



## VITA DELL'ACCADEMIA



### PIEMONTE

#### ■ BIELLA

21 settembre 2017

Ristorante "Croce Bianca" di Franco e Ivan Ramella, in cucina Franco e Ivan Ramella. ●Via Santuario di Oropa 480 - Località Oropa, Biella Oropa (Biella); ☎015/2455923, cell. 335/6558557; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì (inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** capunet ai tre arrosti, semolino dolce, battuta di fassone, formaggi della Valle Elvo, fricc dal marghè; terrina di paletta biellese e mele con piccola misticanza e mostarda; riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce spumante; polenta concia di Oropa; sella di agnello cotta al forno servita con salsa alla menta; crema ghiacciata al Ratafià.

**I vini in tavola:** Clementina Spumante; Maioli Rosè 2016; Piandoro 2016; Bramaterra 2011 (tutti Tenute Sella).

**Commenti:** Sergio Corbino, Presidente del C.S. "Franco Marenghi" e

membro del Consiglio di Presidenza, ha incontrato la Delegazione nel luogo simbolo della zona: il santuario di Oropa. Franco e Ivan Ramella, titolari e chef del ristorante, hanno degnamente interpretato i desideri della Delegata Bertotto di far conoscere all'ospite napoletano alcuni prodotti della gastronomia biellese: formaggi locali, con l'antico gustosissimo "fricc dal marghè", antesignano della fonduta, a base di burro fritto, toma e uova; il salume paletta preparato in una terrina con mele; la famosa polenta concia; uno spettacolare risotto e una tenera sella di agnello. Per finire, un gelato al Ratafià di ciliege nere. I vini, assolutamente autoctoni, provenivano dalle Tenute Sella. Numerosi gli ospiti, tra cui i CT piemontesi, Luigi Bussolino e Mauro Frascisco e il Segretario del Centro Studi Elisabetta Cocito.

#### ■ CIRIÈ

21 settembre 2017

Ristorante "Del Gallo" di Rosalia e Luciano Regaldo, in cucina Luciano Regaldo. ●Via Nino Costa 114, San Francesco al Campo (Torino); ☎011/9278395; info@tristorantedelgallo.com; coperti 165. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** salumi dell'azienda di famiglia e formaggi locali; insalatina di uva con patè rustico e marmellata di fichi del nostro albero; uovo meringato al parmigiano su letto di funghi; risotto ai funghi e zucca dell'orto; rollè di agnello, dell'azienda di famiglia, con funghi fritti; dolce al funghetto.

**I vini in tavola:** Col di Luna millesimato oro Prosecco Doc (Bellenda); Chiara Monferrato bianco; Chiara rosè Monferrato chieretto Doc; Arturo Barbera d'Asti Docg (tutti Vigne dei Mastri); Moscato d'Asti (Bosio).

**Commenti:** "A tavola con funghi cucinati e raccontati": tema conviviale che ha riscosso notevole interesse da parte di Accademici e ospiti che, tra una vivanda e l'altra, hanno potuto godere della sapiente conferenza, sul tema micologico, condotta dal relatore Francesco Golzio, Dirigente biologo e Responsabile del Centro di Controllo micologico dell'ASL TO4. Il ristorante è un eccellente esempio di conduzione familiare. In cucina lo chef Luciano Regaldo e la sua brigata dimostrano un notevole talento e creatività pur restando nell'ambito della tradizione piemontese. Tra le vivande proposte, tutte di ottima qualità, particolarmente apprezzati sono stati gli antipasti; molto curata anche la presentazione dei piatti; le varie portate sono state sposate da un'ottima scelta di vini. La necessità di procurarsi i funghi "non locali", dovuta alle ben note condizioni meteorologiche, ha inciso solo minimamente sul risultato finale della riunione conviviale. Complimenti al Simposiarca nuovo Accademico!

#### ■ NOVARA

21 settembre 2017

Ristorante "Locanda della Staffa" di Mario e Rebecca Nicolini. ●Via Sempione 1, Pombia - Marano Ticino (Novara); ☎0321/923494, cell. 340/2572368; info@nicolinibanquetting.com; coperti 100. ●Parcheggio

privato del ristorante; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura la sera lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** acciughe del mar Cantabrico, crocchette di baccalà, patè della casa su pan brioche, verdure fresche pastellate; scaloppa di foie gras con gelée di lamponi e cipolle di Tropea caramellate; ravioli di ricotta di bufala con crudaiola di pomodoro, chips di melanzane e profumo di basilico; filetto di manzo piemontese cotto nel fieno in crosta di sale con funghi cardoncelli al profumo di aglio e prezzemolo; misticanza all'agro; torta di ciliegie con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Spumante classico (Bersi Sellini Franciacorta); Gewürztraminer (Joseph Hofstatter); Grechetto Igt (Castello di Magione); Bolgheri Emilio Primo (Terre del Marchesato).

**Commenti:** Cena già programmata da Mario Tuccillo, sospesa a suo tempo per l'improvvisa perdita del Delegato, alla vigilia della riunione conviviale. Numerosa partecipazione di Accademici e amici in questo ristorante, con cordiale accoglienza dei titolari Mario Nicolini con la figlia Rebecca, già gestori di un apprezzato locale a Borgomanero. È stata per tutti una piacevole sorpresa sia per il confort degli ambienti, la cura della messa in tavola, il servizio attento, sia per i piatti proposti a cominciare dalle scaloppa di foie gras, ben abinate alle cipolle caramellate; buono e ben cotto il filetto al fieno in crosta di sale. Di livello superiore al previsto i vini serviti.

#### ■ PINEROLO

15 settembre 2017

Ristorante "Enrica e Valdo" di Enrica e Valdo Jallà, in cucina Valdo Jallà. ●Via Gerbido 16, San Germano Chisone (Torino); ☎cell. 340/3557003; enricavaldo@hotmail.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì-giovedì, venerdì e sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** spicadini di gamberi, rane fritte e ultimi fiori di zucchine, carne cruda e "bagna dij Sant"; risotto con la quaglia; filetto al Madera con pesche; semifreddo alla pesca e gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco; Gewürztraminer Doc 2016 (Abbazia di No-



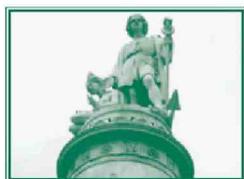


## VITA DEI L'ACCADEMIA

PIEMONTE segue

vaccella); Nebbiolo d'Alba Doc 2014 (Renato Ratti); **Moscato d'Asti Docg 2106 (Montalbera)**.

**Commenti:** L'accoglienza è stata calorosa e si può ben dire familiare (il ristorante si trova all'ultimo piano dell'abitazione del cuoco Valdo Jallà e della signora Enrica, che si occupa della sala), il servizio molto efficiente. La cucina, caratterizzata da piatti preparati con cibi per lo più del territorio e molta cura, ha trovato il consenso quasi unanime degli Accademici. Forse, anche per rispondere alle tendenze contemporanee, poteva essere dedicata più attenzione alla *mise en place* (ma quel che conta maggiormente è la sostanza). È la seconda volta che la Delegation visita questo ristorante: il miglioramento è stato percepito non solo nell'elaborazione del menu, ma anche nella cura dei dettagli. Degna di considerazione la selezione dei vini.



### LIGURIA

**LA SPEZIA**  
27 settembre 2017

Ristorante "Miky" di Michele De Fina e famiglia, in cucina Michele De Fina. ●Via Fegina 104, Monterosso al Mare (La Spezia); ☎0187/817608, anche fax, cell. 3335/7611477; miky@ristorantemiky.it, www.ristorantemiky.it; coperti 60+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** filetto di triglia con scarola, burrata, pinoli e tentacoli di polpo soffiato; mazzancolle in croccante di mandorle, tamburo di zucchini, spuma di carote, mango; tartare di tonno scottata su salsa di radicchio e funghi porcini; ravioli di ricciola con scampi, gamberi e basilico; acciugata alla monterossina; ombrina in crosta di limoni con crema di melanzane e mandorle; prelibatezze del pasticciere.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio (San Michele Appiano); Schiava (Hofstatter).

**Commenti:** Bella serata accademica nel cuore delle Cinque Terre, a Mon-



terosso al Mare, in un accogliente ristorante, selezionato dalla stessa Delegata Marinella Curte e che ha ottenuto l'approvazione degli Accademici. Il ristorante, a gestione familiare, propone menu composti da piatti, a base di pesce freschissimo, preparati dallo chef con fantasia, attraverso un'accurata scelta di materie prime e il loro attento accostamento. Ne è risultata una cucina piacevole e particolarmente apprezzati i ravioli di ricciola e l'acciugata alla monterossina, il tutto abbinato a ottimi vini. La serata ha avuto un buon successo come rispecchia il punteggio elevato.

**SAVONA**  
17 settembre 2017

Ristorante "Trattoria la Familiare" di Pietro Solergni ●Piazza del Popolo 8, Albissola Marina (Savona); ☎cell. 347/673500; pietrosolergni@gmail.com; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie due settimane centrali di ottobre; giorno di chiusura martedì e giovedì (ottobre - maggio), a pranzo (giugno - settembre). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalatina tipica di mare; frittelle di baccalà, involtino di pasta fillo con bufala, pachino e bottarga; mandilli di sea al pesto; triglie spinate in padella e salicornia; canestrelli di Torriglia.

**I vini in tavola:** Bianchetta genovese 2016 (Bisson); Pigato 2016 (Vis Amoris, Diano Marina); Passito di Pigato d'Albenga (Massimo Alessandri).

**Commenti:** Il locale, con il suo dehors, si apre sulla piazzetta del Municipio, in fregio alla Via Aurelia costeggiata, dal lato mare, dalla splendida Passeggiata degli Artisti,

lastricata in tessere ceramiche decorate da artisti di fama internazionale. L'interno è lindo e sobrio. L'insalatina di molluschi e gamberetti ha la delicatezza del prodotto fresco, croccante la frittella di baccalà, accompagnata (ma perché?) da una gustosa salsina piccante; l'involentino invece trae vigore da una delicata salsa all'acciuga. Ben al dente i mandilli (fazzoletti) al leggero sugo di pesto con fagiolini e patate secondo tradizione. Una delizia le freschissime triglie di scoglio perfettamente spinate, cui danno sapidità i curiosi asparagi di mare. Canestrelli morbidi chiudono dolcemente il convivio. Sorprendentemente piacevole la Bianchetta, debole il Pigato, interessante il Passito. Servizio inappuntabile per efficienza e celerità. Convivio gustoso per la freschezza delle portate.



### LOMBARDIA

**ALTO MILANESE**  
25 settembre 2017

Ristorante "Antichi Sapori" di Gioacchino Rositano, in cucina Giovanna Aiello. ●Via Venegoni 10, Busto Arsiziano (Varese); ☎0331/333799, anche fax, cell. 348/1757989; info@ristoranteantichisapori.com; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio, due settimane ad agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** ventaglio di mare (polpo con pomodori, guazzetto di baccalà e spada marinato); trofie deliziose di mare; orata alla Vernaccia con tagliatelle di zucchini e carote; tiramisù.

**I vini in tavola:** Costabianca Langhe Favorita 2016 Doc (Teo Costa, Castellanaldo d'Alba).

**Commenti:** Piccolo locale in zona semi-centrale ma con tante buone carte da giocare. Accoglienza sorridente e spigliata del patron Gioacchino che ben dispone fin dal primo approccio; un capace e "imponente" pizzaiolo che utilizza tutta la sua mole per ben lavorare la pasta e proporre ottime pizze. Una brigata di cucina capitanata da Giovanna (moglie del patron) che separa la salsa di pomodoro ancora schiacciando il pomodoro con le mani e lo cucina con una pazienza certosina così da rendere la salsa cremosa ma piena di sole e di sapore; materia prima freschissima (il pesce profuma di mare) e, per finire, prezzi competitivi. Tutti sono rimasti favorevolmente colpiti dal rapporto qualità-prezzo. Purtroppo il locale è piccolo e piuttosto minimalista, così che spesso si è costretti a stare seduti a tavola gomito a gomito con altri commensali sconosciuti.

**CREMONA**  
21 settembre 2017

Ristorante "Cascina Lago Scuro" di gestione familiare. ●Via Pagliari 54, Stagno Lombardo (Cremona); ☎0372/57487; info@cascinalagoscu-ro.it, www.cascinalagoscu-ro.it; coperti 80+180 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Capodanno, agosto, Natale; giorno di chiusura domenica sera, sabato a pranzo, gli altri giorni su prenotazione. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

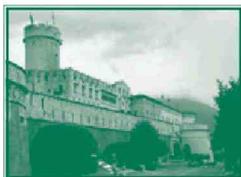
**Le vivande servite:** mozzarella di bruna alpina, insalata dell'orto, carpione di zucchini, salumi Bettella, torta di rose salata; gnocchi al cavolo nero del giardino e nocciola tonda gentile; polenta di mais bio di Langga, carne brasata; degustazione di formaggi di bruna alpina; mela al forno con crema vaniglia e Cognac; cannoncino di sfoglia con chantilly.

**I vini in tavola:** Colfondo Anfora, vino bianco frizzante fermentato in anfora (Casa Belfi); Veneto Igt rosso 2016; Pinot Grigio 2016 delle Venezie (entrambi Bakari).



## VITA DELL'ACCADEMIA

**Commenti:** Nell'anno dedicato alla conoscenza dei formaggi dei vari territori e al loro utilizzo nella cucina della tradizione, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale di settembre presso un'azienda agricola biologica, che dal 1998 ha aperto un piccolo caseificio che utilizza solo il latte crudo delle mucche "brune alpine" al pascolo e per questo fa parte di Anfosc (Associazione nazionale formaggi sotto il cielo). Piatto forte e tema centrale della serata: i formaggi presentati da Luca Grasselli che li produce e li porta anche nei mercati agricoli francesi. Sono stati gustati: scamorza di pasta filata, fontal crosta lavata, nostranello stagionato, camembert e un erborinato tipo gorgonzola, accompagnati da un'ottima mostarda di pomodori verdi e da confettura di fichi. Negli antipasti poi, ricchi di verdure dell'orto, spiccava una buona mozzarella di bruna alpina. Apprezzati dai numerosi commensali anche le varie portate e il pane fatto in casa, saporito e gustoso.



TRENTINO - ALTO ADIGE

### TRENTO

21 settembre 2017

Trattoria "Vecchia Sorni" di Lorenzo Callegari, in cucina Lorenzo Callegari. ●Piazza Assunta 40, Lavis (Trento); ☎0461/870541; www.trattoriavecchiasorni.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



**Le vivande servite:** crocchette di baccalà e pomodoro; sformato di comede (spinaci selvatici) su salsa al formaggio e ciliegie; mezzelune di farina di segale farcite con aglio orsino e ricotta su fondo ai funghi rosolati; lombo di maialino con lattuga belga; zucca, purè di sedano e salsa all'aglio; strudel di mele avvolto in pasta fillo con gelato alla cannella.

**I vini in tavola:** Diamicton brut (Piffer); Müller Thurgau Palai (Pojer e Sandri); Rosso (Maso Furlì); Mandolaia (Lavis).

**Commenti:** Dopo anni e qualche variazione, sia per la cucina sia nella struttura esterna, il ritorno alla trattoria si è rivelato una gradita occasione per il consueto ritrovo tra amici e nuovi incontri. Come apertura, un breve interessante *excursus* storico sui dintorni. Dal punto di vista della gastronomia, la serata, organizzata con la consueta cura dall'Accademica Patricia Deiniès, ha avuto inizio con squisite crocchette di baccalà irrorate da un'ottima salsina di pomodoro. Le accompagnava un brut Piffer Diamicton che ha piacevolmente stupito gli Accademici. I piatti che poi si sono succeduti, degnamente accostati a ottimi vini, erano all'altezza della nota abilità, costantemente rinnovata del proprietario e cuoco. I prodotti,

scelti soprattutto fra aziende e malghe trentine, trasformati in gustose e delicate pietanze, hanno deliziato i convenuti. Da sottolineare l'accurata presentazione, la precisa spiegazione degli elementi e il signorile servizio dei giovani.



VENETO

### ALTO VICENTINO

22 settembre 2017

Ristorante "Antica Trattoria Albergo Due Mori" della famiglia Saccardo, in cucina Rosalia Saccardo. ●Via Rigobello 41, San Vito di Leguzzano (Vicenza); ☎0445/671635, fax 0445/511611; info@trattoriaduemori.it, www.trattoriaduemori.it; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,55; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piccoli fritti di stagione; polpettine di tastasale su fonduta di asiago e polenta; risotto ai finferli e morlacco; piccione alla vecchia maniera, con verdure dell'orto di casa; mantecato alla nocciola.

**I vini in tavola:** Brenton Durello dei Lessini spumante brut (Dama del Rovere); Polveriera rosso Veneto Igt 2015 (Piovene Porto Godi); Cicogna Merlot dei Colli Berici Doc 2013 (Cavazza); Zonta Cabernet Breganze Doc 2013, Vigneto due Santi (Zonta); Doro Pasito bianco Veneto Igt 2007 (Masari).

**Commenti:** Il ristorante, da quattro generazioni, difende la tradizione vicentina in cucina. Si inizia con stuzzichini a base di pesciolini, verdure e frittelle con le sardine, il tutto fritto al momento. Per antipasto, polpettine a base di tastasale su una fonduta di asiago e polenta frita. Il primo consisteva in un risotto con finferli e morlacco del Grappa. Il secondo era un piccione in pentola e verdura dell'orto di casa. Per finire, un gustoso gelato alle nocce. Buono l'abbinamento piatto-vino. A fine serata, veniva consegnato, alle figlie di Rosalia Saccardo, il Diploma di Buona Cucina.

### LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST

20 settembre 2017

Ristorante "Laghetto Dei Salici" di Damiano Bottacini, in cucina Damiano Bottacini. ●Via Pali Vecchio 20, Roverchiara (Verona); ☎0442/74270; www.facebook.com/Ristorante-Laghetto-Dei-Salici; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie la prima settimana di gennaio e 1° - 20 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** olive all'asciolana, mortadella d'oca e salame d'oca, pecorino romano, fagottino croccante con funghi pioppini e patate su fonduta di monte veronese; risotto con zucca e Amarone; tagliata di picciana su letto di rucola con contorni misti; torta di cioccolato con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Noè spumante extra dry metodo Charmat (famiglia Dalla Bernardina); Le Busette bianco del Veneto Igt, Cabernet Franc dei Colli Euganei (Vigna Vecchia); Vecio Belo Valpolicella classico superiore (Manara); Moscato Fior d'Arancio dei Colli Euganei (Vigna Vecchia).

**Commenti:** Il Simposiarca Federico Chiavegato ha proposto una piacevole serata in questo ristorante affacciato sui laghetti naturali, in un contesto particolarmente gradevole. Si è apprezzata, in particolar modo, l'esperienza dello chef abilmente trasmessa in un menu che ha spaziato tra la cucina tipica del territorio e la tradizione d'oltreoceano, perfettamente integrate tra loro sia nei sapori sia nella presentazione. L'accoglienza è stata caratterizzata da un aperitivo con stuzzicanti e particolari salumi d'oca. Dopo una porzione buona e generosa di risotto, particolarmente gradita, è





## VITA DELL'ACCADEMIA

stata la volta della tagliata di picanha, il cui processo di frollatura e la successiva cottura sono stati esaurientemente commentati dallo chef. Degna conclusione la torta al cioccolato dal sapore deciso, accompagnata da gelato alla vaniglia. L'accoglienza e le appassionante illustrazioni dello chef hanno fatto da piacevole cornice a questa riunione conviviale, che ha suscitato soddisfazione tra gli Accademici.

### TREVISO

22 settembre 2017

Ristorante "La Cucina di Crema" di Walter Crema, in cucina Walter Crema. ●Via Montello 9, Givera del Montello (Treviso); ☎0422/776042, fax 0422/882783; info@lacucinadicrema.it, www.lacucinadicrema.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** ricottine fresche di malga; morlacco del Grappa stagionato e miele di castagno; zuppa di funghi di bosco; gnocchi ripieni di morlacco al burro e salvia; tagliata d'anatra con testa di porco; sorbetto al mosto d'uva fragola.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg Conegliano Valdobbiadene (Il Colle, San Pietro di Feletto); Incrocio Manzoni 6.013, Costa degli Angeli (Case Paolin, Volpago del Montello); Doc Montello e Colli Asolani Doc Cabernet Sauvignon (Emilio Sartor, Venegazzio).

**Commenti:** Buone le materie prime utilizzate per gli antipasti. Pregevole la zuppa di funghi di bosco, tanto più

apprezzabile in questa annata scarsa di funghi, soprattutto nell'area montelliana: equilibrata la scelta dei funghi. Molto ben eseguiti gli gnocchi ripieni di morlacco, piatto da consigliare, come pure la tagliata d'anatra, correttamente cotta e accompagnata da una freschissima cappella di porco, appena grigliata. Adatto il sorbetto. Peccato che il servizio lento e non ben coordinato abbia penalizzato le portate, giunte a taluno non perfettamente in temperatura. Accogliente il locale alle falde del Montello, arredato con cura.

### TREVISO-ALTA MARCA

29 settembre 2017

Ristorante "Osteria con cucina Chies Milva" di Milva Chies, in cucina Milva Chies. ●Via Borgo Ciser 40, Pregona (Treviso); ☎0438/5855596; trattoria.ciser@libero.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** affettati misti con polenta abbrustolita; s'ciosi (lumache) in tecia con le erbe; faraona e anatra in tecia con patate cornette, erbe trifolate e fagioli con prezzemolo; spezzatino di cinghiale e misto di radici.

**I vini in tavola:** Glera frizzante della casa; Cabernet Franc 2015 (Salatin); Cabernet Sauvignon 2015 (Ca' Moncigno).

**Commenti:** La ripresa degli incontri conviviali, dopo la pausa estiva, ha visto la visita a una vecchia osteria con cucina, egregiamente condotta dalla signora Milva che ha ereditato, dalla sua famiglia, l'antica arte di cucinare le cose buone di una volta.



Prima della cena c'è stata una visita, molto interessante, presso la Cooperativa Piera Dolza (Pietra dolce, quella delle Grotte del Cagliero che sono poco lontane) che produce, con i pochi coltivatori del posto, l'ottimo vino da dessert, il Torchiato di Fregona. Durante la cena, il Vice Delegato Albertin, come Siniscalco, ha ripercorso la storia dell'Osteria e il tipo di cucina che è stata sempre praticata. Oggi si propongono gli stessi piatti ma con l'accorgimento di renderli più leggeri. Il menu proposto è stato di gradimento generale e le pietanze hanno ricordato i veri sapori fissati nella memoria. I complimenti di tutti e la consegna del guidoncino sono stati la giusta conclusione di questo ruscitissimo incontro conviviale.

### VERONA

28 agosto 2017

Ristorante "Parparo Vecchio" della famiglia Pomari: Giancarlo, Patrizia, Marta, Sofia e Gianpietro, in cucina Patrizia Pomari. ●Via Parparo di Sotto 1, Roverè Veronese (Verona); ☎0457/835476; www.parparovecchio.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre; giorno di chiusura lunedì; martedì in inverno. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gnocchi sbatui con la fioretta; lasagnette fatte in casa col tartufo nero della Lessinia; capriolo in umido con la polenta brustolà; verdure cotte miste degli orti di montagna; tagliere dei dolci con torta di mele; salame al cioccolato e sbrisolona con gelatina di Grappa.

**I vini in tavola:** Valpolicella classico superiore (Zenato); Custoza (Cantina sociale di Custoza).

**Commenti:** Una splendida iniziativa, quella organizzata, in modo magistrale, dal Simposiarca Lillo.Cogliere l'opportunità di condividere una riunione conviviale, coinvolgendo tut-

ti gli Accademici e le loro famiglie. Gli straordinari paesaggi, l'ospitalità dei titolari hanno donato al nutrito gruppo un'emozionante susseguirsi di piacevoli emozioni. Non ultime, quelle derivanti dalla degustazione di un menu tradizionale che ha riscosso importanti commenti positivi.

### VERONA

21 settembre 2017

Ristorante "Locanda 800" di Diego Donatelli, in cucina Diego Donatelli. ●Via Moron 46, Negrar (Verona); ☎045/6000133, anche fax; info@locanda800.it, www.locanda800.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittatina alle erbe dell'orto con mousse di formaggio; risotto con zucchine e tartufo; spaghetti alla chitarra; scamone vitello e funghi porcini; sella di coniglio con verdure dell'orto; tiramisi istantaneo.

**I vini in tavola:** Lessini Durello metodo classico (Fattori); Garganega (Locanda 800); Valpolicella classico superiore (Vigna 800).

**Commenti:** Accolti dal Simposiarca Pietro Canepari, nella suggestiva cornice della sala barrique, gli Accademici si sono riuniti per la ripresa delle attività dopo la pausa estiva. Il convivio si è svolto nel cuore della Valpolicella, in una splendida cascina di campagna. La professionalità piena di tutta la brigata e la straordinaria ricerca nella selezione delle materie prime dello chef Diego Donatelli hanno fatto da cornice a una riunione di grande spessore accademico. Molto apprezzati gli abbinamenti con i vini



### EMILIA ROMAGNA

#### BORGIO VAL DI TARO

3 settembre 2017

Ristorante "Da Pippo" di gestione familiare. ●Località Oriano 5/Z, Solignano (Parma); ☎0525/3582, cell.





## VITA DELL'ACCADEMIA

338/3594845; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto di salumi con torta frita e polenta frita; tagliatelle di farro con porcini; gnocchetti con salsiccia e lenticchie; punta di vitello con patate al forno; sbrisolona con Vinsanto e assaggi di biscotti di farina di farro e lenticchie.

**I vini in tavola:** Malvasia (Monte delle Vigne); Cabernet.

**Commenti:** La riunione conviviale di settembre, "Porta in tavola il farro", è la riscoperta di coltivazioni antiche riportate alla luce dal ristoratore Pippo con piatti che, dimenticati nella tradizione locale, conferiscono a questo cereale, negli abbinamenti con i prodotti del sottobosco, sapori unici e gradevoli al gusto. La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Squeri, ha avuto come tema "Star bene a tavola": proprietà e benefici di un corretto uso dei cereali e controindicazioni. Gli spuntici e i consigli forniti hanno coinvolto tutti su come si possa creare armonia e benessere nei piaceri della buona tavola anche con alimenti ritenuti poveri. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo, e ampio plauso alle tagliatelle di farro con funghi. Ottimi i biscotti. Appropriati i vini. Un menu che, per la cura apporata a ogni pietanza, ha conseguito un consenso unanime. Ottimo il servizio. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

### CARPI-CORREGGIO 21 settembre 2017

Ristorante "Osteria la Comenda" di Massimo Guidetti, in cucina Massimo Guidetti. ●Via Ca' dei Frai 39/A, Rio Saliceto (Reggio Emilia); ☎0522/649832, cell. 347/4660399; 76.mguidetti@gmail.com; coperti 35-15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane agosto; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** arrosticini di pesce; tonno pinna gialla al sesamo, pesce spada al papavero, salmone norvegese al pane aromatico, medaglia di calamaro, gambero alla pancetta agliata, tentacolo di polpo verace alla galega; il gratinato: muscolo ripieno alla genovese, ostrica ai ciccioli, cappasanta atlantica maître d'hotel, scampo scozzese, involtino di spada abbottonato, sardoni nostrani al finocchio e sorpresa; la grigliata e



l'infornata; fritto misto della vecchia cescenate; sorbetto agli agrumi, stecco al formaggio e lime con copertura al pistacchio; tortina all'ananas e salvia.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Col de Sass (Spagnol).

**Commenti:** Riunione conviviale veramente speciale per la distribuzione della pubblicazione dell'Accademica Elisabetta Barbolini *Le ricette di un cuoco anonimo del XVIII secolo*. Oltre al menu, all'aperitivo allestito all'esterno sono state servite specialità di terra e mare: mortadella a dadini, salame di Felino, crostini alle alici e frittelle di pesce con abbondante Prosecco. Un successo decretato all'unanimità, dove lo chef Massimo Guidetti, 3 volte campione italiano chef e una volta campione europeo, e la sua brigata hanno veramente raggiunto votazioni eccezionali: la semplicità, la puntualità e le preparazioni sono state esemplari. Dimostrazione che si riesce a fare cucina di elevato livello anche nella Bassa Reggiana Modenese.

### IMOLA 16 settembre 2017

Ristorante "Cà Monti" di Giuliano Monti, in cucina Lea Monti. ●Via Montemorosino 4, Fontanelice (Bologna); ☎0542/97666, anche fax; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** zuppa di funghi misti su crostino di panc agliato; polenta frita, squacquerone, friggione di prosciutto (no cipolla); carbonara di garganelli al tartufo nero pregiato; anatra ai frutti d'autunno (mele, prugne secche, uva); mousse di ricotta con fichi caramellati.

**I vini in tavola:** Sono, Chardonnay senza solfiti (Tre Monti); Cabernet Sauvignon Colli d'Imola Doc (Cà Bruciata); Rocche Doux, Albana spumante Romagna (Podere delle Rocche).

**Commenti:** In un ambiente colinare, la Delegazione è stata ospite di un'azienda agricola presente da oltre tre secoli. Gli ultimi discendenti, oltre vent'anni fa, ampliarono l'attività con un agriturismo, disponendo di un avviato allevamento di bovini, suini e pollame, di coltivazioni arboree e orticole. Una testimonianza di questo attaccamento alla terra è arrivata nella riunione conviviale con proposte basate sui sapori tradizionali. Apprezzati sia la zuppa di funghi sia la polenta e il delicato friggione; ottimi i garganelli ben amalgamati con il migliore tartufo nero. Seporita e ben cucinata l'anatra; piacevole la mousse di ricotta con i fichi caramellati. Ottimi e ben abbinati i vini. Molto curato l'attento servizio, con il gestore che ha spiegato i vari piatti presentando anche due nuove produzioni: il Sambuchello e il Sambikè. Al termine, gli Accademici hanno tributato un convinto applauso alla famiglia Monti.

### MODENA 18 settembre 2017

Ristorante "La Cà dal Porc" di Mauro Bertoni, in cucina Graziella Bertoni e Angela Tazzioi. ●Via Sant'Antonio 42, Colombaro di Formigine (Modena); ☎059/553599; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 luglio - 31 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia; tagliatelle al ragù; crescentine (tigelle) con salumi; costine, salsicce, asino e cinghiale in umido; borlenghi; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Lambrusco Grasparossa della casa.

**Commenti:** Preceduta da una degustazione di Lambrusco Grasparossa, guidata, in modo eccellente, dal relatore della serata nonché Simposiarca, Pietro Paolo Pezzuoli, la cena a base di piatti tipici modenesi viene servita direttamente ai tavoli, senza dispersioni mentali e gustative create spesso da abbondanti antipasti. Tortelloni di ricotta e spinaci di qualità, conditi con parsimonia di burro e salvia, vengono seguiti da tagliatelle al ragù. Queste ultime suscitano l'emozione degli Accademici. Cosa vuol dire la qualità! Il ristorante è un esempio di come la cucina tradizionale emiliana, gestita in modo familiare, possa ancora funzionare a dovere: complimenti a Graziella che si prodiga in cucina in collaborazione con Angela, specialista dei borlenghi. Il Lambrusco Grasparossa della casa ha accompagnato bene la cena. Ottima la zuppa inglese. Buono il rapporto qualità-prezzo.

### PARMA 21 settembre 2017

Ristorante "Kimera" di Luciano Ravasini, in cucina Luciano Ravasini. ●Via Aurelio Saffi 48, Parma; ☎0521/207087; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie da Natale a metà gennaio (esclusi 30 - 31 dicembre), agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,18; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** budino di parmigiano reggiano stravecchio 36 mesi su specchio di vellutata di zucca con tartufo nero di Fragno; tortelli di zucca con burro chiarificato e parmigiano reggiano; secreto di maialino iberico in cottura a bassa temperatura con la sua glassa, quenelle di verza, gocce di carota fondente e gel di pompelmo dolce; semifreddo al pistacchio con meringa all'italiana, coulis al lampone e cialda di pasta fillo caramellata.

**I vini in tavola:** Pinot Nero vinificato in bianco (Giorgi); Gutturino (Battaglia della Trebbia).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita presso questo ristorante di nuova gestione. Il menu offre, oltre a pietanze basate su prodotti locali, anche piatti di marc, in un ambiente rinnovato, posto nel centro storico di Parma a pochi minuti dalla Piazza Duomo. La cucina utilizza prodotti tradizionali sfruttando in parte le nuove tecnologie, come la cottura a



## VITA DEI L'ACCADEMIA

EMILIA ROMAGNA segue



bassa temperatura, ottenendo sapori che si rifanno molto alla tradizione, tuttavia coniugati alla ricercatezza nella presentazione. Particolarmente graditi sono stati il budino di parmigiano al tartufo e il secreto di maialino iberico, suino il cui allevamento in provincia si è affiancato a quello del ritrovato maiale nero.

**PARMA TERRE ALTE**  
5 ottobre 2017

Ristorante "Fontana" della famiglia Fontana, in cucina Patrizia e Cattia Fontana. ●Via Mazzini 7, Calestano (Parma); ☎052/552155; info@albergoristorantefontana.com, www.albergoristorantefontana.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pizza gourmet (tartufo, pancetta in cottura e zenzero, culaccia e Lambrusco); costone all'uovo e tartufo con pera e formaggio; tagliolini della casa al tartufo nero di Fragno; tomahawk black Angus irlandese con verdure spadellate e patate fritte; torta inzuppata al Rhum con cioccolato e crema.

**I vini in tavola:** Spumante Magnum (Terre da Vino, Barolo); Barbera del Monferrato Doc La Monella (Braidà, Rocchetta Tanaro); Gutturino, rosso (Monte delle Vigne, Ozzano Tarò); Malvasia Piacentina (Tenuta il Rintocco, Bacedasco Alto di Vernasca).

**Commenti:** La suggestiva cantina di sassi del 1200 ha accolto, per l'ape-

ritivo, i numerosi ospiti del convivio dedicato al tartufo nero di Fragno. Qui, tra scaffali di bottiglie d'epoca e selezioni più attuali, si è assaporata una sorprendente pizza di pasta madre a lunga lievitazione declinata in differenti varianti gourmet. Cena servita, poi, in una delle belle sale dell'edificio del 1600 in cui, dal 1861, la famiglia Fontana gestisce questo albergo con ristorante, antico e attuale punto di riferimento dell'ospitalità del paese. Ottimi l'antipasto e il classico tagliolino fatto in casa, generosamente guarniti di lamelle di tartufo. Carne ben frollata, accettabile anche per chi non ama la cottura bluc, con golosissimo contorno di patate fritte. Irresistibile la torta inzuppata al Rhum che ha concluso il convivio. Una cucina buona e convincente, che può crescere limando i particolari. Servizio caldo e ricco di passione, ma non sempre in sincronia con la cucina e con qualche dettaglio da rivedere.

**RAVENNA ROMEA**  
27 settembre 2017

Ristorante "La Tavernetta" di Mario e Marco Montanari, in cucina Mario Montanari. ●Viale dei Lecci 11, Marina Romena, (Ravenna); ☎0544/446014; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 30 settembre - 20 aprile; giorno di chiusura giovedì sera. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto misto di mare al vapore, olio e limone, alici marinata, verdure all'agro; risotto alla marinara; acqua, terra e profumi mediterranei: seppioline, friggietelli e olive taggiasche, rombo chiodato, por-

cini e chips di patate, sgombro all'amo alle erbe aromatiche, frittura di mare, di valle, e piccole verdure; semifreddo con miele e limone.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene superiore (Andreola); Pignoletto dei Colli Bolognesi (Valtona); Ribolla Gialla dei Colli Orientali (Butussi); Sangiovese Notturmo (Drci Donà).

**Commenti:** L'impegno dello chef, dello staff della cucina e la qualità del cibo hanno sortito l'effetto di una buona valutazione da parte degli Accademici. Piatti di ottima fattura, di buon livello, elegantemente serviti: delicato antipasto; risotto dai profumi molteplici, ben individuabili, differenziandosi dal solito risotto alla marinara sempre anonimo. Frittura mista asciutta, croccante, ricca e cotta alla perfezione. Dessert con il difetto di essere leggermente troppo dolce per il miele che ha alzato il grado zuccherino del semifreddo, annullando l'acidulo del limone. Il Delegato ha concluso la serata con parole di soddisfazione per la scelta del locale e apprezzamento, da parte degli Accademici, per gli ottimi piatti serviti nonché per l'appropriato abbinamento dei vini, in un ambiente tranquillo, discreto e ben curato. Il Delegato ha esortato, inoltre, la brigata di cucina a continuare su questa strada per migliorare ulteriormente.

**RICCIONE-CATTOLICA**  
27 settembre 2017

Ristorante "Da Ivano" di Ivano Ripa, in cucina Fiorella, Ivano Ripa al forno

della pizza. ●Via Pianventena 1652, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎054/957562; coperti 150+206 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì; lunedì-venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,16; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** spicchio di pizza ai porcini freschi; insalata di porcini e insalata di ovuli freschi; tagliolini agli stridoli; gnocchi alla lepre; quaglie con i piselli; beccacce alla cacciatora; erbe selvatiche di campo cotte; porcini fritti; ciambella e crostata della cuoca.

**I vini in tavola:** Santa Lucia, spumante brut; Famous, Famoso Rubicone; Moro Bendato, Rubicone Sangiovese; Sassignolo, Romagna Sangiovese Doc; Occhio di Starna, Sangiovese passiro (tutti della Tenuta Santa Lucia di Paride Benedetti, Mercato Saraceno).

**Commenti:** Gli Accademici hanno vissuto la riunione conviviale come recupero di sapori antichi e genuini ormai dimenticati. Complice l'utilizzo di funghi ed erbe raccolti la sera precedente o di selvaggina cacciata qualche giorno prima: il trionfo del gusto importante con sapori netti e decisi ha caratterizzato tutti i piatti, ma ha anche piacevolmente soddisfatto i palati e i ricordi di ognuno. Un locale semplice dell'entroterra di Cattolica, che offre grandi piatti secondo la tradizione della mangiata domenicale ricca e appetitosa, con un altro valore in più: la genuinità. La pasta è fatta davvero a mano, i sughi veramente alla vecchia maniera. Interessanti e graditi i vini. Grande soddisfazione a fine cena.

**RIMINI**  
27 settembre 2017

Ristorante "Maria" di Arnaldo Zoffoli e Andrea Murini, in cucina Nicola Lista. ●Via Pisino, 58, Bellaria Igea Marina (Rimini); ☎0541/347578, anche fax; info@ristorantemariabellaria.it, www.ristorantemariabellaria.it; coperti 90 + 40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto freddo misto; zuppetta di mare; tagliolini alla pescatora; gnocchetti Maria; sorbetto al limone; grigliata mista; fritto misto; mousse all'arancia.

**I vini in tavola:** Pignoletto; Pignoletto frizzante (entrambi Bassi).



## VITA DELL'ACCADEMIA

**Commenti:** Il ristorante propone il fresco pesce nostrano, secondo la disponibilità del giorno, preparato in modo rispettoso della tradizione. Il locale è semplice e accogliente, ma nella serata scelta, troppo affollato e rumoroso. Tra gli antipasti è stata apprezzata la zuppetta di mare e gradita anche la grigliata, tuttavia l'eccessiva abbondanza delle portate ha penalizzato la degustazione, nonostante un buon servizio. Riguardo ai vini la preferenza è andata al Pignoletto frizzante. I partecipanti si sono piacevolmente ritrovati dopo la pausa estiva, sempre pronti a confrontarsi sulla valutazione dei vari piatti proposti.



TOSCANA

### APUANA 18 settembre 2017

Ristorante "Il Buscaiol" di G&P srl. ●Via Genova 1, Marina di Carrara (Massa Carrara); ☎0585/630752; ristorante.ilbuscaiol2014@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** antipasti misti; risotto scampi e lime; maltagliati con sugo di branzino, pomodori pachino e zucchine; ricciola spadellata con fagiolini, pomodori pachino e carote; mousse ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Cabernet Sauvignon (Villa Banfi); Vermentino dei Colli di Luni (Il Monticello).

**Commenti:** La Delegazione è tornata a visitare "Il Buscaiol", il cui nome ricorda gli antichi lavoratori che caricavano manualmente le lastre di marmo sulle imbarcazioni, quando ancora non esistevano le opere portuali; non a caso il ristorante sorge a pochi metri dalle banchine dell'attuale porto e dalla statua che Carrara ha voluto dedicare alla figura del buscaiol (nel significato di lavoratore che "busca" alla giornata). La serata, riservata ai soli Accademici, è stata dedicata a una chiacchierata sull'organizzazione e agli obiettivi della Delegazione. Il menu, tutto impron-

tato sul mare e abbastanza articolato, è apparso ben riuscito e i piatti sono stati graditi. Particolare successo ha riscosso la ricciola; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

### FIRENZE 28 settembre 2017

Ristorante "La Tana di Ugo" di Sonia Cavighi, in cucina Mattia Gentile. ●Via Ghiberti 15, Pontassieve (Firenze); ☎055/8392929; tatanadiugo@gmail.com; coperti 30 + 10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalatina di gallina con salsa verde; lampredotto ripieno di lampredotto, burro e timo; tagliatelle fatte in casa con ragù di grigio del Casentino; faraona ripiena al forno conerbe saltate e patate arrosto; schiacciata con l'uva.

**I vini in tavola:** Prosecco; Chianti Rufina.

**Commenti:** Tavoli di castagno chiaro, buona illuminazione; pani vari con schiacciata all'olio: tutto di propria produzione, rigorosamente con "pasta madre". L'insalatina di gallina lessa disossata e a bocconcini è servita nella sua gelatina con una salsa verde "alla fiorentina" (solo aglio, capperi e prezzemolo), semplice e leggera con cipolle in agrodolce e pomodori secchi sottolio su un tenero lattughino. Ravioli strapieni del lampredotto più delicato di questo mondo, con burro fuso e timo fresco: accoppiata perfetta, bis al vassoio preso d'assalto. Le tagliatelle sono stracondite con il promesso ragù di maiale "selvaggio" di montagna e rigorosamente fatte in casa, come testimonia il taglio di varia

larghezza: sugo eccellente, leggero e sapido, giusto di sale. La faraona ripiena ha avuto quasi lo stesso successo delle portate precedenti, ma la sazietà vizia i giudizi, anche se favorevoli. Patate e spinaci eccellenti; la schiacciata con l'uva forse leggermente asciuttina, ma buona e gradita.

### FIRENZE PISTI 12 settembre 2017

Ristorante "La Locanda di Pietracupa" di La Locanda di Pietracupa snc, in cucina Monica Talluri e Franca Clementi. ●Via Madonna di Pietracupa 31, San Donato in Poggio (Firenze); ☎055/8072400, fax 055/8072142; info@locandapietracupa.com, www.locandapietracupa.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì (novembre - marzo). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** millefoglie di pâté di fegatini con gelatina al Vinsanto; paccheri di baccalà e scamorza su crema di piselli; agnello alle erbe aromatiche con pomodorini secchi e filamenti fritti di patate oppure galletto con vinaigrette al rosmarino e misticanza; sorbetto di albicocca e menta con la sua mousse.

**I vini in tavola:** Franciacorta Mosnel brut Docg (Mosnel, Camignone); Vinsanto del Chianti Classico 2008; Chianti Classico Riserva Docg 2013; Pietracupa Igt 2014 (tutti Fattoria di Montecchio).

**Commenti:** Immerso tra le dolci colline del Chianti, è senz'altro piacevole pranzare ai tavoli della bella terrazza o nel giardino d'inverno; in cucina ci sono passione e fantasia perché ogni stagione sia rappresentata dal menu più consona. Il menu scelto, ormai quasi autunnale,

è stato molto apprezzato. Speciale il pâté di fegatini, molto buoni i paccheri anche se un po' meno crema di piselli avrebbe fatto risaltare ancor di più il baccalà. Il galletto ha raccolto più favori che l'agnello, anch'esso comunque ottimo. Buono il sorbetto e indovinati gli abbinamenti con i vini della Fattoria di Montecchio, rappresentati dalla signora Francesca Semplici, che hanno fatto da cornice a questa bella serata.

### MUGELLO 15 settembre 2017

Ristorante "Antica Osteria di Nandone" di Paolo Mugnai, in cucina Paolo Mugnai con moglie e madre. ●Strada Statale del Gingo 3B, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/8457930; mugnaipaolo1965@alice.it; coperti 34 + 20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto misto tipico di Nandone; tortelli mugellani di patate ai ragù; bistecche alla griglia; patate al forno, fagioli "zolfini" all'olio extravergine; gelato artigianale di "Aurelio" con crema di arancia e fragola.

**I vini in tavola:** Chianti Montesperoli 2016 (Solatio Primo); Marsala e Passito in dama.

**Commenti:** Il ristorante, in attività da 110 anni, è alla quarta generazione. È stato recentemente citato dal Daily Telegraph come uno dei locali ove si mangia la miglior bistecca del mondo (il primo in Italia). La cucina propone piatti tipici del Mugello e nel menu si trovano una gran varietà di antipasti, primi di pasta fatta in casa, "fiorentine" di notevole spessore provenienti da allevamenti del territorio. Il patron Paolo Mugnai non si limita a cuocere magistralmente sulla griglia le carni, ma ne illustra in maniera colorita le caratteristiche e le varie fasi di cottura, mentre le giovani figlie servono in tavola con precisione e tempismo. I contorni sono di produzione locale e stagionali; i dolci sono fatti in casa. Gli Accademici hanno confrontato la carne da allevamento biologico e convenzionale, la carne di razza chianina, limousine e meticcica e di animali di diversa età.

### VALDARNO FIORENTINO 15 settembre 2017

Ristorante "La Cantinetta di Rignana" della famiglia Abbarchini, in cu-





## VITA DELL'ACCADÉMIA

TOSCANA segue

cina Cosimo Abbarchini. ●Via di Rignano 13, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/852601, cell. 347/4534884; [cantinettradirignana@libero.it](mailto:cantinettradirignana@libero.it), [www.lacantinettradirignana.it](http://www.lacantinettradirignana.it); coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° dicembre - 28 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** prosciutto di scarpaccia; rigatino di cinghiale; pecorino mais e birra; carciofi alla contadina; pecorino canestrato e confettura di cipolle; mezzelune di ricotta al tartufo fresco; tagliata al tartufo fresco con verdure grigliate e mistici; assaggio di dolci di produzione propria.

**I vini in tavola:** Vino rosso biologico (Fattoria di Rignano).

**Commenti:** Tipico locale inserito nel più tradizionale territorio chiantigiano, con un menu in linea con esso. Antipasto ricco e gustoso, molto accattivante e apprezzato. Buone le mezzelune con tartufo fresco, molto gradita la bistecca al tartufo. Eccellente il vino "della casa". Tra le note degli Accademici, un uso forse un po' eccessivo di creme aromatizzate sia per le mezzelune sia per la bistecca. Comunque una riunione conviviale gradevolissima (anche se il servizio è stato un po' lento) e molto apprezzata, aspetto confermato dal voto di ottimo livello. Alla fine della più che piacevole serata, senz'altro da ripe-

tere, il Delegato ha offerto al signor Massimo Abbarchini la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.

**VOLTERRA**  
**LIVORNO**  
23 settembre 2017

Ristorante "Osteria dell'Ultimo Carbonaio" della famiglia Cardellini. ●Località Montegemoli, Pomarance (Pisa); ☎cell. 347/5727808; [elenacardellini@gmail.com](mailto:elenacardellini@gmail.com); coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salumi toscani e olive; polentine ai funghi; fiori fritti e spiedini fritti; pizzette; sfoglie farcite; ravioli burro salvia e formaggio; pappardelle al cinghiale; tagliata di cinta senese; cinghiale in umido con olive; semifreddo ai frutti di bosco.

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

**Commenti:** Le Delegazioni guidate dai Delegati Sergio Gristina e Maurizio Luperi si sono ritrovate a Montegemoli, in questo ristorante, presente il CT Toscana Ovest Franco Milli. I 35 Accademici, con accompagnatori e ospiti, hanno gradito i meravigliosi ravioli come pure le pappardelle al cinghiale, il tutto fatto in casa. Anche il dolce era piacevolissimo. Giornata di grande soddisfazione.



MARCHE

**MACERATA**  
23 settembre 2017

Ristorante "Secondo Tempo" di Claudio e Mauro Temperini, in cucina Claudio Temperini. ●Via Beata Madda 33, Matelica (Macerata); ☎0737/787882, anche fax, cell. 329/4953340; [info@secondotemporistorante.it](mailto:info@secondotemporistorante.it), [www.secondotemporistorante.it](http://www.secondotemporistorante.it); coperti 110+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio-inizio febbraio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pecorino dei Sibillini con gelatina di Verdicchio; tortino di bieta e patate; risotto al Verdicchio con coniglio e finocchietto selvatico su cialda di parmigiano reggiano; parmigiana di melanzane profumata al basilico; filetto di maiale arrostito con salvia, guancia e vellutata al Verdicchio; patate Maxime al rosmarino; tortino di ricotta al miele di melata di castagno; ciambelline al Verdicchio.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica (Colpaola); Verdicchio di Matelica, Caecus (I Tre Monti); Marche Igt rosso, Matesis (Borgo Pagliaretto); Y & S (Belisario).

**Commenti:** Seduta accademica settembre dedicata alla celebrazione del 50° anniversario del riconoscimento come Doc del Verdicchio di Matelica che costituisce un'eccezione delle Marche. Perfetta l'organizzazione, affidata ai Simposiari Gilda Murani Mattozzi e Claudio Modesti, che ha avuto come prologo un'interessante tavola rotonda, svoltasi nel foyer del teatro "Piermarini" di Matelica, con protagonisti quattro grandi esperti di enologia: Roberto Potentini, Piergiorgio Angelini, Cesare Lapadula e lo stesso Claudio Modesti. Il pranzo è stato interamente dedicato al Verdicchio che figurava come ingrediente in quasi tutte le portate. Perfetto l'abbinamento con diverse qualità di Verdicchio, selezionate tra i migliori produttori matelicesi. Molto apprezzato anche il rosso Matesis "sposato" con il filetto di maiale. Al termine del pranzo, allo chef Claudio Temperini è stato donato il piatto in silver plated dell'Accademia.



UMBRIA

**GUBBIO**  
30 agosto 2017

Ristorante "Castello di San Vittorino" di Anna Cacciamani, in cucina Alfredo Sebastiani. ●Frazione San Vittorino 5, Gubbio (Perugia); ☎075/9222300, cell. 338/3954880; [agriturismo@sanvittorino.it](mailto:agriturismo@sanvittorino.it), [www.sanvittorino.it](http://www.sanvittorino.it); coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a fine stagione ottobre/novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** straccotti di chianina marinati all'arancia con valeriana alle mele, petali di parmigiano reggiano, lime e tè verde; ravioli alla borragine su un letto di ricotta salata e petali di fiordaliso; prosciutto arrosto; patate arrosto e stick di verdure di stagione grigliate; crema catalana, torrone e carameli.





## VITA DELL'ACCADEMIA

**I vini in tavola:** Bianco e rosso della casa; spumante Asti (Gancia).

**Commenti:** Il ristorante sorge su una collina ed è una massiccia costruzione in pietra, ingentilita da una torre rotondeggiante risalente al 1163, ed era il luogo destinato a offrire asilo ai forestieri che percorrevano la Via Francescana. L'ambiente è piacevole, accogliente, con una sensazione di grande familiarità, e la preparazione dei piatti è risultata molto particolare e accurata. Apprezzato soprattutto l'antipasto, preparato con laboriosa, giusta scienza. Interessante la crema catalana con torrone e caramél. Vini di buon livello, apprezzato in particolare il rosso abbinato con l'arrosto. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



### PERUGIA

23 settembre 2017

Ristorante "Borgomela" della famiglia Coletti - Ercoli, in cucina Loretta, Fiorella, Eugenia e Camilla. ●Strada Tiberina Nord 224/C 5, Perugia; ☎075/604245, cell. 348/8704742; info@borgomela.com, www.borgomela.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** vellutata di ceci con tozzetti della casa, olio e parmigiano; tagliolini fatti in casa con ragù bianco di chianina; galantina di faraona al pesto di rucola e mandorle con spinacio saltato; verdure grigliate; copette di mousse greca; crostata di fichi.

**I vini in tavola:** Torre di Giano 2015 Doc (Lungarotti Torgiano); Rosso di Montefalco 2014 Doc (Antonelli, Montefalco).

**Commenti:** Loretta, creatrice e anima del ristorante, segue ogni dettaglio, in primis, l'attenta scelta delle materie prime. I piatti sono stati illustrati dal Simposiarca, Alfio Crispolito Rossi. Profumata la vellutata di ceci di Colfiorito, impreziosita da un filo d'olio extravergine di oliva. Ottimi i tagliolini "tirati a mano" con quella passione maniacale verso la "pasta fatta in casa" che raccoglie meglio, nella sua ruvida compostezza, il condimento. Originale la galantina di faraona, alleggerita da colorate verdure e insaporita da un gradevole pesto di rucola e mandorle. Dotta e brillante la conversazione del Delegato onorario, Renato Palumbo, su quella che Foratore, partendo da Adamo ed Eva,

ha ribattezzato la "dieta dell'innocenza", cioè vegetariana, in quanto non richiede l'uccisione di un essere vivente, come quella a base di carne, definita la "dieta del peccato".



### LAZIO

#### ROMA CASTELLI

#### ROMA

#### ROMA APPIA

23 settembre 2017

Ristorante "Premiata Trattoria Prati" di Raniero e Ruggero Prati, in cucina Sandra Piermartini. ●Via Dante Alighieri 28, Lariano (Roma); ☎06/96492012; coperti 180+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppa ai porcini; polentina frita con porcini e salsa; cellitti con porcini e pachino; reale di manzo ai funghi porcini; tritico di funghi (in bianco, al pomodoro, fritti e dorati); sorbetto al limone; dolci secchi di Lariano.

**I vini in tavola:** Bianco e rosso (Casale del Giglio).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata ai funghi, organizzata dalla De-

legazione Roma Castelli, Simposiarca il Delegato onorario Bruno Cesaroni. Una splendida giornata ha richiamato una cinquantina di Accademici a gustare un ottimo pranzo a base di funghi. Dopo il saluto del Delegato Tullio Sorrentino, è stato servito un menu dove facevano da padroni i funghi nelle loro varie qualità, preparato in maniera tale che ogni pietanza avesse la propria personalità. Veramente ottima la zuppa ai porcini. Buoni il reale di manzo e i vini. Durante l'incontro, l'esperto Silvano Rocca ha parlato dei funghi nella tradizione locale, dei sistemi di raccolta delle varie specie. Saluto finale del CT Gabriele Gasparro e del Delegato di Roma Appia Publio Viola e applausi per la cuoca.

**Commenti:** "Petali da mangiare": una riunione conviviale sulla cucina dei fiori, celebrata all'aperto in una suggestiva location e preceduta da un'interessante visita guidata ai Giardini della Landriana. Il tema è stato brillantemente introdotto da Paolo Capuani, rosaista di fama internazionale. I fiori eduli hanno fatto la loro comparsa in tutte le proposte del menu. Particolarmente apprezzato il pollo dorato, nel quale l'utilizzo dei fiori d'acacia non è stato meramente decorativo, ma ha conferito una particolare nota di dolcezza che, unitamente a quella delle prugne, si è ben abbinata alla sapidità del pollo, inoltre la salsa ha contribuito a dare alle carni una squisita morbidezza. Un ringraziamento particolare alla Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles per la cura dell'evento. Il luogo piacevole e la compagnia hanno reso sopportabili le lunghe pause nel servizio, per il resto encomiabile in quanto a cortesia e precisione.

#### ROMA EUR

#### ROMA CASTELLI

30 settembre 2017

Ristorante "La Cascina Resort" di Mauro e Franca Giancola. ●Via dei Melograni 1, Ardea (Roma); ☎06/91648413, anche fax; info@lacascinareort.com, www.lacascinareort.com; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata di begonia con frittatina "m'ama, non m'ama"; fettuccine con petali di rose; pollo dorato alle prugne e fiori d'acacia; brunoise di frutta di stagione; torta alla lavanda.

**I vini in tavola:** Satrico, Lazio bianco Igt; Merlot Lazio Igt (Casale del Giglio).



### ABRUZZO

#### ATRI

22 settembre 2017

Ristorante "Costa Verde" di Moreno Ferretti, Michelin Ciferni, in cucina Moreno Ferretti, Michelin Ci-





## VITA DELL'ACCADEMIA

ABRUZZO segue

ferni. ●Piazza Marconi, Silvi Marina (Teramo); ☎085/9351400, cell. 348/2428975; lolita2573@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata di mare, polpettine di pesce, polpo a insalata con riso Venere, alici al saor, vongole e ceci, gamberoni al Cognac; gnocchi Costa verde; spaghetti alle alici fresche con capperi e olive; rana pescatrice alla cacciatora; semifreddo al caffè.

**I vini in tavola:** Cerasuolo; Trebbiano d'Abruzzo (Villa Gemma).

**Commenti:** Serata molto piacevole, organizzata dalla Simposiarca Paola Costantini, che ha intrattenuto gli ospiti sul tema "La scafetta", termine molto noto nel gergo marinaro territoriale indicante la cassetta derivata dalla suddivisione del pesce pescato e primo sostentamento della famiglia del marinaio che, dopo la pesca, si affrettava a consegnare alle donne di casa affinché fosse venduto. La relazione è stata correlata dalla proiezione delle immagini dei pesci poveri presenti nella "scafetta". Il Delegato Antonio Moscanese Santori ha chiuso la relazione con la declamazione di una simpatica poesia a tema, in dialetto abruzzese. Apprezzata la cena a base di pesce, che si è conclusa con la

soddisfazione dei commensali, anche per il servizio professionale e l'atmosfera amichevole che caratterizza sempre le riunioni della Delegazione.

### AVEZZANO E DELLA MARSICA

17 agosto 2017

Ristorante "Gio - Ric" di Walter Olivieri. ●Via Umberto I 8, Forme di Massa d'Albe (L'Aquila); ☎0863/510314; coperti 120. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** chitarrina, pachino, rucola, grana; ravioli (pieni con ricotta e spinaci) alle noci; carni miste alla brace (bisteche, agnello, filetto, tagliata di manzo); patate al forno allo zafferano; insalata fantasia; spinaci ripassati; cipolla, uvetta e grana; macedonia al gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco Casanova; bianco; rosé; rosso (tutti Cantina del Fucino).

**Commenti:** Rispetto della cucina tipica tradizionale, con forte accentuazione delle carni alla brace: questo è quanto effettivamente è stato possibile accertare nella degustazione, oltre alla fantastica chitarrina al pachino, arricchita da rucola e grana. Non all'altezza del locale sono risultati i ravioli

alle noci che, pur ripieni di ricotta e spinaci, presentavano una prevalenza del condimento, vanificando i delicati sapori. Il raccordo tra cucina e sala non è stato ottimale, creando lunghe pause, comunque sapientemente utilizzate dagli Accademici per positivi confronti, anche sulla programmazione a venire.

### CHIETI

26 settembre 2017

Ristorante "Spazio 33" di Francesco Francucci. ●Strada de Frentani 35, Lanciano (Chieti); ☎0872/718195; coperti 50. ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** crema di patata turchesa e iceberg di cioccolato bianco; tartare di fassona piemontese con peperone dolce di Altino; primizia di bresaola; fritto uovo; chitarrina trentatré; millefoglie di maialino nero abruzzese; panna cotta allo zafferano di Navelli.

**I vini in tavola:** Spumante brut Passerina Passe par Tout (Colle Moro, Guastameroli); Pecorino Valentino Igt 2016 (Mucci, Torino di Sangro); Gewürztraminer Doc 2016 (Tiefenbrunner, Nicalra); Malvasia Igp Terre Siciliane (Martincz, Marsala).

**Commenti:** La riunione conviviale in terra frentana ha evidenziato anche

due eccellenti momenti da segnare come memorabili. È stata la prima esperienza del neoaccademico Alfonso di Fonzo come Simposiarca e la bella scoperta di un ristorante, accogliente e interessante. È stata una riunione conviviale armonica. Sotto la guida del Delegato, Mimmo D'Alessio, è stato stilato il programma che scandirà i prossimi nove mesi. A questa armonia organizzativa si è accompagnata quella dei sapori proposti dal menu realizzato dal giovane, esperto chef. La sua è una cucina saldamente ancorata alla migliore tradizione territoriale ma spinta verso un'innovazione non trasgressiva. Ogni piatto e abbinamento con il vino sono stati caratterizzati da quell'armonia di sapori e di sensazioni capaci di conquistare gli Accademici che hanno salutato, con un applauso, Simposiarca, chef e personale di sala.

### PESCARA

22 settembre 2017

Ristorante "Da Bacone" della famiglia Romano. ●Lungomare Matteotti 54, Pescara; ☎085/4212280; coperti 65. ●Parccheggio scomodo; ferie 26 settembre - 10 ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** antipasto di totanetti crudi con ferfelone alla marinara; calamaretti crudi con olio, limone, cipolla di Tropea e peperoncino; cicale di mare con le rape; seppie e piselli; triglia al cartoccio; alici a scottadito; linguina al battuto di alici; pescatrice al forno; seppia alla cacciatora.

**I vini in tavola:** Rosato e bianco Doc 2016 (entrambi S. Lorenzo).

**Commenti:** La riunione conviviale dopo la pausa estiva è stata seguitissima per la relazione, illustrata da varie diapositive, tenuta dalla dottoressa Valentina Muzii sul tema del "Vino nell'arte". Il convivio è stato organizzato dal Simposiarca, l'Accademico Gianluca Galasso. Il menu, assolutamente aderente alla tipica cucina marinara pescarese, ha somministrato una girandola di gustosi antipasti con pesce freschissimo, altrimenti i "crudi" non sarebbero edibili, nonché con un'ottima portata di "linguine al battuto di alici", piatto raccomandato dallo chef. Infine, una gradevole pescatrice al forno, accompagnata dalla saporita seppia, ha fatto chiudere al meglio una piacevole riunione conviviale. Il tutto esaltato dagli ottimi vini dell'azienda agricola S. Lorenzo.

