

febbraio; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 6,50; prezzo L. 100.000; raffinato, elegante, caratteristico, in residenza storica di famiglia.

**Le vivande servite:** antipasto di rustici di pasta di pane e fritti di ricotta; tortino di parmigiano reggiano con salsa di zucca; cappelletti in brodo; parmigiana di cardi; cosciotto di maiale stecato al tartufo con tortino di cavolfiore; composta di frutta secca.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Ca' del Bosco); Sauvignon Traluce (Le Velette); Dolcetto d'Alba (Icardi); Carbio dei Colli Amerini; Cherry Ximenez.

**Commenti:** I discendenti della nobile famiglia hanno ristrutturato il palazzo degli avi facendone una residenza d'epoca con annesso ristorante. La cucina risente di una frequentazione internazionale adatta ad ospiti stranieri ammalati dal fascino del luogo.

**GUBBIO**

24 novembre 2000

Ristorante "Taverna del Lupo" di Rodolfo Mencarelli, fondato nel 1968. ● Via Ansdei 21, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9274368, fax 075/9271269; coperti 200. ● Parcheggio zona pedonale; prenotazione non necessaria; ferie fine gennaio (due settimane); giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 9; prezzo L. 40.000; elegante, tradizionale, caratteristico.

**Le vivande servite:** stuzzichini; "imbrecciata"; maltagliati di farro all'eugubina; tagliata di chianina in Bordolese di Sagrafino e porro fritto; cosciotto d'agnello farcito; verdura saltata in padella; tortino cere.

**I vini in tavola:** spumante brut Poggio Montali; Verdicchio Poggio Montali; Rosso Conero Doc.

**Commenti:** Per la cena ecumenica, cui anche la nostra Delegazione ha entusiasticamente aderito, ci siamo ritrovati alla "Taverna del Lupo", per gustare soprattutto l'"imbrecciata", zuppa mista di ogni tipo di legumi e cereali, lardo, erbe aromatiche, che secondo alcuni risalirebbe addirittura agli antichissimi Umbri. Rodolfo Mencarelli, come al solito, avvalendosi soprattutto dell'abilità, passione e professionalità dello chef (il cognato Claudio Ramacci) ha fatto le cose in grande, con un menu che ha riscosso unanimi consensi degli Accademici, confermando ancora una volta il riconoscimento di "cucina eccellente" attribuito, a suo tempo, dall'Accademia. Alla cena ecumenica abbiamo avuto graditissimo ospite anche mons. Mauro Salciarini, vicario della diocesi, che, dopo averli brillantemente illustrati e commentati, ha consegnato a tutti gli Accademici eugubini due articoli apparsi recentemente sul quotidiano "Avvenire" dai significativi titoli: "L'hamburger? È ateo" e "Perché morale e teologia nascono in cucina: mangiare è atto di sapienza".

**GUBBIO**

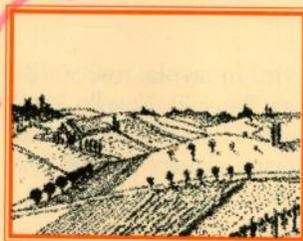
20 dicembre 2000

Ristorante "Park hotel ai Cappuccini" di Tourist spa Carmela Colaiacovo, fondato nel 1990. ● Via Tijernate, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9234, fax 075/9220323; coperti 60. ● Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ● Valutazione 8,70; prezzo L. 60.000; raffinato, elegante.

**Le vivande servite:** sformato di semolino con insalatina di rucola, funghi, parmigiano e tartufo nero di Gubbio; cappelletti fatti in casa con brodo di cappone; malfatti ai funghi porcini; tortino di cardi in parmigiana con pomodorini al basilico e dadolata di mozzarella; galantina di cappone con gelatina e julienne di verdure al vapore; panettone farcito con crema calda allo zabaione; semifreddo al cioccolato.

**I vini in tavola:** Traminer aromatico del Trentino Doc 1999 "Mandelli"; Cabernet-Sauvignon di Miralduolo Doc 1997 "Lungarotti"; Moscato d'Asti Doge 1999 "Banfi".

**Commenti:** Per la cena degli auguri siamo tornati al "Park hotel ai Cappuccini". Un ritorno felicissimo per la generosa e squisita ospitalità e per un menu di tutto rispetto che ha riscosso unanimi positivi consensi: negli Accademici e nei numerosi graditi ospiti della serata, iniziata con un cocktail di aperitivo servito dal "Bar Belle Nozze", assieme a gustosissimi stuzzichini, nella suggestiva e accogliente "sala del caminetto". Servizio impeccabile, equilibrato abbinamento con i vini provenienti dalla fornitissima "Cantina dei Frati". La cena, in questo che a buon ragione è considerato uno dei migliori alberghi dell'Umbria, ha chiuso "alla grande" e in un clima di festosa amicizia un 2000 ricco d'iniziativa per la nostra Delegazione. Un augurio e una buona premessa anche per il prossimo anno che vedrà dal 23 al 25 aprile, proprio il "Park hotel ai Cappuccini" la sede del convegno nazionale e dell'Assemblea dei Delegati dell'Accademia.



UMBRIA

**FOLIGNO**

19 dicembre 2000

Ristorante "L'Orto degli Angeli" di Tiziana e Francesco Antonini, fondato nel 1997. ● Via Dante Alighieri 1, Bevagna (Perugia); ☎ 0742/360130; coperti 60. ● Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie dal 7 gennaio al 22

quadrucci e ceci alla vecchia maniera; mezze chitarrine alla montanara; uova strapazzate con olio extravergine; spalluccia di ghiandaro brasata con rosso di Montefalco, rafi del Lago Trasimeno saltati con cipolline caramellate; babà con gelato di crema; caffè e ghiottonerie.

**I vini in tavola:** Gaio Trebbiano dei Colli Martani, Doc Rocca di Fabbri; Rosso di Montefalco Doc 1998 Rocca di Fabbri.

