

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

## ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ISSN 1974-2681

DCB ROMA

spirato il programma della serata.

Delegato Pier Carra presentato una ardente la pietra olpassato veniva l'arie aree dell'arco ne per la realizzazione pentole e recipro genere. Esempi presenti in sala iamato l'attenzione ità degli scalpellini

una seconda scheda sentata dall'Accademando Balestroni il amente illustrava la naiale dal Medioevni relativi all'evolla crescente differe dal cinghiale nei bitat nel corso dei ultimo l'Accademirantani, endocrinopresso il Centro o di Pian Cavallo si grandi obesità, illugruppo alimentare camente viene defit", costituito in prela proteine e, in ecisamente minori, . Entrambi questi iti rivestono grande a e in particolare le r il valore plastico

costruttivo e i secondi perché precursori degli ormoni. Di grande rilievo è il contenuto in ferro della carne rossa, estremamente necessaria agli adolescenti. A fine serata, il titolare illustrava la tradizionale e consolidata produzione propria di salumi e le caratteristiche del locale improntato alla semplicità e al rispetto sia dei prodotti che della cucina del territorio, proponendo per il futuro altri incontri a tema meritandosi così un caloroso applauso. (Pier Carlo Lincio)

### LOMBARDIA

### BERGAMO

### NATALE IN ACETAIA

Si è dimostrata giusta la scelta del Delegato e dei Consultori tutti di festeggiare l'arrivo del Santo Natale in una quasi segreta acetaia che si trova a Carrobbio degli Angeli, paese pedecollinare denso di storia, in una splendida villa d'epoca restaurata da un grande e noto vinificatore, l'intraprendente amico Pierangelo Testa, mancato prematuramente sei anni orsono. La storia della famiglia

Testa è abbastanza singolare ed è bello scorrerla brevemente, poiché riflette il tipico carattere bergamasco che è ben rappresentato dal detto dialettale "fiamma de rar, söta la sender brasca": il bergamasco si presenta come persona chiusa, di poche parole, ma dentro di sé ha entusiasmo e inventiva. Dopo aver avviato la sua azienda agricola "Tenuta degli Angeli", che produce un Brut millesimato, metodo tradizionale, che ha vinto numerosi concorsi e si è affermata nel difficile mondo del commercio del vino, Pierangelo ha conosciuto, circa 20 anni fa, un amico modenese che l'ha fatto entrare nell'affascinante mondo dell'aceto balsamico tradizionale che egli ha chiamato "balsamo degli Angeli".

Oggi le eredi affiancano ad una grande capacità imprenditoriale simpatia e cordialità che le porta ad ospitare gli amici con calore e competenza. È nell'acetaia posta nel grande solaio della villa con circa 500 botti, botticelle e un profumo di mosto cotto invecchiato e lavorato per decenni che gli Accademici bergamaschi hanno trascorso un indimenticabile serata degli augu-

ri. La cucina è stata curata da un banqueting emergente, quello di Alice Ferrari di Urgnano, che, con un apposito e studiato menu prettamente lombardo, ha concluso il viaggio degli Accademici nelle cucine regionali più rappresentative, per ognuna delle quali è stata distribuita a tutti una dotta brochure informativa. Come primo piatto, dopo tanti stuzzichini caldi e freddi, accompagnati dal Brut di casa, è stato sottoposto al giudizio degli Accademici, anche in quest'occasione numerosissimi, un risotto alla milanese con ossi buchi che costituisce una giusta sintesi fra le influenze spagnole diffuse nel Ducato di Milano con le saporite carni degli allevamenti montani.

Il secondo era un brasato con un sughino davvero succulento che si abbinava alla squisita polenta cotta sul fuoco di legna con somma maestria. Giunti al dolce, varie mousses e un freschissimo panettone appena sfornato accompagnato da tre creme (inglese, al mascarpone e al cioccolato) hanno concluso degnamente la cena con l'accompagnamento del Moscato di casa. Il successo della serata ha coinvolto davvero tutti e la presenza del Coordinatore territoriale Giuseppe Masserdotti e della Delegata di Marsala, Antonella Bonventre Cassata, ha reso ancora più festoso l'incontro. (Lucio Piombi)

### CREMONA

### IL RISORGIMENTO A TAVOLA

Il convegno, organizzato dalla Delegazione in collaborazione

## PER LA CIAMBELLA SORANA ARRIVA LA DE.CO.

*ciambella sorana, detta "ciammella", prodotto a base di farina di grano tipico della città di Sora, nasce da un'antica ricetta tramandata a voce che vanta la semplicità degli ingredienti, la lunga lavorazione e la necessità di un prodotto economico ma che si conservasse sufficientemente a lungo. Le origini della ciambella sorana sono antichissime, risalgono all'età altomedievale. Questo prodotto alimentare è citato in documenti del Cinquecento e del Seicento. Si presenta come una ciambella lucida e dorata, croccante all'esterno morbida internamente, ottima come semplice snack oppure accompagnata a formaggi, acciuga o peperoni. In una conferenza stampa appositamente detta dal Comune di Sora in dicembre, il Consigliere Delegato al Commercio Antonio Leca ha presentato ufficialmente il marchio DE.CO. (Delegazione)*

Nel  
Car.  
var.  
"18  
forn  
nale  
con  
lom  
In c  
stuc  
corr  
inali  
deni  
nazi  
Itali  
trad:  
che:  
proc  
evid  
to di  
vers:  
ha il  
chies  
mon  
ni, c  
l'alin  
lari e  
dari  
salm:  
polai  
na n  
dell'  
Camp  
sco I  
men  
spler  
glie  
ciali  
11 pr  
che l  
nale  
"mos  
zione  
l'evol  
civiltà  
cann  
versc  
prof  
e soc  
gi. U  
tento  
diver  
e si c