

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 290, FEBBRAIO 2017 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



FOCUS

- 3 Il grande cuore dell'Accademia
(Paolo Petroni)

RICORDO DI UN AMICO

- 4 L'eredità di Alfredo Pelle
(Marco Pelle)

CULTURA & RICERCA

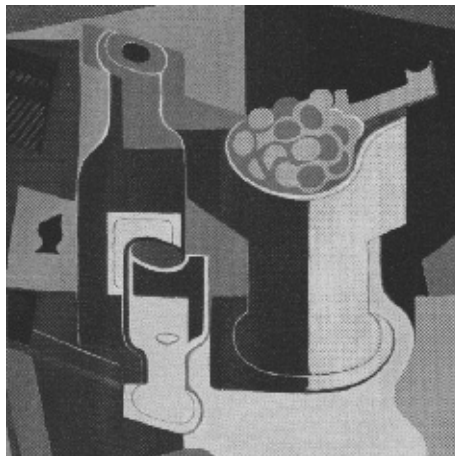
- 5 Le marinature
(Gianni Di Giacomo)
- 7 Alimentazione e DNA
(Giuseppe Fioritoni)
- 9 Un frutto ritrovato
(Patrizia Perniola Morini)
- 10 Due prodotti di classe
(Marco Manzini)
- 12 Dacci il nostro pane quotidiano
(Lucio Piombi)
- 13 Il formaggio di malga del Friuli Venezia Giulia
(Massimo Percotto)



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.

- 21 Quando il cinema rappresenta la vita attraverso la cucina
(Maurizio Pedi)
- 23 Nocera Umbra, città delle acque e non solo
(Giovanni Picuti)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Bottiglia e Fruttiera" (1920) di Juan Gris, Kunstmuseum Winterthur, Svizzera.

I NOSTRI CONVEGNI

- 15 Accademia e Carabinieri contro il falso in tavola
(Gianni Gandolfi)
- 17 Tradizione e nutrizione
(Marialuisa Mora)
- 19 La storia documentata del cibo
(Nazzareno Acquistucci)

I BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 24 Orecchiette con le cime di rapa

SICUREZZA & QUALITÀ

- 25 Generazione takeaway
(Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

- 11 Calendario accademico
- 18 Accademici in primo piano
- 26 In libreria
- 27 Dalle Delegazioni
- 44 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

TRENTACINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1982-2017)

Amsterdam-Leiden	Giuseppe Reibaldi	Pistoia	Paolo Taddei
Ancona	Mauro Magagnini	Principato di Monaco	Guido Di Napoli
Asti	Michele Di Paolo	Rieti	Gianni Persio
Lucca	Giorgio Nencini	Terni	Ada Urbani Spadoni
Lunigiana	Ezio Tomellini	Torino	Mirella Enrietti Passera
Milano	Roberto Michetti	Toronto-Ontario	Roldano Dalla Rosa
Montecatini Terme-Valdinievole	Alessandro Zuccagni	Varese	Enrico Colombo Gino Restelli
Novara	Piero Spaini	Viareggio Versilia	Emilio Celli Eugenio Delvecchio
Piacenza	Giorgio Sargiani	Vicenza	Marino Breganze
Pinerolo	Antonino Riggio		

QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA (1977-2017)

Bologna	Gianfranco Cavina	Palermo	Lucio Messina
Campobasso	Antonio Vincelli	Perugia	Giuseppe Tosti
Cervia-Milano Marittima	Gianni Carciofi	Pescara	Pasquale Rozzi
Ferrara	Carlos Victor Dana	Piacenza	Salvatore Dattilo
Foligno	Giovanni Picuti	Ragusa	Carmelo Di Stefano
Forlì	Gabriele Ramilli	Reggio Emilia	Augusto Bellentani
Genova Est	Paolo Lingua	Riviera dei Fiori	Marco Acquarone
Imola	Giulio Gandolfi Colleoni Giuseppe Marabini	Torino	Flavio Massa Gianni Morgagni
Messina	Fabrizio Fiorentino	Treviso	Fernando Raris
Montecatini Terme-Valdinievole	Roberto Doretti		

CINQUANT'ANNI DI ACCADEMIA (1967-2017)

Bressanone	Ermenegildo Spagnolli
Ivrea	Camillo Olivetti

Il grande cuore dell'Accademia

*Presto la consegna delle donazioni raccolte.
Un segnale per il futuro di un'umanità sconvolta.*

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Il primo terremoto del 24 agosto dello scorso anno fu subito denominato “il terremoto di Amatrice”, anche se altri Comuni, pochissimo noti (Accumoli e Arquata del Tronto), furono duramente colpiti. Il Comune di Amatrice è infatti conosciuto in tutto il mondo per aver dato i natali alla celebre pasta all'amatriciana. Ci fu subito uno slancio di solidarietà da parte di cuochi stellatissimi e meno stellati, e da parte di molti ristoratori che hanno devoluto al Comune una donazione legata a chi ordinava un piatto di amatriciana. Le scosse furono terribili, ma qualcosa era rimasto in piedi, come l'edificio dell'Istituto Alberghiero che, pur lesionato, sembrava potesse essere salvato. L'Accademia, con minor precipitazione ma più sostanza, ha pensato di effettuare qualcosa di più mirato e ha deciso di legare il supporto alla cena ecumenica che si è tenuta a ottobre scorso. Purtroppo, la seconda grande scossa del 30 ottobre, avvertita sino a Venezia, dove era in corso la Consulta Accademica, ha dato il colpo di grazia ai primi Comuni colpiti e ha esteso il dramma alle zone di Norcia e del Maceratese. Paesi rasi al suolo con prospettive di ricostruzione ancora tutte da definire, comunque incerte e di lungo periodo. Siamo stati in visita, accompagnati dai Delegati delle zone coinvolte, a verificare l'elenco dei nominativi proposti per ricevere il nostro supporto. Sono state selezionate 20 aziende meritevoli di attenzione, ristoratori, piccoli produttori e allevatori. La nostra raccolta ha superato le più rosee previsioni e il grande cuore degli Accademici è riuscito a mettere insieme la somma di 91.943 Euro alla quale aggiungeremo i 10.000 Euro del premio “Orio Vergani”, destinato all'Alberghiero di Amatrice ormai trasferito per chissà quanti anni a Rieti. Non facciamoci illusioni, dopo le scosse di ottobre e quelle di gennaio di quest'anno, chissà se, e quando, i ristoranti potranno mai riaprire ad Amatrice

e negli altri Comuni interessati dal sisma. Con i fondi raccolti dal “Corriere della Sera - TGLa7” verrà costruito un bellissimo “Villaggio del cibo”, progettato dall'architetto Stefano Boeri, dove apriranno negozi e ristoranti. Le attrezzature, però, saranno a carico per il 20 per cento (pare, le tre Regioni hanno comunque atteggiamenti diversi) degli esercenti e, quindi, il nostro supporto sarà determinante per alcuni. Le donazioni dell'Accademia saranno particolarmente generose verso alcuni allevatori di bovini e ovini, incredibilmente e vergognosamente lasciati da soli, senza una copertura per i loro animali che stanno morendo a migliaia sotto la neve, con l'acqua ghiacciata che non possono bere, e senza foraggio. Il nostro intervento, per quanto modesto rispetto all'immane catastrofe, certamente raggiungerà lo scopo di aiutare, concretamente e psicologicamente, alcuni di loro. Salvo eventi eccezionalmente avversi, entro febbraio l'Accademia consegnerà tutti i denari ai destinatari, che confluiranno in una tensostruttura messa a disposizione dal Comune di Amatrice. L'11 gennaio abbiamo trovato un clima di sconforto ma di grande dignità e voglia di ricominciare; l'infinita serie di scosse degli ultimi giorni, con le nevicate e il senso di abbandono, hanno ulteriormente aggravato la situazione, e ciò ha reso non rinviabile la consegna di quanto raccolto.

See English text page 70



Una Delegazione dell'Accademia, guidata dal Presidente, incontra in un container alcuni destinatari delle donazioni.



L'eredità di Alfredo Pelle

Il critico che apprezzava con tutto se stesso la creatività nata dal vero talento. E l'onestà intellettuale.

DI MARCO PELLE
Accademico di New York (*)



Negli anni ho visto fiorire in mio padre la grande dedizione per lo studio della gastronomia e l'ho ammirato nel guardarlo passare dall'interesse per la sua professione lavorativa a quello, grandissimo, per la cucina vera e propria e per la sua storia, per la maniera in cui ci rappresenta. Siamo esseri evoluti proprio perché siamo gli unici che, nel tempo, abbiamo abbinato "il cibo al fuoco", per usare le sue parole. Effettivamente il processo chimico del trasformare un alimento crudo in pietanza cotta, attraverso il fuoco, è ciò che separa l'uomo dall'animale. Un'altra cosa che mio padre amava dire, quando assaggiava un piatto, era che nessuna pietanza è mai migliore del peggiore dei suoi ingredienti. Questa "sua" massima (credo fosse una citazione) mi ha portato a una riflessione. Inizialmente ho avuto difficoltà a capirla,

ma quando ne ho compreso il significato mi sono reso conto che è così anche nella vita: non esce nulla di buono da azioni che non abbiano dentro di sé l'intenzione più alta, il più grande valore. La sua biblioteca personale (quasi 4.500 volumi tutti sulla gastronomia) rappresentava il suo bisogno di fare della vita gastronomica una pietanza perfetta, dove ogni ingrediente, ogni libro, cioè, aveva un

valore unico, altissimo, che poteva aiutare mio padre a condividere con gli altri la propria cultura. In questo, la carica di Presidente del Centro Studi lo aveva onorato tantissimo. Si sentiva investito di un grande compito. Ne era molto orgoglioso, era fiero di essere parte importante di un organismo che fa da "osservatorio" all'interno dell'Accademia, che segue i *trend* della gastronomia, le evoluzioni, i ritorni di fiamma della storia. Alfredo Pelle ha vissuto la propria passione in maniera personale, trovando nelle regole gastronomiche l'unica forma di struttura che andava rispettata, guardata e comunque sempre conosciuta. Non amava molto le rivisitazioni, per esempio. Non ne vedeva il senso giacché le ricette originali hanno già il proprio equilibrio; in questo era un grande sostenitore della cucina della tradizione. Ma al tempo stesso amava la fantasia, la crea-

tività, l'inaspettato. Infatti, se è vero che criticava aspramente pietanze scomposte (ricordava delle melanzane alla parmigiana dove le melanzane sono in un bicchiere, la salsa è sul fondo del piatto, il parmigiano è un dadino di abbellimento), è anche vero che rimaneva incantato di fronte all'inventiva geniale, al nuovo equilibrio, alla visione alta. Fiutava la fregatura lontano un miglio. Però apprezzava con tutto se stesso la creatività nata dal vero talento. E l'onestà.

Conscio del suo ruolo, ha sempre amato confrontarsi con i cuochi, aiutarli nel loro percorso, essere uno specchio sincero e fedele di quello che il suo palato aveva percepito. Sapeva che ogni Maestro ha bisogno di un occhio esterno, di un riscontro. Concludo con uno scritto che mio padre ha elaborato poche settimane prima di lasciarci. Ci apre una finestra sul suo percorso interiore alla ricerca della libertà e della vera coscienza. Così com'era nella cucina, è stato nella vita. "Sarà bene porci alcune domande basilari per la nostra vita: una di queste è il senso dell'esistenza. Viviamo obbedendo a miti, regole, costruzioni, rapporti sociali, senza mai cercare nell'anima il perché di una vita definita, sostanzialmente, da altri, da coloro che, alla fine, ti giudicano. Grande errore: tu devi obbedire alla tua coscienza, il giudizio che gli altri esprimono su di te non ti appartiene".

(*) *L'autore è figlio dello scomparso Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi".*

See International Summary page 70



Le marinature

Un aiuto per la salute nella cottura sulla brace.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

La marinatura è una tecnica usata in cucina che spesso precede o sostituisce la classica cottura. La parola deriva da “acqua marina” e in origine significava “mettere in acqua marina”, ossia in salamoia. Le salamoie sono un metodo di conservazione composto da una soluzione di sale marino (cloruro di sodio) e di salnitro (nitrato di potassio). A questi ingredienti, viene aggiunto un insieme di erbe aromatiche e spezie. I termini utilizzati oggi per indicare sinteticamente le marinature sono: “in saor”, “in carpione”, “scapece”, “scabeccio”, “cheviche” o semplicemente marinata.

Le marinate sono composti liquidi, a base di aromi, acidi o oli, in cui si tengono immersi carne, pesce o verdure. I motivi per sottoporre un cibo a mari-

nata sono svariati. Innanzitutto, è un buon modo per affrontare metodi di cottura che possono indurire o privare del sapore un alimento. Poi, alcuni cibi sono già in origine molto duri o secchi, come alcuni tagli di carne, e marinarli consente di ammorbidirli e renderli più digeribili. Altri, infine, possono avere di partenza un sapore sgradevole o troppo carico, come certa selvaggina, e la marinata toglie l’odore di selvatico e rende il sapore più gradevole. Una marinata è composta, in genere, da quattro tipi di ingredienti. *Acidi*: aceto, limone, vino, birra. Gli acidi servono a scomporre le proteine, in modo da rendere gli alimenti più teneri e più portati a essere influenzati da altri sapori. *Oli*: in genere si usa solo olio extravergine d’oliva. L’olio trattiene l’acqua e, quindi, riduce





il rischio di disidratazione durante la cottura. *Aromi*: spezie, erbe, droghe che aggiungono sapore. *Salse*: come soia, barbecue, worcester, che, a seconda delle loro caratteristiche, possono anche sostituire gli altri ingredienti. Una salsa, infatti, aggiunge sapore, trattiene i liquidi e ammorbidisce la carne.

Le marinade si differenziano in *cotte* e *crude*. La *marinata cotta* spesso accompagnerà il cibo anche durante la cottura, diventando così un ingrediente indispensabile non solo in fase di preparazione, ma durante tutto l'iter della creazione del piatto. La *marinata cruda* è, invece, un vero e proprio metodo di cottura a freddo: il processo durerà di più, e si userà in particolare per il pesce. L'acido della marinatura, infatti, cuoce il pesce agendo sull'albumina: la carne del pesce sbianca, si compatta e prende un gusto deciso. I tempi variano a seconda del cibo che si vuole marinare, ma la differenza sostanziale deriva dal tipo di marinata: se cotta, basterà poco tempo, da mezz'ora a poche ore; se cruda, sarà necessario marinare anche per 24-36 ore. In linea di massima, per la marinata cotta, i tempi si aggirano tra le 4 e le 6 ore per le carni rosse bovine e ovine; da 2 a 4 ore per la carne di suino e per il pollame; da 1 a 2 ore per i pesci; da mezz'ora a un'ora per le verdure. Diverso il discorso per la selvaggina, dove i tempi possono variare da qualche ora a molti giorni. È quindi necessario sapere, quando si acquista la carne, se la provenienza è d'allevamento, oppure se si tratta di un animale selvatico.

Se si usa la marinata come fondo di cottura, si deve tenere presente che è

utilizzabile solo per cotture prolungate e ad alta temperatura, per cui in forno o sulla griglia. Se l'alimento marinato va semplicemente saltato, è meglio scolare via la marinata. La ricetta classica della marinata cotta, calcolata per un chilo di carne, è la seguente: lavare e tritare grossolanamente carote, cipolle e prezzemolo, e far imbiondire in mezzo bicchiere d'olio extravergine d'oli-

va con alloro e maggiorana. Aggiungere un litro di vino secco, sale, pepe. Far bollire cinque minuti, quindi travasare in un recipiente, coprire e lasciar raffreddare. Appena la marinata sarà raffreddata, versarla sulla carne e farla riposare il tempo necessario (dipende dal tipo di carne). Quindi, cuocere secondo la ricetta scelta.

Per i pesci, come per il pesce in carpione: far bollire, per circa dieci minuti, aceto bianco, qualche spicchio di aglio a pezzi e rosmarino. Versare la marinata ancora bollente sul pesce già fritto e far riposare. Per la scapecce alla vastese: far bollire l'aceto, aggiungere lo zafferano, far raffreddare e versare sul pesce.

La marinata cruda prevede, per la carne, di tritare insieme due carote, due gambi di sedano, una cipolla di grosse dimensioni, foglie di prezzemolo. Unire 3 chiodi di garofano, 5 grani di pepe, 2 foglie di alloro, poco sale, 6 bacche di ginepro, tre quarti di litro di vino secco di ottima qualità. Mescolare e versare sulla carne.

Per il pesce, gli ingredienti sono: succo di limone, aceto di vino, aceto di frutta, olio, sale, aromi (pepe, coriandolo), peperoncino, cipolle, aglio. I crudi di pesce tradizionali, come alici e seppie, vanno marinati almeno un'ora prima di portarli in tavola. Si prepara un'emulsione con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva leggero, un trito finissimo di prezzemolo, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco o succo di limone e sale marino. I molluschi, come cozze, vongole, fasolari e simili vanno, invece, conditi al momento, con olio extravergine di oliva, succo di limone e pepe nero. Il carpaccio di sal-

mone va marinato con timo, 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di succo di lime e sale in fiocchi. Quello di tonno può essere marinato con 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di succo di pompelmo, pepe bianco e sale nero. Il carpaccio di pesce spada va marinato con pepe rosa, finocchietto, sale affumicato, 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva e 1 cucchiaino di succo di mandarino. Per le tartare esiste una marinatura che ne esalta il sapore: si tratta di una salsa fatta con zenzero grattugiato fresco, 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di succo d'arancia, sale nero, sesamo e timo. Si mescola il tutto con una frusta e si condisce la tartare 30 minuti prima di portare in tavola.

Di particolare importanza è che la marinatura aiuta, inoltre, a neutralizzare gli effetti negativi sulla nostra salute della cottura alla brace. Il rischio di questo tipo di cottura è legato a due fattori. Il primo è l'HCA prodotto dalla conversione, quando le carni rosse in genere, quelle del maiale, del pollame e anche del pesce, cotte ad alte temperature, convertono le proteine in ammine eterocicliche (HCA), sostanze collegate ad alcune tipologie di tumore. Il secondo fattore è il PAH o ipa, ossia gli idrocarburi policiclici aromatici che si trovano nel fumo e che si formano, in particolare, quando il grasso e i succhi delle carni sgocciolano sulla brace. Il fumo che si innalza da questo processo può aderire alla superficie della carne e contaminarla, rendendola potenzialmente cancerogena. La ricerca ha verificato che è possibile abbattere in maniera consistente le sostanze cancerogene, contenute nella carne sottoposta a questo tipo di cottura, con una marinatura a base di olio extravergine di oliva, succo di limone, con l'aggiunta di spezie ed erbe aromatiche, possibilmente fresche, ricche di antiossidanti, come peperoncino, salvia, basilico, menta, aglio, dragoncello, origano, timo e rosmarino, questi ultimi imprescindibili perché considerati gli agenti anticancerici più efficienti.

GIANNI DI GIACOMO

See *International Summary* page 70



Alimentazione e DNA

Come il cibo influenza i nostri geni.

DI GIUSEPPE FIORITONI
Delegato di Pescara



“**A**limentazione e salute” è un tema di grande attualità, che anima il dibattito della comunità scientifica, oggetto di notevole attenzione da parte delle istituzioni sanitarie e degli organi d’informazione.

Le malattie legate all’alimentazione costituiscono una seria minaccia per la salute pubblica, e in Italia, come in Europa, vengono messe in atto iniziative, non di esclusiva competenza sanitaria, per contrastare questa tendenza.

Da sempre gli Accademici, per vocazione, sono cultori del cibo e della cucina di qualità, ma per migliorare la propria cultura gastronomica debbono, a mio avviso, anche approfondire la relazione che intercorre tra cibo e salute.

Il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, già nel 1862, nel suo saggio *Il mistero del sacrificio o l'uomo è ciò che mangia*,

sosteneva che la nostra salute fisica, spirituale e mentale, derivi dalla qualità degli alimenti che ingeriamo e assimiliamo, dalle loro virtù nascoste e dalle proprietà intrinseche. Tali affermazioni, un tempo basate su osservazioni empiriche, da anni trovano conferma nella medicina, la quale ha dimostrato scientificamente la relazione tra alimenti e malattie.

Le nuove discipline emergenti in campo nutrizionale, come l’epigenetica, la nutraceutica, la nutrigenetica e la nutrigenomica, studiano l’interazione e gli effetti degli alimenti e dei composti fitochimici sulla struttura e le attività funzionali del DNA; il ruolo del cibo e delle calorie sulla durata della nostra vita e la possibilità futura di una dieta personalizzata sulla base di acquisizioni genetiche.

Nei Paesi economicamente progrediti,

l’essere umano ha un’aspettativa di vita superiore agli 80 anni e nel corso della sua esistenza può ingerire sino a 30-40 tonnellate di cibo e diversi chilogrammi di additivi alimentari, pesticidi, antibiotici, sostanze tossiche e impurità contenute negli alimenti. Una quantità enorme di sostanze e nutrienti, che esercitano sulla nostra salute effetti molto più complessi e profondi di quanto non si potesse supporre in un passato anche relativamente recente.

Il cibo non è soltanto energia, calorie, gusto e piacere. Ciò che ingeriamo produce informazioni e segnali molecolari che raggiungono le nostre cellule e ne possono modificare e sovvertire il normale funzionamento.

Gli alimenti hanno un dialogo con il nostro patrimonio genetico costituito da migliaia di geni, piccoli segmenti del DNA che racchiudono le informazioni che regolano il funzionamento cellulare. Da un lato i geni influiscono sul modo in cui il nostro organismo assimila i cibi, mentre gli alimenti possono modificare l’espressione dei nostri geni.

L’epigenetica è una scienza che studia i fattori esogeni che determinano cambiamenti stabili, ma reversibili, nell’espressione dei geni, senza alterazioni nella sequenza originale del DNA. Oltre all’inquinamento ambientale, a fattori genetici, allo stile di vita, gli alimenti possono essere responsabili del danno del DNA, agire sul nostro patrimonio genetico attivando o silenziando alcuni dei nostri geni, con effetti rilevanti per la nostra salute.

La nutraceutica (neologismo sincretico dai termini nutrizione e farmaceutica) studia gli alimenti che si suppone ab-



biano una funzione benefica sulla salute.

Gli alimenti nutraceutici, che vengono anche definiti "alimenti funzionali o alimenti-farmaco", sono quelli freschi o trasformati presenti nella nostra dieta quotidiana, naturalmente ricchi di principi attivi naturali e con proprietà curative e benefiche per la salute, capaci di migliorare lo stato di benessere, la qualità della vita e le *performance* fisiche e psichiche, o di ridurre il rischio di un processo patologico o di malattie (*European Council Food Information*).

Il termine di alimenti funzionali nasce in Giappone, negli anni Ottanta, in relazione ad alimenti specificamente selezionati per favorire la salute o ridurre il rischio di malattie al fine di poter controllare i costi sanitari di una popolazione anziana crescente e con aumentate aspettative di vita. Nel 1991, il Ministero della Salute e del Welfare giapponese ha individuato una specifica categoria di alimenti chiamati FOSHU (*Food for Specified Health Uses*) e ha stabilito i criteri per la commercializzazione. Alimenti funzionali sono i cibi che contengono minerali, vitamine, acidi grassi, fibre alimentari, principi attivi di origine vegetale e si classificano come:

● **probiotici**: ossia batteri vivi (lattobacilli, bifidobatteri) contenuti nello yogurt;

● **prebiotici**: carboidrati a catena corta non digeribili (inulina, lattulosio, lactilolo), presenti nelle verdure e nella frutta, i quali stimolano la crescita di batteri utili già presenti nella flora intestinale;

● **vitamine A, C, D, E, K e del gruppo B**: molecole che non possono essere prodotte dall'organismo, introdotte attraverso gli alimenti, che lo stesso richiede in quantità limitate. Hanno diverse funzioni biochimiche e bioregolatrici del metabolismo e della crescita cellulare;

● **estratti vegetali**: carotenoidi, polifenoli e antocianine, ossia antiossidanti contenuti nella frutta e nelle verdure e anticancerogeni di origine vegetale chiamati glucosinolati (cavolo, broccoli, cavolini di Bruxelles, verza, crescione, rapa, cavolfiore, aglio, soia).

Componenti fito-attivi della dieta, come il sulforafano (broccoli), il resveratrolo (uva rossa), la quercetina (mele, the, capperi, sedano, frutti di bosco), la luteolina (finocchio, sedano, carote, peperoni, salvia, tarassaco), sono anch'essi oggetto di studio per le loro proprietà antiossidanti, antiinfiammatorie e antitumorali e per la capacità di modulare l'espressione e le funzioni del DNA. Ancora, la curcumina, gli oli essenziali e il gingerolo dello zenzero sono dotati di potenti attività biologiche antiossidanti, antiinfiammatorie, antibatteriche, antitumorali e per la cura dell'Alzheimer.

● Infine, gli **omega-3 e i sali minerali** zinco, selenio, magnesio, rame, calcio.



La **nutrigenetica** studia le differenze genetiche (polimorfismi) che causano risposte differenti dei singoli soggetti alla somministrazione di specifici nutrienti presenti negli alimenti; le ragioni delle intolleranze alimentari e della ridotta capacità di metabolizzare un alimento.

Gli studi di biologia molecolare hanno evidenziato che la sostituzione di singoli nucleotidi del DNA (definiti *SNPs: Single Nucleotide Polymorphisms*) può predisporre al diabete, ad alcune forme di cancro o al rischio di eventi trombotici e malattie cardiovascolari.

Ci sono geni responsabili delle variazioni nelle prestazioni sportive degli atleti per l'effetto dei danni muscolari causati dai radicali liberi prodotti nell'esercizio fisico. In questi casi, il consumo, prima e dopo l'esercizio fisico, di cibi naturalmente ricchi di vitamine A, C, E, selenio, succo di mirtillo e di melagrana, agrumi, mandorle, semi di girasole, potrebbe essere utile per ridurre il danno muscolare.

La **nutrigenomica** riguarda le influenze che il cibo ha sul DNA. Le molecole che si liberano dalla digestione di un alimento possono raggiungere il nucleo di una cellula e apportare, nel tempo, modifiche ai nostri geni. In questo modo un gene dormiente può essere attivato; viceversa un gene attivo può essere silenziato azzerando la sua produzione di proteine.

Secondo José Ordovàs, Direttore del laboratorio di nutrizione genetica della Tufts University di Boston, nell'arco di un decennio potremmo, con un piccolo campione di saliva, individuare gli alimenti migliori da consumare per mantenere uno stato ottimale di salute e prevenire le malattie. Ciascuno con il suo menu a misura di DNA.

Di grande interesse è la ricerca della correlazione tra alimentazione e durata della vita. Alcuni geni sembra siano in grado di prolungare la vita, altri promuovono l'invecchiamento (gerontogeni). Il professor Pellicci, in un esperimento condotto sui topi, ha dimostrato che la restrizione calorica determina la disattivazione del *gene p66shc*, con aumento del 30% della durata della loro vita.

È verosimile che anche l'uomo possa vivere 120-130 anni silenziando quei geni. Con la nostra alimentazione si potranno silenziare geni che fanno invecchiare e stimolare quelli in grado di prolungare l'esistenza.

Le conoscenze genetiche applicate alla nutrizione, in un futuro non molto lontano, potranno consentire agli specialisti del settore di predisporre tabelle nutrizionali personalizzate per prevenire lo sviluppo di malattie, o coadiuvare la cura di malattie complesse, metaboliche, neurodegenerative, cardiovascolari e neoplastiche.

Un approccio più salutistico all'alimentazione quotidiana non può che giovare al nostro benessere, ma non deve assolutamente costituire un impedimento al piacere di gustare, quando capita, piatti e alimenti cucinati secondo la migliore tradizione gastronomica.

GIUSEPPE FIORITONI

See *International Summary* page 70



Un frutto ritrovato

È la merangola, un agrume con un leggero retrogusto amaro, che ha trovato in Valnerina il suo habitat naturale.

DI PATRIZIA PERNIOLA MORINI
Accademica di Valli dell'Alto Tevere



“**L**e querce non fanno le merangole”. È questo un vecchio proverbio conosciuto nell'Alta Valle del Tevere. Il suo significato sta nel fatto che ogni albero ha i suoi frutti, indipendentemente dalla grandezza: così un albero grande e possente come la quercia dà piccoli frutti, come le ghiande, mentre il melangolo o arancio amaro, piccolo alberello talvolta arbusto, fa dei bellissimi frutti arancioni detti merangole o melangole.

Il suddetto proverbio conferma la presenza di questa pianta nei boschi della Valtiberina, così come un uso dei suoi frutti nella cucina del territorio e, soprattutto, nella lavorazione delle carni di maiale, in particolare del “mazza-fegato” di Città di Castello, una sorta di salsiccia che vedeva la presenza delle profumatissime bucce della merangola. È questo un frutto che pochi hanno visto e conosciuto, anzi è un frutto che da tempo già faceva parte delle curiosità da dimenticare. Tuttavia,

con sorpresa, ho avuto occasione di riscoprire, in un agriturismo di Ferentillo, piccolo paese lungo il Nera, il delizioso alberello carico di piccoli frutti verdi e di qualche frutto molto grande, giallo, già quasi maturo, prima di giungere al colore arancione quando è il momento utile per essere lavorato. La melangola non è, infatti, un frutto da

mangiare così, ma serve soprattutto, per le sue bucce profumatissime, nella preparazione di dolci, marmellate e lavorazioni di carni macellate. Anche il suo succo può essere utilizzato nella cucina tradizionale, non solo per i dolci ma anche per preparare l'olio agrumato o la birra alla merangola, entrambi con un sapore accattivante tra il bergamotto e l'arancia e un leggero retrogusto amaro.

La pianta è un sempreverde con foglie brillanti e bellissimi grandi frutti dalla buccia rugosa.

Come tutti gli agrumi, è tipica delle zone calde con clima mite, ma che stranamente ha trovato in Valnerina il suo habitat naturale, anzi dando il meglio di sé, come ha rilevato l'analisi del Cnr-Ibbr di Perugia.

Originario dell'Asia medio Orientale, si pensa che la sua presenza in Valnerina, terra lussureggiante, ricca di acqua e di una vegetazione unica, sia dovuta a quei pellegrini siriani che vi

giunsero nel V secolo d.C. al seguito dei monaci eremiti: Giovanni e Lazzaro. Successivamente, San Benedetto, con la sua regola *ora et labora*, ha fortemente propagato la presenza della merangola nell'Appennino, ricco di conventi benedettini e francescani, essendo questo arbusto divenuto indispensabile nella cucina e nella farmacia del convento, oltre alla preparazione di profumi ed essenze. Anche San Francesco, secoli dopo, noto per il suo amore per la natura, parla della merangola come sua creatura: ne è esempio il convento di San Francesco a Ripa, vicino Roma, dove si parla della “merangola del Santo”.

Così, in Valnerina, accade che molti privati abbiano nel proprio orto un alberello di questo agrume, ma non è tutto: i frantoi oleari, nel periodo dell'assaggio dell'olio nuovo, ne mitigavano il profumo forte, per coloro che non lo gradivano, con due gocce dell'agrume, che stranamente potenziava la delicatezza dell'olio. Da tale usanza è nata l'idea del gustoso olio agrumato e della birra alla merangola di cui si è detto. A dimostrazione che da un frutto per molti dimenticato si possano trarre gustosi prodotti e convalidare ancora una volta come la natura sia amica. Sono prodotti di nicchia, con un gusto particolare che può piacere o meno, ma sicuramente vale la pena di provarli e verificare come la riscoperta di una pianta e di un frutto dimenticati, che sanno ancora dare gustosi prodotti, confermino il rapporto “vitale” che la natura verde ha avuto, e sempre ha, con la natura dell'uomo.

See International Summary page 70



Due prodotti di classe

Caratteristiche, disciplinari e dati di produzione aggiornati su prosciutto di Parma e parmigiano reggiano, tra i più imitati al mondo.

DI MARCO MANZINI
Delegato di Atlanta



A Parma è stato riconosciuto dall'Unesco, nel 2015, il titolo di Città Creativa per la Gastronomia. Il territorio che la circonda è costituito da piccoli, frammentati, ma complementari appezzamenti di terreno agricolo e questa situazione si traduce in una grande biodiversità, che è poi quella che rende possibile e sostenibile la produzione di due tra i più importanti dei 283 prodotti alimentari italiani Dop: il parmigiano reggiano e il prosciutto di Parma.

Si tratta di prodotti molto conosciuti, ma vale forse la pena ricordare che il prosciutto di Parma è una coscia di maiale, lavorata e stagionata. Per potersi chiamare così, piuttosto che semplicemente prosciutto e fregiarsi del marchio della corona a 5 punte del Consorzio, deve soddisfare i requisiti fissati, appunto, dal disciplinare del Consorzio: essere ottenuto da suini allevati in Italia ed esclusivamente delle razze Large White,

Landrace e Duroc, di almeno nove mesi, e alimentati con una dieta speciale di grani e cereali e di siero di latte proveniente dalla produzione del parmigiano reggiano. Deve essere sottoposto a un lungo, speciale procedimento di stagionatura (che comprende dieci fasi successive, dal taglio alla marchiatura) in un'area geograficamente definita delle colline parmensi; essere stagionato per un minimo di 12 mesi (dalla data della salatura) e in alcuni casi fino a 3 anni. Deve, inoltre, essere interamente naturale: il disciplinare proibisce in maniera assoluta l'aggiunta di conservanti e/o additivi quali coloranti, nitriti e nitrati. I soli ingredienti sono quindi: cosce di maiale italiano, sale naturale (marino o salemma), aria e... tempo. Alla fine del processo di stagionatura, un prosciutto di Parma peserà circa 9 kg (meno se disossato). I prezzi al consumo si aggirano dai 200 ai 400 Euro al pezzo. Viene tagliato, dopo adeguata "prepa-

razione", a mano o con l'affettatrice a volano, e servito in fette sottili.

Il parmigiano reggiano è un formaggio a pasta dura, "da grattugia", di latte vaccino, che ha grandissima reputazione internazionale sia dal punto di vista gastronomico sia nutrizionale: basti dire che tutti i programmi spaziali internazionali ne prevedono la presenza nella dieta degli astronauti. Per potersi chiamare parmigiano reggiano e portare il marchio del Consorzio, questo formaggio deve essere ottenuto esclusivamente da latte naturale (senza aggiunta di additivi) prodotto da vacche nate (specifica questa non ancora entrata in vigore) e allevate in cinque province limitrofe, delle quali quattro in Emilia Romagna (comprese, appunto, quelle di Parma e Reggio Emilia) e una in Lombardia (Mantova), alimentate solamente con foraggi naturali (insilati e mangimi non sono ammessi). Deve avere come ingredienti solamente latte fresco (pro-



veniente da due sole mungiture, del mattino e della sera), sale e caglio naturale. Il trasporto dalla stalla al caseificio non deve durare più di due ore (non più di venti ore dalla mungitura alla trasformazione) senza che il latte sia refrigerato, prima dell'inizio della lavorazione, al di sotto dei 18 gradi.

Alla fine della stagionatura (minimo di 12 mesi e fino a 30 mesi), una "forma" di parmigiano reggiano peserà circa 40 kg. I prezzi al consumo si aggirano sui 20/25 Euro al kg ed è degno di nota il fatto che produzione e prezzo stanno crescendo, rispettivamente, del 6,2% e del 2,8% l'anno.

Cos'hanno in comune il prosciutto di Parma e il parmigiano reggiano? Sono legati al medesimo territorio (Parma e provincia); hanno la stessa "età" minima (un anno); hanno avuto il riconoscimento della Dop dal 1996; la garanzia di rispondenza al disciplinare del rispettivo Consorzio avviene attraverso collaudo e marchiatura; sono privi di conservanti e/o additivi diversi dal sale naturale in qualunque momento della lavorazione.

Per entrambi sarebbe meglio parlare di due "mondi" vicini e comunicanti che sono: *capital intensive* (aziende agricole e allevamenti, impianti di lavorazione e di stagionatura) e finanziariamente impegnativi (si investe oggi e si comincia a vendere tra un anno); *labour intensive* con la richiesta di mano d'opera, per alcune fasi della produzione, anche altamente specializzata; sono economicamente e logisticamente interdipendenti: basti pensare all'impiego del siero proveniente dalla produzione del parmigiano reggiano come ingrediente essenziale della dieta dei suini, alle carni dei quali trasferisce il tipico aroma "di nocciola" che si trova nel prosciutto di Parma; sono di grande importanza per l'economia di tutta la provincia e per la creazione e il mantenimento di molti posti di lavoro.

Per dare un'idea del peso economico di questi due "mondi", vale la pena di ricordare che, per il prosciutto di Parma: 4.200 allevamenti conferiscono ogni anno più di 8 milioni di suini a 120 ma-



celli, che a loro volta forniscono 148 stabilimenti di stagionatura nella provincia di Parma. Da questi ultimi escono ogni anno circa 9 milioni di pezzi marchiati, per un valore totale di circa 800 milioni di Euro (corrispondenti a un valore al consumo di circa 1.700 milioni di Euro). Si stima che 3.000 (in una provincia di 450.000 abitanti) siano i posti di lavoro generati da queste attività. Il 32% della produzione è esportato: gli Stati Uniti, in particolare, assorbono circa 580.000 prosciutti l'anno. Da notare che quasi 1,5 milioni di prosciutti sono venduti sotto forma di "preaffettato" confezionato in vaschetta, una presentazione che ha incontrato il gradimento del consumatore negli USA, Paese al primo posto nell'importazione del prodotto.

Per quanto riguarda il parmigiano reggiano, questo formaggio rappresenta 135.000 delle 435.000 tonnellate l'anno della produzione casearia totale italiana, al secondo posto rispetto alle 185.000 tonnellate del suo fratellastro, il grana padano. Al terzo posto, il gorgonzola con "sole" 53 tonnellate.

La produzione di parmigiano reggiano "coinvolge" 245.000 vacche in 3.272 allevamenti e assorbe il 15% della produzione italiana di latte - ne occorrono 550 per produrre una forma da 40 kg - che viene conferito a 353 caseifici, i quali, a loro volta, producono 3,3 milioni di forme l'anno (1,1 milioni nella sola provincia di Parma) contro i 4,8 milioni di forme del grana padano.

L'export di parmigiano reggiano, intero o grattugiato, con le sue 46.900 tonnellate, rappresenta il 35% della produzione totale. Il valore alla produzione (dal caseificio al commercio) è di oltre 980 milioni di Euro, che si traducono in 2,2 milioni di Euro al consumo.

Purtroppo queste due realtà risentono molto negativamente della libera circolazione di tutti i vari *parmesan*, *parmesano*, *reggianito*, *parmigian* ecc. del resto del mondo, comprese quelle "imitazioni" che non si danno neppure pena di "ritoccare" il nome originale e che non esitano a utilizzare, per ingannare il consumatore, simboli e immagini italiane, come il Tricolore e il Colosseo.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

MARZO

Dal 7 marzo al 2 aprile - **Alessandria**
Mostra "I menu raccontano - Storie in tavola" a Milano

APRILE

8 aprile - **Reggio Emilia**
Il edizione Premio "Gianni Franceschi"

21-23 aprile

Accademia Italiana della Cucina
Forum dei Delegati
a Santa Margherita di Pula (Cagliari)

GIUGNO

17 giugno - **Siracusa**
Cinquantacinquennale
della Delegazione
Convegno "La cucina del mare: essenza di Siracusa da ben 2750 anni"



Dacci il nostro pane quotidiano

Ve ne sono ben 1.500 tipi diversi ed è bene sapere quale abbinare a ogni piatto.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



Tutto è stato detto e scritto sul pane, ma forse un elenco di abbinamenti, anche se certamente incompleto, potrebbe essere utile per chi deve sceglierne il tipo giusto per i piatti in menu. Proviamo a stilare quello che, a mio avviso, potrebbe essere una sorta di “galateo del pane”.

Tre brevi esempi: guai scegliere la michetta per gli intingoli che richiedono, invece, le forme ricche di mollica e che mantengano la loro consistenza anche se inzuppate; ricordarsi poi che per spalmare il burro ci vuole il pane integrale, mentre con i formaggi molli e dolci è necessaria la *baguette*, ma per quelli piccanti e stagionati si consiglia la michetta. Questi sono solo alcuni consigli di base, poiché il pane si fa da millenni e in tanti secoli la fantasia umana si è sbizzarrita.

Come si pronuncia la legge per il pane comune? “È un prodotto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata e preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza aggiunta di

sale comune”. Se vi sono ingredienti diversi deve essere dichiarato (al timo, alle olive ecc.). Non è obbligatorio, purtroppo, indicare se si tratta di un pane industriale o artigianale. Industrialmente, per guadagnare tempo (che è denaro) si usano gli additivi aggiunti alla farina; l'aspetto esteriore è lo stesso, ma

si perdono fragranza, aromi e profumi che oggi troviamo solo raramente. Ecco, allora, che si ricorre a sfornare più volte nelle 24 ore.

Senza arrivare ai 1.500 tipi di pane con relativi abbinamenti, vediamo solo gli essenziali, in una breve guida. Per il *breakfast* all'italiana: pani a mollica soffice (chifel trentino, ciriola romana, pane al latte o di mais o all'uva); per una colazione più energetica: pane di soia o, se da spalmare con burro e marmellata, pane integrale o di segale. Per gli stuzzichini: pane con mollica compatta, meglio rustico e, a seconda degli ingredienti, bianco o di segale. Il pane per gli antipasti dipende dall'intensità dei sapori; panini mignon o viennese per tartine o, se più saporiti, panini all'olio con olive o semi di papavero. Con insalata di pollo o russa è obbligatorio il pane bianco, mentre, con le uova, è meglio la michetta, la rosetta o la pagnottina romana. Insaccati, affettati, affumicati, wurstel esigono pane casereccio (biova tori-

nese, ciabatta, ciambella, fresa, mafalda, maggiolino, miccone, con pinoli, con olive, con semi di cumino o ai cereali o di sesamo, emiliano, integrale, pugliese o toscano). Con la finocchiona, per esempio, o con il prosciutto al pepe toscano, ci vuole il pane toscano sciapo.

