

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 300, GENNAIO 2018 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



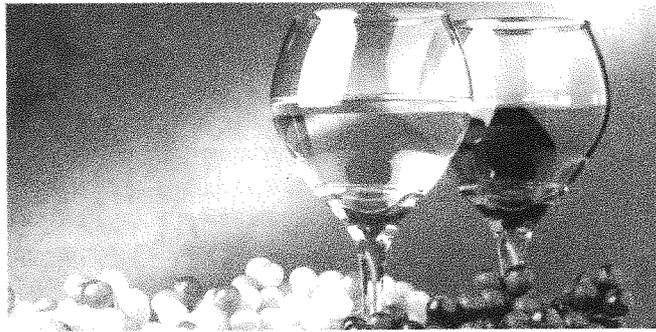
PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO, VENEZIA

UN PONTE CULTURALE TRA DELEGAZIONI

Le due Delegazioni si sono incontrate a Saluzzo, antica capitale del Marchesato, gettando le basi di futuri scambi culturali e gastronomici. La passione per la cucina e l'appartenenza all'Accademia è il *trait-d'union* tra gli Accademici delle due città geomorfologicamente distanti: tra la regina dell'Adriatico e la piccola Siena del Piemonte. Legami antichi esistevano già. Tra la metà del 1300 e la prima del 1400, alcuni membri della casata dei Saluzzo si distinsero per una certa "continuità" degli investimenti nei titoli di credito del debito pubblico della Serenissima, ossia negli "imprestati" del Monte Vecchio di Venezia. Silvio Pellico, personaggio simbolo di Saluzzo, prima del carcere duro dello Spielberg, trascorse la sua detenzione ai Piombi, da cui vedeva piazza San Marco. Legami di natura diversa e iniziative future tra Piemonte e Veneto, come il progetto "Vento", il tragitto ciclo-turistico lungo il fiume Po, 679 km di pedalate dalla sorgente ai piedi del Monviso alla foce, comprensorio delizioso al cui estremo c'è Venezia.

Nel frattempo, la tessitura culturale dell'Accademia tra Delegazioni di Ponente e Oriente, all'insegna di amicizia e ospitalità, è sottolineata da Ermanno Mauro, Delegato del gruppo cuneese, che conta oggi 22 Accademici, nella riunione conviviale con la Delegazione veneziana, più di sessant'anni di vita, guidata da Rosa Maria Rossomando. Ai tavoli insieme, veneziani e cuneesi, dopo lo scambio reciproco di doni,



si sono ritrovati in un clima di amicizia a gustare i piatti della tradizione e per un "prosit"

all'Istituzione. L'alzata di calici, come i saluti al tavolo dei Delegati, meritava però un protocol-

lo istituzionale che siglasse in modo visibile e orgoglioso l'appartenenza accademica. L'evento, dopo una tre giorni turistica nel Saluzzese, con visita al patrimonio artistico e storico più rappresentativo e degustazioni della cucina locale: un mini *tour* curato dai cuneesi per gli Accademici della laguna come vuole il decalogo dei rapporti associativi. Tra le *location* conosciute sulla strada del ritorno, la sede dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche costruita a Pollenzo nel 2004. Il ponte è stato gettato con successo. La Delegazione ospitante si augura un ritorno degli Accademici veneziani per far conoscere loro altri luoghi e altre storie. (Ermanno Mauro)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	pagina 15
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	pagina 28

VITA DELL'ACCADEMIA	39
Piemonte, Liguria, Lombardia	39
Trentino - Alto Adige, Veneto	40
Emilia Romagna	41
Toscana	42
Umbria, Lazio, Abruzzo, Puglia	44
Basilicata, Calabria, Sicilia	45
Europa, Nel mondo	46

VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	47
Valle d'Aosta, Piemonte	47
Liguria	48
Lombardia	49
Trentino - Alto Adige	51
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	52
Emilia Romagna	53
Toscana	54
Marche, Umbria	56
Lazio	57
Abruzzo, Molise	58
Puglia	59
Calabria, Sicilia	60
Sardegna, Europa	62
Nel mondo	64

CARNET DEGLI ACCADEMICI	68
-------------------------	----

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi.

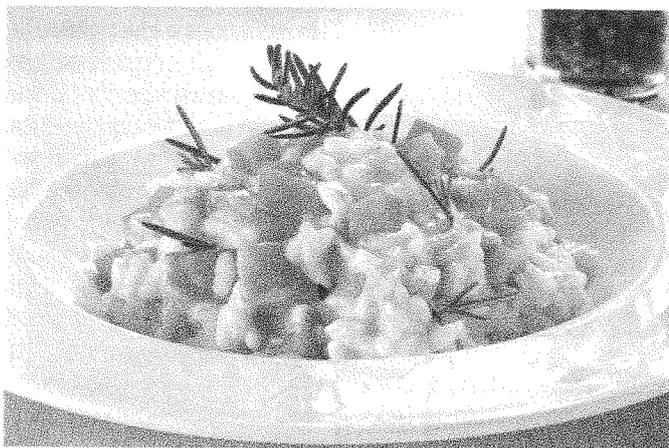
I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.

LOMBARDIA

BERGAMO

CONVIVIO NATALIZIO "FRA LE STELLE"

Gli Accademici non erano "sotto le stelle", poiché faceva proprio freddo: il titolo richiama solo le stelle di una famosa guida e la Delegazione ha goduto della perfezione culinaria e del curatissimo servizio e ricevimento di uno dei sette ristoranti tristellati italiani: "Da Vittorio". Nella sala del camino, la più bella del favoloso complesso di Brusaporto illuminato a festa, a due passi da Bergamo, con una piscina immensa, un parco con un laghetto, fiori e piante, gli Accademici, quasi al completo, sono stati accolti come amici. Un sentito ringraziamento al maestro di cucina Chicco e all'intera famiglia con mamma Cerea in testa. Basta una parola per commentare un menu tutto a base di pesce freschissimo: perfetto, con un risotto originalissimo alla zucca.



Da citare la finale *kermesse* di dolci: indimenticabile per la sua varietà, quantità e freschezza, con un panettone morbido e appena sfornato, come i cannoncini caldi riempiti al tavolo uno alla volta.

Perfettamente indovinata la curata relazione culturale della DCST del Piemonte e Segretario del Centro Studi "Franco Marenghi", Elisabetta Cocito, che ha a lungo intrattenuto sull'argomento "Il cuoco del Re; vita e ricette di Amedeo Pettini", al quale le Delegazioni piemontesi hanno dedicato un prezioso volume. L'autore, Domenico Musci, ha colto il valore sociale, la lungimiranza e la modernità di un grande cuoco di corte, che lo hanno reso celebre in tutta Europa, all'inizio del XX secolo, con diverse intuizioni che lo rendono moderno anche oggi. Festeggiatissimi due nuovi Accademici: la simpatica ed elegante Mara Somaschini e l'architetto Giovanna Invernizzi, subentrata, continuando la presenza della sua famiglia in carnet da 45 anni, a suo padre Giorgio, e a sua madre Tilde oggi nonvattreenne.

Alla conclusione dell'eccezionale serata, due piacevoli sorprese: un prezioso e consistente dono di una scatola di caviale sotto vuoto, stelle di Natale per tutti, e una lunga serie di domande al

bravissimo e disponibile Chicco, unico, fra i grandi chef divenuti, purtroppo, attori televisivi e prezzolati dalla pubblicità, a mantenersi semplice, gentile, sempre sorridente e maestro nel donare la sua grande cultura gastronomica. Dalle sue dettagliate e dotte risposte, formulate con semplicità, gli Accademici hanno imparato più di qualsiasi lezione di scuola di alta cucina. Il 2017 finisce, per la Delegazione, in gloria, con una serie ininterrotta di successi per la soddisfazione di tutti gli Accademici bergamaschi che stanno preparando altre piacevoli sorprese e attività culturali molto interessanti. (Lucio Piombi)

CREMONA

IL FORMAGGIO NELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE AL BONTÀ

La Delegazione (in collaborazione con la Camera di Commercio e il Comune, nell'ambito del progetto "East Lombardy 2017", la Strada del gusto cremonese e l'Istituto turistico alberghiero "Luigi Einaudi") ha presentato il volume *L'uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale*, e il quaderno *Il formaggio nella cucina cremonese della tradizione* che raccoglie le ricerche locali.

Alla presentazione, che si è svolta nella prestigiosa cornice del "Bontà", la fiera di Cremona delle eccellenze enogastronomiche, sono intervenuti, davanti a un folto pubblico, diversi relatori. Barbara Manfredini, Assessore al turismo del Comune di Cremona, ha illustrato l'importanza del progetto "East Lombardy"; Valerio Ferrari, Agostino Melega e Carla Bertinelli Spotti hanno presentato i volumi soffermandosi su testimonianze relative a tradizioni e usi anche scomparsi, modi di dire, proverbi, numerose ricette, insieme a una piccola antologia di citazioni letterarie. È seguita una degustazione, a cura degli studenti della scuola alberghiera, coordinati dal professor Dionisi Zoppi, a base di formaggi del territorio offerti dalle aziende cremonesi: grana padano, provolone, salva cremasco.

MANTOVA

I "GONZAGA DIGITALI" CON MENU ACCADEMICO

"I Gonzaga digitali 4" è un progetto nato nel 2010, partendo dalle banche dati del Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te. L'edizione 2017 è stata dedicata alla cultura alimentare della corte dei Gonzaga con un convegno di due giorni, che si è svolto a Mantova. Le relazioni e gli interventi hanno indagato i rapporti tra le corti padane da un'ottica alternativa: il cibo. La circolazione di prodotti quali vino, riso, grano per un'economia di base, fino allo zucchero, caffè e cioccolato per le tavole di lusso, ha condizionato le relazioni economiche e commerciali, contribuendo a creare un bacino di scambi tra le città. I processi di comunicazione hanno influito in modo de-

cisivo anche sulla storia della cultura, intesa nel suo senso più lato, lasciando tracce profonde nelle consuetudini, ma anche nella documentazione pratica e letteraria.

Il giorno precedente il convegno, il Delegato Omero Araldi ha accolto al ristorante "Il Cigno" Trattoria dei Martini, alcuni relatori (Blythe Alice Raviola, Giorgio Dell'Osso, Filippo Ribani, Micaela Rossi); esponenti della cultura mantovana quali Stefano Baia Curioni, Presidente del Centro Te; Peter Assmann, Direttore del Polo Museale di Palazzo Ducale; Luisa Onesta Tamassia, Direttrice dell'Archivio di Stato, e Giuseppe Masserdotti, CT della Lombardia Est. A Daniela Sogliani, di Palazzo Te, il compito di rendere più familiari i Gonzaga digitali, raggiungibili in rete con un clic.

Impeccabili Tano Martini, nell'accoglienza in sala, e Sandra, in cucina, con un menu ispirato da Bartolomeo Stefani, cuoco di corte dei Gonzaga alla fine del 1600, con raffinate e originali interpretazioni.

Itinerario aperto dalla carne rossa di barbina con grana, olio extravergine e vecchio balsamico (acetaia del Tano), alla quale seguiva la minestra di carciofi, pistacchi e pinoli. Non poteva mancare il risotto con finocchio al profumo di spezie. Rimandava al trionfale pavone alla Mantegna, dello storico pranzo del 1961 (organizzato da Dino Villani), la pavona al forno farcita alla cortigiana, con carni bianche e prosciutto, e i contorni del Duca (mele, prugne, mostarda). Al dessert, pasticcio di crema con pan di Spagna e Rhum. Vini delle Colline Moreniche: bianco 2016 Terre di Olfino (Cantina Gozzi, Monzambano); rosso 2013 Vigne Alte di Pille (taglio bordolese del Tano) e passito Le Cime (Cantine Ricchi, Mon-