

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. 301, FEBBRAIO 2018 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



FOCUS

- 3 Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse non ci sono più
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Giovedì grasso in Toscana
(Gianfranco Porrà)
- 6 Il pesce della Quaresima nel Chietino
(Antonello Antonelli)
- 8 Sulo a Napule 'a sanno fa'
(Claudio Novelli)
- 10 Il tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
(Massimo Percotto)
- 12 La cicoria, un versatile ortaggio
(Publio Viola)
- 14 La cucina a domicilio, pregi e difetti
(Andrea Cesari de Maria)
- 21 I fagioli a Pesariis
(Silvia Marcolini)



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.

- 23 Sa minestra de frégula cun còcciulas
(Francesco Panu, Aldo Vanini)
- 25 Tra cappelletto romagnolo e tortellino bolognese
(Piergiulio Giordani Pavanelli)
- 27 Moscato Reale di Trani
(Giacomo Pastore)



In copertina: Particolare dell'opera "La colazione dei canottieri" (1880-1882), di Pierre-Auguste Renoir, conservato alla Phillips Collection di Washington.

I NOSTRI CONVEGNI

- 15 L'avanguardia della tradizione
(Maurizio Adezio)
- 17 Livius Aureus: duemila anni di civiltà della tavola
(Pietro Vincenzo Fracanzani, Lucia Marangon)
- 19 Dove va la cucina italiana
(Mauro Magagnini, Pietro Aresta)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 I würstel: sapere cosa mangiamo
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 5 Calendario accademico
- 9 Accademici in primo piano
- 30 In libreria
- 31 Dalle Delegazioni
- 48 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per **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 (1983 - 2018)

Asti	<i>Donatella Clinanti Antonio Guarene</i>	Milano	<i>Daniele Benedini</i>
Bari	<i>Nicola Sbisà</i>	Napoli	<i>Vittorio Accardi Amelia Cortese Ardias</i>
Bologna	<i>Mario Stefanelli</i>	Rimini	<i>Giuliano Ioni Fernando Santucci</i>
Borgo Val di Taro	<i>Giovanni Spartà</i>	Riviera dei Fiori	<i>Marco Re</i>
Cortina d'Ampezzo	<i>Luigino Grasselli</i>	Riviera Veronese del Garda	<i>Stefano Cesari Fernando Chiampan</i>
Cremona	<i>Stefano Galli</i>	Terni	<i>Alessandro Carli Mario Guerra</i>
Cuneo-Saluzzo	<i>Guido Bonino</i>	Tigullio	<i>Francesco Giampetruzzi Calogero Pompeo</i>
Den Haag-Scheveningen	<i>Alessandro Argentini</i>	Trapani	<i>Antonio D'Alì Solina Giuseppe Di Via Sebastiano Spanò</i>
Firenze	<i>Mauro Piattoli</i>	Vienna	<i>Franco Benussi</i>
L'Aquila	<i>Franco Leone</i>		
La Spezia	<i>Francesco Paolo Barbanente</i>		
Lodi	<i>Angelo Biasini</i>		

QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA (1978 - 2018)

Ancona	<i>Cesare Botti</i>	Teramo	<i>Vinicio Sabatini</i>
Bergamo	<i>Lucio Piombi</i>	Terni	<i>Vittorio Fiorucci Guido Scharoli</i>
Pistoia	<i>Paolo Pasticci</i>	Viareggio Versilia	<i>Roberto Figaia</i>
Rovigo-Adria-Chioggia	<i>Giorgio Golfetti</i>		

CINQUANT'ANNI DI ACCADEMIA (1968 - 2018)

Aosta	<i>Giuseppe Piaggio</i>	Rovigo-Adria-Chioggia	<i>Lucio Rizzi</i>
Novara	<i>Cesare Augusto Varalli</i>	Trento	<i>Lamberto Cesarini Sforza Francesco Pompeati</i>
Pescara Aternum	<i>Carmelo Paolucci Pepe</i>		

Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse non ci sono più

Restano, tuttavia, i loro principi e tanti valorosi allievi.

DI PAOLO PETRONI

Presidente dell'Accademia

Ci ha lasciato, a 87 anni, l'amico Gualtiero Marchesi, il Maestro indiscusso dell'alta ristorazione italiana, che ha formato schiere di chef affermati come Carlo Cracco, Paolo Lopriore, Andrea Berton, Pietro Leemann, Enrico Crippa, Davide Oldani, Ernst Knam. Era arrivato



Gualtiero Marchesi

tardi ad aprire il suo primo ristorante, nel 1977 a 47 anni, riscuotendo un immediato successo. Si trovava a Milano, in un seminterrato, in via Bonvesin de la Riva. Ricordo che Edoardo Raspelli mi invitò a provarlo e l'impatto non fu positivo: scendere le scale per mangiare nel sottosuolo, senza finestre, non mi aveva ben disposto (come molti anni dopo mi accadde entrando da Carlo Cracco). Si capiva subito, tuttavia, che ci si trovava di fronte a una cucina diversa, di grande inventiva e di grande abilità; un luogo differente dove per la prima volta si spendevano 200.000 Lire. Infatti, arrivò subito una stella Michelin, due nel 1978 e tre nel 1985. Fu il primo cuoco italiano ad avere tre stelle. Poi, per vari motivi, lasciò questa sua creatura per trasferirsi lontano da Milano, all'Albereta, in Franciacorta. Il cambio di sede non gli andò molto bene, una stroncatura su "L'Espresso" e la perdita della stella che lo portò al gesto clamoroso e unico di "restituzione" delle stelle, chiedendo di non essere più valutato dalla "rossa". Altre iniziative con il suo nome (hamburger Mac Donald e piatti pronti Surgela) non ebbero il successo sperato. Poi il ritorno a Milano con il suo "Marchesino", la Fondazione che ha sede proprio dove è nata la sua storia, in Via Bonvesin de la Riva, il rettorato di Alma a Colorno, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana da lui fondata nel 2004. Da qualche anno era membro del nostro Centro Studi "Franco Marengli", ha sempre ospitato le sue riunioni ed è sempre stato presente, prodigo di consigli e grande affabulatore. Solo all'ultima riunione la malattia non gli ha permesso di intervenire inviando, in sua rappresentanza, il Vice Presidente della Fondazione, Enrico Dandolo. È sempre valida e attuale una sua considerazione: "Il cibo è caro allo stomaco. Ma bisogna avere gli occhi per ammirarlo, la mente per parlarne, il cuore per apprezzarlo". A pochi giorni dalla scomparsa di Gualtiero Marchesi, un altro grande Maestro dell'alta cucina si è spento in Francia.



Paul Bocuse

Ci ha lasciato, alla veneranda età di 91 anni, Paul Bocuse, Monsieur Paul, grandissimo chef, l'inventore della *nouvelle cuisine* e della *cuisine du marché*, che ha formato generazioni di cuochi in tutto il mondo. Nel suo Auberge (molto kitsch), a Collonges-au-Mont-d'Or vicino a Lione, ha mantenuto, caso unico,

per 50 anni le sue tre stelle Michelin. Primo chef a ricevere la Legion d'Onore nel 1975, consegnata personalmente dal Presidente Valéry Giscard d'Estaing per il quale inventò la celebre Zuppa VGE (un brodo al tartufo nero, in tazza coperta da uno spesso strato di pasta sfoglia). È ancora in carta nel suo ristorante. Lascia un impero con 700 dipendenti, una scuola di cucina prestigiosa a Ecully e locali a Orlando, Tokio, Londra, New York. Ho avuto il piacere di conoscerlo, molti anni fa, da giovane Delegato di Firenze, in un convegno dell'Accademia al quale erano presenti, oltre a Bocuse, Roger Verger e Jacques Maximin, i grandi della *nouvelle cuisine*. Ricordo un uomo semplice, alto, sorridente, vero amante della buona tavola, che preferiva pane e salame con gli amici ai grandi piatti elaborati. Ricordo che disse: "per me non esiste la cucina nuova o la cucina vecchia o classica, esiste solo la buona cucina". Senza ipocrisie, l'Accademia non ha mai apprezzato le porzioni minimali sotto la cloche, i fagiolini verdi pressoché crudi e i prezzi esorbitanti della *nouvelle cuisine* e, a dire il vero, non sappiamo quanto Bocuse stesso apprezzasse certe forzature nell'interpretare la sua filosofia enfaticizzata dai due giornalisti francesi Henri Gault e Christian Millau, ma è certo che la maggior parte dei suoi piatti erano buoni, senza eccessi. Da grande gastronomo era consapevole della forza della cucina italiana tanto che ebbe ad affermare: "Quando i vostri cuochi scopriranno il valore dei vostri prodotti, non ce ne sarà per nessuno". Quattro anni fa doveva venire a Montecatini Terme a premiare Gualtiero Marchesi, ma non ce la fece a essere presente in quanto afflitto dal Parkinson. È stato il primo cuoco mediatico, ma da grande saggio ci ha lasciato una frase che oggi ha un particolare valore: "Sono stato io a far uscire i cuochi dalle cucine, ma ora sarebbe il caso che ci tornassero". Grande Monsieur Paul!

See English text page 70



Giovedì grasso in Toscana

Dolci e pietanze caloriche prima della Quaresima.

DI GIANFRANCO PORRÀ

Accademico di Livorno

Parlare del giovedì grasso implica necessariamente una premessa storica. È il primo giorno della settimana che si chiude con il martedì grasso, prima delle Ceneri, e rappresenta la fase finale del Carnevale, che precede la Quaresima. Si vorrà ricordare, in questa breve memoria, che nel tardo parlar latino, proprio in presofferenza dei dimagranti giorni di Quaresima, si cominciò a dire “*carnem levare*”, cioè leva la carne dalla tavola, e poi, di secolo in secolo, l’antica locuzione si è trasformata nell’attuale “*carnevale*”. Insomma, una previsione della sofferenza (non solo) alimentare imposta dalla Quaresima ha fatto scattare la preazione: l’abolizione, per un breve periodo di tempo, dei limiti di godimento imposti dai costumi - e dalla religione - all’alimentazione e ai comportamenti, inclusi perfino quelli sessuali. C’è da

dire che la combinazione di feste, digiuni, orge alimentari e di talamo ha radici riscontrabili, sotto il profilo storico e anche antropologico, nei rapporti che intercorrevano già nei popoli mesopotamici e poi in quelli ellenici e quindi latini con le fasi delle stagioni, soprattutto in quella che ha inizio con il solstizio d’inverno, quando la produzione dei frutti della terra è sospesa, o è al minimo, e gli animali d’allevamento diventano magri per la penuria di foraggi. In questa fase dell’anno, in Grecia, venivano celebrate le giornate dionisiache e poi a Roma, e quindi nell’Impero, i Saturnali, feste e usanze nel corso delle quali si realizzavano temporaneamente lo scioglimento degli obblighi sociali, il rovesciamento delle gerarchie, l’emergenza degli scherzi e delle dissolutezze. Tale dinamica era nondimeno conseguente a un più antico retaggio, quello descritto dallo storico Eliade Mercea nel *Mito dell’eterno ritorno*: il risveglio della luce solare successivo al solstizio d’inverno, che cade a dicembre, rappresenta la ripresa del tempo annuale quale soggetto della cosmogonia che accompagna e sovrintende alle vicende della vita dei popoli; dalla morte della fine dell’anno, con il solstizio, ricomincia il nuovo: è come una nuova creazione.

Ecco che la presenza delle orge e delle dissolutezze nei cerimoniali tradisce una volontà di dimenticare integralmente il passato e, abolendo la precedente creazione, di favorirne - con il caos e per mezzo di esso - una nuova. In questo “tempo” avviene anche la mescolanza del popolo degli Inferi con la terra abitata dai vivi; da ciò, le ono-





ranze alle anime, che possono ripercorrere le vicende terrene dentro le loro maschere. Dunque, si è già accennato che dopo l'avvento del solstizio d'inverno le popolazioni medievali avevano - e ci riferiamo alle classi povere, numericamente predominanti - scarsità di vegetali freschi e di carni: solo chi poteva avvicinarsi all'acquisto di pesce, e cioè le genti rivierasche, poteva cibarsi di proteine animali, seppure degli scarti del pesce pescato, i cui migliori esemplari erano invece appannaggio delle classi agiate. Da qui il periodo di visibile stallo delle attività lavorative, delle alimentazioni scarse e scarnie, del quasi dovuto e naturale scivolamento nella Quaresima, dove digiuno, penitenze, astinenza e, al massimo, desinari a basso profilo calorico si accompagnavano a cerimonie religiose nell'attesa della Pasqua. Il Carnevale, aspettativa antropologica, rituale, profana, liberatoria e sovvertitrice delle ansie per l'imminente salvifica ma penitenziale Quaresima, scoppia prorompente e dilaga, di secolo in secolo, fino a noi. E in questa ultima settimana carnalesca, da giovedì a martedì, il Carnevale si vivifica al massimo.

Parliamo adesso di pietanze carnevalesche. Restando in Toscana, nel Mugello un piatto richiesto era la *pappagorgia*, preparata con bargigli lessati, indorati con l'uovo, infarinati e fritti. A

Sesto Fiorentino, i buongustai chiedevano le *budella di maiale*, frutto di una laboriosa preparazione. Insomma, si trattava sempre di parti meno nobili, essendo le carni pregiate appannaggio ordinario delle molto ristrette ma potenti classi agiate. E proprio la consapevolezza della necessità di nutrirsi meglio, nell'ultima fase carnevalesca, ispirava alla solidarietà sociale le confraternite delle città a raccogliere offerte di alimenti e a distribuire pietanze ai poveri: spicca, fra questi usi, lo *stufato alla sangiovese*, ottenuto dopo una lunga e accurata cottura del muscolo di zampa in brodo di ossa, il tutto insufflato di una segreta miscela di spezie, tipico degli "uffizi di Carnevale" di San Giovanni Valdarno. Generale era l'usanza di cibarsi di pollame e altri cortilizi, di uova, di pietanze preparate con legumi conservati dopo essere stati essiccati. Solo nell'età recente, l'avvento delle paste e infine del pomodoro ha arricchito con grande fantasia di preparazioni le tavole dei toscani. E da scarsa è diventata frequente, e pressoché generale, la cucina di carni di manzo e di condimenti a base di carne. Solo nella seconda metà del 1900, sulle tavole di Carnevale sono state introdotte, con generosità e dovizia di modalità, anche pietanze di mare. "Grasso" ha significato uso delle carni, di per sé emblematiche del grasso animale e

quindi dell'abbondanza, secondo le credenze antiche, peraltro ancora ben condivise oggi. E se le pietanze con il sale sono state elevate a obiettivo importantissimo della cucina carnevalesca, soprattutto quelle dolci sono state richieste e create con grande passione, fantasia e tecnica elevata.

Parliamo quindi dei dolci. Fra tutti spiccano i *cenci*, tipici di Livorno, importati dalla comunità ebraica, che sono a forma tonda, e prendono anche il curioso nome di "orecchie di Amman", in dispregio di Amman, il favorito del re persiano Assuero, non proprio simpatico agli Ebrei. I cenci, in Toscana, vengono anche chiamati con altri nomi (*stracci, frappe, chiacchiere...*) e hanno diverse forme.

In Lunigiana, i giovani donavano un tempo alle fidanzate la *spongata*. A Firenze era prediletta la *schacciata alla fiorentina*, ma anche il *berlingozzo* (nome derivato forse da Berlinghieri, un paladino di Carlo Magno). A San Casciano dei Bagni, in provincia di Siena, sono ancora ben in voga gli *strufoffi* e i *ciaffagnoni* e poi ancora a Lamporecchio, ma anche in tutta la Toscana e in ogni stagione nelle fiere e mercati, i *brigidini*. A Livorno, nel Pisano e in Lucchesia, è tuttora sempre apprezzatissima la *schacciata di Pasqua*, che è sfornata e consumata già da febbraio.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2018

FEBBRAIO

17 febbraio - **La Spezia**
Convegno "L'antico formaggio di Luni una tradizione da riscoprire"

APRILE

14 aprile - **Versilia Storica**
Convegno "Rinascita nel territorio versiliese della coltivazione di varietà antiche di grano tenero"

MAGGIO

5 maggio - **Rovereto**
Convegno "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana"

19 maggio - **Verona**
Assemblea ordinaria dei Delegati

OTTOBRE

18 ottobre - **Cena Ecumenica**
"Le torte dolci e salate nella cucina della tradizione regionale"



Il pesce della Quaresima nel Chietino

Il principale ingrediente ittico della tradizione locale era la sarda, per la sua versatilità.

DI ANTONELLO ANTONELLI

Accademico di Chieti

La Quaresima, che va dal mercoledì delle Ceneri, fino al mattino del giovedì santo (mentre nel rito ambrosiano, dalla domenica successiva a Carnevale fino al sabato santo), è il grande tempo liturgico che prepara l'arrivo della Pasqua, particolarmente sentito in tutto il mondo cristiano, visto che è immediatamente precedente a quella che è la festa principale del calendario di tutte le confessioni cristiane, da cui scaturiscono le altre solennità dell'anno.

Ovviamente, questa non è la sede per una discettazione dotta e precisa sulla Quaresima e su quale sia la sua origine e la sua forma attuale, basti sapere che il tempo precedente la Pasqua era segnato da penitenza già a partire dal IV secolo d.C., accentuandosi poi nel corso dell'Alto Medioevo, fino alla forma definitiva data dal Concilio di Trento, le cui norme furono poi riadattate ai tempi moderni dal Vaticano II.

Come in ogni territorio dell'Italia fortemente impregnata di cattolicesimo, vi è un rapporto, invero molto stretto, tra questo periodo dell'anno e la tavola, tanto quella povera dei contadini, quanto quella più ricca e fornita dei nobili e dei signori.

La caratteristica alimentare più evidente del tempo di Quaresima, che dopo il Vaticano II si è ristretta al giorno di venerdì (per tacere dei due digiuni del mercoledì delle Ceneri e del venerdì santo), è quella che oggi viene chiamata "astensio-

ne dalle carni", cui si è recentemente aggiunto "e dai cibi prelibati".

La Quaresima era ed è il periodo in cui la carne sparisce dalle tavole e, in verità, in tutta la zona del Chietino, fino a qualche decennio fa, anche le uova e il formaggio venivano banditi, almeno nelle due ultime settimane, quelle che anticamente si chiamavano "di passione", che iniziavano con la quinta domenica di Quaresima, fissata a 14 giorni esatti dalla Pasqua.

Perché la carne? Ci sono diverse motivazioni, sociali, culturali e letterarie, per cui con la grande abbuffata del Carnevale (*carnem levare* o *laxare*, etimologicamente), essa spariva dalle tavole: la penitenza imponeva di rinunciare a ciò che era più costoso e quindi considerato voluttuario; il digiuno quaresi-

male, pensato a somiglianza di quello di Gesù nel deserto, che durava anch'esso 40 giorni, poteva essere interrotto solo con cibi semplici e poco strutturati, verdure e pesce. Infine, la grande letteratura penitenziale medievale, in lingua d'oc, d'oïl e del sì, ha restituito una serie di testi in cui c'è la "contesa tra carni e pesci durante la Quaresima". Essa si riduce, misticamente, alla battaglia tra l'animale che rappresenta più di ogni altro il peccato, il maiale, per il fatto che tiene sempre la testa bassa, verso la terra, e che viene allevato fuori dalle mura cittadine, quindi non era un "animale civile", e il pesce il quale sin dal I secolo d.C., grazie a un acrostico greco di straordinaria efficacia, stava a indicare l'universale salvezza di Gesù (le singole lettere che formavano

la parola *ichthys*, "pesce" in greco, costituivano le iniziali dell'espressione cristologica *Iesous Christos Theou Uios Soter*, ossia "Gesù Cristo, figlio di Dio, Salvatore").

Il pesce, quindi, è rappresentazione, linguistica prima che mistica, del mistero di Gesù (che viene simboleggiato anche dall'uso dell'uovo come segno di rinascita) ed ecco perché la Quaresima lo ha elevato a segno penitenziale del cammino verso la Resurrezione.

Quale pesce è adatto per la Quaresima? Ovviamente, in Italia, le tradizioni sono centinaia, ma nella zona del Chietino, delimitata dalle valli del Foro e dell'A-
lento, che si allungano dal mare fino alle pendici della Majella,



Duccio di Buoninsegna, "La tentazione di Cristo sul Monte" (1308-1311)



il desinare quaresimale era regolato con grande attenzione.

Il principale ingrediente ittico della tradizione locale era la sarda, per la sua versatilità: il classico primo piatto delle tavole nostrane di Quaresima era la “pasta con le sarde”; un contorno particolarmente apprezzato era “foglie, fagioli e sarde fritte”, mentre il secondo constava di sarda arrosto con i peperoni secchi (perché di freschi, tra febbraio e marzo, proprio non c'erano). Al secondo posto, per diffusione quaresimale, c'era lo stoccafisso, che andava gustato al sugo, o con le patate, o con i bucatini, ricetta particolarmente apprezzata nel contado di Miglianico, uno dei centri principali della valle del Foro. Il baccalà, invece, era presente per lo più sulla tavola dei ricchi, per il suo alto costo. L'unico piatto di baccalà che ornava la tavola dei poveri, specie nelle

settimane di passione, era costituito dai pezzi del pesce avanzati che si cuocevano in pastella.

Sempre sul desco dei poveri abbondava la pannocchia (conosciuta anche come “canocchia” o “cicala di mare”), che allora non era particolarmente valorizzata, neppure dai pescivendoli, i quali generalmente la usavano come “resto”, aggiungendola alla spesa fatta, a volte anche regalandola. Tuttavia, insieme ai “roscioletti” (lemma dialettale per la triglia di scoglio) e ai piccoli pesci di paranza, le pannocchie erano l'ingrediente di un semplice e rudimentale brodetto, che, sebbene l'originale ricetta fosse del Vastese, era un piatto particolarmente diffuso in tutta la costa abruzzese.

Contorno per eccellenza, in Quaresima, erano le patate, lessate e condite con aglio e prezzemolo (che alcuni chiama-

vano curiosamente “patate uso pesce”). Accanto a esse, la pizza di granturco, poi la pizza scima (ossia “scema” perché priva di lievito), il vero “pane dei poveri”, tant'è che veniva nominato “il pronto soccorso del povero”, perché si impastava facilmente e velocemente senza troppi problemi. Quando c'era un po' più di tempo e un po' di lievito, si faceva la cosiddetta “pizza posta” sotto il coppo.

Il segno che la Quaresima stava per finire era il riapparire, in cucina, dell'uovo e del formaggio, usati per preparare le pietanze pasquali e per realizzare, in particolare, le “pastucce” o “fiadoni”, che venivano riposti in una stanza apposita in attesa che il curato passasse per la benedizione del sabato santo, dopo la quale i ragazzi potevano avere accesso alle prelibatezze conservate.

See International Summary page 70

LA SCOMPARSA DI GIOVANNI GORIA, VICE PRESIDENTE ONORARIO DELL'ACCADEMIA

Per gli Accademici di più antica data, il nome di Giovanni Goria rievoca i tempi pionieristici dell'Accademia, un monumento, una figura mitica nell'ambito della gastronomia astigiana e piemontese in genere. Difficilissimo condensare in poche righe la sua intensa attività culturale e professionale. È riuscito ad affiancare alla carriera forense il suo grande amore, la cucina, che lo portò a fondare la Delegazione di Asti dell'Accademia, in cui ha percorso una carriera prestigiosa. È stato docente, scrittore, tra i primi divulgatori della cucina italiana in tv e in radio, ma, soprattutto, è stato un uomo modesto, un amico generoso, un goloso non solo di piatti, ma soprattutto di cultura.

Nella sua vita di mecenate, Goria ha messo sempre a disposizione degli altri la sua sapienza in campo gastronomico, felice di contribuire alla diffusione della cultura della cucina piemontese, ma soprattutto del mangiare bene. E molti grandi della cucina astigiana hanno saputo attingere al suo pozzo di scienza.

Il suo piatto preferito è stato la “bagna cauda”, la cui ricetta “aurea”, dopo anni di ricerche, ha codificato davanti a un notaio e divulgato presso i suoi proseliti, sia cuochi sia amici, e che gradiva mangiare nella sua casa di campagna al comparire delle prime gelate.

Amava la semplicità, il profumo buono e casalingo dei piatti antichi che spiegava alternando il suo italiano colto a parole in dialetto. E l'apoteosi del suo amore per la convivialità applicata all'amicizia si manifestava quando d'estate, mentre la moglie-angelo custode era in vacanza, riuniva fin dal primo pomeriggio, in campagna, cuochi professionisti e non, per realizzare ricette vecchie e provarne delle nuove, che poi sarebbero state gustate a cena con altri commensali. E mentre ci sedevamo al desco diceva: “che cosa c'è di più bello che essere con gli amici più cari e affondare il cucchiaino in un piatto di densa pasta e fagioli, mentre il sole, sempre più tondo e rosso affonda dietro le Alpi?”. (Donatella Clinanti, Vice Delegata di Asti)



La vignetta dedicata a Giovanni Goria dall'Accademico onorario Antonio Guarene.



Sulo a Napule 'a sanno fa'

La pizza napoletana, quella vera, porta in sé un problema di impossibile soluzione: è intrasportabile.

DI CLAUDIO NOVELLI

Accademico di Napoli-Capri

Da ormai parecchi anni, il termine pizza è divenuto universale. Dal Perù alle spiagge dell'Australia, dalle Alpi alle Piramidi, dal Manzanarre al Reno no, troppo vicino, diciamo da Capo Nord a Capetown, "pizza" è forse l'unica parola italiana universalmente riconosciuta e accettata senza tentativi di traduzione e ovunque perfettamente pronunciata. Seguono, a distanza, spaghetti e mozzarella, illesi nella grafia ma non nella

fonetica. Il mondo è stato reso ricco e felice dalla pizza, o piuttosto da quello strano oggetto circolare, vagamente commestibile, che l'industria, i forni elettrici e quelli a microonde sfornano a ritmo ininterrotto. Il mondo intero, ma non Napoli. Perché la pizza napoletana, quella vera, intendo, porta in sé un problema di impossibile soluzione: è intrasportabile. Addirittura, se ce la facciamo consegnare a casa, che magari dista non più di qualche centinaio di metri dalla vicina pizzeria, già se ne altera il sapore; la morbidezza e l'elasticità della pasta si trasformano in delicato caucciù resistente ai molari più accaniti; la mozzarella rischia di saldarsi alle tonsille dei più famelici; il pomodoro ne incolla lo spicchio sotto il palato: per sempre. Per questo, forse, non si è mai riusciti a sviluppare una "vera civiltà della pizza" o, meglio, una "civiltà della vera pizza", nel senso che, per esempio, nei servizi da tavola più prestigiosi, non importa di quante centinaia di pezzi siano essi composti, mancano tuttora i piatti per la pizza, da quelli triangolari per un semplice assaggio a quelli tondi di grande diametro per pizze significative, e che non siano stati mai portati a definitivo compimento quelli autoriscaldanti, una volta a carbonella, poi a resistenza elettrica e ai giorni nostri quelli a induzione, per ovviare al problema che quando arrivano a tavola la conversazione crolla col banale pretesto che





va mangiata calda. O alle speciali posate, i coltelli da pizza, con un comodo incavo sull'impugnatura per poter esercitare la giusta pressione con l'indice, senza doverlo slogare, e dalla lama breve e affilatissima al pari di quella di un bisturi da passeggio, per evitare di dragare con una lama seghettata di basso pregio tutta la mozzarella su di un unico boccone e di sfarfallare con i gomiti come lepidotteri impazziti, infastidendo i commensali. Le forchette più larghe del normale, a cinque rebbi corti, magari somiglianti più a una "purpara" che non a una loro consorella da vermicelli, ma che consentono di non perderne la striscia se appena più lunga, o dei salvadita in porcellana refrattaria per chi volesse goderne a "la mode populaire" senza ungersi le dita. Non si è sviluppata, d'altro canto, nemmeno una tecnologia alternativa atta a dotare ogni pianerottolo o ballatoio di fornello a legna mono o plurifamiliare, o l'abitudine di nutrire le galline da appartamento con i cornicioni avanzati delle pizze, sì da avere galline alla napoletana o alla margherita. L'intrasportabilità della pizza napoletana è un fattore che, a mio avviso, ne ha limitato lo sviluppo a un ambito prettamente cittadino, oltre al non trascurabile dettaglio che poche città sono fortunate come Napoli di godere di una squisita acqua come quella del Serino. A diffondersi, facendo le fortune dell'industria forestiera, soprattutto di quella americana, è stato il suo nome: "pizza".

Dopo che i napoletani, per più di due secoli e mezzo, si erano fatti un cuore così. Adesso è venuto il loro turno di sfruttarne il nome e fare, confucianamente, della sua intrasportabilità un punto di forza. *In primis*, occorre però bandire dal territorio metropolitano la vendita di pizze precotte e surgelate, quelle pubblicizzate da un pulcinella posticcio in un presunto vicolo napoletano. Insopportabili furti d'immagine. Semplicemente facendo sapere al mondo, innanzitutto, che a Napoli si vive normalmente come in qualsiasi altra grande città del mondo; e che se si vuole conoscere l'intima essenza della "pizza originaria", si deve, non fosse altro per questo, recarsi nel capoluogo campano, e trattenerci qualche giorno, quasi un pellegrinaggio spirituale, e

gustare pizza e città simultaneamente. L'archetipo, l'idea della pizza, Platone l'aveva situata anch'essa in una caverna, sì, ma di tufo. La madre di tutte le pizze è inscindibile dalle pietre e dall'umanità che la circondano. Produzioni di milioni di pezzi, pubblicizzate da televisioni, da volteggiatori acrobatici, pizze rotanti cinesi in equili-

brio su di uno stelo di bambù, o vendute a metri, nulla sono e mai potranno essere altro se non ingenuo divertimento per bambini e sprovveduti. Per poter affermare di aver veramente gustato "la pizza", è dunque *condicio sine qua non* averne visitato l'alveo naturale, la culla. E con l'occasione, averne approfittato per un caffè, una fetta di pastiera, un piatto di vermicelli, e perché no, aver scoperto che cosa sia veramente la mozzarella, o che sapore abbia un pomodoro, e via degustando. Per buffo che possa sembrare, l'intuizione di Napoli può passare più facilmente attraverso una pizza consumata nelle sue strade e nelle sue piazze, che non attraverso paludati ciceroni o dettagliatissime guide alla città.

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Avezzano e della Marsica, **Alceste Anzini**, è stato accolto nel "Sovrano Militare Ordine di Malta" - Gran Priorato di Napoli e Sicilia/Delegazione di Abruzzo e Molise.

L'Accademico di Ragusa, **Giorgio Assenza**, è stato nominato Presidente del Collegio dei Deputati Questori all'Assemblea Regionale siciliana.



Il tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano

Numerosi ristoratori, grazie alla disponibilità del pregiato prodotto locale, lo valorizzano anche abbinandolo ad altre tipicità del territorio.

DI MASSIMO PERCOTTO
Delegato di Udine



Il tartufo fu per secoli un prodotto della terra circondato da un alone di mistero e da timore per la sua incerta origine. Gli antichi Greci lo consideravano come un frutto della fusione tra fulmine, acqua e terra e fu soltanto nel 1831, anno della pubblicazione da parte dello studioso italiano Carlo Vitadini della monografia *Tuberacearum*, che si gettarono le basi per il suo studio scientifico e sistematico producendo una rigorosa classificazione della maggior parte delle specie di *tuber*.

Nessuna origine soprannaturale, quindi, ma ci piace ricordare che anche Gianni Franceschi, studioso della gastronomia e per anni Direttore della rivista "Civiltà della Tavola" affermò che "il tartufo è sacro e inviolabile come un giuramento".

In Italia, le più note località ove si può reperire la qualità più pregiata di tartufo bianco, il "*Tuber magnatum Pico*", sono Alba, Acqualagna e San Miniato. Recentemente, però, il prezioso fungo

ipogeo è stato reperito in numerose altre zone d'Italia e, tra queste, nei boschi planiziali del territorio di Muzzana del Turgnano, antico residuo della "Selva Lupanica" che, nel Mesolitico, ricopriva l'intera pianura compresa tra i fiumi Livenza e Isonzo.

In Friuli - Venezia Giulia, infatti, il tartufo fa parte della schiera dei prodotti agricoli spontanei e storici che, però, solo recentemente sono stati riscoperti e valorizzati. Da una serie di indagini, commissionate dalla Regione e dall'ERSA (Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale) e svoltesi a più riprese dal 2001 al 2004, risulta che vi siano moltissime aree tartufigole in tutta la regione. Dalle zone più settentrionali della Val Resia e della Val Canale a quelle centrali della Val Tramontina e della Val Cellina, fino alle propaggini meridionali del Carso e della bassa pianura friulana. Tutte sono vocate alla produzione di tartufi di un qualche pregio commerciale, quali il *Tuber mesentericum* (nero

ordinario o di Bagnoli), il *Tuber aestivum* (scorzone), il *Tuber borchii* o *albidum* (bianchetto o marzuolo). In particolare, le tartufaie rinvenute nelle zone più a Sud, affacciate sull'Adriatico e non lontane dalla romana Aquileia, producono specie di tartufo di elevato pregio: il *Tuber macrosporum* (nero liscio), il *Tuber brumale* (nero invernale), il *Tuber brumale moschatum* (moscato), il *Tuber uncinatum* (nero uncinato o scorzone invernale), il *Tuber melanosporum* (nero

pregiato). Solo nella zona boschiva nei dintorni di Muzzana del Turgnano, però, in un ambiente unico ricco d'acqua con rogge, canali e fiumi più o meno grandi che ne caratterizzano e definiscono il paesaggio, viene rinvenuto il prezioso *magnatum Pico*. Quello che cresce nei boschi di Muzzana presenta una spiccata tonalità derivante dalla notevole presenza di aglio orsino che sfrutta per una rigogliosa crescita l'umidità presente in quei luoghi.

Grazie alle ricerche condotte dagli studiosi e alla perseveranza di alcuni appassionati locali, è nata un'associazione, la Muzzana Amatori Tartufi, che si occupa contemporaneamente sia di ricercare ed estrarre il tartufo bianco pregiato sia di favorirne la crescita in un'armoniosa e rispettosa gestione del territorio, in particolare di quello boschivo, che gode ancora di particolari tutele di uso civico riservate ai residenti. La riproduzione e diffusione del tartufo è affidata, infatti, all'odore intenso



del suo frutto che contiene le spore, le quali sono veicolate dalla fauna che si ciba di esso e diversi sono i tipi di animali che si nutrono naturalmente del carpofo, nonostante esso sia, all'apparenza, invisibile: i cinghiali, i tassi, i ghiri, le arvicole, i lombrichi, le larve di mosca, le lumache e altri.

Preservare l'ambiente e la sua fauna diventa, quindi, un'azione necessaria per garantire la sopravvivenza del prezioso fungo ipogeo e l'impegno profuso dalla M.A.T. in questo senso, in collaborazione con le istituzioni locali, è encomiabile.

Anche la Delegazione di Udine dell'Accademia ha voluto contribuire alla valorizzazione del prodotto organizzando un convegno che si è svolto a

Udine qualche anno fa. Esso si è proposto di divulgare la conoscenza dell'ambiente in cui il *Tuber magnatum Pico* friulano si sviluppa e viene raccolto, di farne apprezzare le qualità e le certificazioni alle quali è rigorosamente sottoposto, di indicarne il corretto utilizzo a tavola anche in abbinamento ai vini del territorio, di illustrarne le tecniche di ricerca e di informare i consumatori riguardo alle contraffazioni e alle frodi frequentemente praticate, a causa degli elevati valori in gioco, nell'ambito della commercializzazione di tartufi e derivati.

Numerosi ristoratori della zona, entusiasti dalla disponibilità di un pregiato prodotto locale, si sono cimentati nella sua valorizzazione gastronomica

sperimentando abbinamenti con altri prodotti tipici del territorio: in particolare la polenta di granturco di Mortegliano, le patate di Ribis e Godia, il formaggio fresco di latte vaccino o caprino prodotto nelle valli del Natisone o nelle malghe alpine della regione. Sono nate così parecchie iniziative per la valorizzazione del tartufo bianco in cucina. Dal momento che la sua maturazione - e quindi il periodo di raccolta - va da ottobre a dicembre, solo in quel periodo è possibile degustarlo in alcuni ristoranti della zona e acquistarlo all'asta alla "Fieste de Trifulè" (Festa del Tartufo) che la M.A.T. e il Comune organizzano annualmente a Muzzana del Turgnano verso la fine di novembre.

See International Summary page 70

LA SPALLA CRUDA DI PALASONE

La spalla cruda è un prodotto che rispetta lo specifico "Statuto degli antichi produttori del culatello e della spalla cruda di Palasone di Sissa" che viene ricavata dall'unione del muscolo sovraspinato e sottospinato dell'arto anteriore del suino. Nella Bassa Parmense, sulle sponde del torrente Taro, vicino alla confluenza con il "grande fiume", come amava definire il Po Giovannino Guareschi, in una piccola località chiamata Palasone, i maestri norcini, da secoli, plasmano uno dei capolavori della salumeria tipica: la spalla cruda.

Troviamo traccia di questo salume insaccato in un documento ecclesiastico del 1170 riferito alle attività del territorio di Palasone. Esso viene custodito, durante la sua lunga stagionatura (almeno quindici mesi), nelle vecchie, buie e umide cantine dei casolari colonici della Bassa.

Il salume si ottiene dalla lavorazione delle carni dei suini pesanti e può essere preparato senz'osso e con l'osso. In quest'ultimo caso, la lavorazione è molto complessa, con un'alta percentuale di pezzi danneggiati, in quanto la presenza dell'osso crea sacche d'aria all'interno dell'insaccato dando vita a processi di ossidazione.



La lavorazione senz'osso è la più diffusa e inizia con una leggera salatura e un riposo di non più di cinque giorni; termina con l'insaccatura all'interno di vesciche naturali e la successiva legatura tipica che si effettua, ancora manualmente, con grande maestria.

Grazie al grasso naturale che l'avvolge, la spalla cruda mantiene un gusto dolce e delicato e sprigiona un meraviglioso profumo. Prima di essere tagliata, al fine di ammorbidirla, può essere immersa, per un giorno intero, in un recipiente pieno d'acqua con la parte magra sul fondo. Poi si tolgono il cordame e la vescica, si pulisce con leggere rifilature, si avvolge in canovacci di cotone umidi e si conserva in frigorifero. Alcuni inumidiscono il telo con vino bianco delicato.

La spalla cruda si apprezza maggiormente imprigionata nella morsa e tagliata a coltello. Le sue carni delicate vanno accompagnate con una Malvasia locale o con la Fortana, vino rosso della Bassa Parmense. (Giulio Dall'Olio, Delegato di Parma-Bassa Parmense)



La cicoria, un versatile ortaggio

Fu considerata una pianta sacra, ma anche una panacea contro le malattie. In cucina si presta a molte preparazioni, sia cotta sia cruda.

DI PUBLIO VIOLA

Delegato di Roma Appia

La cicoria è un vegetale diffuso in tutto il mondo e soprattutto in Italia, il cui nome sembra derivare dall'arabo *kikorion* e dal greco *entybon*. La difficoltà di trovare il preciso nome della pianta sta nel fatto che era conosciuta con denominazioni diverse fin dai tempi più antichi della storia. Definitivamente, esso le fu fissato dal botanico svedese Linneo nella sua pubblicazione *Species Plantarum* del 1753, come *Cichorium intybus*.

Si tratta di una pianta erbacea perenne, appartenente alla famiglia delle Asteracee, con fiori di vivaci colori e che raggiunge un'altezza massima di un metro. Gli Egizi credevano che fosse una pianta sacra, ma anche una panacea attiva contro le malattie, e in questo senso se ne trovano tracce nel papiro di Ebers (1500 a.C.), nelle opere di Plinio, il quale scriveva "*In Aegypto Cicho-*

riam vocant", e nei trattati del medico greco Galeno. In Egitto, ai tempi dei faraoni, veniva impiegata, unita all'aceto, contro il mal di testa ed era bevuta con il vino per alleviare i disturbi urinari. Le sue proprietà curative furono comunque sempre apprezzate anche in tempi più recenti, tanto che, nel Medioevo, fu usata pure come antifrodisiaco (per calmare i bollenti spiriti), e leggiamo che Castore Durante consigliava alle donne di applicare il suo succo alle mammelle per rassodarle. Infine, ricordiamo che i fiori, dotati di un colore celeste intenso e riuniti in caolini, hanno ispirato a molti studiosi sentimenti e simboli della frugalità e della temperanza.

Abbastanza semplice da riconoscere, grazie proprio al colore blu indaco dei suoi fiori, la cicoria cresce spontanea nelle zone rurali incolte e negli argini





dei terreni coltivati, ma può anche essere coltivata nell'orto. Esistono comunque molte varietà della stessa specie, anche se con diversa morfologia ma che, in ogni caso, posseggono radici a fittone, foglie dentate e frastagliate. In particolare, in rapporto al fogliame, esistono tre tipi di cicoria: le cultivar amare a foglia increspata, coltivate come verdura invernale (tipo la catalogna), le cultivar a foglia stretta (tipo cicoria belga) utilizzate per lo più in insalata, e le cultivar a foglia larga (tipo trevigiana a foglie rosse) consumate sia crude sia cotte. Ricordiamo ancora, tra le altre, le cicorie a radice grossa, il grumolo verde, la bianca di Chioggia e le "puntarelle" di Galatina che vengono coltivate nell'Italia centromeridionale. La raccolta delle foglie per uso alimentare avviene tra marzo e novembre, con una pausa estiva durante il momento della fioritura. Si recidono alla base e, successivamente, vengono selezionate le foglie più belle che, una volta raccolte, si pongono in un cesto di vimini avvolte in un panno umido onde conservarne gli aromi. Hanno un rendimento calorico modesto (20-25% di calorie), ma posseggono un discreto contenuto vitaminico e minerale e, soprattutto, un caratteristico sapore amaro dovuto alla presenza di una sostanza nota come acido cicorico. In cucina, l'uso più apprezzato è quello di consumare le foglie crude nelle insalate miste,

unitamente al radicchio, al tarassaco o alla lattuga, ma possono essere anche consumate cotte, come verdura di accompagnamento di altre insalate, nelle minestre o in altri piatti. Rivestono comunque un notevole interesse culinario e, infatti, in questo senso esistono numerose ricette, tra cui la cicoria in padella, il purè di fave e cicoria, il tortino di riso alla cicoria. In particolare ricordiamo la cicoria ripassata alla romana, un contorno che si prepara in modo semplice e velocissimo facendo saltare le foglie con aglio, olio e peperoncino.