Il salmone affumicato richiede il pane integrale ai cinque cereali o all'aneto o di segale. Il caviale è ottimo con l'integrale imburrato. Il pâté (specie il foie gras) esige il pane francese.

Per minestre e zuppe: sempre pane casereccio che mantenga la propria consistenza anche se inzuppato. Non si sbaglia se a ogni zuppa tipica si abbina il pane della zona (toscano per l'acquacotta, ciabatta per la zuppa pavese, pane di mais o friselle pugliesi per le zuppe di verdure o quello di Ferrara per le zuppe più consistenti). Con il pesce, si serve il pane casereccio locale di ogni regione, eventualmente leggermente grigliato, per le zuppe. Il pesce lesso o alla griglia richiede pane bianco. L'integrale si abbina a crostacei e molluschi. Per la carne: il carpaccio chiede il pane pugliese; con arrostiti e bistecche alla griglia va bene il bianco di piccolo formato e anche la michetta (che è di rigore con la costoletta di vitello impanata). Intingoli, stracotti, brasati, umidi: forme con molta mollica (come già detto) e con la cacciagione l'ideale è ancora il toscano sciapo. Con le verdure in pinzimonio: pane casereccio; per insalate crude: pane con olive; per quelle cotte: rosette o pagnottelle. Per i funghi: pane casereccio o integrale.

See International Summary page 70



Il formaggio di malga del Friuli - Venezia Giulia

Lavorato sia a latte crudo sia pastorizzato, è un prodotto simbolo della montagna friulana.

DI MASSIMO PERCOTTO
Delegato di Udine



La secolare pratica dell'alpeggio, nelle zone prossime alle catene montuose, indica tutte quelle attività di carattere zootecnico effettuate con il bestiame trasferito nei pascoli in quota, le cosiddette "malghe". Secondo il Vocabolario Treccani, il termine "malga" deriva da dialetti alpini di origine preromana e sta a indicare, presso le popolazioni delle Alpi Centrali e Orientali, quel complesso di fabbricati adiacenti ai pascoli ove trovano ricovero gli animali, le pozze dove essi si abbeverano, gli alloggi per gli addetti alla loro custodia, nonché i locali dove vengono svolte le lavorazioni dei prodotti caseari durante il periodo di permanenza in malga: le cosiddette "casere". Oggi ne sono rimaste ben poche, spartane e dall'aspetto tradizionale: sono composte da "logge" con tetto in legno di larice per il ricovero e il riposo degli

animali e da una costruzione in muratura ove, al piano terra, ci sono la stanza per la lavorazione del ciclo completo del latte e la cella per la conservazione. Pavimento in pietra e un enorme camino a cielo aperto per l'affumicatura delle ricotte, nonché gli addetti alla loro preparazione. Al piano superiore si trovano alloggi essenziali per il "malghese" e gli aiutanti. La pratica dell'alpeggio discende da una necessità estremamente pratica. Le attività di fienagione, atte a costituire le riserve alimentari impiegate per nutrire il bestiame nelle stagioni più fredde, non consentono a chi vi si dedica di avere tempo per accudire gli animali. Pertanto si trasferiscono questi ultimi presso i prati montani ove vengono lasciati al pascolo e possono nutrirsi autonomamente, accuditi da una parte della famiglia contadina, lasciando

agli altri membri l'impegno della fienagione.

I pascoli montani, nel periodo che va tradizionalmente dalla ricorrenza di Sant'Antonio (13 giugno) a quella della Natività della Madonna dell'8 settembre, sono particolarmente rigogliosi e offrono agli animali abbondanti quantità di erba fresca unitamente a un cocktail di erbe aromatiche tale da conferire al loro latte profumi e sapori del tutto particolari.

Durante i secoli, lo sfruttamento dei pascoli in quota fu oggetto di severe regolamentazioni. Sotto il dominio della Repubblica di Venezia (1420-1797), veniva utilizzato il legname dei boschi per la costruzione delle navi; pertanto si privilegiò lo sfruttamento di questi ultimi a dispetto dei pascoli, vietando - per esempio - di condurre in malga pecore e capre al fine di impedire il danneggiamento dei boschi di faggio. Oggi, invece, oltre al latte bovino, vengono trattati in malga anche quelli caprino e ovino, ottenendo ottimi prodotti caseari che si distinguono per la loro leggerezza e delicatezza.

In Friuli - Venezia Giulia, il territorio montano rappresenta circa il 40% della superficie regionale, ma è stato caratterizzato, nell'ultimo secolo, da progressivi fenomeni di abbandono. Ciò ha portato a una netta diminuzione del numero della malghe alpine e all'accorpamento di alcune di esse in realtà più vaste e gestite non più da singole famiglie contadine, bensì da vere e proprie organizzazioni zootecniche costituitesi in forma societaria o cooperativistica. Fenomeno molto recente, che fa ben sperare per l'avve-



nire, è l'apertura di alcune di queste realtà all'accoglienza turistica. Sempre più numerosi sono i visitatori che desiderano avvicinarsi a una natura incontaminata e ad attività tramandate da generazioni, che rappresentano la storia e la cultura caratterizzante del territorio.

Negli ultimi anni, molti allevatori alpini, anche giovani, sono stati stimolati a riscoprire la zootecnia di montagna e a produrre formaggi, ricotte e burro dalle caratteristiche inimitabili, seguendo metodi di lavorazione locali di antica tradizione ma sempre nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. La variabilità di terreni, vegetazione e microclima, che caratterizza ogni singola malga, l'assoluta naturalità delle razioni alimentari degli animali e le caratteristiche degli edifici, in cui avviene la trasformazione casearia, determinano l'assoluta unicità di questi prodotti, diversi da vallata a vallata, da pascolo a pascolo e anche di annata in annata. Il latte è ricco di fermenti o microrganismi il cui numero e specie sono tipici di ogni ambiente. Questo vivace mondo microscopico, popolato da miliardi di esseri viventi, è il principale responsabile dello sviluppo e della ricchezza aromatica di stupendi prodotti caseari. Il formaggio di malga,

lavorato sia a latte crudo sia pastorizzato, la ricotta affumicata e il burro sono i prodotti simbolo della montagna friulana; i primi due inseriti nell'elenco ministeriale dei prodotti tradizionali della Regione. Sono ricchi di sapore, di fatica, di storia, di tradizione e di cultura casearia.

Il formaggio di malga tipico friulano è prodotto dal latte parzialmente scremato della mungitura serale, mescolato con il latte intero della mungitura del mattino, cui può essere aggiunto latte di capra (max. 15%). La procedura prevede l'uso del latte-innesto naturale, al fine di migliorare la flora microbica presente nel latte e di garantire le caratteristiche tipiche del prodotto. Il latte, versato in una caldaia in rame, viene riscaldato con fuoco diretto a legna e coagulato con l'impiego di caglio bovino in polvere. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura della cagliata in modo da facilitare lo spurgo del siero e ottenere dei granuli delle dimensioni di un chicco di riso. Per migliorare lo spurgo, la cagliata viene ulteriormente riscaldata e mantenuta in agitazione con il frangi-cagliata. Al termine della spinatura, la cagliata è lasciata depositare e sostare sul fondo della caldaia, quindi si estrae nei teli di lino, si depono nelle fascere per

darle la forma e si adagia su dei piani inclinati per la messa in pressatura che dura fino al mattino successivo. Le forme sono poi poste in salamoia per 24 ore, proseguendo con una o due salature a secco.

La stagionatura va condotta in ambienti freschi, su tavole di legno, e in tali condizioni il prodotto raggiunge un giusto grado di sapidità. I formaggi possono essere degustati sia freschi sia stagionati. La crosta è liscia e abbastanza regolare. La pasta ha un colore che tende al giallo paglierino più o meno intenso, con occhi di dimensioni variabili ma uniformemente distribuiti. Al palato risulta di gusto pronunciato, con un leggero retrogusto amarognolo, sempre piacevole.

Dal 2011, il Friuli - Venezia Giulia si è dotato di un "Regolamento per la produzione, lavorazione e vendita diretta di prodotti lattiero caseari tipici di malga", mediante il quale vengono stabiliti ed effettuati i controlli igienico-sanitari a cura delle autorità e marchiati i prodotti conformi con il simbolo "PPL" (Piccole Produzioni Locali - prodotti lattiero-caseari tipici di malga del FVG) con impresso sulla forma il nome della malga.

MASSIMO PERCOTTO

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2017

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 19 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "i formaggi nella cucina della tradizione regionale". Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a valorizzare un alimento, di cui l'Italia è ricchissima, che entra come componente essenziale o sussidiario in numerose preparazioni tipiche del territorio, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.





Accademia e Carabinieri contro il falso in tavola

Secondo atto dell'importante convegno sulla sicurezza alimentare.

DI GIANNI GANDOLFI
Accademico di Bologna-San Luca

Fra il Delegato di Bologna-San Luca, Maurizio Cirulli, il Generale di Divisione Adolfo Fischioni, Comandante della Legione Carabinieri "Emilia Romagna", i Colonnelli Valerio Giardina e Federico Ruocco e, permettetemi di dirlo, anche fra chi firma queste righe, si è instaurato un rapporto di stima e di collaborazione che continua a dare i suoi frutti.

L'ambizioso progetto educativo denominato "Il falso in tavola" aveva debuttato con grande successo a giugno dello scorso anno, onorato anche dalla presenza del Presidente Paolo Petroni, che aveva concluso il convegno con il suo intervento molto apprezzato e di particolare efficacia.

Nella splendida cornice della Sala del Monticelli della Caserma "L. Manara" di Bologna, si è svolto un secondo con-

vegno promosso anch'esso per infondere nei cittadini bolognesi ed emiliano-romagnoli una sempre maggiore consapevolezza su tutte le componenti normative, dietetiche e salutistiche che caratterizzano la nostra alimentazione quotidiana e delle quali non sempre ci preoccupiamo a sufficienza. È per tutti ovvio che una sana e corretta alimentazione è alla base di una vita migliore, ma le insidie che si incontrano per attuare questo programma, apparentemente semplice e lineare, sono molteplici, spesso difficili da individuare e non sempre adeguatamente valutate. Dopo la presentazione del convegno da parte del Delegato Maurizio Cirulli, il primo intervento è stato quello del professor Andrea Segrè dell'Alma Mater Studiorum, Presidente della Fondazione Fico (Fabbrica Italiana Contadina), le cui grandiose strutture sono in avanzato stato di realizzazione alla periferia nord-est di Bologna. Questa straordinaria iniziativa, unica al mondo nel suo genere, ha lo scopo di accompagnare i sei milioni di visitatori, annualmente previsti, lungo un articolato percorso che, "dal campo alla tavola", farà loro comprendere la complessità e l'importanza della filiera agroalimentare. L'inaugurazione è prevista in ottobre e ritorneremo su questo argomento così importante perché per Bologna è motivo di vanto essere la sede del "Fico" che, molto probabilmente, finirà per essere più efficacemente denominato "Bologna Eatly Word".

Ha poi preso la parola l'Accademico Claudio Borghi dell'Università di Bologna, Direttore dell'Unità Operativa di Medicina Interna del Policlinico





Carabinieri N.A.S.

Sant'Orsola-Malpighi, che ha affrontato il tema "curarsi a tavola, ma con giudizio. Evidenze, inganni e falsi amici". Borghi, con la sua brillante oratoria, ha affascinato la platea con un susseguirsi di esempi, precetti e suggerimenti, condendo il tutto con casi pratici di vita quotidiana nella quale i fattori più importanti sono il buon senso, la moderazione e la varietà dell'alimentazione. È seguito un interessante dibattito fra il pubblico e l'oratore.

Al Maggiore Umberto Geri, Comandante del Nas Carabinieri di Bologna, è affidata la "Sicurezza Alimentare del Territorio", e proprio questo è stato il tema della sua relazione. Il Nucleo Antisofisticazioni (Nas) è stato creato nel 1962 per la tutela della salute pubblica nel campo dell'alimentazione; negli ultimi anni ha effettuato 60.000 ispezioni, 109 arresti, 8.700 denunce, 37.000 segnalazioni, riscontrando, nel 50% dei casi, carenze igienico-sanitarie, nel 25% frodi alimentari vere e proprie, nel 10% uno stato di conservazione dei prodotti non idoneo e, infine, infrazioni per etichettatura non conforme e altre irregolarità.

Una mancanza che va imputata ai consumatori è che non leggono mai le etichette nella loro interezza. Pongono attenzione solo al tipo di alimento e alla marca e tralasciano tutto il resto che contiene, invece, sia pure in caratteri minuscoli, una serie preziosa di informazioni che permettono di riconoscere meglio la qualità e l'origine dei prodotti acquistati.

I Nas riservano una speciale attenzione ai prodotti alimentari che provengono dall'estero, ove esistono norme molto meno severe delle nostre. A Bologna operano sia un importante aeroporto, sia un ancor più importante interporto

che riceve TIR da ogni angolo d'Europa e vi è anche il porto di Ravenna sempre più trafficato. I Nas presidiano con estremo rigore queste tre possibili fonti di inquinamento alimentare.

In una sala attigua, egualmente prestigiosa, la Delegazione aveva allestito un ricco buffet di specialità emiliano-romagnole, con qualche sconfinamento

strategico in Toscana e nelle Marche. I numerosi intervenuti le hanno decisamente apprezzate.

Al termine del convegno, un brindisi con il Pignoletto spumante dei Colli Bolognesi ha accompagnato lo scambio di auguri per le imminenti festività.

GIANNI GANDOLFI

See International Summary page 70

IL "BUON PRANZO" DI PAPA FRANCESCO

Papa Francesco, il Pontefice venuto "quasi dalla fine del mondo", ha sorpreso tutto il popolo cattolico, fin dall'inizio del suo magistero, con un comportamento non protocollare, inusuale da parte di un Vescovo di Roma, inatteso da parte di fedeli con radicata simpatia per Papi ieratici e tradizionali.

Non appena eletto Papa, Jorge Mario Bergoglio si è presentato ai fedeli con un saluto accattivante e semplice: "buona sera fratelli e sorelle". Nei mesi successivi, Papa Francesco ha adottato comportamenti disinvolti, spiazzanti per certi parrucconi, ma in linea con la testimonianza francescana e aderenti, soprattutto, a un suo preciso e coraggioso percorso spirituale e di vita vissuta. Bergoglio è il Papa delle genti e vive la sua vita con naturalezza, spesso in modo informale, non diversamente da come ha vissuto come uomo. Abita nella pensione di Santa Marta invece che nel palazzo apostolico; telefona con il suo cellulare alla gente comune; disdice personalmente l'abbonamento al suo giornale; trasporta da sé il suo piccolo bagaglio personale in aereo; fa salire sulla papamobile bambini e disabili; fa selfie con i giovani. Il suo esempio di vita quotidiana ed ecclesiastica sta aiutando a capire la Chiesa, ridandole credibilità; sta modificando il mondo cattolico; sta rinnovando la cultura dell'accoglienza e sta riconquistando i giovani. In questo suo modo di essere fedele al progetto che porta alla misericordia di Dio, c'è anche un breve saluto, due parole che pronuncia ogni domenica, all'Angelus, dalla finestra che si affaccia su Piazza S. Pietro, gremita di fedeli: "buon pranzo!". Lo dice subito dopo aver chiesto di pregare per il Papa, intervallando con una breve pausa l'augurio dall'omelia. Non lo dice a caso, ma lo ripete puntualmente tutte le domeniche. Non è un augurio stereotipato, ma ha un significato più profondo. È un chiaro messaggio alle famiglie, un preciso invito a sedersi tutti alla stessa tavola, una sollecitazione a riscoprire se stessi attraverso i propri familiari, a consolidare i veri valori del vivere insieme. Il "buon pranzo" è la straordinaria sintesi, in due parole, del pensiero di Francesco, il suo credo nell'amore, nell'incontro con gli altri, nell'accoglienza di tutti gli uomini del mondo, nella comunicazione senza confini. (Renato Palumbo)



Tradizione e nutrizione

I temi di una corretta cultura alimentare passano anche dalla consapevolezza che il fine ultimo del cibo sia nutrire la nostra salute.

DI MARIALUISA MORA

Accademica di Cervia-Milano Marittima

Il convegno organizzato dalla Delegazione di Cervia-Milano Marittima, nelle accoglienti e prestigiose sale del Palace Hotel, ha affrontato il tema della tradizione alimentare alla luce delle più recenti riflessioni sul significato di nutrizione.

Partendo da posizioni culturali e professionali in apparenza lontane tra loro, per giungere a un'intrigante e consistente convergenza di idee e di proposte, i tre relatori, moderati, con partecipata competenza, dall'Accademico Cleto Guerra, hanno offerto molte occasioni per scoprire punti di vista nuovi e non banali relativi al cibo e alla sua cultura.

Ha iniziato Luciano Tei parlando di alimurgia e di *foraging*. Due termini finora conosciuti prevalentemente dagli storici dell'alimentazione e dagli appassionati più curiosi e attenti all'evolversi delle tendenze alimentari. Da sempre, e fino ai nostri giorni, la ricerca, per nutrirsi, di vegetali spontanei nelle varie forme di erbe,

bacche, foglie, fino alle cortecce e alle gemme, ha assunto via via gli aspetti della necessità contro la carestia, della raffinatezza gastronomica e della proposta nutrizionale innovativa. Eppure è solo ultimamente che queste abitudini alimentari stanno perdendo quell'alone di originalità che le ha portate all'onore delle cronache e dei media per diventare recupero di tradizioni riconosciute e riconoscibili nella storia alimentare. Grazie a iniziative come Woodin'Lab, un laboratorio di ricerca, formazione e promozione del *foraging* e di fondazione scientifica della nutrizione alimurgica, voluto da Valeria Margherita Mosca, la tradizione di rivolgersi ai prodotti spontanei che la natura ancora, e per fortuna, continua a offrirci, riprende voce e interesse. Il cibo selvatico, disponibile nei nostri ecosistemi, è un'importante risorsa alimentare e culturale a impatto quasi nullo sul Pianeta. Riscoprirne la presenza e la disponibilità anche nei nostri ambienti, quali la ricca e rinomata pineta di Cervia, e finire nelle molte oasi incontaminate che abbelliscono e arricchiscono il nostro Paese, è nelle possibilità di tutti, purché si lascino formare e guidare con quella prudenza e sicurezza che per i nostri "antichi" erano naturali e che molti di noi possono inconsapevolmente aver perduto.

E ai nostri "antichi" si è agganciato Claudio Cavallotti, denominato in un articolo di "Repubblica" il "cuoco della storia", avendo sviluppato nel tempo uno studio e una sperimentazione pratica delle cucine delle varie epoche storiche. Archeologo del palato, con uno studio rigoroso e filologico, par-





tendo dai documenti originali e dai ricettari, supportato dai testi letterari storici e dalle arti figurative, non si concede “libertà interpretative” o grottesche attualizzazioni dei cibi, ma ricostruisce i piatti partendo dalle categorie gastronomiche, dal gusto e dal sentire loro coevo.

Prendendo spunto da alcune tradizioni gastronomiche consolidate, ha mostrato che, troppo spesso, si assume come tipico di una località o di una società un cibo, o la sua preparazione, mentre la ricerca storica svela che l'origine è un'altra: regioni, o addirittura popoli diversi e lontani, che i flussi e riflussi della storia hanno portato a lasciare come eredità gastronomiche e che i locali hanno fatto proprie ritenendole autoctone.

Aiutato da una serie gustosa di esempi e aneddoti, i quali hanno incuriosito e a volte sorpreso, Cavallotti ha proposto la sua interpretazione del “tradizionale” nella cultura del cibo: “Anche la cucina non sfugge alle leggi dello sviluppo storico; le preparazioni cambiano, si modificano, ma sempre confrontandosi con i gusti antecedenti: è così che, se analizziamo a fondo, possiamo ritrovare le sedimentazioni, le tracce del passato. Anche negli stravolgimenti più radicali è l'identità, spesso inconsapevole e profonda, che riemerge. Recuperare questi elementi e valorizzarli è doveroso, e significa riappropriarsi dei valori identitari ed evidenziare il filo conduttore che ci fa partecipi di una realtà più ampia e non localistica”.

Gerlando Davide Schembri ha chiuso il cerchio che, partendo dalla tradizione ritrovata dell'alimentazione “di natura”, passando attraverso la storia, arriva a definire come vera alimentazione quella che permette di nutrire in modo corretto sia il corpo sia lo spirito. Medico chirurgo che vive nelle Marche e si occupa di nutrizione in condizioni patologiche, ossia la relazione tra l'alimentazione e le diverse patologie epidemiche, infiammatorie croniche, degenerative e oncologiche in prevenzione primaria, secondaria e terziaria,

è referente di numerose linee guida nazionali in nutrizione. Il suo intervento si apre con una considerazione che incontra subito attenzione e interesse negli Accademici: mentre l'Accademia, nella sua lodevole opera di salvaguardia della cultura del cibo italiano, mostra un'ammirevole e continua azione di aggiornamento e attenzione ai temi della genuinità degli alimenti e del rispetto, è interessante che si possa parlare anche delle componenti e dei valori nutrizionali del cibo che arriva alla nostra tavola e che una maggiore attenzione si stia facendo strada per la valorizzazione delle corrette abitudini nutrizionali.

Il confine tra nutrizione e tradizione è lo stesso che esiste tra alimentarsi e nutrirsi. Aspetti economici, ambientali, storici, socio-culturali, emotivi e scientifici si intrecciano, spesso inconsapevolmente, nella nostra alimentazione quotidiana. Un'alimentazione che sia al contempo sana, nutriente e gustosa è, per diversi aspetti, molto simile a quella seguita, nei secoli passati, spontaneamente dai nostri antenati nell'area mediterranea. Essa includeva prevalentemente cereali, legumi, verdure

di stagione, frutta, pesce, olio di prima spremitura e ridotte quantità di carne e grassi animali saturi.

La ricerca nutrizionale moderna conferma che questo modo di mangiare è il più adatto alla nostra fisiologia e anche la miglior forma di prevenzione per le malattie del mondo moderno. Una breve analisi concettuale della revisione degli studi sulla nutrizione e dei falsi miti può chiarire la posizione che l'uomo ha tra nutrizione e tradizione in rapporto ai tempi moderni. Un'interessante e seguita disamina di alcune “credenze” in materia di cibo e salute e di certe abitudini dietetiche, senza fondamento scientifico né culturale, conferma la necessità che i temi di una corretta cultura alimentare passino anche dalla consapevolezza che il fine ultimo del cibo sia nutrire la nostra salute.

Il convegno, promosso dal Delegato Gian Bruno Pollini, si è concluso con soddisfazione presso il ristorante del Palace Hotel di Milano Marittima, con un gradito ed eccellente convivio accademico.

MARIALUISA MORA

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Presidente Onorario, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto, in occasione della trentesima edizione del Premio Sant'Ilario, l'attestato di civica benemerenzza della città di Parma, “per la preziosa e decennale opera di ricerca dedicata allo studio della cultura gastronomica e dell'alimentazione e alle sue interazioni con l'antropologia, la società e il territorio”.*

*L'Accademica di Napoli-Capri, **Pina Mengano Amarelli**, è stata eletta nel Consiglio di Amministrazione del Sole 24 Ore.*

*L'Accademico di Pavia, **Gabriele Pelissero**, è stato insignito dal Comune di Pavia dell'onorificenzza di San Siro, conferita annualmente a cittadini particolarmente benemeriti.*



La storia documentata del cibo

Un'affascinante “narrazione” tra oralità, scritto e racconto.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca



Si è svolto, nella Tipoteca di Cornuda (Treviso), il convegno “Lingua e ricetta... cuoca perfetta”, in collaborazione con l'Accademia Barilla di Parma, la Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza e la stessa Fondazione Tipoteca Italiana. La Delegazione di Treviso-Alta Marca ha voluto patrocinare l'iniziativa che è risultata particolarmente interessante anche perché, a latere e come corollario, è stata allestita la mostra “Ricettari italiani dal Rinascimento a oggi” con una collezione particolarmente ricca di documenti. Il convegno, promosso e realizzato dal professor Danilo Gasparini dell'Università di Padova, ha avuto interventi di relatori molto qualificati, provenienti da diversi settori di competenza (storici, linguisti, mass-mediologi e blogger). Che il cibo sia lingua e linguaggio, e sia sistema di comunicazione lo ricorda un proverbio: “parla come mangi”, e se è vero che la scrittura viene dopo il parlare, possiamo affermare che la cucina esiste prima dei ricettari, e anche che il cibo è sempre stato una necessità modificatasi nel corso del tempo. Oggi siamo sommersi da “discorsi” sul cibo, a proposito e a sproposito, e non solo attraverso la scrittura ma anche con immagini, nuovi linguaggi, nuovi “format”, al limite della bulimia. Da qui l'idea di mettere assieme alcune riflessioni che raccontano come, nel corso del tempo, il cibo sia stato al centro di tanti discorsi e di come lo stesso sia un sistema linguistico a sé stante, con la sua grammatica e la sua sintassi. L'Accademia della Crusca stessa, a questo proposito, ha ritenuto importante documentarsi, attraverso la realizza-

zione del *Vocabolario storico della Cucina italiana postunitaria*, sul costituirsi e il fissarsi di una cultura e di una lingua unitaria della gastronomia in Italia dopo l'unità. Si tratta di un'esperienza che ha preso le mosse da una precisa prospettiva di ricerca, quella di esaminare le vie e i modi dell'affermarsi di un italiano “gastronomico” comune, a partire da Pellegrino Artusi e dal modello archetipo del suo fortunatissimo *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*.

Troviamo, a partire dal Rinascimento, con l'invenzione della stampa a caratteri mobili, i primi “manuali” di cucina, quale il famoso *Libro de arte coquinaria* di Martino de Rossi, che è il primo vero libro rinascimentale dedicato alla cucina. In chiave umanistica è il *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi, detto “il Platina”. Un trattato sul rapporto tra corpo, spirito e cibo. Un trattato dietetico ma, soprattutto, un vero e proprio plagio del libro di Martino de Rossi. Fino ad allora c'erano preziosi papiri, rare iscrizioni, manoscritti di fonte religiosa o di corte e una tradizione esclusivamente orale.

Andando avanti nel tempo, vediamo che il libro di cucina si trasforma in ricettario, raccolta di ricette che vengono riportate con un linguaggio sempre più diversificato e comprensibile. È necessario dire che comunque si descriva una ricetta, il linguaggio usato non riesce compiutamente a spiegare tutto. C'è sempre qualcosa che sfugge, un dettaglio non detto, una conoscenza inevitabilmente presupposta, un modo di suggerire le azioni da compiere che lascia adito a dubbi interpretativi. L'uni-



co modo per raccontare la preparazione di un cibo è la “scrittura” di un testo visivo e sonoro, attraverso un vedere analitico e mirato, in cui qualsiasi operazione viene seguita con la gestualità corretta.

Per altri versi, però, parlare di cucina è pratica abituale e necessaria, approssimativa e imperfetta quanto si vuole ma comunque esercitata, nelle varie società e culture, senza che nessun sedicente logico sia mai intervenuto per decretarne i limiti e, peggio, imporre il silenzio.

La narrazione del cibo è dunque presente in maniera capillare nell’auto-rappresentazione che gli italiani fanno di sé attraverso la scrittura. E si propone con una frequenza notevole in coincidenza con avvenimenti storici e fenomeni sociali ben precisi. Dalle guerre

mondiali, durante le quali la mancanza e le privazioni rendono ossessiva e, talvolta, sorprendentemente salvifica l’esigenza del nutrirsi, alle migrazioni che trasformano il cibo in elemento di preservazione dell’identità individuale e collettiva. Fino ai tempi più recenti, segnati dal trionfo dell’industria della ristorazione, dalla trasformazione delle abitudini conviviali e dalle problematiche legate alla diffusione dei disturbi alimentari. Senza parlare di tutta la produzione legata alle ricette, di ieri e di oggi. Si dice che c’è “chi mangia per vivere e chi vive per mangiare”. La memorialistica dimostra, invece, che noi tutti viviamo “col mangiare”. Con il cibo comunichiamo, nel cibo riversiamo ansie e paure, gioie e successi.

La mostra, esposta nei locali della Ti-

poteca, ha collezionato i capolavori dell’editoria di cucina nell’arco di oltre 500 anni. Dai titoli, dai frontespizi, dai ritratti, dalle dediche e dai dovuti “omaggi”, emerge la storia dell’Italia e degli italiani a tavola. Una carrellata soprattutto di ricettari, messi a disposizione dalla Biblioteca Internazionale La Vigna e dall’Accademia Barilla, arricchiti, oltre che da preziose stampe, da menu storici provenienti dalla collezione del conte Livio Cerini di Castegnate, ora di proprietà e sotto tutela dell’Accademia Barilla. Attraverso questa mostra è stato possibile dare una visione compiuta ed esauriente di tutto il patrimonio gastronomico italiano e di quanto sia inscindibile il legame tra la sua storia e la cultura della tavola.

NAZZARENO ACQUISTUCCI

See International Summary page 70

LE SAGRE DI ASTI

Nella mattinata della prima domenica di settembre, una grande e suggestiva sfilata storica si snoda tra le vie del centro di Asti: è il magnifico “tableau vivant” che racconta il mondo contadino tra Ottocento e Novecento. I figuranti mettono in scena le consuetudini, il lavoro dei campi, i riti, i mestieri, le feste contadine, cadenzate dal ritmo delle stagioni. Nella grande Piazza del Palio viene ricostruito un villaggio dove un esercito di cuochi cucina circa 80 piatti tipici, serviti in abbinamento ai vini del territorio. È la riproposta delle sagre paesane che si svolgono durante l’anno nei diversi paesi e che, in quest’occasione, le pro loco portano in piazza cucinando diversi piatti. Ne risulta “il ristorante all’aperto più grande d’Italia”: è il Festival delle Sagre, un grande villaggio gastronomico. Impossibile restare delusi: la scelta è vastissima sin dall’antipasto, tra carne cruda all’astigiana di Sessant e “pan marià” (pane raffermo passato nell’uovo e fritto) di Variglie; tra gran “bagna càuda” con peperoni e verdure di stagione di Motta di Costigliole e “belecauda” (farinata di ceci) di Nizza Monferrato; “soma d’aj” con uva di Grazzano Badoglio e frittelle salate alla campagna di Cessole. Anche fra i primi piatti non mancano le sorprese: ravioli al pin di Costigliole d’Asti e gnocchi alla cunichese; “cistrà” (minestra di ceci con costine) di Montegrosso e tajarin di mais otto file al sugo di coniglio di Antignano. I grandi secondi della tradizione monferrina non mancano. Il gran fritto misto di Callianetto e quello di Portacomaro, il “baciùà” (soffice zampino di maiale lessato, posto sotto aceto aromatizzato, impanato e fritto) di Isola d’Asti; il sontuoso bollito misto di Moncalvo; la lingua del Palucco, lo stufato di vitellone piemontese alla Barbera d’Asti con polenta di Revigliasco; la rolata di coniglio di Montiglio; la trippa calda con cipolle (biséca) di Cellarengo. E, infine, i dolci, più di trenta: lo zabaione al Moscato d’Asti e bunèt di Revignano, la torta di castagne di Portacomaro, la torta di zucca di Serravalle, i canestrelli di San Damiano, le pesche ripiene di cioccolato di Villanova, la crema dolce in pasta sfoglia di Montechiaro, l’antico “mun”, il mattone dolce di Mongardino, il dolce dell’abbazia di Azzano, i fondenti e i croccanti di nocciole di Castellero.

I “clienti” di questo “megaristorante” arrivano da tutta Italia e la sua fama è giunta anche all’estero. (Piero Bava)



Quando il cinema rappresenta la vita attraverso la cucina

Il cibo porta con sé, soprattutto, l'identità di un popolo.

DI MAURIZIO PEDI
Accademico di Caltagirone



In un'epoca in cui i cibi, nel magma sincretistico della globalizzazione, vengono spesso depredati del loro valore simbolico e culturale e proiettati come attori principali nel circo della spettacolarizzazione mediatica, il cinema d'autore porge una mano per tentare di ristabilire le regole.

Il film "L'Attesa", opera prima di Piero Messina, figlio di Caltagirone, ha ricevuto alla Rassegna di Venezia dello scorso anno, oltre al Leoncino d'oro, il premio Fedic, come opera che meglio ha saputo unire racconto, visione ed emozione nel rappresentare il cibo e l'universo di valori che racchiude.

Nel corso di una conferenza, il regista e sceneggiatore dell'opera ha condiviso con il pubblico la propria retrospettiva artistica nello scrivere e girare le scene prese in considerazione. Si è iniziato dai cibi "attori" del film: l'uovo fritto, le fettuccine con la farina di carruba, l'insalata d'arance, il tortino di alici, i "panareddi pasquali" e l'agnello pasquale con il vino. Il film, ambientato nell'entroterra siciliano, ha forti note dram-

matiche e di sviluppo introspettivo, che mettono in parallelo il dolore viscerale ed esistenziale di una madre che perde prematuramente un figlio con gli sviluppi, anche routinari, della vita che prorompe chiedendo spazio e prevalenza esistenziale sulla morte. Il messaggio finale è di speranza, che in un regista poco più che trentenne diventa doppia. L'uovo, archetipo simbolico cosmogonico, si è incuneato nella lotta perenne tra la vita e la morte. La farina di carruba, nella vita pratica di un tempo antico, placava i morsi del dolore addominale nell'enterocolite, e quindi, per estensione simbolica oltre che mitologica, nell'immaginario popolare placava il dolore tanto fisico quanto dell'anima. Così, nel film, la madre "Anna" (magistralmente interpretata da Juliette Binoche) prepara un impasto di farina di carruba per confezionare delle fettuccine, servite successivamente in una tavola "allegra", un contributo per lenire momentaneamente il dolore dell'anima.

Sulla stessa tavola, troneggia, dentro una scodella, il colore arancio di un'in-

salata d'arance, simbolo, già dai Bizantini, di abbondanza, fecondità e vitalità. Nel colore vivo dell'insalata si staglia, in contrasto, il nero delle olive, messe in risalto dall'inquadratura della cinepresa che scorre lambendo la superficie della tavola. Il nero è simbolo del lutto, contrastato, ancora, dal verde intenso delle foglie di piante aromatiche (il verde delle foglie amare è simbolo dell'amarezza del peccato per i cristiani, dell'amarezza dell'esilio in terra straniera per gli ebrei). Nel film la Pasqua è alle porte. Nella sua casa, Anna offre la colazione al risveglio della giovane Jeanne (fidanzata del figlio ancora ignara della sua morte): una spremuta d'arancia, mentre sul tavolo campeggia un "panareddu". Un tipico dolce pasquale di Caltagirone, preparato con pasta dolce di farina di frumento, confezionata a forma di cesto, che ingloba uova di gallina bollite intere con il guscio. Di frumento è fatta l'ostia consacrata, il corpo di Cristo. L'uovo è simbolo della vita risorta, e il suo guscio simboleggia la pietra sepolcrale; per il cristianesimo, l'evento misterioso e straordinario della resurrezione non può esistere se non preceduta dalla morte del Redentore, quindi vita risorta nel contenuto dell'uovo e morte sepolcrale rappresentata dal guscio. Tuttavia, diversamente dalla cuzzupa calabrese o dal tortano o dal casatiello campano, a Caltagirone l'esperienza plastica dell'argilla nella ceramica fa la differenza anche nel "panareddu", il quale viene arricchito di numerose altre figure simboliche: le colombine pasquali, le pere con i chiodi di garofano infissi alla base (le une, nell'iconografia cristiana, simbolo del Redentore, e i chiodi di garofano



simboli dei chiodi della croce). Molte rose nella cornice del dolce, a rappresentare l'immagine della passione e della morte sulla croce, come tutte le rose tenute in mano dal Bambino nell'iconografia cristiana.

Il film chiude i tempi "dell'attesa", non a caso, con le scene di una processione di Pasqua lungo la famosa scalinata di 142 gradini di S. Maria del Monte in Caltagirone. L'ambientazione è talmente emozionante da togliere il respiro e la Resurrezione è preceduta, nel film, dalla preparazione simbolica di un pranzo di Pasqua. La protagonista lava l'agnello con il vino dentro una teglia. La simbologia è pregnante: il vino, già nel Vecchio Testamento, donava consolazione e curava la sofferenza sin quando, successivamente, espresse il più alto significato del sangue di Cristo versato per salvare l'uomo dai suoi peccati. L'agnello, sim-

bolo della sofferenza di Cristo, della passione e della sua risurrezione, nella scena cinematografica concepita dal regista, viene lavato con massaggio delicato, lento e sinuoso delle mani, una delle quali regge una spugna; la carne dell'animale si arricchisce di sapore nell'immersione e nel massaggio con il liquido rosso porpora. La scena viene ripresa in zoom perpendicolare quasi a fare entrare lo spettatore nella dinamica simbolica del lavaggio. La carica emotiva subliminale, che lo spettatore ha accumulato nell'ora di proiezione che precede la scena, aiuta a comprendere ciò che queste immagini evocano. È il ritmo e il piglio di una vera opera d'arte.

Il colloquio informale con il regista si è arricchito, nella conferenza, di autentica spontaneità. L'artista ha un'ottica peculiare nel concepire le scene, cura l'immagine, la luce, le angolature di ripresa,

la musica, i suoni, i rumori evocativi e il tono dei dialoghi al fine di condurre lo spettatore in un tempo limitato a cogliere, coscientemente e inconsciamente, i significati della sua opera. Candidamente, Messina ha dichiarato di non conoscere tutta la simbologia espressa dai cibi nel suo film, ma la sua scelta è comunque ricaduta su quelli e non su altri per l'evocazione e i ricordi della sua infanzia, per i rumori, i colori e gli odori impressi nella sua memoria.

Una dichiarazione che conferma appieno quanto gli antropologi da tempo hanno asseverato: il cibo porta con sé, soprattutto, l'identità di un popolo; la rappresentazione delle categorie del pensiero, spesso, è incisa in un *imprinting* sotto la soglia della coscienza. L'umanità, affamata non di solo cibo, ringrazia.

MAURIZIO PEDI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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



Nocera Umbra, città delle acque e non solo

La tradizione gastronomica nocerina ha un'anima invernale.

DI GIOVANNI PICUTI
Accademico di Foligno



a nuova vita. Ce n'è voluto di tempo. Giungendovi dalla Porta Vecchia, superata la quale si svolge la salita del borgo, sembra di entrare in un castello contornato da vicoli serrati a gradoni a fasciare la rupe che li sorregge. Passeggiando per il centro storico, ci si imbatte ancora nelle cantinette, nelle dispense profumate di legna da dove esalano

gli aromi dei prosciutti messi ad

asciugare alla bell'aria d'Appennino, che penetra dalle fenditure delle antiche porte di quercia: le stesse rimesse di quando il porco era ancora un totem, un demone da trasformare in angelo tramite il rito dell'uccisione, il sacro orrore che si faceva delizia invernale. Le genti d'Appennino devono molto al maiale, tutt'oggi alla base della loro economia domestica, tanto che lo strutto e il lardo appartengono a queste montagne come l'olio appartiene alla valle umbra, che il fiume dantesco disegna liberatosi dai contrafforti del Subasio ("Intra Tupino e l'acqua che discende/del colle eletto dal beato Ubaldo,/fertile costa d'alto monte pende,/onde Perugia sente freddo e caldo/da Porta Sole; e di dietro le piange/per grave giogo Nocera con Gualdo", *Paradiso XI*). I nocerini - come i cugini di Gualdo Tadino - posseggono anche lo spirito impuro (o purissimo, secondo i punti di vista) dei cacciatori di valico, che curano per l'intero anno solare antichi appostamenti fuori dal tempo e dallo spazio, per esercitarvi l'arte venatoria la cui durata non supera

i venti giorni delle migrazioni. Oltre alla caccia e alla "ciccìa", il territorio offre sontuosi pecorini provenienti da Casaluna, Salmaregia, Laverino e Collecroce, i cui soavi pascoli rivolgono lo sguardo al tempio di Giove Pennino, l'onnipresente altare degli antichi Umbri. La tradizione gastronomica nocerina si discosta dalle altre della regione per la crescita cotta sotto la cenere, che nulla ha a che fare con la torta al testo perugina. C'è poi il biscio, un poverissimo torciglione salato d'origine longobarda, fatto di una sottile sfoglia all'uovo ripiena di bieta, erbe di campo e cardi selvatici saltati in padella con aromi e cotti al forno. Fu il pasto dei pellegrini della Via Francigena, poi dei montanari durante i lunghi mesi d'inverno e ora di coloro che sono alla continua ricerca del cibo delle origini, come questo protopane cui facevano da companatico gli avanzi sacrificali attestati dalle Tavole Iguvine: i bronzi incisi dagli antichi Umbri in due alfabeti diversi, che testimoniano i riti religiosi e le vicende straordinarie di genti riemerse dall'oscurità dei secoli con la forza indelebile degli usi mai abiurati. La tradizione gastronomica nocerina e dell'Eugubino-gualdese ha un'anima invernale, che non rinuncia allo spiedo, al piccione ripieno, agli insaccati, alla coratella d'agnello, al castrato, al cinghiale, al daino, al capriolo e ai prodotti del bosco, tra cui i funghi; ma anche alle patate rosse e ai legumi della vicina Colfiorito, altra zona antichissima che appartenne ai Plestini, essa pure duramente provata da quello stesso terremoto che colpì la maggior parte degli edifici di Nocera.

See International Summary page 70

Dovremmo tutti impegnarci a ricostruire le nostre identità culturali, come si sta tentando di fare ad Amatrice e Arquata del Tronto, duramente colpite dal terremoto. Diciannove anni fa toccò a Nocera Umbra, città famosa per le sue sorgenti oligominerali, l'Angelica, la Flaminia e del Centino (o del Cacciatore). Nocera, città dell'Appennino umbro-marchigiano, provenendo dalla Flaminia, mostra la torre campanaria sveltante sulla valle del Topino, teatro di un sanguinoso episodio, allorché nel 1421 il castellano, per vendicare il proprio onore, attirò in agguato - e uccise - Niccolò e Bartolomeo Trinci di Foligno, da cui la rappresaglia del feroce Corrado.

Nel 1997 la terra si mise a tremare. Solo oggi - a molti anni di distanza dal sisma che la colpì, come nessun altro Comune umbro fu colpito - la comunità nocerina può affermare di essere tornata



Orecchiette con le cime di rapa

Alla ricerca dei ristoranti in cui trovare i migliori piatti della tradizione, siamo a Bari, con un classico della cucina pugliese.

Le orecchiette sono la pasta fresca tradizionale pugliese, ottenuta con semola di grano duro o con farina di tipo 0. Oggi sono divenute di moda anche quelle ottenute con una percentuale di farina di “grano arso”, che era il frumento bruciato con le stoppie dopo la mietitura e quindi aveva un colore molto scuro e un sapore leggermente affumicato.

Le orecchiette si condiscono con ricotta forte di pecora, con la rucola selvatica, con cacioricotta e con le “brasciole”, cioè con un ragù di involtini spolverizzato con pecorino grattugiato. Ma il condimento più classico e noto è quello con le cime di rapa, cui si aggiungono acciughe dissalate e diliscate, sciolte in olio extravergine d’oliva.



Questi sono i ristoranti che la nostra **Delegazione di Bari** ritiene tra i migliori per degustare il piatto simbolo della città.

Dal Sorso Preferito

Via Vito Nicola De Nicolò, 40
Tel. e fax 080 5235747
Chiusura lunedì; ferie mai

La Pignata

Corso Vittorio Emanuele II, 173
Tel. 080 5232481
Chiusura lunedì; ferie agosto

La Taverna Verde

Largo Adua, 18/19
Tel. 080 5540870
Chiusura domenica sera; ferie mai

See International Summary page 70

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA

Ingredienti: 400 g di orecchiette fatte in casa, 1,5 kg di cime di rapa, 4 filetti di acciuga salata, 2 spicchi d’aglio, peperoncino, olio extravergine d’oliva, sale.

Preparazione: Mondare le rape, utilizzando solo le cimette tenere, e lavarle accuratamente in acqua fredda. Mettere sul fuoco una pentola con cinque litri di acqua; al bollore aggiungere le rape e, dopo qualche minuto, le orecchiette. Scolarle molto al dente. Nel frattempo, scaldare in una padella l’olio con l’aglio, rosolare insieme al peperoncino e quindi aggiungere le acciughe (diliscate, tagliate a pezzetti e schiacciate per farne una pasta) e le orecchiette. Amalgamare bene e servire subito. Condire, se occorre, con altro olio extravergine d’oliva.

A volte è meglio mettere prima a cuocere le orecchiette e poi le cime di rapa. Se la verdura è tenera, infatti, c’è il pericolo che si spappoli prima che le orecchiette siano cotte.



Generazione *takeaway*

È quella tra 15 e i 35 anni, che preferisce avere un pasto pronto direttamente a domicilio.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Sempre più spesso si ordinano piatti pronti per telefono, complici i ritmi di vita frenetici in cui si fa fatica a incastrare tutto.

Un importante osservatorio per le ricerche di mercato ha registrato un aumento della tendenza al *takeaway*, calcolando che, negli ultimi sei mesi, il 51% degli italiani ha preferito il cibo d'asporto. Le richieste per consegne a domicilio avvengono per telefono in ragione del 39%, altre ancora via *digital*, circa il 19%. La maggioranza degli ordini è per il consumo domestico, ma c'è un'elevata incidenza di richiesta anche in ufficio. La tendenza a tale consumo trova motivazioni anche nella voglia di evadere dall'abitudine e da un'alimentazione ripetitiva, per sperimentare piatti nuovi pronti. Il fenomeno è universale, in Inghilterra si parla di *takeaway generation*, quella della fascia d'età tra i 15 e i 35 anni,

che preferisce avere un pasto pronto e direttamente a domicilio.

Le abitudini alimentari stanno cambiando vorticosamente, complice il ritmo incalzante della vita di oggi e l'allontanamento ormai definitivo dalla struttura familiare che era ancora viva qualche decennio fa. Al forno a microonde sta subentrando la cucina "a induzione"; il caffè ha abbandonato ormai la vecchia "moka", ed esce compresso da capsule monodose; sofisticate apparecchiature impastano, miscelano, cuociono. Il vecchio tegame di coccio è ormai un oggetto di antiquariato e molti non hanno conosciuto mai il gusto di un sugo preparato in lento bollore in quest'arcaico recipiente.

CIBO ETNICO

La cucina italiana ha alto il suo prestigio in tutti i Paesi del mondo. La tradizione italiana ha fatto della gastronomia uno degli elementi essenziali che caratterizzano la nostra società. La nevrosi del consumatore moderno, tuttavia, lo spinge verso nuove esperienze gastronomiche, che segue anche per moda. E così, le cucine etniche sono sempre più presenti nelle nostre città riscuotendo e stimolando la curiosità di gustare nuovi sapori.

L'Osservatorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, finanziato dal Ministero della Salute, ha svolto una ricerca intervistando 1.317 persone, per identificare le caratteristiche dei consumatori di prodotti etnici. Secondo i dati accertati alcuni anni fa, in Italia i ristoranti stranieri sarebbero

cinquantamila e in continuo aumento. Anche se nutriamo qualche dubbio su tale numero, resta che, secondo lo studio dell'Istituto, il cibo etnico, da fenomeno di nicchia, è diventato una valida alternativa per cenare fuori casa, tralasciando la tradizionale pizza napoletana. Lo studio ha mostrato che il consumatore di cibo etnico preferisce soprattutto i piatti arabi, cinesi e giapponesi. L'84,7% degli intervistati ha dichiarato di aver mangiato piatti stranieri almeno una volta, contro il 15,3% che non l'ha mai fatto. Le motivazioni sono diverse: la voglia di mangiare qualcosa di diverso, ragioni culturali ed economiche. Infatti, sia che si scelga un ristorante, sia che si cucini in casa, i piatti extraeuropei rimangono un'alternativa dal costo spesso contenuto. È interessante anche notare che l'acquisto dei prodotti etnici avviene in prevalenza nei supermercati e solo in piccola parte nei negozi gestiti da stranieri. Si acquistano maggiormente prodotti di origine cinese o giapponese, seguiti da quelli messicani; in terza posizione i prodotti medio-orientali e ultimi quelli africani. Le pietanze più frequenti nella cucina casalinga sono il cous cous e il riso alla cantonese. Secondo l'Osservatorio, il consumatore di alimenti etnici, in Italia, è soprattutto donna, lavoratrice, sopra i trentacinque anni, con figli, residente al Nord, con un livello d'istruzione medio-alto. Mentre noi diventiamo sempre più "esotici", la nostra cucina entra prepotentemente nelle cucine casalinghe straniere. Prova ne sia l'enorme editoria dedicata alla cucina italiana, principalmente nei Paesi dell'area anglosassone.



**I PIACERI DEL CONVIVIO
PASSANDO PER TRIESTE**

di Giuliano Relja

Luglio Editore - Trieste
www.luglioeditore.it
€ 14,00

“Non c’è più la cucina di una volta” è una lamentela di alcuni, in atteggiamenti non nuovi e da sempre esistiti, almeno da quando abbiamo iniziato a rimpiangere un’antica civiltà dell’oro o un paradiso perduto. Lamenti più frequenti nell’autunno della vita, nella terza o quarta età, che non dovrebbe essere la stagione delle nostalgie, ma di una memoria personale e collettiva, raccogliendo i frutti di una vita e di una generazione, conservati anche nei cambiamenti delle tradizioni. La memoria collettiva, anche, e forse

soprattutto, in cucina, non deve trasformarsi in un nostalgico museo immaginario, ma servire per vivere il presente e costruire il futuro. In essa, attraverso i ricordi e le esperienze vissute, ogni collettività mantiene e costruisce la propria identità. Mai come nei tempi odierni di transizione, la memoria è un indispensabile patrimonio da tutelare come strumento per costruire un nuovo futuro: è il primo pensiero che scaturisce dalla mente leggendo, ma soprattutto meditando, la recente pubblicazione del libro postumo di Giuliano Relja, già Delegato di Trieste.

Dopo la prefazione del Presidente dell’Accademia, Paolo Petroni, in quindici capitoli sono considerati i molti aspetti del convivio, attraverso un *excursus* storico, dall’antichità a oggi, dai grandi banchetti e simposi di una volta. Nei successivi capitoli, si trovano preziose memorie triestine, che costituiscono un importante contributo per la tutela e la valorizzazione della cucina di Trieste, e di conoscenze e connessioni con culture e gastronomie vicine e lontane, e di un passato che rivive sulle mense.

Un libro che permette di continuare a convivere con l’autore, il quale, giustamente e con

grande intelligenza, ricorda

come, accanto all’etimologia di *cum vivere*, e cioè vivere insieme le gioie della tavola, vi è anche quella di *cum vivis*, un banchetto, con famigliari e amici, di collegamento con chi è lontano, assente o ci ha lasciati ma che, con questo libro, continua a rimanere presente. (G. B.)

**IL MISTERO DEL PESTO
Una storia di gusto
e di business**

di Paolo Lingua

Il Nuovo Melangolo - Genova
www.ilmelangolo.com
€ 7,00

Il mistero, in questo delizioso volumetto del giornalista Paolo Lingua, Accademico di Genova Est, non riguarda solo l’origine del pesto, ma anche quello dell’arrivo della pasta a Genova, i cui cittadini “non hanno mai avuto il tempo di seminare e di raccogliere”; e del basilico, risalito misteriosamente nella città ligure; e, se vogliamo, anche quello relativo all’abbinamento della famosa salsa con il vino. Sono diversi, infatti, gli argomenti trattati, con arguzia e sintesi storica, che non tralascia, tuttavia, riferimenti a leggende e aneddoti. Partendo da alcuni documenti del XIV secolo, Lingua rileva l’abitudine, diffusa a Genova, di condire le lasagne

con la salsa di noci, insaporita dalla “prescinseua” (quagliata fresca) e prosegue con l’ipotesi secondo la quale il pesto “potrebbe essere frutto d’una variabile inventata sul tavolaccio d’una cucina, dove s’è modificata un’abituale e consolidata salsa di noci con l’aggiunta determinante del basilico”. Mistero!

Sta di fatto, comunque, che la nascita e la rapida diffusione del pesto, “alimento composito e misterioso, un po’ come i genovesi che non raccontano mai i fatti loro”, dovrebbe essere collocata tra la fine degli anni Quaranta e i primi anni Cinquanta del XIX secolo. E poco importa che la sua invenzione sia stata “una sorta di imprevisto, un lancio di dadi sulla terra da parte di divinità inquiete” e che sia difficile abbinarlo a un vino, perché “il misterioso pesto resiste e regna da solo, autonomo e indipendente, anche accanto a un bicchiere d’acqua fresca”.





PIEMONTE

BIELLA

BILANCIO DI UN ANNO INTENSO

Il convivio di fine anno si è svolto nella cornice delle Prealpi biellesi, presso il ristorante "Il Faggio". La Delegata Maria Luisa Bertotto ha iniziato la serata ringraziando gli Accademici e gli ospiti per il prezioso apporto alla riuscita della vita della Delegazione e ha brevemente riassunto il variegato lavoro svolto nell'anno. Inoltre, ha anticipato l'ingresso di due nuovi Accademici e ha introdotto i piatti della cena.

Il menu, proposto dal titolare Gigi Zanone, e provato da alcuni membri della Consulta, è stato semplice, ma al tempo stesso raffinato. Si è partiti da un delicato involtino di carpaccio di baccalà con peperone arrostito, insaporito da un battuto di acciughe, capperi e pinoli. Il tutto è stato accompagnato da una spuma sifonata di patate affumicate che ha incuriosito i commensali. In un menu di Natale non potevano mancare i ravioli, dove il ripieno era, in onore del Piemonte, solamente a base di cardi amalgamati con pochissimo parmigiano e ricotta. Il condimento era una crema di parmigiano e una generosa grattugiata di tartufo bianco d'Alba. Alcuni Accademici hanno lamentato una presenza troppo abbondante di crema che copriva il sapore dei ravioli. Un'alternativa al solito piatto di carne è stata la "pluma di maialino iberico". Il maiale iberico, allevato allo stato brado, si ciba di ghiande, bacche e castagne, pertanto la sua carne risulta più scura e saporita. La pluma è un taglio della parte anteriore vicino al lombo, ed essendo sottile ricorda una piuma: da qui il nome in spagnolo. La sua cottura parte da una rosolatura in padella per poi proseguire a bassa tem-

peratura in forno. Il risultato finale è stato ottimo.

Per dessert, in tema con le festività, un tortino a base di panettone, servito tiepido con una crema al sapore di zabaione, che ha deluso un po' gli Accademici perché si aspettavano un vero e proprio zabaione. I giudizi finali sono stati quasi unanimi: buono il cibo e l'abbinamento con il vino. Peccato la mancata atmosfera natalizia della sala, in quanto nulla faceva riferimento al Natale se non una candela sul tavolo, e deludente il servizio, non sempre attento e premuroso nell'accogliere le richieste degli ospiti. (Marialuisa Bertotto)

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

PREMIATA LA FAMIGLIA CEREÀ

L'arte in cucina, rappresentata dal "Piatto Blu" e dal premio che ne porta il nome, attribuito dal 2010 ai più grandi rappresentanti della cucina italiana, ha avuto quest'anno come protagonisti i fratelli Cereà e la loro famiglia. Enrico e Roberto Cereà in cucina, la mamma Bruna con Francesco, Barbara e Rossella in sala, rappresentano l'arte dell'ospitalità italiana

a tavola. Dopo la cerimonia della premiazione e del convegno organizzato in loro onore, la serata si è conclusa con una riunione conviviale al ristorante "Pernambucco" di Albenga, in cui sono stati offerti, ai numerosi Accademici, i piatti più significativi della cucina del Ponente albanese. Eccellenti il cappon magro e il pesce bezugo. Ottimi i vini, scelti dalle migliori cantine del Ponente. Impeccabile il servizio, curato dal proprietario Luciano Alessandri con Alessio, Emanuele e Valentina. Gradito ospite è stato Mauro Frascisco, CT del Piemonte Ovest. La serata si è protratta piacevolmente, con attente considerazioni sul futuro della cucina italiana, letta attraverso la storia dei premiati con il "Piatto Blu", duemila anni di magiche trasparenze, per guardare oltre il presente, per apprezzare quello che di nuovo l'arte in cucina saprà offrire. (Roberto Pirino)

GENOVA

UN PESTELLO D'ORO

Anche se, in un recente passato, la Delegazione ha già segnalato alcuni locali assai noti per la bontà del pesto offerto alla clientela, questa volta l'occasione è stata "d'oro" veramente. Insieme a un'ottima farinata, anche guarnita (come non sempre capita) con verdure, rossetti e gorgonzola, presso il locale il "Pestello d'oro" gli Accademici hanno avuto una fortuna eccezionale: la presenza della signora Alfonsina Trucco Baghino, ormai con dei bellissimi capelli bianchi. Alfonsina è stata vincitrice, qualche anno fa, della competizione internazionale che si svolge a Genova, una volta l'anno, fra numerosissimi concorrenti, con una giuria che deve decidere chi, in un determinato lasso di tempo, riesce a realizzare il pesto migliore usando

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 27

VITA DELL'ACCADEMIA 44

Valle d'Aosta, Piemonte 44

Liguria, Lombardia 45

Trentino - Alto Adige 46

Veneto 47

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 49

Toscana 51

Marche 54

Umbria, Lazio 55

Abruzzo 57

Molise 58

Campania, Puglia 59

Calabria, Sicilia 60

Sardegna 62

Europa 63

Nel mondo 65

CARNET DEGLI ACCADEMICI 67

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

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



gli ingredienti tradizionali. Il premio consiste in un pestello di legno con un'ampia fascia dorata. Quest'anno, con grande scandalo, ha vinto un giapponese!

Sotto gli occhi degli Accademici, la vispa vecchietta, lavorando nel suo mortaio di marmo, e con il pestello con la striscia dorata vinto a suo tempo, ha dato una vera e propria lezione di velocità e di eccellenza. Sebbene, naturalmente, fosse previsto un primo piatto con le lasagnette ricche dell'Alta Valle Scrivia al pesto (una pasta simile a piccole farfalle, ancora più tradizionale delle trenette per questo tipo di condimento, specialmente nell'entroterra ligure), sono cominciate a girare (e mangiate con velocità) tartine di pane sulle quali il pesto, appena e ripetutamente confezionato dall'indomabile signora, veniva spalmato con grande abbondanza (più pesto che pane!).

Il menu comprendeva, oltre la già citata farinata, ottimo pesce e due dolci caratteristici liguri, la pignolata e il castagnaccio, sempre su ricetta speciale di Alfonsina, alla quale, nonostante le domande insistenti degli Accademici, non è stato possibile carpire nessuno dei suoi piccoli e grandi segreti.

Pur essendo il locale molto semplice, con poco personale, e il numero degli Accademici e dei loro amici fosse estremamente rilevante, tutti sono sta-

ti accontentati per quanto concerne il palato. La signora ha sottolineato ripetutamente la fatica indispensabile nell'usare il pestello nella maniera corretta, ma ha già rivelato al figlio e ai nipoti le sue ricette, e specialmente quella del pesto: una sicurezza per il futuro!

(Paola Massa)

LOMBARDIA

CREMONA

RISCOPRIRE I VERI VALORI DEL NATALE

La riunione conviviale degli auguri si è svolta in un clima festoso al ristorante "Il Violino", nel cuore della città. Dopo un ricco aperitivo sono seguiti: risotto al tartufo; tortelli di ricotta ed erbe; fassona di manzo in cialda di sfoglia croccante con spinacini, riduzione di salsa di Barbaresco e macedonia di vegetali d'autunno; triestina rivisitata con sorbetto al mosto d'uva. Il tutto accompagnato da Prosecco riserva Collalto; Barbera superiore d'Alba Giacomo Vico; Passito di Pantelleria Diamante Tasca di Almerita.

Il Delegato ha poi distribuito il volumetto curato dagli Accademici Carla Bertinelli Spotti e Andrea Carotti che, celebrando i 50 anni di attività della Delegazione, ha evidenziato sia le figure del fondatore e dei Dele-

gati succedutisi nel tempo, sia gli eventi più significativi. Facendo poi il consuntivo dell'attività del secondo semestre, ha ricordato l'incontro, affollatissimo, al "Bontà", per la presentazione alla città del volume *La cucina del riuso* e il quaderno con ricette e testimonianze relative a Cremona e al Cremonese. Momento significativo della serata è stata la riflessione proposta, secondo tradizione, da don Andrea Foglia, il quale ha sottolineato come una delle più importanti componenti del Natale sia la pace. Ha invitato i commensali a riscoprire il Natale come evento di grazia che sa dare, agli uomini di buona volontà, la pace, aiutandoli così a riscoprire valori quali la concordia, il reciproco rispetto, la solidarietà, la condivisione, la fratellanza.

La serata si è conclusa con una lotteria ricca di premi e organizzata per il tradizionale aiuto della Delegazione alle "Cucine benefiche", che, volute nel 1916 dall'arcivescovo Giovanni Cazzani, offrono un pasto caldo a tutti coloro i quali, sempre più numerosi, vivono in povertà.

(Carla Bertinelli Spotti)

LECCO

PREMIO DINO VILLANI PER LA MORTADELLA DI FEGATO DELLA BRIANZA

Nella lacustre cornice del ristorante "Il Giardinetto", con le

sue ampie vetrate che ammiccano al lago, la Delegazione ha consegnato ufficialmente il premio Dino Villani, importante e ambito riconoscimento assegnato a un'impresa rigorosamente artigianale distintasi nella lavorazione di un prodotto alimentare di alta qualità, tradizione e tipicità locale. Ed è così che nel corso della riunione conviviale appositamente organizzata, i numerosi invitati hanno accolto con un grande e meritato applauso i fratelli Giulia, Agnese, Dionigi Spreafico che insieme, con profonda passione, grande abilità e impegno, conducono l'azienda Marco d'Oggiono Prosciutti, vincitrice del premio con il prodotto "Mortadella di fegato della Brianza". L'azienda, con un forte grip sul terreno della tradizione e della qualità, anche grazie a questo riconoscimento merita di essere valorizzata e meglio conosciuta. Fra gli ospiti, non poteva mancare la Delegazione di Monza-Brianza, con in testa la Delegata Doda Fontana, che con Lecco condivide la cultura e i valori della tavola di un territorio, la Brianza, genitore della mortadella di fegato. Per l'occasione, la Delegazione di Monza-Brianza ha preparato l'elegante e prezioso cartoncino del menu, riprendendo un dipinto (grazie al gallerista Alberto Montrasio) di Angelo Protti, un olio su tela del 1872 con la veduta e il porto di Lecco. Anche la scheda di valuta-



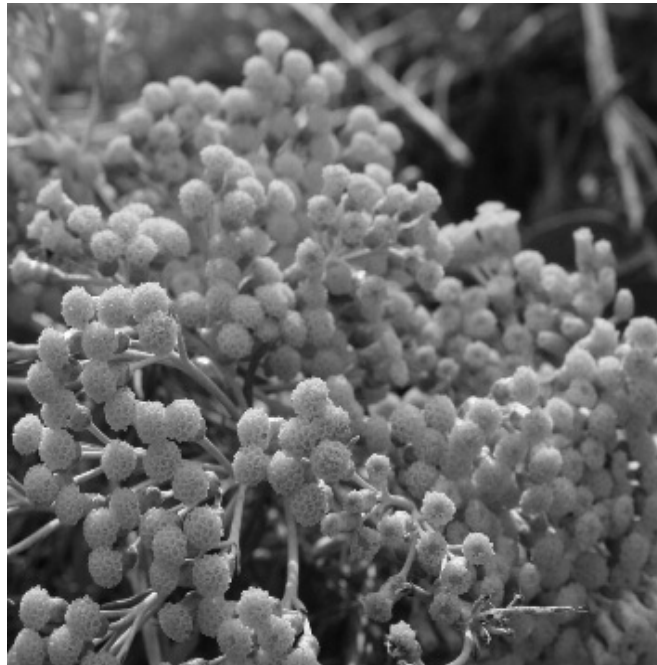


zione è stata studiata riportando il disegno di Filippo Cianfanelli del Diploma del premio. Molto gradita la presenza di Gianni Fossati, membro del Consiglio di Presidenza, il quale, nel suo intervento prima di consegnare il premio, ha nobilitato la serata con un taglio veramente istituzionale, portando prima i graditi saluti del Presidente Paolo Petroni, illustrando poi l'importanza di questo premio e illuminando, infine, la figura di Dino Villani collocandolo nell'ambito culturale, economico e sociale in cui si muoveva nel periodo di fondazione dell'Accademia e constatando la sua lungimiranza nel volere istituire il riconoscimento che ancora oggi porta il suo nome. (Claudio Bolla)

MANTOVA

LA DIETA DI BABBO NATALE

Riunione conviviale dell'Avvento (e degli auguri natalizi), a chiudere il 55° anno di vita della Delegazione, sempre nel clima tradizionale, ma con varianti fuori dalla routine come valore aggiunto. Primo fra tutti, il ristorante che Chiara Rizzi ha aperto, con l'ex-compagno di scuola Corrado Ferrari, in Corte dei Sogliari, cuore della città medievale, e l'insegna "Finis terrae", indicativa del personaggio, irrequieto e fantasioso. L'idea attuale della Rizzi è che il locale possa essere anche salotto, con libri e opere d'arte, e gli Accademici si sono allineati subito: il Delegato Omero Araldi ha presentato Peter Assman, Direttore di Palazzo Ducale, che ha raccontato l'Austria dell'Avvento e di Natale, in particolare della sua Linz, quella dei Kipferl, dei Linzer biscotti speziati e della più famosa Linzer torte. Lo stesso Araldi e l'attore Diego Fusari hanno dato vita al divertente siparietto della "Dieta di Babbo Natale". De-



cisamente fuori stagione natalizia, ma inedita ai più e con un alto tono speziato, la poesia "Il passero ferito" del poeta romanesco Natale Polci, recitata dall'Accademico Renzo Dall'Ara, che non ha trascurato poi Ferruccio Ferretti, il più vivo e godibile dei poeti dialettali mantovani del Novecento.

Carlo Ballarino ha presentato, analizzato e discusso il menu, interpretato da Chiara con la sola apertura alla tradizione dell'applaudito brasato al Barolo. Per il resto, bigoli con elicriso e bottarga; pesce spada marinato al tè nero; torta di mele con salsa alla cannella e falso pepe del Perù, a conferma della sua nota passione per le erbe, con il tocco del tè nero, dell'elicriso e dello schinus molle, il falso pepe peruviano. Il Soave classico 2014 di Pieropan e il Valpolicella superiore 2014 di Zenato hanno completato degnamente il menu, con applausi per Chiara e decorazione sul campo di un bel 7,5. Con Assman, ospiti la giornalista Aretta Monesi, mantovana di Volta, che per Bell'Italia cura la rubrica "Buona tavola", e Francesco Mattioli del Molino Pasini di Cesole. (Renzo Dall'Ara)

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

PASSIONE E BRAVURA DELLA CUOCA

La tradizionale cena ecumenica si è tenuta presso "Chez Nadi", *bien vivre*, una vera salumeria con mescolta, ubicata a Vigevano. La signora Nadia, ben coadiuvata dal consorte Claudio, esperto di vini, non soltanto dell'Oltrepò Pavese, ha servito crostoni di polenta guarniti; ribollita; risotto con fagiolini dell'occhio e salsiccia "al salto"; amatriciana; polpette con contorni e salse; torta di pane e latte con vini della Cantina Scuropasso OP Doc. La Delegazione si è affidata alla cuoca, conoscendo la sua passione e bravura: Nadia è sempre disponibile ad accettare consigli e suggerimenti dei clienti, non solo Accademici, per migliorare le sue capacità così da arricchire le sue già ampie conoscenze. Ha di buon grado accolto la variante del piatto dedicato ad Amatrice, meritando unanimi apprezzamenti dei partecipanti, ben orientati a rivisitare questo particolare locale ove si accede

esclusivamente con prenotazione. (Pier Costante Ferrari)

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

TRA ARTE E CIBO

Presso il "Condito" di Luis Agostini, l'Accademico Herald Klewein ha organizzato una particolare riunione conviviale sul tema "Arte in cucina".

"Arteincucina" è una mostra di importanti opere d'arte moderna del Novecento, nata dalla relazione sempre più stretta tra cibo e arte. Lo chef Luis Agostini e il pasticcere Mauro Zanolini hanno studiato tre serate e alcuni menu che richiamano, per colore (rosso, verde e giallo) e "sensazioni", le opere esposte, celebrando il connubio tra arte e cibo, e la Delegazione ha partecipato alla serata dedicata al colore verde. Sono stati serviti: crema di spinaci con uovo in camicia; tagliatelle verdi all'amatriciana; salsa verde con muscolo di manzo bollito e verdure verdi; gelato di pistacchio su pan di Spagna verde con ananas marinato e salsa verde al cerfoglio. Per l'occasione è stata esposta nel locale una serie di rappresentazioni pittoriche, anche di notevole valore, provenienti da collezioni private e contenenti elementi alimentari. Anche la relazione tenuta dal Simposiarca ha evidenziato il legame tra cibo e arte per dimostrare il rapporto che lega da tempo la cultura pittorica con la nostra straordinaria tradizione enogastronomica. Da sempre pittori e scultori hanno dedicato al tema del cibo e della tavola molta attenzione, e la storia dell'arte si interessa dei dipinti murali imperiali di Vitruvio, raffiguranti doni alimentari; degli affreschi di Giotto nella Cappella degli Scrovegni a Padova, con cibi che compaiono sulle



mense e con la prima immagine di un bevitore di vino. Poi, nella pittura profana del Rinascimento, le prime rappresentazioni di banchetti ricchi di ogni ben di Dio. Segue il cremonese Vincenzo Campi con tele di grandi dimensioni raffiguranti scene di mercato traboccanti di frutta e verdura, pesci e crostacei, pollame e cacciagione. Contemporaneamente, compaiono le teste composte di frutta e verdura di Giuseppe Arcimboldo. Non è mancato un accenno alla cucina futurista, la quale, con sapori e colori delle vivande, dà molta importanza a un'armonia originale della tavola e all'estetica del cibo in modo che si abbia la sensazione di mangiare, oltre che buoni cibi, anche delle opere d'arte. Per concludere, viene fatto riferimento alla Pop Art americana dove il cibo - quale protagonista di campagne pubblicitarie - assume un ruolo inedito e importante: *sandwich*, Coca-Cola, popcorn, *chips*, cibi in scatola, lattine di birra diventano l'emblema della nuova opulenta società dei consumi, sinonimo di benessere. (Isabella Jone Beretta)

VENETO

PADOVA

AUGURI E BUONI PROPOSITI

A pranzo, nel salone delle feste di Palazzo Orsato Lazara Giusti del Giardino, sede della Società del Casino Pedrocchi, ha avuto luogo la riunione conviviale degli auguri, allietata da ben novanta presenze. Dopo la premiazione dell'Accademico onorario Giorgio Dal Pian, per i 40 anni di appartenenza, il Delegato Cesare Bisantis ha presentato il maestro Carlo Grante, concertista di fama internazionale, Accademico di Roma e a Padova quale direttore artistico del "Festival Pia-

nistico Bartolomeo Cristofori". Il festival, che si tiene al Conservatorio Cesare Pollini, ricco di concerti di prestigiosi musicisti provenienti da tutto il mondo, si propone di ricordare e onorare il grande padovano inventore del pianoforte e di consacrare Padova come "Città del pianoforte".

Il ricco menu, affidato alla "Mappa" di Franco Ruzza, ha fatto da degna cornice all'importante convivio, nel corso del quale sono stati presentati due volumi freschi di stampa. Il primo, dell'Accademico Vincenzo di Tella, ingegnere marino, dal titolo *Il Mose salverà Venezia?*; il secondo, *Padova nel piatto*, primo volume di una collana diretta da Renato Malaman, noto giornalista enogastronomico: la guida presenta e valuta, in maniera diversa da altre, cento ristoranti della provincia di Padova. Al termine, gli auguri soprattutto alle popolazioni del Centro Italia colpite dal recente terremoto, cui gli Accademici della Delegazione, rinunciando ai consueti omaggi natalizi, hanno inviato a mezzo bonifico una somma consistente.

Il Delegato ha poi annunciato il tema di due prossimi appuntamenti conviviali: uno dedicato alla caccia, promosso e supportato dall'Accademico Consultore e cacciatore, Giorgio Agugiario; l'altro, dal titolo "Matrimoni estetici", ideato col proposito, difficile ma stimolante, di dimostrare che può esistere una *liaison* tra musica e gastronomia: a ogni piatto proposto sarà associato un brano musicale appropriato, eseguito dal maestro Grante. (Cesare Bisantis)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

"DIPLOMA DI BUONA CUCINA" A "LA NESPOLA" DI LUSIA

In concomitanza con il pranzo degli auguri, si è effettuata la

consegna del "Diploma di Buona Cucina" al ristorante "La Nespola" di Lusia. Il prestigioso premio ha rappresentato il giusto riconoscimento ai signori Clara Muraro, Antonio Pellegrini e Paolo Lovisari, che da 36 anni gestiscono questo affermato locale dove, pur a molti chilometri dal mare, si può gustare un'ottima cucina marinara in cui la tradizione polesana viene aggiornata con misurata creatività e, soprattutto, grande equilibrio negli accostamenti, talora insoliti, che non stravolgono il gusto di ingredienti di grande qualità.

Il pranzo ha preso il via con la specialità del locale, il crudo di mare: un coreografico piatto con una variegata fantasia di pesci, molluschi e crostacei crudi, conditi soltanto con un filo d'olio che ne esaltava il sapore naturale, e accompagnati da sali di varia provenienza e dallo zenzero marinato che puliva a perfezione la bocca tra un pesce e l'altro. A chi non gradiva il crudo, è stato servito un altrettanto vario e coreografico piatto di crostacei e molluschi al vapore. È seguito un risotto al radicchio di Treviso con scampi e gamberoni, di grande equilibrio nel gusto, in cui l'amaro del radicchio si sposava a meraviglia con il dolce dei crostacei. Molto apprezzato anche il secondo, branzini al sale accompagnati da verdure all'olio e dalla maionese preparata in tre diverse versioni. L'originale semifreddo alla Pabana, un mix di frutta tropicale, ha concluso il pranzo. Ad accompagnare il tutto ottimi vini dell'Alto Adige, abbinati benissimo ai vari piatti.

Un meritato applauso ha sottolineato la consegna del Diploma da parte del Vice Presidente Vicario dell'Accademia, Severino Sani, allo staff del ristorante in cui, come evidenziato nel suo commento, la civiltà della tavola viene tenuta

in grande considerazione per la scelta di un menu veramente accademico, la cura dei particolari, e l'utilizzo di materie prime di grande qualità. Al termine del pranzo, cui ha partecipato anche in qualità di ospite il Delegato di Ferrara Luca Padovani, un brindisi ha propiziato lo scambio dei tradizionali auguri natalizi.

(Giorgio Golfetti)

TREVISO

ALLIEVI CHE SANNO CUCINARE MA ANCHE ESPRIMERE LE LORO EMOZIONI

La cena ecumenica della Delegazione si è di fatto conclusa in occasione della cena degli auguri. La riunione conviviale di ottobre, infatti, era incentrata sulla realizzazione di un evento multisensoriale, da parte dell'artista Paolo Spigariol (*L'incanto e l'arcano, viaggio nel segreto mondo dei funghi*), rivolgendosi non solo agli Accademici, ma anche agli allievi di tutti gli Istituti Alberghieri della provincia. Ciò nell'ambito di un processo di collaborazione con le scuole, teso a far conoscere l'Accademia ai professionisti di domani, insieme alla cura e alla comprensione delle tradizioni storico-gastronomiche del territorio. La partecipazione degli studenti a quest'evento era subordinata all'impegno da parte loro di porre per iscritto le sensazioni, i sentimenti, le impressioni suscitate dall'evento stesso. Questo per capire quanto fosse utile rivolgersi ai giovani con una comunicazione irruzionale, fuori dagli schemi dell'usuale didattica, ma che utilizzasse strumenti più moderni e a loro più congeniali. La buona riuscita dell'iniziativa era ovviamente condizionata dall'atteggiamento degli insegnanti e va detto subito che questi ultimi hanno fornito la loro assisten-



za in maniera entusiastica e sono stati determinanti nel sollecitare i ragazzi a esprimersi, senza peraltro intervenire con suggerimenti o aiuti per lo svolgimento degli elaborati. La qualità dei lavori è stata sorprendente per la profondità di pensiero, per la capacità di cogliere nella sua essenza il messaggio loro trasmesso, per l'originalità dei concetti espressi e delle modalità di esecuzione: alcuni studenti hanno preferito esprimersi attraverso un lavoro di gruppo, mentre altri individuale. Non è stato facile stilare una graduatoria sola e si è, quindi, convenuto di valutare separatamente i lavori di gruppo e quelli individuali. Tra i gruppi, il migliore è risultato di gran lunga quello realizzato dagli allievi dell'Istituto "Alberini" di Treviso; più complicata la scelta tra gli estensori individuali, tanto che non è stato possibile individuare un solo vincitore e si è dovuto procedere a una designazione *ex aequo* per due allievi dell'Istituto "Maffioli" di Montebelluna. Come premio questi vincitori sono stati invitati alla cena degli auguri, ospiti della Delegazione, dove hanno letto i loro componimenti.
(Teresa Perissinotto Vendramel, Roberto Robazza)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

ARMONIE DI GUSTI E COTTURE

La Delegazione ha voluto concludere l'anno, prima della riunione conviviale degli auguri, con una visita al ristorante "L'Argine a Vencò", regno di Antonia Klugmann, una stella Michelin, recentemente insignita del titolo di Cuoca dell'anno dalla guida de "L'Espresso". La serata è stata onorata dalla presenza del Coordinatore Territoriale e Consultore Nazionale Renzo Mattioni e dal Delegato di Udine Massimo Percotto. Serata di alta cucina e di ottimi vini, siamo infatti al confine fra Collio e Colli Orientali del Friuli, con un menu pensato e studiato, ma sempre derivante dalla tradizione, ed eseguito con grande competenza e molta tecnica. Appena seduti al tavolo imperiale preparato per l'occasione, Antonia ha salutato gli Accademici con una raccomandazione: "Non aspettate di essere tutti serviti per iniziare a mangiare, fatelo subito in modo da poter apprezzare anche le differenze di temperatura delle portate".

La sua cucina deriva dalla tradizione locale, ma fa suoi anche alcuni canoni della cucina orientale, con la contrapposizione tra caldo e freddo, salato e dolce, morbido e croccante. Grandi materie prime, anche povere, ma sempre trattate con attenzione per conservarne le peculiarità. Intenso utilizzo di erbe aromatiche coltivate in proprio o raccolte nei boschi vicini o lungo l'argine del fiume a pochi metri dalla cucina. Nell'insieme, una cucina di grandissimo amore, che traspare da ogni singola portata: amore nel pensare la ricetta, nell'eseguir-la, nel proporla e nel servirla. Piatti apparentemente semplici, come il risotto burro e salvia, sono la sintesi di un percorso di ricerca tecnologica: il burro usato per la mantecatura, per esempio, deriva da una lenta maturazione sottovuoto con la salvia, a temperatura controllata, per massimizzare l'osmosi degli aromi. Molto professionale anche il servizio in sala, diretto dal maître Romano De Feo che ha permesso, nonostante il locale fosse al limite della capienza, che tutto procedesse per il meglio. Ben sette sono stati i vini proposti in abbinamento, spaziando da quelli più semplici ai più complessi, sempre restando fra

i prodotti del territorio, famoso per la qualità dei vini bianchi ma dove anche alcuni importanti rossi si fanno ben notare. Brindisi finale con Piccolit. (Roberto Zottar)

EMILIA ROMAGNA

FERRARA

RISCOPERTA DI SAPORI ANCORA RICCHI DI GUSTO

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Providenza" di Ferrara, guidata dal Delegato Luca Padovani e dai Simposiarchi Marco Nonato e Arturo Zamorani. Con un lungo e caloroso applauso si è stretta nel ricordo dell'evento tellurico che ha pesantemente colpito le terre feconde di Amatrice e le altre zone del Centro Italia. La preparazione del piatto che da Amatrice prende il nome, con prodotti provenienti direttamente dal Reatino, ha voluto essere un'ulteriore testimonianza della vicinanza della Delegazione ai luoghi colpiti. La cena ecumenica imperniata sul tema "la cucina del riuso", ispirandosi alle tradizioni locali, ha visto la riscoperta di sapori, metodi e prodotti oramai poco consueti, ma ancora ricchi di gusto e fascino, grazie ai piatti sapientemente selezionati, come la mariconda, il fricandò e il dolce di pane.

TOSCANA

LUCCA, GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

SUGGERIMENTI DALL'ORLANDO FURIOSO

In occasione del cinquecentenario della prima edizione dell'*Orlando Furioso* di Ludovico Ariosto, gli Accademici delle due Delegazioni si sono recati alla Fortezza di Mont'Alfonso per visitare la mostra dell'arti-



sta Antonio Possenti, già Accademico onorario della Delegazione di Lucca. Il tema dell'esposizione era: "Occasioni e suggestioni dall'*Orlando Furioso*". È stata questa l'ultima fatica artistica del Maestro che è riuscito, con 34 illustrazioni, a interpretare, in maniera egregia, lo spirito e la fantasia dell'Ariosto. Durante il percorso espositivo, molto interessante, suggestivo e anche fantastico, gli Accademici sono stati guidati dalla dottoressa Francesca Fazzi, curatrice del catalogo nonché Accademica di Lucca. La *locaton* scelta per la mostra è stata perfetta, infatti nel 1518 Ludovico Ariosto passò al servizio del duca Alfonso II d'Este il quale, nel 1522, lo mandò governatore in Garfagnana dove rimase fino al 1525. La fortezza di Mont'Alfonso fu costruita per volontà del duca, che accettò l'offerta dei cittadini di Castelnuovo di trentamila scudi da versare nelle casse estensi in cambio dei lavori per l'edificazione del forte e dell'insediamento di un presidio militare a difesa della cittadina. La roccaforte estense fu realizzata (1579 - 1586) dall'architetto ducale Marco Antonio Pasi e inaugurata dallo stesso Alfonso che le impose il suo nome. Il Pasi eresse una cinta muraria, all'interno della quale furono costruiti altri edifici. Dopo la parentesi napoleonica (1805 - 1814), la fortezza,

tornata di proprietà estense, nel 1814, assunse un ruolo di primo piano nella vita civile della comunità castelnovese. Successivamente passò nelle mani di privati, ma fu soggetta a un progressivo deterioramento e abbandono, anche a seguito del devastante terremoto che, nel 1920, colpì la Garfagnana. Dal novembre del 1980 la fortezza è di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Lucca che si è fatta promotrice di una campagna di restauro, con un'importante riqualificazione: centro congressi, esposizione e laboratori ambientali. Al termine della visita alla mostra, la cena conviviale si è svolta nella "Casa degli archi" ed è stata preparata da "Carlino Catering" con un menu rispettoso delle tradizioni culinarie garfagnine, tutto a base di prodotti locali. Scenografico e molto ricco il dessert, con dolci e cioccolate di ogni tipo. Simposiarca l'Accademico Ezio Pierotti; gradito ospite il CT Franco Milli.
(Albarosa Lucchesi Mocci)

MARCHE

MACERATA

I RISTORANTI VINCITORI DEL "PREMIO PERINI"

La Delegazione ha assegnato, nel corso di una cerimonia

svoltasi nella sala di Giunta del Comune di Civitanova, il "Premio Perini 2016", ai migliori cinque ristoranti delle Marche, ciascuno in rappresentanza delle cinque province della regione, che si sono distinti nel valorizzare la tradizione dei piatti di pesce dell'Adriatico e in particolare del brodetto, ciascuno secondo le ricette specifiche delle rispettive località. I ristoranti premiati, tutti designati dalle varie Delegazioni delle Marche dopo una severa selezione, sono risultati: "Amaranto's" di Castelfidardo (per la provincia di Ancona), "Emilio" del Lido di Fermo (per la provincia di Fermo), "Da Tano" di Fano (per la provincia di Pesaro), "Da Giacomo" per la provincia di Macerata, "Hotel Sporting" di S. Benedetto del Tronto (per la provincia di Ascoli).

L'amministrazione comunale di Civitanova, che tutti gli anni ospita l'iniziativa, era rappresentata dall'Assessore Piergiorgio Balboni, che ha portato il saluto del Sindaco Tommaso Corvatta. Il Delegato Ugo Bellesi ha ricordato la figura di Vincenzo Perini, già Coordinatore Territoriale dell'Accademia, al quale è dedicato il premio, e in particolare ha espresso parole di cordoglio per la scomparsa, avvenuta nei mesi scorsi, dell'Accademico civitanovese Sandro Aggarbati. Il Delegato onorario di Pesaro,

l'amico Corrado Piccinetti, ha poi svolto un'interessante conferenza sulla situazione della pesca in Adriatico, sottolineando come le rigide regole imposte dall'Unione europea stiano rendendo sempre più difficile l'attività dei pescatori. Ed è per questo che sono sempre più numerosi gli armatori che rinunciano alla licenza di pesca. Da qui, la riduzione del pescato e la sempre più massiccia importazione di pesce dall'estero. Ha poi evidenziato come sia sempre più alta la presenza di pesce d'allevamento sulle nostre tavole, del quale peraltro non bisogna diffidare, in quanto in materia ci sono regole molto precise.

La cerimonia si è conclusa con la premiazione dei ristoratori da parte dell'Assessore Balboni, di Corrado Piccinetti, del DCST Piergiorgio Angelini, e dei Delegati delle Marche. (Ugo Bellesi)

VISITA ALLO STORICO MULINO AD ACQUA DI CINGOLI

Prima delle festività di fine anno, la Delegazione ha voluto dedicare un'intera giornata alla polenta, coinvolgendo gli Accademici non solo in un'esperienza gustativa, ma anche in una visita alla città di Cingoli. Il momento più interessante è stato quello della visita all'antico mulino Bravi, in località Valcarecche, alla periferia di Cingoli. Si tratta di un mulino storico, gestito fin dal 1565 sempre dalla famiglia Bravi e dai suoi eredi, mugnai anch'essi, che hanno accolto gli Accademici con grande cordialità, spiegando tutti i segreti del loro antico mestiere. Quello dei Bravi è un mulino ad acqua. L'impianto idraulico consiste in un canale di terra (risalente al 1560), lungo circa 1.100 metri, che attinge l'acqua dal fiume Musone alimentando, attraverso delle "cascatelle", un bacino che si trova dietro il mulino. Quando



serve questa forza motrice, si apre una piccola chiusa che genera la pressione necessaria per mettere in movimento le pale in modo che le macine in pietra possano schiacciare ogni genere di sementi. Il tutto viene regolato e controllato dai fratelli Bravi secondo una tradizione che dura da 451 anni. Sono tre le macine in linea all'interno del mulino: una per il grano, la seconda per l'orzo e il farro e la terza per il granturco. Le specialità dell'impianto sono due: la farina di grano tenero di tipo integrale e semintegrale, con grani esclusivamente del territorio, e la farina per polenta, prodotta con granturco nostrale o con granturco a otto file tipico del territorio. Ovviamente, queste farine speciali consentono di realizzare piatti eccezionalmente gustosi e nutrienti. Quindi non solo polente condite secondo diverse ricette tipiche delle Marche, ma anche polentoni "rencoati". Si tratta di una polenta piuttosto densa, tagliata a fette con un filo di cotone e quindi disposta a strati in un tegame da forno, e condita, con sugo di carne, strato a strato per essere poi rosolata al forno. Ma anche frescarelli, il classico piatto fatto con farina di grano spruzzata con acqua per creare dei "grumi"; il tutto viene poi cotto in un tegame a fuoco vivo fino a realizzare una polentina da condire con sugo finto. (U. B.)

UMBRIA

GUBBIO

COME NASCE L'IMBRECCIATA

Nel corso del convivio presso il ristorante "Taverna del Lupo" di Gubbio, l'Accademico Giuseppe Montanari ha intrattenuto gli intervenuti sulla cucina del riuso eugubino, in particolare come nasce "l'imbrecciata", minestra di ricupero di vari legumi.

Dal menu, apprezzate le polpette al curry, con un buon equilibrio di sapori e aromi, mentre il dolce, la crostata di frutta, non è stato all'altezza del ristorante. Il personale ha accolto i convenuti con professionalità e gentilezza.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

LA DELEGAZIONE COMPIE VENTICINQUE ANNI

Una serata straordinaria è stata quella della riunione conviviale svoltasi al ristorante "Poggiomanente", presso Umbertide (Perugia). L'appuntamento era particolarmente atteso perché venivano festeggiati i 25 anni della Delegazione. Nella sala ornata da un addobbo elegante e discreto, realizzato da Mariella, titolare del locale, e con il sottofondo musicale di due amici musicisti, il Delegato Vittorio Landi ha aperto la serata ricordando episodi della vita della Delegazione, i precedenti Delegati, e i più significativi momenti che, tra l'altro, erano rappresentati in tre grandi pannelli dove erano esposti foto e racconti. Un filmato sulla "famosa cena romana" del 1996 è stato proiettato in continuazione per il piacere di chi si riconosceva con qualche anno di meno e per il caro ricordo di tanti altri Accademici.

Durante la serata, è stato consegnato il "Diploma di Buona Cucina" ai signori Cancian, i quali, felicissimi, lo hanno condiviso con lo staff di cucina e di sala.

Il Delegato ha suggellato il ricordo dell'evento donando a ogni ospite una pregevole incisione, numerata e firmata, di Albrecht Durer "il vignaiolo", realizzata dalla Fondazione Antica Zecca di Lucca. Un oggetto d'arte lavorato secondo l'antica tecnica della coniazione in metallo al torchio e bilanciato. Per onorare la ricorrenza, lo chef Pietro Fontana ha preparato un prelibato menu che ricordava, in parte, quello dell'anno di nascita, in parte fatto di novità: un superbo tortino di patate e tartufo; cappelletti natalizi, preparati dalle mani sapienti delle cuoche, e brodo di cappone; piccione al forno accompagnato da un'insalata di radicchio condito con l'olio alla melancola; crema catalana alla fiamma. Tutti i piatti hanno riscosso unanimi consensi senza dimenticare i vini: Fontemaggio di Solfagnano; Brunello Nardi di Montalcino; Vinsanto La Basilica 2008 riserva Vittorio Landi.

La serata è terminata brindando sulle note del "Libiam, Libiam" della *Traviata* di Giuseppe Verdi, eseguite magistralmente dal sax del maestro Selvi. (Vittorio Landi)

LAZIO

ROMA EUR

CENA DI FINE ANNO AL CIRCOLO UFFICIALI

La tradizionale riunione conviviale degli auguri della Delegazione si è celebrata nella suggestiva cornice del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia, all'interno della Sala Angeli della palazzina Savorgnan di Brazzà. Si tratta della sala più grande e più ricca di quelle che compongono la splendida struttura di inizio Novecento, che si affaccia sui giardini di Palazzo Barberini. Apprezzabile il numero dei convitati che hanno preso parte all'incontro, a testimonianza della vitalità e dello spirito partecipativo di tutti gli Accademici che animano la Delegazione, quanto mai attiva nelle proprie iniziative. Il Delegato Claudio Nacca ha ringraziato gli Accademici per la partecipazione e il sostegno palesato nel corso dell'anno e ha assicurato il proprio impegno anche per il prossimo futuro, affinché la Delegazione possa continuare a proporre iniziative sempre più coinvolgenti e interessanti, che vadano ben oltre le riunioni conviviali di rito. Il Simposiarca, Colonnello Guglielmo Sibilia, ha illustrato la storia del Circolo Ufficiali e degli ambienti che attualmente lo ospitano.

Per quel che riguarda gli aspetti più propriamente attinenti al convivio, i convenuti hanno potuto apprezzare ed elogiare l'allestimento della sala, l'apparecchiatura dei tavoli e l'inappuntabilità del servizio, elegante, cortese, ma soprattutto efficientissimo, che ha consentito di completare la cena in tempi celeri, lasciando il dovuto spazio alla conversazione e al relax, complementi indispensabili allo scambio degli auguri e ai brindisi. Dignitoso anche il menu, con una particolare nota di merito per





gli aperitivi con i quali sono stati accolti gli ospiti prima di accomodarsi ai tavoli.

La serata si è conclusa con il ringraziamento del Delegato agli staff di cucina e di sala e con i tradizionali omaggi natalizi riservati a coloro che, nel corso dell'anno, hanno contribuito con maggiore impegno alla realizzazione delle attività della Delegazione.

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

RICORDANDO GLI ZAMPOGNARI

La riunione conviviale degli auguri si è svolta nello storico ristorante "Il Paradiso", a pochi chilometri dalla cittadina medievale di Celano, in cui si erge il famoso castello quattrocentesco "Piccolomini" sovrastante la piana del Fucino. Il convivio è stato preceduto da un concerto del duo musicale il "Sogno vocale", composto dall'Accademica Ilenia Lucci (soprano) e dal maestro Carmine Colangelo (pianoforte), che ha interpretato i più bei brani della tradizione natalizia. Simposiarca del convivio, il Delegato Franco Santellocco Gargano. Il giovane Gabriele Milone ha accolto gli Accademici con un ricco antipasto di benvenuto in sala. Al suono della campana, l'inno di Mamelì, che apre ogni riunione conviviale della Delegazione, è stato suonato dal maestro Marcello D'Angelo con il "tricornino" (particolare tipo di tromba). Subito in tavola il primo piatto: il classico brodo di gallina, arricchito da una dadolata di pan di Spagna e prezzemolo, ricordo delle tradizioni contadine del territorio. Originale il secondo primo: una "chitarrina" con polpettine di manzo, pomodorini e ventricina. La breve pausa tra i primi e il secondo è stata colmata

dall'interessante relazione dell'Accademica Tina Sucapane sulle usanze e curiosità culinarie delle tradizioni natalizie nel mondo. Anche il secondo, agnello cacio, uova e limone, accompagnato da uno sformato di patate del Fucino e pecorino, ha rispettato egregiamente le aspettative.

Il Delegato ha presentato lo storico Paolo Giuliani che ha aperto la sua briosa relazione: "zampogne e zampognari, novene e cucchiarelle". La zampogna è senza dubbio il simbolo sonoro del Natale più diffuso in tutto il Centro Sud della Penisola, e ha le sue radici più antiche proprio in Abruzzo. Per l'occasione, anche il gradito ospite e amico Antonio Moscianese Santori, Delegato di Atri, ha voluto dare il suo contributo offrendo ad Accademici e ospiti le gustose "sfogliatine teramane" (fine pasta sfoglia con strutto, cotta al forno, ripiena di marmellata o di pasta di ceci). Il Delegato, dopo aver ringraziato per il successo della piacevole serata, ha consegnato come dono natalizio ad Accademici e ospiti l'ele-

gante libretto di poesie del Vice Delegato Stefano Maggi, stampato dalla Delegazione. A sorpresa, l'intervento dell'Accademico Brizio Montinaro sul corretto uso della Dieta Mediterranea e sull'importanza di un'alimentazione diversificata. La splendida serata si è conclusa con la consegna del guidoncino dell'Accademia da parte del Delegato alla famiglia Milone, titolare del ristorante. (Stefano Maggi)

TERAMO

MENU ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE DELLE FESTE

Nelle eleganti sale dell'hotel "Europa" di Giulianova Lido, splendidamente addobbate con sobri decori natalizi, si è tenuta la riunione conviviale di Natale. Sebbene ancora scossi dai recenti tragici eventi sismici, Accademici e ospiti si sono rilassati dopo i primi brindisi augurali accompagnati a caldi fritti di verdure, e il clima si è stemperato in un caloroso e piacevole senso di

amicizia. La serata, dopo il saluto del Delegato, che ha fatto un bilancio dell'anno appena trascorso, si è aperta con la presentazione di una nuova socia, Elisabetta Santi e un ospite di eccezione, il dottor Marcello Martelli, che ha presentato il suo ultimo libro *Incontri & racconti*, dai sapori semplici di nonna Germana a quelli forti di Masterchef: non un libro di ricette, ma di ricordi dei suoi trascorsi con Carnicina, Vergani e tanti altri nomi legati alla cucina.

Il menu della serata era improntato alla tradizione più rigorosa, con i piatti classici del Natale: immancabile il brodo con cardo, pasta reale e polpettine di carne, impeccabile, calibrato nelle proporzioni degli ingredienti, di gusto eccellente e, non a caso, è stato bisso dai più. Il timballo, altro classico delle feste, è stato realizzato in monoporzione, nella sua forma più semplice, con mozzarella e polpettine, come viene fatto nella gran parte delle case teramane, con la classica crespella. A seguire una coreografica lombata di





vitello, applaudita nella presentazione e molto gradita nella degustazione, per la cottura, la delicatezza delle carni e i contorni, morbide patate al forno e cimette di rapa quasi croccanti! Al momento del dessert, con la distribuzione di simbolici auguri natalizi, il Delegato ha premiato i soci più assidui frequentatori degli incontri accademici, mentre venivano serviti i classici dolci natalizi teramani, calcionetti e pepatelli, e un infiltrato milanese, il panettone, sempre gradito, accompagnati da una coppa di crema chantilly con sfoglia sbriciolata. Dopo la frutta, il tradizionale brindisi augurale ha concluso una serata quasi magica per l'ottimo cibo e il clima festoso. Grande merito a Pinella, titolare del locale, che ha mostrato classe e professionalità, e a tutto lo staff per il servizio più che perfetto! (Roberto Ripani)

MOLISE

CAMPOBASSO

IL RIUSO NELLA TRADIZIONE

Gli Accademici e numerosi ospiti hanno partecipato alla cena ecumenica preceduta da due interessanti relazioni svolte dall'architetto Franco Valente e dalla Delegata Anna Maria Lombardi. Si è parlato anche delle ricette del riuso create da Vittoria Santilli Valente nel suo rinomato ristorante dell'hotel "Vittoria". La cena, su suggerimento della Consulta allo chef Alessandro Santoro, si è basata su alcuni piatti della tradizione. I fritti abbastanza gustosi, anche se qualcuno servito un po' freddo. L'insalata di pollo, che doveva essere immersa e ricoperta di una gustosa salsa agrodolce di sott'aceti è stata servita erroneamente con sott'aceti a parte. Le crespoline, ispirate alla ricetta della signora Vittoria

che le preparava già negli anni Settanta, farcite rispettivamente con impasto di carne cotta in umido e spezie, spinaci al burro e ricotta, salsiccia arrostita e sbriciolata mischiata a radicchio, e sono state presentate a forma di fiore. Il filetto con riduzione di Gironia era profumato e reso più saporito dalle spezie. Il dolce, a base di pan di Spagna, crema pasticciera, ricoperto di meringa, è stato veramente buono. Bellissime le composizioni a tema realizzate dalla Consultrice Elisabetta Guarino, sorteggiate tra le signore ospiti.

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

QUALE DONO MIGLIORE DI UN LIBRO, ANZI DUE?

Palazzo Caracciolo, la cui costruzione fu iniziata da Carlo I d'Angiò nel XIII secolo, si trova in via San Giovanni a Carbonara. Successivamente, nel 1584, Giovan Antonio Caracciolo, principe di Santobuono, acquistò l'edificio e alcuni palazzi circostanti per farne la sua residenza. Oggi è uno splendido albergo situato nella zona monumentale più ricca di Napoli. Ed è proprio il luogo che la Delegazione ha scelto per l'annuale cena degli auguri, resa quest'anno particolare non solo per la bellezza del luogo o per il menu, accuratamente studiato tra innovazione e tradizione, ma anche per la raffinata qualità dei doni distribuiti. In apertura di serata, Sergio Corbino, Consigliere nazionale e Vice Presidente del CSFM, gradito ospite, ha voluto donare la sua ultima opera, *Mustafà, il fanciullo nato sulle onde del mare*, commovente racconto dove mirabilmente si intrecciano storia, leggenda e profumi di cucina. Il consueto tempo destinato alla vita della Delega-



zione, agli approfondimenti e alle conversazioni, si è poi focalizzato intorno all'elegante volume dell'Accademico Mario Putaturo Donati Viscido di Nocera. Autore di diverse opere giuridiche e storiche, si è reso promotore della pubblicazione di un antico ricettario della casa materna, delineando altresì uno spaccato di vita di una famiglia aristocratica sovrana tra le più antiche d'Italia, che ha sempre stimolato la cucina come momento di aggregazione della vita familiare. Il ricettario è stato pazientemente e diligentemente ricostruito da lui e con la preziosa collaborazione della moglie a seguito della dispersione dovuta agli eventi bellici e sismici che hanno interessato la casa avita. Oltre la storia della famiglia, vengono descritti piatti di origini catalane a base di riso con carne e pesce, altri risalenti al Vicereame spagnolo, altri ancora di chiara influenza francese, per finire con timballi e timpani tipici del periodo borbonico. Il libro, frutto di intenso, prolungato e appassionato lavoro, rappresenta al contempo il modo migliore di intendere l'appartenenza all'Accademia in modo attivo e costruttivo. I commensali, felici del gradito dono, si sono a lungo e con gioiosa pazienza accalcati intorno all'autore pur di riceve-

re una sua personale dedica. (Claudio Novelli)

PENISOLA SORRENTINA

DOVE LA PASTA HA LA SUA PATRIA

Su iniziativa del Vice Delegato Salvatore Iovieno, gli Accademici si sono recati, a pranzo, al ristorante "Cucina 82", aperto da quasi due anni, a Gragnano, dal giovane chef Vincenzo Vaccaro, formatosi alla scuola del più noto chef Antonino Cannavacciuolo. Particolarmente apprezzate le vivande: baccalà al profumo di limone fondente e tarallo di Agerola; focaccia rustica con tonno scottato, pomodoro confit, cipolle di Tropea cotte al vapore e battuto di olive morelline; risotto con triglie di scoglio, broccoli e limone di Sorrento; paccheri di Gragnano alla genovese; ricciola cotta lentamente, soffice di patate, scarola cotta e cruda; babà al Rhum, crema pasticciera e frutti di bosco. Vini serviti: Falanghina dei Campi Flegrei e Passito di Sicilia. A testimonianza del gradito apprezzamento, espresso anche da un'alta votazione, il Delegato ha consegnato il rituale piatto in silver dell'Accademia riservato agli chef che si sono particolarmente distinti. (Giuseppe De Simone)



SALERNO

PROTAGONISTA IL PESCE AZZURRO

“Il Convento” è stato il ristorante prescelto quest’anno per la festa degli auguri. Nel centro di Cetara, sulla costa amalfitana, il locale della famiglia Torrente (Pasquale e signora in cucina, Luigi e il papà Gaetano in sala) ha consentito di sostare in un luogo di interesse storico, un convento del 1600, e di gustare, insieme al calore dell’accoglienza, la qualità della proposta gastronomica.

Alla riunione conviviale hanno partecipato anche numerosi Accademici di Nola, con a capo il Delegato Giuseppe de Martino, Mariella Haskel della Delegazione di Parigi e amici della vicina Delegazione della Penisola Sorrentina.

Tradizione e fantasia hanno caratterizzato la scelta dei piatti, tenendo conto che Cetara è nota per la pesca del pesce azzurro, protagonista dell’economia cetarese.

Il menu: misto di mare con soppessa di polpo, burro e alici, tonno affumicato, alici accoppiate e marinate; ziti spezzati a mano con genovese di tonno; spaghetti di Gragnano con colatura di alici di Cetara; trancio di ricciola in umido con crema di patate e pomodoro; babà con crema e amarene; centrale di mostaccioli e roccò. Vini in abbinamento: Fiano Cilento dell’azienda agricola Marino; Aglianico, Tintore e Piediroso della Tenuta San Francesco Costa d’Amalfi.

Prima del brindisi finale ha preso la parola il Delegato de Martino che ha voluto esaltare il valore della condivisione e del piacere dello stare insieme a tavola.

È seguito un cordialissimo scambio di auguri, con un dono per tutti, e la tradizionale consegna del guidoncino della Delegazione per la brigata di cucina. (Giuseppe Anastasio)

PUGLIA

ALTAMURA

L’OLIO DI PALMA FA MALE?

L’Accademico Piero Scalera, esperto fitologo, ha tenuto un’interessante relazione sul tema: “L’olio di palma fa male: vero o falso?”, presso la Sala Belvedere di Altamura.

Con l’affabile chiarezza che lo contraddistingue, ha illustrato le caratteristiche di questo prodotto di cui ultimamente si sta parlando tantissimo.

L’olio di palma e l’olio di palmito (ricavato dai suoi semi) sono oli vegetali, prevalentemente costituiti da trigliceridi con alte concentrazioni di acidi grassi saturi, ricavati dalle palme da olio, *Elaeis guineensis*. L’uso dell’olio di palma è notevolmente aumentato nel corso della seconda metà del XX secolo, tanto da farlo divenire un ingrediente di uso diffuso nell’industria alimentare, soprattutto in creme, dolci e prodotti da forno. I frutti della palma, dopo il raccolto, vengono sterilizzati tramite il vapore, poi vengono snocciolati, cotti, pressati e filtrati. L’olio che se ne ricava è di colore rossastro

per via dell’alto contenuto di beta-carotene, con un odore caratteristico e un sapore dolciastro. Esso è sempre stato molto usato nei Paesi dell’Africa occidentale come olio alimentare e i mercanti europei che commerciavano in quei luoghi lo importarono in Europa, dove divenne, in seguito, lubrificante per le macchine e materia prima per prodotti a base di sapone. Quanto alle attuali problematiche ambientali, il relatore ha evidenziato come la produzione dell’olio di palma sia largamente connessa con il rischio di deforestazione, in quanto le foreste vengono rase al suolo e sostituite con monocolture, depauperando le risorse della terra, riducendo la produzione di ossigeno e contribuendo alla distruzione dell’habitat naturale di alcune specie rare di animali. Per ciò che riguarda i danni alla salute, occorre ricordare che l’acido palmitico è addirittura presente nel latte materno, non contiene colesterolo e ha un contenuto di grassi inferiore al burro. L’industria alimentare ne fa largo uso perché costa poco, conferisce struttura, si conserva meglio e aumenta la durata del prodotto. Ciò che con-

ta è il consumo dei grassi che si assumono in un giorno, pertanto il relatore ha concluso la sua interessante dissertazione rassicurando tutti e invitando a un uso saggio, consapevole e moderato di questo come di tanti altri prodotti presenti sulle nostre tavole. (Immacolata Portoghese)

SICILIA

CATANIA

UNA BELLA SERATA TRA AMICI

La riunione conviviale per gli auguri di Natale si è svolta a Viagrande, paesino alle falde dell’Etna, al ristorante di Villa Itria, nuovissimo e moderno albergo immerso nel verde. Il ristorante di questa struttura ha accolto i numerosi Accademici e ospiti in un’atmosfera raffinata, di grande ospitalità e di charme e lo chef Giuseppe Tomasello, giovanissimo e molto promettente, ha stupito con piatti raffinati e gustosi accompagnati da un servizio pronto, preciso e mai invadente. Un ricchissimo aperitivo con bollicine e invitanti stuzzichini ha dato il benvenuto ri-





scaldando l'atmosfera festosa. A tavola è stato un susseguirsi di pietanze buone e molto ben presentate. Ottimi i primi: lasagnette di zucca gialla e provola affumicata con crudaiola di pomodoro al basilico e pasta fresca al sugo di guanciale di vitello con scaglie di pecorino siciliano. Anche il secondo, con i suoi contorni, gareggiava con i primi: filetto di maialino lardellato con spinaci e provola con tortino di pasta con cipolletta e formaggio. Per finire, un'insolita ma accattivante spuma di ricotta con petali di pasta fillo e gocce di cioccolato, servita mentre Michela Ursino, che ne ha curato in buona parte la realizzazione, parlava del riuscito e interessante convegno della Delegazione dello scorso novembre. Eccellente la scelta del vino rosso Lusirà delle Cantine Baglio di Cristo di Campobello di Licata. I brindisi e un applauso al Delegato Gianclaudio Tribulato hanno concluso una bella serata fra amici Accademici, che si sono sentiti circondati da accoglienza e gentilezza e che hanno avuto l'opportunità di gustare una buona cucina con riusciti abbinamenti anche enologici.

ENNA

I QUARANTA ANNI DELLA DELEGAZIONE

La Delegazione ha celebrato il quarantesimo anno di vita alla presenza del Presidente Paolo Petroni e del Vice Presidente Mario Ursino. Hanno partecipato all'evento i due Coordinatori Territoriali e le Delegazioni dell'isola. Era il 15 maggio del 1976, quando Giuseppe Gavotti, Segretario dell'Accademia, nel ristorante "La Giara", sulle sponde del mitico lago Pergusa, presenti i soci fondatori e le autorità locali, avviava la costituzione della Delegazione di Enna. Da allora



ha avuto vita una lunga serie di iniziative, portate avanti da Delegati e Accademici che negli anni hanno contribuito alla crescita e all'affermazione della Delegazione, inseritisi da subito tra le eccellenze culturali della piccola e vivace provincia siciliana.

In occasione del quarantennale, gli Accademici ennesi hanno voluto porre in primo piano il rapporto di collaborazione culturale che lega la Delegazione all'Università degli Studi Enna Kore, quarto polo universitario della Sicilia.

Particolarmente significativo è stato l'incontro del Presidente Paolo Petroni con il Magnifico Rettore, professor Giovanni Puglisi, e con il Presidente dell'Università, professor Cataldo Salerno, che lo avevano invitato a tenere la lezione di apertura del primo anno del corso di laurea in Economia aziendale. Introdotto dal Direttore, professor Vincenzo Fasone, Paolo Petroni, alla presenza delle autorità accademiche, ha tenuto la sua *lectio magistralis* sul tema: "Il Marketing della ristorazione", nell'Auditorium intestato a Napoleone Colaianni, gremio di studenti e amici Accademici. Il Presidente ha poi visitato la biblioteca dell'Ateneo, esempio di moderna efficienza e di pratica utilità. A segnare l'importanza della visita resta l'impegno di dotare la bibliote-

ca di uno spazio per le pubblicazioni dell'Accademia.

Nell'elegante sala ristorante dell'hotel "Federico II" si è svolta la cena di gala. Nino Gagliano, socio fondatore e anima della Delegazione, ha presentato il suo libro: *Quaranta anni di cultura e civiltà della tavola a Enna*, brillante testimonianza di un così lungo periodo di storia accademica, ricca di avvenimenti ricordati da immagini divenute patrimonio genetico della Delegazione. Dopo gli applausi e le congratulazioni, l'autore si è intrattenuto con gli intervenuti ai quali ha consegnato una copia della sua opera durante l'aperitivo. Un menu tradizionale, arricchito dai vini dell'eccellenza siciliana, è stato il felice epilogo dell'intensa giornata, conclusa infine dall'applaudito discorso del Presidente Petroni, che nel saluto di commiato si è complimentato con gli Accademici ennesi e con il Delegato Saro Pellegri.

MESSINA

EVOLUZIONE QUALITATIVA DELLA RISTORAZIONE

La riunione conviviale per gli auguri si è tenuta nei bei locali del ristorante "Casa Major" dell'organizzazione di banchetti "Gran Mirci" presso l'hotel "Ca-

po Peloro Resort", a Torre Faro, a una decina di chilometri dal centro di Messina. Nel consueto clima di amicizia e larga partecipazione e con il coinvolgimento di numerosi e graditi ospiti, la Delegazione ha molto apprezzato l'offerta gastronomica impeccabilmente coordinata da Ernestina La Spada e altrettanto impeccabilmente servita dal cortese e professionale personale di sala, sia ai tavoli sia al buffet. Dopo un gradevole aperitivo con baccalà in tempura, salsa romesco e carciofo croccante con pepato fresco, il Delegato Antonio Barresi ha introdotto il convivio sottolineando le peculiarità innovative dell'offerta culinaria. Ha dato la parola al Vice Presidente Mario Ursino, il cui intervento ha gratificato la Delegazione per la sua sincera e amichevole partecipazione che ha accresciuto il prestigio della riunione conviviale. Gli antipasti, serviti a buffet, sono stati molto apprezzati anche per l'originalità delle preparazioni e della presentazione: spiccava l'impiego di pescato dei mari di Sicilia preparato in modo del tutto innovativo, come le rose di spigola e i filetti di pesce azzurro affumicato in insalata di stagione. Eccellenti le "scagghiozza" (preparazioni di farina di mais) con broccoli e formaggio fuso. Molto apprezzati i paccheri, serviti in posizione verticale e ripieni di ricotta, ragù di maialino, guarniti da zucchine croccanti e spuma di basilico. Gradito il ragù di Natale a base di carni suine ("bruschettu", puntine, salsiccia, braciolettine, polpettine "frittuli"). Il Delegato non ha mancato di sottolineare la qualità della preparazione della casa di diverse varietà di pane a lievitazione naturale. Interessante il ricchissimo buffet di dolci, preparati secondo la tradizione delle famiglie, in cui spiccava lo storico "riso nero". Lo scambio degli auguri è stato caldo e sentito e ha testimoniato la bella



amicizia che unisce la Delegazione. La qualità delle preparazioni gustate nella serata rappresenta un'ulteriore conferma della crescita qualitativa dell'offerta culinaria del territorio dopo diversi anni di *routine*. La Delegazione ha infatti potuto apprezzare, nel corso del 2016, la fantasia e l'impegno di quasi tutti gli esercizi visitati, che includono osterie, trattorie di città e di campagna e locali raffinati che hanno, in moltissimi casi, raggiunto valutazioni di assoluta eccellenza. (Francesco Trimarchi)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

LA PRESTIGIOSA "ECOLE FERRANDI" INVITA L'ACCADEMIA

Grazie alla presentazione dell'Accademico François Mellerio, la Delegazione è stata invitata dalla prestigiosa "Ecole Ferrandi" a un'eccezionale cena di Natale italiana realizzata in onore dell'Accademia. Il menu: prosciutto di Parma, parmigiano 36 mesi, borlotti e salsicette al finocchio, caponata e polpo grigliato al pesto; cannelloni farciti ai porcini e scampi; gianduia alla nocciola piemontese e limoni di Sicilia. Magistralmente realizzata dai giovani diplomandi di alta cucina e di enologia, la cena si è svolta in presenza di cinquanta ospiti della Delegazione, cui gli allievi *maître d'hotel* hanno riservato un servizio di sala esemplare. L'"Ecole Ferrandi", quasi

centenaria, rappresenta l'eccellenza assoluta fra le scuole di gastronomia: frequentata da 1.600 allievi seguiti da 300 professori, prepara ai vari mestieri della ristorazione e alle specializzazioni gastronomiche di alto livello.

DUE CONVIVI SULLE ECCELLENZE DI FERRARA

Promossi dall'Accademico di Parigi, Gian Paolo Battaglia, ferrarese di nascita e di cuore, due eventi gastronomici in onore della più pura tradizione estense.

La prima serata si è tenuta nell'elegante ristorante "Artcurial" con un menu interamente dedicato alla valorizzazione del *tuber magnatum pico*, quest'anno di eccezionali qualità e sapore. Particolarmente raffinato il menu: piccola tartare di vitello al tartufo bianco; uovo alla coque con crema di topinambour e tartufo; "tajarin" al tartufo bianco; tartufi al cioccolato e nocciola bionda gentile. Vini: Spumante Valentino 2002 (Rocche dei Manzoni); Barbera Bionzo; Sauvignon; Moscato Oro (tutti Spinetta). I numerosi ospiti si sono espres-

si in termini particolarmente elogiativi sia per la qualità dell'elaborazione culinaria sia per l'eccellenza del tartufo ferrarese.

La seconda serata, tenutasi, sempre da "Artcurial", ha avuto come protagonista il caviale di storione elaborato secondo un'antica ricetta che risale alla corte estense e al suo celebrato scalco Cristoforo da Messisbugo. Tale ricetta, ultrasegreta, prevede una cottura delle preziose uova secondo un'elaborata procedura che permette di conservarne tutte le qualità organolettiche e la freschezza senza ricorrere a conservanti, né a coloranti e con aggiunta molto limitata di sale.

Prelibato il menu: trio di caviale di Ferrara; carpaccio di orata e caviale "Malossol"; spatzel alla crema di limone e caviale; pescatrice arrosto e crema di caviale; gelato di vaniglia e caviale di cioccolato. Vini: Spumante "Riserva Elena" 2010 (Rocche dei Manzoni); Chardonnay bianco; Pinot nero (entrambi St. Appiano); Moscato Oro (Spinetta).

Estremamente positivi i commenti degli ospiti, fra i quali diversi Accademici della Delegazione con la Delegata. Vivo ap-

prezzamento per la prestazione della brigata di cucina, composta da giovani brillanti, formati dall'IPSSAR Alto Adige. Due serate in onore dell'eccellenza italiana.

RUSSIA

LEGAZIONE DI MOSCA

UN ALTRO SUCCESSO PER LA SECONDA RIUNIONE CONVIVIALE

Il Legato dell'Accademia a Mosca, Vincenzo Trani, ha riunito, per la seconda volta, gli appassionati della cucina italiana della capitale russa a due passi da Piazza Rossa, nel centralissimo ristorante "Quadrum", certificato "Ospitalità Italiana" e considerato uno dei più rinomati ristoranti italiani in Russia. Il menu è stato curato e presentato dallo chef Elias Caschili, nato a Decimomannu, una piccola città del Cagliari, allievo di famosi chef tra i quali Sergio Mei (che ha introdotto la cucina italiana nella catena alberghiera Four Seasons), tirocinante e poi insegnante della prestigiosa Scuola di Cucina "Etoile". Nel corso





del suo ancora breve lavoro a Mosca, Elias ha già guadagnato un riconoscimento del settore, portando a casa il Grand Prix del Festival della Cucina di Mosca per il menu più squisito dei ristoranti della città. Fedele al suo stile, lo chef ha voluto presentare agli ospiti una cucina dal sapore autenticamente italiano, ricca di combinazioni di ingredienti unici e varie tradizioni regionali della Penisola. Iniziando con uno stuzzichino di capesante e finocchio rivestiti di mandarino, procedendo con polpo fritto con crema di ricotta, peperoni e tapenade di olive nere, seguito da deliziosi tortellini in brodo, petto d'anatra arrosto con mela affumicata e pastinaca al cartoccio, e concludendo con un trionfo del babà al Rhum con essenza di arancia e gelato alla vaniglia. Eccellente la selezione di vini italiani, dal Ferrari brut al Greco di Tufo 2015 (Fonzone), allo SP68 2014 (Arianna Occhipinti), all'Anarchia Costituzionale 2015 (Vigneti Massa).

Ospiti d'onore, il Nunzio Apostolico a Mosca S.E.R. Monsignor Celestino Migliore; l'Incaricato d'Affari dell'Ambasciata d'Italia a Mosca, Ministro Consigliere Michele Tommasi, e il f.f. del Ministro per i Rapporti Internazionali del Governo di Mosca, Ilya Kuzmin.

Ad assistere a questo magnifico spettacolo d'arte culinaria italiana, oltre ai rappresentanti del top management di alta finanza moscovita (Rothschild, Concem General-Invest, per menzionarne alcuni) e importanti aziende russe (tra cui Aeroflot, Azbuka Vkusa), ITA (ex-ICE), l'Agenzia per le Iniziative Strategiche, vi erano anche rappresentanti delle maggiori associazioni imprenditoriali italiane in Russia, come la C.C.I.R. e GIM-Unimpresa che hanno rinnovato gli apprezzamenti per la capacità dell'Accademia di condurre in modo particolarmente efficace il lavoro di promozione delle



eccellenze del made in Italy all'estero.

Il successo dell'evento, che ha raccolto circa 50 ospiti di altissimo profilo, è stato confermato da alcune decine di nuove richieste di adesione all'Accademia presentate al Legato.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

GASTRONOMIA E OROLOGERIA: DUE ARTI CON MOLTI ASPETTI IN COMUNE

Il 2016 è stato ricco di avvenimenti che hanno visto ancora una volta la Delegazione protagonista, con passione e impegno, nel sottolineare l'importanza della cultura gastronomica. Per concludere l'anno, è stato scelto un importante abbinamento: l'alta orologeria e l'alta gastronomia. La passione per l'eccellenza accomuna profondamente queste due arti, caratterizzate da una forte componente di manualità e artigianalità. Sia la qualità di un orologio sia quella di un piatto gastronomico dipendono da un dosaggio equilibrato di tradi-

zione e innovazione: ogni nuova creazione è frutto di pazienti ricerche e di notevole spirito creativo. In un luogo con uno speciale spirito conviviale come Villa Principe Leopoldo di Lugano, scoperte di saperi e sapori, racconti ricchi di passione, si sono uniti per far vivere agli Accademici un momento unico e pieno di emozioni, grazie alla presenza di Ugo Pancani, docente di Micromeccanica e Orologeria, ospitato dalla gioielleria Les Ambassadeurs di Lugano, e grazie alle raffinate interpretazioni culinarie di Dario Ranza, chef di cucina della Villa, secondo le indicazioni storiche di Marta Lenzi Repetto.

Alla presenza di numerosi Accademici e del Console generale d'Italia, Ministro Marcello Fondi, durante la serata si è percorso un viaggio nella storia, scoprendo gli aspetti più significativi di queste due arti: i primi orologi meccanici risalgono al 1200, quando i tecnici erano i fabbri e la precisione era ancora lontana; il XVI secolo è stato il periodo più importante per l'estetica, quando ha iniziato a svilupparsi l'orologio da persona. Anche per parlare

di vera arte culinaria bisogna aspettare il 1200, quando la ripresa dell'agricoltura, degli scambi commerciali, della vita sociale, culturale ed economica permette la rinascita della gastronomia. È poi in epoca rinascimentale che nasce in Italia la vera arte della tavola, che si sviluppa attraverso rituali ben precisi. Le rivoluzioni fondamentali in entrambi i settori avvengono a partire dal XVII secolo: la precisione orologiera fa un balzo in avanti passando a uno scarto di circa 20 secondi, e alla fine del XVIII secolo, tutti i meccanismi a noi conosciuti sono stati costruiti. Periodo magico, scintillante, anche nell'organizzazione di feste e conviti.

Oggi, per l'orologeria, la nuova sfida che s'impone è inventare un sistema che consenta di eliminare ogni intervento sull'orologio, dall'altra, per la gastronomia, si torna alla riscoperta di una raffinata semplicità, delle tradizioni regionali e della stagionalità.

Alla fine della serata, il Delegato Paolo Grandi, augurando un sereno Natale, ha donato agli ospiti un dolce artigianale realizzato per l'occasione con il logo dell'Accademia.



TURCHIA

ISTANBUL

NELLA RESIDENZA DELL'AMBASCIATORE

Per chiudere con eleganza il 2016 e in occasione dell'inizio della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", l'ultima riunione conviviale della Delegazione si è tenuta presso il Palazzo di Venezia, residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Turchia S.E. Luigi Mattiolo. L'Ambasciatore e il Delegato Aldo Kaslowski hanno dato il benvenuto ai 59 partecipanti ringraziando un ospite di riguardo, Sua Santità Bartolomeo I, Patriarca Ecumenico di Costantinopoli, che ha onorato la Delegazione con la sua partecipazione. Dopo un raffinato cocktail iniziale, i commensali hanno degustato un

eccellente menu preparato a sei mani dagli chef italiani Carlo Bernardini, Manolo Allochis e Massimo Torrenco, i quali si sono adoperati per la realizzazione di portate delicate a base di tartufo d'Alba: uovo meringato, fonduta e tartufo bianco; riso Carnaroli organico Acquerello, il bianco pregiato; filetto di manzo con topinambur e salsa al tartufo nero; dessert 3 delizie. Vini: Roero Arneis 2014 (Fontanafredda); Dolcetto d'Alba 2012 (Elio Altare); Barbaresco Coste Rubin 2010 (Fontanafredda). La freschezza degli ingredienti, la finezza degli accostamenti, il dettagliato intervento degli chef a ogni portata per fornire maggiori informazioni sulla tradizione del piatto presentato e sulla bontà del vino abbinato hanno impressionato molto positivamente i partecipanti.

Il Delegato Aldo Kaslowski ha consegnato il piatto d'argento dell'Accademia agli chef, insieme a una lettera di ringraziamento. Positiva la valutazione dei piatti serviti.

UNGHERIA

BUDAPEST

GALA DEGLI AUGURI

Come è consuetudine, la Delegazione ha organizzato l'evento presso il prestigioso "Kempinski Hotel Corvinus". La serata, che ha visto una folta partecipazione di Accademici e ospiti, è stata anche l'occasione della presentazione agli Accademici di S.E. Massimo Rustico, nuovo Ambasciatore d'Italia il quale, per l'occasione, ha porto il suo saluto e ha ringraziato per la fattiva collaborazione in



occasione della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Erano presenti, inoltre, l'Ambasciatore di Tunisia S.E. Samia Ilihem Ammar e S.E. il Nunzio Apostolico di Budapest Alberto Bottari de Castello, Accademico onorario, che ha ricordato come la festività del Natale sia un messaggio universale di luce non solo nelle strade ma anche nei cuori, un accorato augurio di Buone Feste.

Un sentito ringraziamento va al Consultore Carmen Gaetani Aronica che ha collaborato alla buona riuscita della serata, molto apprezzata per l'ambientazione, e alla scelta e al confezionamento dei regalini per le signore. Il menu concordato tra il Delegato e l'executive chef del Kempinski, Roland Hofer, coadiuvato dallo chef italiano Fausto Di Vora: crostini con tartare di manzo, coni con gamberi e avocado, tartine al tonno scottato e prosciutto; pâté di fegato d'oca con mele cotogne chutney e nocchie; pansotti liguri in salsa di noci; branzino su insalata di Treviso, fagiolini verdi e purè di cavolfiore; sorbetto ai fichi e Porto; lombo di cervo con purè di zucca, barbabietola e strudel di patate; stelle glassate alla cannella, soufflé al cioccolato e pere in umido. Vini: Spumante Sauska rosé brut; Sauska Tokaj Birtok Furmint; Kiss Gábor Code - Cabernet Franc. L'eccellenza nella preparazione e nella presentazione dei





piatti, i vini abbinati e l'efficiente servizio sono stati tutti all'altezza della fama di cui gode questa prestigiosa catena di hotel. L'evento si è concluso in un clima di grande cordialità e amicizia che è sfociato in un caloroso applauso allo chef, al quale è stato consegnato il piatto in silver dell'Accademia. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

CANADA

TORONTO-ONTARIO,
CORTINA D'AMPEZZO

CENA VENETA DALL'AMBASCIATORE ITALIANO IN CANADA

Frequenti sono i contatti che la Delegazione promuove con le consorelle italiane. La recente "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" ha offerto l'occasione di incontrare la Delegazione di Cortina d'Ampezzo e contemporaneamente di rispondere a un invito dell'Ambasciatore italiano in Canada, S.E. Gian Lorenzo Cornado. Le due Delegazioni sono state accolte nella sua residenza di Ottawa con tanta cordialità, gentilezza e disponibilità. Dopo i tradizionali calici di benvenuto e i delicati canapè, serviti nel grande salone di rappresentanza, l'attenzione dei commensali si è concentrata su una presentazione multimediale dal titolo "Cortina d'Ampezzo 100 anni fa". La dotta dissertazione, accuratamente preparata dall'Accademica Silvana Savaris Grasselli, è stata una carrellata ricca di nozioni storiche, citazioni di

ingredienti e prodotti che compongono i tipici piatti della vallata, il tutto illustrato con immagini d'autore, intercalate da simpatici aneddoti.

Successivamente, i convitati si sono trasferiti nell'ampia sala da pranzo dove li attendeva una tavola apparecchiata con eleganza e raffinatezza. Alcuni dei piatti presentati, tipici cortinesi, hanno solleticato la curiosità e le papille gustative: prodotti inusitati come i germogli di radicchio di montagna o piatti di cui si conosce solo il nome come i casunzei di rape rosse. Seguiva un Carnaroli ai funghi porcini su cialda croccante di parmigiano; non poteva poi mancare la selvaggina: un carrè di cervo al Cabernet con tortino di patate all'ampezzana che ha riscontrato il plauso generale. Per finire, i tradizionali dolci natalizi: zelten, panettone con tre deliziose salse, e fartajes con salsa di mirtilli rossi. Indovinati i vini che hanno ottenuto unanime consenso: sebbene di non facile reperimento in Canada, un Merlot Igt, un Cabernet Igt e un Ramandolo Docg, tutti veneti.

Applauso alla brigata di cucina, i due giovani cuochi cortinesi Stefano Lozza e Nicola Bellodis, che, coadiuvati dalla cuoca della residenza, hanno coronato il successo di questa serata certamente memorabile. Preparazione professionale non esente da un certo estro creativo è stato il principio informatore di tutte le vivande. A suggellare l'incontro e riconoscendo il ruolo chiave dell'Ambasciata italiana in Canada, la Delegata di Toronto, Marisa Bergagnini, ha espresso sentiti ringraziamenti ai protagonisti dell'eccezionale evento e a Luigino Grasselli, Delegato di Cortina.

Uguale successo ha riscosso, due giorni dopo, la serata inaugurale della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", che ha dato modo di esi-



bire prodotti e preparazioni, allestite nelle eleganti sale della residenza, in presenza di numerose personalità italiane e canadesi. Una felice iniziativa del Governo italiano, che, con la piena disponibilità dell'Ambasciata, il supporto dell'Istituto Italiano di Cultura, dell'Istituto del Commercio Estero e delle due Delegazioni dell'Accademia, ha fatto sentire l'Italia vicina e sicuramente promuoverà ulteriormente la conoscenza e l'offerta di prodotti enologici e alimentari nostrani di qualità. (Massimo Fantoni)

CINA

HONG KONG

UNA SPESA INTELLIGENTE PER EVITARE GLI SPRECHI

"La cucina del riuso" è stato il tema centrale della cena ecumenica organizzata dalla Delegazione al ristorante "Va Bene". Tale tipo di cucina ha una profonda matrice culturale, radicata nelle popolazioni rurali, che tuttavia è tornata a essere di grande attualità in questi tempi economicamente incerti. Ritrovare quell'abilità nell'inventare nuove ricette, usando i cosiddetti avanzi, è un esercizio creativo che presuppone, oltre alla conoscenza de-

gli ingredienti, un'autentica passione per la tradizione culinaria. È stato un menu proprio sorprendente quello realizzato, con grande maestria, e sapientemente illustrato dallo chef Paolo Monti, che ha soddisfatto e gratificato i commensali.

Monti si è basato sulla reinterpretazione, in chiave moderna, di antiche ricette ancora diffuse nel nostro Paese, dimostrando quanto sia possibile diversificare partendo da una base di ingredienti in realtà molto semplice. Ampio spazio agli antipasti, tra cui le famose polpettine di bollito alla Federico Fellini. Altro piatto storico, il minestrone con la scorza di parmigiano e poi la panzanella, arricchita con granchio e baccalà, pur lasciando il pane smollicato a farla da padrone. Classica, la frittata di maccheroni, immancabile nel riuso, così come i fagioli borlotti con la cotica e l'osso di prosciutto crudo: riciclo puro. Tra i primi, raviolo ripieno con ricotta e arrosto, fatto con il sugo dell'arrosto, le carni miste di pollo e di manzo e l'uovo per legare gli ingredienti. L'ossobuco di vitello è stato accompagnato con un risotto al salto, altro tipico riutilizzo del giorno dopo. Infine, la miascia, una torta per la cui realizzazione si usano pane raffermo, mela, uvetta e amaretto di Saron-



no. Per renderla ancora più gustosa, lo chef ha aggiunto una pallina di gelato al sapore di cantucci al Vinsanto. L'entusiasmo generato dalla cena ha permesso alla Delegazione, capitanata da Savio Pesavento, di raccogliere molte risposte al questionario preparato per l'occasione, volto a conoscere le esperienze personali sulla cucina del riuso. Interessanti i commenti all'ultimo quesito: "Dopo la cena di questa sera cambierà qualcosa nelle vostre abitudini alimentari e culinarie? E in che modo?". Si è scoperto, così, che la grande maggioranza degli intervenuti pratica già attivamente il riuso in cucina e che tutti intendono prestare una maggiore attenzione al consumo dei cibi, evitando gli sprechi e optando per una spesa intelligente. (Valentina Giannella, Lucia Ester Maruzzelli)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

DIPLOMA DI BUONA CUCINA AL LIGHTHOUSE

Riunione conviviale inserita negli eventi della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" sul tema "La cucina del Centro Italia, crocevia di tradizioni e sapori". L'affascinante panorama di Singapore di notte, con i giochi di luci del Marina Bay Sands e i profili dei grattacieli che si affacciano sulla baia, ha accolto al ristorante "Lighthouse" del Fullerton Hotel gli Accademici della Delegazione e i loro ospiti. Serata elegante, gustosa e piacevole. Nell'occasione è stato consegnato al Direttore Generale del Gruppo Fullerton Hotels, dottor Giovanni Viterale, e allo chef Carlo Marengoni, il "Diploma di Buona Cucina" 2016. Il locale ha ampiamente meritato questo

riconoscimento e la cena ha confermato tutti i suoi "plus". Il menu, con le classiche quattro portate, è stato un inno ad Amatrice e alla sua gente, un ulteriore omaggio sentito, dovuto e voluto anche dal Fullerton Hotel.

Dalla panzanella croccante, all'amatriciana, all'agnello, all'eccellente crema di ricotta, miele, canditi e pistacchio del dolce, lo chef Carlo Marengoni ha una volta di più confermato la sua professionalità e creatività, preparando piatti unici per equilibrio di sapori, qualità degli ingredienti e maestria nella presentazione.

Chef Carlo è stato coadiuvato in questo evento dal "celebrity visiting chef" Giacomo Gallina, ben noto anche a Singapore, dove ha lavorato a lungo e con successo. La Simposiarca Stefania Scapicchio Fappiano ha poi intrattenuto i convitati, con ritmo allegro, sulla storia dell'origine della cucina del Centro Italia e su come, attraverso Roma, abbia raggiunto tutti gli angoli remoti del Paese. Tutte le strade portano a Roma e viceversa! Appropriati e graditi i vini proposti. Servizio preciso e

solerte, ambiente caldo ed elegante, un panorama unico e splendente. Una serata per i numerosi commensali particolarmente gradevole e gustosa. Interessante l'intervento della Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura dottoressa Veronica Manson, che ha ricordato le ragioni e gli obiettivi della "Settimana della Cucina italiana nel Mondo" e illustrato i numerosi eventi tenuti in questa occasione a Singapore. Una settimana di successi!

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

IL CIBO ITALIANO DI ALTA QUALITÀ

Una nuova occasione per l'Italia di raccontarsi attraverso la cucina di qualità e la cultura del cibo, con la prima "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". A giocare d'anticipo gli Stati Uniti che, vista la concomitanza con il Thanksgiving, hanno deciso di far partire le celebrazioni la settimana precedente.

La Delegazione newyorkese non poteva mancare all'appello, organizzando una cena di alta cucina italiana in collaborazione con il Consolato italiano a New York. Appuntamento alla Prism Tower di Manhattan, gioiello architettonico progettato dal premio Pritzker Christian de Portzamparc, dove si trova il "NoMad", la nuova location del celebre gruppo di ristoranti italiani "Tarallucci e Vino" di Luca Di Pietro. Un menu studiato *ad hoc* per l'occasione, con il preciso obiettivo di creare pietanze capaci di esaltare al meglio le qualità dei singoli prodotti e mettere in luce il valore dell'alta cucina italiana. A partire dall'antipasto, l'uovo alla coque accompagnato dal prosciutto di Parma, topinambur e funghi finferli sott'aceto, proseguendo con i tortellini in brodo di pollo e manzo, fatti a mano, con parmigiano. Eccezionale il petto di anatra arrosto con rape rosse in salsa di ginepro e, per finire, una delicata mousse di cioccolato bianco accompagnata da un biscotto di cocco e nocciole. A ogni pietanza il suo vino, scelto sapientemente per valorizzare caratte-





ristiche e qualità del cibo: Lugana (Famiglia Olivini) per l'antipasto; Sangiovese superiore Tre Rocche (Nicolucci) per i tortellini in brodo; per l'anatra un Montepulciano d'Abruzzo Riserva Inferi (Marramiero) e un Trebbiano di Lugana Condolcezza (Famiglia Olivini) per il dessert.

UN'ECUMENICA MOLTO SPECIALE

Serata molto speciale nel ricordo di un passato felice e di un futuro positivo e pieno di entusiasmo. Numerosissimi gli intervenuti non solo da New York, ma anche da Bruxelles, Toronto e Milano. Vi erano poi quattro nuovi Accademici e altrettanti postulanti, tutti giovani entusiasti e visibilmente contenti. Tornare a "Le Cirque" dopo tanto tempo ha riempito tutti di gioia. La famiglia Maccioni, da Sirio in giù, rappresenta una delle migliori famiglie di ristoratori. Serata dunque densa di avvenimenti. Peter Lombardi, il nuovo Delegato, ha fatto un bel discorso d'introduzione ed è stato anche caloroso nel presentare i due festeggiati, che celebravano i 25 anni di Accademia: Wright Palmer e Francesca Baldeschi Balleani.

Il Simposiarca Roberto Baldeschi Balleani ha esposto, in maniera erudita e piacevolmente concisa, ma chiarissima e spiritosa, il menu e la cucina del riuso. Piero Antinori ha introdotto i suoi vini e spiegato il perché della scelta e degli abbinamenti. Cristiana Baldeschi Balleani, con grazia, maestria ed eleganza, ha accolto gli ospiti, facendoli sentire a casa! C'era poi la famiglia Perle al completo, a cominciare dal padre Richard, uno dei fondatori della Delegazione di Washington, e Ministro del governo Reagan. Dalle Istituzioni, Cristina Ronchi del Consolato Italiano di New York e



Gioia Gatti dell'ICE. Tanta l'affluenza di Accademici (molti i giovani della Delegazione) e ospiti, che hanno apprezzato l'eccellenza del cibo e dei vini. Ottima l'atmosfera che sa creare il ristorante non solo per cibo e vini, ma pure per la bellezza delle sale e il servizio attento, efficace ed elegante, indispensabile per la riuscita di una serata, specialmente per mettere in risalto quello che si vuole esprimere nell' esporre la cultura pertinente alla gastronomia e all'enologia italiane. (Francesca Baldeschi Balleani)

SAN FRANCISCO

IL TARTUFO TRA LE ECCELLENZE D'ITALIA

Per la prima edizione della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", la Delegazione, in coordinazione con il Consolato e l'Istituto Italiano di Cultura, ha scelto come tema il tartufo, uno dei più pregiati e raffinati prodotti dell'Italia, la cui produzione oggi si è estesa a numerose aree della Toscana. Il "tartufaio" Pietro Cipriani, giunto da Montevarchi (Arezzo), opportunamente per la ma-

nifestazione, ha tenuto una presentazione all'Istituto Italiano di Cultura con Viola Buitoni, provetta istruttrice culinaria. Gli intervenuti hanno avuto la possibilità di vedere diverse specie di tartufi, sia neri sia bianchi, e di gustare alcuni piatti preparati espressamente per esaltare l'aroma del prezioso fungo. La serata successiva, un folto numero di Accademici si è ritrovato per gustare una cena con dimostrazione culinaria a casa di Viola Buitoni. Il Delegato Claudio Tarchi ha aperto i "lavori" con la presentazione ufficiale del nuovo Console Generale a San Francisco Lorenzo Ortona, leggendo una lettera del Presidente Paolo Petroni che gli assegna il titolo di "Accademico onorario". Il Console Ortona, ringraziando per l'onore ricevuto, ha enfatizzato il suo particolare interesse verso i principi che guidano l'Associazione. Grato ospite, a sorpresa, l'Assessore all'Innovazione e Vice Sindaco della città di Torino, professoressa Paola Pisano, in visita istituzionale nella regione della Baia. Passando al tema della serata, il Delegato ha presentato una rassegna della stampa italiana e internazionale con una raccolta di articoli econo-

mico-culinari sui tartufi. Il piatto principe della serata è stato il raviolo ripieno di spinaci e tuorlo d'uovo, con burro fuso e tanto tartufo. Viola Buitoni ne ha mostrato la composizione e l'importatore di vini Romano Chietti, di "Siena Imports", lo ha perfettamente abbinato con un Barbaresco "Narin" di Carlo Giacosa del 2012. A seguire, una quaglietta ripiena di tartufi neri, servita con una polentina e una valeriana d'autunno. Molto originale il piatto finale con formaggi erborinati, cioccolato, datteri secchi e albicocche, che Romano Chietti ha sposato con un Barolo chinato di Costa di Bussia. A corollario della "Settimana", il Console Ortona è riuscito a far arrivare dall'Italia il famoso macellaio Dario Cecchini di Panzano in Chianti, per una serie di lezioni sull'arte del taglio del maiale e l'organizzazione di due cene in noti ristoranti del centro cittadino alle quali hanno partecipato gli Accademici locali. A chiusura delle manifestazioni, la professoressa Daniela Barile, dal 2011 docente all'Università di Davis, in California, ha tenuto all'Istituto Italiano di Cultura una conferenza sui "cibi funzionali" che apportano benefici alla salute.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
20 novembre 2016

Ristorante "Petit Bijou" della famiglia Mascagni, in cucina Simone Mascagni. ●Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto 3, Saint Vincent (Aosta); ☎334/9388467; www.ristorantepetitbijou.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie da fine settembre a metà ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,56; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccolo sformato di cavolo nero su fonduta; bocconi di baccalà mantecato con crostini di polenta grigliata; pici cacio e pepe; filetto di manzo con cipolle caramellate con insalatina di cavolo cappuccio e cipolla marinata; mousse di castagne con crema di loto.

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco superiore Docg (Mionetto); Morellino di Scansano (Roccapesta).

Commenti: Convivio organizzato presso un ristorante caratterizzato da un menu rispettoso delle materie prime e dei piatti della tradizione toscana. Particolarmente graditi dagli Accademici i pici cacio e pepe, preparati con la pasta toscana trafilata a bronzo dell'antico pastificio Morelli. Ottima la carne delle bovine valdostane in sostituzione della più famosa chianina, con una scelta di filiera corta, di tracciabilità garantita e di qualità. Gradito il dessert che ha vi-

sto protagonista la castagna, alimento che, ancora una volta, accomuna il territorio della Vallée con l'Appennino toscano, e in particolare con il Mugello. I due vini hanno esaltato la degustazione dei piatti, conferendo al palato la giusta morbidezza e armonizzando i sapori.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
ASTI
5 novembre 2016

Ristorante "Il Grappolo" di Beppe Sardi & Soci, in cucina Beppe Sardi. ●Via C. Casale 28, Alessandria; ☎0131/253217; info@ristoranteilgrappolo.it; www.ristoranteilgrappolo.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie Capodanno, Ferragosto e 26 dicembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo campagnolo con frittatine di verdura, salumi, formaggio grana e frittini; sformato di parmigiano reggiano con salsa di spinaci; risotto al Cortese di Gavi; gran bollito misto sette tagli di carne e 14 salse; coppa di zabaione freddo con gelato e cioccolato caldo.

I vini in tavola: Cortese di Gavi (Minaia); Barbera d'Asti (Bava); Moscato d'Asti "La scrapona" (Marenco).

Commenti: Riunione conviviale organizzata per consegnare il "Diploma di

Buona Cucina" allo chef Beppe Sardi (lui preferisce essere chiamato cuoco) in occasione dei suoi quarant'anni di attività. Si è scelto un menu che riprende i vari piatti che gli hanno dato celebrità, vale a dire: il carrello del bollito misto con sei tagli di vitello e uno di gallina accompagnati da quattordici salse che lui prepara personalmente, oltre al risotto al Gavi e allo zabaione finale, che hanno soddisfatto gli Accademici intervenuti in gran numero. Un po' di commozione alla consegna del premio che sigla una lunga e meritoria attività di promozione della cucina piemontese come Sardi ha sempre fatto in tutto il mondo.

CUNEO-SALUZZO
18 novembre 2016

Ristorante "Il Portichetto" di Ivo Giordano ed Eugenio Manzone, in cucina Eugenio Manzone. ●Via Roma 178, Caraglio (Cuneo); ☎0171/817575, anche fax, cell. 338/6778975; ilportichetto@gmail.com, www.ilportichetto.altervista.org; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Prosecco e crostini al tartufo nero di Montemalè; patata della Valle Grana, fonduta e tartufo nero; ravioli di zucca al tartufo nero; scamone foie gras e tartufo nero; gelato di soia, tartufo nero e marroni canditi.

I vini in tavola: Dolcetto di Alba (Prunotto); Erbaluce di Caluso (Tenuta Rolletto); Moscato d'Asti.

Commenti: Un piccolo porticato, sovrastato da un loggiato ad arcate, introduce a questo locale; all'interno l'atmosfera è calda e accogliente, con il basso soffitto a volta e le pareti dai colori pastello. La cena era dedicata al tartufo nero di Montemalè: sublime la patata della Valle Grana con all'interno l'uovo e il tartufo, piatto storico del locale. La cena è stata preceduta da una bella relazione del Simposiarca Ferruccio Franza supportato dal Presidente del Consorzio del tartufo di Montemalè e dal Presidente del Consorzio dell'aglio di Caraglio. Ottimi i vini.

PINEROLO
20 novembre 2016

Ristorante "Taverna degli Acaja" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino 106, Pi-

nerolo (Torino); ☎0121/794727, anche fax; acaja@tavernadegliacaja.it, www.tavernadegliacaja.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-8 gennaio e 3 settimane variabili in estate; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coniglio grigio di Carmagnola, olive e peperoni; riso con zucca, castagne e porcini; guanciotto di maialino ibérico in lunga cottura; semifreddo alle nocciole del Piemonte; pirottino di cioccolato con Passito di Caluso.

I vini in tavola: Spumante metodo Charmat (Rocche dei Manzoni); Grignolino del Monferrato Casale (Accornero); Barbera d'Asti superiore Vigna del Salice (Franco Mondo).

Commenti: Costante e progressivo miglioramento. Potrebbe essere questa la cifra del ristorante che si trova nel centro città, di fronte al prestigioso museo della Cavalleria, e che nelle sue due accoglienti sale ha ospitato la riunione conviviale seguita al convegno dedicato alla salute e alla sicurezza nella tradizione alimentare. I piatti della cucina piemontese (a eccezione del secondo, buono ma non legato al territorio e finito nel mirino degli Accademici anche per la crema di patate) sono stati apprezzati dai commensali, che hanno assegnato voti lusinghieri al bravo cuoco Fabrizio Finotti e al suo alter ego di sala, il sommelier Giancarlo Pilutza. Degna di nota la scelta dei vini, così come la cantina di questo bel locale. Ottimo il servizio.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
24 novembre 2016

Ristorante "Monterosso" di Stefano Chiodoni, in cucina Roberto Zanotti. ●Via Troubetzkoy 128, Suna di Verbania (Verbania); ☎0323/506056; estremaduracafe@alice.it; coperti 36+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: quaglia laccata, crudità di ananas con emulsione di arancia; risotto alla zucca con granella di nocciole; lucciopeca al forno gratinato ai pistacchi; sformato di topinambur all'acciuga; fugascina con crema zabaione.

I vini in tavola: Chiarretto Veneto Bertani Igt rosé (Bertani); Doc Piemonte





Erbaluce Doranda (Tenuta Sella);
Doc Piemonte Moscato (Piero Gatti).

Commenti: Seconda riunione conviviale con stessa gestione, ma prima visita con nuovo cuoco. Gli assaggi di benvenuto a sorpresa hanno dato le prime positive sensazioni; la quaglia intera, poi, ha impegnato, per le modalità di consumo preferite da ciascun commensale, dipendenti anche dai diversi gradi di cottura; notevole il gradimento in seguito ricevuto dal risotto alla zucca, oggetto di ripasso... Meno intenso il sapore del luccioperca, come del leggerissimo zabaione in chiusura. Il cuoco ha risposto alle domande illustrando qualità degli ingredienti, scelta degli abbinamenti e modalità di esecuzione delle ricette. Sono state infine consegnate le copie dei fascicoli contenenti le relazioni del convegno organizzato lo scorso anno a Campello Monti, località montana sede di Comunità Walser, sul tema dell'alimentazione nelle aree alpine.



LIGURIA

GENOVA EST
29 novembre 2016

Ristorante "Il Melograno" di Angelo e Aldo Paoloni. ●Via Mazzini 96 t, Bogliasco (Genova); ☎010/3474226, fax 010/3470545; coperti 35. ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: insalata di calamaretti con basilico, fagioli cannellini e pomodoro; pappardelle con filetti di triglia al pepe rosa; ricciola all'amo con pomodorini, capperi e pomme duchesse; budino al cioccolato al latte e composta di pere.

I vini in tavola: Sharis; Chardonnay; Ribolla Gialla (Livio Felluga).

Commenti: Un piacevole ritorno in questo ristorante di Bogliasco, a due passi dal capoluogo nella Riviera del Levante genovese, condotto dai fratelli Paoloni con le rispettive consorte e con una cinquantennale esperienza di eccellente cucina. Originari della



Val di Chiana, i ristoratori donano con garbo un tocco toscano ai loro piatti di pesce, ancorché si tratti di pescato ligure proveniente dallo specchio di mare prospiciente il ristorante. Non è difficile scorgere la loro impronta toscana nell'accostamento dei fagioli cannellini ai gustosi calamaretti o nei filetti di triglia che hanno insaporito le pappardelle, piatti molto apprezzati dagli Accademici. La ricciola ha invece rispettato la più stretta tradizione genovese, che vuole il pesce quanto più naturale possibile per gustarne appieno il genuino sapore della pesca all'amo. Per consuetudine dello chef, il dessert è stato accompagnato da dolcetti vari fatti in casa che, assieme ai digestivi e al Vinsanto, hanno coronato con delicatezza una piacevole cena.

TIGULLIO
2 dicembre 2016

Ristorante "El Pescador" di Carlo Carmagnini, in cucina Andrea De Nevi. ●Via Pilade Queirolo 1, Sestri Levante (Genova); ☎0185/42888, fax 0185/41491; www.elpescador.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 dicembre-1° marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di mare "tiepido del Pescador"; gnocchetti della casa con gamberetti del golfo; filetto di orata con verdure; gelato cremoso agli agrumi.

I vini in tavola: Bianco "e Prie" (S. Nicola).

Commenti: In questo bel ristorante affacciato sul mare del Golfo Paradiso, assai conosciuto, è stata apparecchiata la cena degli auguri con menu tradizionale del locale, con impiego di freschi prodotti ittici del territorio,

secondo una consolidata tradizione quarantennale della famiglia Carmagnini. Tutte le abbondanti portate sono state sapientemente valorizzate dalle accurate preparazioni che hanno riscosso l'apprezzamento dei commensali. L'accoglienza, il servizio di tavola, l'ambiente elegante hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che ha suscitato, ancora una volta, grande soddisfazione e consenso degli Accademici e degli ospiti. La serata è stata anche l'occasione per ricordare le attività svolte dalla Delegazione nell'anno trascorso e illustrare i programmi futuri.



LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
23 novembre 2016

Ristorante "Hostaria Viola" di Alessandra Viola e Paolo Sacini, in cucina Alessandra Viola. ●Via Giuseppe Verdi 32, Castiglione delle Stiviere (Mantova); ☎0376/670000; paolo@hostariaviola.com, www.hostariaviola.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 27 dicembre-5 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: luccio in salsa alla mantovana con battuta di acciughe e capperi su letto di patate schiacciate; riso alla pilota e pesto

speziato di salamella mantovana; insalata di faraona di campo "alla Stefani"; sbrisolona.

I vini in tavola: Birra la sveltna (ale); Birra la sbagliata (Ipa); birra la primo maggio (imperial Ipa); birra la scaldabanchi (English porter) (tutte Birrificio Inesistente, Castelgoffredo).

Commenti: Piacevole serata all'insegna della birra, con l'intervento dei titolari del Birrificio Inesistente di Castelgoffredo, Paolo e Carlo, giovani imprenditori appassionati di birra, sentimento che hanno trasmesso anche nei loro interventi durante la serata accendendo l'interesse degli Accademici. La loro attività è iniziata 10 anni fa e si è via via allargata con la produzione di birre di varie tipologie che, nel corso della serata, sono state abbinata a piatti della tradizione mantovana, con esiti a volte discutibili ma sempre interessanti e col valore aggiunto della simpatia e della competenza dei relatori a fare la differenza.

ALTO MILANESE
7 dicembre 2016

Ristorante "Corte Lombarda" di Michele Martinetti, in cucina Fulvio Raffanini. ●Piazza Matteotti 9, Cerro Maggiore (Milano); ☎0331/535604; info@cortelombarda.it, www.cortelombarda.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di polenta integrale con cuore di burrata; margherite di pasta allo zafferano e ricotta di pecora; filetto di maialino con vellutata alla caciotta di capra; torta di noci caramellate con pere e taleggio fresco.

I vini in tavola: Le rondini, Dolcetto d'Alba 2015 Doc (Cantina Terre del Barolo, Castiglione Falletto); Falanghina beneventano 2015 Igp (Cantina di Solopaca).

Commenti: Con Sant'Ambrogio inizia il Natale dei milanesi e la Delegazione ha voluto convocare la cena per lo scambio degli auguri in concomitanza con questa bella ricorrenza. Il ristorante, già noto e apprezzato per la bravura dello chef/patron Fulvio, ha proposto una serie di piatti all'insegna dei formaggi così da creare un *fil rouge* cremoso e filante. Dopo il benvenuto e la presentazione della serata da parte del Delegato, la



LOMBARDIA segue



parola è passata al dottor Roberto Ferrario, titolare di un'azienda produttrice di formaggi di capra, che ha tenuto una breve ma esaustiva relazione sui vari tipi di formaggio utilizzati per la cena. Tutti i piatti hanno riscosso consenso da parte dei convitati, con qualche riserva sull'eccessiva quantità di fondo bruno usata per condire i ravioli e sull'utilizzo del filetto di maialino che, seppur cucinato bene, tende sempre a essere asciutto. Successo pieno e incondizionato per l'antipasto e il dolce, apprezzatissimi.

BRESCIA

30 novembre 2016

Ristorante "Carlo Magno" di Giuseppe Maffioli, in cucina Giuseppe Maffioli. ●Via Campiani 9, Collebeato (Brescia); ☎030/2511107, anche fax; info@carlomagno.it, www.carlomagno.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scampi in cottura con spuma di cavolfiore e crumble di barbatasso; risotto mantecato con crema di zucca e lepre al cucchiaino; petto di faraona farcita con patate e castagne; zuppetta di frutta e verdura con sorbetto al lampone; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta brut; Franciacorta brut rosé; Curtefranca 2007 (tutti Arici).

Commenti: Dimora del XVI secolo, dove un tempo Carlo Magno allestì il proprio accampamento. Immersa nel verde su una collina tra Brescia e la Franciacorta, dispone di sale riservate elegantemente arredate. Il percorso gastronomico parte dalla tradizio-

ne con aggiunta di invenzione per giungere a emozionare con piatti autorevoli di materie prime rispettose della qualità eccelsa, cura della presentazione e con contrasti e accostamenti d'altissimo livello. Il risotto mantecato con crema di zucca ha permesso di gustare almeno tre piatti, avendo la possibilità di mischiare e dosare a piacere il salmi di lepre: un incontro di gusti che scaturiscono dall'eccellenza dello chef Giuseppe Maffioli che, nella dedica sul volume *La tradizione a tavola: 3.000 ricette dei paesi d'Italia* si è guadagnato l'appellativo di "cultore della materia".

LECCO

24 novembre 2016

Ristorante "Il Giardinetto" di Andrea e Giuseppe Pini, in cucina Andrea Pini. ●Piazza G. Garibaldi 10, Mandello del Lario (Lecco); ☎0341/700487; info@ristoranteilgiardinetto.it, www.ristoranteilgiardinetto.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 4 settimane tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mortadella di fegato della Brianza "Marco d'Oggiono" con purè di patate e piselli; maccheroncini al torchio alla gricia; bucatini all'amatriciana; ganassino di manzo brasato con polenta; meascia.

I vini in tavola: Mainardo III metodo classico; Primorè 2013 (entrambi Tosca); Sassella Le Tense (Nino Negri).

Commenti: Riunione conviviale organizzata per la consegna del premio Dino Villani all'azienda Marco d'Oggiono di Oggiono per il prodotto "Mortadella di fegato della Brianza". I numerosi convitati, fra cui la Delegazione di Monza-Brianza e il Consi-

gliere Gianni Fossati, hanno potuto gustare diversi prodotti dell'azienda vincitrice del premio, a partire dall'aperitivo con il dolcissimo prosciutto crudo, la pancetta cotta e la carne celtica affumicata. A tavola, la gricia e l'amatriciana preparate con il profumatissimo e morbido guanciale a inorgoglierne la pasta fatta in casa e, infine, la regina della serata: la mortadella di fegato, esaltata da un delicato purè di patate e piselli, che ha espresso tutta la sua potenza e armonia legate all'uso della carne, del grasso e del fegato di suino sapientemente conciate con sale, aromi e spezie con aggiunta di vin brûlé: un tuffo nel passato e nel gusto del territorio.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

25 novembre 2016

Ristorante "La Buta" della famiglia Proietti - Almadori. ●Via Groppallo 32, Bosnasco (Pavia); ☎0385/272017; info@ristorantelabuta.it, www.ristorantelabuta.it; coperti 90+250 nella sala delle botti. ●Parcheggio comodo; ferie 27 dicembre-7 gennaio e 20 giorni in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti (salumi, verdure ripiene, sformatini); risotto zucca e gorgonzola; stracotto di manzo con cipolline stufate e polenta; aspic di frutti di bosco e piccole delicatezze.

I vini in tavola: Pinot nero vinificato in bianco "Merlino"; Bonarda vivace "Morgana" (entrambi Tenuta Scarpa Colombi); Malvasia dolce (Cantina Sociale di Borgonovo Val Tidone).

Commenti: Felice ritorno in questo ristorante molto conosciuto in Oltre-

pò. La riunione conviviale è stata veramente soddisfacente sotto ogni punto di vista: accoglienza, ambiente, cucina, servizio, tutto di ottimo livello. Stranamente nessuna critica negativa, neppure dagli Accademici più esigenti! Il locale, situato nell'ala settecentesca del palazzo Scarpa Colombi, recentemente restaurato, è molto elegante e accogliente e la cucina è quella tradizionale, tipica del territorio ma non banale: un connubio perfettamente riuscito! Non male i vini e ottimo il servizio. Ottimo anche il rapporto qualità-prezzo. Da ritornarci presto per assaggiare le proposte del menu primaverile.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

15 dicembre 2016

Ristorante "Bad Schörgau" della famiglia Wenter, in cucina Egon Heiss. ●Pozza 24, Sarentino (Bolzano); ☎0471/623048, fax 0471/622442, cell. 340/5860911; info@bad-schoergau.com, www.bad-schoergau.com; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesce spada; ravioli di carrube ripieni di fonduta d'alpeggio del maso Hinterprosl su





crema di sedano; entrecôte doppio di manzo in crosta alle erbe e carciofi ripieni; canederli di semolino con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Franciacorta rosé 61 (Berlucchi); Pinot bianco Weissshaus 2014 (Cantina Colterenzio); Cabernet Istrica 2012 (Elena Walch).

Commenti: Per la cena erano previsti, serviti nella bella hall dell'albergo, gli aperitivi: un loro punto di forza con numerosi e deliziosi *finger food* che purtroppo sono usciti dalla cucina con poche varietà che hanno soddisfatto chi era situato davanti e, solo dopo rimostranze ai gestori, anche chi era in fondo alla sala ha potuto assaggiarne alcuni. A tavola, servizio lentissimo e totalmente disorganizzato: circa mezz'ora tra una portata e l'altra. Il carpaccio di pesce spada non era nemmeno lontano parente di quello che si era assaggiato; in compenso i ravioli di carruba erano superbi, così come ottimi erano l'entrecôte e il carciofo ripieno di spinacini; buono il dolce. Molto piacevole il Franciacorta, buoni gli altri vini ma con ricarico eccessivo. Votazione molto differente tra i vari tavoli. Il servizio ha penalizzato molto; purtroppo sono state prese prenotazioni in numero molto superiore alle possibilità della cucina.

TRENTO

17 novembre 2016

Ristorante "Villa Madruzzo" di Battista Polonioli. ●Località Ponte Alto 26, Trento; ☎0461/986220, fax 0461/986361; info@villamadruzzo.it, www.villamadruzzo.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini assortiti; zuppetta di patate e castagne; risotto Carnaroli mantecato alle castagne; cosciotto di vitello alle castagne cotto a bassa temperatura; patate al rosmarino, caponatina di verdure; mousse di castagne.

I vini in tavola: Alpe Regis Trento Doc (Rotari); Chardonnay; Pinot nero Spiazol (entrambi Zeni).

Commenti: Unitamente al piacere di un raffinato ma inevitabilmente monodoro menu sul tema della castagna, la serata offre un altro simpatico motivo: la presentazione di quella che sarà la Delegazione di Rovereto con l'Accademico Germano Berteotti, sia

autore dell'iniziativa sia Simposiarca assieme a Stefano Hauser. Dopo i gradevoli stuzzichini con il Trento Doc come aperitivo, i piatti sono tutti accoppiati al caratteristico frutto autunnale: l'eccellente zuppetta, il risotto, il cosciotto di vitello con le sue verdure e la mousse a chiusura. Non un menu con elementi tradizionali, quindi, ma interpretazione moderna dell'utilizzo della castagna. Scelte gastronomiche molto gradite dai convenuti, tuttavia qualche riserva è stata manifestata per l'inesorabile cottura lenta della carne, ormai preferita dai cuochi per praticità e risparmio di tempo.



VENETO

ALTO VICENTINO

6 dicembre 2016

Ristorante "Maltraversi" di Daniel Lazzaro e Valentina Pretto, in cucina Daniel Lazzaro. ●Piazzale della Vittoria 24, Arzignano (Vicenza); ☎0444/453904; info@ristorantemaltraversi.it, www.daniellazzaro.it; coperti 45/50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, da martedì a sabato solo su prenotazione. ●Valutazione 7,47; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato e fritto di pescetto alla fantasia dello chef; garusoli in porchetta su fonduta di patate; ricciola affumicata con burrata e crostini di pane; cotoletta di tonno in crosta con patate chips e maionese di olive taggiasche; insalatina tiepida di crostacei al vapore; risotto ai frutti di mare; filetto di branzino in cuore di carciofi gratinato alle mandorle; sorbetto limone e liquirizia; panettone artigianale con crema al mascarpone servita a parte.

I vini in tavola: Calesio Durello spumante brut millesimato 2015 (Dalle Ore); Zero 66 Bellaguardia brut metodo classico millesimato 2009 (Bellaguardia); Mappale 77 bianco dei Monti Lessini Doc 2014 (Dalle Ore); Le Ginestre Recioto passito di Gambellara Docg 2009 (Casa Cecchin).

Commenti: Cena di pesce per la serata degli auguri. Un aperitivo so-



brio, con crostini di polenta e pescetto fritto per aprire, per poi passare a tavola. Dopo un'introduzione del Delegato sul tema della serata "Natale 1916/2016", sono stati serviti gli antipasti, di notevole fattura. Il primo, un risotto ai frutti di mare, è stata l'unica nota dolente della serata, che ha influito non poco sul voto finale. Buono il filetto di branzino con un cuore di carciofi e un gratin di mandorle. Ottimo il panettone artigianale con crema al mascarpone da aggiungere a parte. Più che buono l'abbinamento del vino, soprattutto per un sorprendente millesimato brut metodo classico con 66 mesi sui lieviti a chilometro zero.

BELLUNO-FELTRE-CADORE

11 novembre 2016

Trattoria "L'Oasi" di Mauro Cavalet, anche in cucina. ●Via Triches 25, Limana (Belluno); ☎0437/967298; trattoria.oasi@libero.it, www.trattoriaoasi.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie prima di gennaio e settimana dopo Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panada in forma e fonduta; Paolo e Catarina; patugoi; colombet in umido e al di dopo; pinza e paston.

I vini in tavola: Clinto; Rabosin; Cabernet franc; Torcolato.

Commenti: Il Simposiarca Tiziano De Toffol ha organizzato questa particolare cena autunnale dedicata alla riscoperta di piatti del passato. Il piccolo locale, immerso nella campagna bellunese, è gestito dalla famiglia Cavalet. Offre una cucina tipica, con attenzione agli ingredienti del territo-

rio, come la farina gialla nostrana e le differenti varietà del fagiolo. In più, ma non si trova nel menu di tutti i giorni, questa volta il cuoco ha cucinato il colombo, sia in umido sia ripassato in brodo con il pane, tipico della cucina trevigiana. Per i vini, un tuffo nel passato con i classici del contado bellunese. Il tutto ha suscitato certo la nostalgia dei meno giovani ma anche la sorpresa per chi non ha questi ricordi della propria infanzia. Ottimo lavoro, Simposiarca!

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

16 novembre 2016

Ostaria "Nòva" di Silvia Tollin. ●Via Cà Mori 61, Este (Padova); ☎0429/1705580, cell. 389/9718770; info@ostarianovaeste.it, www.ostarianovaeste.it; coperti 35/40. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: croccantini di ciccioli d'oca; mini burger d'oca con guarnizione di panna acida e cren fresco; cannolo di speck d'oca con radicchio tardivo di Treviso brasato; porchettina tiepida d'oca con rucola fresca; risotto con tastasale all'oca e gamberoni piastrati; coscia e tagliata di petto dell'oca in onto con le sue patate; biscotteria dell'ostessa.

I vini in tavola: Val di Spin, bollicine sur lie; Poldo bianco colli Euganei (entrambi Vignale di Cecilia); Vò Vecchio Merlot Doc (La Costiera); Còvolo Merlot-Cabernet Sauvignon (Vignale di Cecilia); Reitia Moscato Passito (Cà Lustra - Zanovello).

Commenti: La Delegazione ha celebrato S. Martino gustando l'oca in onto" di Michele Littamé (S. Urbano,



VENETO segue



Padova) produttore di varie specialità d'oca, conferendogli il premio Massimo Alberini. Nel centro d'Este, l'osteria offre cucina veneta ma è anche bottega che vende piatti pronti e prodotti enogastronomici del territorio. Locale semplice, che offre però una selezione di vini di alta qualità. Per provare le specialità, proposti quattro stuzzichini, tutti ben accolti dai convenuti. Ben giudicato il risotto con tastasale d'oca e gamberoni: piatto morbido, equilibrato ma saporito. Ottima l'oca in onto passata al forno, con patate gustosissime perché condite con il grasso d'oca. Di gran qualità i cinque vini dei colli Euganei proposti, cui l'ostessa ha voluto aggiungere, bontà sua, lo Chardonnay Roverello con passaggio in legno. Unanime la soddisfazione degli Accademici, con i complimenti all'ostessa e al produttore Michele Littamè.

CORTINA D'AMPEZZO 2 dicembre 2016

Ristorante "Rio Gere" di Nicola Bellodis, in cucina Nicola Bellodis e Stefano Lozza. ●Località Rio Gere 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3434, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-novembre e maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: germogli di radicchio di montagna e puccia tostata; sfogliatina calda di radicchio rosso su

intingolo di montasio stravecchio; casunziei cortinesi di rape rosse, semi di papavero e ricotta affumicata; risotto di riso Carnaroli ai funghi porcini e zucca su cialda croccante di parmigiano; carrè di cervo al Cabernet con tortino di patate all'ampezzana; dolci della tradizione natalizia; zelten, panettone con lo zabaione; fartajes con salsa di mirtilli rossi.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Giulio Cesciù); Merlot 2013 (Conte di Collalto); Cabernet Franc 2014 (Cantina Le Monde); Verduzzo 2013 (La Tunella).

Commenti: Calorosa e numerosa partecipazione per il rientro dal Canada di alcuni Accademici ampezzani, per rivivere con loro l'indimenticabile esperienza della "Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Gli abili cuochi, Nicola Bellodis e Stefano Lozza, volati fino a lì per far conoscere la tradizione in cucina, hanno riproposto il medesimo menu della cena tenutasi ad Ottawa, presso l'Ambasciata d'Italia. Particolarmente apprezzati i ricchi e gustosi antipasti, fra i quali i prelibati e rari germogli di radicchio di montagna e puccia tostata. Eccellenti i casunziei rossi: specialità tipica del ristorante, che da tre generazioni tramanda le ricette della cucina ampezzana. Degno di nota il carrè di cervo cucinato con maestria. Per finire, un tripudio di dolci natalizi fra i quali il tipico zelten. Vini ottimi e ben abbinati. Al termine della serata, il Delegato ha ringraziato i cuochi con una meda-

glia, coniata per l'occasione. L'ottimo cibo e il racconto dell'esperienza vissuta dagli amici Accademici sono stati gli ingredienti di una piacevolissima serata.

TREVISO-ALTA MARCA 15 dicembre 2016

Ristorante "Da Gigetto" di Luigi, Marco, Monica ed Elda Bortolini, in cucina Marco Bortolini. ●Via Alcide De Gasperi 5, Miane (Treviso); ☎0438/960020; info@ristorantedagigetto.it, www.ristorantedagigetto.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: radicchio in tempura; crostini di radicchio e prosciutto; frico di montasio; cremini di zucca in bicchiere; musetto doppia cottura con salsa wasabi, patata dolce speziata e purea di marroni; risotto di "suca baruca" e chiodini del Montello; gnocchi di grano saraceno con fonduta al tartufo e radicchio; scapino al forno con aromi, servito con salsa verde e finferli in agrodolce; bavarese alle clementine con sorbetto all'arancia e salsa al mandarino; alzatina di panettone e pandoro.

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco brut Baretta Docg 2015; Manzoni bianco Doc 2015; Merlot 2013 Doc (tutti azienda Gregoletto); Faè Passito bianco 2008 (azienda Bepin de Eto).

Commenti: La riunione conviviale di fine anno ha trovato la cornice e l'atmosfera perfette in un locale storico della pedemontana, punto di riferimento della cucina trevigiana. Ai numerosi Accademici è stato servito un menu suggerito dallo chef Marco, figlio d'arte di Gigetto, che ha incontrato il più ampio consenso. Marco ha dimostrato come la tradizione, la tecnologia e la globalizzazione possano andare d'accordo e fornire i risultati migliori in cucina. Ha spiegato ciascun piatto sia nella sua realizzazione sia nello studio dei prodotti ai fini salutistici. Già con gli aperitivi ha colpito: la frittura del radicchio era leggera e croccante. Il musetto, poi, ha raccolto una gamma di sapori diversi e accattivanti senza perdere l'autenticità dei componenti. Ottimi anche i primi, dove è emerso, senza togliere nulla al risotto armonico e delicato, lo gnocco di grano saraceno con il sapore netto e ricco di formaggio e tartufo. Il piatto forte della carne ha impressionato per cottura e sapidità perfette e il dessert è stato una nota fresca e azzecata di una cena importante ma anche equilibrata.

VERONA 24 novembre 2016

Ristorante "Villa de Wincels" della famiglia Merzari, in cucina Roberto Merzari. ●Via Sorio 30, Marzemigo di Tregnago (Verona); ☎0456/500133, fax 0456/500156; ristorante@villadewincels.it, www.villadewincels.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-6 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di zucca; cotechino; tagliere di salumi con sott'oli; pappardelle tirate a mano con ragu di vitello e tartufo; petto d'anatra all'aceto balsamico con patate al forno e radicchio spadellato; morbida ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Durello (Torre dei Vescovi); Garganega veronese 2015; Corvina veronese 2015 (entrambi Sabaini); Passito bianco (Ca dei Conti).

Commenti: Suggestivo ed emozionante ritrovarsi nel piccolo Borgo di Marcenigo. A ospitare la Delegazione, la Cantina del Generale, un luogo ideale per trascorrere una serata accademica di grandissimo spessore. Il Simposiarca Cesare Muttoni ha curato, come sua consuetudine, con grande attenzione ogni singolo particolare. In accordo con lo chef Roberto, ha predisposto un menu davvero



esaltante. L'abbinamento dei vini della zona: un connubio perfetto. La morbida ai frutti di bosco è stata giudicata il miglior dolce servito alla Delegazione nel 2016. Servizio curato. Rimane a tutti la voglia di ritornare quanto prima a cena dalla famiglia Merzari. Rimane anche il desiderio di partecipare nuovamente a una riunione conviviale di questo livello. Complimenti al Simposiarca.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

16 novembre 2016

Ristorante "L'Argine a Vencò" di Antonia Klugmann e Romano De Feo, in cucina Antonia Klugmann. ●Località Vencò 15, Dolegna del Collio (Gorizia); ☎0481/1999882, cell. 338/1865573; prenotazioneristorante@larginavevenco.it, www.larginavevenco.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 17 al 31 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucca confit con gelato panna e miele; baccalà e rapa rossa; ossa arrostitite; carpaccio di manzo; pancetta bollita; risotto burro e salvia; vitello mandorla, fagioli e olio al rosmarino; kiwi, cioccolato e olive.

I vini in tavola: Brut (Buzzinelli); Collio Malvasia 2015 (Raccaro); Colli Orientali Chardonnay 2015 (Me-ro); Schioppettino di Prepotto 2013 (Petruzza); Confini 2013 (Lis Neris); Mihael Rosso 2012 (Princic); Horus 2007 (Russiz Superiore).

Commenti: Cena d'autunno dove Antonia Klugmann ha deliziato con la sua cucina gli Accademici intervenuti numerosi. Il primo antipasto ha subito evidenziato due aspetti della cucina gustata successivamente: l'utilizzo di materie prime del territorio e la filosofia che contrappone caldo e freddo, dolce e salato, morbido e croccante. Ottimi tutti i piatti, ma degni di una particolare menzione quelli che a prima vista parrebbero il più povero e il più semplice: le ossa arrostitite e il risotto burro e salvia. Povero sì, il primo: un osso seगतo a metà contorna un golosissimo cilindro di midollo scottato ad alta temperatura, ma valorizzato da una granella di castagne alla brace e da uno spruzzo di essenza di bergamotto che immediatamente pulisce la bocca. Semplice solo nel nome, il risotto burro e salvia racchiude un lungo studio da parte di Antonia per valorizzare al massimo il pro-

fumo della salvia: operazione riuscitissima! Ottimi anche i vini.

PORDENONE

11 novembre 2016

Osteria "da Afro" di Dario Martina, in cucina Monica Nascimben. ●Via Umberto I 14, Spilimbergo (Pordenone); ☎0427/2264, anche fax; info@osteriadaafro.net, www.osteriadaafro.net; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di polenta con lardo di Lovison; bigné malga e montasio; musetto in crosta con ripieno di verza e senape; crema di zucca con pitina; balota su salsa di formaggio asino e ricotta affumicata; germano reale alla friulana con purè di sedano rapa e verza stufata; crema alla Afro; castagne arrosto.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata Doc Friuli Grave; Friulano Doc Friuli Grave (entrambi Margherita Ronco, Pinzano); Merlot (Vicentini Orgnani, Pinzano); Torbolino di Pinot grigio.

Commenti: Sapori d'autunno per una cena magistralmente orchestrata da Giampietro Brunello. Il Simposiarca ha scelto un ristorante che abbinava il calore e la semplicità della vecchia osteria a una cucina che propone, in modo raffinato, prodotti e usanze del territorio. Già i bigné caldi ai formaggi hanno fatto presagire un convivio da ricordare. Il musetto (cotechino) in crosta, servito come antipasto, ha rivelato la felicissima mano della cuoca Monica Nascimben. Tipica del periodo la crema di zucca arricchita da bocconcini di pitina, il salume più rappresentativo della gastronomia delle valli pordenonesi. Molto buono il germano degnamente accompagnato dal sedano rapa. Da applausi la crema, ricetta segreta del locale, che ha concluso una serata di vera arte culinaria. Vini accuratamente scelti a sposare le pietanze. Servizio all'altezza della cucina. Meritatissima la consegna della vetrofanfa a Dario Martina, da un trentennio anima del locale.

UDINE

18 novembre 2016

Ristorante "Trattoria da Mario" di Marco Grassi e Gioia Buiatti, in cucina Gioia Buiatti. ●Via XXIV maggio 16, Prepotto (Udine); ☎0432/713004, fax 0432/713222; info@enotecaschioppettino.it, www.enoteca-

schioppettino.it; coperti 45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rosa di Gorizia con salsiccia spadellata; orzotto con salsiccia e Schioppettino; maialata (stincino di maiale al forno; spalla di maialino a lenta cottura con patate; costine di maiale su letto di finocchi); gubana di castagne.

I vini in tavola: Schioppettino della casa.

Commenti: Titolo della serata "Il maiale incontra lo Schioppettino" per celebrare l'abbinamento tra le nobili carni, preparate in questa stagione dai norcini, con il rinomato vino rosso del territorio che ha un'antica e curiosa tradizione. Il locale è una semplice trattoria a ridosso del confine, sapientemente gestita da una coppia di appassionati ristoratori che da generazioni propongono una cucina rigorosamente regionale in abbinamento con lo Schioppettino che si produce nelle vallate attigue. Serata con parecchi ospiti, egregiamente riuscita, in un clima di allegria e soddisfazione per l'ottima qualità della cucina. Massimo punteggio per l'orzotto, ottimamente servito, e la "maialata", gustosa e abbondante. Criticato solo il dolce. Ottima l'accoglienza dei titolari e curato il servizio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

22 novembre 2016

Ristorante "La Corte dello Gnomo" di Francesca Fiamminghi, in cucina Giampiero Giovanetti. ●Via Landa 131, Loghetto di Monte San Pietro (Bologna); ☎051/848076, anche fax, cell. 338/4094183; lacortedellogno@virgilio.it, www.lacortedellogno.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di polenta gialla con funghi porcini; passa-





EMILIA ROMAGNA segue



telli in salsa leggera di taleggio e tartufo bianco; filetto ai funghi porcini su crema di patate allo zafferano; tartare di manzo, melagrana, porcini, zucca e pecorino con emulsione al balsamico; degustazione dei dolci della Corte.

I vini in tavola: Pignoletto biologico; rosso Bologna biologico (entrambi Nugareto); Albana dolce (fattoria Paradiso).

Commenti: L'attenzione della Delegazione si è rivolta, ancora una volta, alla collina bolognese, dove operano tante realtà attente al territorio e ai suoi prodotti. Il convivio d'autunno presso La Corte dello Gnomo, organizzato dal Simposiarca Giovanni Militerno, ha visto la partecipazione di 30 persone, tra Accademici e amici, e ha avuto come protagonisti funghi e tartufi. Il locale, molto accogliente, ha dato buona prova nei piatti proposti e il gradimento è stato unanime. Il menu ha ben valorizzato sia i funghi sia i tartufi, con proposte originali e apprezzate nell'esecuzione.

BOLOGNA 17 dicembre 2016

Ristorante "Diana" di Eros Palmirani, in cucina Mauro Fabbri e Silvano Librenti. ●Via Indipendenza 24, Bologna; ☎051/231302, fax 051/228162; diana@softer.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1°-11 gennaio e mese di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di mortadella con gallette; tortellini in brodo; carrello degli arrostiti e dei bolliti con salsa verde, mostarda, patate al forno e spinaci al burro; gelato alla crema Diana con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Pagadebit Diana (Campo del Sole); Lambrusco Diana

(F.lli Bellei); Sangiovese Diana (Campo del Sole); Pignoletto spumante Dogc (Tizzano).

Commenti: Oltre 40 tra Accademici, familiari e amici hanno trascorso una splendida serata presso uno dei locali simbolo della ristorazione tradizionale bolognese. Il convivio degli auguri ha visto protagonista un menu tipico del Natale bolognese, magistralmente interpretato dallo chef Mauro Fabbri, dal direttore Eros Palmirani e dallo staff di sala e di cucina. Su tutti i piatti, da segnalare il tortellino veramente "casalingo", un po' più grande della tradizione più osservante che lo vorrebbe piccolino, chiuso sul mignolo, molto gradito e in perfetta armonia con il brodo, oltre che il sempre allegro carrello dei bolliti e degli arrostiti che porta in tavola una ventata di allegria e prosperità che, si spera, sia beneaugurante per l'anno che verrà. Il 60° anno della Delegazione si è concluso con l'ingresso di due nuovi Accademici, Paola Calderoni e Amedeo Marozzi, e con la consegna del libro *Gli ingredienti del Natale*, realizzato dalla Vice Delegata Cristina Bragaglia.

CESENA 15 novembre 2016

Ristorante "Allegria" di Anna Balzani, anche in cucina. ●Via Ciola Castello 381, Mercato Saraceno (Forlì-Cesena); ☎0547/692382, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie giugno-luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,75; prezzo da 46 a 65 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappellacci ai tartufi; tagliatelle ai tartufi; caccia in salmì (cinghiale, capriolo, lepre); allodole al tegame e allo spiedo; contorni di cardi, patate, olive; zuppa inglese, pere volpine, ciambella romagnola.

I vini in tavola: Sangiovese superiore Doc (Cantina Braschi, Mercato Saraceno).

Commenti: Il ristorante Allegria, situato sull'alta collina, propone una cucina tradizionale ma di grande qualità. L'ambiente semplice e raccolto ha favorito la convivialità e l'allegria, stimolate anche dalla bontà delle pietanze e dalla rarità dei sapori. Infatti, è assai raro incontrare in un unico menu tartufo, cinghiale, lepre e allodole, sia in tegame sia allo spiedo. Unanime l'apprezzamento dei cappellacci, capaci di esaltare il sapore dell'ottimo tartufo. Ottimo anche il dessert: originali le pere volpine caramellate, un frutto quasi dimenticato.

FAENZA 21 novembre 2016

Agriturismo "Villa Rugata" di Paola Laghi, in cucina Rita Monducci e Daniele Bandini. ●Via Madrara 86, Faenza (Ravenna); ☎0546/44776, cell. 335/5357776; paola@villarugata.it, www.villarugata.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 9 gennaio - 1° marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: entratina a sorpresa della casa; sformatino di zucca e tofu su crema di broccoli e pistacchi; crostini di zucca e salsiccia, crema di funghi; cavolo nero, pancetta affumicata e pinoli; gnocchi al guanciale, zucca e nocciolo; zuppa di lenticchie, con cavolo nero, zucca, curry e zenzero; brasato al Sangiovese; quenelle di pure e broccolo; tenerina su crema inglese e chicchi di melagrana; tiramisù con scroccadenti della casa e vino passito.

I vini in tavola: Pignoletto Dop frizzante (Tenuta Nasano); Chardonnay

Ciaro 2015 (Tre Monti); Sangiovese riserva Torre Ceparano (Zerbina); Albana passito 2012 Thea (Tre Monti).

Commenti: Gli Accademici faentini hanno deciso di ritrovarsi in questo agriturismo di recentissima apertura (15 luglio 2016), unanimemente apprezzato per la sua cucina "a chilometro zero" presentata in maniera simpatica e innovativa. La scelta di utilizzare ortaggi e prodotti autoctoni e stagionali, anche nella stagione tardo autunnale, si è rivelata vincente, grazie all'inventiva degli chef Rita Monducci e Daniele Bandini. Apprezzabili e molto graditi in particolare l'entratina a sorpresa, i primi e i dolci. Premuroso e veloce il servizio.

RAVENNA ROMEA 30 novembre 2016

Ristorante "COA" di Amabile Golfari, in cucina Nico, Carlo, Valerio. ●Via Carrarone Chiesa 29, Ravenna; ☎0544/521661, cell. 334/1841224; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini misti; polenta frita e squacquerone; tagliatelle al ragù; misto di carne alla griglia; patate al forno; pomodori in gratin; zuppa inglese; millefoglie con crema inglese e frutti di bosco.

I vini in tavola: San Maglorio 2014 Sangiovese di Romagna Doc superiore (Campodelsole, Bertinoro); Passerina Terre di Chieti Igp Colle Cavalieri 2014 (Tollo).

Commenti: Serata conviviale trascorsa in un tipico ristorante romagnolo, in un casolare ubicato nelle campagne ravennati, all'insegna della cucina semplice della Bassa Romagna con piatti della tradizione locale, dell'abitudine contadina, genuina, casereccia, preparati da un trio di chef. Ottimi l'abbinamento tra polenta frita e squacquerone con crostini misti, e le tagliatelle condite con un perfetto ragù di carne della tradi-





zione romagnola. Dopo un'iniziale breve impasse, il servizio si è dimostrato attento alle richieste. Alla fine della serata, il menu ha riscontrato un discreto gradimento per qualità, genuinità e tradizione e il Delegato ha avuto parole di apprezzamento per l'impegno profuso dai ristoratori.

RIMINI

16 novembre 2016

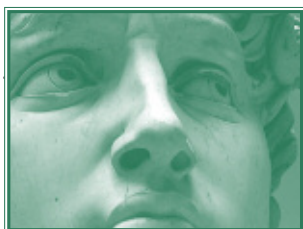
Ristorante "Jolly la Matta" di Giancarlo Crociati e Marta Cangini, in cucina Marta Cangini. ●Via XXIV maggio 86/88, Novafeltria (Rimini); ☎0541/926345; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in settembre; giorno di chiusura mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di cavolfiori con fonduta di formaggio e tartufo bianco; spaghetti all'amatriciana; costolettine di agnello impanate e fritte; uova strapazzate al tartufo bianco; tortino di castagne al vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco (Casa Collier); Verdicchio (Le Vaglie); Sangiovese superiore (Le Crepe); Albana passito.

Commenti: La serata è stata dedicata ad Amatrice e alle altre zone terremotate del Centro Italia. Tutti gli Accademici hanno partecipato, con pia-

cere, alla cena di solidarietà che ha proposto alcuni piatti tipici delle regioni interessate dal sisma e altri appartenenti alla tradizione locale, che in questo periodo offre il prelibato tartufo bianco. Buono l'abbinamento dei vini. Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha intrattenuto sulle caratteristiche della cucina laziale e romana e, in virtù delle sue competenze tecniche di ingegnere, ha spiegato i diversi tipi di terremoto e i rischi che si corrono a seconda delle modalità di costruzione delle abitazioni e della composizione del suolo su cui sono edificate.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

19 novembre 2016

Ristorante "Locanda Il Canovaccio" di Locanda Il Canovaccio snc, in cucina Pietro Scarale. ●Via Vecchio Asilo 1, Campiglia Marittima (Livorno); ☎0565/838449, cell. 335/7809878; info@locandailcanovaccio.it, www.locandailcanovaccio.it; coperti 27. ●Par-

cheggio zona pedonale; ferie 10 - 20 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: piccola tartare di salmone selvatico marinato al Pastis, sale e zucchero con mousse di Philadelphia e salsa di mele cotogne; piccola battuta di manzetta al coltello con gelato al parmigiano e scaglie di tartufo nero invernale; fettunta di stoccafisso alla livornese; tortello di ricotta ed erbe su cremoso di zucca gialla ai porcini e briciole di castagne; pacchero al ragù di polpo nostrale con battuto di capperi di Pantelleria; peoso all'Impruneta; cappuccino di mascarpone.

I vini in tavola: Allodio bianco; Le Corbe; Allodio rosso (tutti azienda Podere San Michele).

Commenti: Nuovo incontro a seguito del cambio di gestione del ristorante che non ha fatto rimpiangere il passato. Il locale, già apprezzato, ha confermato la sua accogliente gradevolezza. La cucina, segnata da una nota raffinata ed elaborata, continua nel percorso di ricerca di nuovi sapori, con un occhio alla tradizione e ai prodotti del territorio, il tutto impreziosito dall'esperienza e professionalità dello chef, dalla cui impronta e passione nasce, ogni volta, l'emozione del piatto e il piacere del gusto. L'attenzione al dettaglio si estende anche

al servizio che contribuisce a fare della serata un'esperienza da ripetere.

EMPOLI

9 novembre 2016

Ristorante "Golf Club Bellosguardo" di Giacomo Lenzi, in cucina Marco Pagni. ●Via Provinciale di Mercatale 25, Vinci (Firenze); ☎0571/1738204; segreteria@golfbellosguardovinci.it, www.golfbellosguardovinci.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di gennaio e prima settimana di febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,92; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini al fegato di baccalà; baccalà fritto; polenta ripassata con acciuga; verdure fritte; pasta e fagioli rifatta; baccalà arrostito con carciofo all'empolese; castagnaccio e cachi.

I vini in tavola: Bellosguardo Green bianco.

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Delegata Marta Ghezzi e riservata ai soli Accademici. Il locale si trova all'interno del Golf Club Bellosguardo, immerso nelle tipiche colline della zona. Ospiti della serata, il Segretario Generale Roberto Ariani, il CT Toscana Est Roberto Doretto e il DCST Toscana Est Ruggero Larco. Sono state poste all'attenzione di tutti gli Accademici le problematiche inerenti l'appartenenza all'Accademia e l'organizzazione delle riunioni conviviali. Originale la presentazione della minestra di fagioli avanzata e presentata in uno sformatino passato in forno. Particolarmente apprezzati sono stati gli antipasti, il baccalà arrostito e il castagnaccio con cachi, i veri re di stagione.

FIRENZE PITTI

16 novembre 2016

Trattoria Locanda "Da Dino" di Paolo e Annamaria Raveggi, in cucina Paolo Raveggi. ●Via San Colombano 78, Firenze; ☎055/790005, cell. 393/8720219; info@trattorialocandadino.com, www.trattorialocandadino.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera in inverno, sabato sera e domenica in estate. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di lardo di Colonnata; crostone con cavolo





TOSCANA segue

nero e olio nuovo ("Frantoio" di Torre Bianca, "Raro" di Madonna dell'Olivio, olio evo di Canonica ai Borri, olio evo di Tenuta di Morzano); tagliolini al burro e tartufo bianco; gran pezzo al forno e fagioli cannellini; castagne bruciate.

I vini in tavola: Nozzole Chianti Classico 2014 (Tenute Ambrogio e Giovanni Polonari, Greve in Chianti); Vin Novo Nonno Nanni (Tenuta di Morzano, Montespertoli).

Commenti: Serata dedicata ai prodotti di stagione: il tartufo bianco e l'olio nuovo. Il Simposiarca Donato Creti ha coinvolto con la sua puntuale relazione, sia tecnico-scientifica sia storica, sui due prodotti, coadiuvato da filmati e diapositive. Il crostone con cavolo nero e i fagioli cannellini sono stati la base comparativa per l'abbinamento con i 4 oli che precedentemente erano stati degustati singolarmente in purezza. Ottimi i tagliolini al tartufo bianco fresco anche se un pizzico di sale in più nell'acqua di cottura non avrebbe guastato; perfetta invece la cottura del gran pezzo. Buono l'abbinamento del Vin Novo con le castagne bruciate.

LUNIGIANA 17 novembre 2016

Ristorante "Osteria caveau del teatro" dei fratelli Poletti, in cucina Amedeo e Fernanda Poletti. ●Piazza S. Cristina, Pontremoli (Massa-Carrara); ☎0187/833338, fax 0187/831111; info@caveaudelteatro.it, www.caveaudelteatro.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili, in bassa stagione; giorno di

chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di zucca con composto di cipolle in agrodolce; risotto "d'erbi"; gulasch ristretto di cervo con polentina in camicia; sfogliatina croccante di mele speziate alla cannella con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: La Bolla, spumante extra dry Doc Candia dei Colli Apuani 2015 (Roberto Castagnini, Carrara); Lagrà, Igt Toscana (Cantine Belmesseri La Serra, Vignola di Pontremoli); Vernerò 2007, vino rosso Igt Toscana (Podere Scurtarola Lorieri, Massa); Bigonchio, vino bianco dolce (fattoria Ruschi Noceti, Pontremoli).

Commenti: In occasione della riunione conviviale per i soli Accademici, su proposta della Vice Delegata e Simposiarca Ragna Engelbergs, i titolari del ristorante, colti intenditori del vino e sommelier, hanno studiato un menu di stagione in abbinamento a una selezione dei migliori vini della Lunigiana e della Costa Apuana: una proposta molto gradita. Tutti i piatti, preparati con maestria da Amedeo Poletti, sono stati molto apprezzati. La signora Fernanda Poletti, Presidente della "Strada dei Colli di Candia e di Lunigiana", ha presentato i vini e i loro abbinamenti, con una panoramica sulle aziende del territorio e sulla loro produzione di vini di nicchia di alta qualità. Al dolce, una deliziosa sfogliatina, ha accostato un vino pontremolese per eccellenza, di notevole eleganza. La magica atmosfera della sala intima e accogliente, il servizio attento e garbato e il corretto rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al suc-

cesso della serata terminata con un lungo e meritato applauso ai bravi titolari, per una serata ricca di cultura enogastronomica.

MAREMMA-PRESIDI 21 novembre 2016

Ristorante "La Vivienza" di Giulia e Daniele. ●Via Terrarossa 1, Monte Argentario (Grosseto); ☎0564/852804; prenotazioni@lavivienza.it, www.lavivienza.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di formaggi toscani accompagnati da marmellate di produzione propria, sigaro di pasta fillo della feta Dop e piccola polpetta in crosta di mandorle con salsa alle spezie; gnocchi di castagne, crema di sottobosco, ricotta salata e guancia di cinta croccante; guancia di manzo cotta a bassa temperatura con purea di patate americane, carote arcobaleno glassate al balsamico e salsa di Morellino di Scansano; mousse densa al cioccolato fondente 77%, salsa d'arancia, vaniglia del Madagascar e cannelle, mou e crumble al caffè.

I vini in tavola: Birillo 2015 (azienda Principe Corsini di Marsigliana).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata in un locale riaperto da pochi mesi da una coppia di giovani che, con coraggio ed entusiasmo, ha rilevato un ristorante chiuso da tempo dopo varie gestioni, di cui alcune fallimentari. Il locale è la rie-

dizione di un casale spagnolo che risale alla fine del XVII secolo, quando Orbetello era la capitale dello Stato dei Presidi, ed era adibito a stazione di sosta per cavalli e cavalieri; il nome originale del locale era "La Posada". I giovani gestori, che innanzitutto hanno cambiato nome al locale, hanno proposto agli Accademici piatti innovativi, nel pieno rispetto dei prodotti di eccellenza utilizzati e hanno dimostrato ottime capacità gastronomiche ed eleganza nella presentazione dei piatti.

MAREMMA-PRESIDI 29 novembre 2016

Ristorante "Osteria dei Nobili Santi" di Moreno Santi, anche in cucina. ●Presso Argentario Polo Club, Località Le Piane, Monte Argentario (Grosseto); ☎0564/833015, cell. 380/6925459; osterianobilisanti@alice.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo grigliato, zuppetta alla portercolese, crostini con polpetti, spiedini con zucchine e cozze, gamberi pastellati; gnocchetti di patate con melanzane e pesce spada; tagliolini all'uovo con broccoli e salmone; filetto di pesce al vino bianco; cornucopia con crema al mascarpone, fichi e caramello.

I vini in tavola: Moscato d'Asti.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata in questo locale perché la Delegazione ha assegnato al cuoco, nonché proprietario, Moreno Santi, il premio "Giovanni Nuvoletti", consegnato dal CT Toscana Ovest Franco Milli. La serata si è svolta nel consueto clima di serenità e familiarità che contraddistingue tutte le riunioni conviviali.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 25 novembre 2016

Ristorante "Enoteca Giovanni" di Giovanni Rotti, in cucina Sandro Clamor. ●Via Garibaldi 25, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/71695; info@enotecagiovanni.it, www.enotecagiovanni.it; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-28 febbraio e 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte tranne American Express.





Le vivande servite: aperitivo con pizzette, crostino all'acciuga, crostino con salsiccia; crostone con fonduta al tartufo; crema di zucca gialla con gamberetti; sedanini al ragù di tonno; trancio di ricciola al forno con patate e funghi; sottobosco con gelato "supercrema".

I vini in tavola: Prosecco G (Ruggeri); Moscato giallo bio 2015 (Cantine Marion); Animoso Sangiovese bio 2014 (azienda agricola S. Lorenzo); Moscato d'Asti G (Cascina Fonda).

Commenti: Corale soddisfazione per la riunione conviviale organizzata dall'Accademico Massimo Di Vita, che ha riportato gli Accademici in questo locale tradizionale. Ambiente immutato, riservato all'Accademia, ottima accoglienza e organizzazione (nonostante l'oscillazione del numero dei partecipanti), piena disponibilità del gestore e del personale, tavoli ben preparati (anche grazie a Vania Di Vita) e servizio sollecito e accurato. Generali giudizi positivi su ogni piatto, con solo qualche riserva (forse inevitabile) sulla ricciola, e un elogio per i primi e il fenomenale ragù di tonno. Lodati i vini, in particolare il Moscato. Una cena all'altezza della reputazione del locale. Al termine, il Delegato Alessandro Giovannini, dopo i rituali complimenti al Simposiarca, al proprietario Giovanni e allo staff, ha informato sulla positiva raccolta fondi per le zone colpite dai terremoti. Ha quindi distribuito il volume realizzato dal CST toscano, con

la collaborazione delle Delegazioni (*Primi piatti, differenze e analogie*).

MUGELLO 2 dicembre 2016

Agriturismo "Stazione di Monta" di Sandro Salotti, anche in cucina. ●Via Rupecanina 32, Vicchio (Firenze); ☎055/8497007, cell. 347/8319819; www.agriturismostazioneidimonta.com; coperti 35+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì, venerdì e sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini toscani, bruschetta, affettati di produzione propria, formaggi toscani, sott'oli casalinghi; tortelli di pecorino al tartufo nero; gnocchi di ricotta e farina di marroni al burro e salvia; arrosto girato: fegatelli, pollo, coniglio, salsiccia, scamerita; verdure e patate al forno; crostata di farina di marroni con ricotta e marmellata di marroni; cheesecake.

I vini in tavola: San Giuliano, Chianti Rufina Docg (Tenuta Villa Bossi); Frascole riserva, Chianti Rufina riserva Docg (Frascole); Vinsanto (fattoria di Pianuzzo).

Commenti: Gli agriturismi sono diventati il presidio della cucina locale e storica del territorio, pertanto rientrano pienamente tra i locali degni di attenzione da parte dell'Accademia. La

cucina della Stazione di Monta, portata avanti dal proprietario Sandro Salotti, offre sia piatti tipici mugellani sia di stagione a seconda dei prodotti che offrono l'orto e il mercato locale. Si possono gustare cibi altrimenti introvabili. Entrando e vedendo il girarrosto artigianale in funzione, ci si immerge nell'atmosfera tradizionale della cucina mugellana.

PISA VALDERA 15 novembre 2016

Ristorante "Villa La Torre" di Lina Aspanò, in cucina Gianni Rusco. ●Via Torre 31, Capannoli Val d'Era (Pisa); ☎0587/607556, anche fax; coconedu@yahoo.it, www.ristorantevillalatorre.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di pane misti; ravioli con patate; tacconi al cinghiale; arista in crosta di mandorle; crema catalana.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc (Palladio, La Cava); rosso di Toscana (Poggio Sette Venti); Vinsanto.

Commenti: La "Villa" è inserita in una struttura del XVI secolo, già edificio militare poi riconvertito intorno al 1800, con i suoi mattoni, la sua pietra serena, i colori e gli ambienti dell'antica aristocrazia contadina, le sale a

volta, proprio al centro della strada del vino delle colline pisane. Ristorante espressione del territorio e della tradizione. Nessuna pretesa di fare cucina innovativa ma consapevole scelta di rispettare le materie prime, rielaborate in maniera semplice ma gustosa. Dai crostini di pane, pietanza tipica della cucina contadina delle campagne, ai tacconi al cinghiale, all'arista in crosta di mandorle. Anche i vini, compreso l'immane Vin-santo, in linea con una cucina che non vuole stupire, ma solo rispettare la vocazione del territorio. Un posto gradevole, con costi ragionevoli.

VALDARNO FIORENTINO 9 dicembre 2016

Ristorante "Hostaria Ceccotoccamì" di Davide Boni. ●Via Francesco Petrarca 11, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/8334052; info@hostariaceccotoccamì.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelline di baccalà; baccalà mantecato alle erbe; carpaccio di baccalà; calamarata di baccalà; baccalà alla romana; baccalà alla siciliana con patate e prezzemolo; panettone con albicocca e ananas con crema chantilly e cioccolato.

I vini in tavola: Lugana Santa Cristina Doc 2015 (Zenato); Blauburgunder 2015 (Kosslar).

Commenti: "Il baccalà nella tradizione dei piatti della vigilia di Natale": un tema che si è voluto ricordare con la Simposiarca Antonella Bizzarri e con il menu che il ristorante ha aiutato a proporre. Da un antipasto di recente tradizione a una pasta calamarata tipica del Napoletano. Poi due piatti, uno romano e uno siciliano, che attraverso i racconti di Anto-





TOSCANA segue

nella hanno suscitato ricordi di antiche tradizioni. Ottimo l'abbinamento del vino. Una cena in cui si è ripercorso il cammino della Delegazione in questo 2016. Numerosi gli ospiti, anche di altre Delegazioni, come Emanuela Cafulli (Accademica del Mugello), Mario Maida e Max Ferranti (Accademici di Firenze). Dolce: un ottimo panettone della Pasticceria Artigiana F.lli Cuccoli. Alla fine della serata, scambio degli auguri e ricordi lasciati dal Delegato al ristorante e ai fratelli Cuccoli.



MARCHE

 **ASCOLI PICENO**
20 novembre 2016

Ristorante "Del Duca" di Stefano Schiazza e Catia Pignotti, in cucina Stefano Schiazza. ●Via Giosuè Del Duca 14, Montedinove (Ascoli Piceno); ☎0736/829564, cell. 366/4589484; info@hoteldelduca.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bocconcini di formaggio con marmellata di mele rosa; insalatina di farro con mele rosa e grana; spumante; mele rosa dorate; pecorino "primo sale" fritto; olive all'ascolana; polentina di mele rosa e salsiccia; gnocchi all'amatriciana con dado-

lata di mele rosa; bocconcini di maiale con castagne e mele rosa; involtini di verza ripieni con carne e mele rosa; biscottini all'anice con vino cotto; crostinate alle mele; castagne arrosto.

I vini in tavola: Rosso Piceno; Passerina (entrambi Cù Cù).

Commenti: Cena organizzata dal Simposiarca nell'incantevole paesino di Montedinove, al centro del territorio di produzione (da 400 a 1.200 m.s.l.m.) della caratteristica "mela rosa", ingrediente della cucina locale tradizionale tipica d'autunno. Prima di iniziare la riunione conviviale, gli Accademici hanno avuto modo di effettuare una breve visita ai principali monumenti dell'antico, delizioso paese. A tavola, unanimemente gradito il menu, tutto a base del citato frutto, elaborato dal valido chef, in particolare l'originale e saporito piatto di gnocchi all'amatriciana con dadolata di mele rosa. Appetitosi e stuzzicanti anche i caratteristici bocconcini di maiale con castagne e, ovviamente, mele rosa. I vini della vicina Cantina Cù Cù hanno validamente accompagnato le pietanze.

 **ASCOLI PICENO**
11 dicembre 2016

Ristorante "Desco" di Nives Nespeca, in cucina Riccardo Lupi e Alessandro Di Donato. ●Via Vidacilio 10, Ascoli Piceno; ☎0736/250757, cell. 335/6888488; info@ildescoristorante.it, www.ildescoristorante.it; coperti 80+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetto di gados e passata di datterino marinata; patata di montagna con fonduta, porcini e tar-

tufo; paccheri con filetto di baccalà e broccoletti strascinati; ravioli con mele rosa dei Sibillini, noci e crema di mascarpone; carrè di agnello e composta di verdure in agrodolce; anatra, crema di yogurt e crumble al caffè; il viaggio del piccione; morbida passione.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo (De Angelis); Sangiovese, Saggio (Cù Cù); Montepulciano d'Abruzzo (Pietramore); Passito.

Commenti: La riunione conviviale ha assunto una veste solidale, con la consegna di un importo versato dagli Accademici direttamente alla proprietà di un forno tradizionale, quale contributo per la riapertura dell'attività. La sorpresa per gli Accademici è però giunta dall'alto livello della cucina cui hanno dato sfoggio gli chef, di grande maestria, Alessandro Di Donato e il giovanissimo Riccardo Lupi. Sono state unanimemente apprezzate e, soprattutto degustate, pressoché tutte le portate, servite con squisita professionalità da parte del personale di servizio. Andrebbero citate tutte le vivande per la prelibata raffinatezza che le ha contraddistinte; tuttavia, sicuramente, vanno ricordati i ravioli con mele rosa dei Sibillini, noci e crema di mascarpone. Ottimi i vini scelti per accompagnare le vivande.

 **MACERATA**
13 novembre 2016

Ristorante "Taverna di Ro" della famiglia Nocelli, in cucina Rossano Nocelli. ●Via della Portella 13, Cingoli (Macerata); ☎0733/604713, cell. 339/8086480; taverna.di.ro@alice.it; coperti 35+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta servita con diversi condimenti: baccalà e biete; funghi misti; costarelle con grasso e magro di maiale; salsiccia sbriciolata; sapa; sugo di papera; spezzatino di papera in umido; cresciole di polenta fritte.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi; Rosso Piceno Doc (entrambi Colonnara).

Commenti: I Simposiarchi Daniela Lucaoli e Giovanni Passarelli, entrambi Accademici cingolani, hanno organizzato questa seduta accademica proprio a Cingoli per esaltare un piatto tipicamente autunnale da gustare con tanti condimenti diversi e l'iniziativa è stata molto apprezzata. Interes-

sante anche il menu presentato a tavola con la descrizione della storia del granturco. La seduta è stata in parte dedicata alle vicende del terremoto che ha tormentato la provincia e il Segretario della Delegazione, Fabio Mariani, ha svolto un'interessantissima relazione sui fenomeni sismici, sulle cause, sulle faglie, sulla solidità delle case che dipende anche dal terreno su cui sono state costruite. Al termine, sono stati consegnati i consueti omaggi allo staff di cucina e al titolare del ristorante Rossano Nocelli.

 **MACERATA**
22 novembre 2016

Ristorante "Le Case" della famiglia Giosuè. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/221897, fax 0733/268911; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 10 giorni a gennaio e ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con fritti di patatine, creme, verdure, oliva ascolana, arancini di farro e orzo; tagliatelle con sugo d'agnello e fiori di finocchio; cresc-tajat; stinco d'agnello; gratinati misti e insalata; torta di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Brut metodo Martini (Colonnara); Agello, Igt Marche, Sangiovese (Muròla); Primo Bianco, Moscato d'Asti 2015 (Scagliola).

Commenti: Serata dedicata all'assegnazione del "Premio Cesaritti 2016" ai cuochi (uno per ciascuna provincia delle Marche) partecipanti alla gara regionale per la preparazione dei migliori piatti a base di carne ovina di razza fabianese Igp. Con il coordinamento del Simposiarca Gianni Cammertoni, il menu era costituito dai piatti presentati dagli chef nella gara svoltasi nel giugno scorso. Piatti che sono risultati sicuramente migliori di quelli preparati per la competizione e ciò anche grazie ai suggerimenti dati dalla giuria, costituita dai Delegati di tutte le Marche e da alcuni giornalisti. La manifestazione, presenziata dal Presidente Onorario dell'Accademia Giovanni Ballarini, è perfettamente riuscita e anche i punteggi dati dai commensali sono apparsi elevati. Anche il Consigliere Nazionale Mimmo D'Alessio ha espresso il suo compiacimento, al quale si è unito il Direttore della Bovinmarche, Paolo Laudisio. Piatto vincitore: le "tagliatelle al sugo d'agnello".





UMBRIA

FOLIGNO

8 novembre 2016

Ristorante "La Pintura" di Gianfranco Ciarletti, in cucina Marisa Ciarletti. ●Località Manciano di Trevi, Trevi (Perugia); ☎0742/78354, cell. 348/7900444; info@lapintura.it, www.lapintura.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi; frittata al tartufo; bruschetta con ceci, zucchine, alici; macco di lenticchie; zuppa di farro; strangozzi al tartufo; grasso e magro; erba di campagna ripassata; assaggio di pecorino; rocciatina fatta in casa.

I vini in tavola: Vino rosso della casa; Sagrantino passito di Montefalco.

Commenti: I Simposiari Edgarda Falcinelli e Carlo Bertuzzi, per celebrare l'olio nuovo, hanno scelto questo agriturismo il cui proprietario, in quanto sommelier dell'olio, ha illustrato agli Accademici le varietà tipiche della zona facendole poi degustare. La signora Marisa, mamma di Gianfranco, ha realizzato una cucina

rispecchiante i caratteri culinari tradizionali, facendo a mano gli strangozzi al tartufo. È stata una piacevole serata, dedicata alla scoperta di fini sapori e alla familiare convivialità.

SPOLETO

10 dicembre 2016

Agriturismo "Colle Marozzo" di Pietro Montanari. ●Via Licina 2, Spoleto (Perugia); ☎0743/47401, anche fax, cell. 338/2165838; info@agriturismocollemarozzo.it, www.agriturismocollemarozzo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì, da martedì a venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della casa; consommé di cappelletti; maccheroni al ragù di rigaglie; grigliata mista di cappone, fegatelli, salsiccia, agnello e verdure; dolci della casa.

I vini in tavola: Bianco frizzante; rosso (entrambi Colle Marozzo).

Commenti: Il convivio degli auguri si è svolto in un agriturismo che risente dell'esperienza del patron, allievo di Carnacina e già proprietario di due rinomati ristoranti: di questi si sono conservati l'ottima presentazione della tavola e l'impeccabile servizio. Il cappone - re della tavola delle feste natalizie - è stato molto apprezzato nel brodo di cappelletti e alla griglia, nonché nel ragù di rigaglie che hanno fatto ricordare i vecchi sapori di un tempo. Molto gustosi anche i dolci, soprattutto l'ottimo semifreddo alla nocciola che ha concluso un convivio davvero in sintonia con il clima delle imminenti festività.

TERNI

16 novembre 2016

Ristorante "Osteria dello Sportello" di Angelo Francucci, in cucina la famiglia Francucci. ●Via dello Sportello, Castedilago di Arrone (Terni); ☎cell. 347/6233904, 335/7529232, fax 0744/388710; info@osteriadellosportello.it, www.osteriadellosportello.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatina stracciata al tartufo su schiacciata di patate; prosciutto al coltello; passatina di ceci al tartufo; bruschetta al tartufo; fettina di zuccina grigliata e agliata; mortadella tagliata spessa arrostita sui carboni con aceto balsamico; ciriole zucca e guanciale; arrosto misto; uccelletti; ciambelline all'anice; tozzetti con la Vernaccia.

I vini in tavola: Grechetto 2015 Igt (Placidi, Fianello di Montebuono); rosso di Montefalco 2009, Le Grazie; Sagrantino di Montefalco 2007, Pozzo del Curato (entrambi Villa Mongalli, Bevegna); Vernaccia di Cannara, vino biologico (Cantina Di Filippo, Cannara).

Commenti: Il Delegato Guido Schiaroli, con i Simposiari Dino Vittori e Giuseppe Metastasio, ha voluto dedicare la riunione conviviale al ricordo delle consuetudini dell'autunno ternano. Il locale si presenta con una serie di stanze e stanzette in verticale, la più grande riservata alla Delegazione, cucina strettamente familiare con ottimo uso della griglia e dello spiedo su carbone di legna. Si inizia con proposte multiple: la fettina di zuccina era troppo agliata, ottima la frittatina stracciata. Seguono le ciriole notevolmente passate di cottura, con un discutibile sugo di zucca e guanciale: peccato! L'arrosto misto della tradizione: ottima la chianina della bistecca disossata e la costarella; troppo cotta, quindi asciutta e salata, la salsiccia. Ad altissimo livello la cacciagione: cottura perfetta. Al termine, ciambelline all'anice e tozzetti con la Vernaccia di Cannara; mancano purtroppo le castagne di San Martino ma quest'anno non vi è stata produzione per una malattia che ha colpito le piante. Gradimento del cibo e allegra atmosfera.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

26 novembre 2016

Ristorante "Poggiomanente Country Resort" della famiglia Cancian, in cucina Pietro Fontana. ●Loc. Poggio Manente,

Umbertide (Perugia); ☎075/9413085, fax 075/9417199; info@poggiomanente.com, www.poggiomanente.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di profumi e colori; tortino di patate e tartufo con fiocco di pancetta croccante; cappelletti natalizi della Fratta in brodo di cappone; piccione ripieno al forno con verdure saltate; radicchio all'olio di melangola; crema catalana alla fiamma e sfiziosità natalizie.

I vini in tavola: Prosecco Balbinot; bianco Fontemaggio (fattoria Solfagnano); rosso Brunello Nardi di Montalcino (Tenuta Cà del Bosco); Vinsanto La Basilica 2008 riserva (Vittorio Landi).

Commenti: Poggiomanente è stato fortemente voluto dagli Accademici per la ricorrenza del 25° anno della Delegazione perché è l'ambiente giusto per creare il piacere di ritrovarsi con riservatezza e sobria eleganza fra Accademici che celebrano la loro maggior festa. A Poggiomanente si gode di una cucina che conserva i sapori della tradizione e, con lo chef Pietro Fontana, anche di nuovi piatti. Di particolare rilievo nella serata, sono stati il condimento all'olio di melangola (agrumi che lascia una chiusura leggermente amara) e i vini. Onori e applausi alla famiglia Cancian, alla cucina, ai musicisti, al solista che si è esibito in un superbo "Libiam Libiam" mentre gli Accademici ondeggiavano ballando e brindando.



LAZIO

LATINA

13 dicembre 2016

Ristorante "Catena" dei Fratelli Macera, in cucina Augusto Macera e Pietro Chirico. ●Via Romana Vecchia - Borgo Tufette, Sermoneta (Latina); ☎0773/319119, fax 0773/318524, cell. 335/6378699; mariannadiraimo@hotmail.com, www.lacatena.it; coperti 400+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo.



LAZIO segue

do; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappelletti fatti in casa in brodo di manzo; tagliolini fatti in casa con funghi porcini e pomodoro pachino; tagliata di manzo locale con rucola e grana; contorno di broccoletti e patate al forno; composta di frutta con gelato; dolci natalizi: pandoro e torroncini.

I vini in tavola: Prosecco Doc, Le colture, Treviso brut; Riflessi bianco; Riflessi rosso; spumante Templum; Moscato di Terracina (tutti Cantina Sant'Andrea).

Commenti: Nel giorno della festività di S. Lucia gli Accademici si sono riuniti per lo scambio degli auguri. La cucina offre cibo di qualità, caratterizzato dalla "filiera corta" con prodotti sempre freschissimi e saporiti. I commensali, dopo l'aperitivo servito a buffet con una notevole varietà di antipasti, hanno apprezzato i cappelletti fatti secondo l'antica ricetta della nonna e i tagliolini. Non sono mancati infine i dolci natalizi e la composta di frutta con gelato. Ottima è stata la valutazione delle pietanze cucinate dagli chef Augusto Macera e Pietro Chirico, mentre il servizio di sala è stato diretto con garbo e con stile dal maître Claudio Macera, coadiuvato dalla moglie Laura Spaziani che allestisce splendidi addobbi delle tavole.

 **ROMA**
 **ROMA AURELIA**
 **ROMA NOMENTANA**
14 dicembre 2016

Ristorante "Palazzo Brancaccio" di Roma Party, in cucina Paolo Baldassarre. ●Via Monte Oppio 7, Roma; ☎06/4873177; coperti 300+150 (all'aperto). ●Parcheggio ampio; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliolini mantecati al ragù di astice; risotto cremolato con marroni e bacon; sella di vitello picchettata con pâté, avvolta con lardo di Colonnata agli agrumi di Sicilia; tortino di patate e rotolino di spinaci con pinoli; gelato Alaska flambé al Grand Marnier con salsa ai filetti di arancia; ricco buffet di dolci natalizi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Mionetto); Vermentino (Sella e Mosca); Morellino di Scansano.

Commenti: L'antica residenza dei Principi Brancaccio è una delle più belle di Roma, per la grandiosità dei locali e per la fama di essere la più sontuosa e la più elegante della Capitale. La cucina di altissimo livello, il servizio rapido, discreto e di vera professionalità hanno contribuito al successo della serata. Il Simposiarca Gabriele Gasparro, Delegato e CT di Roma, ha rivolto un breve saluto anche a nome dei Delegati Alessandro di Giovanni e Salvatore di Giulio, e un caloroso benvenuto al Delegato onorario Gian Battista Guerra. L'aperitivo, predisposto nella Galleria degli specchi, è stato ricco e variegato, composto di ben diciannove specialità, fra le quali molto graditi gli spicchi di carciofi alla giudia, la polenta all'amatriciana, i numerosi fritti vegetali, formaggi, salumi vari. La cena è stata servita nel Salone di gala, con una *mise en place* particolarmente curata e di raffinato gusto, con cristalli "Tiffany" come centro tavola decorati con fiori. Auguri di buone feste scambiati con spirito vivo di cordialità accademica.

 **ROMA CASTELLI**
 **ROMA APPIA**
26 novembre 2016

Ristorante "Capodiferro" di Salvatore Capodiferro, anche in cucina. ●Via Fratelli Cervi 1, Genzano di Roma (Roma); ☎06/93376332; info@ristorantecapodiferro.it; www.ristorantecapodiferro.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sandwich di spigola e formaggio primo sale; tartara di salmone con caprino all'aneto; millefoglie di melanzana con ombriana e pomodori; nido di pasta kataifi con seppia al nero e zucca; meda-

glione di polpo, mousse di baccalà e chips di patate viola; cartoccio di tempura di calamari e verdure in salsa agrodolce; calamari e porri grigliati su crema di castagne; paccheri con cannolicchi, crema di cicierchia e zafferano; riso Carnaroli ai frutti di mare e carciofi; sorbetto alla mela verde; torta sacher dello chef.

I vini in tavola: Pecorino spumante (Frentana, Rocca San Giovanni); Virtù Romane Roma (Tenuta Le Quinte, Montecompatri).

Commenti: A distanza di un anno dall'apertura, il ristorante sta diventando un punto di riferimento per gli amanti castellani della buona tavola. Nel menu studiato dal Simposiarca Paolo Ermolli, insieme allo chef, sono state presentate combinazioni di saporiti e colori che caratterizzano la cucina di Salvatore. Tra queste, particolarmente apprezzate: la mousse di baccalà, meritevole per la delicatezza, il contrasto tra il morbido e il croccante e gli accostamenti di colore; il cartoccio di tempura e i calamari, a dimostrazione di quanto Salvatore sia bravo nel trovare pregevoli accostamenti inediti. Infine la torta sacher, coperta di uno squaglio fondente (cacao 70%). Fantastico il "cestino" del pane: all'aloë, alla curcuma, ai semi, genzanese, integrale, focaccia. Da elogio la pulizia del locale e la cura del servizio, in carico alla signora Capodiferro. Bella vista sul Lago di Nemi.

 **ROMA EUR**
16 novembre 2016

Ristorante "La Botte" di Antonio e Lorenzo Ferrigno. ●Via Laurentina 735/Via dell'Esercito 38, Roma; ☎06/5010404; www.labottetrattoria.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mese di agosto; giorno di chiusura sabato, lunedì e martedì sera. ●Valuta-

zione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagioli con cotiche e salsicette; gnocchi di patate con spuntature di vitello; minestra di lenticchie (maltagliati); maialino al forno con patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco e rosso dei Castelli Romani.

Commenti: Altissima partecipazione di Accademici e ospiti tra i quali, graditissimo, il Generale Giovanni Savarese in rappresentanza del Comando del Presidio Militare della Cecchignola. Dopo l'introduzione e i saluti del Delegato, il Simposiarca Carlo de Astis ha illustrato, con l'ausilio di mezzi audiovisivi, la storia della Cecchignola. I due fratelli patron del locale hanno proposto un ricco menu di terra, gustoso e non pesante, grazie alla genuinità delle materie prime e della cucina. Dopo l'antipasto, nel quale hanno fatto spicco i fagioli con cotiche e salsicette, gli gnocchi di patate, fatti a mano, con un sugo di stracotto di vitello, saporito ma molto leggero e un' apprezzata pasta e lenticchie. La palma del piatto migliore è andata, con consenso unanime, al maialino di latte al forno: magrissimo, con la cotenna croccante, ben farcito di aromi e con le carni cotte a puntino e in maniera uniforme, morbide e succose. Favolosa la zuppa inglese, fatta in casa dalla signora Benedetta, moglie di Antonio, secondo una ricetta della tradizione romana custodita gelosamente. Efficiente e puntuale il servizio.

 **VITERBO**
23 novembre 2016

Ristorante "Altro Gusto" di Rosetta Giannetti, in cucina Daniele Biscetti. ●Via delle Maestre 2, Viterbo; ☎0761/220973; altrogusto@alice.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili, a gennaio e d'estate; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di crema di formaggio con petto d'oca affumicata e carciofi croccanti; ravioli di broccoletti, mandorle, guanciaie e vellutata di pecorino; medaglione gratinato al forno con broccolo romanesco e provola di bufala affumicata; crostata di pasta frolla alla ciliegia con pera al vino e panna montata.

I vini in tavola: Falanghina Bonea (Masseria Frattasi); Tizzonero (La Carraia).





Commenti: Dopo un'interessante visita alle opere d'arte della ex Cassa di Risparmio della Provincia di Viterbo (ora Intesa Sanpaolo), con la preziosa organizzazione e sapiente guida dell'Accademico Giovanni Faggiolani, la Delegazione è tornata a visitare questo ristorante per rinnovare gli assaggi del cuoco, particolarmente lodato per l'antipasto e il primo piatto, ma apprezzato anche per le altre due portate, dimostrando come ben si può percorrere la via dell'innovazione usando i prodotti del territorio. Vini adeguati, servizio attento, prezzo estremamente favorevole. Con l'impegno a rinnovare sia gli appuntamenti culturali sia le visite alle più rappresentative cucine, specie tipiche, del territorio.



ABRUZZO

▲ ATRI

27 novembre 2016

Ristorante "Villa Paris", in cucina Attilio Cipolletti. ●Via Marccoli 1, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎085/8937706, cell. 344/2072719; info@villaparis.it, www.villaparis.it; coperti 400. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestrina di zucca e guanciale croccante; gnocchi di formaggio fresco; civero di capriolo in agrodolce; nucato; pere al vino greco.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo, Vermiglio (Contucci Ponno); Montepulciano d'Abruzzo, Unico (Tenuta Ulisse).

Commenti: La giornata è iniziata con la visita all'antica villa ottocentesca e all'attigua e raffinata cappella, incastonate nel verde della cittadina rivierasca. All'interno della residenza signorile, si sono ammirati gli splendidi saloni riccamente affrescati che ospitano alcune opere di Pasquale e Raffaello Celommi. La riunione conviviale si è tenuta nella sala del Principe, pienamente in tema con il titolo proposto: "A tavola con il Principe: cinque scene nel Medio-

vo". Simposiarca è stata Antonella Tollis a singolar tenzone con il Delegato Antonio Moscianese Santori. Le portate, non facili, dato il tema, sono state particolarmente apprezzate; gli ingredienti sono risultati di prim'ordine, rigorosamente del territorio ed elaborati in ricette studiate per l'occasione. Il personale è stato disponibile e molto professionale. Appropriato l'abbinamento dei vini. La giornata è stata giudicata molto piacevole da tutti gli Accademici.

▲ AVEZZANO E DELLA MARSICA

17 novembre 2016

Ristorante hotel "Olimpia" di Rachele D'Amico, in cucina Sebastiano Balducci. ●Via Tiburtina Valeria km 111200, Cappelle dei Marsi (L'Aquila); ☎0863/4521, fax 0863/452400; info@hotellolimpia.it, www.hotellolimpia.it; coperti 500. ●Parcheggio comodo, custodito; ferie mai; giorno di chiusura la sera di Natale. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flûte di "Pecorino", trancetti di pizza con lievito madre e abbinamento gourmet; crespelle di ricotta Igp di forme con spinaci dell'altopiano in salsa di zafferano della Vallelonga; bomboloni Masciarelli all'abruzzese con salsiccia nostrana, funghi della Sponga e pomodorini; millefoglie di prosciutto con erbetta del Salviano con contorno di patatine palentine speziate e verdura ripassata; sbriciolata di millefoglie con crema chantilly.

I vini in tavola: Pecorino; Montepulciano d'Abruzzo, Noemo; spumante Casanova (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Convivio di elevato interesse gastronomico e culturale, coordinato, nel rispetto dei tempi, dal Delegato Franco Santellocco Gargano. Accoglienza impeccabile, grazie all'amabilità della direttrice Antonietta De Cristoforo. Ottimo il servizio in tavola e pregevole la descrizione delle portate del giovane chef Sebastiano Balducci, che si è soffermato sulla provenienza locale dei prodotti utilizzati, a partire dalla panificazione. Serata piacevole, resa ancor più interessante dagli interventi degli Accademici Arianna Fiasca e Stefano Maggi e dai Delegati ospiti: Antonio Moscianese Santori, Delegato di Atri, e Demetrio Moretti, Delegato dell'Aquila. Al suono della campana, i consueti saluti del Delegato e la consegna del guidoncino dell'Acca-



demia al giovane chef hanno concluso la riunione conviviale.

▲ PESCARA ATERNUM

26 novembre 2016

Ristorante "Congusto" dell'hotel Panorama, in cucina Lorenzo Persico e Alessandra Moresco. ●Via Trieste 57, San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara); ☎085/8574119, cell. 329/6089773; info@ristorantepanoramacongusto.com, www.ristorantepanoramacongusto.com; coperti 220. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torcinello, pizza "scima" e sarde "al tacco" con acquata; polentina; verza e patate; zuppa di farro, cicerchia, orzo e cicoriotta; cotiche e fagioli; cipollata; baccalà pastellato; pallotte "cacio e ove"; chitarra "arscallat" (riscaldata); pollo al tegame con peperoni; patate al coppo; serpentone; fantasia di dolcetti tradizionali.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo Doc, Chronicon; Passito Plasilir.

Commenti: Serata con tema "Le abitudini alimentari dei minatori dell'entroterra pescarese fino agli anni Cinquanta". La cena evocativa è stata preceduta da un convegno, aperto al pubblico e moderato dalla Simposiarca Cristina Mosca, con gli interventi del Delegato Mimmo Russi, di Eugenio Di Giambattista, uno degli ultimi minatori ancora viventi, e di Angelo D'Ottavio, già Assessore provinciale e promotore del progetto Valsimi.it, per la valorizzazione dei siti minerari della Majella. Calorosa la partecipazione, con contributi e testimonianze. Toccante la mostra fotografica e documentale allestita nella sala dall'associazione "Marcinelle, per non dimenticare". A tavola i piatti curati

da Lorenzo Persico e Alessandra Moresco. Va menzionata "l'acquata", bevanda povera ottenuta da una seconda spremitura delle vinacce.

▲ SULMONA

1° dicembre 2016

Ristorante "Il Club dei Buongustai" di Enrico Rossi e Serena Cutilli, in cucina Enrico Rossi. ●Via Pescara 28, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212859, cell. 328/3061045; enrico.ro@hotmail.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di mare; spiedone di gamberi e fritti di mare; polpettine di pesce azzurro; gamberi e carciofi croccanti; zuppa di pesce e lenticchie; gnocchetti con scampi, zucchine e crema di burrata; filetto in crosta di patate; dolce Sicilia: gelato alla cassata accompagnato da crema di ricotta con sapore di fico d'India e granella di pistacchio; panettone tradizionale e ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Selezione Cantina Pietrantoni.

Commenti: La Simposiarca, nonché Vice Delegata, Fernanda De Santis ha organizzato una ruscitissima serata per il consueto scambio degli auguri, proponendo, insieme allo chef Enrico, un menu tradizionale con spunti innovativi. Particolarmente apprezzati gli antipasti e gli gnocchetti dove il sapore del pesce si è amalgamato con la dolce burrata. Interessante il dolce: un mix di sapori di Sicilia. Sublime il panettone tradizionale e quello ai frutti di bosco offerto dalla ditta Di Masso di Scanno. Relatrice della serata l'Accademica Chiara Buccini, che ha intrattenuto sapientemente e simpaticamente sulle tradizioni natalizie lo-



ABRUZZO segue

cali, facendo rivivere atmosfere passate. Armando Di Rienzo, orafo, ha organizzato una lotteria con una sua creazione, il cui ricavato è stato donato per la realizzazione di una casa di accoglienza. Alla fine della serata, il tradizionale scambio di doni e auguri.

TERAMO

18 novembre 2016

Ristorante "Da Gilda" di Gilda De Carolis, anche in cucina. ●Viale Mazzini 18, Teramo; ☎0861/241043, cell. 328/8627364; ristorantedagilda@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di cereali e verdure autunnali; polentina con fonduta di pecorino, pere e noci; tagliolini di farina di castagne con ceci e porcini; tonnarello del pastore; tacchino in bellavista al sentore di bosco con patate; i dolci di Gilda.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo (Cantina Nicodemi).

Commenti: Serata tutta al femminile: Simposiariche le Accademiche Paola Natali e Simonetta Bini, e lo chef, Gilda. Tre donne non potevano non articolare una serata accattivante, già dal titolo: "Sinfonia d'autunno". Una nota di merito alle tavole addobbate con splendidi centrotavola. La zuppa di cereali e verdure autunnali, dal sapore delicato, era accompagnata da una coreografia colorata di petali essiccati e seguita da un piatto dal sapore ben più deciso, evocativo dei pascoli e della vita di campagna, una polentina di farina macinata a pietra con fonduta di pecorino. Il piatto principe è stato, senza dubbio, il tacchino in bellavista, che ha meritato un applauso corale. La cottura prolungata e a bassa temperatura ha consentito di ottenere una carne ben cotta, morbida e con un ripieno fastoso, ove i vari ingredienti, sapientemente dosati, armonizzavano fra loro conferendo un gusto e un aroma sublime. La serata si è conclusa con il dono di un fiaschetto di vino cotto, produzione casa Natali, per tutti gli Accademici e ospiti e con un ringraziamento speciale alle tre signore che l'hanno resa indimenticabile.

TERAMO

16 dicembre 2016

Ristorante dell'hotel "Europa" di Di Carlo - Poggioli, in cucina Marcello

Tramacco. ●Lungomare Zara 57, Giulianova (Teramo); ☎058/8003600, fax 085/8000091; info@htleuropa.it, www.htleuropa.it; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brodo con pasta reale, pallottine e cardo; bollito e sott'aceti; timballo abruzzese; lombata di vitello, patate e cime di rapa; sbriciolata di millefoglie con crema chantilly; panettone, pepatelli, torroncini; frutta.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Dop (Terzini, Pescara).

Commenti: Improntato alla più rigorosa tradizione il menu della cena degli auguri, tenutasi nell'elegante sala del ristorante. Ha aperto la serata il classico brodo con pasta reale, cardo e polpettine di carne, un must della cucina natalizia, magistralmente eseguito e che ha meritato numerose repliche. Un timballino di crespelle monoporzione ricorda i sapori di casa, nella sua semplicità con gli ingredienti base del timballo: polpettine e mozzarella. Tenera e delicata la lombata di vitello, accompagnata da morbide patate al forno e cime di rapa quasi croccanti; come dessert, una coppa di crema chantilly con sfoglia sbriciolata, unitamente ai classici dolcetti natalizi della tradizione teramana - pepatelli, calcionetti - con qualche infiltrazione fuori regione: il panettone. Una cena impeccabile, quasi perfetta, che ha concluso degnamente questo 2016 un po' triste.



MOLISE

CAMPOBASSO

20 novembre 2016

Ristorante "Hotel Rinascimento" dei fratelli di Lisio, in cucina Melina Tanno e Luca Mignogna. ●Via Insorti d'Ungheria, Campobasso; ☎0874/481455; info@grandhotelrinascimento.it, www.grandhotelrinascimento.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: zuppetta di cicerchie e lenticchie con crostini di pane ai cereali antichi molisani; taccozzelle e fagioli Pinti, polentina di farina di ceci con crema di broccoli e guanciale croccante; fagioli della Paolina con salsicette; cavezone farciti con crema di ceci.

I vini in tavola: Tintilia (Marta Rocco, Campobasso).

Commenti: Il tema del convivio erano i legumi (anno internazionale), quelli reperiti a chilometro zero, tipici del Molise. La riunione conviviale ha concluso la settimana dedicata ai legumi scomparsi, svoltasi con un convegno e un'interessante mostra, organizzati insieme all'Associazione Arca Sannita. I piatti, molto gradevoli, hanno ricordato i sapori tradizionali. Interessante la zuppetta di cicerchie (legume un po' trascurato) e lenticchie, accompagnata da pane rustico profumato e saporito. La pasta di casa a forma di rombi, combinata con fagioli rossi (Pinti), era condita con sughetto di pomodori. Una novità la polentina di sfarinato di ceci insaporita di crema di broccoli e guanciale sapido ma non salato. A seguire, la salsiccia profumata con semi di finocchietto selvatico accompagnata dai fagioli coltivati in una contrada di Riccia (Campobasso). I dolci molto particolari, confezionati con una pasta mezza sfogliata, farcita di crema di ceci profumati alla vaniglia e fritti, hanno concluso il pranzo.

ISERNIA

21 novembre 2016

Ristorante "Osteria delle Antiche Mura" di Monika Ionata, in cucina Vittorio Viti. ●Via Traversa Occidentale 9, Isernia; ☎0865/299651, cell. 388/1254962; osteriaantichemura@libero.it; coperti 70. ●Parcheggio

scomodo; ferie 2 settimane variabili tra agosto e settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con crostini vari; frattaccio di polenta gratinata con broccoli; gnocchetti di pane e caciocavallo in consommé; linguine al baccalà con pane croccante aromatizzate alle erbe su letto di ricotta; polpettone di manzo e maiale su crema di cipolla; verdure di campo all'extravergine; dolce di ricotta e mosto cotto.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Colle Cavalieri (Tollo); Callidio (Vale-rio Campi); Passito di Pantelleria.

Commenti: La Delegazione festeggia oggi i suoi 15 anni di attività, descritti e ricordati anche al numero pubblico intervenuto, inaugurando una splendida mostra di foto che, esposte sapientemente, documentano e raccontano un secolo di storia del cibo. Una giornata ricca di significato, coronata dalla cena ecumenica che propone uno studiato menu sulla cucina del riuso. Due chef si sono alternati con fantasia e capacità nel realizzare apprezzati piatti dove polenta, pane, verdure, vengono riproposti in una veste originale e inaspettata: così i profumati gnocchetti di pane nel brodo, le linguine al baccalà, il polpettone di carni sull'ottima crema di cipolla, vanto di Isernia, e i dolci di ricotta. Un servizio lodevole e solerte, buoni i vini, molto piacevole l'atmosfera affettuosa.

TERMOLI

25 novembre 2016

Ristorante "Al vecchio tratturo" di Pasquale Moscufo, anche in cucina. ●Contrada Macchia del Lago, Monte-



falcone del Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; pasqualemoscuro@gmail.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di funghi porcini; taglieri di salumi e formaggi casarecci; sott'oli e sott'aceti della casa; tagliolini al tartufo bianco pregiato; tacconelle del contadino al pomodoro fresco e basilico; spezzatino di cinghiale in umido con verdure gratinate; costatine di agnello alla brace con patate al forno; frutta fresca di stagione; dolcetti tipici della tradizione; pizza dolce.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore Docg (Astoria); Montepulciano Doc, Malandrino (Cataldi Madonna); Falanghina Beneventano Igt, Conte Calevi (Cirulli).

Commenti: Organizzato dal Segretario e dal Delegato, nel ristorante dall'ambiente caldo e familiare, sito in una splendida cornice naturale che domina la vallata del fiume Trigno, l'incontro è stato dedicato a quattro magnifici prodotti locali: funghi e tartufi, di cui sono ricche le colline del Molise; profumato olio "Molise Dop"; cinghiale selvatico autoctono. Simpatico ed estroso come sempre, Pasquale, cuoco provetto e buon conoscitore della cucina povera contadina legata ai genuini e profumati prodotti del territorio, ha deliziato con piatti ben presentati e cucinati secondo tradi-

zione. Particolare successo hanno riscosso le paste, tagliolini e tacconelle fatte in casa. Dal profumo intenso il tenerissimo spezzatino di cinghiale; tutti buoni i tanti salumi, i sott'aceti e i sott'oli di produzione propria; sapidi i numerosi antipasti dal sapore antico. Particolarmente gradita la relazione sull'irsuto cinghiale, tenuta dal postulante dottor Norante, esperto della fauna autoctona.



CAMPANIA

 **AVELLINO**
11 dicembre 2016

Ristorante "Le Campie" di Silvia De Angelis, anche in cucina. ●Via Nazionale 241, Mercogliano (Avellino); ☎0825/681098, cell. 388/4224217; lecampie@libero.it, www.lecampie.it; coperti 30/35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di patate allo zafferano con battuto di porcini e trucioli profumati al timo; rotolo

di pasta fresca ripieno di provola e speck con fonduta di parmigiano reggiano 40 mesi; brasato al Chianti riserva con crema di patate; millefoglie di pandoro della tradizione con crema allo zafferano e uvetta croccante.

I vini in tavola: Prosecco (Terra Serena Gran Cuvée, Conegliano); Aglianico 2013 (Macchialupa, Chianche); Moscato Igp (Florio, Marsala).

Commenti: Gli Accademici, molto numerosi, si sono incontrati per il consueto scambio degli auguri. La Delegata e la Vice Delegata di Benevento, Emilia Pati Chica e Pina Pedicini, sono state graditissime ospiti. Il Delegato Mario de Simone ha intrattenuto sulle origini e sul significato del Natale menzionando, insieme ad altre indagini storiografiche, l'omelia di papa Liberio e gli scritti di Dionigi il Piccolo. La proprietaria e chef Silvia De Angelis, diplomata all'Alma di Gualtiero Marchesi, ha presentato alcune pietanze che rispecchiano il carattere delicato e personale della sua cucina, fatta di piatti della tradizione rivisitati alla luce delle sue esperienze in giro per l'Italia. La focaccia profumata all'origano e il pane alle olive erano ancora fragranti. La vellutata di patate era ottima per il sapore e per l'aspetto ma è arrivata a tavola a temperatura non adeguata. Molto buono il rotolo di pasta ed eccezionale il brasato. Indovinato l'accostamento dei tre vini. Valido e premuroso il servizio a tavola. A fine pranzo, Silvia ha meritato un prolungato e sincero applauso.



PUGLIA

 **FOGGIA**

19 novembre 2016

Ristorante "Gnam da Lucia" di Lucia De Muzio, in cucina Mario. ●Via Roma 55, Castelluccio dei Sauri (Foggia); ☎cell. 345/1538643; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: risotto alla barbabietola con corona di fonduta e mandorle tostate; paccheri in crema di broccoletti con marasciuoli spadellati e cacioricotta; brasato in riduzione di Primitivo; insalata di radicchio, mele e melagrana; piantina dolce; cassata siciliana (artigianale).

I vini in tavola: Nero di Troia (Duca d'Ascoli); Primitivo del Massico.

Commenti: Le aspettative della Delegazione, riposte nella conoscenza di un'insolita location - casa ristoro, proposta dalla Vice Delegata Carmen D'Intino, non sono andate deluse. La gentilezza della padrona di casa, la signora Lucia, si è concretizzata subito con un prelibato buffet preparato interamente da lei con cura e fantasia. Sono seguiti piatti con cui lo chef Mario, anche grazie alla genuinità e alla freschezza delle materie prime impiegate, ha portato all'attenzione dei palati sapori schietti e antichi di grande gusto che, benché legati alla tradizione del territorio, sono stati apprezzati perché "rivisitati" con grande abilità. Felice conclusione del convivio con "doppio" dessert, cui è





PUGLIA segue



seguito un omaggio a tutti di piccole confezioni di olio extravergine di oliva appena prodotto, proveniente dagli uliveti della padrona di casa.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
9 dicembre 2016

Ristorante "Alle Cantine della Lampara" di Giuseppe Foti, in cucina Natale Nappa. ●Lungomare Pellarò 141, Reggio Calabria; ☎0965/359590; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuori di carciofi in tempura; crostini con burro e salmone norvegese; mandorle di Avola tostate; scaglie di parmigiano "vacche rosse" stagionato 30 mesi; crespelle con alici di Cetara; risotto al radicchio e provola affumicata in cestino di parmigiano (riso Carnaroli invecchiato, Acquerello tenuta Colombara); dentice in crosta di sale con patate duchesse; insalata di erbe con frutti e semi; gelato alla vaniglia del Madagascar con salsa di loto e cannella; torroni di Bagnara (pasticceria Careri); martiniana Igp, torrefatto Igp, ostiato, lingottino, alla cannella; petralini con farina macinata a pietra (panificio Santoro).

I vini in tavola: Rosaneti brut; Critone (entrambi Librandi, Cirò Marina); Passito rosso (Cannici Malaspina).

Commenti: Buona location con discreta accoglienza. Servizio ai tavoli abbastanza veloce ma suscettibile di miglioramento. Cucina di buon livello con particolare attenzione alla qualità e provenienza degli ingredienti. Buon rapporto qualità-prezzo.

COSENZA
13 dicembre 2016

Ristorante "Da Salvino" di Francesco Salvino, anche in cucina. ●Via Giuseppe Marini Serra, Cosenza; ☎0984/21257, cell. 338/5863868; coperti 70+120 per ricevimenti. ●Parcheggio comodo; ferie 13 - 20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,35; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cullurielli; antipasto di sfornato di alici, crostino con lardo, melanzana ripiena, cipolle di Tropea in agrodolce; tagliolini al finocchietto di campo; fusilli alla calabrese mantecati in tegamino; capretto alle frasche di origano con patate della Sila; involtino di vitello ripieno di caciocavallo; ricotta agli agrumi e turdilli.

I vini in tavola: Magna Grecia barricato; Moscato della casa.

Commenti: Riunione conviviale dedicata agli auguri e caratterizzata da entusiasmo per l'atteso menu che lo chef ha tenuto riservato per dedicare agli Accademici una sorpresa con l'autentico sapore della tradizione. I cullurielli hanno dato subito l'impronta natalizia, cui è seguito un antipasto di sfornato di alici, crostino con lardo, melanzana ripiena e cipol-

la di Tropea in agrodolce. Un vero successo sono stati i tagliolini al finocchietto di campo, profumatissimo ingrediente presente nella cottura e nella mantecatura. Eccellente preparazione il tegamino al forno con fusilli alla calabrese e caciocavallo ricoprente. Squisito il capretto cotto nelle frasche di origano con contorno di patate della Sila al forno. Il caciocavallo è stato anche il protagonista dell'involto di carne e ha dato continuità alla singolarità della proposta dello chef. Gustosissima la ricotta agli agrumi. Seguono ancora segnali di festività: i tipici "turdilli ammielati" che ben si sono coniugati col Moscato della casa. Ottima scelta il vino: Magna Grecia barricato.

CROTONE
18 novembre 2016

Ristorante "Da Ercole" di Ercole Villirillo, anche in cucina. ●Viale Gramsci 122, Crotone; ☎0962/901425, anche fax; info@daercole.com, www.ristorantedaercole.it; coperti 50. ●Parcheggio custodito; ferie 3 - 15 novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza con la scarola; gattò di patate; sartù di riso; bocconcini d'anatra con verdure selvatiche; cestini di frutta autunnale; babà al Rhum con crema pasticciera al profumo di vaniglia; sfogliatelle ricche.

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

Commenti: A seguito del salotto letterario su Carlo III di Borbone e la sua reggenza a Napoli, svolto nei fascinosi ambienti settecenteschi dell'ex convento Santa Maria del Carmelo, un folto gruppo di Accademici

e loro ospiti si sono ritrovati a cena nel giardino d'inverno del ristorante "Da Ercole", situato sul lungomare della città. Il menu, ripreso dai ricettari della cucina di corte a Napoli in epoca borbonica, è stato affidato all'estro creativo del maestro di cucina, Ercole Villirillo, titolare del locale che, pur riuscendo a compiere veri prodigi di sapore con il pescato freschissimo, si è ben destreggiato in un genere di cucina a lui non usuale. Molto graditi gli antipasti, ben presentati e serviti caldi e fragranti; molto buono il sartù di riso guarnito da vogliose polpette al ragù, ma veramente eccellenti sono stati i bocconcini d'anatra con le verdure selvatiche. Ottima, dunque, nel complesso, la cena elaborata dal bravo Ercole che riesce, pur sempre, a trasmettere ai suoi piatti il sano e genuino sapore delle materie prime prodotte dal territorio di appartenenza.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
14 dicembre 2016

Ristorante "Egesta Mare" di Michele Lombardo, anche in cucina. ●Piazza Petrolo, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/30409, cell. 333/6832208; www.egestamare.it; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.





●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di sarde con cipollata; frittura di cappuccetti; cocktail di gambero; arancine al nero; carpaccio di spada; caponata di pesce; cous cous in zuppa di pesce con crostini variegati; arance a fette con zucchero e Maraschino; panettone Fiasconaro farcito di ricotta.

I vini in tavola: Brusio, Inzolia - Chardonnay (Fazio).

Commenti: Dopo il saluto di benvenuto agli ospiti, da parte del Delegato Liborio Cruciatà e del CT Sicilia Occidentale Nicola Nocilla, la dottoressa Lorella Di Giovanni, Assessore alla cultura del Comune di Alcamo, ha tenuto una relazione sulla Dieta Mediterranea, illustrandone sia le caratteristiche sia i benefici. Durante la serata si è tracciato anche il bilancio delle attività svolte nell'anno 2016. Il gradevole ambiente del ristorante, fra le mura di un antico monastero del 1870, il menu scelto, il servizio appropriato e l'armonia fra i commensali hanno fatto da cornice all'ottima riuscita di una riunione conviviale dedicata agli auguri di Natale.

CALTAGIRONE 12 novembre 2016

Ristorante "Talè" di Simona Regolo. ●Via S. Salvatore 88, Caltagirone (Catania); ☎0933/25395, cell. 327/9391608; www.talefood.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschette; tagliere Giufà (selezione di formaggi e salumi); tagliere Colapesce; vellutata di broccoli e gorgonzola; crema di zucca, cannella e amaretti; gnocchi di zucca croccanti su fonduta di formaggi e tartufo a scaglie; tagliere di frutta; torta della nonna.

I vini in tavola: Feudi del Pisciotto.

Commenti: Per festeggiare la ricorrenza di S. Martino, gli Accademici si sono recati in un locale di recente apertura e con caratteristiche particolari, essendo stato per buona parte ricavato realizzando un giardino d'inverno, chiudendo a vetri uno dei pochi giardini superstiti nel centro storico della città, un giardino storicamente importante che occupa il retro di un grazioso palazzetto del "barocchetto" locale. Anche il menu è

particolare, basato soprattutto su taglieri vari e vellutate. Ancora in fase di avviamento, deve migliorare qualcosa nell'organizzazione.

ENNA 6 dicembre 2016

Ristorante "Le Tre Rose" di Roberto Parisi, anche in cucina. ●Via Coppola 8, Enna; ☎0935/504704; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aringa su letto d'arancia, baccalà fritto, cardi e carciofi in pastella; caponata di Natale; penne alle sarde e finocchietto selvatico; agnello farcito con patate; buccellati ai fichi secchi e cannolo di ricotta.

I vini in tavola: Spumante; Syrah; Passito di Pantelleria (tutti Cantine Pellegrino).

Commenti: Dopo il rituale saluto del Delegato Saro Pellegrino, il parroco don Giuseppe Fausciana ha tenuto una dotta prolusione sull'importanza liturgica e civile del Natale, nell'elegante sala riservata agli Accademici. Menu fedele alla tradizione natalizia del territorio, bene interpretato dall'esperto chef che ha fatto rivivere sapori e profumi dei tempi andati. L'Accademica Rossella Nicoletti, splendida

Simposiarcha della serata, ha illustrato le pietanze anche con apprezzati riferimenti etnici e storici. Le portate in tavola sono state all'altezza delle molte aspettative degli Accademici. Particolarmente gradito il rustico antipasto di baccalà fritto, con carciofi e cardi in pastella, più volte bissato. Un trionfo la caponata di Natale eseguita con rara maestria. Molto apprezzato anche l'agnello farcito con patate e il cannolo di ricotta. A conclusione del convivio, gli Accademici hanno manifestato il loro apprezzamento con l'alta votazione espressa e l'applauso rivolto a Roberto Parisi e alla sua brigata di cucina schierata in sala.

MARSALA 21 novembre 2016

Ristorante "Le Viole" di Maria Cuttone, in cucina Ana Claudia Asaro. ●Via Armando Diaz 76/A - zona Porta Nuova, Marsala (Trapani); ☎0923/714779, cell. 334/9422721; info@ristoranteviole.com, www.ristoranteviole.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo, caponata siciliana, razza sfilettata al limone, panelle e arancinette alle erbe; busiate con gambero rosso, pomodoro, radicchio e pistacchio; spaghetti di pesce San Pietro con grattugiata di

bottarga di tonno; calamari panati al forno con patate al rosmarino; fichi d'India e ananas; cassata siciliana.

I vini in tavola: Terre Siciliane Grillo (Cantina Sociale Paolini Beccaria).

Commenti: Il locale si trova nei pressi di Porta Nuova, una delle 4 porte della città attraverso la quale, dalla Via XI Maggio, si accede a Piazza della Vittoria. L'ambiente gradevole nella sobrietà del suo stile moderno e l'accoglienza del conduttore Salvatore Asaro e di tutta la sua famiglia hanno contribuito a far sentire gli Accademici piacevolmente a proprio agio. La Delegata, dopo avere dato il benvenuto, ha illustrato il menu. La cucina, basata sul pesce a partire dall'antipasto, ha evidenziato, nella realizzazione delle pietanze, piena fedeltà nei confronti della tradizione siciliana e in particolare di quella locale e per questo è stata apprezzata. Servizio efficiente. Accostamento dei vini gradito. Nel complesso la cena si è svolta in un clima familiarmente brioso, all'insegna dei sani principi accademici.

MESSINA 24 novembre 2016

Ristorante "Lentini" di Nazzareno Lentini, in cucina Franco Sollima. ●Via Tommaso Cannizzaro 155 - 157, Messina; ☎090/6012156; nazzarenolentini@hotmail.it; coperti 60.





SICILIA segue

●**Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura lunedì.** ●**Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.**

Le vivande servite: tritico di crespelle (melanzane, zucchine e ricotta), gnocco fritto, mozzarelline panate; bauletti di pasta fresca ripiena di ricotta di pecora con mousse di melanzana, mentuccia e pomodorino confit; grigliata di manzo (mix di involtini, polpetta di manzo, salsiccia condita) con patate al forno e insalata mista; semifreddo mandorla.

I vini in tavola: La Segreta (Planeta).

Commenti: Il ristorante, posto in pieno centro e inaugurato da due mesi in locali con un passato di non esaltanti offerte di ristorazione, reso sobriamente elegante e accogliente dal giovane ed entusiasta patron, ha conseguito un alto gradimento anche grazie alla cortesia, puntualità ed efficienza del servizio. Appreziate le crespelle di verdure e ortaggi e di ricotta del territorio, minore gradimento per la preparazione dello gnocco fritto. Unanimemente molto graditi gli eccellenti bauletti di pasta fresca, preparati quasi a vista pochi minuti prima di essere serviti, e l'innovativa polpetta di manzo alla griglia, insaporita con spezie segrete e servita con involtini e salsiccia alla messinese. La valutazione molto positiva è stata anche condizionata dall'apprezzamento unanime del pane appena sfornato e del delicato semifreddo, entrambi

prodotti della casa. Il Delegato, nel complimentarsi con il titolare e con lo chef, ha pronosticato una sicura ulteriore crescita dell'esercizio.

SIRACUSA 11 dicembre 2016

Ristorante "Olimpia" del Grande Albergo Alfeo, in cucina Antonio Vitale. ●**Via Nino Bixio 5, Siracusa; ☎0931/21676, fax 0931/463915, cell. 331/9345587; info@alfeo.it, www.alfeo.it; coperti 70.** ●**Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ●**Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: mandorla di Avola tostata, bocconcini di frutta e salumi dei Nebrodi, fritturine dell'orto, bruschettine al pomodoro datterino, fritto dello Jonio in barchetta, siciliane tuma e acciuga, tartellette arcobaleno: zucca gialla, nero di seppia; risotto con carciofi e zafferano; trofie con ragù di cernia e pistacchi di Bronte; "gran pescato del giorno al sale" con salsa di timo e arancia; torretta di patata di Siracusa agli aromi degli Iblei; sorbetto di mandarino; cassata siracusana; tocchetti di "giuggiolena".

I vini in tavola: Prosecco Bellius Doc (Casarsa della Delizia); Fania; Fanus Igt Sicilia; Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc (tutti Antiche Cantine Gulino).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha rivolto un caloroso saluto ai graditi ospiti e ha poi introdotto la Simposiarca dell'incontro, l'Accade-

mica Salvina Schiavone, che ha disertato in maniera interessante, essenziale e scientifica, su una tematica molto sentita "Cibo delle Festività e Salute: un connubio possibile?". L'intervento ha riscosso un tangibile successo. È stato servito in maniera impeccabile il pranzo, molto curato nella presentazione e ben equilibrato nei gusti e sapori. A conclusione, è intervenuto il Vice Presidente Mario Ursino il quale ha anche riferito su alcune notizie accademiche rilevanti, fra cui il successo della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Ursino ha, quindi, formulato l'augurio per le ormai prossime festività natalizie. Il Delegato Tamburini, compiaciuto per l'ottima valutazione, ha consegnato il guidoncino accademico allo chef Antonio Vitale, al maître Orazio La Cognata e al direttore Sebastiano Fichera.

VAL DI NOTO 21 dicembre 2016

Ristorante "Tancredi" di Tancredi Parentignoti, anche in cucina. ●**Via Pietro Messina 29, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎368/514987; coperti 60.** ●**Parcheggio scomodo; ferie seconda settimana di luglio; giorno di chiusura martedì.** ●**Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.**

Le vivande servite: "senàpe" saltate alla contadina su crema di piacentinu ennese; raviolone di patata siracusana e luna piena con vellutata di

zucca e tartufo nero degli Iblei; variante di arancino con ragù bianco di filetto di maialino nero ibleo e dadolata di funghi di stagione; maialino nero ibleo in agrodolce e patate alla cenere; cannolo scomposto al profumo di agrumi.

I vini in tavola: Syrah 2015; Campo-reale Nero d'Avola 2015 (entrambi Rapitalà).

Commenti: Serata dedicata al tartufo degli Iblei, fungo ipogeo classificato all'inizio degli anni Novanta e, pian piano, entrato nei menu dell'alta ristorazione isolana. A spiegarne biologia, tecniche di ricerca e di coltivazione, la massima autorità scientifica, il professor Giuseppe Venturella, botanico dell'Università di Palermo, primo a classificare il tartufo. Che non ha deluso. Dopo l'ottimo antipasto di verdure selvatiche su piacentinu ennese, è andato a insaporire un raviolone di patata siracusana e luna piena, il fantastico formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte vaccino intero proveniente dai pascoli degli Iblei. Ottima l'interpretazione dell'arancino con ragù bianco di filetto di maialino nero ibleo e formidabili la tenerezza e il gusto - dovuti a estenuanti cotture a basse temperature - dello stesso maialino nero in agrodolce. Ben lavorata la ricotta agli agrumi del cannolo scomposto: un classico, preparato a regola d'arte. Come, ancora una volta, ha dimostrato di saper fare il maestro Tancredi.

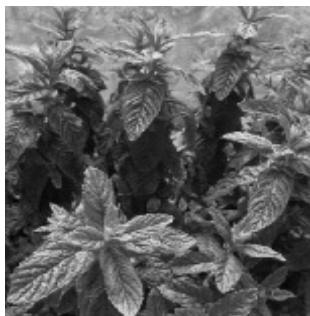


SARDEGNA

GALLURA 3 dicembre 2016

Ristorante "Isola bianca" di Giuseppe e Lucia Addis, in cucina Giovanna Spiga e Matteo Cani. ●**Banchina Isola Bianca - Stazione Marittima 1° piano, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/22667; ristoranteisolabianca@hotmail.it; coperti 120.** ●**Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ●**Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: gamberi con radicchio, ricotta mustia e saba; cala-



maro bollito con carote al vapore rosso d'uovo; polpetto al Cannonau con crema di fagioli cannellini; pescatrice gratinata con mozzarella e basilico; paccheri e gamberi al curry; frittura mista del golfo di Olbia; semifreddo alle mandorle, panettone, pallina di gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco superiore (Casa Diletta, Valdobbiadene); Vermentino di Gallura Doc Invidia (Consorzio San Michele, Berchidda); Moscato di Sardegna (Cantina delle vigne di Piero Mancini, Olbia).

Commenti: La riunione conviviale per il tradizionale scambio degli auguri si è svolta in una sala riservata del ristorante, in un ambiente accogliente, familiare e ben arredato. Il Delegato Luigi Collu ha presentato la dottoressa Francesca Ena, pediatra responsabile dell'ambulatorio per i migranti, che ha piacevolmente relazionato sulle attività d'assistenza poste in essere a seguito dell'ondata migratoria in Gallura. Il Simposiarca Carlo Frater ha dottamente presentato un menu marinaro ben calibrato e unanimemente apprezzato particolarmente per la freschezza del pesce. Il dolce natalizio proposto ha chiuso degnamente la serata. Discreta la scelta dei vini in abbinamento. Attento e cortese il servizio. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

 **SASSARI SILKI**
 **ALGHERO**
12 novembre 2016

Ristorante "Agriturismo Tenute Delogu" di Piero Delogu. ●S. S. 291 Sassari-Fertilia km 22, Sassari; ☎345/2862861; info@tenutedelogu.com, www.tenutedelogu.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura in inverno da lunedì a venerdì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: salumi nostrani; cipolle al forno; melanzane al forno;

verdure grigliate; frittura di verdure nostrane; frittura di cervella; trippa al pomodoro; polpettine di carne al sugo; ravioli burro e salvia; gnocchetti con sugo di salsiccia; porchetto arrosto; ghisadu di capra; verdure di stagione; patate al forno; frutta di stagione; dolci sardi.

I vini in tavola: Die, Vermentino di Sardegna in purezza Doc 2014; Geo, Cannonau, Merlot, Syrah, Cabernet, Isola dei Nuraghi Igt 2012; Ego, Cannonau Doc 2012 (tutti Tenute Delogu).

Commenti: La riunione conviviale è stata la conclusione della prima giornata sull'olio, iniziata con visita e degustazione al Frantoio Accademia Olearia di Alghero, illustrata dal dottor Izza, esperto del settore. Il ristorante è inserito in una grande tenuta con resort, agriturismo, cantine ed estesi vigneti e orti, dove si coltivano i prodotti che poi vengono serviti a tavola. Molto ricca e gustosa è stata la carrellata di antipasti, tra cui, oltre alle verdure grigliate, gratinate al forno, fritte, hanno meritato un ampio gradimento un'eccellente trippa al sugo e i bocconcini di cervello fritto. Tra i primi, semplici e genuini, sono stati particolarmente apprezzati gli gnocchetti con sugo di salsiccia. Una lode speciale merita il porchetto arrosto: con la cotenna perfettamente croccante e le carni umide e tenerissime. I vini poi, magistralmente prodotti da Piero Delogu nelle sue tenute, hanno degnamente accompagnato tutte le portate. La giornata è terminata con piena soddisfazione unanime.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
29 novembre 2016

Ristorante "Racines" di Francesco Cury e Ugo Federico, anche in cucina. ●Chaussée d'Ixelles 353, Ixelles; ☎032/26429590; info@racinesbruxelles.com, www.racinesbruxelles.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia di Reco; insalatina di sgombrino affumicato con uvetta, pinoli e cipolle in agrodolce con filetto di sgombrino fresco cotto al sale; ravioli capresi fritti, ripieni di ricotta di bufala con salsa Sciué Sciué (pomodoro del piennolo appena scottato); crespella di ceci con funghi cardoncelli freschi; fettucine in salsa di cozze con mollica di pistacchio e pomodoro secco; palamita in crosta di mandorle e pecorino con scarole acciugate; torta caprese al limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Casa Coste Piane); Garganega

Monteserani 2013 (Filippi); Pinot nero Segni di Langa Langhe Doc 2015; Moscato d'Asti Lumine 2015 (Ca' d'Gal).

Commenti: Il ristorante nasce da una solida e fraterna amicizia tra due giovanissimi appassionati di cucina, Ugo Federico, chef e sommelier originario di Capri, e Francesco Cury, scrittore e sommelier di origine franco-calabrese con un percorso di studi come giornalista alle spalle. "Racines" si basa su scelte gastronomiche molto precise, ispirate innanzitutto all'autenticità e alla qualità dei prodotti. I piatti utilizzano esclusivamente prodotti biologici di stagione, rigorosamente freschi e originari da cooperative locali. Il menu sulla carta cambia ogni giorno sulla base dei prodotti disponibili. Nulla viene congelato o conservato sotto vuoto. I prodotti caseari provengono da un piccolo produttore a Eboli, Casa Madaio, rinomato per la burrata e il latte di bufala. Il menu non comprende piatti di carne ma solo piatti di pesce. I pesci provengono da cooperative di pescatori bretoni che utilizzano solo piccole barche, con un tempo massimo di 36 ore tra il momento della pesca e l'arrivo al ristorante.

GERMANIA

 **COLONIA**
25 novembre 2016

Ristorante "Rosati" di Santo Sabatino, in cucina Salvatore Bella. ●Von-Werth-Str 2, Colonia; ☎0221/16908280, fax 0221/16908281; info@rosatikoeln.de, www.rosati-koeln.de; coperti





EUROPA segue

120+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,28; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di polenta al caffè; polpo alla griglia; capperi fritti, vellutata di patate al tartufo di Norcia; spinacino; uovo di quaglia; ravioli "cacio e pepe"; piccolo bucatino all'amatriciana; crema di ceci; baccalà alla romana; gambero rosso crudo al lime; sorbetto ai frutti rossi; filetto di vitello con salsa alla liquirizia; patate schiacciate; dolce al cioccolato.

I vini in tavola: Grillo; CDC rosso Sirrah (entrambi Cristo, Campobello di Licata).

Commenti: Numerosi ospiti al convivio, per conoscere un locale nuovo di Colonia e per festeggiare la prima "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Ottimi il polpo, una specialità di Salvatore Bella, e il dolce al cioccolato. La buona valutazione per la cucina ha risentito della mancanza di sufficiente personale nel servizio e del disturbo che veniva dal resto del ristorante. Il locale è grande, 1.000 mq, con bar, lounge e una grande terrazza, e pur essendo stati sistemati in una saletta separata, non c'era una vera divisione dal resto del locale. Però con il suo ambiente moderno ed elegante, con una cucina che offre buoni piatti per ogni gusto, dalla pizzeria alla cucina fine, questo locale, in centro città, è un arricchimento per la ristorazione a Colonia.

MALTA

 MALTA

21 novembre 2016

Ristorante "Bella Venezia" di Patrizia Aguzzoni, in cucina Omar Rezgui. ●Triq Abate Rigord, Ta' Xbiex; ☎0365/27654323; bellaveneziamalta@gmail.com, www.bellavenezia-restaurant.com.mt; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato con crostini; risi e bisì; pasta e fagioli; bigoli in salsa; spaghetti alla busara; seppie in umido con polenta; baicoli con zabaione.

I vini in tavola: Franciacorta (canti- ne Tenuta Ambrosini e Bredasole).

Commenti: A seguito della mostra virtuale "Dalla Venezia dell'Arte, all'Arte della sua Cucina", organizzata in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, la Delegazione ha proposto una cena di gala presso questo ristorante, dove la proprietaria ha messo a disposizione chef e cucina per un menu rigorosamente veneziano. Realizzato da Omar Rezgui, è stato molto apprezzato dai invitati per la sua novità ed è stato poi illustrato da Alessandro Silvestri di Team Venezia chef, mentre il sommelier Fisar, Paolo Cosentino, ha tenuto una breve lezione sulle tipologie di Franciacorta proposte in abbinamento alle pietan-

ze. Una serata educativa e insieme conviviale, onorata dalla presenza del Presidente Emerito di Malta Ugo Mifsud Bonnici e dell'Ambasciatore d'Italia Gian Umberto de Vito.

 MALTA

12 dicembre 2016

Ristorante "Rossini" di Marco Rossini, anche in cucina. ●5° Church Street, St. Julians; ☎0356/21377222; rossini-rest@gmail.com; coperti 22+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato in foglia di mais croccante con albicocche secche; risottino perlato in bisque di scampi al profumo di cocco; darna di rombo con olive taggiasche, patate noisette e pomodorini; pera cotta al vino rosso con crumble e mantecato di gianduia.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso brut Vegan (Zharpi); Costamolino, Vermentino di Sardegna Doc (Argiolas); Villa Antinori Igt (Antinori); Sciba' Zibibbo (Ottoventi).

Commenti: Cena conviviale natalizia, nell'intima cornice di un piccolo e raffinato ristorante nel cuore della vita notturna di Malta. Dopo gli iniziali auguri di rito, si è dato il via al susseguirsi delle portate, tutte a base di pesce e proposte, con molta attenzione alla

scenografia, dallo chef Marco Rossini. Degne di nota le realizzazioni del baccalà e della pera cotta, connubio perfetto di bellezza e bontà. Apprezzato anche l'abbinamento dei vini che hanno gradevolmente accompagnato le pietanze. Curato e attento il servizio a tavola. Un piacevole convivio natalizio, con un limitato numero di invitati, che ha permesso di assaporare e apprezzare ogni singola portata e che si è concluso con un applauso allo chef e un caloroso scambio di auguri per il Santo Natale.

PAESI BASSI

 AMSTERDAM-LEIDEN

10 dicembre 2016

Ristorante "Villa Borghese" di Salvatore Papa e Giovanni Gervasio, in cucina Giovanni Gervasio. ●Laan Nieuwer - Amstel 25, Amstelveen; ☎020/3639221; www.villa-borghese.nl; coperti 170+130 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con zeppole fritte, olive ripiene fritte, mozzarelline impanate fritte; carpaccio, vitello tonnato, caprese, salumi misti; ravioli di agnello con ragù di agnello al timo; ossobuco di vitello accompagnato da patate novelle al forno al profumo di rosmarino; broccoli lessati, zucchine grigliate e peperoni al forno; panettone tradizionale.

I vini in tavola: Gavi di Gavi 2015 (Minaia); Barbera d'Asti 2014 (La Rondina).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta questo ristorante che offre una cucina italiana buona e genuina. Le porzioni, specialmente quelle degli antipasti, sono apparse un po' troppo abbondanti. Molto buoni i ravioli fatti in casa con ripieno di agnello, conditi con ragù d'agnello preparato a cottura lenta. Saporito e cotto bene l'ossobuco che, però, ha scontato il fatto di arrivare in coda a porzioni robuste. Troppo poco cotte le verdure di contorno. Il panettone, commerciale, era di buona qualità ed è stato apprezzato da tutti. Appena sufficienti i vini: l'abbinamento con le portate avrebbe potuto essere migliore. Molto attento e discreto il servizio, accogliente l'ambiente e grande apprezzamento che sia stata riservata alla Delegazione una sala separata, nella quale è stato possibile ascoltare, senza problemi,





la piacevole relazione dell'Accademico Roberto De Falco sul panettone. Il risultato complessivo è stato positivo.

REPUBBLICA CECA



PRAGA
22 novembre 2016

Ristorante "La Bottega Linka" di Erminio Mele, in cucina Lucas Sedlacek. ●Havlickova 13, Praga; ☎0420/222314961; linka@labottega.cz, www.labottega.cz; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo occhio di bue e tartufo nero scorzone; risotto Regina Vittoria (Enrico Derflinger); costolette di manzo grigliate, purè di patate con mostarda, cipolline e salsa al pepe affumicato; ananas caramellato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Franciacorta brut 61 Docg (Berlucchi); Sfursat di Valtellina Docg (Aldo Rainoldi); Moscato d'Asti Bosc d'la Rei Docg (Batasiolo).

Commenti: La riunione conviviale, inserita nella "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", ha avuto un successo eccezionale. La serata si è aperta con la presentazione di uno stupendo uovo occhio di bue con tartufo nero, realizzato inserendo al centro di un fondo di crema di cavolfiori il tuorlo cotto a bassa temperatura e tartufo scorzone. Meno apprezzato il risotto che, su ricetta di Enrico Derflinger, rivisitata, non ha ricevuto i consensi degli ospiti; buona la costoletta di manzo e di nuovo eccezionale l'ananas caramellato. L'altissima votazione data al menu dagli Accademici evidenzia una riunione conviviale di ottimo livello.

SPAGNA

 **BARCELONA**
23 novembre 2016

Ristorante "Massimo" di Massimo Pascucci. ●Via Augusta 217, Barcellona; ☎934/548146; www.restaurantemassimo.es; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mortadella al pistacchio e gnocco fritto, quadratini di polenta con gallina fredda, mini



bruschette con stracciatella, pomodoro concassé e salmone affumicato, crocchette di gorgonzola e zucchine; sformatino di funghi porcini con crema di parmigiano; ravioli del plin in brodo; stufato di cervo con purè di patate e castagne; tortino morbido con crema pasticciera e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Miot (Bortolomio); bianco Friulano Tokai (Buzinel); rosso Chianti Colli Senesi (Casabianca).

Commenti: In occasione della prima "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", la Delegazione ha scelto questo raffinato ristorante per offrire una cena speciale, all'insegna della cucina italiana, agli invitati della stampa catalana e ai diversi ospiti, in compagnia del Console Generale d'Italia, Stefano Nicoletti, per suggellare il gradimento che la tradizione gastronomica italiana ha sempre avuto e continua ad avere a Barcellona e in tutto il mondo. Eccezionale l'aperitivo in piedi, con delizie tipiche, in particolare, della cucina del Nord Italia; fra i tanti risaltano i saporiti quadratini di polenta abbrustolita con gallina fredda e le delicate crocchette di gorgonzola. Al tavolo sono stati serviti dei perfetti piatti autunnali: uno sformatino di funghi porcini con crema di parmigiano che si scioglieva in bocca; i tipici ravioli del plin piemontesi in brodo; un gustoso stufato di cervo. Il morbido tortino ha concluso questa speciale cena in un modo molto gradito e originale. I vini hanno accompagnato egregiamente le

pietanze. Il giudizio unanime è stato pertanto molto buono.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
29 novembre 2016

Ristorante "Villa Principe Leopoldo" di Ticino Hotels Group, in cucina Dario Ranza. ●Via Montalbano 5, Lugano; ☎091/9858855, fax 091/9858825; www.leopoldohotel.com; coperti 85. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Medioevo: uovo e maiale; Rinascimento: vol-au-vent; tra Seicento e Settecento: quaglia, cervo, fegato d'anatra con camembert e Cognac; Ottocento: patate; Escoffier: manzo; il Tempo: cioccolata, frutta e gelato.

I vini in tavola: Prosecco superiore Conegliano Valdobbiadene Docg brut 2015 (Borgo Antico); Due Uve Igt 2015 (G. B. Bertani); Dolcetto d'Alba Doc 2015 (Luciano Sandrone); Apinae Doc 2011 (Di Majo Norante).

Commenti: Alta orologeria e alta gastronomia sono stati i protagonisti dell'abbinamento scelto per concludere un interessante 2016! Un excursus storico attraverso precisione dei gesti e genuinità, valori condivisi

dalle raffinate interpretazioni culinarie di Dario Ranza, chef di cucina della Villa Principe Leopoldo, presentati da Marta Lenzi Repetto, uniti ai racconti di Ugo Pancani, docente di Micromeccanica e Orologeria, ospite della gioielleria Les Ambassadeurs di Lugano che ha offerto l'aperitivo. Due mondi caratterizzati dalla passione per l'eccellenza, con una forte componente di manualità e artigianalità: sia la qualità di un orologio sia di un piatto gastronomico dipendono da un dosaggio equilibrato di tradizione e innovazione, frutto di pazienti ricerche e di notevole spirito creativo.



NEL MONDO

AUSTRALIA



SYDNEY
15 novembre 2016

Ristorante "Cipri Italian" dei fratelli Cipri, in cucina Carmelo Cipri e Alessandro Cola. ●10 Elizabeth Street, Paddington Sydney; ☎612/93313333; in-



NEL MONDO segue

fo@cipriitalian.com.au, www.cipriitalian.com.au; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie Pasqua, Natale, Capodanno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota confit, ravanelli, cetriolo e bergamotto; calamari alla carta, limone, erbe e pangrattato; cavolfiore, burro e salvia, uovo, ricotta salata, mandorle; carne salada, stracciatella e salsa verde; spaghetti allo zafferano, sgombro, finocchio, pinoli; sella di agnello; melanzana affumicata; gremolata.

I vini in tavola: Vigne Surrau Branu Vermentino di Gallura Docg 2014; Terlaner classico 2015; Fondo S. Nicolao 2010, Barbera d'Asti Docg (Guasti Clemente).

Commenti: Con il ritorno dello chef fondatore, il ristorante Cipri è molto migliorato dal convivio precedente. La qualità dei prodotti, i sapori e la presentazione più moderna sono stati molto apprezzati. I piatti erano classici, lo chef è riuscito a catturare il gusto genuino italiano che spesso manca. Un'importante lista di vini principalmente italiani. Un convivio ben riuscito.

BRASILE

SAN PAOLO
30 novembre 2016

Ristorante "Max Bistrô" di Max Abdo, in cucina Luciano Pollarini. ●Rua Peixoto Gomide 1658, San Paolo; ☎0055/1130625557; contato@maxabdobistro.com.br; www.maxabdobistro.com.br; coperti 44. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie tra Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi al lardo di Colonnata con insalatina di radicchio; classica lasagna verde alla bolognese; stinco di vitello con patate e verdure stufate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc 2014, Fattorie del Duca (Silvio Carta); Ceppaiano Igt Toscana 2010 (Castellani); Anima Igt delle Venezie 2013 (Angelo Scaroni); Passito Sole Rujù Igt Isola dei Nuraghi (Surrau).

Commenti: La carriera all'estero del romagnolo Luciano Pollarini è cominciata nel 1986 a Rio di Janeiro,



dove è diventato famoso alla guida dello storico "Arlecchino", ristorante che importava vini di qualità e prodotti italiani allora sconosciuti ai brasiliani come il lardo di Colonnata. Pollarini si è distinto presentando al pubblico locale la vera lasagna alla bolognese, che nella versione "italo-paulistana" viene oltraggiata con ripieno di carne macinata e salsa di pomodoro. Così la classica lasagna verde e i gamberi al lardo non potevano mancare nel menu della serata, scelto dal Simposiarca Paolo Recordati per festeggiare i trent'anni di lavoro di uno dei più importanti rappresentanti della cucina italiana in Brasile.

ISRAELE

TEL AVIV
21 dicembre 2016

Ristorante "Magazzino" di Ari e Yoram Iarzin, Yuval Noigraten, in cucina Yuval Noigraten. ●Menachem Begin 21, Tel Aviv; ☎03/7570535; www.magazzino.co.il; coperti 145. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,57; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti fritti: carciofi, cavolfiore, pescetti; fiori di zucca ripieni; carpaccio di pesce; pizza agli zucchini con burrata; pizza bianca alle acciughe; spaghetti ai funghi porcini; risotto al finocchio; brasato di vitello con insalata; pesce intero al forno con patate arrosto; tiramisù; torta al caramello con panna montata; torta con meringa.

I vini in tavola: Chianti (Ruffino); Castelli Orvieto Classico.

Commenti: Il ristorante, trendy, giovane e rumoroso, presenta un buon

livello culinario secondo canoni tradizionali italiani: ottime pizze realizzate in un forno portato da Modena e vari piatti regionali. Ha un'architettura particolare perché ricavato da un magazzino abbandonato del Sud di Tel Aviv. I mobili vintage e i quadri sono stati scelti e importati dall'Italia. La piacevole riunione conviviale si è realizzata alla presenza di S. E. l'Ambasciatore d'Italia Francesco Talò, anche per augurare buone feste, cioè il Merry Chrismucch (quest'anno eccezionalmente il Natale e la festa ebraica della Hanucah coincidono). L'Accademico Ariel Toaff ha presentato il suo libro *Mangiare alla giudia*, sottolineando la presenza fondamentale della cucina ebraica nella tradizione gastronomica italiana.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
1° dicembre 2016

Ristorante "Alfredo di Roma" di Hipólito Salazar García, in cucina Mauro Chiechio. ●Campos Eliseos 218 - Polanco, Città del Messico; ☎55/53277766; www.alfredodroma.rest; coperti 172. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiano con cioccolato e pera; grissini con prosciutto San Daniele; bruschetta al pomodoro fresco; carpaccio Cipriani; tortellini in brodo; agnello al forno con contorno di patate al rosmarino; salmone al radicchio; tiramisù; panettone con salsa alla vaniglia; cantucci.

I vini in tavola: Selezione Oro Trevi-
so Doc Prosecco 87 (Valdo); Pinot

grigio Collection delle Venezie Igt 2014 (Cavit); La Bruciata Barbera d'Alba Doc 2010 (Oscar Bosio).

Commenti: Tra le portate servite sono stati maggiormente apprezzati il carpaccio e i dolci. Qualche nota dolente per l'agnello, che per alcuni è risultato un po' troppo cotto e con una salsa non adeguata. Ottimo l'ambiente, buono il servizio.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
8 dicembre 2016

Ristorante "Il Cappuccino" di Claudio Paccagnella, in cucina Franco Franzin. ●Av. Maximo Gomez 60, Distrito Nacional, Santo Domingo; ☎809/6828006, fax 809/6872876, cell. 809/7076235; restcappuccino@hotmail.es, www.ilcappuccino.com.do; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliatelle salate di sapori vari; perle d'uva ricoperte di formaggio al pistacchio, alle mandorle e al pomodoro secco; cotechino e lenticchie su polentina frita; risotto ai funghi freschi; porcini, champignons, Portobello e sbrisè (*pleurotus ostreatus*); porchetta dissossata al forno con patate sabbiose e pomodori al gratin; panettone di produzione propria con zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Prosecco Mont Blanc (Montelliana); rosso di Toscana Igt 2015 (Tigliano); Moscato del Veneto (Montelliana); Albana di Romagna Colle del Re (Cesari).

Commenti: Per il convivio degli auguri, è stato scelto il ristorante che ha visto la fondazione della Delegazione. Il Simposiarca Mario Boeri, dopo alcune note informative sulle recenti attività dell'Accademia, ha presentato i due nuovi Accademici Mauro Biasion e Stefano Mancini e ha poi passato la parola a Claudio Paccagnella che ha illustrato il menu. Eccezionali le sfogliatelle, leggerissime, seguite dai chicchi d'uva avvolti in formaggio dai vari sapori. Molto buono il tradizionale cotechino con lenticchie su polentina frita; il risotto ha ottenuto il massimo punteggio. Buona la porchetta con l'ottimo contorno e, infine, non poteva mancare il panettone che in queste terre lontane aiuta a far rivivere le tradizioni.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Pinerolo
Gigliola Braga

LOMBARDIA

Vigevano e della Lomellina
Angelo Valsecchi

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento
Francesco Squarcina

VENETO

Alto Vicentino
Roberta Cecchin

Rovigo-Adria-Chioggia
Enzo Facci

Venezia
Gabriele Bianchi Frangipane
Gaetano Fabbri



TOSCANA

Pisa
Mara Borsini
Diego Ciuffardi

MARCHE

Ancona
Carlo Capecchi
Leonardo Sanchioni

LAZIO

Roma Appia
Aldo Aniello

ABRUZZO

Atri
Aurelio Menozzi
Antonella Tollis

L'Aquila
Marisa D'Andrea
Anna Maria Iacomini

Pescara Aternum
Maria Luisa Abate
Maria Cristina Serra

Teramo
Elisabetta Santi

CAMPANIA

Napoli-Capri
Alma Serena Lucianelli
Maria Rosaria Messina Gattinara



SICILIA

Catania
Fedelfranco Aldo Calvino
Emanuela Cianciolo
Annunziata Sciacca
Alessandra Tinè

Modica
Aurelio Boncoraglio

Palermo Mondello
Elisabetta Allegra
Maria Angela Messana
Salvatore Scaduti
Manfredi Todaro

Trapani
Giacomo Cavasino
Giacomo Dugo

Val di Noto
Corrado Bonfanti
Corrado Fianchino
Giuseppe Migliore
Gianni Paolo Serafini



FRANCIA

Parigi

Martine Chartier
Françoise Hagenbach
Marie-Christine Ravet

GERMANIA

Monaco di Baviera

Stephanie Deiters

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden

Giuseppina Buscaglia

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Franca Lowen De Luca
Giorgio Pisani

RUSSIA

Mosca

Maria Luisa Barone
Vladimir Sadovin

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Catia Camillini
Enrica Nicolini
Roberta Pasini Muscarella

NUOVE DELEGAZIONI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto

Delegato
Germano Berteotti
Accademici
Stefano Andreis
Piero Avella
Giuseppe Belli
Santo Bonfiglio
Claudio Cella
Annamaria Di Mauro
Gianfranco Ghisi
Cristiana Giovanazzi
Donata Loss
Francesca Manfrini
Paolo Marega
Luigi Masato
Francesca Negri
Giulio Pezcoller
Vittorio Rasera
Giancarlo Rudari
Filippo Tranquillini

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna

Alessandro Bacchilega
(da Cervia-Milano Marittima)

LAZIO

Civitavecchia

Giovanni Cazzorla
(da Torino)

BELGIO

Bruxelles

Antonio Tacconi
(da Roma)

SVEZIA

Stoccolma

Carlo Fischione
(da Boston)

SVIZZERA

Ginevra

Giorgio Ferrero
(da Suisse Romande)

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Delegato
Andrea Nicola
Vice Delegato
Maurizio Norat
Consultore-Segretario
Maurizio Barnabè
Consultore-Tesoriere
Daniele Andrea Capitoni
Consultori
Beniamino D'Errico
Marco Linty
Emiro Marcoz





PIEMONTE

Verbano-Cusio-Ossola
Consulatore-Segretario-Tesoriere
Paolo Rossi
Consulatore
Rolando Balestroni

LOMBARDIA

Crema
Consulatore-Tesoriere
Graziano Pengo

SARDEGNA

Sassari Silki
Delegato
Antonio Fraghì
Vice Delegato
Paola Pinna Parpaglia Pranzetti
Consulatore-Segretario
Silvana Diana
Consulatore-Tesoriere
Francesco Vargiu
Consultori
Paola Basoli
Luigi Maniga
Bruno Masala

SVIZZERA

Suisse Romande
Delegato
Lauren Bagnasco Covre
Vice Delegato
Lanfranco Gazzola
Consulatore-Segretario
Elisabetta Crolle Guareschi
Consultori
Fausto Giori
Concetta Lanciaux
Daniela Macina

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Venezia
Sergio Nuvolari Duodo

Vicenza
Alfredo Pelle

EMILIA ROMAGNA

Parma-Bassa Parmense
Paolo Coppini

TOSCANA

Costa degli Etruschi
Elisabetta Baffetti

LAZIO

Roma
Annamaria Benincasa Dell'Osso

ABRUZZO

Chieti
Pasquale Pacilio

SICILIA

Caltagirone
Francesco Parisi

Val di Noto
Agatina Trigona Frigintini di Cannicarao

SARDEGNA

Cagliari Castello
Bruno Tomassini Barbarossa



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

AN ACADEMY WITH A BIG HEART

The first earthquake on the 24th of August 2016 was immediately named 'the Amatrice earthquake', even though other, far less famous townships (Accumoli and Arquata del Tronto) were severely affected. The town of Amatrice was indeed known throughout the world as the birthplace of the famous *Amatriciana* pasta recipe. Solidarity flared up immediately among celebrity and run-of-the-mill chefs alike, as well as the many restaurateurs who donated to the Municipality of Amatrice a portion of all revenue gained from consumers ordering *Amatriciana*. The tremors were horrifying, but some structures had remained standing, such as the building housing the Amatrice Hotel Institute, which, though damaged, seemed salvageable. With less haste but more substance, the Academy decided on a more decisive and focused effort, associating its support with its Ecumenical Dinner last October. Sadly, the second major tremor of the 30th of October, felt as far as Venice, where the Academic Advisory Council was in session, delivered the coup de grâce to the towns initially struck, and extended the horror to the areas of Norcia and Macerata. Towns were reduced to rubble and their prospects of reconstruction are still uncertain, other than their high likelihood of dragging on for years. Accompanied by the Delegates of the stricken areas, we visited those regions to verify the list of names suggested as recipients of our aid. Twenty deserving names were selected among restaurants, small producers and breeders. Our fundraising exceeded our most optimistic expectations and our Academy's big heart was able to amass the sum of 91,943 Euros, to which we will add the 10,000 Euros from the Orio Vergani Prize, destined to the Amatrice Hotel Institute, now transferred to Rieti where it will remain for goodness knows how long. Let us have no illusions: after the quakes of last October and in January of this year, who knows if any restaurants, and if so, how many, will ever be able to reopen in Amatrice and the other towns affected by the disaster? With the funds gathered by the *Corriere della Sera* newspaper and the *TGLA7* news, a beautiful

'Food Village' will be built and populated with restaurants and shops, as designed by the architect Stefano Boeri. But 20% of the equipment will have to be financed by the retailers themselves (or so it seems, though the three Regions appear to have different policies regarding this), and therefore our support will be crucial for some of them. Our donations will particularly favour certain cattle and sheep breeders who have been unbelievably and shamefully abandoned with no shelter for their animals, who are dying in their thousands in the snow, unable to drink the frozen water or find any food. Our assistance, however small in comparison with the enormity of the disaster, will surely attain the goal of providing at least some of them with concrete and psychological aid. Unless exceptionally dire circumstances intervene, by February the Academy will deliver all the funds to its recipients in Amatrice, where they will gather in a marquee made available by the local Municipality. What we found on the 11th of January was a climate of despondency but considerable dignity and resolution to start anew. The seemingly endless succession of tremors during the past few days, combined with snow and a sense of abandonment, have dramatically heightened the urgency of the situation, such that the delivery of the resources gathered can in no wise be delayed.

PAOLO PETRONI



THE LEGACY OF ALFREDO PELLE

see page 4

New York Academician Marco Pelle remembers his recently deceased father, the President of the CSFM ("Franco Marengi" Study Centre). Alfredo Pelle lived his passion for cooking in a highly personal manner. No great lover of 'revisitations', in this he was a strong supporter of traditio-

nal cuisine, yet he whole-heartedly appreciated creativity born of authentic talent and honesty.

MARINADES

see page 5

Marination is a cooking technique which often precedes or substitutes heat-based cooking. Chieti Academician Gianni Di



Giacomo explains that the word is derived from *acqua marina* (sea water). This is a mixture of oils, acidifiers and sea salt combined with aromatic herbs and spices, used before cooking to soften or flavour meats or improve their taste.

NUTRITION AND DNA

see page 7

In addition to pollution, genetics and lifestyle, food can also damage DNA, substantially affecting our health. A more health-aware approach to daily nutrition, emphasises Pescara Delegate Giuseppe Fioritoni, can only be beneficial, without hindering our enjoyment of dishes prepared according to the finest traditions.

A REDISCOVERED FRUIT

see page 9

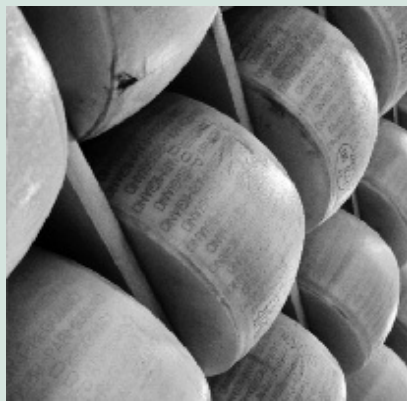
The bitter orange or Seville orange is not a fruit which is eaten whole, but because of its intensely fragrant peel it is chiefly useful in the production of sweets, marmalades and cured meats. Its juice can also be used in traditional cuisine. It is a plant which typically flourishes in warm areas with mild climates, which oddly enough has found a natural habitat in the Valnerina area of central Italy.

TWO PRESTIGIOUS PRODUCTS

see page 10

Atlanta Delegate Marco Manzini explains the characteristics, regulations and latest production data for Parma ham and Parmigiano Reggiano. Unfortunately these two excellent Italian products are threate-

ned abroad, especially in the USA, by the unfettered circulation of imitations, which use Italian symbols and images to fool consumers.



GIVE US THIS DAY OUR DAILY BREAD

see page 12

Much has been said and written about bread; for Bergamo Delegate Lucio Piombi, a list of pairings, however partial, could aid those who must choose the best bread to accompany each dish of a menu. We may term it an 'etiquette of bread', a brief guide with advice for making the right choices.

THE MOUNTAIN CHEESE OF FRIULI-VENEZIA GIULIA

see page 13

The so-called *formaggio di malga* ('mountain pasture cheese'), made from either raw or pasteurised milk, is a symbolic product of the Friuli mountains. In recent years, explains Udine Delegate Massimo Percotto, many cattle breeders, including young ones, have been inspired to redisco-

ver high-altitude husbandry techniques and produce inimitable cheeses, *ricotta* (whey cheese) and butter following ancient traditional methods.

ACADEMY AND CARABINIERI AGAINST FOOD FRAUD

see page 15

The ambitious educational project *Counterfeit Food (Il falso in tavola)* made a highly successful debut last June. Recently a second meeting, also promoted by the Bologna-San Luca Delegation, was held to promote consumer awareness of the legal, nutritional and health aspects of our diet.

TRADITION AND NUTRITION

see page 17

This conference, organised by the Cervia-Milano Marittima Delegation, tackled the theme of culinary tradition in light of recent evaluations of nutrition and its significance. The speakers provided many opportunities to discover new and stimulating perspectives relevant to food and its culture, confirming that the ultimate goal of food is to nourish our health.



DOCUMENTING FOOD HISTORY

see page 19

During the conference *By tongue and by book makes a perfect cook*, under the patronage of the Treviso-Alta Marca Delegation, the speakers told how food has been the focus of so much talk over the years that this has generated its own linguistic system, with its own grammar and syntax. Alongside this, the exhibition *Italian cookbooks from the Renaissance to the present day* displayed a particularly rich documentary history collection.



FEBBRAIO 2017 / N. 290

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Nazzareno Acquistucci, Piero Bava,
Gianni Di Giacomo, Giuseppe Fioritoni,
Gianni Gandolfi, Gabriele Gasparro,
Marco Manzini, Marialuisa Mora,
Renato Palumbo, Maurizio Pedi,
Marco Pelle, Massimo Percotto,
Patrizia Perniola Morini, Paolo Petroni,
Giovanni Picuti, Lucio Piombi.



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



WHEN CINEMA DEPICTS LIFE THROUGH FOOD

see page 21

More than any other thing, food is a vehicle for a people's identity. Caltagirone Academician Maurizio Pedi analyses Piero Messina's debut film *The Wait (L'Attesa, 2015)*, awarded the Leoncino d'Oro and a special mention for the FEDIC prize at the Venice Film Festival, as the work which most successfully blends plot, vision and emotion in representing food and the world of values that it contains.

NOCERA UMBRA, CITY OF PURE WATER AND MUCH MORE

see page 23

Foligno Academician Giovanni Picuti discusses the food traditions of Nocera and the Eugubino-Gualdese area. A wintry tradition which does not eschew spit roast, stuffed pigeon, sausage, lamb cutlets, mutton, wild boar, venison from roe or fallow deer, and woodland produce, including mushrooms but also red potatoes and the legumes of nearby Colfiorito.



ORECCHIETTE WITH TURNIP GREENS

see page 24

Several suggestions for restaurants in Bari where this classic pasta dish from Puglia can be enjoyed.



Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI