

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 343, DICEMBRE 2021 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

DICEMBRE 2021 / N. 343

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,  
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,  
ANTONELLA CRAPISI, SILVIA DE LORENZO,  
GABRIELE GASPARRO, ANNA LANTE,  
EUGENIO MENOZZI, MARILENA MORETTI BODOLATO,  
CHIARA NARDER-MARIOTTO, GIGI PADOVANI,  
MORELLO PECCHIOLI, CARLO PERETTO,  
PAOLO PETRONI, VITTORIO RICCI,  
FEDERICA ROSSI, GIANCARLO SARAN,  
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



**EDITORE**  
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO  
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008  
PRESIDENTE@ACCADEMIA1953.IT  
SEGRETERIA@ACCADEMIA1953.IT  
REDAZIONE@ACCADEMIA1953.IT  
WWW.ACCADEMIA1953.IT



**PERIODICO MENSILE**  
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO  
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049  
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE  
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50  
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

**STAMPA**  
DIGITALIALAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



**SPEDIZIONE**  
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE  
DEI DATI PERSONALI**

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



## Sommarario



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI  
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,  
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ  
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI  
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,  
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,  
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,  
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,  
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
*Madonna con il Bambino che le porge un frutto*,  
1660 circa, Giovanni Battista Salvi detto  
il Sassoferrato, Collezione dell'Accademia Nazionale  
di San Luca di Roma

### Focus del Presidente

**3** Si chiude un anno complesso  
(Paolo Petroni)



### Attualità • Costume • Società

**4** La battaglia del grano  
(Gigi Padovani)



**6** Prodotti "climate smart"  
nella campagna e sulla tavola  
(Federica Rossi)

### Tradizioni • Storia

**8** I cibi portafortuna  
(Morello Pecchioli)

**10** Milano e Torino:  
due cucine a confronto  
(Elisabetta Cocito)



**L'App dell'Accademia**, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un iPhone o un iPad, o da **Google Play** per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



- 12** La Vigilia di Natale  
(Attilio Borda Bossana)



- 14** A cena seicentomila anni fa  
(Carlo Peretto)

- 16** La generosità del bosco  
(Chiara Narder-Mariotto)

### Territorio • Turismo • Folklore

- 18** La torta di porri pontremolese  
(Giuseppe Benelli)



- 20** Crafus e pan di sorc:  
piccole enclave friulane  
(Giancarlo Saran)

- 22** L'umbra "Tonda francescana"  
entra nel Bacio  
(Marilena Moretti Badolato)

- 24** Il tartufo nero pregiato  
di Roccafluvione  
(Vittorio Ricci)



### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Burro o strutto?  
(Eugenio Menozzi)



- 28** La grappa, un'eccellenza  
solo italiana  
(Anna Lante, Antonella Crapisi)

- 30** "La cacciatore",  
rustica e golosa  
(Giancarlo Burri)

### Salute • Sicurezza • Legislazione

- 32** Novel food: la scelta aumenta...  
(Andrea Vitale)

- 33** L'acqua del Sindaco  
(Gabriele Gasparro)

### Il Santo del Mese

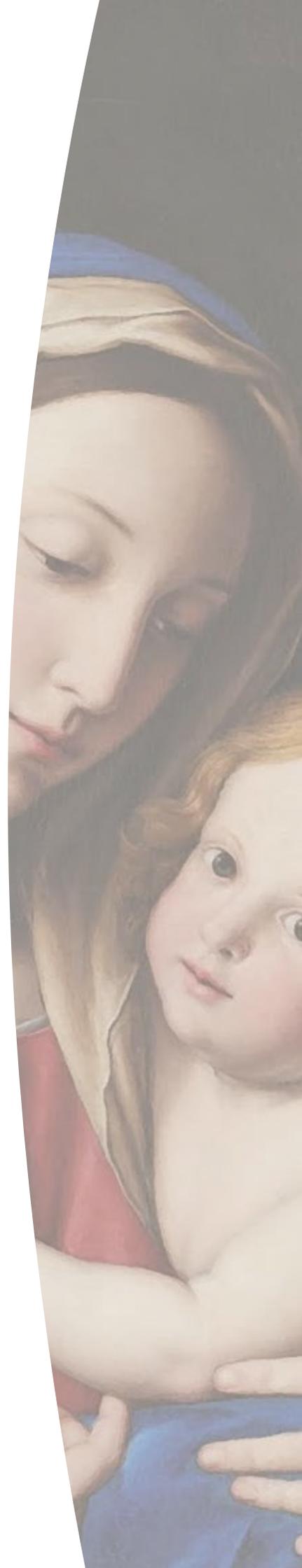
- 34** Il 13 dicembre si festeggia  
Santa Lucia

### In libreria

- 36** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

### Le rubriche

- 37** Consulta Accademica  
**38** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
Accademiche in primo piano  
**43** Eventi e Convegni delle Delegazioni:  
Cena Ecumenica  
**50** Attività e riunioni conviviali  
**60** Riunione Conviviale Ecumenica  
**69** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# Si chiude un anno complesso

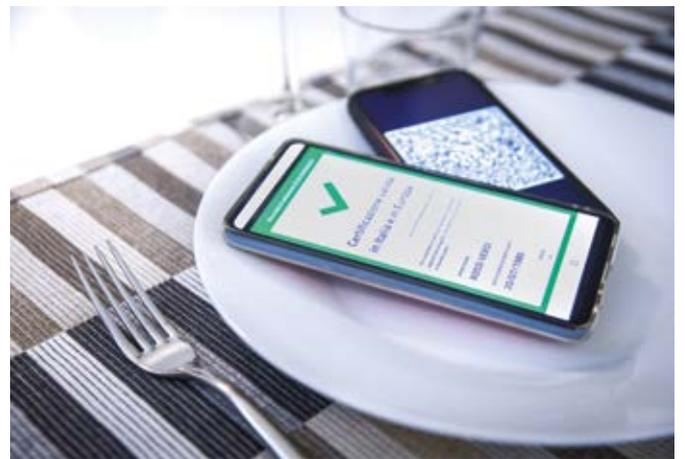
*Le prospettive sono ancora incerte,  
ma la vita di oggi non è paragonabile  
a quella di 12 mesi fa.*

**F**OCUS del dicembre 2020, un anno fa. Eravamo con regioni rosse, quelle a maggior rischio, con il massimo del lockdown; si usciva di casa solo per fare la spesa e andare al lavoro, non si usciva dal proprio Comune, niente cinema, teatri, stadi, palestre. Si rilevava un accanimento verso il settore della ristorazione che sopravviveva con il triste asporto. Si lamentava la chiusura dei ristoranti e dei bar alle ore 18 e nei giorni di Natale e Santo Stefano e il coprifuoco alle 22 anche per Capodanno. Il virus non è scomparso, lo abbiamo ancora, **ma quante cose sono cambiate!** Chi è dotato di Green Pass da guarigione o vaccino può vivere una vita quasi normale, almeno per ora. Certo con distanziamento e mascherine al chiuso, è inutile farsi illusioni: queste precauzioni le dovremo sopportare ancora per molti mesi, ma per il resto i nostri saggi Accademici hanno raggiunto la fantomatica "immunità di gregge" essendosi quasi tutti vaccinati con più dosi. **Quindi libertà di riunioni conviviali, convegni** e così via. Non è libertà totale, ma è molto, vista l'attuale situazione pandemica. Quello che non è cambiato, anzi è peggiorato, è l'accampamento di senzatetto che ora, anche di giorno, si raduna sotto i portici davanti alla Sede della nostra Accademia.

## *Intensa attività delle Delegazioni anche all'estero*

Quest'anno l'Accademia Italiana della Cucina, all'estero, ha partecipato in maniera ammirevole e anche in presenza agli eventi legati alla **VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**. Sempre in accordo con le nostre autorità diplomatiche e gli Istituti di Cultura, si sono tenuti seminari, tavole rotonde, convegni molto partecipati e interessanti. In Italia si stanno svolgendo ovunque le tradizionali riunioni conviviali degli auguri con una viva partecipazione da parte degli Accademici, dei familiari e degli amici. In numerosi luoghi non è facile trovare accoglienza perché i locali sono molto prenotati, per fortuna, ma spesso i prezzi sono talmente aumentati da rendere difficoltosa la scelta del menu e degli abbinamenti con i vini. Abbiamo già accennato ai tre problemi della ristorazione: lievitazione assurda dei prezzi, servizio carente, standar-

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia



dizzazione dei piatti. In una grande percentuale dei menu che ci sono arrivati dalle varie Delegazioni appare, per esempio, la "guancia" cotta a bassa temperatura.

## *Pochi cambiamenti nelle due guide uscite quest'anno*

In questo momento, diciamo di transizione, sono uscite due guide. La rossa **Michelin 2022**, quest'anno presentata in presenza, ci ripropone in blocco, ancora una volta, tutti gli 11 ristoranti con 3 stelle: non uno in più, non uno in meno. Poco movimento anche tra i 2 stelle che vedono solo due novità, entrambe in Campania, e 33 nuovi ristoranti con 1 stella. Escano 26 ristoranti, 15 perché non confermano la stella e 11 perché hanno chiuso. È stata pubblicata anche la 32esima edizione della **Guida ai Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso**, che recensisce 2.700 locali. Quest'anno sono tornati voti e valutazioni, ma con pochi cambiamenti. Sono 41 i ristoranti con 3 forchette, con sole quattro novità rispetto alla guida 2020. La nostra **Guida alle Buone Tavole** verrà controllata accuratamente nei mesi di gennaio e febbraio e vedrà la luce, dopo due anni di attesa, a primavera.

Concludevamo il nostro editoriale dello scorso anno con l'auspicio di potersi presto tornare a incontrare: questo momento è arrivato, cari amici Accademici, e nuovamente auguro a voi e alle vostre famiglie un Buon Natale, un Buon Anno e tanta buona salute.



# La battaglia del grano

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*I prezzi alle stelle: mancherà la pasta dagli scaffali?*

Qualcuno, tra gli italiani amanti del nostro piatto principe, ha già evocato scenari catastrofici: il prezzo alle stelle del grano duro nel mondo, unito alla difficoltà di reperire la materia prima, potrebbe far sparire i pacchi di pasta dagli scaffali dei supermercati. Sarà vero? Almeno su questo punto il Presidente degli industriali pastai, il trentino **Riccardo Felicetti**, è categorico: "Escludo che nel 2022 mancheranno le scatole di spaghetti e rigatoni. Però

**dobbiamo fidare nei prossimi raccolti, perché la situazione è davvero grave**, e nel breve periodo direi allarmante". Un altro imprenditore, che nelle Marche produce pasta all'uovo e di semola, **Enzo Rossi**, titolare de "La Campofilone", azienda a "economia circolare" con 120 ettari di grano e 10 mila galline, aggiunge preoccupato: "Manca già oggi il frumento della nostra agricoltura per produrre il 'Made in Italy' che tanto piace ai consumatori. Noi siamo tranquilli, perché abbiamo una filiera chiusa; usiamo il frutto dei campi nella nostra Valle dell'Aso. Ma **chi deve acquistare il grano, oggi lo trova a prezzi raddoppiati**: siamo arrivati a 50 euro al quintale, contro i 26-27 di un anno fa".

Sarà necessario avviare un'altra "battaglia del grano" di mussoliniana memoria?

Con quella parola d'ordine, il regime fascista - è rimasta nell'immaginario dei nostalgici la fotografia del Duce intento a trebbiare e poi con la Piazza del Duomo a Milano trasformata in un campo di frumento durante il periodo autarchico - sognava l'autosufficienza dei granai. In realtà non riuscì mai a ottenerla. L'economista **Luigi Einaudi**, che poi divenne il primo Presidente della Repubblica Italiana, allora criticò la politica agraria del fascismo, perché in modo protezionistico aveva reintrodotti i dazi sul grano, senza attuare un vero miglioramento delle tecniche di coltivazione e il recupero dei terreni incolti.

*I consumi in dieci anni sono raddoppiati e l'Italia è in vetta ai produttori mondiali*

Il piatto di "maccaroni", come li battezzarono gli americani seguendo la dizione degli antichi testi di cucina nostrani, non è mai stato così popolare, sia in Italia sia nel mondo. I dati dell'Unione Italiana Food (l'associazione degli imprenditori presieduta da Felicetti) indicano che i consumi in dieci anni sono raddoppiati e che il nostro Paese è in vetta ai produttori mondiali, con 3,9 milioni di tonnellate annue (seguito da Usa, Turchia, Egitto e Brasile). **Esportiamo il 62% della pasta, ma dobbiamo importare il 40% del grano**. Mentre nel 2021 il raccolto cerealicolo italiano è stato sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente, in Nord America (Stati Uniti e Canada) nei silos è arrivata la metà del frumento. Ciò ha comportato due con-





sequenze: il prezzo è schizzato alle stelle, spinto anche da speculazioni - pare che i primi ad accaparrarsi grandi quantità siano stati dei fondi giapponesi, per poi rivenderlo a prezzi maggiorati - ed è sempre più difficile trovare partite di semola.

L'azienda Felicetti è nata nel 1908 e nello stabilimento-modello di Rovereto (Trento) produce 60 tonnellate di pasta al giorno, in cento formati, utilizzando il duro matt pugliese per la selezione Monograno. Riccardo rappresenta la terza generazione e da Presidente di UnionFood ha le idee chiare sulle responsabilità della crisi attuale. **"I cambiamenti climatici"** - afferma Felicetti - nella loro gravità **colpiscono tutti noi**, anche nel mercato domestico del cibo. Non dobbiamo delegare soltanto agli accordi di Cop26 la risposta ai problemi del clima, perché **la situazione ambientale influenza tutti** e tocca direttamente il nostro portafoglio. Siamo ormai al quarto anno di raccolti con volumi più bassi dei consumi mondiali".

*Il contadino firmerà accordi di filiera se potrà contare su un prezzo garantito*

La famiglia Rossi - guidata dall'imprenditore Enzo, che si ostina a definirsi un "contadino", con la moglie **Maria** e le figlie **Federica e Maria Vittoria** impegnate al suo fianco - rilevò nel 1998 l'azienda fondata nel 1912 dalla signora **Adorna Albanesi**, che nella sua trattoria

offriva i famosi "maccheroncini fini" (in realtà si tratta di tagliatelline all'uovo) di Campofilone. Una produzione citata già in documenti del 1560: i capelli d'angelo "così sottili da sciogliersi in bocca". Oggi "La Campofilone" è presente sui mercati di tutto il mondo e continua a investire nella terra, con la determinazione tipica dei marchigiani doc. "Prima della pandemia, nelle nostre fattorie - racconta Enzo Rossi - venivano tanti bambini in visita. Io indicavo il telefonino e l'auto nel cortile. 'Si può fare a meno di quelli?', chiedevo loro. 'E dell'acqua, del pane, della pasta?'. Era un modo per portarli a rispettare il lavoro dell'agricoltore. Il contadino capisce il soldo, e continuerà a firmare accordi di filiera soltanto se potrà contare su un prezzo garantito. Dopo questi picchi, **penso che si dovrebbe arrivare a 35 euro il quintale: soltanto così si seminerà più grano**".

**Una legge, entrata da poco in vigore incentiva la nascita dei contratti di filiera triennali**, offrendo agli agricoltori un "bonus" di 100 euro l'ettaro: servono a "Favorire - si legge nella relazione al Parlamento - la collaborazione e l'integrazione tra i produttori e le imprese di trasformazione del grano duro; il miglioramento del prodotto e la programmazione degli approvvigionamenti". Commenta Felicetti: "In realtà gli accordi di filiera non hanno funzionato in modo corretto". Chiediamo: si dovrà fare un'altra battaglia del grano? "In realtà l'agricoltura italiana ha la coperta corta: se si dovesse aumentare a dismisura la coltivazione del grano duro, come in parte sta accadendo, mancherà il

grano tenero per le altre produzioni, dal pane alla pasticceria... La filiera dovrebbe essere considerata come integrata, non una somma di singoli accordi, che purtroppo non fermano la speculazione".

*La mancanza di grano e l'aumento dei costi causeranno un rincaro nel prezzo al consumo?*

La conseguenza della mancanza di grano e dell'aumento del suo costo porteranno un incremento di quello degli spaghetti nei supermercati? I produttori per ora non si sbilanciano, anche se **l'impatto climatico e la scarsità di materie prime** - mancano persino la carta e i cartoni per gli imballi - **stanno sicuramente producendo una fiammata inflattiva**. Che si tramuterà, **per la pasta secca di semola di grano duro, in un aumento di 30 o 40 centesimi al chilogrammo** sul prezzo di ogni pacchetto, che oggi varia da 0,50/0,60 (qualità mass market) ai 3-5 euro per le paste top di gamma. Un bel piatto di spaghetti, in fondo, non costa più di 50 centesimi, compresa la salsa al pomodoro. Dunque **la crisi del grano non dovrebbe spaventare troppo gli italiani**, ricordandoci che non sempre le scelte "autarchiche" sono le migliori. L'obbligo di segnalare la provenienza delle materie prime sui pacchi di pasta scadrà il 31 dicembre 2021, trattandosi di un decreto da rinnovare. Ma i produttori, Felicetti in testa, si sono già impegnati a mantenere comunque l'origine in etichetta. Potremo continuare a scegliere i fusilli e i paccheri da frumento "Made in Italy", anche se non è detto che sia il migliore. Di certo, saremo sempre d'accordo con quanto scrisse **Giuseppe Prezzolini** (in *Maccheroni & Co*, 1957), nel celebrare il risultato della lavorazione del frumento nel Bel Paese. Secondo lo scrittore umbro, gli spaghetti hanno diritto di appartenere alla civiltà italiana "come e più" del grande poeta fiorentino: "L'opera di Dante è il prodotto d'un singolare uomo di genio, mentre **gli spaghetti sono l'espressione del genio collettivo del popolo italiano**, il quale ne ha fatto un piatto nazionale".



# Prodotti "climate smart" nella campagna e sulla tavola

di Federica Rossi

Centro Studi "Franco Marengi"

*Mantenere coltura, cultura e tradizione in un processo di indispensabile innovazione per garantire cibo sano, sufficiente e di alta qualità.*

**N**on c'è giorno, ormai, in cui non si legga - e non si abbiano testimonianze - del cambiamento che il clima va subendo, e di quanto la variabilità degli eventi a esso legati, possa influenzare la nostra vita e le nostre scelte, com-

prese quelle alimentari. **L'agricoltura è, senz'altro, uno dei settori in cui l'allerta è maggiore:** stabilità, reddito, quantità e qualità delle produzioni possono essere messe a duro rischio dagli eventi estremi, dalla limitatezza di alcune risorse, da situazioni meteorologiche diverse e anche imprevedibili. Pensandoci bene, l'agricoltura è da sempre una delle attività produttive più adattabili, avvezza a operare all'aperto e, quindi, in ambienti instabili. Ora è tempo, però, che scienza e innovazione supportino le intrinseche capacità di "resistenza" dei campi, delle stalle e degli agricoltori stessi che spesso si trovano spaesati di fronte a queste nuove incognite climatiche. Ciò accade ovunque nel mondo, e nel mondo ora si parla sempre di più di agricoltura "climate smart", definizione univoca - anche difficile da tradurre in ogni lingua. Il nostro italiano

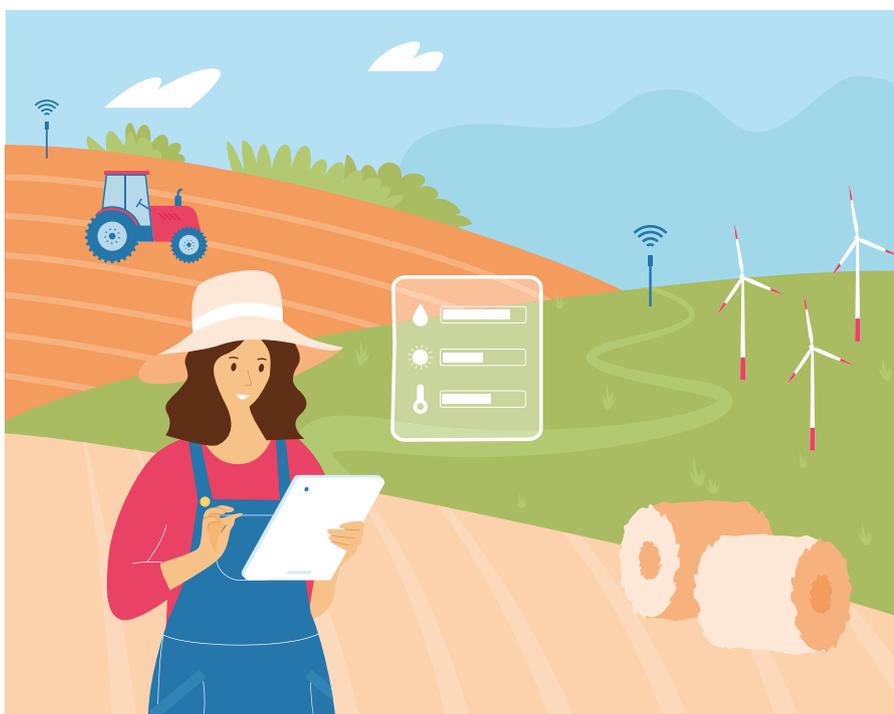
può definirla come "virtuosa" e anche "intelligente".

## *Cosa significa "climate smart"?*

Il clima è al centro di questo concetto, ovviamente. Ma l'accezione è molto più larga, e include **sostenibilità, resilienza e mitigazione**. La parola sostenibilità è ora sulla bocca di tutti ed è spesso usata in maniera generica, più come "marchio" ed espressione di intenti che di convinzione. Ma ha in sé contenuti di grande importanza. **È sostenibilità economica**, e quindi creazione di reddito e lavoro; **sostenibilità sociale**, e perciò supporto a equità di sicurezza, di salute, di istruzione e molto altro, ed è anche **sostenibilità ambientale**. Deve essere quindi anche in grado di **utilizzare in modo calibrato le risorse necessarie a produrre, riducendone e ottimizzandone l'uso**. **La transizione verso questa "intelligenza climatica" deve avvenire ora in un contesto di grande cambiamento**, di una impressionante crescita numerica della popolazione, e dal doveroso obbligo di fornire a tutti un cibo sufficiente, sano, e di buon valore nutrizionale. Occorre quindi produrre di più, meglio e con meno risorse, possibilmente anche dando una mano a mitigare il cambiamento climatico.

*Mitigare vuol dire innovare, adottando pratiche colturali che riducano le emissioni*

Produrre frutta, ortaggi, cereali e quello che offre la campagna implica uso di





suolo, fertilizzanti, antiparassitari, macchine agricole e gasolio, plastiche, lavoro umano e molto altro. Lavorando i campi o allevando animali si liberano in atmosfera anidride carbonica e altri gas cosiddetti gas serra (cioè con potere riscaldante simile, o spesso molto maggiore, a quello della CO<sub>2</sub>). **Più le piantagioni sono intensive e meccanizzate maggiori sono le emissioni**, non compensate dall'azione - se pur spesso molto efficace - di assorbimento della CO<sub>2</sub> stessa da parte delle piante attraverso la fotosintesi e da parte della sostanza organica presente nel terreno, portando così a un bilancio assorbimento/rilascio molto spesso negativo. Per non parlare degli allevamenti animali, i cui rilasci di gas serra ad alto potere riscaldante, quali metano e protossido di azoto, sono spesso usati per invocare cambiamenti drastici nelle nostre diete. Al di là degli estremismi di cui spesso si nutrono alcune fasce di divulgatori e di cittadini, **la mitigazione degli impatti delle diverse attività produttrici di cibo è fondamentale** non solo per ridurre il peso dell'agricoltura sull'effetto serra ma anche per una loro modernizzazione e per il mantenimento in essere della fiducia nelle stesse.

Mitigare vuol dire quindi innovare, adottando pratiche colturali che riducano le emissioni, e che, in aggiunta o in alternativa, favoriscano gli assorbimenti. Nel primo caso, **un ruolo importante viene esercitato dall'agricoltura di precisione, che restringe la fertilizzazione, o i trattamenti** contro un certo patogeno, per esempio, solo alle zone dei campi che ne necessitano. **Individuate in re-**

**moto da sensori localizzati su droni** o aerei, ma anche soltanto su semplici biciclette o veicoli che percorrono i campi, o elaborando in modo semplice segnali complessi inviati da satelliti che sempre più frequentemente vengono messi in orbita anche con queste finalità. **Ma anche da indicazioni meteorologiche locali**, che supportano le decisioni degli agricoltori inviando avvisi sui cellulari a riguardo delle **opportunità di anticipare o posticipare semina, raccolta, effettuare trattamenti, fare scelte di gestione in generale.**

---

*Un altro aspetto fondante dell'agricoltura "climate smart" è l'adattamento*

---

In questo caso si parla di adattamento, altro aspetto fondante dell'agricoltura "climate smart". Non bisogna, infatti, pensare che una "intelligenza climatica" debba essere raggiunta necessariamente con metodi avveniristici: **il recupero di tecniche tradizionali** anche conservative, che con il tempo si sono dismesse o usate meno, è altrettanto importante. Si parla perciò di minime lavorazioni del terreno, maggiore uso di colture azotofissatrici, agroforestazione e comunque **pratiche che favoriscano il mantenimento della sostanza organica della biodiversità nei suoli.** Alle scelte tattiche, a breve termine, si abbinano scelte strategiche legate in prevalenza a **scenari sull'evoluzione del clima nel luogo in cui si coltiva qualche specie maggior-**

**mente sensibile**, per esempio, a temperature più alte e/o a ristrettezza di acqua. Addirittura gli agricoltori potranno, come aggiunta alle mele o al grano, coltivare parallelamente carbonio, ed essere remunerati per entrambi.

Riferendosi a fattori di produzione ormai indispensabili ma non sempre disponibili in quantità illimitata, **l'acqua assume un ruolo predominante.** L'agricoltura ne utilizza molta, è vero, ma il suo ruolo è fondamentale. Se il suo uso è del tutto giustificato, non lo è **il suo uso improprio**, in quantità eccessive rispetto al bisogno. **Ormai molti agricoltori ricevono sui propri cellulari avvisi personalizzati su quanto, e quando, irrigare i propri campi. Ora per molte colture si usano irrigatori a goccia, a bassa portata e ad alta efficacia.** L'acqua ha la valenza multipla nei campi: non solo soddisfa in modo esclusivo le esigenze vitali delle piante, ma è anche possibile utilizzarla come condizionatore. Contro le gelate in primavera, perché quando ghiaccia rilascia calore agli organi ancora teneri come fiori, gemme, piccoli frutti, e contro le ondate di calore sempre più frequenti in estate, nebulizzata sulle chiome delle piante in sofferenza termica.

---

*Una sostenibilità integrale*

---

**Ridurre gli impatti negativi attraverso adattamenti idonei alle colture e ai diversi ambienti**, mantenere la vocazionalità conquistata dai territori unendo il sapere di chi coltiva e le peculiarità che il clima, il suolo, la geografia locali offrono, contribuire alla riduzione della quantità di gas serra in atmosfera sono tutti aspetti della stessa medaglia, la sostenibilità. Mantenere coltura, cultura e tradizione in un processo di indispensabile innovazione non significa solo preservare reddito e benessere sociale per gli attori locali, ma anche garantire all'Italia, ai suoi cittadini e a tutti i consumatori, pure coloro che all'estero apprezzano il Made in Italy, cibo sano, sufficiente e di alta qualità come il nostro Paese sa fare.



# I cibi portafortuna

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Dal cotechino al riso, dalla melagrana all'uva: un ottimo auspicio sulla tavola di San Silvestro.*

**I** mantovani lo chiamano *pistùme*, i bresciani *pestòm*, i veronesi *tastasàl*. Numerose le variazioni dialettali: *pisto*, *pistùm*, *pistàda*, *tastasàle*, *tastsàl*... **Ogni nome si riferisce all'impasto del maiale destinato a essere insaccato dopo la salatura.** Il rito del *tastasàl* è antico quanto la macellazione del maiale nella civiltà contadina. L'impasto veniva (e viene ancor oggi) assaggiato, "tastato" per assicurarsi che il rapporto carne-sale-aglio pestato (i nostri progenitori non avevano la puzza al naso) fosse equilibrato prima di essere introdotto nei budelli che, appesi sui baldacchini, sarebbero diventati salami, salamelle, salicce, sopresse, lucaniche e cento altre maialesche bontà. L'impasto doveva corrispondere al gusto della famiglia che macellava il maiale allevato per un anno intero.

L'assaggio dell'impasto si faceva sia a crudo, sia sotto forma di bracioline ai ferri e, delizia delle delizie, col riso. Nel quadrilatero della Bassa Padana tra Minicio, Garda, Adige e Po, dove abbondano le risaie di Carnaroli e Vialone nano, **il risotto col *tastasàl* o alla pilota col *pistùme*** è un piatto talmente tipico che più tipico non si può. È il piatto della festa, delle grandi occasioni, nei banchetti dei matrimoni e nei cenoni di fine anno. **È un piatto augurale che porta due volte fortuna. Maiale e riso**, secondo credenze secolari tramandate da àuguri e astrologi auspici, portano entrambi **abbondanza, ricchezza e fortuna.**

*Secondo il linguaggio dei simboli, il maiale ha una visione rosea del futuro*

Secondo il linguaggio dei simboli, il porco ha una visione rosea del futuro. **Grufole sempre in avanti. Non voltandosi indietro rappresenta il progredire.** È per questo metaforico motivo che gli specialisti in riti scaramantici predicono **prosperità a chi mangia zamponi o cotechini** o comunque carne di maiale **nel cenone di San Silvestro.** Il maiale è sinonimo di buon augurio fin dai tempi più antichi. Un amuleto raffigurante un maiale era considerato presso Egizi, Greci e Celti segno di buon augurio e fecondità. A chi aveva una fortuna sfacciata, nel Medioevo si diceva: "Hai un porco". Più i trigliceridi volano alle stelle, a Capodanno, più la buona sorte sorriderà allo speranzoso mangiatore di grasse carni suine.





Zamponi e cotechini devono essere **accompagnati dalle lenticchie**. Non c'è italiano, scaramantico o no, che da *secula seculorum* non consideri questi legumi tondi e leggermente schiacciati **il cibo propiziatorio per eccellenza di benessere e prosperità**. Il motivo c'è: la loro forma sferica e appiattita ricorda le monete. **Ogni lenticchia rappresenta un soldo**. Più lenticchie si mangiano e più soldi, palanche, bajocchi arriveranno.

*Anche il riso porta abbondanza: molti chicchi, molta ricchezza*

Anche il riso, come le lenticchie, porta abbondanza. Il simbolismo è lo stesso: molti chicchi, molta ricchezza. Non si butta anche sugli sposi in dosi massicce? **Più chicchi si mangiano a Capodanno più fortuna arriverà nell'anno nuovo**. E questo non vale solo in Italia. Molti popoli, soprattutto in Asia, sono altrettanto convinti che il riso porti benessere e abbondanza. **In Giappone è simbolo di ricchezza spirituale** oltre che materiale. **In Cina il riso, soprattutto quello rosso, è considerato simbolo d'immortalità**. Inutile pretendere il certificato di garanzia, ma è bello illudersi di mangiare un cibo-amuleto potente. Gli scaramantici che credono in questo talismano, per aumentarne gli effetti benefici lo spargono anche sulla tovaglia o apparecchiano la tavola con tante ciotoline quanti sono i commensali, ponendo in ciascuna di esse una manciata di chicchi crudi.

**Un altro risotto che vale il doppio come apportatore di fortuna, è quello con la melagrana**. È la regina dei frutti che portano fortuna grazie a quei

seicento e passa chicchi color rubino rinchiusi nella buccia coriacea come in un robusto forziere. **La melagrana è ricca di significati simbolici fin dai tempi più antichi**. Per Egizi, Fenici, Mesopotamici era simbolo di fertilità, abbondanza, rigenerazione, vita. I Greci l'avevano innalzata all'Olimpo mettendola in mano a Era, protettrice del matrimonio. Lo stesso faranno i Romani con Giunone (stessa dea, stesso frutto, stessa protezione) e adoreranno le teste delle loro spose con coroncine di fiori di melograno in segno di augurio. Per gli Ebrei rappresentava la santità. Era applicata sulla veste rituale del sommo sacerdote e scolpita sui capitelli del tempio di Salomone. Ugualmente per i cristiani: il frutto compare sui paramenti sacerdotali come simbolo del perfetto cristiano e tra le foglie d'acanto dei capitelli corinzi sulle colonne delle chiese. **È il simbolo della bellezza e delle numerose virtù della Madonna**. Grazie a questa ricca simbologia, la melagrana mangiata a Capodanno procura tantissimo bene. E fa davvero bene: è ricca di vitamina C, di potassio e sostanze antiossidanti che proteggono cuore e arterie aggredendo i radicali liberi. È, anche, antidepressiva. Ai prosaici che guardano solo al dio denaro tutto questo non interessa. Loro vedono nei chicchi quello che vedono nelle lenticchie e nel riso: soldi. Così la pensano: chi più grani mangia, più soldi guadagnerà nell'anno nuovo.

Se i maiali che zampettano in avanti sono il simbolo del progresso, i gamberi che nuotano all'indietro sono il simbolo del regresso, del rivolgersi al passato. Insomma, il porco è progressista, il gambero regressista. Il primo è ottimista, il secondo pessimista. I vaticinatori che traggono auspici studiando la deambulazione

degli animali, suggeriscono di evitare, a Capodanno, i gamberi. Vanno controcorrente i giapponesi che a Capodanno non si fanno mancare la carpa, pesce forte, capace di risalire il flusso dell'acqua. Nutrirsi è come impadronirsi della sua forza per affrontare, e vincere, le difficoltà. Meglio evitare, affermano ancora gli astrologi, i volatili: la fortuna è bendata, ma se mette le ali potrebbe volare via.

*Anche l'uva, simbolo biblico di rinascita, è di ottimo auspicio*

Anche l'uva, simbolo biblico di rinascita e di abbondanza (ricordate gli esploratori che tornarono dalla Terra Promessa con un grappolo gigantesco?), è di ottimo auspicio. "Chi mangia l'uva per Capodanno", recita un antico proverbio, "conta i quattrini tutto l'anno". Per questo quando non c'era, come adesso, la possibilità di avere uva fresca d'importazione **i contadini appendevano alla fine della vendemmia grappoli in granaio**: li avrebbero trovati rinsecchiti, ma ancora buoni per mangiarli a Capodanno. In alcune regioni italiane, la tradizione vuole che **si mangino allo scoccare della mezzanotte 12 chicchi d'uva, uno per ogni rintocco di campana**. Una tradizione, ahimè, estinta: l'uva ci sarebbe, e in abbondanza, ma il suono delle campane di San Silvestro è sovrastato dai botte di mortaretti, petardi, castagnole e fuochi artificiali vari.

Dar fiducia ai cibi scaramantici è una teoria fallace? Sì, ma ben venga se serve a cominciare l'anno nuovo con maggior fiducia. Per il resto aveva ragione **Gian-ni Rodari**: "Indoviami, indovino, /tu che leggi nel destino: /l'anno nuovo come sarà? /Bello, brutto o metà e metà? /Trovo stampato nei miei libroni /che avrà di certo quattro stagioni, /dodici mesi, ciascuno al suo posto, /un carnevale e un ferragosto, /e il giorno dopo il lunedì /sarà sempre un martedì. /Di più per ora scritto non trovo /nel destino dell'anno nuovo: /per il resto anche quest'anno /sarà come gli uomini lo faranno".



# Milano e Torino: due cucine a confronto

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Affinità e differenze tra due città vicine ma diverse per vicende storiche, tradizioni e cultura.*

**M**ilano e Torino, pur geograficamente vicine, hanno subito nei secoli influenze e corsi della storia diversi che hanno inciso su costumi, tradizioni e cultura, ancora oggi evidenti nelle differenze caratteriali e sociali. Ciò non toglie che tra le due realtà ci sia stata una costante continuità di rapporti, come testimoniano anche la precarietà e l'abilità dei confini che non sono sempre coincisi con gli attuali: per esempio, ancora nel 1700 si faceva fatica a considerare piemontesi città come Novara, l'Alessandrino e Tortona. Per contro, malgrado la barriera costituita dalle Alpi, Torino ha sempre avuto stretti rapporti con la Francia, sia pacifici sia conflittuali: frequenti sono state le guerre fra i Savoia e il regno transalpino, ma nel corso dei secoli la cultura francese ha profondamente influenzato quella torinese. Questa breve premessa per mettere in rilievo alcune affinità e differenze che si possono trovare nelle due cucine. Anche se Milano e Torino sono diverse per composizione sociale e, mi permetto, per mentalità, in entrambe la cucina ha avuto sviluppi e approcci distinti dalle rispettive aree regionali. **Cucina cittadina** con le implicazioni sociali e le contaminazioni che queste hanno determinato.

