



DELEGAZIONE DI SIENA

15 ottobre 1990. Ristorante «L'Antica Trattoria» di Enrico Paradisi, fondato nel 1984.

Via Arnolfo 23, Colle Val d'Elsa (Siena) - Telefono 0577/923747 - Numero coperti: 55/60.

Parcheggio custodito - Prenotazione consigliabile - Ferie: dal 10 al 25 agosto - Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì - Valutazione: 8,6 - Prezzo: L. 40.000 (vino escluso) - Familiare, elegante.

Lista delle vivande servite: aperitivi; crema di porcino e tartufo; farfalli sugli aromi di stagione; carpaccio di salmone al profumo di autunno;

L'Accademia 1991 - n. 12

l'ottimo Pagar
zione; preliba'
cato il branzi
il panettone f
dati con i piatti
Muffato della S...
ta formulata qual... riserva. Menu,
dunque, di buon livello. Prezzo abba-
stanza adeguato alla valutazione.



DELEGAZIONE DI LIVORNO

12 ottobre 1990. Ristorante «Granduca» di Carlo Alberto Vignoli (gestore Gino Stocchetti), fondato nel 1918. Piazza Micheli 18, Livorno - Telefono 0586/891325 - Numero coperto 70. Parcheggio incustodito, sufficiente -

L'Accademia 1991 - n. 12

dal 1901

N° 48

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'eco della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

3

C/C postale 12600201
Telex 7383822 - 7611051
76110946
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

RICEVUTA

9 MAR. 1991

03402619PBMT 723F 54S 168L65
ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
VIALE TUNISIA 48
20124 MILANO MI
FEBBRAIO 1991

ido non iller
mortis be oi
totatorq alla om
is iniv l. otiora
ce ha, nives it
ino silus, pla
- in, ade

tagliata di manzo dell'Antica Trattoria; fagioli al fiasco; tiramisù e dolci senesi.

Lista dei vini in tavola: Prosecco Oltrepò Pavese; Bianco Fattoria di Ama; Chianti San Leonino 1988.

Note e commenti: In occasione della visita della Delegazione di Toronto, Siena ha lasciato alle altre Delegazioni ospitanti il compito di presentare la cucina tradizionale proponendo, invece, un menu che attualizzasse la tradizione arricchendola di nuovi apporti creativi. Lo scambio di doni tra i Delegati dott. Antonio W. Santamaura e Nanni Guiso ha suggellato l'amicizia e il successo dell'incontro.

* * *

7 dicembre 1990. Ristorante «L'Antica Trattoria» di Enrico Paradisi, fondato nel 1984.

Via Arnolfo 23, Colle Val d'Elsa (Siena) - Telefono 0577/923747 - Numero coperti: 55/60.

Parcheggio custodito - Prenotazione consigliabile - Ferie: dal 10 al 25 agosto - Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì - Valutazione: 8,6 - Prezzo: L. 40.000 (vino escluso) - Familiare, elegante.

Lista delle vivande servite: frivolezze di mare; tagliolini neri agli scampi; crespelle alle punte di asparagi; involtino di salmone in vellutata di basilico; sorbetto di limone e Wodka; suprema di anitra all'arancia; fantasia di dolci; caffè.

Lista dei vini in tavola: Lumelli 1987; aperitivo Cà del Bosco Brut; Castello di Ama 1988.

Note e commenti: Nell'incontro conviviale per lo scambio degli auguri natalizi, il ristorante ha confermato la sua professionalità con un menu degno delle sue tradizioni e con un servizio accurato e sollecito che ha soddisfatto gli Accademici. Nell'occasione è stato ammesso nella Delegazione di Siena il prof. Alberto Fois, titolare della cattedra di Clinica Pediatrica presso l'Università di Siena.

Un ringraziamento particolare al generale Furio Basacca e consorte per la

raffinata regia della serata.

La festa degli auguri è stata sottolineata dalla consegna al signor Enrico Paradisi, titolare del ristorante «Antica Trattoria», del diploma di «Cucina Eccellente».

In un'Italia che vede consegnare più di mille premi all'anno da un esercito di premiaroli, il diploma di «Cucina Eccellente» conferisce una distinzione particolare. Troppe stelle, troppe forchette, troppi coltelli segnalano, infatti, modesti ostelli. Troppi nomi sono registrati nel «Who's who» della ristorazione, spesso senza antenati e senza storia. «L'Antica Trattoria», centro di ottime esperienze gastronomiche, dimostrando più volte la sua superiorità, ha meritato il nostro riconoscimento relativo a una gara giocata al di fuori di complici e mirate sponsorizzazioni, deciso da una schiera di professionisti disinteressatamente impegnati nella difesa della tradizione e del gusto italiani.