**Commenti:** Gli Accademici si sono incontrati presso "Villa Schucani" per una serata dedicata all'olio di oliva. Il socio Gianfranco Montedoro, ordinario di Industrie agrarie della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, ha trattato il tema "L'olio d'oliva Dop - Umbria tra sensi, salute e sicurezza". Alla fine della relazione

**CANTINCHI DI PISA.**



panpepati presentati dagli Accademici al concorso giunto oramai alla settima edizione. L'abbinamento dei vini: perfetto. Di spicco il Riesling Tiefenbrunner che è riuscito a bilanciare anche il *Tuber magnatum pico*. Bella la sala e la decorazione dei tavoli, veloce e professionale il servizio, ospitalità da perfetti padroni di casa da parte di tutta la famiglia Piermarini. Simposiarchi secondo tradizione, il Delegato e il Vice-Delegato.

le  
o-  
ra  
s-  
il  
a  
b,  
2

coperti 60+40. ● **Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì (tranne periodo estivo).** ● **Valutazione 7; prezzo L. 45.000; accogliente.**

**Le vivande servite:** aperitivo "Canasta"; insalata di mare su letto di rucola; alici e cernia marinate; mazzancolle alla catalana; impepata di cozze; tagliolini scampi e frutti di mare; risotto allo scoglio; orata all'acqua pazza; frittura di paranza e calamaretti; insalata mista; gelato caldo ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Muller Tor-gau Tiefenbrunner; Fiori d'arancio La Versa.

**Commenti:** Il simpatico ristorante "Canasta", situato nella centrale piazza della Libertà, gode di una particolare e rara vista sul teatro romano. Questa posizione pertanto lo rende sia naturale ritrovo per gli spuntini del dopo spettacolo che per le colazioni di lavoro. La nostra Delegazione vi si è recata un venerdì, giorno nel quale è d'uso servire il pesce. Dopo l'aperitivo con stuzzichini, gentilmente offerto dal gestore, ci siamo accomodati

alla ben apparecchiata tavola; qui abbiamo gradito un antipasto in cui i delicati sapori dell'insalata di mare e della marinata si sono incontrati con quelli forti delle mazzancolle e dell'impepata. Per i primi è stato gradevole il tagliolino, ma di pessima riuscita il risotto. Delicata l'orata, adeguata e leggera la frittura, molto piacevole la conclusione con il gelato; buoni i vini. La valutazione? Un 7 di incoraggiamento.

#### 🏠 SPOLETO

24 novembre 2000

**Ristorante "La Trattoria" di Donatella De Angelis, fondato nel 1996.** ● **Strada delle Vene 7, Campello sul Clitunno (Perugia); ☎ 0473/275797, anche fax; coperti 50+25.** ● **Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 31 gennaio; giorno di chiusura giovedì.** ● **Valutazione 7,90; prezzo L. 45.000; tradizionale.**

**Le vivande servite:** antipasto di salumi, alicette, pizza farcita di verdura, frittata cipolle e pomodorini, broccoli con salsiccia, raponzoli con guancialetto, coppa con olive marinate; zuppa del pellegrino con lenticchie e pane abbrustolito; rigatoni al gancetto; stinco di maiale al ginepro con patate al forno; torta agli amaretti; crostata; tozzetti.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica Doc (Belisario); Ritratti Cabernet Sauvignon (Lavis); Traversa Moscato d'Asti.

**Commenti:** Per la serata dedicata al pellegrino non si poteva che scegliere un locale sulla via Flaminia proprio davanti alle Fonti del Clitunno, sicuramente zona di passaggio e ristoro per i devoti che

andavano a Roma. In questo ristorante, il cui nome indicava una voluta modestia, abbiamo riscontrato una ottima presentazione dei piatti, con gradevoli accostamenti (raponzoli e guancialetto, stinco con ginepro), una ricerca attenta sugli ingredienti (pomodorini, cipolle di Tropea, olio d'oliva di qualità) e una pregevole scelta dei vini che hanno meritato il plauso degli Accademici. La serata è stata comunque monopolizzata dalla presenza del prof. Bruno Toscano, ordinario di Storia dell'arte moderna all'Università Roma Tre, che ci ha condotto in una immaginaria passeggiata attraverso acquedotti e casine, condendo il tutto con reminiscenze della cucina dei "suoi tempi" e notizie storiche sugli usi alimentari nel Ducato di Spoleto. Una vera fonte di stimoli sia per spingerci a trovare alcune erbe di campagna ora non più in uso, che per contattare altri studiosi dediti alla tutela di prodotti vegetali di uso antico e dei piatti a essi collegati. Siamo certi che i primi frutti di questi stimoli non tarderanno a vedersi.

#### 🏠 TERNI

16 dicembre 2000

**Ristorante "Piermarini" di Primo Piermarini, fondato nel 1990.** ● **Via F. Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎ 0744/780714, anche fax; coperti 70.** ● **Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica sera, lunedì.** ● **Valutazione 8,50; prezzo L. 75.000; elegante, accogliente, in una villa ai piedi della collina, ampio parco e piscina, a due passi dal paese, affascinante in inverno, bello e fresco d'estate.**

**Le vivande servite:** coniglio al profumo di salvia in zup-

petta di lenticchie (7,50); tortelli di zucca alla trifola bianca (8,50); piccione stufato nel suo ripieno (8,50); agnello di Buon Natale con focaccia (7,50), ed erba "strinata" (8); cialda al cioccolato con crema allo zabaione e torroncino (8); ananas tiepido al mandarino (7,50); panpepato accademico (8).

**I vini in tavola:** aperitivo di benvenuto con Berlucci cuvée imperiale 1995; Riesling Tiefenbrunner 1999; Chinati classico "Peppoli" Antinori 1998; Moscato passito di Pantelleria "Rallo"; Cognac Selection François Peyrot (8,50).

**Commenti:** Consueto appuntamento per la conviviale più importante dell'anno; per scambiarsi gli auguri di buon Natale e di un felice inizio millennio Piermarini ci ha riservato tutto il locale e il segretario Manoni si è dovuto destreggiare tra le molte richieste di partecipazione e i pochi posti disponibili. Primo si è espresso al meglio, come succede sempre quando ospita l'Accademia. Si inizia con sapido filettino di coniglio profumato alla salvia su salsa di lenticchie umbre, piccole, morbide, saporose. Il locale viene poi inondato dal profumo del tartufo bianco adagiato su neutri tortelli di zucca. Segue un piccione stufato dal ripieno morbido e pastoso, piatto quasi perfetto, all'unanimità degli Accademici. Buono ma non al livello del piccione l'agnello, accompagnato da una opinabile focaccia, perfetta l'erba "strinata" (raponzoli, caccialepri e altra erba di campo resa più morbida dalle prime gelate). Si termina con una ottima cialda al cioccolato con crema allo zabaione e torroncino a cui seguono l'ananas al profumo di mandarino e i

**Le vivande servite:** frittura di pesciolini; insalata di pescegatto e mele cotogne (8); antipasti (7,30); risotto di pesce di fiume (7,50); tagliolini con ragù di fagiano e funghi di campo (8); anguilla nel cocchio in forno a legna con polenta (8,50); oca al forno con sedano (8,30); insalata mista, patate in padella, erbe cotte (7,40); torta di mele tiepida (8,30).

