

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



FOCUS

- 3 L'Accademia in libreria
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Il Mozart dei funghi
(Donatella Clinanti)
- 8 Il mistero della sesta edizione
(Claudio Novelli)
- 10 I frutti dell'albero della pace
(Nicola Barbera)
- 11 Il segreto di una buona bistecca
(Claudio Di Veroli)
- 13 Stazioni di posta per viandanti moderni
(Ruggero Larco)
- 15 Le minuzzze di Sant'Agata
(Hilde Catalano Gonzaga Ponti)
- 17 La farina di castagne
(Edoardo Mori)
- 25 Virtù terapeutiche delle verdure tra mitologia e realtà
(Publio Viola)
- 27 L'evoluzione storica della pizza
(Adriana Liguori Proto)
- 29 Uso delle patate in Friuli: un difficile cammino
(Giorgio Viel)
- 31 Quinoa: mito e realtà di un super alimento
(Giancarlo Burri)
- 33 I nutraceutici dell'olio e l'oleocantale
(Mauro Gaudino)
- 35 La tradizione del riuso non solo in cucina
(Antonio V. Gelormini)



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.

- 37 Il senso del "gusto"
(Giuseppe Montanari)
- 39 Come è nata la cucina francese?
(Roberto Valducci)
- 41 Il pranzo in ufficio
(Gianni Di Giacomo)
- 43 Ricettari degli anni Trenta
(Elena Mainardis)



In copertina: Particolare dell'opera "Una tempesta che passa" (1876) di James Tissot, Beaverbrook Art Gallery (New Brunswick, Canada)



- 45 Mettiamoci il naso
(Roberto Robazza)
- 47 "La Bolla", un dolce nuovo
(Maurizio Adezio)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 Guardare lontano, iniziando subito
(Silvia De Lorenzo)

I NOSTRI CONVEGNI

- 19 Verdicchio d'oro 2016
(Mauro Magagnini)
- 21 Cuoche a confronto
(Luisa Branlard-Polto)
- 22 A tavola con gusto e salute
(Carlo A. Marsilio)
- 24 Il marchesato di Novara. Feudo Silenzioso
(Elisabetta Cocito)

I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 48 Gli agnolotti al sugo d'arrosto

SICUREZZA & QUALITÀ

- 49 La bottiglia d'olio al ristorante
(Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

- 9 Accademici in primo piano
- 12 Calendario accademico
- 50 In libreria
- 51 Dalle Delegazioni
- 57 Vita dell'Accademia
- 69 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.



CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

PRESIDENTE

Alfredo Pelle

VICE PRESIDENTE

Sergio Corbino

SEGRETARIO

Elisabetta Cocito

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

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

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

L'Accademia in libreria

La nuova Biblioteca di Cultura Gastronomica disponibile per il pubblico.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

La prima volta in cui l'Accademia si è presentata al pubblico fu nel 1961 con la Guida ai Ristoranti, una novità voluta da Orio Vergani (che purtroppo non fece in tempo a vederla realizzata in quanto scomparve nel 1960) e pubblicata dall'editore milanese Aldo Martello (da tempo chiuso e poi confluito nel Gruppo Giunti). Fu un'uscita *una tantum*: infatti la guida, per molti anni, non fu più pubblicata. Bisogna giungere al 1986 per tornare in libreria con Idea Libri, poi si passò a Rizzoli nel 1991 e,

infine, a Mondadori nel 1998. Nel 2006 cessarono le pubblicazioni cartacee.

Nel 2002 l'Accademia si è presentata al pubblico con il suo grande Ricettario Nazionale, poi tradotto in inglese, francese e tedesco e, dallo scorso anno, sempre con Bolis editore, siamo in libreria con il libro di successo *La tradizione a Tavola*. Con il supporto dei suoi Centri Studi Territoriali, l'Accademia pubblica da anni interessanti volumi nella Col-

lana "Itinerari di Cultura Gastronomica". A oggi, si tratta di 11 titoli distribuiti gratuitamente agli Accademici, ogni anno, in occasione della Cena Ecumenica. Il primo è stato *L'Italia del pesce* e l'ultimo, consegnato di recente, è *La Cucina del riuso* che sta raccogliendo pareri molto positivi per gli interessanti contenuti. Nell'insieme si tratta di una mole notevole di informazioni che davvero costituiscono un baluardo della nostra cultura gastronomica. Tutto questo merita una maggiore diffusione. Abbiamo così ritenuto di far apprezzare il nostro lavoro anche al di fuori degli Accademici. In accordo con l'editore Bolis, procederemo alla pubblicazione, con cadenza semestrale, dei nostri titoli. I contenuti originali saranno completamente rivisti, aggiornati, resi maggiormente fruibili al grande pubblico, integrati e corredati di un apparato iconografico di grande eleganza e impatto visivo. Il primo volume che verrà pubblicato è *I Sughhi e le Salse* e sarà disponibile in libreria per le strenne natalizie. Questa nuova opera verrà presentata nel mese di novembre alla stampa, nel corso di un evento curato dalla nostra nuova agenzia di Pubbliche Relazioni. Il prossimo titolo, che uscirà a primavera, sarà quello dedicato al pesce (il primo uscito 11 anni fa), aggiornato dal curatore di allora Corrado Piccinetti e dai Centri Studi Territoriali. Con ogni evidenza, si tratta di un'attività editoriale importante e impegnativa che farà conoscere la nostra Accademia a un pubblico di appassionati, ma anche di uno stimolo per noi a procedere sempre meglio, con grande passione e orgoglio di appartenenza.

See English text page 70





Guardare lontano, iniziando subito

Un caleidoscopio di idee per diffondere sempre più la cultura accademica.

DI SILVIA DE LORENZO

La sala della Fondazione Gualtiero Marchesi, che per la seconda volta ospita la riunione, è affollata: i componenti del Centro Studi "Franco Marengi" sono numerosi, quasi al completo, e si avverte il desiderio di iniziare, di confrontarsi, di scambiare idee. Il Presidente Paolo Petroni, dopo aver presentato un nuovo membro, Mario Baraldi, Accademico di Modena (già docente di Farmacologia e Farmacognosia all'Università di Modena e Socio della Reale Accademia di Scienze, lettere e arti di Modena) e l'Accademico di Milano Brera, Aldo Tammaro, già docente all'Università di Pavia, Primario emerito di Geriatria presso il Pio Albergo Trivulzio di Milano, intervenuto come ospite, illustra le nuove iniziative intraprese dall'Accademia nell'anno intercorso dal precedente incontro. Al riguardo, mostra il nuovo libro degli "Itinerari" *La Cucina del riuso*



e sottolinea il successo della Newsletter mensile che informa Accademici, Istituzioni e *opinion leader*, ai quali è inviata, sull'attività dell'Accademia. Un ulteriore strumento di divulgazione su quanto intrapreso nel mondo dall'Istituzione, per il rafforzamento dell'immagine verso l'esterno.

Riprende l'argomento il Presidente del CSFM, Alfredo Pelle, mettendo in evidenza il ruolo culturale del Centro Studi, il quale, con un lavoro di squadra, porta idee nuove su attività e iniziative. Comincia, così, il giro di tavolo, vivace, propositivo, creativo.

Gli interventi connotano le diverse professionalità dei componenti del Centro

Studi: un caleidoscopio di idee. E così emerge il tema di sviluppare ulteriormente i rapporti tra Accademia e mondo universitario, non solo attraverso conferenze o cicli di lezioni, ma anche nelle indicazioni e nel tutoraggio per tesi di laurea. Andrea Vitale, docente all'Università Statale di Milano, evidenziando che la cooperazione tra Centro Studi e Università può costituire una barriera alla "non cultura", propone subito che alcuni tirocinanti del suo corso di laurea possano concordare con l'Accademia degli stage per indirizzare le loro tesi. Si suggerisce, inoltre, di colloquiare di più con le scuole e gli Istituti alberghieri, ove l'Accademia sia punto di riferimento



nella formazione culturale degli chef, approfondendo i temi relativi alla scienza dell'alimentazione, al rispetto di una preparazione legata effettivamente al territorio (Benelli, Pellegrini, Zocchi). È Alfredo Pelle, poi, che interviene sulla proposta di sviluppare un rapporto più diretto con la Grande Distribuzione e la ristorazione collettiva, suggerendo cautela riguardo a iniziative che, seppur interessanti, potrebbero porre l'Accademia in condizione di essere percepita come favorevole o contraria ad aziende o organizzazioni commerciali, una posizione in contrasto con la sua missione.

La caratteristica interdisciplinare dell'Accademia, con il Centro Studi, le consente oggi di interagire con le realtà legate al mondo alimentare, ma è anche in grado di offrire professionalità in ambiti diversi. Dal mondo universitario (Muzzarelli) e da quello giornalistico (Pellegrini), per esempio, auspicando strumenti che "devono condurre l'Accademia sempre di più tra la gente", è messa in evidenza l'attenzione dei giovani universitari o delle persone appassionate di gastronomia, quando sentono parlare degli obiettivi e delle finalità dell'Accademia, mostrando vivo interesse a saperne di più, anche per avere un punto di riferimento autorevole.

Il sodalizio ha le carte in regola per porre un freno, in ambito salutistico e dietetico, al dilagare di inesattezze, mode e prese di posizione stravaganti, volte più a fare spettacolo che a informare correttamente. Crudismo, veganismo, celiachia, ma anche cibi sani ("Il cibo sia la tua medicina", cita Marchesi), scelta delle materie prime, calorie, dietologia, allergie sono gli argomenti su cui si potrebbe autorevolmente intervenire su basi scientifiche (Baraldi, Padovani, Tammaro, Vincenzini). A questo proposito, Gigi Padovani si sofferma ancora su alcuni aspetti dell'attuale momento storico, in cui sono molteplici le tematiche da affrontare: il rapporto tra identità territoriale e *melting pot*; la condivisione degli apporti interculturali; la cucina non è spettacolo, ma comunicazione seria.

Tra i numerosi temi trattati, anche quello



relativo alla comunicazione. Aprire una pagina Facebook per relazionarsi di più con l'esterno (Padovani)? Sensibilizzare i giovani universitari affinché scrivano per la rivista (Muzzarelli)? Rendere fruibili on line i volumi dell'Accademia (Benelli)? Divulgare attraverso la Newsletter brevi notizie scientifiche su cibo e salute (Baraldi)?

Paolo Petroni ringrazia i componenti del CSFM per gli interessanti interventi che rispondono appieno agli obiettivi del polo culturale dell'Accademia; ricorda la sua costante azione nei confronti delle Istituzioni, che ha portato ad aprire un dialogo con i Ministeri i quali ora chiedono all'Accademia consulenza culturale gastronomica e la considerano punto di riferimento e partner autorevole in diverse iniziative, come quella organizzata dal MAECI, per la tutela e la promozione della cucina italiana all'estero. Proprio per questo l'Accademia può e deve dialogare con tutte le realtà legate al mondo alimentare, ricorda Petroni, mantenendosi tuttavia equidistante, senza alzare bandiere, nel rispetto dei ruoli.

Il Presidente del CSFM introduce l'ultimo argomento della riunione, la definizione del tema dell'anno 2017: anche qui, numerose le proposte. Si stila un elenco dove ognuno indica le prime tre preferenze: la più votata sarà

sottoposta al Consiglio di Presidenza. Alfredo Pelle chiude la riunione ringraziando per l'interessante e fruttuoso contributo di conoscenze e proposte, strumenti indispensabili per costruire un'immagine solida e duratura dell'Accademia nel mondo.

È il momento conviviale e Gualtiero Marchesi si sofferma, tra l'altro, sulla purezza della materia prima: "oggi si straparla di creatività, col risultato di pasticciare nel piatto, alla ricerca dell'effetto, dimenticando che il rispetto per la materia prima, per le mille forme che assume, è un fatto che riguarda sia la salute sia l'estetica". E presenta nel menu, tra i ditali di pasta fresca ricotta e spinaci e il dessert "tre gusti per un dolce" (crema caffè, bavarese al cioccolato e crema catalana), proprio due deliziosi tranci di ombrina arrosto in "purezza", senza condimenti, con spaghetti di zucchine.

Scambio di doni finale tra il Presidente e Marchesi, che dona a Paolo Petroni il suo recente libro, *Opere* (edizione *Cinquesensi*), nel quale il maestro ripercorre non solo la sua esperienza in campo culinario e professionale, ma raccoglie l'essenza della sua vita, coerente con l'assunto che la buona tavola sia elemento e strumento di cultura di primissimo livello.

See International Summary page 70



Il Mozart dei funghi

Così il tartufo fu definito da Rossini, grande musicista e illustre gastronomo.

DI DONATELLA CLINANTI
Accademica di Asti

Mentre Vittorio Emanuele II, neo re d'Italia, nelle sue scorribande per le campagne del Moncalvese, alternava battute di caccia (alla selvaggina e alle gonnelle) a solenni scorpacciate a base di tartufo bianco, a Torino il professor Giuseppe Gibelli, direttore dell'orto botanico, fece casualmente una scoperta. Stava studiando le radici degli alberi di castagno, in quel periodo colpite da una grave malattia, detta "mal d'inchiostro", per capirne l'eziologia, quando notò che i peli radicali apparivano avvolti da particolari formazioni di ife fungine; proseguendo negli studi, ebbe modo di notare che le stesse formazioni apparivano anche sulle radici dei castagni non infetti. Ampliando la ricerca a faggi, noccioli, pioppi, querce e conifere, riscontrò le stesse formazioni, presenti anche in forma massiccia, senza che le piante mostrassero la benché minima sofferenza, anzi apparivano più rigogliose. Si trattava, quindi, di una forma di simbiosi tra i funghi e le piante sovrastanti. E, poiché i funghi erano sia

epigei sia ipogei, questi ultimi non erano altro che i tartufi. Ciò spiega perché soltanto determinati alberi siano portatori di funghi e che, quindi, anche i tartufi crescano in simbiosi con essi.

Tali studi, finalmente, smentivano la credenza che vedeva nel tartufo qualcosa di diabolico, di maleficamente arcano a causa della sua *generatio aequivoca*; infatti, Plinio il Vecchio lo aveva definito "qualcosa che sta fra quelle cose che nascono, ma

non si possono seminare"; Plutarco aveva ipotizzato che fosse il frutto della combinazione di calore, fulmini e acqua. Ipotesi che fu condivisa da Giovenale, che ne attribuiva l'origine alla leggenda secondo cui Giove scagliò un fulmine sulle radici di una quercia, albero a lui sacro, dando origine ai tartufi.

Le specie più conosciute sul nostro territorio sono: il *tuber melanosporum* noto come tartufo di Norcia o del Perigord, molto diffuso in Italia e Francia; nel 1968, "The Times" pubblicò che se ne erano trovati esemplari addirittura in Bostwana, precisamente nel deserto del Kalahari. Il *tuber aestivum* è assai simile al precedente, ma con carne non così pregiata; si trova soprattutto in terreno boschivo. Il *tuber mesentericum* è il meno appetibile per la carne amara e uno strano odore, per cui spesso viene messo in vendita mescolato ai tartufi neri. E poi c'è lui, sua maestà il *tuber magnatum (Pico)*, meglio conosciuto come tartufo bianco, d'Alba o del Monferrato. Di lui si è detto e scritto moltissimo, ma la sua fama è legata, soprattutto, alla prelibatezza della carne, alla rarità e al costo, e, in ultimo, alla sua fama di afrodisiaco. La sua polpa si chiama scientificamente "gleba", ma nel lessico più comune si usa il termine carne. Pensate a quanto sia suggestiva questa doppia denominazione, dalla madre terra alla carne venata a volte anche di rosa, quasi fosse un corpo pulsante invece che un tubero che vive sotto terra!

Per quanto riguarda la rarità, è causata dall'inquinamento e dalla raccolta considerata e indiscriminata che è la conseguenza di una domanda superiore





all'offerta, soprattutto da quando il mercato del tartufo è diventato intercontinentale. Pensare che i Sumeri mangiavano i tartufi mescolati ai cereali nelle zuppe! Nel suo *De re coquinaria*, Apicio scrisse le prime ricette che lo avevano come ingrediente, affermando che Nerone non solo stravedeva per il tubero e ne consumava dosi industriali, ma lo definiva "cibo degli dei".

Al tempo del re Sole i tartufi servivano unicamente come farcitura! Il grande cuoco Vialardi presenta la ricetta di una salsa che richiede solo... 4 etti di tartufo bianco! Questa è la prova di quanto fosse abbondante la produzione, anche in tempi non remotissimi.

A proposito della sua fama afrodisiaca, ci sono cenni addirittura nella Bibbia. Nella Genesi, infatti, si narra di come Giacobbe fosse frustrato dal fatto di non aver figli dalla diletta sposa, Rachele. Quest'ultima era invidiosa perché il marito procreava con l'altra moglie Lea e con le occasionali... "conoscenze carnali"; su consiglio di un nipote, quindi, gli fece assumere abbondante "dudaim", che altro non era se non il tartufo! E nacquero Giuseppe e Beniamino... Molti millenni dopo, un medico e alchimista bolognese, Leonardo Fioravanti, creò un elisir d'amore con l'estratto del tartufo.

Gioacchino Rossini, grande musicista e illustre gastronomo, lo definì "il Mozart dei funghi"! Per Alexandre Dumas padre era il "Sancta sanctorum" della tavola, mentre Lord Byron ne teneva uno sulla scrivania perché riteneva che l'aroma stimolasse la sua creatività.

Ritornando all'abbondanza di trifole nel periodo del Risorgimento, voglio citare uno dei piatti preferiti da Cavour, un tortino in cui i tartufi si alternavano a strati di porcini trifolati e di uova cotte "alla paletta". Oggi questo piatto, con alcune lievi modifiche, è presente nel menu di alcuni ristoranti specializzati in tartufi.

Famoso e fattibile ancora oggi (a parte il costo), l'intangolo di fegatini e funghi alla Cavour, che lo statista amava gustare su un letto di polentina morbida con una lauta grattugiata di tartufo. E sulla tavola di casa Cavour anche le carni si accompagnavano a una ricca dose di trifola! Pare che egli stesso amasse cucinare un ricco arrosto insaporito con fegato di animali da cortile e aromatizzato con erbe e Marsala; così come i piccioni, che spadellava (o faceva spadellare?) con le loro interiora e frataglie di galletto. Naturalmente, in entrambi i casi, una bella "nevicata" di tartufo completava l'opera!

Carlo Alberto, re solitario, spartano e

ascetico, non si negava i tartufi, abbinandoli a un piatto vegetariano: cardi saltati al burro e conditi con una bagna d'acciughe, piatto usuale anche oggi in molti ristoranti del Piemonte ma, certamente, non con le dosi di allora: 4 acciughe, 200 g di olio, 100 g di burro e 200 g di tartufi bianchi, che non venivano aggiunti crudi, bensì soffritti nell'intangolo. In breve, una bagna calda per "paperoni".

Il suo meno ascetico figlio, Vittorio Emanuele II, veniva tonificato dal cuoco Vialardi, dopo le sue imprese belliche, venatorie e galanti, con una zuppa di purea di carne, impreziosita da funghi reali e da una ricca grattugiata di tartufo. Amava anche molto l'arrosto di tacchinella farcito di tartufi: per una tacchinella, circa 950 g (2 libbre), venivano arrostiti insieme al volatile, battuti con pezzi di lardo per poi andare a riempire l'interno dell'animale.

Per ultima vorrei citare colei che con la sua bellezza e il suo fascino contribuì non poco all'Unità d'Italia, la contessa di Castiglione, la quale amava arricchire il pâté di fagiano con grossi pezzi di tartufo bianco quando cucinava per il suo amante, Napoleone III, invadendo le cucine di corte e suscitando le ire non solo del capocuoco ma, soprattutto, di Eugenia, legittima consorte dell'imperatore.

Negli antichi manuali di gastronomia, si prevedeva sempre l'uso del tartufo cotto e solo in quest'epoca nasce la consuetudine di consumare la preziosa trifola cruda "grattugiata" in sottili lamelle, possibilmente "come se piovesse".

L'approccio con la squisitezza del tartufo inizia dal profumo, stimolante, inebriante, sensuale, che mette nel giusto stato di estasi per poter accedere alla fase degustativa. Quando si entra in un ristorante e si è accolti da quella fragranza, sembra di respirare la nostra terra, i nostri boschi, le nostre viti. E l'aroma si mescolerà a quelli delle delizie che lo accompagneranno, permettendo di astrarci per un paio d'ore dalle tristezze del contemporaneo e di abbandonarci a un bel sogno.

See International Summary page 70



Il mistero della sesta edizione

Tutte le edizioni della “Cucina teorico-pratica” di Ippolito Cavalcanti sono oggi reperibili, tranne una. L'autore suggerisce alcune ipotesi non proprio peregrine.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

Se è vero che Jeanne Carola Francesconi, con le varie edizioni e ristampe della sua opera, è la madre dell'attuale cucina napoletana, allora il Duca di Buonvicino, Ippolito Cavalcanti (1787-1859), ne è il nonno, grazie al suo trattato, *Cucina teorico-pratica*, anch'esso edito più volte. Ve ne furono, infatti, undici edizioni, che si susseguirono dal 1837 al 1904. E quelle stampate in vita godono di una caratteristica particolare: sono tutte differenti l'una dall'altra. Qualcuno ritiene che le edizioni siano una testimonianza dell'evoluzione della cucina partenopea. Idea quanto mai opinabile, dal momento che la cucina si evolve con appassionata lentezza, quindi va da sé che le ricette siano perlopiù le stesse, e certamente nell'arco di una ventina d'anni non siano cambiate più di tanto; quello che si modifica è l'ordine in cui vengono presentate, i commenti in calce, le aggiunte, le illustrazioni,

gli avvertimenti e gli aneddoti. In vita, le edizioni si susseguirono mediamente ogni due anni. Nei frontespizi, come nelle prefazioni, dichiara l'edizione essere “tutta nuova dalle altre precedenti” o “migliorata del tutto, per quanto più possibile”. Ciò in effetti è vero, per quanto concerne la diversa disposizione dei capitoli e il numero delle pagine: si passa dalle 321 della prima edizione alle 470 della settima, considerata la più completa. Cosa spinge il Cavalcanti a questa continua opera di cambiamento? Non una questione di popolarità, in quanto all'epoca gli estensori di manuali di cucina o preferivano un tranquillo anonimato o, piuttosto, li affiancavano con opere tra il morale e il letterario, che si riteneva dovessero conferire maggior prestigio. Anche il nostro non sfugge a questa tentazione ed esordisce nel mondo delle lettere con due opuscoli, uno sull'Ordine Gerosolimitano e l'altro di materia religiosa: *Esercizio di cristiana virtù, con vari salmi, canti ed inni dedicati alla Vergine*, tradotti in versi. Orazioni per il mattino e la sera, e diversi atti di pietà, dedicato a Isabella di Borbone, madre di Sua Maestà. Semplicemente baciapile e bigotto, come lo definisce Massimo Montanari, o piuttosto insincero autore di un'opera destinata a una protettrice che potesse aprirgli le porte per una serena vita di corte?

Tuttavia, le costolette tirano più delle preghiere, un timballo di maccheroni avvicina l'anima al sublime più di un'orazione, sgranare piselli è meglio che sgranare rosari anche se, volendo, si possono compiere entrambe le azioni contemporaneamente.

Il *Cuoco Galante* del Corrado ha raggiunto le 6 edizioni per un totale di 6.500 copie, ma risente dell'eredità settecentesca, del suo aroma di spezie, della sua naturale destinazione per le mense aristocratiche. Il re di don Ip-





polito è un po' più "terra terra" e, anche se faticosamente, una borghesia commerciale e industriale si va affermando: ama mangiar bene ma non possiede i mezzi di una corte.

Nel 1807, sempre a Napoli, era stato pubblicato *La cucina casareccia*, di autore anonimo, o meglio, di qualcuno che ostinatamente si nascondeva dietro la sigla M.F., che dava sì qualche consiglio di cucina, ma era opera disorganica, dove le ricette venivano presentate in ordine alfabetico: suo grande vantaggio, la semplicità della loro esecuzione. Della semplicità di M.F. il Cavalcanti fa tesoro, giungendo, e questo è il suo colpo di genio, a includere una sezione in lingua napoletana, destinata alla cucina quotidiana. Invenzione che rende il suo manuale alla portata di tutti. In tono assolutamente confidenziale, con un napoletano assai semplice e poco colto, illustra la cucina di ogni giorno affettuosamente definendola, di volta in volta, "casarinola", "casareccia", "casereccia". Tutte le edizioni della *Cucina teorico-pratica*, in un modo o in un altro, sono oggi reperibili: biblioteche, ristampe anastatiche o meno, *google books*. Tutte, tranne la sesta, pressoché introvabile: al punto che qualcuno ne ha addirittura messo in dubbio l'esistenza (J. Parzen). Lord Westbury, nella sua *Handlist of Italian Cookery Books*, bleffa e la definisce identica alla quinta, qualcun altro dichiara ufficialmente che non ne è rimasta traccia, non trovandosi in nessuna biblioteca. A questo punto, occorre lasciare la parola allo stesso Cavalcanti, che dedicandola a Sua Altezza Reale il Principe di Salerno scrive: "L'involontario sopraggiunto ozio e la malaugurata strettezza, derivata dall'operato de' miei maggiori, m'indussero a scrivere sulla Gastronomia, sì per non rendere a me stesso odiosa la vita, sì per rinvenire un decoroso mezzo per ottenere del peculio..." e nel sollecitarne la protezione, tra una genuflessione e un salamelecco, ci informa che la sua opera "...fra lo giro di due lustri giunse alla quinta edizione; con lo smercio di cinquemila esemplari,

oltre di quelli regalati...". "Essendosi benignata Sua Altezza Reale il Principe di Salerno di annuire alla dimanda da lei rassegnatagli, accetta la dedica della sesta edizione della sua opera di Gastronomia...". Perché allora, d'improvviso, il libro scomparve, pur avendo cotanto protettore e navigando già col vento in poppa?

Immediatamente dopo la dedicatoria, vi è la prefazione, di un paio di pagine, purtroppo non originale perché interamente copiata da quella che compare per la prima volta nella quarta edizione del 1793 del *Cuoco Galante* del Corrado. È identica, soltanto condita qua e là con qualche piccola aggiunta assolutamente insignificante. Probabilmente il fatto che fossero trascorsi tanti anni dovette dare al Cavalcanti un erroneo senso di sicurezza, ossia di poter saccheggiare a piacimento l'opera di un suo predecessore. Atteggiamiento assai poco nobile da parte di un duca. Il quale forse, non pentitosi, ma davanti a una più che fondata accusa di plagio da parte di qualcuno ben introdotto nell'ambiente, fu convinto a ritirare le copie in circolazione.

Si sarebbe potuto trattare, magari, di tal Saverio Giordano, tipografo e stampatore, che nel 1830 aveva ristampato la sesta edizione del *Cuoco Galante* e che aveva tutto l'interesse a proteggere la propria pubblicazione, già parzialmente oscurata dal successo della *Cucina teorico-pratica*. Cosa può aver spinto allora il Cavalcanti a commettere tale sciocchezza? Il tono colto e aulico delle parole del Corrado? Un complesso di inferiorità nei confronti di un personaggio che nella sua vita centenaria aveva scritto, oltre ai manuali di cucina, opere morali e didattiche, trattati sull'agricoltura e la pastorizia, addirittura poesie bacchanali per commensali? O forse il desiderio di fare propri idee e concetti che aveva solo vagheggiato e che non era riuscito a mettere su carta? "Ah, come vorrei averlo scritto io!" deve aver esclamato, e *ipso facto* se ne appropriata.

Fatto sta che la sesta edizione scomparve. Quasi, ma non del tutto. È un'ipotesi, un processo indiziario, certo, ma a distanza di tanti anni è difficile trovare ancora la pistola fumante.

See *International Summary* page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Monterosa, **Pier Giorgio Bondaz**, è stato nominato Presidente Rotary Club Aosta per l'anno 2016-2017.

La Delegata della Valle d'Itria, **Enza Buonfrate**, è stata eletta Presidente del Soroptimist club per il biennio 2016-2018.

L'Accademica di Bucarest, **Carmen Dragan**, è stata nominata Cavaliere della Repubblica Italiana.

L'Accademico di Roma, **Carlo Grante**, è stato nominato Direttore artistico del Festival Cristofori a Padova.

L'Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Gennaro Nuzzo**, è stato nominato Professore Emerito della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma.



I frutti dell'albero della pace

Belli, buoni e salutari, i cachi si consumano esclusivamente in stagione.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo



I cachi, dell'omonimo albero, sono tipici frutti autunnali, che non solo vivacizzano il paesaggio e la tavola con il loro colore, ma sono anche deliziosi al palato e con molte qualità salutari. L'albero dei cachi (*Diospyros Kaki*: dal greco "Diòs pyròs": frutto degli dei) è una delle piante da frutto più antiche coltivate dall'uomo (da più di 2000 anni!); l'origine è contesa tra Cina e Giappone. Giunto in Europa nel XVI secolo, in Italia il primo albero fu piantato nel giardino di Boboli, a Firenze, e le prime coltivazioni documentate furono effettuate nel Salernitano. Oggi le regioni di produzione più tipiche sono la Campania e l'Emilia Romagna. I frutti possono essere con o senza semi. Questi sono protetti da una caratteristica membrana filamentosa che rilascia nella polpa una piccola quantità di tannino il quale, quando i frutti non sono perfettamente maturi, dà un gusto

astrigente ("allappano"). Per raggiungere il giusto grado di dolcezza, dopo la raccolta, i cachi necessitano di un periodo di maturazione detto "ammazzamento".

Tra i tipi di cachi italiani ricordiamo: il loto di Romagna, normalmente senza semi. A maturazione, la polpa diventa "liquescente" e il colore passa da giallo ad arancione. Deve essere comunque colto quando è di colore giallo, senza striature verdi. Il sapore è dolce per l'elevato contenuto zuccherino.

Il caco vaniglia napoletano, di forma sferica leggermente appiattita, ha la buccia sottile di colore giallo-arancione alla raccolta, che diventa arancione rossastro a maturazione. La polpa, di colore rossastro-bronzeo, è molto succosa e zuccherina. Il caco mela è un frutto a quattro spicchi e si può mordere come una mela, in quanto la polpa è soda. Questa varietà è meno dolce delle pre-

cedenti. Il kaki di Misilmeri, nel Palermitano, è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT). Il primo albero fu introdotto nel 1692 quando fu realizzato, a Misilmeri, l'orto botanico. Questo caco viene raccolto, in ottobre, ancora verde ed è lasciato maturare in cassoni coperti, finché diventa di colore mattone.

In generale i cachi morbidi sono dolcissimi e molto energetici, perciò particolarmente indicati per bambini, anziani e sportivi. I frutti sono costituiti per l'80% di acqua, 17% di zuccheri, oltre a fibre, proteine e sali minerali (soprattutto potassio). Il pigmento arancione contiene licopene (come nei pomodori) con azione antiossidante, propedeutica per molte malattie cardiovascolari, e retinolo con azione benefica sulla retina oculare. I cachi hanno anche proprietà lassative, diuretiche ed epatoprotettive. Studi recenti di nutrigenomica (influenza del cibo sul DNA) hanno individuato che una sua molecola (la fisetina) è un "antiage" che si lega ai "geni della longevità". I cachi vanno consumati crudi. Dato che sono molto delicati, se maturi, si conservano in frigorifero per non più di due giorni.

Il caco è detto anche l'albero delle sette virtù: per longevità della pianta, grande ombra dei suoi rami, mancanza di nidi, assenza di tarli nel legno, durezza simile a quella dell'ebano, foglie secche buone da ardere, foglie verdi utili anche come concime naturale.

Dopo il bombardamento atomico di Nagasaki (agosto 1945, che pose fine alla Seconda guerra mondiale), alcuni alberi sopravvissero e perciò il caco divenne "l'albero della pace".

See International Summary page 70



Il segreto di una buona bistecca

La carne deve essere ben asciutta e la cottura rapida, ma la colorazione bruna e le piacevoli sensazioni gustative passano per la reazione di Maillard.

DI CLAUDIO DI VEROLI
Accademico di Roma Appia



La bistecca consiste in un ampio taglio di carne (vitello, manzo ecc.) preferibilmente con l'osso, che viene prelevata da regioni pregiate, come quella lombare. La più diffusa è la cosiddetta fiorentina ("T-Bone steak", per il taglio a forma di "T"), ma anche quella alla *Bismarck* che è senza osso, cotta in padella nell'olio con sopra un paio di uova.

La bistecca deve essere spessa (2-3 cm), ricavata da un taglio uniforme, perpendicolarmente al muscolo, per garantire la morbidezza, ed eseguito con il fine di poterla porre in maniera uniforme in una padella di metallo o di ghisa. Quando la padella è ben calda (140-160 °C) la carne può esservi adagiata senza, però, occuparne tutta la superficie per non ridurre la temperatura (<110 °C) perché favorirebbe una diminuzione dell'evaporazione dell'acqua. Il pezzo di carne deve essere ben asciutto, perché l'umido contrasta una buona cottura. Questa, inoltre, si impone che sia rapida,

per favorire la tenerezza e il sapore che si esaltano se la bistecca è ben asciutta. Durante la cottura, specie alla griglia o ai ferri, la carne non dovrebbe essere salata, per non facilitare un'eccessiva sottrazione dei liquidi interni che agevolerebbe la secchezza, anche se alcuni chef non sono della stessa opinione. In questa fase non dovrebbe essere utilizzato l'olio extravergine d'oliva, ma sarebbe meglio aggiungere con parsimonia, ai lati della carne, se non è grassa, quello di semi, per

facilitare una distribuzione uniforme del calore, contribuendo, nel contempo, molto poco a insaporire. Potrebbe accadere che la bistecca si attacchi alla padella per la formazione, sotto uno o più lembi, di una crosta con un caratteristico colore bruno. In tal caso non dovrebbe essere né mossa, né sollevata, perché dopo poco la carne si separerà da sola.

A questo punto ci dovremmo chiedere come si verifichi questa colorazione bruna e che cosa esprima. La spiegazione va ricercata nella complessa *reazione chimica di Maillard* che spiega i cambiamenti di colore di alcuni generi alimentari quando vengono cucinati.

Louis-Camille Maillard (1878-1936) fu un apprezzato medico che si occupò di ricerca di metabolismo cellulare e, in particolare, pose le basi, intorno al 1912, alla reazione che avveniva dentro le cellule tra gli zuccheri e le proteine. Alcuni cibi sono soggetti a tale reazione termica e tra i principali ricordiamo,

oltre la carne, i cereali con i loro derivati (frumento, pasta, prodotti da forno e da colazione). Quando, infatti, un cibo sta cuocendo e nel contempo lentamente e progressivamente si "imbrunisce", questa trasformazione va riferita a tale reazione chimica che si realizza, in genere, tra i 140 e i 180 °C. Altro effetto di queste modificazioni è quello di dare origine, con la cottura dei cibi, ai vari sapori, espressione della formazione di alcune piccole molecole che non si trovano negli alimenti *ab origine*.

A tal proposito non possiamo non ricordare che, a oggi, non sono ancora conosciuti del tutto i particolari di questo complesso chimismo, generalmente distinto in tre fasi, a causa pure delle molte variabili presenti, come il pH, la temperatura, l'umidità e il tipo e le combinazioni di zuccheri e di amminoacidi delle proteine. Queste opportunità, ovviamente, sono utilizzate con sapienza dagli chef, per differenziare odori gradevoli e piacevoli sensazioni gustative nelle varie portate.

La carne di manzo (bistecca), che contiene prevalentemente proteine e la giusta quantità di idrati di carbonio o zuccheri, ha tutte le caratteristiche perché si possa realizzare la *reazione di Maillard*. L'imbrunimento viene prodotto soltanto a livello della superficie dell'alimento, mentre internamente è presente ancora dell'acqua che le impedisce di superare i 100 °C circa. Altri tipi di carne, al contrario, sono poveri di zuccheri, ma possono esprimere ugualmente tale *reazione*, quando vengono aggiunte sostanze che li contengono, come il miele, la mela, l'arancia o il vino. Abbiamo ricordato di utilizzare una padella di



ghisa o di metallo per ottenere un buon imbrunimento della carne, perché è più difficile che tale reazione avvenga in una padella antiaderente. La colorazione bruna, e in particolare la crosta che si forma sulla carne, serve a farla staccare e non è necessario, come già ricordato, rimuoverla immediatamente perché la superficie della bistecca deve essere ben asciutta e questo si ottiene lasciandola un poco "riposare" per farle ridistribuire nel suo interno i vari "succhi". Una volta messa nel piatto, si può aggiungere su entrambi i lati un poco di olio extravergine d'oliva e sale con, se gradito, del pepe nero. Il piatto, infine, dovrebbe essere coperto con carta-aluminio per circa 2-3 minuti, per facilitare un'ulteriore redistribuzione dei "succhi" e, quindi, un'idratazione di zone rimaste più asciutte. Infatti, se si taglia una bistecca appena cotta e posta nel piatto, uscirà del liquido, ma se si ha l'accortezza di attendere qualche minuto, il fenomeno diminuirà, anche se ta-

gliandola potrà uscire del sangue. Nella padella, inoltre, potrà con facilità rimanere il prodotto della *reazione di Maillard*, consistente in prevalenza in grumi bruciacchiati con liquido marrone. A questo punto si può aggiungere acqua, vino, birra oppure "succo" con grumi disciolti della stessa carne e successivamente versare il tutto sulla bistecca. Pochissimo bicarbonato, con il suo pH alcalino, accelera il processo, rendendo l'imbrunimento più marcato.

A questo punto molti si potrebbero porre una domanda. E i tumori? Intorno al 2002 è stato evidenziato in cibi non carnei, ma cotti al forno, alla griglia o fritti, e in quelli industriali (pane, biscotti ecc.), la presenza di alcune sostanze tra cui l'acrilammide, ossia un prodotto i cui metaboliti sono stati posti in relazione, nel solo animale, con forme tumorali e con alterazioni del DNA. Diverse e accurate ricerche condotte sull'uomo, invece, non hanno fornito sino a oggi dati certi e conclusivi, anche se nelle

varie fasi industriali stanno riducendo la presenza di tali sostanze. In ogni caso è doveroso sottolineare che nell'uomo il rischio può essere legato alla quantità e alla continuità nell'assumere bistecche con la "doratura", specie se cucinate alla griglia a un'elevata temperatura (>180 °C), che facilita l'espressione di composti aromatici (benzenici ed eterociclici).

La *reazione di Maillard*, in conclusione, è una reazione biochimica trifasica molto complessa e ancora non del tutto conosciuta, la quale produce nei cibi che la subiscono una modificazione di colori attraverso una serie di reazioni tra gruppi amminici delle proteine e gruppi carbonilici degli zuccheri. Le conseguenze più immediate sono la formazione di microprodotti, alcuni dei quali determinano la piacevolezza dell'alimento, mentre quelle a lunga scadenza non sono del tutto note.

CLAUDIO DI VEROLI

See *International Summary* page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

NOVEMBRE

Fino al 23 dicembre -

Treviso-Alta Marca

Mostra "Libri in cucina - Ricettari italiani dal Rinascimento a oggi" a Cornuda

11 novembre - **Imola**

Convegno "Dal pane alla carne, dalla carne al pane: i mutamenti alimentari nell'evoluzione sociale".

11 novembre - **Napoli**

Convegno "Piccolo è bello - La cultura della biodiversità"

12 novembre - **Modena**

Convegno "Il suino pesante italiano: quale futuro per la nostra alimentazione?"

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

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

18 novembre - **Empoli e Valdarno Fiorentino**

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

19 novembre -

Cervia-Milano Marittima

Convegno "Tradizione e nutrizione" a Milano Marittima

19 novembre -

Muggia - Capodistria

Convegno "Maricoltura, pesca, gastronomia. Dal Golfo di Muggia a quello di Pirano"

20 novembre - **Pinerolo**

Convegno "Salute e sicurezza nella tradizione alimentare"

26 novembre - **Pisa**

Convegno "La Pasta: Ieri e Oggi"

DICEMBRE

3 dicembre - 8 gennaio - **Venezia**

Mostra "Venezia - Londra, non solo spezie... Relazioni tra commercio e alimentazione nei secoli XIV - XVIII"

4 dicembre - **Cesena**

Decennale della Delegazione
Convegno "Dolce Cesena - La pasticceria casalinga nella tradizione"



Stazioni di posta per viandanti moderni

Ricordate il mitico autogrill degli anni Sessanta? Nelle scenografiche strutture “a ponte” si servivano pasti calibrati sulla “dieta dell’automobilista”.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Il boom economico che l'Italia visse nel dopoguerra portò, tra le altre innovazioni urbanistiche, alla costruzione di autostrade che collegassero, principalmente, il Nord con il Sud. L'Autostrada del Sole, in breve Autosole, da Milano a Roma e quindi sino a Napoli, fu indubbiamente, sotto questo aspetto, il primo grande passo. Tuttavia il viaggio, lungo sia in senso chilometrico sia di tempo, anche a causa dei mezzi a disposizione, auto ma soprattutto camion, portava a una necessaria realizzazione di aree di sosta, per rifornirsi di carburante e per potere, durante la fermata, avere un punto di ristoro. Sotto questo profilo, dobbiamo affermare che la ristorazione che nacque lungo le autostrade ha rappresentato un fondamentale contributo a quella che poi potremmo definire diffusione del cibo “industria-

lizzato”, entrato successivamente a far parte della nostra vita quasi quotidiana. Da tenere presente che per molti italiani il fatto di potersi spostare in auto da Nord a Sud e viceversa, negli anni Sessanta, era già di per sé una piacevole novità, e il fermarsi in un'area di sosta a “pasteggiare” non solo era una necessità ma diventava un'esperienza da non perdere. Artefice di questa realtà, che tanto ha influito e influisce su chi si sposta tuttora in auto, è stato l'architetto Angelo Bianchetti, laureatosi a Milano nel 1934, che per la Pavese progettò e realizzò molti degli autogrill che oggi ancora utilizziamo. Dopo studi e approfondimenti della materia negli Stati Uniti, egli si concentrò sulla realizzazione di “spazi vitali” che non eccedessero le pertinenze a terra: da qui la realizzazione delle strutture “a ponte” che, oltre a essere, per l'epoca,





scenografiche e, come dire, balconi sulla viabilità, consentivano agli utenti di trascorrere momenti di relax in “comunione” con coloro i quali viaggiavano in senso opposto. Le sue realizzazioni, di concerto a quelle dei colleghi Melchiorre Bega e Carlo Casati, rispettivamente per Motta e Alemagna, hanno contribuito a rendere piacevole il viaggio. Teniamo conto che le loro opere sono state realizzate in anni pionieristici per la nostra storia automobilistica, tra la fine degli anni Cinquanta e i primi anni Sessanta, ma anche per la nostra storia strutturale-architettonica, con opere eseguite in breve tempo, grazie ai componenti strutturali realizzati fuori opera. Al di là del valore architettonico e del ritorno economico di queste “stazioni di posta per viandanti moderni”, l’aspetto della fornitura del cibo al loro interno non era certamente frutto di mera improvvisazione. L’imperativo era nutrire con giudizio e raziocinio alimentare coloro i quali affrontavano i viaggi in auto. Quindi niente piatti elaborati o ricchi di sughi e grassi, piuttosto un menu che presentasse interesse per il consumatore senza appesantirlo, basandosi molto sulla cottura alla griglia (*autogrill*), sana e veloce. Leggo su testi specifici che grazie alla collaborazione del fisiologo Rodolfo Margaria fu proposta

da Autogrill Pavese la “dieta dell’automobilista”: “Al mattino burro e marmellata, macedonia di frutta, Pavesini, caffè e latte. A mezzogiorno: acqua minerale, burro, Crackers Soda Pavese, consommé in tazza con crostini, ½ pollo, contorno misto e dessert a scelta. A sera, infine, acqua minerale, burro, Crackers Soda Pavese, consommé in tazza con crostini, bistecca ai ferri, contorno misto e dessert a scelta”. La parola d’ordine era “Riflessi pronti, guida sicura”, questo secondo la campagna informativa allora in atto. Da notare che nessun tipo di alcolico, neanche la birra, era presente in quel menu.

Da allora sono passati oltre cinquanta anni e molto è cambiato nel nostro Paese. Le autostrade si sono moltiplicate (sia come chilometraggio sia in termini di corsie di marcia), le auto sono diventate mezzi tecnologicamente avanzati e comodi, però i tempi di percorrenza sono rimasti quasi praticamente gli stessi: il traffico e i limiti di velocità annullano, o quasi, le potenzialità del veicolo. Tuttavia, l’aspetto e la necessità della ristorazione in area di sosta è rimasto. Ormai tanti sono i punti di ristoro, non più realizzate le opere a ponte, ma semplici strutture di accoglienza, più o meno grandi, più o meno esteticamente gradevoli,

e tutte poste lateralmente all’autostrada, contrapposte, una per ogni senso di marcia.

Anche la ristorazione è cambiata: al self service di storica memoria si è unita prepotentemente la “paninaria”, brutto vocabolo che indica un cibo, per dirla all’anglosassone, di *take away*, con panini straricchi di tutto, dai formaggi agli affettati e alle insalate, conditi e arricchiti da maionesi e salse che ben poco hanno a che fare con il pranzo dieteticamente studiato per l’automobilista, che poco sopra abbiamo visto. Per colazione *brioche* e *muffin* la fanno da padrone, così come lasagne, brasati e arrostiti per i pasti propriamente detti, questi ancora serviti ai self service. Più che l’aspetto salutista è stato oggi preso in considerazione quello economico e di “piacere”. E la qualità del cibo? Meglio non indagare. Non ho grande esperienza diretta. Non mi fermo mai a mangiare nei posti di ristoro. Troppi grassi e incognite si celano dietro quei banconi, a partire dal pane fatto con misteriosi lieviti, congelato e poi scongelato e infine reso caldo dal fornino o dalla piastra elettrica. Meglio, nei limiti del possibile, un “salutare” digiuno, soprattutto se si tratta solo di un viaggio di poche ore.

RUGGERO LARCO

See *International Summary* page 70



Le minnuzze di Sant'Agata

Tra storia, leggenda e realtà, i dolci siciliani che ricordano il martirio della Santa più amata.

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

Indiscusso il coraggio dimostrato dalla giovane Agata - nata a Catania nei primi decenni del III secolo - che eludendo ogni lusinga del prefetto romano Quinziano, non si concede. Fedele ai suoi convincimenti, viene quindi torturata nelle parti negate, fino a staccarle i seni. Perisce, martire annoverata del cristianesimo primitivo. Il suo è un esempio unico che ci perviene da fonti storiche, intrecciate a una forte tradizione popolare. Tuttavia, la dedizione per la strenua fanciulla - eletta più tardi Patrona di Catania - si è espressa quasi subito. Prova ne danno gli *Atti dei Martiri*. Quinziano, respinto, ordina di far rotolare Agata, nuda, su lapilli incandescenti. Proprio in quell'istante un vio-

lento terremoto scuote la città. La popolazione, convinta che il sisma fosse punizione divina, si precipita inferocita al pretorio, costringendo Quinziano a sospendere l'esecuzione. Ad Agata sono rimaste solo poche ore.

“Sant'Aita, Sant'Aituzza bedda”, presero a invocarla subito, in quell'idioma musicale, i suoi concittadini, e a tutt'oggi, più che mai, la Santa è presente nella memoria collettiva di Catania e della Sicilia, supplicata persino dai Giudei e da altre confessioni.

I miracoli attribuiti per sua intercessione sono davvero tanti: il primo si verifica a un anno dalla sua morte, il 5 febbraio 252 d.C. L'Etna, l'imponente vulcano che circonfonde Catania e la pianura sottostante, emette una forte eruzione;





gli abitanti sanno che l'avanzare della lava significa sempre distruzione; tentano il tutto invano; non rassegnati, si avviano quindi incontro a quell'inferno con il velo della Santa: e il prodigio avviene. La colata, ormai molto vicina alla città, si arresta solo davanti all'antico cimelio di Agata.

Da questo evento, ha inizio l'inestinabile devozione di Catania verso la sua "Santuzza". E così dalla storia-leggenda testè evocata, l'Etna, Sant'Agata, Catania e i suoi cittadini si sono accumulati in parallelo per sempre. Tanto che, per ricordarla, hanno istituito due feste annuali: una di tre giorni, in febbraio, l'altra in agosto. Nel 2002, l'Unesco ha dichiarato queste festività "Patrimonio dell'umanità".

Inoltre, proprio per non smarrire l'umano senso del possesso, i siciliani hanno arricchito il loro pregevole valore gastronomico con un dolce ormai classico, proprio in onore della loro beniamina: le *cassatelle di Sant'Agata* (*minne di vergine*).

Per delineare verità remote e leggenda, ci rifaremo ai racconti degli storici: l'eruzione del 1669. Lava e lapilli incandescenti erodevano i fianchi della montagna, devastando ogni dove, migliaia senz'altro. La colata arrivò, via via, fino alla città: Catania si spopolò. Eppure anche allora avvenne qualcosa di straordinario: la

lava, arrivando nei pressi della Cattedrale, scansò luoghi ritenuti tappe del martirio di Agata. Dopodiché, il magma raggiunse il mare, proseguendo la corsa per altri tre chilometri. Anche oggi è visibile quel reperto pietrificato dai secoli: va da Catania ad Acireale, chiamato *la costa dei Ciclopi*, riferendosi al litorale descritto, svariati secoli prima, da Omero nell'*Odissea*.

Altra cronaca riguardante Sant'Agata, evocata nel tempo per via orale, narra quando papa Innocenzo III nominò re di Sicilia, l'imperatore di Germania, Federico II e buona parte degli isolani non si trovò d'accordo. Quando lo svevo ne venne a conoscenza, decise di stabilire in qualsiasi modo la sua sovranità. Com'era solito fare - *stupor mundi* vo-

leva stupire sempre - prima di passare ai fatti, meditava. Entrando in una chiesa a Catania, diede inizio alla sua riflessione pubblica e, in barba alla prosopopea, dovette lui stesso meravigliarsi: all'istante, sotto i suoi occhi, vide materializzarsi alcune lettere: N.O.P.A.Q.V.I.E. - frase in latino, il cui acronimo riferiva "Noli offendere Patriam Agathae quia ultra iniuriarum est" (non offendere il paese di Agata, perché vendicatrice di ogni ingiustizia). L'episodio fece desistere Federico II dal vendicarsi.

A tutt'oggi, sulla facciata barocca della Cattedrale, nella finestra ovale al lato sinistro di chi guarda, è possibile leggere l'acronimo in una formella, mentre sulla destra se ne trova un altro, oggetto di culto, menzionato negli *Atti del Martirio*.

Insomma, la devozione per Sant'Agata è condivisa in Sicilia anche dalle nuove generazioni. E fa davvero meraviglia che pur non trovando motivazione unica (curiosità? tradizione? folklore? fede?), diventa per tutti un collante quando si tratta di gusto e squisitezze. La preparazione dalle forme morbide, gonfie di ricotta di pecora, zucchero, gocce di cioccolato miste a canditi profumatissimi, incanta. E l'accostarsi alle *cassatelle di Sant'Agata* è, per tradizione, l'interloquire tacito trasformato in realtà, Epifania per i fedeli e i cultori del gusto.

HILDE CATALANO GONZAGA PONTI
See International Summary page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



La farina di castagne

Il procedimento tradizionale di essiccazione dei frutti è lungo e laborioso, ma, se effettuato a puntino, si ottiene un prodotto ottimo, dolce e profumato.

DI EDOARDO MORI
Accademico di Bolzano

La castagna è stata, fra la metà del 1700 e la Prima guerra mondiale, un alimento fondamentale per le genti degli Appennini; le granaglie avevano da tempo esaurito i terreni e il castagno forniva un prodotto valido quanto il pane e dal sapore piacevole. All'inizio degli anni Venti, erano coltivati a castagno oltre 650.000 ettari di bosco, con una produzione di oltre sei milioni di castagne fresche; la produzione per ettaro può variare da 5 a 30 quintali a seconda dell'andamento stagionale. Per ottenere un quintale di castagne secche occorrono 3, 4 quintali di castagne fresche. Già nel 1780 il Parmentier in Francia e l'Albini in Italia ne avevano riconosciuto

l'alto valore alimentare. Dalle castagne si può ricavare uno zucchero, come sperimentato in Toscana al tempo del blocco napoleonico, e da quelle secche si può distillare alcol o ricavarne birra o bevande fermentate. Un tempo erano famosi i marroni di Cuneo, tanto grossi da pesare 25 grammi l'uno invece dei normali 5 o 6 grammi!

Dopo la Seconda guerra mondiale, il rifiuto per un cibo povero, l'abbandono dei castagneti i quali richiedono opere di pulizia continua, lo sciagurato taglio dei castagni per produrre tannino, il sopraggiungere di virus, funghi, crittogame e insetti, hanno fatto scendere la produzione annua a 200.000 quintali.





Il valore nutritivo della farina di castagne è equiparabile a quello del grano tenero: per 100 grammi si hanno 76 grammi di carboidrati e amidi in particolare (ma con il triplo di zuccheri rispetto al grano), 6 grammi di proteine, 3,7 grammi di grassi; è poi fonte di sali minerali, tra cui magnesio, zolfo, potassio (800 milligrammi!), ferro e calcio, oltre a un discreto contenuto di vitamine B₁, B₂, C e PP, per complessive 330 calorie.

Veniamo all'aspetto gastronomico che ci compete. La farina di castagne può essere un alimento delizioso, ma deve essere preparata con arte e con metodi tradizionali. Nei supermercati ho sempre trovato farine rossicce con forte sapore di fumo e un po' acidule, chiaro risultato di lavorazioni industriali. Ora si trova in commercio la "farina di necci" della Garfagnana (Dop).

Secondo il metodo tradizionale contadino, riscontrato dalla Valtellina alla Toscana, le castagne vengono raccolte e portate in appositi edifici in muratura, di una quindicina di metri quadri, il cui soffitto è formato da travetti sui quali sono fissati listelli di legno a sagoma triangolare (graticcio), distanziati l'uno dall'altro di circa un centimetro; ora si usano anche reti metalliche. Il soffitto è posto a circa tre metri dal suolo, su cui si tiene acceso giorno e notte un moderato fuoco di legno di castagno stagionato, in modo che non produca troppo fumo e fatto bruciare con poca fiamma, per esempio ricoprendolo con bucce di castagna conservate dall'anno

precedente. Il tetto deve ovviamente lasciar uscire bene il fumo; un tempo i seccatoi erano coperti da lastre di pietra. La porta è tenuta ben chiusa per evitare dannose dispersioni di calore.

Ora si usano anche stufe che servono a impedire che le castagne assumano odore di fumo. Qualcuno loda il sapore asprigno dato alle castagne dal fumo, ma è "far di necessità virtù"; se manca il sapore asprigno sono molto più gradevoli al palato e il fumo deve davvero essere solo... una sfumatura.

Da una finestrella si caricano sopra ai listelli le castagne, prima fatte asciugare all'aperto, se il tempo lo consente, fino a formare uno strato dello spessore di circa 60-80 cm. Tutta la massa di castagne si scalda e il loro spessore aiuta a mantenere costante il calore. Nei primi giorni si ha un'abbondante caduta di vermi della castagna (*Cydia splendana*) che fuggono dal calore e sono ambita preda dei polli! Dopo almeno venti giorni le castagne sono pronte; ma se il fuoco è debole, si arriva talvolta a 40 giorni! È bene mescolare la massa con una pala almeno due volte. La castagna, seccata a puntino, è ben dura e quasi bianca. Se è rossiccia vuol dire che è stata esposta a un calore eccessivo.

Le castagne seccate vengono portate sull'aia, pestate (un tempo con una strana mazza formata da un disco di legno del diametro di una quarantina di cm, con un bastone infilato al centro quale manico) per liberarle dalla buccia e dalla camicia e poi il tutto viene passato

al vaglio. Si procede successivamente, con un crivello, a separare le castagne piccole o spezzate (pisturi), destinate all'alimentazione dei maiali (2 quintali di saporitissima carne e lardo!).

Le castagne buone, pulite ancora da eventuali residui di camicia, vengono infine macinate a pietra, evitando che si riscaldino, ottenendo una farina finissima, bianca o con una leggera tonalità avorio. Essa si altera rapidamente all'aria e alla luce e viene infestata da tarme e perciò, un tempo, era pressata entro casse di legno così da formare una massa compatta da cui, alla bisogna, si staccavano, con una specie di scalpello, scaglie di farina compressa che poi veniva sbriciolata e setacciata. Ora si mette sotto vuoto o si conserva in freezer.

Attualmente, la farina di castagna, un tempo base dell'alimentazione di molte popolazioni dell'Appennino, che ogni giorno cuocevano nei testi (forno a campana) o nei testiccioi (piatti di terracotta) una semplice pastella di acqua, sale e farina da mangiare calda o fredda, sperando in un companatico, sta diventando un prezioso prodotto per l'agriturismo, che può offrire un alimento sano e gradevole, sicura espressione di antichi sapori. La semplice "patona", appena citata, si accompagna bene con formaggi e salumi così come le frittelle ottenute friggendo la stessa pastella nello strutto (o nell'olio d'oliva, se si tiene alla salute) e mangiate accoppiate, come un sandwich, con coppa o pecorino fresco sciolti dal calore; esse possono essere servite come pasto o merenda. La polenta è ottima condita con olio e formaggio fondente e nulla vieta, come stanno facendo alcuni cuochi, di reinventarsi pane, biscotti, tagliatelle, gnocchi, dolci, gelati a base di farina di castagne. Non parlo del castagnaccio perché già troppo noto e diffuso.

È però molto importante, ripeto, disporre di adeguate quantità di ottima farina, dolce e profumata e senza tonalità amarognole.

EDOARDO MORI

See International Summary page 70



Verdicchio d'oro 2016

Messi in evidenza i punti di forza e le criticità della cultura enologica oggi, nella cinquantunesima edizione dell'importante manifestazione marchigiana.

DI MAURO MAGAGNINI
Delegato onorario di Ancona

Dopo la brillante edizione del cinquantenario, la manifestazione del Verdicchio d'oro è ripartita con immutato entusiasmo da parte degli organizzatori - la Delegazione marchigiana dell'Accademia e il Comune di Staffolo - e ha ottenuto, anche in questa edizione, un notevole successo.

La novità, per quest'anno, è stata la collaborazione con il Consorzio marchigiano Tutela vini, che ha contribuito alla manifestazione organizzando un convegno, nella sua sede di Jesi, dal ti-

to "Il Verdicchio, il vino bianco più premiato d'Italia", cui ha fatto seguito, in onore dei premiati del Verdicchio d'oro e degli Accademici, una brillante riunione conviviale, a base di prodotti della terra marchigiana con, ovviamente, tanto Verdicchio.

La collaborazione con questa efficiente struttura (che raccoglie circa 800 soci produttori di vino nelle Marche) continuerà per il futuro con la già programmata istituzione di un premio giornalistico internazionale da assegnare a chi meglio avrà collaborato alla diffusione, nel mondo, del Verdicchio, e del vino marchigiano in genere. Una nuova scommessa che si aggiunge all'organizzazione del Verdicchio d'oro, in cui l'Accademia delle Marche, con il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, non si farà trovare impreparata.

Tornando all'edizione 2016 del Verdicchio d'oro, nella mattinata di domenica, a Staffolo, si è svolta come al solito la manifestazione con il tradizionale ingresso, dalla porta principale del paese, del Sindaco, professoressa Patrizia Rosini, e dei tre premiati: il dottor Marco Frittella, giornalista conduttore del TG1; il professor Giampiero Maracchi, Presidente nazionale dell'Accademia dei Geografili, e l'Accademico Leonardo Seghetti, enologo esperto di olivicoltura e fondatore Consorzio Olive Ascolane.

Dopo il rituale e sempre accattivante saluto della banda cittadina e del gruppo folcloristico locale

51°
PREMIO NAZIONALE
DI CULTURA
ENOGASTRONOMICA

in collaborazione con la Pro-Festa di Staffolo

Verdicchio d'oro

STAFFOLO
17 - 18 SETTEMBRE 2016

CENTRO STORICO
COLLEGIATA S. FRANCESCO

17 SETTEMBRE 2016
10.00 - 11.00: **CONFERENZA** "Il vino bianco: il vero futuro è sempre più prossimo d'oggi"
11.30 - 13.00: **PREMIAZIONE**
13.30 - 14.30: **CELEBRAZIONE**
15.00 - 18.00: **CELEBRAZIONE**
18.30 - 21.00: **CELEBRAZIONE**

18 SETTEMBRE 2016
10.00 - 11.00: **CONFERENZA** "Il paese delle espressioni"
11.30 - 13.00: **PREMIAZIONE**
13.30 - 14.30: **CELEBRAZIONE**
15.00 - 18.00: **CELEBRAZIONE**
18.30 - 21.00: **CELEBRAZIONE**



con il saltarello marchigiano, si è entrati nella bellissima atmosfera della Collegiata S. Francesco per il convegno sul tema: "Il Paese Italia migliora? Il vino italiano certamente sì".

A presiedere il convegno è stato il Vice Presidente Vicario dell'Accademia, Severino Sani, ospite graditissimo della manifestazione. Dopo il saluto del Sindaco di Staffolo, che ha ribadito i forti legami, nei tanti anni di svolgimento del premio, tra il suo paese e l'Accademia, ha preso la parola il Coordinatore Territoriale delle Marche Magagnini, che ha illustrato il tema del convegno da lui stesso scelto, ponendo l'accento sullo sviluppo dell'enologia italiana nel mondo che, specie per il Verdicchio, non conosce per il momento soste, in contrasto con alcune venature pessimistiche sulla situazione economica e culturale del nostro Paese e il suo futuro. Magagnini ha anche accennato agli sviluppi futuri del premio, grazie alla nuova collaborazione con il Consorzio marchigiano Tutela vini.

Dopo il saluto ufficiale di Severino Sani, anche a nome del Presidente Paolo Petroni, sono iniziati gli interventi dei relatori.

Alberto Mazzoni, Direttore del Consorzio, ha illustrato il difficile percorso per passare da diciotto soci a oltre settecento, percorso che ora sta premiando tutti con un grande programma di investimenti, nazionali ed europei, e privati per il miglioramento delle culture (con nuovi installazioni di vigneti e migliori degli esistenti) e per il sostegno

alla promozione e alla vendita del prodotto in tutto il mondo. Il Verdicchio fa da veicolo trainante anche per gli altri vini marchigiani.

L'intervento dell'Accademico Marco Zanasi, docente di Psicoterapia all'Università Tor Vergata di Roma, sul fascino del vino nel mondo mitologico e dell'inconscio, è stato affascinante e con note ottimistiche sul futuro dell'Italia. Un tuffo nel mondo dei simboli veramente interessante.

Note molto attente sulla crisi culturale del nostro Paese sono state quelle del premiato professor Maracchi, che ha messo in evidenza la necessità di rivalutare sempre più la cultura della tradizione locale, del valore del lavoro umano della terra non più presidiata da mezzadri spesso incolti ma da imprenditori preparati e orgogliosi del proprio lavoro, piccole o grandi che siano le loro imprese.

Anche l'altro premiato, Leonardo Seghetti ha, in sostanza, concluso il suo intervento sul valore della cultura enologica e olivicola nelle Marche, con note positive sul suo futuro non privo, però, dei tanti pericoli della superficialità degli interventi anche istituzionali e della sofisticazione o non esatta indicazione della provenienza dei prodotti, sui quali bisognerà molto vigilare.

Il dottor Frittella della Rai ha ripercorso le tappe della sua carriera di giornalista, dalla partenza da Ancona, sua terra di formazione giovanile, con riferimenti a un mondo culturale marchigiano sempre valido e a una grande affermazione

negli ultimi anni, a livello nazionale, dei prodotti marchigiani, frutto di lavoro, di esperienze di generazioni, in un territorio ricco di fascino e non deturpato, e di tante opere d'arte da fare invidia a ogni regione italiana. La sua posizione nel mondo dei media accresce ancor più il valore delle sue note positive sulla terra marchigiana. In tutti gli interventi non sono mancate note positive sulla "marchigianità", con il suo rispetto delle tradizioni, la valorizzazione corretta del territorio e del patrimonio culturale di cui l'affermazione del Verdicchio è la lucida conferma.

L'intervento finale del professor Benelli è stato una delle note più alte del convegno, con riferimenti profondi al vecchio mondo della cultura che oggi, a suo vedere è, in Italia, in profonda crisi; bisogna ritornare alla cultura, rivalutare il suo impatto con il futuro della società; questo il suo grido quasi d'allarme rivolto ai convenuti. Non sono mancate in questo intervento le critiche alla facile rottamazione del pensiero degli anziani.

Le conclusioni del convegno sono state tratte dal Presidente Onorario Giovanni Ballarini, che ha evidenziato come si sia di fronte a un cambiamento epocale di usi e costumi, del modo di interpretare e affrontare la cultura. Tale cambiamento comporta equilibrio nelle scelte, razionalità e attenzione al non eccessivo pessimismo, ricordando quanto è avvenuto, in passato, in simili periodi, dai quali l'umanità è sempre uscita se non vincitrice, almeno migliorata.

La premiazione, con le motivazioni redatte da Magagnini e molto apprezzate dai destinatari delle pergamene, ha concluso il convegno, in un clima di sentita soddisfazione.

Il passaggio conclusivo è stato la riunione conviviale, con piatti tipici della cucina marchigiana - vincisgrassi, tagliatelle, arrosto misto e tanto Verdicchio - con gli auguri per il premio del 2017 che, sicuramente, non deluderà chi da tanti anni lo organizza e chi vi partecipa con assiduità e interesse.

MAURO MAGAGNINI

See International Summary page 70





Cuoche a confronto

Un interessante incontro sull'arte figurativa e la gastronomia ha preso in esame i soggetti di vita quotidiana nei dipinti italiani e fiamminghi del 1600.

DI LUISA BRANLARD-POLTO
Delegata di Parigi



"La Cuoca" di Bernardo Strozzi (1625)

La Delegazione di Parigi si è associata a La Dante e alla Maison de l'Italie, per proporre una conferenza rivolta ad analizzare la figura femminile della cuoca nei dipinti di vita quotidiana italiani e fiamminghi del 1600. Relatori, il dottor Piero Boccardo, Direttore dei Musei di Strada Nuova; Silvano Serventi, storico della gastronomia e dell'alimentazione; moderatore Michele Canonica, Presidente del Comitato di Parigi di La Dante.

Il convegno parte dall'emblematica "Cuoca" di Bernardo Strozzi. Soggetto pittorico del tutto inusitato in un'epoca in cui i soggetti iconografici erano soprattutto storici o biblici. Le scene di vita quotidiana sono introdotte dai fiam-

minghi Pieter Aertsen e Joachim Beuckelaer che associano la rappresentazione di ricche esposizioni di vivande in popolate cucine, a sfondi di scene tratte da episodi del Vangelo.

La raffigurazione di soggetti di vita quotidiana, di mercati di frutta, di ortaggi, di pesce, di cacciagione, facilitano il commercio delle tele perché più appetiti dalla clientela borghese fiamminga.

Anche in Italia non mancano seguaci di questa corrente, fra i quali lo Strozzi, Bartolomeo Passerotti, Annibale Carracci. Le loro tele fanno chiaramente riferimento al tema allegorico dei quattro elementi: i pesci per l'acqua, gli uccelli per l'aria, frutta e legumi per la terra, la cucina per il fuoco. Tale riferimento

allegorico è particolarmente marcato nel quadro di Strozzi: la cuoca per la terra, i pennuti per l'aria, l'acqua nella magnifica brocca d'argento, il fuoco nel focolare.

Il dipinto fu severamente criticato dalla curia dell'epoca, che bandì il cappuccino Strozzi per aver dipinto un soggetto volgare, indegno di un religioso. Da notare che anche la raffigurazione di legumi era considerata a quei tempi estremamente sconveniente e solo con l'affermarsi delle grandi composizioni di nature morte (metà del XVII secolo) tali pregiudizi saranno superati.

A queste considerazioni eminentemente pittoriche, fa eco l'analisi di Silvano Serventi, storico dell'alimentazione, che sottolinea come le raffigurazioni non forniscano in realtà alcuna precisa informazione sull'organizzazione delle cucine e le tecniche culinarie dell'epoca, eccezion fatta per una tela di Vincenzo Campi, particolarmente illustrativa, e nella quale appare una delle prime rappresentazioni di parmigiano grattugiato (1580). Più generalmente, l'attività femminile in cucina viene riassunta da due mansioni: la macinatura al mortaio e la cottura allo spiedo. Sarà Bartolomeo Scappi a codificare, nel suo grande trattato del 1570, le tecniche culinarie attraverso una precisa descrizione della disposizione dei vari settori della cucina e degli strumenti necessari per la preparazione degli alimenti. Per concludere, si può affermare che la rappresentazione di cuoche e cucine, nei dipinti fiamminghi e italiani del 1600, veicola soprattutto un messaggio sociale, allegorico e accessoriamente religioso.

See International Summary page 70



A tavola con gusto e salute

Ai festeggiamenti per i sessant'anni dalla fondazione, la Delegazione di Pescara ha dedicato un convegno con illustri relatori.

DI CARLO A. MARSILIO
Accademico di Pescara



Con la partecipazione di un gran numero di Accademici pescaresi e di altre Delegazioni, nonché della maggior parte dei Delegati abruzzesi, si è celebrato a Pescara il sessantesimo anniversario della fondazione della Delegazione, avvenuta nel 1956 a opera di un illustre gastronomo, Antonio Montefredine.

Per l'occasione, il Delegato Giuseppe Fioritoni, coadiuvato dalla Consulta e dall'Accademico Massimo Di Cintio, ha organizzato un interessante convegno su un tema di grande attualità: "A tavola con gusto e salute", facendo proprio un argomento sempre sostenuto dalla nostra Accademia, cioè l'accostamento della qualità e bontà del cibo con il rispetto della salute dei consumatori.

Nella sala convegni del museo "Vittoria Colonna", il Delegato ha ripercorso la storia della Delegazione, anche attraverso la proiezione di diapositive, enu-

merando le più significative attività svolte in questi primi sessant'anni, e ricordando che la Delegazione è stata la madrina della maggior parte di quelle abruzzesi, nonché di quella nata nel lontano New Jersey. Dopo il saluto dell'amministrazione comunale di Pescara espresso dall'Assessore alla cultura, dottoressa Marchegiani, a nome del Sindaco, si sono succeduti i vari relatori.

Il professor Maurizio Trevisan, Rettore e Preside della Facoltà di Medicina City College di New York, ha relazionato, con ricchezza di particolari e aneddoti, su "La Dieta Mediterranea: un modello per la salute", ponendo in evidenza come questo regime alimentare, da solo, non sia sufficiente, dovendosi ricreare anche uno stile di vita più salutare e di movimento, simile a quello di cui godevano i nostri avi, inventori (*rectius*, consumatori) di tale dieta.

Ha fatto seguito la professoressa Maria Grazia Carbonelli, direttore U.O.S.D. dell'Ospedale "S. Camillo-Forlanini" di Roma, che ha evidenziato l'esistenza di "Altri modelli alimentari sani" che, comunque, si rifanno a un'alimentazione sobria e povera di grassi, supportata da una costante attività fisica.

L'Accademico pescarese Angelo Cichelli, Ordinario e Direttore della Scuola superiore di Merceologia della Facoltà di Economia dell'Università "G. D'Annunzio", ha diffusamente illustrato "Il made in Italy alimentare: qualità e tipicità dei prodotti abruzzesi", ponendo in evidenza come l'Italia, e significativamente l'Abruzzo, abbiano specialità alimentari di altissimo livello enogastronomico, in cui sono rilevanti non solo la tipicità, ma, soprattutto, la genuinità, la schiet-

tezza e la semplicità, che ne fanno una unicità mondiale. Dei "Modelli alimentari e impatto ambientale" si è occupato, con dovizia di argomenti e proiezione di diapositive, il Presidente Onorario dell'Accademia Giovanni Ballarini, il quale ha evidenziato il grande problema del consumo di risorse e di energia necessarie per produrre gli alimenti e anche delle problematiche connesse allo smaltimento dei residui degli alimenti in scadenza, alienati troppo frettolosamente perché ritenuti non più consumabili. Secondo l'illustre oratore, è indispensabile ridurre tali sprechi.

Le conclusioni sono state tratte dal Segretario Generale Roberto Ariani, presente al convegno in rappresentanza del Presidente, il quale ha sintetizzato gli interventi dei relatori, ponendo l'accento, da un lato, sulla necessità, per la salute, di gustare cibi semplici e genuini, dall'altro, di procedere all'acquisto di alimenti che si è effettivamente in grado di consumare, per evitare di gettarli via, una volta scaduti.

La riunione conviviale di gala ha accolto convegnisti e ospiti nello storico palazzo dell'hotel "Esplanade", nel suo ristorante "Le Terrazze", che gode di uno splendido panorama sulla spiaggia centrale di Pescara. La cena è stata realizzata da quattro cuochi stellati abruzzesi che hanno utilizzato prodotti locali, nonché vini del territorio. Matteo Iannaccone ha offerto un aperitivo, in piedi, di "piccoli assaggi di cucina marinara" (spumante "Pecorino brut" della Cantina Codice Citra). La cena è stata servita nell'elegante salone, con i tavoli abbelliti da profumate composizioni floreali. Per antipasto, William Zonfa ha fatto gustare



un raffinato “calamaro e finocchio” (vino “Pecorino” Doc 2015, della Cantina San Lorenzo). Il primo piatto, composto dall’originale abbinamento di “sagnette con vongole, lardo fritto e spuma d’aglio rosso di Sulmona”, è stato realizzato dai cuochi della famiglia Tinari (Trebiano d’Abruzzo “Spelt” Doc 2015, della Cantina La Valentina). I cuochi della famiglia Spadone hanno dato vita a una speciale elaborazione della “razza con rapa rossa e salsa in

bianco” (Cerasuolo d’Abruzzo Doc 2015 della Cantina Cataldi Madonna). La cucina degli chef stellati, presentati dal Simposiarca Massimo di Cintio, per alcuni aspetti eccessivamente ardita ed elaborata, poco rispondente alla tradizione culinaria abruzzese, ha diviso il giudizio degli Accademici sebbene sia stata apprezzata per l’originalità, lo studio e la ricerca nella preparazione dei piatti. Il Delegato, dopo aver elogiato e ringraziato i quattro cuochi, ha invitato

gli ospiti ad assistere alla preparazione della “torta millefoglie” che il maestro pasticciere, Fabrizio Camplone, stava realizzando e decorando nella sala accanto. Questo dolce delizioso è stato subito dopo distribuito agli intervenuti, insieme al profumato Moscatello di Castiglione “Collefiori”, passito Doc 2014, della Cantina Angelucci e con cui si è allegramente brindato a chiusura di una splendida giornata.

See International Summary page 70



SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO (21-27 NOVEMBRE 2016)



L’Accademia è tra i partner istituzionali di questa iniziativa internazionale, promossa dal Ministero degli Affari Esteri. Oltre all’organizzazione di più di quaranta cene tematiche, ecco una selezione di eventi a cura o in collaborazione con le nostre Delegazioni estere.

CINA

Pechino

Dal 21 al 27 novembre

Iniziativa ludica rivolta ai bambini per la conoscenza della cultura culinaria italiana

FRANCIA

Parigi

23 novembre

Conferenza sul tema della formazione professionale nel settore enogastronomico e cena organizzata dalle Scuole alberghiere gemellate di Parigi e Tor Carbone di Roma

GERMANIA

Francoforte

18 novembre

Convegno “Ciò che resta del cibo. Sull’utilizzo politico delle vivande”

GUATEMALA

Guatemala

Dal 21 al 27 novembre

Conferenze di chef italiani presenti a Città del Guatemala su alcune ricette tipiche regionali italiane

Proiezioni cinematografiche

ISRAELE

Tel Aviv

22 novembre

Conferenza su “Le ceramiche italiane ad Acco e il loro restauro” e cena

Proiezione cinematografica “Le rupi del vino” di Ermanno Olmi e Wine lesson

MALTA

Malta

21 novembre

Mostra virtuale “Dalla Venezia dell’arte all’arte della sua cucina” con il Delegato di Brescia Giuseppe Masserdotti e Massimo Dotti curatore della mostra

Presentazione del ricettario dell’Accademia Italiana della Cucina “La tradizione a tavola”

PORTOGALLO

Lisbona

Dal 21 al 27 novembre

Esposizione delle riviste dell’Accademia Italiana della Cucina “Civiltà della Tavola”

REGNO UNITO

Londra

24 novembre

Presentazione concettuale dell’aperitivo all’italiana

25 novembre

Convegno scientifico “Genetica della vite e del vino, tecniche di conservazione del cibo nella grande distribuzione ed evoluzione della cucina”

ROMANIA

Bucarest

Dal 21 al 27 novembre

Conferenza sul tema dell’influenza della cucina italiana in Romania

SUDAFRICA

Johannesburg

Intervista al Presidente Paolo Petroni (magazine MYLINK ITALY)

23 novembre

Conferenza di Margherita Spinazzola e presentazione del volume “Cucina all’Opera”

SVEZIA

Stoccolma

Dal 21 al 27 novembre

Conferenza “Il caffè italiano nel mondo”

SVIZZERA

Svizzera Italiana

21 e 23 novembre

Serate di beneficenza per Amatrice “Ma che sapore ha la solidarietà”

UNGHERIA

Budapest

24 novembre

Tavola Rotonda sulle “Tradizioni alimentari italiane” (interviene Alfredo Pelle, Presidente del CSFM)



Il Marchesato di Novara. Feudo Silenzioso

Il convegno organizzato dalla Delegazione, alla ricerca dell'identità novarese sotto un profilo inedito: quello della tavola e dell'alimentazione.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino
Centro Studi "Franco Marengi"



Lo storico salone dell'Arengo del Broletto di Novara ha fatto da autorevole cornice alla presentazione del libro *Il Marchesato di Novara. Feudo Silenzioso. Economia e alimentazione nella Novara del XVI secolo*. Un ambiente antico, restaurato di recente, dove ancora si percepiscono palpabili la storia, la vita e le vicissitudini di Novara, contesto ideale per la presentazione di un libro che introduce, con esito felice, nella vita e nella storia della città in un arco ben definito di tempo, il XVI secolo, connotato, seppur per un breve periodo, dalla presenza dei Farnese. Un libro scritto a più mani, con l'obiettivo di fare un ideale viaggio nel tempo, che vuole ripercorrere la storia di Novara da un punto di vista originale e particolarmente interessante: ricostruire l'identità della città attraverso l'osservazione della sua tavola e della sua alimentazione. Il libro si propone di essere,

infatti, l'inizio di un percorso storico che condurrà i lettori a meglio comprendere le radici e gli eventi che hanno portato alla costruzione della Novara di oggi. Una sfida che la Delegazione ha voluto cogliere e sviluppare con approfondimenti e ricerche condotti con serietà di metodo e con l'intento di poter condividere con i lettori cultura e conoscenze, in sintonia con lo spirito e la missione dell'Accademia. Un viaggio nel tempo, frutto di un attento e autorevole lavoro di squadra, ispirato e coordinato con grande competenza e passione da Mario Tuccillo, Delegato di Novara, che ha visto impegnate diverse eccellenze in campo storico e culturale: Giancarlo Andenna, Accademico dei Lincei, Direttore del Dipartimento di Studi Medievali dell'Università Cattolica di Milano; Giampietro Monreale, Direttore dell'Archivio Storico del Gruppo Unicredit; Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia. Il Convegno è stato coordinato da Gianni Fossati, membro accademico del Consiglio di Presidenza, giornalista e saggista, il quale ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni. In apertura, un saluto da parte delle Autorità cittadine, che hanno patrocinato l'iniziativa, e un breve richiamo di Tuccillo sugli aspetti culturali nella vita dell'Accademia. Si sono, quindi, avvicendati al microfono gli autori del volume. Approfondita la ricerca storica di Giancarlo Andenna: una chiara e puntuale narrazione degli avvenimenti che hanno portato alla costituzione del Marchesato di Novara e della sua storia, corredata da una felice caratterizzazione dei personaggi storici che ne hanno fatto o subito gli eventi.

Originale e di grande efficacia il percorso seguito da Giampietro Monreale per illustrare l'economia e l'alimentazione nel Cinquecento novarese basato, in particolare, sullo studio di documenti originali, essenzialmente libri contabili da cui si evincono i consumi e i gusti dell'epoca. Particolarmente interessante l'analisi socioeconomica che l'autore inserisce in parallelo. A Mario Tuccillo il compito di illustrare la tipologia dei locali di smercio del cibo, con particolare riguardo alle osterie e alle trattorie, spiegando le ragioni della loro evoluzione o involuzione in base anche ai mutamenti urbanistici e sociali. Giovanni Ballarini ha chiuso la sessione con un affresco sulla cucina ostensiva di corte e con un *excursus* sui grandi cuochi farnesiani; il suo intervento è stato anche connotato da una vivace e colta disquisizione sul concetto di "stile".

Prima del convegno, che ha avuto una notevole presenza di pubblico accademico e cittadino, è stato servito un aperitivo nella suggestiva balconata del palazzo dei Paratici. La giornata ha avuto poi il suo felice epilogo in un'elegante cena presso il prestigioso Circolo dell'Unione.

Per concludere questa breve nota "in bellezza", corre l'obbligo di porre l'attenzione anche sulla veste grafica del volume: un risultato di rara eleganza, impreziosito da immagini di valore storico, uno di quei libri che resteranno nella memoria e nella storia dell'Accademia anche rispetto al significato e al valore di alcune parole chiave: ricerca, storia, gastronomia, cultura, tradizione e innovazione.

See International Summary page 70



Virtù terapeutiche delle verdure tra mitologia e realtà

Sin dall'antichità il loro consumo ha goduto di un'elevata considerazione, sia per l'alimentazione, sia per l'aspetto curativo.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Gia nell'antico Egitto troviamo, nei papiri, notizie su erbe, radici e ortaggi dotati di potere medicamentoso, con particolare riferimento all'aglio e alla cipolla, considerati, oltretutto nutrienti e graditi al palato, corroboranti dell'organismo. Tale convinzione salutistica esisteva anche nella Grecia classica, dove il naturalista e medico Pedanio Dioscoride riteneva che l'aglio e la cipolla fossero dotati di attività diuretiche e antigottose, una convinzione esistente anche tra gli Etruschi, i quali attribuivano loro, inoltre, effetti afrodisiaci. Accanto alle convinzioni sugli effetti curativi dei vegetali non mancavano, però, anche alcune convinzioni mitologiche: il poeta Ari-

stofane, per esempio, descriveva il mitico Ercole come un insaziabile mangiatore di fave e di cicoria, da cui traeva tutta la sua forza, mentre un discepolo del poeta affermava che per raggiungere la suprema armonia dell'anima umana era necessario nutrirsi di insalata.

Roma, nell'epoca repubblicana, era prevalentemente vegetariana, con largo uso di verdura e altri vegetali, anche se andava lentamente aumentando il consumo della carne, facendo rimpiangere a Plinio il Vecchio le mense dei tempi più antichi, quando la stima dell'individuo veniva giudicata più dalla prosperità del proprio orto che non dall'allevamento degli animali, ricordando, fra l'altro, come la famiglia dei Valeri





non si vergognasse di essere soprannominata “lattughina” per la sua preferenza vegetariana. Plinio sosteneva, inoltre, accanto alla salubrità, l’esistenza di un’attività terapeutica della dieta vegetariana, in particolare per quanto concerneva le verdure, affermando, a questo proposito, che la “natura ha riservato per l’uomo rimedi facili a trovarsi, pronti per l’uso, presenti nelle piante”, ma non mancava nello stesso tempo di

mettere in guardia dai disonesti che propugnavano inesistenti virtù di alcune piante, inventate dai maghi e dalle streghe, fornite a scopo lucrativo. Forse era anche questo il motivo per cui Galeno (i cui farmaci erano estratti tutti dai vegetali) consigliava ai medici di cercare personalmente le piante da utilizzare. Nel Medioevo, il consumo della verdura continuò a essere considerato utile per prevenire le malattie, e particolari erbe venivano coltivate soprattutto nei conventi, dove il vegetarianesimo finì con il diventare spesso simbolo di ascetismo e di umiltà, tanto che il “mangiare magro” era considerato un viatico per la salvezza dell’anima, mentre la carne era ritenuta peccaminosa perché, come affermava il dottore della Chiesa Isidoro di Siviglia, stimolava la lussuria ed eccitava tutti i vizi.

Non sempre, comunque, i vegetali furono considerati simbolo dell’ascetismo, anzi, in taluni casi, erano associati alla stimolazione della forza e dell’eros. Nell’antica Grecia, infatti, l’uso delle erbe era associato ad Adone, l’amante di Afrodite, e prima ancora, in Mesopotamia, nei banchetti più prestigiosi si serviva un misto di indivia, erbe aromatiche e altri vegetali coltivati nei giardini di Babilonia e curati dalla stessa Semiramide, considerati espressioni di lusso e di lussuria.

Nel complesso, comunque, la frutta e la verdura sono state sempre ritenute purificatrici del corpo e dell’anima e, pertanto, consigliate in purezza o come infusi o tisane medicinali.



Il periodo nel quale le verdure sembra abbiano trovato il maggiore splendore, tuttavia, è quello del Rinascimento, epoca nella quale, accanto alle portate di valore gastronomico, nei banchetti venivano serviti alcuni composti alimentari considerati sani e protettivi, quali lattughe, mirtilli, cavoli, finocchi, indivia, vari legumi, e così via, oltre a basilico, nipitella, menta, origano, timo e molte altre erbe aromatiche, sapientemente preparate e utilizzate non solo per migliorare il sapore dei cibi ma anche per curare la salute.

Se in quell’epoca era importante il potenziamento della gastronomia e del piacere della tavola, nello stesso tempo si andava sviluppando una medicina, prevalentemente popolare, basata sull’impiego di piante medicamentose anche se non si conoscevano i meccanismi di azione, né ancor meno i principi attivi, tanto che spesso il loro merito veniva attribuito a poteri magici soprannaturali. Vogliamo ricordare, in particolare, la ruta (che secondo un detto calabrese “ogni male stuta”), ma anche la lattuga che gli antichi consumavano a fine pasto e che veniva considerata dotata di effetto sedativo per il sistema nervoso e curativo per i disturbi dello stomaco e del fegato, così come il finocchio, anch’esso utilizzato per combattere i dolori dello stomaco, la cui attività viene ritenuta valida ancora oggi dagli erboristi.

Attualmente, si riscontra un ritorno all’utilizzo protettivo delle erbe, ma in maniera più scientifica, attraverso lo

studio della fitoterapia. Molto vi sarebbe da dire sulle vantate virtù gastronomiche e terapeutiche di ciascuna verdura, talora irreali, ma spesso effettivamente esistenti. Comunque, accanto alle critiche su concetti scarsamente scientifici che si basano sulle suggestioni e sul sentito dire, alcuni commenti favorevoli sul tema ci sembrano doverosi, e se in passato molte attività terapeutiche erano attribuite più alla magia e alla credenza popolare

che non alla realtà documentata, oggi sappiamo che almeno una parte di tali attività effettivamente esiste, come è stato confermato dalla ricerca scientifica condotta con la fitoterapia e, soprattutto, con la farmacologia. Nel complesso, comunque, le verdure vanno mangiate preferibilmente crude, perché la cottura danneggia alcuni importanti componenti (in particolare gli antiossidanti e le vitamine C e del gruppo B) oltre al fatto che i minerali passano prevalentemente nell’acqua di cottura che successivamente viene eliminata.

Certo, esistono delle esagerazioni e delle affermazioni non scientificamente dimostrate, ma complessivamente non possiamo non rilevare che i vegetali presentano un notevole valore salutistico in quanto forniscono vitamine, minerali, fibre e, soprattutto, potenti antiossidanti come i carotenoidi, i polifenoli e gli antociani, che inibiscono l’effetto deleterio dei radicali liberi (sostanze che si formano inevitabilmente nell’organismo). Essi svolgono efficaci attività protettive nella prevenzione dell’invecchiamento e delle malattie cronico degenerative, come l’ipertensione, l’arteriosclerosi e le neoplasie. Inoltre, grazie alla presenza delle fibre, migliorano la funzionalità intestinale e forniscono senso di sazietà combattendo l’obesità.

Non va sottovalutato, infine, quando correttamente preparate e condite, il loro valore gastronomico che allietta il piacere della mensa.

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 70



L'evoluzione storica della pizza

*Da focaccia votiva a cibo simbolo di italianità,
un percorso curioso e interessante.*

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona

Calda, solare, sapida di aromi, dall'intenso profumo di grano, squisitamente mediterranea, la pizza, autentico capolavoro della cucina popolare, porta con orgoglio in giro per il mondo i colori della sua italianità, simboleggiata dal bianco della mozzarella, dal rosso del pomodoro, dal verde del basilico. La pizza, in verità, ha una sua storia straordinariamente affascinante e avventurosa, forse per le sue origini assai controverse dagli storici. C'è chi attribuisce la sua invenzione ai faraoni d'Egitto (nelle loro tombe, assieme a oggetti funebri, sono stati rinvenuti resti alimentari del tutto simili, per forma, alla nostra pizza); chi agli Etruschi; chi ai Greci e ai Latini, e chi, ancora, sostiene con ostinazione che è figlia legittima di Napoli o forse ancora

di Pompei. "A Pompei, in via dell'Abbondanza - scrive Roberto Minervini - qualche bottega richiama al ricordo le nostre antiche e caratteristiche pizzerie, con mensole di pietra e gradinate, per deporvi, tra l'altro, le scodelle del cacio e la 'cuccuma' dell'olio". L'archeologo Amedeo Maiuri, a sua volta, non ha esitato a battezzare una statuina pompeiana del Museo nazionale di Napoli, "il pizzaiolo", per il suo tipico e particolare atteggiamento. Non è però da escludere che in queste attribuzioni i due studiosi si siano fatti influenzare dal fatto di trovarsi in quella splendida città che poi sarebbe diventata la patria, per antonomasia, della pizza. Per stabilire le vere origini della pizza napoletana, Gaetano Valeriani, divulgatore di antichissimi usi e costumi na-





poletani, si affida all'etimologia del termine e propende per un'origine squisitamente ellenica, facendo riferimento al vocabolo greco *pitta*, che significa schiacciata e noi calabresi siamo propensi a condividere questa tesi. Le "pitte", in Calabria, hanno un'antichissima tradizione, con origini alquanto remote: pare che fossero cibi rituali che venivano offerti agli dei durante le feste agrarie per propiziare una buona annata agricola. A tal proposito, ci sovviene un'altra suggestiva ipotesi di derivazione del termine "pitta" dal latino *picta* (dipinta): dalle antiche genti italiche era così chiamata una specie di focaccia decorata o dipinta, che veniva offerta alla divinità femminile durante le feste e i rituali che si celebravano nei templi e, quindi, anche a Capocolonna, presso il tempio magno-greco di Hera Lacinia, famoso per la sua imponenza e bellezza. Queste focacce non erano altro che pani tondi schiacciati e decorati ad arte con figure e immagini inneggianti alla natura. Le tre spighe di grano incise sulla pasta erano, però, il tema più ricorrente, perché simbolo eccelso del primo e migliore nutrimento dell'umanità: il pane. I nostri contadini hanno mantenuto intatta nel tempo, forse inconsapevolmente, questa straordinaria usanza pagana, sia pure variando le modalità di preparazione della "pitta", che mano a mano si era evoluta, divenendo sempre più soffice e ricca di sapore. Aromatizzata semplicemente con origano e peperoncino rosso piccante, o decorata con olive nere e scaglie di formaggio pecorino o con la mitica sardella, la "pitta" diventa sontuosa nel periodo del maiale, in cui viene insaporita con i "ciccioi", detti nel nostro lessico dialettale "frisulimiti" o "risimugghie", e irrorata al momento di servirla a tavola con un filo di miele caldo di castagno che le conferisce un gusto dolce-amaro particolarissimo. Ancora oggi, nei paesi agricoli del Marchesato di Crotona, la "pitta" è ritenuta cibo simbolico di propiziazione, di abbondanza, e si prepara nelle feste contadine della mietitura e della vendemmia e in occasioni di importanti ricorrenze familiari. Dopo questa breve ma significativa pa-

rentesi di una possibile derivazione della pizza dalla nostra storica "pitta" di nobile origine magno-greca, riferiamo qui di seguito altre notizie storiche sulle probabili attribuzioni del termine pizza. Il dizionario etimologico del Galiani fa derivare questo termine dal latino *pistus* (matterello per spianare), mentre lo storico D'Avino imbrocca un'altra strada per collegare la pizza al mondo classico: i venditori di pizza a Napoli e Pompei venivano chiamati "placentari". Dal termine greco *plax* deriva quello di *placenta*, che significa superficie piana. Per Alberto Cunsolo, altro studioso di storia delle tradizioni, la pizza non ha nulla a che fare con Romani e Greci e asserisce, con assoluta convinzione, che siano stati gli Arabi a importarla nel Meridione. Princi e Braccini sembra abbiano trovato la spiegazione definitiva in un loro articolo dal titolo "Etimologico germanico e itinerari italiani di pizza", affermano che pizza non è altro che l'equivalente, nel germanico d'Italia, dell'antico alto-tedesco *bizzo-pizzo*, documentato nelle accezioni di "pezzo di pane, boccone".

Forse tutte queste ipotesi sono fantasiose o hanno un fondo di verità, ma nascondono certamente un messaggio: la pizza, qualsiasi sia la sua origine, a Napoli ha trovato la sua patria e una sua tradizione che si tramanda da svariati secoli.

Nel corso della storia, la pizza è stata molto apprezzata da personaggi illustri. Il suo trionfo è segnato da due importanti eventi storici: il primo risale al 1813 quando, per volere di Ferdinando II, nel parco della reggia di Capodimonte fu fatto costruire un grande forno a legna da un noto pizzaiolo napoletano dell'epoca, Domenico Testa, che preparava le pizze da gustare in piedi o seduti sul prato del parco; il secondo, invece, e il più noto, fu quando la regina Margherita di Savoia andò in visita a Napoli e convocò a corte un pizzaiolo dell'epoca soprannominato "naso 'e cane" facendosi servire tutte le pizze più gustose. Fra le tante, una in particolare piacque alla regina: una semplice pizza con mozzarella e pomodoro che da quel giorno prese il suo nome.

È interessante sapere che la prima pizzeria, a Napoli, è sorta nel 1830 (fino ad allora i pizzaioli avevano soltanto banchi all'aperto). Questa portava il nome di Port'Alba, perché si trovava a fianco dell'arco che da piazza Dante immetteva in via Costantinopoli. Il suo forno, rivestito di mattoni refrattari, era alimentato a legna; in seguito fu rivestito con i lapilli vesuviani, più adatti dei mattoni per raggiungere l'alta temperatura richiesta per le migliori pizze. La pizzeria Port'Alba, secondo quanto afferma Paolo Ferraguti, è stata all'epoca un ritrovo di artisti e letterati famosi; forse fu lì che Gabriele D'Annunzio scrisse i versi di una delle più belle canzoni napoletane: "A Vucchella". Tra i frequentatori più illustri ci fu Salvatore Di Giacomo, che alla pizza ha anche dedicato i suoi versi, e con lui poeti, musicisti e scrittori come il celebre Alessandro Dumas.

La diffusione all'estero della pizza è avvenuta nel 1900 con l'accrescersi dell'emigrazione dei nostri connazionali in vari Paesi d'Europa e in America. Con il passare del tempo, la pizza, da cibo di strada alla portata di tutti, subisce purtroppo un aumento di prezzo e per favorire chi non può permettersela nasce, forse, la prima vendita "a rate" della storia! Questa geniale innovazione, però, scatenò all'epoca una spietata concorrenza tra i pizzaioli, tanto che sulle porte d'ingresso delle pizzerie cominciarono ad apparire scritte come "pizza a credito"; "qui si paga tra otto giorni"; "da Totonno 'o Chiattono oggi la pizza e domani i denari". Per coloro che usufruivano di questo privilegio, fu coniata l'espressione "pizza ad otto" che voleva dire che la pizza si mangiava subito ma si pagava a otto giorni di distanza. Straordinaria la genialità e l'arte di arrangiarsi del napoletano, dal carattere eclettico e fantasioso che si identifica alla perfezione nella maschera del furbo Pulcinella e, diciamo pure, anche nella pizza: autentico capolavoro di estro, bontà, semplicità e cibo-simbolo identitario di italianità.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See International Summary page 70



Uso delle patate in Friuli: un difficile cammino

Prima del Parmentier, il friulano Antonio Zanon, 250 anni fa, si impegnava per la diffusione della coltivazione del tubero nei campi della regione.

DI GIORGIO VIEL
Accademico di Pordenone



Immancabilmente il nome di Parmentier è legato all'uso della patata in cucina. Si ha l'impressione che senza il suo apporto la patata non sarebbe mai entrata nell'uso culinario degli europei.

La storia spesso premia chi ha più fortuna nel diffondere la propria versione, tuttavia la verità dei fatti è, a volte, diversa. Un libro di cucina inglese del 1755 (Cleland) - i libri a quell'epoca non erano destinati al popolino - riporta ricette di *Potato pudding*, *Potato fritters*, *Potato cheese cake*. Numerosi erano i contemporanei di Parmentier che, con lo stesso spirito, si battevano per convincere le proprie popolazioni dell'utilità della patata, soprattutto per combattere la fame durante le carestie di grano. Tra questi, il friulano Antonio

Zanon si impegnava per la diffusione della coltivazione del tubero nei campi della sua regione. Nell'opera *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili* - risalente al 1767 (prima dell'analogo libro del Parmentier) - riferisce testimonianze dell'impiego del vegetale americano sulle mense europee. Secondo quanto scrive Zanon, Francesco Redi - al quale "il Gran Duca faceva esaminare tutte le cose più rare, che gli venivano da tutte le parti della terra" - nel 1667 "Ne fece cucinare allesse, e poi tagliate in fette, infarinate e fritte nel butirro, come usano i Francesi e gli Spagnuoli e, dice, che riuscirono assai buone". Tornando al suo tempo, afferma che "gli Inglesi le chiamano Potatas e così pure gl'Irlandesi, che ne fanno un



grandissimo uso. I Polacchi le nominano *jabtka Ziemme* e gli Allemani *Erdapfel*. Si coltivano per tutta la Francia, ma principalmente in Lorena, Alsazia, nel Lionese Vivarese e nel Delfinato". Continua sottolineando che quelle popolazioni, in particolare i contadini, le usano ordinariamente come cibo: lessate, cotte al forno o sotto la cenere e "le persone un poco comode le condiscono col butirro, le mangiano con la carne, ne fanno delle fritelle". Evidenza come in Olanda le mangino lessate e condite con burro fresco o burro liquefatto, a volte aromatizzato con senape posta in infusione nell'aceto, oppure tagliate a fette e fritte con cipolle, mentre gli Irlandesi come pure i Polacchi, le cucinano con carne di bue o di montone o con il lardo. Non solo, le ammanniscono sciolte nel latte - era già nato il purè? - e le mettono nel latte freddo al posto del pane, "le preparano ancora col vino, come il pesce, le mangiano condite come l'insalata, e ne fanno delle assai buone torte". Riporta che gli Svizzeri di Hemmethal sono così adusi a mangiarle che non si capacitano di come i loro antenati potessero sopravvivere senza averne, concludendo "Può darsi che abbiano un giorno a dire lo stesso i nostri Friulani".

Zanon non si limita a perorare la causa dell'introduzione della patata tra le derrate da coltivare in Friuli, dà anche suggerimenti per la coltura, corredandoli con i risultati di alcuni esperimenti condotti con la collaborazione dei suoi sodali dell'Accademia d'Agricoltura. Procurate, nel 1765, patate inglesi e scozzesi, non avendo la possibilità di coltivarle personalmente, le affida parte al conte Asquini che le pianta nella sua tenuta di Fagagna, "dove le terre si contano tra le più fertili del Friuli Superiore", parte a Giovanni Socrate, Cancelliere della Città d'Udine, che le pone a dimora nei suoi terreni di Becenico "di qualità mediocre piuttosto, sabbionose, ed asciutte, ma di quell'indole che nel Friuli chiamansi terre vive".

Non fu posta particolare cura nella

coltivazione, tuttavia si svilupparono benissimo e a settembre fu fatto il raccolto, che risultò più abbondante nelle terre del Socrate. Ne fecero del pane con due parti di farina di frumento e tre di patate lessate, il prodotto fu trovato gradevole anche per palati delicati. Grande enfasi, al tempo, era data alla ricerca di succedanei al frumento per realizzarne pane.

È evidente, comunque, che le patate fossero già in uso in Friuli, visto che Zanon soggiunge "Vi sono due specie di Patate, primaticcie e tardive, che nel nostro dialetto chiamiamo *promediis* e *serodinis*".

Non fu, però, un facile cammino. Riportato da F. Re nel 1813, sotto il titolo di "Memoria sull'agricoltura del Cantone di San Vito dipartimento del Tagliamento": "Pochi pomi di terra o patate da alcuni si coltivano più per ozioso trattenimento, che per utile speculazione, in piccoli spazj di terra". Nel 1815 fu stampato a Udine un volumetto con indicazioni su come coltivare le patate, dalla preparazione del terreno alla loro conservazione dopo il raccolto. L'autore cita, per coloro che avessero voluto approfondire l'argomento, non l'opera del suo coregionale, ma una traduzione del *Parmentier*, stampata a Belluno nel 1802 e uno scritto di Carlo Amoretti, stampato a Milano nel 1805.

Nel 1827 si producevano in Friuli 103.300 quintali metrici di patate, definiti come cereali che ordinariamente corrispondono ai consumi (Quadri). Secondo altra fonte (Amico del contadino, 9 settembre 1843) erano 106.000 nel 1817, 198.197 nel 1825 e 64.821 nel 1838.

In pianura, i campi coltivati a patate si diffusero solo negli anni di carestia del 1816-17, per scomparire subito dopo, tornando all'uso della polenta. Il *Burger*, nel 1843, rilevava che "i pomi di terra non hanno finora sgraziatamente posto nell'agricoltura italiana". Solo nei dintorni delle città del Lombardo Veneto ne venivano coltivate quelle poche che potevano essere vendute ai soldati tedeschi e soltanto nelle

zone di montagna lombarde e venete si andavano via via diffondendo a opera dei "contadini proprietari liberi, non coloni".

Oggi sono annoverate nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli - Venezia Giulia le *Patate di Ribis* e *Godia* e le *Patatis cojonariis*. Le prime sono "coltivate nelle suddette località da almeno tre generazioni di agricoltori". Le patate di Godia, rinate soprattutto per la preparazione degli gnocchi, eccellono per il fatto di essere molto farinose, richiedendo, perciò, pochissima farina nel confezionamento dell'impasto. Le seconde, prodotte in alcune località del Friuli - possiamo citare per esempio *Andreis*, *Dolomiti friulane* - sono generalmente messe a coltura in modesti appezzamenti a conduzione familiare. Di piccole dimensioni, hanno buccia sottile, restano sode e si rendono così apprezzate per la cottura con carni in umido. Si prestano anche alla preparazione in forno o in frittura, dove meglio manifestano il caratteristico sapore che ricorda la nocciola.

In tempi più recenti, è da registrare la nascita, a Ovedo di Zoppola, di una Cooperativa di produttori che hanno intuito come i terreni prevalentemente sabbiosi, depositati dal fiume Meduna, ben si prestino alla coltivazione delle patate. Questo tipo di suolo oppone scarsa resistenza allo sviluppo dei tuberi e poco vi aderisce, permettendo la raccolta di prodotti pressoché puliti. L'iniziativa parte nel 1990 con un raccolto di 6.000 quintali.

Nel 1993, la Cooperativa si dota di un magazzino frigorifero adatto alla conservazione di circa 35.000 quintali di patate.

Al presente, sono coltivati 150 ettari suddivisi tra 102 aziende distribuite nelle province di Pordenone e di Udine, con una produzione annua compresa tra i 40.000 e i 60.000 quintali. Numerose le varietà che si sperimentano ogni anno per ottenere i migliori risultati in produzione e in cucina.

GIORGIO VIEL

See *International Summary* page 70



Quinoa: mito e realtà di un super alimento

Un ingrediente riscoperto, di cui val la pena parlare.

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

Protagonista del nuovo *trend* di alimenti antichi di recente tornati in auge, la quinoa sta conquistando, negli ultimi anni, un posto d'onore sulle tavole nel mondo, da marginale e dimenticato cibo degli "indios" a raffinato ingrediente di ricette e menu di ristoranti gourmet e delle cucine di consumatori eticamente e biologicamente impegnati.

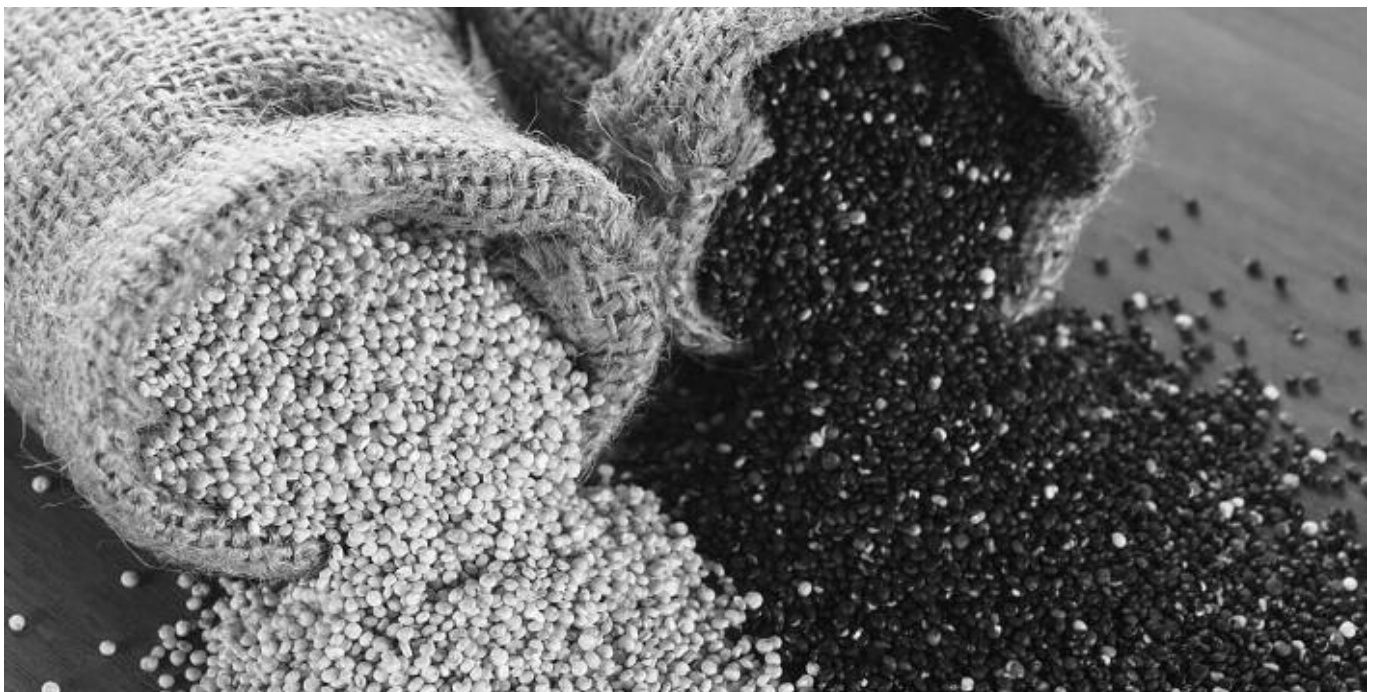
Definita "pseudocereale" sotto il profilo nutrizionale, la quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*) è in realtà una pianta erbacea annuale della famiglia delle Chenopodiaceae (imparentata quindi con bietole e spinaci), con fusto alto da 30 cm fino a 3 m, recante all'apice le "pannocchie" con una miriade di piccoli semi eduli.

Non è chiaro quando iniziò la coltivazione sistematica, ma si calcola che potrebbe essere accaduto fra 7.000 e 5.000 anni fa e che dalle terre del lago Titicaca (a cavallo fra Bolivia e Perù) si sia poi estesa in tutta la regione andina, grazie alle sue capacità di adattamento (cresce infatti dai 3.500 metri di altitudine fino al livello del mare). Incas e Maya consideravano la quinoa un cibo sacro, con proprietà soprannaturali, e i suoi chicchi, simili a quelli del miglio, erano la base della loro alimentazione, insieme a patata e mais. Nota, in lingua quechua, come *chisiya mama* (madre di tutti i semi), la quinoa veniva offerta al dio Sole, Inti, in un vaso d'oro, e d'oro era pure la pala che i sacerdoti utilizzavano per la prima

semina dell'anno. Proprio a causa del suo *status* all'interno delle cerimonie religiose, per eliminare i rituali che venivano considerati sacrileghi, i *conquistadores* spagnoli, nel XVI secolo, ne vietarono l'uso.

Le famiglie contadine delle terre più isolate, però, salvarono, di nascosto, i semi e mantennero nel tempo la tradizione della sua cultura, permettendo alla quinoa di resistere agli invasori e di restare comunque alimento base sulle tavole delle genti andine.

Quale riconoscimento per i popoli indigeni andini, per aver mantenuto, controllato, protetto e conservato la quinoa come cibo per le generazioni presenti e future, l'ONU ha dichiarato il 2013 "International Year of Quinoa"





(Anno internazionale della quinoa), quale alimento nella lotta contro la fame, la povertà e la denutrizione.

L'attenzione sul notevole potenziale dietetico-nutrizionale della quinoa, oltre che l'aspetto economicamente interessante della coltura (le piante sono in grado di svilupparsi in terreni a pH acido e a pH basico, in zone tropicali a clima umido e aride o semidesertiche), trova piena giustificazione anche alla luce delle più aggiornate indagini sulle caratteristiche bromatologiche.

Innanzitutto è un alimento altamente proteico (dal 12 al 18% a seconda della varietà, in quantità superiore alla concentrazione media dei cereali tradizionali). Contiene tutti i 9 amminoacidi essenziali tra cui, soprattutto, la lisina (riveste un ruolo fondamentale nella produzione di anticorpi, che combattono le malattie eventualmente contratte, di ormoni della crescita e di enzimi, oltre che nella produzione di collagene, essenziale nella creazione di tessuti connettivi quali l'osseo, il cartilagineo o il cutaneo). Un altro aspetto interessante della frazione proteica della quinoa è l'assenza di glutine, che ne consente il consumo anche ai celiaci o a coloro che presentano solo una semplice intolleranza a tale sostanza. Apprezzabile, dal punto di vista quantitativo e qualitativo, anche il contenuto lipidico (dal 4,1 all'8,8%), che, grazie al maggiore contenuto in acidi grassi polinsaturi (in particolare l'acido linoleico) rispetto a quelli saturi, assicura una buona attività nella prevenzione dell'arterosclerosi. I carboidrati, composti per la quasi totalità da amido, costituiscono in media il 60-70%.

La quinoa è anche una buona fonte di fibra insolubile, la quale, oltre ad apportare un alto potere saziante, svolge un ruolo importante nella regolazione della funzionalità intestinale. Contiene alcune vitamine del gruppo B, oltre alle vitamine C ed E in grado di svolgere un'importante funzione protettiva nei confronti dell'apparato cardiocircolatorio e dei tessuti corporei, grazie alla capacità di contrastare i radicali liberi. Vanta alte concentrazioni di calcio,

magnesio, ferro, rame e zinco e la presenza di flavonoidi antiossidanti come la quercetina e il chempferolo, dagli interessanti benefici nella prevenzione di numerose patologie, quali quelle cardiovascolari, infiammatorie e persino alcune forme tumorali.

Va tenuto presente, inoltre, che i semi della quinoa contengono saponine, una difesa naturale (fattori antinutrizionali) che li rende indigesti a eventuali predatori e che protegge da alcuni elementi patogeni. Le saponine, le quali hanno un gusto molto amaro, possono, però, essere facilmente eliminate se adeguatamente trattate con un prelavaggio prima della preparazione alimentare. Della quinoa non si butta via niente: le foglie fresche possono essere consumate come spinaci e di questi hanno le proprietà e ricordano il sapore; i

fusti sono usati come foraggio, mentre i semi hanno versatilità gastronomiche decisamente accattivanti, valorizzate oggi da tanti grandi chef nella loro cucina.

Di gusto delicato, che assomiglia un poco al riso e alla nocciola, tradizionalmente tostata o ridotta in farina, è utilizzata per la produzione di porridge o per fortificare le farine di frumento per la produzione di pane, torte, pasta, noodles e biscotti. Può essere usata per la colazione, come con i fiocchi, o bollita, a mo' di riso, per la preparazione di primi quali zuppe, insalate estive, ecc.

Dalla quinoa è anche possibile ottenere differenti bevande alcoliche (la chicha) e la birra.

GIANCARLO BURRI

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario Generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":

biblioteca@accademia1953.it

e-mail per l'Amministrazione:

amministrazione@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.



I nutraceutici dell'olio e l'oleocantale

Quest'ultimo componente, contenuto esclusivamente nell'olio extravergine di oliva, ha notevoli proprietà farmacologiche.

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana

Per quanto ci si sforzi di produrre olio extravergine di oliva di buone qualità salutari, quindi con più polifenoli possibili, questi non superano generalmente il 2% della frazione insaponificabile del prodotto,

rappresentata in varia misura da idrocarburi, squalene, tocoferoli (vitamina E), alcoli, fenoli e vari componenti aromatici. La frazione insaponificabile è importante sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello merceologico, contribuendo all'identificazione di eventuali frodi. Il restante 98% è per lo più composto da acido oleico (tra il 63 e l'83%) e acido linoleico.

È importante sottolineare che l'olio, senza la frazione insaponificabile dei polifenoli, non sarebbe extravergine di oliva, bensì solamente un grasso insapore, inodore e incolore, proprio come gli oli di sansa di oliva e di semi raffinati

e deodorati, dopo l'estrazione, con solventi chimici. Ma, soprattutto, le qualità salutari dell'olio di oliva sarebbero limitate alla sola attività di "spazzino" dell'eccessivo colesterolo nel sangue, funzione tipica degli acidi grassi insaturi contenuti nell'extravergine di oliva.

I polifenoli dell'extravergine, che conferiscono gli odori e i sapori positivi

di questo grasso vegetale, sono apprezzabili tramite gusto e olfatto. Infatti l'esame sensoriale è fondamentale nella verifica di classificazione degli oli vergini di oliva, tanto quanto gli esami chimici.

Soprattutto con l'esame organolettico il consumatore comune può capire la qualità e quantità di componenti polifenolici contenuti nell'olio di oliva assaggiato. A seconda dell'intensità sensoriale del sapore fruttato di oliva più o meno matura, si ha già notizia di una buona qualità del prodotto. Il retrogusto amaro è un indizio di buona presenza di squalene e di tocoferoli utili alla prevenzione di particolari tipi di tumori. Con l'astringenza e piccantezza in gola possiamo dedurre la buona presenza del preziosissimo oleocantale. Quest'ultimo componente merita un maggior approfondimento in quanto è contenuto esclusivamente nell'olio extravergine di oliva in quantità variabile (da 22 ai 190 µg per grammo), a seconda della maturazione dell'oliva e della freschezza dell'olio. Fu scoperto da un team di ricercatori dell'Unilever, azienda leader nel settore oleico, che ne appurò le proprietà farmacologiche nel 2005. Dell'oleocantale furono eseguite approfondite ricerche anche da altri scienziati, tra cui Gary Beauchamp e i suoi colleghi del Chemical Senses Center. I ricercatori notarono quanto il pizzicore alla gola, provocato dall'olio di oliva fresco, fosse simile a quello prodotto da un noto farmaco antinfiammatorio, l'ibuprofene, del quale ha simile la struttura molecolare, e gli stessi effetti analgesici. Tuttavia, l'oleocantale che si può as-





sumere giornalmente con l'olio (ricordiamo che, per l'elevato apporto calorico, i nutrizionisti raccomandano di non superare il consumo di 3 o 4 cucchiaini al dì) non arriva ad attivare tali proprietà, mentre sembra appurato che il consumo regolare di extravergine riduca il rischio di malattie coronarie (Food and Drug Administration ha autorizzato dichiarazioni in questo senso). Inoltre, è accertato che tale molecola può ridurre sensibilmente i rischi di demenza senile o di Alzheimer, avendo la capacità di bloccare le proteine tossiche che interferiscono al buon funzionamento delle cellule nervose. Oggi la nutraceutica, ossia la scienza che studia le interazioni tra

nutrizione e farmaceutica, ha fatto un altro grosso passo avanti sugli effetti salutari dell'oleocantale.

La rivista "Molecular & Cellular Oncology" ha recentemente pubblicato il lavoro di alcuni ricercatori statunitensi i quali hanno scoperto un ulteriore e importantissimo ruolo di questo elemento nella lotta ai tumori. Già da tempo il mondo scientifico aveva intuito che tale molecola intervenisse efficacemente contro le cellule tumorali, ma non era chiaro come. Grazie alla ricerca degli scienziati Paul Breslin, docente nutrizionista dell'Università di Stato Rutgers del New Jersey, David Foster e Onica LeGendre, entrambi biologi del cancro presso l'Hunter Col-

lege di New York, si è potuto appurare il meccanismo con cui l'oleocantale provoca la morte delle cellule malate senza apportare danni a quelle sane. Con il tempo l'azione di questo antiossidante nell'olio decade, fino a quando scompare del tutto e l'olio comincia ad avere il cosiddetto sapore "gentile" e tendente al dolciastro, tipico degli oli di secondo anno.

Attualmente, nello studio dell'oleocantale, ci troviamo ancora in fase di sperimentazione, ma grazie a questi incoraggianti studi possiamo ben sperare in una prossima applicazione terapeutica del polifenolo.

MAURO GAUDINO

See International Summary page 70

LE ETICHETTE DELL'OLIO

Dare indicazioni sulla scelta di un olio di oliva partendo dall'etichetta è quanto mai difficile, anche perché sugli scaffali viene presentata una grandissima selezione di oli indicati, almeno in etichetta, come extravergini di oliva. L'origine tanto decantata, però, suggerisce poco, perché non è assolutamente detto che un olio, anche italiano, sia necessariamente buono.

Inoltre dobbiamo sottolineare il controsenso di poter definire un olio extravergine, e quindi privo di difetti organolettici, e contemporaneamente consentire legalmente valori chimici (acidità e perossidi) così elevati. È impossibile che un olio con valori di acidità di 0,8% sia privo di difetti, se si pensa che già con valori intorno allo 0,4 vi sono difetti organolettici.

Purtroppo, non dobbiamo dimenticare che il mercato dell'olio è in mano a grandi gruppi che non hanno nessun interesse a promuovere iniziative per migliorarne la qualità, anzi... Basterà ricordare l'indagine della Procura di Torino, condotta dal P.M. Raffaele Guariniello, che accusò di frode in commercio sette grandi aziende olearie. In pratica, dette aziende commerciavano quale extravergine semplici oli di oliva. Com'è finita l'inchiesta?

Purtroppo per l'olio extravergine di oliva non è previsto il passaggio da una commissione di assaggio (panel), che ne accerti la corrispondenza commerciale; in pratica basta superare le analisi chimiche, che, come già detto, sono quanto mai permissive. Per non parlare di certa aggettivazione fantasiosa (robusto, gentile, delicato), del tutto assente nella normativa (L. 2568/91). Spesso la pubblicità vanta come un pregio opacità e mancato filtraggio: invece i sedimenti sono dovuti a mucillagini varie, che portano in brevissimo tempo al decadimento del prodotto. L'olio deve essere pulito, filtrato immediatamente al momento della produzione.

Anche nel caso delle Dop e Igp, bisogna sempre guardare la campagna di produzione, che è obbligatoriamente indicata in etichetta. Molte volte si trovano offerte su prodotti "vecchi" che, comunque, sono garantiti da un Ente Certificatore, cui ci si può rivolgere.

Se si devono dare indicazioni per un acquisto consapevole, innanzitutto è necessario osservare la dicitura, per esempio, prodotto imbottigliato dal sig. Rossi oppure prodotto e imbottigliato dal sig. Rossi. Nel primo caso, il sig. Rossi è semplicemente un commerciante di olio, che lo ha acquistato da chissà chi e lo ha imbottigliato; oggi imbottiglia olio, domani altro, e questo è il caso di moltissimi degli oli che troviamo in commercio. Nel secondo caso, il sig. Rossi ha prodotto egli stesso l'olio e lo ha imbottigliato: non è detto che sia buono, ma almeno sappiamo che è lui il produttore, con nome, cognome e indirizzo: è il responsabile di quello che c'è nella bottiglia.

Quindi attenzione alle etichette. Tuttavia, data la loro composizione, parca di vere indicazioni e ricca di fantasiosi aggettivi, anche questo spesso non basta. (Roberto Mastrodicasa)



La tradizione del riuso non solo in cucina

Marchiatore d'identità autoctona e indelebile.

DI ANTONIO V. GELORMINI
Accademico di Bari

Pane raffermo, qualche oliva e un po' di formaggio. Per intere generazioni di contadini è stato il pasto regale, tra fatica e sudore, nell'inesauribile dedizione alla liturgica e quotidiana dichiarazione d'amore per la propria terra. Talvolta accompagnati dal carattere forte e dolce di una cipolla. Non sempre rinvigiti dalla genuinità di un acceso e corposo bicchiere di vino. Si ringraziava *Domine Iddio* per la garanzia dell'essenziale e, con quel poco che si riusciva ad avere in casa, la creatività in cucina non conosceva confini. Piatti, ricette e menu nascevano dall'improvvisazione fattasi virtù. Capaci di resistere alla sfida del tempo e all'attacco della modernità.

Capolavori che vivono ora una sorta di Rinascimento, anche in assenza dell'autentico e straordinario presupposto che tutto muoveva: la fame. Oggi non si ha più fame. Almeno in questa parte di mondo che consuma l'80% di risorse

esistenti, pur rappresentando solo il 20% della popolazione mondiale. Laddove non si produce più in funzione dei fabbisogni, bensì si corre per consumare e svuotare i magazzini. Si corre perché non si ha tempo di assecondare i cicli della natura. Si corre perché rapiti da un'assurda e vorticosa produzione di desiderio, indispensabile al sostegno di una domanda che si perde nel superfluo.

Dopo aver perso la cognizione delle stagioni, il gusto dei sapori e la familiarità col proprio territorio, si dimostra vincente e apprezzabile la decisione dell'Accademia di dedicare il tema dell'anno alla cucina del riuso, perché contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia. Scelta che esalta e accompagna l'invito a riappropriarsi della lentezza, quale stimolo al recupero di una dignità smarrita. La dignità della terra e dei suoi processi biologici spontanei; quella di un'agricoltura che ci possa ridare il piacere lento e intenso dell'assaporare. La dignità della qualità per la salvaguardia del benessere comune, nonché di quello strettamente personale.

Ovviamente la testimonianza più caleidoscopica della "filosofia necessaria" del riuso in cucina resta quella del pane. Il pane misurato nella forma lasciata "nei secoli dei secoli" sulla facciata della Cattedrale di Troia, dove, nella pietra incava a lato del portale bronzeo sulla sua facciata principale, c'è l'unità di misura della "pagnotta" o "panetta" da 5 kg. Quel pane che doveva resistere e "tenere" almeno una settimana, non quello ricco di microtossine, che già un paio di giorni dopo l'acquisto cambia





i colori della mollica nelle varianti di un arcobaleno alquanto allarmante. La mollica raffermata di quel pane - arricchita di volta in volta da aglio, prezzemolo, capperi, acciughe, formaggio - era indispensabile per i ripieni dei peperoni, dei carciofi, e ancora di seppie, cozze e calamari. O per farne polpette da annegare nel sugo di pomodoro o friggere come *croquette*. E quando dopo una settimana quel pane tendeva a indurirsi, era buono per inzupparlo nel caffelatte a colazione, per essere bagnato e riproposto in irresistibili fette con il pomodoro, o spezzato nelle varianti territoriali dell'*acquasale* e nella preparazione del piatto principe della tradizione contadina: il *pancotto*, spesso "maritato" con gli avanzi nobili delle verdure scelte e con quelli più grassi del lardo o degli insaccati, dato che non sempre si disponeva in famiglia di olio extravergine d'oliva; immancabilmente accompagnati - però - da foglie di lauro e spicchi di aglio. E che dire della pasta con il ragù, che

volutamente si preparava a pranzo *ad abundantiam*, per poterla riscaldare la sera a cena e talvolta buona anche il giorno dopo. O delle stesse briciole di pane che, prim'ancora che nei *claustr*i o nei *frunn'* ne venisse raccomandata la raccolta - per farne un tortino/frittata con uova, prezzemolo e formaggio - da sempre venivano "sparse al vento" dalle nostre nonne, per la gioia di rondini e uccelli, che animavano cieli e balconi dei nostri paesi. E ancora dei *frunn'* - gli scarti - delle verdure, buoni per arricchire il brodo vegetale o da regalare a chi aveva animali da cortile - spesso in casa - che di solito poi ricambiava con uova a Pasqua o con qualche piccola forma di caciotta a Natale. Del caffè nelle piante o da riusare nella preparazione di dolci e crostate, insieme alla granella dei biscotti raccolta dai vasi o dal fondo delle scatole che li custodivano. O delle scorze di formaggio per insaporire le minestre di legumi. E poi le teste dei pesci e dei crostacei

per la preparazione di profumati brodetti. Fino alla quint'essenza della fantasia meridiana, nell'adattamento alle ristrettezze quotidiane della vita: quella che in Puglia, e non solo, "immagina" e crea un piatto come gli spaghetti al "pesce fujuto".

La tradizione, quindi, che si perpetua assumendo un alto valore antropologico. Per cui, cucina del riuso significa anche recupero delle abilità che le massaie avevano in ambito rurale: mamme o donne di casa, che sapevano come mettere a tavola - con poco - schiere di figlioli, aumentando il volume di ciò che portavano sulla mensa, e arricchendolo con quanto la campagna metteva a disposizione, stagione per stagione.

Mangiar sano in una terra come la Puglia, solcata da ogni sorta di tratturi e attraversata da lunghe e cicliche transumanze, baciata dal sole e da una luce senza eguali, protesa verso un mare denso di sale, di storia e di civiltà, significa mangiare mediterraneo. Un regime alimentare adottato ormai come modello diffuso. Una filosofia "cafona", con l'idea del cibo come cultura. Perché dietro l'alimentazione contadina c'è tutta la storia di una comunità locale, regionale o nazionale. Perché la cucina di un territorio, con tutte le sue variegate declinazioni, è pietra angolare della sua più intima identità.

Non più nostalgia, quindi, ma affermazione di identità. In un'ottica di diffusione dell'uso collettivo delle cose, dallo scambio del tempo allo *sharing* diversamente declinato, la cucina del riuso può essere inserita nella corrente di quel nuovo atteggiamento "ecosostenibile", chiamato anche "Sistema decrescita".

Tutte le specialità da riuso, insieme alle eccellenze di questi territori, sono gli attori protagonisti e i cantori di una ineguagliabile recita a soggetto, che in Puglia va in scena ogni qualvolta ci si siede a tavola, e ci si appresta a celebrare il più antico dei riti quotidiani, condividendo un'incommensurabile ricchezza di sapori poveri.

ANTONIO V. GELORMINI

See *International Summary* page 70



Il senso del "gusto"

I sapori fondamentali (dolce, salato, acido, amaro e umami), mescolati tra loro e con altri elementi (il colore, per esempio), arricchiscono la percezione gustativa.

DI GIUSEPPE MONTANARI
Accademico di Gubbio

Il più sfuggente dei nostri sensi, il "gusto", appunto, sembrava aver trovato un assetto scientifico definitivo, per la spiegazione del suo funzionamento, con la descrizione, operata dai fisiologi, delle quattro qualità che costituiscono la percezione dei sapori fondamentali individuati nell'uomo:

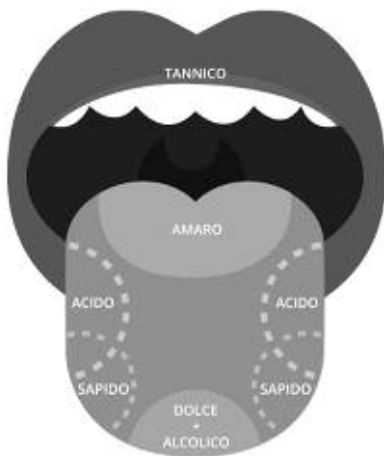
dolce, salato, acido e amaro. Sono queste le sensazioni che, senza coinvolgere l'olfatto, vengono da noi percepite; ossia sono le sensazioni evocate dal contatto dei cibi con le nostre strutture specializzate le "gemme gustative", disseminate sulla lingua e sul palato molle, nell'apparato orale dell'animale uomo. Tali "gemme" sono comprese nelle papille linguali (o gustative), cioè in quelle piccolissime protuberanze che, distribuite in una ben

definita geografia linguale (programmata con forme papillari diverse: *filiformi, fungiformi, circonvallate*), svolgono anche funzioni differenti: tattili nelle filiformi e specificamente gustative nelle altre. Queste ultime, a funzionamento biochimico, provocano cambiamenti dello stato *bioelettrico* nelle cellule del gusto; i segnali bioelettrici si tramutano in segnali elettrojonici (*mutatis mutandis*) che vengono trasmessi a zone apposite del cervello, dedicate a riceverli. Questa spiegazione, volutamente sintetica, ha fornito, negli ultimi anni del millennio trascorso, una base scientifica solida alla nostra capacità di definire come "sapori" gli impulsi trasmessi, attraverso le papille

linguali, alle cellule gustative e da queste al cervello; qui ha sede la definitiva elaborazione e definizione della lettura linguale nei quattro sapori citati. L'immedesimarci nel viaggio dei segnali, evocati dai cibi nella bocca sino al cervello, certamente ci gratifica nella nostra essenza di esseri pensanti, ma non ci convince appieno! Infatti, certi termini, affascinanti, usati dai grandi assaggiatori di cibi e bevande come *corposità, spessore, brusco, morbido, rotondo, aspro, graffiante*, ci sembrano del tutto estranei ai classici quattro sapori elencati o, quantomeno, meccanicamente attribuibili all'attivazione di sensori non definiti nel panorama "orale" quale lo conosciamo.

Una piccola mano ci viene fornita ancora dalla ricerca scientifica, che ha voluto aggiungere ai quattro sapori fondamentali un altro sapore, dallo strano nome di *umami*: questa sarebbe la sensazione evocata da un amminoacido, il glutammato, che si ritrova nella composizione di molte proteine presenti nelle carni, nei pesci e nei legumi. Neanche tale aiuto, tuttavia, completa il senso di insufficienza del giudizio sui "sapori".

A nostro avviso, tale giudizio non risulta dalla scansione dei quattro soliti elementi bensì, piuttosto, dalla combinazione dei segnali di queste sensazioni ai più diversi livelli. Infatti, la combinazione deriva dall'elaborazione della "mescolanza" dei differenti segnali di base, che possono combinarsi in altri diversi dai fondamentali e venire valutati come singole unità. Ciò accade in matematica con il calcolo combinatorio di più elementi rilevati a "gran-





dezze” (leggasi: intensità dei sapori) le più diverse. Accade anche nelle cellule “retiniche” dell’occhio che, elaborando gli stimoli visivi, possono riconoscere ben più di un singolo colore. Avviene inoltre per le cellule cerebrali (neuroni) che possono reagire a più di un segnale gustativo, specialmente se compreso in un gruppo di segnali i più disparati. Tutte queste sfumature possono aggredire contemporaneamente i centri del cervello, specificamente deputati, quando la sensazione specifica venga: a) mascherata o offuscata da “stimoli tattili” o da “profumi” nello spazio bocca/naso; b) confusa dal continuo rimescolamento dei fondamentali, come avviene nelle bevande di mescolamento.

Agli inizi del millennio attuale, è stato D.V. Smith (psicobiologo e neurofisiologo della Maryland University) a dimostrare che i neuroni deputati al “gusto” possono rispondere a uno ma anche a più tipi di segnali gustativi. Da buon fisiologo ha messo in rapporto di similitudine funzionale i “neuroni” deputati al “gusto” con quelli che trasformano i segnali visivi, provenienti dalla retina, in uno o diversi, e differenti, colori. Questo mi richiama alla mente un fatto, sperimentato (credo) da ogni enologo: l’importanza giocata dal “colore” nel giudizio definitivo su un grande “rosso” o su una “muffa nobile”. Personalmente, tale aggiornamento del “senso del gusto”, inteso come ampliamento delle funzioni cerebrali superiori, mi è riuscito gradito anche a causa delle ricadute provocate su di un fatto compreso nella storia evolutiva dell’uomo: la comparsa del “gusto” è il confine che divide “uomo” da “bruto” cavernicolo, quest’ultimo dominato da un’unica spinta - la fame - nel suo cervellino di poco più di 350 cm cubici. La sensazione di “appetito”, unita alla facoltà di “scelta” dei cibi e collegata al “gusto” individuale, comparirà ai 1300 cm cubici dell’*Homo sapiens*, arrivato a questo traguardo dopo 7,5 milioni di anni di “evoluzione”.

Noi che conserviamo memorie bronzee (le “Tavole eugubine”) di “convivi so-

ciali” risalenti a molti secoli precedenti l’Era Cristiana, potremmo essere buoni testimoni “Accademici” di come e di quanto il senso del “gusto” avesse già permesso, allora, la nascita di una cucina territoriale “italica”, ricca e variata

nelle sue manifestazioni, che (e questo suoni pure come “invito”) si ripetono ogni anno, pubblicamente, ma anche nel quotidiano, per gli amici.

GIUSEPPE MONTANARI

See International Summary page 70

VELENI NON VELENI NEI CIBI

Si sente spesso parlare di tossicità e veleni nei cibi e su questo argomento tutti sono portati a pensare ai residui di fitofarmaci nei vegetali; di estrogeni, androgeni e antibiotici nella carne; agli additivi presenti negli alimenti; alle frodi alimentari; alle micotossine-cancerogene che possono contaminare i prodotti agricoli e così via. Però, nessuno pensa che alimenti salutari, anche biologici, possano contenere veleni oltre a vari principi nutritivi e benefici (zuccheri, proteine, antiossidanti ecc.). Prendiamo, per esempio, l’arancia, che contiene vitamina C, stimolante del sistema immunitario, antociani, fitonutrienti, flavanoni, acidi idrossicinnamici e polifenoli, antiossidanti che riducono il rischio di contrarre alcune forme tumorali (soprattutto grazie alla betacriptoxantina). Anche le fibre dell’arancia e il potassio concorrono ad aiutare la digestione e a regolarizzare la pressione sanguigna. Sono qualità, queste, che fanno delle arance un frutto veramente benefico. Tuttavia, esse contengono anche il d-limonene, una sostanza che dà il caratteristico profumo ed è usata dalla pianta come veleno per difendersi da insetti dannosi (il d-limonene viene usato come insetticida e come detersivo sgrassante). Di recente, da alcune ricerche, pare che tale sostanza possa essere, tuttavia, usata in alcune terapie mediche.

Un altro alimento da tenere sott’occhio è il basilico. Da alcuni studi svolti su questa erba, il metileugenolo, suo composto chimico, sembra favorire lo sviluppo di alcuni tumori. Tale ricerca, per il momento, è stata fatta su topi e pare che il composto nocivo sia presente nelle foglie giovani che si devono proteggere da insetti e parassiti. Nelle piantine adulte, invece, la sostanza nociva perde il metil, trasformandosi in eugenolo, che non è più nocivo per i topi. La ricerca non è stata ancora fatta sull’uomo, comunque è bene non esagerare nel consumo del basilico e preferire le foglie delle piantine adulte. In ultimo, vorrei parlare del buon pomodoro, ricco di vitamine idrosolubili (C, B₁, B₂, PP ecc.), beta carotene (provitamina A), sali minerali (fosforo, potassio, sodio, calcio e ferro), licopene, antiossidante che dovrebbe proteggere dal tumore della prostata. Anche nel pomodoro c’è un composto - la tomatina - antibiotico vegetale che la pianta produce per difendersi da insetti e fitopatogeni. Secondo alcune ricerche, tale composto sarebbe tossico. Ogni giorno assumiamo piccole quantità di sostanze nocive, ma con una dieta equilibrata e uno stile di vita piuttosto sano, il nostro sistema immunitario le neutralizzerà. Perciò continuiamo a portare sulle nostre tavole questi prodotti che hanno infinite proprietà benefiche oltre ad appagare il nostro gusto. (Gaetano Rascente)



Come è nata la cucina francese?

L'influenza di Caterina de' Medici che arrivò a corte con una brigata di cuochi, pasticciieri, un gelataio e vari camerieri, piatti e tovaglie normalmente in uso a Firenze.

DI ROBERTO VALDUCCI
Accademico di Rimini

Caterina de' Medici nasce il 13 aprile 1519, a Firenze, da Lorenzo de' Medici, Duca di Urbino e da Madeleine de la Tour d'Auvergne, principessa francese.

È l'unica discendente diretta e legittima di Lorenzo il Magnifico che era il suo bisnonno. Rimasta orfana di entrambi i genitori a pochi giorni di vita, trascorre l'infanzia tra Roma e Firenze sotto la tutela di due Papi: Leone X, suo prozio, e Clemente VII, suo lontano cugino. A quattordici anni sposa Enrico d'Orléans, principe di Francia, secondogenito del re Francesco I che amava molto l'Italia ed era amico di Leonardo da Vinci.

Il castello dove visse e morì il grande artista gli era stato donato dallo stesso monarca. Fu un matrimonio politico lungamente

discusso tra Roma e Parigi, che doveva cementare l'alleanza tra il Papa e il re francese e, con la dote di Caterina, annullare i debiti reali, compromessi da lunghe guerre. I festeggiamenti furono grandiosi, ma l'aristocrazia francese considerava le nozze semplicemente scandalose, perché sancivano l'unione di una donna (non molto bella) di rango socialmente inferiore con un erede dei Capetingi.

Caterina arrivò alla corte francese con

una brigata di cuochi, due pasticciieri, un gelataio e vari camerieri, piatti, tovaglie e quant'altro normalmente in uso a Firenze.

Inoltre, nel 1500, ogni famiglia nobile aveva degli astrologi. Lei giunse in Francia con i due fratelli (Cosimo e Lorenzo Ruggieri) e per due anni a corte ospitò Nostradamus che le fece la previsione che i suoi tre figli maschi sarebbero diventati re, come in realtà accadde.

I cuochi italiani portarono il gusto della buona tavola con l'utilizzo, una novità in Francia, di salse, rigaglie, olio d'oliva, crespelle, spinaci, fagioli, piselli, carciofi, e la preparazione dei volatili all'arancia, che a Firenze chiamavano "papero all'arancia" e in Francia "anatra all'arancia". Come pure la zuppa di cipolle è stata portata da Caterina. Ne è la prova, come per tanti altri manicaretti italiani, una ricetta fiorentina del 1200.

Furono separati i piatti salati da quelli dolci. In Francia, come in tutta Europa, si consumava carne con frutta zuccherata. Ma furono soprattutto i pasticciieri a manifestare il loro genio con marmellate e dolci che incantarono la corte di Francia e fecero scuola, per non parlare dei gelati.

Il celebre cuoco francese Raymond Oliver, rievocando questo rinnovamento, parlò della "Rivoluzione del 1533 che rovesciò il contenuto delle pentole".

Flammarion scrisse: "dobbiamo riconoscere che i cuochi italiani che vennero in Francia, al seguito di Caterina de' Medici furono all'origine della cucina francese, per gli elementi e con-





dimenti, per noi nuovi, che essi portarono”.

Caterina riuscì addirittura a rendere obbligatorio l'uso della forchetta (perché a corte si mangiava con le mani) con un decreto emanato dal figlio Enrico III, il quale ne ordinava l'utilizzo affinché si potesse “mangiare con pulizia”. Da un articolo di un cronista di quel tempo, possiamo leggere: “i commensali si rivelavano piuttosto maldestri nel maneggiare il nuovo utensile: infatti nel portare la forchetta alla bocca si protendevano nel piatto con il collo e con il corpo. Era un vero spasso vederli mangiare con la forchetta, perché coloro che non erano abili come altri, facevano cadere sul piatto, sulla tavola e a terra tutto quanto non riuscivano a mettere in bocca”.

Dobbiamo ricordare, inoltre, che grazie

a Caterina e ai suoi collaboratori, il banchetto non era più un'abbuffata alla Rabelais, ma era diventato una cerimonia perfettamente organizzata da eccellenti “maître” (anche questi istruiti secondo l'uso italiano).

La rivoluzione in cucina a corte si estese a macchia d'olio nelle cucine della nobiltà di tutta la Francia.

La Rivoluzione francese del 1700 fece funzionare per anni la ghigliottina: la gran parte della nobiltà sparì e quindi i cuochi, rimasti senza lavoro, furono costretti ad aprire osterie e locande, dove preparavano i piatti che una volta avevano deliziato i vecchi padroni. Tali locali divennero in seguito i famosi ristoranti della “Ville Lumière”, dove tutta l'aristocrazia europea, e russa in particolare (che parlava francese), andava a gustare piatti prelibati.

La cucina francese, quindi, deve molto a Caterina, anche se oggi si tende a ridimensionare il contributo dividendo il merito con Maria de' Medici, sua lontana discendente, anche lei regina di Francia, anche lei golosa, ma meno illuminata. Maria aveva portato in Francia, oltre ai soliti cuochi e pasticciari, anche un fornaio. Costui fu l'autore del famoso “pain à la reine” o panino al latte, preparato anziché con il tradizionale lievito madre, con il lievito di birra, novità apprezzata da nobili e ricchi e anche dagli stessi pasticciari francesi.

Dobbiamo dunque ringraziare Caterina de' Medici, regina, amante del potere, della politica, della cultura e anche della cucina che elevò ad arte.

ROBERTO VALDUCCI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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



Il pranzo in ufficio

Le ricette della tradizione per un pasto “casalingo” sul posto di lavoro.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

In molti si trovano, al giorno d'oggi, a gestire sui luoghi di lavoro una pausa pranzo di circa un'ora, minuto più minuto meno, che in genere si trascorre al bar davanti a un piatto spesso molto condito, poco sostanzioso e troppo calorico. Gli sfortunati pranzano, addirittura, solo con un caffè al volo. Perché non provare a portare il pranzo da casa? È molto più salutare ed economico. Un'alternativa più sana al solito panino, il pranzo da casa è ormai tornato di moda e viene utilizzato quotidianamente da tantissimi italiani che si ritrovano a trascorrere la pausa pranzo all'università o in ufficio. In pratica ci troviamo di fronte al ritorno della “gavetta”, conosciuta anche come “gamella”, termine francese con cui si descriveva la scodella di legno o di latta dove i soldati e i marinai mangiavano il rancio. C'è chi, invece, sostiene che la gamella derivi

dal latino *camella* (tazza, coppa, vaso per bere) la cui radice si può ritrovare anche nello spagnolo *gabata*. Col nome “gavetta” si ritorna ai tempi degli operai nelle fabbriche e dei muratori nei cantieri. Sinonimo di gavetta è la “schiscètta”, una parola lombarda, che deriva dal verbo *schisciare*, ossia schiacciare, perché per chiudere il portavivande si deve premere il suo contenuto. La gavetta, generalmente d'alluminio o di acciaio inox, era composta di solito da due parti: un contenitore che poteva essere utilizzato come ciotola, o anche come pentolino, e il coperchio che poteva fungere da piatto. Originariamente era quindi un recipiente “a due piani”, posizionati uno sopra all'altro. Se una volta “venire dalla gavetta” era sinonimo di condizione socialmente umile o di un livello basso di carriera, oggi non è più così e l'utilizzo della gavetta non è più riservato solo a quella classe





di “moderni servi della gleba”. È vero, per alcuni è ancora una necessità e un modo per risparmiare, ma per altri è una vera e propria religione, un’arte raffinatissima. Le “gavette”, oggi, sono in continua evoluzione e pranzare sul posto di lavoro come si stesce a casa diventa possibile. Molti uffici sono dotati di forni a microonde per poter riscaldare i pasti preparati in anticipo e portati con cura al lavoro. Tuttavia, anche se non vi fossero, le possibilità di sostituire il classico panino con un gustoso pranzetto casalingo sono molte. In commercio esistono tanti accessori pensati appositamente allo scopo, dai più semplici contenitori di plastica a scomparti, alle insalatiere con integrato il porta-condimento e le posate, fino ad arrivare ai contenitori refrigerati e alle borse termiche. Portarsi il pranzo da casa è tornato di moda, complici esigenze di budget familiare, tendenze salutiste, problemi di linea, intolleranze alimentari o semplicemente per il gusto di mangiare bene. Perché accontentarsi di un piatto precotto al bar, quando è possibile consumare quello che più ci piace portandolo da casa? L’abitudine è diventata *trendy*, anche grazie ai *food designer* che si sono dedicati a creare modelli funzionali per non far sentire la mancanza di una vera cucina. Modelli che trasformano una borsa rigida in un vero e proprio coperto, con tutte le comodità di un ristorante, ai modelli che tengono caldo il cibo per mezzo di un cavetto usb da collegare al computer o addirittura dotati di piccoli pannelli solari. Si possono trovare *lunch box* termici, impilabili, da 0,75 lt, lavabili in lavastoviglie e scaldabili in microonde. La forma innovativa, con manici a chiusura laterale integrata, permette di impilare, agganciandoli, più contenitori, consentendo così un trasporto facile e igienico di più pietanze contemporaneamente, portando allo stesso tempo cibi caldi o freddi. I *lunch box*, nei prossimi anni, andranno, probabilmente, ad affiancare i vari modelli di gavette dei militari nelle mostre. La gavetta, infatti, è un primo rudimentale ma eccezionale esempio di design legato al

food outdoor. Le “nuove” gavette sono identificate nelle varie parti del mondo come: *lunch box* negli Stati Uniti, *bentobako* nell’estremo Oriente, *quentinha* (che significa *caldina*, proprio perché è un contenitore che mantiene i cibi caldi) in Brasile o ancora in quel di Londra *doggybag* (un eufemismo che coinvolge gli animali domestici, come recita un cagnolino in un’etichetta che com-

pare a volte sul contenitore: “Lo so che non è per me”). Questi sono solo alcuni termini usati nel mondo per definire contenitori, non di un semplice pasto sulla scrivania, ma che esprimono un vero e proprio stile di vita.

Secondo studi recenti sui comportamenti durante la pausa pranzo, vediamo che il 45% dei lavoratori mangia fuori casa. Il 13% al ristorante o al bar, mentre gli altri si dividono tra mense aziendali e pasti preparati a casa. I nutrizionisti promuovono a pieni voti la “schiscetta”, che solitamente è un pasto sano e leggero, anche se, affermano gli esperti, restano sempre a suo sfavore i tempi di consumo troppo brevi, con una media di 20 minuti, e la tendenza a mangiare seduti al PC durante la pausa. Comunque, se il pasto leggero viene affiancato da 2 spuntini, a metà mattina e a metà pomeriggio, riusciamo più facilmente a non esagerare con il cibo e a non arrivare a cena con lo stomaco vuoto. Per questo si possono usare i pratici contenitori porta frutta e porta yogurt che, grazie alla tavoletta refrigerata contenuta nel coperchio, si conservano freschi più a lungo.

Oggi, dunque, sempre più impiegati utilizzano i buoni pasto per fare la spesa anziché per uno squallido panino. Il pranzo in ufficio è indubbiamente il metodo migliore per risparmiare e mangiare meglio durante la pausa pranzo. Tuttavia anche il piccolo contenitore di plastica, con all’interno il



vostro pranzo, richiede un minimo di *bon ton*, o sarà causa di aspre contese e polemiche tra colleghi. Ecco come comportarsi quando si porta la gavetta in ufficio. Il primo divieto tassativo riguarda il pesce, ma anche cavoli e altre pietanze il cui odore potrebbe infestare irrimediabilmente tutto l’ambiente; poi, quando arriva la pausa pranzo, pc, tablet e cellulari vanno tenuti lontano dalla nostra portata. Munirsi di tovaglietta e tovagliolo di carta servirà a sentirsi per 10 minuti un po’ più a casa ed evitare di rendere la scrivania un campo di battaglia di condimenti e briciole. Le insalate sono uno dei cibi da schiscetta più pratici e versatili. Le frittate sono un’altra soluzione perfetta perché, anche scaldate al microonde, mantengono intatto sapore e consistenza. La pasta va bene in estate, quando si porta da casa quella fredda. Nei mesi invernali, organizzandosi con un contenitore ben sigillato, si può portare una zuppa da riscaldare al microonde o tenuta in caldo in un termos. Un dolcetto può concludere il pasto, utilizzabile anche per uno spuntino di metà pomeriggio, eviterà, così, la corsa alle macchinette degli snack ipercalorici alla prima pausa caffè. Naturalmente, l’utilizzo delle ricette della tradizione regionale, realizzate in monoporzione, come si fa nel pranzo dei single, possono rendere più gradevole questa modalità di pranzare.

GIANNI DI GIACOMO

See *International Summary* page 70



Ricettari degli anni Trenta

Erano dedicati prevalentemente alle giovani spose della media borghesia.

DI ELENA MAINARDIS
Accademica di Udine

Gli anni Trenta sono stati un periodo di grandi trasformazioni accompagnate da una crisi economica conseguente alla guerra in Abissinia. È in questo periodo che esce un opuscolo, distribuito alle famiglie, dal titolo *Sapersi nutrire*, utilizzato per insegnare una cucina con le materie del territorio e autoprodotte. Solo pochi anni prima, nel 1928, Ale-

xander Fleming scopre la penicillina e pochi anni dopo si stabiliscono primati di volo, prima con la traversata di Italo Balbo dall'Italia agli Stati Uniti, con una squadra di idrovolanti, alla velocità di crociera di 235 chilometri orari e, poco dopo, nel 1934, Francesco Agello batte il primato di velocità volando fino a 709 chilometri all'ora.

Casualmente e fortunatamente mi sono trovata tra le mani un ricettario di quegli anni, scritto da un giornalista gastronomo: Cesare Aldani. Mi ha incuriosita il titolo *La cucina di casa nostra*, oltre alla copertina a colori e lo sfogliare una carta che ha quasi cento anni.

Il testo è uscito fresco di stampa nel 1933 ed è stato sponsorizzato dalla crema Nivea.

L'autore, nato nel 1902 a San Zenone (Pavia), era un appassionato di gastronomia e, nel 1936, è diventato direttore del quindicinale "Il Messaggero della Cucina", edito dai Laboratori Scienza del Popolo. Nella prefazione spiega che il testo viene alla luce "in un momento in cui, l'assedio economico aiutando, è comparsa una fungaia di ricettari d'occasione scritti da gente che non ha alcuna dimestichezza con i fornelli".

Sembra di vedere il gastronomo preoccupato che si possano perdere le ricette familiari per l'incedere degli eventi e una trasformazione sociale, già allora, divenuta inarrestabile.

Giovanni Ballarini nell'introduzione al testo *La cucina del riso*, pubblicato dalla nostra Accademia, nella collana "Itinerari di Cultura Gastronomica", nel 2015, giustamente osserva che "La tradizione è un mito identitario che





rimane vivo nella misura in cui incorpora le innovazioni di una società che cambia. Senza una continua innovazione, la tradizione intristisce e decade, come qualsiasi vivente che, senza incorporare alimenti, muore". Il pensiero di Ballarini ci aiuta a rappresentare i vissuti che caratterizzavano il nostro autore negli anni Trenta del secolo scorso.

Pochi anni prima, nel 1927, la triestina Maria Stelvio, pubblicava la raccolta di ricette *La cucina triestina*, scritto per la figlia che andava in sposa, con la specifica "vi insegno il ricettario perché sia via di guida e porti al focolare domestico, ove verrà accolto, fortuna e felicità". Un libro che ingloba, oltre a ricette tradizionali, quelle della mitteleuropa, ereditate a Trieste dall'impero austro-ungarico; un testo che ha avuto molto successo ed è tuttora riedito dalle edizioni Lindt.

Nello stesso anno esce, a Roma, *Il Talismano della Felicità*, di Ada Boni, il

quale fin da subito, è considerato il primo libro di cucina che una sposina dovrebbe avere. Lo zio paterno di Ada era Adolfo Giacinto, chef, insegnante e fondatore dell'autorevole rivista "Il Messaggero della Cucina", diretta dal 1936 fino al 1941, anno di cessazione della pubblicazione, da Cesare Aldani.

La Cucina di casa nostra si presenta con una copertina che utilizza, esclusivamente, i tre colori della bandiera nazionale, rappresentata da un nastro che scorre sul foglio incorniciando una tavola, con due sole sedie, apparecchiata con una tovaglia bianca senza ricami, due piatti, con relative sto-

viglie, il pane e una brocca per acqua o vino: un allestimento semplice, tuttavia non proprio di "casa nostra", nel senso della casa di tutti, in quanto il pane non era frequente sulle tavole di quelli che non appartenevano al ceto medio. La copertina induce a pensare che il libro fosse diretto a giovani coppie costituite da persone che avevano avuto accesso a un discreto livello di istruzione, in ogni caso, superiore alla quinta classe che, all'epoca, era divenuta obbligatoria in seguito alla Riforma Gentile emanata nel 1923.

Le ricette spaziano dagli antipasti ai dolci e, quelle più articolate, indicano porzioni per 6-8 persone. Dopo l'introduzione ci sono due paginette dedicate alle "nozioni utili per le massaie" dove si parla dei brodi e di come si prepara il pesce per la cucina.

Un paragrafo è dedicato ai "piatti di ripiego", dove sono riportate le ricette dei panzerotti alla mozzarella, della pizza con i ciccioli, la sfogliata di ricotta

al prosciutto e i frittoli di riso alla Lomellina, tutte pietanze che, a mio parere, non hanno nulla di "ripiego" non essendo di semplice realizzazione.

La pasta non era ancora diventata frequente sulle tavole e nel libro le ricette sono riportate nel paragrafo con il titolo "piatti asciutti", sottotitolo farinacei, insieme ai risotti, gli gnocchi, i cappelletti e anche le castagne cotte al vapore.

Verso la fine, un paragrafo è dedicato alle marmellate e conserve di frutta e l'ultimo ai gelati alla crema e di frutta. A questo proposito, ricordo che, fino agli anni Cinquanta, il frigo non era entrato nelle case degli italiani e quindi la crema gelato era da porre a congelare mettendo la sorbettiera nel ghiaccio insieme a un'adeguata quantità di sale. Quale era la realtà sociale cui questi testi si rivolgevano? Per rispondere, citiamo alcuni esempi relativi a quell'epoca. Il primo riguarda Simone Weil che, in una lettera inviata ai familiari nel maggio 1937, pubblicata in *Il viaggio in Italia* (edizione Castelveccchi, 2015), scrive "mangio nelle fiaschette, che nome e che cosa affascinanti. Si mangia un piatto di pasta al sugo, formaggio, fave crude, vino, il tutto per quattro lire, in un'atmosfera molto simpatica". L'altro si riferisce al fatto che la rivista "Cucina Italiana", che aveva iniziato le pubblicazioni nel 1929, era posta in vendita a un prezzo popolare di 50 centesimi la copia suggerendo, come sottotitolo, "mangiare meglio, spendere meno". Ora, se consideriamo che il libro dell'Aldani riporta il prezzo di Lire 6 e che le ricette menzionate non si basano solo sui legumi, cucinati nei modi più svariati, o che erano gli alimenti base della classe rurale, si è portati a pensare che il ricettario di *La Cucina di casa nostra* fosse diretto alla classe media dove, la madre/moglie gestiva la casa e sovrintendeva alla preparazione dei pasti per la famiglia, compiaciuta dal fatto che "coll'Aldani alla mano ogni massaia saprà cucinare bene, con nobiltà".

ELENA MAINARDIS

See *International Summary* page 70



Mettiamoci il naso

Nei profumi del vino possono essere presenti oltre 600 sostanze diverse, derivanti dalle uve, dalla fermentazione, o dai diversi stadi di invecchiamento.

DI ROBERTO ROBAZZA
Accademico di Treviso



Va premesso che c'è un logico parallelismo tra colore e profumi. A un colore giallo paglierino (magari con riflessi verdolini), proprio di un vino bianco giovane, corrispondono profumi vegetali freschi o di fiori e frutta appena colti, mentre a un colore dorato o ambrato sentori di miele e di spezie. Così da un colore rosso rubino con sfumature violacee aspettiamoci (e non saremo delusi!) una fragranza "vinosa" propria, per esempio del "novello" o di vini rossi giovani appena imbottigliati. Entrando nel merito, va detto che "mettere il naso" al bicchiere è molto più interessante che "tenerlo d'occhio". Ciò anche per i meccanismi fisico-chimici legati alla formazione dei profumi nel vino e ai nostri meccanismi di percezione olfattiva. Sono, infatti, circa 10.000 gli odori che,

da chi più da chi meno (le donne molto di più), possono essere percepiti. E sono oltre 220 le sostanze volatili responsabili del profumo del vino.

Riassumendo brevemente: le molecole volatili delle sostanze profumate, catturate dall'epitelio olfattivo, interagiscono con quelle dei recettori neurosensoriali liberando energia, che si trasforma in stimolo elettrico il quale, decodificato in "percezione" dalla corteccia cerebrale, viene associato alla fonte del fenomeno, creando la memoria olfattiva (particolarmente stabile rispetto a quella visiva e uditiva).

Vediamo ora quali tipologie di profumo si possono individuare nel vino e come si originano. *In primis*, i profumi primari o varietali, che derivano direttamente dall'acino d'uva e sono determinati dalla presenza, soprattutto nella buccia, di sostanze quali i terpeni e i noriso-

prenoidi. Di queste sostanze sono particolarmente ricche le uve aromatiche: moscati, malvasie, brachetti e gewurztraminer.

In secundis, i profumi secondari, determinati dalle sostanze che si formano con lo svilupparsi delle diverse fasi della vinificazione: prefermentazione (durante la pigiatura), fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Nella prima fase, tali sostanze si staccano dalla molecola principale, diventano volatili e iniziano a produrre alcuni profumi. Tuttavia, la formazione sostanziale dei profumi secondari avviene durante le fermentazioni: proprio i lieviti, infatti, sono i veri protagonisti del loro sviluppo, in quanto producono parecchi alcoli superiori profumati, oltre che numerosi acidi, i quali, interagendo e ossidandosi, originano i vari composti profumati tra cui, i più importanti, gli



esteri, ma anche gli aldeidi e i chetoni. Una prima indicazione si può già trarre: il *bouquet* di un vino non affinato, giovane, sarà un'interazione di profumi primari e secondari.

Da ultimo, la gamma forse più vasta dei profumi del vino, quella dei cosiddetti "profumi terziari", che si formano, nel tempo, con la maturazione e l'affinamento. In particolare, l'affinamento in "legno" influenzerà tali profumi a seconda della durata, della dimensione e della lavorazione delle botti e del legno utilizzato per costruirle. In sintesi, tutte le tipologie di profumi subiscono un'evoluzione nei tempi di affinamento e maturazione.

Un vino ancora piuttosto giovane, ottenuto da uve neutre, avrà profumi primari poco rilevanti, secondari molto importanti, appena accennati i terziari. Un vino maturo e affinato avrà un ricordo di profumi primari (più o meno sensibile a seconda che il vino sia da uve aromatiche o neutre), ancora ben presenti i secondari, ma predominanti i terziari. Quando cominciano a emergere, in maniera significativa, profumi speziati, tostati o eterei, terziari per eccellenza, ci troviamo in presenza di un vino dal lungo affinamento che, pur perdute certe note di freschezza, dà comunque intense emozioni al naso. Vediamo ora, in pratica, come queste brevi note si coniughino e quali siano i profumi che caratterizzano i diversi vini. Va ricordato sempre che ogni vitigno, a seconda del *terroir* in cui è stato prodotto, esprime note anche molto differenti. I profumi fondamentali rimangono comunque identificabili, semmai il *bouquet* risulterà arricchito dalle particolarità derivanti, appunto, dalla natura del terreno e dal clima. Non si potrà di seguito che elencare, quindi, le caratteristiche generali sempre presenti e comuni a tutti i vini ottenuti da uno stesso vitigno, senza entrare nel dettaglio delle influenze determinate dai diversi *terroir*. E così un Moscato giovane (spumante piemontese, o dei colli Euganei o di Terracina...) avrà, innanzitutto, come profumo primario, quello dell'uva originaria

(ciò vale per tutti i vini derivati da uve aromatiche), e poi, come secondari, profumi di rosa e di salvia e, in più, di frutta fresca come pesca bianca e albicocca che ne caratterizzano l'età. Saranno nulli i profumi "terziari". Col tempo, però, nel vino i fiori appassiscono anche come impatto olfattivo, e la frutta evolve verso aromi di frutta matura, o secca o confettura e questi saranno i profumi terziari, che troveremo, anche con l'aggiunta di un sentore di miele, in quel Moscato, se ottenuto da uve vendemmiate tardivamente o passite, non spumantizzato, ma lasciato affinare a lungo.

Continuando nell'esemplificazione, che vuol essere una velocissima carrellata dei vini più noti, sicuramente non esaustiva di una materia pressoché infinita: godiamoci uno Chardonnay che da giovane ricorderà comunque la mela, anche quella cotogna, la papaia con qualche nota agrumata, mentre, da più maturo, oltre a far notare l'evoluzione di questa frutta, regalerà anche sentori di burro, di noce di cocco, di vaniglia, di mandorle... e altro ancora, se si procede con l'invecchiamento (lo Chardonnay è un vino bianco di straordinaria longevità, anche 20 anni per un Borgogna grand cru).

Per terminare con i bianchi, parliamo del Prosecco, vino da uve "glera" semiaromatiche, che va bevuto fresco (possibilmente entro l'anno successivo a quello di vendemmia) e quindi caratterizzato da profumi (solo primari e secondari) di frutta fresca, in particolare mela e pera, con qualche nota agrumata per il Superiore di Cartizze. Esaminiamo ora qualche vino rosso, partendo da quello ricavato da un vitigno autoctono che è anche il più allevato in Italia: il Sangiovese. Un Sangiovese in purezza partirà, da giovane, con il ricordare la ciliegia e l'amarena, la prugna e la mora, un po' la liquirizia, ma anche un po' il pepe; continuerà, evolvendosi, evocando il cioccolato quando non anche il cuoio e, se affinato in botte, potrà arricchirsi di sentori di tabacco. Va ricordato che il Sangiovese è base del Chianti, del Brunello di Montalcino,

del Morellino di Scansano e del Nobile di Montepulciano, tra gli altri.

Passiamo al Cabernet Sauvignon. Vitigno alloctono, estremamente diffuso anche in Italia, presenta dal principio profumi di ribes nero e mora, viola e legno di cedro, mentre, evolvendosi, si farà apprezzare per sentori della stessa frutta, ma matura, e anche di cioccolato e, dopo un periodo in legno, anche di vaniglia e tostatura. Il Cabernet Franc, invece, avrà, in più, marcati sentori erbacei per la presenza delle metossipirazine.

Chiudiamo con il Pinot nero, caratterizzato, sin da subito, da eleganti profumi di frutta a bacca rossa come fragole, ciliegie e prugne che, nel tempo, con l'affinamento, si arricchiscono di una raffinata speziatura che richiama i chiodi di garofano oltreché tabacco e vaniglia.

Va ricordato, infine, che tutti gli spumanti realizzati con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia), Champagne in testa, devono avere una caratteristica comune: il profumo di crosta di pane e di lievito.

Questa esemplificazione è necessariamente molto limitata ma va ribadito che nell'analisi olfattiva (come nella visiva e nella gustativa) non si può assolutamente generalizzare. Infatti, sono pressoché infinite le combinazioni delle variabili (terreno, clima, tecniche colturali e tecniche di vinificazione) che concorrono a creare, a parità di vitigno, un vino con il suo colore, il suo profumo e il suo gusto. Solo guardando e odorando con attenzione il vino, si potrà stabilire, con discreta approssimazione, cosa aspettarci al palato. Non vi sia scetticismo nello scrutare un calice di vino né nell'odorarlo: il vino è una soluzione acquosa (H₂O 75-85%) in cui possono essere presenti, in diverse combinazioni, oltre 600 sostanze diverse, alcune derivanti dalle uve, altre dalla fermentazione, altre ancora dai diversi stadi di invecchiamento: sono, quindi, più che giustificate tante e così significative differenze.

ROBERTO ROBAZZA

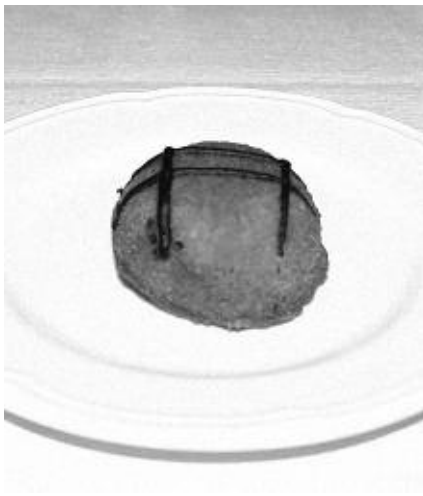
See *International Summary* page 70



“La Bolla”, un dolce nuovo

Nato dall'intuizione della Delegazione di Chieti e dalla perizia artigianale di un giovane e brillante pasticciere, ha un santo protettore: San Pantaleone.

DI MAURIZIO ADEZIO
Accademico di Chieti



È nato grazie alla Delegazione di Chieti, e con i continui passi verso il suo perfezionamento da parte del maestro pasticciere, Federico Anzellotti, un dolce che sta per entrare, umilmente ma forte della sua specialità, sulle nostre tavole. Si tratta de “la Bolla”, creata in occasione di una riunione conviviale che, annualmente, raccoglie gli Accademici che restano a casa nel periodo estivo, i quali si ritrovano nel Santuario di San Pantaleone, a Miglianico, una ridente cittadina adagiata sui colli teatini che s’affacciano dove il mare accoglie il fiume Foro. Il semplice atto devozionale verso il santo, medico e martire, protettore di Miglianico, ha fatto riscoprire una vecchia tradizione, “la ribollatura”, gesto misto di supplica e di idolatria, con il quale gli uomini chiedevano la guarigione o la protezione per l’ernia inguinale e, da lì, per facile estensione, anche per ogni altra salute

e vigoria di quelle parti del corpo maschile. In assenza dei mariti, erano le donne che si recavano in chiesa e accostavano gli indumenti intimi dei consorti al simulacro del santo. I particolari del gesto non si vedono, ma il clima si percepisce, quasi si rivive, nel contemplare “Il Voto”, l’imponente opera del pittore Francesco Paolo Michetti, oggi esposta nella Galleria d’Arte Moderna a Roma, o nel leggere la “Novella della Pescara” che il Vate, Gabriele D’Annunzio, scrisse ispirandosi, appunto, a quel marasma devozionale del tempo andato. La richiesta fatta a suo tempo al pasticciere, anch’egli di Miglianico, è stata espressamente quella di creare un dolce che avesse forma di bolla, i colori del martirio e che fosse ovviamente una novità. Dopo anni di prove e di giudizi, si è arrivati quest’anno alla soluzione finale. E ora possiamo rivelarne la ricetta che è, in un certo senso, patrimonio dell’Accademia. Prima di presentare gli ingredienti va precisato che non è stato un capriccio né una forzatura l’aver scelto il nome di “bolla” e l’aver indicato la forma quasi sferica per questo dolce. Come ha dimostrato, dottamente e con grande simpatia, l’Accademico Antonello Antonelli, la forma di una palla è quella propria delle prime bolle imperiali, cioè i più importanti decreti in vigore; per forza di quello sferico sigillo, appunto, San Pantaleone fu martirizzato in Nicomedia, il 27 luglio del 315 d.C.. Ecco perché la forma del dolce dedicato al santo, con il dichiarato intento di ripercorrere il “Pasto del pellegrino devoto a San Pantaleone” nel giorno della sua festa, è quella della sfera, segnata da una croce di stampo antico. La ricetta,

provata e riprovata anche dalla locale Confraternita di San Pantaleone, approvata per acclamazione nel corso dell’ultima “provatura”, alla presenza del Sindaco di Miglianico, l’ingegner Fabio Adezio, e del Presidente del Consiglio Comunale, Massimo Sulpizio, è stata, infine, affidata al sottoscritto, in quanto storico Simposiarca dell’annuale simposio accademico, e, in qualche modo, coautore della sua ideazione e testimone attento del suo fortunato percorso di perfezionamento. Le dosi per 50 “Bolle”: per il pan di Spagna alle mandorle: 1 kg di uova di galline allevate a terra, 250 g di tuorli, 600 g di farina 00, 200 g di mandorle bianche tritate, 400 g di zucchero. Per il ripieno di ogni “Bolla”: 40 g di crema pasticciera alleggerita allo zabaione e 5 g di amarene; per la “bagna” di ciascuna “Bolla”: 20 g di Alkermes e Ratafià. La decorazione è fatta con fili di cioccolato fondente 85% fino di aroma. Il cupolotto di pan di Spagna si presenta con il fiorire del rosso della bagna e col marchio di una croce greca realizzato dal filo scuro del cioccolato fondente. A ogni cucchiata, il cuore del dolce si apre, mostrando la sua crema venata di succo d’amarene. In bocca si sente, nella morbidezza del pan di Spagna, la presenza delle mandorle tritate non finemente e al palato giunge un’armonia di sapori delicati e intensi allo stesso tempo. Accompagnarlo con un vino liquoroso, meglio se un passito di Montepulciano d’Abruzzo, è consigliabile, anche se la migliore esperienza va fatta abbinandolo a un bicchierino di Corfinio, liquore identificativo di Chieti.

See International Summary page 70



Gli agnolotti al sugo d'arrosto

Dove trovare, a Torino e dintorni, un piatto tipico della tradizione del territorio.

Gli agnolotti sono una specialità piemontese di pasta ripiena di carni, anche miste, cotte in diversi modi. L'impasto è formato da uova e verdura (indivia scarola, biette da costa, cavolo, spinaci) e anche da riso. Per lo più vengono lessati e conditi con sugo d'arrosto o con burro, salvia e parmigiano. Mai col pomodoro. Nelle Langhe e Monferrato c'è l'abitudine di servirli su un tovagliolo, senza condimento, per meglio apprezzarne il gusto. Sono celebri gli agnolotti alessandrini, astigiani (detti anche "del plin"), canavesani, casalesi, di Torre Pellice e ovviamente torinesi. I due Delegati di Torino e Torino Lingotto, Mauro Frascisco e Paoletta Picco, assieme al Centro Studi Territoriale, guidato da Elisabetta Cocito, hanno a

fondo studiato la ricetta tipica per un opportuno deposito. Ecco i loro suggerimenti per gustare dei veri agnolotti all'uso di Torino.

Delegazioni di Torino e Torino Lingotto

Ristorante Casa Vicina

Via Nizza, 224 - Torino
Tel. 011 19506840

Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie agosto e Natale

Antica Trattoria della Rosa Rossa

Via Carlo Alberto, 5 - Moncalieri (TO)
Tel. 011 645873

Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie agosto

Osteria Le Putrelle

Via Valperga Caluso, 11 - Torino
Tel. 011 659 9630

Chiusura sabato a pranzo e domenica;
ferie variabili

Ristorante Celestino

Corso Italia, 10 - Piobesi Torinese (TO)
Tel. 011 9650343

Chiusura martedì;
ferie variabili

La Locanda del Lupo

Piazza Bollani, 14 - Rivoli (TO)
Tel. 011 9536564, cell. 340 4778060

Chiusura lunedì a pranzo;
ferie ultime due settimane di agosto e la prima di settembre

See International Summary page 70

RICETTA DELL'AGNOLOTTO TORINESE

Ingredienti (per 8 persone): Per la pasta: 300 g di farina di grano tenero 00, 8 tuorli d'uovo. Per il ripieno: 250 g di carne fresca di vitello o vitellone, 100 g di carne di maiale, 100 g di verdura fresca di stagione (bietola o erbe, scarola), 100 g di formaggio grana stagionato (almeno 24 mesi), 80 g di salame cotto piemontese o salsiccia di maiale, 2 uova fresche intere, 10 g di olio extravergine di oliva, 10 g di burro, 1 spicchio di aglio, rosmarino, sale.

Preparazione: Scaldare un filo di olio, aggiungendo il burro, l'aglio e un rametto di rosmarino. Rosolarvi i pezzi di carne, dapprima in modo vivace; in seguito, previa aggiunta di un ramaiolo di brodo di carne, stufare fino a completare la cottura. Lasciare raffreddare senza scoperchiare. Lessare la verdura in pochissima acqua. Scolarla e stufarla con l'aggiunta di una piccola quantità della carne cotta in precedenza.

Tritare in una bastardella i due arrostiti, la verdura stufata, il salame cotto (o la salsiccia); aggiungere il formaggio grana grattugiato fresco e le uova, salando a piacimento. Riuniti tutti gli ingredienti del ripieno, mescolare molto bene manualmente, fino a ottenere un impasto omogeneo di consistenza media-fine, e piuttosto liscio al tatto. Riporre il ripieno in frigorifero, coperto con una pellicola protettiva.

Preparare la pasta impastando con cura la farina, i tuorli d'uovo, aggiungendo 80 g di acqua fredda. Tirare la sfoglia, fino a renderla molto sottile e stenderla sul piano di lavoro. Adagiare il ripieno sulla sfoglia in piccole porzioni delle dimensioni approssimative di una grossa nocciola, distanziandole di 3,5-4 cm in entrambe le direzioni. Ricoprire il tutto con una seconda sfoglia, facendo accuratamente aderire i bordi attorno ai ripieni. Tagliare, con uno "sperone da pasta" (rotella), lungo linee orizzontali e verticali, a distanza di 3,5-4 cm, formando tanti agnolotti ciascuno con una "nocciola" di ripieno. Separarli e lasciarli riposare almeno un'ora in luogo fresco e asciutto.

Tuffare gli agnolotti in acqua bollente leggermente salata, abbassare la fiamma lasciandoli sobbollire per 3-4 minuti. Con l'ausilio di una schiumarola, raccogliere e scolare i primi agnolotti, adagiandoli su un piatto di portata leggermente fritto, preventivamente scaldato, evitando di girarli.



La bottiglia d'olio al ristorante

La norma che vieta la classica ampollina, perché non sigillata, spesso non è rispettata dai ristoratori.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Ormai nelle apparecchiature dei tavoli dei ristoranti, anche quelli più eleganti, non compare più la classica ampollina con l'olio extravergine d'oliva, con la quale il commensale spesso amava condire il piatto. È dal 2013 che una legge europea, approvata dal nostro Parlamento, prevede che gli oli extravergini di oliva, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, debbano essere presentati in bottiglie fornite d'idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato, e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato in etichetta.

La legge impediva, così, le possibili truffe di ristoratori poco onesti che nella bottiglia di un olio di marca e qualità immettevano oli di dubbia origine, se non alterati e mischiati con oli

di semi. Le sanzioni per chi non rispetta tale disposizione sono molto elevate: si arriva fino a 8.000 euro e alla confisca del prodotto. Con la stessa legge si stabiliva che fossero fornite indicazioni sull'origine delle olive in modo chiaro e leggibile. Disposizione, questa, concernente i caratteri, che, come tutti possono constatare, non è rispettata e bisogna cercare la scritta con molta attenzione in fondo alla retroetichetta.

Tali norme sono spesso evase, tanto che, recentemente, il Consorzio olivicolo italiano Unaprol ha dato corso a un'azione di sensibilizzazione per farle rispettare dagli esercizi di ristorazione, e specialmente dalle tavole calde e mense aziendali.

Quando la bottiglia sul tavolo si presenta unta da tracce d'olio, attenzione: ci sono buone probabilità che sia stata rabboccata con olio diverso da quello indicato in etichetta.

CONSUMIAMO POCA FRUTTA E VERDURA

L'Italia è uno dei Paesi guida per la "Dieta Mediterranea", che dà la massima rilevanza al consumo di frutta e verdura. Si dice che "una mela al giorno levi il medico di turno", che la frutta sia salutare, fonte inesauribile di vitamine ed elementi preziosi per il nostro benessere. Autorevoli nutrizionisti raccomandano di mangiarne cinque porzioni al giorno. Nonostante la grande disponibilità dei nostri mercati, tuttavia, non ne siamo grandi consumatori. Anzi, secondo una recente indagine di Nomisma, consumiamo in media 230 kg l'anno; più virtuose sono la Danimarca (275 kg), la

Polonia (257 kg) e la Spagna (255 kg), importatori importanti dei nostri prodotti. Secondo "Fruitimprese", lo scorso anno abbiamo esportato circa quattro milioni di tonnellate di frutta e verdura, per contro ne abbiamo importate poco meno di tre milioni e mezzo. Quindi, il nostro attivo è di 550mila tonnellate. Abbiamo dei periodi di massima produzione e le eccedenze sono esportate, seguiti da periodi di carenza per alcuni prodotti che dobbiamo acquistare dall'estero. Tale sistema di import-export va incontro alle esigenze di mercato che richiedono un costante approvvigionamento. Peraltro non esiste più una stagionalizzazione dei consumi. La frutta estiva è richiesta dal mercato anche in inverno e spesso viceversa. Nonostante la grande disponibilità di offerta, i consumi ristagnano. Importante è anche l'assicurazione del Ministero della Salute che quello che acquistiamo è controllato e privo di residui pericolosi di pesticidi.

Nell'immaginario collettivo, i bambini che si arrampicavano sugli alberi per raccogliere mele o altra frutta sono un ricordo antico. Ora, nelle mense scolastiche e a casa, lasciano nei piatti le verdure e mangiano solo la frutta meno "faticosa", facile da sbucciarsi. Eppure la disponibilità di prodotti freschi è molto ampia. Si possono acquistare anche prodotti confezionati in vaschette, già pronti al consumo.

Ancora una volta è auspicabile un maggiore impegno a ogni livello, dalle scuole alle famiglie, alle istituzioni, poiché ne è strettamente coinvolto uno dei settori chiave della nostra economia, l'agricoltura.



RICETTE ANTICHE DELLA CUCINA ATRIANA

di Alberto Rasetti

Hatria Edizioni, Atri (TE)
€ 13,00

La tradizione e la cultura della città di Atri, dalle antichissime origini, sono raccontate attraverso le testimonianze di ricette custodite, ormai, solo dalle persone anziane. E, a questo proposito, l'autore si domanda come, tra pochi anni, potranno essere ricordati da qualcuno gli antichi sapori. Da qui è nata l'idea di far in modo che non andasse perduta una memoria così importante della storia della città che, attraverso la sua gastronomia, caratterizzata da un'estrema semplicità ma da gustosi sapori, esprime la sua vera identità. Sono circa ottanta le ricette riproposte, con i loro nomi dialettali (non è anche la lingua

un marcatore di identità?), facili da leggere (anche se talvolta di non semplice esecuzione: vedi la complessità della preparazione delle "virtù", per esempio, piatto imprescindibile della festa del 1° maggio), chiare nei procedimenti, opportunamente corredate dalle immagini di come si presenta il piatto, una volta realizzato. I segreti di tali preparazioni sono il frutto della memoria delle "regine dei focolari" dell'immediato dopoguerra, inter-



vistate da Rasetti, alla scoperta di ingredienti, dosi e procedimenti, altrimenti destinati all'oblio. Grazie a questa raccolta, le giovani generazioni potranno riscoprire i gusti e le tradizioni del territorio ma, soprattutto, verificare in cucina quanto di buono quegli antichi sapori abbiano ancora da offrire.

GRASSI DENTRO

di Nicola Sorrentino

Mondadori Electa S.p.A.,
Milano
www.librimondadori.it
€ 16,90

L'autore, docente presso l'Università di Pavia, specializzato in Scienza dell'alimentazione e Dietetica, parte dal presupposto che, in Italia, almeno sei milioni di persone sono grasse e non sanno di esserlo. Nonostante non siano sovrappeso, e non presentino inestetismi visibili, accumulano



il grasso dove non si vede, tra gli organi interni dell'addome, intorno all'intestino, nel fegato e nelle arterie. Sono, cioè, "grassi dentro". Nel volume si spiega, in modo chiaro, come programmare un modello alimentare sano, per rimettere in equilibrio il proprio corpo e ritrovare un benessere personale in grado di proteggere e salvaguardare la salute. Il libro propone, infine, "una dieta di 30 giorni con ricette gustose e di facile realizzazione" che il lettore potrà valutare *cum grano salis*.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Londra

"Vino, patate e mele rosse"

di Joanne Harris (Milano: Garzanti, 2003)

"La cucina dei Papi Della Rovere. Alimentazione e ricette al tempo e alla corte di Sisto IV e di Giulio II"

di Giovanni Rebora

(Savona: Elio Ferraris Editore, 2003)

"I molluschi" (s. l.: Cassa di Risparmio di Savona, 2005)

Simonetta Bini - Accademica di Teramo

"Grassi dentro. Perdi la pancia allunga la vita"

di Nicola Sorrentino (Milano: Mondadori, 2016)

Stefania Martin - Consultrice di Atri

"Ricette antiche della cucina atriana"

di Alberto Rasetti

(Atri: Hatria Edizioni, 2016)

Mario Tuccillo - Delegato di Novara

"Il Marchesato di Novara. Feudo silenzioso. Economia e alimentazione nella Novara del XVI secolo"

a cura di Giancarlo Andenna, Giovanni Ballarini, Giampietro Morreale e Mario Tuccillo

(Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Novara: Novara, 2016)



LOMBARDIA

BERGAMO

TUTTO SUL CAVIALE

A due passi da Caravaggio, dopo aver reso omaggio alla Madonna nel suo celebre santuario, gli Accademici, con la regia di Luca e accompagnati dal Delegato, hanno potuto imparare tutto, o quasi, sul caviale nella confinante Pandino. Il dottor Matteo Giovannini, titolare della "Salmo Pan" che produce il marchio Adamas, ubicata all'interno della zona ove scorre il rio Tormo che trae origine dai numerosi fontanili, con competenza e cortesia, ha fatto visitare agli Accademici decine di enormi vasche ove vengono allevati gli storioni, e il suo grande laboratorio, spiegando come si allevano quegli enormi pesci, e in quale modo si ricava e si confeziona il caviale. Si sono potute ammirare le centinaia di storioni albini, insieme alle altre razze quali il beluga e il *transmentanus* che, in una decina d'anni, arrivano a proporzioni notevoli (in natura fino a 5 metri), e apprezzare l'estrema cura di numerosi specialisti russi che recuperano le gonadi piene di milioni di uova, le salano e le confezionano sotto vuoto. Nel mar Adriatico, specie nei pressi della foce del Po e nei lidi ferraresi, vivono ancora storioni, anche se in numero ridotto rispetto al passato. Il dottor Giovannini, tenendo presente il carattere culturale dell'Accademia, ha ricordato che già nel 1500 si conosceva il caviale, apprezzato anche da Leonardo da Vinci il quale ne fece omaggio a Beatrice d'Este in occasione del suo matrimonio con Ludovico il Moro.

L'oro nero italiano si realizza con la tecnica Malosol, a basso regime salino, e per gustare la sua naturalezza è consigliabile abbinarlo a patate cotte in

forno *en papillot* o con i blinis. Solo il 25% circa del peso degli storioni di 10-12 anni (il beluga si utilizza solo dopo i 20 anni) è rappresentato dalle uova; il resto viene surgelato e inviato nei Paesi del Nord per essere trasformato in farina di pesce, il maggior alimento per l'allevamento dei piccoli. Il caviale, in Italia, per 40 tonnellate circa, viene prodotto, oltre che a Pandino, anche a Calvisano (Brescia), a Treviso e a Cisliano (Milano). Al termine della visita, abbinato a un fresco spumante, si è gustato il prezioso prodotto, caratterizzato da una bassa salatura e dal delicato sapore di mare. Gustato lo squisito caviale, tutti a tavola, nel centro di Ca-

ravaggio, all'"Osteria Allegra Compagnia", aperta apposta per la Delegazione, ove sono stati apprezzati magnifici salumi e un perfetto risotto alla pasta di salame, di rara bontà, preparato da Monica. L'accoglienza di Beppe è stata cordiale e competente: un viaggio dalla Russia alla cucina tipica bergamasca. (Lucio Piombi)

MANTOVA

FESTA PER IL 55° COMPLEANNO

Nell'aula assembleare dell'Associazione degli Industriali, il Delegato Omero Araldi ha accolto i Delegati di Bergamo,

Pavia, Voghera, la rappresentante di Cremona e il Delegato di San Francisco. Per Brescia, Giuseppe Masserdotti, Delegato e CT Lombardia Est. Messaggi augurali da molte altre Delegazioni.

"Erano quattordici i padri fondatori nel 1961", ha ricordato Araldi, elencandoli (presenti gli eredi di alcuni di loro). Promotore e primo Delegato Giovanni Nuvoletti, vent'anni dopo Vice Presidente, quindi Presidente dell'Accademia.

"La cucina mantovana dal Ducato a oggi" il tema dell'incontro, che ha offerto a Daniela Ferrari, già direttrice dell'Archivio di Stato a Mantova e a Milano, di esplorare l'archivio Gonzaga, ricavandone, dai documenti del 1500 - 1600, un quadro della cucina nobile, aristocratica, di corte ma anche del mangiare povero, quotidiano, senza trascurare i vini, largamente importati. Ugo Bazzotti, ex Direttore di palazzo Te, con il supporto affascinante delle immagini, è entrato nel particolare della credenza e del servizio alla mensa del principe. Memorie del 1961, invece, dall'Accademico Renzo Dall'Ara, testimone diretto, a Mantova, della grande mostra dedicata ad Andrea Mantegna che avrebbe stimolato a Dino Villani, l'idea di un pranzo mantegnesco, realizzato nel 1961, in palazzo Te, dal famoso cuoco Angelo Berti. Carta dei cibi con 23 portate e altrettanti vini in abbinamento. Un pranzo-spettacolo affidato al teatro alla Scala di Milano con regista, coreografa, mimi, menestrelli, cantori e la presenza del celebre scenografo Nicola Benois. Dall'Ara non ha mancato di rimarcare quanto di mantovano ci sia nella storia dell'Accademia: dai fondatori Dino Villani e Arnoldo Mondadori ai personaggi onorati dall'Accademia con diversi premi.

Da Cristina Merciai Marengi, Delegata onoraria, il commos-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 51

VITA DELL'ACCADEMIA 57

Piemonte, Lombardia, Trentino - Alto Adige 57

Veneto 58

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 59

Toscana 60

Marche 61

Umbria, Lazio 62

Abruzzo 63

Basilicata 64

Sicilia, Sardegna 65

Europa 66

Nel mondo 67

CARNET DEGLI ACCADEMICI 69

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.



so ricordo del marito Franco Marengi, Presidente dell'Accademia e promotore del Centro Studi che porta il suo nome. La lettura dell'attore Diego Fusari è stata dedicata alle donne mantovane che hanno scritto libri di cucina: da Amalia Moretti Foggia (la mitica Petronilla) alle sorelle Gosetti (Fernanda, Anna, Guglielmina, cioè la rinascita della rivista "La cucina italiana"); da Annalucia Ferraresi Eramo a Giovanna Tanelli Bulbarelli. Giuseppe Masserdotti, ha tratto le conclusioni sul tema e il significato della cena ecumenica 2016. La riunione conviviale celebrativa si è svolta presso lo storico "Il Cigno": Silvana ai fornelli, Gaetano in sala hanno riportato al già citato pranzo del Berti, con il consommé Isabella d'Este, i maltagliati alla brentatora e con la pavona alla cortigiana, confermando ancora una volta la classe del ristorante. (Renzo Dall'Ara)

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

I VANTAGGI DELLA FILIERA CONTROLLATA

In occasione di una riunione conviviale, il Simposiarca Daniel Bosio ha organizzato un'interessante quanto inusuale visita presso il maso di famiglia della macelleria Frick di Vipiteno. Qui vengono allevati, secondo criteri sostenibili, in una moderna stalla con molta luce e spazio in abbondanza, i bovini che sono seguiti sin dalla nascita: i circa 90 capi forniscono l'unica fonte di materia prima per la carne poi trasformata e messa in vendita nel negozio. L'abbondanza di pascoli all'aperto garantisce un'alimentazione equilibrata e sana, con il fieno di produzione propria, e il mattatoio privato del maso permette un



controllo totale anche nelle delicate fasi della macellazione, dove l'attenzione è massima nell'evitare cause di stress all'animale. In seguito, la carne viene frollata e maturata in celle adatte, e trasformata in proprio da esperti artigiani, prima di essere messa in vendita. In definitiva, non solo tutto il ciclo vitale della bestia si svolge secondo un'attenta programmazione che non prevede interventi esterni, riuscendo il maso a provvedere a tutte le esigenze con risorse proprie, ma anche la fase della maturazione e della trasformazione sono svolte all'interno di esso; la materia prima è controllata dalla nascita dell'animale alla vendita in negozio dalla stessa azienda. I vantaggi di questa filiera cortissima sono stati evidenziati in una cena-degustazione di (quasi) tutti i prodotti del maso. Dagli squisiti insaccati ai saporiti würstel, da una eccezionale carne di vitello a un raro e fantastico tomahawk di bue, presso il ristorante "Schaurhof" di Ried, poco a nord di Vipiteno, e guidati dai fratelli Frick, gli Accademici hanno sentito, attraverso il gusto, come una materia prima eccellente, cotta a puntino dal cuoco Georg Steurer, possa regalare molte soddisfazioni anche senza ricette particolar-

mente originali. A fine serata, il Delegato ha espresso il suo sentito apprezzamento al Simposiarca, al cuoco e soprattutto alla famiglia Frick che persegue, tenacemente, la ricerca della massima qualità dei prodotti messi in vendita nella propria bottega. (Matteo Valdemarin)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

ASSEGNATI I PREMI "VILLANI" E "NUVOLETTI"

Il Sindaco di Maniago, Andrea Carli, e quello di Vivaro, Mauro Candido, hanno voluto onorare, con la loro presenza, il conferimento di riconoscimenti accademici ai loro concittadini. A Daniele Polesel (Maniago) è stato assegnato il premio "Villani" per "lis pindulis", carne secca, diffusa in tutto il territorio montano della regione, che prende vari nomi a seconda delle località: Brusaule e Pindulis (ma anche Pendole, dal verbo friulano *pendolâ*: stare penzoloni). La denominazione, duplice, delle valli del Pordenonese individua strisce sottili di carne secca, di polpa scelta di manzo, maiale o cagnolo, senza nervi e grasso, affumicata dopo macerazione

sotto sale, pepe ed erbe. La macelleria Polesel ha una storia. Gioacchino Mazzoli Segat, già alla fine del 1800, gestiva l'omonima macelleria "Gioacchino Mazzoli"; poco prima della Grande Guerra, cedeva l'attività al figlio Volveno, seguito da Leone Polesel (classe 1900) e Alice Norio, cugina di Volveno. Il figlio di Alice, Nino (Gioacchino), nel 1989 allestisce un secondo laboratorio per la produzione di salumi, che conta oggi sulla collaborazione dei figli Roberto e Daniele e la moglie Lucrezia.

Premio "Nuvoletti" a Pietro Enrico Trevisanutto (Vivaro), che con la sua opera ha fatto nascere, in una zona rurale di scarsa resa, un complesso che comprende ristorante, fattoria didattica, maneggio. Negli anni Ottanta, Piero fu Presidente regionale dell'Associazione Terra nostra, che ha regolamentato la nascita degli agriturismo in Friuli - Venezia Giulia. Ben presto intuì che cucina e territorio dovevano viaggiare congiuntamente, così, assieme alla famiglia, decise di cambiare insegna al ristorante e alla fattoria con il brand che ancora oggi è in uso: nacque "Gelindo dei Magredi", podere dalla connotazione rurale e meta ideale per soggiorni in campagna. È tra i fautori e fondatori dell'Accademia della Polenta, nata con lo scopo di preservare l'uso del mais "Cinquantino" che, nella zona, presenta numerosissime varianti. Il sogno di Piero è che i Magredi non siano solo una denominazione geografica, ma diventino un marchio d'area rinomato, come la "Franciacorta", che racchiude territori dalle grandi potenzialità, prodotti e materie prime dalle caratteristiche inimitabili.

Tra gli ospiti di riguardo, che hanno voluto dimostrare la loro vicinanza agli esponenti di spicco del territorio, la dottoressa Lisetta Totis, Vice Presidente dell'Ecomuseo regionale "Lis Aganis", che da sempre si



batte per il riconoscimento delle qualità, spesso nascoste, del territorio. (Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

REGGIO EMILIA

BREVE VIAGGIO NEL MONDO DEL PROSECCO

La Delegazione ha dedicato una riunione conviviale tematica a un grande protagonista della cultura enologica del nostro Paese: il Prosecco, un vino di grande diffusione, di piacevole accoglienza, che costituisce, nel mondo, uno dei prodotti maggiormente identificativi del made in Italy. Il menu è stato impostato in funzione di esso. Innanzitutto è stata scelta come sede del convivio un'acetaia, un luogo che, seppure abituato alla ricezione gastronomica, permettesse, grazie a uno chef dedicato, di adattare le elaborazioni della cucina ai vini previsti e che riservasse una gestione più accademica della serata di quanto a volte non accada in ristoranti tradizionali. Gli Accademici hanno avuto modo di gu-

stare quattro tipologie di Prosecco, che hanno tutte riscosso grande successo. Una piacevole sorpresa, quella dell'assaggio di un Prosecco fermo (a bassissimo tasso di anidride carbonica), il "Tirele Prosecco Doc" dell'azienda agricola Riva de Milan, che si è scoperto essere il padre di tutti i moderni vini Prosecco frizzanti. La presenza, poi, nella riunione conviviale, del responsabile dell'azienda agricola "Campion" - produttore di uno splendido "Valdobbiadene Prosecco superiore brut Docg", Francesco Gatto - è stata molto importante per gli Accademici che hanno potuto approfondire i temi relativi alla coltura e alla valorizzazione di un prodotto le cui specifiche disciplinari impongono ai produttori prassi di gestione dei terreni e delle uve notevolmente differenti da quelle emiliane. Gli Accademici hanno molto apprezzato la serata, convinti che approfondire la conoscenza di alcuni aspetti gastronomici attraverso le riunioni conviviali possa essere il miglior veicolo di promozione e di tutela dei valori e delle virtù della cucina italiana. (Anna Marmiroli)

MARCHE

FERMO

UNO CHALET SUL MARE

Splendida serata organizzata dal Simposiarca Fabio Torresi presso il club Pesca e Sport di Casabianca di Fermo, meglio conosciuto come "Pesca e Magna", uno chalet sul mare ove i soci si dilettano fra mare, pesca e cucina. Gli ospiti sono stati accolti da un barbecue appositamente allestito per la cottura dei sardoni, risultati della pesca del mattino di una "lampara", cui faceva da contraltare il servizio di una Passerina spumantizzata della Cantina Castello Fageto di Pedaso. Gli Accademici hanno consumato a scottadito (appunto mangiando senza posate e direttamente con le dita) l'aperitivo, rivivendo la quotidianità delle cantine frequentate dai locali pescatori. A tavola, il menu prevedeva come antipasto, triglie con pomodoro, aceto e peperone; insalatina di cozze alla marinara e il suro. Per il primo piatto, è stato servito il pesce principe di stagione, ossia lo sgombro, pesca-

to a "togna", dal quale è stato ricavato un eccellente ragù, condimento di ottimi spaghetti Mancini. Per secondo, la vera frittura di paranza composta da: merluzzetti, trigliette (cicinnelli), fusbane, alfaggi, occhiate, calamaretti, sardoni, sogliollette, zanchette e zanchette pelose, e neonata di alici (sciabica), accompagnata da julienne di zucchine. La frittura servita a centro tavola sulla cartapaglia, era insaporita con sale grosso e cipolla cruda.

Dessert gelato e anguria concludevano le libagioni. Il convivio è stato inframezzato dalla lettura, da parte della moglie del Simposiarca, Milena Pantaloni, di brani di scrittori locali sulle tradizioni della pesca e della cucina nel Fermano. La riunione conviviale è stata allietata dalla musica di sottofondo di un duo musicale che ha intrattenuto in amicizia e allegria gli Accademici e i loro ospiti, nelle danze e nei canti, sino al mattino successivo. (Carla Chiamaroni)

UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

SALMONE SELVAGGIO E MELE PERDUTE

Nelle prestigiose sale del Castello di Sorci, in Anghiari, si è svolto un particolare incontro, organizzato dalla Delegazione, sull'interessante tema "il salmone selvaggio del Canada e le mele perdute", frutti ormai dimenticati. La conferenza tenuta da Flavio Di Gregorio dell'Università Cattolica di Milano, Accademico di Roma Aurelia, ha visto la presenza di numerosi Accademici e la partecipazione delle socie del Soroptimist Club di Sansepolcro e San Marino, ottenendo il plauso indistinto di tutti gli intervenuti.

Senza soffermarsi troppo sulle differenze del salmone selvag-





gio con gli altri salmoni, Di Gregorio ha rilevato la caratteristica principale di quelli di allevamento nell'assenza totale del grasso saturo e comunque di pochissimo grasso anche rispetto agli altri salmoni. Ciò è dovuto all'habitat di questo nobile pesce. Torrenti con acqua pulitissima, in cui nasce e vive nei primi anni di vita, per poi portarsi nelle acque marine, dove si ciba esclusivamente di gamberetti, per ritornare, anzi risalire le acque dei fiumi dove andare a deporre le uova. È questo l'ultimo atto di una vita tormentata, sempre in movimento per lidi migliori. La sua carne rosso corallo, turgida e compatta, non ha nulla da invidiare agli altri salmoni: ne sono stati prova i superbi piatti realizzati nella riunione conviviale che è seguita alla conferenza. Giacomo, il cuoco della "Locanda del Castello", ha meritato, al riguardo, un giusto e opportuno plauso. L'incontro ha messo ancora una volta in evidenza come una bella tavola, un'accogliente sala, un'armonia conviviale, una presentazione perfetta dei piatti siano importanti, ma la qualità delle materie prime, insieme a un'ottima esecuzione in cucina, siano il nocciolo di una riuscita indiscussa, del successo di una riunione.

Riprendendo ciò che ha puntualizzato Flavio Di Gregorio

"certe mele possono non avere un bell'aspetto, ma avere un profumo e un sapore impareggiabile", rendiamo onori a Enzo Maioli, che non ha potuto presenziare al convivio, ma che ha fatto avere mele "perdute" di antica memoria, che ancora oggi egli coltiva nella sua azienda agricola in provincia di Reggio Emilia, con una varietà di oltre 1600 piante. Con passione e impegno mantiene questa collezione di frutti antichi, forse "non belli" ma dai colori, sapori e profumi che hanno reso unica la serata. (Patrizia Moroni)

ABRUZZO

AVEZZANO, SULMONA

NEL CUORE DEL PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO

Momenti di affettuosa amicizia, in una riunione conviviale di forte spessore accademico, hanno caratterizzato il convivio di fine estate organizzato dalle due Delegazioni. L'Accademica Arianna Fiasca, Simposiarca dell'evento, ha scelto il ristorante "Hotel degli Olmi", a Villetta Barrea, uno dei luoghi più belli del Parco Nazionale. Il convivio è stato preceduto da un'interessante visita al borgo fortificato di Barrea, dove le due Delegazioni, con le guide

esperte Daniela D'Amico e Ruggero Ricci, hanno potuto arricchirsi culturalmente, scoprendo storia e architettura del luogo. L'arrivo al ristorante è stato accolto con un aperitivo di benvenuto e sulle note di "Life is Beautiful that way" di Nicola Piovani cantata da Noa: ci si è seduti a tavola in una sala elegante e finemente arredata. Gli importanti ospiti, dopo l'Inno Nazionale, sono stati salutati, oltre che dai due Delegati Franco Santellocco Gargano (Avezzano) e Gianni D'Amario (Sulmona), anche dal Delegato di Pescara Giuseppe Fioritoni. Erano presenti, inoltre, il DCST Gianni di Giacomo, l'Accademica Maria Rosaria Pollina in rappresentanza della Delegazione dell'Aquila, il Presidente del Parco Nazionale d'Abruzzo - Lazio e Molise, Antonio Carrara. La Simposiarca ha esposto brillantemente la sua relazione sul tema "I Parchi: tra realtà, miti e leggende", narrando della ninfa Maia, della dea Angizia, delle leggende di San Martino, San Panfilo e delle streghe di Castel del Monte. A seguire, la presentazione dello chef Donato Di Nunzio: terza generazione della famiglia che gestisce l'hotel, il quale ha voluto apportare innovazione nel ristorante frequentando una scuola stellata. L'esposizione del menu ha messo in evidenza l'uso di attente tecniche di cottura per esaltare i sapori dei prodotti di qualità del territorio nel pieno rispetto della tradizione. Tutte le portate hanno piacevolmente soddisfatto le aspettative, raggiungendo l'eccellenza per ogni singolo "capolavoro culinario". Durante la riunione conviviale, su invito del Delegato Franco Santellocco Gargano, l'amica Teresa Ranalli ha allietato la serata con un canto d'amore in dialetto sardo, e l'Accademico Stefano Maggi ha recitato una sua poesia dal titolo "Autunno nel Parco". Particolarmente apprezzato l'impegno del Consul-

tore Corrado Palma, impeccabile nell'accoglienza e nella predisposizione logistica, che continuerà a collaborare (nelle parole del Delegato) quale "cerimoniere" di tutti gli eventi. L'intervento del Delegato è stato dedicato all'approfondimento del libretto *A tavola non si invecchia* del CT Mimmo D'Alessio, sui ruoli e le regole da rispettare in una riunione conviviale. Una bellissima giornata trascorsa all'insegna dell'amicizia tra le Delegazioni e densa di momenti di alto profilo accademico. (Arianna Fiasca)

PESCARA

A TAVOLA CON GUSTO PER IL SESSANTESIMO ANNIVERSARIO

Con la partecipazione di un gran numero di Accademici pescaresi e di altre Delegazioni, nonché della maggior parte dei Delegati abruzzesi, si è celebrato, a Pescara, il sessantesimo anniversario della fondazione della Delegazione. Per l'occasione il Delegato, Giuseppe Fioritoni, ha organizzato un interessante convegno (vedi pag. 22) su un tema di grande attualità: "A tavola con gusto e salute", cui hanno preso parte, come relatori, il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, il professor Maurizio Trevisan, Rettore e Preside della Facoltà di Medicina City College di New York, la professoressa Maria Grazia Carbonelli, Direttore UOSD dell'Ospedale "S. Camillo-Forlanini" e l'Accademico pescarese Angelo Cichelli, Ordinario e Direttore della Scuola superiore di Merceologia della Facoltà di Economia dell'Università "G. D'Annunzio". Per le autorità accademiche erano presenti il Segretario Generale Roberto Ariani e il Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio. Le conclusioni del convegno sono state



tratte dal Segretario Generale Ariani che ha puntualmente sintetizzato gli interventi dei relatori.

La riunione conviviale di gala ha accolto convegnisti e ospiti nello storico palazzo dell'hotel "Esplanade", nell'elegante salone del ristorante "Le Terrazze". La cena è stata realizzata da quattro cuochi stellati abruzzesi (Iannaccone, Zonfa, Tinari, Spadone), che hanno reinterpretato, in chiave innovativa, piatti della cucina tradizionale abruzzese.

Il giorno successivo, un nutrito gruppo di Accademici ha partecipato al "piccolo tour" nell'entroterra abruzzese, con la visita al museo dell'olio, allo splendido museo "T. Acerbo" delle ceramiche di Castelli e alla moderna cantina vinicola San Lorenzo con la sua suggestiva bottaia.

Il pranzo, gustato presso l'agriturismo "San Lorenzo" e ispirato alla tipica cucina del territorio abruzzese, è stato prece-

duto dalla dimostrazione, da parte di una giovane massaia vestita con abiti della tradizione popolare, della preparazione della "pasta alla mulinara", le cui origini risalgono al 1300. (Giuseppe Fioritoni)



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

IL PRINCIPATO NEL COSTUME DELLA TAVOLA E DELLA SOCIETÀ

Numerosi Delegati e Accademici si sono dati appuntamento a Monaco per le celebrazioni

del 35° anniversario della Delegazione. Alla presenza di S. E. il Segretario di Stato Jacques Boisson, del Ministro dell'Interno Patriec Cellario, e dell'Ambasciatore d'Italia Massimo Lavezzo Cassinelli, il Presidente Paolo Petroni ha introdotto le giornate di studio e di convivialità, che si sono aperte con un ricevimento di grande valore presso la sala Belle Epoque dell'hotel Hermitage. Gli onori di casa, su incarico della Delegata Fernanda Casiraghi, sono stati affidati al Vice Delegato Luciano Garzelli che, con la consueta signorilità, ha messo a proprio agio gli ospiti, rendendo la serata indimenticabile. Il suo discorso inaugurale ha toccato i temi della originalità del Principato di Monaco che, pur essendo il più piccolo stato al mondo con la Città del Vaticano, offre ai suoi cittadini e agli ospiti un'oasi di serenità, convivenza civile, arte, gastronomia, sport e salute, che lo rendono un luogo unico al mondo. Luciano Garzelli ha aperto il congresso, che si è svolto nelle sale del Country Club, dalle quali si ha una vista straordinaria sulla baia di Monaco; sono, quindi, seguite le relazioni: l'Accademica di Monaco, Flavia Tealdo, ha raccontato la storia della torta verde che dall'antica Roma arriva sino alla tavola della Provenza; Roberto Pirino, Delegato di Albenga e del Ponente Ligure ha disquisito sul tema "grandi viaggiatori tra il Principato di Monaco e la Via Julia Augusta, storia, arte, gastronomia", in cui ha trattato le magie dei viaggi che hanno portato letterati e artisti in uno dei luoghi dove è nata l'arte del buon vivere, affascinando con il clima eccezionale e una grande cucina i viaggiatori di tutto il mondo. Infine, Paolo Lingua, CT per la Liguria, grande conoscitore del Principato, sul quale ha scritto un libro raccontandone la storia, ne ha parlato come di "un laboratorio internazionale del costume", un punto

di riferimento per coloro i quali hanno dimostrato eccellenze nel campo dell'espressione del bello in ogni sua forma. Le conclusioni sono state affidate al Presidente Paolo Petroni, che ha svolto un'analisi sull'evoluzione della cucina italiana e su quanto sia sempre più apprezzata al di fuori dei confini nazionali. Un eccellente ricevimento, sulla terrazza di fronte al mare, coordinato dai Vice Delegati Luciano Garzelli e Raffaella Stimamiglio, ha concluso le due giornate, già entrate nel libro d'oro dell'ospitalità del Principato.

UNGHERIA

BUDAPEST

CONVIVIO CON GLI AMBASCIATORI

La "riunione conviviale con Ambasciatori", che si è svolta presso il ristorante "Fausto's" di Budapest, ha rappresentato per la Delegazione un'opportunità di incontro particolarmente significativa. Gli inviti sono stati diramati da S.E. Ambasciatore d'Italia Maria Assunta Accili, Accademica onoraria, e hanno trovato un pronto accoglimento tra gli Ambasciatori di lingua italiana di Albania, Belgio, Romania, Tunisia, di S.E. il Nunzio Apostolico e del Sottosegretario di Stato italiano, occasionalmente presente a Budapest. Il relatore della serata è stato S.E. l'Ambasciatore d'Italia che ha intrattenuto su un argomento di grande attualità all'estero: "Cibo e gastronomia, stile di vita di un popolo", proprio nel momento in cui si sta organizzando, insieme a ICE, IIC, CCIU, la "Settimana della Cucina italiana di qualità". Per l'occasione, a ricordo della serata, è stata distribuita una stampa da lastra numerata e firmata dal grafico Giancarlo Ferraris, offerta dall'Accademica Mici Bosca. Naturalmente è





stato reso omaggio alle vittime del terremoto in Italia osservando un minuto di silenzio. Il menu, elaborato dallo chef-proprietario Fausto di Vora, coadiuvato dallo chef di cucina Giorgio Cavicchiolo, è stato all'altezza della fama di cui gode questo ristorante, tra i primi in Ungheria, come ha giustamente evidenziato il giudizio unanime con un caloroso applauso finale.

Impeccabile, come sempre, il servizio, coordinato dal maestro di sala Gergely Maul, nonostante l'affollamento del ristorante riservato completamente alla Delegazione. La lista delle vivande e dei vini serviti prevedeva: fantasie sfiziose di benvenuto dello chef; tartare di tonno e uovo di quaglia con tartufo nero; capesante in zuppetta di mango con barbabietola gialla e olive; agnolotti con pere e agrodolce di cipolla al balsamico; vitello in composizione, funghi porcini e amarene; tortino gelato ricotta di capra, pinoli e caramello. Vini: Prosecco superiore Valdobbiadene Docg (Bepin de Eto); Fausto's Sauvignon blanc 2015 (Ermacora); Merlot Colli Trevigiani Igt 2015 (Bepin de Eto); Tokaj Furmint es Harsievelu Elveset 2014 (Demetervin). L'evento è stato anche l'occasione per far conoscere agli Ambasciatori intervenuti, che si sono complimentati, la nostra Accademia, il suo scopo e come questa operi per diffondere la conoscenza della "vera cucina italiana" all'estero. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

ISRAELE

TEL AVIV

INCONTRO DEL PRESIDENTE CON LA NUOVA DELEGATA

Il Presidente Paolo Petroni ha onorato la Delegazione con la sua visita in Israele, dove ha incontrato la nuova Delegata Cinzia Valdambri Klein, il Delegato uscente Ever Cohen, con tutti gli Accademici, e vari importanti ospiti, tra cui l'Ambasciatore d'Italia Francesco M. Talò, il Console a Tel Aviv Niccolò Maniello, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Massimo Sarti, l'addetto culturale Elena Loewenthal, e importanti rappresentanti della cultura e della società israeliana. Il Presidente Petroni ha visitato luoghi e ristoranti particolari nelle città di Gerusalemme e Tel Aviv, rendendosi conto, di persona, della peculiarità culinaria di Israele, dovuta anche alle leggi della "Kashrut" ebraica, e ha partecipato con la Delegazione a una riunione conviviale che si è tenuta nel ristorante italiano "Quattro". È questo un locale moderno, che offre intrattenimento insieme a design, arte ed esperienza culinaria italiana di grande livello. Lo chef responsabile, Aviv Moshe, è rinomatissimo in Israele. Il locale è stato disegnato dal famoso architetto Alex Meitlis, insieme all'artista israeliana Tamar Zidon e a quella argentina Diana Eisenberg. Nel ristorante è stato costruito un bar centrale "concettuale" con 60 posti, una saletta dai colori bianco e nero che raddoppia e triplica sé stessa a causa

di numerosissimi specchi alle pareti. Vi si trovano anche statue e mobili costruiti con materiali particolari e candelabri giganteschi, ognuno dei quali è un'opera d'arte. Il pavimento e le pareti sono stati dipinti a mano da Ketty Kanesky, famosa pittrice. Nel corso della riunione conviviale sono stati serviti piatti di fine preparazione: molto apprezzati le linguine al pepe, il pesce in crosta con crema di pomodoro e basilico e il dolce giardino con crema di torrone, "rocce" di caramello e gelato al pistacchio. Merita una menzione particolare il tiramisù della casa, ricoperto da uno strato di cioccolato che riporta il disegno del pavimento del ristorante. Sono stati serviti vini toscani scelti dalla sommelier Ruti Ben Israel, in onore del Presidente Petroni e della Delegata Cinzia Klein, entrambi di origini toscane. (Cinzia Klein)

RUSSIA

LEGAZIONE DI MOSCA

IL SUCCESSO DELLA PRIMA RIUNIONE CONVIVIALE

In ottobre, il Legato di Mosca, Vincenzo Trani ha riunito, per la prima volta, gli appassionati della cucina italiana della capitale russa nell'accogliente cornice del ristorante "Semi-freddo", una realtà di alta ristorazione moscovita di primissimo livello, inserita nella classifica dei 100 migliori ristoranti del mondo secondo San Pellegrino.

Gli ospiti d'onore dell'evento sono stati l'Incaricato d'Affari a.i. d'Italia a Mosca, Ministro Consigliere Michele Tommasi e il Viceministro del Governo di Mosca per i rapporti internazionali Ilya Kuzmin.

Il menu della serata è stato studiato *ad hoc* da Nino Graziano, un siciliano doc, brand chef del ristorante e titolare di due stelle Michelin. Creato al

fine di presentare alla ricerca cerchia degli ospiti italiani, e soprattutto a quelli russi, uno spirito genuino della cucina siciliana del mare, il menu includeva una selezione di piatti tradizionali ripensati nel linguaggio di altissima cucina, come, per esempio, il carpaccio d'aragosta; il carciofo ripieno alla siciliana e calamaretti alla plancia; il risotto con cozze e polvere di capperi; la minestra di gambero rosso con pastina al basilico e stighiola di tonno "del mio amico Toni" e, per concludere in allegria, il "bianco mangiare" alle mandorle con insalatina d'arancia. Tutto ciò accompagnato da un'ottima proposta di vini rigorosamente italiani, come Franciacorta brut Bella Vista, Sauvignon Sanct Valentin e Brunello di Montalcino Lisini. Ad assistere a questo magnifico spettacolo d'arte culinaria italiana, oltre ai rappresentanti del *top management* di alta finanza moscovita (Rothschild, BNP Paribas, MSP Bank, Concern General-Invest, per menzionarne alcuni), di importanti aziende russe (Aeroflot, Azbuka Vkusa e altri), dell'Agenzia per le Iniziative Strategiche (l'agenzia russa per investimenti sovrani) e della RAI, vi erano anche rappresentanti delle maggiori associazioni imprenditoriali italiane in Russia, come la Camera di Commercio Italo-Russa e GIM-Unimpresa, i quali hanno avuto modo di apprezzare una particolare efficacia di eventi dell'Accademia allo scopo di promuovere le eccellenze del made in Italy all'estero. Il successo dell'evento è stato sigillato da nuove richieste di adesione all'Accademia ma, innanzitutto, da un rinnovato comune riconoscimento dell'eccezionale livello di cucina italiana all'estero, orgogliosamente mantenuto a Mosca dal maestro Nino Graziano e dal suo giovane chef Luca Verdolini. (Vincenzo Trani)



PIEMONTE



ASTI

25 agosto 2016

Agriturismo "Bric dell'Usignolo" di Franco Rabino. ●Frazione Lavezzole 88, San Damiano (Asti); ☎0141/982665, anche fax, cell. 366/9801983; ilbricdelusignolo.agriturismo@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura mai (necessaria prenotazione). ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: taglieri di cacciatorino, "friciule", focaccine all'"erba cerea", "friculin", frittatine, ballotte alla menta in carpione, dadini di robiola; lingua lessa e peperoni arrosto con la bagna "brusca" estiva; melanzane alla parmigiana; pasta e fagioli estiva; pollo alla cacciatora con "rata-touia" di verdure; insalata mista; torta morbida di pesche; cesti di frutta.

I vini in tavola: Désbèla (Val Serra, San Damiano d'Asti); Roero Arneis (Marco Novo, Canale); Piemonte Bonarda; Langhe Nebbiolo (entrambi Val Serra, San Damiano d'Asti); Birbet (Marco Novo, Canale).

Commenti: Per l'abituale cena d'agosto sotto le stelle, gli Accademici si sono riuniti in questo agriturismo situato in posizione panoramica e gestito dalla famiglia Rabino, da tempo vicina all'Accademia. La cena, improntata alla cucina stagionale, è stata un alternarsi di profumi e sapori caldi e pregnanti come l'estate. Ve-

ramente ottimo e vario l'aperitivo, piacevoli gli antipasti e il primo, ma il piatto clou della serata è stato il saporito pollastro ruspante, abilmente elaborato in una fresca cacciatora. Dopo l'antica torta di pesche, i rinfrescanti cesti di frutta di produzione propria hanno concluso una cena che, a parte qualche veniale errore, è stata gradita dai commensali che ne hanno richiesto una versione invernale. Discreti i vini, prezzo nella norma, servizio simpatico e familiare soprattutto grazie al piccolo Raffaele.



LOMBARDIA



MONZA E BRIANZA

8 settembre 2016

Ristorante "Cenacolo dei Pittori" di Antonio e Donato Consonni, in cucina Antonio Consonni. ●Via Matteotti 8, Besana Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/942686; info@cenacolodeipittori.com; www.cenacolodeipittori.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura lunedì, giovedì e domenica sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti in tempura e patate; terrina di trota salmonata e storione; risottino con filetti di pesce persico; lavarello al burro e salvia; verdure di stagione; crostata di pesche.

I vini in tavola: Prosecco Verv (Andreola, Valdobbiadene); Costaripa

Rosamaria 2015 Franciacorta (Martorana Miceli).

Commenti: Serata gradevole, in ambiente accogliente e arredato in modo informale e simpatico. La trattoria vanta un'antica tradizione, conservata e intelligentemente innovata dal proprietario e chef Antonio che, con grande passione e con l'aiuto del fratello Donato, privilegia la proposta di cibi semplici, genuini, materie prime lavorate in loco, carne e pollami certificati, salumi di produzione propria, pesce di lago, nel rispetto della cucina del territorio. Antonio è un appassionato e qualificato pescatore; da ciò si evince la proposta del menu, che è stata apprezzata, soprattutto la terrina di trota salmonata e storione, equilibrata nella preparazione, per alcuni un po' sovrastata dalla salsa di accompagnamento. Molto gustoso il risottino con i filetti di pesce persico, ormai quasi impossibili da reperire nel nostro lago. Grana o limone a completamento del risotto? Qualche amichevole disaccordo tra gli Accademici, ma ciò dipende solo dal gusto personale.



PAVIA

21 settembre 2016

Ristorante "Al Cassinino" di Agostino Cremonesi & C., in cucina Mariateresa Gabaglio ed Elisa Cremonesi. ●Via Cassinino 1, Pavia; ☎0382/422097; coperti 18. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: amuse bouche di coscettine disossate di quaglia con gli ovetti; rosetine di chianina al prosciutto, formaggio e pomodoro al profumo di basilico; pasta alla normanna con pomodoro ciliegini secchi, tartufo nero e colatura di alici; carré di agnello al forno con verdure miste all'aroma di rosmarino; messicanina di cioccolato fondente e marmellate; piccole sorprese al cioccolato.

I vini in tavola: Sangiovese umbro 2003 (Castello delle Vigne, Podernovo); Ribolla gialla del Collio 2012 (Vigne di Ruttors Pascolo); Pineau des Charentes (Michel Forgeron).

Commenti: È un ristorante elegante che unisce raffinatezza delle tavole a piatti legati alla tradizione, a volte con qualche garbato ritocco, che non tradiscono i commensali con le fantasie di certi cuochi che vorrebbero

stupire e sovente riescono solo a disgiustare. Da circa quarant'anni il *dominus* è Agostino Cremonesi, affiancato dalla sua famiglia. In cucina la moglie e la figlia, in sala il figlio. Cremonesi aprì questo locale dopo una pluriennale esperienza, cominciata quando aveva quindici anni, in grandi ristoranti in Svizzera, Francia, Inghilterra e Germania oltre che, ovviamente, in Italia. Tale esperienza si ritrova tutta in questa bomboniera del gusto. La cantina è ben fornita, perché il luogo è anche un punto di riferimento per i sommelier, la cui associazione provinciale ha avuto per molti anni Agostino quale delegato, ruolo oggi della figlia.



TRENTINO - ALTO ADIGE



BRESSANONE

25 agosto 2016

Ristorante "Schöneck" della famiglia Baumgartner, in cucina Karl Baumgartner. ●Via Schloss Schöneck 11, Falzes (Bolzano); ☎0474/565550; info@schoeneck.it; www.schoeneck.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine con salmone affumicato della casa; tris di speck: coscia, carré, guancia; risotto Acquerello con fiore di zucca e rotelle fritte di wurstel bianco; porchetta salmistrata su pure di patate con spinacini e scaglie di champignon crude marinate; tortino di cioccolato e gelato al tè verde su fragole fresche.

I vini in tavola: Spumante Selection (K. Bernard); Alto Adige Doc brut rosé (Kettmeir); Rot 2011 Weinberg Dolomiten (Baron Widmann); Gewürztraminer Doc passito Roen (Kellerei Tramin).

Commenti: Il locale, incantevole, ha ospitato gli Accademici in una splendida cantina con vista sullo speck a stagionare. Il titolare, concentrato sul far sentire a proprio agio gli ospiti, gestisce un'azienda che è ormai a livello europeo e che ha come pecu-





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

liare caratteristica la costante ricerca della qualità senza compromessi. In cucina, a parte le materie prime di propria produzione e di eccellente gradimento (salmone e speck), tende alle provocazioni (i würstel fritti, gli champignon) che vengono apprezzate se ci si accosta alla sua filosofia con animo aperto. Il Simposiarca Claudio Rapuano è riuscito a organizzare una riunione conviviale lontana dalla banalità e perfettamente riuscita, segno che le tradizioni culinarie sono (anche) fatte per essere radicalmente riviste, come in questo caso, non transigendo, però, sui valori qualitativi. Menzione particolare per la ricerca dei vini e per il prezzo più che corretto, che hanno positivamente influito sulla valutazione finale.

MERANO

20 settembre 2016

Ristorante "Chapeau" di Antonio Caparco, in cucina Giuseppe Di Fiore. ●Via Matteotti 7, Merano (Bolzano); ☎392/8109287; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: antipasto di polpo, sedano e olive taggiasche su spuma di patate; gnocchi di patate fatti in casa con ricciola del Mediterraneo, datterino giallo del Vesuvio e agrumi; paccheri di Gragnano con funghi porcini e gambero rosso di Mazara del Vallo; trancio di branzino pescato e verdure di stagione; semi-freddo al caffè.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Antica Fratta); Falanghina Falangò Doc (Colli di Castelfranci); Co-

da di Volpe Doc (Dedicato a Marianna); Greco di Tufo Doc (Dedicato a Marianna).

Commenti: Locale che sta avendo una nuova vita, in seguito al cambio di gestione. Una virata decisa verso la cucina mediterranea, con ottimi risultati. Grazie alla sapiente regia del Simposiarca Piero Bernabè, dopo i saluti di rito e l'ottimo antipasto, si parte con gli gnocchi che hanno suscitato reazioni contrastanti. Chi ne sottolineava la leggerezza e il piacevole sapore intenso del condimento, chi invece sosteneva che la cottura era stata poco azzeccata. Comunque, tutti i piatti sono tornati vuoti in cucina. Dopo i paccheri di Gragnano, dalla cottura al dente perfetta, con l'ottimo e croccante gambero rosso di Mazara, è stato presentato un branzino dalla piacevole consistenza e delicato sapore. Anche in questo caso i commenti sono stati divergenti e anche qui nessun piatto è stato respinto, anzi. Adeguato l'abbinamento territoriale con i vini. Eccellente l'accoglienza dei gestori, molto disponibili.

TRENTO

29 settembre 2016

Ristorante "Al Volt" di Miriam Poli, in cucina Maurizio Poli. ●Via Fiume 73, Riva del Garda (Trento); ☎0464/552570, anche fax; info@ristorantealvolt.com, www.ristorantealvolt.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di zucca con curry; julienne di carciofi con olio tartufato e schegge di grana; tagliolini fatti in casa con ragù di tinca; filetto di salmerino su un letto di spa-

ghetti di verdure e salsa alla crudaiola; rosafresco ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante Trento "51,151" Doc (azienda agricola Moser); Isidor, Incrocio Manzoni in purezza (Fanti, Pressano di Lavis).

Commenti: Germano Berteotti e Riccardo Petroni hanno condotto gli Accademici al ristorante dove sono stati accolti da un flûte di metodo classico Trento Doc. Il convivio è iniziato con una delicatissima vellutata di zucca con curry. Nel frattempo i sommelier Antonio Farina e Stefania Santini servivano un Isidor, vino di "nicchia", che nasce a 600 metri di altitudine. A seguire, un'originale julienne di carciofi e i saporiti tagliolini fatti in casa. Accattivante e saporito il filetto di salmerino, variopinta pietanza dalla sapiente presentazione orientaleggiante. Per finire, il "rosafresco ai frutti di bosco" e una selezione di sorbetti, posti dentro i relativi frutti. Una serata speciale, nella quale eleganza, equilibrio di sapori, tradizione e ricerca hanno fatto da cornice a un autentico gusto sensoriale per una cucina dalla "C" maiuscola.



VENETO

ALTO VICENTINO

23 settembre 2016

Ristorante "La Marescialla" della famiglia Bertola, in cucina Francesca Bertola. ●Via Capitello 3, Montebello Vicentino (Vicenza); ☎0444/649216, fax 0444/686456; lamarescialla97@yahoo.it, www.ristorantelamarescialla.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: avannotti fritti; caprino fresco "bio" su crema di zucchini con crostoni di pane ai cereali e pomodorini alla menta; risotto con guanciale, mazzancolle di laguna e porcini delle Vezzene; tagliata di sovrana della Lessinia con ristretto al Valpolicella e verdure miste di stagione; meringata con caramello al Recioto e piccoli frutti di bosco.

I vini in tavola: La Pria prosecco brut Doc 2015 (La Pria); Calesio Durello brut millesimato Doc 2015 (Dalle Ore); Castelcerino Soave classico Igt 2014 (Filippi); Camporeno Valpolicella classico superiore Doc 2013 (azienda agricola Monte dall'Ora); Vignato Cul d'Oro Recioto passito classico Docg 2008 (Davide Vignato). Tutti i vini serviti sono biologici.