Della cicoria sono importanti anche le radici dalle quali, grazie all'acido cicorico, si ricava, qualora vengano tostate, un surrogato del caffè, molto usato in particolari momenti della storia, come in Francia nel periodo napoleonico e in Italia durante la Seconda guerra mondiale.

Se un tempo era considerata una panacea curativa per molti disturbi, ancora oggi vengono attribuite alla cicoria proprietà detossicanti e protettive per l'organismo, in particolare per quanto riguarda il fegato e le vie biliari. Inoltre, le vengono attribuite proprietà digestive in riferimento alla sua capacità di stimolare lo svuotamento della cistifellea. Infine, va ricordata la presenza dell'inulina, un oligosaccaride che ha la capacità di favorire l'attività intestinale e prevenire la costipa-

zione oltre a combattere la sonnolenza. Attualmente, la cicoria viene usata in erboristeria in quanto ne vengono ricavati estratti ritenuti utili per combattere il meteorismo, la stitichezza e il colon irritabile. Non dovrebbe avere effetti collaterali, ma sarebbe comunque controindicata nei soggetti affetti da gastrite ulcerosa, poiché stimola la secrezione di acido cloridrico. Infine, da recenti ricerche, sembra che siano contenuti alcuni flavonoidi dotati di attività antiossidante che inibiscono la formazione dei radicali liberi.

Oltre alle descritte proprietà nutrizionali, sulla cicoria esistono alcuni interessanti riferimenti mitologici: una leggenda narra che il Sole, un giorno, chiese a una bella donna che si chiamava Domna Floridor (Donna dei Fiori) di essere sua sposa, ma lei rifiutò facendogli anzi capire che lo disprezzava. Il Sole, indignato, la trasformò in un fiore di cicoria condannato ad aprirsi al suo sorgere e quindi a fissare l'astro fino al suo tramonto, per poi richiudersi. La cicoria viene per questo chiamata *sponsa solis* (sposa del sole), un'erba, cioè, consacrata al sole. Ricordiamo, infine, che da tempo immemorabile sembrerebbe favorire le usanze e i desideri di una giovane donna la quale, qualora voglia assicurarsi l'amore dell'uomo che ama, deve staccarla e utilizzarla con particolari accorgimenti.

See International Summary page 70



La cucina a domicilio, pregi e difetti

La pur “comoda” soluzione di ordinare una cena on line ci priva di molti piaceri della tavola.

DI ANDREA CESARI DE MARIA

Delegato di Milano Duomo



Recentemente sta prendendo sempre più piede un fenomeno, del quale, credo, occorrerà tenere conto in un prossimo futuro. Presente già in 11 città italiane, la cucina a domicilio conquista sempre nuovi seguaci. Il meccanismo è molto semplice: si ordina *on line* ed entro breve tempo si riceve a casa quanto richiesto sulla base di menu precedentemente consultati. Si tratta di una soluzione flessibile, comoda, perché consente di non preoccuparsi di nulla, né dell'approvvigionamento, né della cottura, né del problema di lavare i piatti dopo la cena. Si buttano e basta. Una soluzione, quella adottata da Deliveroo, Foodora e altri che, però, rischia di impattare pesantemente con le abitudini alimentari, quelle che ci stanno particolarmente a cuore. Già la cucina in famiglia è in costante calo, come dimostrano le statistiche di permanenza in cucina dal dopoguerra a oggi, per il cambiamento degli stili di vita. Se a mezzogiorno si sceglie un panino in fretta e la sera si privilegia la soluzione più comoda, quella di non stare a faticare ai fornelli, preferendo ordinare on line, cosa ne sarà delle nostre tradizioni?

Se la loro conservazione viene sempre di più a scemare nella cucina di famiglia, non resta che il ristorante, ultimo baluardo di costumi sempre più per pochi. Tuttavia, se anche il ristorante perde di attrattiva, mancando il contatto umano, il racconto, sostituito da una fredda pagina di computer su cui leggere, scegliere e ordinare, con la consegna a casa dei piatti cucinati, si rischia di perdere tutta la storia, la nar-

razione, a vantaggio di tendenze, di mode effimere che nulla hanno a che vedere con quanto siamo stati e rischiamo di non essere più. Il ristorante è un luogo di aggregazione come pochi, dove spesso ci si “tira a lucido”, si conoscono persone, si costruiscono o migliorano amicizie, si entra in contatto con esperienze diverse, si impara anche vedendo passare un piatto in sala o anche solo ascoltando le descrizioni e i consigli che si ricevono al tavolo. Tutto questo nel salotto di casa propria non avviene: vivremo in un mondo buio, come già prefigurato anni fa in “Blade Runner”? La mia generazione ha attraversato in un baleno mondi diversissimi: abbiamo apprezzato per anni, e rimpiangiamo ancora, il mitico carrello dei bolliti, con un coperchio che si spalancava su un contenuto fumante, un cameriere che ci serviva proprio quel pezzo di lingua o di testina che noi stessi gli indicavamo. E adesso dobbiamo rassegnarci a trovare in tavola un piatto che è stato cucinato chissà dove, chissà quanto tempo prima, che ha attraversato le vie della città sulle spalle di un volonteroso ragazzotto che pigiava sui pedali, subendo

nel frattempo tutte quelle modificazioni che un chimico potrebbe spiegare meglio di me? Basterebbe pensare al diverso sapore che ha una pizza dopo essere passata nell'involucro di cartone per avere un'idea anche approssimativa del risultato. I grandi chef hanno fatto tanto e hanno fatto pagare profumatamente la “cucina espressa” realizzata al momento, proprio per quel cliente, trattato come unico e irripetibile; come conciliare questo concetto con un piatto che lascia una cucina e viene messo sulle spalle di qualcuno che cercherà di portarlo a destinazione nel minor tempo possibile? Che ne sarà delle decorazioni dei piatti, veri e propri quadri che, spesso, dispiaceva toccare, se il nostro ciclista prenderà una delle tante buche sulle nostre strade? Cosa arriverà sulla tavola del malcapitato cliente? E gli spaghetti al dente, che ci hanno nutrito tutti, dovranno sparire dal menu oppure ci toccherà chiedere veri velocisti per essere sicuri di una consegna sollecita e del giusto punto di cottura? Se Orio Vergani, nell'ormai lontano 1953, lanciò il famoso grido di dolore vedendo la nostra cucina prossima alla fine, immaginiamo quali sarebbero oggi le sue reazioni di fonte a una prospettiva come quella prefigurata. Il progresso deve essere sempre e comunque benvenuto, altrimenti saremmo fermi ai tempi di Apicio, ma andrebbe considerato e introdotto *cum grano salis*, altrimenti si rischia di buttare via il bambino con l'acqua sporca, come tante volte, purtroppo, è accaduto. Non per nulla Ennio Flaiano scriveva: “Anche il progresso, divenuto vecchio e saggio, votò contro”.

See International Summary page 70



L'avanguardia della tradizione

Grande successo del convegno organizzato dalla Delegazione di Chieti.

DI MAURIZIO ADEZIO

Accademico di Chieti

Un grande evento, atteso nella sua riuscita ma inatteso per la vastità del successo riscontrato, il convegno sul tema: “La cucina che cammina: l'avanguardia della tradizione”, organizzato dalla Delegazione di Chieti, ha rappresentato un momento importante, sul piano culturale, non solo nei confini regionali abruzzesi. La Delegazione, insieme al Comune di Chieti, ha voluto analizzare momento e prospettive della cucina italiana. L'evento si è tenuto presso il Teatro Marrucino di Chieti, uno dei più belli d'Italia, che nel 2018 festeggia i suoi duecento anni di vita. Come da programma, vi

hanno preso parte il Presidente Paolo Petroni e il Segretario Generale Roberto Ariani. I lavori, che sono stati introdotti dai saluti del Sindaco, avvocato Umberto Di Primio, hanno accolto anche due interessanti interventi da parte delle professoressa Alessandra Di Pietro e Giovanna Ferretti, Dirigenti scolastiche degli Istituti alberghieri di Pescara e di Villa Santa Maria, prestigiosi presidi formativi conosciuti ormai in tutto il mondo grazie all'opera di elevato livello professionale che i suoi ex-allievi svolgono in tanti prestigiosi ristoranti di diverse Nazioni. Coordinati da Mimmo D'Alessio, al con-

Teatro Marrucino di Chieti





vegno hanno partecipato, nelle varie forme, cioè sia sul palco del teatro sia in collegamento via skype, tutti i relatori invitati.

Dopo l'intervento di apertura, riservato per competenza e per protocollo accademico al Segretario Generale, Roberto Ariani, il professor Paolo Apolito, Docente di Antropologia Culturale presso l'Università di "Roma 3", ha svolto via skype una brillante relazione sul tema "La storia vien... mangiando". Dopo di lui, in collegamento da Singapore, Mario Caramella, Presidente del GVCI (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani), ha dialogato con gli ospiti in sede sul tema "La cucina italiana nel mondo: avanguardia o presidio della tradizione?". È stata poi la volta di Rocco Pozzullo, Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, che ha affrontato con efficacia il delicato argomento: "Le tentazioni del cuoco: mode e modi". Benché bloccato dalla chiusura dell'autostrada, il Vice Delegato di Pescara Aternum, Leonardo Seghetti, Docente di Chimica degli Alimenti, ha voluto comunque essere presente telefonicamente riuscendo a incantare la folto platea sul tema che lo attendeva: "La tecnologia in cucina migliora la qualità?"

Le fila dell'intenso e vivace pomeriggio di confronto sono state infine riassunte dal Presidente Paolo Petroni, con un intervento incisivo non solo per la lineare chiarezza dell'esposizione ma, soprattutto, per la decisione nell'affrontare anche gli aspetti meno attesi, quali l'approccio che si deve avere con ristoranti e chef in questa fase di sovrapposizione mediatica. Il Presidente Petroni ha sottolineato gli errori che si commettono nel valutare i ristoranti, seguendo acriticamente indicazioni e guide, adeguandosi a criteri che poco o nulla hanno a che fare con la gastronomia, soprattutto assecondando mode che portano decisamente lontano dalle rotte ove si tracciano le corrette valutazioni di un mestiere, quello del cuoco e poi dello chef, che non si estrinseca nell'apparire ma nel saper fare cucina. La schiera di chef - titolo evidentemente

te alquanto abusato da chi se ne fregia senza avere esperienza e mestiere - messa in campo non per produrre pietanze ma per costituire una sorta di catena di assemblaggio prevalentemente estetico dei singoli piatti; la presenza scenografica dello chef di nome in sala al posto della sua posizione operativa in cucina; l'abbinamento del nome (e del livello di prezzo pagato) a ristoranti dove lo chef-icona televisiva o mediatica non c'è mai e mai cucina, sono alcuni degli aspetti evidenziati e analizzati criticamente dal Presidente Petroni nel corso del suo intervento seguitissimo dal pubblico. Il suo messaggio non è stato comunque né un'accusa né un appello ma semplicemente la spiegazione di quanto fa l'Accademia nell'attuare il suo fine statutario e la sua importante missione di tutela e di valorizzazione della cucina italiana che, come ha voluto sottolineare, è una storia in cammino, fatta di talenti e di sacrifici, non uno spettacolo sempre uguale da contemplare, né una varietà patinato, una rappresentazione da considerare realtà.

Al termine dei lavori, ai quali hanno assistito i Delegati delle altre Delegazioni abruzzesi, c'è stato un piccolo aperitivo nella suggestiva cornice della *buvette* del Teatro Marrucino. È stata l'occasione per salutare gli ospiti e per scambiare le prime impressioni con Accademici e Autorità, tra le quali anche alcuni Sindaci, come quello di Miglianico, Comune che ha voluto intitolare un belvedere all'Accademia. Numerosa e qualificata è stata anche la presenza della stampa e dell'emittenza radiotelevisiva regionale.

È seguita poi la "cena in onore del Presidente", allestita nelle sale della sontuosa sede di Palazzo Lepri, nel centro storico di Chieti. È stata l'occasione per l'investitura di sei nuovi Accademici della Delegazione, con pieno rispetto delle quote di genere: Maura Amoroso, Carlo Crocetta, Francesco D'Alessandro, Antonino Di Federico, Valeria Evangelista e Gabriella Orlando.

L'organizzazione, come sempre perfetta, di un evento pieno di contenuti e ricco di spunti lungimiranti, è stata l'ul-

tima occasione di servizio come Delegato di Chieti di Mimmo D'Alessio. Poche ore prima aveva formalizzato le sue dimissioni nelle mani del Presidente, Paolo Petroni, e del Segretario Generale, Roberto Ariani, alla presenza dell'intera Consulta che lo ha affiancato negli ultimi anni del suo mandato.

"La Delegazione di Chieti - ha spiegato a margine del convegno Mimmo D'Alessio - ha voluto donare questo importante simposio al suo territorio, scegliendo simbolicamente la sede più prestigiosa. Si è pensato di fare questa grande riflessione a più voci sulla cucina italiana, sul suo momento attuale, sul suo incessante e intelligente progredire nella storia, quindi sul suo futuro. È stato immaginato, ed effettivamente è stato, un grande evento culturale. Molti cittadini del territorio, nonostante le proibitive condizioni meteorologiche, hanno accolto l'invito e hanno deciso di partecipare, potendo così respirare il clima che si vive in Accademia. Alcuni pensavano forse che il nostro fosse un semplice modo di far gruppo per andare a mangiare da qualche parte. Hanno scoperto che la nostra passione, la competenza di chi è consulente del sodalizio, la nostra attenzione sono rivolte alla cura di un settore, qual è quello della cucina italiana, perché essa è parte importante della nostra cultura, della nostra storia, del successo dell'Italia nel mondo, un successo che molti invidiano e insidiano. Voglio ringraziare non solo il Comune di Chieti per aver voluto collaborare alla complessa organizzazione del convegno ma anche e non di meno le Dirigenti scolastiche dei prestigiosi Istituti alberghieri di Villa Santa Maria e di Pescara. Mi fa piacere sottolineare che una parte di questo evento, cioè il delicato servizio di ricevimento, è stato curato proprio dagli allievi dell'indirizzo di Accoglienza turistica dell'Istituto "Filippo De Cecco" di Pescara. Insomma - ha concluso Mimmo D'Alessio - abbiamo saputo scrivere una pagina molto interessante della cultura gastronomica e non solo della nostra Italia".

MAURIZIO ADEZIO

See International Summary page 70



Livius Aureus: duemila anni di civiltà della tavola

Per il bimillenario della morte del patavino Tito Livio, la Delegazione ha dedicato un evento alle consuetudini alimentari degli antichi Romani.

DI PIETRO VINCENZO FRACANZANI, *Delegato di Colli Euganei-Basso Padovano*
E LUCIA MARANGON, *Accademica di Colli Euganei-Basso Padovano*



Di fronte a tante rievocazioni gastronomiche è giusto chiedersi in quale misura sia oggi possibile preparare i piatti dell'antica Roma, utilizzando le ricette degli scrittori di agricoltura, dei poeti, degli storici. In occasione del bimillenario della morte del patavino Tito Livio, nato nel territorio dei Colli Euganei, vissuto nell'età augustea e morto nel 17 d. C., è stato organizzato un convegno sul grande storico della romanità e sulla romanizzazione di Ateste, dedotta come "colonia Actiaca" dopo la vittoria di Ottaviano su Antonio ad Azio (31 a.C.). Particolarmente suggestiva è risultata la collocazione dell'evento all'interno del Museo Nazionale Atestino, nelle sale che conservano reperti romani, tombe, iscrizioni, lapidi, pavimenti musivi e un preziosissimo medaglione d'oro, del 7 d.C., recante l'effigie dell'Imperatore Augusto. Tra tante testimo-

nianze ivi raccolte, vi è pure un ricco corredo di suppellettili da cucina, piatti di ceramica, bicchieri e altro appartenuti a un cuoco.

Sappiamo che Augusto, pur essendo stato in tutta la sua lunga vita particolarmente sobrio e parco, non disdegnava la buona cucina e apprezzava molto un suo cuoco personale fino a fargli erigere una statua, dato che questo era in grado di "mutare un luccio in una carpa e una carpa in pollo".

Quali erano le abitudini alimentari dei Romani? Ed è possibile riproporre un *convivium* con le pietanze che il primo imperatore avrebbe degustato?

Livio, al quale Asinio Pollione rimproverava la *patavinitas*, non sappiamo se per il suo accento o per il suo conservatorismo, viene scelto da Augusto, nonostante le dichiarate simpatie repubblicane, come storico dell'Impero. Nella sua opera monumentale, *Ab urbe*

condita, della quale ci sono pervenuti soltanto 35 libri (i primi dieci e il blocco dal 21 al 45), avrà certamente scritto di Augusto e, minuzioso qual era, delle consuetudini a tavola dell'imperatore. Dobbiamo però affidarci all'immaginazione, mentre nel contesto dei 35 libri possiamo leggere che Anco Marzio, il quarto re di Roma, creò, alle foci del Tevere, le prime saline, distribuendo il sale gratuitamente. Nel racconto annalistico liviano troviamo che Marco Flavio riuscì a diventare tribuno della plebe, nel 328 a. C., grazie a una *visceratio* ossia a una distribuzione di carne al popolo. La plebe romana beneficiava poi di 5 moggi di grano a testa, ogni mese, per un corrispondente di 35 chili.

Roma, in età augustea, aveva una popolazione di un milione di abitanti e Augusto fissò il limite in 200 mila beneficiari di *frumentationes*.

A Roma, il Velabro, area pianeggiante situata tra il Tevere e il Foro Romano, tra i colli del Campidoglio e del Palatino, dove secondo la leggenda si sarebbe arenata la cesta con Romolo e Remo, ospitava insediamenti commerciali e produttivi legati soprattutto al settore alimentare, in considerazione dell'etimologia del toponimo riferita alla ventilazione del grano (*Velabrum*). La cucina romana è sicuramente "cucina al mercato" e nei Fori imperiali ne troviamo di tutti i generi: dal Foro Vennale, al Foro Boario per la compravendita di bovini, al Foro Olitorio per gli ortaggi, al Foro Piscario per i pesci, al Foro Vinario per la vendita del vino, al Foro Cuppedinis per i generi di lusso, dove i cuochi trovavano ostriche pro-



venienti dalla Sicilia e dalla Britannia, i carnosì trampolieri della Sardegna, le lumache di Creta, cinghiali e cacciagione, droghe e spezie dalla lontana India. Si afferma, così, un nuovo concetto di cultura alimentare, basata sulla qualità dei prodotti e su una cucina aromatizzata. Nasce la denominazione di origine: i vini della Gallia, di Creta, di Cipro, l'olio dell'Andalusia, il miele greco, il *garum* del Nord Africa e della Spagna.

Come è noto, il *garum* è una salsa liquida di interiora di pesce e pesce salato, che gli antichi Romani aggiungevano come condimento a molti primi e secondi piatti. Il vocabolo è di etimologia incerta. Un'ipotesi è che derivi dal greco *garos* o *garon*, che era il nome del pesce i cui intestini venivano usati originariamente nella produzione dei condimenti. Alcuni sostengono fosse simile alla pasta d'acciughe, altri al liquido della salamoia delle acciughe sotto sale. Plinio lo definisce: "*liquoris exquisiti genus, intestinis piscium ceterisque, quae abicienda essent, sale maceratis*" (un altro tipo di liquido ricercato, con gli intestini dei pesci e altri resti, che sarebbero da buttare, macerati con il sale). I Romani erano poi ghiotti di ghiri e lumache, ma a trionfare sulle tavole imbandite era il pavone, un gallinaceo proveniente dalle Indie Orientali, che Alessandro Magno aveva importato in Grecia. Si dice che il famoso oratore Quinto Ortensio, maestro di Cicerone, sia stato il primo a servirlo in occasione del banchetto inaugurale del suo sacerdozio, e, dopo di lui, Aufidio Lurcone insegnò la maniera di ingrassarli. Le loro uova venivano vendute per cinque denari ognuna e i volatili per cinquanta. Particolarmente scenografico rimarrà nella "cucina ornamentale" del Medioevo e del Rinascimento. Nel *De agri cultura*, Catone dedica pochi paragrafi al metodo di ingrassare gallinacci, piccioni e oche senza raggiungere la dovizia di particolari di Columella o di Palladio.

Circa i prodotti ittici nel I secolo d.C., si svilupparono gli allevamenti di pesci, ostriche, murene, orate, queste ultime

LIVIVS AUREUS

Ateste nell'età di Augusto

Duemila anni di civiltà della tavola



dal nome di Caio Sergio Orata che le allevava in piscine d'acqua calda, mentre le murene prendevano origine da Lucio Murena i cui allevamenti si trovavano nella costa flegrea.

L'olio, ai tempi della repubblica, veniva usato con grande parsimonia, ma in età imperiale divenne abbondante.

Per le spezie, l'aneto, il cumino, la maggiorana, il coriandolo e i semi di lentisco erano prodotti nel territorio, mentre dall'Oriente provenivano zenzero, pepe, cannella, chiodi di garofano.

La consumazione del vino era limitata solo agli uomini dai trent'anni in su, mentre le donne non potevano farne uso. In età imperiale, i grappoli d'uva venivano colti a mano e trasportati nelle cantine. Qui si selezionavano gli acini più maturi e la pigiatura era fatta con i piedi in apposite vasche chiamate *calculatoria*. Terminata la pigiatura, si otteneva il mosto, che era pressato nei torchi prendendo il nome *dimustum tortivum*, filtrato attraverso ceste di vimini. Esso era poi messo a fermentare dentro i *dolia*, recipienti di terracotta della capacità di 800 litri. Per rendere più limpida la bevanda, i Romani la mescolavano con l'albumo dell'uovo oppure con il latte di capra. I *pregustatores*, cioè i degustatori, distinguevano il vino in dolce, morbido, molle, debole, pieno, aspro, austero e alcolico. Di solito non si beveva puro ma diluito con neve, acqua fresca o calda, filtrato con filtri profumati (mirto, sedano, orzo, anice, mandorle amare). Si distinguevano, inoltre, il vino liquoroso (*mulsum*) o passito (*passum*). Virgilio distingueva quindici vini italici, tra i quali il Falerno, il Massio, il Cecubo, l'Albano, quello di

Sorrento, di Sezze, il Retico e il Pucino. *Tabernae* e *thermopolia*, ambienti aperti vocati alle attività commerciali, dotati di vasche per il vino e di banconi, rappresentavano, come è documentato dalle testimonianze ai Fori di Traiano, o a Pompei ed Ercolano, esempi di quello che oggi chiamiamo *street food* perché in esse si vendevano cibi cotti e vino.

Al di là delle pietanze, il profumo delle antiche cene di Augusto è tracciato da Orazio. L'imperatore sollecitava, nel corso dei banchetti, coloro che se ne stavano zitti o che parlavano sottovoce, li induceva alla conversazione e faceva intervenire attori, musicisti, saltimbanchi e ballerini del circo.

La consuetudine di cenare mollemente sdraiati sui triclini favoriva l'uso di servire polpettine, gelatine, passate di carne e bocconcini.

Riferivamo della sobrietà di Augusto il quale mangiava pane di seconda qualità, piccoli pesci, formaggi di mucca o pecora, fichi, e si dissetava con pane e acqua, fette di anguria, lattuga e frutta fresca. Secondo Marziale, prediligeva il vino Retico, l'odierno Valpolicella, mentre la sua amatissima sposa (terza moglie) Livia Drusilla, quasi vegetariana e seguace delle diete di Asclepiade, non disdegnava un bicchiere di Pucino, progenitore dell'attuale Prosecco.

Con una certa documentazione e con un pizzico di immaginazione, il convegno ha così ripercorso duemila anni di civiltà della tavola.

PIETRO VINCENZO FRACANZANI,
LUCIA MARANGON

See *International Summary* page 70



Dove va la cucina italiana

Il giusto equilibrio fra tradizione e innovazione è stato il filo conduttore del convegno per i 60 anni dell'Accademia nelle Marche.

DI MAURO MAGAGNINI, *Delegato onorario di Ancona*
E PIETRO ARESTA, *Delegato di Ancona*



L'occasione migliore per celebrare i 60 anni di presenza accademica nelle Marche (la prima Delegazione non aveva il nome di una città, ma quella della regione), proseguita con la denominazione della Delegazione di Ancona, non poteva che essere un interessante convegno sul tema: "Dove va la cucina italiana tra innovazione e tradizione, quale futuro?" che si è svolto a Jesi, presso la sala congressi dell'Hotel Federico II, organizzato dal Delegato Pietro Aresta con la collaborazione del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini. Il convegno, al quale hanno partecipato i Delegati o loro Consultori delle Delegazioni delle Marche, si è aperto con il saluto del Sindaco di Jesi, dottor Massimo Bacci, il quale, nel ricordare la collaborazione con Magagnini per la realizzazione del nuovo polo enogastronomico regionale che si aprirà a

Jesi a breve, ha auspicato la continuazione della collaborazione con l'Accademia, soprattutto in un periodo di crisi del settore enogastronomico nella provincia e di forti disagi sociali ed economici dovuti al terremoto. La promozione dei prodotti alimentari marchigiani assume sempre più importanza strategica nell'economia della regione.

Nel suo intervento, Mauro Magagnini ha ricordato le esperienze vissute nel corso dei suoi trentacinque anni in Accademia, quali l'organizzazione di importanti convegni o lo svolgimento di tante edizioni del Verdicchio d'Oro, sempre fonte di profondi spunti culturali, e tante altre partecipazioni a manifestazioni culturali nel territorio italiano e all'estero.

Tra gli interventi che si sono susseguiti, quelli degli chef stellati della provincia di Ancona: Mauro Uliassi e Mo-

reno Cedroni. Il primo ha indicato quali siano, a suo giudizio, le problematiche attuali della cucina italiana, sempre più vittima di nuove mode che spesso impediscono il rispetto di una tradizione rivisitata, con alla base i prodotti della terra a chilometro zero e ben lontana da estremizzazioni eccessive di vegetarianismo e veganismo. Ha svolto un piacevole e approfondito *excursus*, molto gradito dal pubblico, sulla sua storia di cuoco e sulla sua collaborazione con l'Accademia. Moreno Cedroni, lo chef stellato della "Madonnina del Pescatore", impegnato in Australia con una delegazione ministeriale per proporre le ricchezze delle Marche, ovviamente enogastronomiche, ha inviato un bel filmato in cui ha espresso il suo giudizio molto positivo e lusinghiero sul rapporto fra tradizione e innovazione, ribadendo che senza rispetto della tradizione non



ci può essere una valida innovazione; un personaggio che partendo dalla cucina della madre ha valorizzato un'innovazione che ha raggiunto alte vette e tanti riconoscimenti.

Ha fatto seguito un interessante intervento del Direttore del Centro Studi delle Marche Piergiorgio Angelini, molto critico sul gran caos che vi è nella cucina dei ristoranti, con tante nuove categorie di cuochi che propongono, spesso con troppa fantasia, innovative preparazioni, a volte non del tutto valide e che durano lo spazio di un mattino. L'ultima novità, quella della cucina liquida, è un particolare segno di come si stia perdendo il senso del limite.

Il professor Lucchetti, storico della cucina e insegnante a Parma, ha ribadito, nel suo brillante intervento, la necessità di riscoprire e valorizzare le tradi-

zioni della cucina rapportandosi con le vecchie generazioni, titolari di tanta ricchezza e di validità per un futuro di innovazione.

Il professore Mauro Zanasi dell'Università Tor Vergata di Roma ha affascinato con la sua relazione sugli aspetti innaturali del cibo e del vino e su quelli psicologici che riguardano la cucina della tradizione soprattutto riferiti ai simboli che essa ci tramanda dalla storia.

Le conclusioni del Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, hanno costituito un aspetto brillante del convegno, con un approfondito *excursus* sulla situazione della cucina italiana dopo la morte o, quantomeno, l'allontanamento dalla tradizione di quella borghese. Il mondo sta cambiando e così il modo di mangiare, di utilizzare i prodotti della terra, e le me-

todologie della tradizione debbono adeguarsi a tali cambiamenti ma senza assurde fantasie o negazioni dei valori nutrizionali e storici della nostra cucina.

Al termine dei lavori, il Delegato Aresta, artefice principe dell'organizzazione del convegno, ha consegnato a Mauro Magagnini il distintivo d'oro per la sua presenza in Accademia da oltre 35 anni e un attestato di stima e ringraziamento per l'attività svolta. La riunione conviviale che è seguita, sempre presso l'Hotel Federico II, ha contribuito, in un clima di forte partecipazione, a dimostrare la validità della presenza dell'Accademia nelle Marche, come ormai da 60 anni.

**MAURO MAGAGNINI,
PIETRO ARESTA**

See International Summary page 70

CONVERSAZIONE ACCADEMICA A LUCCA

Alla presenza di un attento pubblico, si è svolta a Lucca, nell'ambito della manifestazione agroalimentare "Desco 2017" sul tema "Sapori e Saperi lucchesi", una "conversazione" accademica.

Dopo il saluto del Delegato di Lucca Alessandro Caturegli, è intervenuto il CT Toscana Ovest, Franco Milli, con una breve nota sulla funzione dell'Accademia e la sua struttura. Il DCST Toscana, Ruggero Larco, ha poi svolto una relazione dal titolo "Dal tordello alla torta co' becchi". Larco ha evidenziato come la grande varietà morfologica, territoriale e climatica della Toscana abbia comportato una notevole varietà di prodotti e una ricchezza di piatti tipici. Il territorio di Lucca, in particolare, è costituito da diversi habitat, da quello montano della Garfagnana sino a quello marino della Versilia, per arrivare alle dolci colline dell'entroterra e alla piana di Lucca. È ovvio che all'interno di questa diversità territoriale non poteva mancare una corrispondente diversità gastronomica, che nel tempo non solo si è mantenuta, ma si è rafforzata, migliorata, "modernizzata" e portata anche sulle tavole dei grandi ristoranti. La cucina tipica lucchese vede tra i tanti primi piatti i "tordelli", caratteristici nel nome e nella fattura. La pasta è fatta con farina e uova, poche rispetto a quella emiliana; il nome è dovuto forse al fatto che l'involucro, a mezza luna, ha un ricco ripieno, tale da dargli una connotazione "grossa e grassa", un po' come a volte sono i tordi. Ecco allora un tordello ripieno di sugo di carne, condito con pommarola, oppure ripieno di trito di arrosto (magari avanzato) e condito con il sugo dell'arrosto stesso. Non solo, ma con la pasta di "risulta" dal taglio con il fondo del bicchiere, nuovamente spianata, si ricavano losanghe o rettangoli approssimativi chiamati "maccheroni", e il "maccherone tortellato" è un altro dei primi piatti più famosi a Lucca. Tortellato perché il sugo è quello dei tortelli fatti poco prima con la stessa pasta. I maccheroni cotti in acqua salata, vengono messi in una zuppiera, "conchino", alternandone strati e sugo, oppure direttamente nella scodella e ricoperti con abbondante sugo. L'altra grande famiglia dei primi piatti è costituita dalle zuppe, da quella tradizionale di verdura, alla zuppa di farro, alla farinata di cavolo nero e alla primaverile "garmugia" lucchese, o ancora i delicati "matuffi", cucchiariate di morbida polenta condita con sugo e formaggio. I secondi piatti certamente non sono da meno: dal coniglio o spezzatino con le olive alla guancia di vitello in bianco, e ancora la "cioncia" lucchese, o l'onnipresente baccalà qui fatto con i porri. E poi i dolci, dallo storico "buccellato" alla "torta d'erbi co' becchi", un piacevolissimo connubio tra dolce e salato.

(Ruggero Larco, DCST Toscana)



I fagioli a Pesariis

Nel solco di una lunga tradizione, rappresentano un ingrediente determinante per chi cucina con attenzione.

DI SILVIA MARCOLINI

Accademica di Udine

L'ascendenza documentale dei fagioli di Pesariis è sicuramente inferiore a quella dei più titolati fagioli di Lamon, tuttavia la loro diffusione e notorietà anche nel Veneto, ben oltre il secolo scorso, attesta una qualità riconosciuta e ricercata da un'utenza già allora affezionata e appagata.

Il primo aspetto che tradisce l'importanza di questa produzione orticola specifica, fonte di reddito oltre che di alimentazione (i fagioli secchi servivano per l'acquisto di formaggio, pasta, riso, lenzuola in Cadore, o formaggio salato e cappucci a Sauris), è la sua personalizzazione. *Balins* o *borlotins*, *voglit* o *voglut*, *laurons*, *fumul*, *cesarins* (così chiamati perché simili per dimensione e colore ai piselli, in friulano *cesarons*) sono solo alcuni degli iden-

tificativi che distinguono non solo fagiolo da fagiolo, ma anche famiglia da famiglia nella trasmissione di sementi, frutto di scambi e stratificazioni storiche che raccontano un trascorso di confronto e tenacia. Non solo, le varianti gelosamente custodite erano considerate così preziose da farsi oggetto anche di regalo di nozze, in tempi così lontanamente parchi da suscitare in noi un ingenuo quanto ipocrita stupore. Eppure ancora oggi, fra le case disposte ad accogliere i curiosi alla ricerca di un passato non così lontano, o nei punti preposti alla vendita del prodotto, si percepisce chiaramente tra le persone un'affezione sincera per quello che è alimento non solo del corpo quanto del cuore. Ricordi, suggerimenti per la cottura (lasciarli in ammollo in acqua calda per una notte e, in caso di lessatura, lasciarli raffreddare nella loro acqua per evitare screpolature della superficie), curiosità, descrizioni, sapori si sommano a formare un racconto che sa di comunità partecipata.

Due sono sostanzialmente i generi dei legumi giunti fino a noi e presenti a Pesariis: i fagioli di origine americana e i *vigna savi* (fagioli con l'occhio) attestati in Europa prima della scoperta dell'America.

A Pesariis si tiene una manifestazione, giunta alla diciottesima edizione, denominata *Arlois e fasois*, un appuntamento storico-gastronomico che valorizza due eccellenze (orologi e fagioli), non solo locali, ma dell'intera regione e che è un'occasione imperdibile per conoscere un luogo incantato e soprattutto persone appassionate. I fagioli, in particolare, costituiscono il perno





alimentare dell'appuntamento, giocato sottilmente sul tema della sopravvivenza, intesa ai giorni nostri come opportunità di recupero di antichi semi e rivalutazione di biodiversità oltre che di sapore, nel passato, invece, come possibilità di resistenza alla frugalità imposta dalle condizioni economiche. Nella manifestazione, tuttavia, la tipologia dei borlotti (*laurons*) risulta prevalente da un punto di vista produttivo e di fama. La coltivazione avviene ancora con metodi tradizionali, con raccolta scalare, e impegna la maggioranza dei nuclei familiari, fortemente determinati a perpetrare una tradizione, insieme a piccole aziende agricole. Arrivati in Friuli attraverso la mediazione del Bellunese, dove vennero seminati per la prima volta nel 1529, i

fagioli borlotti trovarono nella Carnia, e a Pesariis in particolare, un'accogliente patria di adozione, grazie alle favorevoli congiunture climatiche e altimetriche, soprattutto a partire dalla fine del 1700. Coltivati perché si adattavano ottimamente al ciclo produttivo locale e alle consociazioni (in particolare con il mais e la patata), i fagioli si ritagliarono, per il loro valore proteico, uno spazio dominante nella cucina carnica quali componenti essenziali nella preparazione soprattutto di minestre e zuppe (*mignestron, coce e fasui, vuardi e fasui, jota*, per citare alcune delle infinite applicazioni) o nelle preparazioni in umido (ma erano consumati anche conditi in insalata). Conservati secchi, un tempo, nelle soffitte (in sacchi di juta o in vecchie federe) e oggi

nei congelatori, per evitare ospiti indesiderati, i fagioli di Pesariis in particolare presentano un'ottima consistenza e si mantengono sodi e integri anche dopo lunghe cotture e, proprio grazie alla loro varietà (gli agroecotipi variano per dimensione, colore e marezzatura in relazione ai singoli nuclei familiari), nella maggiore attenzione sensoriale della gastronomia contemporanea rispetto all'urgenza distratta del passato, si propongono come ingrediente determinante e spesso condizionante per chi cucina con attenzione, paradigma di un viaggio alimentare che fa del mondo la partenza e delle piccole isole una tappa da cui, con consapevolezza e orgoglio, ripartire.

SILVIA MARCOLINI

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 agevolarne 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.



Sa minestra de frégula cun còcciulas

La Delegazione ha certificato, con atto notarile, il piatto tipico della tradizione cagliaritana: la fregola con arselle.

DI FRANCESCO PANU, Delegato di Cagliari Castello
E ALDO VANINI, Accademico di Cagliari Castello



Nell'affrontare la certificazione della ricetta di un piatto tradizionale, non possiamo non interrogarci, ancora una volta, sulla delicata questione del significato di "autenticità" e di "originalità" in riferimento a una materia come la cucina degli alimenti, connaturata da un continuo processo evolutivo e dalla incoercibile libertà degli esecutori.

Processo diacronico, in virtù della modifica del gusto, delle usanze e dei costumi, della stessa evoluzione delle materie prime, quanto sincronico, in virtù delle varianti geografiche e familiari, come ricordava recentemente il Presidente Paolo Petroni.

Se questo carattere dinamico e indeterministico potrebbe far apparire l'idea stessa della certificazione come un velleitario, forse arrogante, atto antistorico, la rende, al contrario, indispensabile al fine di porre una base di ragionevole certezza, un punto fermo dal

quale procedere per le varianti, per le rivisitazioni, per le interpretazioni creative, assicurando una difesa nei confronti di ogni inopportuno arbitrio. Arriva sempre il momento nel quale qualcuno, specie se investito di un qualche ruolo istituzionale, deve assumersi tale responsabilità, particolarmente in questa epoca di *social network*, in cui a tutti è offerta la possibilità di ergersi a esperto.

Ciò vale, in modo particolare, per quelle pietanze

che assumono un forte ruolo identitario per la comunità, per quei piatti-bandiera ai quali gli indigeni sono particolarmente affezionati e che i forestieri cercano come parte essenziale di un'esperienza di viaggio, e per questo motivo esposti alle facili scorciatoie delle esecuzioni banalizzate.

La *frégula cun còcciulas* è il piatto più rappresentativo della tavola cagliaritana, più ancora degli arcinoti *malloreddus*, legati alla tradizione dell'entroterra contadino.

La *frégula* coniuga la semola di grano duro isolana, già citata secoli addietro negli Statuti dei mugnai, con le arselle (*venerupis decussata*) degli stagni che circondano la città di Cagliari, espressione di una consuetudine alimentare la cui antichità è testimoniata dai vasti depositi di valve, accumulati nei siti archeologici prossimi alla città, a seguito del loro consumo alimentare in epoca neolitica.

Tradizionalmente prodotta con la manipolazione della semola di grano duro e preparata come minestra liquida o semiliquida, assistiamo oggi a una sempre più frequente preparazione in asciutto, non sempre gradevole, che la allontana dalla sua natura originaria o, caso ancor più censurabile, si diffonde una tipologia industriale di *frégula* prodotta per trafilatura, priva del profumo del prodotto artigianale o domestico e incapace di assorbire adeguatamente il condimento.

Stabilire la ricetta oggetto della certificazione ha presentato limitate difficoltà grazie al mantenimento, nelle famiglie e nei locali cittadini più popolari e tradizionali, di una forte convergenza di modi e ingredienti.

Inevitabile, poi, che a ogni tentativo di stabilire, senza pretesa di rendere assoluta una materia che per sua natura non lo è, si sviluppi ogni genere di contestazione basata sul proverbiale "ma mia nonna/mamma/zia...".

La speranza della Delegazione è che il risalto dato dalla stampa locale, molto attenta alla conservazione delle tradizioni, ponga un freno a quelle alterazioni che non sono da annoverarsi tra i prodotti di una ricerca evolutiva ma, semplicemente, alla sciatteria o a una insufficiente conoscenza della propria storia, anche alimentare.

A testimonianza dell'attaccamento della comunità locale alle tradizioni, valga il grande successo riscosso dalla serata dedicata alla certificazione notarile - e un ringraziamento particolare va alla disponibilità del notaio Gianmassimo Sechi - alla quale hanno partecipato con entusiasmo il Sindaco Massimo Zedda,



Accademico della Delegazione, il Vice-presidente della Regione Sardegna Raffaele Paci, il Prorettore dell'Università di Cagliari Francesco Mola e il Direttore del Centro Studi Territoriale Salvino Leoni.

Le premesse alla ricetta certificata, contenute nel documento di certificazione, riguardano le origini storiche e le caratteristiche socioculturali della preparazione; l'etimologia del termine *frégula*; la bibliografia di riferimento; la metodologia impiegata per la ricostruzione del procedimento. Da tali elementi si evince che gli ampi depositi neolitici di gusci di arselles sono stati trovati nelle caverne del Capo Sant'Elia, a Cagliari, e in molte altre aree del basso Campidano, a testimonianza del ricorso a questa risorsa alimentare presente negli stagni cagliaritari da parte di una popolazione poco incline ad avventurarsi in mare aperto alla ricerca di cibo.