*La vera cucina milanese è stata fondamentale una cucina di casa*

**Milano, che splende nel secolo dei lumi, vive le sue innovazioni anche in cucina: è il tempo in cui Pietro Verri** scrive di cultura del cibo sulla sua rivista "Il Caffè" e arriva a Milano il *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* integrato con ricette all'uso della Lombardia, in realtà a uso della borghesia milanese. Il primo dato da rilevare è che **Milano ha sicuramente faticato più di Torino a crearsi un'identità** e a esportare la sua cucina soprattutto perché quella vera milanese è stata fondamentale una cucina di casa. **È all'interno delle famiglie borghesi** che per tradizione si preparavano le pietanze tramandate di ma-

dre in figlia, con **una precisa distinzione tra i piatti della festa e quelli del quotidiano.**

**La cucina torinese è stata caratterizzata per lungo tempo dalla sequenza infinita degli antipasti:** era un vanto dei ristoratori proporre il maggior numero possibile e ciò costituiva una forte attrattiva. È un'usanza oggi poco praticata: la tradizione resiste ancora nelle campagne, anche se non così ricca. **Tra gli antipasti della domenica a Milano brillava per eleganza il raffinato aspic,** di origine francese. **A Torino è poco comune: lo troviamo, però, nei ricettari d'epoca nei pranzi di corte;** il **Vialardi** lo chiama *aspico* e la sua variante torinese, *aspichini*, prevede l'utilizzo di creste, animelle, tartufi neri e lingua. Tali ingredienti rimandano a un altro grande classico della cucina piemontese: la **finanziera**, un piatto che nasce dal recupero delle parti





meno nobili delle volaglie, ma diventato importante nel tempo. Nel libro *Il Visconte dei fornelli*, edito dalla Delegazione di Milano, **Livio Cerini di Castegnate** cita la finanziaria torinese definendola "esempio di genio, sregolatezza e finanza".

### Le differenze nel grande fritto misto e nel bollito

E veniamo ora al grande fritto misto dove convivono similitudini e differenze. **Il grasso di cottura del fritto milanese è il solo burro** e l'impanatura esclusivamente con uovo e pangrattato. A Torino si usano anche l'olio e la pastella per alcune verdure. **A Milano era un piatto familiare mentre a Torino è ancora oggi il piatto da andare a gustare nei ristoranti.** Se nel fritto milanese l'unica concessione dolce sono i semolini, **in Piemonte sono irrinunciabili la mela in pastella e l'amaretto fritto ammorbidente nel Marsala.**

Anche nelle semplici **polpette** c'è diffe-

renza: i *mondeghili* di Milano sono ingentiliti dalla scorza di limone. In Piemonte le polpette sono più rustiche e contengono a volte il salame cotto, prodotto tipico locale. **Quelle chiamate polpette a Milano (involcini di verza) in Piemonte sono i capunet** che facevano parte degli antipasti contadini ma entrati di diritto nella cucina torinese. Un ottimo piatto è il *vitell tonee* (in milanese) o *vitell toné* (in piemontese) la cui origine è dibattuta. La versione milanese, che prevede di rosolare la carne con acciughe e burro, aggiungendo poi aceto e, a fine cottura, un po' d'olio, è simile alla versione antica piemontese che prevedeva proprio la rosolatura con le acciughe. Va infatti ricordato che il tonno sott'olio è stata un'innovazione relativamente recente, così come l'introduzione della maionese. Sempre parlando di piatti di carne, il lessato milanese e il bollito misto piemontese evidenziano bene, a mio parere, il diverso carattere delle due cucine: **il lessato, un piatto della domenica di un lusso sobrio e familiare accompagnato da due salse**, in contrasto con **il bollito misto piemontese, scenografico e sontuoso, connotato dal numero sette**, che identifica i sette tagli, i sette ammennicoli e le sette salse. Un piatto conviviale da consumare prevalentemente al ristorante, presentato con deferenza in un grande carrello a comparti.



### Dai primi piatti ai dolci

Per quanto riguarda i primi piatti, il **riso giallo** non ha eguali ed è **patrimonio milanese**: già **Scappi**, nel 1500, dava una ricetta di riso alla lombarda con zafferano, cappone, zucchero e cannella. Era però un riso, non un risotto, codificato poi da **Luraschi** nel 1829. Vialardi cita il **risotto alla milanese** con sugo, zafferano e parmigiano giallo canarino e un **risotto alla piemontese** con 100 g di tartufi bianchi, burro e parmigiano.

**Il primo piatto piemontese più amato** sono sicuramente gli **agnolotti**: alla torinese alle due carni, nel Monferrato e nelle Langhe alle tre carni.

Milano si distingue infine per una certa deferenza con cui si accosta all'uovo. Se **a Milano la preparazione dell'uovo in cereghin è un vero rito**, i piemontesi si concedono un semplice *uovo al paletto* (tegamino) anche cotto nell'olio (eresia), quando possibile nobilitato da una grattugiata di tartufo. Una delizia per molti è l'uovo scodellato a sfrigolare nei rimasugli ancora caldi nel tegamino (*fuiot*) della *bagna cauda*.

Un discorso a parte spetta ai **dolci**. Quello di elezione che connota Milano è il **panettone** che trae origine dai pani delle feste, arricchiti con ciò che si aveva a disposizione. **Il Piemonte ha inventato il Galup**, un panettone basso ricoperto con glassa alle nocciole. *Galup*, in piemontese, significa goloso, prelibato, e una *galuperia*, nel parlare comune, sta a identificare una vera leccornia.

Un *unicum* e un **grande vanto per Torino è la piccola pasticceria** (le *bignole*), orgoglio di ogni artigiano pasticciere cittadino. Simbolo di Torino è anche **l'arte confettiera** la quale, da produzione artigianale, divenne, nel 1800, una vera e propria industria, ancora oggi in vita, per esempio con i marchi Baratti & Milano.



# La Vigilia di Natale

di **Attilio Borda Bossana**

*Accademico di Messina*

*Dalla cucina povera strettamente di magro, a quella più opulenta di oggi.*

**N**ell'identità culturale di ogni siciliano, si avverte che la manifestazione dell'appartenenza, o meglio dell'idem sentire, è anche mutuata attraverso la riscoperta della tradizione gastronomica ricca di sapori, colori e profumi. Non sfugge l'interrelazione ovviamente con la storia dell'isola e le influenze delle dominazioni che nel tempo sono state

filtrate, decantate, migliorate, affinate e conformate agli usi locali, confermando così nei fatti quel ruolo che la Sicilia ha assunto nei secoli, di ponte fra Oriente e Occidente anche nella cucina.

Riflessi culturali che suggestionano sia la cosiddetta cucina povera, tipica di una popolazione sempre afflitta da una miseria profonda e ostinata, oggi così rivalutata per la semplicità genuina degli ingredienti, sia quella ricca, espressione delle mense baronali, e della raffinata opulenza delle tavole gattopardiane.

Allora come oggi, **il giorno della Vigilia di Natale è quello più atteso che dà l'avvio ufficiale alle festività natalizie**, che riuniscono, anche in periodo di Covid,

le famiglie pronte a seguire le tradizioni e le abitudini gastronomiche.

Un tempo, momento di veglia in attesa della nascita del Redentore, vigeva il divieto di mangiare carne, cibo di lusso, vietato in segno di rispetto per il Salvatore che stava per nascere. Quindi spazio a pietanze a base di pesce e al baccalà cucinato secondo le proprie radici, inoltre anguilla o capitone, a tavola anche per il suo valore simbolico, somigliando al serpente, metafora del demone da esorcizzare mangiandolo. **Molte altre pietanze nel periodo natalizio avevano un valore paradigmatico**, come nella tradizione contadina **i dolci preparati con frutta secca** quali noci e mandorle, per simboleggiare **la fertilità della terra e auspicare quindi la prosperità della famiglia**.

---

*Col tempo, la Vigilia di Natale è divenuta un ricco momento di convivialità a tavola*

---

Col tempo, la Vigilia di Natale è divenuta ricco momento di convivialità a tavola, con le specialità della tradizione regionale, e a partire dal dopoguerra, negli anni del boom economico, le portate si ampliarono. Dagli anni Settanta del secolo scorso comparve anche l'antipasto con **vol au vent alla spuma di tonno** o la rosa maionese che "sommergeva" il cocktail di gamberi, preludio dei piatti di lasagne o di agnolotti in brodo.

Oggi, tra restrizioni pandemiche e modificazioni nelle diete, i menu si adeguano anche con prodotti da asporto e con la diffusa presenza di salmone, crostacei, gamberi e gamberoni, paste o risotti, gra-





tin, pesci al forno e cominciano ad apparire i piatti vegetariani o vegani. **Ciò che non manca è il panettone, un tempo solo pagnottone di farina bianca**, lusso per una popolazione che sulla tavola non aveva che pane di mistura di granaglie, oggi dolce con frutta candida, o con cioccolato, con le castagne candite, con creme varie, ma sempre con uva sultanina, vaniglia, miele italiano e uova fresche. Un dolce che continua a riunire l'Italia e che esercita - come disse **Giuseppe Ciocca**, il più rinomato pasticciere tra 1800 e 1900, "Un fascino portentoso di golosità, non solo sui bambini, ma sulla fanciulla vezzosa, sulla donna galante e capricciosa, sulla signora matura e grave, sull'uomo rude, insomma su tutti".

Il dolce, quindi, espressione nelle solennità del calendario da santificare come letizia di mensa, opera di ingegno dei deschi poveri, per i quali indigenti e contadini che vivevano dei "frutti della terra", erano provetti a rendere bella e gustosa la scarsa materia prima disponibile.

*La festa rimane, innanzitutto, un vissuto collettivo*

La festa rimane, innanzitutto, un vissuto collettivo; se il rito è qualcosa che si fa, la festa è qualcosa che soprattutto si sente e **non esiste ricorrenza, sia laica sia religiosa, che non sia legata al cibo** con festeggiamenti elaborati dalla tavola, modulati a seconda delle varie tradizioni, sempre policrome anche all'interno di uno stesso territorio.

Dodici giorni allora, da Natale all'Epifania,

di un'unica festività che conclude l'anno vecchio e apre il nuovo ciclo generativo con **i doni natalizi che all'origine, a differenza dall'attuale aspetto consumistico, erano una redistribuzione dell'eccedenza alimentare**. In un articolo pubblicato sul "Giornale di Sicilia" del 25 dicembre 1895, "Il Natale in Messina - note e ricordi", lo studioso **Giuseppe Arenaprino** (1862-1908), divulgatore della storia della Sicilia e di Messina sua città natale, traccia un quadro del clima festivo che accompagnava l'allestimento delle botteghe cittadine per la Vigilia di Natale da parte dei "paraturi", precursori dei vetrinisti di oggi. "Addobbavano l'ingresso delle 'putie' come se si avesse l'impressione di varcare una grande grotta come quella di Betlemme, piena zeppa di frutta, e i macellai esponevano interi bovini, salsicce e sanguinacci con cioccolato e la *fastuca* (il pistacchio) o maiali con la testa ornata di nastri rossi contro il malocchio o la jattura e con **'mastro Nucola u nanu', statuetta di gesso dipinta**, alta circa cinquanta centimetri, con le mani in tasca, il sigaro in bocca **a portare fortuna nelle vendi-**



**te**. Altri posizionavano una riproduzione del *'u vascidduzzo*, in argento con vele spiegate al vento e carico di frutta secca". Tradizione scemata dopo il terremoto del 1908, ebbe un risveglio al termine del Secondo conflitto mondiale, per esorcizzare la fine della carenza di cibo durante la guerra e una interpretazione adeguata ai tempi, negli anni Cinquanta, all'inizio del *boom* economico.

*Era costume, un tempo, che il giorno della Vigilia si mangiassero tredici pietanze*

Era costume un tempo che, il giorno della Vigilia, si mangiassero tredici pietanze, **compresa la frutta, i dolci e i torroni bianchi e neri**; una visione della festa che proietta sempre le sue caratteristiche nel passato e le dà per esaurite nel presente: concezione olistica della festa che ha dominato negli ultimi due secoli, e che ha reso le ricorrenze, specie quelle civili, tema politico-ideologico, oscurando spesso la conoscenza degli eventi festivi religiosi. E allora mistico e profano, ma anche gastronomico, nel Natale di ogni contrada, paese, o regione, che riappare nonostante la quarta probabile ondata pandemica che non contagerà di certo agnolotti, tortellini, lasagne, maccheroni, spaghetti, vermicelli, fettuccine, rigatoni, risotti, ravioli, ossobuco, pesci lessati, aragoste, gamberi, acciughe, uova sode, tacchini, capponi, zampone, cotechino, carciofi, panforte, cassata, cannolicchi, torrone e... panettone.

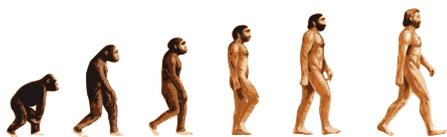


# A cena seicentomila anni fa

di Carlo Peretto

Università degli Studi di Ferrara

*Dalle ricerche condotte  
sul giacimento  
paleolitico di Isernia,  
le abitudini alimentari  
dei nostri progenitori.*



La Pineta (Isernia). Ricostruzione dell'insediamento umano di 600mila anni fa.

**È** solo di recente che abbiamo compreso la vera dimensione temporale della nostra storia. Da quando **Charles Darwin**, con la sua famosa pubblicazione del 1859, portò un contributo determinante alla teoria dell'evoluzione, si sono intensificate le ricerche sul nostro passato, arrivando a comprendere che le nostre origini affondano in un tempo antico non più limitato a qualche migliaio d'anni. Abbiamo oggi prove indiscusse che il genere *Homo* compare poco meno di 3 milioni di anni fa e che noi *sapiens* siamo qui, padroni del nostro destino, almeno da 300mila anni.

Le dimensioni temporali che investono non solo noi umani, ma l'intero sistema della natura e ancor prima dell'Universo, hanno favorito lo sviluppo di linee di ricerca e di nuovi campi di indagine quali quelli geologico, paleontologico, antropologico e, non ultimo, archeologico. Si

tratta di contenitori di storia che oggi abbiamo imparato a ispezionare recuperando antiche informazioni che consentono di ricostruire il nostro più antico passato.

Uno di questi archivi è stato individuato **nei pressi della città di Isernia**, in località La Pineta. **Esso conserva le testimonianze di un insediamento paleolitico di 600mila anni, conosciuto in tutto il mondo** per la ricchezza dei materiali raccolti e per la mole delle informazioni in grado di esprimere. Studi interdisciplinari hanno favorito la ricomposizione degli antichi ambienti naturali, delle modalità insediative del gruppo umano e delle sue strategie di sussistenza.

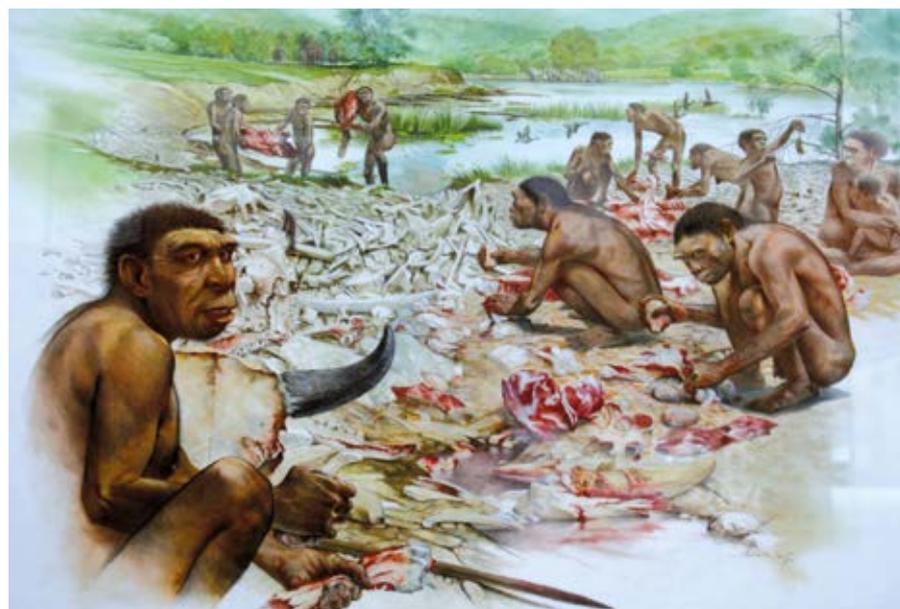
Nella storia del popolamento umano del nostro continente, i 600mila anni sono una sorta di spartiacque. **Intorno a questa data un nuovo genere umano, *Homo heidelbergensis*, si diffonde in Europa**, occupando anche la nostra penisola, fenomeno favorito dalle risorse che i vari territori erano in grado di offrire.

---

*Le attività svolte  
dal gruppo umano insediatosi  
nei pressi di Isernia*

---

L'insediamento di La Pineta attesta che anche il territorio molisano era nelle condizioni di facilitare questo rinnovamento. L'uomo è stato attratto dalla morfologia varia, caratterizzata da rilievi non eccessivi e da ampi pianori, spesso ricchi di risorgive e limitate aree lacustri. Nelle immediate vicinanze di una di queste, il gruppo umano aveva individuato le migliori condizioni per insediarsi, disper-



La Pineta (Isernia). Incisivo superiore appartenente a un bambino di 4/5 anni e attribuibile, su base cronologica, ad *Homo heidelbergensis*.



dendo, su una estesa superficie, decine di migliaia di reperti riconducibili alle attività svolte.

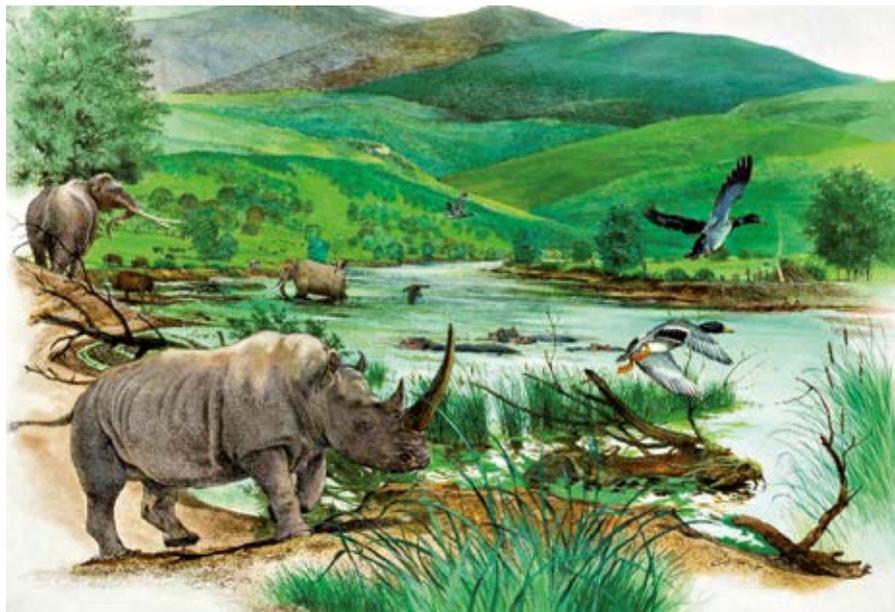
Frequenti sono gli strumenti litici, i più piccoli in selce e i più grandi in calcare. Analisi al microscopio delle superfici dei **manufatti in selce** dimostrano che **erano utilizzati per il taglio della carne**, in linea con il depezzamento delle carcasse animali. Le porzioni migliori erano trasportate nell'insediamento dove, ridotte ulteriormente, erano consumate. Questa constatazione è confermata dalla forte concentrazione di reperti paleontologici, posti in luce con gli scavi sistematici. Essi appartengono a mammiferi di grande taglia (elefante, rinoceronte, ippopotamo) e anche ad altri di medie e piccole dimensioni quali orsi, bisonti, cinghiali, cervi, daini, megaceri, capre selvatiche.

*Ogni possibile risorsa alimentare veniva sistematicamente sfruttata*

Il paesaggio nel quale vivevano gli erbivori era caratterizzato da **ampi spazi privi di vegetazione arborea in grado di favorire il pascolo**.

Non solo la carne, ma **anche le ossa, col loro contenuto, rappresentavano un significativo bottino**. Fratturate intenzionalmente, **l'uomo recuperava il midollo**. Nulla era sprecato e ogni possibile

La Pineta (Isernia). Ricostruzione dell'antico paesaggio di 600mila anni fa sulla base dei dati geomorfologici, paleontologici e paleobotanici.



risorsa alimentare veniva sistematicamente sfruttata.

Potremmo essere portati a ipotizzare che l'alimentazione fosse prevalentemente carnea, tuttavia **non si esclude che anche i vegetali fossero contemplati nella dieta di quel tempo**. D'altra parte, ancora oggi, del tutto in linea col nostro antico passato, abbiamo un'alimentazione molto varia, favorita da una dentatu-

ra predisposta per masticare alimenti coriacei e relativamente consistenti come tuberi, radici, cereali e altri vegetali. Per questo motivo non siamo così diversi dagli uomini di Isernia, quelli di 600mila anni fa e, a cena con loro, se mai fosse possibile, certamente con piacere gustaremmo i loro "piatti", anche se solo di "crudità" come si conviene in molti attuali ristoranti alla "moda".



La Pineta (Isernia). Particolare dell'archeosuperficie più ricca di reperti.



# La generosità del bosco

di Chiara Narder-Mariotto

Accademica di Budapest

*I prodotti naturali  
di un ambiente  
generoso,  
che non vuole  
ricompense  
ma solo rispetto.*

**S** spesso, sentendo parlare del bosco e sottobosco, ciò che viene subito in mente si rifà a immagini buie e cupe se non addirittura paurose, forse perché, fin da bambini, siamo stati abituati a sentir parlare del bosco nelle fiabe. Chi non si ricorda di Biancaneve che si perde nella foresta, oppure di Cappuccetto Rosso che incontra il lupo cattivo o ancora Hansel e Gretel che vengono catturati e rinchiusi nella casa di zucchero e dolci? Ma non solo. La let-

teratura, in svariate opere, ripropone questo paesaggio. “Nel mezzo del cammin di nostra vita/mi ritrovai per una selva oscura/ché la diritta via era smarrita”: **Dante** apre proprio con quest’immagine la sua maestosa opera, che partendo dalla “selva oscura” lo porterà al Paradiso. Anche **Ludovico Ariosto** nell’*Orlando Furioso* ambienta i propri personaggi nella foresta. Luogo oscuro, quindi, ma che ha da sempre avuto un particolare fascino per l’uomo. Perché?

---

*Il bosco è stato sempre fonte  
di sussistenza per le popolazioni*

---

Ritengo che la ragione stia nelle nostre origini; fin dai tempi antichi, infatti, il bosco e la foresta sono sempre stati fonte di sussistenza per le popolazioni. **Cacciatore prima che allevatore, raccoglitore**

**prima che coltivatore**, l’uomo ha sempre trovato nel bosco una fonte sicura di sostentamento. E l’elemento affascinante è che **la natura è talmente generosa che nel bosco offre all’uomo tutto già pronto all’utilizzo**. Potrebbe essere paragonato a un “supermercato” naturale, nel quale si dovrebbe entrare “in punta di piedi” per annusare, assaggiare, ascoltare e guardare le sue meraviglie e, infine, “raccogliere” in modo rispettoso i doni offerti. **La natura qui è di stagione tutto l’anno**. Foglie e fiori si possono utilizzare in primavera ed estate; radici, funghi e frutta a guscio in autunno e inverno. Tra i ricordi personali, le tradizionali feste legate ai prodotti del bosco: la classica *poenta e funghi* (**polenta e funghi** - pioppini per la precisione) nelle **sagre paesane autunnali** non mancava mai, oppure *castagne e vin novo* che era la prelibata degustazione del giorno di Ognissanti. Ottime erano poi le castagne del Combai,



Foresta del Consiglio

zona delle Prealpi Venete, dove tutt'oggi si organizza la sagra dei marroni.

---

*Il foraging:  
l'attività di raccogliere  
le erbe selvatiche*

---

I prodotti del bosco sono innumerevoli, dai più conosciuti, quali funghi, tartufi, castagne, frutti rossi, tutte le varietà di selvaggina, alle specie meno conosciute, quali erbe aromatiche, bacche, frutta a guscio, muschi, licheni, oggi sempre più utilizzati in cucina sia per le proprietà organolettiche sia per i particolari profumi che creano sapori nuovi e straordinari. Interessate notare come negli ultimi anni, proprio a dimostrazione di quanto il bosco e i suoi prodotti stiano diventando protagonisti, si è sviluppata la pratica di raccolta delle erbe selvatiche (una volta considerate "erbacce") tanto che è nato un vero e proprio movimento, il *foraging*, cioè l'attività di raccogliere, nei prati o nei boschi, il cibo che cresce spontaneo senza danneggiare in alcun modo la natura. Leggendo qua e là ho scoperto, per esempio, **l'uso dei germogli di abete**. Le giovani estremità di quest'albero hanno **un gusto rinfrescante**, leggermente resinoso e **simile agli agrumi** e si possono utilizzare tritate sul momento, come le erbe aro-



matiche. In naturopatia, gli aghi si fanno bollire con lo zucchero fino a ottenere uno sciroppo da usare come rimedio contro la tosse. Dai germogli di abete **si può fare anche il pesto**, con prezzemolo, olio e pinoli tostati, ideale per paste fresche. Oppure **le viole**, i fiori che crescono spontanei ai margini del bosco. Sono ricche di vitamine e hanno un effetto antibatterico, emostatico e analgesico. **La dolce fragranza dei fiori arricchisce insalate, dolci e bevande.**

---

*L'alimurgia riconosce  
l'utilità di cibarsi di piante  
spontanee edibili*

---

La pratica del *foraging*, ovviamente, ha radici antichissime, come detto in precedenza, nella contrapposizione tra uomo agricoltore e uomo raccoglitore. Da questa pratica deriva pure una scienza, l'*ali-*

**murgia**, che analizza l'uso delle piante selvatiche commestibili e non velenose, **utili in caso di carestia oppure per scopi salutistici.**

Uno dei tanti esempi concreti di *foraging* in Italia riguarda le colline del Prosecco dell'Alta Marca trevigiana, ai margini della foresta del Cansiglio, dove una giovane imprenditrice ha dato vita a un agriturismo nel quale si riscoprono nuovi sapori "naturali", creando un luogo, come dice lei, dove "Fermare la fretta e aspettare l'anima".

Siamo allora consapevoli realmente di quanta responsabilità abbiamo nei confronti di questa disinteressata generosità del bosco? Considerando i dati sulla distruzione di foreste e boschi, molto probabilmente no. **Dall'inizio dell'anno in Italia, infatti, sono andati in fumo, solo a causa degli incendi, oltre 158 mila ettari di boschi e foreste.** Una superficie equivalente alle città di Roma, Napoli e Milano messe insieme. Senza considerare il depauperamento dei terreni a causa delle coltivazioni intensive, i veleni utilizzati in agricoltura e la distruzione di habitat naturali, indispensabili per specie vegetali e animali, che minano un ecosistema in grado di autoprotgersi e dare frutti. Ci auguriamo, quindi, che questo nuovo interesse verso i prodotti naturali del bosco e sottobosco non sia una semplice moda del momento, ma **un consapevole slancio alla difesa di un ambiente "naturalmente generoso"** che non vuole ricompense ma solo rispetto.





# La torta di porri pontremolese

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Si prepara per la Vigilia di Natale, in versione salata o dolce.*

**I**l Natale, soprattutto in passato, era la festa della famiglia che celebrava i propri affetti e i propri riti, come l'albero e il presepio. In casa mia il presepe si costruiva il giorno della Vigilia, dove tutto doveva essere in perfetto ordine: il pastorello che dorme, il ruscello che scende dalla montagna, la lavandaia, il cacciato-

re e la capanna della sacra famiglia per accogliere il bambin Gesù alla mezzanotte. Un presepio che s'ispirava al fascino medievale di **Pontremoli, che ha mantenuto nei secoli una forte identità**, dovuta alla sua nascita lungo la via di Monte Bardone e alla sua storia di **"chiave e porta dell'Appennino"**. A questa storia di luogo di confine tra Toscana, Emilia e Liguria **si lega la tradizionale cucina pontremolese**. Dall'incontro di culture diverse portate dai pellegrini e, contemporaneamente, dal bisogno di difendere la propria identità dai continui eserciti di passaggio e dai pericoli dei

forestieri, nasce e si sviluppa una cucina che assume caratteri del tutto originali.

---

*Per la cena della Vigilia di Natale ogni famiglia conserva le proprie tradizioni*

---

Per la Vigilia di Natale ogni famiglia servava e, serva tutt'ora, le proprie tradizioni per la cena di magro. Un pasto che giungeva dopo una lunga giornata dedicata al digiuno, che non prevedeva la presenza di piatti di carne o di bevande





alcoliche. **Con la torta di porri della Vigilia ci troviamo di fronte a uno splendido esempio di compenetrazione tra cibo e cultura**, che nasce certamente da una tradizione cristiana, ma anche da elementi pagani che si sono depositati lungo i secoli e che rivivono nella notte più magica dell'anno. La differenza tra il menu della Vigilia e quello di Natale, infatti, viene da molto lontano e precisamente dal IV secolo d.C., quando il calendario liturgico istituisce la distinzione tra giorni di magro e quelli di grasso. E proprio dal divieto di consumare grassi animali nei giorni di Vigilia derivano cibi particolari rispettosi del precetto.

Se nel vicino Parmense prevalgono i tortelli di zucca con ripieno impreziosito da un pizzico di mostarda e da alcune briciole di amaretti, **a Pontremoli la cena della Vigilia prevede i sedani fritti e la torta di porri**. Se una vellutante pastella ci viene in soccorso per gustare la benefica freschezza del sedano, ortaggio antico dalle proprietà medicinali, la composizione della torta di porri richiede una ricetta più elaborata. Sempre mi accompagna il profumo delle frittelle di sedano con l'aroma della torta di porri morbidi, accompagnati dal baccalà e dalla zuppa di ceci. E dopo aver mangiato, si andava alla messa di mezzanotte in Duomo, con il freddo di tramontana sul ponte delle Crèsa e l'appuntamento notturno del ponce alla livornese dalla Teresa al bar "Bellotti". Così si sprigionava l'attesa della magia del Natale, cui si legano ancora oggi **le feste del fuoco che ogni anno si rinnovano con i falò del solstizio d'inverno**, come quelli competitivi di San Nicolò e San Gemi-

niano, dove si sfidano i giovani delle due parrocchie a incendiare la pira più alta.

*L'ideale per la torta è il porro "lungo gigante"*

Il porro appartiene alla famiglia delle *Liliaceae* e ha una struttura a cilindro, con foglie verdi all'esterno e più chiare verso l'interno. L'ideale per la torta è il "lungo gigante" dal sapore gradevole **che si raccoglie durante il periodo invernale**. Tra le proprietà del porro troviamo la sua funzione di antiossidante che, grazie all'alto contenuto di minerali e vitamine, apporta importanti benefici all'organismo. Il porro è anche un ottimo alleato dell'apparato cardiovascolare e circolatorio, in quanto riduce il colesterolo.

**Dopo aver predisposto le sfoglie** (sottana e soprana), stese ben sottili col mattarello, **si prepara il ripieno** pulito e semplice. **Bastano cinque porri dell'orto** o acquistati nel mercato delle erbe da persone che li coltivano e li consegnano ancora bagnati di rugiada. Vengono tagliati a rondelle, come in un rito, e depositati a strati in un colo grande dopo essere spolverizzati di sale, affinché si cuociano in questo modo per circa un'ora e si liberino dei liquidi troppo invadenti, diventando più digeribili. Si premono poi delicatamente e **si compiono con olio di oliva, un uovo ben sbattuto, una manciata di formaggi grana e pecorino**. Questo ripieno, dopo essere stato accarezzato a lungo con mani delicate ma anche forti, va

adagiato sulla sfoglia sottana, in una teglia leggermente oliata, e pareggiato con le mani in modo uniforme dell'altezza di poco più di un centimetro. Infornare a 180 gradi finché la sfoglia è visibilmente ben dorata.

*Per la versione dolce, la sfoglia soprana è lavorata a piegoline e zuccherata*

Un'amica, discendente dei Ceppellini che dal 1800 possedevano una famosa pasticceria pontremolese, mi ha fatto conoscere **la torta di porri zuccherata**. Anche **Carlo III**, duca di Parma, Piacenza e Pontremoli, era solito frequentare il "Caffè Ceppellini" nella piazza del Duomo, legato alla sapienza artigiana di **Marc'Antonio Ceppellini** (1814-1892), pasticcere originale e creativo. I Ceppellini, provenienti dal Piacentino, riuscirono a trovare per la loro pasticceria toni equilibrati e armoniosi, fondendo i modi emiliano-lombardi con i gusti sobri lunigianesi. Per ottenere la torta di porri dolce occorre che la sfoglia soprana venga lavorata a piegoline e inzuccherata. **Se si vuole salato e dolce nella stessa torta**, è sufficiente che la sfoglia soprana, grande e finissima, sia per metà pieghettata e inzuccherata, l'altra metà pulita e semplice. Sembra che i puristi di questa ricetta antichissima non mettessero né l'uovo né i formaggi, per cui l'unico legante del prezioso ripieno erano le mani della cuoca ancora infarnate dopo aver tirato le sfoglie. Suggerimento di tempi lontani si riscoprono oggi di fronte al profumo delle torte di porri, che continuano a far rivivere la magia della Vigilia di Natale, quando esistevano figure fantastiche dispensatrici di premi e castighi. In un mondo incantato di favola nasceva il momento della massima complicità tra grandi e piccini per mantenere un segreto che regge la catena delle generazioni. Chi ha subito la fascinazione del mistero, lo custodirà a sua volta per farsi iniziatore dei propri figli. Così il diritto allo stupore infantile, preso nella giusta dose, fa bene anche agli adulti.



# Crafus e pan di sorc: piccole enclave friulane

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Una "polpetta" di frattaglie suine, tra i cui ingredienti figura un particolare pane realizzato con un mix di granaglie: una storia nella storia.*

**L**a cultura del maiale ha profonde radici in terra friulana. Una tradizione partita da lontano, ancora in epoca romana, e poi consolidatasi nel tempo. Come testimonia l'**editto di Ro-**

**tari**, nel **643**, con la giurisdizione longobarda. Tra le varie norme elencate, veniva attribuito un **valore doppio al lavoro del porcaio rispetto a quello del contadino**. Coerenti alla tradizione nel tempo, tanto che il **Friuli è stata la prima regione italiana ad adottare l'albo dei norcini, nel 2006**. Nel suo palmares eccellenze consolidate, quali il **prosciutto di San Daniele** o quello più di nicchia **di Sauris**. Friuli patria di una razza autoctona che stava sparendo, la **nera friulana**, vittima degli allevamenti intensivi, ma che ha trovato il suo paladino in **Gianluigi D'Orlandi**, già Sindaco di Fagagna, dove a Villalta è stata costituita una **Casa Museo di vita contadina** in cui si possono gustare le diverse varianti golose ottenute dal divin por-

cello che si immola ai palati golosi. Piccole pepite confinate nella memoria degli avi, come il **polmonaire** (un impasto di polmone, cuore, reni e lardo) o l'oramai estinto, per motivi di igiene alimentare, **sanganel**, una lavorazione del sangue rappreso e macinato. Resistono, nelle ridotte botteghe dei pochi artigiani che le producono, la **marcundela** e il **crafus**. La marcundela friulana ha cugine sparse nel Nord est. Nel Veneto centrale, la **martondea** è frutto della lavorazione di frattaglie diverse, arricchita con uvetta e avvolta nel **redesin**, il reticolo del maiale. Rustico **street food**, spadellata su di una fetta di pane, accompagnata da polenta di mais bianco perla o, in versione salutista, abbinata con il radicchio variegato di Castelfranco, ribattezzata "martondea del Giorgione", quale omaggio al suo più illustre concittadino. Nella trentina Val di Non, troviamo la **martondela**, un insaccato in origine preparato con un impasto di lingua, polmone, fegato e coppa. Capitale Tassullo, centocinquanta abitanti. Rivestita di farina di granoturco per farla asciugare, viene poi affumicata con legno di faggio e ginepro. In goloso abbinamento con l'orzotto.

*La regina delle polpette suine è senza dubbio il crafus*

Tornando in Friuli, la **marcundela** è un polpettame di frattaglie diverse, ma arricchita con varie spezie, tra cui anice stellato, zenzero, cardamomo. Generalmente consumata fresca, un tempo, spadellata nel vino rosso e abbinata alla polenta, era la colazione della mattina





prima di avviarsi al lavoro sui campi. Venne valorizzata da **Gino Veronelli**, nel 1980, che la scoprì casualmente in una macelleria di Lucinico, a quattro passi da Gorizia. C'è chi se la pappa goloso in una sorta di goulash friulano, assieme al sugo di pomodoro, oppure a rendere intrigante una frittata. Ma la regina di queste polpette suine è senza dubbio il **crافus**, le cui origini viaggiano tra **Artegna** e **Buja**, ai piedi della Carnia golosa. Si usa il meglio della frattaglia suina, ossia il fegato. La marcia in più deriva dal **pan di sorc**, una delle tante varianti di mais cinquantino, all'interno di una farina che comprende frumento e segale. Una storia nella storia, frutto di contaminazioni diverse. **La sua patria è Gemona**, dove l'**Ecomuseo dell'acqua** da anni è riuscito a riattivare una filiera che era stata archiviata con l'uso delle coltivazioni intensive. Del **mais cinquantino** esistono diverse varietà in tutta la storia agricola del Nord. Era la salvezza di molte famiglie contadine che dovevano fare i conti con i raccolti da consegnare al proprietario terriero e far di necessità virtù con quanto avanzava. Una testimonianza importante si ritrova in un testo del **1789**, la **Dottrina Agraria**, scritto da **Giovanni Battista Beltrame**, che si prefiggeva di migliorare le tecniche di agricoltura dell'epoca. In un teorico dialogo con il colono che si confrontava con lui, a un certo punto la confessione palese: "Non mi è sufficiente la quantità di frumento che devo pagare al padrone, i cinquantini sono il miglior aiuto al mantenimento della famiglia". Avveniva, infatti, che dopo la mietitura di settembre

venissero seminati i cinquantini che maturavano in poche settimane e permettevano entro fine ottobre, e quindi prima dei rigori invernali, di ottenere un ulteriore raccolto utile per la dispensa di famiglia. Tradizione e casualità in sinergia virtuosa.

