

# 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](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 285, SETTEMBRE 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



## FOCUS

- 3 Televisione, film e le “terribili” guide che distribuiscono gioie e dolori (Paolo Petroni)

## CULTURA & RICERCA

- 4 *Curcuma longa*: la spezia d'oro (Gianni Zocchi)
- 6 Il figomoro di Caneva (Giorgio Viel)
- 8 Zucchine: dall'antipasto al dolce (Giuseppe Anastasio)
- 9 D'Annunzio a tavola (Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio)
- 11 Il canestrello al cacao (Giuseppe Trompetto)
- 13 Il dolce della tradizione e la Santa dell'impossibile (Hilde Catalano Gonzaga Ponti)
- 21 Nero di Troia: l'antico che deve ritornare nuovo (Giacomo Pastore)
- 23 Il Doge accoglie gli ambasciatori di Moscovia (Michela Dal Borgo)



### 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.

- 25 Il pane nelle Dolomiti (Silvana Savaris Grasselli)
- 27 Vegetariani e vegani (Nicola Barbera)



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera “Il Bicchiere di vino” (olio su tela, 1659-1660 circa) di Jan Vermeer, conservato nella Gemäldegalerie di Berlino.

## I NOSTRI CONVEGNI

- 15 In compagnia di Cornaro e Ruzante (Pietro Fracanzani)
- 17 Alimentazione e ristorazione nelle emergenze (Rosaria Pollina Redi)
- 19 L'attualità di Federico II anche in cucina (Salvo Tringali)

## I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 28 Il raro ragù napoletano

## SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 Scegliere il pesce in modo consapevole (Gabriele Gasparro)

## RUBRICHE

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

# I DELEGATI ALL'ESTERO

ARGENTINA  
AUSTRALIA

AUSTRIA  
BELGIO  
BRASILE

CANADA  
CILE  
CINA

EMIRATI ARABI UNITI  
FINLANDIA  
FRANCIA  
GERMANIA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO  
GUATEMALA  
ISRAELE  
LIBANO  
MALTA  
MESSICO  
PAESI BASSI

POLONIA  
PORTOGALLO  
PRINCIPATO DI MONACO  
REGNO UNITO  
REPUBBLICA CECA  
REPUBBLICA DI SAN MARINO  
REPUBBLICA DOMINICANA  
ROMANIA  
SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA  
SLOVENIA  
SPAGNA  
STATI UNITI D'AMERICA

SUDAFRICA  
SVEZIA  
SVIZZERA

TURCHIA  
UNGHERIA  
URUGUAY

Alberto Lisdero (Buenos Aires)  
Francesca Portelli (Adelaide) ● Luciano Lombardo (Canberra) ●  
Luisa Valmorbida (Melbourne) ● Alfredo Schiavo (Sydney)  
Franco Benussi (Vienna)  
Tanino Dicorradò (Bruxelles)  
Fernanda Maranesi (Rio de Janeiro) ● Gerardo Landolfo (San Paolo) ●  
Giancarlo Affricano (San Paolo Sud)  
Giorgio Lombardi (Montreal-Quebec) ● Marisa Bergagnini (Toronto-Ontario)  
Tiberio Dall'Olio (Santiago del Cile)  
Vinicio Eminentì (Guangdong) ● Savio Pesavento (Hong Kong) ●  
Fabrizio Finocchiaro (Pechino) ● Claudio Pasqualucci (Shanghai)  
Giovanni Maria Rossi (Dubai)  
Tuomo Heikkinen (Helsinki)  
Luisa Branlard Polto (Parigi) ● Laura Giovenco Garrone (Parigi Montparnasse)  
Claudio Ciacci (Berlino) ● Maryann Palm (Colonia) ●  
Rolf-Michael Müllejans (Düsseldorf) ● Laura Melara-Dürbeck (Francoforte) ●  
Max Wieland (Monaco di Baviera)  
Maria Cristina Cogliati Sansone (Lussemburgo)  
Aldo Grazioso Bonetto (Guatemala)  
Cinzia Klein Valdambri (Tel Aviv)  
Mario Haddad (Beirut)  
Massimiliana Affanni-Tomaselli (Malta)  
Enrique Gilardi Rivero (Città del Messico)  
Alberto Gianolio (Amsterdam-Leiden) ● Ciro Pernice (Den Haag-Scheveningen) ●  
Aristide Spada (Utrecht)  
Cristiano Pinzauti (Varsavia)  
Luis Fernando Vilaça Ferreira (Lisbona)  
Fernanda Casiraghi (Principato di Monaco)  
Maurizio Fazzari (Londra)  
Giancarlo Bertacchini (Praga)  
Leo Marino Morganti (San Marino)  
Mario Boeri (Santo Domingo)  
Luigi Zaccagnini (Bucarest)  
Giorgio Maria Rosica (Singapore-Malaysia-Indonesia)  
Maria Luisa Pegge (Lubiana)  
Livia Paretti (Barcellona) ● Maurizio Di Ubaldo (Madrid)  
Marco Manzini (Atlanta) ● Gianfranco Zaccai (Boston) ● Nicola Fiordalisi (Chicago) ●  
Cinzia Holt Dragoni (Houston-Texas) ● Francesca Harrison (Los Angeles) ●  
Antonio Pianta (Miami) ● Carlo Porcaro (New Jersey) ●  
Peter Anthony Lombardi (New York) ● Berardo Paradiso (New York Soho) ●  
Claudio Tarchi (San Francisco)  
Aurelio Armando Grech-Cumbo (Johannesburg)  
Giovanni Pisano (Stoccolma)  
Stefano Arcidiacono (Ginevra) ● Dominique Bellomo (Losanna-Vennes) ●  
Sofia Cattani (Suisse Romande) ● Paolo R. Grandi (Svizzera Italiana) ●  
Maria Elisabetta Odermatt Capei (Zurigo)  
Aldo Kaslowski (Istanbul)  
Alberto Tibaldi (Budapest)  
Manuel Ascer (Montevideo)

# I LEGATI ALL'ESTERO

AUSTRALIA  
DANIMARCA  
GERMANIA  
GIAPPONE  
INDONESIA  
REGNO UNITO  
RUSSIA

Raffaele Iannizzotto (Perth)  
Cristiano Mario Rossi (Copenaghen)  
Andrea Bertolini (Stoccarda)  
Emanuela Orighi (Tokyo)  
Michela Linda Magrì (Giacarta)  
Antonio Metastasio (Cambridge) ● Michael Pagliari (Glasgow City)  
Vincenzo Trani (Mosca)

# Televisione, film e le “terribili” guide che distribuiscono gioie e dolori

*Tra mito e realtà condizionano la vita dei ristoranti.*

*L'Accademia è chiamata a un'opera di serietà e a un costante impegno.*

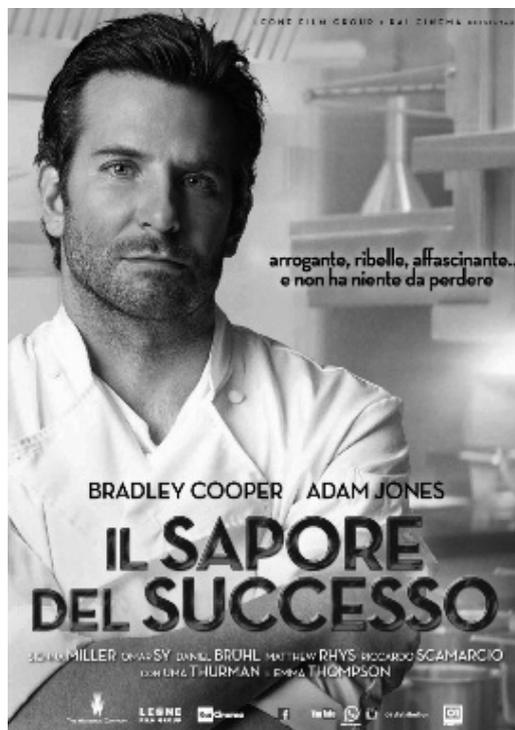
DI PAOLO PETRONI  
Presidente dell'Accademia

Così come in televisione anche sul grande schermo l'argomento cucina trova un vasto pubblico di appassionati. Abbiamo già a lungo parlato del successo, in Francia e in Italia, della serie “*Joséphine, ange gardien*”, e in particolare abbiamo raccontato l'episodio del grande cuoco in crisi che tribola per mantenere la terza stella Michelin. Film di successo sono stati “*Chef - La ricetta perfetta*”, “*Sapori e Dissapori*”, “*Cous Cous*”, “*Julie e Julia*”, il film autobiografico “*La cuoca del Presidente*” (francese), per non parlare del film *cult* “*Big Night*” di e con Stanley Tucci del 1996. È invece recentissimo il film “*Il sapore del successo*” (titolo originale “*Burnt*”) diretto da John Wells e scritto da Steven Knight. Il film ha per protagonista Adam Jones (Bradley Cooper) che è un ex *enfant terrible* della ristorazione, con due stelle Michelin. Ha visto fallire il suo ristorante di Parigi a causa della droga e dell'alcool. Dopo essere scomparso per tre anni, passati a New Orleans a sgusciare un milione di ostriche, decide di rimettersi in gioco aprendo un nuovo ristorante, a Londra, di proprietà di un vecchio amico. Il suo grande desiderio è ottenere la terza stella Michelin e per questo si avvale della collaborazione del migliore team di chef disponibile e della bella e brava Héléne (Sienna Miller). Nel corso dei mesi dovrà affrontare il problema dell'alcool e confrontarsi con l'amico, il quale era riuscito a ottenere la terza stella Michelin mentre lui era via. Ci riprova con i suoi vecchi piatti, con le sue “esplosioni di gusto”, ma Héléne gli fa presente che in tre anni la cucina è cambiata e che ora ci sono le macchine e le nuove tecniche e gli presenta il misterioso “*Roner*” (in realtà il *roner* è uno strumento diffuso e ampiamente utilizzato nelle cucine professionali da almeno una quindicina d'anni, principalmente costituito da una re-

sistenza elettrica e un termometro, e serve per le cotture a bassa temperatura). Ad ogni modo tutti attendono con trepidazione l'arrivo degli ispettori, sempre in incognito, della guida Michelin. Come si riconoscono allora? Nel film dicono che sono sempre in due (una può essere anche una donna), uno ordina il menu degustazione e l'altro sceglie alla carta, chiedono una mezza bottiglia di vino e acqua di rubinetto. A un certo punto, posano una forchetta sotto al tavolo per vedere la reazione del cameriere. A parte la leggenda metropolitana sul comportamento degli ispettori, quel che è certo è che la “*Rossa*” ne trae un grandissimo vantaggio di immagine e, quindi, di popolarità. La conquista della terza stella, indipendentemente da come sia stata data, non è solo una medaglia allo chef, ma significa tanti soldi e una notorietà mediatica in tutto il mondo. Perderla può essere una vera catastrofe. Tuttavia, la Michelin non è più la sola a decidere le sorti di un ristorante, perché oggi si aggira un fantasma tra il popolo dei gourmet, un fantasma amato e odiato, figlio del web. Amato dai primi, odiato dagli ultimi. Accusato di varie nefandezze. Anche il quotidiano britannico *The Guardian* si è schierato contro TripAdvisor: “*Ha messo in ginocchio la ristorazione*”, sostiene. Da recensioni di luoghi ormai chiusi a tentativi di corruzione, con le sue *top list* di locali per nulla veritieri, è un sistema che neutralizza l'attività dei ristoratori. Dicono.

La guida ai ristoranti dell'Accademia non provocherà drammi e non decreterà successi con relativi vantaggi economici, ma certamente è redatta con onestà, senza condizionamenti, con attenzione alla nostra migliore cucina. Per questo deve essere sempre di più curata con precisione e dedizione nella consapevolezza della nostra discreta autorità.

*See English text page 70*





# Curcuma longa: la spezia d'oro

La sua versatilità la rende interessante non solo in cucina.

DI GIANNI ZOCCHI

Biologo nutrizionista, specialista in Scienza dell'alimentazione  
Centro Studi "Franco Marengli"



La curcuma deriva da una pianta, la *Curcuma longa*, con foglie lunghe a forma ovale e ricca di fiori a formare delle spighe. È una pianta originaria dell'Asia Sud-orientale (in particolare India e Pakistan); appartiene alla famiglia delle *Zingiberaceae* e dalla radice e dal rizoma, essiccati e polverizzati, si ottiene l'omonima spezia, la curcuma, appunto, utilizzata soprattutto come base per il più noto e diffuso *curry*, mix di spezie, che varia molto a seconda della provenienza: pertanto, in alcuni tipi, possiamo trovare, oltre ovviamente alla curcuma, pepe nero, noce moscata, zenzero, cumino, chiodi di garofano, coriandolo, cannella, peperoncino. Il nome curcuma deriva da una parola indiana-persiana *kour koum*, il cui significato è zafferano, ed è per questo che molti la chiamano "lo zafferano delle Indie". Nei Paesi orientali, dove da secoli è radicato il

1949 ne fu rilevata, per la prima volta, anche un'attività antibatterica. Della *Curcuma longa* viene utilizzato il tubero (rizoma) mediante bollitura ed essiccamento, successivamente macinato e trasformato quasi in polvere, come una cipria, di colore ocra intenso (colorante naturale E100). Esistono alcune decine di specie diverse di curcuma, tuttavia quelle di interesse per le qualità organolettiche sono poche.

Si tratta di una spezia molto duttile, adatta per insaporire brodi, risi, minestrone, spezzatini di carne, pesce e anche bevande (per esempio il *Golden milk*). Nella tradizione della cucina indiana, si usa nel *curry* con la carne o il pesce e anche nella verdura, oppure in salamoie. Viene utilizzata anche nei dolci, non solo per dare colore (budini, creme, frullati, mostarde, burro e, nella pasticceria vegana, per ricordare la crema), ma anche per creare un con-

trasto particolare di gusto. Tutto questo, viste le caratteristiche della curcuma sul metabolismo glucidico e lipidico, non può altro che migliorarne la risposta. Interessante è inserirla in piatti a base di legumi (ceci, fagioli, lenticchie, cicerchia) insieme a cereali e verdure per un piatto completo. La curcuma è molto delicata (come del resto la maggior parte delle spezie aromatiche) e quindi tende a perdere rapidamente le sue proprietà organolettiche e aromatiche: meglio, pertanto, comprarne poca per volta e tenerla al riparo dalla luce, da fonti di calore e dall'umidità. Per esaltarne e non perderne le qualità organolettiche aromatiche/benefiche, è importante aggiungerla sulle pietanze a freddo o, eventualmente, negli ultimi minuti di cottura. Conviene associarla al pepe nero per migliorarne la biodisponibilità e, quindi, l'assorbimento. La curcuma è usata in particolare in alcuni Paesi orientali, per i poteri antiossidanti, antinfiammatori, depurativi. Adesso anche in Europa si inizia ad apprezzarne le qualità. Una quantità sufficiente potrebbe essere quella di un cucchiaino da caffè con del pepe o altre spezie da aggiungere nell'ultima fase di cottura o, come si diceva, a crudo. Interessante anche sulle uova e sulle patate lessate o stufate; mentre si bolle la pasta (le darà un colore giallo); sullo yogurt; aggiunta a frullati, centrifugati, estratti di frutta o di frutta e verdura. Si possono creare varie tisane utilizzando anche miele, pepe nero, zenzero ecc. Un'ottima bevanda, molto dissetante, è il succo al naturale di ananas, zenzero, curcuma.



Si può ulteriormente migliorarne l'assorbimento se si associa con un grasso (nella tradizione mediterranea nulla può essere meglio dell'olio extravergine d'oliva) e, come già evidenziato, con un buon pepe nero che, grazie alla piperina, ne massimizza l'assimilazione. Anche gli isotiocianati delle brassicacee (cavoli, broccoli ecc.) favoriscono l'assorbimento della curcuma. È stato dimostrato che il suo componente bioattivo, cui si devono il colore giallo-arancio e le proprietà biologiche della pianta, è la curcumina, che insieme ad altri curcuminoidi, quali demethoxycurcumina e bisdemethoxycurcumina, forma un *pool* di polifenoli dalle innumerevoli potenzialità. La curcuma è, a oggi, una delle spezie maggiormente studiate come potenziale e potente agente farmacologico. Si possono trovare in commercio preparati con oltre il 95% di titolazione in curcumina. Le proprietà della curcuma sono varie, e tutte molto interessanti, e sono oggetto di molti studi e sperimentazioni. Le si attribuiscono, in sintesi, effetti dei se-

guenti tipi: coleretico (favorisce la secrezione di bile, rendendo quest'ultima più fluida), colagogo (facilita il deflusso della bile dalla colecisti all'intestino), epatoprotettivo (può favorire l'epatorigenerazione, in quanto drenante a livello di colecisti e fegato e, quindi, con azione detossificante epatica). È un potente antiossidante (superiore alla vitamina C), antinfiammatorio e antiflogistico. Interessante l'uso, pertanto, anche nella prevenzione della steatosi epatica. Inoltre, riduce i livelli di trigliceridi e colesterolo. È stato, pertanto, dimostrato che la curcuma agisce su numerosi processi patologici, come malattie neurodegenerative, infiammatorie, cardiovascolari e metaboliche. Sembra non avere limiti, oggi, l'interesse della curcuma e molti studi recenti andrebbero a confermare aspetti interessanti sulla salute e sulla prevenzione, in particolare sul metabolismo glucidico e lipidico. La quasi assenza di effetti collaterali rilevanti ha determinato che la curcuma (anche come spezia) entrasse a far parte delle

sostanze "riconosciute generalmente sicure" dal National Cancer Institute, aprendo in tal modo la strada a un probabile utilizzo terapeutico. È scontato che per raggiungere scopi terapeutici sia necessario assumere un integratore titolato e standardizzato, sotto controllo di un esperto, sebbene a oggi, per le patologie, ancora non si sia stabilito un protocollo terapeutico. Tuttavia, se utilizzare la curcuma in cucina rappresenta un sistema efficiente per aiutare l'organismo sotto più punti di vista, non si devono trascurare alcuni possibili effetti collaterali: proprio in virtù della sua azione coleretica e colagoga, ne è sconsigliato l'utilizzo in caso di calcoli alla colecisti e nelle gravi malattie epatiche.

Un'ultima informazione poco inerente alla cucina, è che la curcuma, grazie al suo straordinario colore, è utilizzata come colorante anche nelle vesti dei monaci buddhisti. La sua versatilità ne fa una spezia interessante sotto molti punti di vista.

*See International Summary page 70*

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

### SETTEMBRE

17-18 settembre - **Coordinamento territoriale delle Marche**

51<sup>a</sup> edizione premio "Verdicchio d'Oro" a Staffolo e Jesi

21 settembre - **Parigi**

Conferenza "Cuoche a confronto - Arte figurativa e gastronomia"

24 settembre - **Gargano**

Convegno "Il pescato dell'Adriatico - La triglia di Manfredonia" a Manfredonia

30 settembre - **Bologna**

Conferenza "Attorno al ragù: storie ed esperienze"

### OTTOBRE

17-23 ottobre - **San Paolo**

"V Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo"

20 ottobre - **Cena Ecumenica**

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

20 ottobre - **Lunigiana**

II edizione "Premio Delegazione della Lunigiana" per I.I.S. "A. Pacinotti" di Bagnone

### NOVEMBRE

18 novembre - **Empoli e Valdarno Fiorentino**

Convegno "Risorse alimentari e cambiamenti climatici: lo scenario in Toscana" a Reggello

18-19 novembre - **Delegazioni della Sicilia Occidentale**

I convegno "I grani duri siciliani: storia, antropologia e gastronomia" ad Agrigento

19 novembre - **Cervia - Milano Marittima**

Convegno "Tradizione e nutrizione" a Milano Marittima



# Il figomoro di Caneva

*Un frutto con caratteristiche particolari,  
che ha trovato nel territorio il suo habitat ideale.*

DI GIORGIO VIEL  
*Accademico di Pordenone*

“Dolce come un fico”. Fenici ed Etruschi consideravano il fico il frutto dolce per eccellenza. I Greci lo mangiavano quotidianamente, secco o fresco. Abbondante, era ingrediente del rancio dei soldati Romani, poi declassato a cibo per la plebe, per gli schiavi e per gli animali: “non vale un fico secco”. Diffusissimo nel Medioevo, in regione come in tutta l’area mediterranea, a Udine costituiva uno degli elementi importanti nella dieta dei cittadini. Le piante di fico hanno trovato nell’estremo Occidente del Friuli un ambiente particolarmente favorevole. Quest’area collinare, sul margine della pianura veneto-friulana, è protetta, contro i venti freddi provenienti dal

Nord, dallo scudo delle Prealpi che ne racchiudono il margine settentrionale. Il fico nero, localmente chiamato “figoMoro” o “longhet” o “figo della giozza” è conosciuto nella zona sin dai tempi più remoti, come dimostrano molte testimonianze storiche scritte. Documenti a partire dalla fine del XIV secolo, registrazioni di commercio raccontano di cospicue spedizioni che da Caneva - dove già esistevano coltivazioni nell’area di pertinenza, all’atto della nascita della città nel 1139 - raggiungevano le varie località della pianura, sia nel Veneto sia nel Friuli. Altra fonte riferisce della reputazione che il figomoro aveva sui mercati della Dominante: dimensione e dolcezza permettevano di ottenere una quotazione





più alta rispetto ad altre provenienze. Conosciuto e stimato, raggiungeva non solo i territori limitrofi e i mercati cittadini di Venezia e Padova, ma, superate le Prealpi, arrivava nel Bellunese e nelle vallate del Cadore, luoghi dove ancor oggi è presente nei mercati di zona. Ricordo, in Val Belluna, un anziano produttore della “bassa”, che arrivava in paese con due cassette di fichi sui portapacchi anteriore e posteriore della bicicletta, dopo aver percorso almeno cinquanta chilometri scalando il passo di San Boldo, gridando a squarciagola “el figheto moro, siòre, l'è rivà 'l figheto”.

La pianta ha trovato nei terreni ricchi di potassio e magnesio, posti su pendenze che precludono il ristagno d'acqua, un ambiente ideale per l'evoluzione, tanto che la varietà si è sviluppata spontaneamente e viene reputata autoctona. Convive spesso con vite e gelso e condivide con l'ulivo le particolari favorevoli caratteristiche sia climatiche sia del terreno. Altrettanto spesso occupa spontaneamente peculiari postazioni su prati e clivi. Un censimento ne ha schedate oltre novecento, ma non si esclude che un ulteriore centinaio sia sfuggito alla registrazione. Visto l'ambiente confacente, già dal terzo o quarto anno di vita comincia a produrre.

Continuerà, anche raggiungendo età secolare, a fornire ogni anno fino a ottanta chilogrammi di resa, con una singolare caratteristica: i frutti rimangono sempre verdi per tutta la durata dello sviluppo; solo alla fine di questo, e nel giro di tre giorni, cominciano ad assumere la colorazione, dapprima brunastra e infine quasi nera, tipica della piena maturazione che, per i cosiddetti “fioroni”, comincia dopo la metà di luglio, per la seconda generazione a partire dalla fine di agosto.

Il rapido maturare - pur vantaggioso per certi aspetti - pone al coltivatore il problema di procedere rapidamente con il raccolto, sperando che le condizioni del tempo permettano di cogliere la frutta senza che questa soffra per l'umidità, che porterebbe, in un brevissimo intervallo, all'inacidirsi causato dalla fermentazione. Da qui la necessità di organizzare una pronta rete di consegna per il fresco e una serie di prodotti trasformati che permettano di raggiungere un mercato più vasto.

È stato, perciò, costituito un Consorzio per proteggere la zona di produzione del “FigoMoro da Caneva” e per sviluppare e commercializzare, con lo stesso marchio, una vasta gamma di specialità derivate.

Se si può considerare scontata la pre-

parazione di confettura e di fichi sciropati, meno lo è quella dei caramellati. Partendo da antiche ricette locali, si sono formulati prodotti quali la marmellata gentilmente aromatizzata con la cannella e una salsa agrodolce - per accompagnare il lessato o in alcuni formaggi - a base di fichi e peperoncino. Qualche utilizzazione si è pure trovata per preparati non gastronomici: i semi dell'interno del frutto entrano nella composizione di talune preparazioni cosmetiche.

Il Consorzio si è dotato di un disciplinare che stabilisce le regole per i nuovi impianti, per come vanno condotte le operazioni di potatura e in particolar modo quelle di raccolta, che vanno effettuate manualmente, al fine di garantire che il frutto rimanga integro e con il peduncolo attaccato per non offrire varco a marciumi o fermentazioni. Ha avviato, inoltre, l'impianto, con riproduzione certificata, di un cospicuo numero di nuove piante, più che raddoppiando quelle esistenti. Ci si deve augurare che il microclima le aiuti e le preservi come è accaduto per le originali.

Il FigoMoro da Caneva è stato inserito nell'Elenco dei prodotti tradizionali del Friuli - Venezia Giulia curato dall'ERSA.

*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.*



# Zucchine: dall'antipasto al dolce

Ortaggio delicato, utilizzabile a tutto pasto, purché freschissimo.

DI GIUSEPPE ANASTASIO  
Delegato di Salerno



## TORTA CON ZUCCHINE E CIOCCOLATO

**Ingredienti:** 300 g di zucchine, 300 g di farina 00, 3 uova, 180 g di zucchero, una bustina di lievito, 100 g di gocce di cioccolato fondente, scorza di limone grattugiata, 100 g di mandorle, 120 ml di olio extravergine d'oliva.

**Preparazione:** Grattugiare le zucchine con una grattugia a fori grossi e metterle a scolare in un colino; lavorare le uova con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso, aggiungere la scorza grattugiata di limone e l'olio. Amalgamare bene e unire le mandorle tritate e la farina setacciata con il lievito. In ultimo aggiungere le gocce di cioccolato e le zucchine grattugiate, ben strizzate. Versare in uno stampo di 26 cm di diametro, imburato e cosparso di farina e cuocere in forno già caldo a 180 °C per circa 45 minuti. Sforzare, lasciare raffreddare e servire.

La zuccina è una di quelle verdure che piace a tutti. Sui mercati si trova tutto l'anno, ma ha più sapore, sicuramente, quella che si raccoglie da maggio a ottobre, cresciuta e coltivata in pieno campo, senza l'aiuto delle serre o l'importazione da altri Continenti. Infatti, la zuccina è una pianta che soffre il freddo e soprattutto le gelate. Molto produttiva e facile da coltivare, ha innumerevoli possibilità di impiego in cucina: cruda, frita, grigliata, cotta al vapore, lessa; offre un fiore apprezzatissimo (detto "sciurillo" ossia "fiorillo"), molto gradito ripieno e in pastella. Regala forme che variano da quella cilindrica alla tonda, perfetta per le ricette che prevedono ripieni, e colori che spaziano dal verde smeraldo al bianco, al giallo.

Dal punto di vista del benessere, la zuccina è composta principalmente d'acqua, ha pochissime calorie, offre vitamine A

e C e tanto potassio. Questa pianta, nome scientifico *Cucurbita pepo*, ha origini messicane, dove è coltivata da oltre 5000 anni; è giunta in Europa nel XVI secolo e fa parte della famiglia delle *Cucurbitacee*, che comprende altri ortaggi, quali cetriolo e zucca, e frutti come cocomero e melone. Quando si acquista, occorre controllare che siano freschissime, perché le zucchine non hanno una lunga resistenza: devono essere sode; la buccia deve avere un colore brillante ed essere priva di ammaccature; il fiore non deve presentare segni di appassimento. È bene scegliere zucchine piccole poiché presentano meno semi. In linea di massima, sono molto facilmente digeribili, anche se è necessario tenere presente che sulla digeribilità incide il metodo di cottura, poiché assorbono molto i condimenti. La cottura che le mantiene più leggere è quella al vapore; possono anche essere lessate. Cento grammi di zucchine crude contengono quasi il 95% d'acqua, tra 1 e 1,5 grammi di proteine e circa l'equivalente di carboidrati, mentre i grassi si attestano sullo 0,1 grammo circa.

Molte le varietà distinguibili in due tipologie fondamentali: la zuccina chiara, che può avere forma cilindrica, tendente a quella sferica o allungata, e la

zuccina scura, di forma allungata, con buccia verde scuro. Tra le più comuni segnaliamo: la striata di Napoli (allungata e con marcate striature), la nera di Milano (allungata, con polpa soda, di colore scuro e uniforme), la fiorentina (a forma di clava, con buccia striata, molto scanalata, di colore chiaro), lo zuccino siciliano (leggermente a forma di pera, con buccia verde molto chiara), la tonda di Piacenza (di colore verde scuro) e la tonda di Nizza (chiara e appiattita ai poli).

Per utilizzarle in cucina, a seconda delle preparazioni, vengono tagliate in modi differenti: a fette (per cuocerle alla griglia), a rondelle (per trifolarle o per utilizzarle in minestre e risotti), a dadolata (per cotture in umido o minestre), a brunoise (se da consumare crude) e a fiammifero o a julienne (per friggerle o preparare sughi).

L'Italia, che da sempre è stata una grande produttrice di zucchine, qualche anno fa è entrata anche nel Guinness dei primati per la zuccina più grande del mondo (lunga ben 2 metri), raccolta in provincia di Ferrara.

Passando a tavola, possiamo suggerire diverse, facili e buone ricette che, vanno dall'antipasto al dolce: carpaccio di zucchine con scaglie di pecorino; tagliatelle con zucchine e pancetta croccante; tortino con alici e zucchine; quella più sfiziosa, però, è la torta con zuccina e cioccolato, che val la pena segnalare.

See *International Summary* page 70



# D'Annunzio a tavola

*Fra caviale, pâté d'oca, Champagne e belle donne.*

DI MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO  
Accademica di Roma

**G**abriele D'Annunzio appartiene all'Olimpo dei grandi. Fu letterato e poeta di grande prestigio, ma fu anche un personaggio controverso, dall'esistenza intensa e tumultuosa. Amava follemente le belle donne, con un amore intenso, pervaso da una sensualità sconvolgente. Alle gioie d'amore, univa un interesse viscerale per i piaceri della tavola, come completamente elettrizzante per gli incontri d'amore. Tali passioni segnarono il ritmo del suo divenire sino alla morte. Non lo interessava l'atto del mangiare fine a se stesso: "mi sembra... bestiale e umiliante... rifocillarmi e nutrirmi voracemente". Qualunque tipo di incontro conviviale, che fosse

rustico o campestre, oppure che si svolgesse nell'eleganza più raffinata dei saloni delle sue dimore, doveva avere un valore rituale legato alla circostanza, ed essere realizzato con grande cura. Affermava di essere sobrio nel mangiare, di amare la mensa frugale, ma, in realtà, era dotato di un sano e formidabile appetito che, spesso, sapeva controllare in modo magistrale. Sosteneva di essere astemio, tuttavia sapeva gustare un buon bicchiere di vino pregiato e, soprattutto, una frizzante coppa di Champagne, se bevuti in compagnia di una bella donna.

Era un anfitrione splendido. Non sopportava la trascuratezza. Desiderava che le tavole fossero imbandite con grande sfarzo ed eleganza; su di esse dovevano brillare l'argenteria, i cristalli più sontuosi e preziosi; dovevano essere ornate con porcellane, decori floreali e frutta, perché solo così poteva essere appagato il prorompente senso estetico che permeava ogni espressione della sua vita.

Fu un profondo conoscitore dell'animo femminile, sapeva capirne le debolezze, i desideri e le golosità. Non mancava mai di offrire alle belle dame *bombons, marrons glacés, fondant* e cioccolatini; provava un piacere sottile nel vedere come li assaporavano lentamente con voluttà. Utilizzava il cibo per coniugare amore e piacere, come un'arma seduttiva e un elemento di forte erotismo. La donna, per lui,





era sempre un mito da espugnare. Considerava che nulla fosse più coinvolgente del sedersi intorno a una tavola apparecchiata con cura, al lume di candela, in compagnia dell'amata, per poter conquistare il suo cuore, vincere ogni suo scrupolo e resistenza, avvolgerla nella spirale intensa dell'"estrema ebrezza dell'amore", sussurrandole parole amorose provocanti e insinuanti, fra pâté d'oca, fette di fagiano, aragosta, caviale e Champagne. A ogni pietanza che offriva, conferiva un significato particolare, che sconfinava nel rituale vorticoso dell'amore. La sua mensa era sempre degna di un sultano. Vi era un luogo dove spesso accoglieva le sue dame: la stanza della musica, nella quale offriva loro dolci esotici, vino ghiacciato, frutti profumati e maturi. Dopo la musica, il cibo, "che diventa preludio mistico" all'amore, doveva essere preparato secondo le regole e presentato con arte.

Nel suo cuore, un posto particolare era dedicato alle pietanze della sua terra d'Abruzzo. Quando vi si recava, gli piaceva sedere alla mensa posta sulla terrazza "affacciata alla campagna" e gustare i saporosi maccheroni alla chitarra preparati dalle donne di casa. Con il brodetto d'Abruzzo aveva un legame strettissimo. Non dimenticava la zuppa rustica, la porchetta di un giovane maialino profumato alle erbe abruzzesi, il parrozzo, che considerava il cuore della sua terra, e che definiva "il più profondo sasso della Maiella". Quando viveva al Vittoriale,

i cibi abruzzesi erano sempre presenti sulla sua tavola, a ricordargli le sue origini e i suoi sapori. Altra passione golosa erano i cannelloni, che la cara cuoca Albina gli preparava spesso. Molte erano le sue preferenze culinarie e, fra queste, i piatti a base di pesce. Per tutti i dolci aveva una vera passione. Sentiva in ogni circostanza un desiderio incontrollabile per i gelati; se si trovava in un posto dove sapeva di non essere osservato, era capace di gustarne dieci o dodici di seguito, così afferma Tom Annigoni in *Vita segreta di Gabriele D'Annunzio*.

L'oggetto del desiderio, tuttavia, era la carne e, in particolare, la cacciagione d'ogni tipo. L'amico Jarro (Giulio Piccini) gli faceva sempre delle sorprese culinarie. Sono rimasti famosi i ricevimenti da lui organizzati per l'amico Gabriele nella villa "La Capponcina", dove la cacciagione dominava la mensa e, in particolare, troneggiava la lepre alla Gabriele D'Annunzio.

Di Roma, il Vate, ha lasciato ricordi indimenticabili. Nella città eterna giunse a diciannove anni e si trattenne per sei anni (1882-1888), scrivendo le cronache mondane sui giornali della capitale e, in particolare, sulla "Tribuna". Ritornò sempre a Roma, apprezzandone le bellezze artistiche, l'ambiente, le belle donne. La sua carriera di cronista lo portò a vivere ogni respiro della città, che ritroviamo nel suo famoso libro *Il Piacere*. Andare in gita ai Castelli Romani, era un'esperienza che lo entusiasma. Si sedeva alla tavola di

una locanda di Albano Laziale, dove il vecchio oste lo accoglieva con simpatia e gli preparava tutte le pietanze che gli erano gradite e, in modo particolare, oltre alla cacciagione, "i carciofi, i piselli, i broccoli, gli agnelli arrosto, le pollastre, la frutta e soprattutto l'uva". Descrivere solo alcuni degli incontri amorosi, delle cene cui era invitato dalla Roma aristocratica, è impossibile in questo breve spazio, però, val la pena di ricordare il pranzo che D'Annunzio riporta nella "Tribuna", tratto dal famoso diario in pelle d'onagro di Donna Claribel, e che troviamo nel suo libro *Cronache romane*. Si tratta del racconto di un lauto convito, dopo una lunga battuta di caccia che terminò nelle vicinanze del Divino Amore, dove i cani, finalmente, avevano scoperto la volpe. "Che formidabile forza d'appetito danno le cacce"! La fame dei partecipanti era di quelle che richiedono pasti succulenti. Fu servito un pranzo che egli considerò indimenticabile, tutto a base di selvaggina di terra, di palude, di piuma. Non mancava "il lepre tutto fragrante di timo e di rosmarino brucato durante l'estate". Seguirono un pâté d'oca glacé profumato al tartufo, pernici cucinate in vario modo, fagiano frollato a dovere, tagliato a fette "innaffiate di un succo di midolla di bove, sparse di tartufi", golosità che gli facevano affermare: "quale delizia! Il peccato della gola mi sia perdonato dal buon Dio".

MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO  
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](mailto:segreteria@accademia1953.it)).



# Il canestrello al cacao

*Il dolce tradizionale che identifica il paese di Borgofranco d'Ivrea.*

DI GIUSEPPE TROMPETTO  
*Accademico di Ivrea*



**I**l canestrello di Borgofranco d'Ivrea si caratterizza per la forma e la leggerezza: una cialda sottile e croccante che trae sicuramente origine dalle “nubole” quattrocentesche.

Il termine derivava dal latino *nebula* (nube) e proprio con riferimento alle caratteristiche delle nuvole, sottili e impalpabili, venne adottato in campo gastronomico per identificare un prodotto molto sottile ed etereo, come i cialdoni o le piccole cialde. Troviamo la seguente citazione in un testo medievale “formaggio fuso servito sul pane tagliato sottile ovvero in nebula” e in un banchetto alla fine del XV secolo vengono servite “nubole tonde piane de più colori”.

Le prime notizie della presenza del canestrello a Borgofranco risalgono al 1401, quando compaiono nei documenti d'epoca, ancora col nome di “nubole”, semplici cialde di farina e burro che servivano per pagare gli attori-chierici e gli organizzatori dei giochi e delle feste di Pentecoste. È questa una tradizione secolare che continua a per-

petuarsi nelle famiglie del paese, anche se nel corso del tempo il nome è stato mutato in “canestrello”, molto probabilmente derivante dall'attrezzo in ferro con cui viene fatto, il quale porta a rilievo, sulle due valve, un disegno a fili grossolani intrecciati che ricorda la struttura di un canestro. I canestrelli continuano a essere prodotti a livello familiare, in particolare in occasione della festa patronale e del Carnevale, quando si rinnova la tradizionale visita ai “balmetti”. Questi sono grotte naturali, il cui nome deriva da Balma, antica denominazione di origine ligure che sta per grotta, luogo incavato nel monte. Essi celano, al proprio interno, un fenomeno quasi unico al mondo: dal ventre della montagna, per una serie concatenata di fenomeni geonaturali particolarissimi, esce di continuo, attraverso numerose fenditure del terreno, aria fresca, ideale per la conservazione di vino e formaggi. I balmetti non sono, però, solo enormi frigoriferi naturali *ante litteram*, né hanno una destinazione esclusivamente e stretta-

mente utilitaristica, ma costituiscono soprattutto un fenomeno sociale e collettivo. Per chi li possiede, i balmetti sono motivo di orgoglio e un prezioso bene del patrimonio e della tradizione familiare. Da qui la consuetudine consolidata di accompagnare turisti e amici a visitarli, persone che saranno poi gratificate da un assaggio degli squisiti ca-





nestrelli. In particolare, a essi è dedicato il tradizionale appuntamento della terza domenica di giugno, quando i balmetti si riempiono di gente, di musica... e di canestrelli.

I canestrelli sono prodotti in tutto il Piemonte; ciò che caratterizza quelli di Borgofranco, però, è la presenza del cacao, introdotto verso il 1650 per differenziarli da quelli realizzati nei paesi contigui.

Il cacao, prodotto costoso, attribuì così ai canestrelli un valore aggiunto e donò loro maggior prestigio. Per produrli si parte da un impasto di farina, burro, nocciole macinate fresche e cacao, da cui si ricavano delle palline rotonde, del diametro di circa 2 cm, che vengono schiacciate tra le due piastre dello specifico attrezzo in ferro, posto su un fuoco ardente per "il tempo di un'Ave Maria" rivoltandolo a metà cottura. Il

lavoro è lungo e minuzioso: il ferro, che può contenere quattro palline, è pesante, e inoltre occorre la collaborazione di un'altra persona che tenga costantemente vivo il fuoco. Per produrre un chilo di canestrelli occorrono circa 1,5 ore. Ne risultano delle cialde croccanti del diametro di 7-8 cm: si tratta di dolci delicati che tendono a perdere rapidamente la fragranza se non opportunamente conservati lontani da fonti di umidità. La tradizione è così radicata e antica che gli abitanti di Borgofranco vengono identificati come "quelli dei canestrelli", tanto da indurre l'amministrazione comunale a esporre, all'ingresso del paese, un cartello che definisce Borgofranco "il paese del canestrello". A significare l'importanza di queste cialde nella consuetudine di casa, si segnala che molte famiglie hanno il loro stemma inciso

sull'attrezzo per la loro personalizzazione, che viene passato di generazione in generazione.

Nel 1986, un intraprendente pasticciere di Borgofranco ha fondato un laboratorio artigianale per la produzione di tale prodotto, e, oltre a offrire il classico canestrello al cacao, propone anche altri gusti, come vaniglia, nocciole, arancia, limone, menta, caffè, cocco, pistacchio e castagna. Sta riscuotendo grandissimo successo tanto da essere stato inserito tra le eccellenze artigiane della Regione Piemonte; premiato già due volte come maestro del gusto dalla Camera di Commercio della Provincia di Torino e ripetutamente citato in televisione, sta lodevolmente contribuendo alla diffusione di questo delizioso dolcetto.

**GIUSEPPE TROMPETTO**

*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](mailto: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](mailto: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.**



# Il dolce della tradizione e la *Santa dell'impossibile*

Rita da Cascia e la torta di fichi.

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

Poche le note storiche, riguardanti Rita, al secolo Margherita Lotti, nata a Roccaporena, frazione di Cascia, nel 1371 (altri datano la nascita nel 1381). Molte, invece, le leggende intorno a lei, sicuro è - secondo le cronache dell'epoca - che la *Santa dell'impossibile* è figura attualissima, con capacità di sopportazione tali da trasformare la violenza subita in ricchezza interiore unica. In che modo Rita si è costruita nello spirito? Quali preferenze e gusti incarnò nella sua esistenza? Si devono discernere gli elementi popolar-devozionali che hanno rallentato persino i giudizi di chi doveva redigere i *Codici dei miracoli*, avvenuti innanzi a fedeli, i primi undici tra il 25 maggio e l'8 giugno 1475, di fronte alle sue spoglie riesumate, dopo

dieci anni del suo "far partenza". Accadde che le testimonianze risultassero discordanti l'una dall'altra, confondendo segni divini con la suggestione. Sicché il redigere documenti per l'eventuale "processo canonico" fu spesso sospeso. Solo dopo quasi cinque secoli, il 24 maggio 1900, Leone XIII la elevò agli onori degli altari.

Chi era questa donna, sposa e madre, consegnata dalla leggenda alla Regola di Sant'Agostino, addirittura con un approdo mirabolante? È documentato fosse cresciuta in un ambiente volto a relazioni pacifiche, figlia di probi viri. Quando le toccò pensare al futuro, farsi una famiglia, acconsentì alla proposta di matrimonio di Paolo di Ferdinando di Mancino, ghibellino, militare, con un'indole rude e vendicativa. Dal





matrimonio nacquero due figli: Giangiacomo e Paolo Maria.

Da mamma affettuosa, Margherita, probabilmente, per i bimbi preparava dei dolci, il preferito era la torta di fichi (ancor oggi in alcune ricorrenze, gli Agostiniani, per tradizione, offrono questa preparazione medievale): pasta di fichi - anche secchi - passata al setaccio, mischiata con una stessa quantità di miele, qualche goccia di essenza di rose, in alternativa essenza di fiori d'arancio. Cotta a fuoco dolcissimo ottanta minuti circa, la pasta diventa ambrata e translucida. Si stende uno strato, uniforme e spesso, in un capiente stampo piatto e si fa rapprendere per parecchi giorni. Una volta ben asciutta, si guarnisce con cannella in polvere, mischiata a tre cucchiaini di semi di papavero del Subasio, appena tostati. Quindi, si taglia a losanghe e si serve.

Giorni felici forse, prima che Paolo di Mancino fosse assassinato, presumibilmente per vendetta. Rita doveva avere 25 o 35 anni; presente all'ese-

cuzione, decise, per non entrare nel vortice vendicativo, di non rivelare mai il nome degli assassini. Quel tacere le costò: i Mancino allontanarono lei e i suoi figli. Un trauma ulteriore per la donna, al punto che - narrano le storie - temendo eventuali ritorsioni dei figli, a riscatto del padre, invocò Dio: "Piuttosto li facesse morire". La dipartita prematura dei ragazzi, forse falciati, anni dopo, dalla peste, condannò Rita ancor di più. Nel seppellire i suoi figli, squassata dall'atrocità della vita, invece della deriva, si fece strada in lei la vocazione.

Dopo qualche tempo, si presentò al convento delle Agostiniane di Santa Maria Maddalena, patendo, anche in quel luogo di preghiera, altre umiliazioni: Rita venne rifiutata ben tre volte. Allora decise di chiedere direttamente a Dio. E qui, storia e leggenda si intrecciano. Rita consuma in solitudine speranze e miseria, quando, una notte, San Giovanni Battista le appare, invitandola a seguirlo allo scoglio di Roccaporena, sull'orlo del precipizio, ma

in quell'istante le compaiono due Santi cui è devota: Sant'Agostino e San Nicola da Tolentino. La consolano a lungo, poi, prendendola tra le braccia, la conducono dentro il convento, dove la trovano la mattina seguente le suore, senza spiegarsi quell'ingresso misterioso. Così Rita riceve l'abito e la Regola nella quale ricomincia a vivere, pregare, assistere i bisognosi. Durante un Venerdì Santo, con le consorelle partecipa a una celebrazione liturgica per Cristo in croce. Profondamente scossa dal commento del celebrante, Rita si ritira presto nella sua cella: davanti al *Cristo del Prodigio* si offre di condividere le sofferenze di Gesù. Viene colpita da una luce, una

spina le trafigge la fronte: per quindici anni la piaga non si rimarginerà, Rita sopporta anche quando si infetterà. Dopo anni tribolati, si aggrava, inferma nel letto, sola, vivifica ricordi allontanati. L'unico conforto è la visita di una parente. Vedendola in quello stato provò a distrarla: "Cosa può alleviarti?". "Portami una rosa e se puoi due fichi, per gustarne ancora il sapore".

Quel che Rita stava chiedendo era proprio impossibile: si era in pieno inverno. Arrivando a casa, accadde tutt'altro: una rosa rossa stava sbocciando nel roseto, mentre sul ramo spoglio di fico si distinguevano due frutti maturi. La donna portò tutto al convento: che la malata avesse il suo sollievo!

Nell'ennesimo fioretto di Santa Rita da Cascia, dopo 645 anni circa, teologi e fedeli leggono ancora, in questo episodio, conferma della salvezza del marito (la rosa) e dei figli (i fichi): i tre uomini della sua vita avevano dato finalmente il loro frutto.

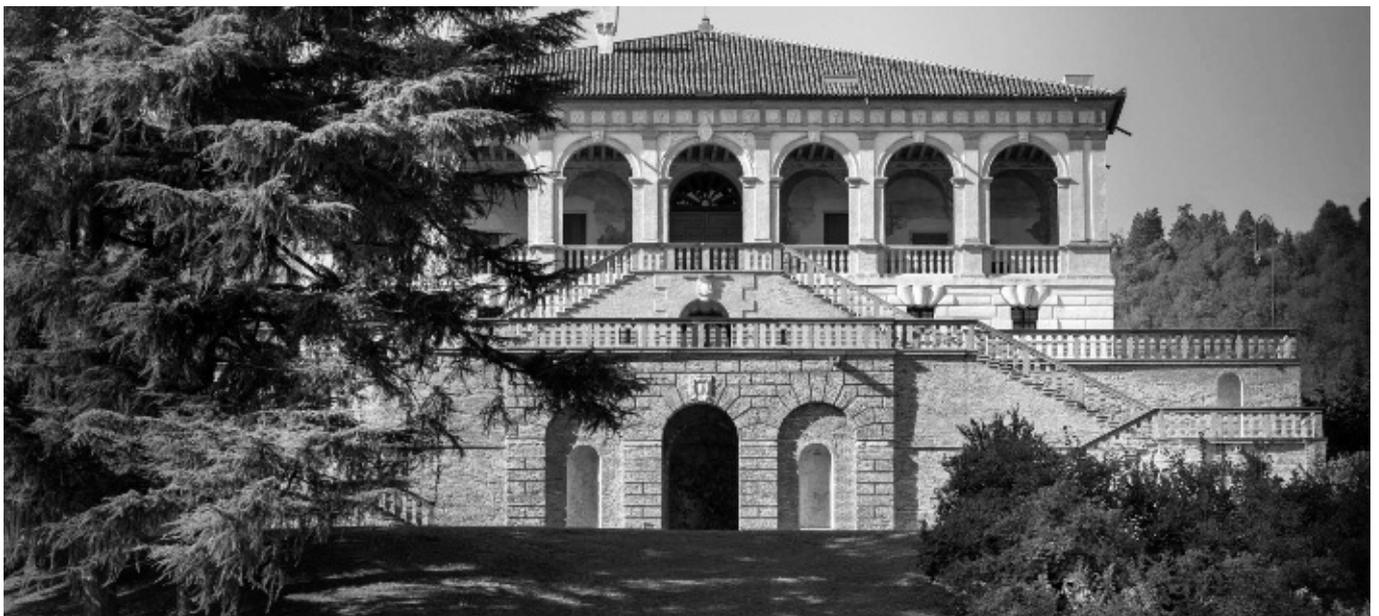
**HILDE CATALANO GONZAGA PONTI**  
*See International Summary page 70*



# In compagnia di Cornaro e Ruzante

*La Delegazione ha festeggiato il suo decennale con un convegno scientifico dedicato a due “testimonial” della “patavinitas culinaria”.*

DI PIETRO FRACANZANI  
*Delegato di Colli Euganei-Basso Padovano*



**D**ieci anni. Sembra ieri quando nel 2006 è avvenuta la consegna della campana a Pietro Fracanzani, che già aveva retto la Delegazione di Padova nel decennio precedente. A Este, città murata, da cui mossero Azzo d'Este e i suoi discendenti per trasferirsi a Ferrara e continuare a scrivere alcune delle pagine più significative della storia europea, presso la “Tavernetta” di Piero Ceschi, ha avuto inizio l'avventura di una nuova Delegazione, denominata, allora, “Eugania”. I Soci fondatori furono 16, cresciuti a 30 in breve. In occasione della manifestazione organizzata per il decennale, il Presidente Paolo Petroni, nella sua lettera di saluto ha sottolineato: “ogni Delegazione dell'Accademia è composta da persone diverse, ciascuna delle quali porta un suo contributo, piccolo o grande, tradizionale o innovativo, ma con

un obiettivo unico: salvare il patrimonio enogastronomico italiano”. Per mantenere fede alla missione del Sodalizio, la Delegazione dei “migliori colli”, come li chiamava Dino Buzzati, ha voluto dedicare un convegno scientifico a due “testimonial” della *patavinitas culinaria* e dell'arte: Alvise Cornaro, umanista e mecenate del Cinquecento, e Angelo Beolco, detto “Ruzante”, commediografo e pupillo del nobile veneziano. Il convegno si è svolto nella cornice della magnifica Villa dei Vescovi (da alcuni anni proprietà del FAI), a Luviigliano, incastonata nell'acrocorno euganeo, commissionata da Cornaro, per incarico del vescovo di Padova Pisani, all'architetto Falconetto, l'inventore della villa veneta cui si ispirò Palladio. I relatori hanno proposto la lettura di alcune pagine inedite dell'Umanesimo, che, ancor prima che a Firenze, conobbe



a Padova i suoi inizi con la scuola filosofica neoplatonica dell'Università patavina e con la presenza di Donatello. Il Delegato Pietro Fracanzani ha definito Cornaro e Ruzante "sindici del teratuario pavan".

Al Direttore del Centro Studi del Veneto, Roberto Robazza, è toccato il compito di inquadrare il convegno. Sotto l'attenta regia dell'Accademica Susanna Tagliapietra, si sono poi alternati i docenti dell'Ateneo di Padova, Renzo Scortegagna e Maurizio Ripa Bonati, che hanno svelato alcuni segreti della longevità di Cornaro dovuta al suo sobrio stile di vita.

La civiltà della tavola veneta è stata esaltata da Ulderico Bernardi, dell'Università di Venezia, mentre l'Accademica Lucia Marangon ha riletto le commedie in quel grammelot, che è detto "pavan", dove abbondano le citazioni di piatti e di prodotti agricoli del "bon magnar", secondo Bepi Maffioli archetipi della cucina padovana.

Giulio Muratori, Delegato del FAI, ha illustrato l'evoluzione storica de "la fabrica de villa", dai prototipi dell'età romana, fino al modello di Andrea Palladio, ossia l'evoluzione storica delle ville venete.

In chiusura, i saluti della Delegata del Veneto del FAI, Ines Lanfranchi Thomas, del Sindaco di Torreglia, Filippo Legnaro, anche a nome del Presidente della Provincia di Padova, e dell'Assessore Regionale Giuseppe Pan, oltre alle conclusioni del Vice Presidente Vicario Severino Sani.

Con l'occasione è stato distribuito, al numeroso pubblico, un volumetto edito per i tipi di Valentini, con il patrocinio della Regione Veneto, della Provincia di Padova, della Camera di Commercio e del Comune di Torreglia, dal titolo evocativo *Il decennale*, con, in copertina, l'immagine di un telero di Giambattista Tiepolo, raffigurante Santa Tecla che intercede per la liberazione

di Este dalla peste del 1630, collocato nell'abside del Duomo Abbaziale di Este. I testi, curati dal Delegato Pietro Fracanzani e dall'Accademica Consultrice Lucia Marangon, propongono un simpatico *excursus* dei dieci anni di attività, contrassegnati da un crescente impegno culturale, da collaborazioni con altre Delegazioni, da convegni e mostre, con il contributo di Antonio Todaro in un breve saggio sulla cucina popolare.

Nel segno della civiltà culturale della tavola anche la riunione conviviale ac-

cademica, svoltasi presso l'"Antica Trattoria Ballotta" di Torreglia.

Nelle vicinanze del locale, l'Amministrazione comunale ha voluto accogliere la proposta del Delegato Fracanzani di dedicare una via a Orio Vergani. Il Fondatore dell'Accademia, infatti, nelle sue scorribande gastronomiche, amava fermarsi a Torreglia, ospite fisso di Toni Carta, detto "Ballotta". Ormai da dieci anni vi si svolge, con successo, il concorso tra cuochi del Veneto, che culmina con il premio Vergani. La famiglia Legnaro, attuale proprietaria della trattoria, ha realizzato, con sicura maestria, un menu cinquecentesco dedicato al Cornaro e a Ruzante.

Primo servizio di credenza: uova ripiene, frittelle di salvia, sarde in saor, gamberi al miele, lingua salmistrà, collo d'oca ripieno, acquerelle fritte, gnudi di carne e formaggio, sgombro con salsa verde, insalata di gallina padovana, pan de nose, scapece da taverna, herbolata de majo; primo servizio: brodo de ciceri, paparele con regueste (fegatini) de gaina, onza di maiale con rape rosse, pollo all'arancia, zucchero e cannella; secondo servizio (confettioni): torta bianca, bozzolati, torta di grano saraceno, torta di farro, frittelle di vento, mostarda, burak, mele cotte, pere al vino rosso, ricotta con canditi, crostni con spuma di fichi e noci. Servizio di vini: Garganega, Friularo, Malvasia.

**PIETRO FRACANZANI**

*See International Summary page 70*





# Alimentazione e ristorazione nelle emergenze

*Tema originale e pieno di speranza per il convegno della Delegazione in occasione del suo cinquantesimo anniversario.*

DI ROSARIA POLLINA REDI  
*Accademica dell'Aquila*



del Delegato Demetrio Morretti, sono intervenuti esperti che in questi anni hanno studiato la situazione determinatasi a seguito del sisma. La Direttrice di Diabetologia dell'Ospedale dell'Aquila, dottoressa Rossella Iannarelli, ha trattato l'argomento "Alimentazione e dismetabolismi dopo la terribile notte", sottolineando come in Italia le malattie metaboliche siano un grave problema e anche in Abruzzo siano in aumento. Le sue indagini sono state rivolte soprattutto alla popolazione che, a causa del terremoto, ha vissuto prima nel-

**U**no stato di emergenza, dovuto al verificarsi di catastrofi, può incidere in senso negativo sull'alimentazione e sulla ristorazione, pregiudicando la salute e comportando conseguenze sulla gestione dei locali. L'argomento è stato al centro di un convegno che si è svolto a L'Aquila, in occasione della celebrazione del cinquantenario di vita della Delegazione. La città, nell'aprile del 2009, è stata devastata da un terremoto a seguito del quale gran parte della popolazione è stata costretta ad allontanarsi da casa e a vivere per un lungo periodo in tendopoli, alberghi e altre strutture. I ristoranti del centro storico, a loro volta, hanno dovuto cercare altre sistemazioni, molto spesso in periferia. Sono state, inoltre, messe a confronto esperienze vissute in altre zone d'Italia. Sul tema "L'alimentazione e la ristorazione nelle emergenze", dopo il saluto

le tendopoli e successivamente nelle *new towns* e ha visto una stretta correlazione tra stili di vita non corretti e obesità. Si mangia troppo e ci si muove poco, perché manca un centro storico in cui incontrarsi, strade e vicoli agibili in cui passeggiare.

L'Accademico Massimo Casacchia, professore emerito di Psichiatria dell'Università dell'Aquila, ha tenuto una relazione dal titolo "Il ritorno alle origini e la ristorazione della sopravvivenza" parlando di stress e degli effetti sull'alimentazione. Il cibo diviene compensazione alla noia, alla solitudine: riempie il vuoto della mente e dà piacere. Oggi, spesso e ovunque, si mangia molto e male e uno dei compiti dell'Accademia deve essere quello di educare, di valorizzare i prodotti locali, di insegnare a non sprecare. Il pensiero del professore è andato alle attuali grandi emergenze umanitarie: i mi-



granti, le carestie, i terremoti, proiettando l'immagine di una mamma che allatta il figlio durante il terremoto del Nepal. Il piccolo sopravvive grazie a questo atto d'amore, che permette la sopravvivenza delle generazioni. Riguardo "agli abitanti del cratere sismico", il professore ha parlato di "nostalgia del futuro": essi sanno che non potranno più realizzare i sogni tanto a lungo accarezzati.

Un indomito sognatore sicuramente è Fabrizio Pietropaoli, titolare del ristorante "Ernesto", prima del terremoto uno dei più frequentati e centrali della città. Pietropaoli ha tenuto un breve *excursus* sulla ristorazione aquilana, sradicata dal centro storico, dove non ci sono immobili agibili, e costretta a trovare, come nel suo caso, un locale vicino al fiume Aterno che, alla prima inondazione, viene nuovamente distrutto. Ne ha aperto uno nuovo, anche se in un luogo periferico e la storia di "Ernesto" continua con i giovani, i quali temendo di perdere le loro radici chiedono sempre più i piatti della tradizione.

La seconda parte del convegno ha visto la partecipazione del Delegato di Udine Massimo Percotto e del CT dell'Emilia Pier Paolo Veroni. È nato un confronto tra realtà relativamente lontane geograficamente, ma vicine per lo stesso devastante evento subito. "Friuli 1976: dalla panna alla rucola, effetti di una tragedia sulla ristorazione": questo è stato il titolo della relazione del Delegato friulano, che ha analizzato la ristorazione della sua zona prima e dopo il sisma del 1976, per dimostrare come nelle emergenze la ristorazione inevitabilmente sia destinata a cambiare. In Friuli, prima del boom economico degli anni 60-70, il punto di ritrovo, soprattutto per gli uomini, era l'osteria; il cibo era semplice, legato alla tradizione: nervetti, uova sode, frittata, fagioli e cipolle. In quegli anni, aprono numerose fabbriche, non c'è più disoccupazione e soprattutto, a causa delle numerose caserme, ci sono tanti militari di leva che portano benefici economici anche alla ristorazione. Alle osterie si

affiancano le pizzerie: i giovani del Sud, militari in terra friulana, intuendone le potenzialità economiche, aprono locali che coniugano i sapori del Meridione, la pizza, ai prodotti tipici del Nord. Nasce così il connubio, peraltro riuscitissimo, pizza-birra, ma anche nuove ricette che vedono arricchire la pizza con patate, speck e radicchio. Con l'arrivo del benessere, al centro della ristorazione c'è il "ristorante" che, in nome del lusso, cambia le caratteristiche della cucina friulana; compaiono il pane bianco, la pasta, le penne alla boscaiola e l'immane "panna, prosciutto e piselli"!

Maggio 1976, un gravissimo terremoto sconvolge il Friuli; seicentomila persone sono coinvolte, c'è un bravo commissario straordinario, e c'è, per fortuna, l'esercito: i giovani soldati danno una mano e tutto il loro cuore ai friulani. Passata l'emergenza, in Friuli (come nel resto d'Italia) la ristorazione è cambiata; dall'opulenza si passa a un'ossessiva ricerca estetica. Si ricostruiscono le osterie, ma sono molto diverse: più accoglienti e raffinate, e accanto alle pizzerie compaiono gli agriturismo. L'emergenza stessa ha cambiato la ristorazione friulana? C'è stato un miglioramento sia nei locali sia nei cibi, la cucina delle tradizioni si è "contaminata" con sapori di altre regioni ed è diventata cucina di grandi professionisti.

Su "L'esperienza dell'Emilia", è intervenuto Pier Paolo Veroni, il quale crede nella teoria dello sviluppo, che vede il motore della crescita in un imprenditore innovatore, capace di radicali mutamenti, che nella distruzione scopre la possibilità di una ricostruzione migliore. Il 20 maggio 2012, il terremoto ha scosso una terra da sempre punto di riferimento della cucina italiana. Veroni svela che le trattorie della Bassa hanno ripreso subito a lavorare, e porta come esempio l'"Osteria della Fefa", a Finale Emilia, il cui personale, essendo il locale distrutto, ha lavorato nelle tendopoli organizzando cene per trovare fondi per la ricostruzione, non dandosi mai sconfitto.

Le conclusioni della giornata di studio

sono state affidate a Mimmo D'Alessio, Consigliere nazionale e CT per l'Abruzzo, in rappresentanza del Presidente Paolo Petroni. D'Alessio coglie nella solidarietà l'aspetto saliente della partecipazione agli eventi drammatici che hanno sconvolto l'Italia. Solidarietà è infatti un atto di amore - ed ecco tornare in mente l'immagine della mamma che allatta durante il terremoto in Nepal - ma anche i cibi accuratamente preparati dalle nostre mamme sono indimenticabili perché conditi con lo stesso ingrediente fondamentale: l'amore. D'Alessio ha poi sottolineato il legame della cucina con la tradizione, sintetizzandola nella frase "la tradizione è un'innovazione che dura nel tempo". Il bravo cuoco, infatti, deve saper innovare partendo sempre dalla tradizione. Quella aquilana offre prodotti superlativi legati al territorio: lenticchie, ceci, grani, salumi, formaggi, la carne degli agnelli provenienti dagli alti e incontaminati pascoli appenninici; con prodotti così eccellenti, sostiene D'Alessio, non si temono le contaminazioni.

C'è bisogno, come ha affermato nel suo saluto iniziale il Sindaco dell'Aquila Massimo Cialente, di una riscoperta culturale ed economica delle tradizioni gastronomiche. Le parole che chiudono la giornata sono affidate al Delegato Demetrio Moretti il quale rileva che, sulla scorta di quanto esposto dai relatori, la speranza di una rinascita della città e del suo comprensorio è divenuta certezza. Ci sono voluti circa 40 anni per ridare la loro integra bellezza ai paesi del Friuli, ma oggi i campanili di Osoppo, Gemona, di tutti i paesi colpiti dal sisma svettano nuovamente, e l'economia è fiorente. Tutto ciò è un augurio e una speranza per l'Aquila, gli aquilani e per la Delegazione stessa, che 50 anni fa vide la luce grazie alla tenacia di un gruppo di amici, riuniti nello storico ristorante "Tre Marie", attualmente in attesa di riapertura, dopo la ricostruzione successiva al terremoto. E un lungo applauso ha ricordato i fondatori della Delegazione.

**ROSARIA POLLINA REDI**

*See International Summary page 70*



# L'attualità di Federico II anche in cucina

*Un convegno che ha esaltato la figura dell'Imperatore svevo, capace di integrare culture e tradizioni gastronomiche diverse.*

DI SALVO TRINGALI  
Accademico di Gela



Oggi l'attualità di Federico II si appalesa in ogni sua manifestazione e si esprime anche in cucina. Un tuffo nel Medioevo, la presenza di Federico II a Gela, i suoi banchetti, la capacità di accostare e unificare culture diverse, sono stati oggetto di un convegno celebrato dalla Delegazione.

Prima relatrice, l'archeologa professoressa Salvina Fiorilla, la quale ha offerto al numeroso pubblico una preziosa ricognizione sulla storia medievale di Gela che, distrutta più volte, venne rifondata da Federico II col nome di Eraclea, poi Terranova, per vivacizzare e controllare la costa meridionale della Sicilia. Essa sorse sulla collina un tempo occupata dall'antica colonia greca di Gela e fu organizzata sulla base di due grandi quadrati, attraversati trasversalmente da tre strade e longitudinalmente da quattro. La città fu divisa in

contrade o quartieri; all'interno le abitazioni, probabilmente costruite in muratura e parti lignee, con piccoli orti, si affacciavano su vanelle secondarie o su cortili, alcuni dei quali si conservano ancora nel centro storico. Ai primi abitanti furono assegnati una casa e un lotto di terreno da coltivare nella pianura. Sorsero chiese e conventi, sia in città sia in pianura, e pochi anni dopo la fondazione, un porto, a Occidente della città. Sorse anche una struttura fortificata di mura urbane e a nord, sulla pianura, fu edificato come *solacium* il "castelluccio", successivamente trasformato in fortificazione. Al di fuori dell'area urbana, sorgevano nuclei abitativi che si raccoglievano intorno ad altre chiese o alle case degli ordini militari cavallereschi presenti (Cavalieri teutonici, Cavalieri di S. Giacomo-Templari, Cavalieri di S. Giovanni di Gerusalemme).

Le ceramiche ritrovate negli anni Settanta dello scorso secolo, note come protomaioliche tipo Gela, decorate in bruno, verde e giallo, le bottiglie, i bicchieri di vetro fuso, le grandi pentole, i piatti fondi con larghe tese in protomaiolica, testimoniano, nella città, un tenore di vita medio-alto.

"Il banchetto alla corte di Federico II di Svevia" è stato l'oggetto della relazione della professoressa Paola Rubino, Presidente del Centro Studi Federico II di Svevia a Enna.

L'imperatore, figlio di Costanza d'Altavilla e di Enrico VI, orfano sin da piccolo, fu educato nella splendida Palermo arabo-normanna da precettori siciliani, romani e tedeschi. Fu molto avido di sapere; ricostruì l'impero, fon-

dò a Napoli la prima Università statale in Europa, la scuola poetica siciliana a Palermo; realizzò la "Costituzione di Melfi"; fu fine giurista, attento legislatore, architetto, letterato, poeta, mecenate, critico sull'invasività del potere temporale del Papa.

La sua attualità, oggi, si esprime come fondatore di integrazione fra le varie culture, greca, latina, araba, ebraica. Anche nella cucina e nel banchetto riuscì a fondere la tradizione latino-germanica e quella siculo-musulmana-ebraica. È per questo che la cucina siciliana è ricca di contrasti e varietà dovute non solo al continuo transito di uomini e merci nel Mediterraneo, ma anche alla felice sintesi di tradizioni gastronomiche diverse che il grande imperatore svevo ha saputo fondere e mettere in pratica. Grazie a lui, il mangiare siciliano, nei primi decenni del 1300, costituì la prima cultura gastronomica italiana, sbocciata insieme alla poesia siciliana; giustamente, parafrasando Dante, è stato detto che in quegli anni tutto ciò che gli italiani mangiavano era "siciliano". Nella Sicilia federiciana si coltivavano, tra l'altro, tanti prodotti introdotti dai musulmani. La gastronomia dell'epoca prediligeva grandi quantità di carne, soprattutto cacciagione, spesso troppo frollata, servita in salse molto speziate. Con l'arrivo di Federico II, la cucina di corte fu rivoluzionata: le carni furono assolutamente fresche, e alle spezie si sostituirono le erbe aromatiche. La frutta di ogni specie, di cui la Sicilia abbondava, divenne alimento base. Una leccornia per Federico erano le violette candite che egli spiluccava mentre accarezzava i suoi amati



falconi. A tavola, le portate tipiche della cucina federiciana, preparate dal suo cuoco di fiducia, Berardo, e servite da flessuose inservienti arabe, erano rappresentate da zuppe di verdura o di farro, da creme di cereali, dal pollo ripieno di mandorle, latte e spezie oppure servito con l'agliata, dal pesce fresco arricchito con salsa verde. Era molto in uso anche il sapore "agrodolce": selvaggina condita con le salse della cucina federiciana - la saracena (a base di uvetta passa, mandorle, aceto e spezie varie), l'agresto (a base di uva acerba, corrispondente al nostro salmoriglio), la camellina (a base di aceto e vino con cannella, zenzero, pepe e chiodi di garofano), l'agliata (a base di aglio, vino corposo come il rosso di Troia e aceto). Non poteva mancare l'arrosto trionfale rappresentato dal cinghiale catturato il giorno prima a caccia. Il dessert prevedeva pane speziato, fichi, melagrane, torte

salate, dolci al miele, frittelle imperiali a base di formaggi, uova, farina, uva passa e pinoli.

Federico II era un buongustaio che non disdegnava di proporre e firmare ricette e di assaggiare le preparazioni.

A lui vengono attribuiti "ricettari", a noi pervenuti sotto varie forme, che vanno dal *Meridionale* al *Liber de Coquina*.

"Il cibo parla", afferma Massimo Montanari; i parametri culturali influenzano i comportamenti alimentari e il modo di rapportarsi al cibo e alla tavola. Il cibo e gli atteggiamenti attorno a esso diventano veicolo di comunicazione sociale. Il banchetto alla corte di Federico II fu "motore di socialità e di integrazione": molte vivande, molte lingue, molte culture. Nel banchetto si svolgeva un'attività sociale: i commensali erano tutti legati dal "mangiare insieme", dalla piacevole e festosa convivialità che crea-

va un "noi" che soverchiava gli "io". Si realizzava un'"intercultura" dove si praticavano idee innovative e rispetto delle tradizioni, dove si costruivano gesti di pace e di tolleranza reciproca, dove si coltivavano speranze e desideri.

Al Segretario Generale Roberto Ariani è stata affidata la conclusione dei lavori: "Ho avuto una splendida accoglienza in questo territorio ricco di tesori inestimabili, che vanno assolutamente riscoperti; la nostra Accademia ha avviato in Italia un profondo lavoro di rivisitazione delle tradizioni culinarie, che ha fatto tappa anche nella città di Gela, con un convegno di grande spessore culturale. La nostra missione - ha concluso Ariani - si aprirà anche ai social, perché bisogna far conoscere meglio il valore della cucina italiana adeguandosi anche ai tempi".

**SALVO TRINGALI**

*See International Summary page 70*

### PAOLO POLI E L'ARTUSI

*Nella parafrasi di uno dei tantissimi dire di Pellegrino Artusi, che nel suo libro sostiene di amare il bello e il buono ovunque, e nella scoperta, quasi casuale, dell'opera "Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli" per la Emons: audiolibri (edizione 2015), è il segno della lettura e analisi di questa moderna opera, che si pone ora in e-book quale fruibile tramite tra passato e presente. A Paolo Poli e Pellegrino Artusi, grandi rappresentanti della cultura italiana, ma binomio insolito con un legame inaspettato, la Delegazione di Isernia ha dedicato un evento particolare.*

*L'attore fiorentino, di recente scomparso, istrionico vate del teatro italiano, uomo di cultura salda e autentica, presentata con affabilità e acume, ironia e umorismo, recita, nell'audiolibro, le ricette, o meglio, le pagine, del volume dell'Artusi, dove aneddoti e piccole storie fanno scoprire come questo "vecchio" libro offra ancora oggi una universale e inaspettata chiave di lettura. E così, nella lettura delle 790 ricette che compongono l'Artusi - un'opera che, più che un ricettario, è un libro di gusto, ricco di dissertazioni e di spunti linguistici, in una prosa limpida che ricorda la cordialità del registro conviviale - Paolo Poli conduce per mano lungo un percorso che sa davvero di impegno civile (il riferimento è quello dell'Artusi nel momento storico in cui redige la prima edizione dell'opera, nel 1891): istruire cuochi e cuochi nella lingua italiana, far loro conoscere il patrimonio di molte regioni italiane, dalla Sicilia al Piemonte, stimolare un'attenzione patriottica nei confronti del cibo e avverso ad un'allora imperante francofilia. E qui corre d'obbligo il richiamo alla profonda funzione pedagogica assunta da certa parte della letteratura italiana di fine Ottocento ed evocare almeno il medesimo importantissimo ruolo educativo svolto a tal fine dal "Pinocchio" di Carlo Collodi e dal "Cuore" di Edmondo De Amicis. Il Premio Nobel per la Letteratura Italiana, Grazia Deledda, ebbe, infatti, a scrivere nel 1933: "Il libro rosso accoglie benevolmente il piccolo libro che ha il mite pallore delle fiammelle a gas e tutti e due si affiancano, buoni e contenti come il padre col suo pargolo, come il maestro col suo scolaro affezionato. Poiché maestro, paterno e buono, nonché artista e grande signore, fu l'autore del libro rosso: Pellegrino Artusi di Forlimpopoli". E allora la narrazione si dipana attraverso sezioni - 22 quelle riportate in e-book e anticipate da "Note di pranzi" da potersi imbandire nelle principali solennità - che esemplificano di pietanze e di loro ingredienti e della loro preparazione, ma il tutto sembra essere artatamente un movente per parlare di locande, taverne e di storia - quella nazionale - in cui le piccole storie vanno a confluire e che privilegiano il connotato teatrale e aneddótico di ogni ricetta, con finalità realmente alte, se a destinatari dell'opera sono le famiglie e la loro economia. (Ida Di Ianni)*



# Nero di Troia: l'antico che deve ritornare nuovo

*Vitigno assai tardivo e un po' bizzoso, carico di personalità.*

DI GIACOMO PASTORE  
*Accademico di Castel del Monte*



La leggenda vuole che il mitico eroe greco Diomede, terminata la guerra di Troia, navigasse per il mare Adriatico fino a risalire il fiume Ofanto e lì, trovato il luogo ideale, vi ancorasse la nave con le pietre delle mura della città di Troia che aveva con sé come zavorra. Utilizzandole a modo di cippi di confine, delimitò il suo territorio, che da quel momento si chiamò dei Campi Diomedei e dove egli stesso piantò quei tralci di vite portati dalla madrepatria i quali, sulle rive dell'Ofanto, dettero, appunto, origine all'uva di Troia.

Altre ipotesi, decisamente più recenti e per il vero anche più scientificamente supportate, fanno derivare il nome dell'uva di Troia dalla cittadina pugliese di Troia, in provincia di Foggia, dove Federico II di Svevia, grande appassionato di vino e gastronomia, fondò, intorno al 1220, una delle più forti rocche

d'Italia; e ancora, dalla città albanese di Kruja o Cruja (il cui nome sarebbe poi stato vernacolizzato in Troia), punto di partenza di molte migrazioni balcaniche dalla sponda opposta dell'Adriatico. Un'ultima tesi, infine, fa riferimento agli anni della dominazione spagnola in Puglia, e in particolare al governatorato (iniziato nel 1745) della giurisdizione di Troia, in Capitanata, di Don Alfonso d'Avalos, viceré di Spagna e originario della regione galiziano-catalana della Rioja. Trovando che i suoi nuovi possedimenti avevano le caratteristiche idonee alla coltivazione della vite, Don Alfonso decise di impiantarvi vigneti e, in particolare, una varietà di vite proveniente dal suo Paese di origine: in breve tempo, ne ottenne un vino prestigioso che acquistò notorietà e fama con il nome di Nero di Troia. Risale al 1877 (G. Di Rovasenda, *Varietà coltivate in Puglia. Saggio di ampelografia*

*universale*, 1877) la prima descrizione organica dell'uva di Troia indicata, in agro di Trani, come Nero di Troia o uva tranese e, nel Barese, come uva di Troja o di Canosa. Qualche anno più tardi, viene riferito che già nel 1854 si erano registrati, in Capitanata, impianti sperimentali di uva di Troia - "varietà robusta, resistente alla siccità e abbastanza produttiva" - a "ceppo basso, isolato e in riga".

Il nero di Troia, il terzo grande vitigno autoctono/storico pugliese, ma solo in ordine di entrata, dopo il Negroamaro leccese e il Primitivo tarantino, oggi non è più destinato a semplice, funzionale vino sfuso "da taglio", bensì si eleva degnamente a vitigno carico di personalità, forse più di altri, e anche suscettibile di interpretazioni inattese quali, per esempio, le lavorazioni "in bianco" e "in rosato".

Le superfici vitate a nero di Troia, in Puglia, dopo essersi letteralmente decimate nell'ultimo trentennio, passando dai quasi 5.000 ha del 1982 fino ai miseri 1.700 ha del 2000, a causa di una viticoltura rozza e poco lungimirante che prediligeva vitigni massali, cominciano lentamente a ricrescere e su una superficie vitata complessiva pugliese, pari a 120.000 ha, con una produzione di vino che sfiora i 7 milioni di ettolitri, il nero di Troia occupa oggi il 2,5% della produzione regionale.

Il vitigno rimane fra i più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, molto diffuso, fra l'altro, in agro di Andria, Barletta, Trani, Canosa, Cerignola, Corato, San Ferdinando di Puglia, Lucera, San Severo e Troia. In tempi più recenti (M. Vitagliano,



Università di Bari - 1985) se ne osservano, in particolare, la variabilità della forma del grappolo e della dimensione dell'acino fino, addirittura, a ipotizzare l'esistenza - tuttora oggetto di studi da parte dei valenti tecnici dell'ISEA CRA di Barletta - di due sottovarietà o cloni: la cosiddetta "Troia di Canosa o di Corato" (a grappoli più grandi e più tozzi, più o meno spargoli, con acini grossi) e la cosiddetta "Troia di Barletta o Traneese" (dagli acini più piccoli e i cui grappoli sono cilindrici, più piccoli, più o meno serrati).

Il nero di Troia è, da questo punto di vista, vitigno assai tardivo, che risente maggiormente dei ritardi nella comparsa dell'invaiaura e dell'accorciamento della fase di maturazione dovuto ad andamenti stagionali particolarmente sfavorevoli; è pertanto un vitigno un po' bizzoso, una primadonna dell'enologia, assai esigente dal punto di vista dell'intensità luminosa (insolazione) e della temperatura, tipico comportamento di quei vitigni non precoci, ed è forse per questo motivo che, allevato basso, si è meglio adattato ai microclimi meridionali (ampia superficie fogliare esposta alla luce e alle temperature elevate); rimane, però, paradossalmente assai sensibile al vento caldo dell'estate, il Favonio, tipico delle zone meridionali, che ne provoca quasi un blocco vegetativo nei periodi agostani. L'uva di Troia è anche il vitigno tannico per eccellenza, grazie all'elevata dotazione in flavonoidi delle bucce, al contrario dei vinaccioli che ne contengono, in percentuale, una misura assai inferiore; la buccia non è particolarmente ricca di pigmenti colorati (antociani) rispetto ad altri vitigni quali, per esempio, quelli internazionali, ma tali pigmenti sono del tipo chimicamente più nobile (malvidina e petunidina) e cioè più stabili nel tempo e, pertanto, meglio strutturati contro le ossidazioni. Il profilo polifenolico dell'uva di Troia è quanto mai interessante, nel senso che a una ricchezza tannica notevole si accompagna un alto grado di polimerizzazione di tali componenti, rappresentati per più del 60% da polimeri tannici ad alto peso mole-

colare che, al saggio organolettico si apprezzano per la loro morbidezza, per l'estrema voluminosità al palato e per la moderata astringenza.

Una giusta maturazione dei grappoli e un corretto protocollo di vinificazione, consentono di ottenere vini giovani con spiccate e costanti note floreali e fruttate di violetta e mirtillo che, presenti costantemente, riconducono alle caratteristiche varietali descrittive del vitigno. Con l'affinamento, emergono poi note di confettura di ciliegia, tabacco e speziato in genere (pepe nero), anch'essi assunti a precisi e riconoscibili descrittori dei caratteri organolettici varietali e, pertanto, fattori di forte tipicità.

I consumi *pro capite*, nel nostro Paese, sono in netta diminuzione: negli anni Settanta facevano registrare 120 litri, oggi siamo a 43 litri, e Assoenologi

stima che entro il 2016 scenderemo al di sotto dei 40 litri. Pertanto, l'esportazione costituisce l'unica valvola di sfogo della produzione.

Fortunatamente il vino italiano piace. Infatti, mentre il 2009 è stato caratterizzato dalla instabilità dei mercati internazionali che, a fronte di incrementi di vendita hanno continuato a far registrare decrementi di introiti, da febbraio dell'anno scorso si è registrata un'inversione di tendenza tanto che, sempre secondo Assoenologi, l'anno in corso potrebbe essere chiuso con quasi 24 milioni di ettolitri di vino italiano esportato, per un introito di 4 miliardi di euro, la migliore *performance* degli ultimi 10 anni e che darà il necessario ossigeno al settore.

**GIACOMO PASTORE**

*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.*



# Il Doge accoglie gli ambasciatori di Moscovia

*Cibi, bevande e aneddoti riguardanti il banchetto offerto ai due illustri ospiti russi in visita a Venezia.*

DI MICHELA DAL BORGO  
Accademica di Venezia Mestre



La Serenissima Repubblica di Venezia riceveva sovente visite di ambasciatori stranieri, inviati per trattare accordi politici, o per stringere patti economico-commerciali. Venivano accolti solennemente a Palazzo Ducale dal Doge, dai suoi Consiglieri dogali, dal Collegio e, in loro onore, erano imbanditi sontuosi banchetti - sotto l'oculata regia dello scalco dogale - cui partecipavano i più autorevoli patrizi, ma anche altri "rinfreschi" nei luoghi pubblici degni di essere mostrati agli illustri ospiti. Le spese per il loro vitto e alloggio, a carico delle casse statali, venivano, oculatamente e con rigore, registrate dalla magistratura degli Ufficiali alle Rason Vecchie e tale documentazione è oggi conservata presso l'Archivio di Stato di Venezia.

Tra l'11 e il 16 maggio 1663, giunsero a Venezia due ambasciatori del re di Moscovia (come allora era chiamata la Russia), recando in dono pregiate pelli di zibellino, ermellino e volpe nera. L'allora Doge, Domenico Contarini, ricambiò con due preziosi panni, tessuti in seta con oro *rizzo* e *soprarizzo* per il sovrano, del valore di ben 2.400 ducati, e, come dono personale, due collane d'oro stimate altri 2.000 ducati. Tutte le spese sostenute per la loro permanenza a Venezia, e pure a Chioggia, ospiti del Podestà, furono annotate in un apposito registro cartaceo con copertina in pergamena (ASVe, Rason Vecchie, busta 222). I due moscoviti, accompagnati da due servitori, furono alloggiati alla famosa locanda (*osteria*) al Leon Bianco, con vista sul canal Grande, tra la Ca' d'Oro e il ponte di

Rialto, e numerosi furono gli *ufficiali e serventi* delegati ai loro bisogni. Oltre a un *dispensier* e a un *credenzier*, c'erano 4 scalchi con 3 aiutanti, un *canever* con aiutante, 4 camerieri, 3 cuochi, 3 *menaspedi* e un *trinzante*, solo per citare gli addetti ai pasti. Le spese vengono distinte ed elencate per tipologia alimentare: pane, olio, vino, spezie, carne, pollame, *selvaticini* (selvaggina), salumi, pesce, formaggi, verdure, frutta e agrumi, dolci e confetti, liquori. Purtroppo non è dato sapere come le materie prime fossero poi rielaborate secondo le ricette tipiche veneziane, ma possiamo avere, comunque, una panoramica completa degli alimenti reputati degni di essere serviti nelle tavole di rappresentanza.

Il pane è acquistato dal *pistor* Andrea Peringher, anche in *pastoni* e fior di farina e semola. Il vino, genericamente denominato bianco e *negro*, proviene da Ca' Gardenali, mentre Vincenzo Cittadini, mercante di Malvasia, rifornisce di vino moscato, vino Alicante e vino di Senigaglia. Zamaria di Rossi *dal vedello* procura capretti, carne di vitello e pure *figà* (fegato); Domenico Chitoi, *beccher* a Rialto, carne e cervella di manzo, *nomboli* (lombate) e *medola* (midolla); il *galiner* a Rialto, Antonio Olivi, galline, pollastri, *galli d'India* o *dindi* (tacchini), anatre, *pavari* (paperi, oche giovani), colombini, capponcini, quaglie, *cucchi* (cuculi) ma anche uova e *onto sotil* (grasso di maiale). Dal *salumier* Simon Badoli si comprano *tarrantella* (ventresca di tonno in salamoia), *inchiò* (acciughe salate), *baise de morona* (branchie di un tipo di storione) e *caviaro* (caviale). Dal *casarol*



Simon Badini, oltre al formaggio *piasentin* (parmigiano), *pegorin*, *da grattar* e le formaggelle *marzoline*, si acquistano numerose varietà di salumi: prosciutti, *lengue* (lingue salmistrade), mortadelle, *bondole* (bondiola, salsiccia a palloncino), *saladi* (salami) *ordinari*, o *investidi* e pure lardo e *grasso colado*. Le varietà e la quantità di pesce sono molto limitate, forse preferendo gli ospiti, per loro costume, una dieta a prevalenza di carne: un rombo, un *variol* (branzino), 10 granceole, 24 granciopori e ben 10 ostriche *da piatto* vengono servite da Domenico Berengo, detto “Mondo”, *pescador*. Le verdure rappresentano un vero trionfo dei prodotti locali, fornite da Giovanni Battista Bettirielli *herbaruol* a San Moisè: *articiochi* e fondi di *articiochi* (carciofi), *sparesi* (asparagi) sia bianchi sia verdi, finocchi, fave, *bisi* (piselli), insalata di più sorti, e altri *erbazi per cucina* (probabilmente erbe odorose per cucinare). La frutta è comperata da Iseppo Pizzolatto, *fruttarol* a Rialto - ciliegie, fragole, varie tipologie di mele e pere - mentre il *naranzer* Antonio Dusinello procura limoni, anche *da sugo*, cedri grossi *dal lago* (il Garda) e cedri comuni, arance, ma anche sale, bianco e *negro*, e addirittura i *curadenti* (stuzzicadenti). Come dolci vengono acquistati da Simon Cadornin, *scaleter* (pasticciere) a San Luca, *savoiard* e *savoiard* di pan di Spagna, *savoiard* *realli* (di pasta reale), *storti* e *stortetti*, cialdoni a forma di cono, da servire ovviamente con la *neve*, ossia la panna. Altre golosità sono fornite dallo *speziere da grosso* (droghiere) Giacomo Fabris, con bottega a Rialto, all’insegna dei *due zii* (gigli): *persegada* (confettura con mele o pere cotogne con zucchero, chiamata a Venezia anche *cotognata*), *mustazoni* (pasta dolce con zucchero e spezie), *pignocade* (dolci di zucchero e pinoli), marzapane, e ancora cedri, pere, lattuga *conditi* (confettati) e confetti di pinoli, pistacchi, cannella. A completamento di pranzi e cene, presumendo che i due ambasciatori, provenienti da un Paese con clima ri-

gido, amassero i liquori ad alta gradazione alcolica, furono loro servite molte qualità di *acqua di vitta* (acquavite), acquistate dagli acquaviteri Giacomo e Bernardo Pasetto: *acqua de vitta de fior de naranze* (arance), *detta di fior de cedro*, *detta di Spirito de anesi* (anice), *detta di gelsomini*, *detta di muschio e ambra*, *detta di ambra*.

La visita dei moscoviti ebbe pure un risvolto diplomatico imbarazzante. L’omaggio di due collane di pari valore

suscitò un’inaspettata polemica, poiché “il più vecchio pretendeva maggior regalo asserendo esser maggior Ambasciatore del compagno”. La sua pretesa “fu lasciata cadere”, però con la riflessione di dovere, nel futuro, “esser necessario prima di risapere le qualità che veramente tengono simili soggetti che capitano da parti così remote e lontane”.

MICHELA DAL BORGIO

See *International Summary page 70*

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L’Accademica di Napoli-Capri, **Pina Amarelli**, è stata nominata Vice Presidente del Teatro Stabile di Napoli-Teatro Nazionale “Mercadante”.

L’Accademica di Asti, **Maria Luisa Amerio**, è stata nominata, dal Ministro della Salute, componente del Comitato tecnico per la dietetica e la nutrizione.

Il Presidente Onorario, **Giovanni Ballarini**, è stato nominato Socio Onorario della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVET).

L’Accademico di Merano, **Piero Bernabè**, è stato nominato Presidente del Lions Club Merano Host per l’anno 2016-2017.

L’Accademico di Bressanone, **Riccardo De Paola**, è stato nominato Governatore del Distretto rotariano per il periodo 2018-2019.

L’Accademico di Caltagirone, **Vincenzo Di Stefano**, è stato eletto al Consiglio Comunale di Caltagirone.

L’Accademico di Bressanone, **Carmelo Franzone**, ha ricevuto il prestigioso premio rotariano Paul Harris.

Il Delegato di Brescia, **Giuseppe Masserdotti**, è stato nominato Consigliere di Amministrazione della Banca Santa Giulia di Chiari per il triennio 2016-2018.

L’Accademico di Caltagirone, **Calogero Scebba**, è stato eletto Presidente del Lions Club di Caltagirone per l’anno 2016-2017.

L’Accademico di Messina, **Francesco Trimarchi**, è stato eletto Direttore della Classe di Scienze Medico Biologiche dell’Accademia Peloritana dei Pericolanti, per il quinquennio 2016-2020.

L’Accademico di Forlì, **Alberto Zambianchi**, è stato nominato Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna.