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Col Vetoraz); Soave classico 1998 (Inama); Colli Euganei rosso "Scaranto" 1997 (Riolite Vini); Moscato Fiordarancio spumante (Le Marlunghè) (8).

**Commenti:** Per il tradizionale pranzo degli auguri si è scelta quest'anno la trattoria "Degli Amici", per festeggiare sia l'unico locale con tre tempie della nostra provincia sia la sua recente vittoria nel prestigioso "Fogher d'oro" con l'anguilla nel cocchio in forno a legna, doverosamente presente nel menu odierno, impostato dai gestori e dal Simposiarca Giorgio Golfetti sui pesci di fiume e gli animali da cortile con ottimi risultati, come ha messo in evidenza il Delegato Lucio Rizzi nel suo commento finale. La desuetudine a certi gusti ha provocato qualche discussione sul risotto a base di carpa, tinca e altri pesci d'acqua dolce, mentre tutti gli altri piatti hanno avuto consensi unanimi e, in particolare, oltre alla sempre eccezionale anguilla, sono state graditissime la saporita oca arrostita nel forno a legna e la torta di mele che ha degnamente chiuso il pranzo, dolce semplice e casalingo che, secondo noi, pochi sanno fare così buono come la signora Edda, cuoca del locale, alla fine festeggiatissima.

Molto buoni anche i vini, soprattutto il rosso "Scaranto", e ben apprezzati anche il servizio e il prezzo pagato. Unico neo, come sempre, la pessima acustica che impedisce di conversare in tono normale ma, fortunatamente, da qualche mese è a disposizione, con circa 25 coperti, un'annessa osteria-enoteca molto ben restaurata e arredata.

**VICENZA**

15 novembre 2000

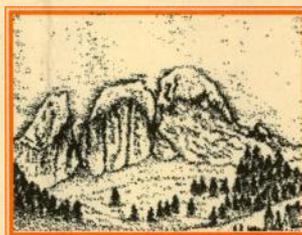
Ristorante "Locanda Perinella" dei Fratelli Perin, fondato nel 1950. ● Via Bregonza 34, Brogliano (Vicenza); ☎ 0445/947688, anche fax; coperti 180. ● Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 27 dicembre al 6 gennaio e dal 25 settembre all'1 ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7,65; prezzo L. 55.000; elegante, familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** spiedini di fegatini e di faraona; radicchio ai ferri e salsiccia; polenta con funghi porcini e barboni; bigoli al fegato d'anatra; lepre in salmi con salsa agrodolce, carciofi e polenta; insalata di crudità; strudel di mele e marroni spadellati.

**I vini in tavola:** brut Ca' del Bosco (Zonin); Cabernet Ciconna (Cavazza); Dindarello (Maculan).

**Commenti:** Per la conviviale d'autunno, una scelta felice è caduta sulla "Locanda Perinella" di Brogliano sulle colline valdagnesine. Bello e accogliente il locale, condotto con bravura dai quattro fratelli Perin che hanno continuato l'attività del nonno e del pa-

dre. I boschi circostanti, accesi dai colori d'autunno, creavano un ambiente tutto particolare, per cui la serata si è presentata fin dal primo momento molto piacevole anche per la regia del Siniscalco Stefano Marzotto e le variazioni d'autunno su tutto il menu, che ha soddisfatto gli Accademici vicentini.



**TRENTINO - ALTO ADIGE**

**MERANO**

24 novembre 2000

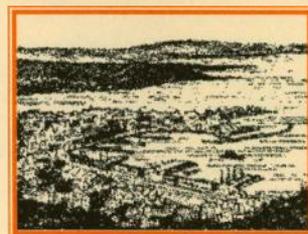
Ristorante "Etschtalerhof" di Brigitte Engl, fondato nel 1965. ● Foresta, Via Venosta 3, Marleno (Bolzano); ☎ 0473/448363, anche fax; coperti 120. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,20; prezzo L. 35.000; familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** zuppa di farina abbrustolita; orzo, riso e farro alle verdure; stoccafisso alla bolzanina; frittelle alla pusterese.

**I vini in tavola:** S. Maddalena classico 1999 (Zundlhof Rencio - Bolzano); Moscato d'Asti 1999.

**Commenti:** Particolare, ma interessante, questa conviviale ecumenica di novembre. Particolare per la scelta delle vivande, e interessante anche per la relazione dell'Accademico Polasek sul cibo dei pellegrini, e dell'ospite don Gian-

ni Cosciotti che ci ha intrattenuti sulle ragioni dei grandi pellegrinaggi, con aspetti inediti per molti di noi. Data l'occasione era in programma una cena di magro a base di antiche ricette della cucina tirolese. In primo piano la "Brennsuppe", zuppa di farina abbrustolita, scelta come zuppa del pellegrino. Piatto umilissimo, di sola acqua e farina, che per diversi è stata una sorprendente scoperta. Seguiva un risotto a base di tre cereali con verdure. Anche questo una piacevole novità. Non poteva mancare il classico piatto di magro nostrano, lo stoccafisso alla bolzanina, con le patate saltate. Ottimo finale con le frittelle alla pusterese, accompagnate da squisite marmellate di mirtilli rossi e di albicocche, e perfettamente eseguite dalla cuoca Luise Holzner. Intonati alle pietanze i vini serviti.



**FRIULI - VENEZIA GIULIA**

**GORIZIA**

24 novembre 2000

Ristorante "Alle Viole" di Bruno Fontana, fondato nel 1995. ● Via Gorizia 44, Gradisca d'Isonzo (Gorizia); ☎ 0481/961042; coperti 80. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 6; prezzo L. 50.000; tradizionale, rustico.

