

TOSCANA segue

Ripoli (Firenze); ☎ 055/630076; coperti 60. ● *Parccheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 agosto al 4 settembre e dal 28 dicembre al 5 gennaio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo.* ● *Valutazione 8; prezzo L. 70.000; tradizionale, rustico, accogliente.*

**Le vivande servite:** "bruss" delle Langhe; fagottino di sfoglia caldo alle verdure; risotto Carnaroli ai carciofi e taleggio; straccetti con coniglio e maggiorana; fritto misto di verdure; tagliata di filetto di manzo al sale grosso con olio, aceto balsamico e rosmarino; maialino di latte con cime di rape; delizia di cioccolato caldo.

**I vini in tavola:** "Perlato del Bosco", bianco toscano 99 (Azienda vinicola Tua Rita Suvereto - Livorno); "Perlato del Bosco" rosso toscano 1998 (Azienda vinicola Tua Rita Suvereto - Livorno).

**Commenti:** A Firenze, una conviviale accademica consumata "fuori porta", cioè sulle

rive dell'Arno, come quella onorata presso la trattoria "Donnini", ha il fascino quasi della trasgressione temporale, del fuori stagione, invitante non solo per far cena intrigante ma anche per tornare al ricordo di primavere o di calendimaggio passati. L'attuale gestione della gentile Eleonora, validamente aiutata dal marito Andrea Catelani - lei la mente e lui il braccio che opera -, credo che abbia conferito ai fornelli quel tanto di "nuovo" che, nel dare all'occhio la sua parte, nulla toglie alla tradizione cucinaria locale. Il menu preparato per l'Accademia ha riscosso il più ampio elogio da parte di tutti: non una "voce" di pur veniale peccato! Dal pregiato e non consueto "bruss", formaggio di gusto e profumo alpino, all'involto di verdura e ricotta raccolto in sfoglia; dal risotto mantecato al taleggio agli "straccetti" di pasta fresca conditi da un sughero di coniglio veramente buono; dalla tagliata di filetto di manzo fatta ancor più nobile dal nobile aceto balsamico e più invitante da quel tanto di "proibito" per via della stra-

vaganza della "mucca pazzo", al povero maialino servito in alternativa alla tagliata, ma votato a far la parte del "meschino" al confronto: tutto è stato degno di un voto generoso. Buoni i vini della Tua Rita in cui quel "Tua" è il cognome e "Rita" il nome della padrona dell'azienda produttrice. Puntuale e cortese il servizio mentre il prezzo pagato è risultato a tutti notevolmente di favore per una cena ricca e di gran gusto!

**LUNIGIANA**  
31 gennaio 2001

Ristorante "Osteria Caveau del Teatro" di Amedeo e Fernanda Poletti, fondato nel 1984. ● *Piazza S. Cristina, Pontremoli (Massa Carrara); ☎ 0187/833328; coperti 45/50.* ● *Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie in autunno (la data si decide ogni anno); giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7,56; prezzo L. 70.000 (vino compreso); accogliente, caratteristico.*

**Le vivande servite:** prosciutto d'oca affumicato con insalatina alle noci e miele di castagno; quenelle di ricotta di Zerri su vellutata di zucca mantovana; garganelli alla ghiotta; filettino di lombo d'agnello ai capperi con broccolotti al vapore; parfait al cioccolato all'arancia; praliniera mista di cioccolato Val Rhona con Porto millesimato.

**I vini in tavola:** Chardonnay di Toscana Igt (Tenute di Capezzana "Conte Contini Bonocossi"); Terre di Franciacorta Doc ("Ca' del Bosco" Erbusco BS).

**Commenti:** La magia della festa di S. Geminiano si rinnova ogni anno, con l'appuntamento in un locale unico nel

GINAMOMIDI BERGAM  
LECCA SOLO.



territorio, che i fratelli Amedeo e Fernanda migliorano ogni volta con il loro impegno e la loro professionalità. L'ambiente, intimo e accogliente, è l'ideale sia per cene romantiche che per appuntamenti importanti e non troppo numerosi. La caratteristica fondamentale del ristorante è quella della "ricerca" di nuovi piatti, magari con accordi fra i sapori o confronti improbabili che invece si sposano sorprendentemente. Sperimentazione e verifica di nuovi accostamenti attingendo dalla tradizione stagionale e trasformandoli in gusti nuovi. È sempre una sorpresa la presentazione delle pietanze, gustate prima con gli occhi, che esprimono la raffinatezza della cucina e la fantasia del cuoco. Apprezzata la scelta di cucinare carni non bovine che in questo periodo potevano non essere gradite a tutti. Ottimo anche l'abbinamento vino-cibo. Il giudizio, severo ma molto positivo dagli Accademici, risente della considerazione personale dei gestori e del loro amore verso la cultura della "buona tavola". Bravi e auguri!

**PISA**  
16 gennaio 2001

Ristorante Osteria "La Vecchia Noce" di Alessandro Catarsi, fondato nel 1987. ● *Via di No-*

ce 39, Loc. Noce-Uliveto Terme (Pisa); ☎ 050/788229, fax 050/789714; coperti 80/100. ● *Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dall'1 al 20 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì.* ● *Valutazione 8; prezzo L. 60.000; elegante, rustico.*

**Le vivande servite:** terrina di coniglio con gelatina e pane caldo (cosa molto gradevole e raffinata); risotto al taleggio con zafferano e provola affumicata (gustoso); maltagliati di pasta fresca al sugo di anatra; coniglio nostrale all'orbetellana servito su crostini di pane (piatto ottimo e molto apprezzato); sfogliatina di mele e crema con cioccolato calda (una ghiottoneria).

**I vini in tavola:** Piancarda 98 rosso Conero Doc (Casa vinicola Garofoli An.); Sagraantino di Montefalco 97 (Azienda agricola Antonelli - Montefalco); Ala (Casa vinicola Duca di Salaparuta - vino da dessert ottimo).

**Commenti:** Il Simposiarca Natalrigo Guidi aveva preparato in modo ottimo la serata. Buoni i piatti, ottimi i vini e bella l'apparecchiatura. Senza dubbio il locale ha confermato la professionalità del cuoco, ma ha anche fatto una salto di qualità nel vasellame e nell'arredo della tavola. Nota stonata il rimbombo del parlare dovuto alla struttura del soffitto fatto ad arco. In ogni modo tutto si è svolto con serenità e soddisfazione dei presenti. È stata presentata la nuova Accademica trasferita dalla Delegazione di Pavia, Maria Rosaria Cardilli (direttore della Banca d'Italia a Pisa), che è stata accolta con un caloroso applauso. Applausi anche allo chef, alla

brigata di cucina, al rango servizio, al figlio del titolare che ha assunto la conduzione del locale. Il Delegato Umberto Moschini ha loro dedicato il tradizionale ricordo accademico.

## CURIOSITÀ

## Un italiano "vino dell'anno"

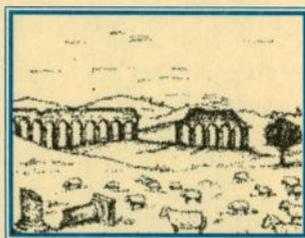
Rosso, toscano, potente ed elegante. È il Solaia 97 prodotto dai marchesi Antinori il miglior vino dell'anno secondo la rivista "Wine Spectator". Non era mai accaduto. I degustatori del quindicinale, che si pubblica in America, hanno testato oltre undicimila vini prima di arrivare alla scelta finale dei cento migliori del Duemila. Il successo del vino italiano è completato da altre due bottiglie prodotte in Toscana che si sono classificate tra i primi dieci: l'Ornellaia 97 creato nella Tenuta di Bolgheri, al nono posto, e il Sammarco 97 del Castello dei Rampolla, decimo.

**MAURO REMONDINO**  
(dal "Corriere della Sera")

7; prezzo L. 65.000; carat-  
ristico, nei resti di un ca-  
ello che domina un borgo  
edievale del 1300.

**Le vivande servite:** pizza e  
zette rustiche (alle verdu-  
prosciutto e formaggio, al  
rmaggio in pasta sfoglia);  
alle castagne; bru-

melone bianco. Gentile e sim-  
patico il personale; le piccole  
finestre della costruzione ri-  
chiedono un'illuminazione  
più consona della sala; un po'  
squilibrato il rapporto qua-  
lità/prezzo.



LAZIO

**CIOCIARIA**

3 febbraio 2001

**Ristorante "Al Lago dei Ci-  
gni" di Paolo Urbano, fonda-  
to nel 2000.** ●Via Capo d'Ac-  
qua 77, Castrocielo (Frosino-  
ne); ☎0776/79543; coperti  
130. ●Parcheggio incustodito,  
sufficiente; prenotazione consi-  
gliabile; ferie novembre;  
giorno di chiusura martedì.  
●Valutazione 7; prezzo L.  
70.000; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** aperitivo  
Gran Gala; crêpe al branzino;  
branzino alla Drago; insalata  
siciliana; frutta gelata; dolce  
della casa; caffè e digestivi.

**I vini in tavola:** Berlucchi;  
Bianco Delle Chiaie (Palom-  
bo).

**Commenti:** Conviviale ben  
organizzata dal Simposiarca  
Daniele Pisani, che ha fatto  
precedere alla stessa un'inte-  
ressante visita guidata al Mu-  
seo della città di Aquino, ve-  
ramente molto ben messo e  
tenuto, nel cui interno è rap-  
presentata e documentata la  
storia di Aquino e del suo an-  
tico territorio corrispondente  
alla media valle del Liri. Il ri-  
storante, ancora in fase di ulti-

migiano reggiano, al profumo  
di peperone; bocconcini di vi-  
tello al cartoccio con fantasia  
di verdure alla griglia e patate  
duchessa; semifreddo bicolore  
con cioccolato a scaglie.

**I vini in tavola:** Prosecco di  
Valdobbiadene "Crede" Bisol;  
Lambrusco "Vigna dell'Uccelli-  
no" Maletti 1999; Gutturino  
Tranquillo "Casanova" 1999.

**Commenti:** Ristorante di isti-  
tuzione relativamente recente  
che, in pieno centro storico,  
cerca con successo di innova-  
re moderatamente la cucina  
tradizionale del territorio sen-  
za peraltro tradirne le origini.  
La giovane titolare Rossana  
Baraldi ha realizzato l'aspira-  
zione professionale dopo  
un'interessante esperienza nel  
campo della moda come in-  
dossatrice. Serata generalmen-  
te apprezzata con qualche di-  
vergenza, come sempre acca-  
de di fronte ai processi inno-  
vativi. Ambiente particolar-  
mente accogliente e ingentili-  
to dalle divagazioni artistiche  
della titolare.

**SALSOMAGGIORE  
TERME**

16 dicembre 2000

**Ristorante "La Filoma" di  
Marzia Vallini e Grazia Mu-  
siccio, fondato nel 1935.** ●Bor-  
go XX Marzo 15, Parma;  
☎0521/206181, anche fax;  
coperti 40. ●Parcheggio incu-  
stodito, insufficiente, scomodo;  
prenotazione consigliabile;  
ferie decise di anno in an-  
no; giorno di chiusura mar-  
tedì. ●Elegante, tradizionale.

**Le vivande servite:** in piedi:  
torta frita e salame Felino. A  
tavola: tortelli di zucca; tortelli  
di erbe; tortelli di patate;  
tortelli di castagne; stracotto  
con polenta; composta di frut-  
ta fresca; zabaione.

**I vini in tavola:** Gutturino  
1997 Il Poggiarello; Moscato  
reale 1996 di Felice Rotta.

**Commenti:** Applausi per i  
piatti serviti con competenza e  
passione da Marzia, contitolare  
insieme a Grazia del prestigio-  
so ristorante "prestato" dagli  
Accademici di Parma a quelli  
di Salsomaggiore. Tutte le si-  
gnore hanno ricevuto doni of-  
ferti da Guido Barilla, presiden-  
te della prestigiosa industria e  
Accademico di Salsomaggiore.

**SALSOMAGGIORE  
TERME**

9 febbraio 2001

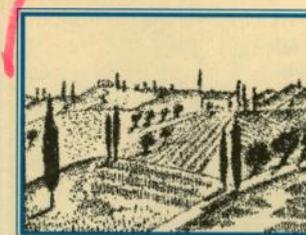
**Ristorante "Aquila romana"  
di Giorgio Petrini, fondato nel  
1948.** ●Via Gramsci 6, Noceto  
(Parma); ☎0521/625398, an-  
che fax; coperti 70. ●Parcheg-  
gio incustodito, sufficiente;  
prenotazione consigliabile; fe-  
rie dal 15 luglio al 15 agosto a  
mezzogiorno; giorno di chiu-  
sura lunedì e martedì. ●Valu-  
tazione 8,10; prezzo L.  
78.000; elegante, tradizionale,  
accogliente.

**Le vivande servite:** culatello  
di Zibello; torta frita; anolini  
in brodo; tortelli alle erbe;  
alla zucca, alle patate, alle ca-  
stagne; stracotto di manzo in  
polenta frita; parmigiano con  
uva, noci e miele; chiacchiere;  
piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Antinori  
brut; Bianco di Custoza 99  
Montresor; Sangiovese toscan-  
o 98; Amarone 95 riserva del  
Fondatore; Asti Moscato 99  
Prunotto.

**Commenti:** L'"Aquila roma-  
na" continua a confermarsi  
qualificato punto di riferimen-  
to per la ristorazione par-  
mense. Ambiente storico con  
un servizio attento e premu-  
roso condotto in sala da Fio-

renza Petrini e Giuseppe De  
Michele. Scelta dei vini, dei  
distillati e dei liquori vasta e  
competente, curata in modo  
impareggiabile da Giorgio  
Petrini ("regista" del restoran-  
te); mentre in cucina Mina (la  
moglie) e Beatrice (l'altra fi-  
glia) riservano piacevoli sor-  
prese all'ospite che può gu-  
stare una cucina del territorio  
preparata con materie prime  
di ottima qualità che seguono  
l'andamento delle stagioni.  
Distinzione accademica con-  
quistata sul campo e grandi  
applausi da tutti gli Accade-  
mici presenti che hanno brindato,  
nel consegnare l'atto  
notarile di deposito di 10 ri-  
cette tipicamente parmigiane,  
all'ospite d'onore Gianni  
Franceschi e alla sua cara  
consorte.



TOSCANA

**AREZZO**

28 gennaio 2001

**Ristorante dell'hotel "Minerva"  
dei F.lli Fabbrini, fondato nel  
1968.** ●Via Fiorentina 6,  
Arezzo; ☎0575/370390; co-  
perti 400. ●Parcheggio incu-  
stodito, sufficiente; prenota-  
zione non necessaria; ferie  
dall'1 al 18 agosto; giorno di  
chiusura mai. ●Valutazione  
8; prezzo L. 75.000; elegante.

**Le vivande servite:** lumache  
fritte; crostini della sorella del  
barone (da "Il barone rampan-  
te" di Italo Calvino); pane e  
pomodoro (di "Pepe Carvalho"  
di Manuel Vasquez Montal-  
ban); aringhe di Checco (da "I

capoli a merenda" di Sergio  
Tofano); minestrina di Gaspari-  
no (da "Pierino Porcospino");  
spaghetti coll'acciugata (da "Il  
giornalino di Gian Burrasca" di  
Vamba); frittata di Segovia (da  
"Sussi e Biribissi" di Collodi ni-  
pote); cacciucco triste per il  
matto delle giuncaie (da "Le  
veglie di Neri" di Renato Fuci-  
ni); arrosto girato (da "Istruzio-  
ni alla servitù" di Jonathan  
Swift); arista (da "Candide" di  
Voltaire); castagnaccio (da "Le  
novelle della nonna" di Emma  
Perodi); stiacciata (da "Cap-  
pucchetto rosso" di Charles Per-  
rault); ciambellone di Perelà  
(da "Il codice di Perelà" di Al-  
do Palazzeschi).

**I vini in tavola:** Rosso di  
Montepulciano 99 (Fattoria  
del Cerro); Nozzole 98; Vin  
santo "Le Coste".

**Commenti:** Il pranzo è stato  
costruito su alcuni capitoli del  
libro "Leggere a tavola" di An-  
drea Rauch. Insieme allo chef  
Osmano si sono realizzate le  
varie ricette, alcune fedelmen-  
te tratte dal libro altre inter-  
pretate da notizie non precise,  
ma comunque indicative.  
Ogni piatto era preceduto dal-  
la lettura del relativo testo fat-  
ta dall'attore Andrea Biagiotti,  
molto applaudito. Applausi  
anche per i vari piatti presen-  
tati, con particolari lodi alla  
minestrina di Gasparino e al  
cacciucco del matto delle  
giuncaie realizzato tutto con  
peschi di acqua dolce. Riserve  
poche, anzi quasi nessuna.  
Ma, si sa, qualcosa da dire,  
volendo, si trova sempre an-  
che se con difficoltà.

**FIRENZE**

8 febbraio 2001

**Trattoria "Donnini" di Eleo-  
nora Sarti, fondata nel 1902,  
gestione attuale dal 1997.**  
●Via di Rimaggio 22, Bagno a