

VITA DELL'ACCADEMIA

UMBRIA segue

ma di asparagi; nidi di rondine; tagliolini ai carciofi; petti di anatra con paté di foie gras; sformato di spinaci; dolce; frutta; caffè e amari.

Lista dei vini in tavola: Castagnolo - Foresco delle Cantine Barberani.

Note e commenti: Un brillante inizio del nuovo anno poiché il gestore del ristorante, Sandro Martinelli, con il suo solito impegno, ha servito piatti di grande pregio.

La crema di asparagi (8), i nidi di rondine (8,5), ed i petti di anatra con paté di foie gras (8,5) hanno entusiasmato i commensali.

Purtroppo non è stata massiccia la partecipazione degli Accademici forse aggrediti dalla stagionale influenza.



20 febbraio 1992. Ristorante "Vissani" di Gianfranco Vissani, fondato nel 1958.

S.S. 448 km. 6,60 Lago di Corbara (Terni) - Telefono 0744/950206 - Numero coperti: 30.

Parccheggio custodito e ampio - Prenotazione necessaria - Menu di degustazione - Ferie: dal 20 luglio al 10 agosto - Giorno di chiusura: mercoledì - Valutazione: 9 - Prezzo: L. 125.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: ragù di salmone; lasagne verdi con brodetto di miele amaro; soncino e caviale beluga; filetto di sogliola; tortino di riso selvaggio, zafferano e aglio; zuppa di ceci con fegato grasso; mirepoi di melanzane; gobbi alla parmigiana con astice, basilico e filetto di pomodoro; tagliolini con quaglie selvagge, rabarbaro e broccoli siciliani; anatra; polenta, tartufo bianco, burro e parmigiano; piccola pasticceria; caffè e praline.

Lista dei vini in tavola: Gaja. Rey Chardonnay '85; Maurizio Zanella '87; Recioto dei Capitelli '88.

Note e commenti: Presentare il Ristorante di Gianfranco Vissani è

del tutto pleonastico. Tutte le riviste specializzate, le guide gastronomiche, i giornali e le TV hanno parlato e parlano di lui. Anche in questa riunione conviviale tutti gli Accademici hanno decretato che i piatti serviti sono stati veramente da "cucina eccellente". La votazione per il "ragù di salmone, lasagne verdi, etc." è stata unanime sul massimo del punteggio, e così di seguito per tutte le altre portate. I vini sono stati abbinati con particolare intuito.



6 marzo 1992. Trattoria "La Volpe e l'Uva" di Rita Rosciarelli, fondata nel 1991.

Via Ripa Corsica 1, Orvieto (Terni) - Telefono 0761/41612 - Numero coperti: 60.

Parccheggio sufficiente nelle vicinanze - Prenotazione consigliabile - Giorno di chiusura: lunedì - Valutazione: 7 - Prezzo: L. 35.000 - Accogliente.

Lista delle vivande servite: crostino con crema di aringa affumicata; tagliolini in brodo di tinca; tagliatelle con salsa di trota e porri; merluzzetti fritti; baccalà con polenta; contorni: misticanza, spinaci all'aspro; torrione di pane.

Lista dei vini in tavola: Cardero Brut; Terre Vineate, Azienda Palazzone; Pomaio e Pulicchio, Azienda Barberani.

Note e commenti: L'inventiva del Signor Sforza traspare anche dal nome che ha dato alla sua trattoria, ma quello che più ci interessa è che questa inventiva l'ha messa in atto nella preparazione dei suoi piatti che spesso sono addirittura imprevedibili. Il suo menu, che giornalmente si rinnova, è una ricerca continua di vecchie ricette (e questo è encomiabile) rivisitate, forse, troppo profondamente ma che comunque appagano i sensi del gusto e della vista. Ottimi i tagliolini al brodo di tinca (7 1/2) ed i crostini di aringa (7). Si spera continui ad affinare la sue notevoli qualità.



di coniglio con ortolana; crescita di formaggi con fantasie tartufate; rigati di semola con guanciola rosata; tortelli della pastorella con ragù di ortaggi; oca del contado con le noccioline del bosco; gambuccio di prosciutto al garofano; funghi fritti con l'erba giovane di primavera; dessert: l'Arcobaleno della Tenda Verde.

Lista dei vini in tavola: Berlucci brut; Bianco di Custoza Doc "Santa Sofia"; Rosso Conero Doc "Moroder"; Moscato d'Asti di Poggio.

Note e commenti: Due piatti di entrata, la sella di coniglio presentata sopra un fondo di tenerissima verdura e con tocchetti di pane rosolato, e le fantasie tartufate con pizza morbida e cremosa di formaggi, veramente eccezionali, come pure perfettamente riusciti i medaglioni di petto d'oca in delicatissima salsa di noccioline e il dessert sopraffino. Non altrettanto si può dire dei rigatoni e dei tortelli con ragù di ortaggi, senza forza i primi, violenti i secondi per un eccesso di sapore prodotto da melanzana e cannella. Anche lo stinchetto di maiale ha presentato un sapore troppo forte.

E' sembrata una preparazione dovuta a mani diverse. Alla fine abbiamo scoperto l'arcano. Il bravissimo e giovanissimo Andrea Manfredi (che va seguito con cura ed attenzione) ha preparato le cose... buone con arte, passione e maestria e si è poi fidato troppo, facendo realizzare ad altri quello che riteneva più facile, cioè le due mezze porzioni di primi e lo stinco. Forse la cosa sarebbe passata inosservata, ma in un altro contesto.



DELEGAZIONE DI MACERATA

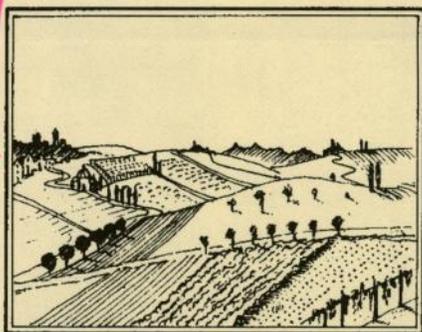
14 febbraio 1992. Ristorante "Due Cigni" di Sandro e Rosaria Morganti, fondato nel 1970.

Via S.S. Annunziata 19, Montecosaro Scalo (Macerata) - Telefono 0733/585182 - Numero coperti: 300. Parcheggio riservato in area privata - Prenotazione necessaria - Ferie: una settimana prima e dopo ferragosto - Giorno di chiusura: lunedì - Valutazione: 7 1/2 - Prezzo: L. 35.000 - Specializzato in banchetti.

Lista delle vivande servite: buffet rustico (salumi, formaggi, frittatine, pizze-formaggio, frascarelli, lasagnette di mais); pollo ruspante con patate in bottacchio; agnello con i gobbi di Trodica (località vicino Macerata); dolci di Carnevale; frutta fresca; caffè.

Lista dei vini in tavola: Spumante rosato Donna Giulia; Pecorino "Cocci-Crifoni"; Rosso Piceno "Villamagna"; Vernaccia "Riserva Quacquareni".

Note e commenti: La serata, organizzata dall'Accademico Andreoni, in occasione della festa di S. Valentino, è stata dedicata in particolare alle gentili signore, alle quali sono stati consegnati graziosi omaggi floreali preparati da alcune mogli di Accademici. Il menu ha raggiunto ottimi livelli specie per quanto riguarda gli antipasti ed i primi. E' seguito un dibattito al quale hanno preso parte il Delegato Regionale Cesaritti, il Delegato Provinciale Perini e lo stesso Andreoni che ha illustrato i vari piatti.



UMBRIA

DELEGAZIONE DI ORVIETO

7 febbraio 1992. Ristorante "Maurizio al Duomo" di Sandro Martinelli, fondato nel 1900.

Via Del Duomo 78, Orvieto (Terni) - Telefono 0763/43212-41114 - Numero coperti: 250.

Parcheggio incustodito ma sufficiente - Prenotazione non necessaria - Ferie: gennaio/febbraio (quindici giorni) - Giorno di chiusura: martedì - Valutazione: 8 - Prezzo: L. 45.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: cre-