



ABRUZZO

AVEZZANO
1 marzo 2011

Ristorante "Antica Osteria Zahrtmann" di Roberto e Stefania. ●Via Roma 9, Civita d'Antino (L'Aquila); ☎340 2746481; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione obbligatoria; ferie variabili; aperto solo nel fine settimana, possibilità di apertura negli altri giorni su prenotazione anticipata per piccoli gruppi. ●Valutazione 6,50; prezzo € 25,00; rustico.

Le vivande servite: crostino con marchetto, pecorino di Campotosto, lingua di vitello, polpetta di baccalà; chitarra con pachino, pepe e pecorino di Farindola; agnello dei briganti con contorno di cicoria e zucchine; panettone a lievitazione naturale al rum.

I vini in tavola: Montepulciano; Pasetti Dieci Coppe; Kripia bianco.

Commenti: In un'atmosfera semplice e gioiosa il Simposiarca Geremia Saturnini ci ha accolto all'entrata con una splendida tavolozza-menu. Il menu ha ben coniugato tradizione e innovazione. Apprezzati gli antipasti, meno la chitarra per un problema di cottura, ottimo l'agnello con ricetta segreta e anche il panettone artigianale con lievito madre.

L'AQUILA
7 marzo 2011

Ristorante "Al Cermone da Bacco" di Stefano Marrone, fondato nel 1997. ●S.S. 80, Cermone (L'Aquila); ☎0862 461795; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, ampio; prenotazione consigliabile; ferie settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00.

Le vivande servite: aperitivo con prosciutto alla morsa, grana, crostini, verdure grigliate e fritte, soffioni di pasta; zuppetta di ceci e castagne; gnocchetti al sugo di castrato; entrecôte di manzo spadellata con cicoretta pic-

cante; gran frittura di Carnevale.

I vini in tavola: Franciacorta; Montepulciano d'Abruzzo "Valle Reale" di Popoli.

Commenti: Serata condizionata dall'influenza che ha colpito anche il relatore, prof. Marcello Gallucci dell'Accademia di belle arti dell'Aquila. Comunque, 35 convitati hanno retto il fronte, potendo godere dell'ottima cena preparata sotto la guida di Stefano e Rocco Marrone. Dopo i tantissimi sfizi legati all'aperitivo, gli Accademici hanno potuto godere in sequenza le vivande, iniziando con una deliziosa zuppa di ceci e castagne cui hanno fatto seguito degli ottimi gnocchetti al sugo di castrato. Trionfo finale con frappe, mignonzoli e fritti vari per esaltare le tradizioni legate al Carnevale. Il Delegato Luigi Marra, dopo aver elogiato i cuochi del ristorante, ha annunciato che la prossima riunione conviviale sarà dedicata al ricordo dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Relatore sarà Tommaso Ceddia, appassionato studioso oltre che Accademico di vaglia.

PESCARA
4 marzo 2011

Ristorante "Da Michele al Sea River Club" di Michele Cicchini, fondato nel 1996. ●Via Vallè Roeto 37, Pescara; ☎085 28056, fax 085 4223650; coperti 110. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo al passaggio con assortimento di tartine; carpaccio su puntarelle di cicoria con sformatino di patate; risotto ai funghi porcini; ravioli di ricotta con pomodoro e basilico; codino di vitello al forno con patate e melanzana alla parmigiana; mousse alle tre cioccolate; fritti di Carnevale.

I vini in tavola: Rosato Doc 2010 (azienda agricola San Lorenzo); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2008 (azienda agricola Zaccagnini).

Commenti: Uno dei momenti più significativi dell'incontro è stato il discorso che

il Delegato Enzo Angelozzi ha rivolto all'Accademico Carlo Marsilio, che ha rassegnato le dimissioni da Segretario e Tesoriere. Parole di encomio, apprezzamento e ringraziamento per l'efficienza e la dedizione che Carlo ha saputo dare alla Delegazione per ben 13 anni. Tali parole hanno accompagnato un "dono" molto significativo. Applausi da tutti gli Accademici. Riguardo al menu, sapientemente realizzato da Michele, la votazione dice tutto. Particolarmente apprezzati i primi piatti. Perfettamente abbinati i vini.

PESCARA ATERNUM
25 febbraio 2011

Ristorante "Taverna 58" di Giovanni Marrone, fondato nel 1980. ●Corso Manthonè 46, Pescara; ☎085 690724, fax 085 4515695; coperti 50. ●Parcheggio pubblico non custodito; ferie agosto e 23 dicembre-5 gennaio; giorno di chiusura venerdì e sabato a mezzogiorno, domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00.

ABRUZZO segue

Le vivande servite: crostino con verdure di campagna e fagioli tondini del Tavo, pan bruscato con "ciammariche" (lumache) di terra con primizie di erbette e baccalà con insalata misticanza, pecorino marchetto di Campo Imperatore, crostini con ventricina teramana, spiedino di arrosticini di carne di pecora; bocconcini del Vate (crispelle con formaggio pecorino fuso e crema di patate e zafferano); fregnacce al sugo di papera muta; "mattità" (arrosticini di lumache su bruschetta, pecorino di Atri in padella e carciofo fritto); baccalà con marmellata di cipolle; pizza dolce d'Italia (Anita).

I vini in tavola: Spumante Berlucchi rosé; Cerasuolo Valle Reale di Popoli; Montepulciano d'Abruzzo Doc Inferi, cantina Marraniero di Rosicano; Moscato passito Angelucci da Castiglione a Casauria.

Commenti: Il Delegato Gerardo Rasetti ha sottolineato che il 2010 è stato un anno molto impegnativo, con 11 riunioni conviviali, tutte di grande interesse, e ha esposto le linee guida per il 2011. Gli Accademici sono stati

concordi nel riaffermare la validità del locale, per la professionalità e la fantasia dello staff di cucina, la rapidità e la compostezza nel servire, l'accoglienza e l'affabilità del titolare Giovanni Marrone. Il menu ideato e organizzato, con la partecipazione del Simposiarca Mimmo Russi, sul tema "Incontro alla primavera" è stato ricco, vario e ben preparato. In risalto l'originalità della portata con le lumache, anche se qualcuno era inizialmente diffidente a mangiarle. Originale il baccalà con marmellata di cipolle confezionato in un simpatico fagottino di carta da forno.

TERAMO
5 marzo 2011

Ristorante "Borgo Spoltino" di Gabriele Marrangoni, fondato nel 2003. ●Strada Selva dei Colli, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085 8071021, anche fax; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima quindicina di novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 35,00; rustico.

Le vivande servite: conchiglie tiepide, mousse di baccalà, crema di porri, extravergine al peperone dolce secco; tubetti ngati, patate Turchesa, pecorino; fusilloro e carciofi in due cotture; spaghetti, lupini di mare, razza, asparagi; chitarra, salsa classica alle tre carni; paccheri di kamut, crema pasticciara, ananas caramellato alle spezie.

I vini in tavola: Passerina Paternus 2010; Indigena bianca 2010; Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Alarius 2010; Vino cotto Paternus (azienda agricola Cioti Filiberto, Paterno di Campoli).

Commenti: Insolita la riunione conviviale organizzata dall'estroso Gabriele Di Teodoro dal titolo "Il trionfo della pasta secca abruzzese". La pasta, di semola o di farina di kamut, del pastificio Verrigni è stata la protagonista indiscussa dall'antipasto al dessert, per la gioia di tutti i golosi, con un menu elaborato dalla fantasia dell'abile chef Gabriele Marrangoni. Conchiglie ripiene di mousse di baccalà, servite su un letto di gustosa crema di porri, hanno dato inizio al menu. Una minestra di tubetti (rivi-

ITALIANI & CIBO, UN RAPPORTO... INCONSAPEVOLE

Quanto spesso sentiamo o leggiamo di vizi e virtù degli italiani a tavola? Diciamolo, così tanto da perderci la testa. A mettere un po' d'ordine nella questione ha pensato l'istituto di ricerca Ispo, con l'indagine "Gli italiani e l'alimentazione". Cosa emerge? Una buona attenzione dei nostri connazionali all'alimentazione, ma una scarsa preparazione sull'apporto calorico dei cibi che consumano. Se i più affermano di mangiare in modo sano ed equilibrato, si scopre poi che in pochi conoscono il contenuto calorico: quasi la metà degli intervistati "crede" di conoscere i valori nutrizionali degli alimenti. Potremmo dividere gli italiani in "gaudenti", incuranti della qualità dell'alimentazione e propensi a concedersi qualche peccato di gola; "compensatori" - che potremmo definire anche "penitenti" - che si lasciano tentare dalle golosità, salvo poi "redimersi" con periodi di attenzione alla dieta; e "integralisti" del mangiare sano (in netta minoranza), per cui lo sfizio è rigorosamente tabù. (dai giornali)