**Le vivande servite:** prosciutto cotto nel pane; prosciutto

FRIULI-VENEZIA GIULIA segue

crudo; risotto con funghi secchi; "Ijubianska", lonza di vitello alla griglia; musetti con brovada; strudel di mele.

**I vini in tavola:** Collio bianco e Collio Merlot (entrambi dell'Azienda Marco Felluga).

**Commenti:** Trattoria adatta anche per merende o pranzi veloci, con ristretta scelta di pietanze legate però alle stagioni; possibilità di gustare buoni affettati o piatti unici della tradizione locale di discreta qualità.

**UDINE**

16 dicembre 2000

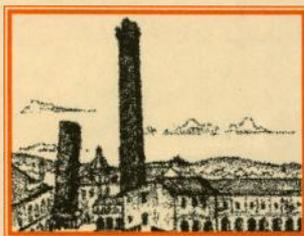
Trattoria "Al Paradiso" di Anna Maria Mauro, fondata nel 1950. ●Pocenia - Fraz. Paradiso, Via S. Ermacorra, Paradiso (Udine); ☎0432/777270; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9; prezzo L. 85.000; tradizionale, familiare.

**Le vivande servite:** insalata di baccalà; "brovade e pestum" (rape crude macerate con salsiccia sbriciolata - ricetta carnica); zuppa di fagioli borlotti sbucciati; chioccioline al fagiolo; carré di cervo al vino rosso; con mostarda e purè di topinambur; sfoglia alla crema; sorbetto al mandarino.

**I vini in tavola:** vini della casa.

**Commenti:** La tradizionale serata che si tiene prima del Natale, quest'anno ha avuto luogo presso la tipica trattoria friulana "Al Paradiso", con locali e arredamenti rinnovati, in perfetta armonia con la tradizione friulana. Nella suggestiva e piacevole atmosfera,

creata dagli addobbi dei tavoli e della sala, è stato servito un pranzo di ottimo livello composto da pietanze scelte con cura. Il convivio si è svolto in un clima di serenità e amicizia, alla presenza di numerosissimi Accademici accompagnati dalle mogli e da molti ospiti. Data la particolare serata, non si è ritenuto di procedere alla valutazione del menu. Con gli auguri di liete festività e l'intervento del Delegato Renzo Mattioni, che ha ricordato l'intensa attività accademica svolta nel corso dell'anno, si è conclusa la bella serata.



**EMILIA ROMAGNA**

**FORLÌ**

24 novembre 2000

Ristorante "Casali" di Gourmet Cesena Club di Dino Marchi e Guglielmo Giorgi, fondata nel 1860. ●Via Benedetto Croce 71, Cesena (Forlì); ☎0547/27485, fax 0547/617115; coperti 80. ●Parcheggio ampio e comodo; prenotazione necessaria; ferie dall'1 al 15 agosto; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8,50; prezzo L. 80.000; tradizionale.

**Le vivande servite:** zuppa del pellegrino; bondiola con purea; risotto ai tartufi; tortelli al fossa; filetto di cinghiale ai funghi con polenta e tartufi; costoletta di agnello; cotoletta di cardo; pasticceria rustica con crema calda; caldarroste con Cagnina.

**I vini in tavola:** Sangiovese nuovo (Burioli); Lambrusco 1999 (Aggazzotti); Dolcetto d'Alba (Fontanafredda); Sangiovese 1999 (Tribuno Braschi 2000); Ferrari brut; Cagnina.

**Commenti:** Grande successo della cena ecumenica nello "storico" ristorante "Casali" e consensi unanimi per la zuppa del pellegrino, su una ricetta del XVI secolo dettata dallo scrittore prof. Piero Meldini, già direttore della biblioteca "Gambalunga" di Rimini, con ingredienti nostrani e con esclusione di quelli del Nuovo Mondo. Ecco un sunto della ricetta: soffriggere le cipolle a fuoco lento in olio d'oliva unitamente a poco battuto di lardo e alcuni spicchi di aglio schiacciati, due foglie di alloro intere, salvia tritata, pepe nero e sale. Ultimata la base, aggiungere il cavolo verza e cuocere il tutto a fuoco lento aggiungendo di tanto in tanto brodo di carne. Quando la zuppa sarà piuttosto stretta, versarla in ciotole e, in ognuna, un crostone di pane toscano con abbondante spolverata di pecorino. Passare in forno ben caldo e gratinare fino a ottenere una bella crosta dorata. Ottimo il seguito: una succulenta bondiola (alias cotechino) su un soffice letto di purea; un risottino ai tartufi e tortelli al formaggio di fossa con ragù di vitellone; una dorata costoletta d'agnello frita a dovere; ciambella e delizie rustiche inondate di crema fumante servita da un "paiolo" di rame. E per finire caldarroste accompagnate da un vino romagnolo da dessert fresco di cantina denominato "Cagnina". Il Delegato, Stelio Nanni, ha invitato i presenti a un caldo applauso per salutare gli Accademici italiani, europei e di tutto il mondo e ha consegnato a Dino Marchi, "trattore" che continua con profes-

sionalità la tradizione di "Casali", il piatto 2000 dell'Accademia.

**FORLÌ**

13 dicembre 2000

Ristorante "La Frasca" di Gianfranco Bolognesi, fondato nel 1971. ●Via Matteotti 38, Castrocaro Terme (Forlì); ☎0543/767471, fax 0543/766625; coperti 40. ●Parcheggio comodo; prenotazione necessaria; ferie dall'1 al 20 gennaio - dal 16 al 31 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,50; prezzo L. 135.000; elegante.

**Le vivande servite:** piccole golosità con prosecco Valdobbiadene brut Aneri; mosaico di triglie, capesante, zucchine e coriandoli di bottarga ("Marcia trionfale"); risotto con carciofi, pesce e carciofi fritti ("Di quella pira"); pappardelle all'antica con ragù profumato allo scalogno ("Va' pensiero"); cosciotto di castrato farcito, tortino di cipolle rosse e patate al lardo ("La donna è mobile"); spuma di formaggio bianco e frutti della passione con gelato allo yogurt ("Bella figlia dell'amore"); piccola pasticceria ("Libiamo nei lieti calici"); caffè e torroncini.

**I vini in tavola:** Greco di Tufo 1999 (Feudi di San Gregorio); Torre di Ceparano Sangiovese di Romagna 1998 (Fattoria Zerbina); Champagne Jacquart brut Mosaïque.

**Commenti:** Il convivio degli auguri 2000 svoltosi alla "Frasca" nella tradizionale festività di Santa Lucia ha registrato il solito successo con l'intervento di numerosi Accademici e di eleganti signore. Tema della serata: "Ricordando Verdi" nel centenario dedicato al "Cigno" di Busseto. A ogni porta-

VENETO segue

**Le vivande servite:** frittura di "aole" del Mincio a "scotadè"; zuppa del pellegrino "la putrida" di don Felice Libera (dal libro "Arte della cucina", manoscritto del XVIII secolo); anguilla del viandante alla brace di legna di gelso con peperoni e cipolle in agrodolce; agnello al forno con contorno di polenta morbida; "fogassa" dell'errante; pesche di Valeggio conservate in vaso.

**I vini in tavola:** Custoza brut San Leone; Bianco di Custoza e Bardolino Cavalchina; Vin santo di Francesco Poli.

**Commenti:** Ottimo in tutti i sensi.

**RIVIERA VERONESE  
DEL GARDA**  
4 dicembre 2000

Ristorante "Borgo Antico di Villa Quaranta" di Massimo Vaccari, fondato nel 1980. ●Via Brennero, Ospedaletto di Pescantina (Verona); ☎045/6767300; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 26 dicembre al 3 gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 5; prezzo L. 80.000; elegante.

**Le vivande servite:** antipasto al buffet; storione in bellavista; passatelli in brodo; stricchetti alla boscaiola; carré di vitello al latte; contorni misti; coppa di mascarpone con marrons glacés; piccola pasticceria; caffè.

**I vini in tavola:** Prosecco "Villa Danzia"; Soave classico (Piero Pan); Valpolicella superiore "Il Sestante"; Passito (Piero Pan).

**Commenti:** Cena degli auguri in un ambiente raffinato

ma con un gestore che fa andare via la voglia di mangiare per il suo modo scorretto di ricevere. Non merita altro commento. Un fritto discreto, buono lo storione, carré di vitello al latte disastroso; buoni i vini.

**ROVIGO-ADRIA  
CHIOGGIA**  
13 novembre 2000

Trattoria "Da Nadae" di Gabriella e Mariuccia Borsetto, fondata nel 1940. ●Via Garibaldi 371, Canale di Villadose (Rovigo); ☎0425/476082; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 31 gennaio e a Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,20; prezzo L. 45.000; familiare, tradizionale.

**Le vivande servite:** salame; risotto al radicchio; zuppa di trippe e fagioli; anguille fritte; baccalà arrosto "in rotolo"; baccalà in umido alla polesana; stinco di maiale al forno; anitra arrosto; verdure di stagione; torta di zucca; torta di patate americane.

**I vini in tavola:** vini in caraffa della casa: Prosecco frizzante, Chardonnay, Fragolino rosso.

**Commenti:** Nel ritornare in questo locale, cui fu assegna-

to nel 1993 il Diploma di Buona Cucina dell'Accademia, fa piacere constatare come la qualità della cucina, la cortesia del servizio, l'onestà del prezzo siano rimaste quanto meno invariate. In questi ultimi anni i gestori hanno rinnovato il locale e aggiunto ai piatti tradizionali una linea di cucina "marinara" con risultati più che accettabili, ma noi questa sera abbiamo voluto riprovare le cose più caratteristiche e il risultato è stato, a dir poco, splendido. I vari piatti assaggiati hanno ricevuto, infatti, unanimi ed entusiastici consensi e, tra tutti, vorremmo evidenziare il risotto, perfetto per sapore e cottura, le sempre eccezionali anguille, vero e proprio piatto "bandiera" del locale, l'ormai rarissimo baccalà in umido come si usava una volta e la torta di patate americane, dolce "povero" ma di gran gusto. Più che dignitosi, infine, i vini che hanno accompagnato le numerose portate di questa piacevolissima serata.

**ROVIGO-ADRIA  
CHIOGGIA**  
24 novembre 2000

Istituto professionale di Stato per i Servizi alberghieri e della Ristorazione. ●Via A. Moro 1, Adria (Rovigo); ☎0426/900220. ●Valutazione non effettuata dato che non si tratta di un pubblico esercizio.

**Le vivande servite:** crostini all'aglio; verdurine fritte; zuppa del pellegrino; fagiano in "saor" con pinoli; erbetto di campo; focaccia con fichi e miele.

**I vini in tavola:** Sauvignon del Veneto 1999; Cabernet 1999; Moscato (tutti dell'Azienda vinicola "La Roccola"); Prosecco frizzante (Ciodet).

**Commenti:** La scelta di effettuare la cena ecumenica presso l'Istituto alberghiero di Adria, con il quale la nostra Delegazione ha avuto modo di collaborare in diverse occasioni, si è rivelata molto azzeccata e ha concesso ai docenti e agli allievi della scuola l'opportunità di mettere in mostra la loro riconosciuta abilità e, nel contempo, ai soci e ai loro ospiti di gustare una vera cena "accademica" al di fuori della normale ristorazione. La selezione e la preparazione dei piatti, affidate al prof. Maurizio Fantinato, che con la classe 3ª C si è ispirato ad antiche ricette, sono state da tutti molto apprezzate e il piatto che costituiva il tema della serata, la zuppa del pellegrino, a base di pane, verza e piccione, è stato giudicato validissimo e interessante oltre che decorativo e scenografico. Perfetti e impeccabili anche l'organizzazione generale, il servizio e l'abbinamento dei vini curati dal prof. Mauro Bonfà con la classe 3ª B. Al termine, il Delegato Lucio Rizzi ha giustamente evidenziato la capacità e la professionalità messe in campo da docenti e allievi, tutti accomunati da un lungo e meritatissimo applauso.

**ROVIGO-ADRIA  
CHIOGGIA**  
8 dicembre 2000

Trattoria "Degli Amici" della Famiglia Chiarion Sileni, fondata nel 1900. ●Via Querina 4, Granze di Arquà Polesine (Rovigo); ☎0425/91045; coperti 80+25 nella nuova "osteria". ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo L. 60.000; familiare.

TRVTA DI MANTOA.



l'impegno e alle scelte dei Siniscalchi Lodino Destro ed Edmondo Matter, ha saputo servire pietanze che hanno scatenato in noi stupore e gioia per la loro elevata fattura. Merito senza dubbio della ottima qualità della materia prima e di una professionalità notevolissima, che rende merito alle capacità degli chef. A lungo possano continuare questa maestria e questa profusione di impegno così come a lungo continui ad esistere un cliente intelligente che con la sua presenza e il suo "ordinare" permette a questi luoghi di rimanere benemeriti della cucina del territorio e della propria terra.

**MESTRE E TERRAFERMA**  
24 novembre 2000

Trattoria "19 al Paradiso" di Ciccio Covin, fondata nel 1986. ● Via Luneo 37, Mirano (Venezia); ☎ 041/431939, fax 041/5701235. ● *Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie tutto agosto; giorno di chiusura domenica sera e tutto lunedì.* ● Valutazione 7,50; prezzo L. 60.000; trattoria familiare, con veranda.

**Le vivande servite:** pesciolini in savor; acciughine accompagnate e fritte; zuppa di gallina; appetitose frittatine; fagioli all'uccelletto; purè di patate; insalata di radicchio di Treviso; pecorino al tartufo con miele; "pinsa"; crema frita; pasticcini secchi e morbidi del "19 al Paradiso".

**I vini in tavola:** Sauvignon di Specogna, Corno di Rosazzo; Merlot di Specogna, Corno di Rosazzo.

**Commenti:** Incontro della Delegazione al gran completo per l'appuntamento della cena

ecumenica, secondo gli intendimenti del Centro Studi "Franco Marengi" e le raccomandazioni di Pino Dell'Osso e Giovanni Gorla. Conviviale che, sia pur "costruita", ha saputo rispettare le usanze del locale, a riprova che quando la tradizione è radicata e ben compresa, non teme l'usura del tempo.

**MESTRE E TERRAFERMA**  
16 dicembre 2000

Ristorante "S. Martino" di Raffaele e Michela Ros, fondato nel 1992. ● Piazza Cappelletto 1, Frazione S. Martino di Scorzè (Venezia); ☎ 041/5840648; coperti 30. ● *Parccheggio incustodito e comodo; prenotazione necessaria; giorno di chiusura mercoledì.* ● Valutazione 7,90; prezzo L. 100.000; elegante.

**Le vivande servite:** crema di castagne al profumo di tartufo; ravioli farciti di vitello con lenticchie; anguilla di mare con cipolle in agrodolce; cappone ripieno alle castagne con giardiniera di verdure; tronchetto natalizio; gelato di mele cotogne.

**I vini in tavola:** bianco brut (Azienda agricola Monte Rossa - BS); Valpolicella 1999 (Azienda agricola Mazzi - VR); Le Stanze 1996 (Azienda Poliziano - SI); Secolo novo millenario 1995 (Azienda Le Marchesine - BS).

**Commenti:** Conviviale degli auguri in un locale che sta diventando un sicuro punto di riferimento per assaggiare una cucina regionale evoluta, realizzata con materie prime di assoluta qualità. La lista delle vivande ha rispettato la tradizione natalizia: ogni proposta di Raffaele è stata apprezzata, abbinata com'era

anche a vini che ben marcano la specificità dei sapori. Si tratta senza dubbio di un locale che merita appieno la fiducia che sin qui ha saputo guadagnarsi, con le sole armi dell'impegno e dell'amore per il proprio lavoro. Al termine della cena, il Delegato ha consegnato, a nome della Consulta, ai soci al completo della Delegazione e ai numerosi ospiti un piccolo dono: una elegante confezione di cioccolatini con burro di cacao puro al 100% (Europa impara...), realizzati da uno dei migliori pasticciieri di Mestre, Dino Pectenò. Un omaggio che il Delegato ha voluto perché "in linea con la nostra tradizione e con l'appassionata ricerca, sempre e comunque, della genuinità. Siate felici e al contempo parsimoniosi", ha concluso Gigi Bevilacqua.

**PADOVA**  
11 novembre 2000

Ristorante "Il Tunnel" di Srl, fondato nel 1990. ● Via Padova 11, Vigonza (Padova); ☎ 049/725790, anche fax; coperti 100. ● *Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura venerdì sera e sabato a mezzogiorno.* ● Valutazione 7,80; prezzo L. 40.000; tradizionale, familiare, accogliente.

**Le vivande servite:** cestino al formaggio in crosta; filetti di petto d'oca e di lardo di Colonnata; zuppa di castagne e funghi porcini; oca arrosto con patate al forno e insalata; torta all'amaretto e dolcetti vari.

**I vini in tavola:** Serprino (Azienda agricola La Primavera); Scoranto Doc 1998 (Colli Euganei); Moscato (Azienda agricola La Primavera).

**Commenti:** La gastronomia veneta si presenta con una sostanziale unitarietà, risultato di quattro secoli di governo della Serenissima Repubblica. Anche alcune ricette padovane rimandano a quell'autentico giacimento culturale della vita dei campi segnata da particolari scadenze. La più importante è rappresentata dalla festa di S. Martino, l'11 novembre, data di inizio dell'annata agraria. A tale ricorrenza sono legati proverbi stagionali che, nel Padovano come altrove, ci rimandano a tradizioni cucinarie. Così un adagio vernacolare Padovano recita: "Se no te magni l'oca a San Martin no te vedi l'ombra de un quattrin", ovvero chi non mangia di questa carne ovicola per la festa del santo di Tours non avrà fortuna economica. Lo ha ricordato il Siniscalco Franco Romagnoli che, assieme ad Antonietta Mariacher, ha organizzato una conviviale tutta improntata alla stagionalità autunnale e alla tradizione della corte padovana. L'occasione è stata propizia per scoprire un locale che ben merita nel panorama della ristorazione della città del santo grazie alla fedeltà alle origini.

**RIVIERA VERONESE DEL GARDA**  
24 novembre 2000

Ristorante "Antica Locanda Mincio" di Gabriele Bertaiola, fondato nel 1919. ● Via M. Buonarroti 12, Borghetto di Valeggio sul Mincio (Verona); ☎ 045/7950059; coperti 120. ● *Parccheggio ampio; prenotazione consigliabile; ferie seconda e terza settimana di febbraio e seconda e terza di novembre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì.* ● Valutazione 8; caratteristico e in sintonia col cibo del pellegrino per la cena ecumenica.

LOMBARDIA segue

pocrasso. A chiusura della serata il Delegato ha ringraziato gli ospiti e i corrispondenti della stampa cittadina consegnando a ricordo un medaglione con il logo del pellegrino 2000, e al bravo chef Claudio Tronconi il piatto 2000 dell'Accademia.

**VIGEVANO**

13 dicembre 2000

Trattoria "Da Carla" di Giuseppina Bologna, fondata nel 1936, nuova gestione 1957. ●Fraz. Molino d'Isella 3, Gambolò (Pavia); ☎ 0381/930006; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie 16-31 agosto e 1-5 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo L. 65.000; accogliente, rustico.

**Le vivande servite:** aspic di pollastrella alle olive verdi; sformato di zucca con fonduta ai porri; tortino di carciofi con crema gorgonzola; pozzetti di polenta con raguttino; risotto con funghi porcini; pappardelle al sugo di lepre; cappone ripieno alla vecchia maniera; bignolata con crema mandarino in salsa calda al cioccolato.

**I vini in tavola:** Bonarda Doc 1999 Oltrepò pavese (Azienda Isimbardi di S. Giuletta); Rosso Oltrepò pavese (Azienda Isimbardi di S. Giuletta); Moscato d'Asti Doc 1999 (Azienda Falchetto S. Stefano Belbo).

**Commenti:** Alla trattoria "Da Carla", per la prima volta segnalata nella nostra Guida, per la tradizionale festa degli auguri. Lista cibaria di pochi piatti, ma ben equilibrati. Con l'aperitivo succose "bottine" appena fritte e delicate, con giudizi diversi (gustata la serie

dei piccoli antipasti). Buono il pozzetto di polenta con il raguttino. Lusinghiero consenso per il risotto servito "all'onda" e ben saporito, meno per le pappardelle. Il ripieno di cappone è stato trovato un po' speziato. Un peccato di gola per la bignolata davvero squisita. Bene i vini. A conclusione della serata il Delegato Cannelli ha espresso un affettuoso augurio natalizio ed è stato distribuito il tradizionale quadretto opera dell'Accademico Enrico Carnevale. Il Vice-Delegato Casoni a nome della Delegazione ha consegnato come augurio natalizio al Delegato un pregevole boccale di Cristofle. Le note di "Bianco Natale" hanno chiuso la serata degli affetti e anche il XX secolo.



VENETO

**BELLUNO FELTRE E CADORE**

2 dicembre 2000

Ristorante "Baita Mondschein" di Paolo Kratter, fondato nel 1975. ●Via Bach 96, Sappada (Belluno); ☎ 0435/469585, fax 0435/469559; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 maggio al 15 giugno e dal 15 ottobre al 10 novembre; giorno di chiusura martedì (fuori stagione). ●Valutazione 8; prezzo L. 75.000; rustico, caratteristico.

**Le vivande servite:** benvenuto in taverna con stuzzichini

rustici e frico sappadino; sformatino di radicchio con prosciutto d'Osvaldo affumicato; tortello alle mele con mandorle e formaggio di malga; crema di zucca e pancetta; filetto di cervo con salsa al vino rosso; "Linzer torte" e "mogn krapfen" con salsa vaniglia; panettone e pandoro natalizi.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Bepin de Eto); Müller Thurgau 99 (Lageder); Tocai 99 (Venica); Refosco 97 (Castelvecchio); Ramandolo (Dario Coos).

**Commenti:** Visto il successo della recente visita autunnale, la scelta per la conviviale degli auguri di Natale è opportunamente caduta sul "Mondschein" per la qualità della cucina e per la tipicità dell'ambiente, che si è prestato perfettamente a ricreare il necessario clima natalizio con la neve caduta nei giorni precedenti. Gli Accademici e gli ospiti, accorsi numerosi, hanno apprezzato le proposte dello chef, particolarmente il delicato sformatino di radicchio e il tortello alle mele, e gli azzeccati abbinamenti con i vini, tutti di ottima qualità. Pregevole, secondo tradizione, la preparazione della tavola a cura delle Simposiarche Ornella Fadda e Antonietta Vendramini, che hanno curato anche i tradizionali omaggi ai partecipanti. Reciproci complimenti e auguri di buon proseguimento dell'attività accademica per il prossimo anno.

**MESTRE E TERRAFERMA**  
27 ottobre 2000

Locanda "Da Vito" di Vito Volpato e Giancarlo Carraro, fondata nel 1984. ●Via Marzabotto 63, Lughetto di Cam-

pagnalupia (Venezia); ☎ 041/5185205, fax 041/5185149. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì sera e tutto martedì. ●Valutazione 7,90; prezzo L. 65.000; ristorante d'albergo, elegante.

**Le vivande servite:** un'ombra e un crostin (7,80); zuppetta di fagiano (8); risotto di selvaggina e fegatini (8); mazorini e sarsegne di valle arroste con salsa peverada (8,55); folaghe in umido con polentina gialla (8); mousse di arancia (8); caldarroste (8).

**I vini in tavola:** Sauvignon Doc Grave del Friuli (Astoria 1999 - 7,10); Venegazzù Igt rosso Colli Trevigiani 1997 (7,50); Raboso del Piave (Azienda agricola Cecchetto - 8,10); Moscato Fior d'Arancio (Azienda agricola Bonin & C. - 7,80).

**Commenti:** Tradizione, terra, territorio. Le tre "T", mutuata da quella successione cremoneese che richiama alla memoria dolcezza e immagini anche femminili. Una successione, la nostra, ben più universale, che senza dubbio sta alla base della nostra Accademia e che è servita come non mai, in questa conviviale, per tributare il giusto riconoscimento ad un locale e ai suoi validi testimoni, che stanno mantenendo vive autentiche tradizioni del territorio. Si tratta del consueto appuntamento della "selvaggina", che annualmente vede riuniti gli Accademici della Delegazione in questo bell'ambiente, situato a poca distanza dalla strada statale Romea, che collega Mestre alla città di Ravenna. È stato bello e rinfancante constatare che gli anni sembrano non passare in questa cucina, che ancora oggi, grazie anche al-

**Le vivande servite:** brazadelle di segale, lardo e cacciatori; "cazzoeula" con polenta nera; formaggio d'alpe; torta di saraceno e mirtilli.

**I vini in tavola:** bianco Chivennasca Igt Nino Negri 1999; Valtellina superiore Grumello Doc Nino Negri 1997; Vin santo Melini; grappa di Sfurzat Nino Negri.

**Commenti:** La Delegazione di Sondrio ha allargato la cerimonia conclusiva dell'ideale pellegrinaggio giubilare, la cena ecumenica, ai club Rotary Sondrio, Lions Sondrio Host e Lions Sondrio Masegra. L'iniziativa ha riscosso vivo apprezzamento e notevole interesse nei confronti dell'Accademia e delle sue manifestazioni del Giubileo del Millennio. "Con il pane e con il vino si fa il cammino": la frase, all'epoca sulla bocca di tutti i pellegrini, ha ispirato il Delegato Margiotta nel condurre la piacevolissima serata che ha annoverato anche gli interventi di Campodoni, per il commento del menu, e dei presidenti dei tre club ospiti, Sarcinella, Bolognini e Tibi, per un breve scambio di saluti. Ha trattato l'aspetto ecumenico della conviviale mons. Alessandro Botta, arciprete di Sondrio. I due giovani e volenterosi osti della locanda "Baffo" di Chiuro, i fratelli Mario e Fabrizio Gianni, coadiuvati da una brigata di belle popolane in costume valtellinese, hanno servito a mensa un piatto unico con "cazzoeula" (sapientemente dosata con verze "brinate", cotenne, costine e salsicette di maiale) e con la polenta nera fatta con farina di grano saraceno, la stessa usata per la preparazione della torta ai mirtilli. Anche il rosso Grumello era quello che si ottiene nei vigneti terrazzati della sponda destra

dell'Adda, lungo il cui corso transitavano i pellegrini che da Bormio o Tirano erano diretti alla piana di Colico, dove la via giubilare dell'Adda si incrociava con quella detta Regina proveniente dallo Spluga. Tutti i cibi, compreso il formaggio d'alpe servito tra un piatto e l'altro, sono stati prescelti tra quelli di origine lombarda e dell'area alpina e comunque di certa tradizione giubilare.

**SONDRIO**  
3 dicembre 2000

Ristorante "Maison Fracia di Nino Negri" della casa vinicola Nino Negri Scarl, fondato nel 1999. ● Via Ghibellini 3, Chiuro - Fracia di Teglio (Sondrio); ☎ 0342/482521, fax 0342/482235; coperti 40. ● Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile. ● Valutazione 7,30; rustico, caratteristico.

**Le vivande servite:** fiocco di Valtellina all'aceto balsamico; letto di carciofi e scaglie di grana all'olio e limone; crostata di lardo; crespelle al bitto; faraona con olive, carote e sedano; purea di patate e zucchine trifolate; pere al Fracia; panettone; caffè; grappa.

**I vini in tavola:** Terrazze Retiche di Sondrio Igt Novello

**GINAMOMIDI BERGAM  
LECCA SOLO.**



2000; Valtellina superiore Sassella Doc Le Tense 1996 (Nino Negri); Moscato d'Asti Docg 2000 (Ca' Bianca).

**Commenti:** La Delegazione ha organizzato il tradizionale convivio natalizio degli auguri presso la casa Fracia situata sullo spuntone omonimo, che si affaccia sul corso dell'Adda e su quella via giubilare che percorrevano i pellegrini diretti alle mete sante. Il menu proposto da Marco Flematti ha riscosso l'unanime apprezzamento dei numerosi Accademici presenti, che hanno potuto gustare il sapore intenso del vero bitto nel ripieno delle crespelle. Per non dire della faraona, ruspante e cotta al punto giusto, tanto buona da far ridestare il gusto antico oramai sopito. Una vera sciccheria son parse le pere cotte nel vino Fracia con succo di limone e d'arancia, chiodi di garofano e cannella. Il Delegato Margiotta ha tracciato un breve consuntivo dell'anno 2000 e il Consultore Sarcinella ha presentato la signora Maria Grazia Cicardi, coautrice degli "Itinerari enogastronomici di Valtellina e Valchiavenna", che ha commentato il testo del suo libro, poi consegnato in omaggio alle signore presenti.

**VIGEVANO**  
24 novembre 2000

Ristorante "Al Castello" di Claudio Tronconi, fondato nel 1995. ● Via Molino della Roggia 8, Gambolò (Pavia); ☎ 0381/938136; coperti 140. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e 1ª settimana gennaio; giorno di chiusura martedì e venerdì. ● Valutazione 7; prezzo L. 55.000; elegante, caratteristico.

**Le vivande servite:** focaccine e biscotti mandorlati; castagne arrosto; gherigli di noce; bocconcini di grana; zuppa del pellegrino: brodo, gamberetti, pane; lasagne in pasticcio; polpettina di carne d'oca avvolta in foglie di verza; cinghiale al forno; mostarda mantovana e torta di verdura; pere all'ultimo vino con prugne e fichi bianchi in caramello; tisana al timo e taglio.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Barbera (Az. Cabanon); Ippocrasso.

**Commenti:** Gambolò, piccolo paese lungo il tratto lomellino della via Francigena, adagiato tra ubertose campagne dove scorrono limpidi ruscelli ricchi di gamberetti e di rane, è stato il luogo ideale per la cena ecumenica. Il Delegato Canelli ha aperto la serata ricordando il ciclo delle manifestazioni accademiche dedicate al cibo dei pellegrini e illustrando le caratteristiche che, nel passato, hanno contraddistinto la figura del pellegrino. Mons. Giorgio Piccolino ha letto il messaggio che il vescovo della diocesi di Vigevano mons. Claudio Baggini ha rivolto agli Accademici invitandoli a diventare "segno di speranza", per poi proseguire con una dotta relazione sull'origine storica del Giubileo e sulle valenze religiose. Assisi a mensa il Delegato, in segno di accoglienza e di ospitalità, ha servito, in ciotole di legno, la zuppa del pellegrino: buon brodo, gamberetti d'acqua dolce, pane aromatizzato. Gli Accademici hanno accolto con molto favore il proemio della serata. Alla zuppa sono seguiti cibi della cultura contadina. Da ricordare la polpetta di carne d'oca avvolta in foglia di verza e il dolce di pere con prugne e fichi bianchi caramellati, accompagnati da Ip-