L'Accademia. L'Accademico Consultore Claudio Di Veroli ha quindi tracciato un excursus sull'olio d'oliva, alimento tipicamente mediterraneo, dotato di virtù protettive per la salute, ma anche, e soprattutto, di virtù organolettiche molto apprezzate. Il Delegato di Roma Appia Publio Viola ha presentato quindi un quadro storico-letterario sul vino, evidenziando come possa essere considerato una fonte di gioia, in particolare il vino dei Castelli, di alto valore simbolico ed enogastronomico. Da ultimo ha preso la parola il Vice Delegato dei Castelli Roberto Dottarelli che ha ricordato come un tempo la vera cucina romana era quella fuori porta, cioè quella dei Castelli, dove la popolazione, così come uomini illustri, poeti e artisti, si recavano nei giorni festivi, per ritornare a casa con molta allegria.

Dopo il convegno, un aperitivo con frittini, particolarmente graditi, ha preceduto il pranzo costituito da un antipasto con carciofi alla maticella (specialità velletrana). Si è proseguito con lasagne con ragù di pesce, spigola al cartoccio con funghi porcini (piatto creato da Ugo Tognazzi insieme a Benito Morrelli), fave con pecorino romano, fragoline con gelato e dolcetti velletrani. Buono anche il vino costituito da una selezione di vini velletrani. Grazie all'ambiente gradevole, all'ottimo pranzo e alla simpatia tra i convitati, l'incontro accademico si è concluso in un'atmosfera di amicizia che si è protratta fino al tardo pomeriggio.

ROMA AURELIA

"EXTRA MOENIA" AD ORVIETO

Nello spirito dell'Accademia che ama coniugare cultura e gastronomia, la Delegazione ha effettuato, come ogni anno, la

sua riunione conviviale "extra moenia" in un luogo ricco di storia, arte e tradizioni culinarie. Durante il soggiorno ad Orvieto, gli Accademici hanno avuto modo di visitare lo splendido Duomo, il Pozzo di San Patrizio, i reperti etruschi del Museo Faina e l'interessante mostra di Luca Signorelli nel Museo dell'Opera del Duomo. Bellissime anche le sale dell'antico Palazzo Comunale, dove il Sindaco Toni Concina ha dato il benvenuto alla Delegazione che ha poi accompagnato, attraverso le assolate stradine medievali della "città vecchia" (Urbs Vetus, da cui Orvieto), alla prima tappa gastronomica alla trattoria "La Palomba". Tipiche del territorio e veramente squisite le pietanze preparate dal cordiale e professionale proprietario Maurizio Cinti: bruschetta al tartufo, tagliatelle con rigaglie di pollo, palomba alla leccarda e dolci della casa. La sera, l'incontro con la Delegazione di Orvieto e la piacevolissima riunione conviviale organizzata dal Delegato Luigi Barberani al ristorante "L'Anchora". Particolarmente gustosi la parmigiana di carciofi del Piano e il capretto della Colonna di Prodo al forno; eccellenti i vini dell'Azienda Agricola Vallesanta del Delegato Barberani: Vermentino 2011 Umbria Igt, Castagnolo 2011 Orvieto Doc Classico Superiore, Foresco 2009 Umbria Igt e, veramente gradito, il dolce Calcaia 2006 - Muffa Nobile.

Il pranzo della domenica ha riunito gli Accademici di Roma Aurelia al "Vinosus", un piccolo e delizioso ristorante sulla piazza del Duomo, dove è stato servito un gustoso menu concordato dal Delegato e Simposiarca Giovan Battista Guerra con il patron Luca Fratini. Veramente notevole l'antipasto: prosciutto di cinta orvietana, pecorino locale, coratella e alici all'orvietana; ottimi i tagliolini alle fave fresche, gli umbricelli cacio, pepe e ricotta

affumicata e soprattutto il tenero e croccante maialino da latte al forno. Anche qui, tra i vini: il Grechetto Igt 2011, il Lago di Corbara Rosso-Villa Monticelli 2006 e l'Orvieto Classico Superiore "Calcaia" Muffa Nobile 2007 dell'Azienda Agricola del Delegato Barberani, con il quale si è conclusa la riunione conviviale, con la promessa di un incontro a Roma per consolidare la cordiale amicizia accademica. (Giovan Battista Guerra)

ROMA CASTELLI

CARCIOFI E GELATI A VELLETRI

La Delegazione, al fine di promuovere la conoscenza delle buone produzioni del territorio, ha organizzato un'insolita cena a base di carciofi e gelati, presso la cantina vitivinicola "Le Quattro Vasche" di Velletri, di proprietà della sig.ra Pina Polverini. Simposiarca della serata il Vice Delegato, Roberto Dottarelli. Al ricco antipasto, con prosciutto crudo, lonza, formaggi locali (caciotte di pecora), bruschette con paté di olive e con olio e pomodoro, ha fatto seguito una lasagna con i carciofi, davvero delicata. A seguire, sono stati serviti i carciofi alla maticella, ovvero i carciofi conditi con aglio fresco, olio e mentuccia e cotti sulla brace di sarmenti essiccati delle viti. Ci si sporca le mani per togliere la parte bruciata esternamente, ma ne vale la pena per gustarne la succosa parte centrale. È stata poi servita fava fresca locale con pecorino romano, classico appuntamento stagionale. Ma la vera sorpresa sono stati i gelati, prodotti dal maestro gelataio Roberto Troiani, artigiano in Frascati e conosciuto persino in Giappone, il quale non smette mai di ricercare i migliori accostamenti tra diversi ingredienti e il gelato realizza-

to con diverse preparazioni di latte e uova. Sono stati serviti: gelato con anice, noci e vino di Malvasia de "Le Quattro Vasche"; gelato con pecorino romano; gelato con infuso di the ai frutti di bosco e vino "Asperosordo" della stessa cantina; gelato con peperoncino, cioccolato fondente a scaglie e infuso di "trivoli" (erba primaverile spontanea solitamente usata per le minestre); gelato con crema non speziata, olio della cantina e scorza di limone; infine, gelato con fragoline di Nemi e vino Cannellino (la versione dolce del Frascati). Una ricca occasione per assaggiare e valutare accostamenti insoliti con un prodotto così diffuso come il gelato. Per concludere, tozzetti della casa con vino, olio e nocciolo e crostata con marmellata di uva fragola. I vini serviti, di produzione propria, come anche l'olio, sono stati un Doc Velletri "Cellogrifone", un Igt bianco (Malvasia del Lazio e di Candia) e il rosso "Asperosordo", tutti prodotti di ottima fattura. Una serata particolare che ha visto una numerosa partecipazione di Accademici, con la presenza del Delegato onorario, Bruno Cesaroni, e del Sindaco di Velletri, Fausto Servadio. (Paolo Ermolli)

ROMA EUR

ALL'IPSSAR TOR CARBONE

Tradizionale riunione conviviale all'Ipssar Tor Carbone per la consegna delle borse di studio offerte dalla Delegazione a tre allievi che si sono particolarmente distinti nell'anno scolastico 2010-2011. Quest'anno, la cerimonia ha assunto un significato ancor più profondo in quanto, oltre a uno studente vincitore del concorso nazionale tra gli Istituti alberghieri del 2011, sono stati premiati due ragazzi i