



DELEGAZIONE DI MILANO

6 dicembre 1989. Ristorante del «Circolo della Stampa» di Eliano Guzzon, Cosimo Scisci, Natale Salvini, Lorenzo Carolli s.r.l., fondato nel 1955.

Corso Venezia 16, Milano - Telefono 02/76003128.

Parcheggio incustodito - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: domenica e festivi - Ferie: ultima settimana di luglio e tutto agosto - Prezzo: L. 90.000 - Tradizionale, elegante.

Lista delle vivande servite: potage aux coulis d'écrevisses aux vermicelli; saumon farci au salpicon maigre; poulet à la Marengo (selon Escoffier); champignons au vin blanc, petits choux au parmesan; crème au chocolat à la façon de M. Barbaja; petits fours.

Lista dei vini in tavola: Spumante Cà del Bosco; Gavi Doc Rusca 1988; Barbera del Monferrato «vivace» terre da vino; Porto d'annata dell'«Intendenza» dell'Armée d'Italie.

Note e commenti: La Delegazione di Milano ha voluto ricordare il bicentenario della Rivoluzione Francese presentando una cena impeccabilmente realizzata dagli chefs Antonio Creti e Giorgio Raimondi su precise indicazioni di Massimo Alberini.

Un aperitivo di Spumante brut Cà del Bosco servito nella sala del caminetto al Circolo della Stampa, nel Palazzo Serbelloni dove aveva soggiornato Napoleone Buonaparte. Poi tutti a tavola nel Salone d'onore dove è stato servito un «potage aux coulis d'écrevisses aux vermicelli»: una vellutata di pollo e carcasse di gamberi, legati con crema di riso e passati al setaccio fine, completati con i gamberi

scottati a parte ed i vermicelli spezzettati.

«Saumon farci au salpicon maigre»: salmone completamente spinato a crudo e farcito con un composto di cozze, polpa di salmone e pane ammollato nel latte ed erba salvia, tutto finemente macinato e insaporito con cognac. Il salmone farcito viene avvolto in carta stagnola, posto su un letto di patate, porri, cipolle e aglio, bagnato con vino bianco, chiuso ermeticamente nella teglia con pasta di pane brastato. Cottura analoga alla cottura all'argilla che risale ai Longobardi.

In accostamento eccellente il Gavi Doc Rusca 1988.

«Poulet à la Marengo»: pollo pulito, spellato, saltato in padella. In altro tegame si rosola al burro un battuto di carote, sedano, cipolle e porri in parti uguali, insaporito con alloro, noce moscata e un po' di zucchero. Dopo l'aggiunta di concentrato di pomodoro si travasa il pollo, portandolo a cottura bagnando con lo stesso vino che sarà servito poi in tavola, nel nostro caso Barbera del Monferrato «vivace terre da vino», che ha riscosso larghi consensi.

Particolare attenzione al pane: le classiche «baguettes» ed i grissini, per l'occasione chiamati «batons de Turin». Il des-

LA SCIENCE

D U

MAÎTRE-D'HÔTEL

CUISINIER,

A V E C

DES OBSERVATIONS

sur la connoissance & les propriétés
des Alimens.

Nouvelle Édition revue & corrigée.

Prix 3 liv. relié.



A P A R I S,

CHEZ LES LIBRAIRES ASSOCIÉS.

M. DCC. LXXXIX.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

sert era una variazione sul tema della «barbajada» inventata da Domenico Barbaja nel Caffè Cambiasi, coevo del Caffè Demetrio frequentato dai Verri e dal Beccaria.

La serata si è conclusa con l'assegnazione del Premio Orio Vergani a Monsignor Ernesto Pisoni per il suo libro «Il Cibo nella Bibbia» edito da Dario Memo. Per noi Accademici risulta molto interessante il passo: «la gastronomia — scienza o arte apparentemente del tutto profana — può rivendicare un blasone singolare e nobilissimo: essa infatti deriva direttamente dalla prima prescrizione divina fatta all'uomo: quella di selezionare rigorosamente i cibi adatti per il nutrimento utile e buono tra la grande quantità indiscriminata e non scevra di insidie di tutti i cibi teoricamente appetibili».



