

maggi artigianali Doc e di alpeggio; bavarese alla menta; gelatina con pistilli di zafferano e petali di rosa; semifreddo ai frutti di bosco; caffè e grappa.

**I vini in tavola:** spumante brut "Primo Secolo" 1999 (Cocchi, Asti); Gavi di Gavi 1999 (Michele Chiarlo, Calamandrina - Asti); Barbera del Monferrato "Gòj" (Borio, Costigliole); Malvasia di Castelnuovo D.B. 1999 (Bava, Cocconato).

**Commenti:** Il gran "pranzo delle erbe" è approdato dopo lunghe peripezie e spostamenti al "Canestrello d'Oro" di Cinaglio in una calda domenica di maggio, rischiarrata da un sole splendido. Qui Paolo Ferrero, noto all'Accademia come attento ricercatore di antiche ricette e di menu a tema, ci ha allestito un pranzo "profumato". Buoni gli stuzzichini (ma perché mai lo zucchero a velo sui fiori di zucca fritti?); e i peperoni alla Gorja, ormai piatto "cult" della cucina astigiana. Ottimi i ravioli (ma una goccina di burro in più non avrebbe alterato l'equilibrio lipidico del nostro sangue). Interessante la rollata, anche se la scelta del pezzo di carne, più adatto ad un bollito che a un arrosto, ne rendeva un po' ostica la masticazione. Il ricco piatto dei formaggi ci è stato commentato direttamente dalla produttrice, mentre l'Accademica Doris Converso, con precisione e amabilità, ci ha parlato delle erbe e del loro utilizzo in cucina. Poi, con la bocca profumata dagli aromaticissimi dolci, gli Accademici sono saliti a visitare una suggestiva chiesetta del XIV secolo. Attenta la non facile ricerca dell'abbinamento cibi e vini.

**ASTI**

24 maggio 2000

*Abitazione del Consultore Piero Bava.*

**Le vivande servite:** calici di fresco brut con salame crudo e cotto di Sant'Anna; frittatine di erbe e di asparagi; frittelle di fiori di zucca; trionfale piatto di riso e gallina; ricca finanziaria alla maniera di Beppina; pisellini freschi stufati; robiole di Cocconato; cesto di fragole "nature" del "Capitolo"; insalata di fragole in salsa yogurtata alla moda di Piero; biscottini fatti in casa; cioccolatini; caffè e liquori.

**I vini in tavola:** tutto ciò che offrono le Cantine Bava.

**Commenti:** Continua la bella abitudine di svolgere almeno una volta all'anno la Consulta accademica presso l'abitazione di un Consultore; questa volta siamo ospiti della bella casa "Brina" di Piero Bava, ricca non solo di bottiglie piene di ottimo vino, ma anche di preziose bottiglie vuote e bicchieri. Piatto "clou" della cena il riso e gallina, ricetta antica delle feste cocconatesi: su un letto di riso cotto nel brodo della suddetta e mantecato con burro, panna e tuorli d'uovo, grossi pezzettoni della squisita vittima, rigorosamente smembrata a mano. Ottima anche la finanziaria, completa

GATAFURA DI GENOVA.



di tutti gli elementi. Sui vini che dire? Nulla, basta citare il nome dell'ospite. A fine pasto un vecchio brandy, preziosa creatura del padrone di casa. Un grazie caloroso a Piero e Beppina per la splendida ospitalità.

**BIELLA**

16 giugno 2000

*Ristorante "Le Bettole" di Alessandro e Massimo Maio, fondato nel 1976. ●Fornace Crocchio, Carisio (Vercelli); ☎0161/858045-858101, fax 0161/858100; coperti 170. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione non data perché fuori zona; prezzo L. 60.000; elegante.*

**Le vivande servite:** involtini di carpaccio marinato ai peperoni; rotolo di coniglio tiepido con radicchio all'aceto balsamico; flan di broccoletti al maccagno; risotto alle rane e Grignolino; piccoli ravioli alle verdure con pomodori ciliegia e castelmagno; muscoletto di vitello con patate rosolate; bis di gorgonzola; mousse all'amarretto; caffè.

**I vini in tavola:** Costa bianca Favorita di Teo Costa Doc 1999; Dolcetto Trifulot delle Langhe di Teo Costa Doc 1999; Barolo chinato di Ceretto.

**Commenti:** Incontro conviviale a metà strada tra Biella e Vercelli in una calda serata estiva e in un noto ristorante posto in vicinanza del casello di Carisio dell'autostrada Milano-Torino. La cucina è tipica del Vercellese (e non poteva essere diversamente, data l'ubicazione del locale nel bel mezzo delle vastissime risaie della zona), ma non disdegna

felici puntate gastronomiche anche sulla cucina monferrina e mantovana, luoghi di origine dei genitori degli attuali proprietari. Erano presenti quali "padroni di casa", essendo il ristorante sotto la giurisdizione della Delegazione di Vercelli, i rispettivi Delegato Amedeo Corio e Consultore Ezio Emanuelli. Il clima disteso e amichevole ha reso la serata piacevolissima, allietata anche dalla presenza di numerose signore, a degna conclusione dei lavori di metà anno e prima delle ferie estive, non senza, tuttavia, che il Delegato di Biella Carlo Greppi abbia informato gli Accademici biellesi sul restante programma del 2000 e il Delegato di Vercelli sulla cena ecumenica del prossimo 24 novembre che sarà da loro organizzata per entrambe le Delegazioni, nello spirito di vera amicizia che sempre le ha contraddistinte. I piatti presentati sono stati tutti di ottima qualità con menzione particolare per il flan di broccoletti al maccagno, per il risotto con le rane e Grignolino e per i formaggi; eccellenti i vini. Buono il rapporto con il prezzo.

**CUNEO**

5 maggio 2000

*Trattoria "del Viaggiatore" di Edoardo Evangelisti e Teresa Reinero snc, fondata nel 1985. ●Viale VI Maggio 18, Sommariva del Bosco (Cuneo); ☎0172/55659, anche fax; coperti 25. ●Parccheggio sufficiente, comodo; prenotazione la sera; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo L. 60.000; tradizionale, accogliente.*

**Le vivande servite:** salame nostrano di maiale; filetto di vitello fassone battuto al col-

PIEMONTE segue

tello; soufflé di raschera con asparagi; finanziaria; "tjarin" al sugo tradizionale; coniglio nostrano in casseruola con semolini dolci; panna cotta con sfoglia di pesche; friandises.

**I vini in tavola:** Favorita Teo Costa 99 - Arneis Careglio 99; Roero superiore Careglio 97; Barbera Martinetti Bric dei Banditi 98; Valentino Remember 93 Monforte d'Alba.

**Commenti:** È proprio vero, nella ristorazione niente si può dare per scontato: grande ristorante grande cibo, trattoria cibi modesti, non sono certamente degli assiomi. A noi è successo in questa trattoria: bei tavoli ben distanziati, belle tovaglie, stoviglie, bicchieri, posate, buonissimo cibo, ottimi vini, servizio veloce, preciso, efficiente, tanta gentilezza. Abbiamo fatto bene a credere a Tonino Strumia, gran gelatiere in paese, molto attento alla ristorazione dei piccoli locali in attesa di credito e successo. Buonissimo il salame di casa, eccellente il filetto battuto al coltello, buono il soufflé, sempre discussa ma buona la finanziaria (più Marsala, più aceto, più sottaceti, meno cotta, meno...!), magnifici i tagliolini, buonissimo il coniglio "ruspante" e i semolini dolci, meravigliosa la panna cotta scodellata e mangiata e variate e deliziose le friandises. I vini: buoni i bianchi, eccellenti i rossi e il Valentino da meditazione. Modesto, anche troppo, ma valoroso e pugnace il patron-chef ben coadiuvato dalla moglie e da tutto lo staff di sala e cucina. Tutto viene preparato e servito "in tempo reale". Una sorpresa la votazione: un otto abbondante per una trattoria accogliente e piacevole, veramente raccomandabile.

**CUNEO**  
4 giugno 2000

*Ristorante "Le Cicale" di Matteo Costa e Renato Razetto, fondato nel 1999. ●Via San Lorenzo 60, S. Margherita Ligure (Genova); ☎0185/293284; coperti 30 + 40 all'aperto. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, aperto di sera, sabato e domenica estivi aperto anche a pranzo. ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo L. 75.000; accogliente, caratteristico.*

**Le vivande servite:** capesante cotte a vapore marinate negli agrumi; polpo in terracotta con fagiolini e aneto; tagliolini con moscardini al tocco ligure; ravioli di gamberi e zuchine al profumo di maggiorana; rombo al forno con rosmarino e limone; gelato della casa con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Monogram di Franciacorta (Cavichioni); Lumassina 1999 (Stefacenta Viticoltore); Pigato di Ranzo (A.A. "Amaccia" Imperia); Vermentino della Riviera Ligure di Ponente 99 (S. Centa).

**Commenti:** Volete una ricetta facile facile, ma di sicuro successo? Prendete una giornata di sole, ma ventilata, un ristorante con vista mozzafiato sul Tigullio, due giovani e baldi ristoratori impegnati e volenterosi, del pesce così fresco che pare di avere il mare nel piatto, vini locali giovani ma già ottimi, un servizio gentilissimo, una quarantina di persone affiatate, allegre, di buon appetito, tempo di cottura 10 ore: eccovi la ricetta "gioia di vivere una domenica speciale". A noi al ristorante "Le Cicale" è andata proprio così: ottimo e freschissimo il pesce cucinato in maniera semplice,

originale, raffinata; odorose le erbe appena colte nell'orto; eccellenti i vari pani e focacce cotti nel forno di casa; ottimi i vini; professionale il servizio; eleganti le grandi tavole ben apparecchiate sotto l'ombrosa, profumata pergola piena di fiori. È un peccato in queste occasioni non poter dare un voto, ma il giudizio è molto favorevole: se il buongiorno si vede dal mattino, i due giovani soci di strada ne dovrebbero percorrere molta e questo è il nostro sincero augurio.

**IVREA**  
25 maggio 2000

*Ristorante "La Locanda dell'Angelo" di Maria Prola, fondato nel 1966. ●Via Marconi 6, Settimo Vittone (Torino); ☎0125/658453, fax 0125/658920; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie tutto luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,40; prezzo L. 70.000; tradizionale, familiare.*

**Le vivande servite:** aperitivo con spiedini; salumi tipici e porcini sott'olio; castagne e burro; zuppa di pane e cavoli servita nelle "miasse"; stracotto ai porcini con catalogna; tome di Settimo Vittone; sorbetto di sottobosco; mirtilli sotto grappa.

**I vini in tavola:** Franciacorta spumante brut Docg (Ca' del Bosco, Erbusco); Nebbiolo 1998 (prod. privata, Torre Daniele); Carema Doc 1994 (Cantina dei Produttori, Carema).

**Commenti:** Tra i piatti, tutti di tradizione, è stata apprezzata particolarmente la zuppa di pane e cavoli, perfettamente armonica nelle sue componenti di giusta morbidezza, servita in una "miassa", calda

croccante di farina di mais tipica della zona; buono anche l'abbinamento con il Nebbiolo di Torre Daniele. Ottimo lo stracotto con i porcini, così come l'assaggio di tome locali. Peccato che il giusto abbinamento con il Carema sia stato inficiato dalla differente qualità delle bottiglie servite. Anche i mirtilli sotto grappa - una tecnica di conservazione tradizionale in questi luoghi - avevano ormai perso del tutto la succosità e il profumo originali. Il giudizio finale è stato comunque favorevole per la qualità dei piatti e la fedeltà alla cucina del territorio.

**NOVARA-CUSIO**  
**VERBANO-OSSOLA**  
30 maggio 2000

*Ristorante "La Famiglia dell'Albergo Italia" di Tullio Pancioli. ●Via Solaroli 8, Novara; ☎0321/399316; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7; prezzo L. 50.000; raffinato, elegante, tradizionale.*

**Le vivande servite:** aperitivo Prosecco con crostini e amuse-gueule; timballo di tagliolini gratinati; salmone in crosta di sale con fave trifolate in nidi di patate; meringhette con gelato e frutti i bosco.

**I vini in tavola:** bianco Bersano dell'Oltrepò; rosso toscano della vasa; Vin santo con cantuccini.

**Commenti:** Per la chiusura della biennale presidenza del Soroptimist Club di Novara della dott. Cecilia Aquili, pure Accademica della Cucina, si è organizzato un piacevole incontro fra i due Club esclusivi riuscendo a coniugare in modo egregio il club elitario fem-

LOMBARDIA segue

**PAVIA**  
11 maggio 2000

Ristorante "Trattoria Righini" di Ines Zanaboni, fondato nel 1927. ●Via Miradolo 108, Monteleone-Inverno (Pavia); ☎0382/73032; coperti 100. ●Parccheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo L. 60.000; classico.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto; zuppetta di porri, salumi nostrani e faroana al limone; rotolo di pasta alle verdure; risotto con fagiolini e asparagi; sella di vitello al ginepro; anatra farcita; sorbetto di mela verde; cucchiaino di polenta con gorgonzola e castagne e fichi glassati; carrello con dolci della casa e frutta.

**I vini in tavola:** vini bianchi e rossi della casa.

**Commenti:** Appena giunti ci accoglie il patron Battista accanto alla sua super affettatrice da poco restaurata, con fettine di splendido lardo, con calici del suo bianco spumantizzato e polpettine calde non più grandi di un'oliva; a lato intanto in un grosso paiolo inizia a cuocere la polenta! Già è detto tutto di questa trattoria ben nota agli Accademici pavesi, dove la mamma del patron regna sovrana in cucina; ci vive con un amore e una passione che è ormai impossibile trovare da altre parti e i suoi piatti, legati alle nostre tradizioni, sono sempre all'altezza. Della qualità della sua cucina non si può discutere, è una cucina sobria che non cede mai a compromessi, non tocca vette eccelse ma non si fa neanche criticare. I vini, semplici e di loro produzione (zona S. Colombano), sembrano costruiti appositamente per questa cucina e il servizio è sempre cortese, quasi familiare.

mente per questa cucina e il servizio è sempre cortese, quasi familiare.

**SONDRIO**  
7 maggio 2000

Ristorante "Ambasciata" di Romano e Francesco Tamani, fondato nel 1978. ●Via Martiri di Belfiore 33, Quistello (Mantova); ☎0376/619169; fax 0376/618255. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dall'8 al 23 gennaio e dal 10 al 30 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione non effettuata in quanto fuori territorio; prezzo L. 120.000; raffinato.

**Le vivande servite:** spiedino di code di gamberi con cereali profumati al timo limonato, salsa di sedano, pecorino e pistilli di zafferano; maccheroni al pettine con ragout di coniglio, rosmarino e parmigiano reggiano di Quistello; ventaglio di vitello grigliato con patate croccanti e julienne di sedani, carote e zucchine; zabaione al Moscato dolce del Vicariato di Quistello e Marsala De Bartoli; dolci secchi di cultura della Bassa padana; caffè e piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Ca' del Bosco dosage zero 1996; San Leonardo Cabernet Sauvignon Guerrieri Gonzaga 1996; Moscato d'Asti vigna senza nome Giacomo Bologna 1998.

**Commenti:** Eccezionale giornata quella trascorsa dagli Accademici valtelinesi tra Secchia e Po, nel cuore dell'Oltrepò mantovano. Accolti con calorosa amicizia da Cristina Merciai Marengi e da altri soci della locale Delegazione, hanno ammirato e gustato la grande cucina padovana nell'ambiente ideale, ricco e originale, nel quale ha caratterizzato la sapiente e professionalità dei fratelli e della loro giovane gata di cuochi. Franco F sul formaggio di piani parmigiano reggiano, e no Campodoni, sul form di montagna, il bitto, intrattenuto piacevolmente. Guido Margiotti legato di Sondrio, ha ziatto Cristina Merciai ghì, Delegata ospitante, squisita disponibilità.

ginale, nel quale ha caratterizzato la sapiente e professionalità dei fratelli e della loro giovane gata di cuochi. Franco F sul formaggio di piani parmigiano reggiano, e no Campodoni, sul form di montagna, il bitto, intrattenuto piacevolmente. Guido Margiotti legato di Sondrio, ha ziatto Cristina Merciai ghì, Delegata ospitante, squisita disponibilità.

**VOGHERA-OLTREPO**  
19 maggio 2000

Ristorante "Montpelliano" di Aldo Orezzi, fondato nel 1990. ●Quartiere Piave 14, Broni (Pavia); ☎0385/52491; coperti 70. ●Parccheggio comodo, nel cortile; prenotazione consigliabile (necessaria nei fine settimana); ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo L. 75.000; elegante.

**Le vivande servite:** salmone al pane; gamberi cotti a vapore; scampi e gamberi fritti; cappe sante gratinate; gnocchetti al salmone e zucchine; spaghetti con scampi e asparagi; gamberoni e fritto di calamari; fragole con gelato.

**I vini in tavola:** Roero Arneis (Olivero); Germogli (Monsupello).

**Commenti:** Serata di "divertimento" per palati e papille gustative. Eh sì, il signor Aldo ci sa proprio fare con il pesce! Tutto freschissimo, e "poco cucinato" per esaltarne il sapore. Meravigliosi i gamberi al vapore e le cappe sante gratinate. Fragranti e leggeri i fritti. "Freschi" e insoliti gli gnocchi e gli spaghetti. Il servizio, un po' rallentato dall'elevato numero di Accademici e ospiti,

ortiche; capretto del Carso allo spiedo, con patate al forno; gelato di mela al Calvados; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Tocai 1997 Petrusa; Romandolo Ronco Vieri 1996; Pinot Grigio Ermacora; Rosso Isonzo 1998 Racaro; Spumante Pinot Bianco Friulvini.

**Commenti:** Conviviale al di fuori del territorio istituzionale, in un locale storico della gastronomia friulana, appena

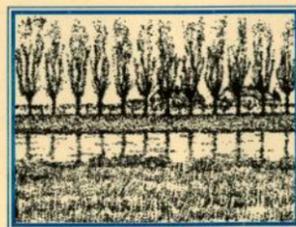
ne 7,20; prezzo L. 50.000; familiare, rustico.

**Le vivande servite:** salame, coppa, lardo, involtini di prosciutto e asparagi, piccole "milanesi" in carpione, tortina di verdura ecc.; risotto con le fragole; crespelle ai funghi porcini freschi; gallo alla cacciatora; rotolo "Ca' del Monte" con funghi porcini freschi; assaggio di formaggi; fragolata.

**I vini in tavola:** Cortese e Croatina di produzione propria.

**Commenti:** È la seconda volta, che gli Accademici vogheresi visitano questo ristorante situato in uno dei punti più belli dell'Oltrepò (la prima fu in una pessima giornata dello scorso autunno) e anche in questo caso il risultato è stato più che soddisfacente. Tutti buoni gli antipasti (la tortina di verdure e le "milanesine" in carpione però avrebbero dovuto essere servite calde) e buono il risotto con le fragole seguito dalle eccellenti crespelle con i funghi porcini. Un po' anonimo il rotolo di carne e asparagi, ma gli ottimi porcini freschi serviti in accompagnamento sono stati molto graditi come pure il gallo alla cacciatora. Molto ap-

duto i classici "corzetti" (mezzagioni ritagliati da una sfoglia composta da farina, uova, burro, maggiorana e pinoli mediante uno stampo circolare in legno che imprime un fregio alla pasta, quasi a guisa di moneta), conditi col pesto di basilico locale, ovviamente con patate e fagiolini. Sono seguiti i tagliolini al "tocco" di carne, orgoglio e vanto della vecchia e paziente cucina genovese. Le saporite lattughe ripiene cotte al forno (variante locale della classica cottura in brodo) abbinata alla tradizionale cima genovese sono state molto apprezzate, con richiesta di bis. Le tenere carni rosse e bianche cotte sulla "ciappa" (lastra di ardesia, la pietra nera che sostiene l'economia della vallata) proprio in virtù del tipo di cottura e della qualità della... materia prima impiegata, sono risultate veramente squisite. Non poteva mancare, a conclusione della conviviale e in omaggio al tema del convegno, il classico torrone Rossignotti che i produttori hanno generosamente offerto nelle varie invitanti confezioni. Buoni i vini e buono il servizio.



LOMBARDIA

**CREMONA**  
13 aprile 2000

Agriturismo "Lago Scuro" di Fabio Grasselli e Paola Quaini, fondato nel 1993. ●Stagno Lombardo (Cremona); ☎037/257487; coperti 100. ●Parccheggio custodito, sufficiente;

prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo L. 50.000; caratteristico.

**Le vivande servite:** choux con brut Oltrepò Pavese; salame e formaggio della casa; formaggio primo sale; torta salata al formaggio; zuppa di lenticchie; gnocchetti di ricotta; pollo ruspante arrosto con sformato di uova e zucchine; cotechino con mostarda; crostata di ricotta; mousse di cioccolato.

**I vini in tavola:** Pinot nero vinificato bianco; Chardonnay; Bonarda secco (Azienda Monsupello Pavese).

**Commenti:** Sul versante cremonese nella fascia di terra lambita dal Po, si è tenuta la conviviale prepasquale nella cascina convento "Lago Scuro", apprezzato tempio agrituristico votato all'agricoltura biologica, alla tradizione e alla squisita ospitalità. Un menu intelligente e ben proposto, direi tutto cremonese, ha soddisfatto la numerosa assemblea lieta alla fine di festeggiare i patron Fabio Grasselli e Paola Quaini.

**LECCO**  
6 maggio 2000

Ristorante "Da Gigi" di Antonella e Giuseppina Gobbi, fondato nel 1960. ●Via IV Novembre 4, Crandola Valsassina (Lecco); ☎0341/840124, anche fax; coperti 60. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,60; prezzo L. 65.000; tradizionale.

**Le vivande servite:** insalata di radicchio di prato con uova di quaglia e pomodorini; tortino caldo di sfoglia con erba

cipollina e asparagi selvatici; panzerotti con cime di prato e spinaci selvatici su fonduta di formaggio locale; cosciotto d'agnello al forno in salsa al timo selvatico e prataioli con purè di ortiche; bavarese al finocchio selvatico.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Bortolotti); Cabernet Sauvignon 1998 (Borgo Magredo).

**Commenti:** Una serata di autentica Accademia. Questo il giudizio espresso dagli Accademici e ospiti presenti in gran numero alla conviviale tenutasi presso il ristorante "Da Gigi", sicuramente uno dei locali più apprezzati del territorio lecchese. Quasi 80 persone hanno risposto con entusiasmo all'invito a partecipare al convivio sul tema "I germogli selvatici", superbamente sviluppato dal Simposiarca Gianni Calveti con una interessante relazione e con una nota circostanziata sulle varie "erbe" proposte. Tema degnamente interpretato ai fornelli da Carlo Maglia e dai suoi collaboratori, che hanno presentato dei piatti interessanti, utilizzando alcune tra le erbe che si raccolgono nella zona di Crandola Valsassina (tarassaco, "curnagett", "cö-goui", ortica, finocchio selvatico). La valutazione complessiva ha premiato lo sforzo compiuto dalla famiglia Gobbi, da anni fedele interprete delle tradizioni della cucina locale. Gradito ospite della serata è stato Bruno Pilzer, dell'omonima distilleria trentina, che ha intrattenuto i presenti parlando della propria azienda di Faver, antico borgo situato tra gli splendidi terrazzi vitati della Valle di Cembra, e deliziano i palati con l'assaggio di alcune delle grappe prodotte dopo un'accurata scelta delle vinacce nelle cantine della zo-

na (Schiava, Müller Thurgau, Nosiola, Pinot nero, Traminer, Moscato giallo, Teroldego).

**MANTOVA**  
7 giugno 2000

Ristorante "Corte Brandelli" di Lino Turrini e Daniela Bedogni, fondato nel 1988. ●Via Argini Dietro 11/A, Dosolo (Mantova); ☎0376/89497, anche fax; coperti 50. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie da fine luglio a fine agosto; giorno di chiusura giovedì sera e domenica. ●Valutazione 8; prezzo L. 65.000; elegante.

**Le vivande servite:** petto d'anatra affumicato con pomodori confit; riso cremoso alla borragine; guanciale di scottona con zucca candita; sfogliatella alle pere e gelato al caramello; caffè.

**I vini in tavola:** Mosiolo Pojer e Sandri; Chianti Rufina Marchesi Gondi 1996; Moscato d'Asti Vignaioli S. Stefano.

**Commenti:** La Delegazione di Mantova si è riunita in questo caratteristico ristorante per gustare i raffinati piatti che lo chef Lino Turrini ha sapientemente cucinato. Molto apprezzato il risotto alla borragine e il guanciale di scottona. I vini sono stati al livello della cena.

**MILANO INTERNAZIONALE**  
12 maggio 2000

Ristorante "Al Gambero" della Famiglia Antonio Gavazzi (in cucina Edvige Gavazzi), fondato nel 1860. ●Via Roma 11, Calvisano (Brescia); ☎030/968009; coperti 35. ●Parccheggio comodo; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno

LOMBARDIA segue

di chiusura mercoledì. ● **Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo L. 90.000; raffinato ed elegante.**

**Le vivande servite:** terrina di spigola striata americana (ibrido da Striped bass e White bass) con piccole verdure e vinaigrette al balsamico; risotto con asparagi; storione di Calvisano in padella con pomodoro, basilico, sale marino e olio del Garda; "bagoss" con miele di acacia; meringa ai frutti di bosco con salsa di fragole e piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Terre di Franciacorta bianco 1999 e Brachetto d'Acqui, Giacomo Bologna.

**Commenti:** Storione e spigola sono stati i protagonisti ufficiali. Antonio ed Edvige Gavazzi ne hanno proposto due rappresentazioni di notevole fattura nella semplicità dei loro sapori, uno lavorato (l'ibrido branzino o spigola americana), uno naturale a un ottimale grado di frollatura (lo storione). Ne parleremo a parte per quanto riguarda le denominazioni e curiosità itti-

che, mentre desideriamo scusarci pubblicamente col Delegato di Brescia Costantino Gerrini che, regolarmente avvisato, non è stato però destinatario dell'invito ufficiale e pertanto, messo in imbarazzo dallo scrivente, non ha alla fine partecipato alla interessante conviviale di ricerca! È stato uno schiaffo meritato e raccolto. Cosa dire del "Gambero": locale piacevole, accoglienza sobria e cortese come si conviene, classe e professionalità nel servizio, cucina molto vera con pochi apporti di fantasia e pieno rispetto delle ca-

ratteristiche di tipicità degli ingredienti. Stupendo risotto agli asparagi, tipizzato da un particolare impiego di formaggella vaccina fresca di manutenzione, capace di dare una cremosità naturale al suo risultato; irripetibile delicatezza della piccola pasticceria e invidiabile presentazione artistica della meringa. Quanto al "bagoss" è stata l'occasione per metterne in risalto il riferimento "ad futura": si è trattato di una forma a buon invecchiamento, naturalissima, coi profumi della baita, con un piccolo eccesso di salatura

che si è accentuato con l'invecchiamento le cui caratteristiche sono state messe in evidenza e confermate dai pochi esperti di questo formaggio da tavola. Poiché è alta la probabilità di incontrare sul mercato "bagoss" non proprio così autentici e genuinamente veri e conformi alla tradizione di Bagolino e del passo di Bazzena e Crocedomini, è bene ricordarli chiaramente! Messi in evidenza le tipicità, il loro rispetto, la più che centenaria età del ristorante e della attività della famiglia, perché non dirlo: è un eccellente ri-

storante lombardo che merita il plauso dell'Accademia!

**MILANO**  
**INTERNAZIONALE**  
25 maggio 2000

"Trattoria Aurora" di Manuela Caglio (in cucina Davide Cesati), fondata nel 1998. ● Via Savona 23, Milano; ☎ 02/89404978, anche fax; coperti 100+80 in giardino. ● **Parccheggio scomodo; prenotazione necessaria; giorno di chiusura lunedì a mezzogiorno.** ● **Valutazione 7; prezzo L.**

80.000; cucina piemontese locale, tradizionale, accogliente, con giardino, senza aria condizionata.

**Le vivande servite:** aperitivo con stuzzichini (troppo caldo); paté di fegato (6,70); mousse di tonno (6,50) e formaggi (6) su pane della casa; agnoli dell'"Aurora" ripieni di brasato al sugo d'arrosto (7,80); "roston" all'bese (filetto di sanato rosolato in salsa di funghi porcini) (7,50); "bônet" con crema gianduia (7); caffè.

**I vini in tavola:** Prosecco Villa Cornaro (6,50); Dolcetto d'Asti Ca' del Grifone 1997 (6,10); Brachetto d'Acqui Giacomo Bologna-Branda (7,40).

**Commenti:** Dolci, pane e paste fatti in casa. Ottima selezione di formaggi della Val Bormida, in lista: peccato che la mousse di formaggi fosse sulla scia dei "bruss", ma senza genuinità di altopiano e con erbe poco aromatiche e non idonee. Un fattore esterno negativo è stato anche rappresentato dalla temperatura del Prosecco, rimasto al caldo pare per colpa di un frigorifero andato in panne. Ottima la ripresa con gli agnoli anche se con un sugo non propriamente di arrosto piemontese, reso denso e coeso con curiosi accorgimenti; il "croston" in salsa di funghi, con filetto di sanato, è risultato di buona fattura anche se viziato da una abbondante presenza di "ratatuaia" e di patate che hanno reso il piatto troppo vestito e con un ventaglio troppo ampio di sapori, uno ad uno, salvo la "ratatuaia", facilmente accostabili ma più adatti a una frequentazione olandese o inglese più che italiana. D'altro canto avevamo commentato col direttore del locale che la proposta ti-

pica del ristorante non induce tanto a parlare di "cucina o banchetto piemontese" ma di cucina con pietanze di tradizione "piemontese". Non era presente la signora Manuela. Delusione a causa del Dolcetto Ca' del Grifone 1997, ricco soprattutto di legno. Brachetto e "bônet" chiudevano invece con onore la cena e ci stavamo apprestando a entrare nel vivo dello scambio tradizionale delle impressioni quando, senza che fosse possibile avere con noi anche il cuoco signor Davide Cesati, il direttore, dopo l'ascolto della prima domanda fatta da un Accademico, proprio sulle caratteristiche del sugo d'arrosto, escludeva la possibilità di un dialogo in quanto non era preparato a farlo e si sentiva in imbarazzo nei confronti degli altri clienti presenti nel locale: eravamo in giardino, simpaticissimo, sotto un bel cielo di primavera inoltrata, senza zanzare... sarebbe stato difficile ascoltare! È stata la prima volta in 15 anni di conviviali accademiche che ci siamo trovati di fronte a un rifiuto di colloquio tra ristorazione e Accademia. Il rapporto è quindi stato esclusivamente di tipo commerciale. Queste possono essere le sorprese dell'incognito perché il signor direttore, pur sapendo che si trattava di una cena accademica, non sapeva di quale Accademia. Pare che gestisca il ristorante storico di Rho, alle porte di Milano, in centro. Servizio piuttosto curato (6,80), ambiente piacevole (7,40), prezzo/prestazione ai limiti del mercato (6,60). Cucina apprezzabile. Alcuni Accademici avrebbero volentieri modificato la loro scheda dopo la presa di posizione del direttore, ma ovviamente queste cose non si fanno.

## I DELEGATI LOMBARDI RIUNITI A CAPOLAGO

La cucina tipica della regione Insubria, come parte di un più vasto contesto storico-culturale riguardante quel territorio, sarà argomento di ricerca e approfondimento da parte del Comitato regionale lombardo in un prossimo futuro. Lo ha deciso il Comitato stesso, riunitosi il 27 maggio scorso, su invito del Coordinatore Giovanni Canelli, presso il ristorante "Da Annetta" in località Capolago di Varese.

All'incontro, perfettamente organizzato dal Delegato di Varese-Busto Arsizio Vito Artioli con la collaborazione del suo Vice Enrico Colombo, hanno partecipato Franco Toninelli (Delegato dell'Alto Mantovano e Garda Bresciano), Bonaventura Grumelli Pedrocchi (Bergamo), Giorgio Barbesti (Crema), Luigi Nosari (Cremona), Gian Giuseppe Brenna (Como), Paolo Marchetti (Lodi), Cente Lepori (Monza e Brianza), Guido Margiotta (Sondrio), Umberto Guarnaschelli Voghera) ed Elena Pepe (in rappresentanza della Delegazione di Milano), oltre agli stessi Canelli (Vigevano) e Artioli (Varese). Presente il Segretario del Comitato regionale Luigi Casoni.

Sono stati, infine, graditi ospiti il Coordinatore del Piemonte Carlo Greppi, il Consultore nazionale e Delegato di Novara Costantino Tromellini e il Coordinatore per la Svizzera Paolo Grandi.

Giovanni Canelli, dopo aver ringraziato Artioli per l'ospitalità e l'organizzazione dell'incontro e aver rivolto un particolare saluto ai nuovi Delegati di Lodi e Cremona per la prima volta presenti a una riunione del Comitato regionale, ha ricordato la figura di Massimo Alberini, co-fondatore dell'Accademia e Vice-Presidente d'onore, spentosi all'età di 91 anni il 5 maggio, annunciando che proprio il giorno successivo, durante una riunione del Comitato regionale dell'Emilia Romagna, è

stata approvata una mozione per la costituzione di un premio di giornalismo intestato ad Alberini, che al giornalismo ha dedicato la sua esistenza.

Il Coordinatore regionale ha poi informato i presenti sulle decisioni prese nel corso della Consulta nazionale di Grado, fra cui alcune modifiche apportate al Regolamento, il cambio della denominazione di "Delegato regionale" in "Coordinatore regionale", il positivo andamento dei conti dell'Accademia a tutto il 1999 e del vero spirito della lettera inviata ai ristoratori presenti sulla guida, utile per la raccolta di aggiornamenti anagrafici e non certo di valutazioni, che rimangono di esclusiva competenza dei Delegati.

L'attenzione è stata poi focalizzata sui vari convegni organizzati in occasione del Giubileo, in particolare su quelli svoltisi ad Aquileia e a Capua e su quelli di imminente svolgimento a Fidenza e ad Aosta, meritevoli di una massiccia partecipazione. È stata quindi sottolineata l'importanza di effettuare, tutti contemporaneamente il 24 novembre prossimo, presso ogni Delegazione, la corale manifestazione accademica denominata "La zuppa del pellegrino", della quale sono a tutti noti programma e spirito. Per celebrare ulteriormente il Giubileo, anche dal punto di vista cultural-gastronomico, in Lombardia è stata decisa l'organizzazione, da parte del Comitato regionale, di una serata conviviale da tenersi il 7 ottobre prossimo al Castello di Pusterla (se disponibile) o in altra sede altrettanto prestigiosa, alla quale parteciperanno ospiti di riguardo e due Accademici per ogni Delegazione lombarda. Si è resa gentilmente disponibile a coordinare l'organizzazione della serata Elena Pepe, con la collaborazione di Artioli, mentre le ricette storiche che verranno utilizzate per ri-

cordare degnamente i ristori dei pellegrini saranno gentilmente fornite da Tromellini, che già le ha sperimentate con successo in una riuscita conviviale storica organizzata dalla sua Delegazione di Novara.

Il Comitato regionale ha anche unanimemente deciso di dare il via all'organizzazione di una gita con il trenino rosso del Bernina (da Tirano per Poschiavo e St. Moritz), allo scopo di cementare lo spirito di amicizia fra gli Accademici lombardi; la data indicativa è stata fissata per il 31 marzo e l'1 aprile del 2001, l'organizzazione è stata affidata al Delegato di Sondrio Margiotta.

Ultimo argomento in discussione è stato l'approfondimento del progetto Insubria, sul quale sono intervenuti Artioli, Tromellini, Grandi e Brenna, le cui Delegazioni sono poste entro il territorio di tale regione virtuale. È stato preso atto delle iniziative in corso, il cui scopo è quello di esaltare le affinità tra le popolazioni interessate. All'Accademia - è stato sottolineato - interessa esclusivamente concentrare un eventuale suo coinvolgimento sul piano storico-culturale, e in particolare per quanto riguarda l'aspetto gastronomico tipico dei territori. Ad esempio, potrebbe essere interessante studiare e approfondire la cucina dei grandi laghi, con i caratteristici ristoranti della Belle époque. È stato dato l'incarico ad Artioli di approfondire l'argomento, contattando il Comitato storico-scientifico già costituito, e di tenere i contatti con lo stesso e con il Coordinatore regionale per studiare insieme iniziative da sottoporre all'attenzione del Comitato.

Alla seduta di lavoro è seguita un'ottima conviviale accademica, che ha riscosso un vivissimo apprezzamento da parte dei presenti per l'ottima qualità dei cibi serviti, per l'eleganza della presentazione e per la cordialità e professionalità del servizio.