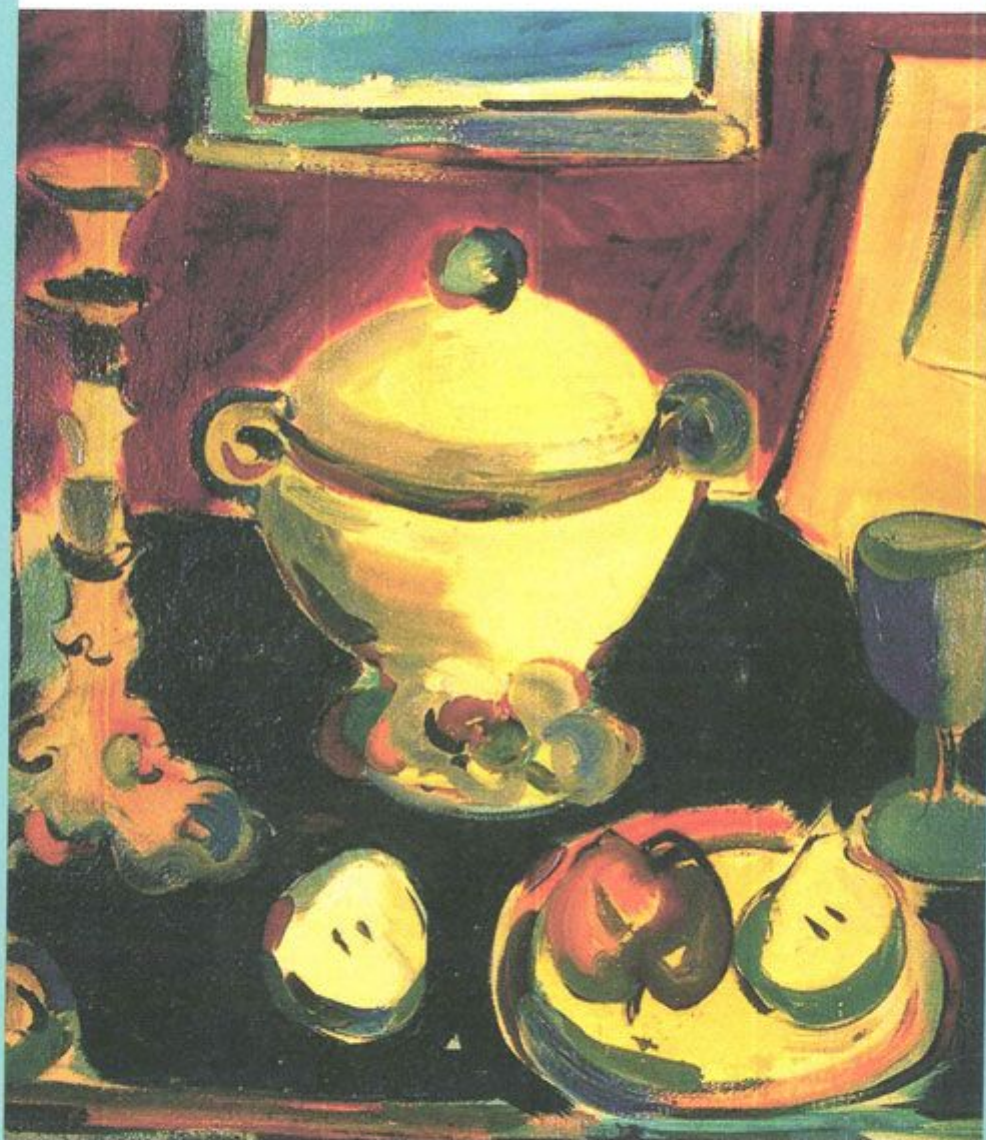


CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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.

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

www.accademiaitalianacucina.it

ISSN 1974-2681

N. 206, GIUGNO 2009 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 [CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46] ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

ALTO MANTOVANO
GARDA BRESCIANOLE GUERRE
D'INDIPENDENZA

È stato agevole quest'anno, per la Delegazione, dare contenuti alla riunione conviviale di marzo, dedicata alla cultura. Cade, infatti, nel 2009 il 150° anniversario delle battaglie di Solferino e di San Martino, tappe epiche della seconda guerra d'indipendenza: così si è deciso di organizzare, in un ristorante posto sulle colline che furono teatro del conflitto, una semplice ma gustosissima cena, a base di pesce del vicino lago di Garda. Le sarde, il luccio e le aole hanno caratterizzato la tavola imbandita, probabilmente come accadeva 150 fa. In questo locale, inserito in un paesaggio "storico" di gran fascino, si viene accolti da un delizioso menu, equilibrato e tradizionale, con buona varietà di vini prodotti, in loco, dai titolari Formentini. "Ci sentiamo più produttori di vino che ristoratori - dice il rampollo di casa - perché lì sono le nostre origini"; ciò non toglie che i risultati, anche in cucina, si siano rivelati eccellenti.

Caratteristica della serata è stata comunque l'unione tra cultura enogastronomica e cultura storica del territorio. Il compito di ricreare quell'atmosfera e di ricostruire quegli eventi è stato affidato a un apprezzato storico, autore di numerosi saggi sull'argomento: il generale Armando Rati. Il suo intervento, a braccio, ma capace di puntuali citazioni dei luoghi e dei protagonisti delle battaglie, è diventato un appassionato resoconto degli avvenimenti che portarono allo scontro tra l'esercito austro-ungarico, guidato dall'imperatore Francesco Giuseppe, e le truppe franco-piemontesi, capitanate dall'imperatore Napoleone III e da Vittorio Emanuele II. La relazione - come detto puntuale e

ricca di dati - ha catturato l'attenzione degli Accademici e dei loro ospiti anche per il continuo richiamo a località assai vicine: Solferino, San Martino, Cavriana, Guidizzolo, Castiglione delle Stiviere... ognuna delle quali era in grado di evocare immagini e testimonianze di quel lontano conflitto. Come per esempio il museo della Croce rossa, che ha sede appunto a Castiglione delle Stiviere. Fu proprio dopo aver assistito a quella "carneficina" (restarono sui campi di battaglia, in un sol giorno, circa 30.000 uomini) che Henry Dunant pensò e diede vita al servizio di assistenza e di trasporto dei feriti, contraddistinto appunto dalla croce rossa.

I complimenti al relatore sono stati manifestati da un lungo e caloroso applauso, mentre il dono di un volume edito dall'Accademia e di una copia dell'ultimo numero della rivista hanno contribuito a riportare la serata alla finalità di far incontrare la storia degli avvenimenti e il vivere delle genti dei territori che ne furono teatro, come ha ricordato in chiusura il Delegato Franco Amadei.

ALTO VICENTINO

LE PATATE
DI SELVA DI TRISSINO

In occasione della Giornata della cultura 2009, la Delegazione dell'Alto Vicentino ha tenuto la riunione conviviale alla trattoria "Costa" di Selva di Trissino per rendere omaggio alle patate locali. La serata è stata organizzata in collaborazione con varie istituzioni di produttori agricoli locali, proprio per valorizzare il prezioso tubero e per presentare il volume su "Il falso in tavola". Alla serata erano presenti i sindaci dei comuni di Trissino, Brogliano e Nogaro Vicentino, essendo questo il territorio che comprende la coltivazione

delle patate di Selva, e il sindaco di Gambellara, avendo lo scorso anno siglato un gemellaggio fra il comitato della festa del "gnocco" di Selva e il consorzio dei vini Doc di Gambellara. La serata si è aperta con un'esposizione di prodotti locali, come patate, formaggi e vini. Vi erano anche le patate nere di Selva, la cui caratteristica è quella di avere buccia di colore scuro (nero) e polpa di color rosso all'interno e la cui produzione è ora ridotta a un fazzoletto di terra. Nel corso della serata è stata presentata una giovane azienda agricola produttrice di vini, fra cui spiccano un Riesling e il Pinot grigio abbinato nella serata agli antipasti.

I piatti sono stati presentati da Amedeo Sandri, noto cuoco vicentino e ora anche professore in un istituto alberghiero della città berica, il quale ha sottolineato le caratteristiche sia tecniche che organolettiche delle materie prime utilizzate nella realizzazione dei vari piatti serviti. Anche i vini abbinati ai piatti sono stati presentati, dai rispettivi titolari delle aziende vinicole nonché da un sommelier dell'Ais. Nel corso della serata, il Delegato, presentando il volume della collana di cultura gastronomica, ha messo in evidenza lo sforzo della nostra Associazione per la salvaguardia delle tradizioni cucinarie del territorio, oltre ai dati relativi agli interventi delle forze di polizia per salvaguardare i nostri prodotti sia in Italia che all'estero. Molta sorpresa hanno riservato i dati relativi ai sequestri e al giro d'affari legato ai falsi dei prodotti di nicchia italiani nonché i dati relativi ai vari piatti falsificati sia in Italia che nel mondo.

A seguire Amedeo Sandri ha illustrato con esempi pratici i vari "falsi" presenti in molti piatti della tradizione vicentina, come il baccalà, i bigoli con l'arna (spaghetti con l'anatra) e i risi e bisi (riso e piselli),

oltre a molti altri. Alla serata era anche presente una giornalista de "Il Giornale di Vicenza", della redazione "Vicenza di Gusto", che assicurava un ampio spazio nella sua rubrica alla serata, rivelatasi molto interessante dal punto di vista culturale. Alla chiusura, dopo i ringraziamenti, il Delegato offriva ai titolari del locale il guidoncino dell'Accademia e la vetrofania in ricordo della serata.

BOLOGNA
DEI BENTIVOGLIO

CIBO E CULTURA

La Delegazione ha organizzato, sul tema "Tradizione e innovazione in cucina", la cena conviviale di marzo al ristorante "Al Cambio" di Bologna. Il locale, da alcuni anni rinnovato, si trova alle porte della città, sulla strada per Ferrara, e il nome ci dice che lì, sin dai tempi più antichi, è sempre esistito un luogo di sosta per bere l'ultimo bicchiere di vino per chi si accingeva ad affrontare il viaggio, o per un momento di ristoro, in attesa del "cambio" di cavalli, per chi transitando non voleva entrare in città. La cena, organizzata dagli Accademici Savigni, Trombacco e Moranti, è stata predisposta per verificare nel tempo la bravura e la capacità dello chef Massimiliano Poggi, titolare del locale, il quale, partendo e lavorando sempre nel solco tracciato e lasciato dalle tradizioni locali, con una continua ricerca e lo studio di nuove proposte, senza venir mai meno alla positività e concretezza del piatto preparato, ha sempre modulato la creazione dei suoi piatti giocando tra innovazione e tradizione. La sala riservata per la serata, per l'adesione massiccia degli Accademici con signore e ospiti, era al completo. Erano presenti: Severino Sani, Vice-Presidente vicario nonché Se-

speck; guancia di manzo brastata con tortilla ripiena di verza; scelta di formaggi altoatesini con mostarde e chutneys fatti in casa; tortino di cioccolato tiepido con gelato di panna agra.

I vini in tavola: De Vite e Yngam (Cantina Hofstätter).

Commenti: La giovane coppia Martina e Daniel Giuliani gestisce il ristorante-enoteca con grande passione e cura. Il locale è moderno e arredato in modo elegante, al piano terreno della cantina Hofstätter di Termino, che prima della cena è stata visitata dagli Accademici. I cibi sono stati presentati con molta professionalità e il menu ha trovato il gradimento di tutti.

MERANO 10 marzo 2009

Ristorante "Castel Rametz" di Gert Dorfer, fondato nel 2008. ●Via Labers 4, Merano (Bolzano); ☎0473/235856, fax 0473/550775; coperti 55. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie giugno; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,80; prezzo € 80,00; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: tartara di tonno alla mediterranea e filetto di manzo; "Schlutzer" (ravioli con ripieno di spinaci tritati) al burro fuso e formaggio parmigiano; filetto di vitello ripieno di carciofi con schiuma di patate; cannoli al cioccolato con sorbetto di mango.

I vini in tavola: Spumante Monreale brut (Castel Rametz); Santa Maddalena Gloeggelhof 2007 (Franz Gojer, Bolzano); Pinot nero riserva Selyet 2003 (Cantina Laimburg); Torcolato 2006 (Maculan).

Commenti: Si inizia con la perfetta esecuzione al tavolo, da parte di Gert Dorfer, di un duetto di tartara, sia di tonno che di manzo. Eccellenti gli "Schlutzer": pasta quasi trasparente e spinaci con gusto fresco e sapido, lasciati al naturale. Il filetto di vitello si presenta con della carne morbidissima e un gustoso accoppiamento di carciofi.

Plauso unanime per il finale sorbetto di mango con gusto di frutto maturo. Troppo buoni i vini, che riscuotono un tale consenso da far lievitare il costo della serata. Il locale merita attenzione per il suo impegno a offrire, in un ambiente caratteristico, una cucina tradizionale elaborata con cura, utilizzando ottima materia prima.



ALTO VICENTINO 19 marzo 2009

Ristorante "Costa" di Marcello e Paolo Costa, fondato nel 1965. ●Via Pellizzari 2, Selva di Trissino (Vicenza); ☎0445/960295, anche fax; coperti 250. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 28,00; tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini vari; caramelle di patate di Selva in sfoglia; radicchio con pancetta e grana monte faldò; prosciutto veneto Dop con patate di Selva duchesse; gnocchetti di patate di Selva conditi con burro e salvia, zucchero e cannella, speck e verdure, mascarpone e peperoni, tartufo nero dei Colli Berici, ragù di cinghiale; cuore di monte faldò dolce e stagionato di Nogarole Vicentino; sorbetto al Durello dei Lessini vicentini; dolce di patate di Selva, brasado di Gambellara e gatta di Vicenza.

I vini in tavola: Lessini Durello Spumante Doc (Società cooperativa agricola Colli Vicentini); Pinot Grigio del Veneto Igt 2007 (Azienda agricola La Bertola); Gambellara classico Doc 2007 "Giangio" (Casa vinicola Zonin); Gambellara classico Doc 2007 "Ca' Fischele" (Azienda agricola Dal Maso Luigino); Vicenza Cabernet Sauvignon Doc 2007 (Società cooperativa agricola Gam-

bellara); Recioto di Gambellara Spumante Doc (Azienda agricola Sordato Lino).

Commenti: Sono state molto apprezzate le caramelle di patate in sfoglia, abbinata a un notevole Pinot grigio. Il primo piatto è stato studiato dal Simposiarca in modo tale da presentare una degustazione di sei porzioni di gnocchetti fatti a mano e con patate di stagione, conditi con sei sughi differenti, il tutto abbinato a tre Gambellara classici. La serata si è conclusa con i dolci, di cui uno realizzato con le patate locali, molto gustoso. Nel complesso la riunione è riuscita molto bene dando risalto ai prodotti del territorio.

ALTO VICENTINO 1 aprile 2009

"Engim Veneto" scuola alberghiera "E. Reffo". ●Viale degli Alpini 26, Tonezza del Cimone (Vicenza); ☎0445/749266. ●Valutazione 7-8.

Le vivande servite: stuzzichini alle erbe di primavera; insalata di raperonzoli, pancetta croccante con crostini di pane; crema di bruscandoli e uova di quaglia poché; risotto ai carletti e scaglie di vezzena; capretto confit con timballo di tarassaco e polenta di mais marano; gelato primavera; biscottini e caffè.

I vini in tavola: Riesling Spumante 2007 Igt, Chardonnay 2007 Igt, Manzoni bianco 2007 Igt (tutti e tre dell'Azienda agricola Bonollo); Tai rosso 2007 Doc (Azienda agricola Piovone Porto Godi); Moscato Fior d'Arancio 2007 Doc (Azienda agricola Filò delle Vigne).

Commenti: Per festeggiare l'equinozio di primavera, la Delegazione ha visitato la scuola alberghiera "E. Reffo" per una degustazione di piatti di stagione. Ottima la crema di bruscandoli (luppolo) preparata dai professori e dagli allievi, così pure il piatto principe della serata, il capretto confit la cui carne morbida e saporita è stata preparata come vuole la tradizione del posto, al naturale con la sola aggiunta di rosmarino, timo e aglio. La serata si è conclusa con la de-

gustazione di un ottimo gelato e un assaggio di biscottini preparati dagli allievi, come pure il pane. Il Delegato e gli Accademici si sono complimentati con la direzione, i professori e gli allievi per la serata, curata nei minimi particolari, compreso il servizio a tavola, che è risultato impeccabile.

BELLUNO FELTRE-CADORE 14 marzo 2009

Agriturismo "San Siro" di Janine Frison, fondato nel 2006. ●Via San Siro 8, Sere del Grappa (Belluno); ☎0439/44628; coperti 40. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-giovedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25,00; familiare.

Le vivande servite: radicchio selvatico (tarassaco) con lardo e fagioli su cialda di formaggio; flan di ortiche con fonduta; chioccioline locali al forno; tagliolini della casa con ragù di coniglio e verdure; farafona ruspante ripiena, aromatizzata al timo con patate al rosmarino; gelato artigianale di noci e castagne; crostate e torte della nonna.

I vini in tavola: Lison e Malbec dell'Azienda agricola Piazza di Pramaggiore; Ramandolo, Azienda agricola "I Comelli".

Commenti: Radicchio selvatico, flan di ortiche e chioccioline ruspanti ci hanno ricordato i sapori dell'amaro ormai dimenticati. Delicatissimi i tagliolini freschi con il ragù al coltello. Opulenta, soda e corposa la farafona arrosto. Gelato e quattro torte fatte in casa hanno confermato la genuina atmosfera casalinga di questo semplice locale, prezioso per il mantenimento della tradizione. Vini onesti.

PADOVA 21 marzo 2009

Ristorante "La Montecchia" di Erminio Alaimo, fondato nel 1994. ●Via Montecchia 10, Selvazzano Dentro (Padova); ☎049/8055323, fax 049/8055368; coperti 70. ●Parccheggio custodito; pre-

notazione obbligatoria; ferie ultime tre settimane di agosto e da Natale all'Epifania; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 60,00; elegante.

Le vivande servite: asparagi in doratura leggera; tagliolini di mozzarella e pomodoro; wafer con tartara di manzo; polpo al vapore con crema di patate all'olio; sgombero fritto con spray allo zenzero; bacalà mantecato con nuvola di riso nero; risotto con asparagi bianchi e verdi e polvere di tandoor; gnocchetti di rape rosse e salsa roquefort; coscia d'oca croccante con salsa ai pepi, crema di patate e caponatina di verdure; gratin di pistacchio e fragole al cardamomo e maraschino Luxardo; biscottaria di credenza.

I vini in tavola: Pinocchello 2007, La Montecchia; Irene 2006, Co. Emo Capodilista; Fior d'Arancio Spumante 2008, La Montecchia.

Commenti: Riunione conviviale dell'equinozio di primavera, ben riuscita anche per l'elevata qualità delle pietanze frutto della creatività di Massimiliano Alaimo ed egregiamente preparate dallo chef Simone Camellini. Un plauso ai due Siniscalchi Dodo Matter e Giordano Emo Capodilista; quest'ultimo, per l'occasione, ha voluto offrire vini di sua produzione, molto apprezzati. L'inserimento nel menu della coscia d'oca croccante, piatto non certo primaverile anche se alleggerito da una lunga e lenta cottura, è stato motivato perché piatto del buon ricordo del locale. L'Accademico Giancarlo Burri ha presentato il volume "Il falso in tavola" e il Delegato onorario Nemo Cuoghi ha consegnato i diplomi dei 25 anni di militanza accademica a Matilde Belacqua Zambusi, Maria Pavanato Bandelloni ed Edda Rizzardi Andretta.

TREVISO 5 marzo 2009

Ristorante "Alla Speranza" di Ilario e Davide Mion, fondato nel 1966. ●Via Borghi 13, Castelfranco (Trevi); ☎0423/494480, fax 0423/491460; coperti 120. ●Parccheggio incustodito, suffi-