L'arsella, che si riproduce in grande quantità nei fondali sabbiosi, ha costituito, e costituisce ancora, la base per il primo piatto più caratteristico della cucina cagliaritana. La *frégula* si inquadra in quelle preparazioni diffuse in tutto il Mediterraneo, costituite da piccoli granuli e ottenute dal rotolamento manuale di un impasto di semola di grano duro (*triticum durum*) nella tradizione sarda, e che si presentano nella forma di cuscus sulle sponde africane e mediorientali o nelle aree che hanno subito influenze arabe, o di *frégula*, in Sardegna. L'etimologia del termine *frégula* è latina, dal verbo *fricare*, strofinare. L'azione dello strofinamento dell'impasto di semola di grano duro e poca acqua salata è praticata nella *freguera*, ciotola bassa di terracotta, nella quale pian piano vengono a formarsi, per il rotolamento, piccoli granuli rugosi, che verranno fatti asciugare nella

canistèdda, cestino largo e piatto, o tostati al forno, nel qual caso saranno di vario colore.

L'origine della *frégula* è antica e viene citata negli Statuti dei Mugnai di Tempio Pausania che, nel XIV secolo, ne limitano la produzione tra il lunedì e il venerdì. Per la ricostruzione del procedimento, sono stati usati la metodologia del sondaggio presso famiglie e ristoranti; la ricerca bibliografica; il banco assaggi, comparazioni, e altro ancora. Si è operata una ricerca bibliografica, sia per quanto attiene alla ricetta in sé, sia per quanto riguarda la preparazione della *frégula* di base. La ricerca è stata integrata dalle testimonianze dirette e dalla prassi dei ristoranti e trattorie più attendibili per rispetto della tradizione.

FRANCESCO PANU,
ALDO VANINI

See International Summary page 70

LA RICETTA CERTIFICATA

Ingredienti (per 6 persone): per la *frégula*: 300 g di semola sottile di grano duro o 150 g di *frégula* sarda artigianale (non trafilata), acqua. Per il condimento: 500 g di polpa di pomodoro, 2 pomodori secchi, 1 kg di arselles (*venerupis decussata*) freschissime di Cagliari o di Marceddì, 3 spicchi d'aglio, 1 dl d'olio extravergine d'oliva sardo, 1 lt d'acqua, 1 ciuffo di prezzemolo, pepe, sale.

Preparazione: disporre la semola a corona in una terrina larga, lasciando uno spazio al centro, dove aggiungere 2 cucchiaini d'acqua calda; rimestare lentamente dal centro, con la mano, amalgamando la semola con l'acqua fino a far formare delle palline rugose di dimensione variabile (dai 2 ai 4 mm). Via via che le palline si formano e la semola rimane asciutta, aggiungere un poco d'acqua alla volta. Quando buona parte della semola si sarà trasformata in palline, disporre queste su una teglia e mettere in forno ben caldo ma spento, per mezz'ora, al fine di far tostare le palline di *frégula*, che assumeranno una coloritura non omogenea. La *frégula* è reperibile anche già confezionata. È accettabile quella di produzione artigianale (rugosa e disomogenea), da evitare quella di produzione industriale, liscia e ricavata per trafilatura. Lasciar spurgare dalla sabbia, in un recipiente, le arselles, coperte d'acqua, per qualche ora. Quindi passarle in un tegame largo, a fuoco vivace, per il tempo minimo indispensabile a farle aprire. Conservare una quantità di arselles nel proprio guscio, sgusciare le altre e metterle tutte da parte, filtrando e conservando l'acqua di risulta. In una pentola di coccio, soffriggere fino a leggera doratura gli spicchi d'aglio nell'olio extravergine d'oliva, aggiungere il pomodoro secco tagliato a striscioline. Unire la polpa di pomodoro e mescolare per insaporire il tutto. Aggiungere un litro di acqua, l'acqua filtrata delle arselles e portare a ebollizione, versarvi la *frégula* tostata, salare, pepare e far cuocere a fuoco lento per una decina scarsa di minuti, aggiungendo le arselles col guscio e sgusciate a un paio di minuti dalla fine della cottura. La minestra deve rimanere semiliquida, ma non acquosa. Spegnerla e completare con un ciuffo di prezzemolo. Servire calda prima che la *frégula* si scuocia.

Varianti ammesse: esiste una variante in bianco, eseguita allo stesso modo, eliminando solo la polpa di pomodoro (ma non i pomodori secchi). Altra variante può sostituire le arselles con le cozze (*mytilus galloprovincialis*).



Tra cappelletto romagnolo e tortellino bolognese

Le differenze tra le due tipiche specialità gastronomiche.

DI PIERGIULIO GIORDANI PAVANELLI

Accademico di Bologna

Nel 1811 fu promossa un'indagine sulle tradizioni, le usanze, i dialetti degli abitanti della Romagna, da parte del Prefetto di Forlì, Leopoldo Staurengi, milanese. Tale indagine è nota come "Inchiesta Napoleonica". Il rapporto finale del Prefetto così precisa: "A Natale, presso ogni famiglia si fa una minestra di pasta con il ripieno di ricotta, che chiamasi di cappelletti; l'avidità di tale minestra è così generale che da tutti, e massime dai preti, si fanno delle scommesse su chi ne mangia una maggior quantità, e si arriva da alcuni fino al numero di 400 o 500. Questo costume produce ogni anno la morte di qualche individuo per forti indigestioni". Al di là della battuta bonaria del Prefetto, si evince che già agli inizi del 1800 la tradizione dei cappelletti fosse affermata.

La conferma viene dal forlivese Michele Placucci, il quale, nel 1818, pubblicò una memoria sugli *Usi e pregiudizi dei*

contadini della Romagna ove si dice, dei cappelletti: "Minestra composta di ricotta, formaggio, uova e aromi; il tutto avvolto in pasta, detta sfoglia, da lasagne". Quindi, cappelletti "di magro", senza carne. E infatti Aldo Spallicci, ben noto cultore dell'identità e delle tradizioni popolari della Romagna, sostiene che il cappelletto con la carne è una contaminazione con il suo cugino bolognese, ossia il tortellino.

Da due secoli, si è dissertato sul ripieno del cappelletto; la tradizione di Ravenna e di Cesena è per il cappelletto senza carne; quella di Forlì è possibilista, quella di Rimini, di San Marino e di Pesaro pretende la presenza di carne in tre tipi: maiale, cappone e vitello; ma la distribuzione, sul territorio, del cappelletto con carne o senza, è a "macchia di leopardo"...

Secondo una parte degli studiosi, il ripieno di solo formaggio deriverebbe dalla dominazione dei Bizantini, i qua-

li, oltre all'agricoltura e alla pesca, si dedicavano all'allevamento del bestiame per ottenere il latte, e non per macellare gli animali, mentre il ripieno con carne deriverebbe dai Longobardi, prettamente allevatori.

Il cappelletto, con ripieno di carne, prevale su quello di magro man mano che, andando da Ravenna a Bologna, sulla via San Vitale, ci si avvicina all'Emilia. Per quanto riguarda, invece, il tortellino bolognese, la ricetta è stata codificata e depositata dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia.

Se dovessimo trattare dei progenitori del tortellino bolognese dovremmo scrivere un libro; le strisce di pasta o *l'aganon* risalgono addirittura ai Greci, e Aristofane ne parla. Il famoso Cristoforo da Messisbugo, cuoco alla corte estense di Ferrara, nel suo *Libro novo* (1557), dà ricette per i "tortelletti"; della stessa specialità tratta anche l'*Opera* di Bartolomeo Scappi, grande chef di origine bolognese ("per fare tortelletti con la polpa di cappone").

Alla metà del 1700, nei "Libri delle spese di vitto" per la mensa dei Gonfalonieri di Giustizia che si avvicendavano ogni due mesi alla guida del Governo di Bologna, conservati all'Archivio di Stato, si trova "la minestra di tortellini con forma grattata"; i commensali erano sette e gustarono 200 tortellini, circa 30 a testa; essi venivano acquistati in "Piazza" (cioè in Piazza Maggiore, ove si teneva il mercato) dai venditori ambulanti (antesignani dei nostri negozi) e a numero; il ripieno era di formaggio grana, grasso di rognone bovino, midollo, noce moscata e uova.

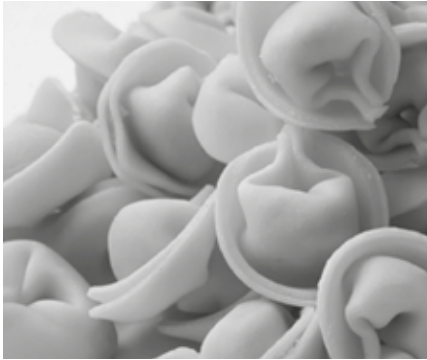
Arriviamo al 1800 con Vincenzo Agno-



Tortellini bolognesi



Cappelletti romagnoli



letti e le sue *Nuova cucina economica* (1803) e *Nuovissima Cucina Economica* (1814): ripieno a base di petto di pollo, midollo di manzo, parmigiano, sale, pepe, cannella, noce moscata e magari ricotta e rosso d'uovo. Grande estimatore dei tortellini fu anche il compositore Gioacchino Rossini che abitò per molto tempo a Bologna; pure il "padre della patria", Giuseppe Garibaldi, fu un grande consumatore di tortellini.

Pellegrino Artusi precisa: "Quando sentite parlare della cucina bolognese, fate una riverenza, che se la merita. È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tant'è vero che colà le longevità di 80 e 90 anni sono più comuni che altrove. I seguenti tortellini (di cui riporta la ricetta, ndr), benché più semplici e meno dispendiosi degli antecedenti (tortellini all'italiana, ndr), non sono per bontà inferiori e ve ne convincerete alla prova". Concludiamo con un accenno folkloristico: il modenese Alessandro Tassoni (1565-1635), nel suo poema *La secchia rapita*, parodia dei poemi eroici, narra che Venere, moglie di Vulcano, viene sulla terra con Bacco e Marte per aiutare i modenesi, in guerra con i bolognesi per una "infelice e vil secchia di legno". I tre dei trovano alloggio in una locanda di Castelfranco Emilia; la dea, ivi, non ha un comportamento irreprensibile: in una sola notte fa "30 volte cornuto il dio Vulcano" con Marte e Bacco; naturalmente, dopo una performance del genere, necessita qualcosa che rinfranchi i tre dei e l'oste va nel pollaio per reperire un centinaio di uova...

Passano tre secoli e Giuseppe Ceri (1839-

1925), bolognese di adozione ma fiorentino di nascita, fa una parodia della parodia. Narra, quindi, che l'oste, o vagando per le stanze o guardando dal buco della serratura, vede Venere qua-

si nuda, e, colpito dalla sua bellezza e dalla meraviglia per il suo ombelico, "in cucina discese...".

PIERGIULIO GIORDANI PAVANELLI
See *International Summary* page 70

LE RICETTE DI PELLEGRINO ARTUSI

Cappelletti all'uso di Romagna

Sono chiamati così per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco.

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravvioglio, grammi 180. Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe e tritato fine fine con la lunetta. Parmigiano grattato, grammi 30. Uova, uno intero e un rosso. Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace, un pizzico di sale. Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gli ingredienti non corrispondono sempre ad un modo. Mancando il petto di cappone supplite con 100 grammi di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera.

Se la ricotta o il raveggiolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riuscisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato (è riportato il disegno del disco, ndr). Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezzaluna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappelletto compiuto. Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità del Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento, ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. Ad un mangiatore discreto bastano due dozzine.

Tortellini alla bolognese

Prosciutto grasso e magro grammi 30. Mortadella di Bologna grammi 20. Midollo di bue grammi 60. Parmigiano grattato grammi 60. Uova n. 1. Odore di noce moscata. Sale e pepe, niente.

Tritate ben fini con la lunetta il prosciutto e la mortadella, tritate egualmente il midollo senza disfarlo al fuoco, aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto con l'uovo mescolando bene. Si chiudono nella sfoglia d'uovo come gli altri, tagliandola con il piccolo stampo. Non patiscono conservandoli per giorni ed anche per qualche settimana e se desiderate che conservino un bel color giallo, metteteli appena fatti, ad asciugare nella caldara. Con questa dose ne farete poco meno di 300 e ci vorrà una sfoglia di 3 uova. Se vorrete i tortellini anche più gentili, aggiungete alla presente ricetta un mezzo petto di cappone cotto nel burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto.



Moscato Reale di Trani

Protagonista della civiltà del vino, ha ottenuto la Doc nel 1974.

DI GIACOMO PASTORE

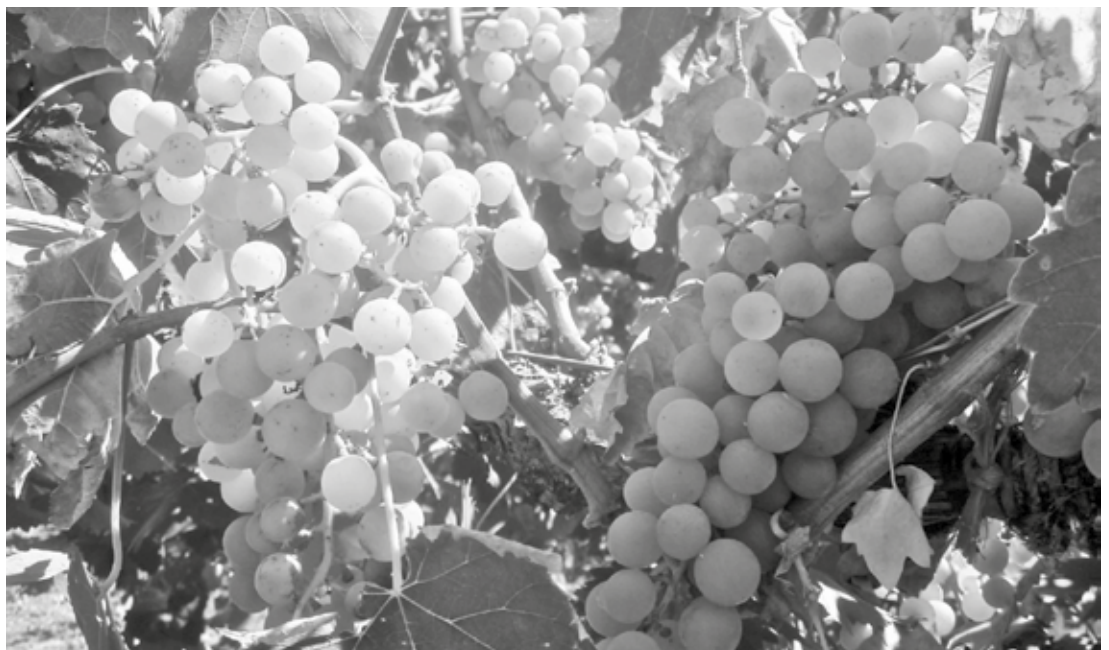
Accademico di Castel del Monte

Il vitigno Moscato è antichissimo, di probabile origine greco-mesopotamica, diffuso successivamente in tutto il bacino del Mediterraneo. Con la Malvasia, fu probabilmente una delle prime uve coltivate nella nostra penisola, grazie alla sua spiccata dolcezza e aromaticità e la sua diffusione si deve ai coloni greci, che portarono in Italia i semi e i tralci per poterli piantare lungo tutta la Magna Grecia. È coltivato praticamente in tutte le regioni italiane ed è tradizionalmente presente in Puglia. La tradizione vitivinicola millenaria della zona dell'Alta Puglia è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta-Ruvo): essi

sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

Il nome, che ricorre anche nell'accezione "Moscado", viene dal tardo latino *muscus* che, all'origine, si riferisce a un'essenza utilizzata nella più pregiata profumeria e che appunto si ritrovava nel vino di quelle uve.

Localmente, è chiamato Moscato Reale, nel senso di vero e originale, da distinguere e differenziare da altre varietà di uve sinonime che presentano vaghi sentori aromatici di *moscato*. Il vino Moscato di Trani ha una storia secolare: già intorno all'anno 1000 i veneziani iniziarono a commercializzarlo grazie a un accordo con la Dogana di "Trane". Il conte di Trani, Roberto d'Angiò (XIV





secolo), si occupò della questione tanto da porre un limite alle esportazioni di questo vino di grande qualità dai porti del Regno di Napoli, provocando il malumore dei mercanti veneziani.

La sua fama è cresciuta nel corso dei secoli e, nel 1974, il Moscato di Trani ha ottenuto la Doc. Viene prodotto a Trani e in una vasta area situata attorno che comprende altri 11 comuni. È un vino dolce, indicato per accompagnare i prodotti dolciari tipici della regione, soprattutto la pasticceria secca di mandorle, o da aggiungere alla macedonie di frutta.

Si ottiene da uve lasciate maturare fino quasi all'appassimento, provenienti dal

vitigno Moscato bianco (in Puglia si usa spesso chiamarlo Moscato di Trani o Moscato reale), in una percentuale che non può essere inferiore all'85%. Possono concorrere altri vitigni per una percentuale non superiore al 15%.

Il Moscato è un vitigno piuttosto precoce; presenta un grappolo generalmente piccolo; l'acino è sferico e di media dimensione; ha un elevato contenuto zuccherino mantenendo un buon equilibrio acido. Il succo ha sapore intenso e delicato, tipico della varietà. È uno dei vitigni aromatici per eccellenza. La zona di coltivazione è collocata tra il livello del mare e i 700 metri: nelle zone più alte del Vulture, per

esempio, si trova di frequente su terrazzamenti collinari. Predilige terreni marnosi o argillosi, drenati, ricchi di calcare.

Se ne producono due tipi: il "dolce" e il "liquoroso". Il primo ha colore giallo dorato con profumo intenso, sapore dolce e vellutato e gradazione alcolica di 12,5°. Il secondo, il liquoroso, viene invecchiato per almeno un anno e ha una gradazione alcolica minima di 16°, con le stesse caratteristiche organolettiche del primo. Ambedue vanno serviti in un bicchiere da dessert alla temperatura di 10/12°.

GIACOMO PASTORE

See International Summary page 70



LE TORTE DI CORINNA

La Valdinievole ha vissuto, per secoli, nella sfera economica, politica e sociale di Lucca, fino al 1928, quando fu annessa alla provincia di Pistoia. Nelle famiglie borghesi dell'epoca, il riferimento per acquisti spiccioli e spese importanti era sempre la città del "Volto Santo": di conseguenza anche le tradizioni in cucina hanno mantenuto questa derivazione.

Villa Basilica è, ora, un piccolo paese sopra Collodi, sulle morbide colline che separano Pescia da Lucca, con una bellissima chiesa in stile romanico, ma, fino ai primi anni del secolo, aveva avuto una risonanza nazionale per le sue importanti cartiere. Va ricordato che proprio lassù, nell'anno 1834, il farmacista Stefano Franchi (antenato della zia Corinna), inventò, per caso, la carta-paglia, ossia la carta gialla usata per imballare, ma utilizzata anche in cucina per "scolare" i fritti. Egli si servì di un composto formato da paglia, calcina e acqua. Grazie a questa "invenzione", poteva essere creato un prodotto di facile rifornimento e con costi contenuti. Il successo fu notevole, basti pensare che nel 1911 la provincia di Lucca "vantava" 106 cartiere artigianali e a conduzione familiare, e in tale contesto fu proprio la carta-paglia a essere il prodotto principale.

A Villa Basilica, in occasione della frangitura, veniva fatto un dolce che impropriamente è sempre stato chiamato "torta co' becchi", ma che ha in comune con quella originaria quasi solamente la pasta frolla. Mentre la versione originale è formata da una base di pasta frolla e un ripieno di bietole, pinoli, uvetta, pane raffermo, zucchero e profumi insoliti dati da cedro, cannella e Rhum, nella torta coi becchi di Villa (i becchi son quelle guarnizioni create lungo il bordo) vengono utilizzati: riso, bollito in acqua salata, olio d'oliva (quello appena franto), uova e formaggio parmigiano grattugiato. Il contrasto tra il dolce della pasta e il salato del contenuto rende la torta molto gustosa.

Dopo la frangitura, si raccoglievano le castagne e in quelle zone (siamo vicini all'altopiano delle Pizzorne), castagne ce ne erano e ce ne sono in abbondanza. Veniva fatto - e tuttora si è mantenuta la tradizione, in qualche famiglia - un "castagnaccio" particolare, non solo con la farina di castagne, mescolata ad acqua e latte, ma con l'aggiunta di una mela a pezzetti, olio, fichi secchi spezzati con le mani, uvetta, noci divise in quattro, un uovo, buccia d'arancia, pinoli e un cucchiaino di bicarbonato. Questa torta, appena cotta, veniva tolta dalla teglia e messa a "scolar dall'olio" sulla famosa carta-paglia, ora introvabile. (Roberto Doretta, CT Toscana Est)



I würstel: sapere cosa mangiamo

Spesso il salsicciotto ingloba particelle d'osso, cartilagine, midollo e tessuto connettivo.

DI GABRIELE GASPARRO

Delegato di Roma

Questo simpatico salsicciotto roseo dallo strano nome “würstel”, uno dei simboli della cucina tedesca, è divenuto un cibo popolarissimo in ogni Paese del mondo. Ne esistono molti tipi, con i più vari ingredienti, con le lavorazioni più diverse che ne fanno un prodotto non di eccelsa qualità.

Eppure, nato con l'intento di non sprecare i resti del maiale e di essere particolarmente calorico per affrontare i freddi inverni nordici, era, all'origine, di discreta qualità. Un documento risalente al 1432, rinvenuto in Germania, descrive le linee guida per la preparazione di un perfetto würstel. Solo “le carni più pure”, pena la multa di 24 pfenning, che, all'epoca, non era una cifra da poco.

La sigla CSM, che significa “Carne separata meccanicamente” ora la troviamo, in caratteri microscopici, su molte

confezioni di würstel, e ben pochi consumatori la notano. Vuol dire che il prodotto è composto dai ritagli di carne che rimangono attaccati alla carcassa degli animali macellati dopo aver rimosso petto, ali, fusi e sovracosce, oltre a pelle, interiora, zampe e collo, se si tratta di pollame, e analogamente per le carni suine.

Mediante un procedimento meccanico, se ne ricava una poltiglia che è ben lontana dalla caratteristica consistenza delle fibre muscolari della carne.

Il recupero, rapido ed efficiente, è fatto utilizzando un procedimento meccanico ad alta pressione, che prevede il passaggio delle carcasse in speciali presse e poi attraverso setacci, per eliminare i residui di ossa.

Anche la qualità nutrizionale è certamente diversa rispetto alla carne di pollo, tacchino o maiale, perché ingloba all'interno particelle d'osso, cartilagine, midollo e tessuto connettivo, ma i vantaggi industriali sono notevoli, poiché si utilizzano gli scarti di lavorazione con il conseguente calo sia dei costi di produzione sia del prezzo al consumo.

Dobbiamo tuttavia sottolineare che negli ultimi tempi qualcosa sta cambiando poiché si notano in vendita würstel preparati con vera carne di pollo e tacchino, prodotti da primarie aziende nazionali.

Per ora tali prodotti sono apprezzati da una ristretta nicchia di consumatori, ma è auspicabile che essi comincino a valutare con più attenzione ciò che mangiano, tenendo presente che il prezzo non è il primo elemento da considerare.

QUALCHE TAZZINA DI BUON CAFFÈ NON FA MALE

Il caffè è una delle componenti del modo di vita degli italiani, indispensabile elemento della nostra quotidianità; eppure non siamo fra i primi Paesi consumatori nel mondo: occupiamo il tredicesimo posto. I maggiori consumatori di caffè sono i finlandesi, con 12 chili pro capite l'anno, mentre gli italiani ne consumano solo 5,8. Il nostro espresso è una magica bevanda che stimola e dà la carica, agevola la cordialità dei rapporti umani, ci accompagna nella ritualità dell'intera giornata. Qualche volta siamo convinti di averne abusato, consumando più di qualche tazzina giornaliera. Pertanto ci consola sapere che bere quattro tazze ogni giorno può essere parte di “una dieta sana in persone sane” con un minore rischio di morte. Ciò è quanto risulta da un'accurata ricerca presentata in un recente congresso di cardiologi a Barcellona. Sono stati esaminati i consumi di ventiduemila adulti residenti nei Paesi mediterranei. La ricerca ha analizzato un periodo di dieci anni, durante il quale sono deceduti 337 degli esaminati. I ricercatori hanno scoperto che i partecipanti, che consumavano almeno quattro tazze di caffè al giorno, avevano un rischio di mortalità (per tutte le cause) inferiore del 64% rispetto a coloro che non consumavano mai o quasi mai caffè. Non saremo, in quantità, i primi nel mondo ma certamente esigiamo la qualità, se non altro perché la macchina per il caffè espresso e la mitica “moka” sono invenzioni nostrane che fanno del nostro caffè “una vera specialità”.



**CUCINA MODERNA
ARTE O IMBROGLIO?**
Contro il nuovo analfabetismo
alimentare
di Giovanni Ballarini

Bolis Edizioni, Azzano San Paolo (Bg)
www.bolisedizioni.it
€ 18,00

Viviamo in un cambiamento di era: la cucina di ieri non c'è più e a tavola vi sono analfabeti funzionali i quali, pur facendo cucina anche con tecniche appropriate e apprezzando i buoni sapori, sono estranei ai significati e ai valori culturali del cibo. Su questa linea e sull'idea che "chi sa solo di cucina non sa nulla di cucina", in un libro rigoroso nei contenuti ma di agile fruibilità, il Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, svela i valori del cibo e ci aiuta a indagare, conoscere e imparare ad apprezzare l'importanza di ogni singolo ingrediente e di ogni singolo gesto del cucinare.

Il piacevole volume è un'appassionata requisitoria di un antropologo e storico dell'alimentazione contro il crescente divario tra cucina anonima di massa e alta gastronomia d'élite, con la scoperta dei significati e dei valori dell'arte gastronomica indagati tramite diciannove parabole. Composto da brevi capitoli, ognuno dei quali è un invito a pensare criticamente su quanto sta avvenendo nella cucina italiana, il libro termina con una costruttiva proposta di una ritrovata "civiltà della tavola" attraverso una nuova alfabetizzazione alimentare.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giuseppe Anastasio - Delegato di Salerno

"Sadler. Le ricette di pesce"

di Claudio Sadler (Firenze-Milano: Giunti, 2001)

"Regali golosi. Ricette dolci e salate per tutto l'anno"

di Sigrid Verbert (Firenze-Milano: Giunti, 2010)

Massimo Andalini - Accademico di Cento-Città del Guercino

"I miei giorni sono fette di melone."

Assaggi di storia, letteratura, arte, cucina, etnografia..."

di Serenella Dalolio (Caselle di Sommacampagna: Cierre Grafica, 2012)

"Come fare il pane. Il manuale"

di Antonio Di Benedetto e Maurizio De Pasquale (Milano: Hoepli Editore, 2017)

Annalisa Baccante Tadini - Accademica di Bressanone

"Magna e bevi che la vita xé un lampo!"

La cucina nel Veneto dall'età romana alla caduta della Serenissima"

di Espedita Grandesso (Spinea: Helvetia Editrice, 2012)

Karin Campesan - Accademica di Bressanone

"Das Frau und Mutter - Kochbuch"

di Christa Kernhofer

(Vienna: Frau-u. Mutter-Verl., 1940)

Fabio Crotti - Accademico di Bressanone

"Cucina mantovana di principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali"

a cura di Gino Brunetti

(Guidizzolo: Litocolor R&S, 1991)

Cinzia Militello di Castagna - Delegata di Caltanissetta

"I Malavoglia a Tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani"

di Maria Ivana Tanga (Torino: Il leone verde Edizioni, 2008)

"Italo Calvino: il sapore del racconto. Le ricette delle fiabe italiane"

di Lina Grossi (Torino: Il leone verde Edizioni, 2004)

"Il surrealismo in cucina tra il pane e l'uovo. A tavola con Salvador Dalì"

di Maria Cepeda Fuentes (Torino: Il leone verde Edizioni, 2004)

Samuel Minesso - Accademico di Bressanone

"La cucina italiana. Storia di una cultura"

di Alberto Capatti, Massimo Montanari

(Roma-Bari: Laterza, 2017)

Massimo Percotto - Delegato di Udine

*"Tiramisù. Tolmezzo e la Carnia. Viaggio alla scoperta dell'universo
in cui è nato il dolce che ha conquistato il mondo"*

di Pier Giuseppe Avanzato (Tolmezzo: Moro Andrea, 2017)



PIEMONTE

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

CUCINA A QUATTRO MANI

La riunione conviviale degli auguri si è svolta nel ristorante "Eurossola". Già gli assaggi di benvenuto a buffet hanno messo punti fermi, degni di entrare nella valutazione di una cucina professionale, di ricerca e tecnica, sviluppata da Giorgio Bartolucci. Per l'occasione, egli è stato rafforzato dalle idee e creazioni dell'amico Danilo Bortolin, cuoco ospite, a formare una coppia di stimoli reciproci, quali recenti coautori di una brillante pubblicazione già presente nella biblioteca accademica.

Spaziando tra le diverse tipologie di materie prime, elaborazioni e preparazioni dei cibi, fra indirizzi di cucina locale e internazionale, la degustazione è continuata a tavola con diversi impiattamenti ma altrettanta qualità, più consona a cucine a dieci mani anziché quattro. Gateau di ricotta al cuore di bettelmatt con carpaccio di manzo marinato al sale ed erbe di montagna; plin, ristretto di vitello, tartufo nero e scaglie di grana; spiedino di capesante e gamberi rossi di Mazara, patate affumicate, finocchi croccanti al pompelmo rosa; sfornato alle castagne e cachi, gelato al marron glacé.

La familiarità e l'accoglienza



si sono poi rivelate superiori anche in un finale - a ulteriore sorpresa - con l'intero staff di sala e cucina in tenuta da Babbo Natale a servir panettone con gelato, fatto in sala, in una grande boule con scenografico freddo istantaneo.

LOMBARDIA

CREMONA

UN ANNO INTENSO E PROFICUO

La Delegazione ha scelto una sede prestigiosa per la cena de-

gli auguri: il castello di San Lorenzo Picenardi, esempio dello stile neogotico, la più grande residenza castellana del Cremonese. Ha fatto gli onori di casa il Delegato Marco Petecchi il quale, nel cenno di saluto rivolto agli Accademici e agli ospiti, ha ricordato l'attività svolta nel corso del 2017 in concomitanza con il riconoscimento della Lombardia orientale come Regione europea della gastronomia. Il che ha visto coinvolte, in un progetto di valorizzazione delle eccellenze gastronomiche locali, le provincie di Cremona, Bergamo, Brescia e Mantova. Molto seguiti e ap-

prezzati sono stati i convegni animati da Giovanni Ballarini, Carla Spotti, Vittoriano Zanolli, Giuseppe Bettella dedicati alla mostarda e al salame, insieme all'incontro al "Bontà", dedicato al formaggio nella rassegna "Cibo e Cultura". È continuata proficua la collaborazione con le Istituzioni che chiedono sempre alla Delegazione consulenza e partecipazione in quelle iniziative che riguardano il cibo della tradizione e la civiltà della tavola. In un clima di serena convivialità, numerosi sono stati gli spunti di conversazione nella presentazione dei cibi del territorio, proposti con l'abbinamento indovinato dei vini dell'azienda Fortulla di Castiglioncello, borgo situato sulle colline dell'entroterra livornese. La serata si è conclusa con una lotteria, ricca di premi offerti per il tradizionale aiuto della Delegazione alle Cucine benefiche di Cremona che, istituite dal Vescovo Cazzani, dal 1916 offrono un pasto caldo a tutti coloro, i quali sempre più numerosi, vivono in povertà. (Carla Bertinelli Spotti)

DELEGAZIONI MILANESI

IL CLASSICO PRANZO NATALIZIO FAMILIARE

La cena degli auguri ha visto riunite le Delegazioni milanesi e numerosi ospiti, tra i quali il Presidente Paolo Petroni, al Circolo Alessandro Volta. Ogni anno, si sceglie di esplorare le abitudini natalizie di una diversa città o di una regione: quest'anno è stato il turno di Bologna. Il menu natalizio bolognese (attenzione: non emiliano, ma prettamente bolognese) si distingue per la semplicità e la linearità, tipiche di una città dove si usa mettere in tavola poche preparazioni,

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 31

VITA DELL'ACCADEMIA 48

Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria 48

Lombardia 49

Trentino - Alto Adige 50

Veneto 51

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 52

Toscana 53

Marche 57

Umbria 58

Lazio 59

Abruzzo 60

Molise, Campania, Puglia 61

Basilicata 62

Sicilia 63

Sardegna, Europa 64

Nel mondo 66

CARNET DEGLI ACCADEMICI 68

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

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



ma di eccellenza, gustandole magari ripetutamente con quello che viene chiamato il “ripasso”. Il Delegato di Bologna, Guido Mascioli, è stato coinvolto fin dall’inizio in modo da avere un custode e garante dell’autentica tradizione della sua città, dalla quale ha portato la brigata di cucina che ha preparato i piatti della tradizione di un pranzo natalizio di famiglia, quindi piuttosto lineare e molto attento sia agli ingredienti di partenza (per esempio, i tortellini fatti a mano) sia alla generosità delle porzioni. Immane la spuma di mortadella e la galantina di cappone, seguite dai tortellini in brodo; per secondo, un bollito misto con salsa verde, cipolline in agrodolce, friggione e spinaci al burro; per finire, un capolavoro: il certosino - o pan speciale - e la torta di riso degli addobbi. Vini dei colli bolognesi, poco noti ma di qualità molto interessante, illustrati da Elisa Azzimonti e Raffaella Melotti, autrici di un saggio sull’argomento (*Rosso Bologna*). Grande il successo della partecipatissima serata; ottimo il menu.

LODI

SERATA DEDICATA ALLE OSTRICHE

Da tempo la Delegazione voleva destinare una riunione conviviale alla conoscenza teorico-pratica delle ostriche, un alimento certamente elitario, che non richiede il passaggio in cucina, ma che un Accademico, anche se di pianura, non può ignorare. È stato possibile creare l’occasione, grazie all’intervento dell’esperto Luca Nicoli, importatore di ostriche, e alla disponibilità offerta dalla gestione del resort “Villa Fabrizio” di Bertinico, con il coordina-



mento del Simposiarca Angelo Biasini. Alla serata hanno partecipato anche alcuni Accademici di Milano, fra cui il Delegato di Milano Duomo Cesari de Maria e molti ospiti. Le ostriche non hanno deluso, come anche gli interventi dell’esperto e i piatti di contorno preparati dalla cucina, tutti ingredienti per una piacevolissima serata. Sono state presentate alcune varietà di ostriche che oggi è possibile trovare abbastanza facilmente, grazie alle raffinate tecniche di allevamento, soprattutto delle zone della Bretagna e dell’Irlanda, da dove provenivano quelle degustate nella serata. Una fase molto importante dell’allevamento, che conferisce anche alcune note organolettiche tipiche, è quella dell’affinamento, che dura di solito alcuni mesi, sotto il costante controllo degli allevatori, veri agricoltori del mare. Dopo un periodo di 2-3 anni in alto mare, le ostriche sono trasferite in zone costiere, le cui particolarità contribuiscono a identificare il prodotto finale, in maniera molto simile al concetto di terroir per i vini. Tipiche sono le cassetine di legno, che riportano tutte le indicazioni di legge e consentono alle ostriche di essere

trasportate senza danno, naturalmente vive. A tal proposito, bisognerebbe evitare di acquistare ostriche sfuse, che potrebbero provenire da un mercato parallelo, che si rifornisce con prodotti non incassettati perché non rientrano nei parametri di qualità richiesti.

Altro capitolo interessante è l’abbinamento con il vino. Nell’immaginario collettivo, che vede l’ostrica come cibo di lusso, l’abbinamento ideale appare lo champagne. Gli Accademici hanno abbinato un Franciacorta al primo giro di ostriche e, pur apprezzando le rispettive eccellenze, il matrimonio presenta qualche spigolo. Più adatto è apparso l’abbinamento con quello che i francesi considerano il vero compagno delle ostriche, cioè il Muscadet: un vino della Francia settentrionale, che, come lo champagne, viene affinato in presenza di lieviti. Una riunione conviviale, quindi, dove la cucina è stata per una volta messa in secondo piano, anche se i piatti presentati sono stati ben preparati e bene accolti, nella quale l’abbinamento tavola e cultura ha permesso di vivere una bella serata. (Federico Maisano)

MANTOVA

RICORDANDO DINO VILLANI

La Delegazione si è recata a Suzzara per la riunione conviviale natalizia: scelta non casuale quella della “Città del Premio”, in un certo senso commemorativa di Dino Villani, ideatore della manifestazione, il premio Suzzara, appunto, definito “lavoro e lavoratori nell’arte”, originale nell’idea di ripagare gli artisti con cavallo, maialino, vitello, forma di grana, insomma prodotti del territorio.

A Suzzara, la Delegazione è stata accolta dalla Fondazione Scuola di Arti e Mestieri “Francesco Bertazzoni”, che aveva festeggiato da poco i suoi 140 anni di vita, ma già costruendo il futuro con una nuova struttura, recentemente inaugurata: tre aule, un’ampia cucina tecnologica e una grande sala da pranzo, riservate al corso alberghiero e agli operatori della ristorazione. Custodita proprio dalla Fondazione, la collezione originaria delle opere di Villani artista, donata in più riprese dagli eredi, che comprende 74 dipinti e 85 incisioni originali. Nel 2015 si è arricchita ulteriormente grazie alla donazio-



ne del gruppo di opere esposte per molti anni a Palidano di Gonzaga, composto da 227 dipinti a olio e 11 disegni. Oggi, quindi, la Fondazione offre di Villani un patrimonio culturale di 397 opere, che rappresentano la vita rurale della Padania, vista con occhio affettuoso e nostalgico, anche nei particolari del mangiar mantovano più tradizionale.

Il Delegato Omero Araldi ha raccontato gli avvenimenti di cui Villani è stato protagonista ai giovani allievi della "Bertazzoni" i quali, guidati dallo chef Fabio Bettgazzi, hanno proposto un menu di "sapori mantovani d'acqua, d'aria e di terra", impeccabili anche nella *mise en place*. Dopo un brindisi d'inizio, rollè di anguilla come antipasto. Primi piatti: riso con la tinca e raviolo con anatroccolo. A seguire, un'intrigante faraona delle baccanti; in chiusura, la mantovanissima torta di tagliatelle e, a sorpresa, il panettone classico milanese del maestro pasticciere Maurizio Bonanomi di Pioltello, offerto dagli Accademici Gianluca Pasini e Fabio Viani.

Applausi a scena aperta, anche per i vini in abbinamento: Prosecco Superiore Astoria millesimato (Val de Brun); Lugana Ottella (Montesor, San Benedetto di Lugana); Valpolicella

Superiore Nanfrè (Colognola ai Colli); Verduzzo Torre delle Signore (Conte d'Attimis-Maniago). (Renzo Dall'Ara)

VENETO

COLLI EUGANEI-
BASSO PADOVANO

PREMIO "VILLANI" AL CASEIFICIO MORANDI

Nel Veneto, la vicinanza di aree montane di rara bellezza come le Dolomiti, e di quelle boschive e viticole, come i Colli Euganei, ha prodotto alcuni tra i formaggi più significativi, espressione di maestri casari. A essi è stata dedicata la cena ecumenica della Delegazione guidata da Pietro Fracanzani, organizzata nella settecentesca villa "Calvi, San Bonifacio Fracanzani", a Mandriola, con una relazione del professor Giovanni Bittante, dell'Università di Padova, ideatore del corso di laurea in Scienza della gastronomia e della ristorazione. Il docente ha svolto una breve dissertazione sugli strumenti innovativi per lo studio delle relazioni tra profili aromatici dei formaggi e fattori legati all'animale e alla gestione aziendale. L'Università di Padova ha coinvolto in questo studio 85 aziende in aree montane del

Veneto e del Trentino, con una campionatura di oltre mille formaggi analizzati attraverso analisi sensoriali e chimiche. Saranno queste le nuove frontiere dell'industria casearia e delle produzioni di nicchia. La cena, tutta declinata sul formaggio, è stata accompagnata da una degustazione di vini dei Colli Euganei, in particolare del Moscato secco, una novità nel panorama enoico. Grande rilievo è stato dato al formaggio di pecora, in considerazione dell'attribuzione del prestigioso premio "Dino Villani" al Caseificio Morandi di Borgoforte di Anguillara, dove artigiani del gusto producono sublimi caciotte e formaggelle. Erano presenti le due sorelle Morandi le quali, con giovanile spirito, promuovono i prodotti caseari, soprattutto di pecora, fornendo formaggi a rinomati ristoranti. Il menu della serata: fettine di formaggio di pecora fuso, bignè al formaggio erborenato di Montegaldà; gnocchi di zucca con crema di formaggio; ravioli con formaggio e ragù di cinghiale; sella di vitello con salsa mornay; filetto di cervo, fichi e formaggio di pecora con miele; pere e chicchi di melagrana, salsa di cachi. *Mise en place* rustica ma elegante.