# Il pane nelle Dolomiti

*Le farine utilizzate erano molteplici e servivano anche per preparare polenta, dolci e pasta, compreso il piatto simbolo: i canederli.*

DI SILVANA SAVARIS GRASSELLI  
Accademica di Cortina d'Ampezzo



**P**er capire le origini e le tradizioni della cucina ladino-dolomitica, bisogna pensare all'assoluto isolamento delle popolazioni nel corso dei primi millenni e poi agli sconvolgimenti storici che ne hanno cambiato la struttura economico-sociale. Nel corso di quest'ultimo secolo, tali mutamenti hanno cancellato le caratteristiche di civiltà rurale e contadina che erano rimaste integre fino a pochi decenni fa. Le cinque valli ladine delle Dolomiti: la Valle di Fassa, la Val Gardena, la Val Badia, Livinallongo e l'Ampezzano, anche se divise da alti valichi difficilmente percorribili per sei mesi l'anno, hanno praticato sempre, tra loro, un fitto intreccio di relazioni. I primi abitanti di questa regione dolomitica si sono insediati tra i 15.000 e i 10.000 anni avanti Cristo, col retrocedere dei ghiacciai: l'uomo primitivo iniziò ad addentrarsi nelle vallate inseguendo la selvaggina. Nel corso dei secoli, non vi sono state significative immigrazioni, solo un naturale incremento delle popolazioni. Gli insediamenti umani sono tutti ubicati al di sopra dei 1.200 metri: un elemento determinante per capire le coltivazioni. I ladini provvedevano ai loro bisogni in maniera autonoma: i campi davano lino e canapa per confezionare le vesti, la pastorizia forniva la lana, la coltivazione dei cereali era molto estesa. I campi producevano frumento e grano saraceno, ma anche farro (portato dai legionari romani che potevano disporre di una razione giornaliera), miglio, sorgo, orzo, avena, segale e fave. Sulle Dolomiti l'uso del pane è giunto con la conquista romana. Nonostante le avversità climatiche e geografiche e nonostante fosse necessario

lavorare duramente per ottenere pochi prodotti e spesso di cattiva qualità, ogni famiglia era praticamente autosufficiente. Nelle zone dolomitiche, il granoturco stentava a crescere e quindi era riservato uno spazio più vasto alle fave, al frumento, all'orzo, alla segale.

Il granoturco, principale ingrediente della polenta, venne introdotto nel Bellunese intorno al 1620, le sementi probabilmente provenivano dal Trevigiano. La farina di mais serviva per fare la polenta che si consumava tre volte al giorno; mescolata ad altri ingredienti dava la patatada o cartufolata (con patate lesse), la cavernola (minestra con il latte), la toiba (con i fagioli), la sarenta (cotta nel latte), la pinza (torta salata se cotta con i ciccioli, dolce se preparata con mele, uva passa, fichi secchi, semi di finocchio), gli zaletini (biscotti di farina gialla, uova e burro). Uno speciale pane, a base di farina di granoturco, è preparato ancora adesso a Moena ed è chiamato "péte de zorech".

Le farine servivano per il pane, ma anche per minestre, polente e dolci. Con la farina bianca si preparavano le "lasagnetes", tagliatelle sottilissime che venivano mangiate quasi tutte le sere. Si impiegava anche per realizzare un piatto base dell'alimentazione delle vallate dolomitiche, i pestariei, polentina di latte, acqua e farina, consumata solitamente alla mattina e alla sera.

Il "Regolamento dell'Ospedale d'Ampezzo circa la distribuzione de' cibi del 1863" prevedeva questa lista: prima colazione: pestariei; ore dodici: polenta di mais, due volte alla settimana minestra d'orzo con tre onces di carne; pasto serale: pestariei con pane, patate o crauti. Una



dieta sana, povera di grassi e zuccheri, sicuramente non propizia al formarsi del colesterolo.

Con la farina di segale, due volte l'anno, veniva cotto, in appositi forni familiari, il pane nero, mangiato per lo più secco. Esso ha un sapore marcato piuttosto acidulo, mollica compatta, crosta dura e sottile e si conserva per parecchio tempo. Nelle vallate è chiamato in vari modi: pan de siala, pan de seàra, pan de siara, pan de sièla, pucia, pinza, chizuola. Con la farina di segale, mescolata a quella bianca, si preparano ancora oggi i "turtes de erba", in Ampezzo i "tirtl", grossi tortelli fritti, ripieni di crauti o di spinaci. Il grano saraceno (*Polygonum fagopyrum*) era coltivato nel Cadore; il "formenton", o "pajan", ha rappresentato per molti secoli un'importante coltura: veniva aggiunto alla farina gialla nella polenta o per fare gli gnocchi. Oggi è poco coltivato, tuttavia in alcune zone di montagna è stato rivalutato per gli alti contenuti proteici e per la produzione del miele da parte delle api le quali raccolgono l'abbondante polline dei fiori. Il grano saraceno è spesso scambiato con il granoturco e si pensa che provenga dall'Asia. Non è così: non è una graminacea, appartiene alla famiglia delle poligonacee, come il rabarbaro e il pepe d'acqua.

L'avena è una graminacea utilizzata nell'alimentazione umana e animale fin dal Neolitico. Sulle Dolomiti è giunta al tempo dei Reti, perché è stato accertato che dai Celti, che già la conoscevano, sarebbe passata ai Romani che l'avrebbero diffusa in tutto il territorio mediterraneo. Un tempo l'avena era largamente coltivata nelle valli ladine sia per uso alimentare sia come mangime per i cavalli. Oggi tale coltura è scomparsa, ma ne rimane traccia nella cucina tipica: con la farina di avena si preparavano, in val Badia, dolci delicati e nutrienti. Durante la Seconda guerra mondiale, in condizione di povertà e carestia alimentare, fu rispolverata una vecchia ricetta, abbandonata in quasi tutti i paesi delle valli dolomitiche nel periodo di relativo benessere intercorso dopo la fine della grande guerra: la mi-

nestra di fiocchi d'avena ("Haferflockensuppe").

Il miglio è una pianta originaria dall'India, era nota ai Romani che la portarono fin quassù; si ha memoria di un dolce ottenuto con questo cereale, il "pan de mè", in tutto simile all'attuale treccia dolce di pane.

La fava è uno dei legumi di più antico consumo in Europa, fu portata nelle valli dolomitiche sicuramente dai Romani, che ne facevano largo uso. Essa ha rappresentato nei millenni una delle principali fonti di alimentazione delle popolazioni ladine. Era presente fino a cinquanta anni fa nell'Alto Zoldano, a Livinallongo, a Cortina, nel Comelico. Si usava macinata, assieme ad altri cereali, nel pane e nelle polente, fresca, cotta o cruda, oppure secca. Ricorda Rachele Padovan che le fave arrostiti riempivano le tasche dei bambini ogni mattina andando a scuola: erano la loro merenda e, soprattutto, servivano a scaldare le mani nelle gelide mattine invernali. A Cortina d'Ampezzo, ogni casa aveva la sua "arfa", caratteristica impalcatura lignea alta fino a dodici metri, destinata all'essiccazione, posta abitualmente nel punto più ventoso. Nelle località delle valli ladine, dove non cresceva il granoturco o il frumento era scarso, la farina di fave serviva soprattutto per il pane, che si preparava, due volte l'anno, con fave, segale (siàla), orzo (orde) e "poc forment".

L'orzo, assieme al frumento, è il cereale più antico e sicuramente è giunto nelle valli assieme ai primi abitanti. La sua resistenza al clima è leggendaria e in passato era usato, assieme al frumento, per ottenere il pane. L'orzo tostato con cicoria serviva per preparare il cosiddetto "caffè", bevanda calda che si beveva la mattina prima di iniziare la giornata di duro lavoro. A mezzogiorno, molte volte si mangiava la minestra d'orzo, magari arricchita con poca carne secca. Fino alla metà del 1800 è stato sicuramente il cereale maggiormente coltivato nella zona ladina. A Cortina esso era perlato in uno degli undici mulini del paese, quello di Alverà ha lavorato fino alla Seconda guerra mondiale.

Un piatto simbolo, uno degli emblemi della cucina mitteleuropea, diffuso da secoli nelle terre ladine, è rappresentato dai canederli. Si dice che siano stati introdotti qui dai Reti, tremila anni fa. Sono presenti in una larga fascia centro-europea, dalla Germania, all'Austria, alla Slovacchia e ancora oltre, mentre le Dolomiti (Trentino, Alto-Adige e Bellunese) rappresentano la punta meridionale dell'area di diffusione di questo piatto, reperibile anche nelle zone alpine della Lombardia orientale. Di diverso formato, dai 3 centimetri di diametro dei canederlotti ai 6-7 centimetri degli "knodel", hanno un denominatore comune: il pane, scuro o bianco, sempre raffermo, cui si può aggiungere di tutto: dal formaggio al lardo, dal salame allo speck, dalle erbe al fegato (pare che i migliori "leberknodel" si possano mangiare in Val Gardena, terra d'origine del piatto). Anche la tradizione ampezzana ne conosce due tipi, quelli di grasso e quelli di magro, ma ci sono anche i canederli di prugne e quelli di sangue: il pane raffermo, tagliato a pezzetti, è impastato con uova, farina e sangue di pecora o di maiale.

In Ampezzo, in ogni casa, fino a cent'anni fa, si cuoceva il pane nel "fornel della stua". Si adoperavano farine di segale, frumento e fave, la farina di frumento era sempre poca. Le granaglie erano portate a macinare in uno degli undici mulini disseminati nella valle e ogni famiglia riceveva la propria farina. In seguito, si cominciò a portare la farina al panificio che provvedeva a fare il pane: sui sacchi era scritto il nome del proprietario e se c'era o meno il sale. Se questo mancava e doveva essere aggiunto dal "pistor" (fornaio), la lavorazione del pane risultava più costosa. Al nome scritto sui sacchi corrispondeva un simbolo o un segno che avrebbe contrassegnato il pane, una volta cotto. Per questa necessità esistevano stampi di ferro e ogni pagnotta veniva marchiata prima di essere infornata, in modo tale che ogni cliente ricevesse il pane confezionato con la farina che aveva portato.

SILVANA SAVARIS GRASSELLI

See *International Summary* page 70



# Vegetariani e vegani

*L'Italia è diventata il secondo Paese più vegetariano/vegano dell'Unione europea, dopo la Germania.*

DI NICOLA BARBERA  
Accademico di Milano Duomo



**E**ntambe queste pratiche alimentari escludono qualsiasi cibo che utilizzi carni animali; ma se tutti i vegani sono necessariamente vegetariani, non tutti i vegetariani sono vegani, che si astengono dal cibarsi non solo di carni e pesci, ma anche di uova, latte, latticini e perfino miele, in quanto di derivazione animale!

In passato il vegetarianismo ha avuto diffusione come principio religioso, quale il Gianismo in India (VI secolo a. C.: stesso periodo del Buddismo), che rappresentava un modo di vivere per raggiungere la perfezione umana, soprattutto basata sulla non violenza, quindi non uccidere gli animali e non recare danno a tutti i tipi di vita. Per esempio, i Gianisti, oltre a essere rigorosamente vegetariani, per non danneggiare anche gli organismi viventi presenti nell'aria, respiravano filtrandola attraverso un pezzo di stoffa! Il veganismo, un neo-

logismo ideato nel 1944 dal britannico Donald Watson come contrazione di "Veg(-etari)-an Society", ha trovato la sua "Bibbia" con la pubblicazione del libro del nutrizionista americano T. Colin Campbell: *The China Study*, che riportava i risultati di una vasta ricerca epidemiologica, iniziata nel 1983 e durata circa 27 anni, sulle abitudini degli abitanti di 128 villaggi cinesi e pubblicata in Italia nel 2004. Senza entrare nelle conclusioni di Colin, occorre sottolineare che nello studio, tra cause alimentari ed effetti negativi gravi sulla salute delle persone, non sono stati valutati l'impatto dell'inquinamento ambientale, quello del fumo, dei superalcolici e della sedentarietà.

Se da una parte è salutare limitare il consumo (soprattutto la quantità) di determinati alimenti, certamente è assai diverso escluderli del tutto nella dieta (che è uno stile di vita). Oggi i vegani rigorosi indossano solo capi di abbigliamento in fibre vegetali e sintetiche; sono inoltre contrari alle sperimentazioni su animali, alla caccia, alla pesca, alle corse di cavalli e di cani, agli zoo, agli acquari.

Se il veganismo "puro" è praticamente impossibile, occorre avere buon senso, senza estremismi, anche perché le limitazioni assolute, in campo alimentare, possono arrecare danni anche irreparabili. Esistono numerose varianti di vegetariani: *semi-vegetariani*, che eliminano solo le carni rosse ma non le bianche (pollame, coniglio); *ovo-vegetariani*, che eliminano tutti i tipi di alimenti tranne le uova; *latto-vegetariani*, che si nutrono solo di latte e suoi derivati (formaggi e latticini); *crudisti*, che nella dieta am-

mettono solo alimenti non cotti; *fruttariani*, che si nutrono unicamente di frutta. In estrema sintesi, si può affermare che i vegetariani seguono un tipo di dieta, i vegani uno stile di vita.

Ricordiamo alcuni famosi personaggi "vegetariani": Pitagora, considerato l'iniziatore del vegetarianismo, Epicuro, Leonardo, Einstein.

Oggi, il cambio delle tradizionali abitudini alimentari sta diventando, non solo per ragioni salutistiche, una moda, ma soprattutto un fenomeno di massa: gli italiani vegetariani e vegani aumentano al ritmo dell'1% l'anno e rappresentano quasi l'8% della popolazione: l'Italia è diventata il secondo Paese più vegetariano/vegano dell'Unione europea dopo la Germania. Non è, inoltre, possibile stabilire, come recentemente è stato affermato, un nesso preciso di causa-effetto tra consumo di carne, latte e uova e malattie degenerative, perché i fattori in gioco sono tanti e legati ai quantitativi assunti, ai tipi di cottura dei cibi e fortemente influenzati dall'età, dal sesso e dallo stile di vita/attività fisica di ogni individuo.

Da un punto di vista nutrizionale e salutistico, la Dieta Mediterranea e la relativa Piramide alimentare (con riduzione nei consumi di carni, in particolare rosse, e di insaccati, e aumento di pesci, ortaggi e frutta) è quella più raccomandabile, unita al controllo e al mantenimento di un peso adeguato, e di un esercizio fisico costante e moderato; cercando, infine, di variare spesso i componenti dei pasti, di consumare piccole porzioni, di usare poco sale (sostituendolo con spezie) e poco zucchero.

*See International Summary page 70*



# Il raro ragù napoletano

*È Napoli la terza tappa dell'itinerario alla ricerca dei ristoranti in cui trovare i migliori piatti della tradizione locale.*



**I**l ragù di Napoli, chiamato “O rraù”, è famosissimo. Tutti sanno che grandi pezzi di carne (manzo e maiale) devono cuocere interi lentamente (devono “pippiare”), per lungo tempo, con cipolla, vino rosso e concentrato di pomodoro. Alla fine si toglie la carne e il sugo scuro e lucido viene utilizzato per condire la pasta (paccheri, rigatoni, ziti, candele). Questo piatto simbolo partenopeo è oggi difficilissimo da trovare nei ristoranti, resiste solo in alcune famiglie che amano la tradizione. Facile trovare a Napoli la pizza, gli spaghetti alle vongole o il polpo, ma non altrettanto avere il ragù (buono) nelle trattorie.

*Dal Ricettario dell'Accademia*

## RAGÙ NAPOLETANO

**Ingredienti** (per 12 persone): 1,5 kg di polpa di manzo, 500 g di costine di maiale (polpa), 500 g di prosciutto di maiale, 500 g di passata di pomodoro, 500 g di concentrato di pomodoro, 200 g di strutto, 100 g di pancetta arrotolata, 400 g di cipolla tritata, vino rosso, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

**Preparazione:** Soffriggere in olio e strutto, a fuoco basso, le carni, la pancetta, la cipolla, bagnando con un poco di vino e facendolo sfumare. Quando, dopo un paio d'ore, la cipolla si sarà sfatta, alzare il fuoco, aggiungere aglio e pepe e la passata di pomodoro, lascinando soffriggere per un quarto d'ora. Unire poco alla volta il concentrato. Dopo mezz'ora aggiungere acqua calda o brodo in misura tale da ricoprire la carne. Abbassare la fiamma al minimo, coprire e lasciar “pippiare” (sobbollire piano) a lungo. Dopo un altro paio d'ore togliere la carne dal tegame e proseguire la cottura fino a quando la salsa non si sia ristretta e sia diventata lucida e scura. Verificare il sale. Rimettere la carne e darle il tempo di riscaldarsi prima di servire, accompagnando il ragù con parmigiano grattugiato e pepe.

**Ecco un'utile guida, preparata dalle Delegazioni di Napoli e di Napoli-Capri, per chi desidera gustarlo.**

### Trattoria Tandem

Via Paladino, 51  
Tel. 081 19002468  
Chiusura mercoledì;  
ferie mai

### Osteria della Mattonella

Via G. Nicotera, 13  
Tel. 081 416541 - 338 3732781  
Chiusura domenica;  
ferie agosto

### La Casa di Ninetta

Via Niccolò Tommaseo, 11/12  
Tel. 081 7647573  
Chiusura a pranzo dal lunedì al venerdì;  
ferie variabili

### L'Europeo di Mattozzi

Via Marchese Campodisola, 4  
Tel. 081 5521323  
Chiusura domenica;  
ferie ultime due settimane di agosto

### Mimì alla Ferrovia

Via Alfonso d'Aragona, 19/21  
Tel. 081 5538525  
Chiusura domenica;  
ferie agosto

*See International Summary page 70*



# Scegliere il pesce in modo consapevole

*Sia al ristorante, sia al mercato, è bene saper riconoscere gli alimenti che consumiamo.*

DI GABRIELE GASPARRO  
*Delegato di Roma*

**L**a bella orata, ben cotta al forno con tutti i profumi delle erbe aromatiche, ben contornata da croccanti patate, che il ristoratore di fiducia offre con cortesia, spesso non ha sguazzato nelle acque salmastre del nostro mare. Ha vissuto la sua breve vita in grandi vasche affollate da sue consorelle, nutrita con mangimi vari ben lontani dai suoi preferiti, che sono i molluschi e i crostacei dei fondi sabbiosi. I nostri mari si sono impoveriti e se vogliamo mangiare pesce, sovente dobbiamo ricorrere all'allevamento. Ormai, il pesce sulle nostre tavole, per più del 50%, non viene dalla pesca in mare. Il consumatore più attento nota le differenze gustative fra il pescato e l'allevato. Dal punto di vista nutrizionale, come afferma l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Inran), il pesce di allevamento è più grasso di quello pescato nelle acque li-

bere. La differenza è facile da comprendere: il pesce selvatico si muove molto e fatica per cercare il cibo e, infatti, presenta carni molto magre. I valori nutrizionali sono sempre elevati, ma consistenti differenze sussistono; le carni dell'allevato sono meno compatte, anche se le calorie che forniscono sono leggermente superiori.

La freschezza dipende pure dalla modalità di conservazione lungo la filiera, ma è importante anche la conservazione nel frigorifero di casa. A livello commerciale, se la temperatura è mantenuta tra 0 e +1 °C e la cassetta è coperta di ghiaccio, il prodotto si mantiene bene per 3-4 giorni. Se il pesce è acquistato e tenuto nel frigorifero di casa a +5 o +6 °C, i segni della freschezza spariscono dopo 24-48 ore.

Particolare attenzione va riservata al pesce azzurro, che è il più delicato. In questo caso si tratta per lo più di pesce pescato nel mare Adriatico. Sono acciughe e sardine che arrivano in porto dopo 12 o 24 ore dalla pesca e sono messe subito in vendita: vanno consumate immediatamente perché si conservano poco.

Non è molto facile constatare la freschezza del pesce, poiché molti sono gli espedienti dei rivenditori poco corretti. È necessario accertarsi della consistenza soda ed elastica, del colore metallico e iridescente, dell'occhio chiaro, vivo, lucente, con le branchie umide, rosee o rosso vivo. Bisogna, poi, prestare attenzione all'etichetta che lo accompagna; deve essere indicata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione, ossia se è pescato o allevato, e la zona di cattura o di alle-

vamento. Il pesce allevato normalmente deve costare molto meno di quello pescato. Per maggior sicurezza preferire quello allevato nei Paesi dell'Unione europea, che ha norme più severe di altri Paesi. Attenzione particolare per le provenienze dalla Cina, dall'Indonesia e dal Vietnam dove le specie potrebbero essere state nutrite con antibiotici.

## IL CARRELLO DELLA SPESA

Quando si va al supermercato, e si preleva il carrello per fare la spesa, non pensiamo certo che stiamo acquisendo la dose batterica più importante della giornata. I carrelli, quasi mai lavati dagli esercenti e certamente mai disinfettati, si configurano come un vero e proprio pericolo in termini di infezioni. Le manopole sono le maggiori imputate. Da una ricerca svolta da un'Università dell'Arizona, si è riscontrato che nel 72% dei carrelli sono presenti batteri fecali e nel 50% sono stati rintracciati microorganismi responsabili di infezioni intestinali. Gli esperti avvertono che non si tratta di fare allarmismi inutili, ma si potrebbero usare precauzioni per non esporci a rischi evitabili. Per esempio, non lasciare depositare i carrelli all'aperto, dove permangono anche la notte e possono essere contaminati da animali. Il rimedio migliore sarebbe quello di utilizzare guanti "usa e getta". Auspicabili, inoltre, opportuni trattamenti disinfettanti da mettere a punto con frequenza periodica. Le contaminazioni, infatti, possono avvenire portando le mani alla bocca, al naso o agli occhi, dopo aver lasciato i carrelli.



**ALIMENTAZIONE  
E TRADIZIONI POPOLARI  
IN SICILIA**

di Vincenzo Borruso

ILA Palma  
€ 13,00

Alcuni fenomeni riguardanti l'alimentazione sono mutati lentamente nel passato, ma, dopo il secolo "breve", oggi sono sottoposti a una pressione che potrebbe accelerare i cambiamenti come mai finora. Tutto ciò ha spinto l'autore, Docente di Antropologia culturale dell'alimentazione all'Università di Paler-

mo, allo studio e all'approfondimento di quelle intrinseche caratteristiche che hanno contribuito a farli mutare e a farci riscoprire, oggi, i meriti che i nostri progenitori avevano intuito, ma per i quali non avevano strumenti conoscitivi adeguati. L'interessante volumetto inizia trattando il concetto di tradizione popolare e delle sue profonde motivazioni, per passare, poi, alla cultura dell'alimentazione: al pane e ai suoi riti, alla pasta, ai grani della cucina povera e di quella mediterranea. E lo fa con un linguaggio molto scorrevole, di facile lettura. "Una chicca del volume è quella dei cibi di strada della tradizione, molti dei quali vanno scomparendo e sono quasi sconosciuti alle nuove generazioni", prima di concludere con le erbe, gli aromi e i funghi nella tradizione, e del loro valore simbolico,

nutritivo e terapeutico nella medicina popolare.

**IL ROMANZO  
DELLA PASTA ITALIANA**

di Nunzio Russo

Edizioni Esordienti E-book,  
Moncalieri (TO)  
€ 14,00

Un piccolo, prezioso documento sulla storia della pasta e dei pastai siciliani, testimonianza, anche, di come si faceva imprenditoria in Sicilia, nell'Ottocento e nella metà del Novecento. Figlio di due famiglie di pastai, l'autore parla della storia della pasta in Sicilia, come un romanzo, partendo dal 1100 e arrivando ai giorni nostri, portando alla luce, con documenti alla mano, il successo e il declino dei numerosi pastifici si-

ciliani, che hanno dovuto soccombere a quelli delle regioni settentrionali, molto più grandi, più all'avanguardia, meno artigianali. "Il sogno dei pastai di Sicilia, la terra dove è nata la pasta, è stato portato via dall'inesorabile scorrere del tempo". L'amore dell'autore nei confronti della cultura sulla pasta è dimostrato anche dal fatto di aver donato i più antichi documenti del Pastificio Russo all'Archivio Digitale Reggiane, tenuto dall'Università di Modena e Reggio Emilia, rendendolo fruibile a studenti e ricercatori. Le Officine Meccaniche Reggiane di Reggio Emilia erano, infatti, i fornitori degli impianti con cui si produceva la materia prima della pasta siciliana e furono i costruttori di una macchina industriale, la pulitrice delle semole (all'interno del libro numerose immagini ricordano l'iter di produzione) che per anni ha contribuito a produrre pasta alimentare a Termini Imerese e in Sicilia.



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



**Ettore Bonalberti - Delegato onorario  
di Venezia Mestre**

*"Alla continua ricerca dell'eccellenza.  
La Delegazione di Venezia Mestre nei trent'anni di attività (1986 - 2016)"*  
di Ettore Bonalberti et al.  
(s.l.: Delegazione di Venezia Mestre dell'Accademia Italiana della Cucina, 2016)

**Gianpaolo Buzzi - Accademico  
del Principato di Monaco**

*"Più ricette sane meno ricette mediche"*  
di Federica Gif  
(Cesena: Macro Edizioni, 2015)

**Pino Jubatti - Accademico del Vasto**

*"La cucina di tradizione in Abruzzo.  
Ricette dalla provincia di Chieti"*  
di Pino Jubatti  
(Vasto: Editrice Il Nuovo, 2001)  
*"Le tradizioni produttive e culturali  
dell'Abruzzo. Costumi della provincia  
di Chieti"*  
di Emiliano Giancristofaro, Pino Jubatti  
(Vasto: Editrice Il Nuovo, 2003)



## PIEMONTE

### CIRIÈ

#### PER SAPERE COSA CI ASPETTA

Gli Accademici della Delegazione hanno ritenuto di avere "l'obbligo morale" di controllare che coloro i quali andranno a lavorare nella ristorazione del territorio, vengano adeguatamente preparati. Hanno, così, deciso di fare un'incursione all'Istituto Superiore "F. Albert" di Lanzo, che forgia i giovani addetti alla cucina e al ricevimento di sala. L'Istituto accoglie, infatti, un migliaio di studenti ripartiti fra i tre Licei (Linguistico, delle Scienze Umane, ed Economico aziendale) e l'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera. Alcuni credevano di doversi "sacrificare" per fare il proprio dovere, ma si sono dovuti ricredere: gli Accademici sono stati accolti con grande gentilezza e professionalità e, dopo l'aperitivo, hanno gustato piatti che coniugavano i prodotti di stagione con quelli locali (asparagi e ragù di turgia, verdure e fonduta di toma), cucinati magistralmente dai ragazzi, sotto la guida dei loro insegnanti. Anche il servizio è stato impeccabile, nonostante un non piccolo intoppo: si è rotto l'ascensore e i ragazzi hanno dovuto portare i piatti da un piano all'altro attraverso le scale! Il professor Caviolo, che aveva preparato e seguito i ragazzi, ha quindi svolto un'interessante relazione sugli obiettivi e le attività dell'Istituto Alberghiero e gli sbocchi professionali che questo offre agli allievi. Alla fine della cena, gli Accademici hanno espresso un giudizio più che buono, tornando a casa con



la piacevole consapevolezza che il futuro del territorio, almeno dal punto di vista gastronomico, sarà senz'altro roseo. (Francesca Ramella)

## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

#### MAGGIO AL CASTELLO

In uno dei borghi più belli d'Italia, che conserva ancora l'impianto urbanistico medievale, ai piedi di un castello tra i più interessanti della Liguria, si trova un'osteria tradizionale, rimasta quasi intatta da oltre un secolo. Siamo a Castelvecchio di Rocca

Barbena, entroterra di Albenga, alla trattoria "Malco". In questo incantevole luogo, si apprezzano ancora il silenzio della sera, i profumi delle erbe spontanee e il profilo dei monti circostanti alla luce del tramonto. La riunione conviviale si svolge qui, tra mura secolari, con un'accoglienza sincera e amichevole, in una bella sala resa ancor più accogliente dal camino acceso, considerata la serata piuttosto fresca. Piatti di grande semplicità e semplicemente buoni. Si comincia con salame artigianale e robiola di Roccaverano, torta verde con le erbe dell'orto, per continuare con ravioli di ottima fattura e le classiche tagliatelle "cu u tuccu", da manuale. Molto buono il brasato al Barbera, ec-



cellente il coniglio allo steccadò, tipica erba spontanea di Castelvecchio. Dolci molto ben fatti e servizio in sala sorridente e gentile nonché molto efficiente. Ottima l'organizzazione della Simposiarca Cristina Bettarelli che, con il Delegato e con la cortesia della famiglia Malco, proprietaria del locale da oltre un secolo, ha contribuito a rendere questa serata magica, come il luogo, e davvero indimenticabile. (Roberto Pirino)

## LOMBARDIA

### BERGAMO

#### RIUNIONE CONVIVIALE IN ALPEGGIO

Diretti oltre i mille metri, sopra alla città di Clusone, gli Accademici hanno visitato, strada facendo, il santuario della Santissima Trinità di Casnigo, definito da molti la Cappella Sistina della Bergamasca, per i magnifici cicli pittorici in esso custoditi, guidati da una dotta accompagnatrice. Lungo il percorso verso il ristorante, sono giunti nei pressi di uno splendido roccolo, la cui visita ha giustificato la distribuzione di una brochure sulla storia dei roccoli e su come si svolgeva quel tipo di caccia caratteristica della Bergamasca, riservato ai popolani, che a differenza dei nobili non potevano possedere armi: proprio dalla caccia nei roccoli è nato il piatto della "polenta e osei". Finalmente si arriva al ristorante "Rifugio San Lucio", e lì il Delegato, omonimo di quel Santo, ha avuto modo di illustrare agli amici Accademici la struttura del roccolo e la migrazione degli uccelli.

## INDICE DELLE RUBRICHE

<b>DALLE DELEGAZIONI</b>	<i>pagina 31</i>
<b>VITA DELL'ACCADEMIA</b>	<b>44</b>
Piemonte	<b>44</b>
Liguria	<b>45</b>
Lombardia	<b>46</b>
Trentino - Alto Adige	<b>47</b>
Veneto	<b>48</b>
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	<b>49</b>
Toscana	<b>52</b>
Marche, Umbria	<b>55</b>
Lazio	<b>56</b>
Abruzzo	<b>57</b>
Molise, Puglia	<b>59</b>
Calabria	<b>60</b>
Sicilia	<b>61</b>
Sardegna, Europa	<b>63</b>
Nel mondo	<b>65</b>
<b>CARNET DEGLI ACCADEMICI</b>	<b>68</b>

*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.*



Il tipico ristorante, con un grande terrazzo dal quale si possono ammirare le più belle cime delle Orobie, propone un menu con ottimi primi, come i casonsei, gli gnocchi alle ortiche e le tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale, e un coniglio arrosto eccezionale; un cervo in umido con mirtili e funghi e un gran numero di torte appena sfornate da Simona, davvero notevoli. Dopo il caffè, sono state offerte dalla Delegazione le famose tortine dolci a forma di "polenta e osei": sopra una glassa gialla, la quale richiama la polenta, sono adagiati piccoli uccellini di cioccolato.

Il pomeriggio si è concluso a Clusone, ove un ottimo "cicerone", l'amico Antonio, ha illustrato con rara abilità un noto dipinto del 1600, la famosa "Danza macabra", sul frontespizio del Municipio. Bellissime le statue del Fantoni, nel museo Diocesano, e l'antico secolare orologio sulla torre in piazza: unico esempio medievale sempre in funzione. Giornata piena, istruttiva e soddisfacente. (Lucio Piombi)

## MANTOVA

### CITTÀ D'ACQUA E DELLA FATA DEL LOTO

Divenuta penisola nella seconda metà del Settecento, Mantova è rimasta pur sempre città d'acqua, con i tre laghi che l'abbracciano e il fenomeno naturalistico, unico in Italia per dimensione, delle isole galleggianti di *Nelumbium speciosum*, l'asiatico loto, in estate al massimo splendore per fioritura. La Delegazione ha scelto per la riunione conviviale il ristorante "Il Rifugio", non casualmente: esso si trova, infatti, sulla riva destra del lago Superiore, appena fuori dalla città e nel punto esatto nel quale, era l'ottobre del 1921, venivano messi a dimora i rizomi di *Nelumbium*. L'Accademico Renzo Dall'Ara ha raccontato la storia, vera, di Maria Pellegrini



Zambianchi, allora giovane naturalista, che progettava un utilizzo alimentare del loto, ricavandone farina, principalmente per dolci, come avviene in Cina. Lo sviluppo del *Nelumbium* è stato spettacolare, fino a farne un simbolo della città, ma nessuno ha pensato alla possibile farina. Il Delegato Omero Araldi ha creduto giusto commemorare il 95° anniversario del loto. (Renzo Dall'Ara)

## MONZA E BRIANZA

### COLORI E SAPORI DELLA CUCINA SICILIANA

Al tempo della cucina global, gli Accademici hanno trovato, nel cuore della Brianza, le proposte della cucina siciliana, caratterizzate da una grande attenzione per la materia prima, il pesce pescato in mare, che viene acquistato fresco. Si tratta del ristorante "Il Ritrovo" di Carate Brianza, aperto nel 2005 dallo chef Roberto Pirelli con la socia e sommelier Paola Tosi, dedicato alla sua terra d'origine, la Sicilia, con una formula di ristorazione raffinata e raccolta, con solo otto tavoli. Nel periodo estivo, il locale chiude e si trasferisce in Sicilia, nel ristorante "Vidi", nella splendida città barocca di Noto.

La Delegazione ha potuto degustare un aperitivo, servito a tavola, con stuzzichini di benvenuto e un arancino di riso farcito con ragù di cernia alla ghiot-

ta - ragù a base di pomodoro, cipolle e olive - e salsa al caciocavallo ragusano, una crema delicata, in un abbinamento originale. A tavola, pasta con le sarde, un classico della cucina siciliana. Lo chef ha scelto lo spaghetti di grano duro, servito con uvette passoline, molto piccole, che crescono solo in alcune parti della Sicilia, pinoli, pane fritto, abbrustolito in padella, finocchietto selvatico e pomodorino secco. Come secondo, un'esplosione di colori e sapori: cotoletta di pesce spada panato alla palermitana, insalatina di agrumi, finocchi e cipolline in agrodolce. Il pesce spada ne esce valorizzato al meglio: l'acido dell'insalatina di agrumi, il fresco erbaceo del finocchio, il salino dei capperi e l'agrodolce delle cipolle. Un piatto molto raffinato. Un eccellente cannolo siciliano, farcito al momento e completato con scorzette di arancia, ha concluso la piacevolissima cena. Vini interessanti: André Gallois brut, Grillo 2015 (Masseria Feudo Fonte Frontini) e Curva Minore 2014 (Pianogrillo). (Elena Colombo)

## VENETO

### COLLI EUGANEI- BASSO PADOVANO

### UNA SCENOGRAFIA STORICA

Cena del solstizio d'estate alla "Vigna", da Giovanni: uno dei locali che ha fatto la storia delle trattorie dei Colli Euganei. È

stato ristrutturato in maniera gradevole, rustica ed elegante, ampliato con terrazze, verande, giardini, parco giochi, prolusione di fiori. Invidiabile la scenografia: il locale è a metà collina, discosto dal paese, l'antica Torreglia, nella Valle di Mira, nel Medioevo punto fortificato di osservazione dominato dai Transelgard, signori di Castelnuovo. Oggi è dominato dalla pittoresca chiesa di San Sabino, in trachite, e dalla settecentesca villa, il Tauriliano, dell'abate Barbieri, umanista e letterato, che ai Colli Euganei ha dedicato poemetti e versi di misurata e dolce armonia. La relazione ha evidenziato gli aspetti storici della località, ripercorrendone la toponomastica, i momenti rilevanti - quali le guerre di Ezzelino, i radicali cambiamenti voluti da Napoleone - evidenziando come molti nomi famosi siano legati al luogo: Pietro Selvatico, Jacopo Facciolati, Niccolò Tommaseo. La trattoria deve il suo nome ai vigneti che le si estendevano intorno. La cucina rimane quella della tradizione, con qualche guizzo creativo e con un servizio professionale. Le vivande servite: Serprino accompagnato da verdure crude e fritturina; antipasto di fiori di zucca cotti al vapore e ripieni di ricotta, con prosciutto crudo dolce veneto; risotto con le rose; tagliatelle fatte in casa con piselli di Baone; faroona cruda disossata in un agrodolce di uvetta e pinoli, con verdure di stagione; sorbetto; sfoglia con crema leggera e fragoline. I vini, rigorosamente locali, sono di due aziende vitivinicole dalla vicina Rovolon: Serprino, Pinot bianco, Cabernet, Fior d'Arancio.

## PADOVA

### SOLSTIZIO D'ESTATE CON LA TRIPPA DEL MANTEGNA

Il titolo può suonare irriverente ma non vuole certamente esserlo, si ispira soltanto a una



rievocazione storica in onore del grande maestro. Un convivio nel corso del quale è stata riproposta e preparata una ricetta ritrovata in antichi archivi, coeva al grande mantovano, padovano d'adozione poiché, dall'età di dieci anni cresciuto a Padova, nella bottega dello Sgarzone. La rievocazione era avvenuta qualche tempo fa, nella locanda "Aurilia" di Loreggia, cittadina a pochi chilometri da Padova. Dopo quella rievocazione, il piatto è rimasto nel menu del ristorante come "trippa alla menta e formaggio parmigiano" e gli Accademici sono tornati a gustarlo in occasione del solstizio d'estate.

Non conoscendo il precedente storico, degustando l'aromatica dolcezza di questo trionfo del quinto quarto, verrebbe da credere che dietro ci sia la "creatività" di un cuoco in linea con i tempi! Ci troviamo, invece, di fronte a una delle tantissime splendide intuizioni della grande cucina del Rinascimento italiano. In una sala con l'atmosfera degli anni Cinquanta, epoca di fondazione del locale, gli Accademici sono stati accolti con grande cortesia e professionalità, e tra le varie degustazioni offerte, ecco comparire la verde profumata pietanza, particolare nell'aspetto, armoniosa, avvolgente e deliziosa al palato!

Prima della riunione conviviale, un gradevole aperitivo ha fatto conoscere il piccolo ipogeo del locale, adibito a cantina, con 800 etichette, tutte di ottimo lignaggio. In sala, dopo la presentazione del neo Accademico Davide Druda, oltre al piatto principe di cui si è detto, un risotto con frattaglie di pollo allevato a latte e miele, ravioli ripieni di carne allo zafferano, orologio di formaggi d'autore e, infine, semifreddo al caffè con mandorle caramellate. (Cesare Bisantis)

### VENEZIA MESTRE

#### FESTA PER IL TRENTENNALE E PASSAGGIO DELLA CAMPANA

La Delegazione ha celebrato, al ristorante "Il Burchiello" di Oriago di Mira, i trent'anni dalla fondazione, con un convegno dal tema "La cucina della Terraferma veneziana: ieri, oggi e domani", alla presenza del Presidente Paolo Petroni, del Presidente del Centro Studi "Franco Marengi" Alfredo Pelle, del Segretario del Consiglio di Presidenza Renzo Rizzi, di molti Delegati, e di oltre cento Accademici e ospiti, non solo del Veneto. Il convegno aveva lo scopo di fare un *excursus* dei trent'anni di vita della Delegazione, attraverso

le voci dei suoi protagonisti. Il giornalista Fabio Zizzetti ha ricordato i vent'anni da Delegato di Gigi Bevilacqua, uno dei fondatori della Delegazione, tratteggiandone lo spirito con cui ha improntato la sua attività. Ha poi ricordato Giovanni Chiades, giornalista de "Il Gazzettino", ideatore, insieme a Bevilacqua, del concorso gastronomico "Il Piatto del Natale". A seguire, un'interessante tavola rotonda, coordinata dal giornalista Claudio De Min, responsabile della pagina gastronomica de "Il Gazzettino", e ora anche Accademico, sul tema "Come è cambiata la ristorazione della Terraferma veneziana dagli anni '80 e quale sarà la sua evoluzione". Ha iniziato Nino Carraro, patron de "Il Burchiello", ricordando la storia del ristorante nato nei primi anni Quaranta; la parola è passata poi a tre chef: Lionello Cera, due stelle Michelin a Campagna Lupia con la sua "Antica Osteria da Cera" ("l'evoluzione non è stravolgere il prodotto ma ricavarne l'essenza sfruttando le tecniche"); Raffaele Ros, stella Michelin del "Ristorante San Martino" di Rio San Martino - Scorzè; Franco Favaretto del "Baccalàdivino" di Mestre e rappresentante dell'Unione Italiana Cuochi. Ha chiuso Ilario Ierace, Preside dell'Istituto "Cornaro" di Jesolo e Presidente della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri. Il Delegato uscente, Ettore Bonalberti, ha presentato il volume *30 anni alla ricerca dell'eccellenza*, edito dalla Delegazione per celebrare la ricorrenza. Ha chiuso i lavori il Presidente Petroni, che ha consegnato la campana al nuovo Delegato Franco Zorzet, il diploma di Delegato onorario a Bonalberti e il premio Nuvoletti alla Confraternita del Baccalà mantecato. A seguire, la riunione conviviale con: "cicheti veneziani"; "dallo stoccafisso al baccalà"; "spaghetto freddo

con lucerna, mazzancolle e pistacchi di Bronte"; "risotto di gò"; "filetto di triglia in crosta di pane con castraure e salsa di agrumi"; "gran dessert del Burchiello". Al termine, la premiazione di Plinio Danieli per i suoi 25 anni di appartenenza accademica, di Roberto Stevanato e Maria Bonaldo per la stesura del libro sui 30 anni di attività della Delegazione, di Michela Dal Borgo per la preziosa collaborazione sulle fonti dell'Archivio di Stato di Venezia, degli chef, e un regalo speciale a Ettore Bonalberti in segno di affetto e riconoscenza. (Franco Zorzet)

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

#### UDINE

#### LA CUCINA DELLE COMUNITÀ GERMANOFONE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Il convegno si è svolto a Sauris di Sotto ed è stato organizzato dalla Delegazione, dalla Pro-Loco di Sauris e dal Comitato Unitario delle Isole Linguistiche Storiche Germaniche in Italia, in occasione dell'Assemblea Nazionale del Comitato stesso.

I membri di tali comunità sono legati da una comune cultura, da comunanza di costumi, modi di pensare, di sentire e di agire, accompagnati da un forte sentimento d'appartenenza. Ne è, senz'altro, espressione significativa la cucina. In Friuli, in particolare, sono presenti le isole germanofone di Sauris - Zahre, Timau - Tischlbong, e Valcanale - Kanaltal. A esse si aggiungerà presto quella di Sappada - Plodn.

Il convegno si è svolto dando voce ai rappresentanti delle singole Comunità, per l'illustrazione delle particolarità e delle singolarità delle loro tradizioni culinarie, con diverse origini ma con una comune storia di emigrazione. La Dele-





gazione ha evidenziato, invece, le molteplici influenze che tali cucine hanno recato nelle abitudini alimentari e nelle preparazioni gastronomiche delle popolazioni autoctone del Friuli - Venezia Giulia, in particolare nelle zone adiacenti della Carnia. I risultati di tali influenze sfociano in alcune tipicità gastronomiche estremamente differenziate nel territorio friulano, anche se distanti pochi chilometri una dall'altra. Tanto da costituire, unitamente alle tipicità dell'ambiente naturale, indubbe attrattive turistiche per il visitatore attento e che desidera immergersi *tout-court* nella storia e nei costumi del popolo friulano. Tradizioni alimentari che discendono da necessità di sopravvivere e conservare gli alimenti in territori ostili, o dettate da antiche pratiche religiose, tecniche di preparazione e cottura, tramandate di generazione in generazione, per utilizzare al meglio gli ingredienti che la natura rende disponibili di stagione in stagione e di vallata in vallata.

Le conclusioni, espresse dal Delegato Massimo Percotto, hanno evidenziato la necessità di far conoscere e rendere

fruibili le risorse turistiche di questi luoghi spesso isolati, per diffondere quella curiosità positiva e quella spinta culturale atte a promuovere un turismo consapevole, che non possa prescindere dalla ricerca di profumi e sapori che costituiscono l'espressione identitaria dei luoghi visitati e delle più autentiche tradizioni delle popolazioni ivi insediate. (Massimo Percotto)

## EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO, FERRARA

### PIACEVOLE INCONTRO NELLA BASSA

In un territorio di confine, ossia a Finale Emilia, si sono trovate le due Delegazioni, presso il locale "La Vecchia Quercia", ristorante-pizzeria. Tema della serata, i territori, i piatti e le matrici culturali, nonché una breve relazione in ordine agli effetti del terremoto sulla ristorazione, in quanto il Delegato di Carpi-Correggio e CT Emilia, Pier Paolo Veroni, era appena rientrato da un convegno accademico all'Aquila su tale argomento.

Partecipazione numerosa di Ac-

cademici di entrambe le Delegazioni - quella di Ferrara guidata dal Delegato Luca Padovani - per una serata all'insegna della semplicità, visto che il locale, situato in campagna in un rustico ristrutturato, seppur molto gradevole nella nuova sala appena inaugurata, ha caratteristiche di media eleganza, come spesso accade in questa zona della provincia modenese denominata "Bassa".

Dopo i saluti e le presentazioni di rito da parte dei due Delegati, per una rapida fraternizzazione, ha avuto inizio la cena, Simposiarca Luigi Carnevali. Durante la pausa tra primo e secondo piatto, si sono tenuti gli interventi dei Delegati, riguardanti le peculiarità di ciascun territorio. Prima del dessert (tra cui la torta detta "tenerina" tipica della zona, molto apprezzata dai commensali), il Delegato Veroni ha tenuto la sua relazione, coadiuvata anche da alcune slide, sul terremoto 2012 in Emilia (presentata, con successo, al convegno all'Aquila). A ricordo della serata, la Delegazione di Carpi-Correggio ha distribuito a tutti un piccolo dono. La cena è terminata con la promessa di rivedersi e rincontrarsi presto, magari nel territorio ferrarese.

## TOSCANA

APUANA

### LA BIRRA, INGREDIENTE E BEVANDA

La riunione conviviale presso l'"Osteria del Borgo", in Massa, ha avuto come tema, scelto e curato dall'Accademico Gioacchino Cancemi, l'utilizzo della birra, sia quale ingrediente nella preparazione dei piatti, sia come bevanda di accompagnamento. Si è trattato di un incontro a tre - la Delegazione, un locale birrifico artigianale, il "Birrifico del Castello", e l'"Osteria del Borgo" - per veri-

ficare quali possano essere i punti d'incontro di una delle più antiche bevande nell'elaborazione e nella degustazione di un piatto. Il primo "incontro" ha visto protagonista la Piazza Aranci, birra di frumento (weiss), una bionda fresca, dal forte sentore agrumato, dato dai luppoli e dalle scorze d'arancia inserite in fase di bollitura. Ha accompagnato una carne salata di produzione della stessa osteria (girello di manzo della Garfagnana, aromatizzato con sale grosso, zucchero di canna, spezie miste e all'incirca 1,5 litri di Piazza Aranci, tenuto in tale marinatura per una settimana). Un sufflè di porri ha poi accompagnato il carpaccio di manzo, affettato al momento, con una schiumosa pinta di birra. Se nel primo incontro la birra non ha inciso sulla fase di cottura, nel secondo, sempre protagonista la Piazza Aranci, gli stessi lieviti sono utilizzati per produrre il pane di castagne (farina di castagne, farina 00, acqua, lieviti della birra, sale), ottenendo così una consistenza allo stesso tempo dolce e agrumata. Sopra il pane, una morbida stracciatella di burrata di Andria, pomodoro e filetto d'acciuga del Tirreno. La "grassezza" dell'acciuga viene enfatizzata in pieno dalla birra Piazza Aranci, che, oltre a pulire il palato, esalta i sapori del piatto, donando equilibrio tra dolce e salato. Il terzo "incontro" presenta la Frigido, birra tipo pils da 4,5% bionda, caratterizzata da un infuso di "poverino" (timo selvatico) delle Alpi Apuane, inserito nella fase di *dry hopping*, ossia quando nel processo di produzione vengono aggiunti luppoli a mosto freddo. Si è passati da una birra da 5% a una da 4,5% perché nel percorso di degustazione, al contrario del vino, non si segue il grado alcolico ascendente, bensì il valore di amarezza della bevanda. Ad accompagnare la Frigi-





do, ravioloni ripieni di salmone affumicato, erbetto di campo, timo limonato e scorza di lime. Del quarto "incontro" è stata protagonista la Rocca, una scura da 8% sullo stile delle birre d'abazia belghe, le cui note più caratteristiche sono i sentori di liquirizia, in pieno contrasto con il coriandolo e il torrefatto del caffè. Ad accompagnarla, bocconcini di manzo conciato, adagiati su una salsa di rocca e cipolle rosse. Stessa birra per il dessert.  
(Gian Federico Frosini)

PISA VALDERA, EMPOLI,  
VALDELSA FIORENTINA,  
VOLTERRA

### ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

Da circa un anno, a Ponsacco, una cittadina non lontana da Pisa, opera la "Scuola Tessieri - Atelier delle Arti Culinarie". Fondata da Alessio Tessieri, già contitolare della "Amedei", nota azienda produttrice di cioccolati di alta gamma, si configura come una scuola di cucina unica in Toscana: una struttura che, con la collaborazione di una trentina di docenti (chef professionisti, maestri pasticceri...), offre corsi professionali di formazione e specializzazione, ma anche amatoriali. L'Atelier, infatti, è aperto a tutti coloro che desiderano fare nuove esperienze e maturare nel mondo della ristorazione. È anche un luogo dove si realizzano eventi, legati a degustazioni guidate di prodotti di eccellenza, e dove si possono organizzare cene, con percorsi gustativi concordati con gli chef. Dalla bella e ben arredata sala da pranzo, si possono, inoltre, seguire i lavori della cucina, aperta alla vista, grazie a un'ampia vetrata. La riunione conviviale ha coinvolto quattro Delegazioni: il Delegato di Pisa Valdera, Giampaolo Ladu, ha discusso

e definito il progetto con la Delegata di Empoli, Marta Ghezzi; ha avuto, poi, la piena condivisione del Delegato di Volterra, Maurizio Luperi; infine si è unito all'iniziativa il Delegato di Valdelsa Fiorentina, Alessandro Signorini. Questo spiega il grande successo della serata, alla quale hanno aderito circa settanta Accademici. Tutti i Delegati si sono congratulati per l'ottimo esito della riunione conviviale congiunta, alla quale ha partecipato anche il CT Franco Milli. Era presente il fondatore, Alessio Tessieri, che ha spiegato come sia maturata l'idea di aprire una scuola di cucina (già considerata tra le prime d'Italia), dotata delle più sofisticate attrezzature, di aule e laboratori, di una gelateria propria e capace di coinvolgere, non di rado, chef esterni, anche stellati. Il menu era ben calibrato, innovativo il giusto, con la proposizione di piatti della tradizione rivisitati, che hanno riscosso un totale gradi-

mento da parte degli Accademici e dei numerosi ospiti. Dal trancetto di sgombrato marinato con granita al peperone, alla panzanella croccante con gelato alla cipolla rossa di Certaldo; dai ravioli di pappa al pomodoro con intingolo di moscardini, alla calamarata ai frutti di mare, cedro e punte di asparagi; dall'evoluzione di una triglia al crumble di pistacchio, pesca, cardamomo, vaniglia e sorbetto al limone sfusato, alle coccole finali. A rendere ancora più riuscita la serata e armonica la cena, l'azienda "Usiglian del Vescovo" di Palaia ha proposto i suoi vini con un corretto abbinamento ai piatti.

SIENA VALDELSA

### UNA PARTICOLARE SFIDA AI FORNELLI

La Delegazione conferisce annualmente un riconoscimento all'alunno più meritevole del-

l'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera di Colle di Val d'Elsa, consistente in un premio in denaro e nella possibilità di svolgere uno stage di un mese presso un ristorante del territorio, oltre a un contributo alla scuola per l'acquisto delle materie prime per le esercitazioni di cucina. Quest'anno, l'Istituto ha realizzato un progetto che ha consentito agli alunni di confrontarsi con un gruppo di detenuti della Casa di reclusione di San Gimignano. La competizione ha avuto la finalità di permettere ai giovani allievi, oltre ad applicare le tecniche culinarie apprese nel corso degli studi, di entrare in contatto con una realtà particolare, per esortarli a riflettere sul concetto di giustizia, di legalità e su quanto il rispetto di questi valori sia il fondamento del vivere civile. Al contempo, ha permesso a un gruppo di detenuti di mettersi in gioco all'interno di un percorso rieducativo e di consapevolezza





morale. A presiedere la giuria esaminatrice, composta da giornalisti e professionisti della ristorazione, è stato chiamato il Delegato Alessandro Tamagnini, che ha avuto il difficile compito di giudicare, con gli altri membri della commissione, i vari piatti proposti con tanto impegno da parte degli sfidanti, tutti di pregevole allestimento. La gara si è articolata su un confronto diretto tra le due compagini, portata per portata. Per esempio, nei secondi, a una inusuale e originale perla di pesce in guazzetto, proposta dai detenuti, i ragazzi dell'Alberghiero hanno risposto con un croccante salmone in crosta di patate accompagnato da un mix di verdure di stagione. La valutazione ha tenuto conto, oltre all'aspetto strettamente culinario, anche della presentazione e della descrizione delle pietanze. Nel giudizio finale hanno prevalso di stretta misura le portate preparate dai detenuti, ma sicuramente per tutti vi è stata la soddisfazione di vedere apprezzato quanto con tanto impegno era stato realizzato e, anche per la Delegazione, è rimasta la consapevolezza di aver vissuto una giornata davvero particolare.

(Alessandro Tamagnini)

### VALDARNO FIORENTINO

#### PREMIO "MASSIMO ALBERINI" ALLA PASTICCERIA CUCCOLI

La Delegazione ha proposto, per il premio "Massimo Alberini 2016", la pasticceria "Cuccoli", di Marco e Carlo Cuccoli, di Figline Valdarno. Aperta nel 2004, ha sempre avuto un grande successo grazie ai suoi eccellenti prodotti, tutti di ottima qualità e professionalmente ben realizzati da Carlo Cuccoli, pasticciere dal 1984. Situata ai piedi del colle dove è ubicata la grande Villa Serriatori, già signori del territorio

sin dal Rinascimento, e oggi sede dell'omonimo ospedale, vede una continua affluenza di clienti, dalle prime ore del mattino sino a tarda sera, per non parlare degli amanti dei dolci da portare a casa, la domenica mattina. Con gli oltre dieci collaboratori, la pasticceria si presenta come uno dei maggiori laboratori artigiani della zona, creando anche quella piccola realtà economica in un territorio che, a causa della persistente crisi, ha visto chiudere molti esercizi. Dunque un premio alla professionalità, capacità e qualità che ben si abbina al "piacere" di offrire un'ottima pasticceria, gelateria e servizio bar a una vasta fascia di clienti.

#### PIZZA, MA NON SOLO

Una scelta di menu decisamente atipico, soprattutto per il territorio del Chianti, anche se la pizza è uno dei piatti italiani più noti al mondo e presente ovunque. Il gestore della pizzeria "Lo Spela", Paolo Pannacci, oltre agli ingredienti di grandissima qualità, ha il suo segreto nell'impasto, realizzato con farine integrali 100% italiane con successivi rimpaсти e lievitazione di trenta ore. Il risultato è una base spessa, morbida, saporita, digeribilissima. Il Simposiarca, il Vice Delegato Gianni Gerini, ha inserito quattro proposte di pizza del locale (focaccia pro-

sciutto e burrata; pizza vegetariana con ricotta caprina, verdure di stagione, glassa di aceto balsamico; pizza Margherita con bufala campana Dop, pomodori bio, olio del Chianti, origano; pizza all'acciuga fresca, pomodori bio, capperi, emulsione di olio, limone e zenzero) facendole seguire da un piatto, la tagliata di grigio, che rappresenta una novità, sia nel taglio sia nella cottura, per questa splendida carne. Sapore sapido ma delicato, con un "cuore" rosato ma comunque cotto: una proposta che ben poco ha da invidiare alla tagliata di manzo. Come contorno, le bietole saltate e le immancabili *chips* di patate, dorate esternamente, morbide all'interno. Il tutto inaffiato, scelta non semplice vista la grande differenza di sapori, da un Sangiovese 100% in purezza, giovane, che grazie alla sua freschezza ha reso piacevole l'accostamento sia con la pizza sia con la carne. Come dolce, un'ottima crema "bruciata" guarnita con nocciole tritate. La serata, arricchita dalla presenza di numerosi ospiti, ha avuto un bel successo, con le pizze, più che gradite, e con la tagliata, saporita e apprezzata. Al termine della particolare e piacevole serata, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato al gestore e "pizzaiolo", Paolo Pannacci, il guidoncino dell'Accademia, ampiamente meritato anche dall'altro cuoco, Fabio Corsi,

autore della tagliata e dei contorni, oltre che del buonissimo dessert.

### VERSILIA STORICA

#### IMMAGINAR DI TAVOLE IMBANDITE

La Delegazione ha voluto presentare una terza edizione della mostra, presso il Palazzo Mediceo di Seravezza, patrimonio Unesco: un'occasione di incontro tra il mondo dell'arte e quello della ristorazione. Un rapporto antico il quale, nel progetto di Mauro Lovi, coordinato dalla Delegata Anna Ricci, diventa un confronto che offre la possibilità di sperimentare, lavorare con l'arte dell'allestimento della tavola; racconti, forme e materiali offrono nuove possibili letture del gusto e della sequenza di presentazioni. Tutta la mostra ha avuto come fine l'apparecchiatura di tavole attraverso autori contemporanei quali scultori, ceramisti, architetti, designer e pittori. Molti degli oggetti presenti sono stati realizzati per l'occasione, diventando di fatto un laboratorio innovativo dove si confrontano le contemporanee tematiche del design autoprodotta. Imbandire la tavola ha rappresentato un percorso artistico nella sequenza di portata del cibo. Apparecchiature come scenografie all'atto di mangiare nelle varie culture. I tavoli presentati sono stati adottati, a loro volta, da ristoranti della Versilia Storica, a dimostrazione del fatto che il mondo del progetto e dell'arte può elaborare oggetti per i nuovi percorsi nel gusto proposti dalla ristorazione.

La mostra, rimasta aperta al pubblico fino alla fine di giugno, è stata inaugurata alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani assieme al Sindaco di Seravezza Riccardo Tarabella nonché Vice Delegato. La Delegata ha ringra-





ziato quanti hanno collaborato al buon esito della mostra e in particolare Delegati e Accademici provenienti da città del Nord Italia e dalla Toscana stessa.

Nel periodo della mostra si sono tenute diverse conferenze in cui i relatori hanno presentato tematiche inerenti alla storia della cultura gastronomica, con particolare riguardo alla cucina versiliese. Al termine della cerimonia d'inaugurazione, è stato offerto un buffet e la giornata si è conclusa con una riunione conviviale presso lo storico ristorante di Forte dei Marmi "Maitò". (Anna Ricci)

## UMBRIA

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

#### TESORI NASCOSTI

Appennino umbro-marchigiano: ristorante "Il Grillo", a una manciata di chilometri da Città di Castello, uno di quei locali dove si va per una merenda in estate, una cena fra amici intorno a un grande focolare in inverno, davanti a profumati piatti della tradizione locale. La Delegazione vi si è ritrovata per una riunione conviviale, e gli Accademici hanno ringraziato il titolare, il signor Giancarlo e la sua famiglia, per i piatti eseguiti magistralmente, rispettando lunghi tempi di cottura e ingredienti selezionati. La pietanza che ha fatto un po' da protagonista della serata è stata la coratella d'agnello al sugo, presentata in bellissime scodelle di ceramica di Deruta, dipinte a mano. Quello che ha stupito maggiormente è stato che gli Accademici non erano ancora in tavola e già un profumo meraviglioso aveva invaso la sala, riportando alla memoria quando si sapeva, già dal profumo, quello che si sarebbe mangiato. Così per l'arrosto di agnello, tenero, cotto al forno con i

tempi lunghi e il calore moderato tale da rendere la carne succosa, ma ben cotta. A seguire, un fritto eccellente di costiccioline di agnello, dove il pane utilizzato nella panatura era tostato per non rilasciare umidità al fritto. Tutti i prodotti, cominciando dai funghi prugnoli che adornavano le tagliatelle, all'agnello, alla ricotta, erano rigorosamente a km 0, provenienti da questo territorio veramente incontaminato, comprese le olive nere cotte al forno e le piccole tartine con una goccia di maiale impareggiabile, servite durante l'attesa iniziale. Animali cresciuti liberi e cibati con ghian-de ed erbe fresche, senza stress né alimentazione forzata; carni e insaccati asciugati e stagionati al vento costante e leggero dell'Appennino: sapori e profumi ineguagliabili. Il Simposiarca, l'Accademico Tommaso Bigi, ha messo in evidenza come la semplicità, il luogo, l'ambiente cordiale e familiare siano stati i cardini vincenti nella convivialità. (Patrizia Perniola Morini)

## LAZIO

### LATINA

#### ALIMENTAZIONE E SPORT A FOSSANOVA

"Se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in eccesso né in difetto, avremmo trovato la strada della salute", scriveva Ippocrate nel IV secolo a.C. Il concetto di benessere psicofisico, associato a una regolare pratica sportiva, resta attuale e di fondamentale importanza, ed è stato il filo conduttore all'incontro conviviale tra la Delegazione e il Panathlon Club di Latina al ristorante "ADA 2000" (già "F.lli Quattrococchi"), di Fossanova. Nell'incontro, hanno affrontato il te-



ma: per la Delegazione, il dottor Salvatore Battisti, biologo nutrizionista, che ha trattato "Tra bisogno e piacere, le regole del mangiar bene"; per il Panathlon Club, il dottor Pasquale Piredda, pedagogista ed esperto ministeriale, che ha parlato di "Attività fisica, sport, alimentazione, salute, benessere". È seguito il convivio, in cui il ristorante ha dimostrato un ottimo livello di cucina di campagna, semplice e salutare. Il locale è nato, nel 1948, con il nome di "Osteria" e poi di "Osteria con cucina" per opera di Domenico Quattrococchi e di sua moglie Pasqua, nei pressi dell'Abbazia di Fossanova, realizzata alla fine del XII secolo, che costituisce il più antico esempio di arte gotico-cistercense in Italia. Dopo Domenico, l'attività è stata gestita dal figlio maggiore Angelo, con la collaborazione della moglie Fiorella rivelatasi una grande cuoca e, grazie a loro, il ristorante ha goduto di un periodo di forte sviluppo, ingrandendosi. La gestione a carattere familiare si è successivamente ampliata con la partecipazione dei fratelli di Angelo: Demetrio e Alvaro, dal cui acronimo il ristorante ha assunto l'attuale denominazione, e ad essi si sono aggiunte le figlie. Alla guida della cucina, dopo la scomparsa di Fiorella, è subentrata la signora Paola, moglie di Demetrio, anch'essa cuoca eccel-

lente, che ha aggiunto ai piatti della tradizione del territorio, anche alcuni della tipica cucina campana, nonché l'ottimo, teutonico stinco alla birra. Per il convivio sono stati scelti, tra l'ampia varietà di piatti del ristorante: antipasto di montagna con una serie di specialità di affettati, formaggi e verdure, accompagnati dalla famosa falia (un tipo di pane) di Priverno; fettuccine al cinghiale e alla boscaiola fatte in casa; a scelta: stinco di maiale alla birra, spezzatino di bufalina, arrosto di carni miste (agnello allo scottadito, salicce di produzione propria, spiedini), con contorni vari; sorbetto al limone e fragole di bosco con gelato.

(Gian Luigi Chizzoni, Anna De Donato Nascani)

## ROMA

#### ASSEGNATO IL PREMIO "SECONDINO FREDA"

Presso l'Istituto Alberghiero "Gioberti" di Roma, si è riunita la Commissione per l'assegnazione del premio "Secondino Freda 2016". La commissione, presieduta dal Delegato Gabriele Gasparro, era composta da rappresentanti del Miur, da docenti dell'Istituto, da un funzionario della Scuola Internazionale di Cucina Alma di Parma, e da due Accademici. Il premio, inserito nell'attività



della "Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione", è riservato esclusivamente agli studenti del quarto anno degli Istituti professionali a indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

I premi assegnati sono tre borse di studio per corsi di formazione presso la "Summer School Alma" di Parma, compresa una collana di libri professionali di detta scuola. Il tema del concorso è l'elaborazione di un menu di cucina locale con relativa relazione descrittiva dei piatti, della tecnica di preparazione, delle origini storiche e tradizionali delle pietanze presentate.

Dopo un attento esame degli elaborati pervenuti, la Commissione ha riconosciuto meritevoli quelli presentati da: Alessandra Benincasa dell'Istituto di Teramo (prima classificata), Marika Perna dell'Istituto "Cavalcanti" di Napoli (seconda classificata) e Rachele Pagano dell'Istituto "Ugo Tonazzi" di Velletri.

La premiazione formale avrà luogo presso l'Istituto "Gioberti", a fine settembre, con la presentazione di un pranzo preparato dagli allievi della scuola stessa. (G.G.)

ROMA, ROMA NOMENTANA

### UNA SERATA DI CORDIALE AMICIZIA

Le due Delegazioni hanno organizzato una riunione conviviale presso il Circolo del Ministero degli Esteri. Nel corso della serata, hanno ricordato l'Ambasciatore Maurizio Moreno, recentemente scomparso. Accademico prima a Bruxelles, poi a Roma, Moreno ha fondato, nel 2003, la Delegazione Nomentana, riunendo un gruppo di Accademici per lo più provenienti dalla diplomazia. All'incontro, organiz-

zato all'aperto, nel bel giardino che circonda la piscina del Circolo, hanno partecipato numerosi Accademici delle due Delegazioni, con i rispettivi Delegati Gabriele Gasparro e Alessandro Di Giovanni, successore di Moreno nella conduzione della Delegazione Nomentana. Per l'importante circostanza, è stata gradita ospite la moglie di Moreno, la signora Barbara Frateschi, accolta con affetto da tutti gli Accademici. Erano presenti, inoltre, l'Ambasciatore Alessandro Vattani, Presidente del Circolo, e altri noti Diplomatici come l'Ambasciatore Umberto Vattani e l'Ambasciatore Anna Teresa Frittelli, che ha ricevuto le insegne accademiche. Gradita la partecipazione di Michele Maffei, campione del mondo di sciabola, al quale il Delegato Di Giovanni ha conferito l'investitura di Accademico, insieme a Daniele Verdiani, ex Direttore Generale presso la Commissione Europea. Dopo un breve intervento di Gabriele Gasparro, Alessandro Di Giovanni ha letto il saluto del Presidente Paolo Petroni che, scusandosi di non aver avuto la possibilità di partecipare, ha ricordato l'Accademi-

co Moreno per la sua attività, importante anche negli organi direttivi dell'Accademia. La presenza in Accademia di Maurizio Moreno, ha proseguito Di Giovanni, sarà ricordata per il senso di sincera amicizia, di cui tutti gli Accademici romani sentiranno la mancanza.

La cena, preparata dallo staff di cucina del Circolo, è stata ottima, servita con alta professionalità nel giardino: aperitivo di benvenuto accompagnato da vari stuzzichini, fra i quali particolarmente graditi sono stati i "cartocchetti" con alici dorate; paccheri con salmone e riso con pomodoro pachino, i primi; ottima spigola di mare al vapore; ciambella di gelato al limone con fragole. Trebbiano d'Abruzzo e rosso di Montepulciano dell'azienda agricola Masciarelli sono stati i vini ben abbinati. (G. G.)

ROMA CASTELLI

### RICORDANDO L'AGRONOMO NAZARENO STRAMPELLI

La figura dell'agronomo marchigiano Nazareno Strampelli è stata ampiamente descritta dal-

l'Accademico Roberto Dottarelli, Simposiarca della riunione conviviale organizzata dalla Delegazione presso il ristorante "La Galleria di Sopra", dei fratelli Garfagna, in Albano Laziale. Dapprima insegnante di agraria, Nazareno Strampelli ha poi diretto l'Istituto Nazionale di Genetica di Roma, dedicandosi al miglioramento di piante agrarie. Autore di importanti studi sulla selezione e sugli incroci dei cereali, creando nuove cultivar di frumento, mais e altre. La sua principale scoperta, attraverso incroci tra grani duri e teneri di tutto il mondo con le qualità italiane, è stata la cultivar "Senatore Cappelli", oggi la più diffusa e precoce nell'agricoltura italiana (il Senatore Cappelli aveva messo a disposizione di Strampelli i suoi terreni per l'attività di ricerca).

L'incontro conviviale è poi iniziato con un succo di arancia carota e zenzero, piccola frittura di paranza, polpo grigliato (di fatto è un arrosto), friggittelli e trivoli (erba stagionale che cresce nel territorio dei Castelli). A seguire, spaghetti con triglie e un po' di scorfano, con finocchio, zafferano e briciole di pane tostato. Come secondo piatto, è stata servita una pez-





zogna al forno con olive di Gaeta (la pezzogna si pesca tra Gaeta e Napoli e a Roma si chiama occhiona). Il sorbetto "Italia", fatto con la pasta madre, olio carboncella in unione con pomodoro e basilico, blended di crema brunita alla genziana, crostata di mele e tortino di cioccolato all'arancia hanno concluso il pranzo. Piatti correttamente eseguiti, serviti lesinando un po' sulle porzioni, forse per la ricerca dell'aspetto scenico. Il ristorante è di certo un esempio di ricerca della materia prima freschissima, acquistata direttamente al porto di Anzio. Infatti, solitamente, il menu dipende dalla disponibilità del pesce fresco.

Ospiti graditi la Vice Delegata di Parigi Montparnasse Laura Giovenco Garrone e gli Accademici di Roma Appia con il Delegato Publio Viola.

Una nota particolare merita il vino servito: il Frascati 496 Doc 2015, 13°, prodotto dall'azienda biologica Luigi De Sanctis. Il nome del vino si riferisce alla battaglia che ebbe luogo tra Roma e la Lega Latina presso il lago Regillo nel 496 a.C. Un vino di classe, che apre il naso al floreale di limoncello, di camomilla, di tiglio, frutta a polpa bianca, sentori minerali, caldo e morbido, equilibrato in bocca, di lunga persistenza: il risultato di uno scrupoloso lavoro in vigna e in cantina che porta in auge la Denominazione "Frascati". (Paolo Ermolli)

## ABRUZZO

### AVEZZANO

#### ARTE E CULTURA TRA MAESTRIA E MAGIA

La riunione conviviale della Delegazione si è svolta presso il ristorante "Il Palentino", immerso nelle verdi colline dei piani palentini, a Cese dei Marsi, una piccola frazione di Avezzano, ricca di storia, arte e cultura: lontano è il ricordo della

battaglia dei piani palentini del 1268 dopo la quale Cese dovette subire la vendetta di Carlo I d'Angiò.

Il titolare del ristorante, Antonio Cipollone con sua moglie Delia, hanno subito stupito gli Accademici con il ricco aperitivo allestito accanto al piccolo stand di prodotti abruzzesi offerti dai relatori della serata. Al suono della campana, segue la ferma voce del Delegato Franco Santellocco Gargano che annuncia l'inno di Mameli, eseguito, poi, dal magico suono della tromba del Maestro Marcello D'Angelo. Sono intervenuti il DCST Gianni Di Giacomo, il Delegato di Sulmona Gianni D'Amario, il Delegato dell'Aquila Demetrio Moretti e il Delegato di Atri Antonio Moscianese Santori. In tema, l'Accademica Paola Mariani ha ricordato, piacevolmente, i punti fondanti del "Codice Etico". Il Simposiarca Stefano Maggi ha introdotto la signora Antonella Loconte, *promoter* di prodotti biologici, per presentare i relatori della serata: il pastore-casaro Gregorio Rotolo, un'autorità riconosciuta nella produzione dei formaggi; Fabio Montagliani, altra autorità nella difesa delle api e per la produzione di miele, e Vincenzo D'Elia per i prodotti del Fucino. Subito dopo si dà inizio all'allestimento degli ottimi primi piatti: strettine del "Palentino", una sorta di tagliatelline con zucchine, salsiccia, zafferano, pomodorini e funghi porcini; strozzapreti alla "pecorara" con sugo d'agnello, verdurine e ricotta. Nella pausa tra le portate, il soprano e Accademica Ilenia Lucci ha deliziato con la sua voce interpretando due brani famosi. Sorpresa della serata, un pregevole intermezzo del trio "Jazz", che ha eseguito piacevoli brani in sintonia con l'ambiente accademico.

In tono minore la portata di carne, anche per i tagli non omogenei: brasato al Cerasuolo, con patate al coppo e spinaci. Dolci secchi e al cucchiaino: me-

ringhe, crostatine con marmellata di uva, ciambelline al vino, cantuccini alle mandorle, crema frita. Il Simposiarca ha recitato a tema un'altra delle sue inedite poesie: "Pastorizia", rinnovando la consapevolezza di un'Accademia scrigno di saperi, tradizioni e profondo senso di appartenenza. La meritata consegna del guidoncino e della vetrofania ai titolari del locale ha concluso la serata.

(Franco Santellocco Gargano)

## DEL VASTO

### COSA VUOL DIRE FILIERA CORTA

La Delegazione, guidata da Rocco Pasetti, è tornata a riunirsi presso il ristorante "al Metrò" di San Salvo Marina, dei fratelli Nicola e Antonio Fossaceca. Il tema della serata, "Filiera corta, amicizia lunga", è stato introdotto da Christian Lalla, nell'occasione Simposiarca della riunione conviviale.

Gli Accademici, prima di assaggiare e giudicare le pietanze cucinate esclusivamente con i prodotti del territorio vastese, tra cui il pesce, gli ortaggi e i formaggi locali, hanno discusso, ampiamente, la relazione del Simposiarca.

"Filiera corta non è garanzia di qualità dei prodotti, lo diventa quando la stessa è tracciabile, rispettosa dell'ambiente e capace di contenere i costi - ha sottolineato Christian Lalla. Spesso si commette l'errore di associare la filiera corta al minor numero di chilometri che un prodotto deve compiere per arrivare sulle tavole dei consumatori, ma non è così. Una filiera è lunga o corta soltanto per i passaggi che un prodotto subisce prima di arrivare sulle nostre tavole ed è proprio in questi passaggi che ogni anello della catena deve garantire rispetto dell'ambiente, pulizia, sicurezza alimentare e tracciabilità. Dalle filiere semplici o



complesse, da quelle lunghe o brevi, ciò che conta è la tracciabilità".

La serata è terminata con l'intervento di Rocco Pasetti e con la consegna del guidoncino dell'Accademia allo chef stellato Nicola Fossaceca.

## TERAMO

### INTERPRETAZIONE (CULINARIA) DELLA PRIMAVERA

Organizzata dal Vice Delegato Claudio D'Archivio, si è svolta una riunione conviviale nello storico ristorante giuliese "Beccaceci", uno dei più noti locali di pesce della costa teramana. Il servizio è risultato, fin da subito, cortese e accurato; gli ambienti sobri e lontani dai trambusti del centro cittadino e la particolarità della serata hanno contribuito alla buona riuscita. Vincenti, senza dubbio, sono state le proposte dello chef, che hanno messo in tavola i sapori, gli odori e i colori della bella stagione, cui la serata era dedicata: "Interpretazione della primavera".

Tra gli antipasti molto apprezzata è stata la reinterpretazione di seppie e piselli, piatto che, benché muovesse i passi da una ricetta della vecchia tradizione, è stato rivisitato dal cuoco e trasformato in una sorta di timballino composto da strati di fettine sottilissime di seppia, appena scottata, alternati a purea verde di piselli, il tutto adagiato su un letto croccante di granella tostata di pane ai cereali. Tra i primi piatti, a far da contrasto al gusto leggero delle tagliatelle Se-



natore Cappelli con sogliola e fave, è stato il minestrone di pesce a tre cotture, che, sebbene apparentemente fuori tema primaverile, ha stupito i commensali per il sapore intenso di mare che lo ha contraddistinto. Si trattava, come ha poi spiegato Andrea Beccaceci, di una rivisitazione marinara delle tradizionali "virtù" teramane. Perfettamente in linea con la qualità delle portate precedenti, la rana pescatrice con asparagi, salvia croccante e crema di patate. Per dolce, una friabile millefoglie con crema gialla e pezzi di ciliegie. La serata si è conclusa con i ringraziamenti al titolare, Andrea Beccaceci, e alla brigata di cucina, un team giovane con tanta voglia di fare bene, e questo si vede, si sente e, soprattutto, si gusta!  
(Laura e Martina Palandrani)

## MOLISE

ISERNIA

### I DOLCI MOLISANI RACCONTANO

Sala riservata, un tavolo imperiale festoso di fiori e foglie dai tenui colori, un numeroso e interessato pubblico, per la conclusione del progetto "Incontri in cucina di Cultura Gastronomica". L'ultimo tema sono proprio i dolci, nelle varie forme evocatrici, nei profumi, nei sapori, come introduce l'Accademica Ersilia Caporale. Con i dolci, sono ricordati gli affetti, i significati, gli aneddoti, le tradizioni. In età classica, non si parlava di zuccheri ma di frutta lavorata, come datteri con mandorle e noci, bevande quali l'idromele e il sidro nei Paesi nordici; nel Cristianesimo, i dolci erano legati a festività religiose con un forte simbolismo nelle forme, lavorati soprattutto nei monasteri. Con la scoperta dell'America, e l'arrivo del cacao e non solo,

inizia la pasticceria come la intendiamo oggi, e il cioccolato, nelle attenzioni suggerite dall'Accademico Claudio Papa, *maître chocolatier*.

In Molise non si parlava di alta pasticceria perché prima della moderna refrigerazione il clima non permetteva l'utilizzo e la conservazione di ingredienti deteriorabili: si preferiva preparare dolci secchi, duraturi e meno delicati. La professoressa Paola Di Gianantonio, studiosa di folklore e tradizioni, porta il pubblico nel mondo della mitologia, parlando di un utensile molisano: *a' core*, un antico stampo in legno di quercia, a forma di bambola, con le due facce intagliate, che lascia la sua impronta decorativa sull'impasto, formando i biscotti della giovane sposa. La Delegata Giovanna Maj descrive, poi, i dolci tipici della regione: ostie, pastiera, raffaioli, mostaccioli, zeppole, bocconotti, le caragnole di Montecilfone fatte col fuso e il pettine del telaio, le cancelli. Ognuno ha una propria storia, come le ciambelle; la serpe, con il suo mordersi la coda, simboleggia vita e morte, suggerisce la forma del tarallo: il più famoso di tutti, quello che a Termoli chiamano ventana, si prepara in occasione delle nozze e rappresenta l'accoppiamento il cui frutto è nuova vita! La dimostrazione in sala coinvolge l'interesse, quando, con

maestria, Eugenio Filipovici, maestro pasticcere, descrive e realizza la pasta sfoglia, il crème caramel, e tratta lo zucchero in forme artistiche; mentre la giovanissima e brava Veruska Ileana Narducci insegna a preparare i cup cake, ornandoli con elaborazioni di pasta di zucchero! Un incontro ricco di stimoli, coronato da un'ottima cena, preparata dal cuoco del ristorante "Marantò", Umberto Zimbaldi, e da un variato, attesissimo buffet di ottimi dolci tradizionali preparati dalle Accademiche Lina Valentino e Pia Rita d'Ippolito.

## CAMPANIA

AVELLINO

### IL PROGETTO "RISTORANTE DIDATTICO"

Attraverso numerose borse di studio e svariati concorsi, tra i quali alcune edizioni de "Lo Chef del futuro", la Delegazione ha sempre incoraggiato l'opera degli Istituti Alberghieri e della Ristorazione. La locandina predisposta per la riunione conviviale ha spiegato che la manifestazione è stata organizzata in un pubblico esercizio per il progetto "Ristorante Didattico", e per questo motivo gli Accademici hanno voluto mettere alla prova le capacità degli allievi dell'Isti-

tuto "Rossi Doria" di Avellino. Lo spettacolo della città, nella magnifica cornice dei monti, si è offerta agli Accademici che hanno gustato l'aperitivo sul panoramico *roof-garden* dell'Istituto. Molto ben curata la *mise en place*, ottimamente preparate tutte le pietanze: piccola friggitoria e rosticceria; carpaccio di magatello su caponatina in agrodolce; candele con genovese di cipolla ramata di Montoro; reale di vitellino brasato a bassa temperatura; zucchine ripiene; millefoglie di melanzane; crostatine di fragoline; semifreddo al croccante; delizia al limone. Abbinati i vini: Aglianico di Campania; Falanghina del Sannio; Spumante Mionetto. Particolarmente gradita la "genovese", noto piatto tipico campano, insieme con l'ottimo brasato di vitellino. Va rimarcato che le giovani allieve, sotto la guida del loro insegnante del servizio di sala, nel ruolo di *maître*, hanno dato buona prova per celerità e destrezza, tanto da meritare un premio insieme al plauso degli Accademici.

BENEVENTO

### LE FRAGRANZE DELLA CIVILTÀ CONTADINA

La Delegazione, guidata dalla Delegata Milly Pati Chica, si è recata nel comune di Ponte a visitare il birrifico artigianale "Maltovivo", realtà imprenditoriale vivace e ben consolidata, anche se situata nel territorio sannita, noto soprattutto per essere terra di vini di grande prestigio e tradizione. Entrati nell'azienda, gli Accademici sono rimasti affascinati dal mastro birraio Martone, che ha descritto, in maniera chiara, la produzione della birra, una bevanda ricca di proprietà, gustosa e completa tanto da essere data dagli antichi Egizi anche ai neonati quando le mamme non erano in grado





di allattarli. Al termine, sono stati degustati i tanti “stili” di birra prodotti, con le loro diverse caratteristiche.

Per il pranzo, la Delegazione si è recata presso la trattoria “Sweet garden” situata a poca distanza, dove gli Accademici sono stati avvolti da fragranze di una civiltà contadina che, purtroppo, sta ormai scomparendo e dalla dolcezza di un ambiente semplice e tranquillo. La cuoca Maria Raffaella Rizzo ha proposto una serie di piatti della tradizione sannita, preparati con prodotti genuini e semplici, a filiera corta, provenienti direttamente dall’orto di famiglia. Tra le varie portate, meritano di essere menzionati la caponata, i fagiolini all’agro, il pollo in casseruola, l’agnello arrostito, i salumi e i formaggi lavorati secondo la tradizione del territorio. Al termine, tutti sono rimasti soddisfatti per la giornata estremamente interessante, per le informazioni apprese su una bevanda forse non autorevole come il vino, per la nostra cultura, ma estremamente valida e per aver potuto gustare tanti piatti non facilmente reperibili in altri contesti più blasonati. (Angela Evangelista)

### NAPOLI-CAPRI

#### IL PREMIO “DINO VILLANI” A MANUEL LOMBARDI

Lo studio e la ricerca storica sulle tradizioni alimentari hanno portato la Delegazione ad assegnare il premio “Dino Villani” a Manuel Lombardi, per la produzione di uno squisito e raro pecorino, il conciato romano. Formaggio antichissimo, addirittura bimillenario, perché risalente alla civiltà sannitica e poi fatto proprio dai Romani conquistatori.

Prima non lo conosceva nessuno. Oggi è una costosa delicatezza contesa dai più grandi chef. Lo scorso anno ha ricevuto l’Oscar dei formaggi, l’Italian Cheese Award. Artefice della sua rinascita è la famiglia Lombardi, titolare di un’azienda agrituristica di Castel di Sasso, nell’Alto Casertano, oggi rappresentata dal giovane Manuel Lombardi. Contadino 2.0, ama definirsi, pastore e casaro dopo essere stato informatico al Nord e immigrato di ritorno per nostalgia della sua terra. Per il suo formaggio, “conciato” perché pressato a mano e poi stipato in un’anfora di terracotta con una particolare

“concia”, ha vinto il prestigioso premio dell’Accademia. Il Delegato Elio Palombi, tra gli applausi dei convenuti, gli ha consegnato il premio e Manuel, coinvolgente ed esauriente, si è soffermato sulle peculiarità del suo prodotto. La cerimonia, cui ha fatto seguito una cena di gala, si è tenuta tra la terrazza e le sale di “Villa D’Angelo”. Ad aprire i festeggiamenti l’ormai famoso Gino Sorbillo, con due sue straordinarie creazioni, accompagnate da Champagne Laurent Perrier: pizza con i taralli napoletani e pizza cicoli e ricotta. Degustazione poi di piatti tipici della tradizione di “Mimi alla Ferrovia” (la famiglia Giugliano ha la gestione di “Villa D’Angelo”), preparati dal suo più giovane rappresentante, il già talentuoso chef Salvatore: peperone imbottito, parmigiana di melanzane, pasta patate e provola. Con un occhio alla contemporaneità, risotto con burrata, pomodoro San Marzano e basilico e un’originale triglia all’acqua pazza. Il dessert, mousse di ricotta di bufala, cremoso e croccante al caffè, è stato preparato dallo chef pasticciere Gelsomino Cuzzo della pasticceria “Misa” di Oliveto Citra.

Intrigante la scelta dei vini: Malvasia Puntinata Vega Igt Lazio e Cabernet di Atina De-  
neb Doc.

### SALERNO

#### REGATA DELLE ANTICHE REPUBBLICHE MARINARE

In uno scenario di incomparabile bellezza, si è svolta ad Amalfi la 61ª Regata delle Antiche Repubbliche Marinare. Ogni anno, a turno, Amalfi, Genova, Pisa e Venezia celebrano, con una suggestiva parata storica, la rievocazione del loro passato glorioso e con una gara remiera rendono onore alla tradizione illustre dell’Italia sul mare. Un’occasione particolarmente significativa, non solo per il fausto rinnovarsi della celebrazione, ma per il concorrere di una circostanza - è giusto ricordare - di singolare ed elevato valore ideale.

La riunione conviviale si è tenuta al ristorante dell’hotel “Santa Caterina” che occupa una posizione favolosa sul mare, con paesaggio mozzafiato. Lo chef Pietro Cuomo, ormai divenuto protagonista internazionale perché riesce con le sue magie culinarie ad accontentare i palati più difficili ed esigenti, ha riservato agli Accademici una fantasia di cocktail e sfizi vari (soprattutto a base di pesce), presentati in modo eccellente; mezze maniche con ragù di cuoccio, pescatrice e frutti di mare; filetto di cernia in manto di verdure dell’orto, patate a ventaglio, insalatina mista; buffet di frutta fresca e dolci; vino bianco Malvasia e spumante brut delle cantine Quadrigato di Guardia Sanframondi (BN). Servizio ottimo, con grande attenzione anche per i dettagli, cordialità e sorriso. Al convivio hanno partecipato numerosi Accademici, attratti dalla bellezza del lu-



go e dall'evento, tra i quali il Delegato di Nola Giuseppe De Martino, il Delegato di Napoli Enzo Del Genio. Prima del pranzo, il professor Giovanni Camelia, esperto di cultura e storia amalfitana, ha rievocato la storia della regata, nel solco della sua migliore tradizione, del corteo storico e degli equipaggi remieri. La giornata ha suscitato grande entusiasmo. Dopo aver assistito, dalla splendida terrazza dell'albergo, al passaggio delle imbarcazioni, il Delegato ha ringraziato i partecipanti e il signor Ruocco (*Food & Beverage manager*) in rappresentanza della proprietà, consegnandogli la pubblicazione accademica *I colori del gusto*. (Giuseppe Anastasio)

## PUGLIA

### MANDURIA

#### ALLA MASSERIA DEL SALE

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale a cavallo del solstizio estivo, per ricordare l'imminente arrivo della buona stagione che, quest'anno, si è stabilizzata alquanto in ritardo. La scelta è caduta su una vecchia masseria, distante un paio di chilometri da Manduria: "La Masseria del Sale". Ben ristrutturata già da qualche anno, con

lo scopo di ricavarne un buon ristorante, aveva ottenuto, fino a ora, scarso successo. La nuova gestione, subentrata a inizio anno e caratterizzata dalla giovane età dei titolari, promette risultati diversi e questo ha convinto la Delegazione a verificarli. Il menu della serata prevedeva: aperitivo con stuzzichini (dalle interessanti polpettine di melanzane a una "sfidante" focaccia barese); troccoli con pomodori secchi, burrata e polvere di olive leccine; filetto di vitello su crema di patate novelle e salvia; gelato di ricotta podolica con crema di fichi; fichi secchi ricoperti di cioccolato. I vini: Gryfus spumante (Grifo); Reis Chardonnay Igt Salento (Vigne Monache); Fellone Primitivo di Manduria Doc (Accademia dei Racemi); La Dolce Vite Primitivo amabile Docg (Antico Palmento). Nel corso della cena, il Simposiarca Bruno Garofano ha svolto un breve intervento sulla storia della masseria e sui motivi che hanno spinto la Delegazione a sceglierla. Successivamente, sono stati accolti ufficialmente i due nuovi Accademici: Alessandro Fattori e Mario Grilli, già noti, perché intervenuti altre volte. L'incontro è stato molto piacevole e ha riscosso un pieno successo. (Arcangelo Gabriele Liguori)

## SICILIA

### MARSALA

#### CELEBRATO IL VENTENNALE

Per festeggiare i venti anni della Delegazione, è stata scelta "Villa Favorita", dove la Delegata Antonella Bonventre Cassata ha dato il benvenuto agli ospiti: il Vice Presidente Mario Ursino, il CT della Sicilia Occidentale Nicola Nocilla, il DCST della Sicilia Occidentale Beniamino Macaluso, il Delegato di Alcamo-Castellammare del Golfo, Liborio Cruciatà. Ha quindi ricordato la nascita della Delegazione, con Giacomo Pellegrino come Delegato e Mimmo Lipari (la vedova, Alida, è stata gradita ospite della serata), Consultore, Segretario e Tesoriere, definendoli "l'anima creativa" della Delegazione. Mariella Pellegrino e Alida Lipari hanno realizzato, insieme, un *memorandum* storico del passato, fatto di documentazioni fotografiche, che si è aggiunto agli album che la Delegata, a partire dal 2009, ha iniziato a comporre annualmente. Grazie alle foto storiche, in tutti gli Accademici si sono avvicendati sentimenti diversi: ricordi di episodi di vita accademica vissuti insieme piacevolmente, e tanta nostalgia. La Delegata ha proseguito illustrando il cammino dei suoi predecessori. Ha preso quindi la parola Nocilla, elogiando l'impegno della Delegazione e, in chiusura, è intervenuto Ursino, il quale, facendo un tuffo nel passato, ha ricordato qualche aneddoto scherzoso per evidenziare il legame affettivo che intercorreva tra lui e Pellegrino. Il risultato della serata è stato per tutti entusiasmante, anche per la scelta del menu, la realizzazione delle pietanze e per la loro presentazione. Di grande effetto coreografico sono stati l'antipasto, con il guscio della granseola che fungeva da contenitore, e il primo

piatto con il cestello di pasta ripieno di fettuccine al sapore di mare. L'ottimo vino "Vigna di Gabri" (Donnafugata) ha fatto ricordare l'Accademico Giacomo Rallo, recentemente scomparso. Il ventennale si è concluso con un brindisi finale, a prova del fervido compiacimento generale, anche per l'alta professionalità del servizio. (Antonella Bonventre Cassata)

## PALERMO

#### UN CASEIFICIO CHE TUTELA L'AMBIENTE

Riunione conviviale organizzata dalla Delegazione insieme con il Club Rotary Palermo Agorà, che si è svolta nell'incantevole Valle dello Jato, nel comune di San Cipirello, dove è stato visitato il caseificio "Biform - Valle dei mulini", assistendo a un ciclo di lavorazione del latte per la produzione di ricotta, formaggi, yogurt. L'azienda, grazie all'appassionato lavoro dei due giovani fratelli Bonura, produce formaggi tradizionali e non, commercializzati in tutta la Sicilia. Il ciclo di lavorazione è stato descritto con dovizia e passione dal responsabile Diego Bonura, che ha illustrato le fasi della produzione di formaggi vaccini a pasta filata, quali il caciocavallo palermitano, la campana dello Jato, le caciotte, oltre ai formaggi di pecora a pasta dura. Il caseificio produce, in via sperimentale, formaggi kosher, destinati ai consumatori di religione ebraica, tramite l'utilizzo di caglio vegetale. Una particolare attenzione è rivolta alla tutela dell'ambiente: l'azienda, infatti, in collaborazione con il CNR, ha sviluppato una tecnologia per il recupero dei sottoprodotti della lavorazione che, anziché essere eliminati, vengono virtuosamente riutilizzati e trasformati in bevande energizzanti, ipocaloriche e proteiche, destinate ad atleti e sporti-



vi. Dopo avere assistito alla lavorazione, è stata unanimemente apprezzata la degustazione di ricotta calda, "muffollette" con la ricotta, yogurt magri alla frutta senza aggiunta di additivi e coloranti, formaggi, il tutto accompagnato con vino bianco locale dello Jato, con le bevande molto gradevoli al sapore, a base di siero di latte, al gusto di mandarini e arance e, infine, cannoli e bignè farciti con la ricotta e la panna prodotta in loco. (Daniela Nifosi)

## SIRACUSA

### ALIMENTAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLA MEMORIA

Si è tenuto in Ortigia, nell'accogliente e caratteristica cornice del ristorante "Syra", il simposio della Delegazione, introdotto dal Delegato Angelo Tamburini, che ha dato il benvenuto ad alcuni graditi ospiti, fra cui il dottor Salvatore Ferrara, Responsabile dell'Unità valutativa Alzheimer presso l'ospedale Rizza di Siracusa. Il dottor Ferrara ha brevemente, ma in maniera esaustiva, informato sull'"Importanza della sana alimentazione, mirata per il potenziamento della memoria". "Prevenire le malattie da riduzione e perdita della memoria e, fra queste l'Alzheimer, si può - ha esordito Ferrara - con un'alimentazione mirata: mangiando pesce e frutta secca

come nocchie, mandorle o noci; sono questi alimenti che contengono acidi grassi polinsaturi omega-3, e che hanno la capacità di ridurre i tassi sanguigni della proteina beta-amiloide che è associata ai problemi di memoria e alla malattia di Alzheimer". E ancora, ha proseguito: "verdura, frutta, pesce: sono questi gli alimenti che dovrebbero costituire la base della nostra alimentazione, secondo i principi della Dieta Mediterranea classica; è importante, fra l'altro, ridurre il consumo di carne, formaggi e, soprattutto, evitare i cibi precotti". Inoltre, il malassorbimento intestinale può essere una concausa delle demenze". Un lungo applauso ha sottolineato l'intervento del relatore, cui il Delegato, ringraziandolo per l'interessante spaccato culturale e scientifico, ha consegnato il volume accademico *La Cucina Italiana oggi - Identità, disincanto e amore*.

La cena è stata caratterizzata da una sequenza di pietanze armoniche nel gusto e artisticamente decorate dallo chef. Ha presentato i vini Andrea Spinocchia. Tamburini ha invitato il giovane Liuzzo, allievo di Alma (la Scuola di alta cucina di Gualtiero Marchesi) a riferire sulla preparazione di alcune pietanze e ha consegnato il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia allo stesso Liuzzo, a Francesco Annino e ad Andrea Spinocchia, proprietari, con Angelo Artale, del ri-

storante, augurando loro buona fortuna soprattutto nella valorizzazione dei prodotti d'eccezione del territorio. (Angelo Tamburini)

## SARDEGNA

### CAGLIARI

#### GIROTONNO A CARLOFORTE

Il cibo identifica e racconta un territorio. In pochi luoghi del mondo l'affermazione è veritiera come in Sardegna. La cucina è uno dei fattori maggiormente caratterizzanti e distintivi di questa terra, un aspetto che va oltre l'impareggiabile valore delle prelibatezze enogastronomiche e si insinua nella storia e nella tradizione isolana.

Un concetto valido anche per San Pietro, isola dal mare meraviglioso e dal carattere forte, dove le specialità di una delle ultime tonnare attive nel Mediterraneo (quasi tre secoli) sono espressione di un substrato sociale e culturale profondo, che affonda le sue radici in riti millenari risalenti all'epoca fenicia. Una tradizione di pesca e di cucina, che Carloforte mostra al mondo attraverso il Girotonno, che oltre a essere evocativo dell'antica cultura di tonni e tonnare e celebrativo del fascino dell'isola di San Pietro e di tutto il Sulcis, ha raggiunto un prestigio tale da essere considerato uno dei fiori all'occhiello dell'offerta turistica. In questa piccola isola, si incontrano i maggiori chef italiani e internazionali, giornalisti ed esperti provenienti da tutto il mondo per celebrare il mare e le sue millenarie tradizioni. La *kermesse* vede protagonista il "tonno rosso del Mediterraneo", una delle specie più pregiate, dalle elevate caratteristiche nutritive. Momento centrale, una gara gastronomica internazionale. Oltre all'Italia e al Giappone, già presenti gli scorsi anni,

per la prima volta partecipano chef provenienti da Polonia, Russia e Svizzera.

A giudicare i piatti, due giurie: una tecnica, di esperti giornalisti, e una popolare, composta da visitatori. Il Girotonno è un'occasione ideale per presentare al meglio il buon cibo e l'arte della sua preparazione, una dimensione essenziale della straordinaria qualità della vita della Sardegna.



## EUROPA

## FRANCIA

### PARIGI, FERRARA

#### STAGE PARIGINO PER L'ALLIEVA DEL "VERGANI"

La V edizione della borsa "Carlo Calero", offerta dalla Delegazione di Ferrara in associazione con quella di Parigi, a un'allieva meritevole dell'IPSSAR "Orio Vergani" di Ferrara, si è felicemente conclusa. Lucia Dumitriu ha svolto il suo stage presso il ristorante "Villa Dondelli" ove ha svolto servizio di sala. Situato nell'animato quartiere Opera-Bourse, il locale, di vasta dimensione, è molto accogliente e animato. Lo frequentano professionisti del mondo degli affari e, la sera, il pubblico che si reca ai vicini teatri. È stata un'esperienza completa, quella di Lucia, che si è trovata in un mondo parigino vario e autentico. Brillante e apprezzata la sua collaborazione, che ha fatto onore alla preparazione ricevuta all'IPSSAR "Orio Vergani".

(Luisa Polto Branlard, Luca Padovani)





## PIEMONTE

### ALESSANDRIA

29 maggio 2016

Ristorante "Lo Casale" di Anna Rivera, in cucina Anna Rivera. ●Strada per Pratulungo 59, Arquata Scrivia (Alessandria); ☎0143/635654; locasale-anna@libero.it, www.agriturismolocasale.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** crema spalmabile di portulaca a crudo e robiola; focaccia di finocchietto selvatico; torta di papavero e radicchio; sfornato di spinaci selvatici con crema al formaggio pecorino; minestrone di verdure ed erbe selvatiche con tagliolini; ravioli di germogli di luppolo; polpettine di agnello sambucano con papavero e pomodori secchi; insalata fiorita; crostata con marmellata di prugne selvatiche; gelato allo yogurt e miele con gelatina di viole.

**I vini in tavola:** Gavi Docg; Nebbiolo Nibio' Picula Rusa (entrambi Rugrà).

**Commenti:** La giornata è stata un successo, a partire dalla passeggiata intorno alla cascina a riconoscere le

varie piante indicate dall'occhio esperto della signora Anna Rivera, erborista, le cui proprietà sono state anche enumerate e spiegate. Il pranzo con piatti tutti gustosi, sempre preparati da Anna, ha anche apportato sapori nuovi o di cui si era persa la memoria, dai vari sfornati e creme fino al classico minestrone di verdura e ai ravioli di vertis, così come il piatto di agnello: da provare per credere. I vini di origine biologica hanno fatto da ottimo contorno al pranzo davvero eccellente.

### ASTI

10 giugno 2016

Ristorante "Osteria del Castello" di Marisa Torta, in cucina Marisa Torta. ●Piazza Castello 1, Castell'Alfero (Asti); ☎0141/204115, fax 0141/405233; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** cucchiaini di carne cruda e insalata russa, "sobric" di riso, "friculin" verdi, pescetti "mangiatutto" fritti; carpionata mista con zucchini, cotoletta, trota e uova; lasagna monferrina gratinata al sugo d'arrosto con besciamella, parmigiano e tartufo nero; faraona brasata in salsa di "tonda gentile"; ciliegie cotte con gelato.

**I vini in tavola:** Alta Langa Toto corde, 2010 (Giulio Cocchi); Chardonnay Coste Bianche (Coppo); Barbera d'Asti La vespa, 2014 (Cascina Castlet).

**Commenti:** Tre Accademici di grande levatura - Enrico Alloero, Silvano

Camera e Antonio Santoro - hanno festeggiato le nozze d'argento con l'Accademia. Per l'occasione, Piero Bava li ha incaricati di fare i Simposiari, compito che hanno svolto con cura e attenzione. Nella suggestiva cornice del castello di Castell'Alfero, hanno affidato alle mani amiche dello chef Marisa la realizzazione di un menu legato al territorio. Dopo un aperitivo in terrazza con la vista delle colline, in sala è stata gustata un'alternanza di piatti in generale piacevoli, a parte qualche veniale errore di elaborazione. Più che discetti i vini; servizio un po' lento. Dopo il ringraziamento del Delegato ai tre Accademici per quello che hanno fatto, e che faranno, è stato consegnato l'attestato di appartenenza. Eseguito un brindisi ispirato all'amicizia e allo spirito accademico con lo spumante offerto dai festeggiati. Erano presenti Elisabetta Cocito e una rappresentanza della Delegazione del Verbano-Cusio-Ossola.

### CUNEO-SALUZZO

20 maggio 2016

Ristorante "Da Politano" di Claudio Politano, in cucina Claudio Politano. ●Via Santuario, Boves (Cuneo); ☎0171/380383, fax 0171/382942, cell. 388/1103122; info@hotelpolitano.it; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,38; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** caponet; cubetti di filetto di vitello marinato alle erbe; ravioli di luvertin e crescita di ru-

scello; ravioli alle tre carni al sugo d'arrosto; agnello di latte della Bisalta; dolce alla tonda gentile e bunet.

**I vini in tavola:** Sauvignon (st. Michael Eppan); Dolcetto (Scuola Enologica di Alba); Moscato (I Vignaioli).

**Commenti:** Uno storico locale che esiste da più di 50 anni. La clientela è sempre stata legata alle aziende della zona: con la crisi molte di queste hanno chiuso o si sono trasferite; il più anziano dei fratelli si è ritirato, quello che è rimasto ha investito creando un locale decisamente piacevole. Il ristorante ha due sale: una molto ampia, adatta a eventi; l'altra, molto intima, calda e accogliente. La cucina è legata alla tradizione piemontese ma interpretata con creatività. Il piatto forte sono i ravioli; gli Accademici li hanno gustati in due modi: con un ripieno di luvertin (luppolo selvatico) e patate e con un ripieno di 3 carni (vitello, maiale e coniglio). Spettacolari entrambi. Molto buono e tenero l'agnello di latte cucinato con barba di frate e camomilla di campo. Graditi e originali gli antipasti, mentre inferiori alle aspettative i dolci. Ottimi vini ad accompagnare una riuscitissima serata.

### IVREA

28 maggio 2016

Ristorante "La Marenada Sinoira" di Ernesto Volpe. ●Località Cornaley 74, Settimo Vittone (Torino); ☎393/4170274; lamarendasinoira@tiscalinet.it, www.lamarendasinoira.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio con crema di castagne; flan di erbe selvatiche con fonduta di toma settimese; tomino al cartoccio; castagne e burro di Cornaley; zuppa di ajucche; gelato artigianale al Passito di Caluso; pasticceria secca.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg 2015 (Col Vektoraz); Bonarda Oltrepò Pavese 2014 Doc (Ballabio); "Totem" Passito di Cesnola (Cantina Giaccone).

**Commenti:** Il nome del ristorante, in piemontese, significa "merenda che fa da cena" che è un tipico modo di consumare in compagnia un ricco spuntino nel tardo pomeriggio, diffuso in Piemonte e Val d'Aosta. Sono stati proposti i piatti tipici della "merenda": tra gli antipasti, dai salumi ai





tomini, alle acciughe in salsa, alle castagne al burro, e molto altro. La lista poi propone piatti tipici di montagna come la polenta concia e, obiettivo della serata, la zuppa di ajucche: piatto tipico del Canavese che si consuma tra maggio e giugno. Il menu è stato contenuto per dar spazio alla zuppa, molto apprezzata come anche le castagne al burro. Interessante il gelato al Passito. Un po' troppo minimalista l'aperitivo. La serata ha avuto un buon successo.

## NOVARA 18 maggio 2016

Ristorante "Tantris" di Marta Grassi e Mauro Gualandris. ●Corso Risorgimento 384, Novara; ☎0321/657343; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie prima settimana di gennaio, ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €.

**Le vivande servite:** baccalà, latte di patate e germogli; plin stropicciati di culatello e parmigiano; anatra, la pelle confit, cassis, sottobosco, frutta secca all'anice stellato, foie gras; biscotto e cremino al cioccolato; gelato di zabaione; piccoli dolci.

**I vini in tavola:** Alta Langa metodo classico (E. Serafino); Vermentino Riviera ligure di Ponente 2014 (Vio bio); Roero rosso 2013 (Almondo); Moscato Reale passito Apianae (Di Majo Norante).

**Commenti:** La serata, organizzata dall'Accademico Franco Raimondi, Simposiarca attento e premuroso, è stata apprezzata da tutti per la cura prestata nella scelta e nella preparazione dei piatti. Ancora una volta, la classe di Marta Grassi, nome eccellente tra i maestri della ristorazione novarese, ha saputo far gustare agli

ospiti veri e propri apici del piacere, con una tecnica fatta di misura e di meticolosa calibratura di sapori, fusi in un risultato di armoniosa leggerezza. Positivo il commento dei commensali che hanno particolarmente apprezzato i plin e il petto d'anatra, piatti tradizionali ma elaborati in versioni originali per la particolare eleganza dell'interpretazione. Ottimi gli accostamenti dei vini scelti dal patron Mauro Gualandris.

## PINEROLO 27 maggio 2016

Ristorante "Il Ciabot" di Mauro Agù e Lorella Fenu, in cucina Mauro Agù. ●Via Nino Costa 7, Roletto (Torino); ☎0121/542132, cell. 338/4981177; ristoranteilciabot@libero.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana tra luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppetta di gamberi con patata soffiata e fettuccine di seppia all'essenza di limone; risottino Carnaroli mantecato al pesto di aglio orsino e scaloppa di baccalà al latte; filetto di branzino al finocchietto in mantello di zucchine con frutti di mare e zafferano; aspic di fragole con gelatina al Moscato e zabaione; bavarese allo yogurt in camicia di cioccolato; sorbetto allo zenzero.

**I vini in tavola:** Spumante cuvée (V8); Angimbè Insolia Chardonnay (Cusumano); Vermentino superiore di Gallura (Canayli); Moscato (Parroco di Neive).

**Commenti:** È sempre un piacere per gli Accademici ritrovarsi nel locale di Mauro Agù e della signora Lorella, sia per l'accoglienza che riservano ai commensali, sia per le elaborazioni culinarie proposte. Ancorato alla cu-

cina del territorio, "Il Ciabot" non si sottrae alle sfide presentate dalla preparazione di piatti a base di pesce, tipici di altre regioni. Così Mauro ha voluto confrontarsi con un menu a tratti non semplice. Il risultato è stato sicuramente positivo, con alcune portate apprezzate più di altre (come l'antipasto, nel quale peraltro l'essenza di limone non era percepibile). Molto equilibrato il risotto, caratterizzato dalla giusta quantità di aglio orsino e decisamente arricchito dal baccalà. Gradevole il dessert. Qualche riserva sui vini.

## TORINO 25 maggio 2016

Ristorante "Casa Format" di Stefano Malvardi e Alessandro Gioda, in cucina Stefano Malvardi. ●Via Tetti Valfré, frazione Tetti Valfré, Orbassano (Torino); ☎011/9035436; info@casafomat.it, www.casafomat.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, American Express.

**Le vivande servite:** giardiniera dell'orto e acciughe del mar Cantabrico al verde con burro di montagna; pinzimonio di verdure, crema di ceci e spuma all'olio extravergine di oliva; asparagi di Santena con fonduta di Roccaverano e uovo cotto a bassa temperatura; risotto alle zucchine e toma delle viole (plaisentif); cappelacci alle patate, mandorle e crema di parmigiano reggiano; capocollo di maiale grigliato e laccato alla soia e insalatina di rape; cocotte di patate gratinate e di verdure saltate; mousse al cioccolato alpaco (Ecuador) e pere, salsa al vino rosso.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba Monte Aribaldo, 2013 (Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy); Barolo chinato (Roagna).

**Commenti:** La Delegazione ha sperimentato in anteprima l'innovativa proposta di questo moderno ristorante. Il giovane chef, già ricco di esperienze di livello, propone una cucina ispirata alla tradizione autoctona, caratterizzata da un'accurata ricerca delle materie prime, tutte di qualificati produttori della zona, in attesa che il bellissimo orto retrostante cominci a fornire i suoi prodotti. Le preparazioni sono semplici e si intonano alla suggestione di mangiare insieme condividendo, aiutati dall'affabilità della brigata di sala, guidata da Ales-

sandro Gioda. Una nota di merito per le portate introduttive, ove la profumata e invitante giardiniera, le saporose acciughe, il pinzimonio di verdure e gli asparagi sapientemente conditi ricordavano il mangiare primaverile delle campagne, in una rilettura intelligente e accattivante. In chiusura, il gentile Sindaco di Orbassano, Eugenio Gambetta, ha raccontando storie di virtù (presunte) del locale sedano rosso, prodotto a rischio di scomparsa e ora felicemente recuperato.



## LIGURIA

### GENOVA EST 31 maggio 2016

Ristorante "Ruscin 1893" di Giorgia Costa e Mario Costigliolo. ●Salita Sella 198, Genova-Bavari (Genova); ☎010/3450391; ruscin1893@libero.it, www.trattoriaduruscin.com; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** panissa e focaccine fritte; focaccia col formaggio; verdure ripiene; torta di cipolle con maggiorana; torta di verdure con prescinseua; gnocchetti al nero di seppia, zucchine, pomodoro fresco e basilico; vitella saltata con pomodoro, pinoli, capperi, olive e salvia; coniglio dissossato con verdure, pinoli e olive; millefoglie con crema chantilly e fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato extra dry (Ponte La Fenice); Grignolino 2014 (Montalbera); Moscato d'Asti 2015 (Ca' del Principe).

**Commenti:** Questo locale non delude chi apprezza il valore della buona cucina tradizionale e neppure coloro che, alla ricerca di nuovi sapori, amano l'innovazione per provare anche insoliti accostamenti, attingendo da vivande dal gusto già ben consolidato. Così la titolare ha voluto stupire tutti coloro che consideravano questo un buon ristorante solamente dal punto di vista della tradizione, riunendo gusti perfetti come il nero di



LIGURIA segue

seppia, le seppie e gli gnocchi di patate, per formare un primo piatto inedito, che ha riscosso il generale apprezzamento. L'aperitivo già da solo poteva certamente rappresentare antipasto e primo, grazie alla grande varietà e quantità di piatti proposti, mentre i due secondi hanno riprodotto al meglio i valori delle pietanze di carne sul desco dei genovesi. Molto apprezzato anche il dessert, rigorosamente fatto in casa come i vari tipi di pane, i grissini e la focaccia; indovinata la scelta dei vini, che hanno beneficiato del supporto di eccellenti etichette.

## TIGULLIO 20 maggio 2016

Ristorante "Suppressa" della famiglia Zani, in cucina Alberto Zani. ●Via Aurelia 1023, Cavi di Lavagna (Genova); ☎0185/393185; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalatina di seppia con grana e sedano; trofiette della casa con asparagi, calamaretti e vongole; frittura "misto mare" con contorno di verdure fritte; torta di mele della casa e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Bianchetta.

**Commenti:** In questo ristorante sul lungomare, ubicato in un antico frantoio assai conosciuto, di cui restano elementi all'interno, è stata proposta una riunione conviviale con menu "marino" tradizionale e tipico del locale. Si utilizza materia prima del territorio secondo una tradizione iniziata nel 1972, con grande passione, dalla famiglia Zani. Tutte le portate, abbondanti, sono state sapientemente valorizzate dalle accurate preparazioni che hanno riscosso l'apprezzamen-

to dei commensali. L'accoglienza, il servizio di tavola, l'ambiente caratteristico hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che ha suscitato grande soddisfazione e consenso degli Accademici e degli ospiti.



## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE 17 maggio 2016

Ristorante "Rava e fava" di Fabio Rivolta - Ristobusto.com srl. ●Via Milano 4, Busto Arsizio (Varese); ☎0331/320340, cell. 366/1503135; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mondegghili della tradizione milanese; risotto allo zafferano e luganiga; bruscitti con polenta; torta ai bruscitti.

**I vini in tavola:** Pinot nero brut e rosé Oltrepò pavese (Quaquerini, Canneto Pavese); Nebbiolo d'Alba 2013 Doc (Cantina Terre del Barolo soc. coop., Castiglione Falletto).

**Commenti:** Ubicato nella centralissima zona della città, di cui coltiva e ripropone tradizionali cibi preparati seguendo le indicazioni della storia, tramandata verbalmente da generazioni. L'ambiente, ottenuto dalla ristrutturazione di una vecchia proprietà tipica delle corti lombarde, ac-

centua ancor di più quel carattere bonario ma deciso che contraddistingue la vecchia cucina bustocca, con piatti molto calorici per consentire di affrontare, con una buona scorta, le fatiche del lavoro nei campi. Il patron Fabio accompagna con garbo e competenza il commensale nell'assaggio dei cibi e, se richiesto, illustra storia e modalità di preparazione. La riunione conviviale, organizzata e curata dal Simposiarca Franco Lucchina, ha avuto uno svolgimento pacato e senza sbavature per arrivare, dopo aver gustato i mondegghili, il risotto e gli immancabili bruscitti, ad assaporare, con estrema gioia per il palato, un dolce tipico e unico che ripropone vivamente polenta e bruscitti.

### BERGAMO 26 maggio 2016

Ristorante "Morlacchi" di Stefano e Elena Ghisleni, in cucina Stefano Ghisleni. ●Via Trieste 9, Bottanuco (Bergamo); ☎035/0290756; info@ristorantemorlacchi.it; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie 2 settimane centrali di luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** scrigno dorato con verdure e speck; salmone della casa o culatello; risotto alle erbe e taglieggio con asparagi; calamaro dorato o guancia di vitello alla piastra con carciofo; gelato stecco al pistacchio; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Bollé brut (Andreola); Vite Natural Durante, Incrocio Manzoni Terre del Colleoni Doc 2014 (Tosca); Valcalepio Doc 2011 (Castello di Grumello); Moscato d'Asti (Tenimenti Cà Bianca).

**Commenti:** In un antico palazzo, con un'affascinante cantina con caverna scavata nella roccia, che per 4 km conduce sino all'Adda (usata un tempo come via di fuga), due giovani volenterosi, seri e preparati (Stefano in cucina ed Elena in sala) stanno vivendo una fortunata avventura, con passione. Lui ha un percorso splendido alle spalle vissuto nei migliori ristoranti stellati d'Europa; lei, abile e intelligente sommelier, ha formato una cantina più che rispettabile e amministra la sala. La serata, lenta nel suo svolgersi per una discutibile scelta dello chef di voler far tutto da solo in cucina (compresi grissini e pane ottimo), dopo un aperitivo con una grande scelta di stuzzichini squisiti e abbondanti, si è basata sui commenti, come sempre perfetti e indo-

vinati, del Presidente del CSFM, Alfredo Pelle, ospite d'onore. Il Delegato ha illustrato, nell'affollato salone riservato all'Accademia, la notevole attività della Delegazione. Apprezzabili l'arredo della tavola e il servizio.

### SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 26 maggio 2016

Ristorante "Osteria il Ganascino" di Roberto Gaeti e c. snc, in cucina Elvezia Chiozzi. ●Via Roma 1, San Martino del Lago (Cremona); ☎0375/350275, cell. 335/6288713; rgaeti@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì salvo richiesta. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi, fiore di zucca ripieno di mozzarella, tortino di zucca con funghi, tortino di trota salmonata marinata e patate; risotto mantecato al mascarpone con crudo di Parma e fichi caramellati; tagliatelle al ragù di faraona su crema di piselli e fiori di zucca; scamone di manzo con composta di mele e cipolle rosse di Tropea; crema al limone con salsa di lampone e fragole; crostata di albicocche; cioccolato bianco con croccante.

**I vini in tavola:** Caesar Augustus Gutturino; Julius Gutturino superiore (entrambi Cantina Valtidone); Servo Suo (Cantina Colsalì).

**Commenti:** La Delegazione è tornata all'osteria e ha ritrovato, con piacere, l'accoglienza cordiale di Roberto e la sorprendente cucina di Elvezia, marito e moglie che gestiscono con passione il bel locale nel quale viene proposto il menu unico, che cambia tutte le settimane in base all'offerta del mercato e con portate non porzionate e impiattate. La cena è stata piacevole e il menu apprezzato dagli Accademici; in particolare, una serie di bocconcini molto gustosi come il fiore di zucca ripieno di mozzarella. Vanno menzionati il risotto al mascarpone con crudo di Parma e fichi caramellati - tra i primi - e il tris di dolci. I vini sono di buona qualità e ben abbinati ai piatti; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

### SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 15 giugno 2016

Ristorante "Osteria da Bortolino" di Roberto Naldini, in cucina Matteo Stefan-





li. ●Via al Ponte 8, Viadana (Mantova); ☎0375/82640, fax 0375/323023; osteriadabortolino@gmail.com, www.osteriadabortolino.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì sera. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tagliolini con culatello, zucchine e limone; bis di tartara e tagliata di vitella delle Langhe con contorni; misto di dolci fatti in casa.

**I vini in tavola:** Fiocco di Rose, Pinot nero rosé emiliano (Cantina Lusenti); Barbera naturale d'Alba (Cantina Giulio Viglione); Moscato d'Asti (Cantina Bera).

**Commenti:** Locale situato in un bosco di pioppi, in prossimità della riva del Po e noto nel passato come punto di ristoro per i cavaatori di sabbia. Si presenta come una trattoria rustica, con piccoli tavoli di legno scuro un po' ammassati all'interno; maggiore spazio è disponibile all'esterno nella bella stagione. I piatti sono principalmente quelli della tradizione locale di impronta mantovana con spunti innovativi. Il primo piatto, pur con felici abbinamenti, purtroppo mancava di sapidità perché la pasta era stata probabilmente cotta in acqua non salata. Ottima la tartara battuta a coltello e accompagnata da buoni e diversi contorni; senza lode e senza infamia la tagliata con contorni senza sale. Nella norma i dolci di produzione casalinga. Buoni tutti i vini: il ristorante è noto per la cantina particolarmente fornita. Servizio molto lento e poco curato. Rapporto qualità-prezzo discutibile.

## VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 26 maggio 2016

Ristorante "Charlot" di Roberto Venturi. ●Via Emilia 68, Santa Giuletta (Pavia); ☎0383/899000; ristorante-pizzeriacharlot@gmail.com, www.ristorante-pizzeriacharlot.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 16 al 31 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,45; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** tortino di baccalà e radicchio tardivo; "Acquerello 7 anni" con fave fresche e gamberi di Mazara del Vallo; filetto di rombo al forno con patate viola e zucchine "fiorite"; tortino di cioccolato "Equador" e arance caramellate.

**I vini in tavola:** Spumante Metodo Martinotti (Quaquarini); Chardonnay Pietra Gaia (Colombarola).

**Commenti:** Le aspettative erano tante (perché il ristorante era stato testato con soddisfazione) ma nel caso specifico il risultato è stato deludente. I tempi "biblici" intercorsi tra le varie portate (quattro!) hanno irritato non poco, contribuendo ad abbassare notevolmente la valutazione. Anche il servizio, alquanto approssimativo, è stato determinante in tal senso. Tra le varie portate, il tortino di baccalà e radicchio tardivo è stato il più apprezzato. Il risotto, preparato con il tanto decantato riso "Acquerello 7 anni", oltre all'esagerato tempo di cottura, è risultato piuttosto debole di sapore nonostante le fave e i gamberi. Quanto al filetto di rombo, che dire... forse è stata una scelta sbagliata: non che fosse sgradevole, ma era più adatto al menu

di una clinica. Non male il tortino di cioccolato ma anche qui niente di originale. Peccato, perché le potenzialità ci sono. Forse è stata una serata sbagliata che a volte può capitare. Certamente merita una prova di appello.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO 15 maggio 2016

Ristorante "Romantik Hotel Turm" della famiglia Pramstrahler, in cucina Stephan Pramstrahler. ●Piazza Chiesa 9, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014, fax 0471/725424; info@hotelturm.it, www.hotelturm.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da dopo Pasqua all'inizio di maggio, da novembre al 20 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,33; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crema di patate con filetti di speck croccante; tartare di manzo nostrano con uovo di quaglia del maso Zolt e gelato alla senape; cappuccino all'aglio orsino con raviolo fritto ripieno di salsiccia e porcini; risotto Carnaroli al Kaminwurz con filetto di salmerino e schiuma all'anice; punta di vitello rosé su

purè di patate dolci, patate dauphine e salsa al pepe lungo; fragole fresche all'aceto balsamico invecchiato con gelato alla mozzarella di bufala; rabarbaro gratinato al mascarpone con gelato allo yogurt.

**I vini in tavola:** Gewürztraminer Tetric; Pinot bianco Pica (entrambi Maso Grottnet); Pinot nero Maglen (Cantina di Termeno); Rosenmuskateller Abtei Muri (Muri Gries).

**Commenti:** Si viene sempre volentieri al desco di Stephan Pramstrahler e la sua brigata di cucina, sia per la particolare accoglienza sia per la preparazione dei piatti che è sempre curatissima, così come la selezione delle materie prime, ottime e scelte possibilmente nelle vicinanze. La crema di patate quale aperitivo servito in cantina era deliziosa. La gustosa tartare era stata sapientemente abbinata al delicato gelato di senape; ottima e molto apprezzata la crema di aglio orsino; il risotto è stato il piatto che ha entusiasmato meno, comunque buono e di cottura perfetta; tenero e saporito il vitello presentato su purea di patate dolci e con croccanti crocchette di patate; incantevoli e ben equilibrati nei sapori i dessert. I vini serviti hanno ben accompagnato i piatti.

### MERANO 14 giugno 2016

Ristorante "Alber" della famiglia Alber, in cucina Andreas Alber. ●Via Funivia 10, Verano (Bolzano); ☎0473/278245, fax 0473/278605; info@hotel-alber.com, www.hotel-alber.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 20 giugno-11 luglio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** asparagi, capriolo e nocciola; tartare con barbabietole rosse e rafano; mezzelune di patate con ripieno di aglio orsino; tortelli al carbone con ripieno di asparagi; noce di capriolo nostrano con salsa al vino Porto, crema di sedano; tirtl alla segale con ripieno di erba ortica; semifreddo al pino mugo con fragole e "crumble" dolce.

**I vini in tavola:** Arunda brut (Spumantificio Arunda, Meltina); Kerner 2014 Doc (Tenuta Vinicola Pacherhof, Novacella); Lagrein 2014 Doc (Tenuta Malojer - Gummerhof, Bolzano).

**Commenti:** Già dal saluto della cucina, un tortello fritto ("tirtl") saporito e croccante seguito da un macchiato



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

di grano saraceno, gli Accademici hanno compreso che la riunione conviviale avrebbe riservato piacevoli sorprese. È sempre emozionante imbattersi in personaggi come Andreas Alber, giovane cuoco innamorato della cucina, con una specifica preparazione sui prodotti del territorio, che si riflette nella composizione dei piatti. Complimenti a Ezio Andreano, Simposiarca, che ha organizzato la serata in maniera esemplare. Ogni portata meriterebbe un commento attento sia per la presentazione, accurata e invitante, sia per i sapori, sempre articolati. Hanno suscitato l'unanime consenso gli eccellenti, delicati tortelli al carbone con ripieno di asparagi, e la noce di capriolo accompagnata da una raffinata salsa e da un tortello dai sapori antichi. Meritatissimi i complimenti del Delegato che ha consegnato ad Andreas il piatto dell'Accademia. Serata da ricordare.

## TRENTO

28 maggio 2016

Ristorante "San Giacomo" dell'Hotel San Giacomo, in cucina Ilia Chizzola. ●Via Baroni Salvotti, Brentonico (Trento); ☎0464/391560; info@hotelsangiaco.it, www.hotelsangiaco.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** soufflé con borragine e colata di formaggio "fiorito" d'autore; vellutata di ortica e zucchine; risotto e sponziole; sorbetto al pino cirmolo; filetto di maialino lardellato, profumato alle erbe e aglio orsino, con caltri e purè all'assenzio; mousse al ribes nero e corniolo.

**I vini in tavola:** Trento Doc riserva 2008 (Cantina di Isera); Müller

Thurgau 2015; Lagrein 2012 (entrambi Colli Zugna); Moscato d'Asti 2015 (Cascina Fonda).

**Commenti:** Sul monte Baldo, dove la provincia di Trento incontra quella di Verona, crescono spontaneamente ben 1800 varietà di erbe preziose e di fiori rari. Al San Giacomo di Brentonico, gli Accademici ne hanno assaporato l'evoluzione culinaria. È così emersa la capacità di interpretare in modo moderno una cucina antica, tradizione e valore del ristorante scelto per la riunione conviviale di primavera. I piatti proposti, presentati con classe e signorilità, erano una sinfonia di prelibati sapori sapientemente combinati, e accostati a eccellenti vini trentini, salvo che per il dessert. I convitati hanno dimostrato il loro totale apprezzamento per il menu di altissimo livello scelto dai Simposiari: un insieme delicato e gustoso di sapori straordinari, dove le sponziole sono le morchelle.



## VENETO

### TREVISO

20 maggio 2016

Ristorante "Alla Feba" della famiglia Moro, in cucina Vladimiro Moro. ●Via A. Diaz 15, Vascon di Carbonera (Treviso); ☎0422/1919973, cell. 334/5784132; allafeba@alice.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì, marte-

di e mercoledì sera. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fritti vari; polpettine in umido con polentina; gnocchi alla Feba; pappardelle all'anitra; pollo all'olio; semifreddo all'amaretto.

**I vini in tavola:** Prosecco frizzante Docg Conegliano Valdobbiadene; Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene (entrambi Frozza, Colbertaldo di Vidor); Cabernet Doc Piave (Luigino Zago, Candelù di Maserada); Moscato Igt (Grassi Rai, San Polo di Piave).

**Commenti:** Trattoria di campagna, famosa nel tempo per gli gnocchi con pomodoro e formaggio (alla Feba) e, soprattutto, per il pollo fritto; pietanze per cui la clientela si è fidelizzata nel tempo e che sono state eseguite dal cuoco, nella serata, con la consueta perizia, facendosi apprezzare da tutti gli Accademici che li hanno premiati con una valutazione molto alta. Meno soddisfacenti gli antipasti in piedi, sia le verdure fritte, servite quasi fredde e per niente croccanti, sia per le polpette, intrise d'olio ed eccessivamente agliate. Gradevoli le polpettine in "rosso" servite al tavolo e le pappardelle al sugo d'anitra. Sufficienti i contorni e il dessert. I vini abbinati sono risultati compatibili con la tipologia del locale. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

### TREVISO

15 giugno 2016

Ristorante "Agriturismo al Leccio" della famiglia Romanello, in cucina Roberta Romanello. ●Via Spessa 1, Breda di Piave (Treviso); ☎0422/600942, cell. 366/3425424; az.alleccio@virgilio.it, www.agriturismoalleccio.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** verdure pastellate fritte; sottocosta di maiale, verdure in agrodolce, polentina morbida con soppresa, crostino di lardo, frittatina con verdure di stagione, pollo in saor, bocconcini di costicina alla piastra e spinacine con uova e pancetta; risotto alle erbe; faroana al forno; caponata; patate al forno; verdura fresca di stagione; misto di biscottini e crostatine con marmellata di produzione casalinga.

**I vini in tavola:** Spumante brut Igt Veneto (Daniele Bressan, Farra di Soligo); Cabernet vino da tavola (Sandre, Campodipietra); Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene (Nani Rizzi, Valdobbiadene).

**Commenti:** Ottime le verdure pastellate, servite calde e croccanti. L'antipasto, criticato da alcuni, è stato abbondante sia in quantità sia in qualità; ottimi i salumi, di loro produzione, così come le verdure in agrodolce di accompagnamento. Originale la frittatina con verdure di stagione e uvetta, così come gli spinacini con uova e pancetta; ben eseguito il pollo in saor; da non perdere le "golose" costicine alla piastra. A questo punto la cena avrebbe anche potuto concludersi, per cui il risotto alle erbe, pur se ottimamente mantecato, è stato poco apprezzato. Ordinato l'arrosto di faroana e copiosi i contorni. Ottimi i dolcetti fatti in casa. Non all'altezza del cibo i vini che, pur se genuini, hanno un po' penalizzato la valutazione, comunque alta. Va però considerato che si tratta di un agriturismo vero che offre in tavola tutto e solo quello che produce.

### TREVISO-ALTA MARCA

10 giugno 2016

Ristorante "Montegrappa" di Silvano, Natalino e Angela Vedovotto, in cucina Angela Vedovotto. ●Via Montegrappa 2, Borso del Grappa (Treviso); ☎0423/561113, fax 0423/910261; info@locandamontegrappa.it, www.locandamontegrappa.it; coperti 140+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** baccelli fritti; crostini con piselli caldi; piselli con le mandorle; frittatine di piselli e menta; risi e bisi; tagliatelle coi bisi; stinco di vitello cotto a bassa temperatura; meringata alla crema con frutti di bosco caldi; lingue di gatto.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg (Mettosantin); Verdiso 2015 Igt (Gregoletto); Cabernet Sauvignon 2015 Doc (azienda Dal Bello); Moscato Fiore d'Arancio Docg (Cantina Colli Euganei S.C.A.).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata ai piselli di Borso del Grappa, resi famosi dal Doge che esigeva di averli il giorno della festa di San Marco (il 25 aprile) per gustarli nella minestra di risi e bisi. Oggi questi pi-





selli sono sempre di meno e difficili da reperire. È stato preparato un menù dedicato interamente a questo ortaggio, in tutte le sue variazioni, e il risultato è stato pienamente soddisfacente, ma indubbiamente i due piatti collaudati dalla tradizione - risi e bisì e le tagliatelle coi bisì - sono stati i più apprezzati. Anche lo stinco di vitello trattato ha avuto ampi consensi. Durante la serata il professor Danilo Gasparini, dell'Università di Padova, ha intrattenuto i commensali sull'argomento "La cucina dei resti". A conclusione, dopo il dolce tipico del luogo, particolarmente gradito, sono stati rivolti i complimenti alla titolare e al personale di servizio con la consegna della vetrofania e del libro della Delegazione *Cucina e fame della Grande Guerra*.

 **VERONA**  
8 giugno 2016

Ristorante "Arquade" di Leopoldo Montresor, in cucina Alessandro Rocchio. ●Via Quar 12, Pedemonte (Verona); ☎0456/800681, fax 0456/800604; info@hotelvilladelquar.it, www.hotelvilladelquar.it; coperti 80. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie da novembre ad aprile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tentacolo di piovra con olive taggiasche su schiacciata di patate novelle e patate viola con clorofilla al cavolfiore; carpaccio di manzo all'olio di cannella, tuorlo d'uovo fondente tartare di barbabietola cotta; vellutata di broccolo romanesco con burrata di Andria e mazzancolle in pasta kataifi; risotto Carnaroli all'Amarone con radicchio trevigiano e fonduta di formaggio dolce; otto di lavarello con mousse di gamberi e mazzancolle al vapore su leggera di zucca e polvere di zenzero; medaglioni di maialino con demi glass al latte e cipollotti caramellati al balsamico; mousse allo yogurt, amarene, biscotto al lime.

**I vini in tavola:** Franciacorta rosé 2005 (Antica Fratta); Veronese Igt Corvina vinificata in bianco; Veronese Igt Corvina.

**Commenti:** Villa del Quar, eretta in epoca romana, come testimoniato dalla bifora esistente nel Palazzo Dominicale e dalla cantina a volte sita lungo la strada romana Claudia Augusta, rappresenta un luogo meraviglioso e pieno di fascino, a pochi chilometri da Verona. Purtroppo, dopo questa piacevole premessa, che ha



emozionato gli Accademici intervenuti, rimane solo la grande amarezza di aver partecipato a un convivio davvero mediocre. Servizio non adeguato, una cucina non in grado di esprimere armonia di sapori, presuntuosa e senza stile. Nessun equilibrio tra il prezzo della cena e la qualità del cibo offerto. La Delegazione augura al ristorante e al suo gestore una splendida crescita qualitativa.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **UDINE**  
5 giugno 2016

Ristorante "Morgenleit" di SUNE di Loris Petris & C snc, in cucina Alessia Burzotta. ●Via Sauris di Sotto 59, Sauris di Sotto (Udine); ☎0433/86166, fax 0433/86167; morgenleit@tiscali.it, www.morgenleit.it; coperti 90. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** mues (farinata di mais, acqua e latte) con ricotta affumicata e burro fuso; cestino di patate con formaggio salato ed erba cipollina; gnocchi di pane alla saurana con la ricotta affumicata; dunkatle (stufato di costa, salsiccia e muscolo con salsa di farina) con patate lesse; crauti e cappucci con le cicciole; vleidlan alla menta e salvia. Birra artigianale del birrificio Zahre.

**I vini in tavola:** Friulano; Cabernet Sauvignon; Verduzzo (tutti della casa).

**Commenti:** Riunione conviviale all'insegna del cibo tradizionale della comunità di Sauris-Zahre, che ha fatto seguito al convegno sulla cucina delle comunità germanofone del Friuli. Numerosi gli ospiti provenienti dalle varie isole linguistiche germanofone di tutta Italia, con la presenza dell'Assessore regionale alla cultura Gianni Torrenti, del Delegato di Gorizia Roberto Zottar, del DCST Giorgio Viel e di rappresentanti delle altre Delegazioni. I piatti tradizionali, sapientemente realizzati da una coppia di giovani cuochi ai quali è affidata la gestione del ristorante, hanno suscitato molta curiosità e vivo apprezzamento. Perfetto l'abbinamento con la birra artigianale prodotta in loco. Servizio curato e cordiale e atmosfera molto informale hanno reso la riunione conviviale decisamente piacevole.



## EMILIA ROMAGNA

 **BORGO VAL DI TARO**  
5 giugno 2016

Ristorante "La Pergola" di Angela Serpagli Bernieri, in cucina Angela Serpagli Bernieri. ●Via Garibaldi 19, Bedonia (Parma); ☎0525/826616; www.ristorante-lapergola.it; coperti 80. ●Parcheeggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura giovedì. ●Va-

lutazione 7,02; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** torta d'erbe, remescion di cipolle, torta di zucca e riso; tortelli d'erbetta al burro e salvia; tortelli di patate al sugo di funghi porcini; tagliolini conditi con sugo di porcini; scaloppine di vitello con crema di porcini e contorno di tortina di patate; latte in piedi; duri di Vignola; bouquet di pasticcini ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Cabernet Sauvignon; Malvasia dei Colli di Parma (entrambi Col di Sasso).

**Commenti:** La riunione conviviale che ha fatto seguito alla presentazione del libro *Le torte Salate di Bedonia - le ricette originali*, si è svolta in un locale di antica tradizione familiare, che risale al 1789, inserito in un palazzo d'epoca. Un ambiente raffinato, arredato con eleganza e buon gusto, dove ogni particolare è attentamente curato. Un'atmosfera gradevole, che unita alla calda accoglienza del servizio, efficiente e discreto, rende piacevole la serata. Applaudita la Simposiarca M. Antonietta Draghi Serpagli per gli argomenti trattati sul tema "tradizione e ricette". Graditi ospiti il Presidente Onorario Giovanni Ballarini e il Presidente della Pro Loco di Bedonia. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo tra i numerosi Accademici.

 **CARPI-CORREGGIO**  
 **FERRARA**  
25 maggio 2016

Ristorante "La Vecchia Quercia" di Licia Veronesi. ●Via Canal Vecchio 1, Finale Emilia (Modena); ☎0535/92595, cell. 334/249098; ristvecchiaquercia@tiscali.it; coperti 60. ●Parcheeggio como-



EMILIA ROMAGNA segue



do; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,45; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sformatino di zucca con asparagi; cappellacci di zucca al torchio; bigolo al torchio al ragù d'anatra; filetto di maialino nero con crema di patate profumato al tartufo con patate al forno e asparagi; dolci misti con fragole; torta tenerina.

**I vini in tavola:** Lambrusco semisecco di Sorbara; Sangiovese di Romagna Doc.

**Commenti:** Riunione conviviale in un territorio di confine tra le due Delegazioni, ossia a Finale Emilia, comune che chiude la provincia modenese (come suggerisce l'etimologia della parola) proprio al limite con il territorio della provincia ferrarese. Tema della serata, i piatti e le matrici colturali che rendono unici i territori, nonché una breve relazione in ordine agli effetti del terremoto sulla ristorazione, in quanto il Delegato e CT Emilia Pier Paolo Veroni era appena rientrato da un convegno accademico all'Aquila su tale argomento.

## CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 8 maggio 2016

Ristorante "Locanda Pincelli" di Danilo Draghetti, in cucina Marco Cavalli. ●Via Selva 52, Selva Malvezzi (Bologna); ☎051/6907003, cell. 348/3013085; d.draghetti@icloud.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di manzo battuta a coltello di Limousine e Romagnola con caviale e aceto balsamico; insalatina di asparagi e ceci con panbrioche e ricotta al forno; tortellini tradizionali su crema di parmigiano reggiano; petto di faraona al bacon; cipolla rossa di Medicina ed essenza di camomilla; semifreddo al pistacchio su fonduta di cioccolato.

**I vini in tavola:** Pignoletto spumante, Colli Bolognesi Docg (Tizzano, Casalecchio di Reno); Lambrusco secco Pra di Bosso, Reggiano Dop (Casali Viticoltori, Pratisolito di Scandiano); Sangiovese riserva Torre di Cepraro (Fattoria Zerbina, Faenza); Vino da uve stramature bianco Oro et laboro (Leoni Conti Società Agricola, Faenza).

**Commenti:** La locanda si trova nell'antico e suggestivo borgo di Selva Malvezzi, risalente al 1400; ne ha raccontato la storia Alessandro Scagliarini. Il Simposiarca Paolo Sgarbi ha fatto conoscere il giovane chef Marco Cavalli, il quale ha preparato un menu della tradizione: tutti i piatti sono risultati di ottima fattura. Gradito l'abbinamento dell'insalatina di asparagi e ceci, così come la faraona al bacon, servita disossata a pezzetti accompagnata dalla cipolla (locale) rossa di Medicina e per finire, molto apprezzato, il semifreddo al pistacchio e cioccolato. Il Delegato Massimo Andalini ha consegnato il distintivo per i 40 anni di appartenenza a Mario Rossi e a Vilmo Ferioli. Dopo un caloroso applauso a Marco Cavalli e a Tommaso Draghetti, figlio del titolare, sono stati consegnati la vetrofania e il ricettario *La tradizione a tavola*.

## FERRARA 24 giugno 2016

Ristorante "Pacífico" della famiglia Maccanti, in cucina Angela Bonazza. ●Via Caduti del Mare 10, Porto Garibaldi (Ferrara) ☎0533/327169, fax 0533/351175; ristorante.pacifico@libero.it, www.ristorantepacifico.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 24 dicembre al 7 gennaio; giorno di chiusura domenica sera (solo in inverno) e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggio di fritto di stagione; sottoli di Angela; taglioline orto porto; gratinato dell'Alto Adriatico; sorbetti di fragola e zenzero.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut Francesco I (Cantine Uberti, Erbusco); Pinot bianco 2015 (Toros, Comons).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per celebrare il solstizio d'estate in uno dei ristoranti più importanti del territorio, per una riunione conviviale particolarmente ricca di avvenimenti. Il Vice Presidente Vicario Severino Sani ha consegnato il Diploma di Buona Cucina 2016 ad Angela Bonazza e Francesca Maccanti, titolari dello storico ristorante. La serata ha visto l'ingresso nella Delegazione di tre nuovi amici: Annamaria Toti, Giovanni Polizzi e Antonio Bragaglia, sancita dalla consegna dei distintivi da parte del Delegato Luca Padovani e di un grande esperto, nonché Simposiarca della serata, Gianni Fusaroli e da una esoterica lettura sul simbolismo del solstizio di Marco Nonato. L'ottimo menu di pesce, accompagnato dall'ottima scelta di vini, ha reso la serata indimenticabile.

## FORLÌ 31 maggio 2016

Ristorante "Casa di mare" di Combo srl, in cucina Marcello e Gianluca Leoni. ●Piazza Guido da Montefeltro, Forlì; ☎0543/20836; osteria@casadimare.info, www.casadimare.info; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mazzancolle dell'Adriatico con carpaccio di pomodori ricchi e olio di Romagna; paccheri al parmigiano con pepe nero e crudo di ricciola; zuppa di pesce del mare Adriatico; gelato al wasabi con mousse al cioccolato caldo.

**I vini in tavola:** Brut (Monterossa); Lambrusco Radice (Paltrinieri); Feudo Maccani (Family & Friends); Valpolicella classico (Salvaterra); Moscato d'Asti Belbo (Mongioia).

**Commenti:** A due mesi dall'apertura, la Delegazione è andata a visitare il primo ristorante di pesce aperto a Forlì. Il locale è semplice ma bello, in una stupenda posizione di fronte all'ingresso del Museo San Domenico. Lo staff è di primissimo livello, con i fratelli Leoni pluristellati, in cucina, e Luca Gardini, già campione del mondo sommelier, ai vini. La cena è stata in generale gradita: molto apprezzati l'antipasto di mazzancolle e i paccheri, molto discussa la zuppa, da alcuni giudicata povera di pesce, troppo liquida e di scarso sapore. Ottimi i vini, perfettamente abbinati ai piatti, buono il servizio e adeguato il rapporto qualità-prezzo. Al termine, Marcello Leoni ha parlato della sua storia di chef e di come intende la cucina, mentre l'estrosissimo Luca Gardini ha illustrato i vini serviti.

## IMOLA 27 maggio 2016

Ristorante "Valsellustra" di Gianluca Barzagli, in cucina Salvatore Mazzeo. ●Via Valsellustra 16, Casalfiumanese (Bologna); ☎0542/684073, cell. 328/2487051; valsellustra@hotmail.it, www.ristorantevalsellustra.com; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino di asparagi della Pieve e crema di taleggio; tortelli al tarassaco burro e timo; tagliatelle al ragù di mora romagnola;



filetino di manzo avvolto nel lardo di mora con asparagi scottati alla brace; semifreddo al croccantino.

**I vini in tavola:** Albana di Romagna 2014 (Fiorentini); Sangiovese di Romagna 1938 09; Oro passito (entrambi Piccoli Brunelli).

**Commenti:** È un ambiente immerso nel verde dell'ombrosa Valsellustra quello che ha ospitato gli Accademici per una riunione conviviale alla riscoperta dei paesaggi che avrebbero dato i natali, poco dopo l'anno 1000, al Papa Onorio II. Il ristorante, sorto nei locali di una vecchia bottega, privilegia i piatti di terra con prodotti del territorio e attenzione alle erbe. Nel periodo invernale non è raro trovare anche la selvaggina. Il piatto che ha riscosso i maggiori consensi è stato il filetino, sia per la bontà della carne sia per la preparazione e cottura. Di buon sapore le tagliatelle e piacevoli sia il tortino iniziale sia i tortelli. Gradevoli i vini e servizio discreto. Al termine, gli Accademici hanno suggellato con un applauso l'impegno profuso dal Simposiarca Alessandro Domenicali e la consegna del guidoncino dell'Accademia alla brigata di cucina e al gentile gestore Gianluca Barzagli.

## IMOLA 6 giugno 2016

**Ristorante "Osteria dei Pellegrini"** di Carlo Pellegrini, in cucina Carlo Pellegrini. ●Via G. Zappi, 6, Imola (Bologna); ☎0542/850483, cell. 347/3793227; info@osteriadeipellegrini.it, www.osteriadeipellegrini.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto dei Pellegrini con salumi, ficattole, scquaquerone, e pomodori sott'olio; bruciatini tradizionali; zuppa di cipolle; garganelli al ragù di castrato tagliato al coltello e mortadella; trippa alla romana servita con bruschettine; coniglio arrosto con Albana e olive nere; patate con cipolla; spinaci croccanti; cremini fritti; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Le Bornici, Pignoletto frizzante Doc (Fondo Cà Vecja); Plebe Doc Chardonnay (Domaine St. André); Merlot (Fondo Cà Vecja).

**Commenti:** La Consulta della Delegazione ha tenuto la sua riunione estiva nell'ambiente rustico di un'osteria che fino a una decina d'anni fa era solo birreria. Il menu propo-

sto dall'oste ha ripercorso, con molteplici assaggi, numerosi piatti tipici del territorio, a partire dalla zuppa di cipolle, che è risultato il piatto di maggior gradimento, ai garganelli, conditi con molta carne di castrato. Anche gli altri piatti, dall'antipasto iniziale fino ai cremini e alla zuppa inglese, e al vino di una cantina del territorio, hanno riscosso il favore degli Accademici che, al termine del convivio, hanno espresso il loro apprezzamento all'oste Carlo Pellegrini.

## PARMA TERRE ALTE 16 giugno 2016

**Ristorante "Pane e Salame"** di Achille Fereoli, in cucina Mariangela Fereoli. ●Piazza Ubaldi 1, Felino (Parma); ☎0521/336111; achille@panesalame.com, www.panesalame.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo, lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** salume misto con torta frita; ricotta di pecora salata cotta al forno, marmellata di cipolle di Tropea caramellate; paccheri "Pane e Salame" (pasta di grano duro lavorata a mano con verdure, pasta di salame, ceci, pecorino siciliano e pomodori); gnocchi "Pane e Salame" (gnocchi di patate con crema di porri, pasta di salame e speck); tagliata di bistecca panzanese della macelleria Dario Cecchini con caponata dell'Angelina; budino al cioccolato fondente con amaretti e uvetta (ricetta di Angelina); crema catalana con salsa al mou.

**I vini in tavola:** Brut di Lambrusco; Lambrusco Maestri; Malvasia; Sauvignon (tutti della casa).

**Commenti:** Una buona cucina, non scontata, ricca di sapori ma equilibrata, che è piaciuta, con alcuni piatti particolarmente graditi: il salame stagionato, in fette oblique e lunghissime come d'obbligo per i parmigiani; saporosi i paccheri, morbidi gli gnocchi. I tavoli disuguali, preparati con tovagliette di carta, sono invece parsi inadeguati e la valutazione finale risente di quest'ambientazione che penalizza il valore della cucina che - come cantina, servizio e relazione - non è certo quella tipica di una modesta osteria. Il titolare ha arditamente proposto una piccola gamma di vini autoprodotti, da viti vecchie e non trattate, secondo l'antico uso delle campagne. Una scelta suggestiva che ha diviso i commensali.

## REGGIO EMILIA 23 giugno 2016

**Ristorante "Poli"** della famiglia Poli, in cucina Rossana e Giuseppina Poli. ●Viale della Repubblica 10, Castelnuovo Sotto di Reggio Emilia (Reggio Emilia); ☎0522/682342, fax 0522/683774; info@hotelpoli.it, www.ristorantepoli.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalatina di orzo con giardiniera fatta in casa; tortelli verdi di spinaci e ricotta; tortelli di zucca conditi con soffritto; tortelli di patate e crema di tartufo con scaglie di tartufo nero; lunette del marinaio; trancio di branzino pescato all'amo con contorno di verdure; sorbetto al pompelmo rosa; piccola pasticceria fatta in casa.

**I vini in tavola:** Lini 910 rosato; Lini 910 spumante metodo classico millésimato 2010.

**Commenti:** Col solstizio estivo ha inizio l'estate e la notte di San Giovanni ne segna l'ingresso. A tavola, la notte di San Giovanni vuole dire da sempre tortelli, di innumerevoli tipi e fogge, di tanti profumi e di altissima qualità! Così è stato: una sontuosa carrellata di tortelli realizzati con materie prime freschissime e selezionate, con profumi che hanno esaltato la tradizione. Perfetta la cottura del branzino pescato, che ha estasiato tutti i commensali. Deliziosa la pasticceria fatta in casa e indovinato l'accostamento dei vini. Graditissimo e, per l'occasione, emozionante l'omaggio che Enrico Corradini, in ricordo dell'illustre papà Cesare, ha fatto a tutti gli Accademici: una bottiglietta di prezioso nocino delle sue terre.

## RICCIONE-CATTOLICA 18 maggio 2016

**Ristorante "Osteria del Mare Controcorrente"** di Controcorrente srl, in cucina Alessandro Lerario. ●Via XXV Luglio 23, Morciano di Romagna (Rimini); ☎0541/988036, cell. 329/98367494; rist.controcorrente@hotmail.com; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** tartare di tonno rosso; cappasanta americana scottata con zuccina croccante e fave di cacao; panbrioche con salsa tonnata e spigola affumicata; rollé di sogliola e bacon; risotto Acquerello al distillato di parmigiano, erba cedrina e tartare di gamberi; raviolo bianco ripieno di canocchie, burro di Normandia e colatura di alici; ombrina in doppia cottura; schiacciata di patate con burro nocciola e crumble di paprika; cannolo siciliano; cremino alla nocciola; semifreddo ai 3 cioccolati.

**I vini in tavola:** Sinfonia brut Chardonnay Rubicone Igp 2015; Clemente Primo bianco Rubicone Igp 2015; Caciara Romagna Sangiovese superiore Dop 2015; Alfiere Romagna Albana passito Docg 2009 (tutti dell'azienda agricola Enio Ottaviani, San Clemente).

**Commenti:** Riunione conviviale che ha soddisfatto largamente gli Accademici, sia per la nota inaspettata e "briosa" del menu, sia per la sua realizzazione di ottimo livello. Ha destato molta impressione il giovane chef proveniente dall'Istituto Alberghiero di Riccione, continuo sperimentatore di gusti e combinazioni delle materie prime per soddisfazione sua e della clientela. Tutte le portate (in piccole porzioni), per non far torto all'ampia





EMILIA ROMAGNA segue

scelta della lista del ristorante, hanno ricevuto vivi apprezzamenti. Particolarmente graditi gli antipasti, i ravioli bianchi al ripieno di canocchie e l'ombrina in doppia cottura, burro di Normandia e colatura di alici.

## RICCIONE-CATTOLICA 15 giugno 2016

Ristorante "Paradise" di Paolo e Luca Ridolfi, in cucina Paolo Ridolfi. ●Via Dei Gigli 11, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/615726, cell. 366/5393905; info@paradise.rn.it, www.paradise.rn.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, novembre, dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** ricciola affumicata dallo chef; sgombrò fritto servito con cipolla affumicata; bigoli sugosi; rigatino alla diavola; ricotta fresca del pastore mantecata con vaniglia e crumble di frutta secca.

**I vini in tavola:** Camlet bianco frizzante Igp Rubicone (Valle delle Lepri, Coriano); Roncaglia bianco Doc Colli Pesaresi 2015 (Fattoria Mancini, Pesaro); Estasi, Moscato di Trani Doc 2009 (Franco di Filippo).

**Commenti:** In un ambiente sobrio, arioso ed elegante, affacciato sulla spiaggia, i fratelli Paolo e Luca Ridolfi, il primo in cucina e il secondo ai tavoli, coadiuvati da giovani ed efficienti collaboratori, sanno creare le condizioni per una piacevole convivialità. I piatti a base di pesce fresco dell'Adriatico risultano piacevoli e sapientemente abbinati con i vini. Tutti gli Accademici hanno apprezzato molto la ricciola affumicata, i bigoli e il rigatino alla diavola, che sono stati commentati con favore dal sommelier



Bruno Piccioni, ospite della serata. Tra i vini, ottimo il Moscato di Trani.

## RIMINI 18 maggio 2016

Trattoria "Gambon" di Piero Ferranti, in cucina Piero Ferranti. ●Via Monefeltro 19/a, Rimini; ☎0541/718558, cell. 329/9344026; info@gambon.it, www.gambon.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie da fine giugno a metà settembre; giorno di chiusura martedì (settembre - gennaio), lunedì a pranzo e lunedì a cena (febbraio - giugno). ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittatina con le vitalbe; torta di erbe; fave e pecorino; zuppeta di liscari; ravioli di spinaci con prugnoli; polpettone con le erbe; "bazana" e carciofi al tegame; gelato di Bruno Ghigi; fragole e croccantini di Piero.

**I vini in tavola:** Sangiovese superiore Le More (azienda agricola Castelluccio).

**Commenti:** Piero Ferranti, il gestore della storica trattoria, ha proposto un variegato menu a base di erbe spontanee e verdure di stagione, preparando alcuni piatti tipici della tradizione romagnola. La serata è stata animata dall'intervento dell'Accademico Massimo Panozzo che ha intrattenuto sul tema: "Libri e cucina". Panozzo, che ha da sempre curato argomenti di storia locale, con particolare riferimento alla cultura gastronomica e alle curiosità presenti e passate offerte dal territorio, ha festeggiato con tutti gli amici Accademici i 35 anni di attività editoriale a Rimini. A conclusione della cena, Bruno Ghigi ha ancora una volta deliziato gli Accademici con squisiti gelati, preparati da lui e assai graditi da tutti.



## RIMINI RICCIONE-CATTOLICA SAN MARINO 2 giugno 2016

Ristorante "Quarzo - Hotel Ambasciatori" dell'Hotel Ambasciatori, in cucina Vittorio Ferri e Giovanni Tucci. ●Via A. Vespucci 22, Rimini; ☎0541/55561, fax 0541/23790; info@hotelambasciatori.it, www.hotelambasciatori.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crema di asparagi con razza, melanzane ed erbe fini; filetti di triglia croccante al rosmarino con farina di polenta su insalata riccia e limonolio di Tucci, fave sgusciate e concassé di pomodoro; raviolacci di strigoli al burro fuso e crema di parmigiano con polvere di prosciutto; tagliata di tonno al sale di Cervia, ratatouille di verdure stagionali e maionese all'aglio; zuppa dolce artusiana; ragù di fragole con gocce di balsamico.

**I vini in tavola:** Pagadebit (Podere dal Nespole); Albana (Cantina Tre Monti).

**Commenti:** La serata, organizzata dalla Delegazione di Rimini con le Delegazioni di Riccione-Cattolica e San Marino, si è svolta nella bella sala Quarzo dell'hotel. Ospite d'onore è stato il rinomato chef riminese Gino Angelini, in uno dei suoi rientri da Los Angeles, dove vive dal 1995, conducendo il prestigioso ristorante "Angelini Osteria". Angelini ha intrattenuto gli Accademici con il racconto della sua straordinaria storia, partita da Rimini, proprio all'hotel Ambasciatori, e approdata a Hollywood dove è diventato lo chef più ricercato e amato dai divi del cinema americano. La serata ha visto una numerosa partecipazione ed è stata particolarmente vivace per la ricchezza di aneddoti condivisi dallo chef con i tanti amici e conoscenti intervenuti per festeggiarlo. Il menu ha offerto piatti realizzati con le "ricette" di Gino, sapientemente

rielaborate dagli chef del ristorante. La cura dedicata alla cucina è stata riconosciuta dal "maestro" e molto apprezzata dagli ospiti.



## TOSCANA

### APUANA 19 maggio 2016

Ristorante "Osteria del Borgo" di Alesio Raffaelli. ●Via Beatrice 17, Massa (Massa Carrara); ☎0585/810680; osteriadelborgo@gmail.com; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio e 1 a fine settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carne salata marinata in birra Piazza Aranci con tortino di porri (accompagnata da birra Piazza Aranci, bianca); crema di porcini, patate con birra Frigido (accompagnata da birra Frigido, lager ale aromatizzata al timo selvatico); raviolone alla Lionello ripieno di salmone affumicato ed erbe aromatiche sfumato con birra Frigido, con scorze di lime e timo limonato (accompagnato da birra Frigido); bocconcini di manzo conciato e verdure grigliate con salsa di birra Rocca e cipolle rosse (accompagnato da birra Rocca, stile abbazia strong Ale da 8%); pasticceria dell'oste (accompagnata da birra Rocca).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Consultore Gioacchino Cancemi e dedicata alla birra come bevanda da pasto. Sono stati curati in maniera molto attenta gli abbinamenti delle varie birre con le vivande. Il locale è stato visitato per la prima volta dalla Delegazione, ma la prova è stata molto positiva e la cena è risultata particolarmente gradita agli Accademici.

### COSTA DEGLI ETRUSCHI 17 giugno 2016

Ristorante "Villa Caprareccia" della famiglia Galli, in cucina Lia Galli. ●Via Bolgherese 5, Bibbona (Livorno); ☎0586/670128, fax 0586/671942, cell. 339/3829645; info@villacapra-



reccia.it, www.villacaprareccia.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° novembre al 1° marzo; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al sabato. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** parmigiana di erbe di campo con scaglie di cioccolato al latte 40% cacao; tortino di carciofi su crema di caciotta con inserti di cioccolato bianco d'Oriente; ravioli doppio ripieni di pappa al pomodoro e pecorino con olio al basilico e pancetta croccante e scaglie di criollo 100%; tagliolini al cioccolato dei Caraibi su salsa di asparagi e scaglie di mandorle tostate e pioggia di cioccolato dei Caraibi; timballo di pollo con salsa di zucchine e il suo fiore farcito brinato al cacao; filetto di maiale in spiedino di rosmarino in crosta di aromi in salsa di Trinidarios del Madagascar; spuma di cioccolato bianco alle fave di Tonka con inserto di mousse di cioccolato ai frutti rossi e gelée di albicocche.

**I vini in tavola:** Libicocco bianco; Libicocco rosato; Libicocco rosso; Filari Dorfino, rosso Doc; Mastremilio, rosso Igt; Ansora passito bianco Igt (tutti Villa Caprareccia).

**Commenti:** Riunione conviviale di sperimentazione e incontro tra l'agrichef Lia Galli e Domenico D'Affronto, maestro cioccolatiere della Conca d'Oro di Venturina. Lei conduce un'azienda agricola al centro di un processo che, dal campo al piatto, chiude la filiera e converte la coltura in cultura. Lui è riuscito a far dialogare i Maya con gli Etruschi e a smentire l'inconciliabilità tra il vino e il cioccolato, creando le enopraline. Insieme hanno guidato gli Accademici attraverso un percorso gustativo caratterizzato da molteplici declinazioni del cacao. Senza tradire l'origine rurale della cucina del riuso e della memoria, la tradizione diviene, così, evoluzione, e la contaminazione dà luogo a piatti nuovi che sono, però, il "risultato della sapienza di chi ha coltivato e dell'abilità di chi ha cucinato".

## FIRENZE PITTI 20 giugno 2016

Ristorante "La Bocca di Leone" di Federico Bacci, in cucina Federico Bacci. ●Via Pisana 39r, Firenze; ☎055/2286572, cell. 338/5078368; www.laboccadileone.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



**Le vivande servite:** galantina di carni bianche e pistacchi con maionnaise; vellutata di fagioli piattellini e baccalà; pancetta di maiale grigio con riduzione di soia e miele; insalatina mista; tarte tatin alle albicocche e gelato.

**I vini in tavola:** El gordo del Circo D.O Rueda 2014 Verdejo (Casa Rojo, Jumilla); Cù Cù Gotico 2013 rosso Piceno superiore Dop (Cù Cù, Santa Maria in Carro, Offida); Occhio di Pernice 2010 (società agricola venatoria Tacinaia, Quarrata).

**Commenti:** Nella zona di San Frediano, ancora l'anima della vera Firenze, il Delegato Massimo Lucchesi ha condotto la Delegazione in un ristorante bistrot. L'ambiente caldo e familiare avvolge fin da subito gli ospiti. Federico Bacci, chef ormai di vecchia data - sua l'apertura del "5 di Vino" a San Casciano - dirige la brigata di cucina e accoglie con garbata simpatia gli ospiti in sala. La cucina è sobria e genuina, e vi regna il senso della misura e il rispetto dei sapori e delle materie prime. Molto apprezzate la galantina di carni bianche (delicatissima) e la vellutata di fagioli piattellini e baccalà; una vera "bomba" la pancetta di maiale grigio. Perfetti gli abbinamenti con i vini, tra cui particolarissimo il Verdejo spagnolo "El gordo del Circo".

## LIVORNO 20 maggio 2016

Ristorante "Novelli" di Aldo Novelli. ●Via del Littorale 166/168, Livorno; ☎0586/580332, cell. 338/532576; zzitona@gmail.com, www.ristorante-novelli.it; coperti 130+130 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura martedì, in inverno anche lunedì e mercoledì sera. ●Valutazione 7,26; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** acciughe alla povera e cozze alla marinara; assaggi di risotto alla pescatora e penne agli scampi; pesce fresco arrosto;

frittura mista di mare con paranza; patatine fritte; insalata mista; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Vermentino 2015 (Pitti, Torre a Cenaia).

**Commenti:** Per iniziativa del Simposiarca Gianfranco Porrà, gli Accademici si sono ritrovati nell'antico e panoramico ristorante, ubicato sulla scogliera di Antignano, per degustare una successione di doviziosi assaggi di piatti di mare della tipica cucina del Novelli, fra i quali il rinomato risotto alla pescatora e la non meno apprezzata frittura di mare con paranza. A chiudere degnamente, il sorbetto al limone. Nel corso della serata, il Delegato Sergio Gristina ha ragguagliato sulle ultime attività dell'Accademia e la Vice Delegata Valeria Torregrossa ha svolto una breve e applaudita conversazione sul tema "Il cibo e l'ingordigia".

## MAREMMA-GROSSETO 16 giugno 2016

Ristorante "Casetta Santini" di Mario Balestri. ●Podere Casetta Santini, Sticciano Scalo (Grosseto); ☎348/5347211; info@casettasantini.it, www.casettasantini.it; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** schiaccie; antipasto vegetariano; salumi di cinta senese con donzelle; spaghetti alla chitarra con sugo di pomodori secchi, guanciale di cinta senese e pecorino; tagliatelle verdi con ragù bianco di cinta senese profumato al finocchietto; stracotto con polenta; cinghiale all'etrusca; insalata mista; macedonia con gelato o gelato.

**I vini in tavola:** Sangiovese Doc Maremma Toscana (Tenuta Sassoregale); Morellino di Scansano Docg (Fattoria Le Pupille).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Luciano

Lupetti, si è tenuta nel ristorante agriturismo di un'azienda agricola che alleva suini di razza cinta senese allo stato brado, le cui carni vengono poi macellate direttamente nel laboratorio dove si producono carne e affettati di ogni genere, sempre freschi e genuini. Il locale si presenta molto bene; inoltre, il servizio è buono e veloce. Da apprezzare, particolarmente, la capacità di offrire piatti tradizionali in una veste moderna e raffinata ma senza eccessi fuori luogo. Bravi anche i due giovani cuochi, provenienti dall'Istituto Alberghiero di Grosseto, che sanno ben interpretare le nozioni acquisite a scuola. Accademici e ospiti hanno apprezzato i vari piatti, riscontrando sempre sapori eccellenti, equilibrati e di buona fattura. È stato particolarmente gradito l'antipasto, per l'assortimento, la bontà dei salumi, l'eleganza nella presentazione. La serata si è svolta in modo piacevole.

## MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 10 giugno 2016

Ristorante "Atman in Villa Rospigliosi" di Tuscan Luxury&Venues, in cucina Igles Corelli. ●Via Borghetto 1, Lamporecchio (Pistoia); ☎0573/803432; info@ristoranteatman.it, www.atman-villarospigliosi.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** flan di gamberi di Porto Santo Spirito, crema acida, riso nero soffiato, cromatismo di cous cous, orto fritto; crème caramel di bietoline, guazzetto di molluschi; mojito di Parma; risotto al parmigiano, lime e menta, gelato di parmigiano extravecchio; guancia di maiale iberico Joselito, salsa barbecue, morbido in verde; sorbetto di sambuco; crumble di macadamia; bignè fritti caramellati in salsa di agrumi.

**I vini in tavola:** Soave Doc Colli Scalligeri (Sandro De Bruno); Cirò rosso



TOSCANA segue

classico 2013 (Calabretta); Moscato d'Asti Docg (Bera).

**Commenti:** Esito lusinghiero della riunione conviviale organizzata dall'Accademico Guglielmo Torri, per i numerosi partecipanti, a cominciare dal Segretario Generale Roberto Ariani e da rappresentanti delle Delegazioni di Pistoia, Prato ed Empoli. Nell'occasione è stato festeggiato il nuovo socio, Lorenzo Chiappini, Accademico per tradizione familiare. Lo chef Igles Corelli ha illustrato il bel menu e il sommelier Del Carlo i vini proposti. I singoli piatti hanno avuto corali, entusiastici elogi, primo fra tutti il sorprendente risotto con gelato al parmigiano; il maiale iberico e i buonissimi bigné: una sequenza di sensazioni piacevoli alla vista e al gusto, che hanno suscitato un convinto applauso allo chef e ai suoi bravi e attenti collaboratori. Sono seguiti gli interventi di Guglielmo Torri, sui rischi poco conosciuti del TTIP, e dell'ospite Sabrina Maraia sulla conservazione delle carni e sulle cautele da seguire nello sceglierle. Il Delegato Alessandro Giovannini ha sintetizzato: bella compagnia, nobile locale, cena eccellente, interessante momento formativo.

## SIENA

28 maggio 2016

Ristorante "La Fornace" di Bernardino Pedani, in cucina Franca Graffi. ●Località La Fornace 13, Radicondoli (Siena); ☎0577/793026, fax 0577/793026; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto toscano; tagliatelle fatte in casa al ragù; grigliata mista, pollo ruspante arrosto con patate fritte; crostata.

**I vini in tavola:** Vino della casa.

**Commenti:** Il locale, accogliente e rustico, consente di respirare l'atmosfera delle vecchie trattorie, meta di sosta per i viandanti. In ciò, è aiutato dalla gestione casalinga e dalla garbata accoglienza della famiglia Pedani, che gestisce la locanda dal 1960. I numerosi Accademici, dopo aver gustato piatti semplici e genuini, hanno avuto l'opportunità di visitare il vicino Castello di Anqua, suggestivo borgo medievale affacciato su un panorama mozzafiato, da secoli di proprietà degli Accademici Andrea e Raineri Pannocchieschi d'Elci.

## SIENA VALDELSA

21 maggio 2016

Ristorante "Villa Lecchi" della famiglia Canocchi - Villa Marianna. ●Loc. Lecchi - Staggia Senese, Poggibonsi (Siena); ☎0577/930090, fax 0577/930087; info@villalecchi.com, www.villalecchi.com; coperti 140. ●Parcheggio sufficiente; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasto con salumi e formaggi toscani, bruschette e frittini; ribollita; pappardelle al ragù di cinta senese con pancetta croccante; filetto di manzo su letto di porcini; patate arrosto; bocconcini di fritto toscano di carni e verdure; semifreddo con mandorle e nocciole.

**I vini in tavola:** Franciacorta Fratus; Chianti classico Docg Sant'Alfonso (Rocca delle Macie, Castellina in Chianti); Chianti classico riserva Docg (Fattoria Le Fonti, Poggibonsi).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata nella splendida residenza d'epoca in posizione dominante sul-

l'intera Valdelsa, ha rappresentato la cena di benvenuto agli amici della Delegazione di Fermo che hanno fatto visita, nel fine settimana, al territorio. Guidata dalla Delegata Carla Chiaromoni, la folta rappresentanza di Accademici ha potuto gustare, in un'atmosfera di viva cordialità, un menu basato su piatti tipici toscani, tutti molto apprezzati. L'Accademico Tommaso Bucci ha piacevolmente intrattenuto i commensali illustrando le differenze e i punti di incontro tra la cucina marchigiana e quella toscana. I due Delegati, durante il consueto scambio di doni, hanno rimarcato l'importanza degli incontri tra diverse Delegazioni, utili per rafforzare lo spirito di amicizia e di appartenenza accademica.

## VALDELSA FIORENTINA

8 giugno 2016

Ristorante "Osteria di Casa Chianti" di Massimiliano Canton, in cucina Tommaso Ricci e Marco Capriotti. ●Via Case Nuove 77, Certaldo (Firenze); ☎0571/669688, cell. 348/8119940; info@osteriadicasachianti.it, www.osteriadicasachianti.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sformato di cipolla di Certaldo su crema di pecorino di Sebastiano Trapanotto e scaglie di tartufo di stagione; fusilli di pasta integrale fatti in casa al ragù del norcino; filetto di maiale al forno ripieno di noci e pomodoro secco con verdure cotte al forno; dessert il Borracho della pasticceria Miele.

**I vini in tavola:** Chardonnay; Chianti Monticello (entrambi Tenuta Luia); Chianti riserva (Tenuta Stiacciati); Vinsanto (Fattoria Poggio Alloro).

**Commenti:** Serata, organizzata dall'Accademico Pietro Arrigoni, ricca di Accademici e ospiti, impreziosita dalla consegna del premio Massimo Alberini allo chef pasticciere Andrea Miele, per la sua carriera professionale e per la sua creazione il Borracho. Eccellente il tortino come il primo piatto; buono il secondo piatto; delizioso il dessert di Andrea Miele. Gli chef hanno voluto esaltare la territorialità e la tradizione con le loro creazioni. Cortesi ed efficienti sia il gestore sia il personale di sala. Presenti il Sindaco di Certaldo Giacomo Cucini e l'Assessore alla cultura Francesca Pinochi, nonché Franco Milli, CT Toscana Ovest. Il Delegato Alessandro Signorini ha concluso:

"Siamo quello che mangiamo, stasera abbiamo degustato eccellenze e quindi l'Accademia è un'eccellenza".

## VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

1° giugno 2016

Ristorante "La Bottega del Nobile" di Cesare e Paolo Smilari, in cucina Andrea Mancini. ●Via di Gracciano nel Corso 95, Montepulciano (Siena); ☎0578/757016; labotteganobile@libero.it, www.vinonobile.eu; coperti 70+10. ●Parcheggio zona pedonale; ferie a metà gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** selezione di sapori per il territorio: norcinerie, pecorini, crostini ai fegatini, al lardo; tortino di melanzane con salsa di pomodoro; guancia di manzo brasata con pure di patate al pepe rosa e coccetto di cicoria saltata; mousse di ricotta con crema d'uva, cantucci.

**I vini in tavola:** Melacce Montecucco Vermentino Doc 2014 (Castello di Colle Massari); Rosso di Montalcino Doc 2013 (Casanova di Neri); Moscadello di Montalcino Doc 2014 (Cappanna).

**Commenti:** La riunione conviviale dal titolo "Il cibo incontra il vino in enoteca" prosegue la serie di incontri con locali della zona al di fuori dei classici ristoranti. L'enoteca è ospitata nel palazzo Avignonesi a Montepulciano e di proprietà di due giovani con tanta voglia di fare. Ha una vasta disponibilità di vini sia toscani sia di altre regioni, selezionati e presentati dai proprietari e dai loro giovani collaboratori. Marilisa Cuccia, Simposiarca della serata, ha svolto la relazione sul tema della convivialità nel suo significato passato e recente. Ospitati in una delle cantine del locale, il clima della serata è stato quello di una cena informale adatta a quel luogo, con tavoli, apparecchiatura e stile tipico dell'enoteca. A ogni piatto Cesare Smilari ha accompagnato la presentazione del vino in abbinamento con storia e caratteristiche organolettiche. Particolarmente apprezzata la guancia di manzo.

## VERSILIA STORICA

11 giugno 2016

Ristorante "Maitò" di Dany Rigi e Mario Pardini. ●Via della Repubblica 9, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/80940; co-





perti 75+120 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittino di gamberessa; tagliolini alla rana pescatrice; pesce morone di mare al forno con verdure e patate al rosmarino; dolce delizia.

**I vini in tavola:** Vermentino bianco Colli di Luni (Pietra del Focolare); Moscato d'Asti (Traversa).

**Commenti:** Il ristorante ha una storia importante nella ristorazione veronese; fondato negli anni Sessanta, si è sempre mantenuto ai massimi livelli. La Delegata Anna Ricci ha aperto la riunione conviviale salutandola la folta presenza di Delegati e Accademici e ringraziando per la sensibilità e l'affetto verso la Delegazione. Lo chef ha proposto un menu tipico di mare. Apprezzato il frittino di gamberessa. Indiscutibile il primo piatto di tagliolini alla rana pescatrice. Ottimo il secondo piatto di pesce morone. Per il dessert si è convenuto che non è stato all'altezza della serata. Buoni i vini in abbinamento. Il servizio in sala è stato attento e rapido, tenendo conto dell'alto numero di commensali. La serata si è conclusa con una soddisfazione generale.



## MARCHE

**ASCOLI PICENO**  
17 giugno 2016

Ristorante "Bagni Andrea" di Sandro Assenti, in cucina Domenico Fasano, Rino Girolami, Stefano Giangrossi. ●Via Trieste 17, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/83834, fax 0735/587665, cell. 335/5252946; info@bagnian-drea.com, www.bagnian-drea.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,01; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** olive di pesce azzurro; croccantino di alici al balsamico; guazzetto di pesce azzurro; stracciatella alici salate; chitarrina "Latini" al battuto di sarde e alici;



sgombro al forno con patate; dessert della casa.

**I vini in tavola:** Passerina (Cantina Velenosi).

**Commenti:** In un ambiente di grande suggestione e fascino, che ha ammaliato gli Accademici e i numerosi ospiti, si è piacevolmente consumata la cena a base di pesce azzurro. Sono risultate molto gradite, fra gli antipasti, le particolari e gustosissime olive all'ascolana, ma farcite con l'ingrediente del tema. Non da meno è risultata la prima pietanza, una chitarrina artigianale (Latini) al battuto di sarde e alici. L'appetitoso e apprezzato secondo ha dato, tra l'altro, dimostrazione della professionalità del ristoratore, Sandro Assenti, geniale imprenditore del settore, che ha sostituito il programmato sgombro con palamita e suro, poiché sul mercato locale non era da tempo disponibile il primo tipo di pesce. Apprezzato il vino della cantina del territorio. Il dottor Giorgio Tordini ha intrattenuto gli astanti sulla "Nutraceutica".

**MACERATA**  
14 maggio 2016

Ristorante "Cosmopolitan" della famiglia Giustozzi, in cucina Giuseppe Giustozzi. ●Via Alcide De Gasperi 2, Civitanova (Macerata); ☎0733/771682, fax 0733/781305, cell. 339/1443028; info@cosmobusinesshotel.it, www.cosmobusinesshotel.it; coperti 250+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** alici in carpione; raguse; zuppa di vongole di Porto Recanati; paccheri con "furbini e abbiti"; "pulento" con i lumaconi; rana

pescatrice in potacchio; crescita folgiata di Fiuminata.

**I vini in tavola:** Bollicine di Passerina (Velenosi); Cambrugiano (Belisario); Moscato d'Asti.

**Commenti:** Il convivio, presieduto dal Consigliere nazionale Mimmo D'Alessio, è stato incentrato sulla presentazione del volumetto *A tavola non si invecchia* dello stesso D'Alessio, che ha tenuto una dotta e interessantissima conferenza sulla storia e sulla vita dell'Accademia ma anche sul comportamento a tavola, sui compiti del Simposiarca, sulla scelta dei menu. All'altezza della situazione è stato anche il menu, curato dal Simposiarca Sergio Branciarri, con piatti della tradizione marinara dell'Adriatico. Alcune pietanze, purtroppo, sono apparse un po' saporite ma nel complesso la riunione conviviale è ben riuscita, grazie anche al perfetto abbinamento cibo/vino, all'ottimo servizio e alla qualità del pesce freschissimo. Ha partecipato alla seduta accademica, come postulante, la Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata, Rosy Del Balzo Ruiti, che è anche Presidente della Croce Rossa provinciale.

**MACERATA**  
28 maggio 2016

Ristorante "Villa Fornari" di Giorgio Bottacchiarri, in cucina Giulio Re. ●Località Le Calvie 2, Camerino (Macerata); ☎0737/637646, fax 0737/631483, cell. 335/1356106; info@villafor-nari.it, www.villafor-nari.it; coperti 100+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ciauscolo Igp e olive Piantone di Mogliano; vellutata

di lenticchie di Colfiorito con guanciale e farro perlato; orzo risottato allo zafferano di Cessapalombo e scamorza bianca; tagliatelle al tartufo su crema di sedano rapa; bollito di vitellone di razza marchigiana con salsa alle erbe e insalata di verdure lesse; gelato artigianale alla ricotta e Varnelli; crostata di uva spina.

**I vini in tavola:** Couvée Nadir spumante brut; Vigneti del Cerro verdicchio di Matelica; Vigneti B. Colli maceratesi rosso Doc; Yes mosto d'uva parzialmente fermentato (tutti Belisario); Brodo di Giuggiole (Sigi).

**Commenti:** La cena accademica ha avuto lo scopo di realizzare un menu completo utilizzando i prodotti selezionati dall'Università di Camerino e facenti parte del "Paniere di lunga vita", sulla base di un progetto agroalimentare presentato con successo all'Expo di Milano, a conferma che una sana alimentazione consente, nelle Marche, una longevità superiore a tanti altri territori. All'evento ha presenziato il Rettore dell'Università di Camerino, Flavio Corradini, che ha espresso tutta la sua soddisfazione per il successo dell'iniziativa. Successo il cui merito principale va al Simposiarca Claudio Modesti, allo chef Giulio Re e alla famiglia Bottacchiarri. Grande il plauso per i produttori che hanno messo a disposizione le eccellenze del territorio.



## UMBRIA

**FOLIGNO**  
27 maggio 2016

Ristorante "Osteria del Teatro" di Piero De Mai, in cucina Piero De Mai. ●Via Petrucci 8, Foligno (Perugia); ☎0742/623044, cell. 347/3401778; depmai@libero.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto con salumi, verdure e formaggi; zuppetta di orzo, patate, porcini e tartufo; tagliatelle con fave, pancetta e pecorino; piccione ripieno alla folignate; zuppa inglese.



UMBRIA segue

**I vini in tavola:** Grechetto; Rosso di Montefalco; Rosso Arquata (tutti Cantina Adanti).

**Commenti:** La serata era dedicata alla memoria della socia Sara, e i Simposiari, Carla Pioli e Giovanni Picuti, hanno scelto l'Osteria del Teatro, ristorante da lei molto frequentato, per l'amicizia che la legava al cuoco Piero De Mai. Ospite della serata, la figlia Antonella e il marito Lucio, ai quali è stato consegnato un memoriale. Le pietanze sono state curate dal cuoco, rispettando la tradizione; in particolare le tagliatelle fatte a mano e il piccione alla folignate.

## ORVIETO

20 maggio 2016

Ristorante "Da Gregorio" di Fausto Fontanieri e Francesca Romana Tiddia, in cucina Francesca Romana Tiddia, Matteo Marzo e Fausto Fontanieri. ●Località Morrano Nuovo 136/137, Orvieto (Terni); ☎0763/215011; [davidefontanieri@yahoo.it](mailto:davidefontanieri@yahoo.it); coperti 150+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostone con bafò all'aceto; fettuccine al ragù bianco di chianina; ombrichelle all'arrabbiata; piccione ripieno all'orvietana con contorni di patate chips fatte in casa e cicoria ripassata; crostata di arance amare (marmellata fatta in casa).

**I vini in tavola:** Rosato di Merlot; Merlot (entrambi Trentaquerce di Lugnano in Teverina).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Ranieri Fumi in un ristorante che, oltre a vantare alcuni decenni di fortunata

attività, si distingue per i piatti fatti in casa, tutti rigorosamente aderenti alla tradizione locale. Per esempio, le fettuccine sono realizzate con sfoglia tirata e tagliata a mano. Persino i lombricelli (in vernacolo locale "ombrichelle") sono fatti a mano: operazione tutt'altro che facile e quasi dimenticata. Ottimo il piccione ripieno all'orvietana, un piatto della tradizione contadina creato per rendere più consistente la modesta quantità di carne fornita dai giovani e teneri piccioncini. Una sorpresa la marmellata di arance amare fatta in casa, impiegata nella crostata. Vini adeguati. Servizio a tavola molto cordiale, in grado di comunicare l'entusiasmo con cui è condotto il locale.

## TERNI

11 maggio 2016

Ristorante "La Gabelletta" di Maura Rustichelli, in cucina Andrea Taddei. ●Via Tuderte 20, Amelia (Terni); ☎0744/981775, cell. 335/360175; [info@lagabelletta.it](mailto:info@lagabelletta.it), [www.lagabelletta.it](http://www.lagabelletta.it); coperti 105+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carciofi fritti e verdure in pastella; insalatina di piccione con tartufo amerino, olio e limone su insalatina di stagione; risotto al verde di zucchine e fiori di zucca con marinata di pomodoro, profumata al timo; filetto di vitellina con salsa al ciliegio; patatine castello; radicchio grigliato; cestino di sfoglia croccante con macedonia di fragole e crema chantilly.

**I vini in tavola:** Prosecco; Malvasia dei Colli Amerini Doc Flavio; Ciliegio-

lo Doc dei Colli Amerini "Carmino" (tutti Cantine Zanchi, Amelia).

**Commenti:** "Na sera 'e maggio" il titolo della riunione conviviale. Il profumo delle rose nella quiete della campagna amerina è stato il sottofondo del simposio nel grande salone, con elegante tavola imperiale. Servizio di buon livello e cura affettuosa della patron del locale, che ha riservato all'Accademia l'intera struttura. Si inizia in piedi con frittini di verdure e Prosecco. A tavola, dopo che il Delegato ha illustrato la "Settimana della cucina italiana di qualità nel mondo", il miglior piatto della serata: l'insalatina di piccione, semplice ma di grande armonia, perfetto come entrée. Segue il risotto alle zucchine: bella la presentazione, forse poco sapido, buona la cottura del riso. Normale il filetto di vitellina: la componente dolce è mitigata dall'intenso amaro del radicchio grigliato. Un particolare ringraziamento per la cura della riunione conviviale a Raffaele De Lutio e ad Alessandro Carli che ha ricordato con il Delegato l'Accademia degli anni Settanta.

## VALLI DELL'ALTO TEVERE

14 maggio 2016

Ristorante "Il Grillo" di Christine Mearini. ●Località Fraccano, Città di Castello (Perugia); ☎075/8555717; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** piccoli antipasti con gota di maiale, formaggio e salsiccia, olive nere; terrina di coratella con ciaccia sul panaro; taglierini ai funghi prugnoli; agnello del "loco" in forno a legna e costicciolo di agnello "idem" fritte; patate arrosto; spinaci ripassati in tegame; dolce delizia del Grillo con ricotta, cioccolato e croccante.

**I vini in tavola:** Prosecco (Mionetto); rosso Montefalco Docg; rosso Montefalco passito Docg (entrambi Antonelli).

**Commenti:** Sulle verdi colline di Fraccano, in un ristorante tradizionale e familiare, dove i proprietari accolgono e servono con un sorriso e una disponibilità naturali. Le materie prime - gota, olive nere, funghi prugnoli, agnello - sono del luogo, fresche e quando ciò avviene, come in questo caso, la cucina tradizionale, ben condotta dalla famiglia Mearini, esalta al massimo i piatti serviti (un plauso particolare per la coratella con ciaccia sul panaro e per le co-

tolette di agnello fritte). Apparecchiatura e servizio semplici ma di tono; fiori di bosco sulla tavola e una coccinella portafortuna nel tovagliolo hanno completato una bella serata, con il piacere di esserci: applausi finali meritati a cucina e servizio.



## LAZIO

### CIVITAVECCHIA

29 maggio 2016

Agriturismo "Guendalina" di Guendalina Morani. ●Località La Scaglia, Santa Severa Nord (Roma); ☎0766/571878, cell. 320/8162258; [www.aziendamorani.it](http://www.aziendamorani.it); coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasto misto terra; crêpes di verdure; fettuccine al ragù di involtini; brasato agli aromi; patate arrosto; dolci secchi della casa.

**I vini in tavola:** Vini di produzione propria.

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Marilena Autuoro, si è svolta a pranzo, per dare modo agli Accademici di fare una visita all'azienda agricola biologica Guendalina Morani, dedicata soprattutto a produzioni ovine e bovine in allevamento biologico. Dopo un'interessante passeggiata nella fattoria, il pranzo non ha completamente soddisfatto quello che avrebbe dovuto concludere un'interessante giornata. Oltre alla lentezza del servizio, anche il tipo di cucina, con certi accostamenti di aromi naturali, non ha incontrato il favore completo dei partecipanti. È stata puntualizzata anche la quantità insufficiente di alcuni piatti.

### LATINA

20 maggio 2016

Ristorante "Pietro il Pescatore" di Domenico Delle Cave, in cucina Domenico Delle Cave. ●Via Valmontorio 11, Foceverde (Latina); ☎0773/648119; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; fe-





rie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti misti (insalata di mare, insalata di polpo, alici marinate, alici in padella, polpetti affogati, zuppa di cocchio, sauté di cozze, sauté di vongole, carpaccio di pesce spada); tonnellari all'astice; frittura di paranza con verdure grigliate; sorbetto; mimosa alla frutta.

**I vini in tavola:** Prosecco (Valdo); Bellone, Campolemol; spumante Kuwi (entrambi dell'azienda agricola biologica Marco Carpineti di Cori).

**Commenti:** Con la partecipazione di numerosi Accademici e ospiti si è svolto l'atteso convivio organizzato dal Vice Delegato Pietro Bianchi, Simposiarca. Il ristorante, proprio sull'arenile del lido di Latina, ha mantenuto il carattere di semplicità e di familiare accoglienza di quando è sorto, nel 1960. Allora la professione della famiglia dei proprietari era la pesca e la ristorazione rappresentava l'attività complementare. Il rapporto stretto tra cucina di mare e pescato locale si è sempre mantenuto: anche oggi che i proprietari non salgono più su un peschereccio, la materia prima resta di provenienza locale, principalmente da Anzio. La cucina è esclusivamente di mare, classica, dai sapori pieni e decisi, che risultano immediatamente familiari. Unanime e di ottimo apprezzamento è stato il giudizio degli Accademici, che hanno riconosciuto al ristorante il merito di rappresentare la memoria storica della tradizione della cucina marinara del territorio.

## RIETI

27 maggio 2016

Ristorante "Arco del Seminario" di Corrado Corradi, in cucina Corrado Corradi. ●Via Terenzio Varrone, Rieti; ☎0746/482790, cell. 348/2764762; arcodelseminario@tiscali.it, www.arcodelseminario.it; coperti 40+32 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** chips di frutta disidratata, bonsai con olive ripiene di taleggio, spiedini pera e pecorino; gatò di patate americane, salsa alla vodka, zafferano e pepe rosa; gnocchi neri al gorgonzola, rucola e noci; linguine viola all'estratto di cavolo rosso, guanciale e broccoli su purea di burrata; filetto mignon di maiale



in crosta su vellutata di parmigiano e fagioli bianchi; seadas al miele.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Prior millesimato 2015 (Bortolomol); Riesling 2014 (Le Macchie); Moscato d'Asti 2015 (Prunotto).

**Commenti:** Il locale si è prestato perfettamente alla serata a tema "formaggio", organizzata in occasione della IV edizione della manifestazione ForMaggio. Il titolare e cuoco Corrado Corradi ha seguito le indicazioni della Delegazione nella realizzazione di un menu che attraversasse l'Italia con diversi formaggi. Pur non essendo la cucina classica del ristorante, i piatti sono stati molto ben realizzati e ne è risultata una serata piacevole, accompagnata dalla realizzazione di giuncata, primo sale e ricotta a cura di un pastore del luogo.



## ABRUZZO

### ATRI

14 maggio 2016

Ristorante "La Loggia Antica" della famiglia Di Mercurio, in cucina Ada Albani. ●Via Rufiano IV, Bisenti (Teramo); ☎0861/995720; loggiaantica@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** antipasti caldi e freddi: coatto, pallottine con i pepe-

roni, fave con pancetta, crema di carciofi, fegatini di agnello, carote e melanzane grigliate, polpettine di ricotta; chitarrina con pallottine; arrosto misto; misticanza; patate al forno; pizza dolce.

**I vini in tavola:** Bollicine di Montonico; Trebbiano; Cerasuolo; Montepulciano (tutti Cantina La Quercia).

**Commenti:** Dopo una splendida passeggiata ai piedi del Gran Sasso, gli Accademici hanno degustato gli ottimi piatti proposti dalla signora Ada, insieme alla sua brigata di cucina. Simposiarca della riunione conviviale è stato il Vice Delegato Noè D'Orazio; relatore il Delegato Antonio Moscianese Santori, che ha intrattenuto con una splendida chiacchierata sul cibo degli dei nell'antica Grecia. Molto apprezzati tutti i piatti, che hanno rispettato il valore della tradizione; in particolare si segnala la chitarrina preparata con la farina Senatore Cappelli. A fine pranzo, gli Accademici hanno visitato il forno annesso alla cucina del ristorante, dove si prepara ottimo pane e gustosissimi dolci.

### ATRI

26 giugno 2016

Ristorante "Tosto" di Giovanni Dezio, in cucina Giovanni Dezio. ●Via Angelo Probi 8, Atri (Teramo); ☎324/0842077, anche fax; giovanni-dezio@hotmail.com; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata mela verde, sedano, noci e gregoriano; l'ove in purgatorie; tortelli ai carciofi, liquirizia, fonduta di pecorino di Atri; manzo fagiolini e patate; crema bruciata alla liquirizia.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Centorame di Casoli di Atri.

**Commenti:** L'organizzazione è stata affidata al Simposiarca Aurelio Menozzi, postulante dell'Accademia, che ha ripercorso brevemente la storia della liquirizia di Atri. Gli Accademici hanno apprezzato il menu, non facile, a base di liquirizia, proposto dal giovane chef Giovanni Dezio, sia per la presentazione sia per la qualità. Ottimi sono stati giudicati i tortelli ai carciofi con liquirizia e fonduta di pecorino di Atri. Il dolce di crema bruciata alla liquirizia è stato particolarmente apprezzato. Il servizio è risultato un po' lento. Appropriato l'abbinamento dei vini. Nel pomeriggio, gli Accademici hanno visitato la fabbrica di liquirizia "Menozzi - De Rosa" e approfondito i vari processi di trasformazione del prodotto. La consorte del Simposiarca, Catia Tullii, ha illustrato gli effetti benefici della liquirizia sull'uomo.

## CHIETI

18 maggio 2016

Ristorante "Zappacosta" di Nicola Zappacosta. ●Via Nazionale 16, Pierina d'Archi (Chieti); ☎0872/898545; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie luglio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** rustico con scamorza di Tornareccio e borragine; crostino con ricotta di capra al rosmarino e zafferano; tartelletta con stracciatella e radicchio in agrodolce; focaccia con frittata di erba cipollina; pizzetta di mais con crema di pizze foje, punta di sarda e peperone; vellutata di piselli; chitarrina al peperoncino di Altino con punte di asparagi e scampi; agnello del Parco della Maiella, patate al forno e pomodorini confit; sfogliatina alla crema calda; dolci tipici locali.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg cuvée Prestige (Ca' del Bosco, Erbusco); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Terra d'Aligi 2015; Montepulciano d'Abruzzo Doc Terra d'Aligi 2013 (entrambi Cantine Spinelli, Atesa); Moscato Doc 2014 (Gamba, Barolo).

**Commenti:** I tre capisaldi di un'eccellente riunione conviviale sono stati rispettati. La relazione di apertura del professor Fernando Tammaro su "Piante nutraceutiche aromatiche ed ortensi in Abruzzo" ha avvinto Accademici, postulanti e i non pochi ospiti, tra i quali la professoressa Gianna



ABRUZZO segue



Ferrante, Preside del prestigioso Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria. La prova della brigata di cucina, guidata dalla signora Zappacosta, ha riscosso unanime successo, con punte di entusiasmo per l'attesa chitarrina che ha esaltato il peperoncino dolce della vicina Altino e la super-sfogliatina con crema calda, nonché per gli intriganti e appropriati abbinamenti dei vini. Superba è stata, infine, la *performance* del Simposiarca, l'Accademico Consultore Paolo Cacciagrano che, oltre alla cura attenta e colta della riunione conviviale, ha saputo rendere viva e appassionante, soprattutto per i giovani postulanti, l'esperienza di un'ottima serata accademica.

## PESCARA

10 giugno 2016

Ristorante "Nini" di Nicola Salvatorelli. ●Piazza Giardino 1, Montesilvano Colle (Pescara); ☎085/4689174; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie terza settimana di gennaio e prima settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** panzanella, anguria e pomodoro; essenza di parmigiano; tagliatella al cipollotto; risotto al latte di capra, limone candito e fave; galletto e misticanza croccante; zuppetta di frutta e gelato allo zenzero; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza Doc 2012; Montepulciano Cerasuolo Doc 2015 (Cantina Torre dei Beati).

**Commenti:** Una riunione conviviale molto affollata per la partecipazione massiva di Accademici e ospiti, forse

perché l'argomento era particolarmente interessante. Infatti, dopo una relazione lunga, ma molto applaudita e partecipata, tenuta dal dottor Filippo Ongaro, famoso nutrizionista, sul tema "Alimentazione e DNA", che ha coinvolto l'uditorio anche per la chiarezza espositiva, la cena si è svolta in un clima cordiale e simpatico. Le varie pietanze non sono state da tutti molto apprezzate: mentre unanime è stato il parere positivo sull'antipasto, in particolare sull'essenza di parmigiano, sui due primi i pareri sono stati molto discordi sia da parte di chi non ama la cipolla, sia da chi non ha gradito il gusto acidulo del latte di capra. Anche sul secondo piatto si è avuta una difformità di pareri, sia positivi sia negativi, a seconda del pezzo di carne ricevuto. Discreti i vini abbinati. È stata, in ogni caso, una serata molto apprezzata.

## SULMONA

11 giugno 2016

Ristorante "Belvedere" di Gino D'Angelo, in cucina Gino D'Angelo. ●Viale Bernardino de Vincentis, Campo di Giove (L'Aquila); ☎0864/40115, cell. 349/7567700; info@pensionebelvedere.it, www.pensionebelvedere.it; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà marinato all'aceto di vino con pinoli, uvetta e glassa; baccalà lessato con anice stellato; baccalà alla brace con emulsione di olio, limone e aglio rosso di Sulmona; baccalà ceci e rosmarino; baccalà gratinato con caciocavallo; involtino di verza baccalà e funghi; baccalà pomodoro, capperi e olive

nere; vellutata di porri e patate con baccalà rosolato; mezze maniche al sugo di baccalà; baccalà con patate; baccalà pastellato; sorbetto al limone; dolce; tagliata di frutta.

**I vini in tavola:** Selezione di vini Cantina Pietrantoni.

**Commenti:** Riuscitissima serata organizzata dalla Simposiarca Adele Bologna Speranza che, per l'occasione, ha scelto come tema il baccalà. La riunione conviviale si è svolta in un ristorante che ha riservato all'Accademia l'intera sala. Il cuoco Gino, pur rispettando le tradizioni del territorio, ha saputo dare a ogni piatto un'interpretazione innovativa, con risultati in alcuni casi notevoli. Particolarmente apprezzati gli antipasti dove il cuoco ha abbinato, di volta in volta, il baccalà a diversi prodotti, ottenendo sempre sapori diversi e deliziosi. Appreziate le mezze maniche per la delicatezza della salsa; gustoso il baccalà con le patate e quello pastellato, dove il pesce manteneva intatto il suo sapore. La serata si è svolta in un clima simpaticamente coinvolgente che ha lasciato tutti soddisfatti.

## TERAMO

19 maggio 2016

Ristorante "Beccaceci" di Andrea Beccaceci, in cucina Vito Pepe. ●Via Zola 28, Giulianova (Teramo); ☎085/80003550, fax 085/8007073; info@ristorantebeccaceci.com, www.ristorantebeccaceci.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio, prima di settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì; in estate solo lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** seppie e piselli, spigola e trippa di pescatrice; tagliatelle Senatore Cappelli con sogliola e fave; minestrone di pesce; rana pescatrice con crema di patate, asparagi e salvia croccante; millefoglie alle ciliegie.

**I vini in tavola:** Pecorino 2015; Trebbiano 2015; Cerasuolo 2015 (azienda agricola Terzini).

**Commenti:** Dal 1920, il ristorante è sinonimo di cucina di qualità e il giovane Andrea è riuscito a portare il locale a livelli sempre più elevati, arricchendolo di un'enoteca di tutto rispetto e di una cucina al passo con i tempi. Il menu era ispirato ai profumi della primavera, con piatti sobri, raffinati, che sprigionavano tutti i

profumi e i sapori del mare e dell'orto. La rivisitazione di seppie e piselli e soprattutto il minestrone di pesce sono stati i piatti clou della serata: in realtà, definire minestrone una minestra in brodo di pesce, provocatoria rivisitazione marinara delle virtù teramane, potrebbe quasi essere offensivo per un piatto così delicato, profumato, equilibrato. L'equilibrio, tuttavia, ha contraddistinto un po' tutti i piatti sino al dessert!

## TERAMO

24 giugno 2016

Ristorante "Hotel Cristallo" della famiglia Casaccia. ●Via Lungomare Zara, Giulianova (Teramo); ☎085/8003780, fax 085/8005952; info@hcrystallo.it, www.hcrystallo.it; coperti 220. ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre - 2 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sabbia di patate turchesi del Gran Sasso con frutti di mare; gnocchi di patate viola, porri, canocchie e gamberi; ombrina spadelata all'isolana con patate, pendolini e olive taggiasche; sfogliatella con crema pasticciera e fragole fresche.

**I vini in tavola:** Passerina Colli Aprutini (San Lorenzo); Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo (Anfra).

**Commenti:** Cena impeccabile, ma non è una novità. Silvana Lamberti, Simposiarca della riunione conviviale, ha curato la serata badando a ogni minimo dettaglio. Un ricco buffet di benvenuto ha accolto gli ospiti con fritti di pesce, a partire dalle splendide olive, alle verdure, alle ostriche freschissime. La cena, improntata sulla patata viola di recente riscoperta in Abruzzo, ha visto il tubero protagonista di tutti i piatti e abbinato sempre a dell'ottimo pesce. Gli gnocchi, dall'accattivante colore violaceo, conditi da saporite cicale di mare sgucciate e gamberi, sono stati forse il piatto più apprezzato; ottima l'ombrina dalle carni delicate e accompagnata da





croccanti tocchi di verdura. Un leggero dessert ha concluso questa cena sobria, raffinata e piena di gusto.



## MOLISE

### CAMPOBASSO

21 maggio 2016

Ristorante "Le Cantine del Duca" di Laura Panichella e Marco Niro, in cucina Marco Niro. ●Via Salita Chiesa 6/8, Mirabello Sannitico (Campobasso); ☎393/1593093; coperti 55 - 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 30 giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** crostino con stracciata e soppresata; dadolata di polenta "cacio e uova" con spezzatino di agnello; fagottino di crespella farcito di asparagi su vellutata di fave e caciocavallo con guanciale croccante; cavatelli al pomodoro e basilico con ricotta secca; filettino di maiale in riduzione di Moscato con ortaggi; macedonia di fragole con gelato.

**I vini in tavola:** Malvasia (Fantacone, Campobasso); Gironia Doc (Di Giulio, Campomarino).

**Commenti:** Al centro di un piccolo ma vivace paese, nelle cantine di un palazzo nobile, si è svolto il piacevole incontro conviviale. Il tema erano i prodotti di stagione, a chilometro zero, tipici di questa zona del Molise, cucinati e presentati in maniera innovativa. In cucina, lo chef Marco Niro; Simposiarchi, Raffaele Cicchese e Mimmo Criscuoli. I piatti sono stati tutti presentati molto bene; la stracciata, rinomato latticino morbido e cremoso, è stato abbinato alla sapida soppresata. Gradevoli i fagottini farciti con asparagi selvatici, raccolti nei boschetti vicini e insaporiti da un'ottima salsa. Tradizionali i cavatelli al pomodoro, impreziositi da lamelle di ricotta secca di capra. Profumata la riduzione di vino Moscato abbastanza secco servito a tutto pasto, anche se era a disposizione un buon Gironia rosso. Gustosa la macedonia di fragole e gelato alla crema. Numerosi ospiti, Accademici e postulanti con le loro famiglie.

### TERMOLI

22 maggio 2016

Ristorante "Le Morge" di Lorenzo Listorti, in cucina Lorenzo Listorti. ●C/da Fonticelli, Castelbottaccio (Campobasso); ☎0874/747286, cell. 328/6617395; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie periodo invernale e prima settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** salumi misti della casa; tortino di agnello; muso di maiale marinato con zucchine sott'olio; fegatini misti con grano al mosto cotto; pallotte cace e ova; crostini, frittata di ortica a cubetti e caciocavallo stagionato in brodo di pollo; trippa contadina; formaggi in pastella con marmellata di arance amare; ricottina con confettura di rosa canina; foglie di ortica fritte in pastella, tonno di maiale con cavolo rosso; zuppa di verdure con cicerchie; fusilli casarecci alle fave e rucola; pollo ruspante al limone con cicoria mollicata e patate ai profumi dell'orto; pizza dolce.

**I vini in tavola:** Petriera rosso Igp (Cantine Catabbo).

**Commenti:** Piccolo ma accogliente, l'agriturismo offre una cucina non omologata e molto varia, fatta di pietanze a base di prodotti del territorio, nel rispetto della stagionalità che, con cura, perizia e originalità, vengono reperiti e cucinati da Lorenzo. Il menu che Daniela, organizzatrice, Simposiarca e relatrice della riunione conviviale, ha selezionato con il cuoco, tenendo presente il tema accademico dell'anno "La cucina del riuoso", è stato ricco di ottime pie-

tanze della cucina rurale, povera ma di certo gustosa, dai sapori antichi e robusti, nutriente perché fatta con ingredienti genuini dai profumi forti. Molto apprezzati gli antipastini presentati con cura e abbelliti con eduli fiori di campo; ottimo anche il pollo al limone cotto al forno, ma deludente il primaverile primo, in quanto le fave fresche e la rucola non hanno insaporito i fusilli casarecci, rimanendo condimento a sé. Interessante l'intervento sulla cucina del riuoso, tenuto da Daniela, impreziosito da appropriati versi di A. Fabrizi e della molisana N. Guerrizio.



## PUGLIA

### LECCE

7 maggio 2016

Ristorante "Le Club" di Pierenzo Indirli, in cucina Fabio Papadia. ●Via Regina Isabella 2, Lecce; ☎0832/246044; info@leclublecce.com, www.leclublecce.com; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** perla di salmone all'aneto con burrata d'Altamura, puntarelle di cicoria e pompelmo rosa; raviolo di bufala con vellutata di datterini e germogli di rughetta; medaglione di vitellino cotto a bassa

temperatura e nido di verdure croccanti; cupoletta calda di mele caramellate e chips di cioccolato con mantecato di fiordilatte in crosta di pistacchi.

**I vini in tavola:** Salice Salentino; rosato, Five Roses (entrambi Leone de Castris); bianco, Mjere (Calò).

**Commenti:** Il menu proposto dal giovane chef Fabio Papadia rispetta le tradizioni salentine con un tocco di creatività. Ottimo il livello di accoglienza e la professionalità del servizio. Mario Fusco, Accademico di Atlanta, intrattiene i numerosi ospiti con una relazione sulla vita accademica nelle Delegazioni estere. Particolarmente apprezzati la perla di salmone alla burrata e il medaglione con verdure croccanti. Degni di nota la preparazione della tavola e gli addobbi curati per l'occasione da Antonio Tarantino, wedding planner e curatore di eventi e decorazioni a Lecce.

### VALLE D'ITRIA

15 maggio 2016

Ristorante "La Locanda di Gaia" di Francesco Savoldelli, in cucina Francesco Savoldelli. ●Via Corso Nazionale 236, Pezze di Greco, Fasano (Brindisi); ☎080/4898269, cell. 328/7545876; lalocandadigaia@gmail.com; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** focaccine al Primitivo di Manduria con capocollo di Martina Franca, primo sale di masseria e riduzione di aceto; orecchiette fatte in casa di farina di semola con





PUGLIA segue

porcini, salsiccia e rucola; prosciutto di maialino in salsa di arrosto con pasta kathaifi; tiramisù con cialde di pane di semola con zucchero grezzo, crema chantilly al caffè e cioccolato fondente al 70%.

**I vini in tavola:** Bianco; rosé; rosso Fontenera (tutti Cantine San Donaci).

**Commenti:** Il ristorante si trova in una tipica e gradevole struttura. L'accoglienza familiare ha permesso di sentirsi subito a proprio agio. La riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante relazione tenuta da un imprenditore locale su "Cereali e farine"; non è mancato il dibattito. Molto gradito è stato l'antipasto con prodotti tipici della tradizione locale; merita una nota particolare la riduzione di aceto prodotta dal titolare. Il primo, di buona qualità, è stato apprezzato per manifattura e ingredienti. Discreto il secondo; piacevole e originale il dessert. Gli ospiti hanno testimoniato con la loro soddisfazione il piacere di una buona cucina coniugata al bel contesto e al clima amichevole. La presenza della Delegata di Brindisi Clara Suma ha rafforzato i già consolidati rapporti tra le due Delegazioni.

## VALLE D'ITRIA

12 giugno 2016

Ristorante "Torre di Angelucchio" di Angela e Alessandro Pagano, in cucina Angela Pagano. ●Via Mercadante 96, Martina Franca (Taranto); ☎cell. 342/7622966; angelapagano1979@hotmail.it, www.torrediangelucchio.it; coperti 30+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittini di benvenuto; verdure croccanti e pettoline; flan al parmigiano con burrata fresca e pera cotta nel Primitivo con cannella; tagliolino all'uovo con julienne di capocollo e vellutata di asparagi; filetto di vitello bardato su caponatina di verdure estive; semifreddo alle mandorle su salsa al cioccolato amaro.

**I vini in tavola:** Colli Asolani, Prosecco (Bedin); Mescè, Susumaniello (Museo Albea).

**Commenti:** Il ristorante, intimo e accogliente, è gestito da Alessandro, che cura con passione i dettagli per il servizio e la carta dei vini, e da Angela che, per l'offerta gastronomica, seleziona i fornitori scegliendo mate-



rie prime di eccellenza. La sua cucina è rispettosa del territorio. Ottimo il flan; molto buono il primo; gradevole il filetto bardato; caldo, con sapore di altri tempi il pane fatto in casa. Grande successo per la presentazione del dessert e per la combinazione di cioccolato fondente e mandorle. Tutti i piatti, eseguiti con cura e con felici accostamenti, dovuti alla creatività della cuoca, sono stati apprezzati. Vini di qualità, ben adeguati alle pietanze. Gradita la presenza del Delegato di Taranto Francesco Pastore e di numerosi ospiti che hanno seguito con interesse la relazione "La ciliegia in Puglia" tenuta dalla signora Serafina Bovio Pastore Cassano. A conclusione di un riuscitissimo convivio, la Delegata Enza Buonfrate ha consegnato ad Angela il guidoncino dell'Accademia.



## CALABRIA

### COSENZA

11 giugno 2016

Ristorante "La Capanna del pesce" di Giancarlo Pucci e Angelo Coschignano. ●Via SS. Pietro e Paolo, Corigliano Calabro (Cosenza); ☎0983/859084; coperti 100. ●Parcheggio comodo; fe-

rie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasti freddi e caldi: tartare di tonno, carpaccio di tonno, salmone affumicato, alici marine, insalata di polpo, cozze gratinate, alici arraganate, frittura mista di paranza, moscardini affogati, cartoccio caldo di gamberetti e broccoli; linguine (fatte in casa) del golfo; paccheri al sugo di pesce; tranci di ricciola al forno con patate; insalata di frutta.

**I vini in tavola:** Asylia (Librandi); Besidia (Serracavallo).

**Commenti:** Il Simposiarca, l'Accademico onorario Ottavio Cavalcanti, ha selezionato un locale di forte impatto, sia visivo sia gastronomico. Il bianco e nero, entrambi esaltati dal gioco di luci soffuse, creano un ambiente piacevole e rilassato, che ben predispone alla degustazione delle numerose portate. Favoloso l'antipasto, sia di pesce crudo sia cotto, che comprende tutte le varietà ittiche del mare locale. Da citare, il cartoccio di gamberetti e broccoli: combinazione inusuale ma molto riuscita, dove l'amarognolo della verdura viene compensato dalla dolcezza del crostaceo. I due primi confermano l'ottima impressione di una cucina tecnicamente valida e imperniata sull'assoluta freschezza della materia prima. Un trancio di ricciola al forno, coreograficamente servito al centro di un ventaglio di patate in umido, ha concluso degnamente le portate di pesce. Per finire, un piatto di frutta di stagione, a chilometro zero: la

zona è, infatti, la più produttiva dell'intera regione. Ottimo l'abbinamento con i due vini bianchi delle case calabresi.

## CROTONE

12 giugno 2016

Ristorante "La figlia di Annibale" di Sondra Arena. ●Via E. Di Bartolo 20-22, Crotone; ☎0962/903082, anche fax; coperti 40 - 50. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** polpo con patate silane al profumo di origano; filetti di sgombrato con cipolla di Tropea; mezze maniche al ragù di cernia; tagliata di cernia alla brace con tortino di zucchine; cassatine alla nocciola con cuore di panna; biscotto croccante con semifreddo di cioccolato.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso (entrambi Tenuta Iuzzolini, Cirò Marina).

**Commenti:** Piacevole incontro conviviale alla scoperta dei nuovi sapori della cucina di mare, nel ristorante gestito da Sondra Arena, figlia d'arte del cuoco calabrese Annibale. Sondra, che ha riservato ai numerosi Accademici e ospiti una calorosa accoglienza, ha illustrato le pietanze del menu, realizzate con ingredienti di assoluta qualità e freschezza. Sulle tavole, vestite di bianco per dare maggiore risalto al cromatismo dei cibi, si sono susseguite le portate a base di pesce freschissimo, per il piacere della vista e del gusto. Molto buoni gli



antipasti, particolarmente il polpo con le patate silane nobilitate dal profumo di origano. Non tutti, però, hanno gradito le mezze maniche al ragù di cernia per la cottura troppo al dente della pasta. Deliziosi, in chiusura, i gelati e i semifreddi di Pizzo. Apprezzando il rapporto qualità-prezzo e la correttezza del servizio, il locale ha le carte in regola per ottenere il pieno consenso dell'Accademia, ma con qualche correzione di rotta!



## SICILIA

### ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO 19 maggio 2016

Ristorante "Quinta Stella" dell'Hotel Centrale, in cucina Maria Stella Di Gesù. ●Via Giovanni Amendola 24, Alcamo (Trapani); ☎0924/507845, fax 0924/507768; info@hotelcentrale.sicilia.it, www.hotelcentrale.sicilia.it; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cous cous di pesce; semifreddo alle fragole.

**I vini in tavola:** Zibi (Cassarà).

**Commenti:** Gli Accademici hanno pienamente gradito la cena a base di cous cous, che è stata servita in un'unica portata insieme a una frittura di calamari e di gambero rosso, accompagnata da un succulento fumetto di pesce. Il Simposiarca Benedetto Adamo ha illustrato, con competenza e dovizia, i particolari della preparazione del cous cous, piatto di origine araba ma molto diffuso nel territorio trapanese. Lo chef ha saputo preparare con vera maestria il cous cous, al quale è stato affiancato un ottimo vino proveniente da uve di Zibibbo, che ben si abbinava alla portata. Di buon livello il dolce, una spuma di semifreddo alla fragola. Gradito ospite della serata il CT della Sicilia Occidentale Nicola Nocilla. Alla fine del piacevole convivio, tutti i commensali si sono complimentati con lo chef. Apprezzato anche il servizio, ben curato ed efficiente.

### CALTAGIRONE 31 maggio 2016

Ristorante "Tenuta di Bellaprima" di Luigi Iacona. ●Carrubba S. P. 227, Caltagirone (Catania); ☎389/0334422; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cous cous vegetariano; pomodorini alla spuma di prosciutto; zucchine ripiene; verdure di stagione grigliate; parmigiana di melanzane; panelle; rollè ai salumi; arancinette; salamino nostrano; penette al ragù di cinghiale; timballo di riso al radicchio e speck croccante; filetto d'arista in salsa di noci; involtini alla siciliana; frutta di stagione; cassatelle.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola.

**Commenti:** Per la ricorrenza della festa della compatrona S. Maria di Conadomini, gli Accademici si sono riuniti presso un accogliente agriturismo della zona, con bel panorama sulla campagna e bella vegetazione. Accolti cordialmente in una sala ben allestita, e sistemati attorno a un tavolo addobbato con cura, hanno ascoltato il Simposiarca Massimo Porta, esperto e appassionato conoscitore della storia cittadina, che ha illustrato le vicende per cui il simulacro oggi venerato sia giunto in città, nel 1300, da una famiglia di Lucca e come, per via di una serie di eventi prodigiosi, abbia preso l'appellativo di Madonna degli agricoltori e del pane, spiegando, inoltre, i vari significati attribuiti al termine Conadomini. La serata si è conclusa con la cena, stuzzicante e ben servita.



### CANICATTÌ 6 maggio 2016

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicattì (Agrigento); ☎320/7014347; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** varietà di antipasti; timballo di riso; carbonara di zucchine; filetto di maialino e zenzero; tocchetti di patate al rosmarino; crostata fresca con fragole.

**I vini in tavola:** Vino rosso Nero d'Avola (Viticoltori Associati, Canicattì).

**Commenti:** Dopo il convegno "La Cucina Futurista", organizzato dalla Delegazione di Canicattì, gli Accademici e gli ospiti si sono spostati per la riunione conviviale in un accogliente e raffinato ristorante, situato nel centro storico della città, che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Simposiarca, Giuseppina Cartella. Il menu, presentato e commentato dalla bravissima Erika, figlia della titolare, ha riscosso unanime apprezzamento. Al termine dell'ottima cena, i complimenti della Delegata alla brigata di cucina.

### ENNA 3 luglio 2016

Ristorante dell'Hotel Riviera di Giuseppe Spampinato, in cucina Paolo Lo Monaco. ●Località Pergusa, Enna; ☎0935/541267, fax 0935/541260; www.hotelrivieraenna.com; coperti

250+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ostriche di Bratagna, tartare di tonno con capperi di Pantelleria e mentuccia; croccante di fiori di zucca con gamberoni e fonduta di "primo sale"; fettuccine di calamari al vapore su letto di finocchi e arance; risotto ai gamberoni; millefoglie di pesce spada; melanzane con piacentino e mentuccia; gelato allo yogurt e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Bollicine a tutto pasto.

**Commenti:** Sulle mitiche sponde del lago Pergusa, sotto un cielo di stelle, attorno al grande tavolo allestito a bordo piscina, si sono ritrovati gli Accademici per il simposio d'estate. Serata magica ed elegante, dedicata dall'applauditissima Simposiarca Marina Tagliavere al tema: "La montagna incontra il mare". Servizio efficiente. Menu in tono, con piatti e sapori all'altezza delle aspettative. Materia prima di qualità, cucinata bene e presentata con professionalità. A fine serata, applausi per il bravo chef. Buono il rapporto qualità-prezzo.

### MARSALA 26 maggio 2016

Ristorante "San Lorenzo Osteria" di Rosario Laudicina, in cucina Rosario Laudicina. ●Via Garraffa 60 ang. Via S. Lorenzo, Marsala (Trapani); ☎0923/712593, cell. 339/6122656; osteriasanlorenzo@libero.it, www.osteriasanlorenzo.com; coperti 20+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura martedì, agosto a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** soppresata di polpo con pomodoro, cono d'ananas con gamberi in agro ai frutti di bosco, gambero rosso croccante in pasta kataifi, frittura di cappuccetto e calamari, millefoglie di pesce spada con cipolle in agrodolce; ravioli di verdure con ricciola e crema di melanzane; fettuccine con filetti di triglia, vongole e ciliegino poggiate su crema verde di piselli; frutta fresca; gelato vaniglia; tortino al cioccolato.

**I vini in tavola:** "Bello mio" (azienda Fondo Antico).

**Commenti:** La Delegata, dopo aver dato il benvenuto, ringrazia i due



SICILIA segue



Simposiarchi: Roberto Consentino ed Enza Pipitone per avere organizzato la riunione conviviale. Fa presente che la serata, purtroppo, è intrisa di tristezza per la recente e improvvisa perdita del caro Accademico Consultore Giacomo Rallo. Ne ricorda la disponibilità e la generosità sia di uomo sia di Accademico e si unisce ai commensali per qualche momento di raccoglimento. Poi dà l'avvio alla cena che si svolge all'insegna dell'amicizia, così come avrebbe voluto Giacomo. Il locale, anche se piccolo, è gradevole. L'antipasto viene molto apprezzato mentre, dei due primi, le fettuccine non hanno riscontrato molto gradimento a causa della crema di piselli che copriva il sapore del pesce. Il resto, compreso il dolce, ha avuto successo. Servizio inappuntabile. Il vino, di buona qualità, si abbinava bene alle pietanze.

## MESSINA 31 maggio 2016

Ristorante "Al Muricello - Antica Osteria" di Francesco Sparacino Bellamacina, in cucina Alessandro Fattizzo. ●Via Cicala 7, Messina; ☎090/9034061; info@osteriamuricello.it, www.osteriamuricello.it; coperti 50. ●Parcheggio pubblico; ferie 16 -31 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** tonno in agrodolce, crochette di casa, baccalà in pastella con marmellate, insalata di pesce stocco, parmigiana di pesce spada in mousse; cous cous alle verdure; linguine "a gghiotta"; pesce stocco "a gghiotta"; cheesecake di baccalà croccante con sfogliatina di patate e curcuma; bocconcini arrotolati di tonno "dentro e fuori" (alla piastra con rucola e grana e con mousse di cipollina in agrodolce); coppa variegata "Al Muricello".

**I vini in tavola:** Nero d'Avola; Inzolia.

**Commenti:** Una secolare casa-osteria, ribattezzata "Very nice" dalle truppe di liberazione americane, in riferimento alla qualità della sua cucina, ha continuato a portare avanti una tradizione culinaria radicata nel territorio, in uno stabile storico. L'impegno imprenditoriale del titolare, rientrato a Messina dopo un trentennio trascorso al Nord, e la fantasia del giovane chef renderanno questo ristorante un sicuro punto di riferimento nella sua categoria. La Delegazione ha gradito tutte le vivande, manifestando il maggiore gradimento per il baccalà in pastella servito con marmellate e l'innovativa parmigiana in mousse, il cous cous alle verdure e i bocconcini di tonno, preferendole alle preparazioni storiche di a gghiotta di pesce stocco e alle novità della cheesecake di baccalà. Il Delegato ha sottolineato la qualità del servizio giovane, cortese e impeccabile, in un ambiente di moderno disegno, augurando il meritato successo a questa iniziativa definita "coraggiosa".

## MESSINA 28 maggio 2016

Ristorante "La Durlindana", in cucina Giuseppe Minissale. ●Via Nicola Fabrizi 143, Messina; ☎090/6413156, fax 090/6414553; info@ladurlindana.com, www.ladurlindana.com; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** tartara di tonno, insalata di polpo, polpettine di tonno in agrodolce; frittura di franceschini, cozze al gratin; risotto con cuori di carciofi e mandorle allo zafferano; strozzapreti Panarea (spatola, olive,

pomodorini, filetti di peperoni); degustazione di involtini di pesce (spada, sciabola, gamberone, tonno) con caponata di zucchine; sorbetto di limone con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Le Mandrie, Nero d'Avola; Alègre, Grillo (entrambi Cantine Barone Sergio).

**Commenti:** Riunione conviviale di inizio estate, in un accogliente cortile alberato, in pieno centro cittadino, che dichiara, nella sua insegna, la vocazione alla tipicità messinese. La Delegazione ha apprezzato unanimemente, con pochissimi distinguo, la proposta della casa, in cui spiccano le accurate preparazioni di antipasti freddi. Interessante il piatto forte di involtini di pesce spada, di pesce sciabola, di gamberone e tonno, ripieni del composto tradizionale delle "braciolettine" alla messinese. Altrettanto apprezzati i vini, interessante proposta da una selezionata cantina. La festosa consegna del guidoncino dell'Accademia ha sancito l'apprezzamento della Delegazione a un consolidato esercizio, visitato nuovamente dopo una decina d'anni.

## MODICA 19 maggio 2016

Ristorante "La Locanda del Colonnello" di Giorgio Failla, in cucina Francesco Mineo. ●Vico Biscari 6, Modica (Ragusa); ☎0932/752423, fax 0932/941059; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** melanzana in carrozza, basilico e pomodorini; mezze maniche, guanciale, pecorino e fiori di zucca; maialino nero affumicato con salsa di carote e senape; erbetto di campo; mousse di cioccolato; crumble e salsa d'ananas piccante.

**I vini in tavola:** Frappato (Paolo Cali).

**Commenti:** Dopo 14 mesi la Delegazione è ritornata a visitare il locale. Lo scopo era quello di verificare se, gattopardescamente parlando, cambiando il maestro di cucina rimaneva tutto uguale: per intenderci, la bontà e la genuinità della cucina. Non si è notato nessun cambiamento. Il nuovo maestro di cucina, seguendo le orme del suo mentore Davide Minerva, ha presentato una cucina semplice, legata ai prodotti di stagione, tradizionale ma rivisitata. Una cucina mediterranea che ha deliziato i palati dei commensali. Ottimo il servizio.

## RAGUSA 21 maggio 2016

Ristorante "Il Cenobio" di Gesthotel srl, in cucina Giovanni Galesi. ●Giardino Ibleo Viale Margherita 41, Ragusa Ibla, Ragusa; ☎0932/686750, fax 0932/627431, cell. 347/1472915; info@anticoconventoibla.it, www.anticoconventoibla.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpo e rostì di patate; linguine fresche al finocchietto selvatico e frutta secca; sgombro lardellato; macedonia e gelato.

**I vini in tavola:** OS, Insolia bianco; Karis, Nerello e Nero d'Avola (entrambi Pepi).

**Commenti:** Seconda esperienza in uno dei locali più fascinosi e carichi di storia del Ragusano, complessivamente positiva. Antipasto poco apprezzato; buona la pasta e discreto il pesce. Manca ancora una personalità per questo locale.

## SIRACUSA 21 maggio 2016

Ristorante "Syraka" di Francesco Annino, Angelo Artale e Andrea Spinoccia, in cucina Gianluca Liuzzo. ●Via Trieste 31, Siracusa; ☎0931/1852464; syrakasicilianrestaurant@gmail.com; coperti 34+26 (all'aperto). ●Parcheggio nei pressi, custodito; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fantasia dello Jonio (tartare di gambero di nassa, ananas e pepe rosa); polpettina alla siracusana, fritto di paranza, caponata Giaracà; linguine bottarga e limone di Siracusa; sorbetto di limone; tagliata di tonno con peperoni e fragole; cassatina in bicchiere.

**I vini in tavola:** Il Grillo spumante brut (Feudo di Santa Teresa, Vittoria); Sikelé Igp Sicilia 2015 nelle due tipologie Grecanico e Chardonnay, Nero d'Avola e Merlot (Marilina, Siracusa); Aulòs Moscato di Siracusa Doc Sicilia 2015 (Gaetano Blundo, Siracusa).

**Commenti:** L'incontro è stato introdotto dal Delegato Angelo Tamburini che, compiaciuto per la notevole presenza degli Accademici, ha dato il benvenuto ad alcuni graditi ospiti fra



cui il dottor Salvatore Ferrara, Responsabile dell'Unità valutativa Alzheimer, presso l'ospedale Rizza che ha informato sull'importanza della sana alimentazione mirata per il potenziamento della memoria. È stata servita poi la cena in tavola: una sequenza di pietanze armoniche nel gusto e artisticamente decorate dallo chef Gianluca Liuzzo. Infine, il Delegato ha consegnato il guidoncino e la vetrofania accademici allo chef e ai comproprietari nonché un volume dell'Accademia al relatore.



## SARDEGNA

 **GALLURA**  
14 maggio 2016

Ristorante "Bacchus" di Maria Antonietta Sirca, in cucina Agostino Vinci. ●Via degli Astronauti 2, Olbia (Olbia - Tempio); ☎0789/651010, fax 0789/651001; info@jazzhotel.it, www.bacchusristorante.it; coperti 55. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 dicembre - 15 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** lasagnetta di zucchine, sarde al pane tostato alle erbe e crema di mozzarella; raviolo bianco e nero, carpaccio di seppia al limone candito, crema di melanzane al fumo; rombo chiodato cotto nel Sinfonia, Vermentino Docg, olive taggiasche e pomodorini ciliegino appassiti; pardula ghiacciata alla ricotta, zafferano e cremoso al miele.

**I vini in tavola:** Spumante Valdobbiadene Prosecco superiore Docg millesimato (Astoria, Treviso); Superbia Vermentino di Gallura Docg superiore; Invidia Vermentino di Gallura Docg (entrambi Consorzio San Michele, Berchidda); Salto di Coloras, Malvasia di Bosa dolce Dop (Angioi, Oristano).

**Commenti:** Un connubio tra gastronomia e cultura in coincidenza con la festa di San Simplicio: la Delegazione è stata accolta dalla proprietaria Maria Antonietta Sirca che ha offerto un impareggiabile aperitivo e finger fo-

od. Il Delegato Luigi Collu ha presentato il nuovo Accademico Francesco Zanetti e dato la parola al professor Luigi Agus che ha dottamente intrattenuto i commensali sulla storia di San Simplicio, patrono della Gallura. La Simposiarca Eleonora Dall'Olio ha descritto con dovizia il menu unanimemente apprezzato. Impeccabili il servizio in tavola, la cortesia e la professionalità, in un ambiente piacevole, moderno e curato, sempre di più punto di riferimento enogastronomico della città di Olbia. Armonici gli abbinamenti dei vini e ottimo il rapporto qualità-prezzo.

 **OGLIASTRA**  
3 giugno 2016

Ristorante "Ittiturismo Peschiera San Giovanni" di Antonello Puddu, in cucina Antonello Puddu. ●Loc. La Capannina, frazione Arbatax, Tortoli (Nuoro); ☎0782/664415; info@pescator-toli.it, www.pescatoroli.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** ostriche "Fabrizie"; riccioli di bottarga su letto di verdure dell'orto; zuppa di pesce secondo l'antica tradizione dei pescatori di Arbatax; sorbetto; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Gioia Mia bollicine di Vermentino e Chardonnay (Cantina Mesa, Sant'Anna Arresi); Sirtanas Vermentino Doc; Stilaj Cannonau di Sardegna Doc; Stuni Monica di Sardegna Doc (Cantina Vigna de' Luceri di Giacomo e Gianfranco Lecca).

**Commenti:** La Delegazione si riunisce presso il primo ittiturismo d'Europa, situato nella magica atmosfera dello stagno di Tortoli/Arbatax, per

incontrare nuovamente lo chef Antonello Puddu, al quale è stato affidato il compito di riproporre l'antica zuppa di pesce preparata secondo la tradizione dei pescatori ponzesi, che hanno fondato Arbatax alcuni secoli fa. Il piatto è stato preceduto dalle ostriche "Fabrizie", così chiamate in memoria del Presidente della Cooperativa Pescatori di San Giovanni e socio fondatore della Delegazione, ricordato dal Delegato Raffaele Sestu con commosse parole. I riccioli di bottarga su letto di verdure dell'orto hanno riscosso grande plauso e la monumentale zuppa di pesce è stata premiata con una votazione molto alta. Al termine dell'incontro, il Delegato ha presentato agli Accademici il nuovo Presidente della Cooperativa, Carmine De Martini, promettendo l'aiuto della Delegazione perché questa importante azienda possa essere conosciuta in Italia.

 **SASSARI**  
6 maggio 2016

Ristorante "Asfodelo" di Nicola e Paolo Manca, in cucina Igor e Nicola. ●Via Roma 134, Sassari; ☎079/272826; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne American Express.

**Le vivande servite:** crudité di frutti di mare; tartare di tonno rosso; pescatrice alla catalana; baccalà con fagioli; gattuccio in tagliata; coppetta alla marinara e polpo al pesto; pellizzas alla carlofortina; spaghetti ai ricci di mare; grigliata mista di pesce dell'Asinara; dolce della casa.

**I vini in tavola:** Vermentino di Gallura (Cantina "Unmondodivino" di Gioachino Sini, Berchidda).

**Commenti:** Il simposio è stato organizzato dagli Accademici Pier Luigi Floris e Giovanni Palmas proponendo un menu esclusivamente con il pescato del giorno nel golfo dell'Asinara. Ottima la fantasia degli antipasti, dove i profumi delle crudité di frutti di mare e la pescatrice alla catalana hanno conquistato i palati degli Accademici. Di alto livello i due primi, con l'utilizzo del prelibato tonno rosso e delle uova dei ricci di mare. Molto apprezzata anche la grigliata di pesce. Di grande interesse l'intervento del Delegato che ha informato sull'iniziativa della Delegazione intesa a promuovere una campagna di sensibilizzazione dei panificatori locali sull'urgente necessità di tutelare e consolidare la centenaria qualità e bontà del pane, tramite l'utilizzo degli ingredienti tramandati dagli avi.



## EUROPA

### BELGIO

 **BRUXELLES**  
7 giugno 2016

Ristorante "Ars Vinorum" di Alessandra Melloni, in cucina Alessandra Melloni. ●Rue de la Reinette 4-6, Bruxelles; ☎00322/5033933; salute@arsvinorum.com, www.arsvinorum.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,5;





EUROPA segue



prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di capesante al lime; risottino allo spumante con Parma croccante; arrosto di bue al vino rosso; verdure con patate saltate in padella; semifreddo allo zabaione.

**I vini in tavola:** Brut, Franciacorta (Ricci Curbastro); Passerina delle Marche (Villa Prandone); Guado, Bolgheri 2009 (Poggio alla Quercia).

**Commenti:** Ottima serata in questo locale che offre ogni settimana un menu diverso e che mantiene alte le tradizioni della buona cucina italiana. Eccellente il risotto e ottimo l'arrosto al vino. Il ristorante, che si trova a Porte de Namur, è stato aperto nell'attuale formulazione, che copre tutte le regioni d'Italia, nel 2009 da Alessandra Melloni, che si potrebbe definire senz'altro "figlia d'arte": continua una tradizione familiare di oltre venticinque anni. Il padre, in-



fatti, ha condotto per molti anni il ristorante "La Paniscia". Un ottimo ristorante che offre una vera cucina regionale italiana, dove la carta cambia ogni settimana ed è accompagnata da ottimi vini, anche al bicchiere. Alessandra Melloni si è formata ed è cresciuta professionalmente in questo clima, con ottimi risultati.

## FRANCIA

 **PARIGI**  
8 giugno 2016

**Ristorante "Livio" di Charles Innocenti.** ●6 Rue de Longchamp, Neuilly-sur-Seine; ☎+33 (0)1/46248132; restaurant-livio@wanadoo.fr; www.chezlivio.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assortimento di affettati di Franco Gulli; tortino di granchio con cuori di carciofo e asparagi; ravioli fatti in casa con salsa di spugnole; tonno scottato con risotto allo zafferano e riduzione di crostacei; tiramisù alle fragole.

**I vini in tavola:** Toscana, Villa Antinori 2014 (Antinori); Nebbiolo Langhe 2014; Barolo 2011 (entrambi Parussio).

**Commenti:** Il locale riunisce le caratteristiche proprie alla trattoria italiana

ed è frequentato da una clientela molto varia: ci si va in famiglia, con gli amici, per un incontro di lavoro, per festeggiare un avvenimento e, beninteso, per gustare un'ottima cucina italiana. Condotto da 50 anni dalla stessa famiglia, il ristorante è ora diretto da Charles Innocenti che, diplomato alla scuola alberghiera di Losanna, ha poi collaborato con diversi grandi chef a Parigi. Il numero elevato di coperti (una media giornaliera di 600) lo ha condotto ad assicurarsi approvvigionamenti diretti di eccellenza: ciò gli consente di acquistare a condizioni ottimali, per poi proporre le sue specialità a prezzi abbordabili. Gli Accademici hanno apprezzato il menu elaborato con ingredienti pregiati, di freschezza e sapore eccezionali. Vasta scelta di ottimi vini italiani, servizio curato e veloce. A coronamento di tutto, l'accoglienza cordiale e la presenza attenta di Charles Innocenti.

 **PARIGI MONTPARNASSE**  
31 maggio 2016

**Ristorante "Il Vicolo" di Loredana Scettino e figli, in cucina Luigi Iannone.** ●34 Rue Mazarine, Parigi; ☎0033/0143250111; r.ilvicolo@orange.fr; www.ilvicoloparis.com; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,11; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** duo di asparagi verdi e bianchi, uovo in camicia, pure di patate cotte all'alloro; tagliolini

fatti in casa di farina di saraceno, saltati con julienne di verdure e pomodorini datterini; filetto di branzino al vapore con spinaci profumati al limone; semifreddo al pralinato di mandorle con un filo di miele di arancia.

**I vini in tavola:** Prosecco Vigna di Sara; Salice Salentino 2013 (Cantina Due Palme); Le Grillaie Vernaccia di San Gimignano 2014 (Fattorie Melini).

**Commenti:** Né la pioggia caduta generosa su Parigi né gli scioperi che hanno bloccato la città sono riusciti a ostacolare la riuscita della "Riunione conviviale del Benessere". Simposiaria della serata la scrittrice Letizia Cravetto Barr, che ha fatto gli onori di casa presentando l'ospite: la professoressa Catherine Valla che ha intrattenuto su "Yoga, Nutrizione e Salute", spiegando quanto siano importanti per l'equilibrio fisico e mentale. Il menu, studiato attentamente dallo chef Luigi, ha riscosso un grande successo. Soprattutto, apprezzati il filetto di branzino e il semifreddo. Dal gusto particolare sono risultati i tagliolini alla farina di saraceno; la maggioranza dei convitati, però, avrebbe preferito una cottura più al dente, le verdure più piccole e senza pomodorini per apprezzarne meglio il sapore. Il vino ha accompagnato bene tutti i piatti. Il servizio, unito all'ottimo rapporto qualità-prezzo e l'ambiente molto gradevole, hanno reso il convivio un momento veramente gradevole.

## GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**  
21 maggio 2016

**Ristorante "Trattoria da Paolo" di Paolo e Petra Congiu.** ●Str. Schmied-Kochel - Strasse 6, Monaco di Baviera; ☎089/72949883; www.trattoriada-paolo.de; coperti 40. ●Parcheggio insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €.

**Le vivande servite:** carpaccio di cavallo con carciofi sardi; mallorreddus con ragù di asino e pecorino; filetto di pesce alla Vernaccia e bottarga; semifreddo al torroncino.

**I vini in tavola:** Prosecco con mirto; Vermentino di Sardegna; Cannonau di Sardegna (entrambi Cantina di Dolinova).

**Commenti:** Il ristorante ha offerto una tipica e raffinata cucina sarda,



mantenendo la tradizione. Con prodotti freschi dal mercato, il cuoco riesce a produrre sorprendenti combinazioni: la carta cambia, infatti, giornalmente. Gli Accademici sono stati accolti in maniera decisamente familiare; la qualità delle pietanze è stata eccezionale: il ristorante è stato il migliore di quelli frequentati dalla Delegazione negli ultimi tempi.

## MALTA



**MALTA**  
12 maggio 2016

Ristorante "Madliena Lodge" di Albertha Group, in cucina Saul Halevi. ●Triq il-Bir, Madliena; ☎+356/21389000; info@madlienalodge.com.mt, www.madlienalodge.com.mt; coperti 72. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì in inverno, a pranzo da lunedì a venerdì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** calamari su letto di carciofi alla romana; polpo grigliato con pomodoro, basilico e olive; involtini di pesce spada affumicato ripieni di ananas; gamberi crudi su mela e scaglie di cocco; parmigiana di pesce; paccheri ai ricci e straciatella di bufala; filetto di ombrina in crosta di pistacchio; cavolo nero ripassato in padella; patate al forno e verdure grigliate; mousse al Ferrero Rocher con panna e mandarino.

**I vini in tavola:** Pinot grigio 2014 (Cesari); Merlot 2014 (Lunardi).

**Commenti:** La riunione conviviale ha avuto luogo in un suggestivo ristorante ricavato da un edificio ai tempi riservato all'esercito inglese e situato su una collina da cui si gode una vista aperta sul mare. Chef Saul Halevi ha dato ancora una volta prova d'indiscussa professionalità offrendo un menu a base di pesce, va-

rio e realizzato con semplicità, con attenzione all'uso degli ingredienti e giuste cotture. Molto apprezzato il primo piatto, i paccheri conditi con freschi e profumati ricci di mare e straciatella di bufala. Sotto la guida esperta del professionalissimo Saul e coccolati da un servizio attento e premuroso, gli Accademici e i loro ospiti hanno potuto apprezzare appieno una cena di alta qualità che è stata insieme educativa e altamente conviviale.

## PAESI BASSI



**UTRECHT**  
18 giugno 2016

Ristorante "San Siro" di Ralph Boonstoppel e Manuela Kreeftmeijer, in cucina Ralph Boonstoppel. ●Oudkerkhof 9, Utrecht; ☎030/2321683; info@sansiro.nl, www.sansiro.nl; coperti 90+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tonno albacore con olio allo zafferano; prosciutto stagionato con scampi e melone marinato in grappa; spaghetti alla chitarra con frutti di mare; rombo arrostito senza pelle e servito con risotto ai carciofi e limone; tavola di formaggi con crema ai fichi aromatizzati; tiramisù sul vassoio e limoncello fatto in casa.

**I vini in tavola:** Spumante Pinot Chardonnay; 311 Verdicchio Castelli di Jesi 2015; Pinot grigio (La Delizia); Blush rosato 2014; Cavalchina 2014 (Amadeo); Trajone 2012 (maseria Copertino).

**Commenti:** Il Delegato Aris Spada ha portato gli Accademici alla scoperta di un nuovo ristorante a gestione olandese. Un servizio accurato, al livello dell'accoglienza. Eccellente il

tonno, servito come stuzzichino e cotto a puntino, accompagnato da una salsetta leggera allo zafferano con gocce di pesto alla genovese. L'antipasto ha avuto un ottimo riscontro, specialmente per il gusto e il punto di cottura del pesce "che si scioglieva in bocca". Gli spaghetti alla chitarra hanno saputo sorprendere il palato, azzardandosi a uscire leggermente dalla preparazione tradizionale facendo anche uso di cozze affumicate e pesce arrostito croccante, insieme alle dovute vongole veraci d'obbligo. Il rombo ha fatto entusiasmare quasi tutti gli Accademici che hanno molto apprezzato l'accoppiata con l'elegante Cavalchina. Il miglior complimento che si può fare a tutto lo staff è che non si è sentita la mancanza, in cucina, di chef "italiani". Lode all'evoluzione dei giovani cuochi che mantengono in vita anche le tradizioni italiane!

## SPAGNA



**MADRID**  
24 maggio 2016

Ristorante "Forneria Ballarò" di Angelo Marino, in cucina Angelo Marino. ●Calle Santa Engracia 90, Madrid; ☎0034/915939133; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** misto di salumi italiani di maiale nero dei Nebrodi, crocchette di nduja piccante, patate e formaggio fresco, cozze alla nostra maniera; pizza margherita; pizza sfincione (misto di formaggi siciliani, acciughe, pomodoro, con un tocco di agrumi); pizza con zucchine, provola affumicata e pancetta italiana; pizza con porchetta di Abades (Segovia), asparagi verdi, mozzarella e pomodori secchi; tiramisù e cannoli siciliani (di Trapani).

**I vini in tavola:** Nero d'Avola; Grillo.

**Commenti:** Forse l'unico ristorante italiano in città a poter vantare un autentico forno a legna, in un ambiente italiano moderno e con cucina aperta tutto il giorno. Alcuni difetti, dovuti al rodaggio delle nuove apparecchiature. Ottimi gli antipasti, tra i quali particolarmente apprezzato il misto di salumi. Parere unanime sulla bontà della pizza margherita mentre le altre hanno risentito dell'eccessiva quantità degli ingredienti e anche della mancanza di appetito dei

commensali dovuta all'abbondanza delle portate precedenti. Nell'insieme, si tratta di una valida e molto promettente aggiunta alla ristorazione italiana nella capitale spagnola, condotta dalle mani esperte del siciliano Angelo Marino. Nel corso della serata, è intervenuto l'Accademico Antonio Di Natale che ha informato che il "falso in tavola" si estende anche ai prodotti ittici e ha citato come esempio le porzioni di squalo servite al posto di un molto più pregiato pesce spada. Buoni i vini, tutti di agricoltura biologica.



## NEL MONDO

### CINA



**SHANGHAI**  
19 maggio 2016

Ristorante "Vizi" di Bruno Ferrari, in cucina Bruno Ferrari. ●Jing'an district, Tong Ren Road 86, Shanghai; ☎+86 (021)/62363390, cell.+86/15618220547; Chef.ferrari@vizi-shanghai.com, www.vizi-shanghai.com; coperti 28. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** arancino siciliano, piadina romagnola, bruschetta con nduja fatta in casa; carpaccio di vitello, rucola, pomodori verdi e parmigiano reggiano; tagliolini ai funghi porcini, salsa italiana e pecorino romano; guancia di vitello, crema di patate al tartufo nero, verdure saltate; tiramisù con gelato al caffè.

**I vini in tavola:** Bel Star Cult extra dry prosecco Doc (Bisolo); La Segreta bianco di Sicilia Doc (Planeta); Isola del Sole bianco Igt; Isola del Sole rosso Igt (entrambi Argiolas); Moscato d'Asti (Pelissero).

**Commenti:** Il ristorante ha accolto gli Accademici con pietanze caratterizzate dagli ingredienti più tipici della cucina italiana, alternando i piatti più noti del Nord con quelli del Centro e del Sud Italia. Di discreto apprezzamento è stato il primo piat-





NEL MONDO segue



to, il cui sapore ricercato, per la qualità di ingredienti come i funghi porcini e il pecorino romano, poteva essere meglio esaltato da un accostamento più armonioso dei vini. Più delicati al palato, invece, i sapori del tartufo e della vellutata di patate, accompagnati da un contorno di verdure perfettamente in linea con il sapore fine del secondo piatto. Sebbene, nel complesso, la cena sia stata valutata positivamente, gli Accademici non hanno apprezzato appieno l'essenzialità del servizio: una presentazione più curata e fantasiosa di contorni e antipasto sarebbe stata un punto a favore nel giudizio finale. Non accettabile la presentazione dei vini da parte di un provider invece che di un sommelier. Discutibile la consistenza del carpaccio e del tiramisù.

## EMIRATI ARABI UNITI

 **DUBAI**  
6 giugno 2016

Ristorante "The Artisan by Enoteca Pinchiorri" di Enoteca Pinchiorri, in cucina Luca Tressoldi. ●Level 5, Burj Daman, DIFC, Dubai; ☎+971/043388133; info@theartisan.ae, www.theartisan.ae; coperti 52. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** parmigiano reggiano 36 mesi con balsamico; assaggio di pizze dello chef; polpo cotto in olio d'oliva, fagiolini, patate e olive taggiasche; carpaccio d'orata, piccola insalatina con crema di limoni di Sorrento; tuffoli con frutti di mare;

spiedini di gamberi e calamari con salsa agli agrumi; capesante alla plancha, purè di ceci al rosmarino con crema di cipollotti; patatine fritte e verdure alla griglia; cremino dell'Artisan; selezione di sorbetti fatti in casa.

**I vini in tavola:** Sauvignon Blanc 2014 (Alois Lageder); Primitivo 2013 (Tormaresca).

**Commenti:** Una cena di livello eccezionale, organizzata dai Simposiari Marios Fotiadis e Marcantonio Parisi, e preparata dallo chef Luca Tressoldi nel recentemente aperto "The Artisan", sede emiratina della celeberrima Enoteca Pinchiorri. La semplicità dei piatti, esaltata da esperti tocchi nella scelta dei sapori in abbinamento e dalla provenienza al 100% italiana degli ingredienti, ha finalmente sorpreso gli Accademici, perlopiù affaticati dall'inutile ricercatezza di ricette, servite in altri ristoranti della regione, ideate più per stupire che per il piacere del palato.

## LIBANO

 **BEIRUT**  
13 maggio 2016

Ristorante "Marinella" di Sophie G. Schoucair, in cucina Sophie Schoucair. ●Rue Nahr Mar Mikhael, Beirut; ☎01/442342; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e la sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata primaverile con rucola, bresaola e pami-

giano; burrata con pomodorini rossi e gialli; vitello tonnato; caponata di melanzane; spaghetti primavera; linguine agli scampi; gnocchi fatti in casa al pomodoro e basilico; risotto nero di seppie con calamaretti; costa di vitello al forno con patatine e funghi arrostiti; tiramisù; panna cotta con sugo di fragole; torta tatin di mele; gelati vari.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Gavi di Gavi (Marchesi di Barolo); Chianti (Castaldo).

**Commenti:** Nominata dalla Consulta della Delegazione per il premio Giovanni Nuvoletti 2015, Sophie Schoucair ha accettato di ricevere i membri della Delegazione e ha preparato una cena memorabile servita a buffet. Le note raccolte questa sera erano le più alte ottenute da un ristorante. Sophie ha messo tutto il suo cuore per ringraziare l'Accademia.

## MESSICO

 **CITTÀ DEL MESSICO**  
24 maggio 2016

Ristorante "Quattro Gastronomia Italiana" di Sigfried Malachowski, in cucina Fabio Picchi. ●Avenida Santa Fe 160, Colonia Santa Fe; ☎0052/5591779727, cell. 00052/5542523413; jwsf.malachowski@grupodiembra.com, www.quattro.com.mx; coperti 95+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,32; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cestino di pane con insalatina di carciofi e olive di Gaeta; grissini con prosciutto San Daniele; terrina di caprino con marmellata di pomodorini pachino piccante; fusilli all'amatriciana; tagliatelle con ragù d'agnello e porcini; tonno alla siciliana; lonzino con prugne, mele e scalogno in salsa di brandy; millefoglie con crema pasticciera alla vaniglia e gelato Buontalenti affogato al caffè.

**I vini in tavola:** Jeio Desiderio cuvée brut, Terre di Chieti Igt Rocca Ventosa 2015; Nero d'Avola Cusumano Igt 2014; Grappa Chardonnay Garizia.

**Commenti:** Come sempre, il ristorante si distingue per il servizio, per la qualità dei prodotti tipici italiani e per un menu attento alla scelta degli ingredienti. Sono stati particolarmente apprezzati i primi piatti e il servizio giudicato, da molti, eccellente.

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
7 giugno 2016

Ristorante "Buko Nero" di Tracy e Oscar Pasinato, in cucina Oscar Pasinato. ●126 Tanjong Pagar Road Singapore 088534, Singapore; ☎+65/62346225, fax+65/63246682; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 60 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini assortiti; melanzana tonnata con capperi fritti e coriandolo; tagliatelle fatte in casa con bolognese di calamari; filetto di orata cotto in padella con salmoriglio di kaffir-lime; milanese di maiale con pomodorini ciliegia; torta di cioccolato bianco e mandorle con crema al limone e lamponi.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene extra dry (Adami dei Casel); Pinot grigio 2014 (Zenato); Brentino 2012 (Maculan).

**Commenti:** I Simposiari Raffaella Orsini e Renato Sirtori hanno simpaticamente introdotto il concetto di cucina povera, dissertando con padronanza su questo tema che era quello della riunione conviviale. I piatti preparati dallo chef hanno stuzzicato e soddisfatto il palato dei partecipanti, con gusti e sapori ricchi ed eleganti. Bravo! La melanzana tonnata dal sapore tradizionale e ben bilanciato non ha fatto rimpiangere l'assenza del famoso vitello, così come il perfetto e innovativo salmoriglio di kaffir-lime con il filetto di orata non ha melanconicamente rinvio alla ricetta tradizionale con l'origano nostrano. I palati di memoria meneghina hanno ritrovato il sapore antico nella perfetta e croccante esecuzione della milanese di maiale. La soffice torta di cioccolato bianco e mandorle, esaltata nel sapore dal





contrasto della crema di limone e dalla freschezza dei lamponi, ha segnato la dolce nota di chiusura di una serata dall'atmosfera piacevole e di gusto.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**  
7 giugno 2016

Ristorante "Fiorino" di John Bitici. ●38 Maple Street Summit, New Jersey; ☎908/277/1900; coperti 130. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini, affettati, olive; insalata di mare; ravioli con speck e ricotta; pappardelle al ragù di coniglio; bocconcini di pollo con funghi e salsiccia; coda di rospo, olive, capperi e pomodorini; gelato al tartufo.

**I vini in tavola:** Prosecco (Lamberti); Offida Pecorino Doc 2014 Micaur; Rosso Piceno superiore Doc Re Nero 2013; Offida Passerina Doc, Castrum 2014; Rosa Regale Brachetto d'Aqui 2014.

**Commenti:** Il Simposiarca Luigi Sessa ha organizzato la riunione conviviale in modo superlativo. Questo locale è uno dei pochi che rispetta i principi della cucina tradizionale italiana. Il Delegato Carlo Porcaro ha aperto la serata con la presentazione e il benvenuto ai molti ospiti. Il menu, dagli stuzzichini serviti con un ottimo Prosecco, ai ravioli e alle pappardelle (servite perfettamente), ai

secondi veramente saporiti, è stato giudicato con ottimi voti all'unanimità. Uno speciale applauso è stato fatto al sommelier, per la dettagliata presentazione dei vini, e al gestore John Bitici per la sua professionalità.

 **NEW YORK SOHO**  
23 maggio 2016

Ristorante "Riccio" di Carmine Ercolano e Giovanni Fernaioli. ●152 East 79th Street, New York; ☎212/6399111; ilriccio791lex@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di mare; parmigiana di melanzane; paccheri di Gragnano alla sorrentina; spigola all'acqua pazza; pastiera napoletana.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Casalini); Falanghina Igt (Tenuta Ponte); Gragnano Penisola Sorrentina (Vesuvius).

**Commenti:** I due soci e manager Carmine Ercolano e Giovanni Fernaioli hanno una lunga esperienza nel campo della ristorazione italiana a New York. Da anni propongono, con successo, all'esigente clientela della Upper East Side, una cucina tradizionale partenopea. La riunione conviviale è stata una straordinaria cena alla riscoperta dei sapori mediterranei. Ottimi gli antipasti di insalata di mare e parmigiana di melanzane con scamorza campana. Apprezzatissimi i paccheri alla sorrentina, per alcuni un pochino troppo al dente, per la maggioranza al punto giusto di cot-

tura. Fantastica la pastiera napoletana: alcuni ospiti hanno addirittura decretato che fosse migliore di quella mangiata a Napoli. Buoni i vini, ben coordinati con le pietanze. Sotto l'attenta supervisione di Carmine e Giovanni, il servizio è stato fluido e gradevole. Al tocco della campana accademica e al sorseggiare del limoncello si è conclusa un'altra serata da ricordare.

## SUDAFRICA

 **JOHANNESBURG**  
5 maggio 2016

Ristorante "Bellagio" di Louise Castel. ●Unit 1 Oxford Manor - 196 Oxford Road Illovo, Johannesburg (Gauteng); ☎011/2680869; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7,76; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** zucchine, patate, stecchini, carciofi e calamaretti fritti; chevice di salmone; capellini al granchio; sorbetto al limone; gamberoni alla griglia con baby spinaci; millefoglie ai frutti di bosco e cioccolato.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Asola brut Doc (Loredan Gasparini); Pinot grigio 2015 (Mervida); Pinot Noir Elim 2011 (First Sighting).

**Commenti:** La scelta del ristorante si è rivelata una piacevole sorpresa, per l'ambiente e per l'entusiastica accoglienza. Dopo l'aperitivo di rito, gli Accademici hanno gustato le varie pietanze a base di pesce e crostacei

con manifesta soddisfazione. La proprietaria, Louise Castel, ha diligentemente coordinato il lavoro in cucina allo scopo di servire le vivande in perfetta successione. Molto graditi gli antipasti, i gamberoni alla griglia e il dessert; nel complesso buone le altre pietanze. Elegante la preparazione della tavola e accurata la presentazione delle portate; eccellente il servizio, sempre attento e sollecito. Buono il rapporto qualità-prezzo. La cena, svoltasi in piacevole convivialità, si è conclusa con i dovuti ringraziamenti allo chef per il menu apprezzato da tutti gli Accademici e per l'impegno profuso per la riuscita della serata.

## URUGUAY

 **MONTEVIDEO**  
28 giugno 2016

Ristorante "San Maurizio Gourmet" di Claudio Tupini. ●Rincón 700, Montevideo; ☎+(598)/29162943, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** focaccia bianca su letto di insalata verde con pomodorini in confit, scaglie di pecorino; tagliatelle alla crema di gorgonzola con chips di crudo, scaglie di parmigiano e rucola aromatizzate al tartufo; brasato al Barolo con polentina grigliata; tiramisù; panna cotta con coulis di mirtillo; zabaione.

**I vini in tavola:** Prosecco (Belstar); Pinot grigio (Villa Jolanda); Lambrusco rosso (Cavicchioli); Atlántico Sur (Stabil, Deicas).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita, per la terza volta, in un'atmosfera di stretta amicizia, in questa occasione con l'amabile presenza dell'Ambasciatore d'Italia Gianni Piccato, ospite dell'Accademico Bruno Carlo Gagliani. L'occasione è stata anche propizia per conferire con l'Ambasciatore d'Italia sulla collaborazione nei preparativi della Settimana della cucina italiana del prossimo mese di novembre. Nel corso della serata, inoltre, il Delegato ha presentato ufficialmente il nuovo Accademico Jorge Tomasi. Il menu, preparato secondo le indicazioni del Simposiarca Emanuele Scalici, ha destato un generale apprezzamento, con punteggi alti sulla focaccia e sulle tagliatelle. Non molto apprezzato il Pinot grigio. Molto buoni, invece, i dolci, il Prosecco e il Lambrusco.





## NUOVI ACCADEMICI

### VALLE D'AOSTA

**Aosta**  
Marc Leon

### LIGURIA

**Tigullio**  
Egle Lichino Sparacio

### LOMBARDIA

**Voghera-Oltrepò Pavese**  
Alessandro Menini

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Bressanone**  
Andrea Zeiski

### VENETO

**Cortina d'Ampezzo**  
Maria Carla Malfatti

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

**Trieste**  
Tiziana Livia Lamberti

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna**  
Giampaolo Amodeo

**Ferrara**  
Antonio Bragaglia  
Giovanni Polizzi  
Annamaria Toti

**Salsomaggiore Terme**  
Giorgio Emilio Giampellegrini  
Marco Mazzoni

### TOSCANA

**Firenze Pitti**  
Stella Viani

**Garfagnana-Val di Serchio**  
Marco Giannotti  
Alessandro Pollastrini

**Maremma-Grosseto**  
Gianluigi Romano  
Giovanni Livio Sammatrice

**Maremma-Presidi**  
Maria Grazia Bocelli  
Daniela Moro Alegge

**Siena**  
Bernardino Mandarini

**Viareggio Versilia**  
Maria Antonia Cinquini  
Luca Lunardini

### UMBRIA

**Foligno**  
Antonella Vagaggini

**Valli dell'Alto Tevere**  
Alvano Bacchi  
Carlo Berretti

### LAZIO

**Latina**  
Emilio De Bonis

### MOLISE

**Termoli**  
Cristiana Pace  
Nicola Ravaglino

### PUGLIA

**Lecce**  
Stefania Lonfo Arditi

**Manduria**  
Alessandro Fattori  
Mario Grilli

### SICILIA

**Alcamo-Castellammare del Golfo**  
Gaspere Bianco

**Messina**  
Renato Palmeri  
Santi Racchiusa

**Ragusa**  
Carmelo Bonanno

### SARDEGNA

**Sassari Silki**  
Giovanni Merella  
Giuseppe Pintus  
Christian Secchi





## AUSTRALIA

---

### Melbourne

Marco Maria Cerbo  
(*Accademico onorario*)

## BELGIO

---

### Bruxelles

Lucio Battistotti  
Claudia Magagnoli

## CINA

---

### Hong Kong

Valentina Giannella  
Lucia Ester Maruzzelli

### Shanghai

Roberto Gozza  
Luigi Grisi

## FRANCIA

---

### Parigi

Laurent Poulthier Du Mesmil

## GERMANIA

---

### Düsseldorf

Salvatore Condipodaro Marchetta  
Volker Dahlbokum

### Monaco di Baviera

Alessandro Valtorta

## ROMANIA

---

### Bucarest

Marco Montermini

## STATI UNITI D'AMERICA

---

### New York

Eugenia Comini

### San Francisco

Marta Roselli

## SVIZZERA

---

### Svizzera Italiana

Giovanni Taddei

## URUGUAY

---

### Montevideo

Bruno Carlo Gagliani

## VARIAZIONE INCARICHI

## AUSTRALIA

---

### Canberra

*Vice Delegato*  
Domenico De Marco  
*Consulatore-Tesoriere*  
Enrico Saccardo

## CINA

---

### Guangdong

*Vice Delegato*  
Cristiano Antonio Francesco Bernardi

## ISRAELE

---

### Tel Aviv

*Delegato*  
Cinzia Klein Valdambri  
*Vice Delegati*  
Sabrina Fadlun  
Leone Guido B. Sonnino  
*Consulatore-Segretario*  
Dov Klein  
*Consulatore*  
Stefano Boccaletti

## STATI UNITI D'AMERICA

---

### New York

*Delegato*  
Peter Anthony Lombardi

## TRASFERIMENTI

## BELGIO

---

### Bruxelles

Andrea Panizza  
(*da Budapest*)

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

---

### Singapore-Malaysia-Indonesia

Paola Montagnani-Morris  
(*da Pechino*)

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## VENETO

---

### Cortina d'Ampezzo

Clara Nuvoletti Agnelli

### Verona

Bruno Marchioni

## EMILIA ROMAGNA

---

### Rimini

Antonio Maggioli

## MARCHE

---

### Ancona

Bruno Valentini

### Macerata

Alessandro Aggarbati

## SICILIA

---

### Caltagirone

Giacomo Garra

### Messina

Aldo Andò

*Aggiornamenti a cura di*

Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## FOCUS

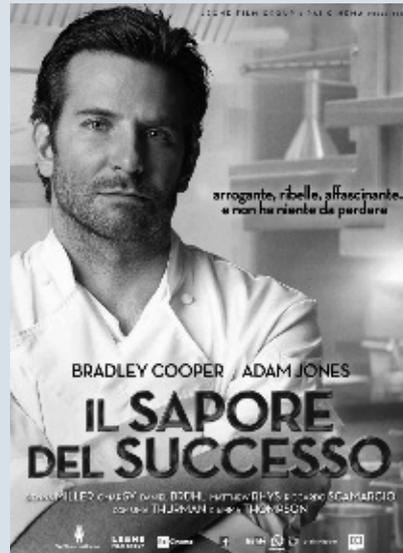
see page 3

### TELEVISION, CINEMA AND THE “TERRIBLE” GUIDES WHICH DISSEMINATE JOY AND PAIN

Both on television and on the silver screen, the topic of cooking attracts an enthusiastic audience. We have already discussed at length the success of the television series *Joséphine, ange gardien* in France and Italy, especially the episode in which the eminent, embattled chef struggles to retain his third Michelin star. Well-received films have included *Chef*, *No Reservations*, *The Secret of the Grain*, *Julie & Julia*, and the autobiographical French film *Haute Cuisine*, not to mention the 1996 cult film *Big Night*, directed by and starring Stanley Tucci. Far more recent is the film *Burnt*, directed by John Wells and written by Steven Knight. The main character Adam Jones (Bradley Cooper) is a former *enfant terrible* of the restaurant world, with two Michelin stars, whose restaurant in Paris fails because of drugs and alcohol. After disappearing for three years to shuck a million oysters in New Orleans, he steps back into the game by joining a restaurant in London where an old friend was once the chef. He fervently desires a third Michelin star, and to this end he enlists the finest team of chefs available, including the talented and beautiful Héléne (Sienna Miller). Over several months he must confront his alcohol problems and live up to the standard set by the former chef, his old friend, who succeeded in obtaining the third Michelin star during his absence. He tries by employing his tried and tested recipes and ‘taste explosions’, but Héléne points out that during his three years of absence, cuisine has changed and now there are new machines and techniques in the kitchen. She shows him the mysterious “Roner” (in fact the Roner has been commonly used in professional kitchens for fifteen years or so, and consists mainly of an electrical resistor and a ther-

mometer for low-temperature cooking). Everyone anxiously awaits the Michelin inspectors, who always arrive incognito. How, then, to recognise them? It is said in the film that they are always in pairs (one may even be female); one orders the tasting menu and the other orders *à la carte*, and then they ask for a half-bottle of wine and some tap water. At a certain point they place a fork under the table to gauge the waiter’s reaction. Aside from urban legends about the inspectors’ behaviour, the Michelin “Red Guide” certainly gains vastly in image and, therefore, popularity from the film. Winning a third star, irrespective of how it is obtained, is not only a medal for the chef but a source of significant income and media notoriety worldwide. Losing it can be a real catastrophe. But Michelin is no longer solely responsible for the fate of restaurants: these days, a wraith is abroad among gourmets, one both loved and loathed, spawned by the internet; loved by the chosen, loathed by the underdogs, and accused of various iniquities. Even the British newspaper *The Guardian* has squared off against TripAdvisor, maintaining that it has “brought the restaurant business to its knees”. From reviews of closed businesses to bribery attempts and fictitious local top-ten lists, it’s a system which undermines restaurateurs’ activities. Or so they say. The Academy’s restaurant guide will not spark dramas or decree successes with attendant economic advantages, but is certainly prepared honestly, without constraints, with an eye to identifying our best cuisine. For this reason it must be compiled with ever-greater precision and dedication with an awareness of our considerable authority.

PAOLO PETRONI



#### **CURCUMA LONGA: THE GOLDEN SPICE**

see page 4

Turmeric derives from the plant *Curcuma longa*, with elongated oval leaves and an abundance of flowers and seed-bearing ears. Gianni Zocchi, a nutritional biologist, specialist in food science and member of the “Franco Marengli” Study Centre, explains that in certain Eastern countries it has long been used in cooking and

beyond. Studies of this spice confirm its numerous therapeutic properties.

#### **“FIGOMORO”: THE “BLACK FIG” OF CANEVA**

see page 6

The fig, common all over the Mediterranean throughout the Middle Ages, was traditionally a major dietary ingredient for the people of Udine. Pordenone Academician



Giorgio Viel explains that fig trees found a favourable environment in the westernmost reaches of Friuli, and the black fig, locally termed “figomoro”, has been well-known since antiquity and is included in the list of traditional products from Friuli-Venezia Giulia curated by ERSA (Regional Agency for Rural Development).

## **COURGETTES: FROM APPETISER TO DESSERT**

*see page 8*

A delicate vegetable, the courgette (zucchini), if sufficiently fresh, can be used at any stage of a meal. Productive and easy to grow, courgettes offer innumerable culinary possibilities, thanks also to their various available shapes. They are also an important source of vitamins A and C and potassium. Giuseppe Anastasio, the Delegate for Salerno, suggests a number of courgette recipes including a whimsical and flavoursome courgette and chocolate cake.

## **D’ANNUNZIO AT THE TABLE**

*see page 9*

Gabriele D’Annunzio was a highly renowned poet and literary figure, but also a controversial character who led an inten-



se, tumultuous life. He combined romantic passion with a visceral dedication to the pleasures of the table, as an invigorating conclusion to amorous encounters. According to Rome Academician Maria Attilia Fabbri Dall’Oglio, for D’Annunzio any social gathering had to have a ritual significance dictated by the occasion, and must be planned with meticulous care.

## **CANESTRELLO WITH COCOA**

*see page 11*

The “canestrello” (“little basket”) of Borgofranco d’Ivrea is a sweet notable for its shape and lightness: a thin and crispy wafer. Ivrea Academician Giuseppe Trompetto recounts the history and origins of this pastry, whose long tradition is deeply rooted in the community, pointing out that many families have their coats of arms carved into the tools used for personalising the wafers, which are passed down through the generations.

## **TRADITIONAL SWEET AND THE PATRON SAINT OF IMPOSSIBLE CAUSES**

*see page 13*

Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Academician from Roma Valle del Tevere-Flaminia, recounts significant episodes from the life of Saint Rita from Cascia, born Margherita Lotti. Few confirmed facts are known about her, but she figures in many legends, including that of a rose and two figs which matured in the dead of winter, fulfilling her final wishes. This legend gave rise to the rose-scented fig cake which the Augustinians prepare on certain special occasions.

## **IN THE COMPANY OF CORNARO AND RUZANTE**

*see page 15*

The Delegation from Colli Euganei-Basso Padovano celebrated its tenth anniversary with a scientific conference dedicated to two important figures of *patavinitas culinaria* (the Paduan culinary spirit). The conference, which took place in the Villa dei Vescovi (owned by the FAI, the Italian National Trust) in Luvignano (Padua), extolled the culinary culture of the Veneto region and ended in a banquet with a sixteenth-century menu dedicated to the fi-

gures being celebrated: Cornaro (writer and patron of the arts) and Ruzante (playwright and author).

## **NUTRITION AND CATERING DURING EMERGENCIES**

*see page 17*

The Delegation from L’Aquila has tackled an original and forward-looking theme for its fiftieth anniversary meeting: “Nutrition and catering during emergencies”. A state of emergency, such as the earthquake in L’Aquila in 2009, can negatively affect nutrition and food delivery, jeopardising health and the activity of restaurants.

## **THE RELEVANCE OF FREDERICK II EVEN IN THE KITCHEN**

*see page 19*

In Gela, a journey back into the Middle Ages and the court of the city’s founder, the Holy Roman Emperor Frederick II: his banquets and his ability to combine and unify different cultures were the focus of an interesting gathering organised by the Gela Delegation in the presence of Secretary General Roberto Ariani.

## **“NERO DI TROIA”: RENEWAL OF AN ANCIENT STOCK**

*see page 21*

“Nero di Troia”, a historic Apulian heirloom grape, is packed with personality and even lends itself to unexpected interpretations such as white and rosé wine production, which were once overlooked. Castel del Monte Academician Giacomo Pastore explains that this is among the oldest and





distinctive grape cultivars of north-central Apulia, a diva of the wine world, and also the most tannic par excellence.

## THE DOGE WELCOMES THE AMBASSADORS OF MUSCOVY

*see page 23*

The Most Serene Republic of Venice received visits from foreign ambassadors dispatched to negotiate political agreements or economic and commercial pacts. The guests were welcomed by the Doge, and sumptuous banquets were prepared in their honour. Venezia Mestre Academician Michela Dal Borgo describes dishes, drinks and anecdotes relating to a banquet offered to welcome two ambassadors from the King of Muscovy (now Russia).

## THE BREAD OF THE DOLOMITES

*see page 25*

The Ladins who inhabit the five Ladin Dolomite valleys were self-sufficient since antiquity: their fields produced wheat and buckwheat, spelt, millet, sorghum, barley, oats, rye and broad beans, and the Roman conquest brought the use of bread, explains Cortina d'Ampezzo Academician Silvana Savaris Grasselli. The Ladins could therefore use multiple types of flour to make bread, *polenta*, sweets and *pasta*.

## VEGETARIANS AND VEGANS

*see page 27*

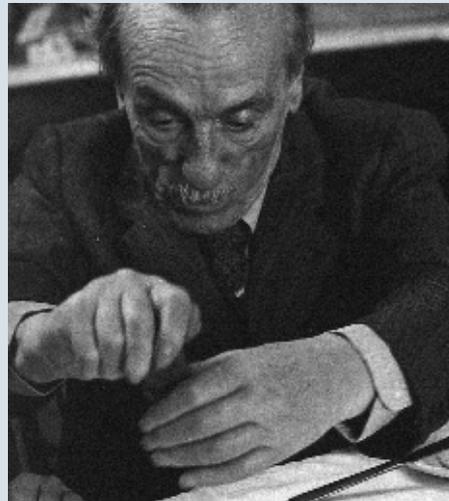
Today, partially but not exclusively for health reasons, changes in traditional dietary habits are not merely a trend, but a mass

phenomenon: almost 8% of Italians are vegans or vegetarians, and their numbers grow by 1% each year. Italy has become the second most vegetarian/vegan country in the EU after Germany. Milano Duomo Academician Nicola Barbera analyses these two dietary lifestyles, pointing out their differences.

## THE RARE NEAPOLITAN RAGÙ

*see page 28*

We continue our mission to discover symbolic dishes of the Italian Peninsula. The third stop on the voyage is Naples with its Neapolitan ragù, very difficult to find in restaurants but still prepared among some tradition-loving families.



*Translator:*  
ANTONIA FRASER FUJINAGA  
*Summarized:*  
FEDERICA GUERCIOTTI



SETTEMBRE 2016 / N. 285

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Giuseppe Anastasio, Nicola Barbera, Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Michela Dal Borgo, Ida Di Ianni, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Pietro Fracanzani, Gabriele Gasparro, Giacomo Pastore, Paolo Petroni, Rosaria Pollina Redi, Silvana Savaris Grasselli, Salvo Tringali, Giuseppe Trompetto, Giorgio Viel, Gianni Zocchi.



**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