DELEGAZIONE DI PAVIA

9 novembre 1989. Ristorante «Cassinino» di Agostino Cremonesi, fondato nel 1976. Via Cassinino, Fraz. Cassinino (Pavia) - Telefono 0382/422097 - Numero coperti: 28.

Parcheggio incustodito, scomodo - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: mercoledì - Ferie: dal 24 dicembre al 10 gennaio - Valutazione: 8,5 - Prezzo: L. 85.000 - Raffinato.

Lista delle vivande servite: aperitivo Champenoise Cà del Bosco; caviale iraniano con patate e panna acida; gnocchetti di tinca; risotto alla vecchia maniera con zafferano in stimmi; tournedos di scotona al fegato grasso d'oca; foresta nera al Kirch; piccola pasticceria.

Lista dei vini in tavola: Champenoise Cà del Bosco; Cabernet Lazzarini '87; Moscato di Chambave

Note e commenti: È un esercizio dalle caratteristiche ben definite: in una casetta a ridosso del naviglio pavese, due sale da pranzo strette e lunghe come vagoni-restaurant di un treno belle époque, un proprietario cuoco-scrittore che discetta di cucina con i clienti, una preparazione accurata dei piatti, un servizio piuttosto lento che favorisce una distensione salottiera. Tra quanto è stato servito: ottimi gli antipasti forse con una sola riserva sugli gnocchetti di tinca; splendido il risotto all'antica con stimmi di zafferano che solo pochi hanno criticato per l'accentuato sapore di zafferano (sic!); da tutti applauditi i filetti di scotona al fegato grasso d'oca; gustosa

L'Accademia n. 1 /1990

la torta e molto gradevoli i vari tipi di pane fatti in casa.

Una conviviale complessivamente ben riuscita e possibilmente da ripetere.

della più autentica cucina padovana. Per-

Lista dei vini in tavola: friulani appropriati.

Note e commenti: La cena si è svolta in un salone dell'antico palazzo dei Fieschi, arroccato su un'altura inquadrata da magnifici pini marittimi. Gli Accademici ed i loro ospiti sono stati contenuti a stento nella sala da pranzo arredata con gusto ed impreziosita da una raffinata mise en place. Un solerte servizio ha permesso a tutti i commensali di gustare senza attese inopportune gli ottimi piatti che la signora Rezzano ha preparato con perizia e presentato con gradevole eleganza per cui il giudizio «tout-court» è stato spontaneamente lusinghiero. L'accostamento dei totanetti cotti al vapore con i carciofi è risultato particolarmente felice sia al palato che alla vista; i tagliolini, veramente della Casa ed il tournedos al vino rosso, ottimi nella loro classica realizzazione, hanno preceduto il raffinato dessert di marroni sposato con una leggera crema al liquore. I vini sono stati all'altezza delle portate.

15 dicembre 1989. Ristorante «Il Pitosforo» di Carlo Pastorino, fondato nel 1950. Molo Umberto I 9, Portofino (Genova) - Telefono 0185/269020 - Numero coperti: 120.

Parcheggio custodito - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: martedì e mercoledì mattina - Ferie: gennaio e febbraio - Valutazione: 7,8 - Prezzo: L. 65.000 - Elegante, panoramico.

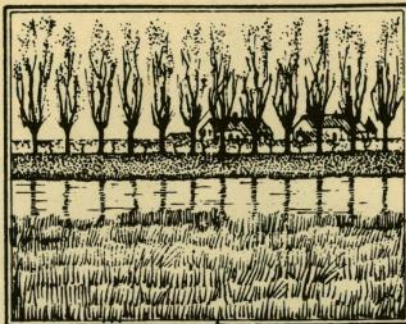
Lista delle vivande servite: aperitivo con tartine; antipasto di vol-au-vent; cappon magro; sella di vitello in crosta; semifreddo all'amaretto; caffè; digestivi.

Lista dei vini in tavola: liguri Doc.

Note e commenti: 56 invitati, in massima parte Accademici, si sono assisi ai tavoli splendidamente imbanditi del «Pitosforo», prestigioso ristorante affacciato sulla incantevole baia di Portofino.

In un ambiente quanto mai raffinato, con un sottofondo musicale eseguito da un esperto pianista su di una tonalità tale da non turbare i piacevoli conversari dei presenti, i invitati hanno gustato tutte le portate, anche se il «cappone magro» (piatto tipico delle grandi ricorrenze genovesi, sintesi della cucina povera ed aristocratica, composto da un'amplessissima serie di ingredienti che vanno dalle verdure più disperate al mosciame ai gamberi, agli

svolta in...
dialità e partecipazione, merito anche della nutrita presenza degli Accademici di Borgo Val di Taro, i quali, capeggiati dal loro Delegato, avv. Giorgio Metra, hanno portato nel Tigullio la loro simpatica, sincera ed affettuosa spontaneità.



LOMBARDIA

DELEGAZIONE DI BRESCIA

8 novembre 1989. Ristorante «Il Cirmolo» di Gianpietro Bicelli, fondato nel 1988.

Via Martinengo 9/A, Collebeato (Brescia) - Telefono 030/2510249 - Numero coperti: 40.

Parcheggio incustodito, sufficiente - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: lunedì - Ferie: agosto - Valutazione: 7,2 - Prezzo: L. 55.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: prosciutto, culatello e patè; risotto alla parmigiana; risotto ai carciofi; panzerotto; pennette al salmì di lepre; casoncello di zucca; coniglio ripieno con castagne; brasato di manzo; fegatini al tartufo; tagliata.

Lista dei vini in tavola: aperitivo Mirabella brut; Sauvignon (Livio Felluga); Rosso (Pasolini); Verduzzo (La Boatina).

Note e commenti: Numerosa partecipazione degli Accademici e delle gentili Signore in questo accogliente locale di recente costituzione. Serata di degustazione piacevole, con contrastanti commenti alle troppe e varie portate, ottima scelta dei vini. Servizio cordiale, non all'altezza dell'eleganza del locale, prezzo all'altezza.



Lista dei vini in tavola:
Breganze dei F.lli Macula
Fondazione Fojanini 1985.

Note e commenti: Serata particolarmente piacevole pur con la presenza di un numero ridotto di Accademici. La portata principale era il famoso «Tucch», polenta e formaggi dell'Alpe in gran paiolo di rame e tutti a pescare in esso con cucchiaini di legno; poi il cibo raccolto dal cucchiaino con mano delicata viene depositato in bocca. «Tucch», da toccare. Vecchio rito triale lariano in saletta bellissima, «liberty».



DELEGAZIONE DI MANTOVA

14 dicembre 1989. Ristorante «Garibaldini» di Gianni Ghidini.

Via S. Longino - Numero coperti: 150.
Parcheggio inesistente - Prenotazione non necessaria - Giorno di chiusura: mercoledì - Valutazione: 8,30 - Prezzo: L. 70.000 - Tradizionale.

Lista delle vivande servite: tiepido di gamberi con molesini e fiori di cavolo; consommé Mariconda; tortelli di zucca al tartufo bianco di Alba; filetto di cappone in foglia di lattuga; crostata greca; caffè.

Lista dei vini in tavola: Champagne Philipponat Brut (Royale Reserve); Chablis Domaine Servin 1988; Mas De Daumas (Grand Cru du Langue Doc) 1986; Sauternes Chateau Simon 1986.

Note e commenti: Serata degli auguri, con la presenza di quasi tutti gli Accademici con le mogli. Tema del convito era il mangiare mantovano coniugato al bere francese in onore del bicentenario parigino. Ottimo menu realizzato dallo chef Maurizio Locatelli, buono il servizio, men-

do Giacomelli e Antonio Morassutti, siniscalchi inappuntabili, hanno giustamente attribuito la denominazione di «convivio della tradizione», avendo scelto un locale che da decenni tiene saldamente, a colpi succulenti di bolliti e di arrostiti, la trincea

Vita dell'Accademia

LAZIO segue

di Roma, da Luigi Volpicelli, Secondino Freda, Oscar Cesareo e Mario Staderini.

24 novembre 1989. Ristorante «Paris» di Dario Cappellanti, fondato nel 1890.

Piazza San Calisto 7/A, Roma - Telefono 06/585378 - Numero coperti: 80.

Parcheggio scomodo - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì - Ferie: agosto - Valutazione: 8 - Prezzo: L. 55.000 - Tradizionale.

Lista delle vivande servite: fritto all'italiana; quadrucci all'ovo in brodo di arzilla; pasta e ceci; trippa alla romana; puntarelle in salsa di alici; palla del nonno con dolcetti trasteverini.

Lista dei vini in tavola: 1988 Villa Simone Frascati Inferiore Doc Azienda Piero Costantini; 1988 Villa Simone Vigneto Filonardi Frascati Doc Azienda Piero Costantini; Aleatico di Gradoli Azienda Bigi.

Note e commenti: Riuscita conviviale trasteverina in un ristorante prossimo al centenario della fondazione, con menu tipicamente romano ricco e variegato. L'Accademico Alex Fortis, simposiarca attento nonché collezionista di numerosissimi testi antichi e moderni di gastronomia, ha presentato con minuziosa descrizione storico-culinaria i piatti serviti.

Interessante la consecutio delle pietanze: ovoline e crocchette di patate fritte in apertura, cui ha fatto seguito una gustosa e rara minestra di arzilla e pasta e ceci (classici della cucina di magro a Roma).

Filetto di baccalà, carciofo alla giudia e fiori di zucca hanno completato il fritto. Gustosa la trippa ed eccezionali le puntarelle in salsa di alici.

Buono il non facile abbinamento ai piatti serviti con il Frascati Superiore Villa Simone ed il Vigneto Filonardi.

Il dolce con l'Aleatico di Gradoli ha ultimato una cena che voleva ricordare la tradizionale cucina giudaico-romanesca nel giorno di venerdì.

Durante la serata l'Accademico Consigliatore dott. Luigi Papo ha intrattenuto i presenti sul tema: «Anche in Paradiso si beve».

5 dicembre 1989. Ristorante «Mario» di Mario Mariani, fondato nel 1970.

Via della Vite 55, Roma - Telefono 06/6783818 - Numero coperti: 80/100.

Parcheggio scomodo - Prenotazione necessaria - Giorno di chiusura: domenica - Ferie: Ferragosto (7 giorni) - Valutazione: 8 - Prezzo: L. 35.000 - Familiare.

Lista delle vivande servite: finocchio toscana; fagioli al fiasco; crostini della Casa; zuppa di farro; tortelloni ai porcini; sedani alla Mario; arista di cinghiale arrosto; capriolo in umido con olive; torte della signora Maria; cantucci di Prato.

Lista dei vini in tavola: 1987 Chianti classico Docg Agricoltori del Chianti geografico; 1986 Chianti classico Docg Fattoria La Canonica; Vinsanto di Gaiole in Chianti.

Note e commenti: Incontro periodico della Consulta, che è stata con l'occasione riconfermata per l'anno accademico in corso dal Delegato prof. Luigi Travia. Dopo la riunione di lavoro, densa di argomenti all'ordine del giorno e ricca di buoni propositi per migliorare sempre più il raggiungimento degli scopi dell'Accademia, è stata servita una cena che il simposiarca Ezio Maurizi ha saputo predisporre in maniera eccellente.

È stata una sequenza di squisitezze della cucina toscana che Mario Mariani, titolare chef dalla trentennale esperienza, ha voluto e saputo presentare da par suo. Come dimenticare i fagioli al fiasco (chiamati zolfini) o i sedani in umido, dalla facile ricetta e dal gusto delicato e succulento?

Tra i dolci una particolare citazione alla torta di zucca, interessante rivisitazione come dessert dei tortelli di zucca (tradizionale primo piatto della cucina mantovana), fatta in casa dalla signora Maria, consorte del titolare.

Tra i vini proposti ha fatto spicco il Chianti classico della Fattoria La Canonica, di notevole struttura e intensità e ottimamente abbinato al capriolo in umido con olive.

14 dicembre 1989. Ristorante «Il Peristilio» di Paolo Vanni s.r.l., fondato nel 1988.

Via Col di Lana 6/B, Roma - Telefono 06/382900 - Numero coperti: 150.

Parcheggio sufficiente - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: lunedì - Ferie: agosto - Valutazione: 6,5 - Prezzo: L. 65.000 - Raffinato.

Lista delle vivande servite: insalata di salmone e gamberi; tagliolini alle melanzane; filetti di rombo con i carciofi; faraona ripiena, purea di castagne; il dolce; caffè.

Lista dei vini in tavola: Cà del Bosco Spumante metodo classico di Franciacorta; 1988 Marzemino del Trentino Doc - Conti Bossi Fedrigotti; Brachetto d'Acqui Doc - Braida di Giacomo Bologna.

Note e commenti: Il saluto formulato dal Delegato prof. Luigi Travia agli Accademici ha dato inizio alla riunione conviviale nel ristorante dei Vanni, dall'ambiente neoclassico e fastosamente arredato.

Non molto favorevole è stata la valutazione sulla cena, dove la discordanza dei voti sulle pietanze ha determinato una media di poco al di sopra della sufficienza. Ha riscosso peraltro un consenso unanime l'insalata di salmone e gamberi.

Anche per i vini proposti, in verità di buona marca e potenzialmente bene indicati per l'abbinamento con le pietanze, si è avuta diversità di valutazione, in particolare sul Brachetto d'Acqui, riconoscibile solo attraverso l'etichetta.

La presenza dei numerosi e graditi ospiti ed il clima natalizio sono stati preminenti in questa conviviale, allietata dall'applaudita relazione del nostro Delegato su un argomento di grande attualità dal titolo: «Insufficienze, eccessi e squilibri alimentari nella società del benessere industrializzata e della produzione internazionalizzata».



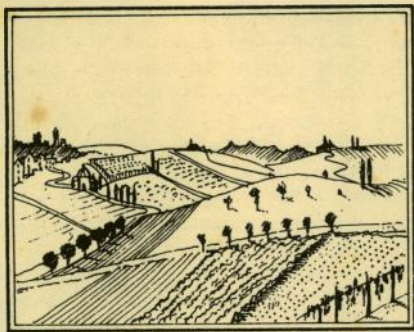
DELEGAZIONE DI VITERBO

11 ottobre 1989. «Antica Osteria dell'Arco».

Via Ariosto 41, Vitorchiano (Viterbo) - Telefono 0761/370631 - Numero coperti: 60.

Parcheggio incustodito, sufficiente, sulla piazza adiacente - Prenotazione non necessaria - Giorno di chiusura: martedì - Ferie: aperto sempre - Valutazione: 7 - Prezzo: L. 20.000 - Tradizionale, accogliente.

Lista delle vivande servite: antipasto di crostini rustici; lombrichelli al sugo; lombrichelli aglio, olio e peperonci.



UMBRIA

DELEGAZIONE DI PERUGIA

9 dicembre 1989. «Osteria dell'Olmo» di Sandro Lorenzetti, fondata nel 1979. Via Olmo, Perugia - Telefono 075/

Sedani in umido

Ingredienti (per 10 persone):

4 sedani, 100 gr di parmigiano, 4 uova, 200 gr di farina, olio, aglio, pepe e sale q.b.

Mondare le coste dei sedani, indi bollire in acqua salata. Scolare e tritare i sedani. Aggiungere uova, parmigiano, pepe e sale, se necessario. Formare delle crocchette e soffriggerle nell'olio per circa 7-8 minuti. A questo punto si mettono nel sugo preparato in precedenza che può essere di coniglio, cappono o anatra.

Torta di zucca

Ingredienti (per 10 persone):

500 gr di zucca mantovana, 1 mela cotogna, 200 gr di farina, 200 gr di zucchero, 100 gr di burro, mezza bustina di cannella, 4 uova, mezza bustina di lievito Bertolini, 1 bustina di zucchero a velo.

Mondare la zucca e tagliarla a lamelle. Fare lo stesso con la mela. Porre tutto in un recipiente e portare a mezza cottura. Aggiungere il resto degli ingredienti e togliere dal fuoco.

Preparare una teglia imburrata e disporvi dentro l'impasto preparato e farlo cuocere in forno alla temperatura di 180/200 gradi per 40 minuti circa. Dopo la cottura togliere dalla teglia e spolverare con zucchero a velo.

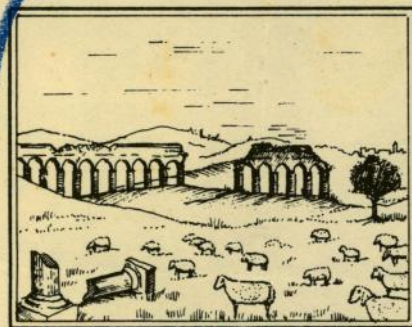
Ricette di Mario Mariani, (Ristorante «Mario» di Roma)

799140 - Numero coperti: 300. Parcheggio incustodito, sufficiente - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: lunedì - Ferie: 20/31 gennaio - Valutazione: 8 - Prezzo: L. 50.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: aperitivo; varietà di antipasti; tortellini natalizi; risotto al tartufo bianco; faraona Villa Olmo; insalatina fantasia; bavarese in salsa di arancia; antica frutta secca.

Lista dei vini in tavola: Cartizze Vraschin; Decugnano dei Barbi bianco; Campofiorin Masi '83; Casal dei Ronchi '86.

Note e commenti: Festa degli auguri; discreta cena; numerose personalità e Accademici. Francesco Caini ha intrattenuto gli ospiti eseguendo al pianoforte musica jazz.



LAZIO

DELEGAZIONE DI ROMA

20 ottobre 1989. Ristorante «Al Fogher» di Pina Gaspardis, fondato nel 1970.

Via Tevere 13/B, Roma - Telefono 06/8417032 - Numero coperti: 70.

Parcheggio incustodito - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: domenica - Valutazione: 7,5 - Prezzo: L. 60.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: prosciutto di San Daniele e dindio spek; orzo e fagioli al basilico; stinco di vitello al forno; sedano, rape e porri gratinati; sorpresa friulana gubana delle Valli del Natisone; caffè.

Lista dei vini in tavola: Pinot bianco del Friuli 1988 (Azienda Bertolo); Cabernet Doc 1988 - Grave del Friuli (Azienda Bertolo).

Note e commenti: Simpatico incontro

tra Accademici con i piatti della cucina friulana, nell'elegante ristorante della signora Pina.

Un plauso all'Accademica Regina Giovanetti, simposiarca friulana, che ha studiato e proposto un interessante menu, anticipando con successo alcune pietanze, certamente più conosciute nel periodo invernale.

In questa trasferta gastronomica è stata molto apprezzata la minestra di orzo e fagioli al basilico con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, ed anche molto gustata la gubana, tipico dolce del Friuli, arrotolato a strudel e con ripieno di noci, uva sultanina, pinoli, prugne, fichi secchi, scorza d'arancio e cedro e cioccolato amaro.

In apertura di serata il Delegato regionale dott. Mario Staderini ha informato i presenti dell'elezione del nostro Delegato prof. Luigi Travia nella Consulta Accademica nazionale e della nomina a membro del Consiglio di presidenza.

Molto gradita anche la presenza dell'Accademica Onoraria, senatrice Susanna Agnelli.

10 novembre 1989. Ristorante «Evangelista» di Virginia De Felicis, fondato nel 1954.

Via delle Zoccollette 11/A, Roma - Telefono 06/6875810 - Numero coperti: 50 (aperto solo la sera).

Parcheggio incustodito, sufficiente - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: domenica - Ferie: agosto - Valutazione: 7,5 - Prezzo: L. 50.000 - Accogliente.

Lista delle vivande servite: carciofo al mattone; orecchiette alla Giulia; involtini alle verze con purea; sorbetto agli agrumi; caffè.

Lista dei vini in tavola: 1988 Tocai friulano Doc di Pierpaolo Pecorari; 1985 Chianti classico Docg di Castello Uzzano.

Note e commenti: Incontro della Consulta nell'accogliente ristorante, noto a Roma come il «carciofaro» per l'originale e gustoso carciofo al mattone, che il simposiarca Rocco Morabito, veterano della nostra Delegazione, ha proposto in apertura di cena.

Interessanti le altre pietanze e buono l'abbinamento con i vini proposti. Nel corso della serata i presenti hanno brindato per la nomina del prof. Luigi Travia nella Consulta Accademica nazionale e nel Consiglio di presidenza, nomina già auspicata da tutti i Consultori e che ha rinnovato una tradizione rappresentata in precedenza nell'ambito della Delegazione