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. 298, NOVEMBRE 2017/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

SOMMARIO

FOCUS

3 Il mistero nel piatto
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

4 A Trieste, "ove son bellezze di cielo e di contrada"
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

6 Assaggiatori del riso
(Roberto Bonati)

8 La cucina di Federico II
(Giovanni Ballarini)

10 A tavola con i cari defunti
(Adriana Liguori Proto)

12 Globalizzazione e settore agroalimentare
(Gianni Porzi)

14 Il latte di capra e i suoi derivati
(Nicola Barbera)

15 Tortello tradizionale del Mugello
(Adriano Borgioli)

17 La magia del cioccolato
(Antonio Franchi)

18 Riflessioni sulla cucina oggi
(Roberto Robazza)

20 Verdicchio d'Oro 2017
(Mauro Magagnini)

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

24 Un patrimonio verde
(Monica Sardonini Hirschstein)

26 Tradizione nel futuro
(Aldo Agostinelli)

27 La mela cotogna
(Giancarlo Burri)

In copertina: *particolare del sipario dipinto da Pablo Picasso per il balletto "Parade" (1917). In esposizione presso Palazzo Barberini a Roma nell'ambito della mostra "Picasso. Tra cubismo e Classicismo" alle Scuderie del Quirinale, fino al 21 gennaio 2018.*

29 Crudele storia dei maccheroni "lardiati"
(Claudio Novelli)

30 Lo sviluppo dell'olivicoltura nel Lazio
(Mauro Gaudino)

32 Il "menu da farmacia"
(Antonio Ravidà)

33 Baccalà mantecato
(Giampiero Rorato)

35 Importanza dei cibi fermentati
(Gianni Di Giacomo)

37 Ricette di guerra e di pace
(Giuseppe Trincucci)

39 I colori della natura a tavola
(Rosalia Sorce)

I NOSTRI CONVEGNI

22 Le eccellenze dell'enogastronomia iblea
(Antonio Scollo)

SICUREZZA & QUALITÀ

41 Pubblicità mascherata
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

21 Accademici in primo piano
34 Calendario accademico
42 In libreria
43 Dalle Delegazioni
53 Vita dell'Accademia
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary

*In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro **iPhone** o **smartphone con la fotocamera per decodificarlo** e vedere cosa nasconde. **Per leggere i codici QR** è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su **iPhone e iPad** potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.*

Assaggiatori del riso

Come valutare il cereale attraverso i quarantatré punti di un protocollo innovativo.

DI ROBERTO BONATI
Accademico di Lecco

In Italia vengono coltivate ogni anno circa 150 varietà di riso, i cui nomi farebbero pensare a tutto meno che ai preziosi chicchi: Apollo, Selenio, Karnak, Giglio e via dicendo.
Con un'estensione di 234.000 ettari (dati 2016) siamo la più grande risaia d'Europa: 1,8 milioni di tonnellate di riso grezzo per anno, di cui un trenta per cento destinato a preparare risotti e panisse. Il riso rappresenta un valore importante della nostra economia agricola e della nostra cultura, al punto che nel corso della sua cinquecentenaria storia nazionale ha contribuito a ridisegnare il paesaggio là, dalla Baraggia al Po, dove viene coltivato.

Ne consumiamo poco più di cinque chilogrammi a persona e ogni regione ha saputo esaltare le caratteristiche di questo prezioso cereale attraverso piatti simbolo, dal risotto alle arancine.
Eppure, se chiedessimo a un consumatore di riso quale varietà si sta apprestando a degustare ben pochi saprebbero indicare il nome e, probabilmente, tra questi, molti lo sbaglierebbero pur convinti di ricordare benissimo le indicazioni della confezione.
Superficialità nella lettura dell'etichetta? Memoria fallace? Certamente no; la spiegazione sta nell'applicazione delle normativa che regolamenta il confezionamento, ribadita, oltretutto, da nuove disposizioni ancora fresche di stampa. Sta di fatto che, per essere certi, si dovrebbe chiedere al contadino che lo ha prodotto, confidando nella sua integerrima sincerità. Insomma, il consumatore (chef compreso) è indirizzato a un utilizzo generico (per risotti, per minestre ecc.) senza che gli venga fornita alcuna ulteriore indicazione. Il nostro Paese, che fa della gastronomia uno dei propri valori culturali, dovrebbe ricordare quanta strada sia stata percorsa da quando - in tempi lontani, al momento della scelta del vino - il cameriere proponeva una sorta di indovinello "Bianco o rosso?". Ora, senza voler essere esigente fuori misura, credo che la scelta del riso da utilizzare per la preparazione di piatti simbolo, risotto *in primis*, possa partire dalla valutazione di una serie di prerogative specifiche del chicco, a iniziare dall'indicazione dell'origine geografica. Un Carnaroli di Sardegna è diverso da uno della Lomellina, a sua volta diverso da un Carnaroli Dop di Baraggia.
Utopia? Forse sì, poiché anche la legge che disciplina il commercio interno del riso (già molto restrittiva) non aiuta nemmeno a capire quale varietà troveremo esattamente all'interno della confezione. E quindi, in sostanza, il consumatore, il cuoco, a chi si può affidare per informarsi sulle caratteristiche di un chicco sicuramente adatto per una panissa, per un sushi, per un risi e bisi?
È questo il cruccio cui Davide Gramegna, riso in testa e aria di risaia nei

polmoni, da qualche anno sta cercando di dare sollievo; forte di una robusta esperienza di degustatore, accumulata in ambiti diversi dell'enogastronomia, raccoglie lo scarno materiale prodotto da pionieri della degustazione del riso e mette insieme una scheda specifica, composta da una quarantina di punti e che rappresenta una vera carta di identità del riso testato.
Sulla stampa e anche su Rai1, si è parlato recentemente del metodo di assaggio del protocollo innovativo GD.
Un campione di cento grammi, composto da circa tremila chicchi, viene esaminato e valutato secondo una scala di valori da zero a nove, al fine di far emergere il suo profilo qualitativo, e con esso il miglior utilizzo. Vengono classificate la natura e l'incidenza dei grani difettati (spuntati, gessati, vaiolati, presenze di immaturità, ecc.), la corrispondenza alla cultivar e quella al grado di lavorazione subìto, le espressioni sensoriali che il campione sviluppa a crudo e a cotto. Ne risulta una scheda complessa e sommamente specifica, la cui compilazione richiede un approccio rigoroso. Una valutazione che si rispetti necessita di nasi buoni e addestrati, spirito indagatore e disciplina da accademia militare durante le sessioni di valutazione.
La preziosa e intensa collaborazione con Massimo Biloni, agronomo e autorevole esponente del mondo risicolo, un lungo lavoro di messa a punto della scheda e una rigorosa formazione curata da CSA (Centro Studi Assaggiatori) di Brescia, permettono al progetto di decollare e di allestire una formazione di panelisti-giudici certificati, specializzati nell'applicazione del protocollo GD Acquaverderiso.
Le valutazioni dei panelisti, coordinati durante le sessioni di analisi sensoriale dal panel leader, vengono analizzate, registrate e archiviate mediante l'utilizzo di un software appositamente creato.
A tutela della propria costante attendibilità, il metodo GD prevede un'attività alimentata da un costante aggiornamento che, con cadenza mensile e con figure diverse del settore, si propone la messa a punto di una tecnica innovativa e che finalmente giunga a colmare una mancanza nel panorama dell'analisi sensoriale.

See International Summary page 70

INAUGURATO IL FONDO ALFREDO PELLE

Da sinistra: il Presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara; il Presidente Paolo Petroni; il Delegato dell'Alto Vicentino Renzo Rizzi; il Delegato di Vicenza Claudio Ronco.

Presso la sede della Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, è stato inaugurato il fondo librario intitolato all'Accademico Alfredo Pelle, già Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi". Si tratta di 8.000 volumi, dal contenuto enogastronomico, che Alfredo Pelle e la sua famiglia hanno donato alla biblioteca vicentina. La sistemazione e la catalogazione sono state realizzate grazie al contributo erogato da varie istituzioni, tra le quali la nostra Accademia.
Il Presidente Paolo Petroni, presente all'evento, ha voluto rendere omaggio all'Accademico, ma soprattutto all'amico di tanti anni. Ha ricordato il suo forte senso di attaccamento ai valori accademici e, con animo commosso, ha raccontato le molteplici occasioni di incontro e di profonda sintonia che li legava. Sono intervenuti anche Roberto Ariani, Segretario Generale; Danilo Gasparini, membro del Centro Studi "Franco Marenghi"; Claudio Ronco, Delegato di Vicenza; Renzo Rizzi, Delegato dell'Alto Vicentino e l'amico di famiglia Luca Severgnini, Accademico di Bergamo.