Commenti: In pieno equinozio d'autunno, la Delegazione si è portata in quel di Selva di Montebello, fra i vigneti di Garganega e Durella. Il Simposiarca, Gianni Guarda, ha organizzato una serata basata sull'accostamento di vini biologici con sapori e profumi autunnali. Dopo gli avannotti a chilometro zero fritti, si è passati a un piacevole caprino ammorbidito da una salsa alle zucchini e profumata alla menta. Il risotto, anche se di buona fattura, ha peccato negli accostamenti azzardati che hanno reso il tutto un amalgama informe dal punto di vista sia olfattivo sia gustativo. La tagliata è risultata del tutto insufficiente per tipo di carne, cottura e ristretto che, ai più, è sembrato mancante. Anche il dolce ha avuto i suoi problemi, in quanto al centro era ancora ghiacciato. Per i vini, no comment.

TREVISO

21 settembre 2016

Ristorante "Osteria del Radicchio Rosso" di Enzo Dozzo, in cucina Enzo Dozzo. ●Via Topada 25/27, Treviso; ☎320/4072614; zussadaniela@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie la prima settimana di gennaio e 15 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure fritte; baccalà mantecato con polenta gialla alla griglia; parmigiana di melanzane; coscia d'anatra al forno con patate, cipolla e olive; tiramesù della casa.

I vini in tavola: Prosecco Docg Valdobbiadene (Le Colture); Pinot bianco Doc Piave; Cabernet Doc Piave (entrambi Cantine Campodipietra); Raboso Doc Piave (Cantina Sant'Osvaldo, Loncon Pramaggiore).

Commenti: Molto unti i "frittini" di benvenuto e la parmigiana di melanzane (con qualche riserva sulla qualità della mozzarella); ordinario il baccalà mantecato; molto abbondante ma non qualificante l'anatra e ancora molto unte le patate di contorno.





Corretto il tiramisù. Un po' meno indulgenza per i vini che hanno tradito le indicazioni fornite per il menu. Va detto, però, che la scarsa valutazione e il conseguente scarso gradimento non sembrano imputabili alla professionalità del ristorante, ma all'errata impostazione della cena voluta dal Simposiarca. Egli ha inteso riproporre, nella riunione conviviale, il menu che viene servito a pranzo, a basso prezzo, ai lavoratori con molto appetito, confermando il prezzo ma anche la qualità. La sera, la cucina è di pesce e a costi diversi, di qualità differente e merita un rivisitazione per capirne il valore effettivo. Il Simposiarca è riuscito a scontentare, quindi, il ristorante e gli Accademici che hanno speso poco ottenendo, però, poca qualità. Un'occasione persa!



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **PORDENONE**
16 settembre 2016

Ristorante "Eurohotel" di Mauro Casaro. ●Viale della Vittoria 3, Maniago (Pordenone); ☎0427/71432, fax 0427/733156; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di carciofi, zucchine e cipolla di Cavasso; gran lardo di Maniago tagliato a coltello; carpaccio di toro all'olio profumato; risotto al rosmarino e San Daniele; gnocchi soffiati con zucca; capocollo con patate e cipolla di Cavasso; schegge di stravecchio; sfoglia della Vittoria con frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot grigio Collio (Muzic); Refosco di Buttrio (d'Attimis); Ramandolo di Nimis (Zaccamer).

Commenti: Alfredo Taiariol ha organizzato l'incontro, dedicato alla consegna dei riconoscimenti accademici, in questo locale rappresentativo della ristorazione nella "Città dei Coltelli", Maniago. Accoglienza per l'aperitivo con specialità della zona: lardo e frittura con cipolla di Cava-

so Igg. Gradevole il risotto profumato al rosmarino, protetto dalle fette di San Daniele. Da lodare gli gnocchi di zucca. Saporito il secondo, ancora accompagnato dalla cipolla rossa di Cavasso. Un formaggio di gran sapore ha completato una degustazione di specialità. Dolce di vecchi ricordi. Vini ben abbinati. Servizio premuroso, purtroppo estremamente lento.

 **UDINE**
24 settembre 2016

Ristorante "Ilija Golf Club Tarvisio" di Ilija Pejic, in cucina Ilija Pejic. ●Via Priesnig 17, Tarvisio (Udine); ☎0428/645030; info@ilijaristorante.it, www.ilijaristorante.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 10-30 novembre; giorno di chiusura lunedì sera (aprile - ottobre); domenica sera e lunedì (novembre - marzo). ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tatakì di ricciola su purea di patate rosse cotte nel fieno; polpo grigliato con salsa di pomodori fritti; gamberi in tempura con salsa Thai; paccheri di Mancini con ragù di tonno; salmerino con julienne di rape e purè di mela; quenelle di limone, camomilla e liquirizia.

I vini in tavola: Ribolla gialla; Friulano (entrambi Le Vigne di Zamò).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione, con numerosi ospiti, si è ritrovata in questo elegante locale situato a ridosso del Golf Club, sulla piana del Priesnig incorniciata dalla millenaria foresta di Tarvisio. Dopo il ricco buffet di benvenuto, lo chef

croato Ilija Pejic ha dato prova di sé proponendo le sue singolari creazioni, attuate con le più moderne tecniche senza minimamente snaturare l'essenza della materia prima, rigorosamente fresca e di stagione. Votazioni contrastanti tra gli Accademici, alcuni dei quali hanno apprezzato con un nove il tatakì, la tempura, i paccheri e il dolce mentre altri hanno criticato la scarsa cottura della pasta. Ottimi i vini, curatissimo ed efficiente il servizio. Presentato con l'occasione il nuovo Accademico Giovanni Ortis.



EMILIA ROMAGNA

 **CESENA**
29 settembre 2016

Ristorante "Osteria La Mentana" di Francesco Russotto, in cucina Denise Spighi. ●Via Valzania 19, Mercato Saraceno (Forlì - Cesena); ☎0547/691567, fax 0547/714210, cell. 347/4872128; francesco395@libero.it, www.osterialamentana.it; coperti 55+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì e martedì e a pranzo dal mercoledì al sabato. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto e crescioni; flan di zucchine con fon-

duta di parmigiano; raviolo con borragine, speck e pinoli; spaghetti alla chitarra con sugo leggermente piccante di peperoncino e stracciatella di bufala; maialino di latte al forno; rotolino di manzo ripieno di spinaci e bufala; mousse di mascarpone con croccante; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta (Sullali); Syrah (Feudo Arancio).

Commenti: L'Osteria, affacciata sul fiume Savio in un angolo unico, è un ambiente raffinato che può essere definito "una finestra sul fiume". All'esterno, quasi a diretto contatto col fiume, sono stati serviti gli aperitivi, in un'atmosfera suggestiva e gradevolmente retrò. La riunione conviviale si è poi svolta all'interno, in una sala calda e accogliente. La serata è stata l'occasione per il Delegato Gianluigi Trevisani di conferire all'Accademico Dionigio Dionigi il distintivo per i 40 anni di appartenenza al sodalizio. La valutazione della cena da parte degli Accademici è risultata ottima. In particolare, alcuni piatti sono stati molto apprezzati anche per il delicato connubio fra sapori romagnoli e siciliani.

 **PARMA TERRE ALTE**
29 settembre 2016

Ristorante "Locanda del Sale" di Gianpiero Giarrizzo e Francesca Saporito, in cucina Francesca Saporito. ●Località Maestà 5, Lesignano de' Bagni (Parma); ☎0521/857170, cell. 328/5828754; locandadelsale@gmail.com, www.locandadelsale.it; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; giovedì e



EMILIA ROMAGNA segue

venerdi a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano con focaccia di farine di grani antichi macinate a pietra; sformatino di ceci con prosciutto croccante e cipolle in agrodolce; tortelli di patate al soffritto antico ai porcini secchi; tagliatelle al ragù di battuta di pecora cornigliese; galletto ruspante alla cacciatora con polenta biologica; assaggio di torte/crostate.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Cascina Clarabella, Iseo); Terra 2014, Barbera (Vigneti Massa, Monleale); Malvasia passita Il Negrese (Il Negrese, Ziano Piacentino).

Commenti: Affollata serata in questo piccolo, delizioso locale tra i boschi. Ospite Marco Manzini, parmigiano Doc e Delegato di Atlanta (USA). Doveva essere una serata con funghi porcini e tartufo nostrani, ma all'ultimo il menu è stato modificato perché introvabili. Inoltre, l'assenza della cuoca, per un improvviso impedimento (situazione resa nota solo al termine), ha creato qualche comprensibile difficoltà sia al servizio sia alla cucina, ma la serata è stata ugualmente positiva. Buoni i tortelli di patate e le tagliatelle: pasta fresca "fatta, cotta e mangiata"; buono e ricco il ragù di pecora cornigliese; gustosa la cacciatora di galletto ruspante (non più abituale, ma correttamente con la sua pelle) con polenta. Buoni i vini. Cordiale e premuroso il servizio. Ammirabile l'impegno.



TOSCANA

 **AREZZO**
 **FIRENZE PITTI**
15 settembre 2016

Ristorante "Artegaia" di Alessio Morelli, in cucina Alessio Morelli. ●Via della Fabbrica 2, frazione San Martino alla Palma, Scandicci (Firenze); ☎055/768767, cell. 333/2883909; info@artegaia.net, www.artegaia.net; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a Pasqua; giorno di chiusura lunedì, martedì sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di melanzane, lonzino di cinta senese, mousse di mortadella e aceto balsamico, burrata affumicata su insalata, speck di anatra affumicata con julienne di finocchi e fichi caramellati; chitarra all'uovo con crema di melanzane al basilico, stracciatella e prosciutto croccante; pancetta di suinetto con tortino di purè di patate; cheese crème caramel.

I vini in tavola: Rosé 2015 bio, rosato dei Colli della Toscana Centrale Igt; Chianti Riserva Sangioanni Novantasette 2013 bio, Chianti Colli

Fiorentini Docg; Vin Santo 2010 bio, Colli dell'Etruria Centrale (tutti Fattoria San Michele a Torri, Scandicci).

Commenti: Lo slogan che rappresenta il ristorante è una "cucina con vista", uno chalet sulle colline fiorentine, immerso nel verde di un bellissimo giardino impreziosito da un orto biologico curato dal suo ideatore e giardiniere Alberto Magherini. Lo chef Alessio Morelli ha curato il menu di terra sia nella presentazione sia, ovviamente, nella scelta delle materie prime utilizzate. Ottimamente presentato il piatto degli antipasti di terra, tutti molto gradevoli e bilanciati nei sapori; buona la chitarra all'uovo anche se qualcuno avrebbe preferito con questo tipo di sugo della pasta corta; morbidissimo e con una crosticina croccante il suinetto; infine ottimo il dolce che riuniva in un'unica soluzione la cheese cake e il crème caramel.

 **MAREMMA-GROSSETO**
28 settembre 2016

Ristorante "L'antico Convento di Montepozzali" di Elisabetta Ciacci e Luca Luongo. ●Località Monte Pozzali, Massa Marittima (Grosseto); ☎0566/9194101, fax 0566/919407, cell. 339/4141222; info@montepozzali.it, www.montepozzali.it; coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazioni di panzanella; tortino di zucchine con crema di cipolle rosse; zuppa fredda del contadino con cipollotto; gnudi gratinati al forno alla crema di pecorino; spezzato di vitello agli aromi mediterranei con purè di carote; latte alla portoghese; zuppa inglese alle pesche; schiacciata all'uva nera.

I vini in tavola: Spumante extra dry Le Vizzate (Moro Mario); Castel di Ruto, Montereale di Massa Marittima Doc (Tenuta del Fontino); Sorì dei Fiori, Moscato d'Asti Docg (Bocchino).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Massimo Ussia, si è svolta nel ristorante del convento di Monte Pozzali, antico monastero benedettino del XII secolo, autentico gioiello della Maremma toscana, completamente restaurato e adibito a residenza di campagna a opera di una giovane coppia. La sala ristorante, caratterizzata dal soffitto a volte medievali, è a disposizione sia degli ospiti sia del pubblico esterno ed è particolarmente adatta



per l'organizzazione di matrimoni, cerimonie ed eventi esclusivi. La cucina, improntata sulla qualità, freschezza e genuinità delle materie prime, offre la possibilità di gustare i piatti tipici maremmani e toscani. Tutti quelli proposti dal chef sono stati apprezzati dagli Accademici con eccezione dello spezzato che è risultato un po' stoppaccioso, dovuto sicuramente al taglio di carne scelto. La serata si è svolta in modo piacevole e scandita dalle esaurienti e doviziose descrizioni delle portate da parte della signora Elisabetta.

 **SIENA VALDELSA**
7 settembre 2016

Ristorante "la Mandragola" di Nicola Bevilacqua, in cucina Alessandra. ●Via Diaceto 26, San Gimignano (Siena); ☎0577/940377, anche fax, cell. 348/3023766; locandamandragola@tin.it, www.locandamandragola.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì (da ottobre a marzo). ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di fichi; tortino caramellato di cipolla; pappardelle allo zafferano con salsiccia; picci al ragù di fegato di coniglio; carré di cervo al mosto di Sangiovese e uva nera; patate viola saltate; tartellette alla crema di limone e fragole.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg Vigna a Solatio Riserva; Rosso Toscano Igt; Vin Santo (tutti Falchini, San Gimignano).

Commenti: Gli Accademici sono tornati, a distanza di qualche anno, in questo ristorante dopo il suo trasferi-





mento nell'attuale sede, nel centro storico di San Gimignano e hanno ritrovato la cortese e affabile accoglienza da parte del proprietario Nicola e la maestria in cucina della signora Alessandra. Le condizioni climatiche non hanno consentito di organizzare l'incontro nella bellissima terrazza giardino, uno dei punti di forza del locale. Il menu ha trovato unanime apprezzamento da parte dei numerosi Accademici che hanno particolarmente gradito gli antipasti, le pappardelle allo zafferano e il dolce, esprimendo una valutazione finale piuttosto alta. Durante la serata sono stati consegnati il diploma e le insegne al nuovo Accademico Andrea Pescatori. Il Delegato ha poi portato la testimonianza dell'intervento di soccorso da lui effettuato a favore della popolazione di Amatrice, annunciando un contributo economico di solidarietà da parte della Delegazione.

VALDARNO FIORENTINO 15 settembre 2016

Ristorante "Ristoro di Lamole" di Paolo Mantovanelli e Filippo Masini, in cucina Valentino. ●Via di Lamole 6, Località Lamole, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8547050; info@ristorodilamole.it, www.ristorodilamole.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie da novembre ad aprile; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,27; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di manzo marinato; burrata artigianale con verdure alla griglia; sformatino soffice di cipolla rossa e tartufo di San Miniato; ravioli al ripieno di pera e pecorino di Siena; filetto di maiale di mora romagnola alla piastra con salsa al Vin Santo Lamole; verdure alla griglia; tortino caldo al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Chianti Classico etichetta bianca; Chianti Classico etichetta blu (entrambi Lamole di Lamole).

Commenti: Ambiente più che suggestivo nel cuore del Chianti, sotto al castello di Lamole, con vista a 180 gradi sulle colline grevigiane. Sono stati serviti piatti della tradizione con quel pizzico di piacevole rivisitazione che rende la cena unica e particolare. La Simposiarca Paola Mainardi ha organizzato un menu estremamente bilanciato e gradevole, con una sequenza di sapori e profumi culminati nell'ottimo filetto alla gri-

glia. Eccellente il tortino al cioccolato fondente, ma del resto estremamente graditi anche gli antipasti e i ravioli. Il tutto accompagnato dal pregevole Chianti Classico. Al termine della bella serata la Simposiarca e il Delegato hanno offerto il guidoncino dell'Accademia ai gestori.

VERSILIA STORICA 9 settembre 2016

Ristorante "Bagno Bruno" di Rivi - Pollacci. ●Via Arenile 22, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/89972; bagnobruno@tiscali.it, www.bagnobruno.com; coperti 50. ●Parcheggio custodito; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura non definito. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cipster fatte in casa, polentina frita, pesciolini in cartoccio; superscoglio con paccheri (il sugo preparato con crostacei, molluschi e pesci di fondale); sciabola alla livornese con contorno di patate bollite; crema pasticciera con pesche e frutti di bosco.

I vini in tavola: Franciacorta (Monte Rosa); Celsus, Vermentino Colli di Luni (La Colombiera).

Commenti: I capisaldi di un'eccellente riunione conviviale, in quest'occasione, sono stati rispettati. La relazione di apertura è stata presentata dall'ex direttore de "Il Tirreno" Corrado Benzio, che ha intrattenuto gli ospiti su alcuni aspetti della tradizio-

ne enogastronomica del territorio spaziando temporalmente dal Cinquecento con Maria de' Medici fino ai nostri giorni. La prova della brigata ha riscosso unanime successo: molto apprezzati i paccheri con superscoglio. La sciabola alla livornese ha ottenuto unanime consenso per la novità del prodotto visto l'uso inusuale che se ne fa in cucina per un pesce dei nostri mari non facile da pescare. Un trionfo di dolci al termine della serata. La riunione conviviale si è svolta in un clima simpativamente coinvolgente in una sera di fine estate, con un tramonto sul mare pieno di fascino. Erano presenti molti Accademici provenienti anche da altre regioni. La Delegata Anna Ricci ha ringraziato gli ospiti, il CT Franco Milli e ha consegnato alla proprietà le insegne e alcuni testi dell'Accademia.



MARCHE

MACERATA 20 agosto 2016

Ristorante "Signore te ne ringrazi" della Società Biagiola - Onofri, in cucina Michele Biagiola. ●Via Bruscartini 1, Mon-

tecosaro (Macerata); ☎0733/222273, cell. 338/2120424; info@signoreteneringrazi.it, www.signoreteneringrazi.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzetta "alla puttanesca" di pesca; orto nel piatto; scampi crudi alla pizzaiola di pesca Saturnia; insalata di pesca Saturnia, cetrioli, portulaca, rucola, burrata, capperi non dissalati e pesca chips; riso cotto nel brodo di pesche Saturnia; baccalà, ortaggi e pesche Saturnia alla griglia con passata di patate affumicate; "peccato solo d'estate".

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Macrina 2015 (Garofoli); Verdicchio di Matelica riserva Cambrugiano 2013 (Belisario); Vino di visciole (Velenosi).

Commenti: Lo chef, a pochi giorni dall'inaugurazione del locale, ha accolto gli Accademici dedicando la serata alla pesca Saturnia, prodotto tipico di Montecosaro, con un menu tanto impegnativo quanto ben riuscito. La seduta accademica si è aperta con la degustazione, in piedi, delle pizzette alla puttanesca ed è proseguita con un antipasto che ha avuto un voto altissimo da parte dei commensali, solitamente molto esigenti. Tanto è vero che il gradimento è sceso per il piatto di riso mentre è risalito moltissimo per il baccalà e per il dolce. La parte culturale è stata svolta dal dottor Marco Eleuteri che ha





MARCHE segue

parlato delle proprietà della pesca Saturnia, mentre il giornalista Francesco Annibaldi ha spiegato gli abbinamenti tra cibi e vini. Infine lo chef si è intrattenuto con gli Accademici per illustrare la filosofia delle sue scelte gastronomiche.



UMBRIA

ORVIETO

17 settembre 2016

Ristorante "Antica Cantina - L'Osteria delle donne" di antica Cantina di Orvieto srl - Amministratore unico Cecilia Stopponi, in cucina Ludmila Ceban. ●Piazza Monaldeschi 18, Orvieto (Terni); ☎0763/344746; info@anticacantinaorvieto.it, www.anticacantinaorvieto.it; coperti 40+14 (all'aperto). ●Parcheggio zona a traffico limitato; ferie dal 16 gennaio al 15 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte. Menu per celiaci.

Le vivande servite: baccalà in umido all'orvietana; zuppa di ceci e castagne; tagliatelle all'uovo con ragù bianco di faraona; stinco di maiale alle prugne; pollo alle mandorle col "finocchietto"; patate al forno con le erbe; cicoria di campo saltata o all'aglio; torta Liliana.

I vini in tavola: Castagnolo classico superiore 2015 (Barberani); Sirah Malbec Igt 2013 (Poggiocavallo).

Commenti: La Simposiarca, l'Accademica Concetta Gianfermo Calaresu, ha scelto un locale tutto al femminile, gestito da una società di donne. Con squisita cortesia e sintetiche ma esaurienti spiegazioni, Cecilia Stopponi ha servito una serie di piatti (sempre presenti nel menu) realizzati con molta cura, alcuni dei quali fedelissimi alla tradizione locale, altri parzialmente rielaborati allo scopo di soddisfare una clientela prevalentemente turistica. Generale soddisfazione e qualche moderato appunto a un paio di piatti. La direzione tiene a far sapere che il locale è certificato dall'Aic (Associazione italiana celiachia) e che è in grado di soddisfare le

esigenze di vegetariani e vegani. Ciò dimostra dinamismo, apertura mentale e rispetto per la clientela.

PERUGIA

26 settembre 2016

Ristorante "Fontanelle" di Francesco Rugini. ●Via Montepulciano 24, Perugia; ☎075/5055526; info@residenzafontanelle.com, www.residenzafontanelle.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto del Tirreno a base di pesce e verdure varie; tagliolini alla marinara bianca; maccheroncini all'uovo al baccalà mantecato; pescatrice arrosto con patate; sorbetto; frutta.

I vini in tavola: Grechetto Igt 2015; Sangiovese Igt 2015 (entrambi Castello di Magione).

Commenti: La cena si è svolta in un clima cordiale e simpatico con la presenza di un buon numero di Accademici. Sulle varie pietanze i pareri dei commensali non sono stati unanimi. Sarebbe stato gradito un antipasto, riguardante soprattutto il pesce, più croccante e meno imbevuto d'olio. Tra i due primi hanno avuto successo i maccheroncini all'uovo al baccalà mantecato per la sapidità ma anche per la delicatezza della salsa e l'ottima qualità della pasta. Di buon livello il secondo, anche se le patate difettavano di una perfetta cottura. Dopo un pasto complessivamente abbondante, è risultato gradito, anche se poco originale, il sorbetto a base di limone. In chiusura della se-



rata, il Delegato ha ricordato l'Accademico Gianfrancesco Montedoro, recentemente scomparso.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

25 settembre 2016

Ristorante "Locanda del Castello di Sorci" dei Fratelli Barelli. ●Località San Lorenzo 25, Anghiari (Arezzo); ☎0575/789066, fax 0575 788022; info@castellodisorci.it, www.castellodisorci.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di selvaggio e mele carpandola, salmone affumicato e burro, spiedino in contrasto di mela calvillia rossa e pecorino, fritto di mela rosa romana; lasagnette tricolori; tagliolini con mela calvillia gialla e salmone; filetto di maiale al rosmarino con mele pinas; crostata del castello con mela perduta.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Col di Luna); Riesling; Pinot noir (entrambi Folkenstein).

Commenti: Ottimo pranzo giocato sul contrasto tra il raffinato salmone selvaggio canadese e i sapori di antica memoria delle mele perdute. Il salmone e le mele sono stati oggetto di una brillante relazione, dell'Accademico di Roma Aurelia Fausto Di Gregorio, sulle loro valenze nutritive e salutari ma niente al confronto del piacere di degustarli in tavola. In particolare, hanno deliziato il palato le tartare, le lasagnette e soprattutto le mele pinas, tagliate come le patate arrosto, di contorno al filetto di maiale. Gran finale con la crostata di mela perduta. Onore alla cucina e ai

proprietari Barelli, ma soprattutto all'Accademico Fausto Di Gregorio per la stupenda regia e per aver fatto gustare un pranzo irripetibile.



LAZIO

ROMA

21 settembre 2016

Ristorante "Orlando" di Daniele Perrone, in cucina Rolando Agrillo. ●Via Sicilia 41, Roma; ☎06/42016102; ristoranteorlandosicilia@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: beccafico di alici alla catanese; macco con insalatina di polpo; cubotto di tonno al pistacchio; busiata con tonno e pesce spada alla trapanese; involtino di melanzane con tonnellare e crema di ricotta salata; involtino di pesce spada con caponatina; cassatina e cannoli; paste di mandorla.

I vini in tavola: Blancs de Blancs, Chardonnay (Fazio); Carricante Cattarratto, N'ettaro (Masseria Sette Porte); Cattarratto, Pietrasacra 2012 (Fazio); Nero d'Avola, Centuno (Canicatti).

Commenti: Ai numerosi Accademici si è aggiunta una rappresentanza di soci di Roma Nomentana con il Delegato Alessandro Di Giovanni. Il locale, scelto dalla Simposiarca e Consultrice Silvia de Vincentiis, è di recente apertura e impostato sulla cucina siciliana. Dopo una breve relazione del Delegato Gabriele Gasparro, sulla tradizione della cucina di Sicilia, la Simposiarca ha illustrato il menu e presentato il responsabile del ristorante. Un'attesa un po' troppo lunga ha preceduto il primo piatto, ma poi il servizio è stato veloce e gestito con cortese professionalità. I piatti siciliani, interpretati con abilità dallo chef, erano tuttavia troppo lontani dai tipici sapori della gastronomia dell'isola che sono decisi e di carattere, pur nella loro raffinatezza. Un gusto delicato e piuttosto amorfo ha ca-



ratterizzato le pietanze, comunque gradite. Hanno ricevuto particolare apprezzamento il cubotto di tonno e il dessert. Eccezionali i vini, serviti da una sommelier dell'AIS. Una bella serata, con un breve intervento musicale.

ROMA CASTELLI
ROMA EUR
17 settembre 2016

Ristorante "Nostra Paranza" di Marco Tullio e Walter Regolanti, in cucina Vito Galuppi. ●Via del Porto Innocenziano 23, Anzio (Roma); ☎cell. 338/2303844; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: involtino di melanzana, fraulino e pappa al pomodoro; crostino con alici e pesto di pomodorini pachino; sauté di cozze; polentina al forno con polpo e pecorino; gâteau di patate e pesce di paranza; gnocchetti di patate con alici, uvetta, pinoli e pecorino; lasagnetta al nero di seppia con tonno alla bolognese e fonduta di parmigiano; pescato del giorno al cartoccio con sfoglie di patate; frittura di paranza (a centro tavola); insalatina a taglio; semifreddo al croccante di pinoli e salsa al cioccolato speziato.

I vini in tavola: Marfi Chardonnay di Puglia Igp, Vavaglione Vigne & Vini srl (Leporano).

Commenti: Vasta partecipazione di ospiti, tra i quali alcuni Accademici provenienti da Delegazioni lontane, per la celebrazione della cucina del pesce povero o, come sarebbe più corretto definirlo, del pescato sostenibile. Il tema è stato illustrato da Luigi Crescenzi, giovane imprenditore "portodanzese", il quale ha ridato vita all'industria della conservazione del pescato locale, recuperando tecniche di lavorazione del 1700, all'interno di un laboratorio artigianale caratterizzato da una produzione di nicchia di elevata qualità, tradotta in tavola da Vito Galuppi. Arduo stilare una classifica di gradimento delle portate, tutte molto apprezzate, sulle quali si sono distinti gli involtini di melanzana, gli gnocchetti di patate e il pescato del giorno al cartoccio con sfoglie di patate. Splendido il semifreddo al croccante di pinoli e salsa al cioccolato speziato. Cortese ed efficiente il servizio in sala; indovinata la scelta dell'unico vino. Ottimo rapporto qualità-prezzo che ha contri-



buito a far salire la valutazione complessiva. Un doveroso ringraziamento al Simposiarca Enzo Pagani.



ABRUZZO

ATRI

29 settembre 2016

Ristorante "La Taverna del Mare" di Danila Battistin, in cucina Danila Battistin. ●Via Al Mare 18, Pineto (Teramo); ☎085/9461389, cell. 334/7694732; latavernadelmare@hotmail.com, www.latavernadelmare.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodo di Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di cavatelli, crema di ceci e frutti di mare; scrigno di riso con cuore di burrata e scampi su crema di zucca; cif e cial di pescatrice con ciambotta di verdure; parrozzino su letto di cioccolata.

I vini in tavola: Pulacò (Terre del Cerrano).

Commenti: Tema della riunione conviviale: "Il riuso contro lo spre-

co". Simposiarca della serata Alfonso Mazzocchitti che ha illustrato dettagliatamente il menu. La parola è stata poi affidata al relatore, il dottor Gaetano Pallini, che ha intrattenuto piacevolmente i commensali sul tema: "La cucina del pesce nel mondo itinerante", con la proiezione di splendide diapositive su alcune parti del mondo da lui visitate. La serata, perfettamente riuscita, grazie anche al gradito menu di pesce, ha visto particolarmente apprezzata la zuppa di cavatelli con crema di ceci e frutti di mare. La riunione conviviale si è conclusa con la piena conferma per i risultati e l'impegno della cucina.

AVEZZANO
SULMONA

18 settembre 2016

Ristorante "Hotel Degli Olmi" di Adriano Di Nunzio e Agnese Beniamino, in cucina Donato Di Nunzio. ●Via Fossato 8, Villetta Barrea (L'Aquila); ☎0864/89159, fax 0864/895102; info@hotel-olmi.it; coperti 210. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di pecorino, focaccia agli orapi limone e menta; "zuppa del pastore"; fettuccella integrale agnello e anice stellato; tortelli di cinghiale, ceci e liquirizia; spalla di abbacchio prugne e peperone; spiedino d'ananas, melagrana, nocciole tostate e salsa di mango; gelato di ricotta, panna allo zafferano e peperoncino.

I vini in tavola: Vini e spumanti regionali (Contesa e Cantina del Fucino).

Commenti: Coinvolgente riunione conviviale. Accoglienza, servizio e cucina impeccabili, al di sopra delle aspettative. Il giovane chef, figlio dei titolari, ha stupito per impegno e professionalità e ha saputo ben coniugare tradizione e innovazione. La zuppa del pastore, ricavata da un brodo ristretto di carne, non si è allontanata molto dall'originale; le fettucelle integrali, trafilate in bronzo, hanno trionfato per l'accostamento dell'anice stellato con l'agnello; non da meno i tortelli di cinghiale e ceci con una leggera spolverizzata di liquirizia. Ottima anche la spalla di abbacchio, elogiata per uniformità, considerato il numero elevato dei convitati. La lenta cottura sottovuoto ha reso le carni dell'agnello morbide e succose. Molto apprezzata la presentazione dello spiedino. Il tutto reso più piacevole dagli interventi del Delegato Franco Santellocco Gargano che ha sottolineato l'importanza di intenti e valori comuni verso i quali ogni Accademico deve volgere per missione istituzionale.

CHIETI
8 agosto 2016

Ristorante "Il Casolare" di Antonina e Tiziano Cicchitti, in cucina Antonina Di Giacomo. ●Via Montupoli Avenna 123, Miglianico (Chieti); ☎0871/959015, anche fax; coperti 250. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì e martedì.



ABRUZZO segue

●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne America Express.

Le vivande servite: pane, uova e peperoni; pane, olio e mortadella; noccioline e lupini; tortino di miglio con ricotta di pecora; maltagliati al pomodoro a pera con borlotti; ciabottino di Ferragosto con pinoli, uvetta e pizzella salata; pollo dell'Assunta con patate e peperoni; la bolla 2016; dolcetti della casa; frutta fresca.

I vini in tavola: Anthea Rosa, rosato Igt (Cascina del Colle, Villamagna); Santità, Passito rosso Igt, Colline pescarese (Marchesi de' Cordano, Loreto Aprutino); Falanghina spumante (Cascina del Colle, Villamagna).

Commenti: Un'altra esperienza gastronomica e culturale unica, per l'emozione suscitata dalla buona tavola e dai precedenti momenti. Il ricordo dell'Accademico Pasquale Pacilio ha stretto Accademici, postulanti e ospiti nel Santuario di San Pantaleone a Miglianico, nel corso di una Messa di suffragio alla quale è seguita la tradizionale "ribollatura". Poi la simpatica sosta sul belvedere del santuario e la consegna a ciascuno di un tovagliolone contenente un gustoso spuntino da consumare sul posto. Il sontuoso tavolo imperiale è stato poi la scena di una riunione conviviale, allestita su indicazione del Simposiarca Maurizio Adezio, dalla lady chef, Antonina Di Giacomo. Tutti i commensali hanno esaltato il tortino di miglio e il ciabottino, i migliori in un menu pur eseguito magistralmente. Con il Delegato Mimmo D'Alessio e altri, hanno portato bei contributi storici e folclori-

stici il caporedattore regionale del TG3 Silvano Barone e padre Emiliano Antenucci.



BASILICATA

 **POLLINO-POLICASTRO**
11 agosto 2016

Ristorante "La Cambusa" di Gloria Limongi, in cucina Gloria Limongi. ●Via Santavenere 23, Maratea (Potenza); ☎340/9714623, cell. 348/1364170; lacambusarw@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare; spaghetti quadrati con crema di patate allo zafferano e limone; calamarata con pesto di pomodori secchi, mandorle e origano; frittura di paranza; bocconotto.

I vini in tavola: Tiresia bianco; Rosé 54 (entrambi Gioia al Negro, Lagonegro).

Commenti: L'albergo Fiorella si rinnova e il ristorante "La Cambusa" viene affidato alla giovanissima figlia della proprietaria. Gloria, 20 anni, vince il concorso miss chef Basilicata

e si fa apprezzare al Vinitaly dove prepara la cena dei lucani. I piatti proposti sono buoni, ma qualche indecisione sui primi dovrà essere corretta. Ottimi i sapori e la freschezza dei prodotti usati. Insalata di mare ben eseguita, come la frittura di paranza di elevata qualità; il dolce decisamente buonissimo: il bocconotto scomposto in barattolo con crema, amarena, pasta frolla e crumble allietta il palato e completa un pasto che sarebbe potuto essere eccezionale se l'emozione non avesse giocato un brutto scherzo nella preparazione dei primi.

 **POLLINO-POLICASTRO**
25 agosto 2016

Ristorante "La Locanda del Barone" di Anna Cosentino, in cucina Rosanna Montuori. ●Via Gaetani 3, Torraca (Salerno); ☎333/3610633, 338/6135760; locanda.delbarone@libero.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 16 gennaio al 29 marzo e dal 16 settembre al 6 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,47; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizzette fritte, tagliere di salumi con assaggio di formaggio fresco, ortaggi di stagione, melanzane imbottite, peperoni arrostiti e gratinati, scarola con olive e capperi, polpette dei poveri, zucchine alla scapece; lagane e ceci; fusilli al ragù; lombata di vitello con insalata e patate; formaggi con miele e marmellate; dolci della casa.

I vini in tavola: Aglianico, Cabernet Sauvignon, Masticchio 2012 (Gioia al Negro, Lagonegro).

Commenti: Fine estate in collina: il Simposiarca Massimiliano Ferro ha preparato con Giovanni Filizzola una cena luculliana per varietà, qualità e abbondanza. Una menzione particolare, fra gli antipasti, alle pizzette, alla scarola e alle melanzane; i due primi buonissimi, nonostante gli antipasti avessero già riempito i commensali, sono terminati in un baleno. Oltre alla lombata prevista in menu, frollata in loco, è stato servito anche un agnello a scottadito super. Che dire? Bravo Massimiliano e brava la cuoca Rosanna che, da novembre, rileverà tutta la locanda. Digestivi necessari e all'altezza della cena. D'estate, la sera, salire in collina per mangiare così, merita una deviazione.

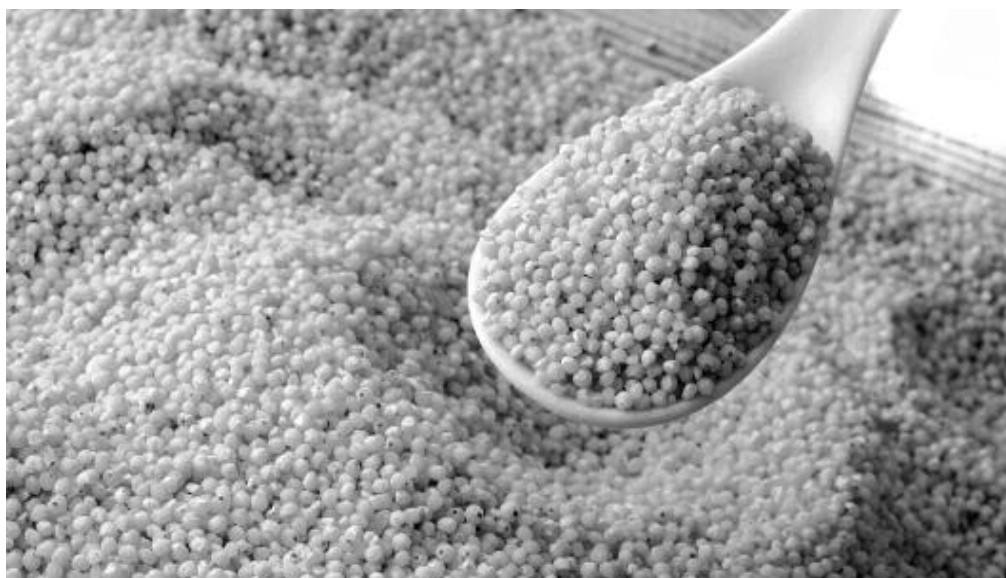
 **POTENZA**
30 settembre 2016

Ristorante "Home Restaurant - Massimo Carleo" di Massimo Carleo, in cucina Massimo Carleo. ●Largo Pasquale Uva, Potenza; ☎0971/1654897; home.restaurant@outlook.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo caprino e carota; risotto scampi e speck di Latronico; tagliolini al tartufo lucano; agnello cicoria e patate affumicate; crumble con crema allo yogurt e frutta di stagione.

I vini in tavola: Degagé - Santa Margherita, Aglianico del Vulture Bisceglia.

Commenti: Un gradito ritorno quello di Massimo Carleo, giovane chef lucano con esperienze significative sia a Roma sia presso l'Alma a Parma, dove tiene lezioni sulla cucina regionale, con questo piccolo ma delizioso ristorante aperto da poco a Potenza. In occasione della riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Michelangelo Morrone, si è davvero superato. La piccola entrée offerta dallo chef e l'antipasto di polpo hanno preparato il palato al tripudio di sapori dei due primi piatti: il risotto, impreziosito dal perfetto abbinamento tra una leggera affumicatura dello speck e la dolcezza degli scampi crudi, e il superbo tagliolino al tartufo lucano. Eccellente anche l'agnello con cottura a bassa temperatura che ha conservato la morbidezza della carne. Delicato il dessert con yogurt naturale, prodotto in loco, gradito dagli Accademici che





hanno apprezzato anche celerità e attenzione del servizio.

VULTURE

24 settembre 2016

Ristorante "Locanda del Bosco" di Lucia Zaccagnino. ●Contrada Madonna di Pierino, San Fele (Potenza); ☎0976/98226, cell. 338/3441647; luciazaccagnino1980@gmail.com; coperti 160. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salumi della casa; insalata di ovoli freschi; cavatelli ai funghi porcini; agnello in cassuola ai funghi porcini; dessert.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc, Carpe Diem 2011 (Cantine Viticoltori associati del Vulture, Barile).

Commenti: Il locale sorge di fronte al Santuario della Madonna di Pierino, eretto nel XII secolo, meta di affollati pellegrinaggi, in una località boscosa a 975 m.s.l.m. Questa zona, nella stagione adatta è ricca di funghi e anche di tartufi, che vengono raccolti dal gestore e utilizzati nella preparazione di gustosi piatti. È un locale accogliente, senza pretese, nel quale regna un clima familiare. Gli Accademici hanno molto gradito l'agnello ai funghi porcini ma soprattutto la squisita insalata di ovoli freschi. Un po' deludente il dessert.



SICILIA

ENNA

28 settembre 2016

Trattoria "La Rustica" di Carmela Messina, in cucina Carmela Messina. ●Via Gagliano Castelferrato snc, Enna; ☎0935/25522; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponata, arancinetti, crocchette di patate, crocchette di melanzane, frittatina di pa-



tate cipollate, parmigiana di melanzane, piacentino, primo sale, pecorino al pistacchio; casarecce in salsa verde con acciughe e mollica; polpettone con salsa e piselli; trippa all'ennese; stigliola al forno con patate; fichidindia; dolce della nonna.

I vini in tavola: Rosso Canicattì (Cantina Cummo).

Commenti: Al primo freddo d'autunno gli Accademici si sono ritrovati a "La Rustica", antica trattoria in gergo indicata come "La Vedova". Sulla tavola, spartanamente imbandita, solo specialità ennesi, da sempre vanto della casa, cucinate con cura e passione dalla signora Carmela e servite dal marito e dal figlio. Una serata d'altri tempi, vissuta in cordiale e gioiosa armonia, all'insegna di sapori e profumi decisi e molto apprezzati dagli Accademici e dai loro ospiti stranieri. Splendida Simposiarca Graziella Fiorenza che ha introdotto i piatti, narrandone origine e variazioni subite negli anni a commensali attenti e interessati. L'alta votazione espressa dagli Accademici e l'applauso finale hanno concluso la serata.

MESSINA

29 settembre 2016

Ristorante "Marina del Nettuno Yachting Club" di Comet srl, in cucina Pa-

squale Caliri. ●Viale della Libertà, Batteria Masotto, Messina; ☎347/2890478; ristorante@marinadelnettuno.it, www.marinadelnettuno.it; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie metà gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: magnum di acciuga; omaggio a Gualtiero Marchesi (crostacei e frutti di mare in vellutata di ceci, dripping di pomodoro, nero di seppia, pesto di basilico); caprese di polpo al fumo (pomodoro, mozzarella affumicata, polpo piastrato, mollica "tturrata" alle erbe, olio carbone); ricci & carrube (risotto ai ricci di mare, carruba e ricotta al limone); la Norma sulle note del cacao (ravioli di melanzana al cioccolato, salsa di datterino, ricotta salata); spirale di gamberoni (gamberoni al lardo di Colonnata, crosta di kataifi, salsa hummus); tirami soffocemente (spuma di mascarpone, pan di Spagna alle spezie, granita e "caviale di caffè").

I vini in tavola: Prosecco (Valdo); Nero d'Avola, Molino a Vento (Orestidi); Bianco, La Segreta (Planeta).

Commenti: "Bocconi di cultura" sono definite dallo chef le articolate preparazioni servite in un'apprezzata riunione conviviale. Il Delegato e il Simposiarca Attilio Borda Bossana hanno sottolineato l'innovatività del-

le proposte gastronomiche, frutto di una ricerca culturale che si rifà alla tradizione del luogo, contaminata dalla cultura greco-bizantina, araba e arabo-normanna. Gli Accademici hanno, unanimemente, apprezzato il sapido magnum di acciuga, il raffinato piatto di crostacei e la rivisitazione della "Norma" negli squisiti ravioli di melanzana al cioccolato. Eccellenti le spirali di gamberoni. Moderati distinguo relativamente alla caprese e al risotto. Il Delegato ha anche sottolineato la qualità delle diverse varietà di pane preparate dalla cucina, la scelta di acque minerali "d'autore" e degli ottimi vini, specie il Nero d'Avola, e ha concluso consegnando, a Pasquale Caliri e alla sua squadra, il piatto d'argento dell'Accademia a testimonianza dell'unanime apprezzamento.



SARDEGNA

GALLURA

18 settembre 2016

Ristorante "Belvedere Sant'Alvara" di Ivan Crasta, in cucina Donatella Manzoni. ●Località Sant'Alvara, Pineta Belvedere, Berchidda (Olbia-Tempio); ☎cell. 35554040; il.belvedere@yahoo.it; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panadas de polcrabu, saltizza e casu; ravioli di petta de polcrabu; pan'a fittas; polcrabu in agrudulche; brungiolos de brozzu cun mele milliflores; brozzu cun abbamele.

I vini in tavola: Vermentino Tancafé Docg (Cantina Gogantinu, Berchidda); Vermentino Incontru Docg; Rosso Isola dei Nuraghi Igt (entrambi Tenute Aini, Berchidda).

Commenti: Incastonato nella verde pineta, con la sorprendente vista della vallata del monte Acuto, il ristorante ha accolto gli Accademici, il Sindaco e la Vice Sindaco di Berchidda per la riunione conviviale dedicata alla degustazione dei ravioli di carne di cinghiale, la cui ricetta è



SARDEGNA segue

stata deliberata dalla Giunta comunale come piatto tipico del paese. Gli Accademici hanno apprezzato unanimemente i ravioli, le panadas, il pan'a fittas e i brungiolos di ricotta, mentre non poche dissonanze sono state sollevate nei riguardi del cingiale in agrodolce. Il Delegato Luigi Collu ha donato al Sindaco il guidoncino dell'Accademia e lo ha ringraziato per la cura e la sensibilità dimostrata per la tutela del patrimonio enogastronomico berchiddese.



pummarola 'ncoppa'. È stato offerto ai proprietari il piatto d'argento dell'Accademia. Piacevole riunione conviviale.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI MONTPARNASSE**
20 settembre 2016

Ristorante "Santa Lucia" di Giosuè e Carmela Cerasuolo. ●22, Rue des Canettes, Parigi; ☎01/43264268; coperti 50. ●Parcheggio scomodo, zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure di stagione grigliate; pizza bianca croccante; pizza napoletana, margherita e marinara; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Prosecco Doc (La Bolla); Romagna Sangiovese Doc, 2013 (Terre Forti).

Commenti: La Delegazione ha voluto premiare un'eccellenza italiana che presto sarà iscritta nel patrimonio dell'Unesco: l'autentica pizza napoletana, scegliendo una delle più antiche pizzerie di Rue des Canettes, nel cuore del celeberrimo quartiere latino. La Simposiarca della serata, l'Accademica Laura Felici, avvocato sensibile al problema della lotta alla contraffazione, ha intrattenuto brillantemente gli Accademici su questo argomento sempre più d'attualità, rendendo interessanti e vivaci gli interventi dei numerosi commensali. Il proprietario e la sorella Carmela hanno poi raccontato la storia della loro famiglia. Pizzaioli da 4 generazioni, arrivati a Parigi nel 1952 come pionieri, hanno fatto capire ai francesi quanto sia buona la pizza "cu 'a

GRANDUCATO
DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**
22 settembre 2016

Ristorante "Giallo" di Giacomo Giallobardo, in cucina Antonio Maiuri, Pietro Carbone, Paolo Artioli. ●22, Rue du Curé, Lussemburgo; ☎02/26200027; info@giallo.lu, www.giallo.lu; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di zucca con polpette di ricotta al tartufo; capunti con crema di porcini al ragù bianco; raviolo di vitello con profumi di bosco; tortino al cioccolato su salsa di castagne.

I vini in tavola: Bianco frizzante Igt 2015 (Flavesco); Pompeiano Piediroso Igp 2015.

Commenti: Sicuramente uno tra i migliori ristoranti aperti recentemente nella città di Lussemburgo. Attenzione nella qualità delle materie prime, cura nel servizio al tavolo e ottima presentazione nei piatti sono le sue caratteristiche principali. Inoltre, la filosofia alla base di questo locale, ben evidente nel menu e nel sito internet, è una frase di Rouff che

sintetizza in modo perfetto un pensiero cardine dell'Accademia: "La cucina di un popolo è la sola esatta testimonianza della sua civiltà". Complimenti anche al Simposiarca Harald Gruber, per l'ottima scelta e la buona organizzazione della serata.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
10 settembre 2016

Ristorante "Artusi" di Bilderdijk-groep, in cucina Ugi Stamisic. ●Utrechtseweg 261, Oosterbeek (Gelderland); ☎026/3396372, fax 026/3396396; Bilderberg@Bilderberg.nl; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ravioli ai funghi; prosciutto di Parma; lasagne con melanzane, olive taggiasche, mortadella; spaghetti all'aglio, olio, pepe nero e tartufo fresco, pecorino romano; duetto di agnello alla griglia e stufato, gremolata e polenta; zabaglione con frutti rossi e gelato.

I vini in tavola: Prosecco Ruggeri 2014; Paestum, Fiano 2013 (azienda San Salvatore); Montepulciano 2014 (Cantina Zaggangini); Plaisir, Moscato 2014.

Commenti: Il Simposiarca Gregor Holtzer ha preso la lodabile iniziativa di riportare la Delegazione in questo locale per rivalutare la cucina. La serata inizia, grazie anche al favoloso tempo meteorologico, sull'elegante terrazza dove è servito il Prosecco. Dopo aver invitato a tavola i commensali, viene servita una apprezzatissima *amuse bouche* con ravioli ai funghi. L'antipasto, buono ma un po' classico, non riscuote pareri unanimi, nonostante sia gradito il gusto

autentico delle melanzane. Il primo si presentava bene anche grazie al servizio a tavola dello chef che, facendo uso del taglierino, serviva il tartufo fresco, ma mancava un po' di sapore. L'agnello, a un punto di cottura ottimo, ha riscontrato diversi apprezzamenti. Il dessert ha chiuso in bellezza la serata in un locale molto accogliente, con un buon servizio di sala dell'entusiasta Elisabeth e del suo staff. I vini sono stati molto graditi, soprattutto il Moscato.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
26 settembre 2016

Ristorante "Macellaio Southwark" di Roberto Costa, in cucina Matteo. ●Arch 24 Old Union Yard Arches, Londra; ☎074/67307682; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte di verdura e focacce, focaccia di Recco e pissa all'Andrea; lasagne al pesto; costata alla griglia con verdure e patate; latte fritto dolce e torta al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg (Adami Bosco di Gica); Barbera d'Alba Doc 2013 (Beni di Batasiolo).

Commenti: Per la prima riunione conviviale dopo la pausa estiva è stato scelto un nuovo ristorante, che fa parte della catena di "Macellaio" del genovese Roberto Costa a Southwark. Gli Accademici sono stati accolti con un Prosecco, torte di verdura e focacce per poi accomodarsi ai tavoli in uno scenografico spazio con un bancone di marmo dove il "macellaio" taglia pezzi di carne davanti ai commensali. Deliziosi i prodotti di forneria ligure: la focaccia di Recco e la straordinaria





pissa all'Andrea - la storica pizza in onore dell'ammiraglio Andrea Doria. Ancora liguri sono le deliziose lasagne al pesto accompagnate da una Barbera. Attore principale della serata è stata la costata alla griglia: un successo, seguito dal duo di dolci. La riunione conviviale si è conclusa con l'inchino della troupe di cucina e con il saluto dei Simposiari Alessandro Belluzzo e Massimo Prodocimi e dell'ospite della serata Ezio Greggio. Uno spettacolo da ripetere.

REPUBBLICA CECA



PRAGA

13 settembre 2016

Ristorante "La Casa di Erminio" di Erminio Mele, in cucina Erminio Mele. ●Krkonoska 10, Praga; ☎00420/704087191; lacasadierminio@seznam.cz, www.lacasadierminio.cz; coperti 36+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: melanzane e zucchine alla pugliese; linguine calamari e pecorino; carne alla pignata con verdure saltate; pasticciotto salentino.

I vini in tavola: Negramaro rosato Igt; Primitivo pugliese Igt; Negramaro rosso Igt (tutti Feudi di San Marzano); Picolit Passito Doc (Torre Rosazza).

Commenti: Dopo aver raccontato le peculiarità della cucina pugliese, Ermino ha spiegato il menu della serata. Ottimo l'antipasto di melanzane e zucchine; nelle linguine e calamari un po' preponderante il pecorino; molto apprezzata la carne alla pignata con le verdure saltate; infine, eccezionale il pasticciotto salentino.

ROMANIA



BUCAREST

21 settembre 2016

Ristorante "Modigliani" dell'Hotel Continental, in cucina Cristian Marino. ●Bulevardul Nicolae Balcescu 4, Bucharest; ☎021/3102020, cell. 730/644806; modigliani@ihg.com; coperti 55 - 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo e domenica. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail di gamberi con maionese allo zafferano del-

l'Aquila; spaghetti all'amatriciana; guancia di vitello con salsa di cottura con millefoglie di patate, funghi porcini e tartufo nero; torta con crema al limone.

I vini in tavola: Prosecco (Canaletto Girelli); Negroamaro (Carlo Botter); Moscatello (Angelucci).

Commenti: Il tema della riunione conviviale è stato "Per non dimenticare", dedicato ai fratelli colpiti dal sisma dello scorso 24 agosto. Nell'accogliente ristorante, erano presenti anche l'Accademico onorario S. E. l'Ambasciatore Diego Brasoli e altri ospiti. La serata è iniziata con il benvenuto ai nuovi Accademici Salvatore Esposito, Ruggero Gianfelici e Marco Montermimi. All'amico dottor Paolo Sartori, che ha sempre sostenuto la Delegazione, in occasione del suo rientro in Italia, è stato donato un fermacarte dell'Accademia. Lo chef è stato particolarmente attento sia nel servizio, ineccepibile, sia nella curatissima preparazione dei piatti. L'abbinamento dei gamberi con maionese e zafferano è risultato delizioso e molto delicato e così pure la tenerissima guancia di vitello. Un particolare apprezzamento per il millefoglie di patate, saporito e profumato, e per l'eccellente torta. Adeguato l'abbinamento dei vini. Al ristorante è stato donato il piatto in silver mentre allo chef una pubblicazione con dedica.

SPAGNA



MADRID

18 agosto 2016

Ristorante "Furlé" di Felix de Iturriaga, in cucina Gianfranco Calandra. ●Calle Velázquez 102, Madrid; ☎091/3407190; info@furle.es, www.furle.es; coperti 80/90. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di polpo, insalata romagnola, pizza mista, piadina arrotolata; cappelletti ai tre formaggi; strozzapreti al pesto; tagliatelle al ragù; gelati.

I vini in tavola: Aulente rosso; Aulente bianco (entrambi San Patrignano).

Commenti: La Simposiarca Nicoletta Negrini, da buona emiliana, ha intrattenuto con una dotta e simpatica dissertazione sulla tradizione gastro-



nomiche della sua terra. Un aperitivo con Prosecco e Spritz ha preparato i curiosi palati. Carpaccio di polpo con sapori mediterranei seguito da assaggi di pizze cotte nel forno a legna e sapientemente preparate dal pizzaiolo di origini napoletane, con l'utilizzo di farine e ingredienti italiani. Ottime le piadine, con vari ripieni tra i quali non potevano mancare rucola e squacquerone. Regina della serata, la pasta, la cui sfoglia è stata sapientemente tirata a mano e alla vista dei commensali. I cappelletti ai tre formaggi hanno entusiasmato per la sottigliezza della sfoglia e l'equilibrio del ripieno. Le tagliatelle hanno rispettato la tradizione bolognese. Gustosi anche gli strozzapreti che hanno peccato un po' nella cottura. Molto apprezzati i gelati di produzione propria. Corretto l'abbinamento dei vini. Al di là di qualche momento di disservizio, peccato di gioventù, la serata si è conclusa con un meritato applauso per la bontà delle pietanze.

SVIZZERA



SVIZZERA ITALIANA

6 settembre 2016

Ristorante "Alla Locanda Barbarossa" di Simon V. e Gabriela Jenny, in cucina Othmar Schlegel. ●Hotel Castello del Sole, Via Muraccio 142, Ascona; ☎091/7910202; info@castellodelsole.ch, www.castellodelsole.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie dal 20 ottobre al 1° marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche; tartara di tonno rosso, bresaola di vitello ticinese e biscotto alle erbe; sella di capriolo della nuova cacciagione e guancette di cervo; malfatti, guarnizione Castello del Sole e salsa di cottura; torta di polenta Terreni alla Maggia; gelato alla farina bona,

crema con pistilli di zafferano dell'orto; cake al rosmarino e olio d'oliva; frivolezze della casa.

I vini in tavola: Cuvée Prestige brut, (Cà del Bosco, Erbusco); Il Castagneto 2014, Chardonnay; Melodia, Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet franc Carminoir 2013 (entrambi Terreni alla Maggia, Ascona).

Commenti: Othmar Schlegel, chef storico con 18 punti Gault Millau e stella Michelin, conclude tra pochi giorni la sua lunga e importante carriera professionale. Capace di miscelare gli ingredienti della tradizione inserendoli in menu ricercati e stimolanti che seguono le nuove tendenze. È stato lungamente applaudito dagli Accademici che gli hanno lasciato in omaggio un volume antico: *La cuisinière bourgeoise* (Parigi, 1880). Ospite della serata la conservatrice del Museo di Arte Moderna di Ascona Michela Zucconi - Poncini che ha ampiamente illustrato la nascita, nel 1930, della tenuta Terreni alla Maggia della famiglia Bühler.



NEL MONDO

ARGENTINA



BUENOS AIRES

20 settembre 2016

Ristorante "Maria Fedele" di Ariel Paoletti, in cucina Ariel Paoletti. ●Via A. Alsina 1465, Buenos Aires; ☎011/43812233; www.ristorantemariafedele.com; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lune-



NEL MONDO segue

di, martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: burrata, olive ascolane, rucola con formaggio brie, melanzane, lampredotto, morzeddu, caponata, crostini con lardo, cicoria con salsiccia e peperoncino, polentina con fegato alla veneziana, soppresata; trofie alla 'nduja calabrese; caramelle ricotta e borragine; straccetti di lombo su crema soave di patate e mela al forno con salsa di vermut Carpano; pastiera napoletana; gelato di cannella.

I vini in tavola: Cabernet Franc; Petit Verdot (entrambi Bodega Don Manuel Villafañe).

Commenti: "Io cucino per me, non per compiacere. Cucino come se lo stessi facendo a casa mia". Queste sono le parole dello chef Ariel Paoletti che da 30 anni, con suo fratello Sergio, gestisce il ristorante Maria Fedele, il nome della loro bisnonna. Tutto è all'insegna della cucina calabrese e dei sapori tipici del Sud Italia. La specialità di questo ristorante è un menu fisso con moltissimi antipasti sfiziosi, due piatti principali e i dolci, tutto di buona qualità e a un prezzo più che abbordabile. Tutto avviene in un ambiente accogliente e favorevole per un incontro rilassato con piacevoli conversazioni.

ISRAELE

TEL AVIV

6 settembre 2016

Ristorante "Coffee Bar" di Ruti e Mati Brodo. ●Yad Halutzim 13, Tel Aviv; ☎00972/36889696; www.coffeebar.co.il; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,83; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprese; zucchini alla griglia; carpaccio; gnocchi fatti in casa; agnolotti con formaggio di capra; linguine all'arrabbiata; spigola con risotto verde; hamburger al vino rosso; cipolle alla griglia; crema al mascarpone e caffè; panna cotta alla vaniglia; cannoli siciliani.

I vini in tavola: Orvieto classico (Ruffino); Gemmei (Ottella).

Commenti: Serata piacevolissima, in un ambiente elegante e simpatico: un ristorante classico e conosciutissimo da anni a Tel Aviv che è diventato, nell'ultimo periodo, ristorante so-

lo italiano. La riunione conviviale è stata arricchita da una presentazione sul cibo italiano "ibrido" all'estero svolta dal Direttore dell'Istituto di Cultura di Tel Aviv dottor Massimo Sarti e dall'intervento della sommelier Ruti Ben Israel.

TEL AVIV

28 settembre 2016

Ristorante "Quattro" di Messa group: Itzik Hamel, Mor Ashkenazi, Gabi Arbuv e Tzachi Glat, in cucina Aviv Moshe, Oren Ben Eliahu. ●Ha arba' a st 21, Tel Aviv; ☎03/9191555; pr@messaco.co.il; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,15; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e i suoi condimenti; burrata; bruschetta al pomodoro; infusione di pomodori secchi e aceto balsamico; linguine al pepe; ravioli pomodoro e melanzane; pesce in crosta con crema di pomodoro e basilico; filetto di manzo su polenta; tiramisù della casa; dolce giardino.

I vini in tavola: Rosso (Villa Antinori); Chardonnay Albinia (Frescobaldi).

Commenti: La riunione conviviale è stata onorata dalla presenza del Presidente Paolo Petroni, in visita alla Delegazione in occasione dell'elezione della nuova Delegata Cinzia Valdambri Klein, che ha preso il posto del Delegato uscente Ever Cohen, guida a Tel Aviv per 12 anni. Al simposio, così importante, hanno preso parte numerosi rappresentanti delle Istituzioni italiane in Israele, tra cui il Console italiano a Tel Aviv Nicolò Maniello, l'addetto alla Cultura dell'Ambasciata d'Italia Elena Loewenthal e il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Massimo Sarti. Presenti anche personaggi importanti della vita pubblica di Israele. Il "Quattro" ha una struttura architettonico-artistica speciale, realizzata per offrire un'esperienza artistico-gastronomica particolare.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

23 agosto 2016

Ristorante "Prosecco Terrazza Rustica" di Martino Castellani, in cucina Martino Castellani. ●Via Santa Fè Piso 4, Vasco de Quiroga 3850, Città del Messico; ☎055/21678572, cell. 55/61328022; martinocastellani@hotmail.fr; coperti

80+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mini caprese; parmigiano reggiano, olive all'ascolana; melanzane alla parmigiana, carpaccio di pesce spada; risotto pera e taleggio; tonno con asparagi verdi e pomodorini; sorbetto al limoncello; petto di pollo alla sorrentina; torta di mandorle con gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Nero d'Avola Igt (Paccamora).

Commenti: Ambiente bello. Cena molto gradita. Le pietanze sono state, in generale, apprezzate, con qualche riserva sul tonno, per alcuni troppo cotto. Ospite l'Ambasciatore italiano a Città del Messico che si è complimentato per l'ottima cena.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

19 settembre 2016

Ristorante "Pietrasanta" di Giuseppe e Loris Massimini, Niccolò Bertolini, in cucina Giuseppe Massimini. ●5B Portsdown Road 01-03, Singapore; ☎064/799521; www.ristorante-pietrasanta.com; coperti 130+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di cavolo nero e salsiccia; tagliere di affettati, insalata di farro con verdure e tartufo, seppie in zimino; pappardelle al ragù chiantigiano; fiorentina alla griglia con patate arrosto, insalata di fagioli e bietta; torta di castagnaccio e gelato di ricotta, miele e arance.

I vini in tavola: Vermentino di Toscana Donna Olimpia; Chianti Classico Rsv 2012 (entrambi Monsanto).

Commenti: Un simpatico ristorante, a gestione familiare, in stile trattoria toscana. È immerso nel verde, all'interno di una struttura di epoca coloniale del Wessex Estate. Prende il nome dalla città natia dei due fratelli che nove anni fa l'hanno fondato. La Simposiarca Valentina Righi (brava!) lo ha scelto per l'atmosfera informale e per i piatti preparati secondo tradi-

zioni casalinghe. Dai gustosi antipasti di zuppa di cavolo nero e salsiccia, che rende onore al principio del "riuso", al tagliere di eccellenti affettati, all'appetitosa insalata di farro della Garfagnana, alla specialità della Marina di Pietrasanta (seppie in zimino), la cena è proseguita con eccellenti pappardelle al ragù chiantigiano. Protagonista la fiorentina. Per finire, la torta e gelato del gelatiere Marco Alfiero. Serata di gran successo!

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK SOHO

19 settembre 2016

Ristorante "Arte Café" di Giuliano Matarese, in cucina Giuliano Matarese. ●106 West 73rd Street, New York; ☎212/5017014; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torcione di fegato d'oca; tortelli alla carbonara; braciola napoletana; pannacotta al Grand Marnier.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Casalini); Falanghina Igt (Tenuta Ponte); Chianti Doc 2010.

Commenti: Lo chef, con genio e creatività, ha regalato una serata gastronomica che gli Accademici non dimenticheranno. Da anni in giro per gli Stati Uniti, egli propone con successo una cucina italiana innovativa con sapori tradizionali. È stata una bellissima esperienza culinaria dove ogni pietanza, elegantemente preparata, proponeva i delicati sapori italiani. Ottimo il torcione di fegato d'oca. I tortelli alla carbonara, una delicatezza, che solo un grande chef riesce a realizzare. La braciola napoletana ha rammentato agli ospiti il dolce sapore del ragù domenicale della mamma o della nonna. Grazie al Simposiarca Federico Tozzi, che ha brillantemente presentato i vini e il menu. Al tocco della campana accademica, sorseggiando un ottimo Passito di Lampedusa, si è conclusa una serata di alta cucina.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Maryse Barbieri
Pierluigi Berti
Luca Tentoni

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Renato Ansaldo
Marco Reinaudo

Genova Est

Giorgio Cordone

Savona

Giuliana Richebuono

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Andrea Mazzatta
Lodovico Zugni Tauro

TOSCANA

Siena

Davide Vivaldi

UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere

Adriana Berretti

SICILIA

Alcamo-Castellammare del Golfo

Nicolò Cammisà
Vincenzo La Rocca
Giuseppe Romano
Alberto Varvaro

CINA

Shanghai

Antonello Fabio

GUATEMALA

Guatemala

Juan Mini

PORTOGALLO

Lisbona

João Salvador Pinto de Magalhães

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Cristiano Gallo
(*Accademico onorario*)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Barbara Raimondo

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Navigli

Silvio Conforti
(*da Zurigo*)

CAMPANIA

Napoli-Capri

Sergio Ciannella
(*dalla Penisola Sorrentina*)

CINA

Hong Kong

Edoardo Tocco
(*da Shanghai*)

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Treviso

Consulatore
Ezio Benvegnù

LAZIO

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Vice Delegato
Mario Vaccarella

POLONIA

Varsavia

Delegato
Cristiano Pinzauti
Vice Delegato
Anna Monika Iwaszkiewicz
Consulatore - Segretario
Jacek Bieniak
Consulatore - Tesoriere
Antonio Carvelli
Consulatore
Roberto Privitera

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Lodi

Paolo Premoli Trovati

Mantova

Roberto Polacco

SARDEGNA

Cagliari

Carlo Maccioni

SPAGNA

Barcellona

Elena Suma Pezzi

SVIZZERA

Losanna-Vennes

Maurice Gross

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY AT THE BOOKSHOP

The Academy issued its first publication in 1961: the Restaurant Guide, an innovation conceived by Orio Vergani (who, alas, passed away in 1960 and was therefore unable to see it come to fruition) and released by the Milanese publisher Aldo Martello (long since closed and subsequently absorbed into the Giunti Group). This was a one-off: indeed, the guide was not published again for many years. Only in 1986 would the Academy resurface in bookshops through the publisher Idea Libri, followed by Rizzoli in 1991 and finally Mondadori in 1998. Paper publications were discontinued in 2006.

In 2002 the Academy reached out to the public with its substantial all-Italian cookbook *The Cuisine of the "Bel Paese"* (*La Cucina del Bel Paese*), later translated into English, French and German. Since last year, again with the Bolis publishing house, the Academy has been represented in bookshops with the successful *Traditions of the Table* (*La tradizione a Tavola*). For several years, with the support of its Regional Study Centres, the Academy has been publishing the interesting volumes of the series *Cultural Gastronomic Itineraries* (*Itinerari di Cultura Gastronomica*). To date, this consists of 11 titles distributed free of charge to Academicians during each year's Ecumenical Dinner. The first

was *The Cuisine of Fish* and the latest, recently distributed, is *The Cuisine of Reuse*, which is garnering substantial praise due to its interesting contents. As a whole, this is a noteworthy corpus of information truly constituting a mainstay of our food culture. All this deserves greater dissemination. We have therefore arranged for our work to be appreciated even outside Academic circles, having agreed

with Bolis publishers on a semi-annual schedule for publication of our texts. The original contents will be revised, updated, rendered more user-friendly, integrated and supplemented with elegant visual aids. The first volume to be published will be *Sauces, Gravies and Condiments*, which will be available in bookshops in time for Christmas shopping. This new work will be presented to the press in November during an event curated by our new public relations agency. The next title to be published will be the volume dedicated to fish (the first which we published 11 years ago), updated by its original curator, Corrado Piccinetti, and by the Regional Study Centres. Everything points to this being an important publishing project which will spread awareness of our Academy to an audience of enthusiasts, but it is also an incentive for us to keep improving, motivated by passion and proud to belong to this organisation.



LOOKING AHEAD, STARTING NOW

see page 4

The first meeting of the "Franco Marenghi" Study Centre took place in Milan. The numerous and illustrious participants, each according to their expertise, created a kaleidoscope of ideas and creative suggestions for an ever-greater dissemination of the Academy's culture.

THE MOZART OF MUSHROOMS

see page 6

This is how Rossini, the eminent musician and gourmet, defined the inebriatingly aromatic

and sensual truffle, now entering its harvest season. Its aroma blends perfectly with other ingredients in a dish, allowing those who partake to shed their worries.

THE MYSTERY OF THE SIXTH EDITION

see page 8

All eleven editions of Ippolito Cavalcanti's treatise *Cucina teorico-pratica* (*Cooking in Theory and Practice*), published between 1837 and 1904, are available today, except the sixth. Claudio Novelli, Napoli-Capri Academician, suggests various hypotheses to explain this mysterious disappearance.

FRUITS OF THE PEACE TREE

see page 10

Persimmons are distinctively autumnal fruit, pleasing to the palate and full of health benefits. Milano Duomo Academician Nicola Barbera recounts the ancient origins of the persimmon tree, which survived the atomic bombing of Nagasaki and was thereby defined the 'tree of peace'

THE SECRET OF A GOOD STEAK

see page 11

Steak is a large cut of meat, preferably including the bone, deriving from prized



areas of the animal such as the lumbar region. Roma Appia Academician Claudio Di Veroli reveals the secrets to a good steak: well-dried meat and swift cooking.

COACHING INNS FOR MODERN-DAY WAYFARERS

see page 13

The Autostrada del Sole was the first great step in connecting Northern and Southern Italy. To render these long journeys comfortable, rest areas were created where travellers could take a break, refuel, and most importantly, eat. Motorway cuisine thereby became an unmissable experience, offering meals calibrated for the 'motorist's diet'.

THE MINNUZZE (BOSOMS) OF SAINT AGATHA

see page 15

The sweets known as *cassatelle* (or *minnuzze*) di Sant'Agata have a shape which recalls the martyrdom of Saint Agatha of Sicily, whose bosom was cut off and whose worship continues even among younger Sicilians. These confections have an enchanting flavour, being filled with sheep ricotta, sugar, and chocolate drops mixed with candied fruit.

CHESTNUT FLOUR

see page 17

Chestnut flour can be delicious, but Bolzano Academician Edoardo Mori explains that it must be prepared with careful traditional methods of drying the fruit in order to yield a sweet and fragrant product of excellent quality. Once a staple among mountain people, this ingredient is now attracting much attention in the world of agricultural tourism.

VERDICCHIO D'ORO 2016

see page 19

The Verdicchio d'Oro celebrations organised by the Academy's Delegation in Staffolo, in the Marche region, in collaboration with the local municipality, was a great success as in earlier editions. The meeting discussed the positive aspects as well as the flaws of today's wine culture.

FEMALE CHEFS COMPARED

see page 21

The Paris Delegation collaborated with the local Dante Alighieri Society and the Maison de l'Italie to organise a conference dedicated to the figure of the female cook in 17th century Italian and Flemish paintings depicting daily life.

HEALTHY FLAVOURS AT THE TABLE

see page 22

The sixtieth anniversary of the Academy's foundation was celebrated in Pescara with a meeting on combining flavour and quality with respect for the diners' health in food preparation.

THE MARQUISATE OF NOVARA. THE SILENT FIEFDOM

see page 24

The book *Il Marchesato di Novara. Feudo Silenzioso. Economia e alimentazione nella Novara del XVI secolo (The Marquisate of Novara. The Silent Fiefdom. Economy and Food in Sixteenth-Century Novara)* was presented in Pescara during a conference organised by the local Delegation. The book traces the city's identity through its cuisine.

THE THERAPEUTIC VIRTUES OF VEGETABLES: BETWEEN MYTH AND REALITY

see page 25

Since antiquity, as far back as Ancient Egypt, herbs, roots and vegetables were considered to have medical properties in addition to being pleasing to the palate. Publio Viola, Delegate for Roma Appia, explains how fruits and vegetables have always been considered purifying agents for both body and soul.



THE HISTORICAL EVOLUTION OF PIZZA

see page 27

A true masterpiece of popular cuisine, pizza proudly carries its Italian colours round the world: the white of the mozzarella, the red of the tomato, and the green of the basil. Adriana Liguori Proto, Delegate for Crotona, recounts its fascinating and adventurous history.

THE TROUBLED HISTORY OF POTATOES IN FRIULI

see page 29

The name Parmantier will inevitably come up in any discussion of potatoes in cooking; however, as Pordenone Academician Giorgio Viel explains, Antonio Zanon, who hailed from Friuli, was already working hard to promote and spread the cultivation of this tuber in the region's fields 250 years ago.

QUINOA: MYTH AND REALITY OF A SUPERFOOD

see page 31

Padova Academician Giancarlo Burri discusses quinoa, the focus of a new trend whereby recently rediscovered ancient foods grace tables all over the world. From a marginal and forgotten staple of the 'indios', quinoa has become a sophisticated ingredient in gourmet restaurants and recipes.

NUTRACEUTICAL PROPERTIES OF OIL AND OLEOCANTHAL

see page 33

Through organoleptic analysis, ordinary consumers can understand the qualities and quantities of polyphenols present in extra-virgin olive oil. Roma Nomentana Academician Mauro Gaudino provides in-



sight into oleocanthal, a component of olive oil with notable pharmacological properties.

THE TRADITION OF REUSE, AND NOT JUST IN THE KITCHEN

see page 35

The Academy's choice of theme for this year, namely the cuisine of reuse, is timely considering the growing unfamiliarity with seasonality, flavours and land. Bari Academician Antonio V. Gelormini describes various dishes typical of his area.



THE SENSE OF 'TASTE'

see page 37

Gubbio Academician Giuseppe Montanari delves into our most elusive sense: taste. The basic flavours (namely sweet, salty, sour, bitter and umami), mixed and combined among themselves and with other senses such as touch and sight, enrich our perception of taste.

HOW WAS FRENCH CUISINE BORN?

see page 39



The Italian cooks who journeyed to France in the retinue of Caterina de' Medici originated classic French cuisine by bringing new ideas and condiments as well as the new crockery, cutlery and tablecloths that were used in Florence at the time.

LUNCH IN THE OFFICE

see page 41

As a healthier alternative to the usual sandwich, home-cooked lunch boxes are coming back into fashion and are used every day by many Italians. Chieti Academician Gianni Di Giacomo suggests a few ground rules as well as recipes from traditional cooking, adapted for a single portion.

RECIPE BOOKS FROM THE THIRTIES

see page 43

Udine Academician Elena Mainardis tells us about various cookbooks dating from the 1930s, mostly intended for the reasonably educated new brides of the middle classes.

FOLLOW YOUR NOSE

see page 45

Treviso Academician Roberto Robazza introduces us to the wide array of fragrances found in wine. This diversity can derive from different grape varieties, fermentation methods, or ageing stages.

THE 'BUBBLE', A NEW DESSERT

see page 47

Thanks to the Chieti Delegation and the continuous improvements wrought by master pastry chef Federico Anzellotti, we now have a new dessert: "La bolla" (the bubble), dedicated to Saint Pantaleon. Chieti Academician Maurizio Adezio shares its recipe.

AGNOLOTTI WITH GRAVY

see page 48

The two Delegations of Turin have assembled a list of restaurants where agnolotti with gravy, a local speciality, can best be sampled.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Maurizio Adezio, Nicola Barbera, Luisa Branlard-Polto, Giancarlo Burri, Hilde Catalano Gonzaga Ponti, Donatella Clinanti, Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo, Gianni Di Giacomo, Claudio Di Veroli, Gabriele Gasparro, Mauro Gaudino, Antonio V. Gelormini, Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto Mauro Magagnini, Elena Mainardis, Carlo A. Marsilio, Roberto Mastrodicasa, Giuseppe Montanari, Edoardo Mori, Claudio Novelli, Paolo Petroni, Gaetano Rascente, Roberto Robazza, Roberto Valducci, Giorgio Viel, 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
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA

DIGITALIALAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

S.G.S., Via MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Paolo Petroni, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali". Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana