

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI,
CON DECRETO DEL MINISTRO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI DEL 18 AGOSTO 2003
È STATA RICONOSCIUTA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

(Art. 1 Legge 534/96)

www.accademiaitalianacucina.it

MODICA
7 aprile 2006

Ristorante "La Bella Napoli" (anche pizzeria), di Rinaldo Pisana e Ercole Saracino, fondato nel 1987 ● Via Arancitello 6, Modica (Ragusa); ☎ 0932/751945; coperti 100. ● Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie dall'1 al 15 novembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7; prezzo € 40,00; tradizionale.

Le vivande servite: fantasia di mare; tagliatelle alle vongole; risotto alla marinara; arrosto misto di pesce; dentice al sale; insalata mista; sorbetto al limone; ananas al naturale.

I vini in tavola: Müller Thurgau (Azienda Fazio).

Commenti: Cena a base di pesce preceduta da una degustazione guidata di miele, a cura dell'Accademico Antonio Criscione. Locale accogliente, con ottimo servizio ai tavoli. Il menu è stato apprezzato dai commensali e dagli ospiti, in particolare l'antipasto molto ricco e vario.

PALERMO-MONDELLO
9 maggio 2006

Ristorante "Il Ristorantino" di Pippo Anastasio, fondato nel 1989. ● Piazza De Gasperi 19, Palermo; ☎ 091/521861, fax 091/6702999; coperti 70. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e due settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,70; prezzo € 36,00; elegante.

Le vivande servite: frittini di verdura in pastella; antipasto con filetti di sgombrino in salsa di capperi e pesto con seppie e fave; maltagliati alla cacao amaro con salsa di caponata e pesce spada; spigola in crosta di patate e cuscus; tortino di cioccolata all'arancia amara e gelato di cannella.

I vini in tavola: Catarratto e Nero d'Avola (Cantine Corbera di Santa Margherita Belice); Spumante brut riserva (Casa vinicola Corvo).

Commenti: Serata dedicata all'attualità dell'enologia con ospite d'onore il dott. Leonardo Agueci, presidente dell'Istituto regionale della vite e del vino, e l'intervento dei vertici delle cantine Corbera, con il presidente Paolo Femminella e il vice-presidente Nino La Rocca. Gli Accademici hanno gradito il menu valorizzato da odori e sapori tipicamente siciliani, oltre che da pesce utilizzato nelle zone mediterranee e nell'isola in special modo. Su invito del Delegato Antonio Ravidà, il menu è stato illustrato dal proprietario e fondatore del "Ristorantino", prof. Pippo Anastasio, docente nell'Istituto alberghiero "Paolo Borsellino" di Palermo.

RAGUSA
9 aprile 2006

Ristorante "Mamma Mya" di Salvatore Giarratana, fondato nel 2005. ● Piazza Ricca 6/A, Vittoria (Ragusa); ☎ 0932/864251, anche fax; coperti 70. ● Parcheggio sufficiente, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,36; prezzo € 30,00; elegante e accogliente.

Le vivande servite: ciliegino e petali di ragusano Dop; vellutata di fave con quadrucci di pane di casa e croccantini di spada; cavatelli al ragù lento di spigola e dadini di melanzane; trofie al sauté di gambero rosso e passata di carciofi; tombolino di triglia; polpettine di pesce; tarocco di Francfonte speziato al cipollotto rosso di Tropea e capperi di Pantelleria; nettare di cedro allo zucchero di canna; crostata di pere decane al fondente nero di Modica.

I vini in tavola: Cerasuolo Doc Cigno nero 2002, Bianco Inzolia 2005 (tutti dell'Azienda Buccellato).

Commenti: Il titolare ha introdotto il menu, studiato con il Simposiarca Carlo Giummarra. Le vivande, servite con efficienza, cortesia e celerità, hanno riscontrato un alto e condiviso apprezzamento per il loro saldo radicamento nella tradizione

locale. Il tenore ragionevolmente "creativo" delle pietanze è stato lodato per equilibrio e bontà dell'esito. La ristorazione ittica del Ragusano, piuttosto recente, riceve dalle cucine di questo locale un utile incoraggiamento, come ha opportunamente evidenziato il Coordinatore territoriale Mario Ursino, intervenuto con donna Rosetta.

SCIACCA-CEFALÙ
30 aprile 2006

Ristorante "Pigna d'Oro" di Ignazio Massaro, fondato nel 2006. ● Contrada Finochiara, Santo Stefano Quisquina (Agrigento); ☎ 0922/992021, fax 0922/989542; coperti 150. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; giorno di chiusura nessuno. ● Valutazione 8; prezzo € 30,00; elegante.

Le vivande servite: piccola fascella di ricotta con pistacchio salato e olio di frantoio; frittelline di stravecchio; tortino caldo di zucchine con fonduta di pecorino e crostoni di pane cesereccio; risotto con "frittedda" e finocchietto; cavatelli con asparagi selvatici; crema di canestrato su vellutata di pomodoro; agnello ripieno ai carciofi e lardo siciliano su crema di "maccu"; patate aromatizzate; verdure cotte e crude; tavolozza di frutta con salsa di fragole e croccante spuma delicata di ricotta e mandorle con salsa tiepida al cioccolato; caffè.

I vini in tavola: Cummo rosso Nero d'Avola (Azienda vinicola Sicania, Canicatti).

Commenti: La bellezza del sito, l'impeccabilità del servizio, l'eccezionale disponibilità del proprietario, la perfetta realizzazione delle vivande, l'abilità creativa dello chef, hanno suscitato il pieno ed entusiastico apprezzamento degli Accademici.

SIRACUSA
19 maggio 2006

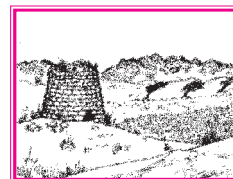
Ristorante "Roof-Hotel des Etrangers et Miramare" di Acqua Pia Antica Marcia,

fondato nel 1890, nuova gestione dal febbraio 2006. ● Via Passeggio Adorno 10/12, Siracusa; ☎ 0931/62671, fax 0931/65124; coperti 90. ● Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ● Valutazione 8; prezzo € 40,00; hotel storico in Ortigia, raffinato, elegante, con vista spettacolare.

Le vivande servite: mandorle d'Avola; tartine al salmone; lasagnette ai fiori di zucca, tenerumi e salsa leggera allo zafferano; filetto di manzo con caviale di melanzane e puntarelle locali; biancomangiare.

I vini in tavola: Banfi brut metodo classico 2005 (Castello Banfi); Cartagho Doc rosso di Sicilia 2003 (Mandarossa); Cum Laude Doc S. Antimo 2003 (Castello Banfi); Vendemmia tardiva bianco Doc 2004 (Mandarossa).

Commenti: Riunione conviviale organizzata per verificare la nuova gestione del ristorante dell'albergo. Simposiarca il Vice-Delegato Pino Tamburini. Conversazione di Salvatore Maddalena dal titolo "Incontro felice tra vino e pietanza". I vini sono stati offerti dalle case produttrici. Un team di prestigio formato dal direttore Lanfranco Rizzo, dal maître Antonio Scardamaglia e dallo chef Francesco Cecere è stato in grado di assicurare il successo della serata. L'avvocato Maddalena ha avuto la capacità di trasmettere all'uditorio le sensazioni, gli odori e i sapori che il nettare degli dei possiede. Il Simposiarca ha proposto un menu in grado di esaltare la qualità dei vini. Inappuntabile e di gran classe il servizio. Ottima la qualità delle pietanze. Siamo sulla strada giusta per il grande rilancio di Siracusa nel turismo di qualità.



SARDEGNA

ORISTANO
23 aprile 2006

Ristorante "Cibò-Qibò" di Graziella Saba, fondato nel 1990. ● Via Marceddi 193, Terralba (Oristano); ☎ 0783/83730, anche fax; coperti 70. ● Parcheggio incustodito sulla strada; prenotazione consigliabile; ferie non fisse; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7; prezzo € 34,00; accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di polpo su patate al limone; zuppetta di cozze di Marceddi; crudité di cozze e arselle; "malloreddu" freschi alle arselle di Marceddi con pomodoro secco e finocchietto; muggine del golfo alle arselle di Marceddi con pomino di Terralba e "civraxiu" grattugiato con contorno di verdure di stagione; fragole e dolcetti sardi.

I vini in tavola: Vermentino Anej (Cantina di Mazzubiu).

Commenti: Mentre parte degli Accademici, con a capo il Delegato, si godeva il sole e le bellezze artistiche della Calabria, il resto della Delegazione ha raccolto l'invito della neo Accademica Annamaria Lanica a recarsi nella sua Terralba per un pranzo, alquanto speciale, presso il ristorante "Cibò-Qibò", gestito con cura e attenzione dalle sorelle Saba. È infatti una piccola perla di cucina tipica territoriale con una interessantissima gamma di piatti leggermente rivisitati, tenendo sempre presente quanto di più caratteristico offrono Terralba e le vicine lagune di Marceddi.