Al levar delle mense, il Delegato Fracanzani ha chiamato le brigate di sala e di cucina per un applauso corale e ha consegnato attestati accademici alle sorelle Morandi e a Gianluca Ruzza, rappresentante di "Mappa", società di catering pluripremiata. (Pivieffe)

CORTINA D'AMPEZZO

TRA "PIERINI" E "CAMEI", UNA CENA DELLA TRADIZIONE

I Simposiarchi Blandina Menardi e Luigi Alverà hanno

scelto per la cena degli auguri, che ha visto anche l'ingresso di due nuovi Accademici, Isabella Panfido e Francesco Pradella, il ristorante "El Toulà". Questo locale, il primo della lunga catena internazionale dei Toulà, è nato a Cortina nel 1964 per opera di Alfredo Beltrame, giovane cuoco che aveva lavorato ad Alessandria d'Egitto e poi alla corte di re Faruk e, ritornato nella sua Treviso, aveva aperto il ristorante "da Alfredo", in pieno centro, un bel locale di gusto liberty che ebbe subito un grande successo. In seguito gli fu proposto di aprire un ristorante a Cortina: il luogo scelto fu un "vecio toulà", cioè un fienile di legno con adiacente stalla e pollaio. La sua cucina è sempre stata improntata dalla volontà di mantenere viva la tradizione veneta: piatti semplici, prodotti stagionali e del territorio. Alfredo Beltrame morì nel 1984 e il prestigio assunto dai Toulà nel mondo (nel corso degli anni saranno 23), è continuato grazie ad Arturo Filippini, socio da sempre di Alfredo. Nel 2000 l'azienda è andata in crisi: rimasero solo il Toulà di Cortina e quello di Toronto. Ora il marchio è passato di mano e il Toulà di Cortina è diretto da Dario Buosi. Qui si offre ancora una ristorazione fondata sul concetto di semplicità, di legame col territorio e con la tradizione. Nel corso della cena, sono stati apprezzati i fritti, tra cui i classici "pierini", piccoli toast fritti (un classico anche dell'Harris bar di Venezia) dell'aperitivo in piedi; parecchi commensali hanno riscontrato un eccesso di sale nei tagliolini; gradita la tacchinella farcita di marroni, piatto tipico della tradizione anche veneziana. Molto apprezzato il sorbetto e, a seguire, il trionfo dei "camei", tipico "golosesso" veneziano riportato in auge da





intelligenti ristoratori trevigiani e veneziani da qualche decennio, dopo lunghi anni di oblio. I caramei, infilati in robusti stecchi, sono costituiti da fichi secchi, albicocche, prugne, noci, nocciole, datteri, mandorle, sapientemente caramellati con uno zucchero dorato durissimo. A fine serata, l'Accademica Paola Franco ha regalato un prezioso momento musicale intonando una splendida barcarola e un canto natalizio. Con un tocco della campana, il Delegato Luigino Grasselli ha salutato i graditi commensali, tra cui la Delegata della Versilia Storica Anna Ricci, amici Accademici di Firenze e del Mugello, dei Colli Euganei-Basso Padovano e di Venezia Mestre, fantastici e sempre allegri.
(Silvana Savaris Grasselli)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

AUGURI DI NATALE IN CAMPAGNA

Immersa nel verde della campagna polesana c'è una trattoria gestita, fin dai primi anni Sessanta, da una famiglia, ora arrivata alla terza generazione, con un grande rispetto per la tradizione e i prodotti tipici del territorio, soprattutto i derivati del maiale, gli animali da cortile, le paste fatte in casa e le ottime verdure. Si tratta di

“Da Rossi”, ad Arquà Polesine, dove si trova una cucina familiare, eseguita con attenzione alla qualità degli ingredienti e delle cotture e proposta con un rapporto prezzo-qualità decisamente più che corretto. Qui la Delegazione aveva già provato in passato, con esito felicissimo, l'esperienza di un pranzo degli auguri basato sui piatti della tradizione natalizia delle campagne ed è stato, quindi, un grande piacere il constatare, a oltre dieci anni di distanza, come niente sia cambiato in cucina e sulla tavola, se non una maggiore cura dei particolari e del servizio. Un tempo il pranzo di Natale doveva, obbligatoriamente, iniziare con i salumi accompagnati dalla *pinza onta*, una sorta di pane fatto in casa, da mangiare caldo come ideale abbinamento, e così è stato anche stavolta con l'altro proseguimento obbligatorio dei tortellini in brodo, caratteristici di queste terre in bilico per secoli tra Venezia e Ferrara. Arriva poi la regina dei salumi polesani, la *bòndola* nella versione di sola carne, ormai di difficile reperimento ma qui preparata in modo perfetto e servita con il purè di patate e i fagioli in *potacin*, un umido morbido senza pomodoro. Come concessione alla modernità, o forse come ritorno a un passato remoto, viene poi servito un sorbetto per rinfrescare la bocca e prepararla al

sapore antico delle carni alla brace con la faraona, il salame fresco, le braciocce e le costine di maiale cotte come si deve e abbinare alla polenta abbrustolita e a una bella serie di contorni che spazia dalle erbe cotte alle verze, dalle cipolle all'olio alla peperonata e alle patate fritte. La zuppa inglese, irrorata con l'Alchermes, rappresenta la degna conclusione del pranzo prima del finale con un ottimo panettone, prodotto da un'azienda locale, e un brindisi di augurio. Nel suo commento conclusivo il Delegato ha sottolineato l'assoluto rispetto per la tradizione, la qualità delle cotture e il meritato inserimento del locale nella *Guida delle Buone Tavole*, così che applausi altrettanto meritati ai bravi gestori hanno accompagnato la consegna di un libro dell'Accademia alla signora Nives e ai suoi tre figli a ricordo della bellissima giornata. (Giorgio Golfetti)

TREVISO

PREMIATO IL TORRONCINO “BRULLÈ” DELL'AZIENDA RAKI

Straordinaria serata per la Delegazione, non solo perché la “cena degli auguri” è sempre significativa e per la sua organizzazione si ricercano un menu e una *location* di grande

qualità, ma anche in quanto, quest'anno, l'evento rivestiva una particolare rilevanza per la concomitanza di alcune situazioni importanti, solennizzate dalla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani. Si trattava, infatti, di dare il benvenuto a ben tre nuovi Accademici e di consegnare il premio “Villani” all'azienda Raki di Villorba. Il locale scelto, “Villa Gobbato”, alle falde del Montello, signorile casa di campagna dei primi del 1900, e il ristoratore “Da Celeste” hanno poi costituito una cornice perfetta per l'ottima riuscita dell'incontro. Il Segretario Generale ha ben motivato l'assegnazione del premio “Villani”, evidenziando la qualità del prodotto che è, forse, più conosciuto fuori di Treviso che in città; infatti tutti i negozi di dolci di Venezia sono provvisti del torroncino “brullè” (questo è il nome del prodotto premiato) e, all'estero, conta da tempo una diffusione non solo europea. Ariani ha poi simpaticamente accolto i tre nuovi “adepti”, ribadendo il “nuovo corso” dell'Accademia sempre più impegnata, grazie all'impostazione voluta dal Presidente Paolo Petroni, a occupare un ruolo di primo piano nella società, per meglio difendere i suoi valori fondanti. Alla fine del suo intervento, il Segretario Generale ha voluto festeggiare l'Accademico Ferdinando Raris, per i suoi quarant'anni di “militanza accademica”. La cena è stata all'altezza delle aspettative: ottimi al gusto, ma anche coreograficamente piacevoli, tutti i piatti serviti. Nel corso della serata, gli interventi della Delegata, Teresa Perissinotto, hanno brevemente illustrato l'attività svolta nel corso del 2017 e i programmi per i primissimi mesi del 2018. In conclusione della riunione



conviviale, Accademici e ospiti si sono scambiati gli auguri in un clima di grande amicizia e simpatia. (Roberto Robazza)

EMILIA ROMAGNA

PARMA

I SESSANT'ANNI DELLA DELEGAZIONE

La Delegazione ha collezionato sessanta candeline e per celebrare la ricorrenza si è riunita presso la "Maison du Gourmet", nella frazione di Coloreto. Sono intervenuti Delegati e Accademici di altre Delegazioni del territorio (Borgo Val di Taro, Parma Terre Alte e Salsomaggiore), le Delegate della Versilia Storica e di Malta e il Segretario Generale Roberto Ariani.

La serata è iniziata con un viaggio a ritroso nel tempo, partendo dal 1956, anno dell'insediamento a Parma della Delegazione allora denominata "dell'Emilia". Si fa risalire al 1957 la nascita della Delegazione di Parma vera e propria, guidata da Francesco Borri, uno dei più fecondi fautori della vita culturale della città.

La Delegazione ha avuto da allora altri nove Delegati, tra cui spiccano, per caratura, Baldassarre Molossi, carismatico Direttore della "Gazzetta di Parma", Delegato tra il 1973 e il 1983, e in seguito Segretario Generale dell'Accademia fino al 2001, e Giorgio Orlandini, per lunghi anni Direttore Generale dell'Unione Parmense degli Industriali, Accademico dal 1969, Delegato dal 2004 al 2009 e anche in seguito vulcanico ispiratore di molte altre attività e iniziative accademiche. Su proposta di Orlandini, nel corso di dieci anni a partire dal 2005, era nata, in collaborazione con la "Gazzetta", una collana di pubblicazioni sui temi della cucina e della gastronomia del territorio, fino alla sua ultima fatica nel 2016, un volume dedicato alla cucina del ducato di Maria Luigia, che la Delegazione ha curato in proprio. Memorabile, in particolare, era stato il convegno che aveva organizzato in occasione del cinquantennale della Delegazione; in tale circostanza era stata anche commissionata all'ISTAT una ricerca sulle abitudini alimentari degli italiani. Nel corso della propria vita, la

Delegazione ha visto avvicinarsi circa 110 Accademici, tra cui noti personaggi della cultura e dell'imprenditoria, e non solo in ambito locale, quali, per esempio, Pier Maria Paoletti, Pietro Barilla e Pier Luigi Bormioli, ma l'Accademico che ha ricoperto il ruolo di maggior spicco è stato certamente Giovanni Ballarini, anch'egli presente alla riunione conviviale, già Preside della Facoltà di Veterinaria di Parma, autore di numerose pubblicazioni nel campo degli aspetti storiografici, sociologici e antropologici della gastronomia, Presidente dell'Accademia dal 2008 al 2015. (G.G. Iapichino)

TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO, ELBA

VISITA AL BORGO FORTIFICATO DI CASTIGLIONE

Le due Delegazioni si sono ritrovate al ristorante "Il Castello" di Castiglione di Garfagnana, per un incontro molto gradito e per ricordare, alla presenza del Sindaco di Castelnuovo di

Garfagnana Andrea Tagliasacchi, il gemellaggio con Marciana Marina. Dopo il pranzo, gli ospiti sono stati accompagnati da una guida, a scoprire la fortezza medievale di Castiglione, la cui origine risale al II secolo a.C. quando i Romani fondarono un campo militare di difesa del territorio appena conquistato ai Liguri-Apuani, chiamato *Castrum Leonis*, il cui toponimo si è conservato fino a oggi. Per tutto il Medioevo Castiglione è conteso tra Pisa, Lucca e Firenze per la sua posizione strategica a controllo della strada che, attraverso il passo di San Pellegrino, univa la Toscana all'Emilia. Nel 1172, Castiglione viene elevato al rango di vicaria di Lucca; ottiene tutti i diritti e i privilegi dei lucchesi e, da allora, ne adotta gli stessi colori araldici, bianco e rosso, nel proprio stemma. Le attuali mura furono costruite nel 1371 e, successivamente, ampliate e consolidate dall'Imperatore Carlo IV. Nel 1400 gran parte dei comuni della Garfagnana si sottomettono agli Estensi e Castiglione diventa un'enclave, "un'isola" lucchese circondata dai territori del Duca d'Este. Castiglione segue le sorti di Lucca fino al periodo napoleonico quando è riunito al resto della Garfagnana. Nel 1819 è ceduto in amministrazione temporanea agli Estensi e poi, con il Trattato di Firenze del 1847, viene annesso al Ducato di Modena di cui resterà parte fino all'Unità di Italia.

Il giorno seguente, gli Accademici dell'Elba, insieme alla Delegata Rossana Galletti, sono stati accompagnati a Castelvecchio Pascoli per visitare Casa Pascoli e il Museo; quindi hanno proseguito per Barga dove hanno potuto apprezzare il Duomo di San Cristoforo al quale Pascoli era molto legato.





La primitiva costruzione del Duomo risale all'anno Mille. Da menzionare il magnifico pulpito marmoreo sorretto da quattro colonne due delle quali poggiano su due leoni che sovrastano l'uno un drago, l'altro un uomo, e la gigantesca raffigurazione lignea di San Cristoforo alta quasi quattro metri e una singolare pisside-reliquiario in marmo intagliato. Le colonne posteriori poggiano una sul pavimento e l'altra sulla schiena di un vecchio curvo. L'opera, attribuita a Guido Bigarelli di Como risale al XIII secolo. (Albarosa Lucchesi)

VALDARNO ARETINO,
AREZZO

PREMIATO CON IL "DINO VILLANI" L'ABBUCCIATO ARETINO

Cena ecumenica insieme alla Delegazione di Arezzo, guidata da Giovanna Moretti, all'"Osteria dell'Acquolina" di Terranuova Bracciolini. Il Delegato Roberto Vasarri era invece in videoconferenza dal Sudafrica, dove si trovava per lavoro. Alla presenza del Presidente della Provincia di Arezzo Roberto Vasai, la Delegazione del Valdarno Aretino, nella persona del Vice Delegato Agostino Masini, ha consegnato, all'azienda agricola Edigio Marcia, il premio "Dino Villani" per l'abbucciato aretino. Infatti, nell'anno accademico dedicato a "I formaggi nella cucina della tradizione", quale miglior iniziativa se non premiare un formaggio prodotto dall'azienda agricola del territorio? Il menu della serata: abbucciato aretino; polenta di mais quarantino con pecorino canestrato; tortelli con ricotta, pecorino, erba cipollina e granella di noci; trippa in bianco allo zafferano, agrumi e parmigiano; selezione

di formaggi delle valli aretine; torta di ricotta e mousse al Vinsanto.

Al termine della riunione conviviale, sono stati premiati i proprietari del locale, Paolo e Daniela Tizzanini.

VALDARNO FIORENTINO

MENU DELLE FESTE CON LA PASTA REALE IN BRODO DI CAPPONE

Nel piacevole e caldo ambiente de "Il Mulino di Ferraira" a Reggello, la Delegazione ha celebrato la riunione conviviale degli auguri, con tutti gli Accademici e alcuni graditi ospiti. Il caminetto acceso, le travature in legno, il fascinoso tavolo e gli addobbi natalizi hanno reso la serata un'anticipazione delle festività quasi a livello familiare. La cena ha rappresentato anche un momento di tradizione gastronomica delle feste del territorio. Il Simposiarca, Sandro Fusari, di concerto con i gestori e amici Elizabeth e Marco Ceri, ha scelto un menu appropriato al periodo. Dagli antipasti di formaggi del territorio adolciti da composta di cotogne, alla "sbri-

ciolona" fiorentina, ai crostini di pane di farina di castagne, il tutto presentato in "grotta" e piacevolmente scelto da ciascun commensale grazie a un accattivante buffet. A tavola, un primo piatto quasi dimenticato: la pasta reale in brodo di cappone. Perché dimenticato? Perché la sua preparazione è lunga e onerosa: uova, farina e formaggio grana formano l'impasto, di cui si fa una palla che viene avvolta in un panno e lasciata riposare dodici ore prima di essere cotta nel brodo di cappone. Tolta dal brodo, si lascia freddare; quindi, si taglia a cubetti, che sono poi cotti nuovamente in un nuovo brodo di cappone e serviti: l'attributo "reale" non è esagerato. I capponi che generosamente hanno "fornito" il brodo vengono poi gustati, in porzioni preparate, per la serata, con l'aiuto dello "scalco" Franco Gonnelli, con maionese, fatta a mano, e/o salsa verde, il tutto accompagnato da un'eccellente purea di patate e sedano rapa. A seguire, è stato servito il "relevée", la lombata di maiale ripiena, ossia la lonza disossata e aperta sapientemente sette volte per ottenere una "striscia" che viene farcita con formaggi,

carne di vitella, midollo e verdure al tegame. È poi arrotolata e avvolta nella rete di maiale che ne rende il gusto ancora più morbido e delicato. Infine, i dolci: un panettone di tre chili della pasticceria Cuccoli (premio "Massimo Alberini" 2016), e un dolce natalizio tipico inglese, in onore della proprietaria e cuoca Elizabeth Willmott, il *mince pies*, con pasta frolla e farina di mandorle, frutta secca e Brandy, e un ingrediente che si trova solo in Inghilterra e che è una via di mezzo tra lo strutto e il lardo, essenziale per dare morbidezza. Sulla grande varietà di cibi non è mancato il giusto abbinamento di vini, scelti dall'Accademico e sommelier Roberto Livi.

Ai gestori e proprietari del ristorante il Delegato ha offerto il *Quaderno* del CST Toscana e un libro di storia e ricette fiorentine. (Ruggero Larco)

VERSILIA STORICA

GIOCO DI CONTRASTI E SAPORI DECISI

La riunione conviviale per gli auguri si è tenuta al ristorante "Lux Lucis" dell'hotel "Principe"





in Forte dei Marmi. Nel consueto clima di amicizia e convivialità, con la complicità di una *location* esclusiva, resa ancor più magica dall'atmosfera natalizia, la serata così trascorsa ha raccolto la gradita soddisfazione di tutti gli Accademici e ospiti, che hanno apprezzato l'offerta gastronomica coordinata dallo chef stellato Valentino Cassanelli.

Dopo l'aperitivo di benvenuto, servito sulla terrazza con spettacolare vista sulle Alpi Apuane e sulla riviera della Versilia, la Delegata Anna Ricci ha introdotto la serata. Antipasto innovativo: ribollita di mare, zenzero e mandarino, in cui spiccava l'impiego di pescato di mare abbinato a una tipicità toscana, la ribollita. Particolarmente graditi i primi piatti: maccheroncini cacio e pepe con ragù di triglia, abbinati al vino Montecarlo bianco Doc, e risotto agli agrumi e gamberi biondi, abbinato al Terre dei Cascineri Montecarlo bianco Doc. Nei maccheroncini si è notato ancora il gioco di contrasti, ben armonizzati, tra ingredienti di terra e di mare. Anche nel risotto, la ricerca di abbinamenti delicati e inconsueti, esaltati da un vino che ne ha evidenziato profumo e sapori.

Il secondo, la guancia di vitello brasata con purea al cappuccino e puntarelle, abbinato all'Alicante rosso toscano Igt, ha riscosso unanime consenso per essere riuscito a evocare profumi natalizi. Per il dessert, il cremoso al cioccolato fondente, il commento della giovane ospite Sandra Bresciani ne ha ben sintetizzato il gradimento: "una mousse intrinseca di gusto, leggera nella consistenza ma decisa nel risvegliare la crudità del cacao; a suo fianco un rinfrescante sorbetto alla mela verde, il giusto punto di



acidità per terminare una cena dai sapori decisi".

Al termine della serata, lo scambio degli auguri, caldo e sentito, ha testimoniato la bella amicizia che unisce la Delegazione, rinnovando il desiderio di continuare questo percorso di eccellenza e di crescita qualitativa dell'offerta culinaria del territorio. (Anna Ricci)

VOLTERRA, LIVORNO

DALLE PAROLE AI FATTI

La riunione conviviale ecumenica, che aveva come tema i formaggi nella cucina della tradizione regionale, si è svolta al ristorante "Il Calesse". Relatore, per la Delegazione di Livorno, il proprietario del caseificio di Lischeto, Giovanni Cannas, gestore dell'agriturismo omonimo. La riunione conviviale è stata caratterizzata da uno spirito di amicizia ormai consolidato tra le due Delegazioni, degustando i vari tipi di formaggi, ciascuno dei quali presentato con il proprio metodo di lavorazione e stagionatura. Antipasti e primi piatti ottimi; unica pecca, il secondo, costituito dal maialino sardo arrosto. La carne non

rispecchiava, infatti, il classico piatto della tradizione sarda, né per il sapore né per la morbidezza della carne. Tutti gli Accademici hanno riscontrato lo stesso problema. La giornata è stata comunque piacevole e allegra, contornata dallo splendido panorama delle Balze volterrane. In occasione di un secondo incontro, in dicembre, gli amici livornesi sono stati invitati da Giovanni Cannas, insieme agli Accademici di Volterra, a visitare il suo agriturismo, in modo che tutti potessero assistere alle lavorazioni del latte per le differenti tipologie di formaggi presentate nella riunione conviviale ecumenica. (Maurizio Luperi)

MARCHE

MACERATA

I RISTORANTI VINCITORI DEL "PREMIO PERINI 2017"

Anche allo scadere del 2017 la Delegazione si è assunta l'onere di organizzare, secondo una tradizione ormai consolidata, la cerimonia di consegna dei "Premi Perini" ai migliori ristoranti di pesce delle Marche, specializ-

zati nella preparazione di piatti caratteristici delle marinerie dell'Adriatico e dei brodetti. La manifestazione si è svolta nella sala di Giunta del Comune di Civitanova, dove l'Assessore al Commercio, Pierpaolo Borroni, ha portato il saluto del Sindaco esprimendo il compiacimento dell'Amministrazione comunale per la bella iniziativa della Delegazione.

Hanno presenziato alla cerimonia il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, il Delegato onorario di Pesaro, Corrado Piccinetti, i Delegati delle varie Delegazioni delle Marche e un buon numero di Accademici. La manifestazione si è aperta con il ricordo di due figure indimenticabili della Delegazione, Vincenzo Perini (al quale è dedicato il premio) già Delegato regionale, e Sandro Aggarbati Consultore di Macerata. Erano presenti il figlio di Perini e due figlie di Aggarbati con il fratello Paolo. Protagonista dell'evento è stato Corrado Piccinetti che ha tenuto una conferenza molto interessante sui problemi della pesca, spiegando che in questi mesi, a causa degli incentivi, molti armatori stanno rinunciando alla licenza di pesca. Si tratta, però, di un fenomeno che riguarda soprattutto i grossi pescherecci, dovuto ai costi del gasolio e alle norme sempre più stringenti cui debbono sottostare alla partenza dai porti, al momento della pesca e al rientro. Resistono invece le piccole imbarcazioni, quelle che escono prima dell'alba e rientrano in mattinata o nel pomeriggio, portando pesce freschissimo e di ottima qualità. I consumatori, quindi, si dovranno abituare a non trovare, a volte, tutte le varietà di pesce ma potendo acquistare sempre un prodotto eccellente. Si è passati, poi, alla premiazione dei ristoranti segnalati dalle



sei Delegazioni delle Marche che, nel corso del 2017, li avevano selezionati con “visite” ripetute per accertarne la validità. Il “Premio Perini 2017” è andato ai seguenti locali: “Alla Lanterna” di Fano; “Alberto Bernardi” di Marina di Montemarciano; “Bocasalina” di Marcelli di Numana; “Da Antò Jomatti” di Civitanova; “Faro” di Porto S. Giorgio; “Danubio” di S. Benedetto del Tronto. (Ugo Bellesi)

LAZIO

ROMA CASTELLI, ROMA APPIA

SUGGERZIONI GOLOSE

Per il tradizionale scambio di auguri di fine anno, le due Delegazioni si sono incontrate presso il ristorante “Benito al Bosco” in Velletri. Ospiti graditi la Vice Delegata di Parigi Mariella Giannetti e il Vice Delegato di Latina Pietro Bianchi. Simposiarca, il Delegato onorario di Roma Castelli Bruno Cesaroni. Dopo i saluti dei Delegati Tullio Sorrentino e Publio Viola, il convivio si è aperto con i gustosi frittini natalizi, serviti a buffet: fiori di zucca, baccalà, rustici, broccoli, carciofi, fettine di verdure miste, vol au vent vari. A seguire, le mazzancolle con vellutata di carciofi; le stelle di Natale al ragù di crostacei, gustose e delicate; la spigola al vapore con patate e insalata con mela verde e melagrana. Piatti, serviti con “ripasso”, da ricordare. La zuppa inglese meringata ha chiuso il convivio. Il servizio, attento e puntuale, si è svolto sotto l'occhio vigile del titolare Benito Morelli, chef di impareggiabile esperienza, la cui cucina è un'inesauribile fucina di suggestioni golose. Sono stati serviti il vino bianco Satrico Igt 2016 di Casale del Gligio, un

blended di Sauvignon, Chardonnay, Trebbiano giallo (un vero matrimonio d'amore con la spigola al vapore) e il Prosecco di Valdobbiadene Doc 2016. Il Delegato di Roma Appia, Publio Viola, ha ribadito come i comuni intenti delle due Delegazioni siano alla base di una forte amicizia che si consolida sempre più nel tempo. (Paolo Ermolli)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

RAFFINATA GASTRONOMIA E MUSICA UNIVERSALE

Il trionfo della musica universale, unito alla raffinata enogastronomia innovante la radicata tradizione, nel “Concerto del Tempo di Natale”, ha visto protagonisti tre grandi artisti: il soprano (e Accademica) Ilenia Lucci, anche in veste di direttore artistico, il flautista e compositore Stefano Mammarella e il pianista Angelo Finà. Il trio si è esibito in un concerto con repertorio variegato, comprendente brani sacri, arie d'opera e da camera, colonne sonore e alcuni dei più bei brani della tradizione natalizia. Non sono mancati virtuosismi per solo flauto e pianoforte, un alto momento musicale che ha preceduto la riunione conviviale, che si è distinta per innovazione nella pura tradizione, come rilevato dal Simposiarca Alceste Anzini nel presentare, con ampie particolarità, le singole portate. Il ricco buffet accoglie Accademici, familiari e ospiti, in una cornice elegante e raffinata: il Prosecco Casanova bene accompagna rustici, tartine, bruschette varie, coratella, *finger food*. Con l'Inno Nazionale e parole di benvenuto si entra nel vivo della riunione conviviale



degli auguri, distintasi per il mix di cultura e cucina sapientemente dosato dal Delegato Franco Santellocco Gargano. La zuppa di gnocchetti, coniugata ai fagioli gialli territoriali, ha riscosso forte apprezzamento per i delicati sapori opportunamente armonizzati dallo chef Franco; non male i tonnarelli al pomodoro e basilico, nel solco della tradizione. Pregevole la crema di ceci, culla del tacchino al forno. Non poteva mancare il dolce natalizio: il pandoro alla crema.

Quanto alla sezione culturale, Patrizia Micangeli ha finemente recitato un racconto storico in chiave brillante: “Gesù, Giuseppe e Maria”. Delicata la poesia

scritta e recitata da Stefano Maggi. Lo spazio culturale si è concluso con l'intervento del Delegato che ha dissertato su “Le tradizioni”: la tradizione, come promemoria di storia, usi, costumi e vissuto condiviso, è evocatrice di ogni passo compiuto per giungere “qui” da “altrove”, laddove “altrove” è il tempo, con i visi, le voci, i profumi che solo apparentemente non sono più, ma sempre presenti e vivi nel *corpus* di testimonianze che si celebrano ogni volta nelle tradizioni. Un caloroso brindisi ha chiuso la riunione conviviale e l'anno accademico, particolarmente vivaci e partecipati. (Franco Santellocco Gargano)





CHIETI

UNA GIORNATA SPECIALE

La Delegazione ha chiuso il 2017 con grandi emozioni, tutte concentrate in una giornata speciale. Ha organizzato un riuscitissimo convegno culturale sul tema "La cucina che cammina: l'avanguardia della tradizione", nella stupenda cornice del Teatro Marrucino; ha poi festeggiato l'ingresso di ben sei nuovi Accademici.

L'intensa giornata è iniziata con un appuntamento molto particolare: la Consulta della Delegazione ha accolto il Presidente Paolo Petroni e il Segretario Generale Roberto Ariani in un ristorante della costa per una breve colazione di lavoro, prima dell'inizio del convegno. Al termine dei lavori, c'è stato un primo momento di confronto con i numerosi ospiti durante l'aperitivo allestito nella *buvette* del teatro. Accademici e ospiti si sono poi spostati lungo Corso Marrucino, arteria principale del centro storico di Chieti, per raggiungere Palazzo Lepri, ove è stata organizzata la "cena in onore del Presidente". Affidata alla brigata di cucina di "Bonge" del Gruppo Genobile, la riunione conviviale ha riservato nuove emozioni, questa volta fatte di profumi e sapori grazie a un menu molto interessante. Si è partiti dalla vellutata di ceci con baccalà e "bastardoni" (peperoni dolci locali secchi e fritti in olio d'oliva), passando agli gnocchetti alla caracciolina, seguiti da un delicato filetto di vitello al vino Pecorino con carciofi croccanti e patate al coppo (strumento per la cottura dei tuberi sotto la brace). Dopo la superba porchetta in bellavista, specialità di casa Genobile, si è arrivati al dolce, le inconfondibili "sise delle monache" su cre-

ma di zabaione accompagnate dal San Pasquale, liquore d'erbe di Atessa. Abbinati alle pietanze: Pecorino Igt Colline Teatine "Mimi" vendemmia 2017 e il mitico "Lapis", vino rosato Igt Colline Teatine vendemmia 2017 (entrambi Cantina Dora Sarchese, Ortona).

Nel corso della riunione conviviale ha avuto luogo l'investitura di sei nuovi Accademici, con pieno rispetto delle quote di genere: Maura Amoroso, Carlo Crocetta, Francesco D'Alessandro, Antonino Di Federico, Valeria Evangelista e Gabriella Orlando. (Maurizio Adezio)

MOLISE

ISERNIA

C'ERA UNA VOLTA LA TRADIZIONE IN CUCINA

La cena degli auguri è un'occasione per stare insieme, conoscersi, collaborare; con la Delegazione accademica partecipano il Rotaract Club e l'Inner Wheel Club di Isernia.

Con entusiasmo i rispettivi presidenti: Slavi Lancellotta, Angelina Scacciavillani e la Delegata Giovanna Maria Maj, illustrano il loro sodalizio, le finalità, il significato: brevi discorsi che comunicano l'importanza di

questi gruppi e il loro impatto culturale.

Gentili ospiti: il Prefetto di Isernia, il Comandante Provinciale dei Carabinieri, il Presidente del Distretto 209 del Rotaract.

Il menu della serata è colto dalla storia gastronomica del territorio: pietanze dal gusto nostalgico, scelte perché portano con sé un racconto, un senso, un motivo di cui è interessante e bello parlare; assaggi che sfiorano il panorama dei pranzi tradizionali molisani. Primo pregiato è la lasagna in brodo, ricca di valore aggiunto: è stata offerta dalle Accademiche di Isernia che, iniziando dal brodo, hanno poi preparato la sfoglia per la pasta, le mini polpettine, la scamorza a pezzetti, il parmigiano grattugiato per dare vita a questa stupenda ricetta molisana lodata dai cento commensali! Il resto della cena è affidato ai maestri di cucina con piatti tipici, sapori antichi, pietanze che ancora vengono realizzate e altre quasi perdute... piatti ricchi e piatti poveri, un panorama brillante, esauriente, gradito e lodato. Al termine della cena, un piacevole intervallo permette a tutti di ammirare un caratteristico momento della vita paesana tradizionale di una volta: "la vestizione della sposa", un rituale preciso, curato nei particolari, dai significati profondi,

beneauguranti e scaramantici: un percorso obbligato dove anche i gioielli hanno un ruolo! Si assiste a questo cerimoniale interpretato con molta grazia da giovani attrici e accompagnato dal racconto dell'appassionato collezionista dottor Antonio Scasserra, al quale si deve la ricerca e la cura di antichi costumi e gioielli esposti nello splendido Museo del Costume di Isernia; questo piccolo spettacolo a sorpresa è accolto da tutti con grande plauso. Al buffet ricco di numerosi ottimi dolci locali, ci si saluta con un allegro brindisi e un sincero scambio di auguri. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

CAMPANIA

BENEVENTO

INCONTRO CON LA BIRRA ARTIGIANALE

Presumibilmente per la prima volta la birra arrivò sul territorio nazionale dopo le guerre galliche e da allora la "bevanda dei barbari" iniziò a essere consumata dai soldati di Giulio Cesare, come egli stesso riporta nel *De bello gallico*, e somministrata ai gladiatori in zucche svuotate, finemente istoriate. Il primo birrifico artigianale sor-





se a Roma intorno all'84 d.C. a opera di Agricola, il quale, rientrato dalla Britannia, portò con sé 3 mastri birrai, e realizzò la prima *domus cerevisiae*, un pub *ante litteram*, che ebbe molto successo. Da quel momento la birra fu largamente preferita dall'esercito in sostituzione del vino e ciò spinse l'Imperatore Domiziano a estirpare le viti in varie regioni dell'impero. Il primo centro di produzione della birra nacque a Pavia nel 572 d.C. a seguito dell'invasione guidata da Alboino, quando, finite le scorte, i Longobardi cominciarono a produrla in loco. La prima fabbrica moderna di birra sorse a Nizza Monferrato nel 1789; nel tempo, il destino dei birrifici italiani di grande prestigio è stato, purtroppo, quello di finire in mani straniere. Secondo l'Unionbirrai, il territorio nazionale rappresenta la culla di numerosi birrifici di piccola e media entità, con una produzione complessiva di apprezzabile qualità, che nel 2014 ha superato il 3% della produzione nazionale. Anche sul territorio della provincia di Benevento, notoriamente vocato alla produzione dell'Aglianico, negli ultimi 10 anni sono sorti numerosi piccoli birrifici artigianali.

La Delegazione ha visitato "Maltovivo" dove il mastro birraio Massimo Martone ha tenuto una pregevole conversazione sul ciclo produttivo della birra e gli stili birrari generalmente riconosciuti. Secondo la normativa nazionale, la denominazione "birra" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di un mosto preparato con acqua e malto di orzo o di frumento o di loro miscele, reso amaro dal luppolo o suoi derivati, integrato anche con una fermentazione lattica guidata dai lieviti aggiunti. Martone ha



fornito alcune informazioni per una corretta degustazione: la birra va versata nel bicchiere inclinato e ben freddo; l'esame visivo consente la valutazione di schiuma, colore, trasparenza ed effervescenza; con quello olfattivo si valutano intensità e finezza e con quello gustativo frizzantezza e corpo della bevanda. A seguire sono stati illustrati gli stili birrari, ossia l'insieme delle caratteristiche organolettiche.

La Delegata Milly Pati Chica e i numerosi Accademici hanno quindi partecipato alla degustazione guidata che ha consentito di conoscere le numerose varietà di birre prodotte nello stabilimento. (Danila Carlucci)

NAPOLI-CAPRI, NOLA

L'ARTE DI IMBANDIRE LA TAVOLA ALLA CORTE DEI BORBONE

Festa degli auguri molto particolare quella che le due Delegazioni hanno celebrato al Circolo della Staffa, riunite a un tavolo imperiale intorno al quale hanno preso posto oltre settanta partecipanti. Giusta scelta e doveroso corollario, questo particolare allestimento, alla conferenza che ha preceduto la cena, tenuta dall'Accademica Angela Carola Perrotti. Tema della relazione, il ritrovamento degli elementi di un grande "dessert" (era questo il nome



con cui venivano chiamate, al tempo, le decorazioni del centrotavola), realizzato dalla Real Fabbrica ferdinandea della porcellana, nel 1785, per la corte napoletana di Ferdinando IV di Borbone. L'insieme dei 114 biscuit ha permesso la ricostruzione dell'unico centro tavola napoletano giunto a noi perfettamente integro. La ricerca è servita da spunto per condurre un'altra parallela sul modo di allestire la tavola aristocratica a Napoli nel XVIII secolo. Nell'occasione è stato presentato il volume, curato dalla stessa Carola Perrotti, *L'arte di imbandire la tavola e il Dessert per 60 coperti dei Borbone di Napoli*, ricco di un eccezionale corredo iconografico ed edito per i raffinatissimi tipi della Grimaldi & C. Editori. La cena, sapientemente orchestrata dalla Simposiarca Lejla Mancusi Sorrentino, non poteva che prendere spunto da piatti dell'epoca, quali la "crema di carciofi con crostini" o i "ravioli alla genovese", tal quali a quelli serviti la sera del 12 ottobre 1796 per la cena di S.M. "al Teatro in compagnia di Dame e Cavalieri". Accompagnata da una "ordura di cavol fiore al verde gusto", la "tacchinella farcita alla zingara", gustata nella real tenuta di Carditello durante la gran caccia del re. A chiusura, la "gelée di Portogalli" a suo tempo servita sul vascello Sorrento a chiusura del pranzo di S.M. con il Principe Leopoldo e il suo seguito. Non si poteva concludere una festa natalizia senza un *cadeau* ai partecipanti: un'edizione speciale dell'ultima fatica dell'instancabile e preziosissima Lejla, che ha dapprima individuato e ritrovato, e poi curato la ristampa anastatica e la sua traduzione a fronte, di un testo certamente seicentesco, la *Opera nuova di ottave siciliane composte sopra*



lo bello mercato di Napoli di tal Francesco Ragusa Palermitano. Una bella introduzione e approfonditi cenni storici sulla piazza del Mercato completano il delizioso volumetto delle Edizioni Dante & Descartes. Grande festa, dunque, nella quale si è ancora una volta ribadito l'impegno della Delegazione nel recupero e nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche, nobili o plebee che siano. (Claudio Novelli).

BASILICATA

MATERA

CONSEGNA DEL PREMIO "DINO VILLANI" AL CAPRINO "CASIELLO"

La Delegazione ha visitato, a Gorgoglione, l'azienda del dottor Mario Viola, al quale ha consegnato il premio "Dino Villani" per il "casiello", un formaggio di capra, cagliato con lattice di fico secondo l'antico metodo di lavorazione: bollitura del latte, aggiunta di caglio, formazione della cagliata modellata a mano, massaggiata e salata a secco con sale marino.

Durante la visita al caseificio, Ettore Bove, Direttore del Centro Studi Territoriali della Basilicata, ha descritto il lavoro svolto in azienda, dove i formaggi sono prodotti con metodi tradizionali e sostanze naturali. L'allevamento di capre, pecore e suini neri è reso possibile dalla passione che la famiglia Viola ha per il lavoro legato alla terra e a una quotidianità fatta di piccoli gesti e consuetudini che passano di padre in figlio, generando un codice di comportamento lontano dalle abitudini di chi vive in città. Eroi Mario e sua moglie Antonietta, due agronomi che hanno deciso di vivere a contatto con gli animali in un territorio affascinante, selvaggio e a tratti impervio. Per il pranzo, la Delegazione si è spostata ad Aliano, piccolo centro della provincia materana, noto per lo scrittore Carlo Levi che qui trascorse parte del suo periodo di confino. Aliano ospita la Pinacoteca Levi e la Sala Personale di Paul Russotto, pittore americano espressionista astratto originario di Aliano. Presenti il Sindaco di Gorgoglione Peppino Filippo, il Sindaco di Aliano Luigi De Lorenzo e don Pierino Dilenge, ideatore

del premio "Letterario Nazionale Carlo Levi". La Delegata Marilena Tralli ha raccontato di Dino Villani e della sua attività di pubblicitario in famose aziende italiane negli anni Trenta, spiegando così la titolarità del premio. (Marilena Tralli)

POLLINO-POLICASTRO, MATERA, POTENZA

CELEBRATI I FORMAGGI LUCANI

Cena ecumenica con le Delegazioni lucane ospiti del territorio della Delegazione Pollino-Policastro al ristorante l'"Orizzonte" di Lauria. Lo chef Franco Passetalacqua, lombardo di Monza, affinatosi nelle cucine di Cannavacciuolo e Bottura, ha preparato un bel menu sul tema dell'anno usando formaggi italiani con predominanza di quelli lucani e cilentani. Molto apprezzate, dai numerosi Accademici, le mezzelune al formaggio di fossa di Sogliano Dop e il millefoglie di guancia di fassona al caciocavallo podolico. Peccato una piccola incertezza nella preparazione dell'uovo in due consistenze, servito come anti-

pasto, giustificata per il ritardo di alcuni partecipanti. Dopo un saluto del Coordinatore Territoriale Antonio Masella, il Direttore del CST, Ettore Bove, ha intrattenuto con importanti notizie sui consumi di formaggio in Italia e sui prodotti italiani più usati sulle nostre tavole. Una piacevole riunione conviviale, svoltasi in un clima sereno e di vera convivialità.

CALABRIA

VIBO VALENTIA

TRA STORIA E MITOLOGIA

Per celebrare un appuntamento importante del calendario accademico, gli amici della Delegazione hanno scelto uno dei luoghi più belli della provincia dal punto di vista naturalistico e paesaggistico. Ricco di agricoltura e pastorizia, il territorio di Zaccanopoli offre ai tanti visitatori prodotti di eccellenza enogastronomica, coltivati ed elaborati, con particolare cura, in piatti prelibati dall'azienda agricola "Caridà". Per esaltare il tema della riunione conviviale: "I formaggi nella cucina della tradizione regionale", la Delegazione ha scelto un'azienda in cui predomina la produzione di latticini e formaggi d'élite, tra i quali il tanto apprezzato "pecorino di Monte Poro". Tra le risorse dell'azienda, la produzione del formaggio trova il suo contesto ideale in un terreno che dal Monte Poro si estende fino al mare cristallino della splendida Tropea. I pascoli verdeggianti sono impreziositi dalla presenza di antichi mulini dirupati, di ruscelli e boschi abitati da alcune specie protette. Da apprezzare la produzione dell'olio di oliva, dei fagioli, dei salumi (capocollo, pancetta,



salsiccia, soppresata e 'nduja di Spilinga) e di vino. La famiglia Mazzitelli, nel suo progetto aziendale nato nel 1998, ha privilegiato la filosofia del "buon vivere" all'insegna del recupero dei valori della tradizione che, nelle eccellenze del territorio, trovano la propria identità. La cena è stata preceduta da una riflessione coinvolgente che ha esaltato l'importanza e la bellezza della tradizione enogastronomica del territorio vibonese. Il Vice Delegato Giuseppe Adilardi, con estrema competenza, ha illustrato la valenza culturale dell'argomento con una relazione sul tema: "I formaggi della tradizione calabrese tra storia e mitologia". Il menu, offerto in un contesto sobrio ed elegante, ha esaltato l'abilità di una cucina attenta e cordiale: selezione di formaggi del Poro e tipicità della casa; maccheroni con crema di ricotta, gherigli di noce e guanciale di nero di Calabria; tiella di patate al forno con fonduta di pecorino; verdurine di campo ripassate con mollica tostata e pecorino stagionato; crostata di ricotta di pecora con miele selvatico e marmellata

di fichi; cannolini alla ricotta e mandorle; caldarroste. Il tutto accompagnato da Magliocco Igp 2012 delle Cantine Tenute Ferricinto e da liquori della casa.

SICILIA

CALTAGIRONE

EVOCANDO IL CLIMA NATALIZIO DEGLI STATES

La Simposiarca Tina Paternò, per la cena degli auguri della Delegazione, ha voluto evocare il Natale a New York, città nella quale ha trascorso l'infanzia e la giovinezza.

Per ricostruire un po' del clima natalizio degli States, nella sala dell'"Hotel Villa Sturzo" è stato allestito il "Christmas in the City" che riproduce in miniatura le case, i negozi, e i monumenti newyorkesi. Le luci soffuse delle candele, la musica, le tavole adornate con il *Chrysler Building* stilizzato, i posti segnati con i *candy canes*, i bastoncini bianchi e rossi di caramella alla menta, hanno stupito e piacevolmente accolto i commensali.

Dopo i saluti della Delegata, Gaetana Bartoli Gravina, del vescovo della Diocesi di Caltagirone, S.E. Calogero Peri e del Sindaco, avvocato Giovanni Ioppolo, la Simposiarca ha illustrato l'insolito menu composto dalle pietanze che tradizionalmente sono servite a Natale sulle tavole degli statunitensi. In effetti, ha spiegato Tina Paternò, pochi cibi sono originari del Nord America e anche questi hanno subito l'influenza dell'Europa e di altre parti del mondo. New York è, infatti, detta "The melting pot", una pentola dove si sono mescolate e sciolte insieme le culture di tutto il mondo e dunque anche quelle riguardanti il cibo.

I primi *settlers* a New York sono stati gli Olandesi, seguiti dagli Inglesi e la maggior parte delle tradizioni natalizie legate al cibo viene dal Nord Europa, come il "gravy"; le salse per condire le carni; il "Yorkshire pudding", un pane morbido servito con gravy; il "wassail", una bevanda calda a base di Rhum; l'"egg nog", latte condito che si beve solo nel periodo natalizio; le varie "crostate ripiene

di carne o frutta, salate o dolci. Naturalmente, sulle tavole degli italoamericani, per la cena di Natale, non mancano mai le lasagne o i tortellini e un dolce della regione di provenienza. Dopo i cocktail a base di bacche di palude, il succo di *cranberries*, ingrediente principale del cocktail newyorkese per eccellenza, "il Cosmopolitan", il menu ha previsto un ricco antipasto: le *dip*, creme a base di legumi, formaggi, frutta o verdure nelle quali inzuppare crostini di pane. A seguire, il prosciutto cotto con ananas, contorni a base di *sweet potatoes* (patate dolci), pan di mais. E finalmente, il grande protagonista della cena di Natale: il tacchino ripieno. In conclusione, la *fruit cake*, torta con canditi e noci, simile al nostro panettone; la famosa *cheesecake* e gli allegri e bene auguranti *gingerbread men*, biscotti di zenzero a forma di ometto.

(Colomba Cicerata)

SIRACUSA

FACILITARE L'ACCESSO ALLA CULTURA E ALLA CONVIVIALITÀ

Incontro degli auguri di Natale con ospiti speciali, quali Simonetta Agnello Hornby, Membro del Centro Studi "Franco Marengli" e scrittrice di best sellers tradotti in tutto il mondo, e suo figlio George Hornby, testimonial d'eccezione della difficoltà motoria e coautore di *Nessuno può volare*, presentato al Salone Borsellino di Palazzo Vermexio a Siracusa. È stato proprio nel corso della presentazione del volume che il Delegato Angelo Tamburini ha ricordato a George il suo impegno nel realizzare, già 15 anni orsono, l'ingresso per disabili





al Duomo di Siracusa (unico monumento al mondo che ha conservato nel tempo l'uso religioso - dall'epoca greca, al periodo arabo, a quello bizantino e alla contemporaneità - e che ingloba le testimonianze storiche susseguites nel tempo). Tale ingresso speciale per disabili (la cui presenza dovrebbe sembrare scontata per accedere ai siti di interesse culturale, ma così non è), con la trasformazione di una finestra della sacrestia in porta d'accesso, ha richiesto all'epoca autorizzazioni plurime dal Comune, dalla Soprintendenza ai BB.CC. e dalla Curia di Siracusa. Angelo Tamburini ha ricordato, poi, l'importante ruolo culturale di Simonetta in Accademia, citando alcuni brani delle sue opere che ricordano aspetti della tradizione gastronomica siciliana tipica delle origini palermitane dell'autrice. La successiva visita del Duomo, speciale e riservata, ha trasmesso a Simonetta e George Hornby speciali sensazioni ed emozioni. A seguire, il convivio accademico di Natale, presso il ristorante "Gran Caffè del Duomo", improntato alla tradizione siracusana: timballo di carciofi, caponata con mandorla; risotto con fungo porcino dell'Etna; cosciotto di maiale arrosto, patate aromatizzate; insalatina augurale di arancia di Francoforte; "cuccia" di Santa Lucia e cassata siracusana. È stato un incontro veramente speciale in cui la famiglia accademica ha ritrovato due cari amici, rinnovando loro i sentimenti di affetto e stima e arricchendo di nuove connotazioni *l'iter* culturale accademico e fra queste la necessità di garantire sempre l'accesso a tutti (anche nei ristoranti e nei luoghi di ristoro), rendendo compatibili gli ingressi alle necessità di coloro che non hanno una motilità facile e che gioiranno nel non



trovare barriere alla convivialità e alla fruizione sociale del territorio. (Angelo Tamburini)



EUROPA

GERMANIA

FRANCOFORTE

SAPERI E SAPORI DI MAREMMA

Anche quest'anno la Delegazione è stata partner della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo organizzando la cena di gala in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana per la Germania (ITKAM), il Consolato Generale d'Italia di Francoforte, l'Agenzia Nazionale Italiana per il Turismo ENIT, l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia. "Un territorio da scoprire: saperi e sapori di Maremma": questo il titolo della serata, cui hanno partecipato più di 70 ospiti, tra i quali tanti tedeschi amanti del nostro Paese e desi-

derosi di scoprire e assaporare le eccellenze agroalimentari della Maremma, protagoniste della cena.

La serata è stata presentata dalla Delegata Laura Melara-Dürbeck, da Emauele Gatti, Presidente della Camera di Commercio e da Maurizio Canfora, Console Generale di Francoforte. Ospite d'onore è stata Donna Giordiana Corsini di Marsiliana.

Alla base del menu, ingredienti e prodotti esclusivamente maremmani, giunti con un corriere e utilizzati poi dalle esperte mani delle due cuoche capalbiesi, Laura Fociani e Tiziana Cesari, le quali, aiutate da Iolanda Vichi della Tenuta Marsiliana, sono state le star della serata. Cuoche per passione, hanno ereditato dalle donne della loro famiglia non solo l'amore per la cucina ma anche appreso i saperi e i sapori legati agli ingredienti della loro terra. Hanno fatto assaporare le vere ricette del territorio, che si tramandano oralmente di generazione in generazione: crostini al cavolo nero, ai fegatini e al pâté di olive; carpaccio di cinghiale di Capalbiaccio; soppessata di Luca Terni; pecorino riserva del Fondatore; bigoli al sugo d'anatra di Buranaccio; acquacotta capalbiese; tortelli di ricotta;

cinghiale alla maremmana con cicoria ripassata e fagioli al fiasco; tozzetti, castagnaccio, marmellate e ricotta.

Le loro ricette, riproposte con sacrale ritualità, sapevano di sogno, di calore, di autenticità. Pietanze strepitose accompagnate dai vini del territorio della prestigiosa Tenuta Marsiliana dei Principi Corsini. Alla cornice enogastronomica si sono affiancati i racconti e le meravigliose foto mostrate dalla principessa Giordiana Corsini, che ha accompagnato gli ospiti in un viaggio virtuale alla scoperta delle bellezze ambientali, storiche e letterarie della Maremma, un territorio ricco di tradizioni, dal paesaggio selvaggio, dai numerosi borghi medievali, che si estende dal mare alle colline, fra filari di uva e uliveti. Ricordando anche i nostalgici versi di Giosuè Carducci, i partecipanti sono stati trasportati in un'altra dimensione: per una sera, sia pure a Francoforte, si sono sentiti in Maremma.

REGNO UNITO

LONDRA

L'USO DEL FORMAGGIO NEL REGNO UNITO

La Delegazione ha celebrato la tradizionale cena ecumenica nell'elegante cornice dell'hotel "Baglioni", uno dei simboli dell'eccellenza italiana in città. Gli ospiti sono stati accolti dal direttore dell'hotel, Alessandro Convertino, che ha offerto il tradizionale "aperitivo Baglioni", accompagnato da un ottimo Ca' Morlin, Asolo, prosecco superiore Docg.

Il Delegato ha presentato il libro pubblicato in occasione del tema ecumenico, estendendo la



presentazione ad alcuni aspetti dell'uso del formaggio nel Regno Unito. Lo chef ha illustrato il menu e le sue caratteristiche interpretative. Esso comprendeva: crème caramel di topinambur; passata di cavolo bianco e pepe di Sichuan con fonduta di taleggio; tagliolini cacio e pepe con base di crescenza e mandorle; medaglioni di vitello con formaggio gratinato, erbe e verdure di stagione; mousse di mascarpone con salsa al cioccolato e frutti di bosco. Il tutto accompagnato dagli ottimi vini Silentium Doc e Castrum Ramacani Doc (entrambi Colli Altotiberini), messi a disposizione dalla Cantina Aliani, i cui proprietari, presenti alla riunione conviviale, ne hanno descritto le qualità.

La serata, organizzata brillantemente dalla Vice Delegata Sidney Ross, ha avuto un ottimo successo.

PRANZO DI SALUTO PER L'AMBASCIATORE TERRACCIANO

In collaborazione con il Club di Londra della Camera di Commercio italiana, la Delegazione ha organizzato un pranzo di saluto per l'Ambasciatore Terracciano e la signora Karen, che si trasferiranno a Mosca.

Al pranzo hanno partecipato anche il Ministro Plenipotenziario Vincenzo Celeste, il Console Generale Massimiliano Mazzanti, il Consigliere economico Dante Brandi e il Consigliere scientifico Roberto Di Lauro.

In un'atmosfera molto cordiale, sono stati ricordati i principali momenti della presenza a Londra dell'Ambasciatore e della sua squadra, molto affiatata e attiva. In particolare, sono stati messi in evidenza gli ultimi

eventi di successo della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che hanno visto una grande collaborazione fra le Istituzioni presenti a Londra. Il menu è stato all'altezza dell'evento, con un aperitivo di stuzzichini caldi e freddi accompagnati da un ottimo Franciacorta millesimato; purea di melanzane con burrata freschissima; risotto ai carciofi di Sardegna; stracotto di manzo al Chianti con verdure di stagione; sfornato al mango e gelato di crema; il tutto servito con vini italiani bianchi e rossi della riserva di Novikov.

La riunione conviviale è stata anche un'ottima occasione per lo scambio di auguri.

RUSSIA

LEGAZIONE DI MOSCA

MENU TOSCANO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La quinta riunione conviviale, organizzata dal Legato Vincenzo Trani e dal Simposiarca della serata Ilya Kuzmin (Vice Ministro del Governo di Mosca), si è tenuta in uno dei più famosi ristoranti italiani della città, la "Cantinetta Antinori" e ha visto la maggiore partecipazione di ospiti (65 commensali), tra i quali personalità politiche e istituzionali russe e italiane di grande rilievo.

Il ristorante, aperto nel 2004 con la collaborazione dei Marchesi Antinori e il noto ristoratore russo Arkady Novikov, con il suo interno caldo e accogliente di una tipica casa contadina toscana, arredi in legno, cucina a vista, conserve di frutta e verdure e oltre tremila bottiglie di vino, ha fatto da splendida cornice a questa riunione conviviale, calorosa e cordiale. Lo

chef Mauro Panebianco, nato a Busto Arsizio, con 26 anni di esperienza in Italia e all'estero (da 14 anni alla "Cantinetta" di Mosca), ha proposto un menu toscano interpretato con personalizzazioni innovative che hanno incontrato una pressoché generale approvazione. All'accoglienza, insieme a un prosecco Bisol, sono stati serviti involtini alla parmigiana, tartare di salmone e spiedino di gambero e ananas. La cena è poi iniziata con un'insalata di gamberi, mele caramellate e nocciole, profumata con il tartufo nero di San Miniato; a seguire, un carpaccio di cervo (giudicato eccellente dalla quasi totalità dei commensali): carne di filetto e sella disossata, tagliata a coltello e battuta a mano, leggermente marinata con Chianti Classico Peppoli, lo stesso che ha accompagnato l'antipasto. Il primo piatto, cappellacci con stracotto di manzo al vino rosso e pecorino stagionato, con una salsa a base di fagioli bianchi zolfino e foglie di salvia, ha incontrato grande apprezzamento. Per secondo, un cacciucco (che non ha convinto quei commensali

che si attendevano quello tradizionale alla livornese) e, a seguire, molto gradito, un petto di anatra con una salsa a base di Chardonnay, scalogno, mele aretine e mirtillo, con purea di mele cotogne. L'ottimo dessert, crème brûlée alle mandorle, con gelato e cantucci, abbinato a un buon Vinsanto Valdichiana, ha concluso la cena. Il servizio è stato curato dal giovane ma esperto Roberto Magliona con ottimi risultati.

Gli ospiti d'onore sono stati: il Nunzio Apostolico S.E.R. Arc. Celestino Migliore; il Ministro Consigliere e incaricato d'Affari a.i. dell'Ambasciata italiana a Mosca Michele Tommasi; il Deputato europarlamentare Stefano Maullu; il Direttore del Primo Dipartimento Europeo del Ministero degli Esteri della Repubblica FR Alexei Paramanov; il Presidente dell'Associazione internazionale di Sambo Vasili Shestakov; il Capo dell'Ufficio Economico Commerciale dell'Ambasciata d'Italia Niccolò Fontana; il Console Generale d'Italia Francesco Forte; il Direttore dell'Ufficio ITA di Mosca Pier Paolo Celeste; il Vice Ministro dei Trasporti del Governo





di Mosca Serghei Andreikin. Fra gli altri ospiti, rappresentanti del *top management* di alta finanza moscovita (VTB Bank, MSP Bank, Concern General-Invest, Mikropital), importanti aziende russe (GazpromNeft, GeoProMaining, Sciokoladniza, Balstroj costruzioni, Azbuka Vkusa, Delimobil e altre) e la RAI con il suo Direttore della sede di Mosca Marc Innaro. (Silvano Billardello)

UNGHERIA

BUDAPEST

UN'OTTIMA SERATA IN ALLEGRIA

Come è consuetudine, la Delegazione ha organizzato il "gala degli auguri" presso il prestigioso "Hotel de Luxe St. George Residence", situato nella zona del Castello Reale. All'evento, che ha visto una folta partecipazione di Accademici e ospiti, erano presenti S.E Massimo Rustico, Ambasciatore d'Italia, e S.E. Samia Ilhem Ammar, Ambasciatore di Tunisia. La scelta della sede della riunione conviviale è stata assai apprezzata per l'ambiente molto elegante, situato in un prestigioso palazzo storico sul Castello Reale di Buda. Un ringraziamento particolare va al Segretario della Delegazione Carmen Gaetani Aronica che ha collaborato alla buona riuscita della serata, curando anche la scelta e il confezionamento di regalini per le numerose signore. Inoltre, durante la cena sono stati ufficialmente accolti nella Delegazione 3 nuovi Accademici, cui S.E l'Ambasciatore, Accademico onorario, ha appuntato i distintivi. Il menu è stato concordato tra il Delegato Alberto Tibaldi e lo chef italiano Fausto Di Vora, coadiuvato dallo chef



di cucina Giorgio Cavicchiolo: *finger food* e aperitivo, con tartare di tonno, arancini di fegato e bufala, piccole sfoglie vegetariane; antipasto con terrina di pollo black curry, capesante e mela verde. A seguire: ravioli neri ripieni di merluzzo e salsa di castagna; filetto di branzino con semi di papavero, crema di carote viola e ribes rossi; sorbetto alla zucca, arancia e cannella; filetto mignon di agnello con noci verdi, schiuma di pecorino, crema di patate dolci; cestino di cioccolato bianco, mousse al caffè e caramello. Dalla cantina: bianco Chardonnay 2016 Doc; Spumante Piemonte brut Doc (entrambi Bosca); Morellino di Scansano Docg (Vignaioli, Scansano). Un sentito ringraziamento all'Accademica Mici Bosca e al Vice Delegato Alessandro Balli. L'eccellenza nella preparazione e nella presentazione dei piatti, i vini abbinati e l'efficiente servizio sono stati all'altezza della fama di cui gode questo ristorante, in assoluto tra i migliori di Budapest, nonostante la difficoltà di operare lontano dalla loro sede. Al termine della cena, un disc-jockey ha coinvol-

to gli ospiti che si sono scatenati nelle danze. La riunione conviviale si è conclusa in un clima di grande allegria e amicizia. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

AUSTRALIA

BRISBANE

LA DELEGAZIONE È TORNATA IN PIENA ATTIVITÀ

Presso il ristorante "Tartufo" di Brisbane si è tenuta la cena inaugurale della Delegazione, guidata dal Delegato Santo Santoro, che è tornata in piena attività. Per dare un nuovo slancio al proprio operato, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale, cui hanno partecipato quasi 120 persone, preparata in esclusiva dal master chef Tony

Percuoco. L'Accademico Filippo D'Arro ha curato la scelta dei vini italiani, creando un perfetto abbinamento con il delizioso menu servito dall'efficientissimo staff del ristorante.

Molte le personalità ospiti, tra cui il Console Ludovico Carlo Camussi, membro della Delegazione, il Chief Magistrate Ray Rinaudo, il Ministro Grace Grace MP, John-Paul Langbroek MP e molti altri membri di spicco della comunità italiana e *business community* locale, oltre a semplici buongustai che hanno particolarmente apprezzato la serata.

Il Delegato Santoro ha accolto gli ospiti, ricostruendo il prestigioso percorso professionale di Tony Percuoco (dall'"Opera House" di Sydney ai ristoranti "Grissini" e "Fellini"), che ha poi introdotto il menu specialmente ideato per la serata inaugurale. Dopo il saluto del Console Camussi, il quale ha ricordato l'importanza della promozione economico-commerciale del settore enogastronomico italiano e, più in generale, del Made in Italy anche come stile di vita, il Delegato si è soffermato sull'importanza della tradizione culinaria italiana, ripercorrendone la storia e l'evoluzione nel tempo.

La cena è stata unanimemente apprezzata e ha segnato un indiscusso successo per il nuovo capitolo della ricostituita Delegazione.

CANADA

TORONTO-ONTARIO

FESTA PER I CINQUANT'ANNI

Atmosfera particolarmente festosa nell'elegante e accogliente cornice del ristorante "Mistura", per festeggiare la Delegazione che ha compiuto cinquanta an-



ni. All'appuntamento non potevano mancare, come invitati d'onore, l'Ambasciatore d'Italia in Canada S.E. Claudio Taffuri, Accademico onorario della Delegazione, accompagnato dalla gentile consorte Maria Enrica Stajano Taffuri; la H.H. Honorable Elizabeth Dowdeswell, Lieutenant Governor of Ontario, rappresentante ufficiale della Regina Elisabetta II nella Provincia dell'Ontario, accompagnata dall'Aide de Campe Capitano Matthew Davis. Tra gli altri illustri ospiti che hanno conferito un tono speciale all'evento, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, dottor Alessandro Ruggera, il Console Generale d'Italia a Toronto e la rappresentante dell'Istituto del Commercio Estero.

La Delegata Marisa Bergagnini, dando il benvenuto ai numerosi Accademici e ospiti, ha portato gli auguri del Presidente Paolo Petroni e poi ha passato la parola alla Lieutenant Governor che si è congratulata per l'attività della Delegazione, il traguardo raggiunto e i programmi futuri. Parole di compiacimento anche dall'Ambasciatore per le lodevoli iniziative accademiche svolte sul territorio.

Il ristorante "Mistura", già frequentato in passato, ha preparato un menu degno dell'eccezionale ricorrenza, con agnolotti di cinghiale; halibut del Pacifico; brasato di manzo angus al Barolo: tutti piatti illustrati dal proprietario Paolo Paolini. Essendo prossime le festività natalizie, per concludere, non poteva mancare il tradizionale panettone servito con lo zabalone.

In questi ultimi anni, la Delegazione ha promosso numerosi incontri con le Delegazioni italiane, che hanno assicurato conferenze e dibattiti all'Istituto Italiano di Cultura, valide esperienze culinarie alla scuola di cucina del George Brown College of Hospitality, nonché serate conviviali di eccezionale interesse. Per celebrare il significativo traguardo del cinquantenario e per riconoscere il lavoro di tanti anni, la Delegata, a nome degli Accademici, ha presentato alla signora Joyce, moglie del fondatore Tony Santamaura, l'iniziativa di una borsa di studio, a lui intitolata, che verrà assegnata a uno studente meritevole della scuola di cucina del George Brown College of Hospitality. Infine, è stato di-

tribuito un libro che ricorda i tratti salienti del cammino della Delegazione nei cinquant'anni di vita. Nella prefazione Paolo Petroni ricorda con nostalgia la figura del fondatore Antonio Santamaura ed esprime tutta la sua ammirazione per la capacità, l'abnegazione e l'amore profusi dalla Delegata Marisa Bergagnini.

La serata si è svolta in un clima di grande gioia e convivialità, con l'impegno di salvaguardare e proteggere la civiltà del gusto, della tavola, della cultura gastronomica.

(Massimo Fantoni)

CUCINA TRIESTINA IN CANADA

In occasione della seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e con l'obiettivo di far comprendere il valore culturale di un gesto semplice come il mangiare e il cucinare un alimento, ma anche la necessità di gestire l'evoluzione nel rispetto della tradizione, la Delegazione canadese ha invitato quella di Trieste per promuovere ciò che è stato definito "il quinto

elemento". Oltre a terra, acqua, aria e fuoco, l'obiettivo è stato, infatti, quello di valorizzare la qualità e l'eccellenza di prodotti legati al territorio di Trieste e della Venezia Giulia e alle sue tradizioni, resi unici dal "saper fare" degli abitanti di quella regione italiana.

Il primo evento si è svolto presso la residenza dell'Ambasciatore Claudio Taffuri con una serata di gala sul tema della cucina tradizionale di Trieste e della Venezia Giulia, organizzata dall'Ambasciata in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto e con le Delegazioni di Toronto e di Trieste. Il Delegato di Trieste, Paolo Penso, dopo aver ringraziato per la splendida accoglienza l'Ambasciatore e la consorte che hanno, con squisita cortesia, messo a disposizione la loro dimora e tutto lo staff, ha commentato, con il prezioso aiuto della Delegata di Toronto, Marisa Bergagnini, le pietanze proposte, citando storia e aneddoti che hanno suscitato un piacevole e divertito interesse da parte dei numerosi intervenuti.

Il giorno successivo, in collaborazione con l'Ambasciata, l'Istituto di Cultura, la Società Dante Alighieri e il Congresso nazionale degli Italo-Canadesi, l'Accademica Mara Rondi, rappresentante del Centro Studi del Friuli - Venezia Giulia, ha tenuto una conferenza dal titolo "*Trieste: A Mix of Culinary Traditions in the Heart of Mitteleurope*", con un *excursus* sulla storia della città e della sua preziosa tradizione culinaria, citando alcune eccellenze enogastronomiche del territorio. Il terzo appuntamento si è svolto, sempre nella residenza dell'Ambasciatore, in occasione di una riunione conviviale a buffet, organizzata in colla-



borazione con l'Agenzia ICE - Canada, l'Istituto Italiano di Cultura di Toronto e le due Delegazioni accademiche, e che ha visto la partecipazione di numerose Autorità di Governo, del Parlamento e di rappresentanti della stampa locale.

In entrambe le riunioni conviviali, Federica Suban dell'“Antica Trattoria Suban” di Trieste, coadiuvata dal suo *assistant chef* Dado, ha cucinato per gli ospiti: la jota, la zuppa di kren, i chifeletti con lo stinco di vitello, il prosciutto in crosta di pane, gli strudel di mele, gli gnocchi di susine e molti altri piatti tipici della cucina triestina. L'entusiasmo è salito alle stelle.

La Delegata di Toronto ha promosso e coordinato magistralmente tutti gli appuntamenti. Grazie alla splendida organizzazione, alle non comuni capacità dei cuochi, alla simpatia e all'entusiasmo di tutti i partecipanti, questa seconda Settimana della Cucina Italiana in Canada rimarrà indimenticabile. (Mara Rondi)

CINA

HONG KONG

LA MAGIA SARDA NEL PIATTO E NEL RACCONTO

Lo chef Franco Fenu, patron del “Ciusa” di Nuoro, ha portato la magia sarda sulle rive di Hong Kong. Armeggiando sapientemente ai fornelli, ha stupito con ingredienti di grande ricercatezza, proponendo piatti contemporanei ispirati alla tradizione sarda. Stupefacente l'insalatina di sedano con petali di bottarga biologica. Unico il filindeu al nero di seppia in guazzetto di mare, applaudito da tutti i commensali. Massimo Mereu, esperto di oli e vivande dell'iso-

la, ha raccontato l'arte di questa pasta, prodotta solamente da due famiglie in Sardegna. La scaloppa di spigola con pomodorini confit e quenelle di patate allo zafferano ha preceduto un giro dei tipici dolci sardi: papasini e pastissus. Il tutto è stato accompagnato da Vermentino e Cannonau, serviti dal sommelier Antonello Muscau. Lo scrittore Ciriaco Offeddu, padrino spirituale dell'iniziativa, ha trasportato gli Accademici nella civiltà matriarcale delle maghe, diletta con la lettura di un brano rocambolesco, tratto da un suo recente libro.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

AUGURI IN MUSICA

Vista la vicinanza dell'ultima riunione conviviale e le imminenti festività, l'evento degli auguri, al “Regent Hotel -Tea Lounge and Dolcetto”, quest'anno è stato limitato a un cocktail con bollicine (in alternativa analcolici e succhi di frutta tropicali), una raffinata selezione di olive, pizzette e focacce di patata. Un eccellente panettone e pandoro hanno chiuso l'incontro, dove lo spirito natalizio ha trionfato durante l'intera serata, grazie anche al coro della Schola Cantorum della Kodaly Academy of Music, ingaggiato per l'occasione e che ne ha costituito il contributo culturale. I 16 professionisti componenti il coro, che si è esibito in numerosi canti natalizi anche in italiano, sono stati molto bravi. Probabilmente si è trattato dell'evento più numeroso tra quelli organizzati, visto che l'invito è stato esteso anche agli amici dell'Ac-

cademia: ottanta partecipanti, un successo!

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

IL PIEMONTE IN SCENA

Un perfetto equilibrio tra creatività e semplicità nella realizzazione dei piatti, con ottime materie prime, e nel pieno rispetto della migliore tradizione piemontese: ecco gli ingredienti di quella che è stata una serata memorabile per la Delegazione presso “San Carlo Osteria Piemonte”. La cena degli auguri ha visto ospite d'eccezione Emanuele Filiberto di Savoia. Il Delegato Peter Lombardi ha dato il via alla serata con un discorso di benvenuto e un caloroso omaggio a Helen Fioratti per i suoi 25 anni di Accademia nella Delegazione newyorkese, per poi ricevere in dono dal principe un fermacarte in cristallo con la raffigurazione dello stemma reale. Francesco Breganze, il Simposiarca, ha invece introdotto la storia del locale, nato dall'amore di sei amici per il proprio territorio piemontese e dalla loro voglia di raccontare al mondo la bellezza delle tradizioni, attraverso profumi e sapori. Le pietanze servite hanno effettivamente messo in luce la capacità dei ristoratori di celebrare in tavola queste tradizioni. Ad

aprire la cena, due antipasti: il vitello tonnato e la parmigiana di melanzane. Due proposte che hanno riscosso grande successo, in particolare il vitello tonnato presentato scomposto, tocco di creatività che gli ha conferito un valore aggiunto. Quindi, è stata la volta del risotto alla parmigiana nella sua ruota, gustoso e delicato, mantecato direttamente nella forma di parmigiano per esaltarne l'eccellente sapore. A seguire, l'Osteria ha offerto la possibilità di scelta tra quattro pietanze: gnocchi fatti a mano al gorgonzola, agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosto, filetto di branzino e ratatouille, tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano. L'accoglienza è stata ottima per tutti i piatti, così come sono stati molto graditi i vini: Aneri Valdobbiadene prosecco superiore Docg; il bianco Villa Sparina Gavi di Gavi (2015) e il rosso Hilberg “Per Alessandra” Barbera d'Alba (2015). Il bonet, tipico dolce delle Langhe, a base di cacao e amaretti, il tiramisù e la sbrisolona hanno chiuso alla perfezione la deliziosa cena, con un augurio speciale da parte del Delegato Peter Lombardi: “La luce del sole diventa più scura d'inverno, quindi è il momento ideale per far splendere la vostra luce interiore. Cercate di mostrare più amore e compassione verso chi conoscete, ma anche verso chi non conoscete, durante questo periodo di feste”.





VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
24 novembre 2017

Ristorante "Agriturismo La Reina" della Soc. Agricola di Vierin Didier & C.S.S., in cucina Barbara e Ileana Vierin. ●Località Saint-Benin 17/A, Pollein (Aosta); ☎0165/253775, anche fax, cell. 327/6894244; info@lareina.it, www.lareina.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: plateau di affettati misti, insalata di mele, noci e fontina, tortino di verdure con crema di zucca; seupetta; arrosto alla lavanda con patate al forno; tris di torte della casa.

I vini in tavola: Petit Arvine 2016; Pinot Noir 2015 (entrambi Elio Ottin); Rosé (Cave des Onze Communes).

Commenti: I partecipanti al convivio, con i loro familiari e ospiti, dopo aver visitato lo stabilimento Heineken di Pollein e degustato prelibate birre

prodotte da qualche settimana, sono stati accolti in un ambiente ben curato nei particolari, in un'atmosfera familiare con qualche tocco innovativo ma sempre attento alle tradizioni. Le pietanze elaborate in cucina dalle cuoche, Barbara e Ileana Vierin, sono state abilmente preparate utilizzando i propri prodotti provenienti dall'orto, dall'allevamento e dall'alpeggio. Ottimi gli affettati misti di loro produzione. Fresca e saporita l'insalata di mele, noci e fontina; gradevole e dal sapore invernale il tortino di verdure con crema di zucca. Molto apprezzata la seupetta (simile alla nota valpellenente). Eccellente la qualità della carne dell'arrosto, arricchita dal profumo della lavanda. Originale, infine, l'assaggio del tris di dolci della casa.



PIEMONTE

 **PINEROLO**
15 dicembre 2017

Ristorante "D'la Picocarda" della famiglia Picotti, in cucina Giuseppe, Alessandro e Andrea Picotti. ●Via Cardè 71, Barge (Cuneo); ☎0175/30300,

cell. 333/3782313; picocarda@libero.it, www.picocarda.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane centrali in agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì tutto il giorno. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ostriche e amuse-bouche; girello di vitello al sale con salsa tonnata alla moda antica; tortino di carciofi e salsa mousseline; agnolotti ai tre arrosti ai porri di Cervere; stinco di vitello con riduzione al Barolo e purè di patate di montagna; caud e freid al gianduia con zabaione al Moscato; friandises e panettone.

I vini in tavola: Champagne Magnum (Philipponnat); Fumin Vigne la Tour (Les Crêtes); Barolo Magnum Sori Ginestra 2008 (Conterno Fantino); Moscato d'Asti (Forteto della Luja).

Commenti: La riunione conviviale natalizia si è svolta all'insegna della tradizione, senza tralasciare una certa opulenza. È stata caratterizzata dalla presenza della carne, preceduta da freschissime e succulente ostriche irrorate con il Magnum di Philipponnat. La famiglia Picotti (il papà in cucina con i due figli, la mamma in sala con la figlia), che da decenni gestisce questo elegante ristorante, ha accolto la Delegazione con grande calore e professionalità. Unico neo, il contorno. E i tempi. Ma questo è il prezzo da pagare quando la cucina è espressa. I voti assegnati dagli Accademici hanno confermato la qualità del ristorante, che porta nel nome la torre dell'orologio. Ottimi i vini. Nel corso della serata, l'ingresso in Accademica di Cristiana Allasia; la nomina, dopo le dimissioni di Silvio Falco, della nuova Vice Delegata Linda Bongiovanni e l'ingresso in Consulta di Paolo Avonetto. In ultimo, gli auguri.

 **TORINO**
1° novembre 2017

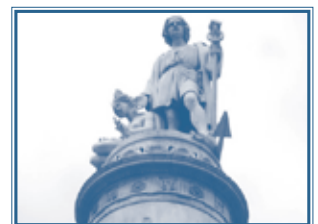
Ristorante "Snodo presso O.G.R. - Sala Officina del Gusto" della Società Consortile OGR-CRT, in cucina Silvio Saracco, in sala Vito Andresini. ●Corso Castelfidardo 22, Torino; ☎011/0243771; info@snodo.com, www.snodo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sette amuse-bouche; ricciola e salmone su crema di ceci e rosmarino; gnocchetti di castagne con scarola, uvetta, pinoli e castagne

glassate; coniglio in crosta di pane e nocciole con riduzione di finocchietto, spinaci saltati e purea di patate viola; piccolo panettoncino con crema al Moscato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Alta Langa Docg metodo classico (Cocchi); Cinerino Viognier Langhe Doc 2016 (Marziano Abbona, Dogliani); Sciaranèra Pinot Noir Igt, Terre Siciliane 2015 (Tenuta Vajasindi, Duca di Salaparuta).

Commenti: Ha suscitato grande interesse il recente recupero delle mitiche O.G.R. (Officine Grandi Riparazioni), il più antico stabilimento di manutenzione di veicoli ferroviari e uno dei più importanti esempi di architettura industriale dell'Ottocento torinese, ora rinate a nuova vita. Nell'ambito della sua multiforme attività, il ristorante Snodo propone ai clienti un menu curato, di qualità, ispirato alla tradizione autoctona, riletta con gusto e modernità, seppur con disomogeneità nel servizio tipico di ogni avvio d'attività. Una nota di particolare merito per il recupero dell'ambiente architettonico, ora assai piacevole, e per la cura del benessere acustico, troppo spesso trascurato e qui ben apprezzato dagli attenti Accademici.



LIGURIA

 **GENOVA**
27 novembre 2017

Ristorante "Fuori Orario" di Michela e Davide Simonetti, in cucina Bijou Mon. ●Via Palestro 16122, Genova; ☎010/8318993, cell. 347/1763756; m.simonetti75@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: foie gras su pan brioche con marmellata di arancia amara; gnocchetti di zucca mantovana al castelmagno con tartufo bianco; sorbetto al limone; brasato al vino rosso con crostini di polenta; semifreddo alle mandorle con cioccolato fondente e nocciole.





I vini in tavola: Prosecco (Andreola); Dolcetto d'Alba 2016 (Rivetti).

Commenti: Il locale è condotto da due giovani "prodotti" dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, che ancora una volta conferma le sue notevoli capacità formative. Tutte le vivande hanno raccolto il favore degli Accademici (le scaglie di tartufo erano decisamente profumate); eccellente il brasato, sia come materia prima, sia per la morbidezza della cottura e del sugo, saporito al punto giusto. Ospite particolare è stato il CT Paolo Lingua che ha presentato, con la solita verve, il suo ultimo delizioso libretto dal titolo intrigante *Il mistero del pesto*. Una storia di gusto e di business, e che, partendo dagli antichi classici, ha sfatato alcune leggende relative alla Liguria concludendo: "Mantieni la calma e mangia pesto".

GENOVA EST
21 novembre 2017

Ristorante "La Piedigrotta da Carmine e Antonio" di Carmine e Antonio Vaccaro. ●Via A. Gianelli 29 E/r, Genova; ☎010/3200561, fax 010/3200601; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a febbraio e settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: aperitivo con friseu e affettati; linguine muscoli e vongole; sorbetto; orata con carciofi; semifreddo al marron glacé con salsa di cachi.

I vini in tavola: Chardonnay (Marco Felluga).

Commenti: Quando si menziona il locale dei fratelli Carmine e Antonio Vaccaro qualsiasi interlocutore che lo abbia conosciuto può confermare con sicurezza che l'assoluta freschezza del pescato e l'eccellenza della loro cucina formano un'accoppiata formidabile. Cucina tradizionale e perfetta, avvalorata dal fatto che il punto di cottura della pasta lunga, difficile da mantenere per un elevato numero di commensali, è risultato impeccabile per un primo piatto ricco di muscoli e vongole che evocavano la fragranza del mare. Apprezzatissima da tutti gli Accademici anche l'orata, fresca di giornata, servita con carciofi, e molto gustoso il dessert con frutti di stagione. Indovinato l'accoppiamento dell'ottimo Chardonnay.

LA SPEZIA
23 novembre 2017

Ristorante "Papeoto" di Alberto Carassale, anche in cucina. ●Via Rattazzi 25, La Spezia; ☎333/4555571; albertocarassale@ymail.com; coperti 35+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,26; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: misto di antipasti; ribollita; risotto zucca e carciofi mantecato al gorgonzola; "papeoto" di pasta fillo con verza e caciotta della Val di Vara su pure di mantovana; mousse al caffè; torta agli amaretti e zabaione.

I vini in tavola: Vermentino Rosso Il Rullante (La Burlanda); Vermentino bianco Montecarlo (Fattoria La Torre).

Commenti: Per la prima volta la Delegazione ha visitato un ristorante con cucina vegetariana dal nome decisamente spezzino "papeoto", che sta a indicare il cartoccio per le granaglie, per la farina, pesate senza spreco. E questa anche la filosofia del giovane Alberto Carassale, cuoco vegetariano e titolare del locale. Cordiale è stata l'accoglienza alla Delegazione. Il menu proposto cambia quasi tutte le settimane in base all'offerta del mercato. La cena è stata piacevole e apprezzata dagli Accademici con alcuni piatti particolarmente graditi come il misto di antipasti con fritto di funghi, cipolle rosse di Tropea stufate e panissa. Vanno menzionati, tra i primi, il risotto zucca e carciofi, ben mantecato al gorgonzola, e i dolci. I vini sono di buona qualità; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

TIGULLIO
24 novembre 2017

Ristorante "Le Gardenie" delle famiglie Chiappara, De Bortoli. ●Via Colombo 65, Riva Trigoso (Genova); ☎0185/459530; legardenie1@gmail.com; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto "tavolozza di mare"; risotto ai frutti di mare; crespella di castagna al pesto; fritto "misto mare"; crostata di noci; gelato di frutta; semifreddo alla meringa.

I vini in tavola: Vermentino del Colli di Luni 2016 (Lunae).

Commenti: Una piccola e accogliente trattoria, posta nel centro dell'abitato in prossimità del mare, condotta da circa 20 anni dalla signora Stefania, con eccellenti risultati. La cucina è molto curata, realizzata con prodotti del territorio. Tutte le abbondanti portate sono state attentamente valorizzate da accurate preparazioni che hanno riscosso l'apprezzamento dei commensali. Gli Accademici hanno molto apprezzato, in particolare, l'antipasto e il risotto sapientemente aromatizzato. Coerente anche l'abbinamento con il vino del territorio. L'accoglienza, il servizio di tavola, l'ambiente caratteristico hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che è stata anche l'occasione di

ingresso nella comunità accademica di Nicolò Gandolfo.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
12 dicembre 2017

Ristorante "La Corte di Zuccarini" di Valentino Zuccarini, in cucina Stefano De Grandis. ●Via San Michele 13, Parabiago (Milano); ☎0331/1880376; info@lacortedizuccarini.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmone selvaggio marinato, maionese di soia e misticanza di campo agli agrumi; baccalà mantecato, polpo, spuma di castagne e crumble di segale; calamarata di Gragnano (amatriciana di mare e basilico); riso al nero di seppia, limone amalfitano e calamari scottati; filetto di branzino al guanciale, patate schiacciate al pepe rosa e zenzero, crema di finocchi; torta di amaretti e cioccolato, coulis di lamponi e gelato al miele di castagno dell'oasi WWF.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Col de Mez extra dry (Cantina Colli del Soligo, Pieve di Soligo); Pinot Grigio delle Venezie (Cantina Longo since 1961); Moscato d'Asti Bel Piano Docg (Cascina Fonda).

Commenti: Il ristorante, esistente già da tempo, ha visto alterne fortune con patron abili e bravi e altri piuttosto disattenti. Questa ultima rinascita vede come gestore un figlio d'arte, avvezzo alla ristorazione, e uno chef stellato in cucina che, per l'occasione, ha dato dimostrazione delle sue capacità sia estetiche (presentazione dei piatti) sia cucinarie. I pareri, seppur in linea di massima positivi, hanno, come normale, evidenziato gusti e apprezzamenti diversificati fra i commensali che però in modo unanime hanno dato il massimo del gradimento all'amatriciana di mare e al dolce. La cena si è conclusa con un caloroso applauso



LOMBARDIA segue

di ringraziamento, con la consegna di una pubblicazione accademica al patron e lo scambio di auguri.

BRESCIA- TERRE DEI FONTANILI 29 novembre 2017

Ristorante "Sedicesimo Secolo" di B&G snc, in cucina Simone Breda. ●Via Gerolanuova 4, Pudiano di Orzinuovi (Brescia); ☎030/5636125, cell. 347/9873877; info@ristorantesedicesimosecolo.it, www.ristorantesedicesimosecolo.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: merluzzo, tartufo estivo ed estratto di bieta; risotto alle erbe spontanee e robiola di Roccaverano; manzo alla cenere d'agliacei, indivia al succo d'uva e scalogno fondente; cremoso al gianduia.

I vini in tavola: Lugana Doc (Ricchi); La Valle Franciacorta Docg; Ribò (Ricchi).

Commenti: Sotto l'imponente volta di un'antica casa rurale finemente ristrutturata, si apre un ambiente di luci soffuse e complici, con arredo minimale. I curati piatti, ben selezionati dal Simposiarca Consulatore Giancarlo Brescianini, si sono imposti all'attenzione dei commensali. Particolarmente gradito e votato è risultato il manzo, che, servito con la cenere d'agliacei, ha dapprima incuriosito e poi soddisfatto gli esigenti palati; attenta e valida la presentazione dei piatti, mancanti solo di una vena di colore. I vini in abbinamento, proposti dal talentuoso Simone Breda, già allievo di Gualtiero Marchesi, e ben commentati dall'Accademico Franco Nobili, hanno pienamente soddisfatto le attese. Uno spunto di rispetto ambientale e di responsabilità per la propria salute, sulla scelta etica di un'alimentazione vegetariana, veniva tratto dall'ultimo libro di Umberto Veronesi *Il mestiere di uomo*.

LECCO 1° dicembre 2017

Ristorante "Al Porticciolo 84" di Fabrizio Ferrari, anche in cucina. ●Via Valsecchi 5, Lecco; ☎0341/489103, fax 0341/258438; info@porticciolo84.it, www.porticciolo84.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre - 5 gennaio, 1 settimana a giugno, 10 agosto - 2 settembre; giorno di chiusu-

ra lunedì e martedì; sempre a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: snack di benvenuto (cialda di polenta e saraceno con ketchup di rabarbaro e sesamo nero); vellutata di finocchio, pasta di pomodoro secco, testa di moscardino arrostita e grissino spezzato; spugna di arachidi con maionese di polpo e cetriolo sottaceto; carpione di dentice e polenta; gamberi, pere saltate, emulsione all'aceto, blu di capra, indivia rossa e crumble di pane; risotto, halibut fritto, funghi Shimeji, meringa di bianchetti croccanti; pescatrice, vellutata di carote, emulsione di ananas, topinambour e spinacini saltati, anacardi tostati; torta al fondente, salsa al maracuja, cremoso di cioccolato bianco e pop corn.

I vini in tavola: Pinot Nero pas dosé Roccapetra Zero (Scuropasso); Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2016 (Pievalta); Arneis Passito Luca (Morra).

Commenti: Convivio organizzato dal past Delegato Riccardo Balbiani, con un raffinato menu a base di pesce di mare, tipo di cucina che contraddistingue il locale. La Delegazione, al completo, ha apprezzato gli esclusivi piatti dello chef, partendo dal buon equilibrio degli snack, proseguendo con la giusta acidità del carpione di dentice, l'armonia e cremosità del risotto, la prelibatezza dei gamberi e della pescatrice e finendo con la particolarità della torta al cioccolato abbinata alla salsa al maracuja. Anche questa cena degli auguri è stata caratterizzata da un grazioso cadeau per le signore. Agli Accademici è stata donata la pubblicazione *Si fa in fretta a dire lavarello*, il sesto numero degli "Appunti" della Delegazione di Lecco, a opera dell'Accademico Erminio Annovazzi.

LODI 17 novembre 2017

Ristorante "Villa Fabrizia" di Andrea Goldaniga, in cucina Francesco Carra. ●Via Mirabello 1, Bertinico (Lodi); ☎0377/85352, cell. 348/0065752; vilafabriziaresort@gmail.com, www.vilafabrizia.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì - martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di ostriche; gamberoni con crema di avocado; degustazione di ostriche; risotto con

crema di peperoni, ricotta e scampi crudi; yogurt con miele di acacia e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Franciacorta (famiglia Gatta); Muscadet Sèvre-et-Maine 2016 (La Roche Beaulieu).

Commenti: Nella bella ed elegante cornice della sala al primo piano, era stato allestito un carretto perfettamente attrezzato per le ostriche (non fornite dal ristorante e non soggette a votazione), che hanno rappresentato il centro della serata. Buoni i piatti a contorno, sia i gamberi, sia il risotto, con sapori delicati e ben bilanciati. Molto apprezzata la scelta dei vini, anche se funzionale soprattutto alle ostriche. Un po' impegnativo il dessert, servito in porzioni abbondanti e per questo avanzato dai più. Chi non mangiava le ostriche ha avuto in sostituzione un assaggio di ricciola in tre preparazioni, giudicato discreto.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 23 novembre 2017

Ristorante "Nizzoli" della famiglia Nizzoli, in cucina Lina, Arneo e Dario Nizzoli. ●Via Garibaldi 18 - Villastrada, Dosolo (Mantova); ☎0375/838066, fax 0375/899991; ristorantenizzoli@gmail.com, www.ristorantenizzoli.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Natale; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti; polpette di riso e zucca; scaglie di grana con vino cotto; zucca frita; tortelli di zucca con soffritto di pancetta e pomodoro; guancialino di maiale con

zucca e funghi chiodini; panna cotta di zucca; biscotti di zucca.

I vini in tavola: Bianco frizzante dei Colli Morenici; Lambrusco Mantovano; Moscato Oltrepò Pavese.

Commenti: Durante la cena è stato consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" ad Arneo Nizzoli, che continua con passione a proporre e a valorizzare la buona tavola tradizionale del territorio. Il menu ha avuto come protagonista la zucca che ha deliziato dall'antipasto al dolce con portate sempre introdotte e spiegate da Arneo nella loro origine storica e nella preparazione. Da segnalare i tortelli che, come da tradizione, sono conditi con il soffritto di pancetta e pomodoro per contrastare il gusto dolce del ripieno di zucca, e i guancialini con zucca e funghi chiodini. I vini sono stati di buona qualità e adeguati ai piatti; il servizio sollecito, e molto positivo il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO 21 novembre 2017

Ristorante "Osteria Contadina Rauthof" di Josef Fieg. ●Via Castel Gatto 41, Merano (Bolzano); ☎0473/244741, cell. 349/2189021; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 1° gennaio -





15 marzo; 15 giugno - 30 settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: speck, salami affumicati con cetrioli in agro, formaggio alpino; zuppa d'orzo; Schlachtplatte, piatto misto di salsicce, costine di maiale al forno, sanguinaccio, coppa di maiale salmistrata, canederli e crauti; castagne arrostiti; krapfen con ripieno alle castagne, ai semi di papavero o marmellata di albicocche.

I vini in tavola: Schiava 2016; Lagrein 2016; Pinot Nero 2016; Moscato d'Oro 2016 (tutti maso Rauthof).

Commenti: Anche la Delegazione non poteva sottrarsi alla tradizione del "Törggelen", festa conviviale d'autunno nata nella notte dei tempi per assaggiare il vino novello, divenuta ora elemento trainante dell'economia di fine d'anno del territorio. La presentazione dei vari piatti, preceduti dai loro profumi intriganti, convince rapidamente gli Accademici a distogliere lo sguardo dal panorama per dedicarsi con estremo piacere al cibo. Sono tutti sapori noti, forti, rotondi, gustosi ma ogni volta diversi. Nel caso del maso Rauthof, da tre generazioni in possesso della famiglia e nel quale operano tre generazioni di donne, la genuinità delle materie prime, in gran parte ricavate dall'attività agricola del maso, danno alle vivande sapori antichi che si trovano anche nei vini, di ottimo livello. Una serata che ha soddisfatto i commensali, cosa di cui il Delegato si è fatto interprete con Josef Fieg, esprimendogli il ringraziamento per l'ospitalità offerta.



VENETO

ALTO VICENTINO
6 dicembre 2017

Ristorante "Villa Fracanzana" di *Giordano Malfermo*, in cucina *Elio Bertoldo*. ●Località Fracanzana 3, Montebello Vicentino (Vicenza); ☎0444/649521, anche fax; info@fracanzana.com, www.fracanzana.com; coperti 150+da 50 a 350 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 6,55; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcini di formaggio di malga recoarese; crostini di mousse di fegato di gallina; crostini con baccalà mantecato; sformatino di cipolle rosse caramellate su crema di asiago; risotto con zucca e taleggio (riso Carnaroli stagionato 22 mesi De Tacchi); cappone glassato al forno, con contorni di stagione; brasadolo di Gambellara con zabaione al Recioto.

I vini in tavola: Lessini Durello metodo classico Doc 2009 Riserva 75 mesi dosaggio zero (Casa Cecchin); Il Giangio, Gambellara classico Doc 2016 (Casa Vinicola Zonin 1821); Soastene Veneto rosso Igt 2012 (Le Pignole); Recioto classico di Gambellara Docg 2012 (Cantina Sordato).



Commenti: La serata degli auguri si è svolta nello splendido contesto di un vecchio casale recentemente ristrutturato e che da circa un anno funge da albergo-ristorante, con la prerogativa di servire in tavola prodotti autoctoni di propria produzione, dalle verdure alle carni degli animali da cortile. La cena, dopo gli aperitivi davanti a un camino scoppiettante, è iniziata con un buon antipasto e, a seguire, un bel risotto alla zucca, preparato con maestria dal cuoco Elio. Il secondo: un saporito cappone al forno, dalle carni sode visto che è stato allevato a terra. Non proprio adeguati i contorni. Per finire, il dolce classico di Gambellara con un buono zabaione al Recioto. Indovinato l'abbinamento piatto-vino, grazie anche all'apporto del Simposiarca Giuseppe Zonin e di tutta la Consulta. Alla fine della serata, il titolare del locale, la brigata di sala e il cuoco sono stati festeggiati per la professionalità dimostrata.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
16 dicembre 2017

Trattoria "Da Rossi!" della famiglia *Rossi-Scanavacca*, in cucina *Nives Rossi* con il figlio *Carlo*. ●Via Pascolata, 15 - Località Granze, Arqua Polesine (Rovigo); ☎0425/91116; trattoriadarossi@hotmail.com, www.trattoriadarossi.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "pinza onta" con salame, pancetta, coppa e prosciutto crudo; tortellini in brodo; bøndola di Arqua con purè di patate e fagioli in "potacin"; sorbetto al limone; grigliata di faraona, salame fresco, braciola e costine di maiale; polenta abbrustolita, verze in tegame, cipolle cotte all'olio, patate fritte, erbe cotte, peperonata; zuppa inglese; panettone.

I vini in tavola: Equipe 5 brut (Cantina di Soave); Cabernet in caraffa.

Commenti: Il pranzo degli auguri si è tenuto in questa tipica trattoria polesana ed è stato impostato sul menu natalizio caratteristico delle campagne. Tutti i piatti sono stati all'altezza delle aspettative e molto apprezzati fin dall'antipasto servito con una buonissima "pinza onta", sorta di pane casalingo ideale per accompagnare i salumi. Il gradimento più alto è stato riservato all'eccezionale bøndola locale, salume cotto ormai raro da trovare, e alle carni alla griglia cotte in modo



perfetto, ma anche la bella serie di contorni è stata molto gradita. Meritatissimi quindi gli applausi finali alla famiglia che da più di cinquant'anni gestisce questo locale con grande rispetto della tradizione.

TREVISO
13 dicembre 2017

Ristorante "Da Celeste" di *Giuliano e Walter Celeste*, anche in cucina. ●Via Armando Diaz 21, Volpago del Montello (Treviso); ☎0423/620445, cell. 335/58070800; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 8 gennaio; 1° - 20 agosto; giorno di chiusura lunedì sera; martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bigoline al formaggio asiago; walterini croccanti; crostini al radicchio di Treviso; perle di baccalà mantecato con polenta; radicchio di Treviso fritto; crocchette al formaggio; conigli di carta paglia con fritto di laguna; insalatina con petto di faraona, cuori di radicchio e melagrana; tortellini in brodo; risotto con radicchio di Treviso e "luganega" bianca; spiedo di cappone nostrano in bellavista e stinco di vitello; carciofi in tegame; cardi gratinati; panettone, mostarda e mascarpone; dolcetti natalizi della tradizione.

I vini in tavola: Prosecco Docg Conegliano, Valdobbiadene brut (Bronca, Valdobbiadene); Manzoni bianco Colli Trevigiani Igp (Colalto Susegana); Venegazzù Doc Montello, riserva della casa 2012 (Conte Loredan Gasparini, Venegazzù); Torcolato Doc Breganze (Fausto Maculan, Breganze).

Commenti: Ottimi gli stuzzichini serviti all'accoglienza, per i quali Celeste è giustamente famoso. L'antipasto al tavolo è risultato una gradevole apertura alle portate seguenti, delicato, ma saporito. I tortellini "di Natale" voluti quale segno della festività, sono risultati più che apprezzabili per la loro fattura oltretutto per il brodo che li accompagnava. Molto ben mantecato il classico risotto con radicchio di Treviso e "luganega" (salsiccia) bianca, che è una preparazione nella quale



VENETO segue

questo ristorante eccelle. Perfette, per cottura e qualità, le carni allo spiedo, che già all'arrivo accoglievano gli ospiti mostrando il loro "fine cottura" che catturava l'attenzione di tutti. Bene scelti i vini, tutti del territorio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

17 novembre 2017

Ristorante "Trattoria La Mariuta" della famiglia Beriani, in cucina Davide Vintin. ●Via Duca d'Aosta 16, Ronchi dei Legionari (Gorizia); ☎0481/777689; lamariuta@gmail.com; coperti 40+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana inizio anno e metà luglio; giorno di chiusura giovedì; sabato e domenica a pranzo; lunedì, martedì e mercoledì la sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mousse di branzino; gamberi e carciofi in salsa yogurt; canoce lesse; zuppetta di canoce; crostone spada alla mediterranea; moscardini e verdure su polentina; capasanta al forno; canestrelli gratinati; julienne di calamaro e salsa di radicchio; gamberetti fritti; linguine con sugo di canocchie; scelta di dolci.

I vini in tavola: Glera e Friulano della casa.

Commenti: Accademici particolarmente numerosi per questa "canocchia de Santa Caterina", che ha avuto come protagonista la canocchia, particolarmente prelibata in questo periodo dell'anno come ricorda il detto "a Santa Caterina val più una canocchia de una galina". Dopo i saluti del Delegato Roberto Zottar e la consegna delle insegne al nuovo Accademico Ruggero Del Torre, l'Accademico Fiorenzo Facchinetti ha tenuto un'interessante relazione sulla "squilla mantis", illustrandone la vita, la pesca e la fine in pentola! Si è quindi dato inizio alla cena, che è stata basata principalmente su una nutrita serie di assaggi, sia freddi sia caldi, che hanno rappresentato, oltre alla protagonista, alcune delle eccellenze del mare locale. Le



linguine con sugo di canocchia hanno preceduto una ricca scelta di dolci. Apprezzati i cibi, mentre il vino della casa e l'ambiente hanno riportato giudizi più bassi.

TRIESTE

4 dicembre 2017

Ristorante "Chimera di Bacco" di Luca Morgan, in cucina Luca Morgan e lo staff. ●Via del Pane 2, Trieste; ☎040/364023, cell. 390/40364023; info@chimeradibacco.com, www.chimeradibacco.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato alla triestina in infusione di crema di mais tiepida e il suo croccante; stufato di lenticchie con una spadellata di seppioline nostrane alla santoreggia; piccole praline di patate in salsa di "sardoni salai"; "calandraca" di tonno; strudel di mele fatto in casa con la salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco (Ponte); Vitovska (Dino Sturman); Montedoro (Sancin); Verduzzo (Tunella).

Commenti: Luca Morgan ha realizzato il suo sogno dove la tradizione culinaria si sposa con la sperimentazione gastronomica. Alla costante ricerca dei prodotti migliori, anche di nicchia, questo chef dalla lunga esperienza, formatosi in giro per il mondo, ha fatto degustare agli Accademici, riuniti per la cena degli auguri, una cucina "dei vecchi sapori", legata alle tradizioni,

ma allo stesso tempo arricchita e in parte reinventata. È, in particolare, il caso del piatto che ha, più di tutti gli altri pur molto apprezzati, "deliziato" i palati: la "calandraca di tonno", riservato come anteprima all'assaggio degli Accademici, e che ha riportato alla memoria l'epoca in cui i tonni si pescavano nel golfo. Se poi aggiungiamo l'accuratezza estrema dei particolari, la calda accoglienza e la gentilezza impeccabile di tutto lo staff, la serata dal titolo "brindiamo al Natale con Italo Svevo" è stata un successo.

UDINE

6 dicembre 2017

Ristorante "Antica Maddalena" di Rosanna Clochiatti e Ugo Durigon, in cucina Ugo Durigon. ●Via Pellicceria 4, Udine; ☎0432/500544; anticamaddalena@alice.it, www.anticamaddalena.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura domenica; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno con avocado; gambero in salsa alla senape; acciughe del Cantabrico; sarde in saor; baccalà mantecato; polpo arrostito sulle patate condite; insalata di pesce spada in agrodolce; salmone marinato al mojito; zuppa di pesce; fusilli con gamberi e capesante; rollata con crema di castagne; spumone di zucca e salsa all'amaretto.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (Livon); Pinot Bianco (Roberto Picech); Collio bianco Riserva (Giulio Locatelli); Verduzzo Passito (Jacuss).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri natalizi ha avuto luogo in questa antica trattoria del centro storico, situata in un vecchio palazzo ristrutturato. Il menu a base di pesce proposto dai titolari, Rosanna in sala e Ugo Durigon ai fornelli, è stato ben presentato e ha riscosso il successo di quasi tutti gli Accademici, eccezion fatta per alcuni che non hanno trovato le pietanze di loro gusto. Più apprezzato è stato il polpo arrostito su letto di torta di patate. I vini sono stati graditi per i loro sentori e la corposità e ben si adattavano al pescato, anche se qualcuno ha preferito optare per un rosso, scelta peraltro condivisibile. Accoglienza, cordialità e servizio rapido e curato hanno fatto sì che la serata sia trascorsa in maniera molto piacevole.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO

25 novembre 2017

Ristorante "A la Maison" di gestione familiare, in cucina Sandra Piazza e il figlio Nicolò. ●Piazza Mercato 45, Fornovo Taro (Parma); ☎0525/2691; andreapiazza@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 25 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti con torta frita e parmigiano di 36 mesi; fegato in ratella di suino "cinta senese"; tagliatelle con pasta di salame e porri; anolini in brodo di terza; carrello di bolliti con mostarda e salsa; zabaione caldo al cucchiaino con sbrisolona.

I vini in tavola: Lambrusco dei Colli Piacentini (Monte delle Vigne).

Commenti: Il tradizionale convivio degli auguri ha riunito un alto numero di Accademici e graditi ospiti in un locale storico del territorio. Il convivio è stato organizzato con cura dal Simposiarca Angelo Ablondi che, oltre per la scelta del menu proposto, ispirato all'autenticità delle antiche tradizioni valligiane nel periodo delle feste



di fine anno, è stato apprezzato per la lettura di alcuni racconti popolari legati alla tradizione del Natale. Un plauso agli chef Sandra e Nicolò per la sapiente preparazione di ogni piatto che, negli anolini e nelle salse che hanno accompagnato i bolliti, hanno pienamente coniugato cottura, qualità e sapori. Soddisfatti i commensali. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

IMOLA

17 dicembre 2017

Ristorante "San Domenico" di Valentino e Natale Marcattili, Massimiliano Mascia, in cucina Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia. ●Via G. Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000, fax 0542/39000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio; 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì; a pranzo sabato e domenica (giugno - agosto). ●Valutazione 8,7; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mattonella di fegato d'oca con purea di mele golden e brioche tostata; code di mazzancolle in crosta di corn flakes, spinaci al sesamo e mousseline alla soia; uovo in raviolo San Domenico con burro di malga, parmigiano dolce e tartufo di stagione; riso mantecato con cipolla tostata, ristretto di sugo d'arrosto caramellato allo zucchero di canna; sella di vitello Nino Bergese con crema di latte al guanciale affumicato; pasticceria; mousse di pistacchio e lampone con salsa di menta.

I vini in tavola: Trento Doc brut 2011 (Marchesi, Frescobaldi); Franciacorta brut (Lo Sparviere); Verdicchio Castelli di Jesi Le Vaglie 2016 (S. Antonucci); Tenuta di Castiglioni 2015 (Marchesi Frescobaldi); Moscato d'Asti 2017 (Saracco).

Commenti: A rendere ancora più preziosa la riunione conviviale degli auguri è stata la proposta dei piatti preceduta da un aperitivo in uno scrigno qual è una cantina celebre in tutto il mondo per i vini che racchiude. La migliore tradizione italiana, ereditata da Nino Bergese, ma non scevra da inventiva e innovazione, si è poi dipanata con la raffinata mattonella di fegato seguita da una piacevolissima coda di mazzancolle. Poi è toccato all'uovo in raviolo, il piatto più richiesto dagli avventori, e al riso mantecato soddisfare, oltre ogni aspettativa, il palato dei cento

commensali. Sul finire, la classica sella di vitello e un leggero e delicato dolce fruttato. Ottima la qualità dei vini. Il Delegato, con il Vice Presidente Vicario Severino Sani e con il componente del Centro Studi "Franco Marengi" Massimo Montanari, si è complimentato con la brigata di cucina e con Natale Marcattili che ha coordinato un servizio ai tavoli inappuntabile, tenuto anche conto dell'altissimo numero di presenze.

MODENA

20 novembre 2017

Ristorante "Damedeo" di Antonio Ferrari e Amedeo Faenza, in cucina Marino Nunzio. ●Corso Vittorio Emanuele 54, Modena; ☎059/210275, cell. 391/3679236; info@damedeo.it, www.damedeo.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: erbazzone; insalata di pollo; prosciutto di Parma; salame; mortadella Favola Palmieri; spugnolata Damedeo con sugo di funghi spugnole; arrosto di vitello e di maiale al latte e arrosto di maiale al Barolo; patate in padella; pera sciropata all'arancia con zabaione; uva rosa.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa; Lambrusco di Sorbara; Sangiovese di Romagna Superiore.

Commenti: Il Simposiarca Antonio Vaccari ha proposto la visita a questa nuova realtà che ha appena aperto nel centro della città. Dopo un calice di

spumante brut, ottenuto con metodo classico da uve locali, che ha fatto da aperitivo, si è passati agli antipasti i quali, per varietà e abbondanza, potevano competere con un vero pasto. Ottimi il salame e la mortadella Favola. Non all'altezza dell'aspettativa la spugnolata Damedeo (spugnole insapori e besciamella troppo abbondante). Di ottima qualità e fattura gli arrosti. La cena si è chiusa con una squisita pera sciropata all'arancia candita, guarnita a piacere con uno zabaione dolcissimo e senza alcuna percezione di alcol. Buono il servizio anche se un po' lento e acustica del locale da migliorare.

PARMA TERRE ALTE

6 dicembre 2017

Ristorante "La Brace di Maiatico" di Calanchi di Maiatico srl, in cucina Francesca Ghirardi. ●Via Maiatico 69, Sala Baganza (Parma); ☎0521/834332, cell. 389/4208181; info@labracedimaiatico.it, www.labracedimaiatico.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiano di 90 mesi; pani e grissini fatti in casa e burro di capra salato; torrione di foie gras e frutta secca, mela cotogna e ribes; uovo a bassa temperatura, crema di parmigiano delle vacche rosse, limone e pomodoro confit; agnolotti ripieni di stracotto di Simmental e guancialini brasati in brodo ai porcini; cotechino d'oca all'arancia, cotechino nostrano, gamberi e zuppetta di len-

ticchie; fragole all'erba limonata, gelato fiordilatte e sedano; sfera di Natale.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg brut (Rebuli); Malvasia Selezione (Monte delle Vigne); Lambrusco Salamino Rosso Viola 2016 (Luciano Saetti).

Commenti: Coccole a non finire, nella "cena degli auguri", in questo ristorante che coniuga tradizione e contemporaneità. L'elegante menu di Francesca Ghirardi, ricco di citazioni di piatti natalizi tradizionali, ha deliziato e spesso sorpreso gli ospiti per la grazia delle presentazioni, la cura dei particolari, la raffinatezza e il rispetto dei sapori della memoria. Accostamenti insoliti e intriganti, come le forme e i colori, per un menu armonioso e vario, dai sapori a volte tenui e a volte decisi, ma sempre chiari e riconoscibili. Un viaggio iniziato tra minute squisitezze, un parmigiano di 90 mesi e un gioco di foie gras, attraversando il territorio (con l'uovo e il parmigiano, la pasta ripiena di stracotto, il sapore di porcini, i cotechini) per chiudersi con un'apoteosi di coccole. Sala elegante e calda, pubblico numeroso come non mai e servizio inappuntabile le altre componenti di una magnifica serata di festa, conclusa con gli omaggi di rito e il doveroso dono alla giovane chef.



TOSCANA

APUANA

18 novembre 2017

Ristorante "Rebacco" di Nadia e Simona Cavazzini. ●Via Loris Giorgi 5, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/776778; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tortino di baccalà e patate con porcini di Zeri e chips di Marocca di Casola; fagottino di farina di castagne con ripieno di ricotta e pesto delicato con fonduta di cacciotta della Lunigiana; maialino alle castagne con cipolla caramellata; variazione sul neccio.





TOSCANA segue

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso; Rosé charmat (entrambi Ca' Sala); Veneto Igt (Terre del Sole).

Commenti: Riunione conviviale organizzata con cura dalla Simposiarca Beatrice Vannini sul tema "La castagna: la tradizione incontra l'innovazione". La cucina del locale è stata all'altezza del tema, sviluppando il concetto che anche un prodotto di antichissima tradizione, come la castagna, può ben figurare su una tavola moderna e, se cucinato con competenza, può diventare un validissimo ingrediente per piatti innovativi. Particolarmente graditi il fagottino di farina di castagne e la variazione sul neccio.

FIRENZE

23 novembre 2017

Ristorante "Trattoria Moderna" di Luca Leonardi, in cucina Riccardo Serni. ●Lungarno del Tempio 52, Firenze; ☎0552/343693; info@trattoria-moderna.it, www.trattoria-moderna.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette di baccalà e tempura di verdura; penne al pomodoro; ravioli di pesce, vongole, broccoli e colatura di alici; guancia di vitello con purè di patate e spinaci; semifreddo di panna con caramello al mango, pepe bianco, olio, sale e liquirizia.

I vini in tavola: i Rosé (Berlucchi); Vermentino Filemone (La Fralluca); Chianti Rufina Riserva 2013 (I Veroni); Moscato d'Asti 2016 (Cadgal).

Commenti: Nome minimalista per una cucina di eccellenza. Bollenti le crocchette di baccalà e torrida la tempura di verdura: gli Accademici restano a bocca aperta, anzi spalancata, per la loro temperatura da altoforno, ma nessuno si lamenta, anzi, tutti si avventano sulle crocchette, "spazzate via" in tempo reale. Piatto di punta le penne con sugo ricavato da tre diversi tipi di pomodoro, con segrete maestrie dello chef che ha reso indimenticabile un piatto che più banale non si può: magia della grande cucina, fatta con poco in più di ciò che tutti noi abbiamo in casa. I ravioli di pesce (interno di scoglio) sono coperti da un leggero tappetino verde di broccoli freschi grattugiati e sono sapidi come fossero in riva al mare. Tenera e saporita la guancia di vitello adagiata su un purè da sogno, soffice e fragrante, da bis. Dessert con qualche saporino insolito ma indovinato.



FIRENZE PISTI

12 dicembre 2017

Ristorante "La Loggia" di Europa Service srl, in cucina Michele Rocco Caprarella. ●Piazzale Michelangelo 1, Firenze; ☎055/2342832; booking@ristoranteloggia.it, www.ristoranteloggia.it; coperti 120+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di fegatini con panbrioches, crema di sedano rapa, tartufo nero e prosciutto crudo; tortelloni ripieni di lampredotto con burro e clorofilla di prezzemolo; bistecca alla fiorentina, patate al forno e verdure saltate; millefoglie di pane con crema chantilly e riduzione di Stil nuovo.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg Aziano Ruffino 2015 (Ruffino, Pontassieve); Moscato d'Asti Sciandor Docg 2016 (Banfi Castello di Poggio alle Mura, Montalcino).

Commenti: "La Loggia", costruita nel 1865 dall'architetto Giuseppe Poggi per accogliere le opere di Michelangelo che mai qui arrivarono, divenne nel 1875 il ristorante che guarda dall'alto Firenze. È qui che la Delegazione si è riunita per la cena natalizia, servita nella Sala Spadolini al primo piano, da dove si può ammirare tutta la città. Dopo il calice di benvenuto sono stati serviti i piatti scelti: la terrina di fegatini, ottima anche se per i fiorentini un po' troppo in stile francese; i tortelloni che hanno riscontrato qualche giusta

critica per lo spessore della pasta; le bistecche servite sui vassoi di pietra lavica bollente, risultate di ottima qualità e ben cotte, solo una era un po' fredda all'interno. Molto gustoso il millefoglie preparato in diretta. In abbinamento alle pietanze un classico vino (Aziano) del territorio di casa Ruffino.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

21 novembre 2017

Ristorante "Antica Locanda l'Aquila d'Oro" di gestione familiare SARM di Salotti Annarita sas, in cucina Mariela Salotti. ●Via Vicolo al Serchio, 6, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62564, cell. 338/1012345; info@locandaaquiladoro.it, www.locandaaquiladoro.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in settembre-ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestrone di farro; ravioli burro e salvia; coniglio ripieno con patate arrosto; sfornato di cardoni; verdure miste; mousse di caffè al mascarpone.

I vini in tavola: Greo rosso delle Colline lucchesi; Prosecco Valdobbiadene.

Commenti: Riunione conviviale organizzata con attenzione e cura dal Simposiarca Ubaldo Pierotti. I piatti sono stati preparati con prodotti tipici della Garfagnana. Buono, ma non

eccezionale, il farro; saporiti i ravioli fatti a mano. Il piatto che ha riscontrato maggiori consensi è stato il coniglio ripieno, succulento e gustoso. Delicato e stuzzicante al palato lo sfornato. Ottima la mousse al caffè, ben abbinati i vini, buono il rapporto qualità - prezzo. Accurata l'apparecchiatura, puntuale e veloce il servizio. Nel corso del convivio, l'Accademico Alessandro Pollastrini ha tenuto un'interessante conversazione su: "Scoperte culinarie di viaggio". La serata è stata la conferma di quello che diceva Orio Vergani: "I fiori all'occhiello dell'Accademia sono tre: la Cultura, l'Amicizia e il Convivio".

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

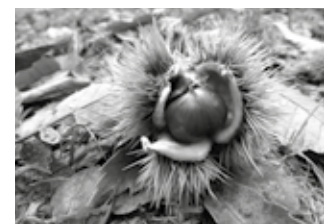
5 dicembre 2017

Ristorante "Da Carlino" di Piero Leonardo Andreucci dal 1964. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/644270; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie 6 - 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bresaola; biroldo avvolto in foglie di radicchio; bruschetta e frittute della tradizione, in particolare "l'infarinata"; cappelletti in brodo; riso cacio e pepe; petto di anatra al prosciutto; sfornato di zucca e cardoni fritti; premiato panettone della Pasticceria Lucchesi di Barga.

I vini in tavola: Rossi e bianchi toscani; Proseccchi.

Commenti: La serata è stata organizzata con molta attenzione, gusto e cura dei particolari, dalla Simposiarca Accademica Vassiliki Lambrou che ha accolto i numerosi Accademici e ospiti in un'ampia sala, con un unico lungo tavolo, all'insegna della vera amicizia e convivialità. L'aperitivo è stato a base di prodotti locali di ottima qualità. Dopo i saluti del Delegato, sono stati serviti i cappelletti in brodo che hanno suscitato qualche perplessità; il risotto cacio e pepe ha ottenuto unanimi consensi per l'ottimo abbinamento dei formaggi usati; ben cotto e saporito il petto d'anatra al caffè al mascarpone.





prosciutto; gradevoli anche i contorni. Dessert, panettone alle castagne con crema chantilly. Buono il rapporto qualità-prezzo e l'abbinamento dei vini. Gradito ospite il CT Toscana Ovest Franco Milli.

MAREMMA-GROSSETO 29 novembre 2017

Ristorante "Artidoro" di Giovanni Angelletti. ●Via De Barberi 12/14, Grosseto; ☎0564/410750; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie 8-24 gennaio; 1°-8 luglio; giorno di chiusura lunedì - martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €, carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bocconcini di rombo chiodato croccante con crema di patate e guazzetto di cozze e porri; ravioli di scampi e zenzero con foie gras su crema di broccoletti; bocconcini di pescatrice con lardo e polvere di olive nere su crema di farro allo zafferano; insalatina di ananas con crema inglese gratinata.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Col dei Salici); Vermentino Balbino (Terenzi).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante, non molto grande, posto a ridosso del centro storico di Grosseto. Appena si entra nel locale si apprezza l'atmosfera elegante e la garbata ospitalità del personale.

Il menu, scelto dal Simposiarca Luciano Lupetti e dal cuoco Giovanni, ha proposto piatti con abbinamenti azzardati, come il foie gras con i ravioli di scampi, e nello stesso tempo sapori ricercati. La cucina è sicuramente di alto livello, con uso di materie prime di qualità, che rispecchia la passione riposta dallo chef nella creazione delle sue ricette e nella cura che mette nella presentazione delle portate. Tutto ciò ha destato buon interesse negli Accademici e negli ospiti.

MAREMMA-PRESIDI 23 novembre 2017

Ristorante "Hosteria Alicina" di gestione familiare. ●Via San Sebastiano 54, Monte Argentario (Grosseto); ☎349/5326846; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane a gennaio, una a novembre; giorno di chiusura martedì; a pranzo in agosto. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di bufala con acciughe, perlage di acciuga, bottarga di tonno e pane tostato e aromatizzato; baccalà mantecato con cime di rapa ripassate con olive taggiasche; pasta mista con fagiolo cannellino e cappone di mare; triglia farcita con gamberi e pistacchi con carciofi saltati; crema di ricotta con cannella, cialda al limone e salsa di frutti rossi.

I vini in tavola: Vermentino (Salustri); Verruzzo (Monteverro).

Commenti: Il locale è stato ricavato da un'altana sporgente sulla strada e vicina a un vecchio arco che immette sulla marina di Porto Ercole. Le dimensioni sono molto ridotte, per cui la ricettività è limitata. Da poco ha cambiato gestione e un giovane cuoco napoletano, capitato per caso dal Sud a Porto Ercole, si è invaghito di una giovane del posto, ma anche del delizioso paese, e ha impostato la sua cucina sui piatti della tradizione campana rivisitandoli con le tradizioni marinare e maremmane. I risultati sono quasi sempre apprezzabili.

MUGELLO 29 novembre 2017

Ristorante "Cosimo de' Medici" di Claudio Fontani insieme a un gruppo di soci collaboratori, in cucina Alberto Carli e Domenico Americolo. ●Via del Lago 19, Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8420370, anche fax; cosimodemedici@pectb.it, www.ristorantecosimodemedici.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie Ferragosto, festività natalizie; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con crostini; zuppa di cipolle; pappardelle al ragù; zuppa di farro; risotto; carni di bovino alla brace; bistecca e tagliata; dolci e macedonia al carrello.

I vini in tavola: Insoglio del Cinghiale 2015 (Campo di Sasso); Montecucco Sangiovese Vigna a Porrone 2013 (Folonari).

Commenti: Cosimo, capostipite dei ristoranti nei pressi dei caselli autostradali (Casello A1 Barberino di Mugello), gestito da 35 anni dalla stessa validissima squadra, propone un menu storico con gran varietà di primi e carni alla brace, degustati annualmente da più di centomila ospiti. Gli Accademici hanno scelto alla carta. Vini ottimi. Graditi ospiti il Segretario Generale Roberto Ariani e il CT Toscana Est Roberto Doretti.

PISA 29 novembre 2017

Ristorante "Osteria Agricola Toscana Pitti & Friends-Tenuta di Torre a Cenaia" di Battista Coppini e Antonio Terzi. ●Via Livornese 55, Cenaia Crespina

(Pisa); ☎050/643739; info@torreacenaia.it, www.pittiantfriends.it; coperti 85+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da metà gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; a pranzo dal giovedì al sabato. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: timballo di cavolfiore adagiato su suprema di cavolo nero, bagnato da fonduta di pecorino stagionato, decorato con fogliolina di cavolo nero croccante; picci di pasta fresca al ragù di anatra muta bagnato da riduzione di gocce d'arancia con foglie di salvia in tempura; doppio assaggio di carré di agnello alla griglia con timo e sale grosso e piccione arrosto, cotto in teglia a bassa temperatura bagnato dal proprio fondo di cottura, al profumo di salvia; verdure di stagione cotte a bassa temperatura saltate in padella; semifreddo al cachi con croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Brut Spumante Chardonnay metodo charmat; Chardonnay Toscana Igp 2016; Vermentino Igp Costa Toscana 2015; Rosso Igt Toscana 2014 Torre del Vajo; Dolce Peccato, bianco Igt Toscana (tutti Pitti).

Commenti: Serata particolarmente piacevole. Locale molto accogliente, con ottimo e attento servizio. Particolarmente graditi i finger food e gli antipasti; ottimi i "picci" che hanno ottenuto la votazione più elevata con alcuni 9; analogamente per il semifreddo. Gli arrostiti sono stati parzialmente penalizzati da un'errata cottura dell'agnello, solo in parte bilanciata da un perfetto piccione. Molto apprezzati i vini in abbinamento, di produzione propria. Un interessantissimo intervento del professor Paolo Pelosi, del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali incentrato sul tema "Odori e sapori", ha concluso la serata.

PISTOIA 23 novembre 2017

Ristorante "Fontane Podere delle Forri" di gestione familiare. ●Via della Cucina 3, Pistoia; ☎0573/48456, cell. 348/4745868; www.leforriclub.it; coperti 46+36 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a metà gennaio; giorno di chiusura dal martedì al giovedì; a pranzo dal venerdì al lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta e olio nuovo Podere le Forri; vellutata di pa-





TOSCANA segue

tate di Montese con carpaccio di polpo scottato al vapore; orecchiette fresche con vongole sgusciate in salsa di pistacchio; polentina calda con baccalà alla livornese; filetto di scorfano cotto a legna con crosta di carciofi fritti; crostata della casa con marmellata di zucca; tartare di castagne marroni, panna montata e cacao amaro.

I vini in tavola: Prosecco Asolo millesimato (Tenute Amadio); Bianco Fermo Lugana (Ca' dei Frati); Mosca dolce.

Commenti: La serata è stata preceduta da una funzione religiosa in ricordo di tre Accademici recentemente scomparsi, al vicino Santuario della Madonna delle Grazie di Valdibranca. I numerosi Accademici che hanno partecipato alla riunione conviviale hanno espresso una valutazione positiva per questo ristorante che pur presentando un menu atipico, per la zona in cui sorge, ha saputo offrire piatti ben riusciti e sensibilizzati da note di sapore inaspettate: filetto di scorfano con i carciofi fritti sorprendente e una crostata con marmellata di zucca indimenticabile. Nel complesso, una cucina non improvvisata, curata e raffinata che non ha tradito le aspettative e che si è distinta per la piacevolezza e l'equilibrio gustativo costante in tutti i piatti. Il servizio, seppur cordiale, è da migliorare, così come l'areazione del locale.

 **PISTOIA**
7 dicembre 2017

Ristorante "Colleggiato" di Edoardo Chelucci, patron. ●Via di Colleggiato 45, Pistoia; ☎0573/450666; ristorante@hotelvillacappugi.com, www.hotelvillacappugi.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rustici di pasta sfoglia; tartine; bruschette miste; insalata di soppresata della casa con cipolle borretane; pane e ricotta; gnocco di patate viola, fichi caramellati, prosciutto croccante in salsa di tartufo nero; brasato di manzo con purè allo zafferano; semifreddo al cioccolato bianco e nocciole con panbrioche e gelatina al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Val d'Oca); Chianti Classico Docg Ama 2015 (Castello di Ama); Moscato d'Asti Docg (Dogliotti).



Commenti: Grande la partecipazione per la riunione conviviale di fine 2017. L'ampia ricettività ben si coniuga con una proposta gastronomica interessante, dove la tradizione è resa attuale con l'impiego di ottime materie prime, elaborate in chiave personale. La fiducia non è stata tradita e alcuni piatti, quali lo gnocco viola e il brasato, sono stati generalmente apprezzati, come il servizio attento e cordiale. Durante la cena, sono stati consegnati gli attestati d'ingresso a sette nuovi Accademici e i distintivi Accademici sono stati applicati direttamente dal Presidente Paolo Petroni. Alla serata, onorata dai vertici accademici, hanno preso parte anche autorità cittadine tra cui il Comandante Provinciale dei Carabinieri Colonnello Lucio Pica.

 **SIENA**
22 novembre 2017

Ristorante "Osteria del Gusto" di Osteria del Gusto L.E.M.A. snc. ●Via dei Fusari 13, Siena; ☎0577/271076, anche fax; osteriadelgustosiena@gmail.com, www.osteriadelgusto.it; coperti 60+6 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda quindicina di gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard

Le vivande servite: crostone al lampredotto e cavolo nero; tortino di melanzane con straciatella e pachino; cappellacci alla zucca con pesto di noci e salvia; stracotto alla chiantigiana con verdure di stagione; tortino di cioccolato e peperoncino con salsa all'arancia.

I vini in tavola: Chianti Docg 2016 (Monte Guelfo).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta a conclusione della visita alla mostra su Ambrogio Lorenzetti, allestita presso il vicino complesso museale Santa Maria della Scala. I numerosi Accademici hanno avuto modo di apprezzare l'ambiente raffinato e ospitale, il puntuale servizio, godendo dei piatti preparati dallo chef, con citazione particolare per gli antipasti.

 **VALDARNO ARETINO**
20 novembre 2017

Ristorante "Perbacco" di Marco Bracciali, in cucina Sonia Meliciani. ●Via Ghiacciaia 3, Pergine Valdarno (Arezzo); ☎0575/897049; info@perbacco-ristorante.it; coperti 80+110 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pancetta con mazzancolla e arance; raviolo con burro, salvia, pere e tartufo; codone di vitello al Sangiovese, purè di carciofo topinanbur e cime di broccoli; dolce paradiso; cremoso al ginger, pere e zafferano.

I vini in tavola: Metodo classico Trento Doc cuvée 28+ 2017 (Rotari); Rosso di Montalcino 2014 (Podere Brizio); Moscato d'Asti (Cocchi).

Commenti: Riunione conviviale accademica sul tema "Cucinare a bassa temperatura". Il Simposiarca della serata Andrea Buset, insieme a Marco Bracciali, ha spiegato agli Accademici, portata per portata, la tecnica e i vantaggi della cucina a bassa tempe-

ratura. Anche gli ospiti della serata, il Segretario Generale Roberto Ariani e il Sindaco di Pergine Valdarno Simona Neri, hanno apprezzato quanto esposto. Al volgere della fine della serata, il Delegato Roberto Vasarri ha donato il guidoncino e il piatto dell'Accademia allo chef Sonia Meliciani e a tutto lo staff della cucina, mentre al Sindaco veniva offerto il libro *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*.

 **VALDARNO FIORENTINO**
16 dicembre 2017

Ristorante "Il Mulino di Ferraia" di Elizabeth Willmot e Marco Ceri, in cucina Elizabeth Willmot. ●Via Ferraia 51, loc. Vaggio, Reggello (Firenze); ☎335/8105989; info@ilmulinodiferraia.it; coperti 32+18 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo; da lunedì a giovedì, salvo su appuntamento. ●Valutazione 8,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto di formaggi freschi e stagionati, sbriccolona, crostino di pane di farina di castagne; pasta reale in brodo di cappone; cappone lesso con maionese e salsa verde, purea di patate e sedano rapa; lombata di maiale disossata e farcita con formaggi e vitella; verdure al tegame; panettone; mince pie con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Jasik (Borgo San Daniele); Bonarda Violet (Monsupello); Costa Toscana Igt (Ampelaia Litro); Vernaccia Rossa di Serrapetrona; vino chinato.



Commenti: Serata all'insegna della convivialità natalizia, in un ambiente sempre fascino e adatto al periodo. Cena graditissima, di cui l'alta votazione è la testimonianza. Una presenza corale degli Accademici che hanno apprezzato e gustato il menu assolutamente in chiave con l'ambiente e con il periodo. Un sentito grazie al Simposiarca Sandro Fusari, all'Accademico sommelier Roberto Livi e naturalmente ai gestori Elizabeth e Marco Ceri. La cena si è chiusa con gli auguri, piccoli doni e ricordi e un arrivederci al prossimo anno.

 **VALDELSA FIORENTINA**
6 dicembre 2017

Ristorante "Osteria del Castagno" di Roberta e Massimo Farioli, in cucina Roberta Farioli. ●Loc. Camporbiano I, Il Castagno, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/638506; osteriadecastagno@gmail.com; coperti 68+110 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 26 gennaio - 13 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di carne in brodo di cappone nostrale; spirali di verdure al burro di Camporbiano e salsa selvatica; filetto di manzo in crosta di pistacchi con riduzione di spumante; fascia di verdure e patate duchessa; tisana di mezzo pasto; fruttina brinata; cialdina con gelato alla castagna e marrons glacés; dolce natalizio con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Franciacorta Saten Doc (Lantieri); Pinot Nero (Merano Burggräfer); Nobile di Montepulciano Docg (Crociani); Moscato Asti (Lumine).

Commenti: Serata accademica degli auguri natalizi con 49 commensali



fra Accademici e ospiti. Nel bel mezzo del gelido inverno, l'arpa celtica e la voce di Elisa Malatesti hanno accolto gli Accademici in un caldo ambiente natalizio. Un plauso alla Simposiarca Roberta Baronti che, come al solito, ha fatto sì che la serata si svolgesse nel miglior modo possibile. Bello l'ambiente, bella l'apparecchiatura, eccezionale il gusto dei fagottini di carne, del filetto di manzo, del gelato alla castagna e del dolce natalizio, il tutto abbinato con ottimi vini. Bravo e attento il personale in sala. Grandi complimenti ai gestori e alla brigata di cucina. Che dire... meglio di così non ci si poteva scambiare gli auguri di un sereno Natale.

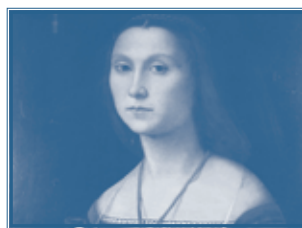
 **VERSILIA STORICA**
10 novembre 2017

Ristorante "Trattoria Tre Stelle" di Massimo Landi, anche in cucina. ●Via Giovanni Montauti 6, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/80220, cell. 335/7767977; info@trattoriarestelle.it, www.trattoriarestelle.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 5 - 26 dicembre; giorno di chiusura lunedì (inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittino di benvenuto; insalatina di mare; spaghetti alle arselles; pesce ai carciofi; dessert a richiesta.

I vini in tavola: Vigna del Sole, Vernaccia di San Gimignano (Arrigoni).

Commenti: Serata piacevole, all'insegna della convivialità, a conclusione del tradizionale incontro tra gli Accademici della Delegazione per fare il punto sulle attività svolte durante l'anno 2017 e per raccogliere le idee e i contributi su cui lavorare per il 2018. In cucina Massimo Landi, patron del locale, che ha deliziato gli ospiti. Particolarmente gradito il primo piatto, gli spaghetti alle arselles, tradizionale della cucina versiliese; così come il secondo piatto, che ha rispecchiato la genuina semplicità della tradizione gastronomica locale.



MARCHE

 **ASCOLI PICENO**
10 dicembre 2017

Ristorante "Borgo Antico" di Adriana Ficcadenti, in cucina Lamberto Langiotti. ●Via S. Lucia 2, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735/634357, cell. 339/4691823; adriana.ficcadenti@libero.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio - novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: culaccia a roast-beef con insalatina invernale e maionese di sapa; tortino di rigaglie con crema di fagioli; tortellini di cappone con il suo brodo; maialino in crosta con cardi e castagne; tortino di

cioccolato e pere in salsa di arancia bionda di Grottammare.

I vini in tavola: Vini Tenuta Cocci Grifoni; vini Cantina Camillo Montori.

Commenti: I Simposiarchi, Paola Cocci Grifoni e Paolo Turco, hanno organizzato la tradizionale riunione conviviale per lo scambio degli auguri natalizi. Gli Accademici non hanno goduto soltanto della suggestiva, accogliente location, quanto, soprattutto, dei piatti magistralmente preparati dallo chef Lamberto, particolarmente abile nella qualità e nella ricerca degli ingredienti con cui riesce a unire genuinità e tradizione. Particolarmente e unanimemente apprezzato il maialino, la cui preparazione è stata estremamente lunga. Molto appetitosi anche i tortellini di cappone. I vini sono stati magistralmente abbinati.

 **FERMO**
22 novembre 2017

Ristorante "Faro" di Giuseppe Silenzi. ●Via Giovanni XXIII 15, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/679081; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: marinati di triglie e sgombro; pannocchie all'aceto; umido di gattuccio; seppia a brodetto; "furbì" e patate; "garagoli" in umido e "mummulitti" in porchetta; minestra di mazzolina; rigatoni all'umido di mummulitti; grigliata di arfaci, seppie, caciarioli e mazzancolle; crostata di Adria e gelatini.

I vini in tavola: Spumante rosé Melgrà; Pecorino Doc 2016 Collemonteverde; Vallone Rosso Piceno Doc 2013; Telusiano Falerio Doc 2016 (tutti Rio Maggio).

Commenti: Solido e storico locale di tradizione, ambiente "fermo" nel tempo e servizio premuroso. Cucina casalinga a gestione familiare. Stagionalità e alta qualità della materia prima restano i punti di forza del locale che ha ricevuto per la provincia di Fermo il "Premio Perini 2017". Era presente alla serata anche il Delegato di Macerata Ugo Bellesi. Il "percorso" proposto da Guerriero Silenzi, insieme al consultore Fabio Torresi, Simposiarca per l'occasione, è stato un omaggio alla tradizione e soprattutto al pesce locale. Un percorso che, piatto dopo piatto, ha offerto un'ampia varietà di preparazione (dai marinati alla griglia) e tipicità ittiche locali proposte





MARCHE segue



in base al pescato (dallo sgombro ai mummulitti).

FERMO 10 dicembre 2017

Ristorante "Non ti scordar di me" di Samuele e Carla Boldrini, in cucina Samuele Boldrini. ●Via Elpidiense 4450, Sant'Elpidio a Mare (Fermo); ☎0734/990050; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura 24 dicembre. ●Valutazione 8,21; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di cavolo cappuccio; carpaccio di trota salmonata con burrata e frutti rossi; finocchi gratinati con dadolata di mortadella; polenta con radicchio e fonduta; cappelletti in brodo; lesso di cappone con cicoria lessa; guancia con zucca gialla e porcini.

I vini in tavola: Vela rosato brut; Accipicchia Rosso Conero (entrambi Cantina Polenta).

Commenti: Una scelta di gusto e senso quella delle Simposiarche Anna Ciciretti e Clarissa Marzialetti per la festa degli auguri. I titolari Samuele e Carla Boldrini, ristoratori e albergatori da oltre 20 anni (La Camilluccia a Pieve Torina e a Ussita l'albergo Monte Bove), a causa del sisma che ha sconvolto il centro Italia hanno perso tutto e hanno scelto questo ristorante per ricominciare. Hanno trasferito nella nuova location, a pochi chilometri dal mare, i sapori del proprio territorio e della tradizione, con preparazioni raffinate e dai dettagli contemporanei. L'ambiente è molto

gradevole e il servizio attento e cortese. Il menu, perfettamente coerente con il tema delle festa natalizia, ha puntato su stagionalità e ottime materie prime; la semplicità delle preparazioni ne ha esaltato il gusto. Molto apprezzati gli antipasti, in particolare il carpaccio di trota salmonata e i finocchi gratinati, ma anche i cappelletti realizzati a mano e il cappone, nella più tradizionale delle esecuzioni.

MACERATA 29 novembre 2017

Ristorante "Da Antò Jomatti" della famiglia Lepretti, in cucina Alessandro, Giuseppe e Giovambattista Lepretti. ●Via Quattro Novembre 250, Civitanova (Macerata); ☎331/8021409; ale.lep91@gmail.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dieci giorni a novembre; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante al forno; alici a scottadito; polpettine di pesce; brodetto di pesce alla civitanovese; semifreddo.

I vini in tavola: Spumante brut (Stefano Antonucci); Verdicchio di Matelica, Del Cerro (Belisario); Moscato d'Asti.

Commenti: Seduta accademica dedicata al brodetto civitanovese con l'intervento del CT Mauro Magagnini, del DGST Piergiorgio Angelini, del Delegato onorario di Pesaro Corrado Piccinetti e di altri Delegati delle Marche. Ottimo il brodetto anche se, non essendo usciti in mare i pescherecci il

giorno precedente la seduta, non ha potuto offrire la completezza delle varietà di pesce. Ottimi anche gli antipasti tra i quali ha sorpreso la presentazione delle polpettine, molto delicate, preparate con il sugo di pesce. Indovinato l'abbinamento con i vini. Tempestivo il servizio e molto apprezzata l'accoglienza dei titolari entusiasti per aver ricevuto il "Premio Perini 2017".



UMBRIA

FOLIGNO 25 novembre 2017

Ristorante "Osteria del Teatro" di Pierino De Mai, anche in cucina. ●Via Petrucci 8, Foligno (Perugia); ☎0742/350745; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cazz'imperio, bruschetta, prosciutto; pasta e ceci; bollito misto con verdure al vapore, olio e fantasia di salse; zuppa inglese; composta di frutta.

I vini in tavola: Bianco Terre Vinate (Palazzone); Rosso di Montefalco (Adanti).

Commenti: I Simposiarchi Graziella Pascucci e Giuseppe Metelli hanno scelto, per la riunione conviviale dell'olio, questo ristorante, sito all'interno di un edificio del 1500, dall'ambiente intimo, elegante e molto curato, con arredi d'epoca e atmosfera cordiale. La serata si è svolta normalmente, ma non ha saputo stupire; resta, tuttavia, la professionalità dello staff in cucina che in virtù dell'alta qualità dei prodotti, saprà sicuramente regalare migliori performance.

GUBBIO 16 novembre 2017

Ristorante "Cucina 89" di Daniele Cernicchi, anche in cucina ●Corso Garibaldi 89, Gubbio (Perugia); ☎0759/273697, cell. 334/3314393; cucinaottantanove@gmail.com, www.cucina89.it; coperti 46+30 (all'aperto).

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

Le vivande servite: carpaccio di chianina con gelatina di pere; sformatino di zucca con salsa allo zafferano, funghi porcini e amaretti; gnocchi di patata paglierina con broccoli e salsicce di cinta senese; capocollo cotto a bassa temperatura con crema di porro e riduzione di Sagrantino di Montefalco; bavarese al limone.

I vini in tavola: Garbino (Chiorri); Baiocco (Antonelli).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un locale, situato nel centro storico della città, ricercato e di design, che mantiene un fascino retrò integrato con elementi moderni e con cucina a vista. Il ristorante propone una cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna, utilizzando prodotti a km 0. Nel complesso, si è rilevata una cucina gustosa: l'antipasto è risultato un sapore nuovo, senza vittoria e supremazia del dolce che sfocia in "agrodolce" gradevole; apprezzato il secondo molto saporito con l'unico neo dell'assenza di un contorno. Bravo il giovane chef. Servizio rapido e cortese, una sola pecca: le porzioni un po' troppo minimaliste. Durante la riunione conviviale, l'Accademico Mario Menichetti ha illustrato le abitudini alimentari degli antichi Egizi.

SPOLETO 10 dicembre 2017

Ristorante "Palazzo del Papa" di gestione familiare. ●Frazione Strettura, Spoleto (Perugia); ☎0743/54140; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strapazzata al tartufo; fiore di zucca gratinato; lardo fresco saltato con salvia; timballino; tortelli al ragù di agnello con carciofi croccanti; tagliata di patata negra su vellutata di zucca e tartufo; mousse con castagne e amaretti.

I vini in tavola: Grechetto di Montefalco 2016 (Caprai); Rosso di Montefalco 2014 (Vigna Flaminia, Caprai); Vino liquoroso 2003 (Lungarotti).

Commenti: Riunione conviviale per gli auguri natalizi, in una magione storica anticamente adibita al cambio dei cavalli da posta e a brevi soggiorni



dei Papi sulla via per e da Perugia. La signora Ilaria, cultrice della cucina del territorio, si è esibita nella tagliata di pata negra (suino iberico), che ha riscosso unanime interesse, e ha ricordato il tema dell'introduzione conviviale del Simposiarca Diego Lorenzo Longo su "Guernica - 80 anni dopo". Servizio inappuntabile, diretto da uno dei proprietari. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

TERNI

24 novembre 2017

Ristorante "Osteria dello Sportello" di Chiara Francucci -Vivi il borgo srl, in cucina Annie Schiavoni. ●Via della Rocchetta 2, Arrone - Frazione Casteldilago (Terni); ☎347/7366202; chiarafrancucci@gmail.com, www.osteriadello-sportello.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di settembre, 23 - 27 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatina stracciata al tartufo su schiacciata di patata; prosciutto al coltello; bruschette all'olio nuovo; pappardelle al ragù bianco di cinghiale; cacciagione (tordi) allo spiedo; quenelle di ricotta; ciambelline all'anice con il vin cotto.

I vini in tavola: Rosso dell'Umbria Clandestino (Annesanti, Casteldilago).

Commenti: Il Delegato Guido Schiaroli, con i Simposiarchi Dino Vittori e Giuseppe Metastasio, ha voluto dedicare la riunione conviviale al ricordo delle consuetudini dell'autunno ternano: la frittatina "bavosetta" con l'ultimo tartufo estivo, il prosciutto stagionato tagliato a mano, la bruschetta con l'olio appena franto, la pasta tutt'uovo tirata a mano bella spessa e condita con sapido ragù bianco di cinghiale, la cacciagione girata allo spiedo con "l'erba di campagna ripassata in padella". Dopo un anno si ritorna in questo locale sulla sommità del paesino di Casteldilago. Al termine, mancano le castagne di San Martino: lo scorso anno non vi era stata produzione per una malattia che aveva colpito le piante, quest'anno si

sono purtroppo dimenticati di metterle sulla brace. Visto il gradimento del cibo e l'allegria atmosfera... gli Accademici torneranno ad assaggiarle il prossimo autunno!

TERNI

20 dicembre 2017

Ristorante "Piermarini" della famiglia Piermarini, in cucina Marco e Primo Piermarini. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744/780714, anche fax, cell. 335/5456128; info@saporipiermarini.it, www.saporipiermarini.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 15 settembre; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food della Valnerina; prosciutto Igp della Valnerina stagionato 20 mesi al taglio e pane caldo; focaccia alla barese con il pomodoro; focaccia bianca; baccalà in pastella con crema di peperoni; pagliata di agnello di latte; pan frutto e pecorino morbido della Valnerina; primo sale o "formaggella" al tartufo autunnale; pizze di formaggio e lombetto stagionato; carciofi alla menta con guanciale; fagioli borlotti al tartufo nero invernale; cremoso di formaggi, uovo alla carbonara; tortellini in brodo della tradizione del Natale; fagottini con carciofo e burrata; agnello arrosto di Piermarini; dolcetti in allegria (4 canestrini irregolari di pasta frita con 4 creme: pasticceria, all'arancia, al caffè, al torroncino); panepatini dell'Accademia.

I vini in tavola: Alta Langa 2009 Spumante metodo classico Limited edition (Fontanafredda); Goldmuskateller 2016 Merano; Montepulciano 2014 (Terre Valse); Moscato d'Asti (Valle del Belbo).



Commenti: La riunione conviviale degli auguri, secondo tradizione, è organizzata dal Delegato e dal Vice, riservata agli Accademici e alle loro famiglie. Accademici quasi al completo e massiccia presenza di bambini. Si inizia con un piatto singolare, uovo fritto a 72° adagiato su salsa di formaggi e coronato da filini di speck croccante: la cottura a bassa temperatura lascia praticamente crudo il tuorlo che si sparge sul cremoso sottostante. Il piatto più interessante ed esteticamente più riuscito. Non poteva mancare il classico "agnello al forno", che Piermarini seleziona e riserva agli Accademici: ottima cottura, carne morbida, profumata e saporita, è facile per i Simposiarchi proporlo ogni anno. Il tradizionale brindisi e gli auspici per il nuovo anno concludono la riunione conviviale iniziata con la lettura, da parte del Delegato, della poesia augurale "Ti auguro tempo" di Elli Michler.



LAZIO

LATINA

13 dicembre 2017

Ristorante "Nanè" della famiglia Violo, in cucina Augusta Violo. ●Via Leonardo da Vinci 14, Pontinia (Latina); ☎0773/868132, fax 0773/869345; info@hotelares.it, www.ristorantenane.it; coperti 400+400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano, verdure pastellate fritte, polpettine di melanzane e alghe, tartine; cappelletti in brodo; fettuccine al ragù; bistecca di vitello al vino bianco; broccoletti e patate al forno; spumone al pistacchio e crema; panettone e torrone morbido artigianali.

I vini in tavola: Merlot Veneto Igt; Chardonnay Igt (entrambi S. Osvaldo Loncon, Annone Veneto); Prosecco (Astoria, Cornegiano di Vadobbiadene).

Commenti: Nel convivio predisposto per gli auguri natalizi gli Accademici, il Delegato onorario Benedetto Prandi e alcuni ospiti illustri hanno piacevolmente apprezzato gli allestimenti della sala caratterizzati dal buon gusto, dalla raffinatezza e cura dedicata alla presentazione dei piatti. Ottimo anche il servizio. La Simposiarca Accademica Consultrice Anna de Donato Nascani ha svolto la relazione incentrata sulla storia della famiglia Violo e sul menu predisposto. L'aperitivo di benvenuto è stato servito a buffet con Prosecco e analcolici; sono seguiti i classici cappelletti in brodo preparati secondo l'antica ricetta ferrarese e le fettuccine all'uovo fatte in casa. Alcune riserve sono state espone sulla scelta del piatto di carne, bistecca di vitello al vino bianco, giudicata non consona a un menu natalizio. Apprezzati i dolci preparati dalla signora Augusta, secondo le ricette di pasticceria della famiglia Violo di Pontinia.

ROMA EUR

12 dicembre 2017

Ristorante "Estrobar" di Abitart Hotel, in cucina Francesco Bonanni. ●Via Pellegrino Matteucci 20, Roma; ☎06/57289141; info@estrobar.it, www.estrobar.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di agnello su crema di cicoria; risotto con speck di anatra, burrata e funghi porcini; millefoglie di filetto con carciofi, bardato; tortino al cioccolato con semifreddo al Rhum; dolci natalizi.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Doc; Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi Tenute Conti Borghese, Ortona); Prosecco.

Commenti: Il Delegato ha presentato la serata e si è complimentato con la neo Accademica Ilaria Ciamarone, alla



LAZIO segue



sua prima esperienza da Simposiarca. Cucina particolarmente originale e creativa, così come l'ambientazione, caratterizzata da piatti con un'ottima presentazione ma con gusti e sapori non perfettamente equilibrati e amalgamati con un utilizzo di condimenti e salse da taluni ritenuto eccessivo. Ambiente un po' troppo rumoroso e di transito, servizio cortese e preciso ma con tratti di ingiustificata lentezza. Sono stati molto apprezzati il cannolo di agnello e il tortino con semifreddo al Rhum, serviti in apertura e chiusura di un menu degustazione con piatti che, nelle valutazioni, hanno tutti abbondantemente superato la sufficienza. La cena servita è stata preceduta da un ricco aperitivo e conclusa con dolci natalizi al buffet e spumante per un brindisi natalizio beneaugurale.

VITERBO

22 novembre 2017

Ristorante "Pero 2.0" di SA.BI.MA. snc. ● Via S. Antonio 3, Viterbo; ☎0761/304786; coperti 65+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili a gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ● Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate, radicchio e speck su crema di gorgonzola; ravioli alla coda alla vaccinara; baccalà su crema di patate e pomodorini; patate alla fornai; frolla alle mandorle con crema; crumble alla mela e cannella.

I vini in tavola: Bianco Vignamia (Tenuta La Pazzaglia).

Commenti: La Delegazione ha voluto rivisitare un vecchio ristorante con nuova gestione, caratterizzato da molti piatti di pesce, un po' estranei alla tradizione locale, limitata al genere lacustre della pesca. Non è stato facile predisporre un menu di terra, con

la sola eccezione del baccalà. I piatti sono stati sufficientemente graditi con particolare menzione per il primo e il dolce. L'ambiente è tipico (si tratta di un'antica cantina, stranamente a piano strada) con eccellente vista, specie dal giardino, sulla parte antica della città. Vini adeguati, servizio attento e cortese, prezzo più che soddisfacente.



ABRUZZO

ATRI

24 novembre 2017

Ristorante Azienda agrituristica "La fattoria di Leopoldo" di gestione familiare, in cucina Sabrina Budiani. ● C.da S. Maria a Valle, Pineto (Teramo); ☎085/9493330, cell. 340/7015068; r.valentini@agroleopoldo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino di benvenuto; zucca e fagioli; orzotto speck e funghi; frittelle di cipolla; gnocchetti di pane con ceci e castagne; polenta e salsiccia; capocollo di maiale in porchetta con rape strascinate; torta d'autunno; castagne e vino nuovo.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo; Pecorino.

Commenti: Piacevole serata autunnale, riscaldata da un vivace fuoco proveniente dal caminetto e allietata nel

finale dal buon vino e dalle castagne. Simposiarca della riunione conviviale il nuovo Accademico Domenico Sorgi; relatore l'Accademico Aurelio Menozzi che ha intrattenuto i commensali parlando della festa, ormai prossima, dei "faugni", gli alti fasci di canne secche e accese che, all'alba dell'8 dicembre, vengono portati in processione. La festa si svolge ogni anno nella cittadina di Atri per ricordare l'antica tradizione pagana e contadina del dio fauno, figura divina associata alla fertilità della terra e trasformata poi in festa religiosa. Molto apprezzati gli gnocchetti di pane con ceci e castagne e la polenta con salsiccia preparata nella classica tradizione abruzzese.

PESCARA

15 dicembre 2017

Ristorante "Margazzill" di Claudio D'Arcangelo. ● Strada Lungofino 44, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎085/959880; info@margazzill.it; coperti 110. ● Parcheggio comodo; ferie periodo di fermo biologico nell'Adriatico; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: spiedino di pescatrice; baccalà in pastella; spigola avvolta in pasta fillo; totanetto alle mandorle; risotto scampi e zucca; chitarrina con i frutti di mare; trancio di pescato al pane con erbe aromatiche e ortaggi; capitone alla brace; sorbetto agli agrumi; panettone farcito con chantilly; dolcetti natalizi.

I vini in tavola: Avellino Doc 2016; Five roses Doc 2016 (De Castris); Pasito di Pantelleria.

Commenti: L'esperto e raffinato Simposiarca, Antonio Ruscitti, ha scovato questo ristorante, sito da pochi mesi in un fabbricato nuovo, dove il pescato dell'Adriatico viene cucinato in una efficace rivisitazione culinaria che ha riscontrato l'unanime apprezzamento. Fin dagli antipasti, si è avuta la sensazione di una valida cucina, sia per la loro armoniosa presentazione, sia per la novità di realizzazione (ottima la spigola avvolta in un rotolino di pasta fillo!). I due primi hanno superato ogni aspettativa: il risotto aveva un condimento particolarmente equilibrato tra i sapori della zucca e degli scampi; la chitarrina, fatta in casa, cotta al dente, è stata condita con un sugo con frutti di mare singolarmente profumati. Una delizia! Altrettanto squisiti i secondi piatti, in particolare i tranci di capitone cotti in modo per-

fetto. La serata è stata deliziata da un duo musicale (flauto e piano).

SULMONA

1° dicembre 2017

Ristorante "Clemente" di gestione familiare, in cucina Clemente Maiorano. ● Piazza Santa Monica, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/210679, cell. 342/6226522; mariaisabella69@hotmail.it, www.ristoranteclemente.com; coperti 100+70 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 24 - 25 - 26 dicembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,01; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di tacchino marinato al miele con misti-canza, melagrana e aceto balsamico; frittura vegetale; brodo con cardone e polpettine; chitarrina al ragù bianco di agnello e zafferano su fonduta di gregoriano; faraona farcita alle castagne; gratin di patate e rape bianche e verdure ripassate; composizione di frutta; ceceo ripieno scomposto e dolci natalizi.

I vini in tavola: Cerasuolo (Tiberio); Mo Riserva (Tollo).

Commenti: In un ambiente ricco di atmosfera natalizia, si è svolta la riunione conviviale per lo scambio degli auguri. Simposiarca della riuscitissima serata l'Accademica Rosa Giammarco che, con lo chef, ha pensato a un menu che ricordasse la tradizione, realizzato con elementi innovativi che hanno incontrato il consenso dei commensali. Brillante ed esaustiva la relazione "Ricetta storica del Natale del Centroabruzzo... Il piatto più buono è quello consumato insieme". Ospiti graditissimi la dottoressa Paola Del Basso Orsini Presidente del Rotary, l'ingegner Carlo Maria Speranza Presidente del Lions Club, la dottoressa Chiara Buccini Presidente Inner Wheel, la dottoressa Luisa Taglieri Presidente di Beyond the Shape, l'architetto Luigi La Civita Presidente del Panathlon.

TERAMO

19 novembre 2017

Ristorante "Trattoria Michelangelo" di gestione familiare, in cucina Anna di Matteo. ● Via Michelangelo 19, Nereto (Teramo); ☎0861/855032, cell. 349/3610141; trattoria.michelangelo@outlook.it; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.



Le vivande servite: polentina con funghi porcini; fegatini di agnello con bruschetta; pappardelle con ragù di capra; capra alla neretese con peperoni fritti e cipolline borretane; tacchino alla neretese con contorno di verze straccinate; semifreddo della casa; castagne arrosto.

I vini in tavola: Pecorino; Cerasuolo Campiroma; Montepulciano Ilico 2014 (tutti Illuminati).

Commenti: Il Simposiarca, Luciano Rasola, ha scovato la trattoria dopo pazienti ricerche nella zona, per far assaggiare agli Accademici due famose specialità del territorio della Val Vibrata e in particolare di quel di Nereto: la capra e il tacchino alla neretese. La signora Anna li ha fatti precedere da due gustosi antipasti e da un primo piatto ultrasucculento. La riunione conviviale si è conclusa con un dolce tipico della casa e castagne arrosto. Il tutto è stato preceduto dalla recita, per restare in tema, della poesia "La capra" di Umberto Saba, con la lettura del relativo commento. Una riunione conviviale riuscitissima.



MOLISE

TERMOLI

19 novembre 2017

Ristorante "Osteria del Borgo" di Assunta D'Ermes. ●Via Cluenzio, 44, Larino (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 340/4743979; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; prima settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: vellutata di zucca con amaretti e pistacchio; pizza e minestra con peperone crusco; ricottina, treccione fresco, burrata, ciambella affumicata, caciocavallo occhiato,



caprino affinato in Montepulciano; ravioli di borragine; cicatelli al ragù di ventricina; filetto di maialino alle castagne con petali di patate vestite e cicorieta saltata; pera cotta alla Tintilia con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Safinim Igp Terre degli Osci bianco (D'Uva); Tintilia del Molise Dop (Catabbo); Zibibbo Terre Siciliane Igp (Pellegriano).

Commenti: Gianbattista Amoroso, Simposiarca meticoloso e competente, ha organizzato la riunione conviviale nei dettagli, in questa piccola e accogliente Osteria del centro storico di Larino. Un'interessante visita guidata, molto partecipata, alla Basilica minore di Santa Maria e al Palazzo Ducale di Larino, ha preceduto l'incontro. Interessantissimo il menu, prettamente di terra, concordato con la simpatica e gioviale Assunta e con il marito Domenico, giovane ed esperto cuoco del locale, composto da pietanze semplici della tradizione, realizzate con materie prime genuine e di alta qualità, elegantemente presentate sì da essere piacevoli al gusto e alla vista. Tutte ottime le portate, che hanno riscosso unanime consenso. Ottimi anche i formaggi del caseificio "La Fonte Nuova di Casacalenda" gentilmente offerti e simpaticamente raccontati, con dozzina di particolari, dal proprietario Giovanni Nomaro.



CAMPANIA

AVELLINO

17 dicembre 2017

Ristorante "Cavallino dell'Hotel de la Ville" di Gest Hotel Italia. ●Via Palatucci 20, Avellino; ☎0825/780911, fax 0825/780921; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: calzoncini farciti; bruschetta liquida; raviolo fritto su salsa di pomodoro e pesto di basilico; maialino affumicato di casa di de la Ville; tortino di riso fritto al baccalà su vellutata di broccoli; millefoglie di vitello con provola e melanzane in

salsa di castagne e porcini; tortino di scarole e patata rifatta; pastiera stratificata mangia e bevi.

I vini in tavola: Jadè Vsq brut; Fiano di Avellino Docg (Vadiaperti); Aglianico Doc (Neromora).

Commenti: Emilia Pati Chica e Daniela Carlucci, rispettivamente Delegata e Segretaria di Benevento, sono state graditissime ospiti della riunione conviviale. Il Delegato, dopo i rituali auguri per le prossime festività, ha commentato la recente notizia che l'Unesco ha attribuito all'arte del pizzaiolo napoletano il titolo di Patrimonio Culturale dell'Umanità. Lo chef Palomma, nuovo responsabile della cucina, ha dato un'impronta di originalità al menu, riscuotendo, per la maggior parte delle preparazioni, un ottimo successo. Tuttavia, il raviolo fritto, anziché bollito, insieme alla bruschetta e alla pastiera liquide, invece che nel tradizionale allestimento, hanno provocato contrastanti accoglienze. Comunque, l'ineccepibile *mise en place* dei tavoli e il servizio pronto e premuroso hanno confermato l'ottima valutazione.

NAPOLI

15 novembre 2017

Ristorante "Mangiafoglia" di Stefano Civita. ●Via Carducci 32, Napoli; ☎081/414631, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: trionfo di gamberi rossi di Mazara del Vallo in pasta kataifi su vellutata di zucchine alla scapece; risotto con peperone crusco e aglio nero; tranci di orata con scarole e spuma di bufala; biancomangiare.

I vini in tavola: Bianco di Bellona; Irpinia; Coda di Volpe Doc 2016 (Te-

nuta Cav. Pepe); Marsala Doc 2014 (Vecchio Florio).

Commenti: Il locale è dedito alla cultura gastronomica dei vegetali, di cui è ricca la "Campania Felix". Infatti, l'antipasto, composto da un trionfo di gamberi rossi di Mazara del Vallo (avvolti da una pasta kataifi), è stato posto sulla vellutata di zucchine alla scapece. Il risotto è stato valorizzato dal sapore del peperone crusco, tipico cibo delle campagne, e dell'aglio nero. Il biancomangiare ha concluso il pranzo vegetariano. Infine, i commensali hanno ascoltato con molto interesse l'intervento dell'Accademica Carla Visone, che ha parlato di quanto sia importante la cultura gastronomica del territorio.



PUGLIA

BARI

5 dicembre 2017

Ristorante "Terrazza delle Nazioni" di Mauro Piccini. ●Lungomare Nazario Sauro 7/9, Bari; ☎080/5920111, fax 080/5920801; direzione@grandealbergodellenazioni.com, www.grandealbergodellenazioni.com; coperti 130+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di cicorielle di campo su letto di crema di fave spizicate e croccante di ca-





PUGLIA segue

pocollo di Martina Franca; capunti ai funghi cardoncelli della Murgia con pomodori secchi e ricotta marzotica; carré di agnello su crostone di pane di Altamura e demi-glace alle erbe finì; dolci tipici del Natale.

I vini in tavola: Nero di Troia; Bombino bianco (Masseria Faraona).

Commenti: La rituale riunione conviviale destinata agli auguri natalizi quest'anno si è tenuta in una cornice d'eccezione, con una splendida vista sul mare e su tutta la città. La cena è stata preceduta da una conversazione della professoressa Maria Lisa Clodoveo, ospite di Vittorio Marzi, sull'olio extravergine di oliva pugliese, sulle sue qualità organolettiche e sui diversi cultivar che caratterizzano il territorio. Una volta a tavola, i commensali hanno complessivamente apprezzato il menu legato alla tradizione: dallo sformato di cicorie di campo su crema di fave ai capunti con i tipici funghi cardoncelli della Murgia con pomodori secchi e ricotta marzotica.

FOGGIA-LUCERA

30 novembre 2017

Ristorante "Dentro al Vicolo" di Andrea Cancellaro e Umberto Mastroluca. ●Via Scassa 18/20, Foggia; ☎338/4603723; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate su fonduta di caciocavallo podolico ai sentori di cannella; cavatello con ceci neri bio e peperone crusco di Senise su velutata di zucca; fagottino di maiale nero del Gargano con erbe campestri e provola affumicata; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rosso Caporale Cacc'e Mmitte (Paglione).

Commenti: Alla presenza di molti Accademici, il Delegato Franco Nardelli, dopo i saluti, ha comunicato di aver rinunciato, anche quest'anno, alla festa degli auguri di Natale, rinviandoli alla riunione conviviale d'inaugurazione dell'anno accademico. Il Simposiarca Donato Nasillo legge il menu preparato avvalendosi della presenza dello chef Pierangelo Del Prete, il quale spiega, nel particolare, gli ingredienti usati in ogni pietanza. La cena è stata da tutti apprezzata sia per la qualità del cibo sia per la presentazione dei piatti e per il servizio offerto. Ottimo il vino. Al termine, il Delegato ha invitato in sala i titolari e



lo chef per la consegna del guidoncino e per una fotografia ricordo.

VALLE D'ITRIA

2 dicembre 2017

Ristorante "Trattoria La Tana" di gestione familiare, in cucina Martina Amodio. ●Via Mascagni 2/4/6, Martina Franca (Taranto); ☎080/4805320; info@ristorantelatana.it; coperti 43+23 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: orecchiette e rape; tagliolini con sugo di baccalà; baccalà fritto; marro; radicchio scottato e fiore di patata olio, pepe e sale; taglieri di capocollo e di caciocavallo; frutta fresca e secca; bocconotto e "purcidde".

I vini in tavola: Bianco (Jonis); Nigramaro (Soloperto).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale, in un caratteristico e accogliente ristorante posto nelle cantine del Palazzo Ducale. In apertura, una conversazione sulla "Nascita delle bollicine..." tenuta dall'Accademico Luigi Ricci, che ha arricchito la cena con la degustazione di diversi spumanti italiani, spiegandone le peculiarità. Il menu, tipico del periodo natalizio, ha riscosso unanime apprezzamento sia per la scelta degli ingredienti sia per la preparazione: graditi soprattutto i primi e il baccalà fritto; meno

il marro per il tipo di cottura; squisito il bocconotto, servito caldo. Buoni i vini. Dopo il brindisi e lo scambio degli auguri, la Delegata Enza Buonfrate ha consegnato allo chef la vetrofania e il volume *La cucina del maiale*.



BASILICATA

MATERA

19 novembre 2017

Ristorante "Taverna la Contadina Sisi-na" di Luigi Giordano, in cucina Teresa Fanelli. ●Via Roma 38, Aliano (Matera); ☎0835/568239, cell. 327/0467263; info@lacontadinasisina.com; coperti 120+6 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie quindici giorni a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di formaggi; tagliere di salumi; funghi di pioppo e zucca rossa; melanzane gratinate con casciello, mollica di pane e latte di capra; tortino di frittata e "sponzali" del vallone Fosso del Lago; maritata ("frizzuli") e orecchiette fatti in casa) con mollica di pane e peperoni

cruschi di Alvanello; agnello al forno con patate ed erbe aromatiche dei Calanchi; mandarini e uva; crostata di ricotta all'arancia e cedro; cauzuncini di ceci al cioccolato.

I vini in tavola: Grottino di Roccano-va Dop (Rosano).

Commenti: Gioviale l'accoglienza della signora Sisina, che ha preparato piatti della tradizione preceduti dai formaggi di Mario Viola (premio "Dino Villani" per il casciello): caciotta al pistacchio di Stigliano, caciotta alle vinacce di Aglianico e pecorino, e dai salumi di suino nero prodotti dagli allevamenti dell'azienda Viola. Sono seguiti diversi piatti di verdure come un'eccellente zucca rossa con funghi di pioppo, le melanzane gratinate con casciello e mollica di pane e gli sponzali (bulbi non ingrossati di cipolla caratterizzati dal fusto tubolare di colore verde) in soffice tortino di frittata. Invitanti i "frizzuli" e le orecchiette con peperoni cruschi - essiccati e fritti - e mollica di pane frita; ricco il piatto tradizionale delle ricorrenze: agnello al forno con patate ed erbe aromatiche dei Calanchi. Il sapore antico dei cauzuncini di pasta frita ripieni di ceci e cioccolato ha chiuso il pranzo. Vino caratterizzato da eccessiva acidità.

POTENZA

18 novembre 2017

Ristorante "Pietra del Sale" della famiglia Samela, in cucina Leonardo Samella. ●Loc. Frusci Avigliano, Avigliano (Potenza); ☎0971/87063; www.pietradelsale.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di baccalà con patate e peperoni cruschi; orecchiette alla federiciano; tagliatelle porcini e tartufo; cinghiale ai profumi di bosco con minestra di campo; patate e cardoncelli; caldarroste; sospiro aviglianese.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc; Spumante Vignali.

Commenti: Al termine della degustazione dei vini del Vulture, la riunione conviviale non poteva che prevedere un menu a base di piatti robusti della tradizione aviglianese. Il baccalà presentato in un inedito carpaccio ha convinto anche i più scettici cultori della tradizione e, a seguire, le orecchiette alla federiciano, con un ragù bianco di verdure particolarmente profuma-



to. Gli Accademici hanno apprezzato anche le tagliatelle e il succulento cinghiale locale. Garbato e attento il servizio in un locale dall'atmosfera familiare, resa ancora più calda dalla presenza di un bel camino acceso. La giornata si è conclusa in grande allegria, con brindisi e la torta finale - un "sospiro aviglianese" formato gigante - per festeggiare il compleanno del Vice Delegato Enzo Cuomo.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
15 dicembre 2017

Ristorante "Carrubo (Angimbè Relais)" della famiglia Lupo, in cucina Giuseppe Fiandaca. ●Strada Statale 113 km 338,4, Calatafimi, Segesta (Trapani); ☎0924/53120, cell. 328/7043347; infoangimbe@gmail.com, www.angimbe.it; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: cordoncelli con cuore di tuma e pancetta, in pastella; cipolline e castagne in agrodolce antico, speziato all'arancia; pasticciotto di frolla con spuma di galletto al Cataratto e funghi di bosco; costolette di maialino nero al pepe in grani, laccate al miele affumicato all'ulivo; insalata di carciofi crudi in vinaigrette, semi di papavero, uvetta di Corinto e pinoli; couscous dolce (convento monache di Agrigento) con gelato alla mandorla e nappe al Marsala; vino dolce caldo all'anice stellato e biscotti "pipareddi" al limone.

I vini in tavola: Vino Zibibbo Igp Terre Siciliane (Paolini, Marsala).

Commenti: Il Delegato Liborio Cruciatà, dopo i tradizionali auguri, ha presentato Daniela Brignone, critica di storia dell'arte, la quale, in modo appassionato, ha relazionato, con l'ausilio di famose immagini di opere d'arte, sul tema "I sacra signa nel cibo di festa". La titolare Giada Lupo ha illustrato poi,

con vera maestria, le varie portate della cena. Ospite della serata il CT Sicilia Occidentale Nicola Nocilla, il quale ha elogiato, per la loro indiscutibile competenza e professionalità, i fratelli Giuseppe e Fabio Fiandaca rispettivamente cuoco e direttore di sala. Unanime apprezzamento per l'impeccabile cena, curata sia nella raffinatezza del servizio sia per equilibrio di gusti e sapori. La serata si è conclusa con la tipica atmosfera natalizia attorno al camino a degustare un vino dolce e caldo all'anice, manifestando sentimenti di affetto e di solidarietà.

CALTAGIRONE
9 novembre 2017

Ristorante "Sapori di Vini" di Maurizio Farruggia. ●Via Secusio 4, Caltagirone (Catania); ☎0933/26444; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: patate al forno con pancetta e formaggio; bruschetta mista; antipasto rustico; crêpes con zucca, speck e formaggio Palermitana; insalata mista; frutta di stagione; parfait di mandorle.

I vini in tavola: Rosso Passo delle Mule (Duca di Salaparuta).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante che offre un ambiente cordiale e familiare, anche se non molto ampio. Conosciuto nella zona soprattutto per l'ampia varietà di crêpes proposte, offre una cucina gustosa e fantasiosa, con sapori nuovi e ricercati accanto a una cucina tra-

dizionale. Simposiarca della serata, l'Accademico Francesco Amore che ha illustrato la storia del locale e il menu proposto basato su cibi dai sapori della cucina nostrana rivisitati in chiave moderna. Piacevole l'atmosfera per una serata trascorsa in allegria.

CEFALÙ
19 novembre 2017

Ristorante "A fuoco lento" di snc Ca-di di Diego Landi. ●Borgo Cipampini, Petralia Soprana (Palermo); ☎cell. 338/2890100, 328/5413567; coperti 25+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucca cruda con aceto e cipolla, tagliere di salumi e formaggi delle Madonie, verdure in agrodolce, frittatina con erbe dell'orto, polpette di ricotta, polpette di carne di maiale con uvetta, pinoli e cuore di ricotta e cioccolato, cotoletta di fichidindia, caponata con cioccolato e mandorle; pasta con i fichidindia; agnello disossato con mandorle e miele, pure di patate, aglio al forno, limone fritto e broccoletti; u sfoggiu madonita; casata siciliana con gelato alla ricotta.

I vini in tavola: Brut (Castellucimiano, Valledolmo); Terre del Palco, Nero d'Avola (Tenuta dell'Abate, Caltanissetta).

Commenti: Un cuoco particolare, Diego Landi, già giornalista professionista che, sulle Alte Madonie, con la sua compagna Patrizia ha creato la trattoria "A fuoco lento" nell'antico borgo di Cipampini. Patrizia ha

illustrato i piatti e le materie prime facendo scorrere nella descrizione le immagini di paesi e contrade, di aziende e di artigiani delle Madonie. Diego, uscendo saltuariamente dalla cucina, ha fornito dettagli sulle singole preparazioni, apprezzate quasi all'unanimità; alcune sono state oggetto di valutazioni discordi come, per esempio, il delicato sapore dell'inusuale pasta con i fichidindia, preparata secondo l'antica ricetta di una famiglia nobile di Polizzi. Unanime riconoscimento ha ricevuto il progetto gastronomico legato ai saperi e ai sapori del territorio circostante, interpretati con una moderna visione culturale, arricchita da una continua ricerca delle specificità e degli endemismi delle Madonie.

MESSINA
29 novembre 2017

Ristorante "Fratelli La Bufala" di Ciro Ferrara, in cucina Rita Grande. ●Via Vittorio Emanuele II 1-2, Messina; ☎09/0662513; flb-messina@fratellilabufala.com, www.fratellilabufala.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura Natale; San Silvestro. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzata, cuoppo tradizionale (crocchè, palline di riso, verdure in pastella, zeppole), varietà di pizza a spicchi; paccheri cacio-bufalo e pepe; tagliata di bovino con contorno fantasioso; babà napoletano.

I vini in tavola: Chardonnay (Mokarta); Rosso (Zaia).

Commenti: Un gran numero di Accademici e ospiti ha accolto con entusiasmo la proposta del Delegato Antonio Barresi di visitare la sede locale di questa catena napoletana diffusa ormai in tutto il mondo. Il Delegato ha invitato Immacolata Orefice a illustrare brevemente la storia di "Fratelli La Bufala" e la filosofia che la anima. Le proposte gastronomiche della serata sono state gradite e hanno meritato la consegna del guidoncino accademico. Unanime apprezzamento della "mozzata" di bufala e della variegata offerta di tranci di pizza. Particolarmente gradita la pizza alla mozzarella di bufala, ricotta fresca, salame e pepe nero e i paccheri cacio-bufalo e pepe. Non unanime il gradimento del "cuoppo", verosimilmente a causa del grande numero di commensali da servire e della pur saporita carne di bufala. Servizio cortese e rapido, nonostante le sale fossero gremite.





SICILIA segue



MODICA

24 novembre 2017

Ristorante "Ornato" di Luca Ornato. ●Via Pozzo Barone 30, Modica (Ragusa); ☎0932/942423, cell. 334/8433360; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: palamite in olio-cottura agrumato e anice stellato, assaggi di crudo, marinato e cotto; tortelli di zucca su baccalà mantecato; tagliatelle verdi al basilico di farina russello con tartare di datterino e bottarga di muggine; trancio di lampuga su crema di pane e castagne; caprese dolce (mousse di ricotta, confettura di datterino, sorbetto al basilico).

I vini in tavola: Spumante brut Perla Marina (Feudo Ramadinni).

Commenti: La Delegazione si è incontrata in un accattivante ristorante di pesce, sito in una via scalinata nel centro storico. Il titolare e maestro di cucina Luca Ornato ha deliziato i palati dei commensali. La sua è una cucina tipicamente mediterranea che utilizza solo materie fresche del territorio e il pescato del giorno. Le pietanze servite conservano il segno indelebile della tradizione ma si proiettano nel futuro



rielaborate dal suo estro e dalla sua maestria. Ottimo il servizio.

SIRACUSA

16 dicembre 2017

Ristorante "Gran Caffè del Duomo" di Società Cooperativa "Tropical", in cucina Carmelo Romano. ●Piazza Duomo 18, Ortigia (Siracusa); ☎0931/21544; info@grancaffedelduomo.com, www.grancaffedelduomo.com; coperti 85+110 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 30 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sfizi dello chef (siciliane, palline di riso, tocchetti di formaggio con uva o con ciliegino, mandorla d'Avola tostata); timballo di carciofi; caponata con mandorla; risotto con fungo porcino dell'Etna; cosciotto di maiale arrosto con patate aromatizzate; insalatina augurale di arancia di Francofonte; cuccia di Santa Lucia; cassata siracusana.

I vini in tavola: Spumante brut Antessa (Antonini); Eore Cerasuolo di Vittoria Docg 2015 (Pepi); Solacium Moscato di Siracusa Doc 2016 (Pupillo).

Commenti: Incontro degli auguri, improntato alla tradizione siracusana, con ospiti speciali, quali Simonetta Agnello Hornby, Membro del Centro Studi "Franco Marengi", e suo figlio Geroge Hornby. Simonetta ha apprezzato particolarmente la cuccia di Santa Lucia che viene preparata anche nel Palermitano in onore della Santa. A conclusione, il Delegato Tamburini ha consegnato il guidoncino e la vetrofania allo chef e al maître Franco Guarneri. Hanno onorato l'incontro il CT Sicilia Orientale Ugo Serra, il Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio e il Consulatore di Caltagirone Francesco Rapisarda. Un convivio di Natale ve-

ramente unico, in cui la famiglia accademica ha ritrovato questi cari amici.

VAL DI NOTO

14 dicembre 2017

Ristorante "Osteria I Malavoglia" di gestione familiare. ●Via Aldo Moro 2, Avola (Siracusa); ☎0931/1995699; osteriamalavoglia@gmail.com, www.osteriamalavoglia.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti di mare; ravioli ripieni di carciofo con salsa di "sanapu", gamberetti e ricci; linguine alla palermitana; trancio di ricciola alla siracusana; turbante di spatola; gamberone; cassatina siciliana; dolci natalizi tipici siciliani.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc Doc Sicilia Urrà di Mare (Mandarrossa).

Commenti: Scopo dell'Accademia è individuare i ristoranti che praticano la cucina tradizionale, pure apportando interessanti innovazioni. Sarà una salsa di "sanapu", amarognola verdura selvatica ad arricchire un piatto di ravioli di pasta fresca, farcia di carciofi, ricci e gamberi rossi di Mazara: equilibrio e festa di sapori ben distinti. Questo particolare ha colpito su tutto, del menu della riunione conviviale natalizia, con ospiti graditi Ugo Serra, Angelo Tamburini e Vittorio Sartorio. Gli Accademici aspettavano il capitone, ma è fuggito all'ultimo istante. Lo ha (per sua fortuna) sostituito una signora spatola, fornendo ghiotti turbanti per tutti.



SARDEGNA

SASSARI SILKI

25 novembre 2017

Ristorante "Piazza Garibaldi" di Cilia sas di Massimiliano Cilia, in cucina Massimiliano Cilia. ●Piazza Garibaldi 13, Porto Torres (Sassari); ☎079/501570; info@piazzagaribaldi.net, www.piazzagaribaldiportotorres.

it; coperti 350+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero con spaghetti di riso e salsa chili; moscardini con polenta; tonno rosso scottato al sesamo; pescatrice alla catalana; calamarata dello chef; trofie con vongole e bottarga; frittura del golfo (calamari, gamberi, pesci e cozze); verdura di stagione in pinzimonio; crema catalana.

I vini in tavola: Iselis, Nasco di Cagliari; Iselis, Monica di Sardegna (entrambi Cantina di Argiolas); Passito locale.

Commenti: Organizzato dai Simposiari Gianni Merella e Stefano Tolu, il pranzo ha confermato l'ottima qualità dei piatti e l'alto livello della cucina, con accostamenti raffinati e abbinamenti in un'esaltazione di sapori insolita e gradevole. Agli ottimi antipasti, con una piccola pecca nel tonno che era un po' freddo, sono seguiti due primi succulenti, perfetti per la cottura della pasta e la mantecatura. E che dire della frittura del golfo? Gamberi calamari, pesci, cozze, freschissimi, tutti sapientemente impanati, serviti caldi e croccanti, soprattutto non untuosi. In chiusura un ottimo dessert. Quasi tutte le portate sono state impiattate in modo elegante e servite con molta professionalità e gentilezza. Ottimi i vini. Molto gradita la presenza dello chef in sala che si è intrattenuto con gli Accademici.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

6 dicembre 2017

Ristorante "Bocconi" di Rocco Forte Hotels, in cucina Igor Rosi - direzione tecnica Fulvio Pierangelini. ●Rue de l'Amigo 1-3, Bruxelles; ☎032/25474700; ristorantebocconi@roccofortehotels.com, www.roccofortehotels.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage conven-



zionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato "alla Pierangelini"; mezzi paccheri all'aragosta; rombo con carciofi e purea di patate; panettone tradizionale realizzato dalla pasticceria del Bocconi.

I vini in tavola: Vermentino Bolgheri Doc 2015 (Tenuta Guado al Tasso); Etna rosso 2015 (Planeta).

Commenti: La direzione tecnica del ristorante è assicurata dal noto chef Fulvio Pierangelini. Lo chef Igor Rosi, fiorentino di nascita, seleziona con cura gli ingredienti per offrire le specialità più raffinate della gastronomia del Bel Paese. Il locale, accogliente e sofisticato al tempo stesso, offre anche una scelta notevole di grandi vini italiani. Il direttore, fra l'altro, è italiano nonché sommelier diplomato AIS. La cena è stata di alto livello, anche se la salsa della pasta era un po' francese, forse per strizzare l'occhio alle abitudini della clientela internazionale. L'olio d'oliva, al posto del burro nella salsa, sarebbe stato sicuramente più apprezzato. Il pesce freschissimo e cotto al giusto modo. Presentazione ben studiata, servizio ottimo ed efficace.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
12 dicembre 2017

Ristorante "Fani" di Roberto Fani, anche in cucina. ●51, Grand Rue Roeser, Lussemburgo; ☎0352/26650660; roberto.fani@fani.lu, www.ristorantefani.lu; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,36; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo pochè al tartufo nero di Norcia e spuma di parmigiano reggiano; brodo di cappone, cappelletti fatti in casa e limone d'Amalfi; oca farcita, castagne arrosto e salsa di Sagrantino Passito di Montefalco; panettone Fani con zabaione caldo al Moscato.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano (Il Colle); Rosso di Montefalco 2013 (Perticaia); Moscato d'Asti 2016 (Prunotto).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale degli auguri, quest'anno realizzata in un ristorante stellato riservato agli Accademici, grazie alle Simposiarche Iolanda Bus, Marina Massari ed Elisabetta Mercusa. Il menu è stato straordinario in ogni portata, soprattutto i cappelletti in brodo di cappone, nel quale la nota di limone rigenerava il gusto a ogni boccone. La cucina di Fani è un laboratorio dove alle ricette della tradizione, vengono applicate nuove tecniche di cottura, partendo sempre da ingredienti di ottima qualità, e i risultati sono eccezionali. Il servizio in sala è effettuato con garbo, attenzione, puntualità e simpatia completando così la professionalità della cucina. La serata è stata un vero regalo di Natale!

MALTA

MALTA
5 dicembre 2017

Ristorante "A Lanterna" di Igor Lecchi e Sabrina Bardozzo, anche in cucina. ●160 Triq San Xmun, Bugibba; ☎079/215474; igorlecci14@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia di Recco; sardenaira; sarde e verdure ripiene; brandacujun; ravioli alla genovese al tocco di carne; pansoti di magro in salsa di noci; trofiette al pesto con patate e fagiolini; coniglio alla ligure; arrosto alla genovese; sacripantina; focaccia dolce di Recco al lampone.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna 2016 (Sella & Mosca); Chianti 2015 (Ruffino).



Commenti: La riunione conviviale degli auguri ha visto come protagonista la cucina ligure. In una trattoria nel cuore di Bugibba, gli Accademici sono stati accolti dal sorriso di Sabrina che, con Igor, ha intrapreso una nuova esperienza di ristorazione a Malta. Forti di una cucina che ha i suoi pilastri nell'olio extravergine di oliva e nelle straordinarie erbe che abbondano nella regione, hanno puntato più sul rispetto della tradizione, piuttosto che sull'innovazione, proponendo piatti non elaborati ma perfetti nell'esecuzione. I preferiti sono stati la focaccia di Recco, dal morbido cuore di crescenza, il delicato bradacujun, il tenero e profumato arrosto genovese e, *dulcis in fundo*, la trionfale cupola, la sacripantina, tipico dolce genovese. Complimenti ai cuochi che hanno offerto l'occasione di gustare piatti di una regione che ha saputo mantenere intatti gli antichi sapori.

SPAGNA

BARCELONA
28 novembre 2017

Ristorante "De Gustibus Italiae" di Roberto Iemi e Katinka Ylla. ●Cal·le de Ricardo Calvo 13, Barcellona; ☎01/89849; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: sfoglia di carasau con formaggio cremoso tartufato e pistacchi salati; spaghetti alla chitarra con emulsione di ricci, vongole e cozze; faraona ripiena di castagne e mele cotogne al vin brulé con crema di topinambur e scalogno all'aceto balsamico; crema di Vinsanto con cantucci e uvetta.



I vini in tavola: Chardonnay 2016 Doc (Castel Firmian); Cabernet Sauvignon 2016 Doc.

Commenti: Immacabile la cena in occasione della Seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Un benvenuto originale per iniziare la piacevole serata con una croccante sfoglia di pane carasau. Gli spaghetti serviti molto sottili con un sugo delicato, ma particolarmente brodoso, di pesce fresco. Più apprezzata la faraona ripiena, sia per la ricca presentazione sia per il buon gusto e accostamento di sapori. Dolcissima la crema proposta per dessert, con una nota di Vinsanto poco percepibile, ma sempre gradita. I vini hanno accompagnato correttamente le pietanze proposte.

SVEZIA

STOCOLMA
1° novembre 2017

Ristorante "Perini" di Samuele Perini, in cucina Giulio Baggi. ●Klarabergsviadukten 49, Stoccolma; ☎08/217000; info@perini.se; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina tiepida con moscardini e scampo; risottino con fonduta di formaggi e radicchio; involtino di vitello, polenta taragna; assaggio di pecorino di fossa e Re Nero stagionati; sorbetto al lampone e cioccolato tostato.

I vini in tavola: Prosecco Eco Cultura; Pinot Grigio 2016 (Tramin); Barbera d'Alba Gemma 2015; Chianti Classico Riserva 2010 (Rocca di Castagnoli); Ruju Riserva Sella e Mosca.

Commenti: Riunione conviviale organizzata dai Simposiarca Tony Anello e Jole Björling. Il ristorante, sito nella stazione centrale di Stoccolma, serve prodotti italiani di alta qualità preparati rispettando le tradizioni. Molto gradita l'insalatina di mare con sapori freschi e ben bilanciati, segui-



EUROPA segue

ta da un eccellente risottino. Ottimo l'involtino di vitello accompagnato da una leggera polenta taragna che non smentisce le origini bergamasche dello chef Giulio. Due pecorini stagionati e, per concludere, un ottimo sorbetto artigianale al lampono. L'accomodamento un po' scomodo ha contribuito ad abbassare il voto.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
18 dicembre 2017

Ristorante "I Due Sud, Hotel Splendide Royal" di Massimiliano Trombetta, in cucina Domenico Ruberto. ●Riva Antonio Caccia 7, Lugano; ☎041/919857711; welcome@splendide.ch, www.splendide.ch; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini di salmone balik e di caviale; patata silana in tre consistenze, pochi di uova allevate a terra, cicoria e tartufo; salmerino alpino affumicato al finocchietto selvatico, guancia di maialino nero, cipolla di Tropea e caldarroste; sella di agnello arrosto, composta di mele e zenzero, verza brasata e mantecato di aglio fermentato; buffet di dessert e torta del 130°.

I vini in tavola: Champagne Belle Epoque brut millésimé 2007; Blason rosé 2015 (entrambi Perrier-Jouët); Verdicchio Castelli di Jesi Classico

Superiore Docg (Bucci); Chardonnay Tenuta Regaleali 2015 (Tasca d'Almerita); Cabernet/Shiraz 389 2009, Barossa (Penfolds, South Australia).

Commenti: Straordinaria serata, organizzata dall'Accademico Giuseppe Rossi, presso la catena alberghiera internazionale, che ha voluto in questa occasione sottolineare i 130 anni dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, invitando gli Accademici ai festeggiamenti. Location unica sul lago di Lugano, servizio affidato a personale qualificato, gastronomia espressa dallo chef Domenico Ruberto, rivelazione 2018 di Gault & Millau. Egli si ispira alle sue origini calabresi, ma reinterpreta con raffinata tecnica culinaria le ricette, utilizzando prodotti stagionali da fornitori conosciuti. Un incrocio dei due Sud, Svizzera e Italia, per un menu molto apprezzato, specialmente la patata silana e il salmerino.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **BRISBANE**
4 dicembre 2017

Ristorante "Tartufo" di Tony Percuoco. ●1000 Ann Street, Fortitude Valley,

Brisbane; ☎07/38521500; mail@tartufo.com.au, www.tartufo.com.au; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie Natale e Santo Stefano; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di pesce; vitello tonnato; risotto al nero di seppia; tonno alla brace; caponata di verdure; semifreddo pesche e cedro.

I vini in tavola: Brut (Ferrari); Rosato Toscana Igt 2014 (Castello di Radda); Pecorino Terre di Chieti Igt 2014 (Orlandi Contucci Ponno); Schiava Trentino Alto Adige 2016 (K. Martini & Son); Moscato d'Asti 2016 (Patrizi).

Commenti: Tra i più rinomati chef italiani in Australia, napoletano d'origine, Tony Percuoco accompagna i suoi clienti in una scoperta o riscoperta dei sapori genuini italiani, con spiccata predilezione per la cucina regionale campana o comunque meridionale. I piatti degustati hanno confermato la maestria dello chef, mostrando un equilibrio di sapori, un'eccellente presentazione dei piatti - con porzioni da degustazione - che si sono abbinate a perfezione con i vini scelti. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il tonno alla brace, cotto alla perfezione e accompagnato da una delicata caponata di verdure. Di particolare interesse il vitello tonnato, rivisitato rispetto alla ricetta tradizionale, ma di grande livello qualitativo. Eccellente esperienza culinaria è accompagnata da un servizio di prima classe, con il personale di sala pronto a cogliere le esigenze dei clienti, con particolare attenzione ad allergie o intolleranze alimentari.

 **SYDNEY**
28 novembre 2017

Ristorante "Osteria Marta" di Flavio Carnevale. ●30 McLachlan Avenue, Darlinghurst NSW 2010, Sydney; ☎02/93616641; book@marta.com.au, www.marta.com.au; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; da martedì a domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pane di Lariano; carciofo alla giudia; ricotta vignarola; seppie e ceci; bombolita alla carbonara; tonnarelli cacio e pepe; scottadito; rucola; granita di caffè con crema e noccioline.

I vini in tavola: Bombino bianco Igt 2016; Roceno Bombino bianco 2016 (entrambi Lolivello); Campo Novo, Cesanese del Piglio 2015 (Casale della Laria).

Commenti: Un'osteria romana di grande successo e unica a Sydney. Eccellente qualità del cibo. Il vino è la passione del ristoratore, e quelli serviti provengono in prevalenza dal Lazio. Il cibo di cucina romanesca era semplice e delizioso, con prezzi ragionevoli, difficile da trovare in Sydney. L'osteria è rumorosa, il servizio generalmente buono. Il vino viene servito da Flavio Carnevale che è anche il sommelier. Dall'apertura, a settembre 2017, "Marta" ha dimostrato di essere assai popolare, anche perché si trova in una località molto accessibile.

BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**
28 novembre 2017

Ristorante "Vineria Percussi" di Irmaos, Percussi: Silvia e Lamberto. ●Rua Cônego Eugênio Leite 523, São Paulo; ☎011/30884920; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: arancini di riso assortiti e bruschette; insalata verde con spuma di parmigiano e pomodorini; tortellini al brodo di carne; brasato di lombatello al pepe nero con patatine e verdure; pacciughino all'amarena.

I vini in tavola: Primitivo del Salento Igt 2014 (Tenute Rubino); Vermentino di Sardegna Doc 2015 (Meloni).





Commenti: Cena degli auguri con la partecipazione di Maria Grazia e Luciano Percussi, fondatori del ristorante ora gestito dai figli: Silvia e Lamberto. Romano Ghisalberti ha presentato una rapida storia del ristorante, oltre a illustrare la preparazione del piatto principe della serata: il brasato. A tal proposito, complimenti a Silvia per aver scelto un taglio di carne appropriato, evitando che divenisse stopposa durante la cottura, come spesso accade. Gli Accademici hanno potuto apprezzare, oltre alle vivande, l'ottimo abbinamento dei vini e la qualità del servizio molto attento. Punteggi altissimi nelle schede di valutazione. In un'atmosfera di grande convivialità si è conclusa la serata con un brindisi.

LIBANO

BEIRUT

21 novembre 2017

Ristorante "Paper Moon" di Pierre Iskandar. ●Rue Fernein, Achrafieh; ☎76/028000; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di parmigiano reggiano 21 mesi con gamberoni reali; raviolo di mais tartufato, con teleggio bergamasco al burro di malga e timo; millefoglie di vitello con zucchine e provolone dolce; tortino di mascarpone al lime e mango.

I vini in tavola: Vini della casa: Grechetto 2015; Sangiovese 2013.

Commenti: Nicola Offredi, da oltre 18 anni chef italiano a Beirut, opera nuovamente al "Paper Moon", una filiale del ristorante di Milano. Per ragioni tecniche, la Delegazione non aveva potuto tenere la cena ecumenica il 18 di ottobre, però è stato chiesto allo chef di ispirarsi allo stesso tema per il menu, cioè l'uso dei formaggi nella cucina italiana della tradizione. Inserita ufficialmente nella Settimana Mondiale della Cucina Italiana con la presenza di S.E. l'Ambasciatore d'Italia, la serata dell'Accademia è stata la maggiore attrazione della manifestazione.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

21 novembre 2017

Ristorante "Buona Terra" di Chateau Tcc Pte Ltd, in cucina Denis Lucchi. ●29 Scotts Road, Singapore; ☎065/67330209, anche fax; buonaterra@chateautcc.com; coperti 42. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato, domenica a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cracker di risotto, trota marinata, ricotta, uova di salmone; uovo soffiato con zafferano, grana padano, nocciole, asparagi e tartufo

nero; risotto al nero di seppia; risotto ai carciofi; risotto alle rape rosse; risotto allo zafferano; filetto di manzo Cape Grim alla salsa al Moscato; indivia brasata; selezione di contorni: zucchine saltate, patate arrosto e pomodorini confit; wafer al cacao con frutto della passione, mango e meringa al cocco.

I vini in tavola: Brut (Antica Fratta); Chardonnay Faesia (D'Amico); Grayner Ribolla 2007 Gialla (Antoro); Barolo Docg Mirafiore 2008 (Lazarito); Moscato d'Asti.

Commenti: La Simposiarca Enrica Nicolini ha colto al meglio l'occasione con il tema "Cibo, Arte e Innovazione: la Pop Art in Cucina". L'uovo soffiato dal liquido, caldo tuorlo che legava a perfezione con zafferano, grana e tartufo nero, ha trovato unanimi consensi. I risotti, ispirati nella presentazione e colore al Garden Collage di Andy Warhol, hanno sorpreso per esecuzione e grazia della preparazione, saporiti e cotti a perfezione. Tenerissimo il filetto cotto a bassa temperatura. Il dolce, presentato come scultura di sigaro con cenere in portaceneri di cristallo, ha stupito e meravigliato sia per l'esecuzione e presentazione sia per i sorprendenti e delicati sapori. Probabilmente la riunione conviviale più interessante dell'anno. L'intervento culturale sulla Pop Art della relatrice Sabiana Paoli è stato all'altezza. Brava anche l'Accademica Roberta Pasini che ha chiuso con un divertente intervento sul dolce, in chiave Pop. Apprezzato il *pairing* dei vini del sommelier Gabriele Rizzardi.



SUDAFRICA

JOHANNESBURG

12 novembre 2017

Ristorante "La Trinità" di Teresa Cinti Brachini e Adelaide Brachini. ●Shop G1A Kyalami Downs Centre-Corner-Main & Kyalami Boulevard, Kyalami - Midrand; ☎011/4667949; www.la-trinita.co.za; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,43; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bruschetta e focaccia con mozzarella, basilico fresco, cubetti di pomodoro e aglio; carpaccio di springbok (antilope); parmigiana di melanzane; gnocchi con salsa di crema di pomodoro eodka; tortelloni di ricotta, spinaci e funghi conditi con salsa bolognese; tagliolini con calamari, aglio, peperoncino e salsa di pomodoro; coniglio in salsa di funghi, rosmarino e salvia servito con polenta e verdura; con di zucchero ripieni di panna cotta e salsa di fragole spolverizzati con zucchero a velo.

I vini in tavola: Prosecco Asolo Superiore Docg (Conte Loredan Gasparini); Rosa dei Masi Igt (Masi); Bardolino Classico (Villabella Vigna Morlongo); Sangiovese Toscana rosso Igt (Cantina Minini, Poggio delle Faine Governo Toscano).

Commenti: Il ristorante è nato e si è sviluppato grazie alla passione delle proprietarie di far provare ai clienti un'esperienza gastronomica memorabile in un'atmosfera rilassata, con piatti adattati ai prodotti locali e con l'obiettivo di successo adoperando ingredienti semplici ma ben preparati. Eccezionale l'intervento del Simposiarca Gianluca Marus e dello chef con entusiastiche discussioni sulla preparazione dei piatti. Porzioni generose ma con soddisfazione più del palato che della vista. Servizio attento e premuroso, in un luogo aperto e arioso, con tavoli sistemati sulla balconata in modo da godere della piacevole giornata primaverile.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Matteo Dominidiato

PIEMONTE

Novara

Paolo Biancalani
Francesco Martelli
Fabrizio Negri

Torino

Valentina Fissore

LOMBARDIA

Milano Navigli

Marco F. Boetti Villanis Audifredi

Varese

Bruno Bertolè Viale

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Fabio Crotti

VENETO

Alto Vicentino

Antonio Campagnolo
Daniela Carlotto

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro

Alberto Anelli
Giacomo Gennari

UMBRIA

Foligno

Camillo Franceschini
Leonardo Lupidi

CAMPANIA

Napoli

Laura Maffettone
Massimo Menzione
Mauro Secchi

PUGLIA

Bari

Francesco Giacomo Viterbo

Foggia-Lucera

Antonio Di Filippo
Rinaldo Soragnese

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Maria Calabrò Scagliola
Antonino Laurendi
Vincenzo Malara
Massimo Serranò
Rosilita Veccia

Locride-Costa dei Gelsomini

Carmelo Sellaro

PAESI BASSI

Utrecht

Sabrina van Burgsteden-van der Avort

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Dario Acconci
Salvatore Di Chiara

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

John Britti
Gaia Reggiani

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano

Francesco Fanciulli
(da Budapest)

Milano Duomo

Fabrizio Finocchiaro
(da Pechino)
Livio Taccani
(da Pechino)

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Marco Zaccaria
(da Dubai)





VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Consulatore-Segretario
Roberto Perruquet

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Consultori
Gianni Alassio
Cristina Garello

LOMBARDIA

Milano Navigli
Consulatore
Concetta Xibilia

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Vice Delegati
Giuseppe Landini
Riccardo Mollame
Consulatore-Segretario-Tesoriere
Luca Boccanegra
Consultori
Sandra Albanelli Zinelli
Maurizio Cirulli
Norma Facchini Di Marco
Gianni Gandolfi
Anna Guidotti Cassanelli
Marta Lambertucci

Cento-Città del Guercino
Vice Delegato
Paolo Borghi
Consulatore-Segretario-Tesoriere
Alessandro Taddei Sozzifanti
Consultori
Umberto Alberghini
Massimo Andalini
Augusto Ceresi
Marco Farneti
Gianni Negrini
Giovanni Ravasini

MARCHE

Fermo
Vice Delegato
Fabio Torresi

ABRUZZO

Chieti
Delegato onorario
Mimmo D'Alessio
Vice Delegato
Paolo Albanese
Consulatore-Segretario
Maura Amoroso
Consultori
Antonello Antonelli
Paolo Cacciagrano
A. Gabriella Orlando
Graziella Soldato

Sulmona
Consulatore-Tesoriere
Costantino Colonico

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Consulatore-Segretario
Pasquale Conti
Consultori
Maria Domenica Crea
Giuseppe Granata
Antonio Signorello

SICILIA

Catania
Consulatore
Marcella Strazzuso

PAESI BASSI

Utrecht
Consulatore-Segretario
Ingrid Gacci

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Asti
Giovanni Gorja

LOMBARDIA

Varese
Erik Ernst

VENETO

Venezia
Gino Pastega

Venezia Mestre
Ettore D'Auria

TOSCANA

Livorno
Raul Checchi
Lorenzo Gremigni

CAMPANIA

Napoli-Capri
Gian Gualberto Chiesi

REGNO UNITO

Londra
Giovanna Price

SUDAFRICA

Johannesburg
Andrew Adrian

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro



FOCUS

see page 3

GUALTIERO MARCHESI AND PAUL BOCUSE ARE GONE. YET THEIR PRINCIPLES AND MANY VALIANT PUPILS REMAIN

*Gualtiero Marchesi**Paul Bocuse*

Our friend Gualtiero Marchesi has left us, aged 87. The undisputed Master of high-end Italian restaurant cuisine, he had trained a multitude of top chefs including Carlo Cracco, Paolo Lopriore, Andrea Berton, Pietro Leemann, Enrico Crippa, Davide Oldani and Ernst Knam. He had opened his first restaurant relatively late, in 1977, at the age of 47: occupying a basement in Milan's Via Bonvesin de la Riva, it garnered immediate success. I remember that Edoardo Raspelli invited me to try it and I was favourably impressed. The descent into a subterranean windowless environment didn't initially endear the place to me (as I experienced years later, going to eat at Carlo Cracco's restaurant). Nevertheless, it was immediately clear that this was a new mode of cuisine, brimming with inventiveness and ability, and a new type of establishment where, for the first time, one might spend 200,000 Lire. Sure enough, a Michelin star duly arrived, followed by another in 1978 and a third in 1985. Marchesi was the first three-starred Italian cook. Subsequently, for various reasons, he left this brain-child of his to relocate far from Milan, to the Albereta hotel in Franciacorta. The relocation wasn't advantageous: a scathing review in *The Espresso* and the loss of one star fuelled his unprecedented gesture of 'returning' the stars, declining to appear any longer in the 'red guide'. Other efforts to market his name - on McDonald's hamburgers and Surgela ready meals - did not produce the desired success. He then returned to Milan, opening his Marchesino restaurant and the Foundation headquartered in the very birthplace of his career, Via Bonvesin de la Riva, and became rector of the Alma International School of Italian Cuisine in Colorno, which he founded in 2004. A member of the "Franco Marenghi" Study Centre for several years, he had always hosted, and invariably attended, its meetings: a charming raconteur, ge-

nerous with his advice. Only for the last meeting did his illness force him to be absent, sending his Foundation's Vice-President Enrico Dandolo in his place. An observation of his remains valid and current: "Food is beloved by the stomach. But we must have eyes to admire it, a mind to discuss it, a heart to appreciate it..."

Only days after we lost Gualtiero Marchesi, another eminent Master of haute cuisine passed away in France at the venerable age of 91: Paul Bocuse, Monsieur Paul, a superlative chef, inventor of *nouvelle cuisine* and *cuisine du marché*, who trained generations of chefs all over the world. In his (very kitsch) Auberge in Collonges-au-Mont-d'Or near Lyons, he was the only chef ever

to retain three Michelin stars for 50 years, and the first chef to receive the Legion d'Honneur, personally delivered in 1975 by President Valéry Giscard d'Estaing for whom he invented the celebrated VGE Soup (a black truffle broth in a cup, covered by a thick layer of puff pastry). It remains on the menu at his restaurant. He leaves an empire of 700 employees, a prestigious cooking school at Ecully, and restaurants in Orlando, Tokyo, New York and London. As a young Florence Delegate I had the pleasure of meeting him many years ago at an Academy conference attended by the greats of *nouvelle cuisine*: Bocuse, Roger Verger and Jacques Maximin. I recall a simple, tall, smiling man, a genuine lover of good food, who preferred bread and salami with friends over large elaborate dishes. I remember him saying: "for me there's no new, or old, or classic cuisine - merely good cuisine". To avoid hypocrisy, I'll admit that the Academy has never been enthralled by the infinitesimal portions lurking under the *cloche*, the barely cooked green beans and the exorbitant prices of *nouvelle cuisine*, and in truth we don't know how enthusiastic Bocuse himself was about certain affected overinterpretations of his philosophy emphasised by the French journalists Henri Gault and Christian Millau; but most of his dishes were good and free from excess. As a consummate gourmet, he knew the strengths of Italian cuisine, observing: "When your cooks discover the value of your products, nobody else will stand a chance". Four years ago he was to deliver an award to Gualtiero Marchesi in Montecatini Terme, but was prevented by Parkinson's disease. He was the first media-savvy cook, but as a wise thinker he left behind an observation which is particularly valid nowadays: "I lured cooks out of the kitchen, but now they would do well to go back in". Well said, Monsieur Paul!

PAOLO PETRONI



FAT THURSDAY IN TUSCANY

see page 4

After briefly explaining the origin and etymology of the word 'Carnival', Livorno Academician Gianfranco Porrà describes various filling dishes typically prepared for Fat Thursday in Tuscany, ranging from offal-based recipes to sweets.



FISH FOR LENT IN THE CHIETINO

see page 6

In the *Chietino*, the area around Chieti, Lenten foods were punctiliously regulated. The main fish traditionally used, thanks to its culinary versatility, was the sardine. Stockfish (dried cod) took second place, while *baccalà* (salt cod) was found in wealthier homes. *Canocchia* (mantis shrimp also called *pannocchia* or 'sea cicada') abounded on poorer tables, sometimes accompanied by smaller *pesci di paranza* ('trawler-caught fish') in a type of broth.



THEY ONLY MAKE IT PROPERLY IN NAPLES (SULO A NAPULE 'A SANNO FA')

see page 8

Despite being known and appreciated worldwide, authentic Neapolitan pizza cannot travel, says Napoli-Capri Acade-

mician Claudio Novelli. Claims to have truly tasted pizza depend for credibility on having visited the streets and squares of its birthplace and cradle, Naples.

THE PRIZED WHITE TRUFFLE OF MUZZANA DEL TURGNANO

see page 10

Truffles have recently been unearthed in various parts of Italy, including the forest around Muzzana del Turgnano, in the province of Udine. Numerous local restaurateurs, enthralled by the availability of a prized home-grown resource, are making the most of it by experimentally combining it with other foodstuffs of the area.



CHICORY: A VERSATILE VEGETABLE

see page 12

In the past, chicory was considered a sacred plant, but also a medical panacea. Even today it is credited with detoxifying and protective properties. It is versatile in the kitchen, both raw and cooked. Roma Appia Delegate Publio Viola explains the importance not only of its leaves but also its roots, whence a coffee substitute can be obtained.

CARRY-OUT FOOD: PROS AND CONS

see page 14

Carry-out food is gaining popularity. The protocol is simple: we order online, and soon whatever food we selected from the menu arrives at home. Milano Duomo Delegate Andrea Cesari de Maria wonders how such food can satisfy all the quality criteria to which the clients of traditional restaurants are accustomed.

THE VANGUARD OF TRADITION

see page 15

A conference organised by the Chieti Delegation has highlighted many aspects of the evolution of cooking: from trends to technology, from chefs as media icons to plating choreography. The history of cuisine is ongoing, forged through talent but also sacrifice, tradition and innovation. This culturally vibrant event was enlivened by the contributions of many speakers.

LIVIVS AUREUS: TWO MILLENNIA OF FOOD CULTURE

see page 17

The Delegation for Colli Euganei-Basso Padovano has organised a conference on ancient Roman food habits to mark 2000 years since the Paduan Livy's death. With documentary evidence and a soupçon of imagination, the event retraced two millennia of culinary history.

WHERE IS ITALIAN CUISINE HEADED?

see page 19

There could be no better opportunity to celebrate 60 years of the Ancona Delegation and of Academic activity in the Marche region than the interesting conference on the theme "Where is Italian cuisine headed between innovation and tradition?" held in Jesi. The speakers included two famous chefs, Mauro Uliassi and Moreno Cedroni, who tackled Italian cuisine's current problems.

THE BEANS OF PESARIIS

see page 21

Udine Academician Silvia Marcolini delineates the characteristics of the beans of Pesariis, an important crop in the Carnia area. Most importantly, these beans have an excellent texture and retain their shape and firmness even after extensive cooking. They can be a starring ingredient for thoughtful cooks.



FEBBRAIO 2018 / N. 301

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONICOORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZOPROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Maurizio Adezio, Antonello Antonelli,
Pietro Aresta, Andrea Cesari de Maria,
Donatella Clinanti, Giulio Dall'Olio,
Roberto Doretta, Pietro Vincenzo Fracanzani,
Gabriele Gasparro,
Piergiulio Giordani Pavanelli
Ruggero Larco, Mauro Magagnini,
Lucia Marangon, Silvia Marcolini,
Claudio Novelli, Francesco Panu,
Giacomo Pastore, Massimo Percotto,
Paolo Petroni, Gianfranco Porrà,
Aldo Vanini, Publio Viola.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALALAB 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



FREGOLA WITH WEDGE CLAMS (SA MINESTRA DE FRÉGULA CUN CÒCCIULAS)

see page 23

The Cagliari Castello Delegation has certified and notarised the recipe for *fregula con arselle* (semolina pasta with wedge clams). This is Cagliari's most representative dish, even more so than *malloreddus* (Sardinian gnocchi), because it combines durum wheat semolina from the islands with the clams from the ponds around Cagliari.

CAPPELLETTI AND TORTELLINI: WHAT'S THE DIFFERENCE?

see page 25

Bologna Academician Piergiulio Giordani Pavanelli explains the differences between his area's two most representative specialties. Cappelletti from Romagna can have a filling with or without meat, while the tortellini from Bologna invariably contain meat: ground pork, raw ham, mortadella. Both are cooked in capon broth.

THE ROYAL MUSCAT GRAPES OF TRANI

see page 27

Locally known as *Moscato Reale* (Royal Muscat), Moscato di Trani wine has a

history spanning centuries. Its fame, recounts Castel del Monte Academician Giacomo Pastore, has matured over the centuries, and it was given DOC (Controlled Designation of Origin) status in 1974. It is produced in Trani and a vast surrounding area, encompassing 11 municipalities. This sweet wine pleasantly complements the region's desserts.



Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI