



TOSCANA

APUANA
25 marzo 2011

Ristorante "Il **Bottaccio**" della famiglia D'Anna, fondato nel 1983. ●Via **Bottaccio** 1, Montignoso (Massa Carrara); ☎0585 340031, fax 0585 340103; coperti 60+40. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione non effettuata per la particolarità della serata; prezzo € 50,00; elegante.

Le vivande servite: crostini di capperi; crostini di fegatini di pollo con la salvia; crocchette; perine di riso; baccalà montebianco; bruschetta toscana; quenelle di pesce con salsa ravigote e riso per contorno; cappelletti all'uso di Romagna; braciola di vitelle ripiena amosto con salsa tartufata; sfornato di cardoni; zuppa inglese con spumone di tè.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura; Chianti Banti 2007; Moscato d'Asti.

Commenti: Serata conviviale dedicata, come ormai tradizione, alla cultura. La Delegazione ha cercato di riunire, come suggerito dal Presidente Ballarini, la tradizionale serata dedicata alla cultura con la celebrazione di Pellegrino Artusi, facendo predisporre un menu tratto dalle ricette del suo libro. L'ambiente, particolarmente curato e pregevole, ha fatto da ottima cornice alla serata che è stata incentrata sulla relazione, gustosa e brillantemente esposta, del dott. Andrea Sinigaglia (direttore operativo di Alma), dal titolo "La grammatica del gusto" e che ha ricevuto unanimi apprezzamenti. La qualità delle vivande non ha riscosso il successo che la circostanza avrebbe meritato. Graditi ospiti il prefetto di Massa Carrara, dott. G. Merendino, accompagnato dal questore di Massa Carrara. Presente il Coordinatore territoriale Franco Cocco che ha con-

cluso, con un apprezzato intervento, la serata.

CHIANCIANO TERME
25 marzo 2011

Ristorante "Avalon Taverna Medievale", fondato nel 2010. ●Località Dolciano 9, Chiusi (Siena); ☎0578 264036; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 35,00; caratteristico.

Le vivande servite: delizie di benvenuto; tortellini in brodo; gran bollito con verdure, purè di patate e salse varie; millefoglie con crema all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco Dal Bello, Asolo; Sergavio Toscano bianco, Gavioli; Chianti riserva e Vin santo Giacomo Mori, Palazzone (Siena).

Commenti: Ristorante di recente apertura nel contesto di una villa medicea in Val di Chiana. Locale piacevole, cucina con piatti della tradizione locale. Ottimo il bollito.

EMPOLI
13 aprile 2011

Ristorante "Zenzero". ●Via Paladini 8/10, Empoli (Firenze); ☎0571 534902; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie agosto. ●Valutazione 6,90; prezzo € 45,00; accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di manzo su radicchini di campo e frutti di bosco; risotto con pere e foie gras; petto d'anatra glassato con aceto balsamico e fichi con terrina di patate; tortino al cioccolato su crema all'inglese al limone.

I vini in tavola: Chianti riserva 2006 e Il Matto delle Giuncae 2008 (fattoria Villa Dianella Fucini).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata e commentata dal Simposiarca Roberto Boldrini. Il menu è stato impostato su accostamenti non abituali e preparato con metodi innovativi, come la cottura sottovuoto. Altamente apprezzata l'organizzazione della serata allietata dall'intervento dell'Accademica Ragionieri che ha esposto una breve relazione su cibi e ricet-

te graditi a Giuseppe Garibaldi. I vini sono stati illustrati (e gentilmente offerti) dalla deliziosa proprietaria della fattoria Dianella Fucini. Ambiente confortevole, servizio un po' lento ma presentato con gentilezza e cortesia.

GARFAGNANA VAL DI SERCHIO
22 marzo 2011

Ristorante "Il Pozzo" di Giordano Andreucci e Maurizio Romei, fondato nel 1996. ●Via Europa 2/A, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583 666380, fax 0583 668126; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie occasionalmente; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: polibibite di accoglienza accompagnate da Traidue; inventina; giostra d'alcool; antipasto inuitivo; risotto golfo di Trieste; carneplastico; boccone squadrista; mammelle italiane al sole.

I vini in tavola: Müller Thurgau (Bottega Vinai); Rosso delle Colline Lucchesi (Fubbiano); Malvasia siciliana (Duca di Castelmonte).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura ha avuto come tema "Il Futurismo in cucina: una vera rivoluzione". La Delegazione ha trovato nei gestori massima disponibilità e collaborazione raggiungendo un alto livello di qualità. La serata è stata organizzata dallo "sganasciatore" (il Simposiarca nella situazione specifica) Mauro Mazzon con una scenografia in relazione con il tipo di cena. La lista delle vivande ha proposto una successione di piatti di notevole gusto, tutti presentati con eleganti accostamenti di colori e forme, vera anticipazione della cucina moderna. Il Simposiarca, tra una portata e l'altra, ha dato i giusti ragguagli sui piatti e sui loro ideatori, mettendo in evidenza la sorprendente innovazione apportata dalla rivoluzione futurista anche nel campo della gastronomia. I commenti migliori sono stati per due veni capolavori di equilibrio: il risotto golfo di Trieste, per la presenza della vaniglia accostata alle vongole, e le famose

mammelle italiane al sole, nelle quali la ricetta locale si è sposata perfettamente alla mandorla e alla fragola. Ma anche l'antipasto inuitivo e l'altrettanto famoso carneplastico sono stati preparati con materie prime ottime, degne della tradizione garfagnina. Indovinato l'accostamento con i vini, rigorosamente italiani.

LIVORNO
26 marzo 2011

Ristorante "Il Calese" della famiglia Cenci, fondato nel 1971. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586 491077; coperti 180 (40 all'aperto). ●Parcheggio di discreta accessibilità; prenotazione consigliabile; ferie prima quindicina di novembre; giorno di chiusura lunedì (in inverno da lunedì a mercoledì). ●Valutazione 7,20; prezzo € 36,00; ristorante familiare.

Le vivande servite: crostini allo scorfano e canapè à l'amiral; risotto al nero di seppia e pennette alla marsigliese; palombo alla livornese e filetto di spigola con salsa mouscelline; fritto di scagliozi e verdure pastellate e carote alla panna; torta di mele e crème brûlée.

I vini in tavola: Bianco di Toscana Ponte ai Sassi Igt (menu Artusi) e Chardonnay Petrucco Dogg (menu Escoffier); Marsala secco.

Commenti: Il Delegato Sergio Cristina ha concluso il tema del convegno - organizzato presso il Museo civico "G. Fattori" di Livorno, in occasione della mostra del grande pittore livornese impressionista Alfredo Müller - sul tema "La cucina della Belle époque: Pellegrino Artusi e Auguste Escoffier". Numerosi gli ospiti, fra i quali la dottoressa Francesca Cagianelli, autrice del catalogo della rassegna. Federico e Leonardo Cenci hanno molto bene interpretato l'interessante percorso di un menu a doppia portata, caratterizzato da pietanze dell'una e dell'altra cucina a confronto, la cui valutazione ha visto sostanziale parità di giudizio. Ospite il Coordinatore territoriale Franco Cocco.

LUNIGIANA
24 marzo 2011

Ristorante "Locanda all'Anti-

co Mulino" di Melchiorre Tomellini, fondato nel 2002. ●Piazza san Giovanni 1, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187 495000; coperti 58. ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie fine novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 38,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: torta d'erbi; frittelle di farina di castagne con ricotta nostrale; tortelli di magro conditi con olio del frantoio e parmigiano; gallina ripiena accompagnata dalle sue salse; selezione di formaggi tipici lunigianesi con confetture fatte in casa e miele di castagno Dop della Lunigiana; crème brûlée.

I vini in tavola: Ca' 2008, Rosso Igt Val di Magra (azienda agricola Ca' del Bosco, Mulazzo - MS).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la giornata della cultura e della civiltà della tavola con una visita guidata al Museo etnografico di Villafranca e un convivio alla vicina "Locanda all'Antico Mulino". Non si poteva trovare un luogo più adatto per far rivivere la tradizione culinaria della civiltà contadina dei nostri avi. La Vice-Delegata, in veste di Simposiarca, ha proposto menu tipici lunigianesi della Quaresima e di Pasqua. Le pietanze sono state molto gradite dagli Accademici e dai numerosi ospiti (provenienti anche dalle Delegazioni limitrofe), particolarmente i tortelli fatti in casa e la deliziosa crème brûlée. Apprezzati i formaggi freschi lunigianesi, personalmente selezionati dalla Simposiarca. Appropriato l'abbinamento del vino, premiato l'anno scorso al concorso "BancarellaVino" di Mulazzo.

MAREMMA-PRESIDI
23 marzo 2011

Ristorante "La Posta di Torrenova" di Torrenova srl, fondata nel 2009. ●Strada provinciale della Parrina, Orbetello Scalo (Grosseto);

☎0564 862479, fax 0564 589228; coperti 40. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di novembre e febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7;