzzupe", ricoperte da un virgineo manto zuccherino, nel giorno di Pasqua si scambiano tra fidanzati, come pegno d'amore. Nell'intenzione popolare delle genti calabre questi dolci pasquali sono candide offerte devozionali.

See International Summary page 70



Focacce liguri

Semplicissime ma molto gustose, hanno affascinato il palato dei nobili e del popolo.

DI PAOLO LINGUA
Accademico di Genova Est



I due successi più eclatanti della cucina ligure all'Expo di Milano hanno rappresentato, per dirla in una maniera sofisticata, il "top" di quanto sia aristocratico e popolare (cibo di strada?) allo stesso tempo. Sappiamo che quello che soddisfa il palato nel senso più diretto e genuino, "deve" essere, nello stesso tempo, aristocratico e popolare. Veniamo ai nostri due casi che hanno suscitato entusiasmi e lunghe code. Sono la "focaccia col formaggio" e la "farinata".

La prima, che da poco si fregia ufficialmente dell'Igp (indicazione geografica protetta) è gloria della Liguria ma in particolare del Golfo Paradiso, ossia di quel tratto di costa e di entroterra che va dal confine dell'estremo Levante della città di Genova e arriva sino a metà del promontorio di Portofino, comune di Camogli compreso. Al di là del magico promontorio, co-

mincia, come tutti sanno, il Golfo del Tigullio.

L'Igp è assegnato, con documenti ufficiali e bollati, a quattro comuni confinanti: Recco, Camogli, Sori e Avegno. Cerchiamo di ricostruire con rigore la storia della "focaccia col formaggio", evitando qualche sciocchezza che alcuni creduloni mettono ancora in giro (la mangiavano i crociati, la conosceva Colombo, ecc.). In realtà, sulla base delle prime fonti attendibili (metà del XVIII secolo), sappiamo con certezza, da testimonianze e tradizioni "devote", che a Recco e dintorni, ai primi di novembre, in onore ai defunti, nelle famiglie si consumavano, accanto alle tradizionali zuppe di ceci e verdure di stagione (ceci in "zimino" dal nome arabo del tegame di coccio), delle saporite focaccette fritte, confezionate gonfiate come una sorta di "bombo-lotti". Buonissime calde, erano realiz-

zate con poca farina impastata con formaggette fresche fatte con il latte delle mucche che avevano brucato il fieno di ottobre, l'ultimo fresco dell'anno.

L'entroterra della Liguria non è mai stato ricco di greggi di ovini o bovini, ma, data la scarsa densità della popolazione, - gli uomini erano sempre in mare, di qui la Liguria demograficamente depressa nel corso dei secoli - quel latte e quella produzione di carne rendevano gli abitanti autosufficienti. Le "focaccette dei morti" erano una realtà quasi certamente di remota origine, così come tutti i piatti che si ricollegano alle festività.

Dobbiamo fare un salto all'inizio del XX secolo, in piena *Belle Epoque*, quando era decollato un curioso fenomeno, quello dello spuntino del dopoteatro a mezzanotte. Arrivati in carrozza da Genova, allegri gruppi di eleganti signori e di belle dame, svegliavano i titolari delle osterie di Recco chiedendo di gustare le prelibatezze del luogo: i "pansotti" con la salsa di noci, i gustosi ripieni di verdure e soprattutto le appetitose focaccette fritte. L'amenò rito dei ricchi buontemponi venne interrotto dalla Prima guerra mondiale e dagli anni cupi del fascismo. Riprese, invece, mentre si risvegliava il fenomeno del turismo, dopo il secondo conflitto, tra il 1945 e il 1946. Nel frattempo le antiche focaccette avevano subito un'evoluzione, frutto di nuove tecnologie e del consumo diffuso. Esse, infatti, erano ora confezionate con gli stessi ingredienti, ma cotte nei forni a campana nel cosiddetto "tian" (testo di ferro battuto o rame). Nacque anche



una diatriba sul formaggio, perché si dovette passare dalle formaggette confezionate con il “latte dei morti” all’impiego di una crescenza di alta qualità realizzata apposta per la “focaccia col formaggio”, appunto con latte del territorio. La modernità incalza tuttavia la qualità è difesa con accanimento feroce e gentile.

Per quanto riguarda l’altra preparazione, in un testo del poeta greco Alcmane (seconda metà del VII secolo a.C.) abbiamo forse il primo documento sulla “farinata”, singolare piatto, oggi ancora diffuso in Liguria, in Provenza nell’area nizzarda, e sul litorale pisano

(dove è chiamata “cecina”). Alcmane, nel breve frammento che abbiamo, racconta di sé in una giornata d’inverno e loda il suo tripode, che gli fa anche da stufa, dove, in una sorta di teglia, cuoce una rudimentale farinata: farina di ceci lavorata con l’olio d’oliva e dove sono mescolate verdure e legumi. Alcmane si autodefinisce *pamfagos*, ossia uno che mangia di tutto, un “mangione”.

Greci, Mediorientali, Arabi, nel corso dei secoli, continuarono a consumare questo pasticcio di farina di ceci. Fin troppo ovvio il contatto con Genovesi e Pisani all’epoca delle Crociate. Il pro-

dotto subì modificazioni e trattamenti sempre più elaborati, sino al XVIII secolo, quando vennero impiegati grandi testi di rame o di ferro battuto e soprattutto fu introdotto il forno a volta, che consentiva la cottura uniforme e riflessa, con la formazione della crosticina in superficie. In Liguria, accanto alla classica ricetta che prevede solo acqua, farina di ceci, sale e olio (nel piatto il pepe è a piacere), non mancano, soprattutto nell’area savonese, non poche variabili, dalla farinata di frumento sino alle farinate con verdure e legumi, assai gustose.

See International Summary page 70

TREMULO: LO ZAMPONE CHE TI ASPETTI

Lo zampone di Modena Igp è un salume che consiste di un impasto di carni suine condite opportunamente e immerse in una zampa anteriore di maiale, usata come involucro esterno naturale. Del suddetto zampone si mangia pertanto, in debita proporzione, sia l’impasto sia la cotenna. Poiché non è pietanza di tutti i giorni, va gustato come si conviene e al meglio, sapendo quello che è!

In occasione di una cena da un caro e importante amico, tra amabili conversari, si arriva al secondo, rappresentato da uno zampone con contorno di fagioli. Il piatto con lo zampone viene presentato in tavola per essere tagliato e



servito al momento. Lo chef è chiamato dai padroni di casa a compiere l’operazione, anche nell’idea espressa che vengano scambiate opinioni sulle portate. All’arrivo dello chef, allungo una mano e scuoto leggermente il piatto con lo zampone, che rimane rigorosamente fermo. “Bello, eh!” dice lui “non è un precotto”, quasi a farsi i complimenti da solo. La mia domanda lo blocca subito: “Perché non tremola?”. Lui mi guarda e con accento un po’ bolognese mi risponde “Ma cosa vuole dire?”. “Mi scusi, ma per un modenese lo zampone di buoni natali, quando esce dalla zamponiera e viene spezzato (cioè liberato dalle pezze che lo avvolgono per proteggerlo nel corso delle 4-5 ore di lenta cottura), deve essere portato in tavola nel modo opportuno: o con un carrello in modo che

rimanga nel brodo caldo oppure in un piatto da portata che consenta di tenerlo caldo e che la cotenna, spessa, balli, sia tremolante. Insomma, lo zampone fatto, cotto e servito come Dio comanda deve essere “tremulo”.

Poche le ragioni perché ciò non si verifichi: a) lo zampetto viene da maiale non sufficientemente ingrassato o troppo giovane e, pertanto, con pelle sottile, quindi non in grado, una volta cotto, di “tremolare”; b) lo zampone era in origine, come dice la parola, davvero un grosso zampetto ma viene servito in modo sbagliato, per esempio nudo, crudo e raffreddato.

Dal momento che mi viene chiesto un parere al riguardo, faccio amabilmente presente che, nel caso specifico, sono applicabili entrambe le circostanze, in quanto la cotenna è sottile e lo zampone, servito “al vento”, si è raffreddato. “Visto che ci siamo, le ricordo che i fagioli di contorno non possono essere borlotti ma devono essere fagioli bianchi di Spagna e che, volendo, si può aggiungere una purea ottenuta da patate bollite e magari, quasi un di più, spinaci bolliti e conditi con una noce di burro, mezzo spicchio di aglio e parmigiano reggiano a piacere”.

Siete preoccupati per l’apporto calorico? Calma: 100 grammi (una fetta, poco più poco meno) equivale a circa 300 Kcal e ha il 17% di grassi. Poco? Tanto? Fate voi. Pensate che una merendina al cioccolato ha circa 250 Kcal e che un pacchetto di grissini di buona qualità, da 100 grammi, può apportare più di 400 Kcal e il 10-15% di grassi. Prestando, quindi, attenzione all’alimentazione ed evitando inutili snack, ci si può concedere, ogni tanto, qualche fetta di sano zampone modenese, naturalmente “tremulo”. (Mario Baraldi)



Riscoprire gustose ricette delle Marche

Molti piatti della civiltà contadina stanno scomparendo dalla cucina familiare.

DI GIANNI CAMMERTONI
Accademico di Macerata

Ci sono due ricette, la “padellaccia” e il “fritto misto alla maceratese”, che, pur facendo parte, a pieno titolo, della più schietta tradizione della gastronomia delle Marche, stanno scomparendo dalla memoria delle famiglie, tanto che anche i ricettari più recenti non le citano più. Insieme alle suddette ricette, molti altri piatti della civiltà contadina sono ormai dimenticati. È per questo che la Delegazione di Macerata li sta riproponendo, con varie iniziative, nei ristoranti del

territorio. La tradizione della padellaccia risale ai giorni in cui si macellava il maiale nelle case coloniche e si tagliava la carcassa del suino in mezzene. Rappresentava un momento laborioso per la famiglia. Per la migliore conservazione delle carni, la giornata prescelta doveva essere fredda, senza nebbia e ventosa. Si finiva l'opera del primo giorno con il posizionamento in verticale delle mezzene in una cantina. Il momento di allegria giungeva quando ci si riuniva insieme a tavola, facendo una colazione a base di “padellaccia” (che qualcuno chiamava anche “pentolaccia”), vino e buon pane casereccio, possibilmente cotto nel forno a legna. E proprio questo pane dalla crosta profumata serviva, per gli amanti del genere, per fare un'ottima “zuppetta” con il fondo di cottura della padella. Si



PADELLACCIA

Scaldare un po' di lardo (oppure olio extravergine di oliva) in una capace padella di ferro (o antiaderente); sbucciare e tagliare a sottili anelli 4-5 cipolle bianche o rosse e lasciarle appassire nel condimento con tre foglie di alloro, un rametto di rosmarino e 3-4 spicchi d'aglio interi. Pulire, lavare e tagliare a pezzettini le parti del maiale. Scottare questa carne in un tegame con acqua, sale e un po' di aceto. Lavarla di nuovo dopo la bollitura e versarla nella padella mescolando con un cucchiaino di legno e infine aggiungere sale, pepe, peperoncino e 3-4 chiodi di garofano. Sommergere per metà le carni con vino bianco secco e lasciar cuocere a fuoco lento. Come ultimo ingrediente finirà in padella il fegato, sempre a pezzettini. Per addensare l'intingolo, quando occorre, unire un po' di farina bianca. A fine cottura aggiungere 1 o 2 bicchieri di sangue di maiale.



tratta, comunque, di un piatto povero ma molto saporito, che non ha nulla da invidiare ai tagli più pregiati del suino e che consente di realizzare una pietanza sopraffina con tanta resa e poca spesa.

Questo piatto della tradizione culinaria del maiale si preparava prendendo dalle mezzene del suino pezzetti di succulenti rifilature di carne e parti meno pregiate ricavate dalla macellazione. Così si prelevavano le parti della scannatura, del guanciale, del diaframma, del musetto (compresa la cotica) del polmone, del cuore, gli anelli tracheali, la milza, la rete e i rognoni. Questi ultimi dovevano essere lavati o marinati con vino o acqua acidula e privati della pelvi renale. Il tutto era tagliato a pezzetti molto piccoli in modo da non far capire, ai più "diffidenti" dei commensali, le vere parti anatomiche utilizzate. Si trattava di uno spezzatino di carne che comprendeva anche parte delle costine (punta di petto) ma non le interiora. I pezzettini di carne, con osso o senza, venivano messi in una padella di ferro o in un tegame di coccio smaltato, facendoli rosolare con spezie, qualche foglia di alloro, aglio, cipolla, rosmarino e peperoncino. Unico accorgimento era quello di mettere a cottura prima gli ingredienti più coriacei e poi, via via, quelli più morbidi.

La tradizione della padellaccia si estende anche all'Umbria. Infatti, in una pubblicazione di Castelluccio di Norcia, *Lavorazione del maiale*, Lucia Cappelli scrive: "...il giorno che s'ammazzava se faceva la padellaccia, se pijava là pe' dentro un po' de spuntature, un po' de carne, se metteva tutto lì a 'sta padellaccia. Perché quanno che se spacca giù la pancia del maiale non è para, allora je se levava una striscia, e più un po' là dentro, un po' de carne, un po' de corata e li polmoni; ma allora era più bono, più fame forse". Le dosi e gli ingredienti precisi si decidevano poco prima di mettersi a tavola, in base al numero di commensali che dovevano partecipare alla mensa. Se si aggiungeva qualche commensale

all'ultimo momento, si poteva versare nella padella anche il sangue liquido del maiale affinché l'intingolo diventasse più cremoso (esso si chiamava "ciribici" come riportato nel volume *Il libro delle frattaglie* di Roberta Schirà). E questo poteva servire anche per condire la polenta. Per mantenere liquido il sangue e non farlo coagulare, si doveva avere l'accortezza di mescolarlo bene per 4 o 5 minuti.

Molto più semplice la ricetta del "fritto misto alla maceratese". Un tempo (come oggi) la frittura era un piatto molto richiesto, specie se composto da costine di agnello, cervello, crema, carciofi, fiori di zucca e zucchine, foglie di salvia ecc. Ecco perché le mamme, per far star buoni i bambini per tutto il pomeriggio, promettevano che a cena ci sarebbe stato il fritto mi-

sto. Ma non dicevano che si trattava della frittura immaginata (troppo costosa) bensì di un piatto povero costituito da uno spezzatino di frattaglie di bovino adulto, cotte in umido insieme a patate a tocchetti e pomodori. In pratica era identico l'inganno costituito dalla ricetta degli "ucelletti scappati", costituita da involtini fatti con fettine di vitello infilzati con uno stecchino e cotti in tegame.

La ricetta del "fritto misto alla maceratese" prevede l'impiego di cuore, fegato, anelli tracheali, polmone, lombatello, diaframma e rognone. Il tutto viene tritato e messo a rosolare in olio extravergine con aglio e cipolla tritati, aggiungendo poi vino bianco, pomodori e patate a tocchetti e aggiustando, infine, di sale e pepe.

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

e-mail per l'Amministrazione:

amministrazione@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.



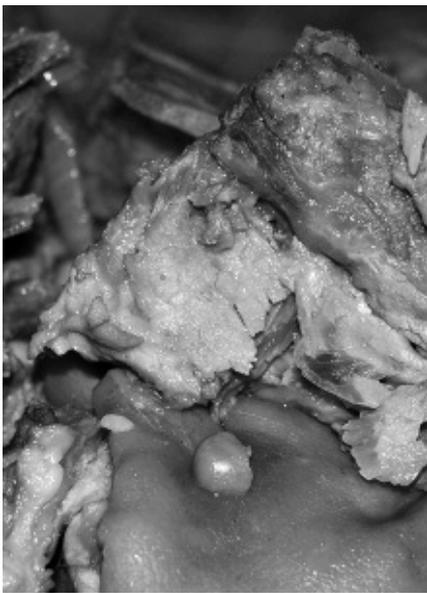
Ossi de mas-cio, ossia la tradizione vicentina

La ricchezza e la validità della cucina tradizionale non sta nell'uniformità, bensì nelle varianti locali e familiari.

DI ALFREDO PELLE

Accademico di Vicenza

Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi"



La Delegazione di Vicenza, Delegato Claudio Ronco, si è riunita per una cena il cui tema era relativo al maiale e la sua mattanza. Solo maiale, che il Siniscalco Mauro Bolla ha scelto e fatto cucinare con grande perizia, e vini che hanno ben accompagnato una minestra dell'Ottocento del basso Vicentino e gli ossi con il cren, ossia costine spuntate e rafano piccante.

Ne viene una riflessione che riguarda il modo di mangiare delle Delegazioni della nostra Accademia per quanto attiene la tradizione. Parola molto usata, a volte anche con poca ragione, per indicare qualcosa che rientra nel nostro "condiviso", nella nostra storia. Forma un'identità gastronomica che ci riunisce in valori e sapori sempre ritrovati. Affermava un grande ristoratore: "La gente vuol mangiare, in larghissima parte, le cose che conosce, e si aspetta,

come risultato, l'abbondanza dei sapori di piatti già consolidati". Stiamo, però, anche assistendo ad una continua evoluzione dei gusti, nei quali anni di prove hanno portato a produrre piatti cerebrali da vedere e pensare, sempre meno pieni di sapore.

Bisogna, pertanto, spostarci di nuovo, per non dimenticarci del gusto, più che del vedere. Insomma, più gusto e meno aspetto estetico. Così, a mio avviso, dobbiamo ricercare una cucina più rassicurante, legata alle nostre radici, le cui ricette ripetono l'inseguirsi del tempo, delle stagioni, dei desideri. Una cucina che il nostro orologio biologico considera come desiderata, ad ogni passar di stagione. Cucina della memoria, dei sapori che vengono da lontano. Una cucina della tradizione, vale a dire della storia di tutti noi, di una comune identità di caratteri, usi, costumi, di un patrimonio nel quale ci riconosciamo.

C'è, però, da chiedersi cosa si intenda per tradizione in cucina, se non altro quali possibilità vi siano, nella tradizione, di continuare l'evoluzione logica e consequenziale dei piatti e di quanto vi è loro connesso.

Di solito si tende a pensare che la tradizione sia immobilismo, sia cioè la codifica, *in aeternum*, di un piatto che non ammette varianti, che si deve fermare, nella costruzione, a quanto già effettuato nel corso di decenni, che deve portare avanti i sapori a suo tempo evidenziati.

Se riflettiamo un momento, la ricchezza e la validità della cucina tradizionale non sta già nell'uniformità, che è piuttosto un'esigenza dell'industria agro-

alimentare, ma proprio nelle varianti locali e familiari. Raramente un piatto nasce e muore: di solito si modifica. E la modifica può derivare da una diversa costruzione, che col tempo si viene affermando, o da fatti esterni che incidono sulla ricetta, o alimenti che, negli anni, hanno subito le modifiche di una scienza sempre più invadente nel prodotto. I maiali di oggi non sono quelli di un secolo fa, eppure il rito è rimasto eguale. Se è vero che la vita si evolve, non può non evolversi anche la cucina, ed è antistorico pensare che si debba scavare un'ideale trincea per non far più modificare un piatto.

Questo cambia di continuo per le variabili sulla materia prima, sui sistemi di cottura, sui condimenti richiesti, sugli abbinamenti del momento.

È qui il cuore del nostro essere Accademici: rispettare la storia dei piatti, ritrovare le scelte pervenute a noi con le varianti ottenute nei secoli e difendere quella che è la matrice del nostro modo di mangiare, lontana da tecnicismi assurdi e mode che compiaccono mondi economici e non del gusto.

Non rinneghiamo neppure, tuttavia, i ragionati tentativi di aggiungere del nuovo al nostro modo di mangiare, a sostenere il talento di cuochi che cercano di esaltare il mare incredibile di materie prime stupende che Madre Natura ci fornisce. Purché sia comprensibile la "matrice storica" da cui nasce questa innovazione.

Conto, l'anno prossimo, di mangiare ancora "attuali" ossi de mas-cio: voi cercate i piatti della vostra storia, egualmente buoni!

See International Summary page 70



Antichi sardi in cucina

Una sintesi dei sistemi di cottura e di alimentazione, che evidenzia tecniche artigianali preistoriche in un connubio di funzionalità e gusto estetico.

DI MARIA AUSILIA FADDA
Accademica di Nuoro



Dai più noti scrittori dell'antichità conosciamo le abitudini alimentari del mondo romano, mentre non è altrettanto facile avere informazioni sui modi di alimentarsi nella preistoria e protostoria. Per ricostruire i sapori di questi periodi, occorre esaminare l'evoluzione delle tecnologie nella realizzazione dei manufatti per la "cucina", che hanno portato a selezionare le forme più funzionali alla cottura dei diversi cibi. In questo articolo affronteremo l'argomento utilizzando la notevole documentazione che proviene da decenni di scavi nei siti delle diverse culture prenuragiche e nuragiche della Sardegna.

Il Neolitico: la grande svolta nell'alimentazione. La scoperta delle diverse possibilità e funzionalità degli strumenti di cottura del cibo ha rappresentato la chiave di volta nella produzione di manufatti che hanno consentito un con-

sapevole cambiamento dei sapori. Prima della cosiddetta "rivoluzione agricola", l'uomo si nutriva solo di alimenti disponibili in natura, in un regime di temporanea e precaria autosufficienza alimentare. Bisogna arrivare a un'epoca relativamente recente, il Neolitico antico (5700-4900 a.C.), perché, da nomade cacciatore e raccogliatore, l'uomo impari a riconoscere, selezionare e coltivare graminacee e leguminose e, necessariamente, diventi sedentario, scegliendo di vivere in dimore stabili nell'ambito di un territorio adatto a specifiche coltivazioni e ad altre nuove attività. I prodotti in esubero - considerati dagli economisti come una primordiale forma di proprietà privata e di capitalizzazione - stimolarono la ricerca di vari metodi di conservazione in semplici contenitori d'impasto. Alla funzionalità dei contenitori si aggiunse, poi, la ricerca dell'aspetto estetico. In Sardegna, durante le fasi finali del Neolitico recente (culture di San Ciriaco e Ozieri - 3500-3000 a.C.), si ebbe una vera esplosione dell'arte decorativa, applicata soprattutto alla produzione dei manufatti per il cibo. La conquista di nuovi sapori si accentua con la capacità di addomesticare e allevare animali capaci di adattarsi al territorio e al pascolo brado, per cui, anche in epoche successive e fino ai giorni nostri, furono caprini e suini a fornire le carni più consumate nell'isola. L'allevamento era integrato con la caccia di cervi, mufloni, del *Prolagus sardus* (piccolo mammifero somigliante a un coniglio, estinto), roditori, volatili e con la raccolta di vari tipi di molluschi marini, le cui conchiglie, come quella ondulata del *Cardium*, era-

no usate per imprimere decorazioni sulle superfici dei vasi. Dunque, in tutte le fasi del Neolitico, vari alimenti di origine animale integravano un regime alimentare basato sul consumo di vegetali: farro, orzo con semi disposti in 6 file, lenticchie.

Nelle fasi finali del Neolitico, nell'ambito della cultura di San Michele di Ozieri (3500-3000 a.C.), troviamo una notevole produzione ceramica, caratterizzata da raffinato gusto estetico, espresso attraverso decorazioni interne ed esterne dei contenitori. Le sintassi decorative ricorrono in tutto il territorio dell'isola, con motivi geometrici e naturalistici realizzati nella tecnica a impressione e a graffito, evidenziate dall'aggiunta di paste bianche caoline e pigmenti colorati, oppure tramite pittura. La varietà dei contenitori e la raffinata tecnica decorativa possono essere interpretati come segno di una consolidata capacità di procurarsi il sostentamento, tanto da disporre del tempo per la ricerca del bello anche negli oggetti di uso quotidiano.

Alla conquista del gusto estetico si aggiunge la varietà dei cibi, che sono cotti in diversi modi e in appositi contenitori adatti al fuoco. Nasce un tipo di vaso sostenuto da tre piedi (tripode) per la cottura a diretto contatto con il fuoco: le vasche dei contenitori, di forme aperte o chiuse, erano tenute in perfetto equilibrio dai piedi di forma triangolare, che al momento della fabbricazione del vaso erano inseriti, dopo la prima asciugatura dell'argilla, nello spessore delle pareti. Le decorazioni sui piedi del tripode ne miglioravano l'aspetto estetico e avevano la funzione di rendere



resistente il punto più vulnerabile del vaso stesso, dove si concentrava l'assorbimento del calore e il peso del contenuto. Le vasche del tripode, prevalentemente emisferiche, erano funzionali alla cottura di zuppe e farinate, alla bollitura della carne e del latte. La lavorazione delle superfici le rendeva lisce, lucide, impermeabili e idonee a contenere liquidi. Le decorazioni più caratteristiche erano costituite da festoni, stelle, spirali e cerchi concentrici e altre composizioni geometriche.

La prima età dei metalli e un bicchiere "internazionale". Durante la prima età dei metalli, nell'ambito delle culture prenuragiche di Abealzu-Filigosa e Monte Claro (3200-2300 a.C.), per motivi ancora poco chiari, cambiano i criteri di scelta dei luoghi d'insediamento, prediligendo alle aree collinari e di pianura le più difendibili zone d'altura. In questo periodo diminuisce la decorazione dei contenitori e si preferiscono le forme chiuse, più funzionali a un'economia pastorale. La caduta del decorativismo può essere spiegata con la necessità dei continui spostamenti per le transumanze, che richiedevano la produzione di vasi più semplici, di facile realizzazione e manutenzione. Nell'Eneolitico (età del Rame, 3000-2300 a.C.), i vasi da fuoco come i tripodi conservano le caratteristiche strutturali precedenti, ma i piedi diventano più robusti e più bassi, mentre la decorazione si fa monotematica, a scanalature parallele. Nella fase finale dell'Eneolitico, la produzione dei tripodi risente di influssi esterni alla Sardegna, nell'ambito della cultura del Vaso Campaniforme (2000-1800 a.C.), che può essere considerata la prima grande cultura europea per la diffusione in tutto il continente dello stesso tipo di contenitore: il cosiddetto "bicchiere campaniforme", decorato con bande composite di motivi geometrici, evidenziati da paste bianche e colorate. Questo bicchiere di tipo "internazionale" era il simbolo inconfondibile di un corredo usato dai popoli nomadi che, nella prima



età dei Metalli, attraversarono l'Europa diffondendo l'arte della metallurgia.

Arrivano i primi vasi antispegnimento. Con l'età nuragica, si ampliano le conoscenze dei metodi di cottura. A partire dall'età del Bronzo Medio (1600-1500 a.C.), quando si diffondono le costruzioni che caratterizzano la civiltà più tipica della Sardegna, si assiste a una ripresa del decorativismo nei vasi "a tesa interna" e nei tegami decorati a pettine. La tesa interna, che caratterizza il nuovo vaso di cottura, migliora la funzione specifica della bollitura con una soluzione che impedisce il traboccamento dei liquidi e il conseguente spegnimento del fuoco: la tesa interna favorisce l'ossigenazione, impedendo la formazione dello strato di coagulazione della panna o dei bolliti di carne e legumi che provocano, appunto, la fuoriuscita dei liquidi.

L'elaborato sistema preistorico del bollilatte. Nelle fasi più evolute del Bronzo Recente e Finale (1400-1000 a.C.), si realizzano diversi alari d'impasto, per sostenere gli spiedi di legno e di bronzo, e un nuovo tipo di fornello, sempre d'impasto, a forma di ferro di cavallo, con tre appendici sopraelevate che hanno la funzione di mantenere in perfetto equilibrio i contenitori con il fondo indistinto come le olle e le ciotole. I fornelli erano, spesso, forniti di anse nella parte centrale, per facilitare la presa e lo spostamento e, talvolta, avevano dei grandi fori passanti nelle pareti per accentuare l'ossigenazione del fuoco. Durante il Bronzo Recente, viene prodotto anche un nuovo tipo di vaso per

la bollitura, che privilegia le forme più chiuse, con l'applicazione di un listello plastico sulla parte interna dell'orlo per impedire la coagulazione dei liquidi in ebollizione. Questo listello interno sosteneva i coperchi muniti di fori per l'aerazione del contenuto, per evitarne il traboccamento. Diversi bolliti sono dotati anche di ghiere plastiche esterne per raccogliere gli eventuali liquidi traboccati, i quali, attraverso dei fori passanti, erano reintrodotti nel vaso. I moderni bollilatte si basano sullo stesso principio di quelli preistorici!

Plurimillennaria tradizione sarda dei pani decorati. Sempre nell'età del Bronzo Medio e Recente (1500-1300 a.C.), nei sistemi di cottura ebbero un ruolo importante i numerosi tegami simili a teglie, usati per la cottura di pani e focacce. Le pareti interne erano decorate a crudo (prima della cottura dell'argilla) con uno strumento a pettine, usato insieme a stecche e brunitoi, per ottenere composizioni a metope, zig zag e a raggiera che, durante la cottura, lasciavano le impronte sulle focacce. Le teglie erano realizzate con uno spessore maggiore nella parte centrale del contenitore, dove si concentrava l'impasto, per facilitare un ottimale assorbimento del calore al fine della lievitazione e della cottura dei pani. Molti tegami con il fondo convesso erano usati come coperchi per semplici fornelli, accelerando la cottura dei cibi. I pani rituali erano decorati con l'uso di diverse pintadere a forma di scudi miniaturistici apotropaici, simili a quelli ancora usati in Sardegna nella produzione locali. Con la fine dell'età del Bronzo e l'inizio dell'età del Ferro (IX-VIII secolo a.C.), mercanti levantini ed etruschi introdussero nell'isola nuovi prodotti e abitudini alimentari, come la salagione e il consumo del vino, contenuto nelle tipiche brocche d'impasto e di bronzo a forma di *askos*.

MARIA AUSILIA FADDA

See *International Summary page 70*



Il mischiglio di Teana

Una pasta artigianale da gustare in occasione della manifestazione popolare di ringraziamento per il raccolto del grano.

DI ETTORE BOVE
Accademico di Potenza



Nel versante settentrionale del Parco Nazionale del Pollino, alla destra del torrente Serrapotamo, si trova il piccolo centro abitato di Teana. Estesa su poco meno di duemila ettari, questa piccola comunità lucana, abitata da appena seicento persone, è depositaria di un singolare piatto di pasta casalinga, conosciuto dalle genti del posto semplicemente come “rascatielli” e dai moderni gourmet come “mischiglio di Teana”, ottenuto, nel rigoroso rispetto di tradizioni contadine dalle forti valenze religiose, impastando farina di grano tenero e di fava (*Vicia faba*), la leguminosa, ricca di proteine e fibre alimentari, adorata da Egiziani e Romani ma fortemente disprezzata dalla scuola pitagorica. La preparazione è da collocare nella vasta famiglia dei “mischigli”, i tradizionali miscugli di farine, tipici del Pollino. La combinazione teanese di sfarinati con-

serva la particolarità di essere una pasta fatta in casa, “fortificata” non solo da elementi tangibili (farina di fava) ma anche da componenti immateriali riconducibili allo spettacolare “ballo delle gregne” che in agosto, ogni anno, in occasione dei festeggiamenti di Sant’Antonio e della Madonna delle Grazie, vede, per le vie del paese, donne impegnate a trasportare vere e proprie opere d’arte, realizzate intrecciando spighe di grano selezionate nel corso della mietitura e conservate per alcuni giorni nell’acqua. In considerazione del forte senso di appartenenza dei teanesi a questa ricorrenza religiosa, si ricava che al frumento spetta il ruolo fondamentale nel sottolineare non solo la bontà ma anche la ricchezza simbolica del classico “piatto di rascatielli”. A questo proposito è interessante notare che, probabilmente, all’inizio della dominazione borbonica, il marchesato di

Teana costituiva un importante, sebbene piccolo, granaio nelle zone più interne della Basilicata, secondo quanto si evince da una relazione curata dal materano Gaudio nel 1736, sulle condizioni della regione. Non è da escludere, trattandosi di un ambiente montano, che a essere coltivati, quasi certamente in rotazione con la fava, fossero i frumenti individuati, alla fine del 1700, dallo storico napoletano Galanti, come “Caroselle”, le cultivar in grado di “sopravvivere ai rigori invernali”. Ad avvalorare l’esistenza di questo scenario cerealicolo nella “Terra della Teana”, rimane la puntuale descrizione del frumento Carosella che ne fa l’ecclettico teanese Cestoni nel suo trattato di agricoltura. L’illustre agronomo, infatti, si sofferma sulla “Carosella”, e non sulle “Caroselle”, dando l’impressione che stesse parlando proprio del frumento coltivato a Teana, individuandola nella



specie *Triticum album* e descrivendola “grano gentile, spiga bianca senza reste, ama terreni leggeri e freddi, dà pane più bianco, più leggero, più gustoso di altri grani. Ve n'è una sola varietà che porta poche e corte creste”. Nel soffermarsi sull'altro componente dei “rasckatielli”, la fava, Cestoni ne parla come di un legume adatto per “una specie di polenta detta favarella o favetta e se ne può fare anche mescolanza col pane, o vi si ingrassano i porci: la fava minuta è ottima a nutrire il grosso bestiame”. L'agronomo teanese fa riferimento al pane ma non a miscugli di farine: vi è da pensare che aggiungere farina di fava a quella di grano, diventi pratica abitudinaria solamente nei decenni successivi, quando, con la crescita della popolazione, la disponibilità di cereali per l'alimentazione umana si contrae. Si deve, altresì, presumere che il contributo della farina di fava alla formazione dell'impasto destinato a diventare pasta, o pane, nelle famiglie contadine variasse in funzione dell'andamento del raccolto del grano. Da qui il nome di piatto povero rifilato dalla classe borghese al “mischiglio di Teana” e che si è portato dietro fino a qualche decennio fa.

Oggi, la situazione è molto diversa. I “rasckatielli” che compaiono, non più solo nelle festività, sulle tavole dei teanesi identificano un piatto a chilometro zero, ecosostenibile, visto che, nel processo produttivo, la farina di un frumento tenero, antico come la “Carosella”, tuttora coltivato in alcune zone appenniniche meridionali e presente un po' ovunque nel Pollino, si ritrova a convivere con quella di una proteica, ottenuta da una pianta tipicamente

azotofissatrice. È opportuno rilevare che la tipicità della farina ottenuta da tale tipo di grano, coltivato nel Pollino, è tutelata da un disciplinare di produzione e inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali.

A Teana, le due piante si coltivano, in avvicendamento, prevalentemente nella zona bassa di Pantoni, ma le varianti dell'ecotipo di frumento, che la popolazione locale distingue, sulla base del colore della spiga, in “a pelo bianco, normale e rossa”, si spingono in alto fino alla contrada Monte. Il piatto, tra l'altro, è sicuramente poco costoso, sebbene completo sotto il profilo nutrizionale. Nei mulini della zona, alcuni dei quali a cilindri, infatti, la bianca farina spunta un prezzo di appena 1 euro a kg, mentre quella grigiastra di fava si mantiene sui 2 euro a kg. D'altronde, anche i prezzi degli ingredienti usati per condire la pasta non sono da considerarsi inaccessibili, poiché a essere coinvolti sono i tipici prodotti dell'orto. In particolare, oltre all'olio extravergine d'oliva, nel condimento rientrano aglio, pomodori, non sempre pelati, peperoni, polvere di peperoncino o di peperone, e basilico.

Per preparare un classico piatto di “rasckatielli” per quattro persone, occorrono tre pugni di farina di “Carosella” (300 g) e uno di farina di fava (100 g). Il rapporto tra le due farine è indicativo, poiché a volte si accresce il peso della farina di fava per ottenere una pasta più scura. La preparazione inizia stacciando e mescolando sulla spianatoia le due farine; si ricava poi un buco centrale, in cui si versa l'acqua e s'inizia a impastare con le mani. Di tanto in tanto si aggiunge acqua e si maneggia con forza per una decina di minuti. Dalla lavorazione si ottengono cinque cilindri, ognuno dei quali si trascina più volte con le dita, fino ad ottenere, dopo una lavorazione di circa cinque minuti, bastoncini lunghi circa 30 cm. Ogni bastoncino si spezza in sei parti, che a loro volta sono lavorate con le dita per ricavare il singolo “rasckatiello” che si sistema sulla “spasa”, il cerchio, più o meno spazioso, di vimini intrecciati.

Da ogni bastoncino si ottengono mediamente sei “rasckatielli”. La produttività del singolo cilindro è pari, quindi, a 24 pezzi. Nel complesso, dopo circa un'ora di lavoro, sulla “spasa” si trovano sistemati 120 “rasckatielli” di colore grigiastro, da cuocere, per qualche minuto, nell'acqua salata bollente.

I sughi tradizionalmente usati dai teanesi, per condire questa pasta casalinga, sono due e hanno in comune l'olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio. La versione più nobile prevede l'utilizzazione di tre peperoni, una trentina di pomodorini incisi con il coltello e quattro o cinque pomodori pelati. Dall'insieme, si ottiene, dopo circa dieci minuti di cottura, un sugo leggermente acquoso, che in piccola parte si sparge sul fondo di un grosso piatto largo entro cui si versano i “rasckatielli” appena scolati. Si cospargono con il resto del sugo, avendo cura di aggiungere qualche foglia di basilico. L'acquosità del sugo rappresenta un aspetto importante, poiché nella tradizione teanese rimane ben radicata la pratica di pulire il piatto con il pane. Nella seconda versione, al soffritto si aggiunge polvere di peperone o di peperoncino. In entrambi i casi, il piatto di “rasckatielli” è considerato dai teanesi, a ragione, completo, nel senso che arriva in tavola senza seguire antipasti o precedere secondi.

In relazione alla preparazione, vi sono almeno due osservazioni da fare. La prima è che il “mischiglio di Teana” si identifica con “strascinati” di dimensioni non certamente piccole rispetto a quelli che solitamente propone la ristorazione tipica della zona. Con il procedimento seguito, nel piatto di ogni commensale finiscono una trentina di “rasckatielli” conditi con sugo o soffritto d'aglio e, abitualmente, polvere di peperoncino. La seconda osservazione è che, a differenza di molti paesi vicini, dove, tra l'altro, nell'impasto compaiono anche farina di ceci e orzo, i teanesi non usano grattugiare sulla pasta formaggio o caciocotta.

ETTORE BOVE

See *International Summary* page 70



Di convento in convento

I segreti della cucina monacale siciliana si diffondono, dopo il 1860, per arricchire la tavola della festa.

DI RITA CEDRINI

*Antropologa dell'Università di Palermo
Presidente della sezione palermitana del FAI*

(354-430), nel sostenere che fede e ragione hanno come fine la felicità, dà una visione più serena della dignità umana. Come tale il cibo, assunto con



Un adagio ripetuto dai genitori al momento della tavola recitava “Questo passa il convento”, per far accostare i figli al cibo senza esitare in capricci. In realtà, il concetto di cibo muta nel tempo, dai primi asceti ai diversi ordini religiosi e monastici che si sono man mano andati a costituire. Per i padri della chiesa latina, come S. Girolamo (347-420), il cibo è oggetto che dà appagamento: come tale l'accostarvisi è da condannare, perciò tutti i piaceri della vita, anche l'alimentazione, devono ridursi all'essenziale. È la palestra della rinuncia a forgiare il vero cristiano. Un atteggiamento così rigido vuole essere un voltar pagina del cristianesimo rispetto al mondo pagano, dove banchetti, libagioni e smodata consumazione di cibo sono preludio alla dissolutezza e alla lussuria. La convinzione di Sant'Agostino, vescovo di Ippona

moderazione, non viene né esecrato né condannato, perché necessario. Nella visione di S. Benedetto (480-547), il cibo, con due pietanze cotte e la presenza di legumi, avrà un posto ben preciso nella scansione temporale della quotidianità dei religiosi, tanto da essere precisato nella *Regola*, che codifica ogni momento della giornata e la frammentazione delle ore in ordinamenti, qualità e quantità del cibo e delle bevande, pratiche di astinenza e di digiuno, organizzazione della cucina e della mensa. Gli orari, cardini della vita collettiva, si precisano in appuntamenti regolari scanditi dal tempo del lavoro, del riposo, della preghiera, della lettura dei testi sacri, del pasto collettivo e delle modalità di assunzione dello stesso. Inoltre, non è consentito accostarsi al desco con le mani sudice, sbocconcellare il pane nell'attesa della pietanza, imbrattare la tovaglia, usare

il tovagliolo in modo inadeguato, tenere durante il pranzo un atteggiamento non misurato. La Regola benedettina porrà le basi del galateo comportamentale che segnerà, in seguito, il *distinguo* tra nobile e popolano, tra religioso e contadino. Norbert Elias ha evidenziato che le grandi tradizioni religiose hanno posto le basi del galateo con l'attenzione non solo a che cosa mangiare, ma anche a *come* nutrirsi, segnando la nascita della civiltà occidentale. La stessa organizzazione spaziale della vita collettiva dei religiosi, esitata nell'architettura abbaziale - recitata in successione di celle, refettorio e chiostro - costituirà modello iterato in quanto confacente alle esigenze di comunità dedite al lavoro e alla preghiera. I precetti di S. Benedetto determinano una vera rivoluzione ideologica. Il cibo non sarà più codificato con valenza positiva “il magro” o negativa “il grasso”, perché sarà la soggettività dei religiosi a farne rinuncia consapevole per controllare i propri istinti.

L'approvvigionamento dato dalle decime o dalle proprietà terriere consente alle cucine di essere fornite di verdure, carne, pesce (meglio se di acqua dolce), dai religiosi ritenuto cibo della purezza, accanto a tonno e acciughe marinate. Memorabili sono le frittate di cento uova realizzate dai certosini. La cucina si presenta come uno spazio ordinato: come deposito delle derrate alimentari, per la preparazione dei cibi, per il corredo di stoviglie e dove erbe mediche e piante officinali si trasformano in pomate, decotti, sciroppi, unguenti e tisane per i non abbienti. La disponi-



bilità di prodotti alimentari è certamente più vasta e ricca in conventi e abbazie, piuttosto che nei monasteri. Le fonti archivistiche, prodotte da Orazio Cancila ne *Baroni e popolo nella Sicilia del grano*, svelano che nel 1500 il regime alimentare annuo delle religiose del convento di S. Castrense a Monreale era costituito, *pro capite*, di molto pane e zuppa di cavoli, talvolta di legumi e verdure poco oleate, un litro d'olio e mezzo di vino, nonché di 27 chili di formaggio. Pur nella precarietà alimentare che consegnano questi dati, se si riflette su quanto pestilenze e guerre abbiano inciso in questo tempo sulla vita delle comunità, ci si accorge che molti, fuori dai monasteri, avrebbero voluto contare su una "dieta alimentare" così "povera". Eppure, proprio nei monasteri, la *fabrilità* famminile esprimerà le proprie capacità esecutive nei ricercati ricami sui paramenti sacri, paliotti e tovaglie d'altare, e al contempo su una cucina di pregio. Gli antichi ricettari raccontano come semplici ingredienti si trasformino in pietanze di raffinato esito esecutivo, dovuto alla composizione sociale dei monasteri, dove "trovano vocazione" figlie dell'aristocrazia, popolane e contadine: le une vi apportano la raffinatezza della propria casata, le altre la cono-

scenza empirica di tutti i prodotti della terra. Due mondi così lontani e diversi che, attraverso l'adeguata attrezzatura della cucina, la scelta delle derrate, la conoscenza di diversi e molteplici prodotti e i tempi di cottura, la sperimentazione, il rispetto delle norme, l'orario dei pasti, saranno i capisaldi di un sistema alimentare che costituirà il tratto della cucina occidentale.

Passerà molto tempo prima che ci si accorga che parlar di cibo vorrà dire parlare di sussistenze, di economia, di cultura, perchè ciò che l'uomo mette in pentola racconta di scambi, di tecniche, di conquiste, di esplorazioni, di fatica, di gioia. Si deve a G. Pitre, nell'Esposizione universale del 1891, tenutasi a Palermo, la realizzazione di una sezione dedicata al cibo della tradizione. Gli studi successivi consegnano i lavori di C. Lévi Strauss, *Dal crudo al cotto, Dal miele alle ceneri, Le origini delle buone maniere a tavola*. E il contributo di F. Braudel nell'assegnare al Mediterraneo il merito di aver favorito scambi di prodotti e di abitudini alimentari. Antonino Uccello svela la vita e la fatica delle religiose, dedite alla preparazione dei dolci, allorché la domenica "grassa", in tempo di Carnevale, giorni di "martirio" esecutivo, dovevano provvedere anche alla distribuzione a

centinaia di famiglie. Ciò, oltre alla fatica, assottigliava le povere casse del convento. Le monache preparavano anche doni periodici per benefattori e vescovo, mentre al padre confessore, in occasione della Pasqua, destinavano una grande quantiera di dolci accompagnata da sei fazzoletti di seta rossa e gialla e sei posate o cucchiaini d'argento. A Pasqua, poi, la preparazione di agnelli di mandorla si accompagnava all'attenzione posta nel metterli ad asciugare lentamente in una cassa di legno, attorno alla quale erano lasciati bracieri accesi, i *cuffuna*. Dopo il 1860, l'incorporazione dei beni ecclesiastici determina l'accoglienza di molte religiose rimaste fuori dai conventi in abitazioni private. Ciò determinerà il diffondersi delle ricette dei monasteri. Avviene così che un patrimonio di conoscenze, fino a quel momento gelosamente custodito, conosce la diffusione che arriva fino ai nostri giorni, per arricchire le tavole della festa e deliziare il palato di quanti riuniti intorno alla tavola, forse senza consapevolezza, ripercorrono storie lontane che parlano di gioia e fatica, di *fabrilità* e rinunce, nel tempo che agli esseri umani è stato dato di vivere.

RITA CEDRINI

See *International Summary page 70*

CENA ECUMENICA 2016

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 20 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia".



Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare, nella cucina delle tradizioni, le preparazioni che, partendo da alimenti già parzialmente sfruttati, danno origine a nuove ricette e a diversi sapori.

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



Il caciocavallo podolico

Un formaggio nobile, con caratteristiche organolettiche legate agli aromi delle essenze del pascolo, che conferiscono un sapore inimitabile.

DI DARIO CIANCI
Accademico di Bari



che vede l'espressione derivare da uno stampo a forma di cavallo che, nel 1500, il Regno di Napoli imponeva ai formaggi per fini fiscali. Nel Sud Italia era spesso usata l'espressione "farai la fine del caciocavallo" per ammonire qualcuno le cui azioni avrebbero potuto portare verso una brutta fine.

Oggi i buongustai sanno che il caciocavallo tipico, quello preparato con il latte

che vede l'espressione derivare da uno stampo a forma di cavallo che, nel 1500, il Regno di Napoli imponeva ai formaggi per fini fiscali. Nel Sud Italia era spesso usata l'espressione "farai la fine del caciocavallo" per ammonire qualcuno le cui azioni avrebbero potuto portare verso una brutta fine. Oggi i buongustai sanno che il caciocavallo tipico, quello preparato con il latte delle bovine podoliche, è un formaggio nobile, con caratteristiche organolettiche legate agli aromi delle essenze del pascolo delle quali si è nutrita la vacca e che conferiscono al formaggio un sapore inimitabile. È servito a fine pasto, o in antipasti e aperitivi, in fette triangolari, talora con miele di tartufo, acacia, eucalipto, castagno, corbezzolo o marmellata di ciliegie o pere. Il caciocavallo stagionato va accompagnato con vini rossi strutturati (Nero di Troia o Aglianico del Vulture) o con vini passiti. Può essere consumato anche giovane, dolce e aromatico, ma meglio con un vino bianco. Forse, però, pochi sanno che il caciocavallo, oltre all'aroma, ha altre straordinarie caratteristiche organolettiche e nutrizionali dovute al tipo metabolico dell'animale e alla sua alimentazione su pascoli ricchi di essenze aromatiche (soprattutto genziana, noce moscata, fragola e liquirizia) delle quali è ricco l'ecosistema di cui fruiscono gli animali podolici. La qualità nutrizionale del grasso del latte è determinata dalla ricchezza di globuli di piccole dimensioni che favoriscono maggiori superfici di membrana, nella quale sono presenti grassi polinsaturi, fosfolipidi, glicolipidi, lipoproteine ed enzimi utili per la salute umana. L'alimentazione al pascolo favorisce inoltre, nel latte della podolica, la ricchezza di acido linolenico coniugato (CLA), di α -lipoico o tiottico e di ω_3 (con rapporto ω_6/ω_3 verso il valore ottimale). Sono presenti, inoltre, due isomeri trans degli acidi grassi saturi (rumenico e vaccenico), che esplicano una funzione di prevenzione delle malattie cardiovascolari. Recenti ricerche dimostrano che i prodotti di questi animali contengono sostanze antitumorali e un contenuto di colesterolo più basso rispetto ad altre razze bovine.

Le tipologie hanno caratteristiche che rispecchiano le tradizioni dell'area di provenienza; il caciocavallo podolico in Puglia e Basilicata, il caciocavallo ragusano e quello di Godrano in Sicilia, il caciocavallo silano in Calabria e Campania, il caciocavallo di Agnone nel Molise. La lavorazione, tramandata da secoli ("più bravo il casaro, più buono è il caciocavallo"), si fa in primavera e nel primo autunno; prevede la coagulazione del latte intero crudo (i trattamenti termici ridurrebbero la flora batterica tipica), ad acidità naturale e siero-innesto naturale proveniente dalla lavorazione del giorno precedente (che permette ai batteri lattici di moltiplicarsi in modo natu-

I primi accenni alla lavorazione di formaggi sono di Ippocrate, nel V secolo a.C., e di Aristotele (IV secolo a.C.), ma ne trattano anche autori latini, fra cui Columella e Plinio e poi Cassiodoro, storico e politico romano, che ne segnala, nelle epistole, la presenza sulla mensa del re Teodorico. L'origine del caciocavallo è attribuita, invece, a pastori mongoli delle steppe asiatiche che lo preparavano con latte di cavalla. Altre ipotesi sono legate a formaggi simili, prodotti in Paesi balcanici: *kačkavalj* in Serbia e Bosnia, *kascaval* in Ungheria e Bulgaria, *kaşkaval* in Turchia. Taluni, però, fanno discendere queste denominazioni dal caciocavallo che, nell'Italia meridionale, ha antiche tradizioni e che forse deve il suo nome all'usanza di appendere con una corda due forme del formaggio da stagionare a cavallo di pali orizzontali. È accreditata anche l'ipotesi

delle bovine podoliche, è un formaggio nobile, con caratteristiche organolettiche legate agli aromi delle essenze del pascolo delle quali si è nutrita la vacca e che conferiscono al formaggio un sapore inimitabile. È servito a fine pasto, o in antipasti e aperitivi, in fette triangolari, talora con miele di tartufo, acacia, eucalipto, castagno, corbezzolo o marmellata di ciliegie o pere. Il caciocavallo stagionato va accompagnato con vini rossi strutturati (Nero di Troia o Aglianico del Vulture) o con vini passiti. Può essere consumato anche giovane, dolce e aromatico, ma meglio con un vino bianco.

Forse, però, pochi sanno che il caciocavallo, oltre all'aroma, ha altre straordinarie caratteristiche organolettiche e nutrizionali dovute al tipo metabolico dell'animale e alla sua alimentazione su pascoli ricchi di essenze aromatiche (soprattutto genziana, noce moscata,



rale). Il sapore varia secondo la tipologia di caglio (naturale) impiegato: più delicato se di vitello, più intenso se di capretto o di agnello o, oggi, con quello industriale in pasta. La cagliata, tenuta in acqua calda per qualche ora e asciugata per 15 minuti sul tompagno (tavolo di legno), viene modellata, poi, a mano o con un bastone sino a darle la forma ovale, con testa legata a sacchetto, del diametro di 15-25 cm e peso da 1 a 2,5 kg. Dopo immersione in acqua fredda, per 2-3 ore, e in salamoia per 60 ore, il caciocavallo per la stagionatura viene appeso a travi, possibilmente in grotte naturali. Aromi e sapori variano secondo il pascolo: dal più dolce di 2-3 settimane, al semi-

piccante di 2-3 mesi, al piccante con oltre 5 mesi e diventa perfetto intorno ai due-tre anni.

La razza bovina da cui si ricava il caciocavallo podolico ha origini molto discusse; alcuni ne affermano la presenza in Italia dal Neolitico; all'epoca degli Etruschi sarebbe stata la più diffusa, e i Romani l'avrebbero esportata nelle zone conquistate; altri la considerano originata in Podolia (Ucraina) dall'uro (*Bos primigenius*), addomesticata in Medio Oriente e introdotta in Italia dagli Unni o dai Longobardi. La bovina podolica, di grande mole, mantello grigio con tendenza allo scuro nel maschio, più chiaro nella femmina, mantiene le caratteristiche originali e,

per la sua rusticità, ha trovato l'habitat ideale nella macchia mediterranea e nelle steppe subappenniniche dell'Italia meridionale, dove non si fanno diserbo e concimazioni. Qui gli animali pascolano sull'erba fresca, che consente loro di produrre latte aromatizzato dal foraggio di cui si cibano e senza residui di farmaci, non previsti nelle terapie, per la loro resistenza alle patologie endemiche. La razza ha corso il rischio di estinzione in Italia quando la Comunità Economica Europea, negli anni Sessanta, offrì contributi per l'abbattimento dei capi e la sostituzione con razze adatte all'allevamento intensivo.

DARIO CIANCI

See International Summary page 70

DAVIDE CONTRO GOLIA?

Leggo su un settimanale di ampia diffusione, con un misto di ammirazione e scoramento, dell'ultima novità in campo gastronomico: è "finalmente" nato un prodotto che si propone di sollevare la padrona o il padrone di casa da quasi tutte le incombenze legate alle preparazioni dei pasti. Un'importante azienda alimentare italiana e una altrettanto importante casa produttrice di elettrodomestici hanno messo recentemente in commercio un "sistema" in grado di cucinare al tuo posto.

La formula è questa: un forno multifunzione, corredato di apposite pentole, cuocerà pietanze contenute in kit alimentari preconfezionati. La scatola con il piatto da preparare è dotata di un'etichetta che, avvicinata al lettore del forno, viene scannerizzata, impostando automaticamente modalità, temperatura e tempi di cottura. L'impegno richiesto al "cuoco" è minimo e veloce: aprire la scatola, mettere il contenuto (es. pasta cruda e sugo pronto) nella pentola di dotazione, infornare, avvicinare la scatola al lettore che selezionerà temperatura e tempi, addirittura "al dente" o "ben cotta", e dimenticarsene fino al momento di andare in tavola. Un tasto consente, infatti, di programmare giorno e ora desiderati (si può cuocere il pane fresco, pronto per la colazione, o trovare la cena appena cotta e calda al rientro, la sera). I kit si acquistano comodamente da casa via Internet.

Ammirazione e scoramento, dicevo. Ammirazione perché, sotto il profilo tecnologico, si tratta di un'innovazione che indubbiamente potrà dare sollievo a chi non ha tempo. Lo scoramento mi deriva, da Accademica, dal messaggio sottinteso e dalle conseguenze che un simile strumento potrà avere, se, come probabile, entrerà nelle case su larga scala. Sarà la fine della cucina, della frequentazione dei mercati, della personalizzazione?

Guardando con attenzione il video promozionale si possono cogliere i seguenti messaggi. I kit propongono, per ora, piatti classici della tradizione, quelli di casa (pasta al sugo, tortellini in brodo, pasta al pesto, riso ai formaggi, pizza, pane alle olive, minestra, crema di verdura, torta margherita, torta al cioccolato), il cosiddetto "comfort food", cibo rassicurante e noto, che invita a superare eventuali diffidenze. Il messaggio è diretto ad un pubblico giovane: il suggerimento è di consumare la pasta e la pizza, così preparate, comodamente sul divano guardando il film preferito. Altra occasione di sgomento è la perdita del piacere di sedersi a tavola, di condividere il desco e la conversazione. Da ultimo, ma non meno importante, anche se la spesa iniziale è abbastanza elevata, i kit, invece, non paiono particolarmente onerosi, calcolando tra i costi anche il valore del tempo risparmiato e, aspetto non da poco, niente più pesanti borse della spesa.

Considerato tutto ciò, la battaglia per la salvaguardia della cucina di tradizione, realizzata in casa con alimenti freschi, sarà da considerarsi persa? Una sorta di Davide contro Golia? La battaglia di Davide contro i colossi tecnologici e dotati di ampia forza mediatica sarà difficile e ardua; ricordiamoci, però, che nella leggenda è il giovane eroe che vince la battaglia. (Elisabetta Cocito)



La cucina essenziale di Ugo Tognazzi

Ancora oggi, nell'azienda agricola "La Tognazza", vicino Roma, sono vive le tradizioni semplici e genuine, tanto amate dall'attore.

DI CLAUDIO DI VEROLI
Accademico di Roma Appia

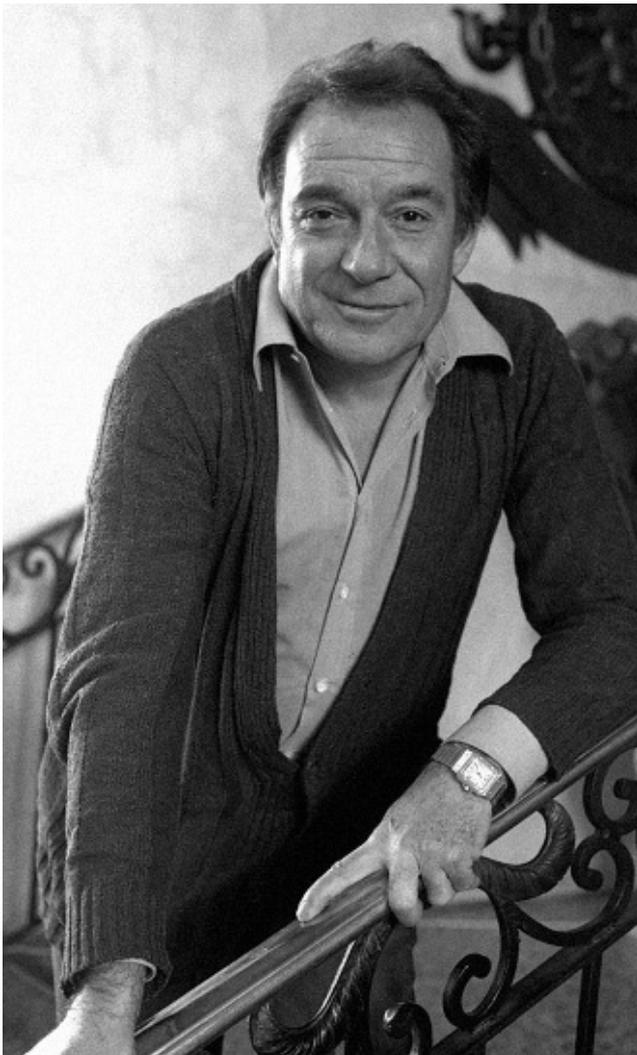
Intorno al 1965, l'attore Ugo Tognazzi andò ad abitare con la famiglia nella campagna di Velletri (40 km da Roma). Perché questo luogo? Probabilmente lo desiderava e lo cercava da tempo: gestire terreni e vigne per realizzare un orto, il suo orto. In tal modo avrebbe potuto concretizzare

un'"ars culinaria", forse ancora inespressa. Venne in tal modo delineandosi un'azienda agricola vera e propria. Era una magia, ove la natura, il clima, la tradizione, le amicizie si univano ad un buon vino, sempre gradito dagli amici che lo frequentavano, ad un esclusivo olio extravergine d'oliva e, successivamente, ad un'eccellente produzione dell'orto e del pollaio, il tutto finalizzato a "preparare i miei mangiarini". Ripeteva spesso: "Un tempo c'era una nonna, una mamma, una campagna, un orto. Ricreiamoli, dipende da noi". Questa frase racchiudeva tutto un mondo, tutta la sua filosofia culinaria. Infatti, combatteva, per quanto poteva, il sistema dei supermercati e dei prodotti industrializzati, a favo-

re di un ritorno verso la campagna, le coltivazioni e i contenuti semplici e naturali.

Per Ugo si trattava, quindi, di una norma di vita che si concretizzò con la realizzazione de "La Tognazza", che interpretava remoti apprezzamenti, come quello della buona tavola accompagnata da un'amabile compagnia. Ne discendeva la riscoperta di una convivialità semplice e schietta, costituita nel mangiare e nell'assaporare cibi eccellenti, accompagnati da profumi e sapori di una volta, che provengono, oggi come ieri, dalla sua campagna.

I prodotti erano e sono il frutto di un controllo accurato e di verifica, secondo attenti criteri di "genuinità". Niente veniva e viene lasciato al caso, dalla certificazione della materia prima, che deve essere di qualità, ai sistemi produttivi, i quali devono essere in regola, come lo stato di salute dei terreni, la trasparenza della tracciabilità dei prodotti e degli ingredienti utilizzati. In ogni bottiglia o barattolo doveva e deve essere ritrovata la natura, il lavoro e la passione, quindi nessun colorante o conservante, nessun pesticida o agente chimico. Allora come ora, ogni ingrediente era lavorato nella sua stagione, proveniva non soltanto dal suo orto, ma anche da coltivazioni italiane e da produttori e fornitori di fiducia. Quindi, selezione e garanzia per una scoperta di prodotti anche di piccole aziende, in prevalenza locali, ritrovando e promuovendo la storia e la tradizione del loro lavoro. Era l'amore per il cibo e per la cucina che lo portavano spesso alla pressante ricerca di alimenti per realizzare i suoi piatti,





specialmente con prodotti artigianali. Si recava, per esempio, nelle campagne di Carpineto Romano a comprare i formaggi dai pastori, e andava nelle località marinare per partecipare alle aste del pesce e per parlare con i pescatori. Era pieno di curiosità e desiderava conoscere il più possibile le origini dei cibi che acquistava.

Tognazzi accompagnava i suoi piatti, personalmente preparati e serviti durante le sue indimenticabili cene, con due vini: un rosso e un bianco (la sua cantina è chiamata "La Tognazza Amata"). Ancora oggi si producono con passione i suoi vini, diventati nel frattempo quattro, che indubbiamente costituiscono una realtà di nicchia nel rispetto di una tradizione.

Un amante della buona cucina come Ugo non poteva, nonostante l'origine cremonese e la tradizione del burro, caratteristica del Nord Italia, non avvicinarsi all'utilizzo dell'olio d'oliva. Così, dopo il vino, la tenuta di Velletri, con i suoi bellissimi uliveti, continua a produrre pure l'olio extravergine di oliva, che ha un gusto delicato e note fruttate, le quali ne mettono in rilievo il carattere e l'aroma. Subito dopo la raccolta delle olive, queste erano spremute a freddo, mantenendo integro il gusto proprio del territorio. L'attuale frantoio è una struttura moderna all'avanguardia, che garantisce alti *standard* qualitativi in tutte le diverse fasi produttive.

Nella cucina di Tognazzi non mancava nulla. Nella casa di Velletri, in partico-

lare, vi era un enorme frigorifero di legno che prendeva un'intera parete ed era sempre pieno di insaccati, formaggi, vitelli, quarti di manzo che, imponenti, penzolavano dagli uncini. Spesso la moglie lo trovava in ginocchio, raccolto in estasi, in attesa che gli venissero lumi per il pranzo o la cena. Questa immagine può far comprendere quanto fosse mistico e austero il legame di Ugo con i piaceri della tavola e, quindi, della vita. Era un martire del focolare, ove, con infinita cura, finivano le bracioline di vitellino di latte. Aveva il vizio del fornello e diceva: "Sono malato di spaghetite". Un piatto di fettuccine intrecciate oppure un arrosto allungato, ripeteva, erano "sculture vitali". Si sentiva vivo davanti a un tegame, l'olio che soffriggeva era melodia e armonia, il profumo di un buon ragù l'avrebbe utilizzato come dopo barba.

In cucina era l'ideatore e l'esecutore della scena, l'artefice che trasformava le fredde parole di una ricetta in una realtà saporita e colorata. Con esatta proporzione univa i vari ingredienti e riusciva a percepirla il giusto punto di cottura. Valutava ogni sugo, si perdeva tra gli aromi e gli odori e amava porre una fogliolina di basilico appena colta dal suo orto sui fumanti "maccheroncini" al pomodoro. La sua era pure una cucina d'arte. Dava rilievo alla scenografia, all'atmosfera che lo circondava, a tutto quel flusso di piacevoli sensazioni che sopraggiungevano dal ricordo o dall'ambiente con signi-

ficati antichi e nuovi, investendo il piatto che aveva davanti. Per esempio, una gallina bollita gli ricordava le domeniche a Cremona con sua nonna, mentre i lamponi freschi gli rammentavano le non frequenti villeggiature in montagna con i genitori.

A pranzo e a cena erano spesso presenti numerosi amici e ospiti. La tenuta, in breve tempo, divenne famosa specialmente per le cosiddette "cene dei dodici apostoli" cui partecipavano con regolarità numerosi attori italiani. Erano cene grandiose, nelle quali Ugo-chef stava in cucina e sbigottiva gli ospiti/amici con piatti sfarzosi, cucinati e preparati con prodotti originali, cui seguivano, regolarmente, lunghi dibattiti gastronomici e interessanti giudizi finali.

Ugo Tognazzi e la cucina divengono, nel tempo, una combinazione inscindibile, e l'attore riesce a realizzare nel gusto una sintesi della sua produzione agricola. Continuava a dire che era sempre opportuno: "Assaggiare, provare e non mollare mai i fornelli. Ecco la regola principale del serio gastronomo. E poi, la cucina è il luogo più divertente e confortante di tutta la casa". "La Tognazza" racchiude in sé ancora tutto questo. Ugo ha lasciato più di 1.500 ricette, appunti, disegni e una biblioteca dedicata all'arte culinaria, che hanno permesso di capire meglio questa sua passione.

CLAUDIO DI VEROLI

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).



Prosciutti crudi Dop

L'eccellenza del saper fare italiano.

DI STELIO SMOTLAK

Accademico di Muggia-Capodistria



alimento dal valore biologico superiore.

Veniamo alla sostanza dei nostri San Daniele, Parma, Berico-Euganeo, Modena ecc.: tutti Dop. La materia prima è la coscia del cosiddetto suino pesante italiano. Animali allevati, cresciuti e alimentati secondo protocolli rigorosi e certificati. La grande differenza sta proprio nella materia prima. Il suino è adulto, di almeno nove mesi di vita, e pesa attorno ai 160 kg, con un equilibrato sviluppo delle masse muscolari e dell'adipe. Viceversa, dall'estero arrivano cosce (spesso congelate) di suinetti di pochi

mesi, magri, fisiologicamente immaturi, la cui lavorazione (accelerata) non può che far ricorso agli additivi conservanti. Certo i costi sono inferiori. Nella filiera della Dop, la coscia è trattata soltanto con sale (marino), eventualmente conciata con spezie, erbe o aromi naturali, come nel caso del jambon de Bosses valdostano. Il sale serve a requisire l'acqua presente nelle carni, che poi evaporerà lentamente durante il lungo "riposo". L'acqua è vita, per tutti, anche per i microrganismi responsabili della fine intrinseca della carne, ossia della sua decomposizione. La natura fa il suo corso, e l'uomo, con abilità, si inserisce a proprio vantaggio. Togliendo di mezzo l'acqua, gli sviluppi sgraditi vengono meno. Le condizioni ambientali (areazione, umidità relativa, temperatura), rigorosamente controllate, fanno il resto. Gli enzimi, naturalmente presenti nella

carne, si attivano quali catalizzatori dei processi di semplificazione biochimica (mi si passi l'espressione). Le proteine si scompongono (proteolisi) rilasciando una serie di amminoacidi direttamente assimilabili dal nostro organismo. Al pari, la frazione grassa subisce una virtuosa degradazione, e vede "liberati" gli acidi grassi buoni. E ancora, nel contempo, prendono forma le diverse sostanze aromatiche. La carne suina "trasmuta": il prosciutto è pronto. Pure senza additivi. La trasformazione, cifra del processo di stagionatura, regala un alimento dietetico e leggero: letteralmente predigerito. I preziosi enzimi anticipano il lavoro del nostro stomaco, restituendo principi nutritivi pronti per essere assorbiti dall'intestino. Nessun timore per il grasso: la quantità di acidi grassi saturi è decisamente minoritaria. Oltre ogni pregiudizio è dimostrato il basso contenuto in colesterolo. Il grasso, poi, funziona da potente veicolo del profilo aromatico (molecole liposolubili). Aroma e gusto divampano. Un *pathos* sensoriale, viatico di *ben-essere*. Il prosciutto crudo è da consigliare in ogni occasione, pure con misura (stante l'elevato contenuto di sale). È indicato in particolare per il desco estivo, quando la calura suggerisce di rimanere frugali, e c'è maggiore bisogno di integrare i sali rilasciati con la sudorazione.

Dunque un prosciutto crudo, quello Dop, con caratteristiche garantite e una qualità spesso superba, prossima al sublime. Un vanto interamente italiano, imitato da molti e ammirato da tutti.

See International Summary page 70

Il prosciutto si fa un po' in tutto il mondo, ma la qualità del prosciutto crudo italiano rimane ineguagliata. Un prosciutto qualsiasi? No, il prosciutto a Denominazione di origine protetta. Autentica eccellenza, simbolo di civiltà. Ben conosciuto dai Romani, ancora prima da Celti ed Etruschi, quindi dai Longobardi. Gli ingredienti sono carne fresca di suino e sale, null'altro. Ma l'ingrediente primo consiste nel *saper fare*, secondo natura e sapienza.

Tutto nasce dalla necessità di conservare il cibo, usando appunto il sale. La salagione, però, non è sufficiente a spiegare questo straordinario prodotto, altrimenti avremmo soltanto della carne secca: quella del buon Tex, per capirci. La carne, per diventare prosciutto, subisce una serie di azioni microbiologiche e biochimiche che la riportano a un cibo altro: evoluto, affinato, propriamente elevato. Da "semplice" carne ad

mesi, magri, fisiologicamente immaturi, la cui lavorazione (accelerata) non può che far ricorso agli additivi conservanti. Certo i costi sono inferiori.

Nella filiera della Dop, la coscia è trattata soltanto con sale (marino), eventualmente conciata con spezie, erbe o aromi naturali, come nel caso del jambon de Bosses valdostano. Il sale serve a requisire l'acqua presente nelle carni, che poi evaporerà lentamente durante il lungo "riposo". L'acqua è vita, per tutti, anche per i microrganismi responsabili della fine intrinseca della carne, ossia della sua decomposizione. La natura fa il suo corso, e l'uomo, con abilità, si inserisce a proprio vantaggio. Togliendo di mezzo l'acqua, gli sviluppi sgraditi vengono meno.

Le condizioni ambientali (areazione, umidità relativa, temperatura), rigorosamente controllate, fanno il resto. Gli enzimi, naturalmente presenti nella



Olivicoltura e cultivar siciliane

Sono otto le varietà che predominano in Sicilia, al primo posto per le olive da mensa.

DI ADRIANA PRIVITERA
Accademica di Caltagirone



Pianta robusta, con radici che si allungano nel terreno, con un raggio fino a quattro volte più ampio della stessa chioma argentea, l'ulivo trasmette forza e quiete e sorprende per la sua capacità di rinascere dai virgulti che spuntano tenaci fuori dalle radici. Di eccezionale longevità, fin dai più antichi tempi ha ispirato gli uomini che lo hanno eletto a simbolo della pace, ritenendo che, quando un ulivo aveva raggiunto un pieno sviluppo, ciò rivelava che nessuna guerra aveva devastato il territorio sul quale era cresciuto. Tra il sacro e il profano, l'ulivo ha unito le genti nella storia: è con un ramoscello di ulivo che la colomba tornò all'arca di Noè per annunciare la fine del castigo e la riconciliazione di Dio con gli uomini. Nell'antica Grecia, era considerato sacro, e durante le Olimpiadi venivano offerte agli atleti corone con rami di ulivo e un'ampolla di olio. Omero lo cita nei suoi poemi come simbolo di

pace e lunga vita. Anche i Romani attribuirono a questa pianta valore simbolico, e leggenda vuole che Romolo e Remo nascessero sotto un albero di ulivo. Oltre a premiare i cittadini più valorosi con ramoscelli d'ulivo intrecciati, i Romani utilizzavano questa pianta per legna da ardere e i suoi frutti per la preparazione di unguenti e olio commestibile. Probabilmente, venne introdotto in Sicilia dai Fenici, che ne diffusero la coltivazione in Asia Minore, in Egitto e in Libia e da qui, tra l'VIII e il IV secolo a.C., in Sicilia. Durante la dominazione normanna e nel Medioevo, la coltura dell'olivo si intensificò, con un rilancio del commercio dell'olio che si mantenne nel tempo. Sino all'inizio del secolo scorso, infatti, si stimavano in Sicilia 17 milioni di piante coltivate su 200 mila ettari in coltura promiscua e 70 mila in coltura specializzata. Oggi, nell'isola, si stimano 20 milioni di piante su 157 mila ettari, che costituiscono il 13,85% del patrimonio olivicolo in Italia, e attestano la Sicilia al terzo posto nazionale per la produzione d'olio (circa 2,5 milioni di quintali destinati all'oleificazione), dopo Puglia e Calabria, e al primo posto per le olive da mensa (circa 300 mila quintali). Sono otto le cultivar che predominano in Sicilia, coprendo l'80% della coltivazione dell'isola. Biancolilla, diffusa nell'area centro-occidentale e nell'isola di Pantelleria, con drupa di media grossezza e forma ovoidale, di colore che va dal verde pisello al rosso vinoso, da cui si ricava un olio dall'aroma fruttato con sapore dolce. Cerasuola, diffusa nel versante Nord-occidentale, con drupa di media grossezza sferoidale, dal verde intenso al nero violaceo a maturazione,

dà un olio amaro e piccante con resa molto elevata. Tonda Iblea, presente nell'area Sud-orientale, drupa di forma globoidale, pezzatura medio-grossa e colore violaceo: l'olio mostra ottime caratteristiche organolettiche, con una punta di dolce e lieve sentore di amaro e piccante. Moresca, coltivata sul versante centro-orientale, drupa ovoidale asimmetrica, di pezzatura medio-grande, adatta alla preparazione di olive nere al sale secco. Nocellara Etnea, diffusa soprattutto nella provincia di Catania e nell'area pedemontana a Sud Est dell'Etna; drupa ellissoidale allungata, con polpa spessa, di qualità pregiata, eccellente per la produzione di olive verdi da tavola. Santagatese, diffusa nel versante centro-orientale, con drupa ellittica: il suo olio si presenta fruttato medio-intenso, amaro medio e piccante leggero medio. Ogliadoro Messinese, coltivata nella provincia di Messina, ha drupe di grosse dimensioni, utilizzate come prodotto da mensa e da olio, che è amaro e piccante medio. Nocellara del Belice Dop, oliva da mensa di straordinario pregio per la grossezza del frutto, dal colore verde intenso al rosso vinoso, con olio di aroma fruttato, piccante-amaro. La vocazione del territorio per l'olivicoltura e la produzione d'olio sono protette da tre Dop comunitarie: quella delle Valli Trapanesi, dei Monti Iblei e della Val di Mazara. La grande varietà di ulivi siciliani elenca anche cultivar meno diffuse quali: Brandofino, Crastu, Giarraffa, Minuta, Pidicuddara, Verdello e Zaituna. Si è, purtroppo, persa traccia delle antiche varietà Alloro, Olivo di Francia, Sanfrancescana.

See International Summary page 70



La minestra di pane

Viene proposta ai lettori una pagina dello scrittore pratese Armando Meoni, tratta dalla raccolta autobiografica "Età proibita".

A CURA DI GIANNI LIMBERTI
Accademico di Prato



anzi, nemmeno pane che venga da forno e da mani mercenarie, bensì pane quale ancora si usa fare in certe famiglie coloniche, vieppiù rare purtroppo, dove la bella tradizione del pane casalingo, affidato alle mani di quella fra le donne di casa che meglio sappia secondarne la lievitazione, non è andata perduta. Pane nero, com'è convenuto chiamarlo: pane nero quasi quanto il cavolo che gli si dovrà accompagnare; ma secco, uscito di forno da una settimana per lo meno, onde ogni freschezza e mol-

lezza ne sia rigorosamente scomparsa. Pane, è questo che voglio spiegare, il quale non sarebbe da dare nemmeno ai cani, perché lo sdegnerebbero. Le minestre di pane più succulente, a Prato, si mangiavano da Saturno. Inutile star lì a indicare dove Saturno tenesse bottega: sono anni che Saturno è andato a pagare al Creatore il debito suo, e nessuno ha voluto continuarne l'esercizio. Non è per dir male d'un morto, e morto da un pezzo, ma la bottega di Saturno era la più tetra, la più sporca, anche la più tumultuosa. Peggio che bottega, un androne interminabile, che d'inverno, quando la sizza [*in dialetto pratese, vento freddo e pungente, ndr*] costringeva a tener serrato il paravento dove il più dei vetri era sostituito da fogli di carta, si presentava meglio quale spelonca che in aspetto d'osteria o anche solo di taverna. In fondo alla spelonca il banco, dove alla buona o

alla cattiva stagione dominava scamiato Saturno; dietro il banco un focolare di mattoni con una gran cappa sopra, nera e grommosa d'antiche e mai disturbate fuliggini. Su quel focolare, due volte alla settimana, enormi pentole di terra: in uno dei pentoloni sobbolliva il cavolo nero; nell'altro gli tenevan bordone, ma piacevolmente correggendone l'odore, i fagioli: rossi o brizzoloni come uno voglia, i quali sono sempre più pastosi di polpa anche se di buccia alquanto più rustica. Assai prima che mezzogiorno suonasse, i pentoloni facevano posto sui fornelli a uno smisurato tegame, nel quale cavolo, fagioli e qualche cotica di prosciutto venivano disposti a strati col pane a fette, per costituire tutt'assieme, in una sorprendente concordia, la ghiotta minestra.

L'operazione la eseguiva Saturno in persona, a vista di quanti fossero in bottega: sul fondo del tegame distendeva prima uno strato di pane duro tagliato a fette quanto più possibile sottili; su quello strato uno spargimento di fagioli lessati, con la loro romaiolata di broda, e subito una fodera spessa di cavolo nero bollito, anche quello mescolato a fagioli con qualche cotenna di prosciutto sparsa qua e là; poi un nuovo strato di fettine di pane, e daccapo fagioli col ramaiolo della broda, e cavolo e cotiche di nuovo alternati, fino a raggiungere l'orlo del tegame. Pane, fagioli e cavolo facevano, in compagnia delle cotiche, fusione dentro il tegame per un'ora buona.

Guai a chi non bevesse un sorso schietto sulla minestra di pane. Il cavolo fa rigonfiare la pancia, ci sarebbe da scoppiare. Il vino rimette ogni cosa a posto.

See International Summary page 70

Non esiste varietà di cavoli migliore del cavolo nero, che sia adatta a mettere insieme una succulenta minestra di pane, fra le tante minestre quella che più chiede voracità d'appetito e stomaco di ferro. Non è vero che per fare una minestra di pane alla toscana ogni varietà di cavolo faccia al caso. Adoprate pure il verzotto, se l'estro ve ne prende; metteteci magari il lasagnino o cavolo bianco; o addirittura fate a meno del cavolo e sostituitelo con la prima verza che vi viene a mano; ma non andate con questo a raccontare d'aver realizzato una minestra di pane. Se mai, una comune zuppa di magro, quale può convenire soltanto a palati frettolosi e distratti. Cavolo nero, dunque; e soprattutto pane.

Anche qui, però, è necessario che c'intendiamo: niente pane cittadino, sempre lieve di corteccia e di midolla soffice;

lezza ne sia rigorosamente scomparsa. Pane, è questo che voglio spiegare, il quale non sarebbe da dare nemmeno ai cani, perché lo sdegnerebbero.

Le minestre di pane più succulente, a Prato, si mangiavano da Saturno. Inutile star lì a indicare dove Saturno tenesse bottega: sono anni che Saturno è andato a pagare al Creatore il debito suo, e nessuno ha voluto continuarne l'esercizio. Non è per dir male d'un morto, e morto da un pezzo, ma la bottega di Saturno era la più tetra, la più sporca, anche la più tumultuosa. Peggio che bottega, un androne interminabile, che d'inverno, quando la sizza [*in dialetto pratese, vento freddo e pungente, ndr*] costringeva a tener serrato il paravento dove il più dei vetri era sostituito da fogli di carta, si presentava meglio quale spelonca che in aspetto d'osteria o anche solo di taverna. In fondo alla spelonca il banco, dove alla buona o



Il fungo cardoncello onesto e discreto

Una leccornia del territorio murgiano.

DI RICCARDO GIOVANNI MERRA
Accademico di Castel del Monte

alimento, anche nella cosmesi, nell'alchimia e nella farmacopea.

Vediamo velocemente come nasce un fungo. La parte che è fuori dalla terra costituisce il frutto della pianta, chiamato in botanica carpoforo. Come tutti i frutti, è destinato alla riproduzione della specie, che avviene attraverso le spore. Queste, microscopiche, e praticamente invisibili a occhio nudo, si trovano, a migliaia prima della maturazione, nella parte fertile del fungo, in genere situata



I nostri antenati, raccoglitori e cacciatori, utilizzavano i funghi sia a scopo alimentare sia religioso. Sculture raffiguranti funghi, scolpite tra il 1000 a. C e il 200 d. C., sono state rinvenute in Guatemala e in altri Paesi del Centro e Sud America. Le prime notizie certe sull'uso alimentare dei funghi si rinvencono nell'epoca greco-romana.

Il cardoncello, già durante il Medioevo, era particolarmente apprezzato non solo per le qualità legate al gusto, ma anche per i suoi presunti poteri afrodisiaci: si riteneva che mangiare i funghi incoraggiasse a compiere "peccati della carne". Anche presso la corte di Federico II il consumo dei funghi era diffuso: egli ordinava che venissero sbiancati facendoli bollire per poco in acqua, poi fatti salare e conservati in piccole botti cilindriche dette "cognetti". Nel Rinascimento, erano usati oltre che come

sotto il cappello, e che si chiama imenio. Le spore, giunte a maturità, cadono sul suolo e danno origine a un nuovo ciclo biologico riproduttivo. Esse germinevano formando, sottoterra, il micelio, che rappresenta l'apparato vegetativo del fungo, costituito da numerose ife, filamenti bianchi che si ramificano in ogni direzione. Il micelio genera frutti (i funghi) solo in condizioni climatiche molto favorevoli, quando il terreno è umido e la temperatura raggiunge certi valori (che variano a seconda delle specie e delle famiglie). Il cardoncello, appartenente alla famiglia del *Pleurotus eryngii ferulae*, è molto pregiato; cresce spontaneo in alcune regioni italiane come la Puglia, la Basilicata, la Calabria, la Sardegna e in alcune zone del Lazio e della Sicilia, ma la sua maggiore concentrazione, sia in forma spontanea sia coltivata, la troviamo in Puglia e Basilicata, nell'Alta Murgia.

I terreni della Murgia sono caratterizzati da distese vaste e aride di vegetazione erbacea, prevalentemente dedicate alla pastorizia, ed è proprio qui che il cardoncello ha trovato il suo habitat ideale. Il periodo di massima crescita, in forma spontanea, è tra metà ottobre e novembre e poi in primavera, ma solo in presenza di un clima favorevole caratterizzato da piogge leggere e scirocco. Agli inizi degli anni Ottanta, ha cominciato a svilupparsi la coltivazione in serra e quasi tutta la produzione, oggi, avviene in questo modo.

Il Ministero delle Politiche Agricole ha inserito il cardoncello nell'elenco dei prodotti d'eccellenza della Puglia. Tale fungo ha una consistenza molto carnosa e soda, una polpa bianca e un sapore che viene definito "democratico" perché il suo gusto, molto equilibrato, non copre, ma valorizza ed esalta il sapore degli ingredienti ai quali viene abbinato. Oltre ad essere particolarmente gustoso, possiede delle ottime proprietà nutrizionali: è composto per l'85-90% di acqua, per il 4-5% di zuccheri, per il 3,8-4% di proteine, per lo 0,4-0,7% di grassi. Contiene tutti gli amminoacidi principali, le vitamine, e un livello insolito di biotina. Il contenuto calorico è di circa 28 Kcal per 100 grammi. Da recenti ricerche scientifiche è emerso che il fungo è un ottimo alleato per combattere il colesterolo e aumentare le difese immunitarie.

In conclusione, oltre che "democratico", il cardoncello viene anche definito un fungo "onesto" perché è impossibile confonderlo con altri funghi, in particolare con quelli velenosi.

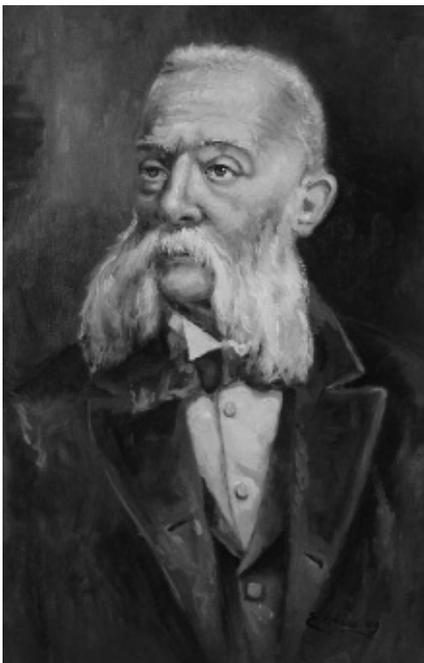
See International Summary page 70



Rivisitando l'Artusi

Una rilettura di quel testo fondamentale, alla ricerca degli abbinamenti cibo-vino.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



Tutto si è detto, ormai, sull'argomento, poiché quel tema, a mio modesto avviso, è molto importante, e chi organizza un pranzo deve avere le cognizioni di base per non penalizzare un piatto con un abbinamento sbagliato o per non rovinare un ottimo prodotto con un ingrediente non congeniale. Nei ristoranti di un certo livello, il sommelier, o il maître che prende "la comanda", deve conoscere la composizione dei piatti che vengono proposti in menu e che lo chef sta preparando in cucina; dovrà essere lui che, con garbo, consiglia al cliente quale vino sia opportuno abbinare al piatto ordinato, sottoponendogli le varie "carte" non solo dei vini, ma anche, eventualmente, degli oli, delle acque e dei distillati.

Ho, quindi, rivisitato il fondamentale "dizionario di cucina" dell'Artusi proprio per vedere se quel grande maestro parlava di abbinamenti, specie cibo-vino. Ne ho trovati pochissimi, pur essendo certo che quel manuale sia basilare per la nostra cucina, spaziando, con le sue ricette, in quasi tutte le regioni italiane, in un periodo (quello di fine Ottocento) nel quale non esistevano opere così complete.

A parte i consigli dell'Artusi di non bere vino se non la sera e di non ubriacarsi, direi che "il nostro" non solo è contrario agli eccessi, ma potrebbe essere erroneamente scambiato per astemio. I suoi sono consigli molto elementari, come per esempio: "il vino più confacente agli stomaci deboli ritengo sia il bianco asciutto e stimo ottimo, perché molto digeribile, quello di Orvieto che può essere servito anche

al dessert come il vino santo o lo spumante d'Asti o il Malaga". Un'altra osservazione, oggi superata, è quella che con le carni va abbinato un vino rosso, vecchio e asciutto; esistono notoriamente dei bianchi molto strutturati e barricati che reggono su vari tipi di carni. Mi sia consentita un'ultima osservazione su quanto espone l'Artusi nel sostenere che: "a ber poco vino e a cibarsi scarsamente di carne, non trovate molte guance rosee, indizio di prospera salute, e non trovate 'cicce' sode, ma flosce"; direi che si tratta solo di un piacevole e ameno modo di esprimersi.

Possiamo, tra l'altro, dedurre, da un attento esame delle sue ricette, che sono rari i riferimenti al vino anche per il suo utilizzo nella cottura di alcune pietanze; il nostro autore confessa: "il vino, come condimento, non è molto nelle mie grazie, salvo che si tratti di vino in bottiglia e di piatti che abbiano un carattere speciale; i gusti, infatti, sono talmente tanti che quel che non piace ad uno potrebbe piacere ad altri"; è evidente che due secoli fa il vino più diffuso era quello in damigiana.

Uno di quelli privilegiati dall'Artusi è il Marsala, che viene inserito nella cottura del filetto, nel pollo e negli arrostiti di vitella di latte alla salvia, nel cappone arrosto tartufato e negli uccelli in salmì. Lodevole è, poi, il consiglio di un vino rosso e asciutto, proposto come abbinamento all'anguilla arrosto, mentre le grappe sono accettate soltanto nelle preparazioni del cosciotto di castrato, facendole evaporare a fine cottura.

È, quindi, errato pensare all'Artusi come



a un personaggio astemio, poiché l'attento esame delle sue ricette lo fa apprezzare quale consumatore di buon vino e ottimo conoscitore dell'impiego, anche se raramente, dei vini nelle preparazioni.

Vediamo comunque di ripassare brevemente le ormai celebrate regole di abbinamento cibo - vino, per poi spendere due parole sugli oli e sui distillati, poiché il fine che vogliono raggiungere i giusti abbinamenti a tavola, è quello di suscitare sensazioni gusto-olfattive armoniche, onde far sì che l'alimentarsi non sia soltanto una necessità di sopravvivenza, ma anche un piacere per i sensi.

Esistono principi generali che ispirano tali regole, quali la tradizione, il folklore, la stagionalità e la componente organolettica di cibi e bevande, nonché

due sistemi ben distinti di abbinamento che si basano su altrettanti criteri ossia quello per contrapposizione e quello per concordanza.

Un piatto dal gusto delicato richiede un vino dal corpo leggero e semplice; uno dal gusto aromatico e deciso vuole un vino strutturato e dal caldo sapore, meglio se barricato.

Ma perché non parlare anche dell'olio? A insalate delicate e fresche, a minestre leggere o alla salsa maionese, abbiniamo dunque un olio del lago di Garda o d'Iseo; a carni alla brace o minestre di legumi o pappa al pomodoro, olio toscano; ad antipasti di mare o grigliate di pesce, olio siciliano, con note vegetali e buona fluidità.

Accenniamo, infine, anche ai distillati: un Cognac dal profumo intenso e con note speziate e aromatiche, dal corpo

pieno e avvolgente, supporta adeguatamente anche un cioccolato con alta percentuale di cacao o con ripieni di frutta e pistacchi. Una Grappa bianca, morbida e profumata, dovrebbe essere servita con biscotti secchi con mandorle e nocciole e, comunque, poveri di cacao.

A un Whisky caldo, aromatico e secco, magari torbato, si possono abbinare cioccolati non troppo ricchi di cacao o mandorle tostate; a un Rhum invecchiato va bene accostare un cioccolato con un buon tenore di cacao e magari un buon sigaro.

A questo punto lasciamo perdere gli abbinamenti con le acque minerali e con i vari tipi di pane: ne parleremo in un'altra occasione.

LUCIO PIOMBI

See International Summary page 70

IL MIRTILLO NERO DELL'APPENNINO MODENESE

La Delegazione Terre Modenesi ha concordato con "Tradizioni e Sapori di Modena", marchio di qualità a cura della locale Camera di Commercio, una serie d'incontri per meglio far conoscere i prodotti delle montagne del territorio, cominciando dal mirtillo nero.

L'Appennino modenese annovera alcune delle principali cime della catena, fra cui svetta il Cimone con i suoi 2.165 metri: i vaccinieti sono principalmente localizzati oltre il limite del bosco, e questo si deve alle peculiari condizioni ambientali e climatiche, contraddistinte dai valori estremi della temperatura, dal vento, dall'innervamento, dall'insolazione fortissima e ricca di radiazioni ultraviolette (che di giorno scaldano il suolo e le rocce molto più dell'aria), dalle notti fredde, da nebbie frequenti. Il mirtillo nero dell'Appennino modenese predilige i suoli acidi, non calcarei, ricchi in ossidi di silicio, alluminio e ferro; ha una crescita condizionata dal tenore di fosforo e dimostra resistenza alle bassissime temperature e adattamento a un regime d'incendi abbastanza frequenti. Il lago Santo, l'Alpicella, la valle di Fellicarolo, i versanti tra il Cimone e Libro Aperto si colorano di vaste macchie rosso-verdi particolari, che ne segnalano la presenza. La maturazione delle bacche avviene tra fine luglio e metà agosto, secondo le condizioni atmosferiche. La raccolta viene fatta con un pettine a paletta, da usare con entrambe le mani, che raccoglie i frutti senza rovinare pianta e foglie. Una volta raccolti, i mirtilli sono posti nella gerla, una sorta di zaino rigido, aperto nella parte superiore.

*Il professor Michele Melegari, uno dei propugnatori del Disciplinare sul mirtillo nero del Frignano (*Vaccinium myrtillus* L), ne illustra il percorso, da alimento funzionale a prezioso fitoterapico, indicando le proprietà, già note nella medicina popolare, astringenti e diuretiche dei frutti, e antisettiche, antidiabetiche, diuretiche e antinfiammatorie delle foglie.*

Oggi sono riconosciute le proprietà antiossidanti degli antociani presenti in alta percentuale nei frutti, che hanno dimostrato attività capillaroprotettive, antinfiammatorie, antiedematose, antiflogistiche. Il frutto, dunque, può essere utilizzato sia come alimento funzionale, il cui uso regolare contribuisce al mantenimento di buone condizioni di salute e favorisce la capacità visiva crepuscolare e notturna, migliorando anche la circolazione periferica, sia come integratore alimentare, sia come farmaco.

In media, ogni anno, si fregiano del marchio camerale 70.000/90.000 confezioni di prodotto trasformato, oltre ai 50 quintali di prodotto fresco, con punte di 150 quintali nelle stagioni più favorevoli. (Benedetta Angeli)



La capra d'Aspromonte

Nella tradizione gastronomica reggina, è protagonista in molte preparazioni, come quella, complessa e molto antica, della “capra sotterrata”.

DI PINA MINNITI

Accademica di Area Grecanica-Terra del Bergamotto



La condizione agro-silvo-pastorale del territorio aspromontano di Reggio Calabria (Parco Nazionale d'Aspromonte), particolarmente dell'area grecanica, zona parzialmente bilingue a forte identità locale, era caratterizzata da una fauna edibile in cui spiccava la presenza della cosiddetta capra aspromontana. Questo ruminante, infatti, era presente in maniera massiccia (oggi molto meno) nelle comunità agricole che vivevano all'interno del territorio provinciale reggino ed era addirittura predominante nei territori montani, la cui orografia “aspra” (da cui il termine geografico di Aspromonte) consentiva soltanto agli animali piccoli, agili e robusti, di sopravvivere. Le comunità agricolo-pastorali aspromontane, per la scarsità di vie e mezzi di comunicazione, fino a circa gli anni Settanta del trascorso secolo, vivevano in una situazione di quasi totale isola-

mento, con un'economia che aveva modesti scambi con l'esterno (vendita dei prodotti dell'orto e caseari) e con un'alimentazione quasi esclusivamente a base di prodotti locali. Questa era, pertanto, prevalentemente vegetariana, se si eccettua la capra che, oltre ai prodotti caseari (formaggio e ricotta), forniva la carne.

Sulle tavole contadine la cosiddetta “carne minuta” (ovina o caprina), insieme a quella di maiale, compariva soltanto in occasioni particolari. Quella di capra, più selvatica e meno grassa della pecora, era comunque la carne per antonomasia della cucina arcaica aspromontana.

Le tipologie di animali utilizzate nella preparazione dei gustosi piatti tipici della cucina contadina sono cinque, derivanti dalla gestione del gregge, quando i pastori devono provvedere al rinnovo annuale degli animali, per

ottenere sempre il massimo della produttività. In genere gli animali da carne sono il cosiddetto “scarto” ma non solo: animali vecchi, non più produttivi (*capra* in genere); animali sterili, non più produttori di latte (*lastra o crapa strippa*); maschi giovani (*ciaurreddu* e, quando castrato, *zaccugnu*); giovani femmine (*ciauredda*, la migliore in assoluto per la delicatezza delle carni).

Escluso il capretto, che necessita di una trattazione a se stante per la sua diffusione sulle tavole non contadine e per il suo indissolubile legame con i riti pasquali, i primi quattro tipi vengono cucinati prevalentemente in umido, con piccole variazioni degli ingredienti, che generalmente risultano essere: cipolla, pomodori (da preferire quelli tondi rossi, con ancora qualche sfumatura rosata, perché molto succosi), olio di oliva, aromi come prez-



zemolo, basilico, rosmarino, origano, peperoncino e alloro.

In alcune preparazioni si usa, nella pentola, ricoprire la carne e gli altri aromi con acqua (*crapa bugghiuta*). La cottura ideale, la cui origine risale al periodo magno greco (dal VII secolo a. C. in poi), è quella che prevede il tegame di terracotta e il fuoco a legna. Tuttavia, anche la cottura nelle pentole moderne garantisce risultati eccellenti. La carne è cotta quando si distacca facilmente dall'osso. Con il sugo (che si consiglia di passare al passatutto, per eliminare l'eventuale presenza di ossicini) si condisce la pasta (maccheroni fatti a mano o ziti), sulla quale va sparso abbondante pecorino o, meglio ancora, ricotta salata. Nella versione *bugghiuta* si usa cuocere la pasta direttamente nell'acqua di cottura della capra.

Esistono altre preparazioni, come la

capra cucinata al ragù oppure arrostita sulla brace (in questo caso si utilizzano solo animali giovani). Interessante è anche la preparazione della cosiddetta *capra sotterrata*, le cui origini vanno ricercate in antichi riti tribali: per la complessità del piatto, richiede condizioni particolari di cui pochi possono disporre. Innanzitutto è indispensabile un terreno all'aperto, nel quale scavare una fossa della profondità di circa 60 cm, della larghezza di circa 50 cm e della lunghezza di circa un metro. Per isolare il suo fondo dalla terra, è necessario "foderarlo" con uno strato di sabbia e felci. Scuoiato l'animale e conservata la pelle, si procede a farcire la carcassa con vari aromi: rosmarino, prezzemolo, origano, cipolle, sale, olio, alloro. Completata la farcitura, si stende la pelle con il lato interno verso l'alto e, su questa, si deposita l'animale. Si

aggiungono ancora aromi e si procede a ricuire l'animale dentro la sua pelle. La capra, così ricomposta, è adagiata sul letto di felci, all'interno della fossa; viene, poi, ricoperta con altre felci e su queste si deposita uno strato di terra alto circa 10-15 cm. Richiusa la fossa, su di essa si accende il fuoco, usando solo legna senza carbone, per circa 7/8 ore. Dopo questa lunghissima cottura, si estrae dalla fossa l'animale che, scucita la pelle, si spezzetta e viene servito ai commensali dal "cuciniere". Ancora oggi questa preparazione è realizzata, in una sorta di rito per iniziati, durante riunioni locali in cui vengono trattati temi di comune interesse, come segno di rispetto verso i partecipanti, influenti personaggi delle località montane interessate.

PINA MINNITI

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.**



Storia della “sòpa coàda”

Piatto storico di Treviso e di Motta di Livenza, da tempo imitato anche in altre località, ma variamente storpiato.

DI GIAMPIERO RORATO

Accademico onorario di Cortina d'Ampezzo

Le due ricette

La ricetta di Treviso. Ingredienti (per 6 persone): 5-6 piccioni novelli, brodo, pane raffermo, olio extravergine d'oliva, burro, 1 cuore di sedano, formaggio grana grattugiato, sale.

Preparazione: spennare, fiammeggiare, svuotare e tagliare in quarti i piccioni, rosolarli in olio e burro, con un trito di sedano. Lasciarli raffreddare, quindi disossarli e gettare le ossa nella pentola dove si è preparato il brodo, portando a bollire per una decina di minuti. Tagliare il pane a fette alte 1 cm e con queste fare uno strato sul fondo di una tortiera imburrata, cospargervi una manciata di grana grattugiato e, sopra, una parte della carne di piccione fatta a pezzetti, quindi altro pane, grana, carne e pane. Irrorare il tutto con abbondante brodo e infornare per almeno due ore, badando che il pane superiore non si secchi, per cui versarvi ogni tanto un mestolo di brodo bollente. Portare in tavola la tortiera ben calda e porzionare la sòpa coàda direttamente sui piatti.

La ricetta di Motta di Livenza è a base di carne di pollastri e si differenzia dalla precedente per il diverso modo di cottura della carne, che è in umido. **Ingredienti** (per 6 persone): 1 pollo ruspante da 1,5 kg al netto, 500 g di carne di manzo da brodo, 1 osso da brodo, 2 cipolle, 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 bicchiere di vino bianco secco, fette di pane raffermo, formaggio grana, olio extravergine d'oliva, burro, sale, pepe.

Recentemente, in un concorso gastronomico, la giuria ha premiato un piatto denominato “sòpa coàda”. Questo nome si riferisce, dai tempi della Serenissima, a una preparazione codificata nella prima metà del Cinquecento da Cristoforo da Messisbugo, celebre scalco e maestro di cerimonie presso la corte dei duchi d'Este a Ferrara, elevato a conte palatino da Carlo V. Il piatto proposto dal Messisbugo è ancora attuale, seppur leggermente aggiornato, tradizionale nelle città di Treviso e Motta di Livenza. Nel concorso citato, il piatto è stato stravolto con carni non appropriate e con l'uso di ingredienti, come il tartufo, che nulla hanno a vedere con la ricetta cinquecentesca e, per tale ragione, sembra utile presentarne brevemente la storia e le due ricette, la trevigiana e la motense, come indicato già dal cuoco ferrarese e come realizzate a memoria

d'uomo nelle due località. Messisbugo aveva scritto, a uso dei cuochi e di quanti si occupavano del cibo sia in città sia nelle uscite in campagna dei duchi, un “Opera assai bella, e molto bisognevole a' Maestri di casa, a' Scalchi, a' Credenzieri, e a' Cuochi”, cui aveva dato il titolo: *Libro Novo nel qual s'insegna a' far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi, così di Carne come di Pesce*, dedicandola al cardinale Ippolito d'Este. Quell'opera, tanto preziosa e più volte ristampata, fu pubblicata per la prima volta un anno dopo la sua morte, nel 1549, da Giovanni di Bughalt e Antonio Hucher, stampatori in Ferrara e, successivamente più volte, a Venezia. Vi si trova la seguente ricetta: “A fare una suppa di pizzoni o pollastri: Piglia fette di pane brustellate, poi piglia pollastrelli in quarti cotti arrosto e habbi una tiella [teglia] di pietra e mettili un solaro di fette di pane nel forno, con

formaggio e zuccaro e cannella, e poi fa un altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaio e formaggio grattato e cannella, e poi piglia buon brodo grasso e ponilo sopra tanto che stia sotto e poi dalli un'altra mano di sopra di zuccaio e cannella e formaggio grattato dalli una caldetta nel testo e serà fatta”. Perché due carni così diverse? I duchi d'Este, oltre al possente castello ancor oggi esistente a Ferrara, avevano varie proprietà nel Polesine, fra cui il castello di Arquà Polesine

e l'attuale villa Pasqualini-Canato, già loro casino di caccia, per cui il celebre piatto codificato da Messisbugo continuava ad essere confezionato con piccioni a Ferrara e con pollastri in campagna. Egli realizzò la zuppa indicata in ricetta, somigliante a un pasticcio, ponendo gli ingredienti a strati, ben inzuppati d'ottimo brodo.

I veneziani conobbero ben presto questo piatto, poiché, poco dopo la metà del 1500, il ricettario venne ristampato più volte dagli editori cittadini e il piatto fu realizzato dai patrizi nelle cucine dei loro palazzi. E così arrivò anche nelle ville di Treviso e Motta di Livenza, dove è rimato fino ai nostri giorni, diventando il piatto tradizionale delle due città, anche se, nel corso del tempo, sono stati eliminati lo zucchero e la cannella, ingredienti quasi onnipresenti nella cucina aristocratica rinascimentale.

See International Summary page 70



Nutrire l'Impero

La prima “delocalizzazione della produzione” dei beni essenziali.

DI JUNE DI SCHINO
Accademica di Roma



Cosa e come mangiavano gli antichi Romani? Come trasportavano migliaia di tonnellate di provviste dai più remoti angoli della Terra? Come facevano a farle risalire lungo il Tevere fin nel cuore della città? E come conservavano gli alimenti durante tutto l'anno? A questi quesiti ha risposto la grande mostra *Nutrire l'Impero. Storie di alimentazione da Roma e Pompei*, che si è svolta recentemente al Museo dell'Ara Pacis di Roma, promossa dall'Assessorato alla Cultura e al Turismo di Roma, con la cura scientifica della Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali e della Sovrintendenza speciale per Pompei, Ercolano e Stabia.

A seguito della *pax romana*, intorno al bacino del Mediterraneo, si determinò quella che oggi chiameremmo la prima “globalizzazione dei consumi” con relativa “delocalizzazione della

produzione” dei beni primari. In età imperiale, i Romani bevevano, in grandi quantità, vini prodotti in Gallia, a Creta e a Cipro, oppure, se ricchi, i costosi vini campani; consumavano olio che giungeva per mare dall'odierna Andalusia; amavano il miele greco e soprattutto il *garum*, il condimento che facevano venire dall'Africa, dall'Oriente mediterraneo, dal lontano Portogallo, ma anche dalla vicina Pompei. Il pane che mangiavano ogni giorno era un prodotto d'importazione, fatto con grano trasportato via mare su grandi navi dall'Egitto.

A testimonianza del prezzo di diversi alimenti, l'*Edictum de pretiis rerum venalium* dell'imperatore Diocleziano, il più famoso dei “calmieri” dell'antichità, ma, in alcuni casi, ai cittadini romani adulti era riconosciuto un privilegio unico: quello di condividere i beni delle conquiste, dapprima solo grano, ma dal III secolo d.C. anche olio, vino e carne, che venivano distribuiti gratuitamente. Nutrire Roma, e garantire al tempo stesso il commercio alimentare in un impero in cui l'agricoltura era alla base dell'economia, fu compito degli imperatori. Da Augusto in poi, fu il principe-monarca a controllare l'approvvigionamento di Roma. Ciò avvenne principalmente attraverso la figura del “prefetto dell'Annona”, un

alto magistrato scelto tra la classe dei cavalieri, che diventava responsabile della “filiera” del grano, e in seguito anche dell'olio, che viaggiavano verso Roma. Il prefetto era scelto dall'imperatore, che lo nominava e revocava liberamente, pagandolo con le risorse del suo *fiscus*. Il popolo sapeva benissimo chi ringraziare in caso di abbondanza o con chi prendersela quando il cibo scarseggiava. Claudio, nel 51 d.C., dovette sottrarsi sotto scorta alla rabbia di una plebe che, nel Foro, lo coprì d'insulti e con lanci di pane raffermo. Nerone dovette rinunciare ad esibirsi in Grecia perché il popolo temeva che in sua assenza il cibo sarebbe scarseggiato a Roma. Anche per questo gli attributi dell'abbondanza - nelle vesti della dea Annona o di Cerere - entrarono stabilmente nell'immagine pubblica dell'imperatore e della sua famiglia, come bene esprime il busto di Livia, moglie di Augusto, ritratta come la dea Cerere.

Il consumo delle merci e dei prodotti alimentari poteva avvenire sia in luoghi pubblici, come le *popinae* e i *thermopolia*, gli antichi “bar” o “tavole calde”, in cui Romani e Pompeiani consumavano il “cibo di strada”, sia nei raffinati *triclinia* (sale da pranzo in cui i commensali mangiavano stando semidistesi su tipici lettini da banchetto) del ceto abbiente. Raffinati corredi da tavola - come il cosiddetto “tesoro di Moregine” in argento - o suppellettili in ceramica, in vetro e in bronzo, distinguevano realtà di estrema ricchezza dal vasellame utilizzato in contesti quotidiani più popolari.

See *International Summary* page 70



I solfiti nel vino

Riducono la proliferazione di lieviti e batteri e non hanno effetti dannosi. Contro possibili allergie, le persone ipersensibili devono controllare l'etichetta ed evitare i vini sfusi.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Forse ancora oggi, in qualche cantina dove si produce “il vino del contadino”, il vignaiolo introduce nel foro della botte la miccia di zolfo accesa, per poi tappare. È l'antica pratica che facilita la conservazione del vino. I primi a farne uso furono i Greci e i Romani che adoperavano il biossido di zolfo per disinfettare i tini in cui fermentava il vino. Le nuove e crescenti esigenze alimentari, imposte dallo sviluppo industriale, hanno incrementato notevolmente il ricorso a questo tipo di sostanze. Il consumatore resta un po' perplesso quando legge, sull'etichetta della bottiglia, l'indicazione “contiene solfiti”. Questi sono composti organici solforosi, che rientrano nella categoria dei conservanti, e vengono impiegati come additivi alimentari, in ottemperanza ai regolamenti CEE. Tali sostanze, grazie alle loro proprietà antimicrobiche, batteriostatici antios-

sidanti e chiarificanti, favoriscono e incrementano la conservabilità del vino, stabilizzandolo ed evitando alterazione di colore.

Nonostante i fenomeni fermentativi producano naturalmente una piccola quantità di anidride solforosa, l'aggiunta di solfiti consente sia un'ottima fermentazione sia la successiva conservazione, poiché tali sostanze riducono la proliferazione di lieviti e batteri. Le norme di legge, in Italia, consentono un'aggiunta minima di 160/210 milligrammi per litro. Tale pratica non ha effetti dannosi per la salute del consumatore ad eccezione per le persone ipersensibili, che potrebbero avere delle manifestazioni allergiche e asmatiche. Per questo i produttori sono obbligati a indicare in etichetta la presenza di solfiti e di anidride solforosa. Una raccomandazione per tali soggetti a rischio, affinché prestino attenzione ai vini acquistati sfusi, che potrebbero dare meno garanzia riguardo la segnalazione della presenza di solfiti, poiché non hanno etichettatura che lo indichi.

Ricordiamo che il problema più rilevante per il consumo del vino è comunque rappresentato dall'alcol, che potenzialmente è più tossico e dannoso dei solfiti, per chi non ne fa un consumo moderato.

BISCOTTI SPEZZETTATI

Sull'etichetta della scatola appare la figura di uno o più biscotti a pezzi. È una curiosa ma interessante iniziativa di una catena di supermercati francesi. Spesso, nella lavorazione di tali prodotti da forno, avvengono rotture e spezzet-

tamenti che non ne consentono la vendita, ma la cui qualità nutrizionale e il gusto sono identici a quelli dei biscotti convenzionali. È uno spreco. Da alcuni mesi, in appositi scaffali di 146 supermercati della regione dell'Ile de France, sono stati messi in vendita i biscotti brutti, “Les biscuits moches”, con uno sconto del 30%.

“Nulla di nuovo sotto il sole”, si potrebbe affermare. Fino ai primi decenni del secolo passato, per esempio, quando la pasta era venduta sfusa, nel negozio era riposta in una serie di cassetiere, ognuna destinata a un formato differente. Una volta esaurito il contenuto, restava sul fondo del cassetto una minuzzaglia che era venduta a un prezzo scontatissimo in cartocci di carta pane. Le tante minestre che se ne potevano fare erano una delizia della semplice e casalinga cucina di una volta. Ora i grandi “guru” della cucina moderna danno ricette per pasta “spezzata”, che viene appositamente fatta a pezzetti e non più residuo. Uno di questi attori della gastronomia ha proposto addirittura ben centoquarantasei ricette con ingrediente principale la pasta “spezzata”.





**VOCABOLARIO-ATLANTE
DEI DOLCI RITUALI IN SICILIA**
di Michele Burgio

Centro Studi Filologici
Linguistici Siciliani- Palermo
Fuori commercio

Nel volume, partendo dalla ricca mole di materiali raccolti sul campo (attraverso numerose interviste svolte nel corso di alcuni anni), in occasione della campagna sulla cultura alimentare dell'Atlante Linguistico della Sicilia, l'autore presenta un'approfondita analisi della realtà dolciaria siciliana, relativa alle principali festività.

Come prevede la formula del vocabolario-atlante, già precedentemente utilizzata in altri volumi della collana, la prima parte si pone l'obiettivo di delimitare il campo di indagine e di presentare gli strumenti metodologici impiegati, analizzando la suddivisione per festività, località, preparazioni. La seconda parte analizza, invece, le singole voci emerse dalle interviste, ossia i nomi delle preparazioni, spesso diversi da luogo a luogo, con le eventuali varianti di ingredienti e di procedimento nelle fasi di preparazione dei dolci (più di 150). Completano il volume



9 carte geolinguistiche e immagini a colori dei dolci più significativi.

LA MOSTARDA DI CREMONA
di Carla Bertinelli Spotti
e Ambrogio Saronni

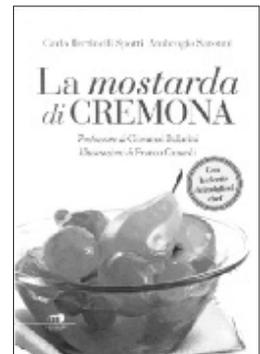
Wingsbert House -
Correggio (RE)
www.wingsberthouse.com
€ 17,00

Il volume è una guida completa alla storia, alle caratteristiche e agli usi in cucina della vera mostarda cremonese. È una seconda edizione, arricchita di testimonianze e contributi, fra i quali una preziosa scelta di ricette con la mostarda di Cremona firmate dagli chef stellati, per valorizzare al meglio l'antico, im-

pareggiabile sapore di un cibo di cui, forse, pochi conoscono la storia. E così, anche attraverso interessanti schede che completano il testo, apprendiamo che la mostarda di Cremona giunse in città probabilmente attraverso i Visconti, ed era già nota nel XVIII secolo in Europa, dove veniva servita in piccoli piatti assieme ad arrostiti, pescecane bollito, tonno al burro. L'apice della sua fortuna fu nel 1800, quando Giuseppe Verdi la inviava in dono agli amici e Giuseppe Garibaldi la riceveva direttamente da Cremona mandando in cambio il miele da Caprera.

La prima parte di questa interessante pubblicazione riporta, tra l'altro, alcune ricette storiche (la prima documentata risale al 1604), e alcune

“moderne”, quando la mostarda di Cremona si è ormai affermata. Nella seconda parte, invece, le ricette familiari che ancora resistono nelle campagne cremonesi, e che pur distaccandosi dalle caratteristiche delle mostarde a frutti interi, rispondono ancora alla continuità della tradizione del territorio. C'è ancora molto altro da scoprire: al lettore il piacere di farlo!



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

**Renzo Pellati - Accademico
di Torino**

“La storia di ciò che mangiamo - terza edizione” di Renzo Pellati
(Torino: Daniela Piazza Editore, 2015)

Paolo Petroni - Presidente

“50 Anni di sapori nelle valli del Taro e del Ceno 1963 - 2013” con premessa di Giovanni Sparta
(Parma: Gazzetta di Parma, 2013)

**Lucio Piombi - Delegato
di Bergamo**

“Il Delegato consiglia...Cena ecumenica 15 ottobre 2015” di Lucio Piombi
(s.l.: s.n., 2015)

Delegazione di Isernia

“Nel nome del vino”
di Gioconda Marinelli, Antonio Valerio
(Napoli: Homo Scrivens, 2015)

Delegazione di Pordenone

“La Pitina, prodotto culturale - Ricettario 2: Origini e gusto di un prodotto tradizionale antico reinterpretato dai ristoratori del territorio”

a cura di Chiara Aviani
(Lis Aganis Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, 2015)

Delegazione di San Marino

“Bersaglio cibo: Una guida completa per “centrare” le proprie esigenze nutritive”
di Roberto Smacchia
(Rimini: Aiep - Guaraldi, 1995)





PIEMONTE

ALESSANDRIA

MENU TIPICO PIEMONTESE

A villa Badia di Sezzadio (Alessandria), elegante dimora del 1800, con vasti saloni, si è tenuta la riunione conviviale natalizia della Delegazione. Dopo l'introduzione del Delegato, che ha salutato i convenuti, tra cui il Delegato di Torino e Coordinatore Territoriale del Piemonte Ovest Mauro Frascisco e il Direttore del CST piemontese, segretario del CSFM Elisabetta Cocito, il Simposiarca Giovanni Costa ha tratteggiato la storia della villa dei conti Frascara e della vicina abbazia di Santa Giustina. Una speciale menzione va al ricchissimo antipasto, che è stato seguito da un menu tipico piemontese di gran qualità: tortellini di faraona con il loro fondo; filetto di vitello laccato al miele con flan di cardi; semifreddo al torroncino e salsa di gianduia; panettone tradizionale. Il Delegato ha sottolineato le ultime novità dell'Accademia e, prima del brindisi finale, come è ormai tradizione, ha consegnato degli omaggi personali alle signore.

ASTI

"BAGNA CAODA DAY"

L'incontro semestrale dei Delegati del Piemonte si è svolto ad Asti per approfittare di un evento di grande interesse gastronomico-culturale: il "bagna caoda day", dedicato alla ricetta che più rispecchia la città e che il Delegato ha fatto depositare con atto notarile.

L'incontro, al gremitissimo "Cascinalenuovo", con i fratelli Roberto e Walter Ferretto, ha ritemperato gli Accademici con una ghiotta colazione, servita prima che avesse inizio il convegno. Successivamente, mentre Coordinatori e Delegati era-



no impegnati nella riunione, gli accompagnatori, al seguito degli Accademici astigiani, si sono recati al castello di Costi-

gliole, dove ha sede l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), scuola di cucina nella quale operano, in veste di do-

centi, alcuni Accademici della Delegazione. Dopo la visita, un buon aperitivo nelle cantine del castello.

Al "Cascinalenuovo" attendeva i commensali un ricchissimo buffet di aperitivi, che spaziava dai formaggi al baccalà, dai salumi alla trippa, dalle frittatine alla salsiccia.

Tavole imbandite secondo un preciso rituale, per la degustazione della bagna caoda, mentre gli astigiani spiegavano agli altri come avvicinarsi alla preparazione, onde degustarla nel modo migliore. Dopo numerosi bis, un piatto di corroboranti agnolotti in brodo apriva lo stomaco a un dessert ricco di frutta e di cioccolato.

Il successo e la riuscita del pranzo sono senz'altro dovuti all'abilità dello chef e del suo staff, supportati da quell'alone di calore e di amicizia che solo la "bagna caoda" può comunicare ai commensali, che giungevano non solo dal Piemonte, ma anche dalla Valle d'Aosta, da Milano e da Bologna. (Donatella Clinanti)

BIELLA

UNA CUCINA IN CONTINUA EVOLUZIONE

La cena degli auguri richiede una cucina prelibata e un clima elegante: per questo motivo gli Accademici si sono recati a Polzone, al ristorante di Sergio Vineis, "Il Patio". Sergio non ha bisogno di troppe presentazioni, essendo uno chef pluripremiato, a livello nazionale e internazionale, per le sue eccellenti capacità, oltre a essere menzionato dalle guide gastronomiche più rinomate. Per gli Accademici, il patron, coadiuvato dal figlio Simone e dal maître di sala, Michela, ha proposto un menu sapientemente elaborato, mantenendo un occhio alla tradizione ma con tocchi creativi e innovativi. I numerosi ospiti sono stati accolti in un locale armo-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 39

VITA DELL'ACCADEMIA 48

Valle d'Aosta, Piemonte 48

Liguria, Lombardia 49

Trentino - Alto Adige, Veneto 51

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 52

Toscana 55

Marche 56

Umbria 57

Lazio 58

Abruzzo, Molise 59

Campania, Puglia 60

Basilicata, Calabria 61

Sicilia 62

Sardegna, Europa 64

Nel mondo 66

CARNET DEGLI ACCADEMICI 68

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

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



niosamente decorato con motivi natalizi, dove hanno iniziato il convivio brindando con un Erbaluce brut per accompagnare sette deliziosi stuzzichini. A tavola, la creatività dello chef si è espressa in un sensazionale e strepitoso “uovo d’oro con cardi, salsa di acciughe del Cantabrico e spuma di parmigiano”: un uovo cotto al vapore con il suo guscio e poi avvolto in una panatura croccante, ottenuta essiccando in forno un risotto allo zafferano ridotto a crema. Al taglio, il composto dell’uovo ben si amalgamava a quello di cardi e di parmigiano. Si è proseguito con un delicato e gustoso riso in cagnone con crema di porri di Cervere, mele e polvere di porri bruciati, presentato alla manifestazione “Italian Cuisine World Summit 2015” di Dubai. Cottura perfetta! Il piatto di carne è stato un curioso e squisito stracotto di vitello arrosto con purè di sedano rapa, yogurt alla camomilla e salsa di melagrana: dopo aver cotto a lungo nel suo succo e messa sottovuoto, la carne è stata poi passata alla piastra. Era talmente morbida che si tagliava con un cucchiaino. Non si poteva non abbinare questo piatto a un vino del territorio biellese, un sensazionale Lessona “La Prevostura”, che sta ottenendo meriti riscontrati dalla critica. Per finire, una selezione di pre-dessert e dessert tutti prodotti in casa. Entusiasmo e soddisfazione ge-

nerale da parte dei commensali per l’ottimo convivio, magistralmente riassunti nelle parole del Delegato Carlo Greppi, che si è complimentato con Sergio e i suoi collaboratori, ringraziandoli per l’alta professionalità, disponibilità e accurata accoglienza. (Maria Luisa Bertotto)

LOMBARDIA

VOGHERA-OTREPÒ PAVESE

UN LOCALE DI TRADIZIONE, MA DELUDENTE

Il ristorante “Il Caminetto” di Salice Terme (Pavia) è stato la sede che la Delegazione ha scelto per la riunione conviviale degli auguri. Un ristorante di tradizione, elegante e accogliente, presente sul territorio fin dal 1974 e sempre gestito dalla famiglia Torti, già conosciuta a Voghera per il mitico “Albergo Reale d’Italia” (Reale perché vi soggiornò, nel 1848, Carlo Alberto di Savoia) chiuso nel lontano 1984 e ancora oggi rimpianto dai vogheresi di buona memoria. Il menu, suggerito dalla titolare Giovanna Torti, prevedeva: bolicine (Farfalla brut di Ballabio) e gnocco fritto con verdure in padella; zuppa di orzo, porri e patate; sfoglia ai carciofi brasati in fonduta leggera gratin; quaglia e foie gras; semifreddo al caffè e marroni canditi. In ab-

binamento, Fiore di Harys rosso Langhe Doc 2012 di Gillardi (buono ma un po’ eccessivo rispetto ai cibi) e Moscato d’Asti Docg 2015 di Saracco.

Un menu che appariva intrigante sulla carta ma poi, a conti fatti, è risultato in generale “piatto”, anche se equilibrato. Onestamente non si può affermare che ci fosse qualche cibo mal cucinato, ma tutte le portate sono sembrate al di sotto delle aspettative. Unica voce fuori dal coro, la quaglia e foie gras, veramente notevole.

Anche il servizio è stato alquanto approssimativo, certamente non al livello che ci si aspetterebbe in un locale di questo tipo: commensali “dimenticati”, signore servite dopo i consorti ecc. Eppure i invitati erano soltanto 37 e il ristorante era completante riservato per la Delegazione.

La serata è stata comunque piacevole e si è conclusa in allegria, come sempre.

(Umberto Guarnaschelli)

VENETO

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

IL NUOVO VOLTO DELLA PIZZA

Una tavernetta, un pizzaiolo-chef, massima qualità delle materie prime quotidiane. Da ciò prende vita il “ristorante della pizza” dell’hotel “Beatrice d’Este”, il locale della serata speciale, del piacere e della ricercatezza, dove gustare qualcosa di insolito, di fantasioso, che si scioglie in bocca e appaga i sensi. La pizza è fatta a regola d’arte, con i migliori ingredienti del territorio. Il protagonista è Alberto Morello, classe 1998, formatosi all’Università della Pizza del Molino Quaglia di Vighizzolo, figlio di albergatori, da trent’anni impegnati nella gestione dell’hotel sito in un palazzotto anni Sessanta, all’ombra delle antiche mura carraresi.

Oltre alle pizze classiche, la “Tavernetta Gigi Pipa” - il nome è quello della vecchia discoteca - offre le ormai famose pizze degustazione, fatte con farina Petra 3 e 1, lievito madre e il giusto tempo di lievitazione, abbinata a ingredienti di qualità, birra estense a cornice. Le verdure crescono nell’orto accanto al locale. Mani in pasta, forno, lieviti, farciture naturali, con prodotti stagionali e del territorio. Gli Accademici hanno potuto gustare di tutto un po’: la “Che cavolo”, con cavolo nero, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio bianco, spuma di parmigiano e briciole di pane al peperoncino; la “Broccolo di Creazzo”, che al broccolo locale abbina quello romano, pancetta naturale e pecorino di fossa; “L’orto d’autunno”, con fontina d’alpeggio, zucca al forno, cappuccio viola e cavolfiore; la più classica, con burrata e prosciutto crudo dolce di montagna. Tagliate a spicchi e guarnite in modo raffinato, cromatico, essenziale, con un impasto croccante a doppia lievitazione: delizie salate che hanno preceduto un accattivante dessert a base di scaglie di cioccolato e melagrana. (Lucia Marangon)

TIMBALLO DI MACCHERONI CON RAGÙ DI PICCIONE: UN PIATTO DELLE FESTE

La settecentesca villa Fracanzani, alla Mandriola, ha accolto gli Accademici per un’occasione ormai consueta: gli auguri, in attesa del Natale. Nei saloni, nell’atmosfera della luce e delle fiamme del caminetto, sono stati serviti apertivi e stuzzichini, fragranti al palato e vari nei sapori, compresa la bafra di salmone e il baccalà mantecato. La maestosa sala da pranzo ha ospitato la cena, con un menu che ha messo insieme la tradizione locale e quella nazionale: tortellini in brodo; timballo di maccheroni con ragù di piccione; tacchinella con melagrana; filetto di vitello;



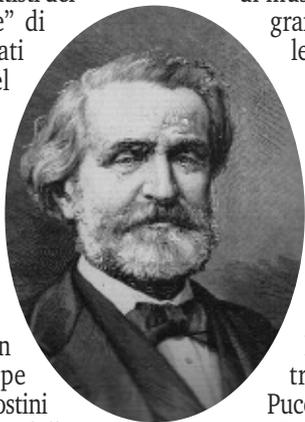
verdura cotta e patatine al forno; bavarese crema e nocciola; torta di pere; cesto di croccante con zuppa inglese; mousse al cioccolato; pinza; panettone e pandoro con cioccolato e crema calda; gelato; frutta tagliata. In armonioso abbinamento, vini regionali e del territorio, in particolare il Moscato Fior d'Arancio, anche passito.

Il Delegato Pietro Fracanzani ha presentato la serata e il menu, soffermandosi sui piatti locali e su appunti e curiosità ad essi legati, in particolare il timballo di maccheroni con ragù di piccione, la cui ricetta è depositata presso la Camera di Commercio di Padova, che nei suoi ricordi giovanili era uno dei piatti della festa. Ricca di calore e armoniosa l'atmosfera, sempre un po' magica quando intorno vive e si perpetua, con tutta la sua ricchezza di ambienti, di oggetti, di arredi, una vita d'altri tempi. (L.M.)

CORTINA D'AMPEZZO

CAPODANNO IN MUSICA

Serata dedicata alla musica, quella del giorno di Capodanno, al "Cristallo Hotel Spa & Golf" di Cortina d'Ampezzo. Dopo le musiche di Rossini, Puccini, Verdi, Mascagni, Mozart, suonate dagli strumentisti del teatro "La Fenice" di Venezia, e deliziosi dalle belle voci del soprano Sabrina Vianello e del tenore Riccardo Gatto, gli Accademici sono passati a tavola per un "dopo-concerto". Ottimo il prosciutto di Parma in onore di Giuseppe Verdi; a seguire crostini con spuma di mortadella, creata dal grande Carême per l'amico Gioacchino Rossini, e poi altri, con funghi e con fegatini, pensati in omaggio a



Giacomo Puccini, appassionato di caccia. Per finire, Stefano Tabacchi, cuoco dell'hotel, ha presentato un inedito, quanto insolito "cappuccino" di vellutata di porcini e spugnole: delizioso, a detta dei commensali, tra cui Accademici di Colli Euganei-Basso Padovano, Venezia e Modena. La serata è stata impreziosita dal brillante intervento dell'Accademico onorario Francesco Franchi, che ha intrattenuto sui grandi compositori e il loro rapporto col cibo; sull'affinità tra la musica come armonia di strumenti e la cucina, armonia di ingredienti; sulla frequente presenza del banchetto nel melodramma italiano. Gli intervenuti hanno così partecipato al pianto di Rossini per la caduta nelle acque del lago di Como del tacchino tartufato, che avrebbe dovuto gustare. Franchi ha poi ricordato che il Maestro, il quale nel 1829, dopo il *Guglielmo Tell*, aveva deciso di non scrivere più musica per il teatro, aveva infranto questo proposito con brevi composizioni per pianoforte, per puro divertimento, raccolte sotto il titolo di "Peccati di vecchiaia", con intestazioni surreali come "Gli antipasti", in cui i singoli brani si chiamano "Ravanelli", "Acciughe", "Burro". Rossini riunisce in una metafora musica e cibo: "Lo stomaco è il maestro

di musica che sprona la grande orchestra delle grandi passioni; lo stomaco vuoto suona il fagotto del livore e il flauto dell'invidia; lo stomaco pieno batte il sistro del piacere e il tamburo della gioia". Il relatore ha inoltre ricordato che Puccini aveva fondato "La Bohème", i cui soci, fedeli interpreti dello spirito per il quale il club era stato fondato, giuravano di "bere bene e mangiar meglio".



EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA, BOLOGNA, BOLOGNA-SAN LUCA

GRANDE MAESTRIA DEGLI ALLIEVI

Le tre Delegazioni si sono ritrovate assieme, presso l'Istituto alberghiero "Scappi" di Castel San Pietro Terme, per celebrare la cena ecumenica. Andrea Stanzani, il Delegato di casa, ha dato il benvenuto agli oltre 150 commensali, insieme ai Delegati Guido Mascioli (Bologna) e Maurizio Cirulli (Bologna-San Luca). In apertura di serata, la professoressa Lia Collina ha intrattenuto sul tema della cena, presentando un interessante volumetto sull'argomento, elaborato proprio dall'Istituto Scappi e pubblicato a cura della Delegazione di Castel San Pietro-Firenzuola. In esso si spazia dal condimento di pomodoro, al ragù, al soffritto, al sugo d'anatra, di castrato, al friggione, salsa verde di prezzemolo, giungendo anche a trattare condimenti e salse in uso in Paesi stranieri come Pakistan, Marocco, Camerun.

Un particolare plauso va agli studenti dell'Istituto alberghiero, protagonisti della serata: le classi III e IV di cucina, capitanate dai

professori chef Enrico Facchini, Loris Leonardi e Giorgio Celotti; le classi IV e V di sala bar con i maître Emanuele Colluto ed Emilio Montefiori; la classe III di ricevimento con la professoressa Micaela Montagano; tutti coordinati dalla Dirigente professoressa Paola Mambelli. I ragazzi, con i loro professori, hanno messo in tavola una riunione conviviale di assoluto rispetto: dopo l'aperitivo di benvenuto con raffinati *finger food*, si è passati alla degustazione del menu predisposto dai Simposiarchi Stanzani, Mascioli e Gamberini (Bologna-San Luca): tre strati tiepidi di polenta colorata, coriandoli di verdure, passatelli di formaggio di fossa di Sogliano, friggione; riso mantecato al parmigiano, con riduzione di Cabernet Sauvignon, costola di maialino al sugo di cottura; raviolo di porcini condito con salsa verde di prezzemolo, ragù bolognese "scomposto"; piccola pasticceria e mousse di yogurt, cioccolato bianco e lamponi freschi. Piatti di non facile realizzazione, per un numero così elevato di persone, che però sono stati confezionati e serviti con grande maestria dagli allievi. Una menzione particolare per la bella *mise en place*, con centrotavola costituiti da cestini di frutti dimenticati (melagrana, mela



cotogna), e raffinati menu in carta satinata a forma di frutto. Particolarmente apprezzata la relazione del Delegato onorario di Bologna-San Luca, Maurizio Campiverdi, il quale ha brillantemente parlato di Expo e dei temi legati al cibo e all'alimentazione.

RIMINI

IL MAIALE NELLA CUCINA POPOLARE ROMAGNOLA

In occasione della ricorrenza di Sant'Antonio Abate, la Delegazione si è incontrata presso il locale "Da Cesco", dell'azienda agricola di Francesco Giannini, a Maciano di Pennabilli, località della splendida Alta Valmarecchia.

Tema della serata, che ha offerto lo spunto per un vivace dibattito: "Sant'Antonio e il porco", il culto del Santo e l'uso del maiale nella tradizione popolare romagnola.

La relazione del Delegato ha introdotto la storia del Santo, protettore del maiale e di tutti gli animali domestici, dei poteri taumaturgici attribuitigli dalla credenza popolare, dell'importanza della carne suina, nelle sue molteplici preparazioni, nell'economia contadina e non solo. Nel corso del convivio, sono seguiti diversi interventi degli Accademici, con interes-

santi contributi e piacevoli approfondimenti.

La degustazione ha, ovviamente, proposto vari piatti a base di maiale. Le carni, tutte provenienti da allevamento locale e macellate sul posto, sono state cucinate secondo gustose preparazioni tradizionali e i salumi - prosciutto, salame, coppa di testa, salsicce stagionate, pancetta - conservati solo con sale e pepe, hanno riportato alla memoria autentici sapori mai dimenticati da tutti coloro che ricordano la ritualità della macellazione del maiale e il clima di festa che, in passato, circondava questo evento stagionale. (Luisa Maria Bartolotti)

TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

SERATA MAGICA

La riunione conviviale degli auguri si è svolta in una particolare e allegra atmosfera natalizia. L'ambiente accogliente ha favorito lo svolgersi della serata in maniera molto piacevole e insolita. Nella prima parte, dopo l'aperitivo, il maestro Giampiero Pierini ha eseguito, con il suo flauto d'oro, brani classici e natalizi. Attorno al grande camino, gli Accademici e i loro ospiti hanno apprezzato le castagne

arrostiti dal "mago" Quinto Filippi che, con grande maestria, ha usato la classica padella forata, dal lungo manico. Un buon Lambrusco ha creato un'atmosfera speciale che ha favorito la lettura di poesie d'amore, da Saffo a D'Annunzio, da Pascoli a García Lorca. Il suono delicato del violoncello di Maria Chiara Gaddi ha accompagnato queste letture. Serata magica per una vera e serena convivialità.

PISA

CHEF, LOCATION E ATMOSFERA DELLE GRANDI OCCASIONI

La Delegazione si è riunita presso il "Grand Hotel Plaza e de Russie", in Viareggio, per la riunione conviviale degli auguri. Gli ospiti sono sati ricevuti per un aperitivo con numerosi pregustativi, in gran parte freddi, come nella tradizione dello chef Luca Landi. Successivamente, nel magnifico ristorante panoramico, è stato portato in tavola lo splendido menu proposto sempre da Luca. Il Delegato, Franco Milli, ha dato il benvenuto ai numerosi Accademici, tra cui molti provenienti dalle Delegazioni limitrofe. Ha, quindi, illustrato le ragioni che hanno portato la Delegazione a scegliere la sede del convivio: si era deciso di affidarsi a Luca, chef del "Lunasia" presso il Green Park di Calambrone (Pisa). Essendo tale esercizio chiuso nella stagione in-

vernale, grazie al cortese interessamento del dottor Salvatore Madonna, Amministratore Delegato della Società Soft Living Places, è stato possibile utilizzare la struttura di Viareggio con la presenza eccezionale di Landi, giovane e fantasioso chef che sovrintende con maestria i tre ristoranti del complesso Green Park e che dal 2012 è stato insignito di una stella Michelin, a oggi sempre riconfermata.

L'impegno e l'estro ai fornelli li eredita dalla famiglia, ma si perfeziona alla scuola di grandi chef. Il suo primo maestro è Angelo Paracucchi che gli infonde passione e curiosità tecnica; segue un percorso professionale in tanti ristoranti d'eccellenza. Landi utilizza prodotti semplici e genuini, solitamente del territorio, sperimentando sia nuovi accostamenti di forme e di sapori sia preparazioni raffinate dall'aspetto colorato e attraente. La serata si è svolta in un'atmosfera calorosa e festosa, allietata da ottimi cibi. Nell'occasione è stato ufficialmente presentato il nuovo Accademico Marco Giaconi.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI FRANTOIO

È stato questo il tema scelto per la riunione conviviale presso il ristorante "La Buca", allietata dalla presenza di numerosi Accademici e ospiti, tra i quali il





professor Salvatore Caruso, Dirigente scolastico dell'IPSAAR "G. Matteotti" di Pisa e il dottor Franco Lari che ha parlato dell'olio e guidato una degustazione comparativa di tre prodotti.

Lari, fondatore della "Cooperativa Frantoio Tradizionale Butese Le Macine", da lui gestita per 25 anni, ha recentemente collaborato con le Scuole medie di Buti per lezioni sulla cultura dell'olio e dell'olivo; è, inoltre, autore del libro *Buti un territorio scolpito dall'olivicultura*. Egli ha descritto le attività olearie in Buti, zona di eccellenza per tale produzione in provincia di Pisa, nonché delle aree di Castagneto Carducci-Bolgheri e Castelfiorentino-Montespertoli, eccellenze non solo per l'olio ma anche per il vino. I tre territori toscani hanno specifiche vocazioni produttive nel settore dell'olio extravergine di frantoio. Ha, quindi, guidato la degustazione "alla cieca" di tre tipologie di oli: "Castagneto Carducci" (Frantoio 60% - Moraiolo 30% - Maurino 10%); "Castelfiorentino" (Frantoio 55% - Leccino 30% - Moraiolo 10% - Pendolino 5%); "Buti" (Frantoio 99% - Leccino 1%), opportunamente contrassegnate.

Nell'occasione è stato ufficialmente presentato il nuovo Accademico Massimo Messina, e il Delegato ha ricordato che l'ingresso di nuovi Soci è sempre un momento importante nella vita di una Delegazione: è l'apporto di nuova linfa e di idee innovative.

MARCHE

ANCONA

PROTAGONISTA LA VERA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Il ristorante storico "La Chiusa" di Agugliano (Ancona) risale alla metà del 1800 e la sua tradizione è stata sempre mantenuta dalla famiglia Vico. Non si poteva scegliere di meglio per la cena ecumenica e i piatti

sono stati all'altezza delle aspettative. Il famoso prosciutto e gli affettati misti di alta qualità, come i sottaceti e i funghetti sott'olio, accompagnati dalla lonza di fico, altra particolarità della tradizione marchigiana, hanno aperto la cena, subito seguiti da un piatto di gnocchi al sugo di papera il cui equilibrio, sapidità e fragranza hanno subito colpito per lo spiccato gusto; le tagliatelle, secondo tradizione ultracentenaria, sono state allo stesso livello.

Il pollo alla cacciatora merita proprio di essere evidenziato per la perfezione dell'esecuzione, consistente e aromatico al punto giusto. La grigliata mista ha poi completato adeguatamente la cena, con particolare evidenza per i fegatini preparati e cotti in modo sublime.

La relazione di Piergiorgio Angelini, DCST Marche, su "i sughi e i condimenti della tradizione", è stato un altro momento di una serata veramente valida, perché il relatore è riuscito a rappresentare in modo conciso, lineare e completo l'argomento, anche sul piano storico-culturale. Una gran bella serata all'insegna della tradizione e del buon gusto.

UMBRIA

PERUGIA

L'ALBERO GENEALOGICO DELLE SALSE

Per meglio rappresentare il significato della riunione conviviale ecumenica, con l'unione alla stessa mensa virtuale di tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si è deciso di imbandire un'unica tavola per Accademici e ospiti presso il ristorante "Fortebraccio" del Perugia Plaza Hotel. Il Delegato Massimo Alberti ha relazionato sul convegno per il 50° anniversario della Delegazione, che ha avuto, fra l'altro, positivi echi sulla stampa locale. Il Sim-

posiarca e Vice Delegato Antonio Giorgi ha consegnato e illustrato una pregevole ristampa, con l'albero genealogico delle salse, di un interessante studio elaborato tanti anni fa dall'allora Accademico Giuseppe Calzoni, da tempo trasferitosi all'estero. Dopo interessanti interventi sulle origini delle varie salse, il Simposiarca ha illustrato le vivande servite. Crostini con: salsa di fegatini alla perugina; pâté di olive nere; acciuga e uovo sodo; salsiccia e formaggio fuso; salsa di pomodoro al rancetto. A seguire, tagliatelle al ragù bianco di piccione; bocconcini di magro di vitello al Sagrantino; purea di patate; verdura saltata; zuppa inglese.

LAZIO

ROMA APPIA

UN MATRIMONIO PERFETTO

Nel giorno di Santa Lucia, gli Accademici della Delegazione sono tornati, dopo tre anni, negli accoglienti locali del ristorante "La Cavola d'Oro", a Grottaferrata.

La famiglia Paolucci, guidata dal capostipite Mario, dalla gentile consorte, dai figli Gianluca e Alessandro con le loro mogli e l'intero staff, ha dato come sempre il meglio, accogliendo tutti a braccia aperte.

Simposiarca della giornata è

stata l'Accademica Barbara D'Egidio che ha organizzato, prima del pranzo, una visita all'abbazia esarchica di San Nilo, in Grottaferrata, preceduta dalla partecipazione alla solenne messa, in occasione dell'apertura, in tutte le diocesi, dell'anno giubilare.

Il pranzo, come tradizione, si è aperto con una serie di antipasti, a partire dal classico piatto di salumi e formaggi, un fagottino di pasta fillo con fiori di zucca e alici, una deliziosa caponatina e una serie di sfiziate ideate dallo chef. In un pranzo di Natale, per essere tale, non può mancare un buon brodo. Per l'occasione è stato servito quello di gallina, accompagnato dagli immancabili tortellini, in un matrimonio perfetto. Sulla tavola era presente la vera ricetta del tortellino in brodo, depositata presso la Camera di Commercio di Bologna dalla Dotta Confraternita del Tortellino, in collaborazione con l'Accademia, il 7 dicembre 1974. L'altro primo piatto è stata la classica lasagna delle feste, nota fin dai tempi di Apicio con il termine di "lagana", in cui le sfoglie di pasta venivano intercalate a una farcia di carne. A seguire, una sontuosa faraona all'arancia, accompagnata da uno sformato di spinaci. Godurioso il dolce, un classico pandoro farcito con crema chantilly con squaglio di cioccolato caldo. Tutte le pietanze degustate han-





no riscosso il plauso degli Accademici, accompagnati da famigliari e amici.

I vini serviti sono stati: un Frascati superiore Doc della Cantina "Cerquetta" della famiglia Ciuffa; Merlot in purezza dell'azienda "Casale del Giglio".

Durante il pranzo, la Simposiarca ha tenuto una breve relazione sul tema "Il Natale tra storia e leggenda", mentre il Delegato Publio Viola ha illustrato la storia e le curiosità sul pandoro, non tralasciando gli aspetti nutrizionali.

La riunione conviviale si è svolta in piena allegria fino al tardo pomeriggio, rispettando la classica tradizione natalizia.

(Barbara D'Egidio)

ABRUZZO

AVEZZANO

LA FIGURA DEL CAVALIERE: NOBILE D'ANIMO E VALOROSO

Come ogni anno, la cena degli auguri si è svolta all'insegna dell'abbinamento di cultura e gastronomia. Per l'evento è stato scelto il moderno ed elegante ristorante "Parco della Rovere", la cui ampia sala è stata messa

a disposizione dal titolare del locale, Gianpaolo Masciarelli. La serata è iniziata con le musiche di un duo, i maestri Freddy Paris (fisarmonica) e Stefano Mammarella (flauto) che, insieme per la prima volta, hanno improvvisato magistralmente arie classiche e moderne. Il ricco buffet, costituito da sfiziosi fritti caldi e freddi, ha anticipato i saluti del Delegato e Simposiarca Franco Santellocco Gargano, che ha intrattenuto con il suo intervento culturale: "La figura del cavaliere, sua evoluzione e attualità: breve *excursus* storico, dall'*Orlando Furioso* alla nascita dei templari e dei Cavalieri di Malta". Si è soffermato, in particolare, sui valori tramandati ai posteri, quali onore, onestà e fratellanza a difesa dei deboli e degli indifesi, tra simbolismi e leggende. L'affascinante argomento ha stimolato l'intervento dell'Accademica Arianna Fiasca che, parlando della leggenda di re Artù e dei Cavalieri della Tavola Rotonda, ha simpaticamente fatto notare come, ancora oggi, il numero dodici a tavola sia quello perfetto. Merlino aveva lasciato un tredicesimo posto vuoto, detto "periglioso", sul quale poteva sedersi solo il cavaliere che avesse ritrovato il Santo Graal: in caso

contrario sarebbe morto all'istante. Da qui, probabilmente, la superstizione che il tredicesimo posto a tavola sia di cattivo auspicio. Anche il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Sartori, ospite della Delegazione, è intervenuto sul significato della spada, arma dei cavalieri, simbolo di potere e di conquista e nello stesso tempo espressione di valore, in difesa dei più deboli. Subito dopo, l'Accademica Tina Sucapane ha presentato l'ingresso in Accademia della giovane Ilenia Lucci.

Per la cena, menu impostato sulle tradizioni: il brodo di capone, arricchito con pasta reale, a base di uova e prezzemolo, in abbinamento ai cardi fritti e al pane tostato, è stato il più apprezzato. Gli ingredienti, provenienti dal territorio, sono stati descritti dal giovane chef Luca Di Rienzo che è passato di tavolo in tavolo, rispondendo alle numerose domande. Il Vice Delegato Stefano Maggi ha recitato una sua poesia, dedicata alla Madonna di Pietraquaria, patrona di Avezzano. Il Delegato ha consegnato allo chef e al titolare il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.

(Stefano Maggi)

PESCARA

IL VINO NELLA VITA DELL'UOMO E NELL'ARTE

La prima riunione conviviale del nuovo anno è stata caratterizzata da un'ampia relazione dell'Accademico Vincenzo Villa, che ha illustrato il lungo *excursus* storico-letterario della più antica bevanda della storia, diversa dall'acqua: il vino.

Il relatore ha ampiamente richiamato, con precisi riferimenti letterari, pittorici, architettonici, melodrammatici, l'evoluzione di questa inebriante bevanda che tanto ha influito sulla civiltà dell'uomo e sulla sua vita: infatti, il titolo della relazione è stato "Il vino nella vita

e nell'arte dell'uomo". Molto numerosa la partecipazione di Accademici e ospiti, che hanno seguito con particolare attenzione le dotte argomentazioni dell'illustre oratore, il quale ha concluso il suo intervento con la proiezione dell'intermezzo dell'opera "Cavalleria rusticana" di Mascagni e con la festosa aria del coro "viva il vino spumeggiante".

Ha fatto seguito un'ottima cena a base di pesce, con due antipasti molto graditi: il polpo con patate e olive taggiasche e il tortino di scarola e alici profumate al limone. Hanno fatto seguito il primo piatto di mezze maniche all'uovo, con gamberi e radicchio, e un secondo con un pesce speciale, la ricciola mediterranea, con caponata leggera e patate al forno. Il dessert consisteva nella "tentazione dannunziana", un gelato al parrozzo, molto gradevole, e una biscotteria varia. Il tutto è stato accompagnato dal Trebbiano d'Abruzzo Doc 2014 (Masciarelli), ottimo e caratteristico vino tipico abruzzese.

(Carlo A. Marsilio)

PRO E CONTRO GLI OGM

La riunione conviviale al ristorante "Positano da Vittorio", in Pescara, è stata dedicata agli OGM, ampiamente ed esaurientemente spiegati dall'illustre professor Gabriele Milanese, mediante l'ausilio di diapositive. La sala è stata elegantemente allestita dal Simposiarca Alessandro Bruno, sicché l'ambiente e un menu ottimamente realizzato hanno contribuito a creare una splendida occasione conviviale, protrattasi fino a tarda notte anche per ascoltare la tesi contraria agli OGM, compiutamente e chiaramente spiegata dall'Accademico Leonardo Seghetti. Il gustoso antipasto, formato da un piatto con freschissimi frutti di mare, il delicato risotto con scampi e molluschi dell'Adriatico, la chitarrina fatta



in casa condita con una salsa agli scampi e cozze, sono stati unanimemente apprezzati, ma superlativo è stato il dentice al forno, cucinato morbido e fragrante. Il Pecorino Doc 2014, dell'azienda agricola San Lorenzo, ha completato una cena che ha pienamente soddisfatto i numerosi Accademici.

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

GASTRONOMIA SALVAVITA

Prevenire è meglio che curare, e se lo si può fare in modo gustoso e sapido, perché no? Approfittandone, al contempo, per prevenire, per quanto possibile, una terribile malattia come il cancro. Argomento certamente non tra i più piacevoli da trattare, in apertura di una riunione conviviale accademica, ma che la Delegazione, grazie alla presenza del professor Cesare Gridelli, oncologo di chiara fama, ha affrontato in una serata caratterizzata, come sempre, da cordialità e spirito di amicizia, ma soprattutto dalla presenza compatta di numerosi Accade-

mici anche delle Delegazioni di Benevento, Nola e della Penisola Sorrentina. Folla a stento contenuta nel pur ampio salone conferenze dell'Hotel Romeo, dove il professor Gridelli, dopo aver ampiamente trattato l'argomento, è giunto a conclusioni che finiscono col rappresentare l'ennesima prova della superiorità, sotto il profilo della salute, della dieta mediterranea. Idee e concetti che ha anche affidato alle stampe, in un agile e ben documentato volume, *In cucina contro il cancro*, cui fanno complemento un paio di centinaia di semplici e saporite ricette a valorizzare "quell'ecosistema gastronomico fatto dei prodotti di stagione del nostro splendido territorio, elementi che vanno recuperati e rispettati nei loro cicli naturali".

A questa linea si è attenuto lo chef Salvatore Bianco del "Beluga Skybar Restaurant". Con un servizio attento e inappuntabile, sono stati serviti: battuto di spigola marinata con insalatina di quinoa rossa e barbabietola; risotto con pomodorini gialli, curcuma e cozze; salmone scottato con salsa all'anice stellato e verdure di stagione; una strepitosa bavarese alla nocciola

con cuore di cioccolato fondente. Di Mustilli i vini. (Claudio Novelli)

PENISOLA SORRENTINA

ALL'INTERNO DEL FRANTOIO

In occasione dell'annuale cena ecumenica, la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale presso il ristorante "Dal Patriarca" di Vico Equense (Napoli). Prima del pasto, gli Accademici hanno avuto l'opportunità di visitare il frantoio Ferraro, specializzato nella molitura a freddo delle olive raccolte nel territorio della Penisola Sorrentina. La cena, egregiamente organizzata dal signor Nicola Ferraro, titolare della struttura, si è basata esclusivamente sui piatti tipici della tradizione locale: candele al ragù di carne; linguine alla malafemmena; paccheri alla genovese; spaghetti aglio, olio e peperoncino; polpette della tradizione e patate fritte nell'olio d'oliva; pan di Spagna con crema pasticciera e frutta. Hanno riscosso particolare apprezzamento il ragù napoletano e le polpette di carne della tradizione. Al termine della cena, il Delegato ha consegnato alla brigata di cucina il graditissimo piatto in silver dell'Accademia.

SALERNO

UN MENU RICCO, COME IL NOME DEL PATRON

Per festeggiare l'ingresso nella Delegazione della nuova Accademia Giovanna Ruggiero, gli Accademici si sono recati al ristorante "Miramare", sito sul bellissimo lungomare di Salerno (zona Mercatello).

Il patron, Carmine Ricco, ha deliziato con: fantasia di polpo e finocchio, porcino crudo con gamberi al vapore, hamburger di tonno con cipolla di Tropea, parmigiana di pesce bandiera

con fiori di zucca; tubetti alla pescatora; spigola in crosta di sale con verdurine; fantasie di mille sfoglie, il tutto innaffiato da un pregiato vino campano dell'azienda "Santimartini".

La piacevole serata è proseguita in un clima di assoluta serenità sia per la partecipazione di molti Accademici e graditi ospiti, sia per la degustazione delle vivande sia per l'accogliente *location*. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

Alla fine, il Delegato ha espresso i complimenti per l'accoglienza riservata e ha consegnato al signor Ricco il guidoncino dell'Accademia.

(Giuseppe Anastasio)

PUGLIA

ALTAMURA

CUCINA MEDIEVALE

La Delegazione si è riunita presso la Sala Belvedere per il consueto scambio degli auguri.

In apertura, la Simposiarca, Rita Lucia Indrio, ha presentato la relatrice della serata, professoressa Giulia Cassano, esperta in storia medievale, che ha intrattenuto con un'interessante conversazione sulla cucina nel Medioevo. Con il suggestivo sottofondo musicale dei *Carmina Burana*, la relatrice ha tracciato un articolato *excursus* storico, illustrando le peculiarità di una cucina caratterizzata da un grande senso del cromatismo, dall'uso delle spezie, da sapori provenienti dal mondo arabo.

Ribadendo, come afferma Franco Cardini, che non esiste un solo Medioevo, ma tante sfaccettature di esso, il viaggio nella storia prevede almeno una ripartizione tra Alto e Basso Medioevo, con evidenti caratteristiche evolutive. All'epoca, il cibo delle famiglie benestanti era caratterizzato da banchetti pantagruelici, con una grande ostentazione di ricchezza, cui,



però, non corrispondevano le più elementari norme di galateo. Il cibo dei poveri era di esclusiva sussistenza, con un modestissimo uso di carne, la cui carenza veniva sopperita da legumi, zuppe e pane. Nei conventi, infine, i monaci alternavano periodi di digiuno a periodi di opulenza e avviavano i primi laboratori di cucina e le prime distillerie. Si è parlato anche di conservazione dei cibi, di influenze aristoteliche, di simbologie legate alla liturgia cristiana. La giovane figliola della relatrice è intervenuta spesso con alcune letture, rendendo l'ascolto particolarmente piacevole.

Gli Accademici e i graditi ospiti sono stati accolti con un Prosecco di Valdobbiadene Docg Conegliano, accompagnato da gustose e fragranti frittelle pastellate (salvia, borragine, carciofi e baccalà). La cena è stata impostata sul tema della serata e prevedeva una zuppetta di ceci neri con bietoline selvatiche e *quenelle* di pane di Altamura; invitanti maltagliati alle verdure campestri; filetto di maialino con pancetta e contorno di funghi cardoncelli; dolci delizie murgiane: torta "rosata" alle mandorle e gelato federiciano con arancia caramellata. (Immacolata Portoghese)

BASILICATA

POTENZA

UNA SERATA PICCANTE

È stata quella organizzata dal Simposiarca Ettore Bove, che ha guidato la Delegazione alla visita del Museo del Peperoncino, realizzato a Satriano di Lucania per iniziativa, appunto, dell'Accademia del Peperoncino.

Un contenitore di sensazioni e di emozioni, in cui questo componente essenziale della cucina lucana - e non solo - viene rappresentato in varie forme, da quella cinematografica a quella culinaria, a quella iconografica,



a quella letteraria. Un'esperienza unica, nel contesto dell'incantevole paese di Satriano, in cui i murales che abbelliscono le facciate dei palazzi, ristrutturati dopo il terremoto, raccontano storie antiche ma anche vicende più recenti. È seguita una gradevolissima serata conviviale presso l'agriturismo "Fattoria Bio - De Rerum natura". Formaggi e salumi lucani, insaporiti con l'oro rosso come antipasto, e una sublime zuppa di patate e cicerchie con fragranti crostini, conditi con variopinti pâté di peperoncino e peperoni cruschi, hanno contribuito a riscaldare l'atmosfera. Ottimi sia i ravioli di ricotta, fatti a mano con un ragù di funghi cardoncelli, sia l'agnello al forno, con le sue croccanti patate e le gustose verdure dell'orto come contorno. Un gusto unico poi, che ha riportato alla memoria l'antica cucina contadina, quello delle patate cotte "sotto la cenere" e dei fagioli prodotti dall'azienda e cucinati, come vuole la tradizione, sulla pignatta che bolle nel camino. Per concludere, i dolci tipici delle periodo delle feste: crespelle e panzerottini ripieni di castagne da abbinare al miele o al mosto cotto.

CALABRIA

CROTONE

IL VINO DALL'ARTE ALLA MENSA

In occasione delle feste natalizie, la Delegazione ha organizzato un incontro culturale enogastronomico, dal titolo "Le seduzioni del vino: dall'arte alla mensa", che ha avuto luogo presso l'hotel-ristorante "Lido degli Scogli". Protagonista, la pittrice Arianna Greco, un'artista di eccezionale talento, che dipinge con il vino.

L'artista è originaria del Salento, una terra ricca di vitigni, i cui effluvi, odori aspri e forti, vanno incontro a chi nel tardo autunno percorre la Strada Statale che da Taranto conduce a Lecce: una vera strada del vino.

Il nome di Arianna Greco fa venire subito in mente i mitologici Bacco e Arianna, ma anche un eccellente vino calabro, il "Greco di Bianco", che Garibaldi, dopo averlo bevuto, definì "una cannonata".

Arianna, con un'idea audace e innovativa, ha fatto di questa bevanda straordinaria la base della sua arte, trasformandola

in colore, con una tecnica pittorica che viene consacrata dalla critica come "arte enoica".

Questa sua felice intuizione l'ha resa tanto famosa da essere richiesta per mostre d'arte e serate varie in parecchie città, italiane ed estere.

Tutte le seduzioni del vino, esaltate da interessanti interventi, da parte degli Accademici e degli ospiti, anche qualificati, sono state la degna cornice del *live* di pittura con il vino, offerto con grande spettacolarità da Arianna ad un pubblico alquanto numeroso e attento. L'opera eseguita dall'artista, intingendo i suoi pennelli in una coppa di vino offerto dall'azienda Librandi di Cirò Marina, rappresentava la figura di Bacco, ed è stata donata, alla fine della *performance*, a Nicodemo Librandi, titolare dell'omonima azienda vinicola.

La manifestazione culturale si è avvalsa della collaborazione della "Fidapa" (Federazione italiana donne arte, professioni e affari), del "Gal Kroton" (gruppo di azione locale di prodotti agro-alimentari), e dell'azienda vinicola Librandi, e si è conclusa a tavola, con una ricca e insolita degustazione di cibi al sapore di vino. È questo l'ingrediente principe di varie pietanze della cucina calabra, che, sia nel dolce sia nel salato, scandiscono le ritualità sacre e profane di ogni festa: la cuccia di Santa Lucia, i "crustoli" natalizi, il sanguinaccio di Carnevale, la "pitta della Madonna". La preparazione delle pietanze è stata magistralmente curata dagli chef del ristorante.

(Adriana Liguori Proto)

VIBO VALENTIA

I SAPORI DELL'ANTICA HIPPONION

La Delegazione, in occasione di uno degli appuntamenti più importanti dell'anno accademico, la cena ecumenica, si è



ritrovata al “Maenmi Kitchen”. Il ristorante, raffinato nell'accoglienza e particolarmente attento nella preparazione dei piatti della tradizione, è diretto da Anna Taccone, esperta nella gestione e nella conoscenza dei prodotti del territorio. Situato nel cuore dell'antica Hipponion, il locale è stato selezionato dalla Delegata Ernesta Pasquale Monteleone per le abilità dello chef, che ha saputo coniugare tradizione e innovazione. Accademici e ospiti hanno apprezzato il meraviglioso contesto storico di una delle città più belle della Magna Grecia situate sul versante tirrenico della Calabria. L'antica Hipponion, che dal 1932 è stata ribattezzata con la denominazione latina Vibo Valentia, è una delle città create per iniziativa delle grandi *poleis* nel VII secolo a.C., come testimoniano le ricerche condotte dal grande archeologo Paolo Orsi. La Delegata, nel saluto agli amici e ospiti, ha ricordato il valore della storia locale, la bellezza del territorio e l'impegno costante per la tutela delle tradizioni. Il menu è stato selezionato per esprimere gli antichi sapori. Il tortino di verdure, su salsa al grana padano e noccioline tostate, ha preceduto il primo piatto, da stroncatura con aglio, olio, acciuga, mollica tostata e peperoncino rosso. Per secondo: filetto di baccalà in crosta di pistacchio e cipolla

rossa di Tropea in agrodolce; per dessert: semifreddo al croccante di mandorle. Il tutto esaltato dai vini della Cantina Lidia Matera Ipazia e Alarico e della Cantina Odoardi Terra Damia. (Eleonora Cannatelli)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

CUCINA ARISTOCRATICA NAPOLETANA DEL SETTECENTO

La riunione conviviale di Natale si è tenuta nell'elegante ristorante “Il Settimo”, che la proprietaria, Rita Squillante, ha interamente riservato alla Delegazione.

Il menu, improntato alla scoperta della cucina aristocratica napoletana, con particolare riferimento all'epoca borbonica, è stato elaborato e affinato dal relatore Franco Santasilia di Torpino. Folta la partecipazione di Accademici e amici dell'Accademia e graditissima la pre-

senza dell'Ambasciatore d'Italia in Francia. Di elevato interesse l'intervento di Santasilia sull'evoluzione dell'arte culinaria napoletana nel 1700, secolo durante il quale essa compì un grande salto di qualità ad opera dei “monsù”, fortemente influenzati dalla cucina francese, che essi rielaborarono secondi i prodotti, le tradizioni, i gusti mediterranei, fondendo così due cucine che diedero corso ad una saporita e raffinata linea di gastronomia. Tali elaborazioni sono rimaste nella cucina di tradizione partenopea e sono tuttora il vanto dei migliori chef napoletani.

Il menu de “Il Settimo” ha proposto alcuni di questi piatti: pâté delle Due Sicilie; limoni farciti alla spuma di tonno; tagliolini gratinati alla Hamilton; conchiglioni alla cardinale; granatine al Marsala, che sono risultati molto graditi a tutti.

L'evocazione di Napoli si è poi espressa attraverso l'intervento del soprano Michela Musco, che ha interpretato alcune arie d'opera e canzoni napoletane che hanno gioiosamente accompagnato la serata. (Luisa Polto)



rappresenta uno dei momenti di maggior rilievo nella vita sociale della comunità italiana e internazionale a Singapore.

Nella splendente *ballroom* del “W Hotel di Sentosa Cove”, i vertici delle rappresentanze diplomatiche di Italia e Singapore, nonché i direttori delle istituzioni italiane e i manager delle imprese italiane operanti nel mondo della finanza, dell'industria e dei servizi, hanno dato vita a una serata di elegante e allegra convivialità. Il mar Mediterraneo, il suo paesaggio, le sue infinite risorse economiche, le sue molteplici sfumature di azzurro, hanno costituito il tema dominante dell'evento.

Il menu, proposto dalla Delegazione e realizzato dallo chef Frank Koppelkamm e la sua brigata di cucina, ha interpretato in tutte le portate la grande tradizione gastronomica “di mare” italiana. Dalla varietà e ricchezza dell'antipasto mediterraneo, tra cui si sono evidenziati, per gusto e croccantezza, i calamari fritti in salsa di aneto e mostarda, agli spaghetti alle vongole con pomodorini freschi, peperoncino e prezzemolo, serviti al giusto punto di cottura, al gustoso e abbondante merluzzo al forno in crosta di pomodoro romano, servito con emulsione di capperi e olio extravergine di oliva. L'accompagnamento delle “bollicine” Ferrari, nelle versioni brut Orgoglio Italia - Perlée millesimato - Rosé, ha completato il menu.

Una serata particolarmente riuscita, cui la Delegazione è stata lieta di apportare il suo contributo, nello spirito di una collaborazione sinergica con le istituzioni italiane operanti sul territorio singaporiano.



NEL MONDO

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

TUTTI I PROFUMI DEL MEDITERRANEO

La Delegazione, in occasione del Gala Dinner dell'Italian Chamber of Commerce, ha curato il menu dell'evento che





VALLE D'AOSTA

AOSTA

14 gennaio 2016

Ristorante "Société en Ville" della famiglia Bottel-Della Zanna, in cucina Federico Fava. ●Via Garibaldi 3, Aosta; ☎0165/611017; info@ristorantesociete.it, www.ristorantesociete.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: crème brûlée con polvere di caffè; cipolla bianca ripiena d'anatra e verdure su zoccolo di sale; ricottina d'alpeggio con salsa di gelsi, pane nero e frutti rossi; riso mantecato alla fontina con carpaccio di vitello alle erbe; faraona farcita con riduzione di bruja; zuppetta di brocca, fragole e meringhe al cioccolato; gelato al Genepy su passatina di pere e anice stellato.

I vini in tavola: Muscat petit grain (La crotta di Tanteun e Marietta); Rouge; Chardonnay e Cornalin (entrambi Rosset).

Commenti: La Delegazione ha avuto conferma riguardo alle capacità professionali dello chef Federico Fava, allievo dell'IPSSAR di Stresa, che ha affinato, nonostante la giovane età, le sue qualità con anni di esperienza all'estero, compresi Giappone e Cina e con collaborazioni con chef stellati. Calda e cordiale l'accoglienza di Ro-

berta e di papà Bottel. L'occasione della serata è stata offerta dalla collaborazione di alcune aziende che hanno messo a disposizione i loro prodotti, tutti di qualità (azienda Au Potager e azienda Squinabol). Una vera chicca è risultata, a detta di tutti gli Accademici, la crème brûlée con polvere di caffè. Se si vuole trovare il "pelo nell'uovo", la "brossa", sottoprodotto della lavorazione della fontina, è risultata, ai cultori della cucina tradizionale delle montagne, una "addomestica" come intensità gustativa.

MONTEROSA

18 dicembre 2015

Ristorante "Wood" di Cristian Scalco e Amanda Eriksson, in cucina Amanda Eriksson. ●Frazione Cervinia, Via Guido Rey 26, Valtournenche (Aosta); ☎0166/948161, cell. 388/4008296; woodrestaurant@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie fine aprile-maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo cotto a 60° con fonduta di fontina, croccante di Saint-Marcel 24 mesi, sfoglie di pane nero e noci caramellate salate; ravioli di farina di kamut ripieni di cremoso di patate e agrumi, pesto di piselli e cozze; anatra marinata e laccata in stile peking duck, cotta a bassa temperatura con crema di riso, porri fritti e cipolla rossa caramellata; bavarese di Cogne; tegole; cremoso al cioccolato; meringa al cacao e ciliegia.

I vini in tavola: Roero Arneis Saggiotto 2010 (Malvirà); Barbera d'Alba superiore La Pichetera 2013 (Sobrero).

Commenti: Gli Accademici sono stati ben accolti con un servizio impeccabile in questa moderna baita, arreda-

ta con gusto ed eleganza, dalla gentilezza e simpatia dell'intero staff guidato da Amanda, giovanissima chef svedese, che ha proposto piatti particolari, ricercati, curati nell'estetica e dai sapori raffinati. Unanime è stato l'apprezzamento per l'uovo cotto a bassa temperatura, impreziosito con prodotti di eccellenza del territorio valdostano. Raffinati i sapori e gli aromi sprigionati dai ravioli di farina di kamut. L'anatra laccata, adagiata su una soffice nuvola di crema di riso, è stata molto apprezzata dagli amanti delle carni cotte delicatamente a bassa temperatura. Il convivio si è concluso con la reinterpretazione della crema di Cogne, frutto della sapiente capacità creativa dello chef.



PIEMONTE

ASTI

18 dicembre 2015

Ristorante "La Grotta" di Diego Magagnetti & C. ●Corso Torino 366, Asti; ☎0141/214168, fax 0141/410688; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame cotto servito tiepido, lardo su piccole "friciele" calde, baccalà in pastella fritto, filetti di anguilla marinata su fette di polenta gratinata; insalata russa con filetti di nasello bollito; cotechino con lenticchie beneauguranti; lasagne alla moda di Peppino; antica zuppa in brodo di cappone; cappone ripieno con "bagnet" e ciotole di mostarda di Cremona; insalata bianco Natale; zuppa inglese; panettone piemontese basso glassato alle noccioline con un cucchiaino di zabaione; cesti di agrumi, frutta secca e uva.

I vini in tavola: Altalanga (Gancia); Chardonnay 2014 (Ataj); Barbera cascina Castlet 2014 in alternativa Goi 2014 (Vespa); Nebbiolo 2013 (Cantina produttori del Nebbiolo); Moscato 2014 (Carnevale).

Commenti: Per la riunione conviviale natalizia è stato scelto questo risto-

rante, ritrovo abituale degli astigiani. I Simposiarchi Donatella Clinanti e Michele Di Paolo hanno scelto ricette della tradizione, con alcune piccole varianti innovative. Dopo un lauto aperitivo in cui ha predominato il ghiotto sapore dell'anguilla marinata, sfilettata e accompagnata da crostoni di polenta, una serie di piatti elaborati con risultati alterni. Ottimo l'abbinamento insalata russa-nasello saggiamente bollito; gradevolissima la minestra e piacevolmente croccante l'insalata. Migliorabili il cappone e la zuppa inglese. Vini buoni, serviti con generosità; servizio veloce, nonostante il locale fosse strapieno; calda atmosfera natalizia, grazie agli addobbi curati dal Simposiarca Di Paolo. A inizio serata, Donatella Clinanti ha intrattenuto brevemente con una chiacchierata sui dolci di Natale meno noti. Era presente Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM e Direttore del CST Piemonte.

BIELLA

11 dicembre 2015

Ristorante "Il Patio" di Sergio Vineis, in cucina Sergio e Simone Vineis. ●Via Oremo 14, Pollone (Biella); ☎015/61568, cell. 393/4452765; info@ristoranteilpatio.it, www.ristoranteilpatio.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo d'oro con cardi, salsa di acciughe del Cantabrico e spuma di parmigiano; riso Carnaroli in cagnone con crema di porri di Cervere, mele e polvere di porri bruciati; stracotto di vitello arrosto con purè di sedano rapa, yogurt alla camomilla e salsa di melagrana; sorbetto; ciliegie caramellate con gelato alla cannella e crema catalana bruciata; panettone con zabaione.

I vini in tavola: Erbaluce brut (Pozzo); Sauvignon Langhe (Parusso); Lessona (La Prevostura); Vespolina passito (Joppa).

Commenti: La Delegazione si è rivolta allo chef stellato Sergio Vineis, che ha proposto un menu tradizionale ma di creativa elaborazione, come è sua consuetudine. Dopo un ricco e gustoso aperitivo a buffet, preambolo della qualità dei piatti serviti a tavola, gli Accademici sono stati deliziati da un antipasto curioso e innovativo, con protagonista un uovo cremoso, da un risotto delicato e gustoso e da un morbidosissimo stracotto di





vitello. Sono stati coccolati da tre diversi tipi di dessert. Il tutto è stato accompagnato da vini del territorio sapientemente scelti dal maître-sommelier Michela Rosco, che sono stati apprezzati per il loro equilibrio e piacevolezza. È stata una serata all'insegna della raffinatezza e dell'eleganza gastronomica.

IVREA

11 dicembre 2015

Ristorante "Trattoria Moderna Il Simposio" di Adriano Presbitero e Viviana Olocco, in cucina Viviana Olocco. ●Via Circonvallazione 4/f, Banchette d'Ivrea (Torino); ☎0125/610210; info@trattoriomodernailsimposio.it, www.trattoriomodernailsimposio.it; coperti 60/100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini finge; carciofi tiepidi, pinoli, gamberi in pasta kataifi; cocotte con cardi brasati al latte, tuorlo d'uovo, sale grosso di Cervia; agnolotti alle tre carni al sugo d'arrosto; toast di farina integrale cascina Esquelita con faroana, spinaci e patate; tortino Simposio: mousse di gianduia e fondente Domori; panettone classico Albertengo, crema pasticciera al Sauternes.

I vini in tavola: Cuvée tradizione 2010 Caluso spumante Docg brut (Orsolani); Flors di Uis Friuli Igt 2013 (Vie di Romans); Vilot 2013 Dolcetto d'Alba (Cà Viola); Sauternes 2012 (Chateau Gravas).

Commenti: Per onorare la tradizionale cena degli auguri, gli Accademici sono tornati in un locale tra i più rappresentativi del territorio. La fiducia non è stata vana: Adriano e Viviana hanno mantenuto fede al loro alto livello qualitativo. Ben valutate le portate, in particolare gli agnolotti con il tradizionale sugo di tre carni. Apprezzata la cocotte con cardi a rappresentare il contributo all'innovazione del ristorante sempre in equilibrio tra il nuovo e il tradizionale. Meno gradito il toast di faroana giudicato un po' asciutto. Di alto livello i vini; qualche riserva sull'abbinamento del Sauternes. La serata si è svolta piacevolmente, in allegria e con una larga adesione. Ospiti graditi Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM e Direttore del CST Piemonte. Brindisi finale offerto dal Delegato per festeggiare il nuovo incarico.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

9 dicembre 2015

Ristorante "Rampolina" di Davide Minoletti, in cucina Franco Cattaneo. ●Via per Someraro 13, frazione Campino, Stresa (Verbania); ☎0323/923415; info@larampolina.com, www.larampolina.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto cotto in crosta con insalata russa; pane caldo con acciughe; salsiccia di Bra; tartarine di manzo con maionese aromatica; cappellacci ai tre arrosti; cappone di Morozzo ripieno; selezione di formaggi della Casera; panettone Converso con crema inglese; marroni canditi.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Architettura del Gusto); Barbaresco 2008 (Cantine del Barbaresco); Moscato passito.

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri, il Simposiarca Gianluigi Siena ha proposto un ambiente informale ma accogliente. A inizio serata, un ottimo Brut ha piacevolmente introdotto le proposte del cuoco che si sono susseguite a partire da gradevoli antipasti fino alla ricca selezione di ottimi formaggi della Casera di Eros. Le valutazioni al riguardo sono state tali da non suggerire una classifica ma un corale apprezzamento, con pieno consenso alla consegna del piatto dell'Accademia. La serata ha visto l'intervento del CT Piemonte Est Mario Tuccillo,

che ha puntualizzato importanza, utilità ed etica dell'attività accademica, apprezzando anche gli esiti della riunione conviviale, sia per la qualità delle proposte sia per l'interessante linea di ricerca delle materie prime, in prevalenza piemontesi, presentate e servite con cortesia e con soddisfazione delle attese degli Accademici.



LIGURIA

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

20 dicembre 2015

Ristorante "Da Gin" della famiglia Fenocchio, in cucina Rosa D'Agostino. ●Via Pennavaire 99, Castelbianco (Savona); ☎0182/77001, fax 0182/77104, cell. 328/2338890; info@dagin.it, www.dagin.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili tra ottobre e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno di coniglio con brunoise di verdure alla soia ed erbe aromatiche; sfornato di radicchio con vellutata di topinambur e granella di tonda gentile delle Langhe; fagottino ai carciofi di Albenga; gnocchi di farina di castagne, zucca e pesto di rucola e mandorle; stracotto di manzo au tuccu; mousse al mandarino.

I vini in tavola: Alta Langa Doc, Valentino brut riserva Elena 2009 (Podere Rocche dei Manzoni); Nebbiolo d'Alba Doc 2013 (Albino Rocca); Moscato d'Asti Docg 2015 La Caliera (Borgo Maragliano).

Commenti: Bella, e come sempre calda, l'atmosfera che si crea nella riunione conviviale degli auguri. La simpatia di Marino Fenocchio, in sala, e la bravura di sua moglie Rosa, in cucina, hanno reso la serata ancora più piacevole. Molto buoni e apprezzati da tutti i piatti, con punte di notevole bravura nel fagottino ai carciofi e nello stracotto. Ottimi i vini delle Langhe, che in questa valle Pennavaire assumono un sapore antico, che racconta di viaggi e di scambi secolari tra Liguria e Piemonte. Eccellente il

servizio, coordinato da Marino e figlia. La serata è stata preceduta da una breve relazione del Delegato sull'anno trascorso, con la presentazione di nuovi aspiranti Accademici.

GENOVA EST

15 dicembre 2015

Ristorante "La cucina di Gian Paolo" di Gian Paolo Belloni. ●Via Massone 1, Pieve Ligure Alta (Genova); ☎010/3460154, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie primi 15 giorni di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: cappon magro; cappelletti in brodo; cappone bollito; stinco al Barolo con verdure croccanti saltate; sfogliatine con crema al profumo di arancia.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 2014 (Podere Fiorini); Spumante Vivo (Mionetto).

Commenti: Cena degli auguri di Natale tra gli ulivi, con magnifica vista sul Golfo Paradiso, panorama unico al mondo che, con la bella stagione, può offrire quanto di meglio si possa richiedere a un pranzo all'aria aperta sulla terrazza del ristorante. Il menu ha rispettato il connubio tra la cucina dell'Emilia, terra di origine del titolare del locale, e quella ligure. Quindi cappon magro, tipico piatto genovese a base di pesce e verdure, e cappelletti emiliani in brodo di cappone, per continuare con cappone bollito e stinco al Barolo. Molto apprezzati il dessert e il servizio.



LOMBARDIA

BRESCIA

17 dicembre 2015

Ristorante "RistorArte Templari" di Maura Tozzi, in cucina Alessandro Ferrera. ●Corso Giacomo Matteotti 19/A, Brescia; ☎030/292281; info@ristorartetemplari.it, www.ristorartetemplari.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a



LOMBARDIA segue

pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberone in pasta katais e salsa tartara; mattonella dello chef; sale dolce di Cervia a 270° e piramide a tre strati ripieni di crostacei e pesce crudi; risotto Carnaroli con gamberoni dell'Atlantico occidentale e riduzione di crostacei; cortecce mantecate al ragù di tonno fresco, cipolla di Tropea, pane aromatizzato e olive liguri; pezzogna in crosta di sale e contorno di verdure erboriginate al forno; panettone Pasticceria Veneto servito con salsa vaniglia.

I vini in tavola: Lugana I Frati 2014; Cuvée dei Frati metodo classico brut sboccatura 2015; Tre Filer Cà dei Frati 2014 (tutti Cantina Cà dei Frati, Lugana).

Commenti: Il locale del 1200, così come le attuali arcate, fu uno dei ricoveri dei Templari: lo stemma a croce all'entrata lo conferma. Ospite d'onore, il giornalista enogastronomico del "Corriere della Sera" Carlos Mac Adden, che ha intrattenuto sul "Lugana e la sua origine". La sorpresa, molto apprezzata, è stata la mattonella di sale calda utilizzata per scottare a proprio gusto il pesce crudo. È seguita una cucina a tutto pesce, armonica e saporita, arricchita da una curata presentazione. Non poteva mancare alla cena prenatalizia il panettone del maestro pasticciere bresciano Iginio Massari. Un applauso va al giovane cuoco e ai suoi assistenti, per la creatività e la perfetta attenzione alle cotture, e a Federica che ha declinato le portate mettendo il giusto accento sugli abbinamenti. La serata è stata conclusa dal missionario Padre Mometti, che ha relazionato sul significato del Natale.

LECCO

12 dicembre 2015

Ristorante "Larius" di Laura Belloni. ●Via Nazario Sauro 2, Lecco; ☎0341/363558, anche fax; info@ristorantelarius.it, www.ristorantelarius.it; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo 60 €.

Le vivande servite: prosciutto cotto affumicato di Praga con brunoise di verdure alla russa; pâté de foie gras con canapè di pane ai multicerali; salmone selvaggio affumicato con crostini e riccioli di burro chiarificato; tortellini del "plin" alle tre carni con ristretto di cappone; branzino



del Mediterraneo "pescato" con capperi, olive taggiasche e pomodori datterini; cappone al forno con ripieno alle castagne, patate al rosmarino e mostarda di Cremona; panettone di pasticceria con crema al mascarpone; frutta secca, torroncini e datteri giganti.

I vini in tavola: Lugana Santa Cristina Doc 2014 (Vigneto Massoni); Cabernet Sauvignon Doc 2013 (Zenato); Moscato d'Asti Docg 2014 (Poderi Luigi Enaudi).

Commenti: Lo scorso mese di maggio la Delegazione ha celebrato il ventesimo anno di fondazione e per la riunione conviviale di Natale il Delegato Claudio Bolla ha pensato a un menu natalizio degli anni Novanta. Unitamente al past Delegato Riccardo Balbiani è stato cercato un locale che fosse disponibile a mettere in pratica l'idea di scambiarsi gli auguri con un simpatico revival gastronomico. È stato trovato il "Larius", che ha proposto agli Accademici e ospiti alcuni cibi, sapori e profumi di una volta, nel più puro spirito accademico di difesa della tavola genuina, con il suo corredo di affetti e di valori. Discreta la valutazione media raggiunta, con particolare apprezzamento per i tortellini, il branzino e il ripieno di castagne del cappone. Buono l'abbinamento cibo-vino, cordiale il servizio, corretto il rapporto qualità-prezzo.

LODI

18 dicembre 2015

Ristorante "Tre Gigli all'Incoronata" della famiglia Granata, in cucina Virginia Granata. ●Piazza della Vittoria 47, Lodi; ☎0371/421404; tregigliodi@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane

ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: marbré di lepore con composta di mele cotogne; frittata di verdure con cipolle rosse in carpione; ravioli del "plin" in brodo di cappone; cappone ripieno tradizionale con tortino di patate e scalogno confit; vignatia; panettone con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco superiore (Carpenè Malvolti); Epibios 2011 (Podere Colombaio); Moscato 2014 (Saracco).

Commenti: Cena prenatalizia nel "salotto" della piazza di Lodi, con menu tradizionale. Fra gli antipasti, buono il classico marbré; deludente la frittatina, cotta in forno in stampi monoporzionati. Molto buoni i ravioli in brodo, preparati con una farina di grano duro selezionato. Ben presentato il cappone dissotato ripieno, anche se forse la farcia era tritata troppo fine. Curiosa la vignatia, una torta di frutta secca riscoperta e rilanciata dal titolare, ma non particolarmente attraente. Buono il panettone (acquistato) con la crema di mascarpone. Discreti i vini. Servizio lento e non sempre all'altezza.

MONZA E BRIANZA

10 dicembre 2015

Ristorante "Osteria 1927" di Raffaele Montefiorino, in cucina Eleonora Spagnolo. ●Via P. Verri 119, Biassono (Monza Brianza); ☎039/2496163, cell. 335/6850486; alessandraosteria@alice.it, www.osteria1927.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 7 gennaio e 8 - 25

agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino di pane con acciughe del mar Cantabrico; baccalà con crema di porri e patate; polpo con carciofi; risotto con asparagi e tartare di gamberi rossi; scaloppa di ombrina con puntarelle; panettone con zabaione al Moscato.

I vini in tavola: Maria Elisa rosé metodo classico (Negro); Chardonnay (Lis Neris); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Il filo conduttore di Raffaele Montefiorino: prodotti di primissima qualità, rispetto delle cucine regionali, da cui attinge e rielabora, con estrema genuinità e sapienza, le ricette tradizionali. In cucina la moglie Eleonora, in sala la figlia Alessandra. I Simposiarchi Marco Ciceri, Fabio Fontanesi e Andrea Vagliè hanno organizzato la serata con mirabile perizia e attenzione a ogni minimo dettaglio. Tocco di grazia: la stesura del menu ideata dall'Accademico Alberto Montrasio: una pergamena inserita nella riproduzione della xilografia "Adorazione dei Magi" (1605) di Andrea Andreani da Il Parmigianino. Il Consigliere di Presidenza Gianni Fossati e il CT Lombardia Ovest Dino Betti van der Noot hanno reso omaggio al ristoratore, ribadito i valori dell'Accademia e annunciato il tema del 2016: la cucina del riuso.

VARESE

15 dicembre 2015

Ristorante "Acquerello" di Silvio Salmoiraghi. ●Via Patrioti 5, Fagnano Olona (Varese); ☎0331/611394; silvio.salmoiraghi@teletu.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,63; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: uovo in raviolo alla Nino Bergese; grande bollito misto all'italiana e le sue salse (stincio, testina e lingua di vitello, biancostato, cappello del prete, guanciaie, lampredotto, coscia di pollo, cotechino, zampone, mortadella, sanguinaccio); trippa all'orientale; aligot; panettone e i suoi abbinamenti.

I vini in tavola: Lambrusco La Foietta (Cantina Caprari); Arcol Riserva (Carra di Casatico), Moscato d'Asti (Forteto della Lujia).

Commenti: Ritorno all'"Acquerello" con una proposta alternativa dello



chef: il grande bollito. Dodici le portate secondo tradizione, con una sorpresa finale costituita da una trippa discretamente piccante, cucinata all'orientale, ricetta di Ocho, socio del titolare, e proposta caldamente dal Simposiarca della serata Carlo Piccinelli, che ha intrattenuto sui vari tagli usati per il bollito. Le prime portate nobili di carne hanno ricevuto il plauso di gran parte degli intervenuti poiché, oltre ad essere cucinate molto bene, provenivano dalla macelleria di Angelo Maffioli che utilizza, quasi esclusivamente, fassone di gran qualità; tra le seconde, il cotechino era particolarmente salato e poco saporito. Discrete le salse di accompagnamento. Simpatica l'idea di terminare la cena con l'aligot: purea di patate con formaggi varesini, bitto e casera. Qualche problema nel servizio in sala non ha rovinato il clima molto cordiale della serata, che ha avuto come ospite Carlo Valli, Vice Delegato di Milano.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

19 dicembre 2015

Ristorante "Oberraindlhof" della famiglia Raffener. ●Raindl 49, Raindl - Val Senales (Bolzano); ☎0473/679131; info@oberraindlhof.com, www.oberraindlhof.com; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: crostini di pane di segale con ragù di manzo; crema di mele della Val Venosta con zenzero; mezzelune ripiene di agnello della Val Senales; medaglione di cervo con crauti rossi e canederli; neve e latte della Val Senales.

I vini in tavola: Ferrari brut perlé Doc (Ferrari-Fratelli Lunelli, Trento); Grüner Veltliner Doc (Cantina Manni Nössing, Bressanone); Barolo Arborina 2011 Docg (Renato Corino, La Morra); Barolo Brunate 2010 Docg (Ceretto aziende Vitivinicole, Alba); Moscato d'Asti Saracco Dop (azienda agricola Paolo Saracco, Castiglione Tinella).

Commenti: Consueta calda accoglienza da parte di Helmut Raffener, un vero appassionato della cucina, che trasmette ai suoi ospiti il piacere dello stare a tavola. Le capacità sue e dei collaboratori sono ben note agli Accademici, assidui frequentatori di questo locale rustico che ispira simpatia e calore. Molto apprezzata la delicata crema di mele nostrane con cui ha fatto da contraltare il sapore intenso dello zenzero. Superlative le mezzelune: pasta finissima, cottura perfetta, ripieno delicato. Regale il medaglione di cervo, particolarmente morbido, ben accompagnato dai crauti rossi e da un magnifico Barolo Brunate. Scambio degli auguri assieme alla brigata di cucina e di sala, perfetta come di consueto, con il riconoscimento della Delegazione e la consegna del piatto 2015.

TRENTO

16 dicembre 2015

Ristorante "Scigno del Duomo" di Alessandro Bertucchi. ●Piazza del Duomo 29, Trento; ☎0461/220030, fax 0461/235289; info@scignodelduomo.com, www.scignodelduomo.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: crema di zucca con frutti di mare al profumo di agrumi; carciofi alla romana, spinaci novelli e fonduta al puzzone; spaghetti "Matt" Felicetti con ginepro affumicato, trentingrana e caviale di trota; filetto di vitello con castagne, carote e verze stufate; pere cotte al Vinsanto, sablé di nocciole e salsa al cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Trento Doc millesimato 2009 (Altemasi); vendemmia tardiva 2013 (Rupe Rè); Pinot nero 2013 (Graziano Fontana); Cuvée 2012 (Maso Toresella).

Commenti: La riunione conviviale ha radunato un alto numero di Accademici che, con amici, si è ritrovato nella splendida cornice del ristorante. Dopo gradevolissimi stuzzichini per aperitivo, si è proseguito con un'originale crema di zucca al profumo di agrumi e arricchita con frutti di mare. Anche i carciofi, pur non esprimendo l'inconsueto, sono risultati molto graditi. L'insolito, l'anomalo, la novità si è materializzata con gli spaghetti fatti in casa (nel senso che l'origine è trentina), mentre il condimento, consistente in caviale di trota, trentingrana e ginepro

con gusto di affumicato, ha rappresentato la diversità dal quotidiano piatto di pasta. Il secondo (arrosto di vitello con verdure e castagne), accompagnato dall'ottimo Pinot nero di Graziano Fontana, dopo vivande interessanti ma che talvolta appaiono allestite per stupire, faceva rientrare il menu nella consuetudine. Così come, a chiusura, le pere cotte nel Vinsanto e la deliziosa piccola pasticceria.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

20 dicembre 2015

Ristorante "Al Camin" di Fabio Pompanin, in cucina Fabio Pompanin. ●Località Alverà 99, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/862010; info@ristorantealcamin.it, www.ristorantealcamin.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì in bassa stagione. ●Valutazione 8; prezzo 55 €.

Le vivande servite: bocconcino dorato con maionese alla paprica; crema di zucca con crostoli di bacon; tartare di daino alle nocciole con porcini all'olio; ravioli alla ricotta, agrumi e profumo di basilico; risotto cacio e pepe e spuma di fegatini; sorbetto lime, menta e rosmarino; coscia di faraona disossata al San Daniele, balsamico di Modena e tartufo nero; rivisitazione di tarte tatin di pere e gelato alla fava tonca.

I vini in tavola: Brut (Ferrari); Kerner (Nossing Manfred); Marleo (Salustri); Moscato Dolceno Modica.

Commenti: Ottima riuscita per la tradizionale cena degli auguri, perfettamente organizzata dai Simposiarchi Rolando Pellegrino e Maurizio Pozzan. Lo chef ha confermato la sua bravura, allestendo una cena con piatti originali sapientemente realizzati. A introdurre la serata, un delizioso bocconcino assaggiato in piedi. Tutte le portate sono state gradite: dalla crema di zucca e ai due primi tra cui il risotto cacio e pepe, alla rivisitazione di tarte tatin di pere e gelato alla fava tonca. La scelta del me-

nu è stata dettata dal rispetto per la tradizione e per le stagioni, pur con un tocco di personalità e classe. Il Delegato Luigino Grasselli ha introdotto l'Accademica Antonella Marani che ha raccontato qualche curiosità sul mandorlato, e l'Accademico Renzo Zagallo che ha illustrato il pregevole lavoro svolto di raccolta di fotografie dei momenti significativi della Delegazione. La cena si è conclusa con un assaggio di panettone artigianale e di mandorlato Marani.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

12 dicembre 2015

Ristorante "Ocaro" della famiglia Pavanati. ●Via Case Ocaro 1, Località Pole-sine Camerini, Porto Tolle (Rovigo); ☎0426/383248, anche fax; info@ristoranteocaro.it, www.ristoranteocaro.it; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittura di pesce (gamberetti, acquadelle, trigliette, molli) con polenta bianca, verdure pastellate; cocktail di zucca con scampi; fonduta di parmigiano con seppie in bianco e radicchio fritto; tagliatelle con scampi e gamberoni; grigliata (sogliola, anguilla, gamberoni, capesante); calamari e totani fritti; sorbetto al limone; semifreddo alle clementine con cioccolato fondente e croccante al peperoncino.

I vini in tavola: Prosecco brut (Ca' del Sole); Saver (Montevera); Passerina Marche 2014 (Costadoro); Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Oche 2013; Rosso Piceno 2013 (entrambi San Lorenzo); Recioto di Soave Mida 2010 (Cantina di Soave).

Commenti: Il pranzo ha avuto un esito decisamente positivo. Il menu, curato dal Simposiarca Donato Sinigaglia, ha abbinato i classici piatti marinari del territorio ad altri più creativi, sempre con l'impiego di prodotti locali di ottima qualità. Dopo la splendida accoglienza con una frittura croccante e caldissima, tutti i piatti che si sono susseguiti hanno ricevuto valutazioni altissime, così come i vini, ben scelti e di ottimo livello, che hanno accompagnato il pranzo. Molto apprezzati anche il servizio, l'ambiente ben curato e il rapporto qualità-prezzo, per cui gli applausi finali, che hanno accompagnato la consegna del piatto dell'Accademia ai gestori, sono apparsi ampiamente meritati.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

11 dicembre 2015

Ristorante "Al Fogolar" della famiglia Barbetti, in cucina Alberto Barbetti. ●Stradone della Mainizza 256, Gorizia; ☎0481/393174, anche fax; alfogolar@tiscali.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultime 2 settimane di luglio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine e fritti di verdure; sformatino di zucca, fonduta di montasio e scuete fumade; lasagna al forno al radicchio di Treviso e salsiccia; pollo, salsiccia e tagliata di manzo alla griglia; maialino di latte al forno; contorni di stagione; strudel di mele.

I vini in tavola: Friulano; Cabernet Franc (entrambi Zorsetti).

Commenti: Tradizionale cena di Natale con folta partecipazione. Tra gli ospiti, le mogli di Accademici goriziani scomparsi, il Delegato di Udine, il Vice Presidente della Camera di Commercio di Gorizia Roberto Tonca, il professor Joseph Brincat dell'Università di Malta e Accademico della Crusca. Il ristorante, fondato nel 1956 da Aldo Barbetti, ora guidato dal figlio Alberto, è da sempre a conduzione familiare, con cucina del territorio rispettosa delle tradizioni gastronomiche e imperniata sulla caratteristica griglia. Il Delegato Roberto Zottar, prima di un caloroso e affettuoso brindisi augurale con tutti i partecipanti in piedi, ha fatto il punto delle attività svolte e dato cenni sulle prossime iniziative accademiche. La cena, particolarmente ricca, ha avuto i massimi riscontri.

TRIESTE

11 dicembre 2015

Ristorante "Harry's Grill" della famiglia Benvenuti, in cucina Federico Sestan. ●Piazza Unità d'Italia 2, Trieste; ☎040/660606, fax 040/366092; info@duchi.eu; coperti 60+60 (al-

l'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ovetto a vapore, patata affumicata e parmigiano; bacon, pollo e castagne con melagrana; lingua bollita, sedano rapa, mele verdi e kren; consommé all'uovo; ravioli di ricotta, erbe, crema di broccolo, San Daniele e mandorle; reale di vitello arrosto (cotto a bassa temperatura di 75 gradi per 12 ore) con spinaci e verdurine tornite; torta rigojanci.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Astoria Lounge); Mirum, Verdicchio di Matelica, 2012 riserva (la Monacesca, Potenza Picena); Pinot nero Sanct Valentin, 2013 (Cantina di San Michele Appiano); Verduzzo Ramandolo.

Commenti: Elisabetta Rosati Rizzi, Simposiarca della serata, accogliendo i suggerimenti del giovane e valente cuoco Federico Sestan, ha proposto un tipico menu natalizio in cui tradizione e innovazione hanno trovato un felice equilibrio. I vini hanno permesso ai commensali di accostarsi alle produzioni di altre regioni, quali le Marche e l'Alto Adige. La sala e le mense sono state abbellate da originali composizioni di corone di pane, fiori freschi e candele, preparate dall'Accademica Maria Giovanna Lizzul. Ospite della serata la dottoressa Maria Masau Dan, Direttrice dei Civici Musei di Storia e Arte, che negli ultimi anni ha dato un prezioso aiuto alla Delegazione nell'organizzazione di numerosi convegni. Gli ospiti hanno particolarmente apprezzato i ravioli, l'arrosto di vitello e l'equilibrio degli abbinamenti cibo e vino. Il convivio si è concluso con un brindisi accompagnato dalla torta ungherese rigojanci, dolce tipico della pasticceria tradizionale di Trieste.

UDINE

16 dicembre 2015

Ristorante "Da Toni" della famiglia Morassutti. ●Via Sentinis 1, Gradiscutta di Varmo (Udine); ☎0432/778003, fax 0432/778655; info@datoni.net; www.ristorantedatoni.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "minusàrie e rattaius"; rosa di Gorizia con "formadi frant"; crema di porri; risotto con



zafferano del Zarnic; trionfo di cappono allo spiedo con puntarelle e valeriana di campo; sorbetto al limone e zenzero; crostatina all'arancia.

I vini in tavola: Spumante brut (Il Camarin); Collio Friulano (Sturm); Collio rosso Cjarandon (Ronco dei Tassi); Ramandolo Docg (I Comelli).

Commenti: Ritrovo della Delegazione, per il consueto scambio di auguri natalizio, presso il noto locale gestito dalla famiglia Morassutti dal 1958. Il recente cambio di chef in cucina non ha inficiato per nulla la qualità del risultato finale. L'occhio vigile del patron Aldo ha consentito di godere di una splendida accoglienza e di assaporare una cena succulenta, basata su pietanze della tradizione, completata da un servizio impeccabile e da un corretto abbinamento con i vini. Votazioni piuttosto alte in generale e un *en-plein* per il cappono allo spiedo, tenero, saporito e perfettamente rosolato. Un po' meno graditi gli antipasti e consenso unanime per il sorbetto al limone e zenzero.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

13 dicembre 2015

Ristorante "Sole di Sicilia" di Paolo di Girolamo. ●Via Zanardi 127, Bologna; ☎051/6340651, cell. 380/4755659; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: caponata di melanzane; panelle siciliane; alici marinate; bruschetta alla trapanese; frittelle di neonata; tonno in agrodolce; seppia alla garibaldina; busiata alla Norma; bucatini alle sarde; cous cous di pesce; rotolone di carne farcita al Marsala; tonno alla bruschettata; insalata siciliana; cannoli; ravioli; cassatine.

I vini in tavola: Triglià - Grillo Terre Siciliane Igp (Cantine Petrosino); Ferrari Riserva Lunelli Trento Doc (Cantine Ferrari Trento).

Commenti: Quest'anno la Delegazione ha festeggiato il Natale con un menu regionale piuttosto appetitoso. Si è scelto un pranzo della tradizione natalizia trapanese e un locale con cucina trapanese, per un convivio semplice e in famiglia. Grazie all'amico Accademico Emilio Milana, il menu approntato dal Simposiarca Giovani Militerno è stato illustrato e spiegato ai commensali, che hanno appreso numerose e interessanti informazioni sulla cucina trapanese e la storia dei piatti in tavola. Buona la prestazione della brigata di cucina; particolarmente apprezzata la genuinità delle materie prime. Oltre a un piccolo regalo natalizio allo zenzero e cannella preparato dalla "signora Delegata" Claudia, tripudio finale con una splendida e ottima cassata, realizzata personalmente dagli amici Milana, e un Riserva Lunelli a far da viatico a uno splendido Natale e a un buon nuovo anno.

BORGIO VAL DI TARO

19 dicembre 2015

Ristorante "Re di Spade" della famiglia Belmonti, in cucina Marco Belmonti. ●Via Veneto 85, Rubbiano di Solignano (Parma); ☎0525/401224, cell. 339/6970223; belmontimarc@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheggio



comodo; ferie dal 1° al 7 gennaio e dal 16 al 25 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,03; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: funghi sott'olio con assaggi di torta d'erbe e patate; chisora con pancetta e salame di Valmozzola; anolini in brodo; ripieno di erbe alla valtarese; cotechino e bolliti di cappone e manzo con salsa verde e rossa in agrodolce; pan dolce alla bedoniese con zabaione al cucchiaino.

I vini in tavola: Chardonnay (Gigante); Gutturino Marengoni (Casa Bianca, Ponte dell'Olio).

Commenti: La riunione conviviale, promossa dal Simposiarca Ferdinando Bove, ha dato luogo a una brillante iniziativa, nell'ambito di "Sapori delle Valli del Taro e del Ceno", con un gemellaggio con il comitato "Bontà dell'Appennino" che si prefigge, come obiettivo, la valorizzazione dei prodotti del territorio. Presenti il Presidente del comitato Alberto Anelli e i Sindaci dei Comuni di Terenzo, Valmozzola e Solignano, oltre a numerosi Accademici. Il menu, fedele al periodo natalizio, è stato ampiamente apprezzato dai commensali per il giusto equilibrio dei sapori. È stato difficile riconoscere la prevalenza di un piatto: tutti, per la cura apportata a ogni pietanza, hanno conseguito un consenso alto e unanime. Su tutto il pan dolce con zabaione, che ha brillantemente concluso la riunione conviviale. Giusti i vini, in particolare lo Chardonnay; adeguato il servizio, ottima l'accoglienza. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CENTO- CITTÀ DEL GUERCINO 13 dicembre 2015

Ristorante "La Locanda" di Andrea Galletti, in cucina Andrea Galletti. ●Via Modena 146, San Giovanni in Persiceto (Bologna); ☎051/957972; locanda_san_giovanni@libero.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto di verdure e stuzzichini della casa; passatelli in brodo; tortelloni di zucca saltati con burro e mandorle tostate; tortelloni ripieni di cipolla di Tropea e scamorza, saltati con prosciutto toscano; ossobuco di vitello alla finanziaria; pure di patate; cardi gratinati; salame al cioccolato; fior di latte; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Cà Bolani); Ribolla Gialla Igt (Il Caprino); Valpolicella ripasso Doc Domini veneti (Vigneti di Torbe, Negrar); Moscato d'Asti Docg (Castello del Poggio).

Commenti: Una gradita sorpresa lo chef e titolare Andrea Galletti, vera espressione della cucina del territorio. Buona consistenza dei passatelli, buon sapore, sinonimo di un buon parmigiano reggiano. Innovativi i tortelloni di cipolla di Tropea, molto gustosi. Gradita la proposta e la realizzazione dell'ossobuco alla finanziaria, un piatto quasi dimenticato. Roberto Balletti ha parlato del mondo del caffè ed è stato interessante scoprirne le varie tipologie; molte sono state le domande. È stato ufficializzato l'inserimento della nuova Accademica Maria Irene Melloni; inoltre è stato consegnato il diploma per i 25 anni di appartenenza all'Accademico Gianpaolo Cristofori.

CERVIA- MILANO MARITTIMA 11 dicembre 2015

Ristorante "Insolito ristorante" di R.E.R. srl di Daniele Baruzzi e Stefano Zappi, in cucina Daniele Baruzzi. ●Via Babini 22, Russi (Ravenna); ☎0544/582954; info@ristoranteinsolito.com, www.ristoranteinsolito.com; coperti 48. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di pastinaca, gambero croccante e bruciati; insalata di finocchi e agrumi, polpo arrostito e vinaigrette al lime; tortelli di zucca e patata con cozze, vongole, bisqué di crostacei e pomodori confit; trancio di ombrina con pure di ai pistacchi, scarola saltata e salsa al

vino rosso; fondente al cioccolato amaro, gelato alla banana e salsa al Rhum; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Quinto Passo rosé brut Doc; Quinto Passo Cuvée Paradiso brut Doc, Chardonnay 100% (entrambi Cantina Chiarli); Friulano Collio 2013 Doc (Crastin); Malvasia brut (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: Ubicato nel pieno centro di Russi, il ristorante, gestito dai titolari Stefano, direttore di sala, e Daniele, chef, è stato scelto per la riunione conviviale dedicata alla cena degli auguri; il locale è composto da una saletta collegata a una veranda stile francese. Piatti ricercati nell'elaborazione e ben proposti in tavola, con vini all'altezza; leggermente sotto il tortello di zucca e patate rispetto alle altre pietanze. Nel complesso, gli Accademici hanno apprezzato quanto proposto dallo chef nel corso della piacevole serata.

FAENZA 9 dicembre 2015

Ristorante "FM" di Fabrizio Mantovani, in cucina Fabrizio Mantovani. ●Corso Garibaldi 23, Faenza (Ravenna); ☎0546/24720, info@fmcongusto.it, www.fmcongusto.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: panettone bruschettato con coppa di testa di mora romagnola e olio al ginger; topinambur, cialda di cioccolato bianco e tartufo nero, bagnacauda con cardo romagnolo alla milanese, macaron con cremoso di caprino; fondente di sedano rapa, zucca confit, champignon, ricotta dolce (azienda Lecca), nocciole e tartufo scorzone; risotto riserva San Massimo con mazzancol-

le, zucca al ginger e cocco; rombo à la planche, crema di patate, porcini e il bel e cot di Russi; kubo di mora romagnola con scalogno caramellato al Centesimino; semifreddo di riso con cialda di sesamo, sorbetto al mango e polvere di liquirizia; coccole di fro-la e cioccolato.

I vini in tavola: Rosantico brut (Tenuta Santa Lucia); Bianco Pinot 2013 (Plattenriegl); Rosso Piceno di Gino Doc 2013 (Fattoria San Lorenzo).

Commenti: Lo chef Fabrizio Mantovani ha proposto un menu decisamente innovativo. Piacevole sorpresa il panettone bruschettato con coppa di testa di mora romagnola, servito come primo antipasto. Degno di nota anche il risotto riserva San Massimo con mazzancolle, zucca e cocco. Ha raccolto giudizi discordanti il kubo di mora romagnola: un piatto che, trattandosi in realtà di "pancetta" di mora romagnola, ha destato notevoli perplessità a causa dell'eccessivo contenuto grasso. Nella media gli altri piatti, che non sempre hanno valorizzato al meglio la ricercatezza degli ingredienti. Buono l'abbinamento dei vini. Servizio corretto, veloce e attento. Ambiente riservato, impreziosito dai decori liberty e dall'esposizione di collezioni dei migliori ceramisti faentini.

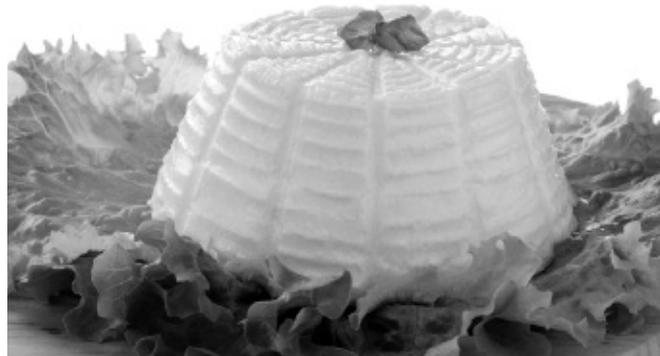
FORLÌ 18 dicembre 2015

Ristorante "Casa Tua da Silvano" di Silvano srl. ●Viale Cavour 22, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547/672429, anche fax; casatua22@gmail.com, www.ristorantecasatua-silvano.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe del mar Cantabrico; cappelletti in brodo di stuppini; crudità di tonno e di ricciola; scampetti crudi; razza e canocchie al vapore; calamari e sogliole alla carta; gobbi (cardi) e patate novelle al forno; frittura di paranza con pomodoro; gelato al fior di latte e cioccolato con piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brut rosé (Volta); Pinot bianco 2014 (Jermann).

Commenti: La cena, allestita dal Simposiarca Claudio Simoni, ha superato ogni più rosea aspettativa. Silvano ha servito una serie di piatti di grande livello, fra i quali era difficile tentare di fare una graduatoria:





EMILIA ROMAGNA segue



saporitissime le acciughe, servite nella loro scatoletta con burro salato e crostini caldi; favolosi i cappelletti in brodo di stuppini (merluzzetti appena nati); apprezzatissimo il crudo, grande specialità del locale, con scampetti dolcissimi che si scioglievano in bocca; di grande livello i calamari e le sogliole cotti sulla carta; asciutto e croccante il fritto che ha concluso alla grande la serie di pietanze. Una cena sublime premiata da un voto altissimo.

IMOLA

13 dicembre 2015

Ristorante "San Domenico" di Natale e Valentino Marcattili, Massimiliano Mascia, in cucina Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia. ●Via Gaspare Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000, fax 0542/39000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 12 giorni a gennaio e 20 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì, in estate anche il sabato a pranzo. ●Valutazione 8,8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di porri e cardi gobbi con crocchetta di crostacei; code di mazzancolle in pasta croccante con crema di carote all'anice stellato e purea di broccoli; filetto di salmone al vapore, riduzione di scalogno e vino bianco al caviale imperiale; riso mantecato all'olio extravergine con ragù di crostacei in salsa creola; trancio di rombo arrostito, polenta morbida al formaggio di fossa, vongole veraci e olive taggiasche; barretta al cioccolato croccante di gianduia e gelato di crema alla scorza di limone.

I vini in tavola: Cellario brut, metodo classico (Berlucchi); Cuvée royal

rosé (Giacomo Montresor); Ribolla Gialla 2014 (Puiatti); Moscato d'Asti 2015 (Saracco).

Commenti: Gli ambienti addobbati hanno esaltato il clima natalizio di una riunione conviviale ancora una volta ricca di amore per la materia prima, per la composizione dei piatti e per l'estro della cucina. La proposta è stata la scelta felice di un menu di mare, testimoniando l'alta qualità di una cucina che sa ben interpretare e offrire il meglio. Dopo l'incontro nei meandri delle ricche cantine, con le delizie degli appetizer, è stato un susseguirsi di superbi e accattivanti sapori, con una zuppa di porri da lode, con le mazzancolle, con il piacevolissimo filetto di salmone seguito da un riso mantecato che ha ottenuto solo consensi. Molto buono anche il rombo, leggermente sovrastato dalla polenta al formaggio, e finale con la classica barretta al cioccolato. A tessere, con il Delegato, le lodi nel plauso finale alla brigata, capeggiata da Valentino e Max, è stato il Presidente Onorario Giovanni Ballarini.

RAVENNA ROMEA

11 dicembre 2015

Ristorante "Taverna San Romualdo" di Antonio Mazzetti. ●Via Badarena 1, San Romualdo di Ravenna (Ravenna); ☎0544/483447, cell. 338/9333071; taverna.sanromualdo@libero.it, www.tavernasanromualdo.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumerie di maiale del Casentino; insalata di cappone con bruciati; olive; pizzette; sott'oli; tortellini in brodo di cappone;

tortelli di zucca al burro e salvia; guanciale di vitellone brasato al Sangiovese con purè di sedano rapa; patate arrosto; bacchette di coniglio alla griglia e patate arrosto; panettone di Perbellini con salsa zabaione; crema chantilly; salsa cioccolato Gardini calda; salsa mascarpone; biscotteria.

I vini in tavola: Prosecco superiore Valdobbiadene extra dry (Dirupo); Friulano delle Robinie Doc Friuli (azienda agricola di Ronc Soreli); N° 0 Nero Negramaro Igp Salento; Pasito (F. Donati, Podere Gamberina).

Commenti: Con la parola d'ordine del gestore: "prodotti di prima qualità" per la cena degli auguri, lo chef ha preparato un ricco menu. Il Delegato Davide Rossi, a nome degli Accademici, ha espresso apprezzamento per l'ottima cena di una cucina tradizionale rivisitata, per il servizio e per la qualità dei piatti.

RICCIONE-CATTOLICA

28 novembre 2015

Ristorante "Le Colonne" della famiglia Cenni, in cucina Aniello Di Lieto e Davide Coluccio. ●Viale Gramsci 56, Riccione (Rimini); ☎0541/601650, fax 0541/697772; info.reception@grandhoteldesbains.com, www.grandhoteldesbains.com; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero croccante in crosta di grissini su patate soffiate all'olio extravergine di oliva; risotto mantecato, gallinella di mare, prataioli e maggiorana; tagliolino al ragù del nostromo; filetto di branzino in guazzetto di olive, pomodorini e patate; cassata all'italiana con salsa alle fragole.

I vini in tavola: Terre di Valbona, Verdicchio di Matelica Doc 2014 (Cantine Belisario, Matelica); Pinot nero vitificato in bianco, Oltrepò Pavese (Cantine Giorgi, Canneto Pavese); Vezzoli Franciacorta brut S.A. Doc.

Commenti: Bella riunione conviviale, molto partecipata, in un ambiente elegante e accogliente. Il menu a base di pesce, ben costruito utilizzando materie prime fresche, è stato servito in modo impeccabile, ed è risultato di generale gradimento, con menzione particolare per il piatto di entrata, il risotto e la cassata. Tra i vini, abbinati correttamente alle varie portate, il Verdicchio è risultato il più apprezzato.

RIMINI

16 dicembre 2015

Ristorante "Lazaroun" di Roberto Lazaretti, in cucina Leontina Saragoni, Guerrino Lazaretti, Pierangelo Lazaretti. ●Via del Platano 21, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541/624417; info@lazaroun.it, www.lazaroun.it; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 giugno; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di squacquerone con porcini; carpaccio di filetto con mandorle brunite, ricotta salata e tartufo bianco; tagliolini al tartufo bianco; risotto Carnaroli con porcini; controfiletto di manzo cotto al forno in crosta di sale di Cervia; frittura di verdure (zucchine e carciofi); semifreddo di nocciola e cioccolato.

I vini in tavola: Müller Thurgau (S. Michael Eppan); Sangiovese Doc 2014 (Nespoli).

Commenti: Uno dei ristoranti più famosi, sito nel centro storico di Santarcangelo di Romagna, con una cucina romagnola rivisitata. Il locale è rustico ma ben arredato, con varie salette. Tutte le portate della cena degli auguri sono state molto gradite, soprattutto i tagliolini guarniti con un ottimo tartufo. I vini sono stati adeguati ai piatti. La serata è trascorsa in allegria e, alla fine, il Delegato Roberto Valducci ha appuntato il proprio distintivo al nuovo Delegato Luisa Maria Bartolotti, che ha tenuto un breve intervento, molto applaudito. La serata si è conclusa con un brindisi di auguri.

TERRE MODENESI

11 dicembre 2015

Ristorante "Opera02" di Cà Montanari. ●Via Medusia 32, Levizzano di Castelvetro (Modena); ☎059/741019, anche fax; info@opera02.it, www.opera02.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di spinaci con fonduta di parmigiano e speck croccante; passatelli con fonduta di parmigiano reggiano di bianca modenese Dop e lamelle di tartufo nero; cotechino di Modena Igp di Serramazzoni dorato con lo zabaione di OperaRosa, radicchio rosso e perle di balsamico di Opera02; scrigno di



meringa con crema chantilly e salsa di frutti di bosco.

I vini in tavola: OperaRosa Lambrusco di Modena vino spumante di qualità rosé brut Dop; Malbo Gentile in purezza rosso dell'Emilia Igt.

Commenti: Il locale regala da subito l'emozione delle colline della provincia: la costruzione è di pregio e finemente ristrutturata e, all'ingresso, il confortante profumo dell'acetaia accoglie gli Accademici. Una cena all'insegna della rivisitazione della tradizione; un flan di spinaci a regola d'arte, seguito dai passatelli (buona la consistenza e la sapidità interessante); segue sua maestà il cotechino, il re del Natale, vestito a festa in una corazzina dorata che evoca la ricchezza di cui solo lui è capace; si conclude con uno scrigno bianco e rosso di meringa all'italiana con frutti di bosco.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
12 dicembre 2015

Ristorante "Dal Cacini" di Marco Ticcianti, in cucina Marco Ticcianti. ●Via del Crocifisso 3, Suvereto (Livorno); ☎0565/828313, cell. 366/1901523; ilcacini@gmail.com, www.ilcacini.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di orata con spinaci al limone; crema di zucca e gamberi rosa; cannelloni alla marinara; pici alla palamita; filetti di pesce spatola al forno con carciofi e glassa di stracchino; dessert assortito.

I vini in tavola: Philika 2014, Igt Toscana; Feronia 2014 Igt Toscana (entrambi Tenuta Poggio Rosso); Vinsanto.

Commenti: Un piacevole ritorno. Gli Accademici hanno ben valutato la serata, e la simpatia del proprietario, nonché ristoratore, ha sicuramente giocato a favore, creando un'atmosfera di gradevolezza e convivialità,

condita da informazioni più pertinenti sui piatti presentati, le sue scelte, come quella di usare solo prodotti freschissimi, di stagione e di utilizzare le materie prime da lui stesso coltivate e raccolte. Azzardato, ma ben riuscito, l'abbinamento del pesce spatola con glassa di stracchino e carciofi. Un brindisi ha concluso l'ultimo convivio dell'anno.

LIVORNO
12 dicembre 2015

Ristorante "Hotel Villa Margherita" di Soc. Villa Margherita. ●Via Mario Puccini 44, Frazione Quercianella, Livorno; ☎0586/491023, cell. 349/7921490; info@hotelvillamargherita.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,48; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: spaghetti alla chitarra ai sapori di mare con rape; risotto alla valenciana; spigola di pesce con patate arrosto ed erbe; melanzane gratinate in bianco; torta con panna e meringata decorata con il logo dell'Accademia.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Il Ceppaio 2014 (Fattoria Santo Pietro); Chianti di Vinci, 2013 (Cantina Leonardo da Vinci, Vinci); Zibibbo delle Terre Trapanesi (Di Stefano).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri natalizi, il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici in questo ristorante, situato in un complesso che si apre su una suggestiva insenatura della riviera livornese. La successione delle pietanze - fra le quali molto apprezzati gli spaghetti ai sapori di mare e la spigola arrosto - è stata conclusa con il dolce dedicato alla serata accademica e sublimato dal calice di eccellen-

te Zibibbo naturale, donato dall'Accademico Mario Di Stefano, con il quale è stato elevato il brindisi augurale. Prima del dolce, l'Accademico Pier Luigi Manachini aveva intrattenuo con una simpatica memoria dell'atmosfera che caratterizzava l'ambiente familiare, nel Novarese, nella prima metà del Novecento, intorno alla preparazione del pranzo di Natale.

LUCCA
11 dicembre 2015

Ristorante "La Cecca" di Giuseppe Baldassari. ●Via di Coselli 55, Capannori (Lucca); ☎0583/94284, fax 0583/948819; info@lacecca.it, www.lacecca.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da Natale a Capodanno; giorno di chiusura lunedì, mercoledì sera. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gonfiotti, parmigiano reggiano Dop, olive nel coppo, flan di carciofi, fonduta e foglie di castelmagno, pollo in galantina e verdure; tortellini "sfoglia d'oro" in brodo di cappone; carré di vitello al forno con patate arrosto al rosmarino, spinaci saltati al burro; torta degli auguri; cesti di frutta secca e agrumi.

I vini in tavola: Mas de fer, Prosecco di Valdobbiadene Docg 2014 (Andreola); Greo, rosso delle colline lucchesi Doc 2012 (Viani); G. Leudo, Chardonnay Igt 2014 (Tenuta Maria Teresa); Moscato d'Asti Docg 2014 (La Morandina).

Commenti: Cena partecipata da Accademici, consorti e ospiti, dedicata, come da tradizione, allo scambio degli auguri natalizi. Per questa riunione conviviale, sempre particolarmente numerosa, è stato scelto un ristorante della tradizione lucchese. Il

menu rispetta la vocazione tipica toscana del locale ed è stato molto apprezzato da tutti. Durante la cena, il Delegato ha distribuito come omaggio natalizio il "Calendario dei sapori": un volumetto in tiratura riservata che abbina a ogni mese dell'anno un piatto della tradizione.

LUNIGIANA
17 dicembre 2015

Ristorante "Mauro" di Roberto e Maicol Biondi, in cucina Maicol Biondi. ●Via Roma 223, Barbarasco, Tresana (Massa Carrara); ☎0187/477464, fax 0187/477160, cell. 335/5605081; ristorante.mauro@libero.it, www.albergoristorantemauro.it; coperti 180+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cestino della bontà dell'orto, crostino toscano con pâté di fegatini, frittelle di baccalà; ravioloni di castagne al tocco di faroana; anatra barberie allo spiedo con cavolo saltato alla lunigianese e morbido di patate e lattughino; spongata secondo la ricetta di famiglia e piccola pasticceria natalizia della casa.

I vini in tavola: Nosiola, Doc 2014 (Cavit, Trento); Lagrein Doc 2014 (Larcherhof di Hans Jürgen Spögler, Bolzano); Müller Thurgau brut, cuvée speciale (Cavit, Trento).

Commenti: Felice ritorno, per la cena degli auguri, in ricordo di una memorabile riunione conviviale di Natale nello stesso ristorante qualche anno fa. Maicol ha proposto favolosi antipasti fritti come da tradizione, seguiti da ottimi ravioloni di castagne, con un leggero tocco di faroana, e dall'anatra allo spiedo cotta al punto giusto, accompagnata alla perfezione dal gustoso cavolo saltato e da un aromatico morbido di patate. La cena si è felicemente conclusa con una spongata fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, illustrata dallo chef-pasticciere, e con una grande varietà di irresistibile piccola pasticceria; molto apprezzati anche tutti i vini in abbinamento. L'ambiente accogliente, con il grande camino sempre acceso, il servizio attento e garbato e l'onesto rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al successo della cena. A fine serata, meritati applausi al bravo chef e a tutto lo staff della sala, poi consegna della retrofania dal Delegato al patron Roberto Biondi e al figlio Maicol.





TOSCANA segue

SIENA VALDELSA VALDELSA FIORENTINA 9 dicembre 2015

Ristorante "Il Paese dei Campanelli" di Gianluca Frosali ed Elva Moni. ●Località Petrognano, Barberino Val d'Elsa (Firenze); ☎055/8075318; info@il-paesedeicampanelli.it; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie febbraio; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al sabato. ●Valutazione 7,26; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crêpes di porcini e castagne; polenta fritta con salsa al peperone; "coccola" (pasta fritta) con salumi di cinta; tazzina con crema di zucca; soufflé di pecorino e piccolo sformato di verdure; lasagnette verdi con verdure di stagione; controfiletto di manzo al Chianti con tortino di patate e insalatina colorata; sfogliatina alla crema tiepida con frutta fresca.

I vini in tavola: Chianti (Il Paese dei Campanelli).

Commenti: Rispettando una ormai pluriennale tradizione, la riunione conviviale degli auguri di Natale è stata organizzata congiuntamente dalle due Delegazioni, in un ambiente caratteristico che, non solo nel nome, riporta ad un'atmosfera fiabesca. I numerosi Accademici intervenuti si sono scambiati gli auguri natalizi gustando un menu all'insegna del "c'era una volta", con piatti della tradizione, alcuni rivisitati in chiave moderna, tutti molto graditi. Particolar-

mente apprezzati sono stati i variegati antipasti e il delicato dolce. Ottimo il servizio, curato personalmente dai proprietari. Al termine della cena, i Delegati hanno consegnato agli Accademici e ai loro ospiti dei piccoli doni, di realizzazione artigianale, a ricordo della piacevole serata.

VERSILIA STORICA APUANA 12 dicembre 2015

Ristorante "L'Olivo d'oro" del Grand Hotel Imperiale di Gianna Manni. ●Via Mazzini 20, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/782709; info@grandhotelimperiale.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: budino di zucca con crema di castagna; porcini trifolati accompagnati da crostini di polenta; crema di taleggio; crêpes salate prosciutto e funghi; tortellini casarecci in brodo di gallina; carrello di bolliti accompagnato da varie salse, vari sali e purè di patate servito al cucchiaio, o arrosto di agnello con melagrana nel letto di patate croccanti; panettoni e pandori farciti con creme al cioccolato, vaniglia e zabaione; mousse di cachi con noci.

I vini in tavola: Pinot grigio extra dry (Contarini); Il Campanone Reggiano Doc Lambrusco rosso; Sangiovese Igt (Arbos); Asti Spumante Dogc (Bersano).

Commenti: I tavoli elegantemente imbanditi hanno fatto cornice a una serata speciale. Il menu predisposto ha tenuto conto della tradizione natalizia. Ottimi i due antipasti, molto buoni i primi e apprezzato il carrello di bolliti accompagnato da varie salse. L'arrosto di agnello ha riscosso un buon successo. Ottima accoglienza hanno avuto il dessert e la mousse di cachi con noci. Buona la scelta dei vini in accompagnamento. Dopo gli auguri per le festività natalizie, i Delegati Anna Ricci Pinucci e Giuseppe Marrani hanno consegnato a tutti i partecipanti un piccolo dono e alla titolare Gianna Manni alcuni volumi dell'Accademia. Applauso finale per la splendida serata e per la cornice magica in cui si è svolta la riunione conviviale. Erano presenti molti ospiti di Delegazioni limitrofe. Nel corso della serata, è stato consegnato il distintivo di nuovo Accademico a Riccardo Cavarani.

VIAREGGIO VERSILIA 16 dicembre 2015

Ristorante "Regina Principe di Piemonte" di Principe di Piemonte spa, in cucina Giuseppe Mancino. ●Piazza Puccini 1, Viareggio (Lucca); ☎0584/4011, fax 0584/401803; ristorante@principedipiemonte.com, www.principedipiemonte.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo e piccoli finger food; sushi toscano, maio-

nese al tartufo ed erbe aromatiche; risotto mantecato con carote, funghi di stagione e faroana; maialino croccante, cavolo nero, castagne e salsa alla birra scura; zuppetta di loti, gelato alla castagna e tuille al pepe bianco.

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

Commenti: È stata una bellissima serata per ritrovarsi a celebrare un anno impegnativo e augurarsi una sempre maggiore capacità di conseguire gli scopi istituzionali. La Consulta della Delegazione ha scelto anche quest'anno un menu proposto dall'executive chef Giuseppe Mancino, insignito della doppia stella Michelin e che non ha deluso le aspettative, in un ambiente elegante ed esclusivo. I rituali scambi di auguri sono stati allietati da nuovi ingressi che rafforzano un proficuo futuro della Delegazione. A corollario della serata, l'Accademico Roberto Brancani ha tenuto un'arguta relazione sul piacere della tavola, con gli insegnamenti di Anthèlme Brillat-Savarin, il noto gastronomo francese.



MARCHE

MACERATA 20 dicembre 2015

Ristorante "Piero" di Pierluigi Meschini, in cucina Fernanda ed Emanuela Meschini. ●Via Biglioli 24, San Severino (Macerata); ☎0733/638495, cell. 335/5478323; info@ristorantepiero.it, www.ristorantepiero.it; coperti 70+25/30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane a luglio e 1 ad ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,45; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di caprino con castagne e speck; frittata al tartufo; timballo di polenta con funghi e formaggio; cappelletti in brodo; capone bollito con salsa verde; galantina di gallina con gelatina; verdure campagnole saltate in padella; costarelle





di agnello con cardi fritti; frustenga e caldarroste; panettone e torrone.

I vini in tavola: Merlo albino; Re Piero (entrambi Fattoria Colmone della Marca); Moscato naturale d'Asti (Banfi).

Commenti: Il Simposiarca Sergio Branciarri ha scelto un menu tipico della tradizione. Il titolare Pierluigi Meschini ha fatto di tutto per esaudire le richieste, anche quella di far confezionare un antico dolce maceratese come la "frustenga" (più noto a Macerata come "pistinco"). I piatti più graditi sono stati gli antipasti, i cappelletti e il capone lessato, seguiti dalla galantina e dall'agnello con i cardi fritti. A tutti gli Accademici sono stati donati un calendario con le ricette di riso e il "Ricettario" di Stafolo (manoscritto del 1804 curato da Tommaso Lucchetti e Ugo Bellesi), che è stato illustrato dal Delegato, dopo aver letto il messaggio di auguri del Presidente Paolo Petroni.



UMBRIA

FOLIGNO

28 dicembre 2016

Ristorante "Via del Forno" di Anna Rita Donati. ●Piazza Matteotti 12, Foligno (Perugia); ☎0742/350412; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschettine con l'olio nuovo e crudité; fiocco di Norcia; bastardone di Norcia; shimudin della Valtellina a caglio vegetale; gorgonzola dolce Piemonte; vellutata di fave decorticate con sedano nero e castagne; pence tricolori con cicoria, ragù bianco di ghiandarolo e scaglie di pecorino dolce; baccalà alla foliagnate con prugne e patata rossa; sformatino di verza; mousse al profumo di caffè, cannella e cuore di cioccolato; dolci secchi d'autunno: tozzetti, rocciata folignate e Vinsanto.

I vini in tavola: L'Umbria bianco Igt 2014 (Lungarotti); Montefalco bianco Doc 2014 (Caprai); L'Umbria

rosa Igt 2013; Dulcis Vino liquoroso (entrambi Lungarotti).

Commenti: I Simposiarchi Claudia Valentini e Sergio Villa hanno scelto come tema l'olio nuovo, intorno al quale si sono sviluppate le pietanze. Le pence, ossia "quando il pane diventa un primo piatto", sono state servite nei tre colori della bandiera italiana. Un piatto povero che rievoca la storia della Repubblica italiana e che è stato particolarmente apprezzato dagli attenti palati degli Accademici. Altra pietanza, appartenente alla storia della città di Foligno, è il baccalà. La signora Lella ne ha fatto un piatto tipico, cucinandolo con prugne e patate rosse di Colfiorito. L'accostamento con uno sformatino di verza è stato vincente. Una serata speciale, all'insegna della dieta mediterranea, dei prodotti e della storia del territorio.

PERUGIA

9 dicembre 2015

Ristorante "La Rosetta" di Mencarelli Group. ●Piazza Italia 19, Perugia; ☎075/5720841; ristorantelarosetta@gmail.com; coperti 180+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto di cappone tartufato in emulsione di amarene; frittatina al tartufo; polenta croccante con fonduta al tartufo; brustengo e prosciutto di Norcia; cappelletti fatti in casa in brodo ristretto di cappone; tacchinella farcita con marroni; verdure di campo ripassate con olio extravergine di oliva; panettone artigianale con crema all'arancia.

I vini in tavola: Bianco delle Regine 2014 Igt (Castello delle Regine, San Liberato di Narni); rosso Igt Umbria 2012, Janus (Marco Merli, Casa del Diavolo); Montefalco rosso 2012 Doc (Antonelli, Montefalco); La Caudrina Moscato d'Asti Docg (Romano Dogliotti, Castiglione Tinella).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri, ritorno in uno dei più antichi ristoranti del centro storico di Perugia. Menu classicamente natalizio, illustrato dal Simposiarca, Alfio Crispolti Rossi. Buoni i cappelletti ma non eccezionale il brodo. Considerati i differenti pareri sul vino da abbinare ai cappelletti, sono stati serviti sia un bianco di corpo, ma nello stesso tempo ricco di profumi, sia un rosso speziato e profumato.



Discreta la tacchinella, che i cuochi hanno realizzato su ricetta fornita dall'Accademica Maria Letizia Quattrocere. Dopo il saluto ai numerosi e graditi ospiti, il Delegato Massimo Alberti ha ricordato i principali momenti dell'attività dell'anno, culminati con i festeggiamenti per il 50° anniversario della Delegazione. La serata, in un caldo clima natalizio, si è conclusa con il tradizionale brindisi di auguri.

TERNI

13 dicembre 2015

Ristorante "Piermarini" della famiglia Piermarini, in cucina Primo Piermarini. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744/780714, anche fax, cell. 335/5456128; info@saporipiermarini.it, www.saporipiermarini.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 15 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focacce con ciauscolo, con erbe, con pomodorini; prosciutto Igp della Valnerina stagionato 20 mesi, al taglio; tartare di filetto di vitellone bianco dell'Appennino; frittini di raponzoli, carciofi, cipolla e rosmarino; zuppetta ceci e castagne; animelle d'agnello; crostini di palombaccio; vellutata di broccoli e baccalà; insalata di cavolo, pecorino, olio nuovo e pane tostato; foie gras, confettura di cipolla, biscotto di pane; risotto allo zafferano con sorpresa; "agnello di Piermarini"; in-

salatina con i raponzoli; nero-arancio con crema al Rhum. Al buffet piccole delizie natalizie: mostaccioli, mostaccioli al cioccolato, natalini, nocellata su foglia d'alloro, panepatini dell'Accademia. Ron riserva especial "Millionario", metodo solera 15 anni (Perù).

I vini in tavola: Prosecco superiore (Carpenè Malvolti, Valdobbiadene); Gewürztraminer 2014 (Cantina dei Produttori, San Michele Appiano); Montepulciano "Cardinale" rosso Marche 2012 (S. Eufemia, Urbino); Passito di Pantelleria.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è organizzata dal Delegato e dal Vice Delegato. Accademici quasi al completo e massiccia presenza di bambini, che rappresentano, come fa notare il Delegato, l'Accademia del futuro. Aperitivo in piedi per gustare piccoli assaggi di cucina della valle, variegati e stuzzicanti. Foie gras cotto alla perfezione, morbido e saporito, in armonia con la confettura di cipolla; buono anche l'abbinamento con il Gewürztraminer atesino. Il risotto cela un nucleo di ottimo tartufo nero invernale e Piermarini riserva all'Accademia l'incomparabile agnello al forno. Prima del dessert, presentazione di due nuovi Accademici: Francesca Clericò e Giammarco Urbani. Completa le proposte a tavola la piccola sacher-torte in monoporzione, su crema al Rhum, abbinata a un delizioso Ron riserva especial. Spiccano, fra le delizie natalizie, gli originali "panepatini dell'Accademia" in versione mignon. Il



UMBRIA segue



tradizionale brindisi conclude una riunione conviviale di alto livello, iniziata con la tradizionale "poesia di Natale" letta dal Vice Delegato.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 5 dicembre 2015

Ristorante "Poggiomanente Country Resort" di Francesco Cancian, in cucina Pietro Fontana. ●Località Poggio Manente, Umbertide (Perugia); ☎075/9413085, fax 075/9417199; coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tortino di ricotta e patate con tartufo nero su letto di radicchio e taleggio; tortellini in brodo di cappone; risotto allo champagne; anatra all'arancia con cipolline in agrodolce; insalata con melagrana; dolce di castagne; croccante alle noci; dolci natalizi.

I vini in tavola: Fontemaggio; rosso Calor Vitae (entrambi Fattoria di Solfagnano); Passito di Pantelleria.

Commenti: La cena degli auguri è, per la Delegazione, una tradizione nella tradizione. Regia del Simposiarca Gianfranco Ciabocchi, coadiuvato per la presentazione dei vini da Patrizia Morini. Le prelibatezze del Natale "in famiglia" non sono certo mancate; anzi, si sono superate, ma quello che hanno apprezzato gli Accademici e gli ospiti è stato il clima che ha permeato la serata, al quale hanno contribuito l'ambiente, il servizio, l'apparecchiatura dei tavoli, la musica dal vivo in sottofondo. Allietati dai buoni vini della Fattoria di Solfagnano (Umbertide) e da una selezione di ottime grappe, è trascorsa la riunione conviviale di Natale. Non sono mancati gli applausi ai signori di casa, Mariella e Francesco Cancian, i riconoscimenti allo chef Pietro Fontana e

allo staff di cucina e di servizio. Il Delegato ha fatto dono di una rosa bianca alle signore e agli ospiti.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE) 22 dicembre 2015

Ristorante "La Riffa" di Fabrizio Gatta. ●Via Santa Cecilia 10, Tecchiena di Alatri (Frosinone); ☎0775/407823; www.ristorantelariffa.it; coperti 70/80. ●Parcheggio custodito; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,32; prezzo 40 €.

Le vivande servite: lasagna classica e lasagna ai carciofi; garofolato di vitella; broccoletti ripassati; medaglioni di polenta; zuppa inglese all'Alchermes; panettone e pandoro con salsa zabaione.

I vini in tavola: Elcini rosso; Elcini bianco (entrambi Cantina sociale del Piglio).

Commenti: Appena entrati, un locale non grande ma caldo, accogliente, con bellissimi addobbi natalizi, fatti confezionare per l'occasione dal Simposiarca Daniele Pisani. Dopo un misurato aperitivo con porchetta e buonissime frittelle calde con pezzetti di mela, è stata servita un'ottima colazione, curata, nella scelta delle portate, nel rispetto della tradizione natalizia ciociara. Maggiormente graditi sono stati: la lasagna ai carciofi, il garofolato di vitella e la zuppa inglese,

che ha ottenuto il massimo punteggio. Un grazie a Daniele che, ancora una volta, ha saputo scegliere un locale di tradizione, particolarmente adatto per una riunione conviviale "di famiglia".

CIVITAVECCHIA 20 dicembre 2015

Ristorante "Ideale" di Eugenio Capparella e C. srl. ●Via Aurelia Sud 27, Civitavecchia (Roma); ☎0766/23615, fax 0766/588168; coperti 300. ●Parcheggio comodo, privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: insalata di mare; risotto allo scoglio; raviolini alla cernia con pachino; spigola al forno in bellavista; patatine agli aromi; puntarelle alla civitavecchiese; torta cubana; biscotteria natalizia.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg Valdobbiadene (Astoria, Conegliano Veneto); Cortese Doc Graffiti (Tenuta Neirano, Alto Monferrato); Vermentino di Gallura Docg (Gigantinu Berchidda); Cuvée brut Fashion Victim; Moscato dolce Fashion Victim (entrambi Astoria, Conegliano Veneto).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Delegato Massimo Borghetti, si è svolta in un clima altamente familiare. Dopo un aperitivo di benvenuto, accompagnato da rustici caldi e freddi, il menu proposto ha trovato alto gradimento tra i convenuti. Come sempre, molto apprezzata la classica insalata di mare ricca di condimento; molto gradito il risotto allo scoglio richiesto più volte; particolare attenzione per la freschezza e la presentazione ha avuto la spigola in bellavista, accompagnata da gustose patatine agli aromi, nonché dalle tradizionali puntarelle alla civitavecchiese. Al termine della serata, dopo il dessert e il caffè, il Delegato ha rivolto un pensiero e un saluto ai convenuti.

ROMA APPIA ROMA CASTELLI 29 novembre 2015

Ristorante "Osteria del Fico Vecchio" di Claudio Ciocca, in cucina Claudio Ciocca. ●Via Anagnina 257, Grottaferrata (Roma); ☎06/94315940, fax 06/9456391; info@alfico.it, www.alfico.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Carpegna, verdure fritte, melone d'inverno, pizzette di pane fritte; fettuccine con funghi porcini; riso con fiori di zucca e pachino; tagliata di controfiletto al rosmarino; insalata e patate; dolci della casa; insalata di frutta.

I vini in tavola: Frascati Doc superiore (Osti Ciocca).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati in un tipico ristorante dei Castelli Romani, frequentato usualmente dagli amanti della buona cucina. Il Simposiarca è stato l'Accademico Consultore Claudio Di Veroli di Roma Appia che, con Michela, la figlia del proprietario, ha proposto il menu, accompagnato da un servizio eccellente. Il pranzo è stato preceduto da un saluto del Delegato di Roma Appia, Publio Viola, e da una breve presentazione del Simposiarca sulla preparazione e sulla cottura del controfiletto, con la sua rosolatura, e sulla storia centenaria dell'"Osteria", che conserva ancora le mura del 1500. Per quanto riguarda il pranzo, è stata riscontrata nelle singole portate una tipica genuinità, sfiziosa e appetibile. Questo giudizio però è stato meno deciso per il controfiletto, in quanto un po' duro e con un minimo eccesso di grasso.

VITERBO 9 dicembre 2015

Ristorante "Corte delle Terme" di La Corte Resort srl, in cucina Eugenio Moschiano. ●Strada Procoio 6, Viterbo; ☎0761/390073, fax 0761/354382; info@allacortedelleterme.it, www.allacortedelleterme.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di ceci della Tuscia con mazzancolle tigrate e crostini al rosmarino; paccheri di Gragnano con pomodoro fresco, guanciale croccante e pecorino romano; trancio di ombrina in crosta di patate; ratatouille di verdure alla siciliana; torta Sacher con salsa di vaniglia e scaglie di cioccolato; piatto di dolci natalizi.

I vini in tavola: Orvieto Classico (Bigi); Moscato (Cantina Santero).

Commenti: Lo chef Eugenio Moschiano, stimato amico della Delegazione, non ha tradito le aspettative, servendo un ottimo menu, in una cu-



rata struttura con pregevole riguardo nell'apparecchiatura e nel servizio. Tutte le portate sono state in egual modo lodate dagli Accademici, che hanno gradito il ritorno nel sito ove è certa la sicurezza della gestione culinaria. Atmosfera piacevole, con la sola ombra del ricordo degli Accademici scomparsi, da ultimo il Segretario e Tesoriere Giorgio Foschi, da tutti apprezzato e affettuosamente ricordato.



ABRUZZO

AVEZZANO
20 dicembre 2015

Ristorante "Parco della Rovere" di Gianpaolo Masciarelli, in cucina Luca Di Rienzo. ●Via Carlo Alberto Dalla Chiesa, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/453346; coperti 90. ●Parcheggio custodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: brodo di capponne con pasta reale, cardi fritti, dadolata di pane; pappardelle con polpettine di carne al sugo e ritagli di bollito; agnello al forno con patate, broccoli e cicoria; frutta di stagione; centro tavola di dolci natalizi.

I vini in tavola: Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo Noemo (entrambi Cantina del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale, all'insegna del vincente connubio tra

cultura e tradizione, in un'ampia sala moderna ed elegante. Servizio impeccabile, accompagnato dalla gentile accoglienza del titolare, barone Gianpaolo Masciarelli. Piatti tradizionali e ben interpretati dal giovane chef Luca Di Rienzo, che durante la riunione conviviale ha descritto con dovizia di particolari: ottimo il brodo di capponne con pasta reale, cardi fritti e dadolata di pane; ben cotto l'agnello al forno con patate, broccoli e cicoria. Il tutto amplificato dagli interventi del Delegato Simposiarca Franco Santellocco Gargano che ha saputo coinvolgere, con maestria, Accademici e ospiti.

PESCARA
18 dicembre 2015

Ristorante "Da Michele al Sea River" di Michele Cicchini. ●Via Valle Roveto 37, Pescara; ☎085/28056, fax 085/4223850; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1°-20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: scampi sguosciati con carciofi; seppioline grigliate con porcini; maltagliati a sorpresa; rombo al forno con verdure e patate; capitone alla griglia; semifreddo al torrone; tagliata di frutta; delizie di Natale.

I vini in tavola: Pecorino; rosato 2014 (entrambi San Lorenzo).

Commenti: La tradizionale riunione conviviale degli auguri è stata particolarmente affollata dalla quasi totalità degli Accademici con ospiti e familiari. È stato salutato l'ingresso di due nuovi Accademici, Simone Blasetti ed Ezio Monaco, mentre un giovane trio musicale (una pianista, un soprano e un tenore) ha contribuito

a creare un clima affettuoso e caloroso. Le pietanze sono state ottime, mentre il servizio è stato un po' lento, forse a causa della presenza di numerosi altri avventori. L'antipasto è stato degno della migliore tradizione marinara pescarese, con un primo piatto superbo nella ricercatezza dei profumi e dei sapori di mare. Magnifico il rombo, sia per la fragranza del pescato fresco, sia per la perfetta cottura, che ne ha esaltato la morbidezza e il gusto. I vini, come al solito ottimi, hanno accompagnato perfettamente le pietanze esaltandone le virtù gustative.



MOLISE

CAMPOBASSO
13 dicembre 2015

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

Le vivande servite: arancini per Santa Lucia; fantasia di baccalà: quenelles, fritto, ad insalata, millefoglie; taccozze, ceci e baccalà; spaghetti con il sugo di capitone; lo scrigno del Mediterraneo; baccalà "arraganate"; degustazione di capitone arrosto; insalatina di rinforzo; frutta e dolci natalizi.

I vini in tavola: Prosecco Santa Margherita (Cantine Tenimenti Grieco, Portocannone); Falanghina Doc 2014; Monterosso Doc 2013.

Commenti: L'incontro conviviale di Natale si è svolto nell'elegante e capace sala imperiale dell'hotel Rinascimento, che ha permesso una partecipazione numerosa. Le Simposiarche Laura Marone e Anna Toscano, oltre a occuparsi della scelta dei piatti, hanno organizzato le bellissime composizioni. Le pietanze di magro, tradizionali della vigilia, hanno entusiasmato soprattutto gli estimatori del capitone. Lo chef, il titolare e il signor Paolo Petrone, con competenza e disponibilità hanno cercato di

esaudire tutti i desideri. Appetitose le arancine in onore di Santa Lucia; ottimi gli assaggi di baccalà; succulento il piatto di pasta fresca con ceci e baccalà per il connubio dei sapori. Lo scrigno di orata, farcito di molluschi e crostacei, è stato un'alternativa per coloro che non gradivano il magnifico capitone, cucinato come preferiva Federico II di Svevia. Un'insalatina di "rinforzo" napoletana ha concluso il pranzo. Composizioni di frutta e tanti dolci tradizionali hanno accompagnato fino a sera.

TERMOLI
13 dicembre 2015

Ristorante "Villa Livia" di Massimo Mastangelo. ●C.da Fucilieri, S.S. 16, Termoli (Campobasso); ☎0875/52579, anche fax, cell. 338/2670261; info@villalivia.it, www.villalivia.it coperti 300. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo 50 €.

Le vivande servite: filetti di baccalà in pastella; carciofi, salvia e borragine in tempura; fritto di calamaretti; insalata di gamberi; salmone all'agro; ostriche al ghiaccio; scarpelle, ventricina, prosciutto e formaggi nostrani; crema di topinambur con gamberi croccanti e basilico; cardone in brodo con polpettine di manzo e sfilacci di pollo; risotto al the verde; noce di pescatrice con carciofi fritti e zucchine in tempura; spiedino di mazzancolle; frutta di stagione; dolcetti della tradizione natalizia (mostaccioli, cauciuini e cicirchiata).

I vini in tavola: Spumante Valdobbiadene Prosecco superiore Docg (Astoria); Lugana Doc I Frati (Cà dei Frati); Moscato reale passito Doc Apianae (Di Majo Norante).

Commenti: L'incontro, organizzato dal Segretario e dal Delegato, si è felicemente tenuto presso un'elegante struttura che domina, dall'alto della collina, il tratto di costa adriatica a Ovest di Termoli. Accademici e ospiti sono stati accolti in una saletta adiacente al salone da pranzo, a gustare un ottimo aperitivo a buffet, ricco di pietanze della tradizione termolese del pranzo di Natale. Molto apprezzati i cartocci di fragranti calamaretti fritti, i filetti di baccalà, le profumate erbe fritte in tempura, salumi e formaggi nostrani abbinati a fragranti "scarpelle"; il tutto accompagnato da un buon Prosecco superiore di Valdobbiadene. Dopo essersi accomodati attorno a un unico grande tavolo, imbandito con





MOLISE segue

particolare buon gusto, agli auguri del Delegato, che si è soffermato sul valore aggregante del convivio, è seguita una piacevole riflessione dell'ospite d'onore, Don Benito Giorgetta, sul tema "Il cibo nella Bibbia". È seguita, dunque, la cena, che non ha convinto del tutto i fini ed esigenti palati degli Accademici.



CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA
12 dicembre 2015

Ristorante "Belvedere Hotel Tramontano" della famiglia Iaccarino, in cucina consulenza Mario Iaccarino. ●Via Vittorio Veneto 1, Sorrento (Napoli); ☎081/8782588, fax 081/8072344; info@hoteltramontano.it, www.hoteltramontano.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà marinato all'ancice stellato, con spuma di patate e croccante della sua pelle; gnocchi con cuore liquido di scamorza affumicata su vellutata di San Marzano; rombo con lardo e alloro, croquettes di zucca e salsa ai lampogni; impressionismo di crema e zabaione al caffè.

I vini in tavola: Fiano di Avellino Docg (Villa Raiano); Piediroso dei Campi Flegrei Doc (Cantina del Mare); Fiano passito (Feudi San Gregorio).

Commenti: Nello stupendo scenario dell'Hotel Imperial Tramontano, che gode di un panorama mozzafiato sul golfo di Napoli, in una bellissima giornata di sole, si è tenuto il pranzo degli auguri, coordinato da Mario Iaccarino, del famoso ristorante "Don Alfonso 1890", che offre all'hotel la sua prestigiosa consulenza. Tutti i convenuti hanno gradito molto le pietanze servite, apprezzando l'eccellente qualità delle materie prime utilizzate, nonché la straordinaria efficienza del servizio. Tra i piatti più graditi, il baccalà all'ancice stellato e l'impressionismo di crema e za-

baione al caffè, dessert storico del "Don Alfonso". Al termine del pranzo, il Delegato ha consegnato a Iaccarino il piatto in silver.

SALERNO
20 dicembre 2015

Ristorante "Papavero" di Mabas srl di Maurizio Somma, in cucina Fabio Pesticcio. ●Corso Garibaldi 112, Eboli (Salerno); ☎0828/330689, anche fax; ristoranteilpapavero@libero.it, www.ristoranteilpapavero.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofo ripieno di gamberi, besciamella di carciofi e gambero alla liquirizia; brioche al nero di seppia, astice, spinaci e burrata; risotto con fichi bianchi del Cilento, pistacchi e provola affumicata; cavatelli con cavolfiore, cannolicchi e peperoni cruschi; pescato affumicato con verdure e salsa agli agrumi canditi; degustazione dolci natalizi.

I vini in tavola: Donna Luna, Aglianico Dop del Cilento (De Conciliis).

Commenti: La meta per la riunione conviviale degli auguri è stata, quest'anno, un piccolo ristorante nel centro storico di Eboli, per gustare il meglio della Piana del Sele e del Golfo di Salerno, un nuovo mood gastronomico, rispettoso della tradizione ma evoluto. L'incontro con i numerosi Accademici e graditi ospiti è stato davvero interessante e piacevole in un clima festoso e gioioso. Prima dello scambio dei tradizionali auguri, il Delegato ha consegnato allo chef e alla sua brigata il guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE
13 dicembre 2015

Ristorante "Antica Cucina" di Lello Lacerenza e Giuseppe Vivo. ●Piazza Marina 5, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/521718, anche fax; info@anticacucina1983.it, www.anticacucina1983.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: insalatina tiepida di mare; linguine in salsa di canocchie al pomodoro; tagliolini di Campofilone con crespino e formaggio primo sale; filetti di sogliola al limone con morbidella d'ortaggi; melagrana con sorbetto limarancio e vincotto; dolcetti natalizi.

I vini in tavola: Pas Dosé Doc (d'Arapri); Fiano del Salento Doc (I. Buongiorno); Rosso Armentario Doc (Carpentiere); Moscato di Trani La Chicca Doc (Spagnoletti Zeuli).

Commenti: Con una significativa partecipazione di Accademici, di ospiti, fra cui l'Accademica Gabriella Ulrich Padula della Delegazione di Napoli, il pranzo domenicale è stato servito nel tipico e rinomato ristorante, con un gustosissimo menu inaffiato da ottimi vini. Il Delegato Antonio Giorgino si è soffermato

brevemente sul significato del Natale ai giorni nostri, partendo dalla premessa che pensare al Natale come la sola occasione per sentirsi più buoni, senza sforzarci sempre di esserlo, non ha senso. Levando in alto i calici per il brindisi finale, il Delegato ha ringraziato l'Accademica Emanuela Tinelli Spagnoletti Zeuli per l'omaggio che ha voluto offrire, oltre all'agenda personalizzata donata dalla Delegazione, augurando un buon Natale e un felice anno nuovo. A Lello Lacerenza, contitolare del ristorante, è stata consegnata una vetrofania dell'Accademia con l'augurio di un sempre maggior successo per la gastronomia pugliese.

FOGGIA
22 dicembre 2015

Ristorante "Cicoella" dell'Hotel Ristorante Cicoella. ●Viale XXIV Maggio 60, Foggia; ☎0881/566111, fax 0881/778984; info@hotelcicoella.it, www.hotelcicoella.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: catalana di crostacei; mezzi rigatoni al profumo di mare; filetto del golfo con guarnizioni dello chef; fantasia di gelato crema e pistacchio; dolci natalizi.

I vini in tavola: Chardonnay I Grifoni (Cantine Tenuta Coppa d'Oro).

Commenti: Servizio di prim'ordine, per quantità di addetti, e professionalità eccellente. Vi è cura nella scelta del cibo, privilegiando possibilmente quello a chilometro zero, non escluse le primizie, il tutto di alta qualità e, nell'occasione, integrato da dolci natalizi. Il locale dispone di una fornitissima cantina, di pesce fresco spesso non di allevamento, aragoste e molluschi, carni bianche e rosse locali, oltre ai formaggi caratteristici della zona.

LECCE
20 dicembre 2015

Ristorante "Malcandrino" di Luigi Costantini, in cucina Alfredo de Luca e Sabrina Nuzzo. ●Strada Provinciale Lecce Monteroni, Monteroni (Lecce); cell. 342/3124240; info@malcandrino.it, www.malcandrino.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 31 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: gratin di puntarelle e finocchi, caciocavallo podolico e capocollo di Martina Franca; polpo scottato al rosmarino, passatina di ceci di Zollino e crostino; tubettini Benedetto Cavaliere con baccalà, patate e pomodorini confit; orecchiette di grano Senatore Cappelli con cime di rapa e crema di ricotta; guancia di vitello brasata al Negroamaro, salsa di mela cotogna e cicorelle selvatiche; biancomangiare con salsa al cioccolato fondente e cialda di carteddhrate.

I vini in tavola: Five Roses Anniversario, Negroamaro rosato; Villa Santera, Primitivo di Manduria 2014; Pierale, Moscato (tutti Cantina Leone de Castris).

Commenti: La Delegazione si è riunita per il tradizionale scambio degli auguri. Il proprietario, dopo attento e curato recupero, apre una vecchia cantina vinicola in un'antica cava romana, con una suggestiva torre merlata. Si cena tra le 80 botti, perfettamente conservate. Buona cucina, tradizionale e rivisitata dallo chef Alfredo de Luca, caratterizzata dall'uso di ottime materie prime del territorio. Degna di lode, da parte degli Accademici, la guancia di vitello brasata al Negroamaro. Interessante relazione della Delegata Susanna Sangiovanni e della Vice Delegata, Serenella Grassi, dal titolo "Il Salento non è solo frise, fave e foglie", le tradizioni borboniche ancora radicate nel nostro Sud. Serata all'insegna della convivialità e dell'amicizia.



BASILICATA

POTENZA
POLLINO-POLICASTRO
20 dicembre 2015

Ristorante "Hotel Bouganville Hill Resort" di Carmelina Figliuolo. ●Strada Provinciale 83, Picerno (Potenza); ☎0971/991084; info@hotelbouganville.it, www.hotelbouganville.it; coperti 500. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filettino alle erbe aromatiche con insalata di finoc-



chi, arance e melagrana; sformatino al parmigiano su ragù di funghi misti; risotto con taleggio, pere e pistacchio di Stigliano; uovo fritto al tartufo; verdure in tempura; panettone senese artigianale con creme al cioccolato e allo zabaione.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Docg (Cantina Montelliana); Morellino di Scansano (Cantina Frescobaldi); Spumante La Stipula (Cantine del Notaio).

Commenti: Una gradevole atmosfera natalizia e il piacere di ritrovarsi numerosi per il tradizionale scambio degli auguri hanno caratterizzato la riunione conviviale organizzata congiuntamente dalle due Delegazioni. Enzo Como, Simposiarca, ha, come di consueto, curato tutti i dettagli: dalla realizzazione di uno splendido menu con la riproduzione di una sua acquaforte a tema natalizio sul frontespizio, ai piccoli omaggi, alla ricerca di un mega panettone proveniente da una nota pasticceria di Siena. Anche il Delegato ha voluto fare omaggio di un suo pensiero natalizio di prodotti lucani, davvero gradito. Fra i piatti, hanno riscosso grande successo lo sformatino di parmigiano con ragù di funghi e uno splendido risotto dal gusto delicato e accattivante. Peccato per l'uovo fritto che,



ancorché gustoso, è risultato un po' avanti di cottura. Molto apprezzato il panettone esaltato dalle due creme, in particolare da quella allo zabaione. Accurata anche la sezione dei vini; inappuntabile il servizio.



CALABRIA

COSENZA
5 dicembre 2015

Ristorante "Antico Borgo" di Francesco Audia. ●Via Santa Rota, San Giovanni in Fiore (Cosenza); ☎0984/1810296, cell. 328/1385099; coperti 200. ●Parcheggio privato; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tortino di patate e porcini con crema di caciocavallo; zuppa alla "sangiovanese" (cavoli, patate e fagioli); scialatielli "Antico Borgo"; cosciotto di maialino nero con mele e patate; dolci natalizi.

I vini in tavola: Vini delle cantine Iuzzolini.

Commenti: Il ristorante scelto per la riunione conviviale è un locale caratteristico di San Giovanni in Fiore, antico paese dell'altopiano silano. In questa atmosfera, resa ancora più suggestiva da luci soffuse e candele, il Delegato Francesco Menichini ha por-

to i saluti di rito per poi intrattenersi brevemente sul significato e l'importanza del Codice Etico da poco introdotto. A seguire, il pranzo, costituito da ben quattro portate, tutte a base di prodotti tipici dell'altopiano silano: le patate, le mele, i porcini, il maialino nero di Calabria, nonché il caciocavallo Dop, accostati tra loro in combinazioni più o meno tradizionali ma sempre gradevoli e ben riuscite. A chiudere il pasto, i dolci natalizi cosentini, fra cui la "pittampigliata", di cui San Giovanni detiene il primato fra tutti paesi della provincia. Riuscito l'abbinamento con i vini della Tenuta Iuzzolini, cantina emergente; sollecito e premuroso il servizio.

CROTONE
27 dicembre 2015

Ristorante "Lido degli Scogli" dei fratelli Sposato, in cucina Antonio Martino ed Enzo Sposato. ●Viale Magna Grecia 49, Crotone; ☎0962/28625-20540, fax 0962/25762; lidodegli-scogli@libero.it, www.albergolidodegli-scogli.com; coperti 200. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 30 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con pesto di olive; polpettine al vino rosso; bocconcini di salsiccia al Gravello; cullerelle (tarallucci di Natale); rotolini con la mustica di crucoli; frittini di baccalà, di alicette e di verdurine invernali; formaggi alle vinacce; crespelle al miele e al vincotto; chintulille con la mostarda d'uva; cuccia (grano di Santa Lucia al vincotto).

I vini in tavola: Rosaneti; Critone bianco; Duca San Felice; Le Passule (Cantine Librandi, Cirò Marina).

Commenti: Ha ricevuto grandi consensi la riunione conviviale degli auguri, svolta nel nuovo salone dei banchetti del ristorante. La lunga e seducente teoria di pietanze allestite sulle tavole, tutte al sapore di vino, sia nel dolce sia nel salato, ha richiamato alla memoria dei numerosi Accademici e ospiti i sapori e le atmosfere degli antichi Natali. La Delegata Adriana Liguori Proto, al termine della riunione conviviale, si è complimentata con i maestri di cucina, Antonio Martino ed Enzo Sposato, e con il maestro di sala Damiano Sposato per la perfetta organizzazione, per la fedeltà alle tradizioni della cucina del territorio e per la riproposizione di alcuni piatti recuperati da vecchi ricettari di famiglia seppure con un tocco di originalità nella presentazione delle vivande.



SICILIA

AGRIGENTO
15 dicembre 2015

Ristorante "Kalos" di Antonio Cipolla, in cucina Antonio Cipolla. ●Piazza San Calogero salita Filino, Agrigento; ☎0922/26389, coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: cuore di carciofo con ragù di maialino nero; sedani di pasta fresca con salsiccia e verdure; costoletta di agnello e medaglioni di cappone ripieno; tortino di verdure; frutta; composta di cannolo; pandoro croccante.

I vini in tavola: Syrah (Principe di Spatafora).

Commenti: La cena è stata gradita da tutti gli Accademici, sia per la presentazione sia per la preparazione. Le portate hanno riscosso il consenso unanime, principalmente per l'ottima qualità delle vivande, cucinate in maniera egregia dallo chef Antonio. Particolarmente apprezzata la composta di cannolo, nel rispetto della tradizione: un modo originale di servire il tipico dolce siciliano.

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
22 dicembre 2015

Ristorante "Quinta Stella" di Hotel Centrale, in cucina Maria Stella Di Ge-

sù. ●Via Giovanni Amendola 24, Alcamo (Trapani); ☎0924/507845; info@hotelcentrale.sicilia.it, www.hotelcentrale.sicilia.it; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di spinaci e cozze su vellutata di nero di seppie; lasagnetta ai crostacei; involtini di pesce spada al pistacchio con verdure mantecate in padella; stella di ricotta al limone; ananas.

I vini in tavola: Kilim bianco (Canti-
ne Cassarà).

Commenti: La tradizionale cena degli auguri è stata per gli Accademici l'occasione più propizia per un momento di condivisione, di gioia, di manifestazione di affetto, di scambi di doni. Il saluto è stato portato dal Delegato Liborio Cruciatà, che ha presentato il relatore della serata, Roberto Calia, uno storico degli usi e costumi delle tradizioni siciliane, il quale, in modo magistrale, ha intrattenuto sull'arte pasticceria e, in maniera particolare, sulle antiche ricette dei caratteristici dolci natalizi, che vengono preparati dalle suore di clausura della città di Alcamo. Il menu a base di pesce ha soddisfatto pienamente i commensali, che hanno accolto con un applauso spontaneo la cuoca, Maria Stella, alla quale è stato donato il guidoncino dell'Accademia. Ospite gradito il CT della Sicilia Occidentale Nicola Nocilla.

CALTANISSETTA
19 dicembre 2015

Ristorante "Tie break c/o Tennis Club Villa Amedeo" della Soc. Leone, Morreale, Timpanelli, in cucina Angelo Rizzo. ●Viale Amedeo sn, Caltanissetta; ☎0934/29366; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie

agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di zucca su fonduta di pecorino siciliano; cavati con ragù di maialino dei Nebrodi e finocchietto selvatico; falsomagro di vitello; biette con olive nere; torta dei tre re al cioccolato; torta natalizia al Campari; buccellati.

I vini in tavola: Punto 5 Merlot Igt (Abbazia Santa Anastasia); Passito (Tenuta dell'Abate).

Commenti: Cena degli auguri allietata dalla presenza del CT Sicilia Orientale Ugo Serra, dalla Delegata di Palermo Daniela Nifosi, dal Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio, dal Delegato di Siracusa Angelo Tamburini. Locale molto accogliente e particolare, inserito all'interno del Circolo del Tennis. In cucina Angelo Rizzo, già conosciuto dagli Accademici nisseni, che questa volta è riuscito a proporre un menu della tradizione dell'entroterra siciliano, molto gradito da Accademici e ospiti. Servizio molto celere. Qualche fastidio prodotto dalla presenza, un po' rumorosa, di alcuni clienti del ristorante.

CATANIA EST
22 dicembre 2015

Ristorante "Natura Sì, cucina biologica" di Simeto srl. ●Piazza Europa, Catania; ☎0957/221237, anche fax; www.naturasiristorante.it/ristorante-biologico-catania; coperti 50. ●Parcheggio custodito; ferie 14-22 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: millefoglie di pane carasau con verdure e involtino di verza con patate e porro; vellutata di cicerchia con cous cous; spatola arrotolata al porro con olive nere, pomodoro siccagno e crema di finocchio accompagnata da soufflé di tubero rosso; guscio croccante di cioccolato con crema di pera williams.

I vini in tavola: Haermosa, Chardonnay Doc 2013; Giglio, Sirah Doc 2014 (Masseria del Feudo).

Commenti: In un angolo nascosto della città, si può fare provvista di prodotti biologici di ogni sorta e sedersi a tavola per mangiare cibi sani, semplici. L'ambiente offre la vista sulla cucina attraverso una vetrata che la separa dalla sala. Pochi i posti a sedere per un pubblico attento alla

qualità e alla freschezza delle materie prime impiegate, biologicamente certificate e controllate. La cena, nonostante la ricchezza apparente dei piatti, in cui primeggiavano i colori degli ortaggi freschi, è risultata leggerissima oltre che appetitosa. Molto apprezzati l'involto di verza e la vellutata di cicerchia, legume tra i più antichi e piuttosto sconosciuta a molti, abbinata con un cous cous croccante e saporito. Il pesce non ha riscosso lo stesso successo, un po' per la cottura non omogenea, un po' perché il pomodoro rimaneva troppo asciutto. Ottimo invece il dolce, sia per l'utilizzo di un profumato cioccolato fondente, sia per il sapore eccelsso delle pere. Un successo per lo Chardonnay.

CEFALÙ
19 dicembre 2015

Ristorante "Hotel Santa Lucia le Sabbie d'Oro" di Eredi di De Gaetani G. di Pietro De Gaetani, in cucina Antonio Sottile. ●Contrada Santa Lucia, Cefalù (Palermo); ☎0921/421565, fax 0921/422213; info@lesabbiedoro.it, www.lesabbiedoro.it; coperti 150. ●Parcheggio privato; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: brodo di carni con pane raffermo tostato; tortelli in brodo con monachine di vitello e scaglie di ricotta salata e cannistrato; bocconcini di carni glassate e girellini di campagna con mollica e sarde salate; mucuneddi e cuddureddi.

I vini in tavola: Nero d'Avola Branciforti; Passito di Pantelleria (Cantina Basile); Amaro di Montepolizzo.

Commenti: Il professor Roberto Calia e la professoressa Rita Cedrini hanno intrattenuto gli Accademici e gli ospiti rispettivamente sull'antica arte degli aromateri e sui segreti della cucina monacale. Le relazioni vertevano sul cibo consumato nei refettori dei conventi e su piatti emblematici della tradizione culinaria locale, "che racchiudono non una ma mille storie e microstorie, da cui è possibile leggere le stratificazioni culturali che si sono sedimentate nella terra di Sicilia". La cucina dei monasteri è stata sapientemente interpretata dallo chef, i cui piatti sono stati serviti sotto l'attenta guida del direttore di sala Fabrizio Abbate. Le vivande sono state realizzate secondo ricette del convento dei Padri Cappuccini di Siracusa e del monastero della Concezione di Salemi; i





dolci sono stati confezionati dalle suore di clausura della Badia Nuova di Alcamo. Come ricordo di fine anno è stata offerta una ceramica scelta fra quelle tipiche della tradizione di Collesano.

GELA

21 dicembre 2015

Ristorante "Tentazioni" di Valentina Zucalà e C., in cucina Valentina Zucalà. ●Corso Vittorio Emanuele 138, Mazzarino (Caltanissetta); ☎0934/1906174, cell. 348/9814779, info@tentazionimazzarino.com, www.tentazionimazzarino.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tortino di carciofi con insalatina di carciofi e crema di caciocavallo; taglieri di salumi e formaggi di Sicilia accompagnati da confetture della casa; essenza di Sicilia (pasta fatta in casa con farina "tumminia"); arrosto di maialino nero dei Nebrodi con salsa ai cachi e verdure in gratin; piccola pasticceria; millefoglie all'arancia; cestini di frutta secca; assaggi di panettone al pistacchio di Sicilia.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Tentazioni); Prosecco (Cantina Milazzo).

Commenti: Riunione conviviale per gli auguri natalizi che ha visto la partecipazione di quasi tutti gli Accademici e dei Delegati di Caltagirone e Ragusa. Molto gradita la presenza di Ugo Serra, Delegato di Enna e CT Sicilia Orientale. Simposiarca, l'Accademico Salvo Tringali. "La tradizione e il suo miglioramento" è stato il tema principale della serata. La pasta in due versioni (melanzane e pomodoro la prima, con salsa di formaggio e finocchietto la seconda) ha fatto riscoprire sensazioni del passato. La dolcezza del tortino di carciofi e la fragranza del maialino dei Nebrodi, condito con una salsa ai cachi, hanno stupito e deliziato; l'etera dolcezza del millefoglie all'arancia ha confermato la preparazione e la professionalità dello chef. La serata si è conclusa con i complimenti al giovane chef e con la consegna della vetrofania e della rivista da parte di Ugo Serra.

MARSALA

21 dicembre 2015

Ristorante "Rosso Vermiglio" di Il Panda sas di Antonia Pizzo, in cucina Antonino Sciacca. ●Via Sant'Antonino 25,



Marsala (Trapani); ☎0923/711270, cell. 327/1997742; rossovermiglioosteria@virgilio.it; coperti 100. ●Parcheggio in piazzetta o sulla strada adiacente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate al cuore morbido di scamorza e colata di funghi; sformatino con julienne di verdure; caponata bianca con cacao e mandorle; fettuccine con carciofi, salsiccia e noci; arrosto di vitello agli aromi con contorno di qualedro e patata a spirale; crostata con pere e cioccolato; panettone con crema al Gran Marnier.

I vini in tavola: Syrah (Fondo Antico).

Commenti: La Delegata ha scelto un ristorante sorto recentemente in pieno centro storico. Le volte in tufo a vista e gli arredi in stile minimalista lo caratterizzano nel connubio tra il rustico e il moderno. La cucina tipica mediterranea, rivisitata soprattutto nella presentazione dei piatti, è pronta a ospitare anche clienti celiaci, vegetariani e vegani. Il garbo del proprietario e la disponibilità del personale hanno soddisfatto gli Accademici. Le pietanze, ben realizzate ed esibite con eleganza, malgrado una certa attesa tra una portata e l'altra, hanno riscosso consensi entusiastici. L'abbinamento del vino è stato ottimale. La Delegata, alla presenza degli ospiti Nicola Nocilla CT Sicilia Occidentale e Beniamino Macaluso DCST Sicilia Occidentale, ha evidenziato quanto quest'anno la riunione conviviale prenatalizia sia stata offuscata dall'amarezza per il recente susseguirsi di tristi eventi, ma ha voluto, comunque, esternare l'auspicio che presto nel mondo i buoni sentimenti possano prevalere.

MODICA VAL DI NOTO

5 dicembre 2015

Ristorante "Spirito del Mediterraneo" di Cristina Cicero, in cucina Giovanni Dragonetti. ●Via Pietre Nere Cava Ispica 142, Modica (Ragusa); ☎0932/753051, fax 0932/455917, cell. 345/3713383; coperti 100. ●Parcheggio comodo, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: flan di zucca e porcini con filangé di zucchine; risotto al Nero d'Avola con passata di cacio e cardoncelli al rosmarino; lombetto di maialino in crosta di pane alle olive, patate boulangere ed erbette di campo scottate; veli di ananas con arancia pelata al vivo, gelato al limone e gherigli di noci; millefoglie con chantilly e crema inglese allo Zibibbo.

I vini in tavola: Numero Tre Nero d'Avola (Valnoto).

Commenti: Il giovane e promettente chef Giovanni Dragonetti, utilizzando con creatività e bravura solo genuini prodotti siciliani di pregio, ha presentato piatti eccellenti dal punto di vista visivo e olfattivo ma migliorabili nel resto. Elegante e piacevole serata, alla quale hanno partecipato, oltre a numerosi Accademici delle due Delegazioni e loro ospiti, il Direttore del CST della Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza e la Delegata di Caltanissetta Cinzia Militello, che ha cementato ancora di più i rapporti di amicizia e di stima fra le Delegazioni.

PALERMO

16 dicembre 2015

"Ristorante dell'Hotel Federico II Central Palace" di Excellence srl, in cucina

Francesco D'Ignati. ●Via Principe Granatelli 60, Palermo; ☎091/7495052; direzione@hotelfedericoii.it, www.hotelfedericoii.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di verdure ripieno di fior di latte su pesto siciliano e fondata di ragusano; risotto alla trevigiana e petto d'oca ungherese affumicato con granella di nocciole; filetto di maialino dei Nebrodi in crosta di pistacchio con salsa al Passito e marmellata di cipolle rosse; patate al bacon e pomodori alla provenzale; semifreddo ai semi di papavero e Vodka con insalatina di fragole al basilico e olive nere candite; biscotti e dolcetti tipici delle feste nella tradizione siciliana (a cura degli Accademici della Delegazione).

I vini in tavola: Inversi (Fondo Antico, Marsala); Spumante (Contarini).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta nel ristorante dell'hotel, antico palazzo appartenuto al principe di Granatelli. Prima della cena, un'interessante conversazione, a cura della professoressa Marcella Croce, ha illustrato e descritto dolci e biscotti delle feste, tipici di molti paesi della Sicilia. Le pietanze sono state molto apprezzate così come la cura della presentazione dei piatti, la cortesia, la gentilezza e la professionalità del personale. Gli Accademici hanno risposto in modo eccellente all'invito del Delegato di contribuire all'allestimento di un "buffet di Natale" portando dolcetti tradizionali delle feste, da svariate località siciliane, che sono stati degustati alla fine della cena e donati anche in beneficenza. Non molto gradito il locale riservato: poco luminoso e un po' angusto.

PALERMO MONDELLO

17 dicembre 2015

Ristorante "Ribot" di Alessandro Cattuogno. ●Viale del Fante 9, Palermo; ☎091/6788326, cell. 328/4991250; alecattuogno@hotmail.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piatto "Antiche Mura" con polpo e patate, gambero in salsa wasabi, filetti di aguglia marinata; risotto con scampi, busiati, triglie, vongole, zucchinette e pomodori; filetto di pesce (secondo il pescato) in crosta, tortino di verdure e



SICILIA segue

crema di formaggio; buffet di dolci e frutta.

I vini in tavola: Bianco (Baglio del Cristo di Campobello); Benuara (Cusumano); Prosecco (Belstar).

Commenti: Cena di mare per il tradizionale scambio degli auguri di Natale. Il proprietario macina ogni giorno chilometri tra Mazara, Sciacca e Porticello per acquistare, in loco, le specialità di ciascuna zona. Serata riuscita e affollata, preparata con cura dai Simposiari Mario De Luca e Alessandro Speciale. La prolusione è stata affidata al professor Ignazio Buttitta, docente di Storia delle tradizioni popolari dell'Università di Palermo, che ha piacevolmente intrattenuto Accademici e ospiti trattando dottamente il tema de "La tavola di Natale" nella tradizione siciliana, intendendo per tavola sia le tipiche vivande servite, sia le maniere conviviali che la caratterizzano.

RAGUSA

13 dicembre 2015

Ristorante "I Banchi" di Sale Olio Acqua srl, in cucina Peppe Cannistrà. ●Via Orfanotrofo 39, Ragusa; ☎0932/655000; info@ibanchiragusa.it, www.ibanchiragusa.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfoglia di ricotta e salsiccia, scaccia ragusana, gelatina di maiale; lasagnetta di pesce azzurro, broccoli "arriminati" e zafferano; pesce d'amo in guazzetto con frescura di verdure autunnali; cassata siciliana; gelato di nocciola dell'Etna e acqua al cioccolato; cannoli di ricotta.

I vini in tavola: Prosecco (Casa Vin Andreola); Viogner (Barone Montalto).

Commenti: Pranzo delle grandi occasioni in una location di prestigio: il nuovo locale di Ciccio Sultano a Ragusa Ibla. Giovane, bravo e talentuoso lo chef Cannistrà, insignito da Mario Ursino della medaglia accademica. Unanimità gli apprezzamenti per il menu. Presente il CT Sicilia Orientale Ugo Serra e i Delegati di Caltagirone, Caltanissetta, Gela, Modica e Siracusa. Nuovo e intrigante il format del locale: dal banco del pane a quello dei salumi, dai dolci alle paste di Gragnano è un tripudio di materie prime altamente selezionate da Ciccio. Gli Accademici ringraziano!



SARDEGNA

CAGLIARI

15 dicembre 2015

Ristorante "Sa Baracca" di Alessandro Ortu. ●S.S. 554, Viale Europa 53, Quartu Sant'Elena (Cagliari); ☎070/813570; sabaracca@tiscali.it, www.ristorantesabaracca.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 45 €.

Le vivande servite: salmone, carciofi e bottarga; ostriche; frittura del golfo; cozze gratinate; cocktail di gamberi; orecchiette ai gamberi e arsele; trofie con uova di pesce spada; cernia con patate e carciofi; castagne arrosto; panettone con crema.

I vini in tavola: Costamolino; Perdera (entrambi Argiolas).

Commenti: La scelta del ristorante, curata dalla Delegata Mariangela Pinna e dalla Simposiarca Rita Lobina, si è rivelata molto valida. Gli ospiti sono stati accolti dal proprietario con un aperitivo di benvenuto e, successivamente, fatti accomodare in una zona riservata del locale, nella quale la disposizione dei tavoli e gli addobbi natalizi hanno subito dato una piacevole sensazione di calore e festa. Delle pietanze sono state apprezzate sia la freschezza delle materie prime sia la preparazione e la presentazione. Gli Accademici hanno gustato ed elogiato tutti i piatti e dimostrato di gradire, in modo particolare, sia il pane tipico della zona, sempre abbrustolito e caldo, sia il panettone, anch'esso servito caldo. Il servizio in sala è stato rapido e solerte.

GALLURA

4 dicembre 2015

Ristorante "La Rocca" di La Rocca sas, in cucina Tomaso Fruianu. ●Località Pulicinu, Baja Sardinia, Arzachena (Olbia-Tempio); ☎0789/933011, fax 0789/933114, cell. 339/4393364; tomaso.f@alice.it; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie

novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assiette di pesci e crostacei gratinati, capesante, cozze, calamari, scampi, pescatrice con salsa di limone in agrodolce; case-recci fatti in casa allo zafferano con salsa di granseola locale e sugo di pomodorette freschi al basilico; guazzetto di pesce e molluschi in cartoccio con tagliatelle di verdura allo zenzero e patate al naturale; semifreddo al torrione e biscotto friabile di Fonni al caffè accompagnato da salsa di cioccolato fondente caldo.

I vini in tavola: Vermentino Capichera Isola dei Nuraghi Igt (Capichera, Arzachena); Moscato di Sardegna Doc (Cantina delle Vigne di Piero Mancini, Olbia).

Commenti: Riunione conviviale dedicata agli auguri di fine anno, in un locale elegantemente addobbato, ma con un velo di malinconia per l'Accademico Giovanni Achenza. Gli chef Tomaso Fruianu e Nando Rossi hanno realizzato, con interessanti accostamenti, un apprezzato menu di pesce, illustrato dal Simposiarca Franco Trivi, che ha esaltato i profumi e i sapori del mare. Nell'occasione la Delegazione si è arricchita di due nuovi Accademici: Francesca Crisponi e Vasco de Cet. Il Delegato Luigi Collu ha presentato il Capitano di Vascello Pietro Preziosi e il Capitano di Fregata Leonardo Deri, comandanti della Capitaneria di Olbia e de La Maddalena, che con competenza hanno relazionato sul "Controllo della filiera del pesce". Curato e puntuale il servizio. Ottimi i vini.

SASSARI

17 dicembre 2015

Ristorante "Il Cenacolo" di Antonio Saba, in cucina Antonio Saba. ●Via Ozieri 2, Sassari; ☎079/236251, cell. 345/1795863; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di antipasti di mare; orecchiette al tonno con fiori di zucca e vongole; trofie con calamari e bottarga; dentice al forno con patate; frittura di calamari freschi; dolce della casa e panettone tradizionale.

I vini in tavola: Pigalva (Vermentino); Cagnulari (entrambi Cherchi, Usini); Passito (Cantina di Sennori).

Commenti: Tradizionale incontro di fine anno. La serata, condotta dal Delegato Pasquale Porcu e con la partecipazione di pressoché tutti gli Accademici, si è svolta in un clima di grande cordialità e con spirito di sincera amicizia, accompagnata da un menu ricco e ben calibrato, che ha avuto il suo culmine in uno splendido pesce del golfo al forno, accompagnato da un ottimo Vermentino, il tutto nella bella e classica cornice del locale. Al termine, a ciascun Accademico è stata consegnata una copia della recente pubblicazione *La Tradizione a Tavola - 3.000 ricette dei paesi d'Italia*.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

13 gennaio 2016

Ristorante "Mori Venice Bar" di Massimo Mori. ●2 Rue du 4 Septembre, Parigi; ☎01/01445551; mori@massimomori.net, www.massimomori.net; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: marquise di prosciutto di Bordighiana con mostarda di frutta ben senapata; saor di soglietta con uvetta e pinoli alla veneziana, cipolle borettane, polenta biancopera; raviolone di sedano rapa e granceola; gnocchi estensi; maialino Zocca cotto in dimenticanza; purea di zucca baruk; castagne al Torcolato; zabaione.

I vini in tavola: Gavi di Gavi; Prosecco di Valdobbiadene; Le Lave Igt 2011 (Cantine Bertani); Gelsaia Piave Docg 2009 (Cantine Cecchetto).

Commenti: Scambio di auguri molto brillante con l'affettuosa partecipazione del Delegato di Bologna Guido Mascioli, dell'Accademico di Torino Giuseppe Scarabosio e di numerosi Accademici e amici. Calorosi festeggiamenti rivolti a Mori, in occasione dell'attribuzione del premio



Expo 2015, quale simbolo della miglior ristorazione italiana nel mondo. Menu eccezionale, tutto in finezza di gusti, elaborato con prodotti tradizionali di eccellenza, provenienti da presidi italiani e accompagnato da vini in accurata armonia di sapori e aromi. Menzione speciale per il maialino di latte di mora romagnola, cotto in dimenticanza e servito con una purea di zucca baruk, profumata alle arance marengole, e alle castagne al Torcolato. L'ambiente accogliente e il servizio particolarmente attento hanno contribuito al successo di una serata nella migliore tradizione accademica.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN 12 dicembre 2015

Ristorante "Roberto's" dell'hotel Hilton, in cucina Franz Conde. ●Apollolaan 138, Amsterdam; ☎020/7106025; robertos.amsterdam@hilton.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzette fritte di Sophia Loren; carne cruda all'albese con tartufo; ravioli del bengodi; halibut in cartoccio; panna cotta; tortino al cioccolato; tortino alla crema di limone; mele e pere al Porto.

I vini in tavola: Franciacorta Bellavista Cuvée brut; Gavi di Gavi 2014 (Beni di Batasiolo); bianco biodinamico 2010 (Fabbrica di San Martino); Scalabrone 2013 (Antinori); Moscato d'Asti Spumante 2013 (Beni di Batasiolo).

Commenti: La cena degli auguri si è svolta al ristorante dell'hotel Hilton. Il menu si basava su ricette tratte dal libro di Roberto Payer, *general manager* dell'hotel, recentemente pubblicato in Olanda. Buona la carne all'albese, pur con un tartufo sciapo; graditi i ravioli di cappone; privo di sapore il pesce in cartoccio; gradevoli i tortini del dolce. Buono lo spumante dell'aperitivo; discreto il Gavi, che mancava in parte dei freschi profumi tipici di questo vino; decisamente troppo vecchio il bianco biodinamico; passabili il rosé Antinori e il Moscato. Accogliente l'ambiente e discreto il servizio; il prezzo pagato è più elevato della media dei ristoranti olandesi. Il menu, purtroppo, non ha permesso di saggiare l'abilità dello chef Franz Conde, che in altre occa-

sioni aveva offerto una dimostrazione ben superiore delle sue capacità. Il ristorante può sicuramente lavorare meglio di quanto abbia mostrato in questa occasione.

UTRECHT 12 dicembre 2015

Ristorante "Cantina di David" di Angelo Colombo, in cucina Angelo Colombo. ●Oudegracht 88, Utrecht; ☎030/2368436; info@lacantinadavid.nl, www.lacantinadavid.nl; coperti 90+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcino di parmigiano con lenticchie rosse; capesante e coda di gamberone al burro con porcini e salsa allo zafferano; crespelle con salsiccia, taleggio e radicchio; sorbetto al limone e mandarino; spezzatino di cinghiale con bacche di gelso e castagne, accompagnato da polenta grigliata e mele caramellate; bonet piemontese agli amaretti e Rhum con salsa alle amarene.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene superiore Docg 2014 (Casa Bianca); Ribolla Gialla Roncalto Doc Collio 2012 (Livon); Barbera d'Asti superiore Doc 2009, Nizza Martlet; Nebbiolo delle Langhe Doc 2012, La Malora (entrambi Terre da Vino); Malvasia di Marsala (Figi).

Commenti: La Delegazione, sotto la guida della Simposiarca Ingrid Gacci, ha visitato un ristorante nel centro storico. I commensali sono stati sorpresi da un antipasto delizioso e originale: molto apprezzate la combinazione di sapori e la perfetta cottura delle capesante. Le crespelle hanno fatto onore alla cucina del Piemonte. Commenti unanimi per l'originalità e bontà degli accostamenti; solo un piccolo appunto per la salsiccia, poco saporita e coperta dagli altri sapori. Dopo un gradito sorbetto, un piatto invernale perfetto per la cena degli auguri: lo spezzatino di cinghiale, apprezzato per la buona qualità e la bellezza della presentazione. Infine il bonet, realizzato con un giusto equilibrio degli ingredienti. Buoni i vini, ben abbinati. Le porzioni erano molto abbondanti e senz'altro da riequilibrare per poterne gustare pienamente i sapori. Locale era un po' rumoroso. La serata, piacevole e caratterizzata da un clima di festa, si è conclusa con un breve discorso del Delegato, un piccolo

dono natalizio e, come da tradizione, con una fetta di panettone artigianale portato da uno degli Accademici.

SPAGNA

MADRID 2 dicembre 2015

Ristorante "Flavia" di Ugo Berton e Borja Palacios, in cucina Ugo Berton. ●Calle Gil de Santivañez 2, Madrid; ☎091/4939051; www.flaviamadrid.com; coperti 101. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di salumi italiani e burrata; penne alla boscaiola; arrosto di vitella con puré di patate al tartufo e funghi trifolati; panettone e pandoro.

I vini in tavola: Pinot grigio (Terre Magre); Nero d'Avola Paccamoro (Curatolo Arini).

Commenti: Per la tradizionale cena dello scambio di auguri, il Simposiarca Oreste Lo Iacono ha scelto questo ristorante di recente apertura, che offre un ambiente e un arredamento moderno e si avvale del premiato cuoco torinese Ugo Berton. Ottime le penne alla boscaiola, pur nella loro semplicità, così come l'arrosto di vitella. Le attese non sono state deluse: un menu semplice e tradizionale, perfettamente servito dal personale italiano. Nella sua introduzione, Lo Iacono ha sottolineato lo stretto rapporto tra la musica (e in particolare il melodramma) e la tavola e, a questo proposito, oltre a inneggiare al raffinato gastronomo che fu Gioacchino Rossini, ha ricordato che l'unica opera priva di qualsiasi riferimento a cibi o bevande è il *Nabucco*. Una serata assai gradevole, da tutti giudicata un gran successo.

TURCHIA

ISTANBUL 16 dicembre 2015

Ristorante "Aqua Restaurant" di Four Seasons Hotel & Resorts, in cucina Sebastiano Spriveri. ●Çırağan Cd. 28, Bosphorus/Istanbul; ☎212/3814000, fax 212/3814010; info@fourseasons.tr, www.fourseasons.com/bosphorus; coperti 120+170 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valuta-

zione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo bio cotto a 62 gradi, spuma di patate, tartufo bianco ed erbetto; timballo di tagliolini al doppio uovo, fonduta di taleggio, tartufo bianco d'Alba; guanciaie di manzo brasato all'olio, purea di sedano rapa; tiramisù banana e amaretto; panettone milanese gigante e zabaione montato a mano; cioccolatini.

I vini in tavola: Inseglio del Cinghiale 2012; Il Pino di Biserno 2011 (entrambi Biserno).

Commenti: Riunione conviviale per festeggiare la fine del 2015 e l'inizio del nuovo anno. In quest'atmosfera natalizia, i 62 partecipanti, tra cui il Console Generale Federica Ferrari Bravo, hanno degustato un eccellente menu piemontese, a base di tartufo d'Alba, preparato dallo chef Sebastiano Spriveri. I vini sono stati offerti dal marchese Lodovico Antinori. Il Consultore-Tesoriere Nicola Longo Dente ha consegnato il piatto d'argento dell'Accademia a Spriveri, il quale ha chiuso la serata con il taglio del panettone gigante accompagnato da zabaione montato a mano e caffè servito direttamente dalla moka italiana. Infine, come augurio di buone feste, la Delegazione ha regalato a tutti gli ospiti un pandoro. Positiva la valutazione dei piatti.

UNGHERIA

BUDAPEST 14 gennaio 2016

Ristorante "Bottega di Brontolo" di Alessandro Manfredini, in cucina Alessandro Manfredini. ●Szende Pal u. 5, Budapest; ☎36/706114970; manfredini@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie fine gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: gnocco fritto e affettati misti; cappelletti in brodo; lesso misto (servito al banco dallo chef); lingua, testina, vitella, manzo, gallina, cotichino e zampone ecc.; cipolline in agrodolce e sottaceti, carote, zucchine, patate bollite; salse della confraternita: salsa verde, rafano-cren, mostarda vicentina, olio condito con pepe e sale grosso, crudité; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco (Ruggeri); Barbera Oltrepò Pavese; Lambrusco di Sorbara.



EUROPA segue

Commenti: In una tipica serata invernale, i numerosi Accademici hanno di nuovo visitato, dopo un lungo periodo di chiusura, questo ristorante-trattoria che nel frattempo ha cambiato nome e gestione. Menu a tema: bollito misto all'emiliana. I commensali hanno potuto constatare che lo chef, di origine emiliana, ha mantenuto i sapori e lo standard di qualità del cibo, come nelle visite precedenti. Particolarmente apprezzati i cappelletti in brodo confezionati a mano dalla mamma dello chef, secondo la tradizionale ricetta modenese, e i tagli di carne veramente notevoli con le salse in abbinamento. L'ambiente tipico di una trattoria è familiare, accogliente e luminoso; il personale gentile ma un po' discontinuo nel servizio. Molto bella la tavola reale da 36 posti, creata per l'occasione. Il Delegato, per concludere, ha illustrato ai commensali la tradizione del "bollito misto" nelle diverse regioni del Nord Italia.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **ADELAIDE**
16 dicembre 2015

Ristorante Pizzeria "Tony Tomatoes Pizza e Cucina" di Lauro Siliquini, Enzo Verdino, Vittorio Ventura. ●155-157 O'Connell Street, North Adelaide; ☎08/82390080; tonytomatoes@mail.com, www.tonytomatoes.com.au; coperti 95+50 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie periodo pasquale, dal 24 al 27 dicembre, 31 dicembre e 1° gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: selezione di pizza: mr. Pig, verdure, prosciutto, margherita, salame; assaggi di tagliata di maiale rib eye; galletto; tagliata di filetto di manzo; insalata di farro; tiramisù; mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Cawarra Merlot 2014 (Lindeman's, Hunter Valley); Valpolicella classico 2013 Doc (Lenotti, Bardolino); Filsell, Old Wine Shiraz, 2010 (Grant Burge, Barossa Valley); The Pastor's Son Shiraz

2013 (Peter Lehmann, Barossa Valley); Sauvignon blanc 2014 (Nepenthe, Adelaide Hills).

Commenti: Il locale ha un'atmosfera gradevole, un po' rumoroso quando è al completo e non c'è molto spazio tra i tavoli. Il menu è stato suggerito dal manager Riccardo Puccio e consisteva in un banchetto con una selezione di pizze, scelte dalla Delegazione, con assaggi di tagliata di maiale, servito con salsa di albicocca e mango, e con senape; galletto marinato e cucinato al forno; tagliata di manzo alla griglia servita con un'insalata di finocchi, pomodorini arrostiti e bastoncini di patatine fritte; insalata di farro preparata con lenticchie, pinoli, mandorle, semi di zucca, uva passa e cipolla rossa, condita con limone e aromatizzata con prezzemolo e basilico. Nel concludere la serata, il Vice Delegato Carmine De Pasquale ha rivolto gli auguri a tutti.

 **CANBERRA**
2 dicembre 2015

Ristorante "Italiano Vero" di Antonio e Alessandra Valenza, in cucina Antonio Valenza. ●185/15 Coranderrk Street, Reid, Canberra; ☎02/62573126; italiano.vero@mail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie dal 23 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a cena. ●Valutazione 7,98; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con lonzino fatto in casa e parmigiano; fettuccine al ragù bolognese; scelta di agnello alla romagnola con fave saltate al rosmarino; seppie e piselli alla romagnola; scelta di torta morbida al cioccolato, noci e ricotta; zuppa inglese.

I vini in tavola: Merlot delle Venezie 2014 (Pasqua); Chardonnay The Grazier 2014 (Jamiesons Run).

Commenti: Venticinque persone, ospiti l'Ambasciatore d'Italia, il Consigliere e il Primo Segretario dell'Ambasciata a condividere questa riunione conviviale. È un locale piccolo ma offre ampio spazio all'aperto. Il tema della serata era "Un viaggio nel gusto romagnolo" e il cuoco, Antonio, ha preparato un menu di piatti tipici dell'Emilia Romagna. Alcuni di questi sono stati una novità per gli Accademici d'origine inglese e anche per diversi italiani. Il Delegato ha preparato una relazione sulla cucina dell'Emilia Romagna e informa-

zioni specifiche sui piatti serviti. È stato interessante scoprire l'origine del ragù e l'impegno dell'Accademia, nel 1982, nel depositare la ricetta originale. Tutti gli invitati hanno gradito la qualità del cibo.

BRASILE

 **SAN PAOLO**
14 dicembre 2015

Ristorante "Felice e Maria" di Massimo Ferrari. ●Rua Helio Povoia 45/65, San Paolo; ☎005511/38492504; contato@felicemaria.com.br, www.felicemaria.com.br; coperti 38. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di zucchini, gamberi e bottarga; ravioli di magro al "tocco di funzi"; baccalà al forno con crema di ceci, patate e caciocavallo; millefoglie alle fragole; gelato al cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Doc Branu 2013 (Surraru); Morellino di Scansano Doc Bellamarsilia 2013 (Poggio Argenteria); Valpolicella superiore Ripasso Doc 2011 (Corte Majoli); El Aziz vendemmia tardiva Igt Sicilia (Fina).

Commenti: L'esclusivo locale di Massimo Ferrari è stato scelto sia per la qualità della cucina sia per l'ambiente, curato in ogni dettaglio per creare un'atmosfera unica. Dal brindisi di benvenuto al panettone per gli auguri di Natale, Accademici e amici hanno trascorso una serata gradevolissima che è cominciata con la presenta-

zione dei piatti, tenuta dalla preparatissima Simposiarca Suzana Veschi, coadiuvata dal Consulatore Renzo Regini, responsabile per l'abbinamento cibo-vino. Elogiato da tutti quello che a prima vista sembrava l'accoppiamento più rischioso: baccalà e Valpolicella Ripasso. In chiusura, tanti applausi a Massimo, un vero simbolo della gastronomia italiana a San Paolo, che da oltre trent'anni accoglie in grande stile le riunioni conviviali.

CANADA

 **MONTREAL-QUEBEC**
2 dicembre 2015

Ristorante "MKT" di Aldo Vincenzo, in cucina Marino Tavares. ●2044 rue Metcalfe, Montreal (Quebec); ☎514/8492044; www.restmkt.ca; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di pollo; quaglie alla griglia; polpette con polenta; gnocchi con funghi porcini; stinco di agnello al vino rosso; torta di cioccolato con gelato.

I vini in tavola: Concerto, Lambrusco Reggiano Doc (Ermete Medici); Bardolino Doc 2014 (Zenato); Serralunga d'Alba Doc 2009 (Giovanni Rosso); Vecchia Romagna 10 anni (G. Buton).

Commenti: Lo chef Marino ha portato a tavola eleganza, gusto e sostanza: dai ricchi e variegati assaggi, alla deliziosa e raffinata torta di cioccolato con gelato. Gli gnocchi con funghi porcini hanno fatto fondere in bocca i sapori mediterranei





di un ricco passato ormai difficile da trovare a tavola: definirli deliziosi e raffinati non rende giustizia al piatto! Con lo stinco di agnello al vino rosso, presentato egregiamente in tutta la sua magnitudine, ha offerto il pezzo forte della serata, da acquolina in bocca al solo vederlo nel piatto, per poi lasciarsi trasportare dalla fusione in bocca di sapori appenninici e di autentica genuinità. La serata si è chiusa con un applauso allo chef e allo staff per l'eccellente servizio e la qualità delle pietanze.

CINA

 **SHANGHAI**
14 dicembre 2015

Ristorante "Mamma Mia" di Domenico Palmisano, in cucina Domenico Palmisano. ●2/F, 1333 Huaihai Zhong Lu, Shanghai; ☎021/50810966; coperti 70. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di Vento con acciughe, olive nere e capperi con cubetti di pizza di scarola e baccalà dorato; brisé di scarola, olive nere e pinoli con insalata tiepida di mare; minestra marinata della tradizione; tortelloni all'astice su brunoise di verdure; calamari ripieni alla Luciana con insalata di rinforzo e broccoli di Natale; struffoli al miele; roccò; torroncino alla Strega e croccante di mandorle; coppo di castagne caldaroste; mandarini; frutta secca; fichi secchi e uva passa.

I vini in tavola: Viviana Cartizze cuvée (Valdo); Quarto di Luna (Tenuta San Jacopo); Falanghina dei Campi Flegrei; Piediroso dei Campi Flegrei; Greco di Tufo in barrique; Montegauro riserva; Piediroso in barrique; Lacryma Christi del Vesuvio;

Gragnano della Penisola Sorrentina (tutti Grotta del Sole).

Commenti: Il ristorante ha accolto la Delegazione deliziando i commensali con piatti tradizionali del Sud Italia, dal sapore deciso ma allo stesso tempo delicato, con un menu a base di pesce, sulle note dei sapori tipici della costiera amalfitana. I primi piatti sono stati decisamente apprezzati dagli Accademici: la minestra marinata è stato un connubio tra la semplicità della tradizione e l'inconsueto sapore; i calamari ripieni sono stati altrettanto graditi. Ogni piatto è stato servito con vino rosso e bianco, per esaltare i sapori più corposi ma anche quelli più delicati delle portate di pesce. Di particolare gradimento: il servizio efficiente, l'ambiente accogliente e le decorazioni, che hanno reso la serata ancora più piacevole.

EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**
8 dicembre 2015

Ristorante "Al Grissino" di Marleine Zahra, in cucina Stefano Lanfredi e Diego Simonetta. ●16th floor, South Tower, Emirates Financial Tower - DIFC, Dubai; ☎00971/43524000, fax 00971/43524111; reservations@algrissinodubai.com, www.algrissinodubai.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura durante il Ramadan a pranzo. ●Valutazione 7,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata rivisitata; pizzette di sfoglia; crema ai funghi e bacon croccante; cocktail di gamberi al grissino; finto tonnato di spada del Mediterraneo e cozze blue; ravioli neri ripieni di mazzancolle del Mediterraneo e lenticchie di Castelluccio Igp con salsa al topinambur; triglia alla livornese; panettone servito con mascarpone Dop al

cioccolato; Amaretto Lazzaroni; Limoncello Bottega.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Rosato delle Venezie Igp (Voga); Vermentino di Sardegna Tyrros Doc (Contini).

Commenti: Cena all'insegna del passaggio di consegne dei Delegati e degli auguri natalizi, svoltasi nella scenografica cornice di un'elegante sala con vista sul Burj Khalifa e sui grattacieli circostanti. Particolarmente apprezzati il raffinato spada tonnato, capace di evocare il gusto del vitello tonnato abbinandovi la morbidezza dei filetti di pesce spada, e la salsa al pomodoro che accompagnava la triglia alla livornese; di rigore il panettone, fatto in casa e servito con salse al mascarpone e al cioccolato fondente. Qualche imprecisione nella puntualità del servizio in sala. Rapporto qualità-prezzo complessivamente in linea con l'offerta di Dubai.

ISRAELE

 **TEL AVIV**
8 dicembre 2015

Ristorante "Pastel" di Izik Zohar. ●Riv Shaul Hamelech, Tel Aviv; ☎03/6747441; pasteltv@gmail.com, www.pasteltv.com; coperti 90. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: potage di zucca; mozzarella in carrozza; fagiolini al gratin; lenticchie; gnocchi con funghi porcini; pappardelle con sugo di carne; filetto di orata con verdure e purè di patate; suprème di pollo con carciofi; tortino di formaggio fresco con frutti di bosco; creme caramel; pastiera di pistacchi con frutti rossi.

I vini in tavola: Chianti Ruffino; Chardonnay (entrambi Haar).

Commenti: Riunione conviviale per gli auguri di buone feste. Cena ottima,

in presenza dell'Ambasciatore Francesco Talo. Il relatore era la signora Elena Loewenthal, nuovo addetto all'ufficio culturale dell'Ambasciata d'Italia a Tel Aviv. Locale elegante e servizio perfetto per l'occasione.

STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW YORK SOHO**
21 dicembre 2015

Ristorante "Capatosta" di Antonio Mermolia, in cucina Antonio Mermolia. ●39W 24th Street, New York; ☎212/2554655; info@capatostanyc.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagioli di Controne con gambero di Mazara; insalata di polpo e patate; risotto al latte, con fegato di vitella e aceto balsamico di 25 anni; vitello al Marsala; sorbetto di arance affumicate.

I vini in tavola: Murgo Sicilia brut; Salina bianco 2014 (Caravaglio); Frappato 2014 (Arianna Occhipinti); Taurasi 2009 (Pietracupa).

Commenti: La cucina, diretta dal giovane chef di talento Antonio Mermolia, fornisce una rara opportunità, all'esigente gruppo accademico, di degustare pietanze elaborate di tradizione calabrese. Una cena straordinaria sotto i riflettori dell'innovazione. Tutti i piatti, genialmente creativi del bravo chef, erano belli da vedere e da gustare. Antonio ha sfidato il palato degli Accademici offrendo pietanze abbinate ai vini in cui la tradizione è stata rivista, aggiornata e probabilmente migliorata. Eccellenti i fagioli di Controne con gambero di Mazara; innovativo ma ottimo il risotto al latte con fegato di vitella e aceto balsamico di 25 anni. Il vitello al Marsala ha sorpreso tutti per la perfezione. Fantastica la presentazione dei piatti e il servizio. I vini buoni e ben abbinati.





NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Lariana

Cristiano Sampietro
Marco Spreafico

Milano Navigli

Elio Franzini
(Accademico onorario)

Sabbioneta-Terre Destra Oglio

Giovanni Fava

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Marzio Balestreri
Ottavio Orti Manara di Busolo Caratti M.

Venezia

Daniela Busato Ginella

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Silvana Severini

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Sabrina Neri

Lugo di Romagna

Antonio Mattace Raso

TOSCANA

Costa degli Etruschi

Elvia Vispi

Lunigiana

Luigi Aloe

UMBRIA

Terni

Francesca Clericò
Giammarco Urbani

LAZIO

Roma Appia

Gaetano Pasquariello

ABRUZZO

Avezzano

Ilenia Lucci
Gualtiero Porrini

Pescara

Simone Blasetti
Orazio Ezio Monaco

CAMPANIA

Penisola Sorrentina

Renato Rocco

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Stefano Abenavoli
Policarpio Azzarà
Gianfranco Biacca
Fortunata Cristiano
Rubens Curia
Alba De Donno
Gaetano Marchiolo
Alice Maria Muccini Grilletti
Nicola Pavone
Umberto Vitale

SICILIA

Agrigento

Adalgisa Patti

Modica

Daniela Bruno
Carlo Scollo

Palermo

Rita Cedrini
Ida Rampolla del Tindaro

SARDEGNA

Cagliari Castello

Massimo Zedda

BRASILE

San Paolo Sud

João Guilherme Ometto Sabino

CINA

Hong Kong

Filippo Buzzi
Alessandro Pedrinoni

Pechino

Marco Ferri
Paola Montagnani-Morris

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Annamaria Amarante Damiani
Tatiana Antonelli
Ricardo Fisas
Kristian Khachatourian
Marcantonio Parisi
Carmen Pizzola
Marco Zaccaria

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Gianpaolo Buzzi

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Theresa Foo
Michele Rossi

SVIZZERA

Ginevra

Vanessa Haerry
Alessandra Pasqualini-Burke
Pierre Sikiaridis
Daniele Spadini
Bjjanm Vahabzadeh

Zurigo

Silvana Mombelli Thommen



VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Biella

Delegato onorario

Carlo Greppi

Delegato

Maria Luisa Bertotto

Vice Delegato

Pier Giacomo Borsetti

Consultore-Segretario-Tesoriere

Marina Santangelo

Consultori

Bianca Rosa Gremmo Zumaglini

Giorgion Lozia

Alberto Meliga

Dario Torrione

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Consultore

Oreste Bergamo

UMBRIA

Orvieto

Delegato

Pier Luigi Leoni

Vice Delegato

Giuseppe Carnevali

Consultore-Segretario

Umbra Mortaruolo

Consultori

Luigi Antonio Barberani

Ranieri Fumi

Concetta Gianfermo

Aldo Mattioni

LAZIO

Roma Castelli

Delegato

Tullio Nicola Sorrentino

Vice Delegato-Tesoriere

Roberto Dottarelli

Consultore-Segretario

Paolo Ermolli

Consultori

Nicola Benedizione

Angela Milano

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas

Delegato

Cinzia Holt Dragoni

Vice Delegato

John Casbarian

Consultore-Segretario

Sandra Timte

Consultore-Tesoriere

Larry George

Consultore

Charles N. Bracht

URUGUAY

Montevideo

Consultore-Segretario

Monica Belloni Canepa

TRASFERIMENTI

VENETO

Vicenza

Alfredo Pelle

(dalla Delegazione di Apuana)

EMILIA ROMAGNA

Forlì

Antonio Nannini

(dalla Delegazione

di Cervia-Milano Marittima)

Ravenna Romea

Giovanni Foschini

(dalla Delegazione di Ravenna)

BELGIO

Bruxelles

Pierluigi Lonero

(dalla Delegazione di Amsterdam-Leiden)

Davide Morante

(dalla Delegazione di Roma)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Valentina Righi

(dalla Delegazione di Bologna-San Luca)

SVIZZERA

Zurigo

Enrica Maria Pautasso

(dalla Delegazione di Colonia)

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Vicenza

Giovanni Capnist

UMBRIA

Gubbio

Maurizio Fumanti

LAZIO

Latina

Giovanni Battista Cozzo

SPAGNA

Madrid

Silvano Bonezzi

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE UPS AND DOWNS OF THE GREAT ACTORS OF CUISINE. THE ROLE OF A TRUE ACADEMICIAN

More often than in the past, today our gastronomic culture, our traditions and our great cuisine are shunted aside by the search for success at any cost, right away, within the shortest possible time. Thus we are witnessing the birth of commercial initiatives aimed at emphasizing brands that are often linked to the fashion world or the great hotel chains that employ renowned chefs to create a great adventure. This phenomenon is rather different from the one that we discussed in a previous Focus dealing with chefs who open various restaurants under their name. When a great celebrity opens a signature restaurant, the media report on it by spreading the news even before the opening. Following that, they beat the drums at the opening of the restaurant and then, possibly, they reveal its programs and projects. After the opening, unfortunately, the curtains are drawn and silence falls, and nothing more can be learned. Trumpets blare at the opening, but the silence of the tomb surrounds closings and reshufflings. It is the law of information. Such happenings are common in foreign countries, but there are similar cases in Italy. Of course, nobody likes the idea of closing shop with losses. The investors cry over the money wasted and the chefs lament the missing success and sometimes over-humiliation. In our times, in order to appear in the pages of newspapers or guides, to obtain stars and distinctions, large investments are needed: fabulous locations, cellars with high priced wines, substantial kitchen crews led by highly paid chefs, superb service and top quality ingredients. One chef alone, no matter how wealthy, cannot support the investment: a sponsor is obligatory. Too many times the idea prevailed that name alone could be solution for everything without considering the fact that today's clientele is far better prepared and that substance should be observed along with appearance.

This state of affair also surrounds names that have strong roots in the territory. A recent piece of news brought attention to the cele-



brated "Noma", a restaurant that was opened in 2004 in Copenhagen. The chef is Danish, of Albanese extraction, René Redzepi, the recipient of two stars in the Michelin Guide. "Noma" was recognized four times as the best restaurant in the world (it is now the third after the Spanish restaurant "El Celler de Can Roca" and Massimo Bottura's restaurant). The owner has announced that

following the gala dinner of December 31, 2016 the restaurant will close and will open an agricultural firm (with greenhouses on the roofs and floating cultivation) with restaurant in the environs of the capital, the area of Christiania. A very ambitious project indeed! Best wishes! It must also be recalled that Ferran Adrià, a Michelin three star and one of the most acclaimed chefs in the world (whose name is associated with molecular gastronomy together with the English chef Heston Blumenthal) ceased his activities at the renowned restaurant "El Bulli" in 2012 and retired to create new dishes at his laboratory in Barcelona.

Other examples also occurred in Italy. Important names may leave their restaurants (Looking for new experience or stimulation? Tired of the routine? Diminishing clientele?) and become consultants, deluxe caterers, providers for Arab weddings, all the while seeking out investors. Very often they migrate to Northern Italy, to Milan, the land of people with "danè" (rolling in dough) as Vecchioni called it, a new illusory Eldorado.

It would be useful and interesting if our Delegations in Italy, and above all in foreign countries, were to monitor such phenomena with attention and an open mind. Italian cuisine today gets space in the media particularly on account of such initiatives that accordingly merit being handled carefully. The Academician should not be a mere witness to changes, openings and closings, but should work to make it possible for the great values of Italian culinary art to triumph everywhere, in our nation and in the world. *Civiltà della Tavola* will always be beside him.

PAOLO PETRONI

SPOTLIGHT ON LEGUMES

see page 4

The UN Food and Agricultural Organization has proclaimed 2016 "The International Year of Legumes" as a way of countering the reduction in the worldwide cultivation and consumption of these foods. Empoli Academician and member of the "Franco Marenghi" Study Center Massimo Vincenzini highlights the wisdom of this decision in a global context in which hunger and malnu-

trition coexist with wasteful and hyper-caloric nutritional habits.

THE LOVE FEAST OF SAN GIUSEPPE

see page 5

In some towns near Otranto, they celebrate Saint Joseph's Day with an *agape*, or love feast. From 3 to 13 diners - always an odd number - join to consume 13 dishes which are always the same year after year.

The movements and rituals are codified by tradition, and the foods are always brought to the table in a precise order.

INTERWEAVING THE SACRED AND THE PROFANE

see page 7

The tradition of consuming a baked product that falls under neither the savory nor the sweet category is still alive and well in La-



zio. These products have different names, shapes, and ingredients depending on the location, and their recipes are handed down generation by generation. Rome Castelli Academician Roberto Dottarelli describes the various types and different histories of these characteristic regional “doughnuts”.

THE SOUP OF PAVIA, A DISH IN EXILE

see page 9

This simple yet structurally complex dish has all but disappeared from restaurants and homes in Pavia, yet it is still widespread abroad. Pavia Delegate Giuseppe Rossetti tells the story of this poor peasant dish created in 1525 to comfort French King Francis I, who had been defeated and imprisoned in Pavia by Emperor Charles V.

FOUR AWARDS FOR FOUR ITALIANS

see page 10

The General Assembly of the International Academy of Gastronomy, which met in Paris on February first, has awarded four prizes to Italians. The Grand Prize for Gastronomic Culture was conferred upon Giovanni Ballarini. Three other national prizes were also awarded: Enrico Panero of *Eataly*, chosen as “Chef of the Future”; Domenico di Clemente of *The Four Seasons* won “Pastry Chef”; and Attilia Giovanna Medda from Olbia (Sardinia) was named “Sommelier of the Year”.

THE GOLDEN EGGS

see page 11

The egg is a marvelous food that contains essential and valuable nutritional substances, and it is also one of cuisine’s most versatile foods. Crotone Delegate Adriana Liguori Proto recounts some of the legends and beliefs associated with eggs.

FLATBREADS FROM LIGURIA

see page 12

The two most striking success of Ligurian cuisine showcased at the Milan Expo represent the region’s “best”. Focaccia with cheese and *farinata* (a flatbread made with chickpea flour) are foods both aristocratic and popular at the same time. Genoa East Academician Paolo Lingua strictly reconstructs the history of these two dishes that

elicited both enthusiasm and long lines at the Expo.

REDISCOVERING DELICIOUS RECIPES FROM THE MARCHE REGION

see page 14

Through various initiatives in restaurants across the region, the Macerata Delegation is reviving two dishes: *la padellaccia* and *fritto misto alla maceratese*, both of which are vanishing from memory. They have even been left out of the more recent cookbooks. Along with these two, many dishes associated with peasant culture have been largely forgotten.

OSSI DE MAS-CIO: THE TRADITIONS OF VICENZA

see page 16

The Vicenza Delegation came together for a dinner devoted to pork and the traditional local preparation of “*ossi de mas-cio*” (bones with horseradish). The dish consists of chopped spare ribs and crispy radishes. Alfredo Pelle, President of the “Franco Marengi” Study Center, was inspired by this dinner to reflect upon tradition at the table, whose value is to be found not in uniformity but in local and family variations.

THE ANCIENT SARDINIANS IN THE KITCHEN

see page 17

A synthesis of nutrition and cooking methods that highlight prehistoric artisanal techniques that are joined in a marriage of functionality and esthetic taste. Nuoro Academician Maria Ausilia Fadda explains the evolution of technology through culinary artifacts, using detailed documentation that emerged from decades of excavations at diverse Pre-Nuragic and Nuragic Sardinian sites.

MISCHIGLIO FROM TEANA

see page 19

The tiny town of Teana lies on the northern mountain slopes of the Pollino National Park. It is the home of a unique homemade pasta dish known as *rascatielli* or *mischiglio di Teana*, made with strict respect for the area’s strongly religious peasant traditions.

The pasta is made with a blend of wheat and fava bean flour.

FROM CONVENT TO CONVENT

see page 21

Starting in 1860 the fiscal regulation of ecclesiastical property led to many members of religious orders, having been ousted from their convents, being housed in private homes. The situation in turn led to the diffusion of monastic recipes. And thus we have a patrimony of knowledge that until that time had been jealously guarded, but has been passed on through to the present time.

THE CACIOCAVALLO CHEESE OF RARE PODOLIC COW’S MILK

see page 23

The classic *caciocavallo* made with the milk of Podolic cows is a noble cheese whose organoleptic properties are tied to the essential herbs upon which the animals graze. This gives the cheese an inimitable flavor. As Bari Academician Dario Cianci explains, *caciocavallo* comes from an ancient tradition and it is possible that it owes its name to the custom of aging the cheese by hanging two forms across horizontal poles with a single rope.

THE ESSENTIAL CUISINE OF UGO TOGNAZZI

see page 25

Over time actor Ugo Tognazzi and cuisine became an inseparable combination. He often said that it was advisable “to taste, to try and never to lose control of the stove. This is the principal rule of the serious gastronome. And of course, the kitchen is the most fun and comforting room in the whole house”. His farm *La Tognazza* near Rome embraced this philosophy. Ugo left behind more than 1,500 recipes, notes and drawings as well as a library dedicated to the art of cuisine. All of this enables us to better understand his passion.

D.O.P. PROSCIUTTO

see page 27

Ham is made almost everywhere in the world, but the qualities of Italian prosciutto remain unequalled. The Romans had pro-



sciutto, but even earlier it was known by the Celts and the Etruscans, and then the Lombards. The ingredients include fresh port and salt, but the most important aspect is the knowledge of how to make it naturally and wisely. Muggia-Capodistria Academician Stelio Smotlak lists the various types of D.O.P. Italian prosciutto and describes their qualities and methods of production.

OLIVE CULTIVATION AND SICILIAN VARIETALS

see page 28

Caltagirone Academician Adriana Privitera describes the disposition of the Sicilian territory toward olive cultivation and the production of oil. The olive tree was introduced to Sicily by the Phoenicians during the period of Norman domination. In the Middle Ages the cultivation of olive trees intensified, with a corresponding increase in the oil commerce that has remained constant over time.

BREAD SOUP

see page 29

Prato Academician Gianni Limberti presents the readers with a page from the writings of Prato writer Armando Meoni, taken from the autobiography *The Forbidden Age*. It describes bread soup made with kale.

THE SIMPLE, HONEST CARDONCELLO MUSHROOM

see page 30

Our hunting and gathering ancestors used mushrooms both in their nutrition and religious practices. Castel del Monte Academician Riccardo Giovanni Merra notes that even in the Middle Ages the *cardoncello* variety was greatly prized not only for its flavor but also for its supposed aphrodisiacal powers. During the Renaissance they were also employed in the making of cosmetics, pharmaceuticals and in alchemy.

REVISITING ARTUSI

see page 31

Bergamo Delegate Lucio Piombi provides a careful review of Artusi's famous book to determine if the Master ever discussed food pairings, particularly food and wine. Belief that Artusi was a teetotaler is erroneous, sin-

ce a careful examination of his recipes shows him to be an aficionado of fine wine and an expert in the use of wine in the preparation of food.

GOAT FROM ASPROMONTE

see page 33

The Aspromontana breed of goat was prevalent in the agricultural communities that inhabited the interior of the provincial territory around Reggio Calabria, and even predominated in the mountainous areas. This breed played an important role in the gastronomic tradition of Reggio, explains Area Grecanica-Terra del Bergamotto Academician Pina Minniti, especially in very old and complex recipes such as "*capra sotterrata*" (buried goat).

THE HISTORY OF "SÒPA COÀDA"

see page 35

This name goes back to the times when Venice was "*La Serenissima*", and refers to a dish described in detail during the first half of the 16th Century by Cristoforo da Messisbugo. The dish can still be found, in slightly updated versions, in the cities of Treviso and Motta di Livenza. Honorary Academician from Cortina d'Ampezzo Giampiero Rorato briefly describes its history and provides the recipes for both versions.

TO FEED THE EMPIRE

see page 36

How and what did the ancient Romans eat? How did they manage to transport thousands of tons of foodstuffs from the most remote corners of the Earth? How were they able to preserve food over the course of an entire year? The answers to these questions are answered in the exhibition *To Feed the Empire. The History of Nutrition in Rome and Pompei* that recently was held at the Museum of the Ara Pacis in Rome.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

MARZO 2016 / N. 280

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Benedetta Angeli, Mario Baraldi,
Ettore Bove, Gianni Cammertoni,
Rita Cedrini, Dario Cianci,
Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,
June di Schino, Claudio Di Veroli,
Roberto Dottarelli, Maria Ausilia Fadda,
Gabriele Gasparro, Annamaria Gustapane,
Adriana Liguori Proto, Gianni Limberti,
Paolo Lingua, Riccardo Giovanni Merra,
Pina Minniti, Alfredo Pelle,
Paolo Petroni, Lucio Piombi,
Adriana Privitera, Pierangelo Raffini,
Giampiero Rorato, Giuseppe Rossetti,
Stelio Smotlak, Massimo Vincenzini.



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