*Il pan di sorc: una miscela di farine di frumento, segale e mais cinquantino*

Molti **fornai di Gemona** e **Osoppo**, per arrotondare gli scarsi guadagni, **in inverno si trasformavano in norcini** migrando nelle vicine **Artegna** e **Buja**. Da cosa nasce cosa ed ecco che **arricchiscono il macinato suino del crافus con il pan di sorc**, ossia la miscela di farine arricchite con spezie varie, posto che **Gemona rappresentava una via dei migranti che andavano a lavorare nelle terre asburgiche** e da qui poi tornavano con le spezie molto usate in quelle cucine. Un esempio di tale contaminazione di culture diverse si può vivere a **Purcit in stajare**, ad **Artegna**, tradizione della **Festa di Sant'Andrea**, il 30 novembre, dove **purcit** sta per maiale, in friulano, e **stajare** è una danza popolare originaria della Stiria. Un modo per rivivere l'atmosfera gioiosa che si creava nelle famiglie e nei borghi friulani in occasione della macellazione del maiale e della preparazione dei salumi. Un tempo, nelle famiglie più osservanti, il maialino veniva benedetto prima del suo sacrificio finale e il **purcitar**, ossia il

norcino addetto alla bisogna, era una **figura professionale molto ambita e ricercata**, tanto che lo si prenotava settimane prima per averne i preziosi tagli, ritagli e frattaglie.

*Un pane con intensi profumi di spezie in un ideale equilibrio tra dolce e salato*

Se il **crافus** è la regina delle polpette frattaglianti, il **pan di sorc** è risorto a nuova vita grazie alle testimonianze di **Domenico Calligaro**, fornaio, e di **Anedi Basaldella**, mugnaio. Un tempo ogni famiglia era depositaria di una ricetta di tradizione, tramandata essenzialmente per via orale. Le donne portavano poi le pagnotte dal fornaio e, in cambio, ne lasciavano una parte quale forma pratica di pagamento. **Una pagnotta facilmente riconoscibile**. La **crosta dal colore scuro e croccante** che racchiude una **pasta morbida dal colore giallo vivo e intensi profumi di spezie**, tipo la cannella, come l'uso di fichi secchi, uva sultanina, finocchietto selvatico in un ideale equilibrio tra dolce e salato. La **superficie esterna porta incisa una croce** e, a confermarne l'origine garantita, vi è un'ostia con impresso il nome di **pan di sorc**. Fondamentale, in questo caso di recupero di archeologia rurale, l'opera di **Etelca Ridolfo**, dell'Ecomuseo di Gemona. Il progetto, affiancato da un **preciso disciplinare, ha ottenuto anche un finanziamento di fondi europei** tanto che la tradizione si può rivivere all'interno del **Museo dell'arte molitoria**, ossia il **Mulino Cocconi**, le cui origini risalgono agli inizi del 1800, ed è l'unico mulino a pietra completamente restaurato dopo il devastante terremoto del 1976. Oltre a essere ingrediente dell'impasto del **crافus**, il **pan di sorc era l'omaggio goloso ai bambini in prossimità delle feste natalizie**. Inzuppato nel latte, ma anche ideale ad accompagnare i salumi. La sua celebrazione a **Gemona, il 13 giugno**, in occasione della **festa del Patrono, Sant'Antonio da Padova**.



# L'umbra "Tonda francescana" entra nel Bacio

di **Marilena Moretti Badolato**

Accademica di Perugia

*La varietà di nocciola, dedicata al Santo italiano più amato, arricchisce il sapore del cioccolatino degli innamorati più famoso.*

**L'**umbra "Tonda francescana", dedicata al Santo italiano più amato, entra nel cioccolatino degli innamorati più famoso: il Bacio. E non vi entra *de iure*, ma perché varietà che si contraddistingue per la sua alta produttività, l'adattabilità all'ambiente e le **caratteristiche che la rendono idonea a essere utilizzata nel processo industriale** con un percorso di analisi e sperimentazione

prevista in due fasi: l'analisi di qualità già effettuata nel 2020, ed entro il 2023 i test organolettici e di lavorazione dalla tostatura al prodotto finito. La "francescana" nasce dall'incrocio di due varietà, la **Tonda Giffoni e la Tonda romana**, grazie a un lungo progetto di ricerca guidato da **Agostino Tombesi**, docente del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università di Perugia. Nel 1983 si ottennero i primi duemila sementali, scartando tutte quelle piantine che avevano prodotto un frutto lungo, un germogliamento precoce o una maturazione tardiva. I nuovi genotipi sono stati poi iscritti nel registro nazionale di varietà di nocciole presso il Mipaaf. "L'obiettivo era di trovare una tipologia di nocciola che meglio rispondesse all'applicazione nell'industria dolciaria" - afferma la professoressa **Daniela Farinelli** che, insieme a Tombesi e al ricercatore **Mirco Boco**, ha guidato il team - "Un percorso lungo

e oneroso che si è concluso con l'ottenimento del brevetto europeo".

*Si sta perfezionando l'"etrusca": una nocciola friabile che si scioglie in bocca*

Si sta anche perfezionando una nuova varietà: l'"etrusca", che rappresenta le antiche mura delle città umbre: golosa ricchezza che potrebbe avere un impiego come aperitivo o nell'industria dei gelati, una nocciola friabile che si scioglie in bocca. I nocciolati, arbusti di medie dimensioni, affascinano con la loro presenza le colline e i piccoli borghi del territorio, nei boschi misti di latifoglie, associati con il frassino, e magari vicino al corniolo, al giuggiolo e al sorbo. Un tempo parte integrante del paesaggio agricolo naturale, oggi **cultivar** indispensabili **per mantenere un ottimale assetto ecologico e idrogeologico** delle zone collinari e pedemontane, poiché le robuste radici di queste piante contribuiscono a limitare l'erosione del suolo.

Le 165.000 tonnellate di produzione italiana non sono più sufficienti a coprire il fabbisogno nazionale per la più famosa crema spalmabile al cacao e nocciola che tutto il mondo ci invidia e che gran parte del mondo compera. E così l'Italia si tinge color noisette. **È nato, infatti, il Progetto Nocciola Italia, per una filiera 100% italiana**, che mira ad arrivare a coltivare, entro il 2025, almeno 20mila nuovi ettari di "piantagioni di nocciolito" dove l'habitat è più favorevole e che si aggiungerebbero alle produzioni esistenti (Lazio, Campania, Piemonte e Sicilia). Una realtà



quindi, tutta italiana. D'altronde, se il nome scientifico con cui **Linneo** battezzò la pianta nel 1753 "*Corylus Avellana*" deriva dal greco *korys*, ossia "elmo", riferendosi alla forma del guscio, l'epiteto deriva dalla città campana di Avella in Irpinia, zona che fin dall'antichità era nota per la sua coltivazione.

**Macrobio**, nei *Saturnalia*, scriveva: "**È questa la noce avellana, proprio quella raccolta dall'albero cosiddetto corylus**, chiamato così da Virgilio nelle *Georgiche*". E a giudicare da quanto si legge nei poeti classici, le regioni mediterranee dovevano essere ricche di noccioli, perché sono molti i pastori o le ninfe rappresentati mentre innalzano lamenti d'amore seduti sotto la loro ombra.

---

*Il legno di nocciolo ha avuto nel tempo utili e curiosi impieghi*

---

**Nell'antichità**, il legno di nocciolo era considerato la difesa più sicura contro le serpi e per questo **i pastori lo usavano per costruirsi il bastone**. Nel Medioevo, frasche di nocciolo erano utilizzate sia per stringere patti col demonio sia **per guarire l'epilessia** e un ramo di questo albero, reciso con un coltello mai usato, serviva ai maghi per evocare i morti, e ancora oggi viene utilizzato **dai raddomanti per localizzare una sorgente d'acqua**. Il tronco del nocciolo, capitozzato ogni 7 anni, produce molti fusti, un tempo usati dagli artigiani per la fabbricazione di graticci, cesti e cerchi per botti. Oggi è curioso parlare di nocciolo in città, ma da qualche tempo viene utilizzata **per i nuovi impianti di arredo urbano** una varietà decorativa: il *C. Avellana Contorta*, arbusto che raggiunge i 3 metri di altezza con rami ricurvi e dalle forme bizzarre.

**Tante le varietà italiane famose per la loro qualità**: la Giffoni Igp (Campania), la Tonda gentile romana Dop (Lazio), la Tonda gentile trilobata Igp (Piemonte), la Siciliana o nostrale (Sicilia) e altre raccolte da Slow Food nell'Arca del Gusto.

**Dal sapore dolce e burroso con accenni di cacao, è il frutto più goloso tra le varietà secche**, dal gusto naturalmente



cremoso e avvolgente, **in particolare dopo tostatura**. Che sia un semplice spuntino o un ingrediente estroso, la *nux abellana* si presenta sempre preziosa e dalla fragranza unica, racchiusa da quell'elmetto legnoso finemente striato che le regala il nome.

---

*L'uso in cucina è piuttosto vario*

---

L'uso in cucina è piuttosto vario: si va **dai dolci** e dalle creme a base di cacao **ai condimenti per la pasta**; è indicata **per la preparazione di salse** e in una **saporita impanatura per i frutti di mare** più delicati o per golose fette di pesce spada. Può accompagnare insalate e verdure ed è perfetta per esaltare piatti freddi e a base di formaggi. Quanto alle proprietà nutrizionali, **la nocciola è praticamente un integratore naturale**. Molto ricca di vitamina E che protegge le cellule dallo stress ossidativo, è anche una fonte di fitosteroli e, se consumata regolarmente,

riduce i livelli di colesterolo e dei trigliceridi perché ha **un alto contenuto di acidi grassi essenziali** (i cosiddetti acidi grassi "buoni") vantaggiosi per la salute delle arterie. È anche una fonte eccellente di minerali, potassio, magnesio, fosforo, preziosi alleati di muscoli e ossa e nemici della stanchezza. Dalle nocciole **si estrae un olio dalle preziose proprietà emollienti**, lenitive, antiossidanti e astringenti, usato in profumeria, nell'industria saponaria e in cosmesi, per "nutrire" la pelle e rendere lucidi e corposi i capelli. Un prodotto di eccellenza, tanto che già da qualche anno esiste il "noccioturista", ossia il viaggiatore goloso alla ricerca e alla scoperta di questo frutto nato dalla magica intesa fra l'uomo e la natura, il lavoro umano e la vocazione del territorio ricco di paesaggi, storia, tradizioni, enogastronomia ed esperienze sensoriali. Ed esiste **l'Associazione Nazionale Città della Nocciola** che comprende attualmente circa 240 "Comuni della nocciola", tutti pronti ad accogliere deliziati "noccionauti".





# Il tartufo nero pregiato di Roccafluvione

di Vittorio Ricci

Delegato di Ascoli Piceno

*Un noto prodotto dell'Ascolano con profumo e sapore particolari.*

**S**e volessimo semplificare al massimo, nell'enumerare le varie specie di tartufi, potremmo dire che c'è il tartufo bianco e quello nero, tralasciando le diverse varianti, come lo scorzone, il tartufo uncinato, il brumale, e così via. E, poi, c'è il **tartufo nero pregiato**, in particolare quello **di Roccafluvione** che

a livello commerciale si pone tra il bianco e il nero, mentre, a livello gastronomico, è uno dei protagonisti di grande qualità. Conosciamolo allora un po' più da vicino. La peculiarità più immediata **è il profumo, che si manifesta delicato e gradevole**, mai troppo deciso, mentre **il sapore è molto particolare, quasi dolciastro**, tanto che **è conosciuto anche come "tartufo dolce"**.

Il tartufo, come è noto, non è un tubero, ma un fungo ipogeo, poiché il suo ciclo di vita inizia sotto terra e vive in simbiosi con alcune specie di alberi o di arbusti; ha, inoltre, un connotato curioso consistente nel formare, attorno alla base della pianta ospite, una zona circolare che

resta priva o quasi di vegetazione, a causa di una sostanza fitotossica emessa dal micelio del fungo (pianello).

Il territorio di **Roccafluvione**, un delizioso e accogliente paesino di montagna, vicino ad Ascoli Piceno, e alle porte del Monte Vettore che è il più alto del sistema montuoso dei Sibillini, **ne risulta particolarmente ricco, grazie alla presenza di alcune tra le piante più idonee** alla sua crescita, quali la **quercia, il carpino nero, la roverella, il cerro, il nocciolo, il faggio**. Il tartufo nero pregiato si sviluppa in genere su terreni freschi e ben drenati, spesso in boschi misti di latifoglie a un'altitudine tra i 500 e i 1.000 metri. La zona montana dei Sibillini nel Centro Italia, quindi, si, come si accennava, particolarmente feconda nella proliferazione di questo particolare fungo; poco lontano, infatti, si raccoglie un altro tipo di tartufo nero pregiato, seppur simile a quello di Roccafluvione: il tartufo nero pregiato di Norcia.

---

*Il sapore leggermente dolce e il profumo delicato arricchiscono numerose preparazioni*

---

Il tartufo nero pregiato di Roccafluvione in cucina **è particolarmente adatto** per profumare primi piatti, come i **risotti, ma anche i secondi piatti e alcuni particolari ripieni**.

Il sapore deciso ma equilibrato con note dolci, si diceva, unito a un profumo gradevole e delicato, ben si coniuga con numerose preparazioni culinarie: **sapore e profumo**, inoltre, ed è un'altra sua peculiarità, diversamente dagli altri tipi di





tartufo, **non si alterano nella cottura**. C'è da evidenziare, infatti, che questo specifico tartufo è ottimo crudo, ma anche cotto, diversamente da quello bianco; per di più può essere congelato senza perdere la sua fragranza. Ultimamente il tartufo nero pregiato del

Piceno **ha ottenuto la certificazione del "Marchio Collettivo Europeo con riferimento geografico"**.

L'importante riconoscimento della certificazione di qualità ha contribuito ad agire da volano a sostegno dell'espansione e del potenziamento della coltivazione

di questo prodotto di fondamentale importanza per la zona montana del territorio ascolano. Non a caso, infatti, nel corso degli anni, si è assistito a un rilevante incremento di ettari coltivati a tartufaie nel Piceno, tanto che, se nel 2003 si contavano circa 90 ettari, oggi se ne contano oltre il quadruplo. Parimenti, i raccoglitori autorizzati sono incrementati sino a circa 200 unità e gli addetti in generale, complessivamente, superano le 1.500 unità; contestualmente, gli ettari di tartufaie coltivate ammontano a circa 600. Il che si traduce in un rilevante valore economico per il territorio provinciale.

### Ravioli di ricotta e tartufo nero pregiato marchigiano, conditi con funghi porcini e lamelle di tartufo

**Ingredienti:** per la pasta: 400 g di farina 00, 4 uova, un pizzico di sale. Per il ripieno: 400 g di ricotta, 2 uova, 100 g di tartufo nero pregiato di Roccafluvione, 50 g di parmigiano grattugiato, sale. Per la salsa: 200 g di funghi porcini, olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, scalogno, peperoncino, 50 g di tartufo nero pregiato, 30 g di parmigiano grattugiato.

**Preparazione:** preparare la pasta lavorando farina, uova e un pizzico di sale, fino a quanto l'impasto risulterà morbido e liscio. Farlo riposare 30 minuti coperto. Preparare il ripieno amalgamando la ricotta, il tartufo tritato finemente, le uova, un po' di sale, il parmigiano grattugiato e mescolare il tutto. Stendere la pasta a mano non troppo sottile, farcirla posizionando il ripieno al centro e confezionare i ravioli aiutandosi con la rotellina dentata. Farli asciugare per circa 30 minuti. In una padella capiente, far rosolare un po' di scalogno e l'aglio tritato finemente in poco olio d'oliva. Aggiungere i funghi porcini tritati, aggiustare di sale, unire un pizzico di peperoncino e far cuocere per 10-15 minuti versando acqua di cottura se serve; infine, spolverizzare il parmigiano grattugiato. Lessare i ravioli in acqua salata per 5 minuti, scolarli e versarli direttamente in padella. Far insaporire il tutto per un paio di minuti, infine servire con lamelle di tartufo nero pregiato e parmigiano grattugiato.



*Una kermesse annuale dedicata al "Nero che accende la Passione" con un'asta internazionale*

Ogni anno, nella località montana dell'Ascolano, **tra dicembre e gennaio**, si svolge una *kermesse* a carattere internazionale, della durata di più giorni, denominata **"Truffle & Co. Il Nero che accende la Passione"** con esposizioni, assaggi, degustazioni, spettacoli, dibattiti, *show cooking*, che culmina con l'**"Asta internazionale del Nero Pregiato"** per la vendita del famoso tartufo.

Solitamente l'asta viene battuta da personaggi di una certa notorietà, con collegamento in diretta via *streaming*, anche con ristoranti di New York, Tokyo e metropoli europee. Negli ultimi tempi, la *kermesse* non ha avuto luogo, stante l'imperversare della pandemia.

Per completezza d'informazione, si riporta una delle **innumerevoli appetitose ricette**, peraltro abbastanza esemplificativa, tra quelle realizzate con il tartufo nero pregiato di Roccafluvione.



# Burro o strutto?

di Eugenio Menozzi

Accademico di Reggio Emilia

*Due preziosi e gustosi grassi in cucina che esaltano il sapore dei cibi.*

**U**n dubbio non amletico che però, spesso, prende chi pratica la cucina. Senza scendere in particolari tecnici e legislativi, mi limito a sottolineare che mentre **il burro è un prodotto del freddo, lo strutto è un prodotto del caldo** e anche da questo deriva **una con-**

**sistente differenza di sapore** fra i due pregevoli grassi. Infatti, mentre il burro viene ottenuto dalla zangolatura a freddo della panna derivata dal latte, per affioramento o per centrifugazione, lo strutto è il risultato della cottura delle parti grasse del maiale.

La parte dorsale del suino, privata della cotenna e tagliata a piccoli pezzi, è cotta in un ampio paiolo di rame. I residui fibrosi vengono prelevati quando sono croccanti, ma prima che si brucino, con un apposito mestolo dal lungo manico di legno, posti in forme e pressati per estrarne tutto il grasso. **Si ottengono, così, i ciccioi**, ottimi sia come antipasto o merenda rustica sia come componenti dello gnocco al forno.

**Il grasso ricavato**, chiaro e trasparente allo stato liquido, si filtra e si dispone in vari contenitori dove, raffreddandosi, **as-**

**sume una consistenza cremosa dal colore bianco.**

Giova precisare che **taluni sbagliano confondendo la sugna (più delicata) con lo strutto**. Pur essendo molto simili, hanno provenienza diversa in quanto la sugna è ricavata solo dalla parte di grasso che riveste i reni dei maiali e ha consistenza e sapore lievemente differenti. Miscelata con farina di riso, sale e pepe, si utilizza nella stagionatura dei prosciutti, come fosse uno stucco, per proteggere dall'intrusione di insetti la carne vicina all'osso e non coperta dalla cotenna.

È intuibile come il sapore di questi due preziosi e gustosi grassi animali sia sostanzialmente diverso e quindi destinato a usi differenti: dalla panificazione all'arte dolciaria alla conservazione di altri prodotti.

---

*Consistenze e sapidità nettamente diverse ne caratterizzano l'uso*

---

**Burro e strutto contribuiscono a integrare ed esaltare la sapidità e il gusto dei cibi** nei quali entrano e giova precisare che, anche nel Meridione della nostra bellissima Italia, trovano frequente applicazione, nonostante la tradizionale credenza del burro e strutto al Nord e olio al Sud.

Al momento della macellazione del maiale, quei prodotti che non erano suscettibili di una lunga conservazione venivano posti in vasi di terracotta smaltata dalla bocca larga e con un caratteristico orlo; riempiti di strutto caldo, i vasi si chiudevano con un foglio di carta oleata legato con lo spago, in modo da evitare





l'entrata di aria che avrebbe fatto irrancidire il grasso alterandone il sapore. Pensiamo a quando, da bambini, gustavamo **una fetta di fragrante pane con un velo di burro** spalmato e una spolverizzata di zucchero o di sale: una leccornia. **Pensiamo ora al medesimo pane spalmato di strutto.** Una differenza abissale, ma **non per questo lo strutto è meno buono.**

L'utilizzo di questi pregevoli grassi è, però, differente perché ognuno porta con sé consistenze e sapidità nettamente diverse. **Per l'uso in frittura**, per esempio, è opportuno prendere alcune precauzioni **prestando attenzione sia al punto di fumo sia al diverso sentore che rimane nel cibo cotto.** Lo strutto ha un punto di fumo elevato (250°) ma scarsa resistenza all'ossidazione, mentre il burro "normale" ha un punto di fumo più basso a causa della presenza della caseina; a questo si

può ovviare utilizzando burro chiarificato che, privato della caseina residua, ha un punto di fumo praticamente uguale (245°) a quello dello strutto.

*Utilizzare indifferentemente burro o strutto è un errore*

In moltissime ricette, spesso anche per interpretazioni diverse, si tende a utilizzare indifferentemente burro o strutto, ma è un errore.

Alcuni esempi: **nei cannoli siciliani** la ricetta prevede l'uso dello strutto nell'impasto; per quello delle **brioche col tuppo**, siciliane anch'esse, lo strutto originario è stato sostituito con il burro per un gusto più delicato; **per il babà**, che tra l'altro è di origine francese, anche il grande Pellegrino preferisce il burro; **per**

**le sfogliatelle ricce** è previsto l'uso dello strutto. Esiste anche una ricetta **per la pasta sfoglia** con lo strutto invece del burro che, però, risulta meno delicata e più greve.

**Perché certe preparazioni prediligono l'uso del burro e altre lo strutto?**

Una volta lo strutto aveva un'utilizzazione prevalentemente nella cucina rurale sia per la diversa disponibilità sia per il minore costo, perché anche le famiglie contadine che non allevavano vacche da latte potevano nutrire il maiale con gli scarti della cucina e quei prodotti della terra che il porcello, portato a spasso dai piccoli della famiglia, provvedeva a procurarsi grufolando qua e là.

Oggi la scelta è principalmente dovuta, oltre ai pregiudizi dietetici, a una diversa consistenza del prodotto finale e anche al sapore dell'impasto che risente sensibilmente del grasso utilizzato e mi fermo ai grassi animali, perché aggiungendo l'olio extravergine d'oliva e altri oli il ragionamento si moltiplicerebbe all'infinito.

**Anche lo gnocco fritto emiliano risente di questa dicotomia.** A Reggio Emilia (è un piatto estremamente rustico), la ricetta prevede **l'uso dello strutto sia nell'impasto sia nella frittura**, mentre altre prediligono l'uso del burro nell'impasto e la frittura in olio di semi.

Una curiosità finale: lo strutto veniva anche usato per lubrificare gli assali dei carri o le pulegge e gli ingranaggi, che una volta erano in legno, e muovevano i primi macchinari; la sugna, più delicata e raffinata, veniva anche usata per la preparazione di unguenti curativi ed estetici.

Il che, per dirla con **Giovannino Guareschi**, "È bello e istruttivo"!





# La grappa, un'eccellenza solo italiana

di Anna Lante, *Accademica di Padova*  
e Antonella Crapisi, *Università di Padova*

*Le delicate e lunghe fasi di produzione di un distillato di qualità.*

**S**ecundo il regolamento europeo 110/2008, **può essere chiamata grappa esclusivamente l'acquavite ottenuta da vinaccia, ricavata da uve prodotte e vinificate in Italia**, distillata ed elaborata in impianti ubicati sul territorio nazionale. La storia della grappa è legata a quella della distillazione i cui progressi sono frutto di studi approfonditi della **Scuola Salernitana** che, nel 1100, **si occupava di distillazione per ottenere pozioni medicamentose**, come l'*aqua ardens* di cui si riferisce nel *Compendium*. Il termine vinaccia indica le parti solide dell'uva, quali bucce e vinaccioli, in presenza o meno del raspo, ma è **solo la buccia a fornire la quasi totalità di composti che con la distillazione caratterizzeranno la grappa**. La maggior

parte degli aromi varietali, tra cui i terpeni linalolo, nerolo, citronellolo e geraniolo, tipici delle varietà a frutto aromatico (Moscato, Malvasia, Müller Thürgau, Riesling, Silvaner, Sauvignon e Traminer) sono in grado di passare dalla vinaccia all'acquavite rendendola riconoscibile.

---

*La produzione di una buona grappa dipende da molti fattori*

---

È importante ricordare che la composizione e **la qualità della vinaccia varia con l'andamento stagionale, il vitigno, il luogo di provenienza, l'epoca di vendemmia e la tecnologia di vinificazione**. La produzione di una buona grappa di-



pende anche dalle condizioni di conservazione e fermentazione della vinaccia fino alla distillazione. **La buccia dell'uva è sede naturale dei lieviti** che grazie alla fermentazione alcolica trasformano il glucosio della vinaccia in alcol etilico e anidride carbonica producendo anche altri composti secondari. Nel corso dell'insilamento, in cui possono anche essere utilizzati lieviti selezionati, si instaurano dinamiche di popolazioni microbiche e alcune prendono il sopravvento su altre. Il lievito è coinvolto anche nella produzione di alcoli superiori. Nel caso della grappa, gli alcoli superiori, anche se presenti in piccole quantità, contribuiscono, a livello olfattivo, alla formazione dell'aroma e del bouquet del distillato e con il loro potere solvente esaltano la volatilità di altre sostanze odorose come i terpeni e gli esteri. Tra questi sono particolarmente interessanti, per il loro contributo sensoriale, l'acetato di isoamile (aroma di banana) e l'acetato di feniletile (aroma di rosa).

---

*La distillazione può avvenire in modo "continuo" o "discontinuo"*

---

La distillazione della grappa diventa un'operazione che consente di estrarre dalla vinaccia (è possibile aggiungere alla vinaccia fino al 25% di feccia liquida naturale di vino) i componenti volatili, concentrare la frazione alcolica e le sostanze aromatiche di pregio, separando nel contempo quelle indesiderabili.

La grappa può essere distillata in modo *continuo* e *discontinuo*, **due sistemi che differiscono non tanto per il metodo quanto per il modo in cui si ha produzione delle flemme (il liquido a bassa gradazione alcolica)** che arrivano alla colonna. La scelta dell'impianto dipende dalla quantità e dai tipi di vinacce da lavorare e dalla tipologia di grappa che si vuol ottenere. **La colonna di distillazione si presenta come un cilindro**, suddiviso in segmenti da piatti forati con tubicini coperti da campanelle; i vapori alcolici tendono a salire, passando dal primo piatto a quelli successivi. **Ogni**

**piatto può essere considerato un alambicco** che riceve calore da quello sottostante, emette vapori la cui composizione dipende dalla soluzione presente e fornisce calore per l'evaporazione del liquido contenuto nel piatto superiore. Vi sono numerosi fattori, tra cui **il diametro della colonna, la distanza tra i piatti, l'altezza del liquido nel piatto e la velocità di formazione dei vapori alcolici, che influiscono sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale**. Infatti, lungo il percorso in colonna, le molecole delle diverse sostanze volatili reagiscono originando nuovi composti odorosi. Per legge, le sostanze volatili diverse dall'alcol etilico e metilico devono essere pari ad almeno 140 g/hl di alcole al 100%. **L'assestamento organolettico del prodotto verrà ottenuto durante il periodo di affinamento.**

---

*L'invecchiamento della grappa, se previsto, avviene in fusti di legno*

---

L'invecchiamento della grappa, se previsto, avviene in fusti di legno non verniciati né rivestiti. È in tale fase che la grappa è soggetta a due fenomeni: l'effetto solvente dell'alcol e l'ossidazione, la cui intensità dipende anche dall'umidità, dalla temperatura ambientale, dal tipo di legno, dalla grandezza della botte e dal tempo di contatto. Poiché la grappa prodotta ha un tenore in alcol compreso tra i 70° e gli 86°, **per portarla alla gradazione di consumo (circa 40°-50°) è necessaria la riduzione del grado alcolico** aggiungendo acqua che non deve contenere sali poco solubili, in quanto in un ambiente alcolico originerebbero intorbidenti e depositi. **Se necessario viene effettuata anche la chiarificazione**. L'abbassamento della temperatura della grappa favorisce l'insolubilizzazione degli oli di flemma (eliminati con la filtrazione) e rende il prodotto



più stabile sotto il profilo fisico e sensoriale. Il decreto Mipaaf del 2016 ha modificato la scheda tecnica dell'indicazione geografica "Grappa" segnalando cosa indicare nella denominazione di vendita del prodotto (nome del vitigno, metodo di distillazione, aggiunta di piante aromatiche, frutta e loro parti). **Con i termini di grappa invecchiata, riserva o stravecchia si indicano i prodotti mantenuti in botte di legno per almeno 12 e 18 mesi, rispettivamente.** La dicitura "barricata" o "barrique" è riservata esclusivamente ai distillati maturati almeno metà del tempo di invecchiamento in *barrique* (225 lt) e sotto controllo doganale. L'analisi della limpidezza e della tonalità del colore di una grappa costituisce la prima fase della sua valutazione sensoriale. **Le grappe giovani** non aromatizzate sono incolore e cristalline, mentre **quelle invecchiate** possono assumere una colorazione con tonalità dal giallo paglierino all'ambrato intenso. **Con l'esame olfattivo e retrolfattivo si verifica l'assenza di difetti e si apprezzano le note floreali e fruttate.** L'alcol svolge un ruolo molto importante nella percezione del gusto, dopo l'iniziale sensazione bruciante: la sua capacità di dissolversi rapidamente nella cavità orale rappresenta un fattore di pregio; con l'analisi gustativa è possibile percepire dolcezza, amaro, acido e la sensazione *tattile* di "pulizia" di una grappa di qualità.



# “La cacciatora”, rustica e golosa

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un classico della cucina casalinga.*

In bianco o rosse di pomodoro le varie, gustose interpretazioni regionali de “la cacciatora” sono associate da due peculiari caratteri: **un’aromatizzazione piuttosto decisa e la produzione, a fine cottura, di un saporito sughetto in cui poter intingere pane o polenta.**

Origine della denominazione potrebbe essere il riferimento all’antica abitudine dei cacciatori di portare al seguito, nelle

lunghe battute venatorie, aglio e rosmarino per insaporire, in estemporanee cotture, la selvaggina cacciata.

Possibile anche una relazione, in particolare per quanto riguarda la presenza caratterizzante di un intingolo, **con i civieri di selvaggina pregiata** (lepre, cervo, capriolo, cinghiale) **delle cucine della nobiltà nel Medioevo.**

La carne, fatta a pezzi e macerata nel vino aromatizzato con aglio, rosmarino e alloro, veniva portata lentamente a cottura nel liquido di marinatura, con l’aggiunta di mollica di pane abbrustolita e inzuppata di aceto. L’inserimento finale di miele, fegato trito e cipolla fritta conferivano

alla preparazione una morbida cremosità e un sapore particolarmente intenso.

*Difficile assegnare una paternità a questo appetitoso metodo di cottura*

Decisamente ingentilito negli ingredienti ed esteso a carni più caserecce, il cuocere alla cacciatora ai nostri tempi, secondo l’enciclopedia **Treccani**: “... è qualifica di piatti tipici soprattutto della cucina del Lazio e della Toscana, basati sugli aromi della salvia, del rosmarino, del vino e



dell'aceto: *pollo, agnello, capretto, abbacchio, ecc.*"

Non si riesce ad assegnare una vera e propria paternità a questo appetitoso metodo di cottura, ma in quanto **vero cult del nostro patrimonio gastronomico** può rivelarsi piacevole rintracciarne, qua e là per l'Italia, **le intriganti personalizzazioni**.

**Per esempio con il pollo** (tipicamente quello "ruspante", dalle carni sode e saporite, capace di tenere alle cotture prolungate). **Nella versione piemontese** più antica (pubblicata a Torino da **Francesco Capusso**, scrittore di cucina, nel 1851), al pollo, tagliato a pezzi e fatto rosolare in burro, lardo a fettine, rosmarino e alloro, viene aggiunto il Grignolino o Freisa e una bella manciata di funghi freschi o secchi ammollati. Per completare la cottura, si uniscono abbondante aglio e prezzemolo tritati, tre o quattro acciughe dissalate, un cucchiaino di farina impastato con burro fresco, facendo cuocere per tre o quattro minuti.

Accreditata come l'originale **ricetta campagnola toscana**, la preparazione inizia con il pollo tagliato a pezzi e fatto rosolare in padella con un po' d'olio, sale e pepe. In una casseruola si fa soffriggere un battuto di cipolla, sedano, carota con una foglia di alloro e un trito fino di rosmarino e salvia, si unisce il pollo e un bicchiere di vino rosso lasciandolo evaporare. Si aggiungono pomodori pelati e, a coperchio chiuso, si lascia cuocere a fiamma moderata per circa 30 minuti, insaporendo con sale e pepe. Si serve ben caldo aggiungendo prezzemolo tritato.

### *Le interpretazioni di Lazio, Sicilia e Sardegna*

Anche se il **Lazio** custodisce una propria versione del pollo alla cacciatora (con l'impiego di aceto, oltre al vino, per sfumare la carne), come scrive **Ada Boni**, "La cucina romana ha delle ricette veramente caratteristiche tali da conferire all'abbacchio il massimo gusto e tra queste il primo posto viene occupato dall'**abbacchio alla cacciatora**". Mitica proposta anche dell'indimenticabile **Sora Lella**

nell'omonimo ristorante romano di Isola Tiberina, ha come base della realizzazione la carne tenera e rosata dell'abbacchio (dal 2009 nobilitato dal marchio Igp). Dopo aver fatto imbiondire l'aglio in olio, in una casseruola si rosolano i pezzi di abbacchio. Si aggiungono rosmarino e salvia spezzettati grossolanamente e un pezzetto di peperoncino; si unisce un bicchiere di vino bianco o, meglio, un bicchiere della miscela con aceto. A evaporazione completata, si aggiunge un pugno di farina stemperata in acqua calda (per addensare il condimento) e abbassando la fiamma, a tegame incoperchiato, mescolando ogni tanto e aggiungendo eventualmente un po' d'acqua calda - se il fondo di cottura si dovesse ritirare troppo - si prosegue la cottura per circa 45 minuti, regolando il sapore con sale e pepe. Qualche minuto prima del completamento della cottura, si aggiunge un "brodino" realizzato con 3 filetti di acciughe stemperati in acqua calda, lasciando insaporire per qualche minuto prima di servire.

Contraddistinta dai suoi sapori mediter-

ranei è **l'interpretazione siciliana**, con il pollo, prima fatto rosolare con olio, aglio e peperoncino, poi arricchito di capperi, olive nere, finocchietto selvatico e fatto sfumare con vino bianco. Si aggiungono polposi pomodorini a pezzi, un buon mestolo di acqua e si procede, a fuoco basso, fino a cottura completa.

Tra le varianti regionali di **coniglio alla cacciatora** si distingue quella del **coniglio a succhittu** (coniglio con il sughetto) **della Sardegna**, con una particolare marinatura preventiva della carne in una soluzione di acqua salata e aceto per renderla più gustosa e saporita. Dopo circa due ore di marinatura, i pezzi di carne, scolati e asciugati, vengono ben rosolati in olio di oliva prima di aggiungervi un trito fatto con aglio, cipolla, rosmarino e alloro, insaporendo il tutto con sale e pepe. Coprendo il tegame con un coperchio, si prosegue la cottura, aggiungendo man mano brodo vegetale e, dopo circa 30 minuti, si uniscono anche olive, capperi dissalati e pomodori secchi tritati, lasciando poi cucinare fino a completa cottura.

### **Pollo alla cacciatora dell'Artusi (ricetta n. 208)**

**Preparazione:** *Trinciate una grossa cipolla e tenetela per più di mezz'ora nell'acqua fresca, indi asciugatela e gettatela in padella con olio o lardo. Quando è cotta, mettetela da parte. Spezzettate un pollastro, frigetelo nell'unto che resta e, rosolato che sia, uniteci la detta cipolla, conditelo con sale e pepe e annaffiatelo con mezzo bicchiere di San Giovese o altro vino rosso del migliore e alquanto sugo di pomodoro e, dopo cinque minuti di bollitura, servitelo. Vi avverto che non è piatto per gli stomaci deboli.*





# Novel food: la scelta aumenta...

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*L'Unione Europea ha ora autorizzato anche il consumo umano delle locuste migratorie.*

**D**opo il parere favorevole rilasciato lo scorso gennaio dall'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) alla **commestibilità di quegli insetti comunemente detti "tarme della farina"** e scientificamente chiamati *Tenebrio molitor* (tenebrone mugnaio), l'Unione Europea ha ora autorizzato il consumo umano delle **locuste migratorie, insetti ortotteri della famiglia degli acrididi**. L'autorizzazione, come per il "tenebrone", ha fatto seguito all'esame del caso da parte del **gruppo di esperti scientifici sull'alimentazione**, i nuovi alimenti e gli allergeni alimentari (NDA) dell'EFSA, **invitato dalla Commissione Europea a esprimere un parere sulla sicurezza delle preparazioni congelate ed essiccate di locuste migratorie** al fine della loro inclusione come nuovo alimento (*Novel Food*) ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283. Ora, mi sembra persino superfluo evidenziare che se una farina, come per l'appunto quella prodotta con le succitate tarme, non ha un impatto visivo sul consumatore tale da condizionarne il consumo (in altre parole senza lo studio

dell'etichetta, chiunque potrebbe tranquillamente consumare uno *snack* prodotto con tale farina), il trovarsi una bella "cavallettona" nel piatto, sicuramente qualche difficoltà in più la creerebbe anche ai consumatori più "aperti" o ai palati più smalzati.

*Ampliare, in tutta sicurezza, la platea alimentare*

E ciò per evidenti ragioni culturali in ossequio alle quali in Europa non è mai stato contemplato il consumo umano degli insetti che, **anzi, sono sempre stati combattuti per la loro natura infestante** e per la propensione di alcuni di essi a vivere e proliferare in condizioni di scarsa igiene.

Tuttavia i tempi cambiano, **il fabbisogno alimentare aumenta** e dunque non vi è ragione per non ampliare, in tutta sicurezza, la platea alimentare.

In proposito mi sembra giusto evidenziare che, superando l'ancestrale suggestione negativa e la non particolare attrattiva visiva che può avere una locusta in tavola, **i suoi principali componenti sono proteine, grassi e fibre** - in particolare la chitina, presente in tutti i crostacei e anche nei funghi - (dunque ingredienti del tutto convenzionali) e che **il consumo dell'insetto è stato previsto in tre formulazioni: congelato senza**

zampe e ali; **essiccato** senza zampe e ali; **macinato** con zampe e ali e dunque, anche in questo caso, con la possibilità di evitarne l'impatto visivo.

*L'impiego della locusta non è svantaggioso dal punto di vista nutrizionale*

**L'EFSA ha osservato** che la concentrazione di contaminanti negli insetti dipende dai livelli di presenza di tali sostanze nella loro alimentazione (come per la maggioranza dei cibi che consumiamo), che **il novel food prodotto con la locusta potrà avere un alto contenuto proteico** e che essendo destinato a essere impiegato congelato, essiccato o macinato, **sotto forma di spuntino e/o come ingrediente** in diversi prodotti alimentari, il suo consumo non è svantaggioso dal punto di vista nutrizionale. Il panel di esperti di sicurezza alimentare ha altresì evidenziato che, considerando la composizione del *novel food* e le condizioni di utilizzo proposte, gli studi di tossicità e di impiego presentati dalla letteratura **non sollevano problemi di sicurezza**, tuttavia il suo consumo potrebbe innescare una sensibilizzazione primaria alle proteine di locusta migratoria e potrebbe **provocare reazioni allergiche in soggetti allergici a crostacei, acari e molluschi**. Alla luce del predetto parere dell'EFSA, la Commissione Europea ha dunque qualificato la locusta migratoria come *novel food*, autorizzandone il consumo umano, ma prevedendo altresì che, come per tutti gli allergeni ora conosciuti, nei requisiti di **etichettatura sia obbligatorio far riferimento all'allergenicità dell'ingrediente o dell'alimento**, dal momento che il suo consumo potrebbe provocare le succitate reazioni allergiche. Dopo le tarme, le locuste: quale sarà il prossimo insetto che "gusteremo"?





# L'acqua del Sindaco

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Nelle tre Università milanesi, appositi erogatori d'acqua visualizzeranno le emissioni di anidride carbonica evitate e la quantità di nuova plastica risparmiata.*

Il nostro Paese è uno dei pochi al mondo dove l'acqua a disposizione nelle case dei cittadini è pura e perfettamente potabile in ogni regione. Eppure, **siamo fra i primi consumatori di acqua minerale nel mondo** e i principali in Europa. Beviamo all'anno oltre 6 miliardi di acqua nelle bottiglie di plastica da 1,5 litri, per produrre le quali si impiegano **456 mila tonnellate di petrolio e si emettono 1,2 milioni di tonnellate di anidride carbonica**. Solo un terzo delle bottiglie è effettivamente riciclato; il resto finisce in discarica.



Tre atenei milanesi hanno affrontato questo problema dando inizio a un progetto di sensibilità che intende promuovere l'utilizzo dell'acqua di rete in funzione di una drastica riduzione dell'impiego della plastica e l'incentivazione del riutilizzo.

*Un progetto che coinvolge un bacino di circa 150 mila persone*

L'iniziativa coinvolge l'Università Statale, quella di Milano-Bicocca e il Politecnico di Milano, insieme al Comitato italiano contratto mondiale acqua (Cicma). Il progetto, denominato "L'acqua del Sindaco", si configura come un'innovativa iniziativa che coinvolge un bacino di circa 150 mila persone le quali, **prelevando l'acqua dagli erogatori installati negli atenei**, grazie alla tecnologia, **potranno conoscere in tempo reale**, a ogni prelievo, **la misurazione delle emissioni di anidride carbonica evitate e della quantità di nuova plastica risparmiata**, acquisendo la consapevolezza dell'impatto sull'ambiente generato dalle proprie scelte di consumo. Saranno, inoltre, **inaugu-**

**rati anche degli eco-compattatori** che consentiranno l'attivazione, nei campus, della raccolta selettiva di Pet finalizzata al riciclo *bottle to bottle*, favorendo la produzione di bottiglie in Pet riciclato secondo i principi dell'economia circolare.

*Ai comportamenti virtuosi saranno consegnati riconoscimenti e attestati*

**Con il progetto "Acqua del Sindaco e consumi responsabili"**, cofinanziato da Fondazione Cariplo, Bicocca, Politecnico e Statale, si misureranno in una positiva competizione che si concluderà alla fine dell'anno accademico. Ai migliori comportamenti saranno consegnati riconoscimenti e attestati. Le tre università otterranno un certificato dell'impatto ambientale generato con le azioni realizzate. **Il progetto pilota replicabile anche in altre università**, scuole, enti pubblici e privati interessati, si propone di diffondere **una nuova cultura dell'acqua e comportamenti responsabili** verso una risorsa indispensabile per la vita dell'uomo e del pianeta.



# Il 13 dicembre si festeggia Santa Lucia

*Vergine e martire,  
nata a Siracusa  
intorno al 286.  
Patrona della vista,  
dei ciechi, di oculisti  
ed elettricisti.  
Patrona di Siracusa.*

**A** Imola, in Emilia Romagna, la festa di Santa Lucia, venerata nella chiesa di San Lorenzo, entra tradizionalmente nelle case con il **pèn pzièl**, che il capofamiglia taglia a fette a fine pranzo distribuendone a tutti i commensali. **Il pane era dedicato alla martire Lucia** che, guardando il cielo (*zi*), offriva i suoi occhi azzurri sul vassoio, simbolo del martirio. Sempre a Santa Lucia era dedicato il proverbio romagnolo: "Per Senta Lozia un cul d'gocia", ossia, per Santa Lucia il giorno inizia ad allungarsi di pochissimi minuti, paragonati al fondo o cruna di un ago.



**In Campania, ad Avellino**, si preparano i **cicci di Santa Lucia: al grano**, che ricorda il miracolo che la Santa fece a Siracusa, **si aggiungono** altri ingredienti quali **ceci, fagioli, mais e papaccelle** (peperoni). I ceci rappresentano gli occhi che sono sotto la sua protezione. Gli altri ingredienti furono suggeriti, come aggiunte, dal clero che, dopo la scoperta dell'America, propagandava la coltivazione e il consumo dei prodotti del "nuovo mondo" nel vano tentativo di affrancare la popolazione dalla penuria degli alimenti tradizionali. Così come Santa Lucia salvò i siracusani dalla fame, mais e fagioli avrebbero potuto aiutare i meno abbienti a superare i difficili periodi di carestia.

*La cuccia in Basilicata,  
Calabria e Sicilia: stesso nome,  
preparazioni diverse*

Le pietanze delle festività natalizie trovano, **in Basilicata**, degna anticipazione il giorno di Santa Lucia nella cosiddetta **cuccia**, ottenuta dalla **cottura di semi di cereali e di legumi**. Presente in tante altre località del Mezzogiorno, questo piatto, **a Rivello** (Potenza), è realizzato **combinando ben tredici tipi di semi tra cereali** (grano, granturco) **e legumi**, tra cui alcuni ecotipi locali di fagiolo coltivati nella frazione di San Costantino, e oggi è condito con l'olio nuovo. Qui rappresenta un piatto conviviale poiché vi è l'usanza di distribuirlo nel vicinato. Come è facilmente immaginabile, la preparazione richiede tempo. Nel passato, per la cottura, si usava la "pignata" di terracotta vicino al fuoco del camino e l'olio era sostituito dalla cotica piccante. Il piatto, molto popolare anche tra i discendenti dei lucani all'estero, può essere apprezzato in alcuni agriturismi del territorio. **Anche a Castrovillari, in Calabria**, per

la festa si prepara la **cuccia**, secondo **ricette anche radicalmente diverse. Il grano intero**, messo a bagno, **viene successivamente bollito nel miele di fichi o nel mosto cotto** con l'aggiunta di **gherigli di noci, buccia secca d'arancia, chicchi di melagrana**.

*Siracusa dedica alla sua Patrona  
anche pani a forma di occhi*

**In Sicilia**, il 13 dicembre, giornata della luce per eccellenza, si festeggia ancora mantenendo intatto un dialogo serrato fra i fedeli e il fercolo-simulacro della vergine, senza che nelle mense domestiche sia imbandito alcun banchetto speciale, se non quello rituale del giorno di festa, **ma ricorrendo all'umile e splendido grano, simbolo perenne di vita e feracità**, segno di superamento della fame e della carestia.

**La cuccia che incorona la festa della Patrona di Siracusa**, ma che ha anche una diffusione territoriale coincidente con tutti quei luoghi nei quali la pernicioso fame è stata miracolosamente sconfitta, **è fatta di grano ammolato e cotto, addolcito con miele e arricchito di ricotta**. A seguire, **pani di forma speciale, "a occhi"**, sempre a ricordare la Santa Patrona, la sua caratteristica iconografica, con gli occhi deposti nella sacra patera, e la sfera particolare di protezione: la vista. Si comprende tanta sobrietà, se si riflette che la protagonista assoluta della festa è la comunità, che esprime la sua devozione nei modi che le sono propri. La grande festa del 13 dicembre, caratterizzata da una solenne processione delle reliquie e del simulacro argenteo, non è l'unica che la città di Siracusa tributa alla sua Santa Patrona, infatti, la raddoppia celebrando, nella prima domenica di maggio, la festa del "Patrocinio".

Essa si svolge in ricordo del miracoloso evento avvenuto a maggio del 1646, quando, alla città stremata dalla fame e riunita in preghiera attorno alla sua martire, un volo di colombi annunciò il prodigioso arrivo, nel porto, di velieri carichi di granaglie. **Pregevoli affreschi, nelle volte della chiesa di Santa Lucia alla Badia, ricordano il miracolo**, in memoria del quale si prepara la devozionale *cuccia* nome derivante da *coccio*, "chicco di grano".

*Palermo, il 13 dicembre, festeggia il "suo" miracolo*

Anche Palermo, il 13 dicembre, festeggia il "suo" miracolo. Proprio quel giorno, infatti, **nel porto della città, colpita da una carestia, giunsero due navi colme di frumento**. I palermitani affamati, per la fretta, **non ne ricavarono farina ma lo cucinarono così com'era e lo chiamarono cuccia**. Inizialmente i chicchi furono bolliti e conditi con olio e sale ma, in breve tempo, i cuochi dei ricchi palazzoni, **i monsi, trasformarono la ricetta e la cuccia divenne un piatto dolce** a base di crema biancomangiare, o di crema di cioccolato o di ricotta. Per sopperire alla rinuncia al pane e alla pasta, tuttora, il 13 dicembre, **si fa largo consumo di panelle fritte** (farina di ceci), arancine (con riso), crocchè di patate.

Il **torrone di sesamo**, onnipresente nelle feste invernali, fa la sua prima comparsa per Santa Lucia, indizio di un bisogno di apporti calorici di maggiore tono. Si suole dire che esso, chiamato **giuggiulena**, sia un dolce arabo: quale sorpresa, dunque, scoprire che a prepararlo per primi furono gli Ebrei. Il suo nome, nella Sicilia Orientale, è uguale a quello di una particolare pietra da taglio, simile di colore e granulazione. La *giuggiulena*, o *cubbaita*, resiste ancora, vero reperto, testimone del passato; altre produzioni caratteristiche sono andate via via scomparendo, come la cedrata.

(Tratto dal volume *Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale*, Accademia Italiana della Cucina, 2020)

## PÈN PZIÈL

**Ingredienti:** 400 g di farina, 500 g di miele, 120 g di uva sultanina, 200 g di mandorle e nocciole, 50 g di cacao, 120 g di ciambella sbriciolata, 10 g di cannella e vaniglia in polvere, 200 g di frutta candita a listarelle, 10 cl scarsi di vino rosso, 5 g di ammoniaca in polvere (da acquistare in farmacia).

**Preparazione:** mescolare gli ingredienti, unire il miele riscaldato, versare nello stampo e decorare con la frutta candita. Infornare a 180 °C per un'ora. Pennellare con il miele a cottura ultimata, così il pane di Santa Lucia si conserverà fino a febbraio.

## CUCCIA

**Ingredienti:** 350 g di grano, 200 g di miele di fichi, gherigli di noci spezzettati, buccia d'arancia secca.

**Preparazione:** pulire e lavare il grano, tenendolo a bagno in acqua fredda per 24 ore, quindi cuocerlo in abbondante acqua, moderatamente salata. Lasciarlo raffreddare nel liquido di cottura; scolarlo e rimetterlo sul fuoco aggiungendo il miele di fichi. Completare con la buccia d'arancia spezzettata minutamente, meglio grattugiata, e i gherigli di noci.

**Variante:** un'altra versione vuole il grano condito con latte, buccia d'arancia secca, cannella, chiodi di garofano, uva passa, noci, cioccolato grattugiato.



## GIUGGIULENA (Torrone di sesamo)

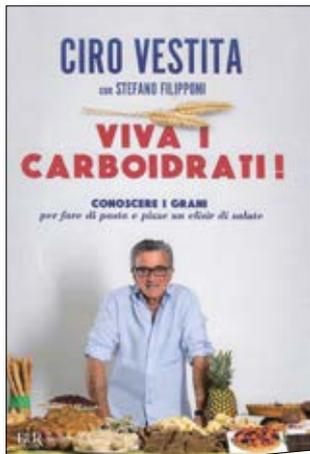
**Ingredienti:** 500 g di zucchero semolato, 150 g di miele, 200 g di semi di sesamo, olio di semi.

**Preparazione:** versare lo zucchero in un tegame e scioglierlo a fuoco basso con 1 cucchiaio d'acqua; aggiungere il miele e tenere sul fuoco fino a quando avrà assunto una colorazione dorata. Unire i semi di sesamo e proseguire la cottura, sempre a fuoco lentissimo, ancora per un paio di minuti. Versare quindi il composto su un piano di marmo unto di olio e livellare la superficie a uno spessore di circa 2 cm, usando la lama di un coltello ben oleata. Lasciare intiepidire il torrone e tagliarlo a pezzetti utilizzando sempre il coltello unto di olio. Far raffreddare e servire.





Mondadori Libri,  
Milano 2021, pp. 201  
€ 16,00



Edizioni Ares,  
Milano 2021, pp. 237  
€ 14,00

Il primo ricettario romano giunto a noi in forma completa risale all'inizio del II secolo a.C. ed è contenuto nel *De agri cultura* di Marco Porcio Catone (sì, proprio lui, il "censore", che fortunatamente aveva altri interessi oltre a quello di puntare l'indice contro le cattive abitudini dei suoi contemporanei) e fu poi seguito, a due secoli di distanza, dal *De re coquinaria* di Marco Gavio, meglio conosciuto come Apicio. Per inciso storico, passarono poi più di 14 secoli prima che venisse pubbli-

## Viva i carboidrati!

Conoscere i grani per fare di pasta e pizze un elisir di salute

di Ciro Vestita con Stefano Filippini

In un'epoca dominata dagli "abbasso" (questo o quello) e da un becero negazionismo, leggere la parola "viva" sul frontespizio di un libro porta un certo sollievo. Finalmente qualcosa o qualcuno viene valorizzato anziché demolito. È quello che si propone Ciro Vestita: restituire ai carboidrati il loro corretto ruolo dietetico, sottraendoli all'emarginazione cui li hanno condannati, negli ultimi decenni, false convinzioni e cattiva dietologia, come l'accusa di fare ingrassare, di esporre il metabolismo alle insidie del famigerato indice glicemico e di contenere, nel glutine, un elemento potenzialmente pericoloso per tutti, mentre si tratta di una proteina di

alto valore nutritivo capace anche di stimolare il sistema immunitario. Qualcuno ha definito la conoscenza come l'antidoto della paura e questo principio trova qui un suo preciso campo di applicazione. Ma non solo, perché conoscendo storia e caratteristiche nutrizionali dei carboidrati, il lettore riconosce l'illogicità di certi timori, imparando anche a trasformarli in elementi positivi per la promozione di comportamenti salutari. Il tutto sapientemente condito (è il caso di dirlo!) da una serie di "curiosità", sospese fra aneddotica e storia, ma comunque piacevoli, e di ricette facili-facili ma non per questo meno ghiotte-ghiotte.

## A cena con Nerone

Viaggio nella cucina dell'antica Roma

di Silvia Stucchi

cato un altro ricettario generalista, il *Libro de arte coquinaria* del Maestro Martino da Como. Secondo la vulgata, Nerone e Agrippina erano più esperti di veleni che di arte culinaria; tuttavia Silvia Stucchi ha scelto questo imperatore per il titolo della sua opera, visto che la riabilitazione storica e critica del presunto piromane ne ha fatto un simbolo di fasto, ricercatezza e lusso. Nella cucina romana non si trovano solo escursioni esotiche fra combinazioni astruse e improbabili (per le nostre papille), come panini di dromedario, lingue di pappagallo, cervella di fringuello, nasi di lontra o milze di gattopardo. Per non parlare dell'effetto raccapricciante che ci fa pensare al *garum*, componente

essenziale della gastronomia dell'epoca e derivato dalla fermentazione delle interiori di pesce. Questo condimento è reperibile ancora oggi come colatura di alici di Cetara, ottenuto dalla sola carne di pesce mondata da ogni impurità. Si trovano anche alcune ricette realizzate con ingredienti alla nostra portata e capaci ancora oggi di procurarci piacevoli sensazioni gustative. Fra queste, anatra brasata alla moda dell'antica Pompei, salse per accompagnare piatti di pesce, preparazioni pensate da Apicio per i fenicotteri ma applicabili anche a fagiano e faraona, prosciutto in agrodolce o diversi tipi di *moretum*, condimento ideale per focacce e pizze rustiche.



# Si torna in presenza

di Silvia De Lorenzo

*La Consulta Accademica si è riunita a Milano per l'approvazione del Bilancio preventivo 2022.*

**S**i è svolta a Milano, e anche in videoconferenza per chi era impossibilitato a partecipare, la riunione della Consulta Accademica.

Il Presidente **Paolo Petroni** ha aperto i lavori mettendo in evidenza il buon andamento dell'Accademia, sia pure in un anno difficile, che ha visto l'entrata di nuovi Soci a bilanciare le uscite di chi, soprattutto per motivi di salute o di anzianità, ha lasciato il Sodalizio.

*Presentazione del Bilancio preventivo per l'esercizio 2022*

Al primo punto dell'ordine del giorno, la presentazione del **Bilancio preventivo per l'esercizio 2022**, illustrato dal Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani**, che ha precisato il criterio di cautela osservato nella sua stesura, ma ha anche auspicato che le attività ritornino alla normalità. Si è soffermato su alcune voci, tra le quali quella relativa ai contributi del Ministero della Cultura, confermati per tre anni: un segno di condivisione delle Istituzioni per l'attività culturale svolta dall'Accademia. Dopo aver approfondito temi quali il nuovo premio istituito, già quest'an-

no, per ricordare **Gianni Fossati**, e l'ottimo andamento del volume sulla *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, ora in vendita anche tramite Amazon, Ariani ha concluso la sua interessante esposizione dando lettura del preconsuntivo 2021.

**Gianni Limberti**, Presidente del Collegio dei Revisori dei conti, ha espresso il parere favorevole al Bilancio preventivo dopo averne constatato l'attendibilità e la coerenza con i programmi esposti.

**Messo ai voti, è stato approvato all'unanimità dalla Consulta.**

*La proposta di revisione dello Statuto e del Regolamento*

Il Presidente Petroni ha poi sottoposto alla Consulta una proposta di revisione dello Statuto e del Regolamento, ormai obsoleti, ridondanti e **non più in linea con le ultime normative in essere e con le nuove attività** dell'Accademia. **Trasparenza e chiarezza** degli articoli devono essere

totali, ha affermato il Presidente, e dopo averne illustrato e motivato le eventuali modifiche, ha invitato i Consulitori a esprimere opinioni e suggerimenti entro un mese, in modo da inviarli ai Delegati per una loro prima valutazione.

*Severino Sani membro dell'Albo d'Onore*

Nel corso della riunione, si è proceduto anche alla **nomina di Maurizio Fazzari a Consultore cooptato** (approvata all'unanimità) il quale, con commozione, ha espresso il suo orgoglio di far parte dell'Accademia. La cooptazione di Fazzari è stata decisa in seguito alle dimissioni di **Severino Sani**, nominato membro dell'Albo d'Onore, al quale è stato tributato un lungo applauso per la preziosa attività svolta in quasi 50 anni di Accademia, nel corso dei quali, ha ricordato con riconoscenza e affetto Paolo Petroni, ha ricoperto incarichi prestigiosi svolti con passione e dedizione.





### Piemonte

#### NOVARA

### Premio "Dino Villani" alla pasticceria Gramigni

*Per il dolce "Pane di San Gaudenzio" realizzato da una ricetta che risale al 1935.*

**N**ella Sala Panarotto della Confartigianato della Provincia di Novara, si è tenuta la cerimonia di consegna del premio "Dino Villani" al dolce "Pane di San Gaudenzio" prodotto dalla pasticceria Gramigni di Novara, depositaria di una ricetta risalente al 1935. Un prodotto tradizionale da "salvaguardare e da tramandare". Erano presenti le Autorità cittadine, il Vice Prefetto, la Presidente dell'ATL provinciale, la Vice Presidente della Camera di Commercio, il Presidente del Consiglio Comunale, il Direttore di Confartigianato e tutte le testate cittadine e regionali, comprese le

TV locali, che già nei giorni scorsi avevano diffusamente scritto di questo evento. Numerosi Accademici e clienti della pasticceria hanno occupato tutta la sala, nel rispetto delle regole Covid. Dopo il saluto delle Autorità, il Delegato Piero Spaini ha illustrato le finalità dell'Accademia e le motivazioni del premio "Villani". Commossi i titolari della pasticceria Gramigni, che opera in città dal 1964, il padre Ettore e il figlio Maurizio, che da qualche anno conduce l'attività. Al termine, nella sala attigua, c'è stato un copioso assaggio del dolce premiato e un caloroso brindisi. (Piero Spaini)



### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Bologna dei Bentivoglio, **Roberto Giardino**, nel Congresso della Società Italiana di biomateriali, è stato insignito del Premio alla Carriera per l'attività di studi e l'attività chirurgica con l'utilizzo di tecniche avanzate e materiali innovativi.*

### Lombardia

#### CREMONA

### Sapori del territorio

*Nell'ambiente rustico, caldo e accogliente del ristorante "Cà Barbieri".*

**È** stato apprezzabile l'impegno di Mario Barbieri, titolare del ristorante "Cà Barbieri" a Levata di Grontardo (Cremona), nell'accogliere al meglio gli Accademici in un ambiente rustico, caldo e accogliente. Come antipasto sono stati serviti i classici salumi cremonesi, lardo e mariola, accompagnati dalla giardiniera di produzione propria, seguiti da "pizzalta" con burrata e acciughe, polpette e un provolone invecchiato della

Latteria Forcello. Ottimi i primi: pappardelle con ragù di cervo e capriolo e gnocchi agli spinaci con speck e burro. Anche i secondi si sono confermati all'altezza delle aspettative: tartare di manzo e costicine di maialino; patate al forno per contorno. Ha coronato la cena la torta di rose. Vini: Ortrugo e Gutturmo Sostenibili della Cantina Vicobarone; Nebbiolo Montaribaldi e Prosecco Magnum Vigneto Giardino (Adami).

### Veneto

#### CORTINA D'AMPEZZO

### Gioiosa convivialità in baita

*Stuzzicanti assaggi e sfiziose rivisitazioni.*

**C**onvivialità: è stato questo il principio ispiratore dell'incontro settembrino della Delegazione. Nella cornice della rinnovata "Baita Pié Tofana", ai piedi delle piste che hanno ospitato i Mondiali di sci alpino Cortina 2021, accolti dal calore del caminetto acceso e dalla proposta enogastronomica del padrone di casa Michel Oberhammer. Non la classica cena, ma una proposta alternativa, con l'obiettivo di ricreare l'atmosfera leggera e informale delle mura di casa per trasmettere l'idea di essere, appunto, in baita.

"Magnum e stuzzicanti assaggi": questo il motto dell'AperiBaita accademico, con un menu che spaziava dai grandi classici: dalla patata dorata, gulasch e cavolo cappuc-

cio viola alla salsiccia di montagna; dalle costole di cervo allo speck di Baita e ancora al formaggio di malga e mostarda di cipolle o il baccalà su polenta alla brace. E inoltre, sfiziose rivisitazioni, come il *foie gras* al Vermut di Ramandolo, la ricciola dorata, il risotto cotto nel latte mantecato all'olio di pino mugo e bottarga di tonno alletterato. Grande sorpresa per un piatto della tradizione friulana, il *toc in braide* servito in un pentolino di coccio. Chiusura in bellezza con un sorbetto al lampone e gel di sambuco e le sempre golose frittelle di mele con salsa vaniglia. A bagnare il tutto: Ribolla Gialla brut spumante, seguito da Vionier Omina Romana, Cabernet La Roncaia e Riesling Mosella Spatlese.

## PADOVA

### Il buon mangiare e i prodotti locali d'autunno

*Interessanti proposte per l'attività del 2021 della Delegazione.*

**R**iunione conviviale, riservata ai soli Accademici, presso l'"Antica Trattoria al Bosco" di Saonara, inaugurata nel 1740 come locanda e luogo di ristoro, nella quale la famiglia Daniele, da 40 anni, riesce a dare una propria impronta ai piatti che, con molta capacità e altrettanto mestiere, offre alla clientela. La serata è iniziata con un delizioso crostino di benvenuto abbinato a un Colli Euganei Serprino. Una volta seduti a tavola, è stato apprezzato il risotto con ragù d'anitra e chiodini, preparato con l'ottimo riso di Grumolo delle Abbadesse della varietà Vialone nano. Nella norma, anche se di ottima interpretazione, la farfona in salsa peverada che, considerato il particolare ingrediente principale - i fegatini di pollo - ha animato giudizi contrastanti. De-

gna conclusione con il cremoso ai cachi e amaretto, dessert tipicamente di stagione. Nel corso della cena, Roberto Mirandola ha presentato il suo pratico e originale libro *Glossario Gastronomico - Le parole della ristorazione*, donato a tutti gli Accademici. Serata piacevole, all'insegna dell'armonia, nel corso della quale i convitati hanno potuto parlare della programmazione per le attività future del sodalizio patavino, con particolare attenzione alla ricerca dei locali che mantengono la tradizione gastronomica del territorio con un'interpretazione in chiave contemporanea. Al termine, è stato consegnato a Stefania Daniele, titolare della trattoria, il guidoncino dell'Accademia con i meriti complimenti da parte del Delegato. (Roberto Mirandola)

## Emilia Romagna

### BOLOGNA-SAN LUCA

### Degustazione dei formaggi del caseificio "Fior di Latte"

*Cerimonia di consegna del premio "Massimo Alberini".*

**S**i è svolta a Gaggio Montano, presso la sede del caseificio "Fior di Latte", l'assegnazione del premio "Massimo Alberini", consegnato dal Delegato Atos Cavazza e dal Delegato onorario Maurizio Campiverdi al Presidente del caseificio Mario Palmieri. Era presente il Sindaco di Gaggio

Montano, Giuseppe Pucci. Il caseificio è una cooperativa casearia costituita nel 1965 a opera di una parte dei produttori di latte di Gaggio Montano. Importante è sottolineare come le sue radici affondino profonde nel passato: la cooperativa, infatti, vanta una storia di oltre trent'anni e i valori

## Friuli - Venezia Giulia

### PORDENONE

### Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Torre" di Spilimbergo

*Lo chef Marco Talamini pone le sue basi nella tradizione veneto-friulana con piacevoli innovazioni.*

**C**onsegnato il Diploma di Buona Cucina per il 2021 al ristorante "La Torre" di Spilimbergo. Suggestiva la collocazione del locale. Nelle immediate vicinanze del Duomo del XIV secolo - affreschi dell'epoca e un organo storico - il castello, con i pregevolissimi affreschi (attribuiti al Bellunello) della facciata, al di là del ponte un tempo levatoio. Entro la cinta, ricavato in una delle sale del Palazzo Dipinto, "La Torre". L'ubicazione condiziona spazi e arredamento, richiamando ambienti del Rinascimento. Sala arredata con stile, finestra con panorama sui colli circostanti, in lontananza San Daniele, patria del prosciutto. Dal mese di aprile 2000 è chef patron del ristorante Marco Talamini, che cominciò la sua carriera professionale girovagando per le

cucine d'Italia e d'Europa, fino al 1987 quando aprì, ad Asolo, il ristorante "Bacco Tabacco" dove, nel 1996, gli fu conferita la prestigiosa Stella Michelin che gli verrà confermata nella successiva apertura di un nuovo ristorante a Vigodarzere (Padova). La cucina di Talamini pone le sue basi nella tradizione veneto-friulana con piacevoli innovazioni nella struttura delle ricette tipiche. Valida la cantina del locale, curata da Massimo Botter, che offre circa 200 etichette, soprattutto Friuli Grave, con punte nazionali ed estere.

A inizio serata, il Sindaco Enrico Sarcinelli e l'Assessore al Turismo Anna Bidoli hanno portato il saluto dell'amministrazione locale, quale segno di apprezzamento per il riconoscimento dato al loro concittadino. (Giorgio Viel)



e le tradizioni cui si ispira sono ancora più antichi. La trasformazione di latte in parmigiano-reggiano è iniziata nel 1968.

Nel corso della cerimonia, il Delegato Cavazza ha ricordato che la Delegazione è molto vicina alle realtà della montagna, infatti, lo scorso anno, fu consegnato lo

stesso riconoscimento al forno Ivo Corsini di Alto Reno Terme. Erano presenti diversi rappresentanti del caseificio e la Consulta accademica della Delegazione, oltre al signor Giovanni Tanari, già referente territoriale Coldiretti. La premiazione si è conclusa con una degustazione dei prodotti del caseificio.



### CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

#### Premio "Dino Villani" al Forno Pedini

*Il "savoiaro tenero" è un prodotto d'eccellenza dell'arte pasticceria, strettamente legato alla storia del territorio.*

**N**el corso della cena conviviale presso il ristorante "Gastarea" di Castel San Pietro Terme, è stato conferito, all'azienda Ruggero Pedini, il prestigioso riconoscimento "Dino Villani" per il "savoiaro tenero", dolce prodotto da uno dei più antichi panifici-pasticceria, presente in Castel San Pietro fin dal 1872. Vincenzo Tanara, agronomo bolognese del 1600, nel riportare la ricetta del pan di Spagna precisa: "La suddetta composizione un poco più chiara posta in un tegame in forma di bocconcini, li chiamiamo biscottini, in forma longa biscotti alla savoiarda". Castel San Pietro ha legato il suo nome al savoiaro grazie alla famiglia Gardini che ne iniziò la produzione nella seconda metà del 1800, ottenendo importanti riconoscimenti. Di questo ti-

pico biscotto erano ghiotti Pio IX, Giocchino Rossini, Capi di Stato, e non c'era visitatore che non tornasse a casa da Castel San Pietro con i savoiarda ben confezionati nelle tipiche scatole di cartone. La ricetta Gardini è tuttora coperta da brevetto. Anche se gli ingredienti sono noti, è l'abilità del pasticcere che, con particolari accorgimenti nei dosaggi e nella cottura, li trasforma in prelibata dolcezza. La produzione dei savoiarda, che ha legato il suo nome a Castel San Pietro, è viva ancora oggi grazie alla passione e all'abilità di Ruggero Pedini che, erede della famiglia Gardini, ha saputo tutelare con tenacia, e valorizzare, questa tradizione che, ancora oggi, fa del savoiaro un prodotto tipico di Castel San Pietro Terme. (Andrea Stanzani)



### Toscana

#### LIVORNO

#### Il battello-ristorante "Cà Moro" riprenderà l'attività

*Una donazione della Delegazione per i primi interventi sull'imbarcazione affondata ad agosto.*

**L**a Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso il ristorante "Guglie", di Livorno. Nel corso del convivio, il dottor Daniele Tornar, della Comunità il Parco del Mulino, e il dottor Paoletti, della Cooperativa Sociale Parco del Mulino, nonché Marco Tornar hanno parlato della situazione e delle prospettive riguardanti il battello-ristorante "Cà Moro" affondato nel mese di

agosto e gestito da ragazzi diversamente abili. Il Delegato, a nome della Delegazione, ha consegnato a Marco Tornar un assegno da 1.000 euro per i primi interventi sull'imbarcazione. Il menu concordato dal Simposiario Massimo Pardini era il seguente: antipasti di mare; linguine allo scoglio; filetti di orata con verdure; dolce; Prosecco e Vermentino di Bolgheri. (Sergio Gristina)

#### MUGELLO

#### Il "Massimo Alberini" all'Antico Forno a legna Piazzetti

*Per la produzione di pane biologico da farine di grani antichi.*

**"F**are il pane è un lavoro antico e sincero che porta alle radici di ogni famiglia": con queste parole, onorata e commossa, Arianna Piazzetti ha ricevuto il premio "Massimo Alberini" 2020, assegnato all'Antico Forno a legna Piazzetti di Borgo San Lorenzo (Firenze) per l'eccellente lavorazione e produzione artigianale di pasticceria secca e prodotti da forno. Un'attività iniziata dal padre Luciano nel 1979 quando, insieme alla moglie Giulietta Birmanti, decise di aprire un forno con un piccolo punto vendita a Ronta, una frazione del capoluogo del Mugello. Dalla ruota al panvernaccio, i vari tipi di pane biologico, ottenuti con impasti di

farine di grani antichi, acqua e lievito madre, riposano su teli di canapa per poi essere cotti nel forno a legna degli inizi del secolo scorso, a mattone refrattario su sabbia, con arcata a secco. La produzione, oltre a vari tipi di biscotti artigianali, comprende anche le schiacciate di pasta di pane, dette "spengiforno" per la loro importante funzione di abbassare l'alta temperatura prima che venga infornato il pane. Il prestigioso riconoscimento è stato conferito durante una bellissima riunione conviviale dove il tema del pane, anche quale ingrediente dei piatti proposti, è stato interpretato con vera maestria dai cuochi dello storico ristorante "Gli Artisti" di Borgo San Lorenzo.

## PISA

### Articolato e originale menu, in armonia con l'ambiente

*Nel ristorante del Porto turistico, il pesce abbinato a ingredienti insoliti.*

**L**a riunione conviviale di fine estate della Delegazione pisana ha finalmente visto (in coincidenza col rallentamento della pandemia) una partecipazione più consistente di Accademici e ospiti e si è tenuta nel ristorante del Porto turistico di Pisa ("Etoile Restaurant"), esercizio ormai consolidato e apprezzato. Al calice di benvenuto ha fatto seguito un articolato e originale menu il cui esordio ha visto un baccalà, varietà Morro islandese, interpretato alla pisana e un polpo presentato in un mare ghiacciato di melone. In

perfetta armonia con l'ambiente e l'atmosfera i due primi: linguine alle vongole con salicornia croccante (il cosiddetto asparago di mare), seguite da gnocchi di patate saltati in aragosta e crostacei e conditi con papaya e mango. Meno entusiasmante dei precedenti è risultato il fritto in multicolor (totani, gamberi, pesce di barca, verdure, pera, mela) che secondo alcuni Accademici avrebbe forse richiesto una migliore selezione degli ingredienti. Al dessert è stato proposto e apprezzato un cannolo alla siciliana "in scatola di montaggio", con gli ingredienti predisposti nel piatto affinché ciascuno li componesse secondo il gusto personale. Il Delegato Enrico Bonari ha consegnato al gestore del ristorante, Alessandro Birindelli, la vetrofania dell'Accademia.



## Abruzzo

### L'AQUILA

### Le "contaminazioni" tra la cucina aquilana e quella romana

*Numerosi ristoratori abruzzesi, che si erano trasferiti a Roma negli anni '70, sono tornati a casa.*

**L**e "contaminazioni" della cucina romana con quella dell'Alta Valle dell'Aterno sono state al centro di una riunione conviviale nel ristorante "Casale Virginia", a Cesariano di Monterea-

le. A suggerire il tema dell'incontro è stato il trasferimento a Roma, negli anni '70, di numerosi ristoratori o semplici allevatori, che hanno aperto nella capitale innumerevoli locali dove gustare i prodotti dell'Alta Valle dell'Aterno utilizzati per i piatti della cucina romana, in-

## Marche

### FERMO

### Il pranzo della domenica

*Ritrovarsi insieme per celebrare un rito quasi scomparso anche nella cucina domestica.*

**L**a sede del Club Pesca Sport, nel salone con vista sul mare di Casabianca di Fermo, ha accolto gli Accademici per un pranzo "in famiglia" (cos'altro può essere la Delegazione?) di qualche decennio fa: profumo del ragù, sul fuoco dal mattino presto. Ognuno ha pensato di non dover arrivare a mani vuote: per una grande profusione di dolci e vini, si è dovuto imbandire un apposito buffet. In cucina il Delegato Fabio Torresi, coadiuvato da Anna Maria Ciciretti e Nadia Zacchi per un menu della più classica tradizione domenicale fermana: pasta fresca al ragù e carne in umido, con qualche digressione dovuta alla generosità dei convenuti. Crostini al guanciale sfumato in padella con aceto e salvia o ai funghi porcini, torte salate con gorgonzola, radicchio e speck e con ricotta, provola e zucchine, accompagnati da una buona bolli-

cina nell'attesa. A tavola, gnocchi di patate fatti a mano e pappardelle, entrambi generosamente conditi con pecorino e ragù di macinato di carni miste di maiale e manzo. Le carni miste, sfruttate in umido per il ragù, sono state poi servite in un sontuoso secondo piatto, ma nulla hanno potuto al cospetto degli apprezzatissimi nervetti resi tenerissimi dalla lunga cottura; il tutto bagnato da ottimo Rosso Piceno Tenuta San Massimo. Verza ripassata e cicoria di campo come contorni per stemperare la sapidità delle carni. Un tripudio di zuppe inglesi, crostate e torte accompagnate da un eccellente vino cotto hanno chiuso la riunione conviviale, molto gradita dai commensali. Numerose le proposte per i prossimi eventi in un clima di collaborazione e amicizia, ma soprattutto di soddisfazione per la bella domenica insieme. (Fabio Torresi)

serendo man mano pietanze della cucina aquilana. La scelta, come dimostrato nel tempo, è stata più che redditizia, perché tale tipo di cucina, oltre che ai romani, è piaciuta ai tanti turisti che ogni anno invadono le strade e i siti storici della capitale. Dopo il successo è arrivato il desiderio di tornare nel paese di origine, come è stato per i fratelli Sergio e Liliana Tudini, che hanno restaurato un antico casale a Cesariano di Monterea-

le dove, a dieci anni dal terremoto, si notano i primi risultati della ricostruzione. E "Casale Virginia", in questa realtà, rappresenta un luogo dove trascorrere in serenità una giornata. La storia della cucina è stata ricostruita con dovizia di particolari della professoressa Rita Lorenzetti, mentre l'illustrazione del menu è spettata al Consultore Bernardino Rocchi. La degustazione ha permesso di stabilire che le "contaminazioni" esistono e ha messo in evidenza l'utilizzo delle carni d'agnello e di legumi prodotti nell'Aquilano nella cucina romana, citando come esempio la trippa alla romana con mentuccia e i ceci alla gricia da un lato e coratella, salsicce, cotolette impanate come piatti della tradizione dell'Alta Valle dell'Aterno, dall'altro. (Demetrio Moretti)



### Puglia

#### CASTEL DEL MONTE

### L'importanza del confetto nei momenti celebrativi della vita dell'uomo

*Un evento in onore di questo piccolo capolavoro dell'arte dolciaria.*

**L**a storica confetteria "Mucci" di Andria, sotto la guida impareggiabile di Mario Mucci, crea sempre occasioni culturali per valorizzare il confetto nelle sue molteplici varietà, fra cui i famosi "tenerelli" definiti piccolo capolavoro dell'arte dolciaria. Presso la Sala Consiliare del Comune di Andria, con i saluti del Sindaco Giovanna Bruno, dell'Assessore alla Bellezza e Cultura Daniela Di Bari, dell'Assessore al Marketing Cesare Troia e con la presenza di tanti concittadini, Accademici e amici della famiglia Mucci, c'è stata la presentazione del libro *Il confetto*

*della fede*, da parte del nutrizionista e docente emerito di Scienza degli Alimenti, professor Giuseppe Nocca.

Mario Mucci, nel suo breve intervento, ha sottolineato, con tanta efficacia, la qualità degli eccellenti confetti, nelle duecento specialità, per bontà, genuinità, grazie all'utilizzo delle materie prime: mandorla e zucchero. L'autore del libro, nel suo chiaro ed esaustivo intervento, sottolineato da un caloroso e prolungato applauso, ha evidenziato come il confetto, nella sua evoluzione temporale, abbia rappresentato "Un cibo in grado di coniugare

forma, fede, arte, nutrizione e tradizioni, in un'armonica sintesi di emozioni", in modo tale da diventare "Elemento di autentica identificazione sociale dei momenti celebrativi della vita dell'uomo". Nel corso del tempo il confetto ha perduto i suoi tratti iniziali di profondo le-

game con la nascita e la rinascita della vita: l'obiettivo del saggio, quindi, secondo l'autore, è quello del recupero delle caratteristiche di qualità del confetto, come un prodotto unico della nostra storia, protagonista della cultura italiana. (Antonio Giorgino)

### Sicilia

#### ENNA

### Ritrovarsi finalmente insieme gustando i sapori siciliani

*Nel menu un felice connubio di mare e terra.*

**P**resso il ristorante "Le tre rose" di Enna, si è tenuto il "convivio di fine estate" della Delegazione alla presenza di due graditi ospiti: il Consigliere di Presidenza Ugo Serra e il CT Sicilia Orientale, Vittorio Sartorio. Il Delegato Rosario Pellegrino, Simposiarca della serata, ha mirabilmente condotto il convivio in una *escalation* di sapori ispirati dal felice connubio di mare e terra, espressione di una "sicilianità" prorompente, in cui i due elementi si fondono generando incantevoli energie. Tra le straordinarie creazioni dello chef Roberto Parisi, la tradizionale "sarda a beccafico", con fragrante panatura e cuore morbidissimo arricchito di un delicato ripieno di pangrattato, er-

bette e uvetta. Piatto tipico della tradizione gastronomica di tutta l'isola, ha letteralmente ammaliato gli ospiti. Il convivio è stato preceduto da un intervento di Toti Tudisco, Accademico di lunghissimo corso, con un *excursus* storico letterario, dalle prime testimonianze archeologiche fino alle tradizioni contemporanee, sul tema "Il pane nella storia". Un argomento tanto dibattuto quanto ricchissimo di spunti di riflessione e approfondimento, in quanto capace di creare una perfetta sintesi interculturale tra Oriente e Occidente.

Dopo la sofferta e cauta distanza, causata dalla pandemia, gli Accademici ennesi hanno mostrato tutto il loro entusiasmo per la splendida serata.



### Europa

#### Regno Unito

#### LONDRA

### Ripresa l'attività in presenza

*Un'allegria serata in piacevole compagnia.*

**L**a Delegazione, dopo la forzata pausa per il Covid, durante la quale c'è comunque stato un susseguirsi di numerosi incontri virtuali, ha ripreso la sua

attività in presenza, offrendo un aperitivo arricchito da gustosi e raffinati assaggi, in occasione della presentazione del calendario dei progetti futuri per recuperare

il tempo perduto. In occasione di questa prima riunione conviviale, gli Accademici londinesi si sono incontrati nell'elegante ristorante "IT", nel prestigioso quartiere di Mayfair. Il ristorante, all'apertura avvenuta un paio di anni fa, ha avuto la consulenza del noto chef stellato Gennaro Esposito, nella composizione dei menu. L'aperitivo è stato organizzato, nel pieno spirito di convivialità, dai

Consultori Elena Parigi e Rocco Franco. Durante l'allegria serata, sono stati serviti: polpettine di manzo in salsa di funghi; tartare di branzino; gnudi di ricotta e spinaci; mini *bagels* con vitello e tartare di zucchine.

Gli Accademici, entusiasti di aver trascorso una serata in piacevole compagnia, hanno ringraziato con affetto i Simposiarchi per aver organizzato l'evento.



### Valle d'Aosta

#### MONTEROSA

## Recuperata la cena ecumenica 2020

*Celebrata nello stesso ristorante designato.*

**N**el mese di ottobre dello scorso anno, un'improvvisa zona rossa aveva impedito lo svolgimento della cena ecumenica 2020 nel ristorante "Antica trattoria di Champagne". A distanza di quasi un anno, gli Accademici della Delegazione hanno voluto riprendere il cammino interrotto con gli stessi ristorante, menu, Simposiarca, e relatore.

Il successo della serata è stato decretato dalla presenza di un alto numero di partecipanti, dalla qualità dei piatti (frittate, frittiture di carni e verdure, frittelle dolci) e dai superbi vini del territorio (i Doc Chambave Muscat de La Crotta de Vigneron e Torrette

della Cave des onze Communes). La qualità del servizio ha permesso la degustazione dei piatti alla giusta temperatura e senza ritardi per nessuno dei tavoli predisposti nel rispetto delle regole sul distanziamento.

L'ingresso della nuova Accademica Anna Meraglia e la relazione puntuale e sintetica sul volume *Fritti, Frittate e Frittelle nella cucina della tradizione regionale dell'Accademico Pallua* hanno concluso una serata particolare realizzando forse *l'unicum* di una Delegazione che dedica due serate nel 2021 alla celebrazione di due cene ecumeniche con temi diversi.

(Pier Giorgio Bondaz)

### Lombardia

#### MILANO

## Aromi, profumi e sapori del bosco

*Tarassaco, levistico e ginepro hanno accompagnato le pietanze.*

**L**a riunione conviviale ecumenica al ristorante "Altriménti" è stata caratterizzata da una curiosa modifica dei giudizi qualitativi man mano che il pranzo procedeva: ogni piatto veniva definito come inarrivabile, salvo essere superato da quello successivo. Solo il dessert non è stato all'altezza di quanto l'aveva preceduto. Un menu calibrato per l'occasione e tre tavole imperiali distribuite in tre sale hanno permesso di festeggiare i 25 e i

50 anni di Accademia, rispettivamente, di Antonio Franchi e di Franco Cammarota.

L'interpretazione data dallo chef Leo D'Addato al tema dell'anno è stata affascinante e ha superato ogni aspettativa.

La passione di questo giovane cuoco (trentatré anni), nella scelta precisa delle materie prime, nell'abbinamento con aromi e profumi, per esaltarne i sapori, si scopre in ogni suo piatto. Creatività, certamente, ma con un asso-

### Piemonte

#### BIELLA

## Il posto d'onore alla castagna

*Gli altri ingredienti del menu: noci, nocciole, funghi e mirtilli.*

**I**l Biellese è stato particolarmente fortunato con il tema della cena ecumenica 2021. In antichità la sua economia si è sempre basata sui frutti del bosco, in particolare sulla civiltà della castagna. Il castagno era semplicemente chiamato "l'arbo", l'albero, e di questa pianta si consumava tutto: frutti, foglie, ricci e legno. È stato facile per i Simposiarchi della serata, Giorgio Lozia CST e la Delegata Marialuisa Bertotto, riproporre antiche ricette in veste moderna, grazie all'inventiva di Ivan Ramella del ristorante "Croce Bianca" di Oropa. Assieme hanno studiato un menu *ad hoc*, dando alla castagna il posto d'onore. Sono partiti da un ricettario del 1771, *La Cuciniera piemontese*, scegliendo "cavoli ai marroni e salsiccie", involtini di foglie di cavoli, antesignani dei locali capunit.

Hanno poi riproposto l'antica minestra di riso, latte e castagne che un tempo veniva servita solo a cena. Per il dolce lo chef ha creato un piatto ispirandosi al classico "Monte Bianco", utilizzando un biscotto locale di mandorle, nocciole, albumi e cioccolato, il "mucroncino", in onore del monte della zona. Gli altri ingredienti del menu, noci, nocciole, funghi e mirtilli hanno voluto ricordare il loro impiego nei tempi andati. Con le noci si preparava un olio sia alimentare sia combustibile per i lumi di casa e delle chiese. Le nocciole erano considerate dolci nuziali e con i mirtilli si produceva anche un vino, il "vin 'd brusciùn". È stata una cena molto apprezzata e lodata, degna occasione per consegnare il Diploma di Buona Cucina alla famiglia Ramella.

(Marialuisa Bertotto)

luto rispetto delle tradizioni. L'inizio ha visto in tavola la focaccia al tarassaco ripiena di mortadella e crocchette morbide di finferli e porcini con un bottone di maionese alla nocciola.

Il pane del forno di Adriano Del Mastro ha permesso di raccogliere un ottimo olio umbro, il Viola di Foligno. Poi i fagottini di sedano rapa, ripieni di lepre, in un brodo di funghi e ginepro incredibilmente trasparente, cosperso di finferli. Quindi un risotto, che colpisce per i colori della presentazione: una spirale di salsa ai frutti di bosco e, nel centro, topinambur arrostiti e nocciole.

Si è proseguito con una corona di purè di patate di montagna che racchiudeva uno stracotto di cinghiale in piccoli bocconcini, accompagnato da una salsa dolce forte, frutto di una lunga e accurata cottura degli ingredienti: vino, aromi, verdure, cioccolata e pinoli.

Per terminare, prima del Mont Blanc, una granita di limone e sedano di montagna, il levistico, che molti non conoscevano.

Bene anche l'abbinamento dei vini, presentati con gentilezza dal patron Damian Janczara e dal personale di sala.

(Giorgio Erede)



Veneto

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**

### Ospite d'onore il Presidente dell'Accademia del Tartufo del Delta del Po

*Illustrate le caratteristiche dei tartufi raccolti nelle golene del Po e nelle dune fossili del Delta.*

**L**a cena ecumenica si è tenuta presso il ristorante "Le Magnolie" di Papozze (Rovigo), con la collaborazione dell'Accademia del Tartufo del Delta del Po, ed è stata preceduta da un'interessante relazione sulla presenza dei tartufi in Polesine da parte del Presidente, professor Dimer Manzolli, che ha illustrato le caratteristiche dei tartufi raccolti nelle golene del Po e nelle dune fossili del Delta. Il menu, preparato dalla signora Rita Mancin, proprietaria del ristorante, ha riscosso un no-

tevole successo dato che tutti i piatti, abbondantemente cosparsi di ottimo tartufo nero locale, sono stati molto apprezzati, dalla polentina con il baccalà mantecato, al tortino di patate con fonduta di Asiago, per continuare con un ottimo risotto e terminare in bellezza con la crostatina con crema di zucca e noci. Al termine della cena, il Delegato ha consegnato il libro dell'Accademia sul tema dell'anno alla signora Rita e al professor Manzolli in ricordo della bella serata. (Giorgio Golfetti)



### Nel corso dell'ecumenica, il premio "Villani" al formaggio Soligo Oro

*Un prodotto dal gusto dolce e sapido con sentore di frutta secca leggermente speziata.*

**D**urante la serata dedicata alla cena ecumenica, è stata inserita la cerimonia di consegna del premio "Villani" 2021 per il formaggio Soligo Oro. Il Diploma è stato consegnato al Presidente della Latteria Soligo,

Lorenzo Brugnera, che risulta essere il più convinto sostenitore delle qualità di questo formaggio che ha radici antiche, risalenti al 1883, cioè agli esordi della latteria. È un formaggio di latte vaccino intero a pasta cotta pressata

**TREVISO-ALTA MARCA**

### Un luogo ricco di risorse alimentari

*Il bosco ha sfamato, nel passato, tante popolazioni.*

**P**er l'incontro conviviale ecumenico la scelta del locale è caduta su un ristorante che fa dell'accoglienza, insieme alla qualità sempre ottima dei piatti, la sua carta di presentazione migliore. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, ha presentato un libretto, stampato dalla Delegazione, che descrive per ogni singolo prodotto del bosco la sua utilizzazione nel territorio. All'accoglienza si sono visti appetitosi "bocconcini" sia con funghi sia con baccalà mantecato e scaglie del formaggio Soligo Oro.

A tavola, sono stati serviti i funghi barboni con la polentina biancoverla. Un piatto molto accattivante e graditissimo. È seguita la crema di zucca con il tartufo nero, delicata e morbida che, però, mancava dell'apporto saporito del tartufo. Il risotto, piatto forte del ristorante, realizzato con funghi misti, è stato perfetto per l'equilibrio dei sapori e per la cottura. Per secondo, l'oca arrosto, pennuto abituale nella ristorazione trevi-

giana della stagione autunnale, ha avuto una cottura lunghissima che ha reso la carne molto morbida e saporita. Come dessert, la torta decorata con tutti i frutti di bosco: un trionfo di colori e di delicata morbidezza.

Nel corso della serata, la professoressa Daniela Perco, antropologa di chiara fama, ha parlato del bosco e della sua storia legata alle etnie che lo hanno vissuto e utilizzato. Un luogo ricco di risorse alimentari che ha fatto sopravvivere, nei secoli passati, tante popolazioni con l'apporto di proteine animali, erbe e frutti che ancora oggi possiamo apprezzare. C'è stata, infine, la consegna, al Presidente della Latteria Soligo, Lorenzo Brugnera, del premio "Villani" per il formaggio Soligo Oro, un prodotto di "nicchia" con una storia antica.

L'elogio al ristoratore Celeste, per i piatti serviti e l'ambiente elegantemente preparato, ha trovato l'accordo unanime di tutti gli Accademici.

(Nazzareno Acquistucci)



che, grazie alla popolazione microbica selezionatasi nell'arco di oltre 100 anni, dà al formaggio un

caratteristico sapore dolce. Considerata la stagionatura superiore ai 15 mesi, la nota dolce è incon-

sueta per i formaggi stagionati. Inoltre, è da sempre apprezzata la sua particolare pasta a schegge. Il latte proviene solo da aziende associate, rigorosamente controllate, ed è mantenuto alla temperatura di conservazione di 6 °C. Dopo essere filtrato, subisce una bassa pastorizzazione (70 °C). La cagliata, ottenuta con caglio di vitello, viene tagliata fino a raggiungere le dimensioni di un chicco di riso rilasciando gran parte della sua umidità, prima di essere

posta nelle forme con l'utilizzo di tele in lino. Dopo il passaggio in salamoia per 24 ore, sono pronte per la stagionatura in ambiente con temperatura e umidità controllate. Prima della cerimonia di consegna, è stato gustato il formaggio scoprendone il gusto dolce sapido e il sentore di frutta secca leggermente speziata: una vera eccellenza. Il Soligo Oro ha anche ricevuto il 1° premio del Concorso Caseus Veneti, il più importante della regione. (N.A.)

## IMOLA

### Un ventaglio di sapori tra porcini e tartufo

*Senza dimenticare l'omaggio ai piccoli frutti del sottobosco.*

**U**n agriturismo collinare, con vista sui boschi della vallata del Santerno, ha agevolato la sensibilità ambientale della cena ecumenica dove non è mancato un avvincente approccio verso un terreno all'ombra di abetaie, castagneti, faggete e un querceto. Esiste infatti, da centinaia di anni, un equilibrio con l'ecosistema naturale che ha come protagonista il fungo, che si fonde con le radici delle piante alimentando lo scambio di elementi nutritivi. Quando poi si raccoglie un porcino, siamo davanti alla storia millenaria di una pianta che ancora non si è riusciti a coltivare con un equilibrio artificiale di ecosistema. Altrettanto dicasi per il tartufo, il fungo che nasce sottoterra sviluppando profumi per attrarre gli animali e che giunto a maturità vuole essere mangiato. E qui non è mancata in positivo l'accogliente risposta a tavola degli Accademici imolesi in un ventaglio di sapori tra porcini con le tagliatelle e tartufo con l'uovo. I frutti del sottobosco,

dal mirtillo nero al lampone e alle fragoline, hanno accompagnato il filetto mettendo in primo piano come questi regali della terra concentrino molte sostanze nutritive antiossidanti. Infine, l'omaggio alla bellezza della pianta di castagno con un richiamo al dolce e croccante marrone Igp di Castel del Rio e a quello del Mugello. (Antonio Gaddoni)



## Emilia Romagna

### FAENZA

### Menu in perfetta sintonia con il tema dell'anno

*Festeggiate anche due nuove Accademiche e i 25 anni di appartenenza di Giovanni Zauli.*

**L**a Delegazione ha celebrato la tradizionale cena ecumenica al ristorante "La Madia" di Granarolo Faentino. I Simposiari, Alberto Castellari e Tiziano Rondinini, hanno proposto un menu in perfetta sintonia con il tema dell'anno: flan di zucca con sfiandrine, porcini e formaggio di fossa; orecchioni di castagne con frutta secca tostata e gocce di saba; tagliatelle di farina macinata a pietra al ragù di lepre; cervo in salmi con frutti di bosco e polenta; torta di patate al tartufo e zabaione. Ben abbinati i vini della Canti-

na Randi di Fusignano. La cena è stata allietata dalla investitura di due nuove Accademiche: Roberta Giacinti e Giovanna Maltoni, e dalla consegna del diploma per i 25 anni di appartenenza all'Associazione all'Accademico Giovanni Zauli, consegnato da quattro Accademici ultra-venticinquenni, Giorgiomaria Cicognani, Tomaso Emaldi, Andrea Fabbri e Massimo Gargiulo. L'Accademico Fabio Castellari ha fornito interessanti informazioni sui vini serviti nel corso di una gran bella ecumenica. (Leonardo Colafoglio)



Dopo le sue dimissioni dalla Consulta Accademica, **Severino Sani è entrato a far parte dell'Albo d'Onore**, come deliberato dal Consiglio di Presidenza. Il Presidente **Paolo Petroni**, in occasione di una riunione conviviale organizzata per celebrare l'evento, gli ha consegnato la medaglia onorifica personalizzata.



### REGGIO EMILIA

## Premio "Massimo Alberini" all'azienda "Pascoli Alti" di Villa Minozzo

*Per la produzione di formaggi di alta qualità.*

**N**ella meravigliosa cornice della riunione conviviale ecumenica di quest'anno, la Delegazione reggiana al gran completo ha consegnato il premio "Alberini" 2020 all'azienda "Pascoli Alti". L'azienda si occupa della trasformazione del latte in formaggi e rende disponibili al pubblico prodotti di tradizione creati dai propri casari, assolute novità nel panorama dei prodotti di settore. La qualità delle ricotte vaccine qui prodotte, con un procedimento riservato che ne preserva la panosità e la dolcezza, merita da sola il lungo viaggio per raggiungere il caseificio. Oltre alle produzioni classiche di caciotte e pecorini, è

molto interessante quella di un prodotto assolutamente tipico. Si tratta di un formaggio di capra stagionato, difficile da trovare nella provincia, ma molto importante perché il latte è prodotto dai pascoli dell'Appennino Reggiano, grazie al ripopolamento pastorale di questo versante che negli ultimi anni ha attratto nuovi giovani che hanno investito nell'antico e importante mestiere. La presenza del caseificio, a così stretto contatto con i pastori, è un bell'esempio di economia di filiera che ha saputo dare dignità nuova a un'area povera di stimoli innovativi come la montagna appenninica. (Anna Marmiroli)



### Marche

### ASCOLI PICENO

## Le indiscusse capacità dello chef nei piatti della serata

*Il ristorante "Il Poggio" ha ospitato gli Accademici per la cena ecumenica.*

**L**a Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso il ristorante "Il Poggio", ubicato nella periferia collinare della città di Ascoli Piceno. La *location* è stata proposta dal Simposiarca

Giuseppe Mastrogianni poiché è risultata la più idonea per il rispetto delle norme anti-Covid, considerata la disponibilità degli ampi spazi. Indiscusse le capacità gastronomiche dello chef Marco

### Toscana

### PONTEDERA VALDERA

## Cena ecumenica nello storico borgo di Lari

*Ospite il cavalier Martelli dell'omonimo pastificio che costituisce un'eccellenza non solo italiana.*



**I**n occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è ritrovata al ristorante "I Burattinai", nello storico borgo di Lari, all'ombra del Castello dei Vicari. Questo bellissimo paese, di origine etrusca, ha visto il suo massimo splendore nel Medioevo, come sede del Vicariato fiorentino, abolito con l'annessione del Granducato di Toscana al Regno d'Italia. Il ristorante, molto caldo e accogliente, già sede di un panificio, di una torrefazione e di una distilleria, riserva anche la sorpresa di una bella grotta-cantina in tufo, che sarà oggetto di un prossimo recupero architettonico. Dopo il suono della campana, il Delegato ha dato lettura agli Accademici del messaggio del Presidente Paolo Petroni, le cui

parole sono state molto apprezzate. La serata è stata arricchita dalla presenza di un illustre ospite, il cavalier Dino Martelli, titolare dell'omonimo pastificio che costituisce un'eccellenza ormai non più solo del territorio e della provincia di Pisa, bensì dell'Italia tutta. Questo celebre pastificio, conosciuto per la qualità e la bontà dei suoi prodotti, ha visto nello scorso agosto la visita privata della Regina Madre d'Olanda, grande estimatrice della pasta Martelli. Il cavalier Martelli ha voluto ringraziare per l'ospitalità tutti gli Accademici, donando loro una pregiata confezione della sua celebre pasta. Il Delegato, a sua volta, gli ha consegnato la pubblicazione dell'Accademia relativa al tema della serata. (Andrea Scasso)

Fioravanti, i cui manicaretti sono stati degustati e apprezzati unanimemente dai numerosi Accademici, intervenuti con rinnovato entusiasmo, nonostante i comprensibili timori pandemici. Per quanto riguarda l'aspetto fondamentale, vale a dire quello

gastronomico, corre l'obbligo di evidenziare che alcune vivande sono state particolarmente gradite dalla totalità dei commensali, come la "crema di pecorino", una geniale invenzione del giovane chef, insieme alla stuzzicante "anatra su burrata e visciole". An-



che le altre pietanze, preparate con gli ingredienti indicati dal tema dell'anno, indubbiamente molto accattivanti, hanno incontrato il favore convinto dei par-

tecipanti. Il tutto ottimamente abbinato a vini del territorio che hanno degnamente accompagnato le varie portate. (Vittorio Ricci)

## Lazio

### RIETI

## In cucina gli allievi dell'Alberghiero di Amatrice nella sede di Rieti

*I numerosi Accademici e ospiti hanno rivolto loro un meritissimo applauso.*

**S**i è svolta, presso l'Istituto Alberghiero di Amatrice, nella sua sede di Rieti, la tradizionale cena ecumenica della Delegazione. L'evento ha rappresentato un vivace momento di arricchimento culturale grazie all'intervento del Generale Silvano

Landi, già Comandante delle scuole del Corpo Forestale dello Stato, che ha piacevolmente intrattenuto autorità, Accademici e ospiti con una interessantissima relazione sul tema della riunione conviviale. Il Delegato Francesco Maria Palomba, che ha curato la realiz-



## Umbria

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

## Un convivio da ricordare

*Vari aneddoti sul tartufo e i sapori del bosco hanno ralleggrato Accademici e ospiti.*

**L'**ecumenica 2021, dopo un lungo periodo di stasi, si spera superato, con la sua tematica sarà ricordata nel tempo, avendo permesso alla Delegazione di esprimersi al meglio, dato che la cultura dei prodotti del bosco, specialmente ora, è stata molto rivalutata e alcuni piatti "poveri" di una volta oggi sono presentati nei migliori ristoranti. Il bosco è una vera miniera d'oro per il palato tanto da aver permesso di alimentare la gente dell'Appennino umbro-toscano-marchigiano con una grande varietà di eccellenti preparazioni, dolci e salate, grazie anche alla fantasia e impegno delle donne di casa. La Delegazione si è riunita per l'occasione alla "Locanda del Viandante", ristorante sito in un antico casolare in pietra, immerso tra castagneti e boschi nel parco dei Monti Rognosi, con varie salette che si rincorrono una dietro l'altra, con scalini e focolari, gestito sapientemente da Pierluigi e Santina Manfroni. L'annata attuale non è stata par-

ticolamente generosa di funghi e tartufi, ma Pierluigi è riuscito ugualmente a soddisfare il palato di tutti gli ospiti. Ilaria Lorenzini, assieme al Simposiarca Fabio Pecorari, ha dispensato vari aneddoti sul tartufo suscitando allegria tra gli Accademici e ospiti. La Delegata ha voluto suggellare questa splendida "ecumenica del ricordo" offrendo il "Visner", vino dolce preparato con le visciole (ciliegia acida) che immancabilmente veniva servito alla fine di ogni ricorrenza sulle tavole delle famiglie appenniniche, assieme alle "visciole alla finestra" gentilmente preparate e offerte dall'amica Rosella. (Patrizia Perniola Morini)



zazione della serata, cui hanno partecipato il Sindaco di Rieti Antonio Cicchetti, il Presidente della Provincia di Rieti Mariano Calisse e il Comandante Provinciale dei Carabinieri colonnello Bruno Bellini, ha spiegato il significato dell'ecumenica che riunisce tutte le Delegazioni del mondo. Un ringraziamento è stato infine rivolto alla Presidente dell'Istituzione formativa della Provincia di Rieti, Cinzia Francia, anch'essa pre-

sente alla serata, unitamente alla Direttrice dell'Istituto Alberghiero, alla Cantina Casali del Giglio, che ha offerto i vini e al Maestro pasticciere Alessio Formichetti, della Pasticceria Fiori, che ha offerto il dolce.

La serata si è conclusa, tra la soddisfazione generale, chiamando in sala gli allievi di sala e di cucina dell'Istituto, insieme ai loro insegnanti, per un meritissimo applauso.



### Abruzzo

#### AVEZZANO E DELLA MARSICA

### Sinfonia di sapori

*La Marsica è ricca dei prodotti del bosco e sottobosco, protagonisti del convivio ecumenico.*

**E**ccoci, finalmente, alla cena ecumenica: sia perché la Marsica è particolarmente ricca dei prodotti del bosco e sottobosco, sia perché tanta era l'attesa di ascoltare le dotte disquisizioni, anche aneddotiche, del brillante relatore Stefano Maggi, sia, infine, per le sinfonie dei sapori che lo specifico menu lasciava presagire. E così è stato, grazie all'eccellente Simposiarca Arianna Fiasca, e alla regina dei fornelli Rossana, dell'antica "Trattoria del Moro". Tanti gli Accademici e altrettanto numerosi gli ospiti che, al suono della campana, hanno ascoltato (ma anche cantato) l'Inno nazionale, prima di dare inizio al convivio. Dalle bruschette varie a base di tartufo, alle pappardelle di schietta tradizione, ai funghi porcini e tartufi, e poi gnocchetti con ceci e castagne roscette marsicane. A seguire, scaloppine ai funghi champignon, terminando con crostata alla marmellata di more e panna cotta ai frutti di bosco. La relazione ha spaziato dai funghi al pregiato tartufo, mettendone in evidenza il consumo



fin dagli antichi Romani (che li consideravano una vera leccornia) alla golosità di alcuni personaggi famosi quali Rossini, Lord Byron e Dumas, solo per citarne alcuni. Questi affascinanti frutti della natura ebbero tuttavia il loro momento oscuro nel Medioevo, in particolare nel periodo della Santa Inquisizione, in quanto considerati "cibo del demonio", associati agli usi magici che ne facevano le streghe. Tante le domande e le curiosità: una nicchia di saperi sempre strettamente collegati alla "Dieta Mediterranea". Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che, assistito da Lorenzo Savina, ha provveduto a omaggiare relatore e Simposiarca con prodotti della Cantina del Fucino. Nel finale, grande applauso alla chef Rossana, custode sicura dei saperi di famiglia. (Franco Santellocco Gargano)

### Sicilia

#### CATANIA

### La montagna dell'Etna, dispensatrice dei prodotti del bosco e del sottobosco

*I loro profumi, i sapori e i colori nel menu della serata.*

**L**a Delegazione, numerosissima e con tanti ospiti, si è ritrovata al "Parco dei Princi-

pi", a Zafferana Etnea, per il tradizionale appuntamento della cena ecumenica.

### Campania

#### SALERNO

### Tutto sulla castagna

*Visita a un'azienda che tratta il prodotto dalla raccolta alla vendita.*

**I**l tema di quest'anno ha attirato l'attenzione di numerosi Accademici, nonché di amici, parenti e simpatizzanti dell'Accademia. L'incontro a tavola è stato preceduto da una visita, in linea con l'argomento, che si è rivelata molto interessante per diversi aspetti, in un'azienda che si occupa della raccolta, lavorazione e commercializzazione delle castagne. L'iniziativa ha destato nei partecipanti intensa curiosità, dal momento che tale prodotto viene abitualmente apprezzato soltanto nei punti di vendita tradizionali per poi consumarlo a seconda dei vari gusti: in pasticceria (casta-

gnaccio o marron glacé) e in casa (caldarroste o lessate).

I prodotti del bosco erano presenti nel menu della riunione conviviale: porcini arrostiti e in carpaccio; risotto alle castagne e ristretto all'Aglianico e pappardelle con porcini e lardo; castagne arrostiti e, come dessert, fantasie del sottobosco.

Al termine, il Delegato, confortato dai pareri più che positivi espressi dai commensali, ha rappresentato al ristoratore e alla sua brigata di cucina il vivo compiacimento per l'ottima riuscita dell'evento consegnando il guidoncino dell'Accademia. (Giuseppe Anastasio)



L'argomento di quest'anno si prestava a molti spunti e a numerose considerazioni. Il bosco e il sottobosco sono magnifici e munifici scrigni della biodiversità, fonte di ispirazione di tanti chef. E riunirsi al "Parco dei Principi", regno incontrastato di Sorbello, è stato il modo giusto per coniugare l'argomento con la maestria dello chef che ha da sempre impiegato in cucina ingredienti spontanei e selvatici di un passato contadino, rispolverando tradizioni antichissime e rivisitandole con nuovi accostamenti. Simposiarca della serata è stato Francesco Micale e relatrice Marcella Strazzuso che si è soffer-

mata sulla potenzialità del valore aggiunto del territorio, costituito dalla montagna, l'Etna, magnifica dispensatrice dei prodotti del bosco e del sottobosco dei quali il menu della serata ha avuto i profumi, i sapori e i colori. Il ricco aperitivo con stuzzichini di finocchietto, asparagi selvatici, borragine, confettura di castagne, patata con aceto di lampone e mela dell'Etna è stato il preludio indovinato alle bontà che si susseguivano. Panzanelle di autunno con guancia e mosto cotto; quenelle di ricotta con confetture di more e tartufo; gnocchetti di castagne con zuppetta di verdure di campo e cali-



ceddi; filetto di vitello con porcini e nocciole. Eccellente il servizio: cortese, veloce e molto professionale. Una serata riuscita, grazie anche a Seby Sorbello il quale, nel salutare la Delegazione, ha ribadito ancora una volta che il suo lavoro

è caratterizzato dal rispetto per l'ambiente e l'amore infinito per la sua terra, madre prodiga. Chi lo ascolta vorrebbe suggerirgli di parlare della sua grande semplicità, dote non comune, difficile da conquistare. (Michela Ursino)

## Mondo

### Cile

#### SANTIAGO DEL CILE

## Ritorno verso una nuova normalità

*La gioia di ritrovarsi in una bella e allegra tavolata.*

**P**er la cena ecumenica, la Delegazione ha scelto il ristorante "Rivoli", già censito nelle "Buone Tavole". La cena è stata presieduta dal Delegato Alessandro Bizzarri, dai Vice Delegati Lia e Flavia Orsini, dalla Segretaria Patrizia Angelini, e dal Tesoriere Enrique Sacchetti, accompagnati dai Consultori Tiberio Dall'Olio e Romolo Trebbi. Altri nove Accademici hanno partecipato a questa bella e allegra tavolata che riusciva a riunirsi per la prima volta dopo quasi due anni di chiusura. La gioia di ritrovarsi degustando un menu, brevemente spiegato dal proprietario e chef del locale Massimo Funari, ha dato alla se-



rata il carattere del ritorno verso una nuova normalità. Una breasola con asparagi e carciofi, un carpaccio di carne con aceto balsamico tartufato e un crostino con speck e sale tartufato hanno dato inizio al convivio, seguiti da strozzapreti con asparagi, ricotta e pecorino, e risotto ai funghi porcini e mirtili. Dolce e ottima chiusura con una torta al cioccolato e castagne e una zuppetta ai frutti di bosco. (Alessandro Bizzarri)

## Stati Uniti d'America

#### LOS ANGELES

## Cucina di Romagna

*Originali abbinamenti con i frutti del bosco.*

**I**n occasione dell'annuale cena ecumenica, la Delegazione ha scelto l'"Osteria Angelini" per

dare il Diploma di Buona Cucina allo chef Gino Angelini che nello stesso mese di ottobre ha festeg-

## Europa

### Ungheria

#### BUDAPEST

## Cena con il nuovo Ambasciatore Manuel Jacoangeli

*Interessante relazione sulla "Generosità del bosco".*

**I**l ristorante "Krizia" costituisce un punto di riferimento importante per chi vuole gustare piatti autenticamente italiani a Budapest, così, in occasione della cena ecumenica non si poteva che essere lì. S.E. il nuovo Ambasciatore Manuel Jacoangeli ha partecipato all'importante riunione conviviale per conoscere la realtà accademica budapestina, cui ha indirizzato un caloroso saluto. Durante la serata, il Delegato Alberto Tibaldi ha comunicato il nome del nuovo Delegato in carica dal 1° novembre: Michele Fasciano, che sarà festeggiato in occasione della cerimonia del passaggio della campana nel Gala degli Auguri. Il Vice Delegato, Simposiarca per l'occasione, e lo chef Graziano Cattaneo hanno concordato un particolare menu

sul tema ecumenico in cui, come al solito, lo chef ha dimostrato la sua ben nota abilità. I numerosi Accademici e gli ospiti hanno gustato con piacere i piatti della tradizione boschiva regionale che si sono susseguiti. Una particolare menzione hanno meritato il tortello alla farina di castagne ripieno ai funghi porcini e il medaglione di cervo ai profumi del sottobosco, con zucca speziata al forno e burro montato e nocciole. Ottimi i vini e il servizio in sala. L'Accademica Chiara Narder-Mariotto ha tenuto una eccellente relazione sul tema ecumenico parlando diffusamente della "Generosità del bosco". A conclusione della serata, un caloroso applauso è stato tributato allo chef e al suo staff. (Alberto Tibaldi)

giato, con vari eventi, i 20 anni di attività nella ristorazione, durante i quali ha fatto conoscere a Los Angeles i sapori della Romagna di cui è originario. Infatti, nel suo locale, ha saputo incuriosire ed educare alla cucina italiana gli "angelinos", che hanno sempre difficoltà a prenotare, tanto che, nella porta accanto, ha dato vita a un bar gastronomico per accogliere sempre più clienti. Lo chef Angelini in questi anni ha collezionato diversi premi gastronomici anche dagli americani, tuttavia quello più significativo, è stato l'Artusi, nel 2006. Riguardo allo sviluppo del tema di quest'anno, lo chef ha voluto realizzare un menu a sorpresa, applaudito da tutti gli Accademi-

ci, servito nel piccolo patio su un tavolo apparecchiato elegantemente. Tra le diverse pietanze servite, segnaliamo la pizza ai funghi porcini e tartufo negli antipasti, il risotto con rose e lamponi, il piatto più applaudito, le capesante con funghi e salsa di saba, la panna cotta ai frutti di bosco. (Mariella Salvatori)





## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

5 ottobre 2021

Ristorante "Le Charaban" di Fulvio Gerard, in cucina Gianluca Padovano. ●Reg. Sarailon 38, Aosta; ☎0165/238289, fax 0165/361230, cell. 348/1550198; info@le-charaban.it, www.lecharaban.it; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuta a coltello di filetto di fassone di razza piemontese; chateaubriand di filetto di fassone di razza piemontese; polenta macinata a pietra in cocotte con fontina Dop e bleu d'Aoste; filetto di cervo scottato al burro, profumato alla grappa di Moscato della Valle d'Aosta; patate quarantine saltate al burro con gusti di montagna; sorbetto al Prosecco aromatizzato alla Vodka.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry Doc Setàge 2020 Canevel; Valpolicella Ripasso Superiore Doc I Berari 2016.

**Commenti:** Piacevole scoperta di ristorante gourmet all'interno di un albergo. Piatti preparati dallo chef Gianluca: una battuta al coltello di filetto di fassone del Piemonte sapientemente condita con ingredienti Dop e Igp: olio extravergine di olive taggiasche, cipolle di Tropea, capperi di Pantelleria, sale Maldon e altro ancora. Eccellente lo chateaubriand, sempre di fassone, caramellato in superficie con burro d'alpeggio insieme a polentine con fontina Dop e bleu d'Aoste, presentato su pietra ollare, così come peraltro il filetto di cervo flambato al burro, profumato alla grappa Moscato della Valle, accompagnato da patate quarantine. Vini d'eccellenza hanno accompagnato il tutto, con gradevole sorbetto finale.

### MONTEROSA

16 settembre 2021

Ristorante "La Pinsa Osteria Pinseria" di Fabio Caruso e Antonio Guerrisi, in cucina Antonio Guerrisi. ●Località Teppe s.n., Quart (Aosta); ☎0165/765862; info@

lazybee.it, www.lazybee.it/la-pinsa; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** trancetti di pinsa alla campana e pinsa mortadella e pistacchio; chicche allo scoglio di mare; polpo dorato con farina di riso, crema di piselli alla menta, pomodorini confit, gocce di balsamico e tacos; fagottino di pinsa alla crema.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna Doc Costamolino 2020 (Argiolas).

**Commenti:** Il convivio si è tenuto nel curato dehors dell'osteria e pinseria di Quart. Dopo alcuni assaggi di pinsa ottimamente preparata, gli Accademici hanno potuto gustare le deliziose chicche allo scoglio che hanno riscontrato commenti positivi tra gli Accademici per gli equilibrati e piacevoli gusti sprigionati. Positiva la sorpresa suscitata dal polpo dorato e farina di riso con una cottura precisa che ha fatto emergere sapori di elevata fragranza. Per finire, il gustoso fagottino di pinsa alla crema che ha soddisfatto a pieno le aspettative dei commensali.



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE

1° ottobre 2021

Ristorante "Osteria dei Sognatori" di Paolo Foglino e Diego Paschina, in cucina Paolo Salomone. ●Via Macrino 8, Alba (Cuneo); ☎cell. 333/7124121; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carne cruda, insalata russa, vitello tonnato; tajarin al ragu; plin burro e salvia; coniglio al forno; arrosto; contorni; bunet; panna cotta.

**I vini in tavola:** Arneis; Barbera.

**Commenti:** Tipica osteria nel centro città, molto legata alla cucina tradizionale. Simposiarca Luciano Bertello, gastronomo e scrittore, che ha intrattenuto gli Accademici sul ruolo sem-

pre più importante delle osterie nella salvaguardia delle tradizioni in tavola.

### ASTI

23 settembre 2021

Ristorante "Terra d'Origine" di Alessandro e Sara Durando, in cucina Bruno Scaloni. ●Via San Pietro 82, Portacomaro (Asti); ☎cell. 327/7867161; info@fratellidurando.it, www.fratellidurando.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittatine di verdure, salame crudo di produzione propria, "soma d'aj" con grappolini d'uva, toma con cugnà, focaccia con farine integrali, battuta di fassone con granella di nocciolo, tonno di galletto, torta rustica di verdure con fonduta; risotto al Ruché; arrosto della vena al Barbera con patate al forno; crostata d'uva; zabaione al Moscato con lingue di gatto.

**I vini in tavola:** Cortese Chardonnay Sampé; Rosé Arset; Grignolino d'Asti Testa Balorda; Ruché Italo di Castagnole Monferrato (tutti F.I.I. Durando); Moscato d'Asti (Cantina Maranzana).

**Commenti:** In questo agriturismo, gestito da due giovani coraggiosi ed entusiasti, si può ammirare uno splendido tramonto che è stato arricchito da un ghiotto aperitivo. Poiché l'argomento della cena era la vendemmia, sono stati serviti piatti a tema. Dopo una chiacchierata di Alessandro sulle origini delle loro attività, è stata servita una gustosa cenetta in cui eccellevano la carne cruda e il risotto. Migliorabile il contorno. Vini beverini serviti con generosità. Prezzo nella norma. A fine cena il Delegato ha offerto in omaggio agli Accademici una confezione di specialità del posto.

### CUNEO-SALUZZO

25 settembre 2021

Ristorante "Piatti di Parola" della famiglia Parola, in cucina Fabrizio Parola. ●Via Savigliano 11, Cuneo; ☎0171/1890018, cell. 339/7677203; info@piattidiparola.it, www.piattidiparola.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane nella stagione invernale; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tris di antipasti: insalata tiepida di mare, carpaccio di tonno rosso fumé, calamaretto e capesante gratinate su spuma di zafferano;

ravioli del plin al nero di seppia alla bisque di crostacei; filetto di orata in crosta di patate; sfogliatina calda di mele in salsa vaniglia; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene (Col Vetoraz); Pigato (Laura Aschero); Moscato d'Asti (Porello).

**Commenti:** Il ristorante, fondato nel maggio 2008 per mano dello chef Fabrizio Parola e Valeria, è situato nel cuore della città di Cuneo, propone una cucina legata ai prodotti del territorio, rivisitata con creatività e abbinata alle specialità marinare della vicina Liguria, creando un ideale connubio tra terra e mare. Un ambiente accogliente e raffinato, con quattro sale elegantemente arredate. Originale e ricercato il menu scelto dal Simposiarca Ermanno Mauro, così come curata è risultata la scelta dei vini in abbinamento. Degni di nota il tris di antipasti e il dessert. Personale di sala attento e professionale, sotto la supervisione di Valeria.



## LIGURIA

### ALBENGA

#### DEL PONENTE LIGURE

23 settembre 2021

Ristorante "Antica Osteria del Bergallo" di Paolo Longo, anche in cucina. ●Via Roma 17, Borgio Verezzi (Savona); ☎0196/17783, cell. 393/8697237; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** stracciatella di burrata con alici marinate, millefoglie di carne salada con mozzarella di bufala e pomodorini; gnocchi con polpa di granchio e vellutata di cozze; ravioli di borragine con ragu di coniglio; frittura di paranza; lumache alla verezzina; formaggetta di mucca di Calizzano con grappa Nonino; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 2020; Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc 2020 (entrambi Bio Vio, Bastia di Albenga);

Granaccia Riviera Ligure di Ponente Doc 2020 (Cascina Feipù dei Massaretti, Bastia di Albenga).

**Commenti:** Nell'incantevole borgo di Verezzi, con vista straordinaria sulla costa e le colline circostanti, il Delegato Roberto Pirino con il capo cuoco Paolo Longo ha proposto agli Accademici un menu in cui il mare con gli gnocchi al granchio e la frittura di paranza è stato accostato alla collina con le lumache, vanto della gastronomia verezzina e i ravioli con il ragù di coniglio. Tutti i piatti sono risultati eccellenti e hanno meritato votazioni molto alte. Apprezzata anche la proposta della formaggetta di mucca del pascolo di Calizzano con la grappa Nonino. Ottimi i vini e il servizio in tavola! Complimenti sinceri.



## LOMBARDIA

### BRESCIA

15 settembre 2021

Ristorante "Carlo Magno" di Ristorante Carlo Magno, in cucina Beppe Maffioli. ●Via Campiani 9, Collebeato (Brescia); ☎030/2511107, anche fax; info@carlo-magno.it, www.carlomagno.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tartare di astice con emulsione di topinambur; risotto mantecato all'arancia, gamberi rossi, polvere di rosmarino e salsa ponzu; branzino arrostito, pomodorini confit, olive taggiasche, sedano verde e patate cotte al sale; granita all'arancia e zenzero; torta sette veli; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Vezzoli); Rosamara Costaripa (Mattia Vezzola); Lugana (Perla del Garda); Moscato naturale (ArioneNote).

**Commenti:** Dimora del 500 dove Carlo Magno allestì il proprio accampamento. Immerso nel verde su una collina tra Brescia e la Franciacorta, offre un percorso gastronomico tradizione-invenzione che emoziona con piatti e materie prime di qualità

eccelsa in una sinfonia perfetta diretta dallo chef Beppe Maffioli. Il Delegato Giuseppe Masserdotti ha messo in scena un'opera in tre atti: consegna del premio "Giovanni Nuvoletti" 2021, insegne accademiche ad Anna Zampedri e Claudio Macca e presentazione del volume *Storia della Cucina italiana a fumetti* alla presenza di giornalisti di "Italia a Tavola", "Giornale di Brescia" e "Bresciaoggi" che hanno dato un ottimo risalto all'evento.

### LARIANA

20 settembre 2021

Ristorante "Il Portico" di Paolo Lopriore, in cucina Paolo Lopriore. ●Piazza Libertà 36, Appiano Gentile (Como); ☎031/931982; info@portico@gmail.com, www.ilportico.it; coperti 24+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zucchine in carpione, in insalata, fritte, in sfornato, anice, crema d'aglio dolce e missoltino; spaghetti "alla lombarda"; agnello cotto sotto la gratella del forno profumato al rosmarino; patate di pineta cotte al forno leggermente affumicate, funghi e pomodoro; gelato alla crema, pesca caramello, mandorla, lamponi e croccante ai semi di zucca.

**I vini in tavola:** L'Archetipo Marasco 2018; Chardonnay in uvaggio O'Lilla! 2019 (società agricola Baracchi); Cabernet Sot La Mont Ros (azienda agricola Luca Fedele).

**Commenti:** Paolo Lopriore, dopo anni di ricerca, ha deciso di riprendersi la vita. Ed ecco il ritorno all'origine, un locale piccolo ed elegante nel cuore del suo paese; una cucina raffinata nell'esecuzione ma senza fronzoli o desiderio di stupire. Per questo motivo, un solo menu dedicato ai piatti del territorio, realizzati con prodotti selezionati e rigorosamente locali. Ne è nata una cena apparentemente semplice, priva di definizioni roboanti, ma realizzata con cura antica e modernissima. Finalmente! Magnifico il percorso delle zucchine, mature e saporite; molto particolari gli spaghetti "alla lombarda". Una riunione conviviale diversa, frutto di ricordi e nostalgia.

### LECCO

26 settembre 2021

Ristorante "Puppola" di Mirco Pasquini, anche in cucina. ●Via Papa Giovanni XXIII 12, Moggio (Lecco); ☎cell. 339/1327728; mirco.pasquini@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo (settembre-maggio). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto di cinta senese; crostoni di lardo di cinta senese e miele; fagioli all'uccelletto; picci al ragù nobile; tagliata di fiorentina di chianina; cantucci con Vinsanto.

**I vini in tavola:** Sangiovese imbottigliato per La Puppola.

**Commenti:** Il Simposiarca Antonio Bonati ha riunito la Delegazione in Valsassina. Obiettivo e oggetto della giornata la cucina toscana di cui Mirco Pasquini è un appassionato rappresentante, essendo originario della provincia di Siena e avendo lì mantenuto molti rapporti con i produttori per il reperimento delle materie prime. Mirco ha intrattenuto con la sua verve, raccontando aneddoti sul rapporto suo e della sua famiglia con la tradizione nella preparazione e nel vivere ogni piatto che ha portato a tavola. Gli Accademici hanno gustato le pietanze decretando un indubbio successo dell'incontro con la cucina toscana, plaudendo in particolare ai picci con ragù nobile e alla fiorentina di chianina, tenera e saporita.

### MILANO DUOMO

23 settembre 2021

Ristorante "Osteria La Risacca 6" di La Risacca 6 srl, in cucina Gerardo Gesualdo. ●Via Marcona 6, Milano; ☎02/55181658; info@larisacca6.it, www.osterialarisacca6.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fritto misto di scampi e calamari con spiedino di calamari grigliati; insalata di mare di scampi e calamari con valerianella; mezze maniche al sugo di triglia di scoglio del Mediterraneo; trancio di ombrina su letto di carciofi; crostata di mele renette con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco di Treviso Doc (Albaluna); Igt Venezia Giulia Sauvignon Blanc 2018 (Attems).

**Commenti:** Il ristorante, uno dei locali storici per la cucina di pesce a Milano, nel 2022 festeggerà i 40 anni di attività. Prima della cena, la Simposiarca Marisa Zipoli ha fornito utili informazioni sui "protagonisti" del menu (calamari, scampi, triglie,

ombrina), su come valutarne la freschezza e le proprietà organolettiche. Il ristorante, che abbina ottima qualità del pesce a materie prime sapientemente scelte, era molto affollato per la concomitanza con la settimana della moda, e questo ha influito sui tempi della serata (quasi quattro ore) e sul servizio non sempre all'altezza. Per la riunione conviviale, Laura Spini ha preparato un interessante intervento su "Milano e l'itica di qualità".

### SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

16 settembre 2021

Ristorante "Trattoria Caffè La Crepa" di Franco e Fausto Malinverno, in cucina Franco Malinverno. ●Piazza Giacomo Matteotti 14, Isola Dovarese (Cremona); ☎0375/396161; info@caffelacrepa.it, www.caffelacrepa.net; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; 1 settimana a luglio; 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpetta; frittata alle erbe; giardiniera; tortelli amari di San Pietro; gnocchi di patate con ritagli di spalla cotta e fonduta di grana padano; spiedo di carni miste pregiate; animella arrosto; zucchetto gelato ripieno; torta sabbiosa con crema al mascarpone.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg brut Animante (Barone Pizzini); Sabbioneta rosso Igp Corte Pagliare (Verdieri).

**Commenti:** La trattoria, dallo storico Palazzo della Guardia che la ospita, presidia non solo la bella piazza di Isola Dovarese ma anche la tradizione della proposta gastronomica delle terre d'acqua tra Oglio e Po. La famiglia Malinverno, con Franco in cucina, Fausto e Federico in sala, è perciò una consolidata realtà che ha saputo fare dell'accoglienza a tavola una piacevole esperienza di gusto e conoscenza. Anche la serata organizzata dalla Delegazione ha confermato pienamente le aspettative che la possibilità di scelta tra le coppie di piatti proposti dal menu ha meglio assecondato. Molto graditi i tortelli amari all'erba di San Pietro con il loro sentore di menta amara.

### VARESE

16 settembre 2021

Ristorante "Golf Club Panorama" di Alberto Broggin, anche in cucina. ●Via Belmonte 169, Varese; ☎0332/335782;



LOMBARDIA segue

info@ristorantepanoramagolf.it; coperti 80+100 (all'aperto). ● **Parceggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.** ● **Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** midollo arrostito sul suo osso tagliato a metà con scampi del Quarnaro e salsa agliata; minestra di cereali, legumi o verdure; uovo cotto a bassa temperatura; tagliatelle al ragù di fegatini; piccione arrosto porzionato con salsa verde (sapore) e spicchi di frutta; pan degli Angeli con gelato al castagnaccio.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano 2020; Chianti dei Colli Senesi al fiasco 2019 (entrambi Arrigoni Pietrasenese).

**Commenti:** La cena, in chiave dantesca, diretta dall'ottimo chef Alberto Brogginì e dal suo team, è partita con midollo e scampi, scodella con verdure e legumi, piccione arrosto, il tutto accompagnato dal "sapore", cioè le salsine come l'agliata e la verde. La cena non poteva non terminare con un accenno al Paradiso ed ecco quindi il pan degli Angeli con gelato al castagnaccio. A proposito di pane, quello servito in tavola e prodotto dalla cucina era senza sale come da copione. I vini toscani hanno accompagnato egregiamente la cena e i commensali hanno eletto la riunione conviviale la migliore in assoluto.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO

23 settembre 2021

Ristorante "Zum Turm" della famiglia Sader. ● **Via Kofel 8, Catelrotto (Bolzano); ☎ 0471/706379; info@zumturm.com, www.zumturm.com; coperti 70+20 (all'aperto).** ● **Parceggio zona pedonale; ferie aprile, maggio, novembre; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 7,54; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** trota salmonata alla rapa rossa, salmerino in carpione, insalata di cereali; borsotti di grano arso, mele "renette muskat", ragù d'anitra; controfiletto di cervo con more, "ribl", cappucci rossi; tartelletta alle nocchie, gelato di prugne e Lagrein.

**I vini in tavola:** Spumante Zemmer millesimato brut; Pinot Bianco Praesules (Gumpfhof); Pinot Nero Praesules (entrambi Gumpfhof).

**Commenti:** Il locale, situato nel centro di Castelrotto, fa parte dell'associazione "La locanda sudtirolese", e se ne hanno notizie dal 1511. La cucina pone molta attenzione ai piatti della tradizione, con qualche piccola rivisitazione, preparati con prodotti locali reperiti nelle vicinanze. Gradevole la zuppetta di zucca come saluto della cucina. Particolari e ben abbinati i sapori dell'antipasto così come i ravioli con il ragù di anitra. Tenerissimo e cotto alla perfezione il controfiletto di cervo, forse un po' troppo speziato di cannella e zenzero, servito con le more, i cappucci rossi e ribl, una specie di frittata spezzettata di grano saraceno. Molto apprezzato anche il dolce. Ben abbinati i vini.

### BRESSANONE

30 settembre 2021

Ristorante "Post Hotel" della famiglia Wachter, in cucina Cesare Airoidi. ● **Via dei Benedettini 10/c, San Candido (Bolzano); ☎ 0474/913133; info@posthotel.it, www.posthotel.it; coperti 50+40 (all'aperto).** ● **Parceggio privato del ristorante; ferie aprile-novembre; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** "vinschgerle" (pane locale di farina di segale) con finferli; verza arrosto con umami di cipolla bianca, cardoncelli e micro erbe; risotto Acquerello 7 anni con siero biologico, semi di girasole, pino mugò e salmerino; maialino di latte confit con cotenna croccante, sedano rapa, mirtillo nero, senape e indivia al ginepro; meringa con marroni piemontesi glassati, mousse alle castagne e gelato al caffè.

**I vini in tavola:** Prosecco (Villa Paladius); Arneis Blangé (Ceretto); Cabernet Sauvignon (Turmhof Tiefenbrunnen); Moscato d'Asti (Sarocco).

**Commenti:** Gli ospiti sono stati accolti in una sala adeguata per l'aperitivo accompagnato da squisiti bignè. Ha aperto la serata il Delegato Baruchello, che ha portato il saluto dell'Accademia illustrando le difficoltà che si sono riscontrate nell'ultimo anno per l'organizzazione di eventi accademici e rallegrandosi della numerosa partecipazione. Ha proseguito il Simposiarca Fabio Crotti spiegando la regia della serata e introducendo gli interventi che si sarebbero dipanati durante la cena. Convinti applausi agli albergatori, al servizio inoppugnabile e ovviamente allo chef Cesare Airoidi.



## VENETO

### BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

23 settembre 2021

Ristorante "Antica Trattoria da Doro" della famiglia Scapin, in cucina Giovanni Scapin. ● **Via Ferracina 38, Solagna (Vicenza); ☎ 0424/816026, cell. 328/4749201; info@dadoro.it, www.dadoro.it; coperti 30+30 (all'aperto).** ● **Parceggio comodo; ferie maggio e settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì.** ● **Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** stuzzichini di pesce; tortine fritte e baccalà quasi mantecato; aringa in bellavista e tortino di fagioli di Lamona con radicchio in salsa di acciughe e lardo; risotto con fianchetto; panino (polpetta gourmet) con lingua in salsa di rape; baccalà eretico; mix di dolci della casa al carrello.

**I vini in tavola:** Vespaiò Sur Lie (Cantina il Moralizzatore di Galliera Veneta); bianco; rosso (entrambi Cantina alla Costiera azienda agricola biologica di Vò Eugenio); Vespaiolo (Rarefatte di Breganze).

**Commenti:** Giovanni Scapin, titolare e chef del locale, ha accompagnato gli Accademici in un percorso enogastronomico alla riscoperta degli ingredienti che insaporivano le tavole dei nonni e bisnonni, tirando fuori la ricchezza della cucina povera di un tempo come l'aringa in bellavista o il suo famoso "baccalà eretico" (senza latte, farina e parmigiano, che in molti tra i nostri avi non si potevano permettere).



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### GORIZIA

17 settembre 2021

Ristorante "Locanda Italia dell'azienda agricola La Ferula" della famiglia

Feruglio, in cucina Riccardo Muscella. ● **Via Martiri della Libertà 24, Staranzano (Gorizia); ☎ 0481/722174; laferula@yahoo.it; coperti 100+50 (all'aperto).** ● **Parceggio privato del ristorante; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì.** ● **Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** verdure in tempura; uovo a bassa temperatura con pan brioche e tartufo nero scorzone a lamelle; risottino con petto d'oca affumicato e trito di erbe aromatiche; timballo di funghi e patate gratinate al formadi frant; guance di vitello al Refosco con polenta di mais viola e germogli; disco di frolla con namelaka e coulis di frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Chardonnay brut; Malvasia; Refosco; Verduzzo Friulano (tutti La Ferula).

**Commenti:** La riunione conviviale si è piacevolmente svolta nel ristorante dell'azienda agricola "La Ferula" della famiglia Feruglio. Nata più di cento anni fa, i suoi fabbricati rurali risalgono al 1700 e hanno goduto di una pregevole ristrutturazione che rende gradevole la frequentazione. L'azienda è uno dei maggiori produttori di ortaggi della regione e la prima per la produzione degli asparagi oltre ai vini provenienti dai ventiquattro ettari vitati. Agriturismo sì, ma la cucina è da ristorante ed è in continua evoluzione. Alcuni piatti hanno anticipato il tema dell'anno e tra questi è stato particolarmente apprezzato l'uovo cotto a bassa temperatura con il tartufo. Bene anche il risottino.

### PORDENONE

17 settembre 2021

Ristorante "La Torre" di Marco Talamini. ● **Piazza Castello 1, Spilimbergo (Pordenone); ☎ 0427/50555; coperti 45.** ● **Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì.** ● **Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** Friuli nel piatto: frico morbido e regina di San Daniele; millefoglie di zucca e porcini; tiliment (zuppa Tagliamento); petto d'anatra all'uva; tortino di patate profumato con olio al rosmarino; strucolo 2.0.

**I vini in tavola:** Prosecco; Picavèlt (entrambi Le Favole); Refosco (Borgo delle Oche); Ramandolo (Anna Berra).

**Commenti:** Menu pensato come omaggio alla gastronomia della re-

gione: il frico e la regina di San Daniele, la trota affumicata; alla stagione: millefoglie con i prodotti del periodo; al grande fiume del territorio, un piatto a lui dedicato; alla vendemmia, il petto d'anatra; alla tradizione innovata, lo strucolo interpretato. Poesia della cucina tiliment: ciottoli di acqua e farina, profumati con pitina Igp, presentati sul piatto fondo con salicornia ed erba ostrica a imitazione della vegetazione delle Grave: lo chef passa con la caraffa a far scorrere l'acqua, un brodo vegetale profumato di finocchietto, quasi un filmato dell'insinuarsi delle acque sulle sponde del fiume. Vini ben scelti, servizio accurato.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

23 settembre 2021

Ristorante "Borgo delle Vigne" di Maria Letizia Gaggioli, in cucina Marcello Menchetti. ● Via Francesco Raibolini il Francia 55, Zola Predosa (Bologna); ☎ 051/750534; info@agriturismoborgodellevigne.it, www.gaggiolivini.it/agriturismo-colli-provincia-bologna; coperti 130+più di 100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura aperto la sera dal giovedì al sabato, a pranzo domenica e festivi (aperture extra per gruppi superiori alle 10 persone). ● Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** prosciutto di Parma e fichi della Bagazzana; balanzone con crema al parmigiano e pistacchi; tagliata di bovino al sale dolce di Cervia, rosmarino e patate arrosto; tortino di pere con crema inglese alla cannella.

**I vini in tavola:** Rosato Letizia; Pignoletto frizzante; Pignoletto Superiore; rosso Bologna; passito Ambrosia (tutti della Cantina Gaggioli).

**Commenti:** Dopo il piacevole aperitivo nel dehors, con Carlo Gaggioli si è visitata la moderna cantina in cui si lavorano e conservano i vini. La cena si è svolta, invece, nell'accogliente tavernetta e i piatti compresi nel menu si avvalevano dei prodotti stagionali

della fattoria, rielaborando la tradizione con un tocco di creatività e la giusta attenzione all'estetica. Tra una portata e l'altra, Carlo Gaggioli ha raccontato agli ospiti il suo rapporto con il territorio e la creazione dell'azienda vinicola, ripercorrendo i decenni che hanno portato all'affermazione dei vini dei Colli bolognesi, come del resto hanno mostrato i diversi prodotti dell'azienda accuratamente abbinati ai piatti.

### CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

2 ottobre 2021

"Trattoria Bar BIBO" di Alessandro Cianti, anche in cucina. ● Via Traversa 454 - Frazione Traversa, Firenzuola (Firenze); ☎ 055/815231, cell. 338/8936054; barbibob@hotmail.it; coperti 40+10 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 24 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ● Valutazione 8,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** assaggio di ricotta e acciuga di "San Filippo"; prosciutto grigio del Casentino "azienda agricola Le Selve di Vallolmo" e mangalica "Jolanda de Colò"; gnudi al burro di Bretagna; fiorentina, manzetta prussiana e limousin del Mugello; cantucci e Vinsanto; crostata di fichi.

**I vini in tavola:** Champagne brut reserve Vollereaux della omonima cantina; Vino Nobile di Montepulciano Dcog Vallocaia Riserva 2016 (Tenuta Vallocaia); Maremma Toscana Poggio alle Nane 2016 (Le Mortelle); Pinot Nero Igt Ventisei 2018 (azienda agricola Il Rio).

**Commenti:** La Delegazione si è piacevolmente ritrovata a pranzo in un'eccezione del territorio. Il menu, proposto dal Simposiarca Pierfrancesco Borzatta, ha pienamente confermato le attese. Molto apprezzati gli antipasti, accompagnati da bollicine francesi, e gli gnudi, un tipico primo toscano vale a dire "i nudi", consistenti nel solo ripieno del raviolo che viene cucinato e servito senza la sfoglia. Si è poi passati a "sua maestà" la bistecca, vero must del locale con una menzione speciale, fra le due proposte, alla manzetta prussiana, dall'intensissimo sapore e di grande equilibrio fra parte magra e grassa. Gli abbinamenti dei vini sono stati perfetti e molto affabile il servizio.

### CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

29 settembre 2021

Ristorante "Gastarea" di Fondazione Anusca, in cucina Dmitri Galuzin.

● Viale delle Terme 1058, Castel San Pietro (Bologna); ☎ 051/6943051, cell. 347/7425930; info@gastareasrl.it, www.ristorantegastarea.it; coperti 55+45 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gelato di porro alla brace, mandorla salata e pane sfogliato al miele millefiori; spoja lora con tartufo nero, salsiccia al barbecue e latte al camino; risotto al vino rosso, pere, miele e pecorino; pancia e arrosticini di agnello al bbq, in alternativa costolina di maiale al bbq, miele fermentato alle pesche e cicoria; savoiaro a sorpresa.

**I vini in tavola:** Bianco Dama Bianca metodo classico; rosso Sangiovese Superiore; passito Albana di Romagna (tutti Fratta Minore).

**Commenti:** Nel corso della riunione conviviale, è stato consegnato il premio "Dino Villani" al forno Pedini di Piazza Galilei per il savoiaro. Menzione speciale va fatta al ristorante che, viaggiando sempre fra tradizione e innovazione, ha proposto un menu in cui il gelato di porro alla brace e mandorla salata si sposava con pane sfogliato al miele millefiori con una fragranza eccezionale, e dove la spoja lora incontrava il tartufo; tutti abbinamenti straordinariamente equilibrati. In chiusura, il Delegato, assieme al Simposiarca Vice Delegato Angelo Carella, ha consegnato oltre al guidoncino della Delegazione, il libro a fumetti allo chef Dmitri, complimentandosi con le brigate di cucina e di sala.

### CERVIA-MILANO MARITTIMA

23 settembre 2021

Ristorante "Cruderia al Porto" di Mario Buia e Virginia Stifani, in cucina Santi Ruud. ● Lungomare D'Annunzio 2, Cervia (Ravenna); ☎ 054/4971823, cell. 347/8561522; info@alportoristorante.com, www.alportoristorante.com; coperti 50+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 21-31 gennaio, 1°-10 novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a pranzo. ● Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di capasanta daikon e anacardi; crudo di crostacei e sfilettato del giorno; risotto Acquerello con crostacei cotti e crudi; pescato del giorno al forno con verdure di stagione; crème brûlée, cedrina su culis di lampone.

**I vini in tavola:** Champagne Moutaudon brut reserve; Champagne Moutaudon brut rosé Champagne Moutaudon Classe M.

**Commenti:** Bellissima serata di fine estate in un ambiente accogliente e riservato esclusivamente alla Delegazione. L'occasione ha visto l'ingresso dell'Accademica Daniela Orioli e degli Accademici Massimo Amaducci, Davide Padovani e Piero Roncuzzi. Aperitivo di benvenuto a base di ostriche Lambert n. 4; poi, un susseguirsi di pietanze abbinata ottimamente da Champagne nelle sue varianti. Ben apprezzato e degno di nota il carpaccio di capasanta daikon e anacardi. Ottimo il crudo e il risotto Acquerello con crostacei crudi e cotti. Gallinella di mare al forno come pescato del giorno accompagnato da olive, pomodorini e patate. Ottimo rapporto qualità-prezzo per il menu proposto.

### CESENA

30 settembre 2021

Ristorante "Onda Blu" di Jana Varcakova e Maurizio Campedelli, in cucina Mattia Terenzi. ● Via Orsa Minore 1, San Mauro Mare (Forlì Cesena); ☎ 0541/344886, cell. 333/6665529; info@ristoranteondablublu.com, www.ristoranteondablublu.com; coperti 70+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** finger food a base di tartare di tonno, alici marinate e sardoncini; antipasto di crudità con gamberi rosa, mazzancolla, canestrini e carpacci di ricciola, tonno e sogliola; passatello asciutto con calamaro, mazzancolla e tartare di pomodoro; gratinato di cannolicchi, calamari e spiedino di sogliola; assaggio di fritto misto; gelato al caffè, pralinato di nocciola e spuma di cioccolato calda.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico Blanc de Noir, Dosaggio Zero, 2019 (Tenuta I Sabbioni); il Tornese, 2020 (Tenuta La Palazza).

**Commenti:** La cena si è aperta con il tradizionale aperitivo di benvenuto, cui è seguito un ricco menu, molto apprezzato per la freschezza delle materie prime, la cura nella presentazione dei piatti e la qualità del servizio. Momento centrale è stato l'incontro con lo chef e la stimolante discussione che ha accompagnato il giudizio sul menu da parte degli Ac-



EMILIA ROMAGNA segue

cademici. La serata si è felicemente conclusa con la consegna, da parte del Delegato Claudio Cavani e del Simposiarca Fabrizio Fabbri, del piatto d'argento dell'Accademia alla co-titolare Jana Varcakova e allo chef Mattia Terenzi.

## FERRARA

26 settembre 2021

Ristorante "Capanna da Eraclio" di Maria Grazia e Pier Luigi Soncini, in cucina Maria Grazia Soncini. ● Località per le Venezie 21, Codigoro (Ferrara); ☎ 0533/712154; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie 15 agosto - 12 settembre; giorno di chiusura mercoledì, giovedì. ● Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittini di stagione, gambarelle, alici e bagjigini; grancevola con maionese; risotto con seppie di nassa e il loro nero; fritto di cacciarioli e melanzane striate; rombo chiodato con patate, pomodorini e olive taggiasche; zabaione al Vinsanto con ciambella.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg brut S.A. (Vezzoli); Albana Codronchio 2019 Docg (Fattoria di Monticino Rosso); Roero Arneis 2020 Docg Serra Lupini (Angelo Negro e figli).

**Commenti:** Dopo un caloroso messaggio di benvenuto, che ha idealmente stretto tutti in un grande abbraccio, il Delegato Luca Padovani ha ceduto la parola ai Simposiarchi Antonio Bragaglia e Paolo Rollo che hanno dettagliatamente descritto i prelibati piatti e i vini che sarebbero stati serviti. Tutte le portate, dalla grancevola ai calamari cacciarioli, al sempre apprezzatissimo rombo chiodato con patate, hanno riscosso unanime plauso dagli Accademici, così come il sapiente abbinamento con i vini. La magistrale preparazione ha esaltato gli autentici sapori, semplici ma decisi, dei generosi frutti del vicino mare Adriatico.

## LUGO DI ROMAGNA

30 settembre 2021

Ristorante "Osteria del Boccaccio" di Stefano e Barbara, in cucina Giovanni De Simone, Alex Bartoli e Michele Rivola. ● Via San Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎ 0545/916264, cell. 340/1508855; osteriadelboccaccio@alice.it, www.osteriadelboccaccio.it; coperti 80+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salumi di mora romagnola, formaggi e gnocco fritto; bocconcini di manzo con crema di funghi, zucca e taleggio; ravioli di coniglio con il suo fondo e gocce di parmigiano; pasta e fagioli; coppa in porchetta con patate sabbiate; latte brulé e crostata con marmellata fatta in casa.

**I vini in tavola:** Blanc de Blanc metodo classico (Fattoria Monticino Rosso); Lunaria Sauvignon 2019 Castelluccio; Oddone Sangiovese (Tenuta La Viola, Bertinoro); Otto Venti vino di uve stramature (Fattoria Monticino Rosso).

**Commenti:** Locale già visitato nel periodo precedente la pandemia, si presenta con rinnovata e giovane brigata di cucina. Si conferma la ricerca della qualità degli ingredienti: eccellenti, a questo proposito, i salumi e i formaggi dell'aperitivo. Si evidenzia la volontà, senza tralasciare la tradizione che ha segnato la storia del locale, di cimentarsi anche in nuove ricette. L'ottima pasta e fagioli rimane il piatto principe del locale; molto apprezzati anche i ravioli di coniglio e soprattutto la coppa in porchetta. Valido l'abbinamento dei vini, di produzione prevalentemente locale e di buona qualità. In chiusura, gli Accademici riservano il meritato applauso a tutta la brigata.

## RIMINI

29 settembre 2021

Ristorante "Prua" di Stefano Gaudenzi. ● Via Ortigara 45, Rimini; ☎ 0541/452269, cell. 331/4825664; stefanogaudenzi83@gmail.com, www.ristoranteprua.it; coperti 90+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piada, sardoncini marinati e insalata; vellutata di zucchine e sogliole scottate; parmigiana di branzino; gratinati misti; paccheri all'astice; grigliata mista nostrana; assaggio di frittura; pinzimonio di verdure fresche; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Aulente bianco, Rubicone bianco Igt (entrambi San Patrignano).

**Commenti:** Si trova alla Darsena con vista sulle innumerevoli barche ordinatamente ormeggiate. La cucina di pesce propone un'ampia scelta di ricette classiche tradizionali, realizzate con prodotti freschissimi del nostro mare e ampiamente disponibili nel mercato generale del pesce situato

nelle immediate vicinanze. Il ricco menu è stato apprezzato per la freschezza della materia prima e per la realizzazione dei piatti. Particolarmente buone la vellutata di zucchine e sogliole, la grigliata e la frittura. Ottimo il servizio. Gli Accademici hanno partecipato numerosi e si sono intrattenuti a lungo data la serata dal clima perfetto e l'ambiente gradevole con grandi finestre aperte all'esterno.



## TOSCANA

### COSTA DEGLI ETRUSCHI

30 settembre 2021

Ristorante "Il Macello di Bolgheri" di Che Macello! srl, in cucina Marco Parillo. ● Strada Provinciale Bolgherese 188, Bolgheri-Castagneto Carducci (Livorno); ☎ cell. 334/8284822; ilmacellodibolgheri@gmail.com, www.ilmacellodibolgheri.it; coperti 65+90 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 16/01 al 28/02; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostino al burro del Chianti, tartare e maionese, carpaccio e noci tostate, bocconcino al rosmarino, cotenne e fagioli, insalata di tenerumi, giardiniera; paccheri al ragu della Magona; tagliata di manzo con olio extravergine e sale Maldon; manzo cotto a bassa temperatura e salsa di acciughe; polpette al latte; la francesina, torta di ricotta.

**I vini in tavola:** Rosso di Bolgheri Il Macello.

**Commenti:** Dario Cecchini da Panzano è il macellaio istrione più famoso della Toscana. Omar Barsacchi, maestro di griglie con "l'Osteria Magona" sulla via Bolgherese, si è alleato con Dario per dar vita a un progetto che supera la cultura del dry-aging e vede i tagli minori del bovino valorizzati all'estremo con cotture particolari, accurate e progettate abbinando quelle lunghe alle brevi e violente della griglia. Nel segno di una cucina "di stalle e non di stelle", piatti come la rosticciana di manzo e salsa di acciughe, le polpette al latte o la francesina si distinguono per raffinata semplicità

e leggerezza. Molto alto il voto; vino di Bolgheri di ottima fattura e servizio attento e veloce.

## EMPOLI

22 settembre 2021

Ristorante "Saladier, La Trattoria dell'Ortolano" di Massimo Palladinetti, in cucina Cristina Coppini. ● Via Provinciale di Mercatale 283, Vinci (Firenze); ☎ 057/1508542, cell. 335/7772365; vinci@saladier.it, www.saladier.it; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì sera; mercoledì, sabato a pranzo. ● Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Diners.

**Le vivande servite:** sformatino di zucca gialla con fonduta di erborinato bosajo con Passito siciliano e mirtillo; tête de moine con insalata di sedano e spinaci; pennette al profumo del sottobosco (funghi porcini, tartufo nero scorzone e pancetta); maialino ai frutti di bosco di stagione e cipolline borettane all'agrodolce; crostata di frolla con crema pasticciera, frutti di bosco di stagione.

**I vini in tavola:** Blanchette de Limoux Carte noir brut (Vergnes); Vermentino Toscana Igt Streda 2019; Chianti Rufina Villa da Vinci Docg 2019 Selvapiana; Chianti Riserva Docg Vergine delle Rocce 2017 (tutti Cantine Leonardo); Maximum Demisec sboccatura 2018 (Ferrari).

**Commenti:** La riunione conviviale si è tenuta nel contesto delle Cantine Leonardo a Mercatale di Vinci. Locale gestito dalla famiglia Palladinetti di Scandicci, che da 30 anni vende frutta e verdura all'ingrosso e pertanto sceglie prodotti freschi e di stagione. Durante la serata, bene organizzata dalla Simposiarca Laura Paglianti, vi è stata una presentazione colloquiale da parte del dottor A. Auger che ha intrattenuto i commensali con un piacevole excursus sul tema dei funghi dal bosco al tegame. I piatti hanno rispettato pienamente il tema dell'anno; nutrita è stata la scelta dei vini. Il conte Comparini ha illustrato le origini della cantina.

## MAREMMA-PRESIDI

23 settembre 2021

Ristorante "Le Bocche" di Franco Frosioni. ● Località Torre Saline, Orbetello (Grosseto); ☎ 0564/870097; coperti 50+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ottobre - marzo; giorno di

chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** soppressata di polpo; insalata di mare; parmigiana di mare; sformatino di gamberi e zucchini; gamberetti fritti con salsa tartara; trippa di mare; linguine al Batti Batti; gnocchi alla crema di scampi; frittura con gamberi e calamari; verdure grigliate, patate arrosto; dolce della casa.

**I vini in tavola:** Vino bianco della casa.

**Commenti:** Un delizioso piccolo ristorante all'interno di un camping e molto vicino al mare. Il pesce, materia prima della cucina, viene trattato con perizia e infinita delicatezza producendo piatti sempre nuovi e degni di una scoperta. Dispiace la sua apertura stagionale perché si tratta davvero di un ristorante da prendere in considerazione se si desidera una boccata di aria di mare e una cucina interessante.

#### MUGELLO 23 settembre 2021

Ristorante "Gli Artisti" di gestione familiare Tranchina Corbo, in cucina Assunta Corbo, Nicola Tranchina e Gabriele Tranchina. ●Piazza A. Romagnoli 1, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8457707, cell. 327/7366777 - 334/9211003; info@gliartistiristorante.com, www.gliartistiristorante.it; coperti 35+28 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie ultimi 10 giorni di febbraio; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cappuccino di pappa al pomodoro e pecorino; carpaccio di panzanella, salmone affumicato e caprino; tortelli di minestra di pane; lonzino di maiale al Vinsanto in crosta di pane e cipolla caramellata; schiacciata con l'uva e sorbetto ai frutti di bosco e anice stellato; caffè e cantuccio con crema di marroni.

**I vini in tavola:** Bollamatta (Bibi Graetz); Vernaccia 2019 (Fontaleoni); Montecucco Rigoletto 2018 (ColleMasari); Obvlus Giallo Oro (Salcheto).

**Commenti:** Momenti di vivace e piacevole condivisione durante la riunione conviviale dedicata al "pane". Il tema, introdotto da una breve riflessione culturale della Delegata, è stato interpretato con vera maestria da Assunta Corbo, Gabriele e Nicola Tranchina, che per la realizzazione dei

piatti hanno utilizzato vari tipi di pane artigianale con farine di grani antichi dell'Antico Forno a legna Piazzetti, premio "Alberini" 2020. Elevato il gradimento di tutte le portate, con punte di eccellenza per il tortello e per il dolce, a conferma dell'alto livello di una cucina che innova con creatività ed equilibrio nella tradizione. Degno di nota l'abbinamento dei vini. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

#### VALDARNO ARETINO 22 settembre 2021

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Daniela e Paolo Tizzanini, in cucina Daniela Tizzanini. ●Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/977514; coperti 80+60 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tarese del Valdarno; polpettine di bollito e patate al limone; crostini di fegatini di pollo del Valdarno; acqua cotta del Casentino; straccetti di semola grano Senatore Cappelli al sugo di chianina; pollo in umido con roccini di sedano Marconi; gran pezzo di vitello al forno con fagioli zolfini ed erbe di campo; zuppa inglese; crostata di fichi settembrini.

**I vini in tavola:** Volé rosé (Feudo Maccari); Selezione Acquolina (Vigna di Pallino - Tenuta Setteponti).

**Commenti:** Per festeggiare i 10 anni della Delegazione, è stata organizzata una riunione conviviale nel ristorante dove è stata fondata. Erano presenti il Presidente, il Segretario Generale e i Delegati della Toscana Est. Il menu di piatti tipici della cucina dell'Acquolina ha compreso anche alcune eccellenze valdarnesi: la tarese e il pollo in umido con i roccini. Molto apprezzato, anche alla vista, il gran pezzo al forno. Un'ottima cena della quale tutti gli Accademici si sono dichiarati molto soddisfatti.

#### VOLTERRA 9 settembre 2021

Ristorante "Osteria dell'ultimo Carbonaio" di Elena e Giuliano Cardellini. ●Via del Borgo 39/40, Località Montegemoli, Pomarance (Pisa); ☎ cell. 347/5727808; sofiagegio@libero.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e dal lunedì al venerdì (ottobre - Pasqua). ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggi di crostini con carpaccio di cinghiale di produzione propria; ravioli con ricotta e spinaci fatti in casa, sia con burro e salvia sia con ragù; pappardelle fatte a mano al capriolo con crema di tartufo e porcini; tagliata di capocollo di cinta senese; controfiletto di cinghiale arrosto con patate; semifreddo al pistacchio.

**I vini in tavola:** Rosso locale.

**Commenti:** È stata subito festa ritrovarsi in un locale semplice di un piccolo borgo medievale. Gli Accademici hanno iniziato il pranzo con un simpatico, vario e buonissimo antipasto seguito da ravioli e pappardelle fatti a mano con i vari ragù. Il controfiletto di cinghiale arrosto era veramente squisito nella sua morbidezza: ha avuto la totale approvazione. È stato festeggiato Giuseppe Carlotti per i suoi 25 anni di appartenenza con una pergamena e un nuovo distintivo. Ospite anche il Delegato di Livorno Sergio Gristina che la Delegata Maria Rita ha personalmente ringraziato per l'affettuosa amicizia. Il servizio è stato veloce e attento.



#### MARCHE

#### ANCONA 24 settembre 2021

Ristorante "Raggioazzurro" di Sandro Frulla e Stefano Landi, in cucina Sandro Frulla. ●Lungomare G. Mameli 138, Senigallia (Ancona); ☎071/7926710; www.raggioazzurro.it; coperti 60. ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** testola in guazzetto di piccadilly e biscottata di pane al nero di seppia; baccalà fritto panato al mais e birra, con salsa agrodolce all'ananas, zenzero e lampone; calamaretti spadellati croccanti con pane aromatico su crema di patate; risotto aromatico Apollo alle vongole nostrane, verdure, zafferano e gambero viola o rosso; dentice in potacchio leggero con olive taggiate

sche su patate saltate al rosmarino; mousse al cioccolato rubino e caffè arabica; tiramisù "zen"; quenelle al cioccolato bianco Nuova Guinea e pistacchio puro, con glassa croccante.

**I vini in tavola:** Casaleta brut Blanc 100% Verdicchio da vecchi biotipi (Casaleta, Serra dei Conti); Beccaloro Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (Libenzi, Mondavio); La Caliera, Moscato d'Asti (Borgo Maragliano, Loazzolo).

**Commenti:** Gli antipasti hanno dimostrato come la tradizione e l'innovativa concretezza dei condimenti possano convivere in modo eccellente. Il risotto è stato sorprendente per la fragranza del gusto. Il secondo è stato particolarmente curato nella cottura lasciando morbidi e succulenti i tranci. Il tritico di dolci ha sorpreso per bontà e leggerezza. Ottimi vini, nel riuscito abbinamento del maître Stefano. Interessante intervento culturale del Delegato sul tipo di pesci utilizzati, la loro stagionalità e le differenze; lo chef Sandro ha spiegato la sua idea di cucina. Una splendida serata ben partecipata, con un servizio che ha valorizzato i piatti, rigorosamente realizzati con prodotti freschi.

#### MACERATA 9 ottobre 2021

Ristorante "Due Cigni" di Rosaria e Sandro Morganti, anche in cucina. ●Viale Europa 71, Montecosaro (Macerata); ☎0733/865182, cell. 333/7667077; info@ristoranteduecigni.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie periodo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,02; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppa medievale di farro alla ricotta e zafferano; torta di porri con salsiccia e pancetta in salsa di mela-grana; lasagne della corte angioina con parmigiano e spezie; raviolo ripieno di carne di pollo in brodo di gallina; ambrogino di pollo e cavolfiori con prugne e datteri; nucato.

**I vini in tavola:** Le Gemme Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc (Brunori); Il Cacciatore dei Sogni rosso Conero 2018 (La Calcinara); Tor di Ruta Verdicchio dei Castelli di Jesi passito 2016.

**Commenti:** I 700 anni dalla morte di Dante sono stati celebrati ripro-



MARCHE segue

ponendo i piatti trovati nei volumi: *Liber de coquina* di Anonimo della corte angioina, il libro della cucina di Anonimo toscano e il *Libro per coko* di Anonimo veneziano. Selezionate le ricette più significative, è iniziato il confronto con la cuoca Rosaria Morganti del "Due Cigni", non nuova a tali esperienze. È così che il menu ha avuto il plauso dei commensali. La parte culturale è stata curata dall'esimio professor Diego Poli, che ha approfondito i temi del *Convivio* e dell'*Inferno*, con la condanna dei golosi, fino a quando nel *Purgatorio* Virgilio cede il passo a Beatrice e scompare.

 **MACERATA**  
19 ottobre 2021

Ristorante "Monte San Giusto" di Fratelli Nicoli, in cucina Enzo Nicoli. ● Via Circonvallazione 208, Monte San Giusto (Macerata); ☎ 0733/539156, cell. 366/2840889; trattorianicoli@alice.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie due settimane a fine agosto; giorno di chiusura lunedì; sera tranne il martedì. ● Valutazione 8,02; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** pasta integrale all'uovo Neno (grano antico) con zucchine gratinate, fonduta e parmigiano; chiara (pasta all'uovo senza tuorlo) all'aglio nero, peperoncino e tartara di scampi; vincisgrassi; farrini (pasta al farro) con spinaci; agnello e pecorino; tagliatelle amalfitane al coniglio; dolce della casa.

**I vini in tavola:** Passerina vino bianco Doc (Bastianelli); Lacrima di Morro d'Alba (Badiali e Candelarsi).

**Commenti:** La seduta accademica è stata dedicata alla degustazione di particolari tipi di pasta all'uovo prodotta da un artigiano locale, e diffusa in tutto il mondo per le sue specificità. L'azienda nota come "Pasta di Aldo" produce pasta all'uovo con macchine particolarissime realizzate su disegno dello stesso titolare, Luigi Donnari. Egli ha spiegato che, malgrado il successo, continua ancora a sperimentare nuove macchine per creare una sfoglia che abbia la stessa morbidezza e sapore di quella che confezionavano le antiche vergare delle Marche. Gli Accademici hanno colto l'occasione di ammirare, nella chiesa di Sante Maria, uno dei più grandi capolavori di Lorenzo Lotto: "La Crocifissione".



## UMBRIA

 **FOLIGNO**  
22 settembre 2021

Ristorante "Une" di Giulio Gigli, anche in cucina. ● Via Fiorenzuola, frazione Capodacqua, Foligno (Perugia); ☎ cell. 334/8851903; coperti 50. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì; mercoledì a pranzo. ● Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tigella aerea con toma di capra affinata in crosta al tartufo estivo, uovo a bassa temperatura con trota, cipolla fritta; umbricelli di grani antichi, peperone bruscato; pulled pork, cetrioli glassati e chips al grano saraceno; cheesecake di carote con chutney di carote.

**I vini in tavola:** Dedicato (Masseria nel Sole); Montefalco bianco Doc (Cantina Scacciavioli); Gewürtztraminer Doc (Cantina Laimburg).

**Commenti:** I Simposiarchi Camillo Franceschini e Leonardo Lupidi hanno scelto questo locale per conoscere le qualità in cucina del giovane Giulio Gigli, formato da significative esperienze all'estero con cuochi e cucine di diverse radici culinarie, tomato nella sua terra d'origine. Locale molto curato; cucina tradizionale e moderna al tempo stesso, contaminata creativamente da diverse culture ma attenta alla salvaguardia della tradizione e dei prodotti locali, nonché storici, della cucina umbra. *Entrée* piacevoli; antipasti differenti nella riuscita con particolare qualità dell'uovo a bassa temperatura con trota. Primo piatto migliorabile, mentre il secondo un po' asciutto. Dolce molto buono.

 **GUBBIO**  
23 settembre 2021

Ristorante "Il Bargello" di Nicolò Vagnarelli, in cucina Nadia Radicchia. ● Via dei Consoli 37, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9273724, cell. 320/4185621; info@ristoranteilbargellogubbio.it; ristoranteilbargellogubbio.it; coperti 140+60 (all'aperto). ● Parcheggio

zona pedonale; ferie 11-17 novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 6,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di bresaola e champignon, rucola, grana, vinagrette di limone; sformato di carote con fonduta ai formaggi e tartufo nero; vol au vent ai porcini; brustengo con capocollo; lasagnette alle verdure; grigliata di agnello e tagliata di manzo; patate al forno; cicoria ripassata; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Montefalco rosso (Arnaldo Caprai); Betonica Colli Martani Grechetto (Vetunna).

**Commenti:** La riunione si è tenuta presso il ristorante situato tra l'incontro delle due vie più suggestive della città di Gubbio, presso la fontana della quale si dice che chi compia tre giri attorno a essa, dopo essere stato battezzato con la sua acqua, riceve il diploma di "matto" di Gubbio. La riunione conviviale non è stata delle migliori: in special modo il primo è risultato insipido. Buoni sia il manzo sia l'agnello che provengono da un agriturismo che lavora la carne dalla nascita sino alla tavola. Anche il rapporto qualità-prezzo non è dei migliori.



## LAZIO

 **VITERBO**  
2 ottobre 2021

Ristorante "Sarracino" di Mario di Dato, anche in cucina. ● Via Cavour 39, Viterbo; ☎ cell. 328/3667619; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** crostino con zucca grigliata e ricotta locale; mozzarella in carrozza, supplì, frittelle di cicoria, montanara classica; bis di frittate di pasta; tozzetti con nocciolo.

**I vini in tavola:** Luau (Leonardi di Montefiascone); Rosalago (Capitani di Trevignano Romano); Moscato (Brugnoli di Bomarzo).

**Commenti:** La Delegazione ha voluto fortemente recuperare la cena ecumenica 2020, già organizzata nello stesso posto e non potuta realizzare per le note vicende Covid, con la stessa Simposiarca Maria Rosaria Avallone, la cui disponibilità ed entusiasmo purtroppo non sono stati pienamente ripagati dai risultati. I fritti erano mediocri e serviti a temperatura non ottimale e le frittatine di pasta hanno a dir poco deluso i commensali. Il Moscato servito era inadeguato. Per il resto il servizio è stato solerte, l'ambiente gradevole, il prezzo corretto.



## ABRUZZO

 **ATRI**  
22 settembre 2021

Ristorante "Castellum Vetus 2.0" di Simone Pomante, in cucina Angela Andreoli. ● Piazza della Cooperazione 1, Atri (Teramo); ☎ cell. 393/8570329; simone.pomante@gmail.com; coperti 190. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** formaggio fritto, frittelle e prosciutto, frittelle e mortadella, stracciatella e granella di pistacchi; giro pizza gourmet; pizza dolce vita, pizza cardinale, pizza duchessa, pizza vinaria, pizza margherita, pizza zucca, pizza pecorara.

**I vini in tavola:** Trebbiano Castellum Vetus 2017; Cerasuolo Liberamente 2020; spumante Anna 2016 (Cantina Centorame).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato per la prima volta il ristorante-pizzeria. Simposiarca Stefania Martin, relatore il Delegato Antonio Moscianese Santori. Interessante la sua conversazione che ha posto l'accento sul connubio vino-pizza, proprio per evitare che troppi lieviti possano dare fastidio nella fase digestiva. Molto apprezzate le pizze gourmet che sono risultate soffici, gustose al palato e alla vista, con buon equilibrio di sapori. La riunione conviviale si è conclusa con la piena approvazione della cucina e del menu proposto. Ottimo il rapporto

qualità-prezzo, buono il servizio. La serata si è svolta in un clima di grande familiarità e cordialità tra gli Accademici.

## CHIETI

28 settembre 2021

Ristorante "Prospettive" di Tiziano Paolini e Simona Evangelista, in cucina Tiziano Paolini. ● *Contrada Setteventi 9, Francavilla al Mare (Chieti)*; ☎085/2031858; [www.ristoranteprospettive.metro.rest](http://www.ristoranteprospettive.metro.rest); coperti 25+25 (all'aperto). ● *Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì a pranzo (mesi estivi)*. ● *Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** spaghetti di bisque di scampo; scaglie di baccalà, pizz'e foje edizione 2021; polpo rilassato nella sua acqua di governo; pacchero al gambero; triglia in tempura; ricciola piastrata; terra di frolla; la genesi dell'uovo; un dolce caffè.

**I vini in tavola:** Glera extra dry (Borgo Molino); Giocheremo coi fiori, Pecorino Abruzzo Doc (Torre dei Beati); Carlo Alberto Vermouth bianco Riserva.

**Commenti:** Serata sperimentale, grazie al Simposiarca Maurizio Adezio, DCST Abruzzo. Gli Accademici hanno potuto visitare un ristorante che ha fatto dell'innovazione un marchio di fabbrica. Guidata dallo chef Tiziano Paolini e dalla sommelier Simona Evangelista, cotitolari, la brigata di cucina ha presentato una selezione di pesce che ha stuzzicato il palato dei commensali grazie al sapiente dosaggio di salse e intingoli, chiudendo con un curioso ma gustoso uovo di glassa, da rompere con il cucchiaino e liberare il cuore di crema di zabaione. La serata è stata anche accompagnata dalla relazione del postulante Diego De Carolis sul libro di J. A. Brillat-Savarin, *La fisiologia del gusto*.

## SULMONA

24 settembre 2021

Ristorante "Meeting" di Antonella e Domenico Santacroce, anche in cucina. ● *Viale della Repubblica 55, Sulmona (L'Aquila)*; ☎0864/251696; [meeting@hotelsantacroce.com](mailto:meeting@hotelsantacroce.com), [www.hotelsantacroce.com](http://www.hotelsantacroce.com); coperti 250+150 (all'aperto). ● *Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai*. ● *Valutazione 8,01; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** selezione di formaggi dell'azienda La Porta dei

Parchi; fiocco di pecora; coratella di agnello al pomodoro e con patate; pizza lievitata; zuppa del pastore; cavatelli pomodoro fresco e ricotta secca al ginepro; bocconcini d'agnello con patate al cotto; mugnoli ripassati in padella; parrozzo con crema all'Aurum; pizzelle tradizionali e con mosto cotto.

**I vini in tavola:** Vellus spumante Pecorino brut; Cretara Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Cretara Montepulciano Doc; Psitia spumante moscato dolce (tutti Cantina Margiotta di Pratola Peligna).

**Commenti:** Al termine del convegno sulla transumanza, è seguita la riunione conviviale a tema. Il Simposiarca Antonio Santilli e gli chef Domenico e Antonella hanno scelto un menu che rispecchiasse le tradizioni dei pastori erranti. La pizza lievitata, la coratella e il parrozzo sono stati preparati dall'Istituto Alberghiero di Roccaraso. Il fiocco di pecora, premio "Dino Villani" 2021, ha suscitato l'interesse dei commensali ricordando la carne secca dei pastori. Interessanti il pancotto e i bocconcini di agnello, rivisitazione dell'antica pecora al cotto. Molto buona la pizza lievitata che veniva preparata alla partenza e al ritorno dei pastori. Serata piacevole e partecipata.



## MOLISE

### ISERNIA

1° ottobre 2021

Ristorante "Voluturno" di Marco Massaro, in cucina Marco Massaro e Tiziana Petrarca. ● *Località Fonticelle 16, Colli a Voluturno (Isernia)*; ☎0865/955215; coperti 100. ● *Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica sera*. ● *Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** bruschetta di pane ai cereali (cicoria, uovo e alici); frittata con asparagi; zuppa di cereali (ceci, lenticchie, orzo, farro); coscia di pollo e porchetta; verza con pancetta; ricotta dolce al miele con noci, mandorle e nocciole; pane toscano.

**I vini in tavola:** Vino Calidio (Cantina Valerio); vino speziato.

**Commenti:** Un piacere per tutti questa riunione conviviale dove sono state vincenti: la scelta del ristorante, ampio e luminoso, la scelta di celebrare Dante e il suo incontro con i golosi nel *Purgatorio* e la scelta delle pietanze, tipiche della cucina medievale, scritte in volgare nel menu. La richiesta del poco sale è accettata volentieri e vengono apprezzati i piatti originali con le erbe di campo e di orto, i legumi assortiti, la carne di maiale e di pollo, il dolce di ricotta e miele. Un plauso alla brigata di cucina, ai vini, alla decorazione dei tavoli. Le relazioni di Ida Di Ianni e del professor Giuseppe Napolitano, la recita del XXIII Canto dantesco di Francesco Di Nucci hanno vivacizzato l'incontro.

## TERMOLI

25 settembre 2021

Ristorante "Torre Sinarca" dei fratelli Lanzone. ● *Via A. Vespucci, Termoli (Campobasso)*; ☎0875/702160; coperti 50+60 (all'aperto). ● *Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì*. ● *Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** gambero su salsa rosa; crudo di mare (ostriche, scampetti e seppioline); gamberi, capesante e tortino di alici gratinati; polpo arrosto su schiacciata di patate con emulsione al limone; parmigiana di melanzane con ragù di crostacei e calamari; fusilli con pescatrice, scampi e funghi cardoncelli; grigliata mista dell'Adriatico; scomposta di millefoglie con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Müller Thürgau (Cavit); Rosato del Molise Doc Romanza; Chardonnay Terra degli Osci Igt Armonia (Sciarabbacc).

**Commenti:** Sereno incontro conviviale, celebrato presso un noto ristorante di cucina dell'antica tradizione marinara termolese, felice connubio fra i freschissimi prodotti dell'orto locali, i funghi e i tartufi dei quali il Molise è particolarmente ricco, con il sapidissimo pesce di questo tratto di Adriatico. Molto apprezzati tutti gli antipasti; ben cotti il polpo arrosto e la grigliata di pesce. Purtroppo gli ingredienti del condimento in bianco dei fusilli non si sono ben amalgamati e il risultato non ha soddisfatto. Coinvolgente l'*excursus* storico, tenuto dall'Accademico Rocchia, sulla ristorazione termolese

e, in particolare, su questo ristorante che dal 1963 è sempre gestito dalla famiglia Lanzone.



## PUGLIA

### ALTAMURA

28 settembre 2021

Ristorante "Gioja" di Jakopo Simone, anche in cucina. ● *Via Orazio Persio 9/11, Altamura (Bari)*; ☎080/3031336; [giojaristorante@gmail.com](mailto:giojaristorante@gmail.com); coperti 30. ● *Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo; domenica sera; lunedì*. ● *Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** carpaccio di manzo e sfoglia di mela con riduzione di aceto balsamico; cubo di tonno macerato in salsa di soia, in brodo di ceci bianchi della Murgia con polvere di capperi; gamberi rossi in tempura con granella di pistacchi, mandorle o panatura normale; salmone in tempura con stracciatella, salsa teriaki profumata alla menta; fettuccine di Gragnano con pesto di noci, formaggio erborinato fondente e lamponi; tofette di Gragnano con ceci, cozze nere e katsuobushi; tagliatella *home made* ai porcini freschi; bombardoni all'amatriciana di polpo e guanciale con pecorino romano; giojamisù, cioccolato e mango, sorbetto al lampone.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Bacio della Luna, Treviso); Frasado Susumaniello rosato Igp 2020 (Brasco).

**Commenti:** Una cucina *fusion* fra tradizione e innovazione, magistralmente orchestrata dallo chef. La piacevole serata ha visto il pesce come ingrediente principale delle preparazioni, tutte ugualmente superbe in quanto a esecuzione. I commensali hanno scelto il menu *à la carte* e ciò ha un po' rallentato il servizio, peraltro cortese e corretto. Il cubo di tonno e le tagliatelle ai porcini freschi hanno riscosso un consenso unanime; non da meno sono state apprezzate le altre portate. Il menu ben articolato segue il corso delle stagioni avvalendosi di prodotti freschi prevalentemente del territorio. Ottimi i dessert.



## BASILICATA

### MATERA

3 settembre 2021

Ristorante "Alle Fornaci" di Annamaria Colonna, in cucina Ivan Ferrante. ●Piazza Cesare Firrao 7, Matera; ☎0835/335037, cell. 345/8297884; ristoranteallefornaci@virgilio.it, www.ristoranteallefornaci.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** alici fritte, fiori di zucca, zucchine e cozze in pastella, frittata di rafano; spaghetti all'assassina; baccalà al vapore con peperone crusco di Senise; gelato fritto e fico caramellato in padella.

**I vini in tavola:** Fedra, Malvasia bianca Igt (Eleano).

**Commenti:** Convivio dal tema "Fritti, Frittate e Frittelle" le pietanze che più mettono a tavola allegria e ottimismo. In cucina Ivan Ferrante, che ha aperto la cena con numerose verdure fritte in pastella e una "rafanata": uova sbattute con pecorino e rafano grattugiato fresco, radice piccante molto presente nella cucina lucana. Gli spaghetti cotti in padella direttamente nel sugo piccante, fino a bruciarsi, - piatto barese - hanno ricordato l'origine pugliese della famiglia Ferrante; il peperone fritto di Senise ha dato colore e vivacità al baccalà al vapore e un ottimo gelato fritto in pastella, accompagnato dal fico caramellato, ha concluso la riunione conviviale.

### MATERA

26 settembre 2021

Ristorante "Palazzo dei Poeti" di Paolo Popia, in cucina Irene Bruno. ●Via Manzoni s.n., Tursi (Matera); ☎0835/532631, cell. 333/7544362; info@palazzodeipoeti.it, www.palazzodeipoeti.it; coperti 160+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 - 30 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36

a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spiedo di baccalà e peperoni cruschi di Senise in pastella di farina di ceci su cipolla rossa di Acquaviva e rucola selvatica; saccottino di pasta phillo con crema di melanzane e provola su letto di pomodorini; frizzuli alla "rabanese" con pomodorini, mollica croccante, scaglie di peperone crusco di Senise e caciocotta affumicato; filetto di vitello podolico profumato all'arancia di Tursi su fiocchi di sale nero; vasetto del poeta goloso all'arancia di Tursi.

**I vini in tavola:** Brigà rosé Merlot Igt; Il Brigante rosso Merlot Basilicata Igt (entrambi Cantine Crocco).

**Commenti:** Atmosfera magica nello scenario del borgo antico della Rabatana di Tursi, dove Paolo Popia, nel suo "Palazzo dei Poeti", serve piatti e poesie. Ottime le preparazioni di sua moglie Irene, dallo spiedino di baccalà croccante, coperto di farina di ceci e servito con rucola selvatica, ai "frizzuli" fatti in casa con farina di grano duro e acqua, colorati di rosso dalla polvere del peperone crusco. L'arancia "staccia" di Tursi, nota in tutto il territorio materano per la sua forma schiacciata e le sue grandi dimensioni, dà profumo e aromaticità all'arrosto di vitello e al dessert dove, in fondo a un "boccaccio" di vetro, fa da base alla crema di ricotta e al cioccolato.



## CALABRIA

### COSENZA

3 ottobre 2021

Ristorante "Antica Locanda del Povero Enzo per Serracavallo" di Demetrio e Flaviana Stancati, in cucina Ivan Carelli. ●Contrada Serracavallo, Bisignano (Cosenza); ☎cell.347/6817333; demetriostancati@virgilio.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 25 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** percebes, podolica, funghi e bocconi di mare,

quenelle di baccalà mantecato all'olio extravergine e juice di peperoni cruschi; coscette di quaglia al timo con il loro cremoso; riso della piana di Sibari con aglio, olio e peperoncino; maccheroncini alle noccioline calabre saltate con zucca, boccolaio e cubi di porcini; cubi di pancia di maiale cotta a bassa temperatura su cremoso di patate 'mpacchiuse; guanciola di vitello stracotta ai fichi Dop con spumone di melanzane bruciate; fichi, clementine e liquirizia.

**I vini in tavola:** Besidia; Petramola; Filovento; Don Filì; Quattro Lustrì; Terraccia; Passo dei Santi rosso (tutti Cantina Serracavallo).

**Commenti:** "Finché ci sarà l'autunno, non avrò abbastanza mani, tele e colori per dipingere la bellezza che vedo". Partendo da questo pensiero di Vincent van Gogh, la Delegazione ha deciso di organizzare la propria riunione conviviale d'autunno presso la Cantina Serracavallo seguendo il percorso dell'uva. A iniziare una visita guidata in vigna, un passaggio in cantina, dalla pigiatura alla vinificazione fino al locale dedicato alle barriques, con successiva degustazione dei vini prodotti in accostamento alle pietanze realizzate dallo chef Ivan Carelli de "La Locanda del Povero Enzo". Consegnati i Diplomi agli Accademici: Massimo Gentile, Mario Leporace, Ugo Lombardi e Giovanni Molinaro.

### LOCRIDE-

### COSTA DEI GELSOMINI

3 ottobre 2021

Ristorante "Zio Salvatore" di gestione familiare. ●Via Annunziata, Siderno (Reggio Calabria); ☎cell. 334/2438177; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salumi, formaggi e fritti dell'orto (tutto rigorosamente locale); pasta "tirata" in casa con pomodorini arrostiti; maccheroncini di casa con soppresata locale; salsiccia piccante arrosto con patate; torta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Cirò rosso (Cantina luzzolino).

**Commenti:** Hanno fatto impennare la valutazione accademica, oltre al gradimento del locale e all'ottimo rapporto qualità-prezzo, la scelta del vino, l'eccezionale dessert e, senz'al-

cun dubbio, il piatto forte del locale: pasta tirata in casa con pomodorini grigliati (un piatto semplice ma particolare che, oltre alla genuinità dei prodotti e al loro sapore, offre all'olfatto un bouquet sui generis, difficile da dimenticare). Ottime anche le altre portate, con tutti gli ingredienti assolutamente locali. Lo stesso vale per il dessert fatto in casa.



## SICILIA

### AGRIGENTO

15 settembre 2021

Ristorante "Carusi Concept Boutique" di I Carusi. ●Viale Regina Margherita 182, Canicattì (Agrigento); ☎cell. 388/1441275; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschetta con friarielli e ricotta salata, pomodori secchi, olive verdi, varietà di focacce, mortadella di asino, prosciutto crudo di Parma, salame nero di Novara di Sicilia, capocollo di suino nero dei Nebrodi, lardo di suino nero allo stato brado, pastrami; mozzarella di bufala di Ragusa; formaggio affumicato con latte vaccino del mattino bastardo del Grappa; formaggio di Novara di Sicilia maiorchino; pecorino romano e pecorino sardo Dop; caciotta di Trento Pan di Bruna a pasta filata con tartufo; formaggio stagionato a pasta gessata bischero; crema tartufata; crema di pistacchio di Bronte; marmellata mango papaya e frutto della passione.

**I vini in tavola:** Aquilae Nero d'Avola (Viticoltori Associati Canicattì).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Lidia Macaluso in un locale dall'atmosfera accogliente, con i tavoli allestiti all'aperto in un vicolo, in pieno centro, che offre una varietà di prodotti tipici e di qualità. Serata trascorsa in pieno relax e all'insegna della prelibatezza e della ricercatezza del cibo, illustrato sapientemente dai titolari.

## MODICA

11 settembre 2021

Ristorante "Fattoria delle Torri" di Carla e Francesca Barone. ●Vico Napolitano 14, Modica (Ragusa); ☎0932/751286; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a novembre e 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** peperone ammuddicato con nocciola e sedano; pastratedda con gallina, gambero rosso, limone e maggiorana; capone con caponata; mattonella di ricotta con cioccolato, spremuta di fichi d'India e nepitella.

**I vini in tavola:** Frappato Igt (azienda agricola Cos).

**Commenti:** Scopo della visita era quello di verificare se dopo il passaggio generazionale da Peppe Barone, il quale attualmente gestisce un elegante ristorante a Milano in zona Brera, alle giovanissime figlie Carla e Francesca, il locale avesse sempre mantenuto la bontà e la qualità della cucina che lo ha sin dalla sua fondazione caratterizzato. Chef è la ventitreenne Francesca mentre Carla si occupa della sala. La "Fattoria delle Torri" si è confermata quel felice e fecondo laboratorio di rielaborazione creativa di ricette tradizionali, preparate esclusivamente con prodotti locali e di stagione. Le pietanze presentate hanno deliziato il palato dei commensali. Ottimo il servizio.



EUROPA

## PRINCIPATO DI MONACO

### PRINCIPATO DI MONACO

29 settembre 2021

Ristorante "Marco La Rose des Vents" di La Rose des Vents. ●Plage du Larvotto, Monaco; ☎0037/797771456; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** barbajuan di zucca; insalatina di polpo con verdure, brandacujun, frittini di calamaretti, zucchine e acciughe; rigatoni alla siciliana con pesce spada, olive, capperi e ricotta salata; ricciola locale scottata con crema di piselli e pomodorini confit; torta di mele di nonno Vittorio.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2020 Friuli Colli Orientali (Guerra-Torreano).

**Commenti:** Il ristorante ha una bella terrazza direttamente sulla spiaggia ed è di elegante semplicità. La cena è stata all'altezza della fama dello chef con alcuni acuti quali il frittino di calamaretti, zucchine e acciughe e i rigatoni alla siciliana cotti a dovere. Paolo Lingua, giornalista, scrittore e storico, ha intrattenuto gli Accademici con una relazione colta ma anche divertente basata sul suo ultimo libro *La rotta dei Pesci. Il Pesce in Liguria: Storie, Ricette, Curiosità*. La piacevolezza del clima ancora dolcemente estivo, i vini serviti generosamente e l'amicizia degli Accademici hanno coronato in modo significativo la qualità dei cibi.

## SVIZZERA

### GINEVRA

30 settembre 2021

Ristorante "Ragu" di Tamara e Paolo, in cucina Paolo. ●Av. Pictet-de-Rochemont 15, Ginevra; ☎0041/227365636; www.ristorante-ragu.business.site; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** affettati e formaggi romagnoli; tagliatelle al ragu; brasato al vino rosso e purea con peperoni stufati; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco; Rubiolo Montepulciano d'Abruzzo.

**Commenti:** Calorosa e simpatica riunione conviviale incentrata sul tema della cucina romagnola. I commensali hanno avuto il piacere di gustare piatti molto saporiti. Le tagliatelle al ragu sono state particolarmente apprezzate. Il brasato è stato un successo. Il servizio sempre cortese e attento e il bel ristorante hanno favorito una serata riuscitissima gradita da tutti gli Accademici e ospiti.

## ZURIGO

29 settembre 2021

Ristorante "Osteria Grand'in" di Luca Grandin, anche in cucina. ●Forchstrasse 211, Zurigo; ☎0041/442233593; info@grandinosteria.ch, www.grandinosteria.ch; coperti 28+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fiori di zucca croccanti ripieni di carciofi e Bastardo del Grappa, su crema di piselli; casoncelli all'Amarone ripieni di brasato con salsa all'amatriciana; coniglio in porchetta alla ligure con crostone di polenta; sorbetti all'anguria e alla pera.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato (Astoria); Roero Arneis (Cantine Vietti); Morellino di Scansano (Podere 414).

**Commenti:** Prima riunione conviviale organizzata dal Segretario Daniele Zucchi, per l'occasione Simposiarca della serata. La scelta è caduta sull'"Osteria Grand'in", nuova avventura dello chef comasco Luca Grandin, volto noto della ristorazione italiana a Zurigo, avendo lavorato presso altri rinomati locali. Gli Accademici hanno apprezzato il menu prettamente settentrionale scelto dal Simposiarca, soprattutto la cura dei particolari e il bilanciamento dei sapori nei piatti proposti, così come i vini in abbinamento. Unico neo, l'acustica, che ha reso a volte difficile la conversazione.



NEL MONDO

## BRASILE

### RIO DE JANEIRO

6 ottobre 2021

Ristorante "Masserini" di Sonia Chami. ●Av. Vieira Souto 320 Sl, Rio de Janeiro; ☎0021/25252020; coperti 38. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto misto; raviolini fritti ripieni alle erbe con sugo di pomodori; polpo cotto e marinato con vinaigrette e focaccia tostata; risotto di mouquela di gamberi; torta mousse di cioccolato al forno con gelato di vaniglia e cioccolata calda.

**I vini in tavola:** Spumante (Casa Perini); Chardonnay Erravriz 1870 (Vale de Casablanca).

**Commenti:** Piacevole serata, nonostante varie assenze di Accademici, ancora impauriti dal Covid. Servizio attento.

## STATI UNITI D'AMERICA

### NEW YORK

28 settembre 2021

Ristorante "Pasta Eater" di Giusto Priola, in cucina Luigi Cetrulo. ●9 East 17th Street, New York; ☎001/2126275910; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata siciliana; orecchiette con broccoli; spaghetti al nero di seppia con piselli e calamari; pappardelle con ragu di cinghiale; fettuccine al cioccolato con pomodorini e scampi; branzino con patate; costolette d'agnello a scottadito con menta; semifreddo al tonnocco e torta di pera e ricotta.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola rosato 2019 (Planeta); Friuliano Collio 2018 (Borgo Conventi); Primitivo di Manduria 2015.

**Commenti:** È stata l'occasione per la presentazione del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Il Direttore dell'ICI, Fabio Finotti, ha svolto un discorso sulle origini arabe della pasta, visto che la cena è stata denominata "Serata della Pasta". È stato servito un assaggio di paste, in parte, ispirato dal libro. Il proprietario Priola ha citato il *Libro di Ruggero*, scritto nel 1154, che descrive una pasta molto simile agli spaghetti, prodotta nei dintorni di Palermo, prima dell'epoca di Marco Polo. Gli Accademici hanno trovato le fettuccine molto originali e hanno apprezzato le pappardelle. Ottimi il branzino e il semifreddo. Il proprietario ha concluso spiegando la sua filosofia: uso di ingredienti di alta qualità e autenticità.



## PIEMONTE

### NOVARA

Ristorante "Locanda della Staffa" di Mario e Rebecca Nicolini, in cucina Dante Nicolini. ● Via Sempione 1, Cascina Ravanaga, Marano Ticino (Novara); ☎ 0321/923494, cell. 340/2572368; info@nicolinibanqueting.com; coperti 100. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura lunedì sera e mercoledì. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spiedino di lardo e castagne; saté della casa e gelatina frutti di bosco; spuma di ricotta di capra e frutti di bosco; battuta di fassona, crema di formaggio fresco, masticante e frutti di bosco; uovo poché con crema di cavolfiore e tartufo bianco; fettucine alla farina di castagne, code di gamberi, crema di zucca; coscia d'oca farcita con salsiccia e castagne, funghi porcini; montebianco e castagnaccio.

**I vini in tavola:** Vallé rosé, brut metodo classico (Mezzomerico); Carolus, bianco Colline Novaresi (Antichi Vigneti di Cantalupo); Boca (Cantine del Castello, Elena Conti); passito Valdenrico (Rovellotti).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica in un ristorante conosciuto e apprezzato sia per la cucina sia per la location e il servizio. Notevole presenza di Accademici. Un ottimo aperitivo in piedi, poi a tavola per sviluppare il tema dell'anno le cui indicazioni sono state esaurite. Castagne, funghi, tartufi (un assaggio visti i costi) e frutti di bosco, sempre presenti in ogni portata. Un po' dolci le tagliatelle, meglio con pancetta croccante. Il Delegato ha svolto una relazione sul tema e ha richiamato alla memoria di tutti soprattutto le castagne, prodotto una volta povero, che integrava i piatti della gente di collina. Si è scelto di abbinare vini del territorio per sostenere le aziende locali.

### PINEROLO

Ristorante "La Nicchia" di Franco Turaglio, in cucina Giulia Porta e Claudio Farina. ● Via Roma 9, Cavour (Torino); ☎ 0121/600821, anche fax; info@lanic-

chia.net, www.lanicchia.net; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crema di porcini, uovo bio, aria di aglio; risotto gigante Vercelli, funghi porcini, pesche di vigna, pepe al mulinello; faraona con farcitura autunnale (castagne, tartufo nero) e frutti di bosco; tortino freddo di sairass, castagne, cioccolato; semifreddo al Genepy; pane alle castagne; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Bianco Pinerolese Verbian (L'Autin); rosso Pinerolese Ramie (Consorzio Produttori del Ramie di Pomaretto); passito Dulcisinfundo, (Scuola Malva Arnaldi di Bibiana).

**Commenti:** Grazie alla Simposiarca Alessandra Riggio e allo staff del ristorante, il tema è stato completamente centrato: piatti non scontati, caratterizzati da un uso sapiente delle castagne e dei funghi; più che convincente l'abbinamento di questi ultimi con le pesche delle vigne (un omaggio del cuoco a un grande chef). Degni di nota i due vini bianchi serviti. Nel corso della serata, la dottoressa Alessandra Pollo, laurea magistrale in Scienze Naturali, ricercatrice presso l'Università degli Studi di Torino, ha tracciato un quadro molto interessante sugli effetti meno noti del cambiamento climatico sulla flora e sulla fauna del bosco. Una cena ecumenica apprezzata da tutti gli Accademici.

### TORINO

Ristorante "Al Garamond" di Santino Nicosia, anche in cucina. ● Via Pomba 14, Torino; ☎ 011/8122781; info@algaramond.it, www.algaramond.it; coperti 40+12 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salmerino al Genepy, pan brioche e confettura di ver-



dure in carpione; coniglio, salsa foie gras, melagrana e tartufo nero; risotto alloro, porcini e lime; anatra ai mirtilli e topinambour; crumble e mousse di castagne su passata di cachi.

**I vini in tavola:** Metodo classico rosé (Cascina Chicco); Erbaluce di Caluso 2018 (Orsolani); Roero Montespinato (Cascina Chicco); Moscato d'Asti 2020 (Abrigo).

**Commenti:** La professionalità e la disponibilità dello chef Santino Nicosia hanno reso la riunione conviviale ecumenica un'occasione per degustare piatti con ingredienti conosciuti e legati alla tradizione, presentati in maniera insolita, stimolante e piacevole. Il coniglio cotto a bassa temperatura, accompagnato da una salsa di foie gras, melagrana e tartufo, è stato il piatto più apprezzato insieme al dessert delicato e ricco di sapori autunnali. La scelta di cucinare il cosciotto di anatra ha dato la possibilità di apprezzare meglio l'insolito accostamento con il mirtillo. Il servizio in sala è stato impeccabile, attento e mai invasivo.



## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Hermitage" della famiglia Barbera, in cucina Stefania Carpinì. ● Via Roma 152, Villanova di Albenga (Savona); ☎ 0182/582976; coperti 60+120 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** acciughe fritte, funghi fritti, funghi sott'olio; ravioli

di borragine con "tuccu" di funghi; gnocchi di patate di Calizzano con fonduta di toma locale e tartufo nero; branzino di lenza al forno con funghi porcini; toma di alpeggio di Montegrosso Pian Latte con noci, miele di castagno e grappa Nonino Chardonnay; tiramisù ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pigato Riviera Ligure di Ponente Saleasco 2020; Granaccia Riviera Ligure di Ponente 2020 (entrambi Cantina Calleri Salea di Albenga).

**Commenti:** Ottima cena ecumenica con un menu studiato dal Delegato Roberto Pirino e perfettamente eseguito dalla giovane cuoca Stefania Carpinì. Eccellenti i ravioli, gli gnocchi e il branzino cotto alla perfezione. Ottimi i funghi proposti da soli o abbinati ai piatti. Superba la toma di alpeggio. Molto buono il dolce. Vini squisiti. Accoglienza e servizio impeccabili, con centro tavola autunnale che ha esaltato l'atmosfera di amicizia e di condivisione propria di un evento di questa importanza. Applausi da tutta la Delegazione.



## LOMBARDIA

### VALLECAMONICA

Trattoria "La Peppina" di Carlo Laguardia e Federica Garini, in cucina Federica Garini. ● Via IV Novembre 7, Esine (Brescia); ☎ 0364/466411; info@trattorialapeppina.it, www.trattorialapeppina.it; coperti 48+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì, a pranzo dal lunedì al venerdì. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** strudel di verza, prosciutto affumicato di Paisco Loveno, crema di Brè e castagne; risotto ai funghi porcini e cachi; coniglio in padella con funghi chiodini e polenta nostrana; crêpe di castagne con crema di ricotta e miele.

**I vini in tavola:** Videt 2017; Barabant 2016 (entrambi Concarena); Pare 2019 (Cascina Casola).

**Commenti:** Il locale si trova nel centro storico di Esine in un ambiente accogliente, caratterizzato dalla

presenza di una storica ghiacciaia attualmente utilizzata come cantina. La possibilità di mangiare all'esterno nei mesi estivi, nella corte privata antistante l'ingresso, consente di godere di quell'ambiente familiare tipico dei centri storici dei paesi camuni. Il menu legato al tema dell'anno è stato apprezzato per l'accostamento dei sapori e per la qualità delle materie prime utilizzate. L'attenzione al territorio è emersa in tutti i piatti e anche dagli abbinamenti con i vini camuni.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### TRENTO

Ristorante "Compet" della famiglia Oss, in cucina Fabrizio Oss. ● Località Compet 26, Vignola Falesina (Trento); ☎0461/706466; hotel@hotelcompet.it, www.hotelcompet.it; coperti 130+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura mai. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di cervo con porcini e veli di Trentin-grana; vellutata di castagne, porcini e guanciale croccante; spaghetti di patate spadellati ai finferli; costole di cervo al ginepro con composta di mirtillo rosso, polenta di patate e piccolo nido di polenta di Storo; bocconcini di cervo al Teroldego Rotaliano e funghi trifolati; trancio di meringata con salsa tiepida di frutti di bosco e castagna caramellata.

**I vini in tavola:** Trento Doc (Altemasi); Nosiola (Francesco Poli); Cabernet Franc (Simoncelli).

**Commenti:** Per la riunione conviviale ecumenica la Delegazione, nel rispetto del tema dell'anno "Il bosco e il sottobosco", ha deciso per un ristorante che dal 1967 ha, come linea di tradizione familiare e costante scelta per i menu quotidiani, i prodotti che crescono nei dintorni. L'Hotel Compet a 1.383 m di altitudine sopra Levico, nota cittadina termale della Valsugana, è circondato da boschi con facili sentieri escursionistici e agevoli piste per

sciatori. Vi sono anche zone ricche di erbe eduli, funghi, tartufi e frutti di bosco. Dopo la presentazione del nuovo Accademico Nicolò de Pretis, i commensali hanno molto gradito gli ottimi piatti curati da Fabrizio Oss e serviti con garbo e grande cura.



## VENETO

### ALTO VICENTINO

Ristorante "Casin del Gamba" di Antonio e Daria Dal Lago, in cucina Antonio Dal Lago. ● Località Roccolo Pizzati 1, Altissimo (Vicenza); ☎0444/697709, cell. 327/7776288; info@casindelgamba.eu, www.casindelgamba.it; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie metà gennaio e metà agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì a pranzo. ● Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bocconcini assortiti del bosco; mazza di tamburo dorata, lumaca in crema di erbe e bacche del sottobosco su pane con cipolla, bonbon al carbone vegetale, mousse di selvaggina, rabarbaro fermentato, fantasia di finferli, barboni e tartufo scorzone dei nostri colli; controfiletto di cervo marinato, mirtillo, lampone e porcino; crema di trombette nere e patate di montagna; pappardelle con porcini e burro di Altissimo (piatto storico); capriolo, bacche e aromi del bosco con finferli e confettura di nespole; piccolo sorbetto di uva spina e fragole; dolce con le castagne di San Luca; piccola pasticceria della casa.

**I vini in tavola:** Bellaguardia 1920 Pinot Bianco Pas Dosè metodo classico millesimato 2017 (Cantina Bellaguardia); Costa Nera Pinot Nero Veneto Igt 2018 (azienda agricola Masari).

**Commenti:** Cena ecumenica "stellare" per la Delegazione, magistralmente organizzata dai Simposiarchi Renato Zelcher e Marco Caltran; chef Antonio Dal Lago, stella Michelin dal 1976. La serata inizia con i bocconcini a base di funghi, tartufi e con flora e fauna del bosco sapientemente amalgamate. A segui-



re, una crema di trombette nere e patate per passare poi alle pappardelle con porcini. Piatto forte, un capriolo con finferli e nespole. Prima del dolce di castagne, a forma di funghetti con il Rosolio di Carlotto, un sorbetto di uva spina e fragole. Ottimo l'abbinamento con i vini locali: un Pinot Bianco spumante e un Pinot Nero. Alla fine i complimenti degli Accademici per la serata.

### BELLUNO-FELTRE-CADORE

Ristorante "Taverna" di Massimo Simonato, in cucina Barbara Dazzo. ● Via Cipro 7, Belluno; ☎0437/25192; taverna.1957@libero.it, www.ristorantetaverna.it; coperti 70+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crema di fagioli e trota dell'Alpago; tagliatelle alle castagne con ragu di coniglio; farona disossata farcita con castagne; funghi misti con formaggio stagionato 24 mesi latteria di Sedico, purè di patate; bicchierino di castagne e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco (Agostinetto); Ribolla Gialla del Collio 20 (Dino Turco); Valpolicella Classico 20 (Paolo Cottini); Amarone 13 (Corte Majoli); Moscato di Trani (Villa Schinosa).

**Commenti:** Il menu giusto per lo storico ristorante-trattoria del centro di Belluno. Funghi, animali da cortile e cacciagione sono gli elementi fondamentali di questa cucina della tradizione. La cena è stata condotta da un noto esperto micologo, il dottor Fabio Padovan, che ha intrattenuto gli ospiti con

notizie e spiegazioni estremamente interessanti. In aggiunta, grazie a Carla Pontil, Vice Delegata, era presente anche il Presidente dell'Associazione tutela fagiolo Bonel di Fonzo, il quale, presentando questo splendido prodotto, ha concluso dicendo che chi lo prova non torna più indietro! Complimenti a tutti, per la riuscita serata.

### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Ristorante "Le Magnolie" di Rita Mancin e famiglia, in cucina Costantino Lo Iacono. ● Via Braglia 3, Papozze (Rovigo); ☎0426/44720, cell. 393/4482354; info@ristorantepizzerialemagnolie.com, www.ristorantepizzerialemagnolie.com; coperti 100. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polentina morbida con baccalà mantecato e tartufo; tortino di patate con fonduta di Asiago e tartufo; risotto al tartufo; tagliata di scottona al tartufo; patate al forno, funghi misti trifolati, zucca al forno; crostatina con crema di zucca, noci e crema di marroni.

**I vini in tavola:** Prosecco di Conegliano - Valdobbiadene extra dry (Maccari); Cabernet Veneto Sgussa 2019 (Ca' Lustra); Moscato di Sicilia Grecalle (Florio).

**Commenti:** La cena ecumenica, effettuata in un ristorante mai visitato prima, è stata dedicata al tartufo del Delta del Po con il quale sono stati preparati tutti i piatti e ha avuto un esito favorevolissimo. L'apprezzamento sarebbe stato ancora più alto se, in uno dei piatti serviti, non si fossero verificati alcuni inconve-



VENETO segue

nienti. Apprezzatissimi la polentina con un perfetto baccalà, il saporito tortino, il risotto cotto a perfezione e il buonissimo dessert dal sapore autunnale. Meritati applausi hanno salutato il commento finale del Delegato e la consegna del libro dell'Accademia alla signora Rita Mancin, titolare del locale, a ricordo della bella serata.

## VERONA

Ristorante "13 Comuni" della famiglia Caltagirone, in cucina Giovanni Caltagirone. ●Piazza della Vittoria 31, Velo Veronese (Verona); ☎ cell. 347/7038248; info@13comuni.it, www.13comuni.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì, giovedì sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** burro salato e pane cotto in casa, tortino di zucca di Corbiolo su fonduta al monte veronese vecchio di malga e tartufo nero, pancia di cinghiale su focaccia di frumento di Montorio, cavolo cappuccio fermentato di Corbiolo e salsa al ginepro di Campobrun; tagliolini alle castagne con ragù di coniglio di Corbiolo a coltello e funghi di bosco della Lessinia; tagliata di cinghiale con salsa alle castagne di Roverè, cicoria saltata e polenta di patate; crema di caco mela, spuma di castagne, strudel al cacao, bicchiere di meringata ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Inti Garganega (Marinella Camerani, Mezzane di Sotto); Valpolicella Ripasso (Musella, San Martino Buon Albergo); Recioto della Valpolicella (Terre Di Gnirega, Marano).

**Commenti:** Quasi 1.100 metri d'altezza ma sembra di essere già in paradiso. Il ristorante "13 Comuni" di Velo Veronese ha accolto gli Accademici per l'appuntamento dedicato all'ecumenica 2021. Sulla montagna chiamata Lessinia, in questo antico borgo, si trova una delle espressioni più entusiasmanti della cucina regionale. Rispetto per le tradizioni, valorizzazione della filiera dei piccoli allevatori e agricoltori della zona. Il menu prevede l'indicazione esatta del piccolo fornitore e delle materie prime. Simposiarca Alberto Rubinelli. Sublime il tagliolino alle castagne con ragù di coniglio di Corbiolo a coltello e funghi di bosco della Lessinia. Condivisa dall'intera Delegazione la consegna del piatto in silver.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### UDINE

"Agriturismo La Casa delle Rondini" di Caterina Dugaro. ●Frazione Dughe 14, Stregna (Udine); ☎ 0432/724177; caterina.dugaro@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie inizio marzo, fine novembre; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salumi della casa, burja (formaggella di capra in foglie di castagno) e chiodini in agrodolce; minestra di castagne obiacco; tagliatelle di frittatine con i porcini; spezzatino al ginepro con polenta; stakanje con patate e foglie di rapa; pere cotte nel Cabernet, miele di castagno e strucchi bolliti.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla spumantizzata con sciroppo di sambuco; Merlot (entrambi Magnis); Cabernet Franc (Scudina); Verduzzo dei Colli Orientali (Giavitto).

**Commenti:** Cena ecumenica in un agriturismo che domina la vallata del torrente Erbezzo, in mezzo a boschi secolari e selvaggi ove vengono raccolti castagne e funghi. Gli Accademici hanno potuto apprezzare una cucina veramente tipica e rispettosa delle antiche tra-

dizioni delle Valli del Natisone. Le pietanze sono state illustrate dalla affabile titolare e dalla Simposiarca Lucia Pertoldi, evidenziando l'importanza della conoscenza e del rispetto dell'ambiente boschivo per il mantenimento del patrimonio di biodiversità. Qualche riserva sullo spezzatino e sui vini, compensata dall'entusiasmo per i primi piatti, non ha sminuito il gradimento unanime per l'indiscusso valore culturale della serata.



## EMILIA ROMAGNA

### BORGO VAL DI TARO

Ristorante "Mellini" di Tommaso Camisa, in cucina Giovanni Parmigiani e Tommaso Camisa. ●Via Senator G. Micheli 38, Bedonia (Parma); ☎ cell. 388/9279246; ristorantemellini@gmail.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** flan con fonduta di formaggio e tartufo; tortelli di patate con funghi porcini; tagliolini al tartufo; tagliata di manzo con funghi trifolati; latte in piedi; crostata con mirtilli.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba; Nebbiolo; Prosecco millesimato extra dry.

**Commenti:** La cena ecumenica si è svolta in questo locale che, gestito da un paio d'anni da due giovani chef, richiama un'epoca ormai passata, da antica sala biliardi ora rinnovata e arredata in stile moderno e tramutata in accogliente ristorante. Simposiarca della serata l'Accademico Mariani, che ha affrontato con cura il tema dell'anno. Ospite il Presidente della Strada del Fungo che ha sottolineato come i prodotti del sottobosco costituiscano un valore aggiunto alla cucina del territorio quale, per esempio, il porcino Igp e ora anche i tartufi. La cucina e i piatti presentati hanno riscosso pieno consenso, con funghi e tartufi protagonisti in tavola. Adeguati gli abbinamenti dei vini.

### CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Osteria Emilia" di Davide Forghieri, in cucina Nico, Rossana, Manuel. ●Via del Passatore 160, Campogalliano (Modena); ☎ 059/851505, cell. 339/3065992; info@osteriaemilia.it, www.osteriaemilia.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartina al rosamarino, castagna e gentilrosso con mousse di mortadella al tartufo; raviolo in sfoglia di castagna ripieno alla ricotta di bianca modenese e porcini; filetto di maialino laccato al sambuco, pancetta croccante e aceto balsamico; verdurine spadellate profumate al cardamomo; cheesecake alla ricotta di bianca modenese su biscotto all'amaretto; croccante e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Tosco (Plessi); Barbera (Tenuta La Riva); passito a bacca rossa (Centesimino); Lambrusco Nero di Corte Doc CSM.

**Commenti:** Cena ecumenica con la consegna a Davide Forghieri, patron locale, del premio "Giovanni Nuvoletti" che viene attribuito al ristorante che abbia contribuito, in modo significativo, alla conoscenza e alla valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale. Pier Paolo Veroni, Delegato e CT Emilia, ha sottolineato l'innovazione portata in cucina dal ristorante di Campogalliano, che riesce a reinterpretare piatti tradizionali con sempre nuove e accattivanti variazioni. Durante la serata, sono stati letti e interpretati alcuni brani del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, da parte degli attori del Gruppo Teatrale Mandriolo di Correggio.



## CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA

Ristorante "Hotel Ristorante Il Gallo" della famiglia Franceschelli, in cucina Fiorella Franceschelli, Luciana e Irene Nanni. ●Piazza della Repubblica 28/30, Castel del Rio (Bologna); ☎ 0542/95924, fax 0542/95380, cell. 320/7789080; info@galloegalletto.it, www.galloegalletto.it; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì e la sera di mercoledì e giovedì (10 settembre - 30 maggio). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalatina con mandorle, marroni e pane raffermo; tagliolini ai funghi porcini e guanciaie; cappellacci olio e pepe; tagliata di manzo ai porcini e cappella di porcino alla brace; yogurt bianco al miele e marroni.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Giall'Oro (Ruggeri); Sangiovese di Romagna Superiore Doc Centurione (Ferrucci).

**Commenti:** La cena ecumenica si è tenuta in uno storico locale di Castel del Rio. Il menu, scelto dal Vice Delegato Antonio Gandolfi Colleoni, è stato perfettamente interpretato dalla cucina del ristorante, che ha nelle proprie corde la cucina dei frutti del bosco (funghi, tartufi e marroni). Particolarmente apprezzati i primi piatti: sublimi i tagliolini ai porcini e i cappellacci (capaltaz o capeltaz in dialetto romagnolo) con ripieno di marroni in un sapiente gioco tra dolce e salato. I commensali hanno valutato ottimamente i vini serviti con un interessante rapporto qualità-prezzo. Come sempre il servizio attento e preciso ha riscosso il plauso dei commensali.

## CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Osteria Il Truciolo" di Mattia Farnè. ●Via Nazionale 38, Altedo (Bologna); ☎ 051/871858; coperti 36+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polentina calda con uovo al tegamino e funghi porcini saltati in padella; bis di tagliolina con funghi galletti e tortellini di ricotta al fungo porcino; cotoletta alla bolognese con funghi porcini; gelato di crema con salsa ai frutti di bosco, caldarroste.

**I vini in tavola:** Sauvignon Doc Collio bianco (Livon); Franciacorta

(Vezzoli); Merlot (Virgilio Sandoni); Lambrusco Amabile (Tirelli).

**Commenti:** "Il Truciolo", agli inizi del 1900, nasce come un negozio di alimentari e vecchia Dogana, poi nel tempo si è ampliato e arricchito di preziosi oggetti d'arte contemporanea e tutelato dal vincolo delle Belle Arti. Mattia Farnè, il titolare, ha supportato la riuscita di questa cena ecumenica attraverso il miglior abbinamento della materia prima del territorio con i migliori vini possibili. La serata ha visto come Simposiarca Adriano Bavarone in collaborazione con il Delegato, Roberto Vicenzi.

## FAENZA

Ristorante "La Madia" di gestione familiare, in cucina Francesco e Matteo Bucci. ●Via Garibaldi 12/A, Faenza (Ravenna); ☎054/641081; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** flan di zucca con sfiandrine, porcini e formaggio di fossa; orecchioni di castagne con frutta secca tostata e gocce di saba; tagliatelle di farina macinata a pietra al ragù di lepre; cervo in salmi con frutti di bosco e polenta; torta di patate al tartufo e zabaione.

**I vini in tavola:** Rambela extra brut dry Ravenna bianco Igt Famoso; Rambela bianco Igt 2019 Famoso; Burson Ravenna Longanesi Igp 2016 (tutti Cantina Randi di Fusignano).

**Commenti:** I Simposiarchi Alberto Castellari e Tiziano Rondinini hanno proposto un menu in perfetta sintonia con il tema ecumenico

dell'anno. La cena è stata allietata dalla investitura di due nuove Accademiche, Roberta Giacinti e Giovanna Maltoni, e dalla consegna del diploma di appartenenza da 25 anni all'Associazione a Giovanni Zauli, Accademico della prima ora. L'Accademico Fabio Castellari ha fornito interessanti informazioni sui vini serviti. Insomma, una gran bella cena ecumenica!



## TOSCANA

### FIRENZE VALDARNO ARETINO

Ristorante "Villa Viviani" di Settignana srl, in cucina Stefano Lisi. ●Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎055/697347, fax 055/6549111, cell. 337/0685970; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie la settimana centrale di agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polentina tiepida con funghi misti trifolati; tortelli ai marroni; pappardelle bastarde ai porcini; faraona tartufata; gelato di crema con frutti di bosco accompagnato dalla Gemma d'Abeto del Convento di Monte Senario.

**I vini in tavola:** Müller Thürgau Doc; Lagrein 2020 (Cantina Terlano).

**Commenti:** Grande successo per il menu che un Simposiarca d'eccezione, il Presidente e Delegato onorario Paolo Petroni, ha ideato per la cena ecumenica della Delegazione di Firenze con quella del Valdarno Aretino, guidata dal Delegato Roberto Vasarri. Ottimi tutti i piatti recuperati dalla tradizione del territorio a iniziare da una apprezzatissima polentina tiepida con funghi misti trifolati. I prodotti del bosco l'hanno fatta poi da padroni anche nei tortelli con il ripieno di marroni e nelle pappardelle "bastarde" (farina di grano tagliata con farina di castagne). Nel corso della riunione conviviale, sono entrati due nuovi Accademici: Franco Tufano per Firenze e Sergio Bianchi per il Valdarno Aretino.

### GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO

Ristorante "Col d'Arciana" di gestione familiare Adelmo Rossi e Marco Rossi, anche in cucina. ●Via Provinciale 72, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/649060, fax 0583/649011, cell. 333/9054376; adelmo.rossi@libero.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschetta ai funghi; ravioli di castagne, speck e noci; pappardelle al ragù di cervo; agnello fritto con funghi fritti; tagliata di manzo con insalata mista; gelato con mirtillo e castagnaccio.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbadiene, bianco e rosso di Luni.

**Commenti:** Gestione familiare da tre generazioni, tradizionalmente ritrovo dei cacciatori e cercatori di funghi di Castiglione di Garfagnana. La cucina basata sulle materie locali, funghi e prodotti del sottobosco, è stata ritenuta più che adatta per celebrare la cena ecumenica. Le portate servite, con cura e gentilezza, erano cucinate in modo eccellente esaltando i prodotti con cui sono state confezionate. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

### MAREMMA-PRESIDI

Ristorante "Da Guido" di Guido Santelli. ●Via Roma 18, Magliano in Toscana (Grosseto); ☎0564/592447; coperti 90+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura n.d. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.





TOSCANA segue

**Le vivande servite:** antipasti misti toscani con insalata di funghi; gnudi al tartufo; tagliolini ai funghi porcini; maialino arrosto con patate; agnello fritto; sorbetto; dolce della casa.

**I vini in tavola:** Morellino di Scansano della casa.

**Commenti:** Locale storico sito a Magliano in Toscana e rinomato in autunno per i suoi piatti a base di funghi e tartufi.

## VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Boscotondo" di gestione familiare, in cucina Francesca Giannini. ● Via Volterrana 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎ 0571/678006; boscotondo@libero.it, www.ristoranteboscotondo.it; coperti 100+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura n.d. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spuma di patate con tartufo in panatura croccante; sfera di pane toscano con patè di colombaccio, nocciole tostate e licheni; miniporcino su terriccio di pane toscano bruschettato, tartufo e cacao; base di pane toscano, battuto di lepre in umido e lampone; ravioli ripieni di cacciagione, pinoli e tartufo; nido croccante con vellutata di ovuli e scaglie di tartufo; cinghiale dolce e forte in cuore di riccio su vellutata di castagne, patate sotto la cenere; castagnaccio con mousse di cioccolato e funghi di meringa.

**I vini in tavola:** Prosecco Millesimato (Col del Sole); Zizzolo 2019 Bolgheri rosso; Moscato Terre Siciliane (Martinez).

**Commenti:** Piatti di tradizione rivisitati con fantasiose invenzioni culinarie: raffinatezza e originalità negli ingredienti della serata ecumenica. Tante idee e suggestioni per appassionati di cucina. Piatti difficili o meno difficili ma mai banali. Un plauso



al Simposiarca, l'Accademico Andrea Gori, e alla chef Francesca Giannini. L'occhio ha gradito la coreografica apparecchiatura. Servizio eccellente. Serata conviviale più che positiva apprezzata dai circa 40 commensali.



## UMBRIA

### ORVIETO

"Trattoria Delli Poggi - Charlie" della famiglia Delli Poggi, in cucina Enzo Santoni. ● Via Loggia de' Mercanti 14, Orvieto (Terni); ☎ 0763/344766; trattoriadellipoggi@gmail.com; coperti 60+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** zuppa di ceci e castagne; ombricelle al tartufo nero invernale; medaglione di filetto di manzo ai funghi porcini con purè di patate; panna cotta al miele e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Orvieto Doc Classico Superiore Castagnolo (Barberani); Nobile di Montepulciano 2018 Anita Avignonesi Aleatico (Falesco).

**Commenti:** Ottima e golosa l'interpretazione del tema della cena ecumenica rappresentata nei piatti dello chef Enzo Santoni. In una bella atmosfera, che momentaneamente unisce due attività gestite dalla famiglia Delli Poggi, fulcro della ristorazione e della pizzeria orvietana, gli Accademici hanno gustato i frutti del bosco e del sottobosco grazie alla gustosa zuppa di ceci e castagne, alle tradizionali ombricelle e allo speciale medaglione di manzo con funghi accompagnato da un originale purè. Alle pietanze sono stati egregiamente abbinati i vini. La panna cotta al miele e ai frutti di bosco è stata una dolce conclusione di questa condivisa occasione.

### PERUGIA

Ristorante "Pantagruel del Posta Donini" della famiglia Ennio Mencaroni, in cucina Enrico Scattoni. ● Via Deruta 43, San Martino in Campo (Perugia);

☎ 075/609132, anche fax; info@postadonini.it, www.postadonini.it; coperti 80+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** millefoglie di porcini e patate al ristretto di Vinsanto; risotto Carnaroli Pila Vecia al castelmagno e tartufo autunnale; medaglione di filetto di suino brado alle erbe e ginepro, mantecato ai frutti di bosco (more, mirtillo, ribes); vellutata di zucca gialla e funghi chiodini; Monte Lauro.

**I vini in tavola:** Macchia della Torre Igt 2019 (Conti Faina, Fratta Todina); Syrah e Malbec Igt 2019 (Poggio Cavallo, Orvieto); Sciandor Moscato d'Asti Docg (Villa Banfi, Montalcino).

**Commenti:** Cena ecumenica nella splendida cornice del bosco secolare del "Posta Donini". Curiosità di carattere culturale sul tema dell'anno sono state illustrate dalla Simposiarca Marilena Moretti Badolato, che ha elaborato con lo chef un menu rigorosamente ispirato al bosco. I porcini nella gradita entrée, nel risotto primeggiava il tartufo uncinato autunnale. Frutti di bosco con l'ottimo medaglione di suino brado, a ricordare come il maiale abitasse il pascolo boschivo, accompagnato da una vellutata di zucca con funghi chiodini. E per chiudere, il Monte Lauro, antica ricetta perugina riscoperta dalla Simposiarca, una interpretazione locale del Monte Bianco: castagne, cioccolato e nocciole.



## LAZIO

### FROSINONE-CIOCIARIA

Ristorante "Villa Euchelia Resort" di gestione familiare, in cucina Pietro Miele. ● Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎ 0776/799829, fax 0776/777128, cell. 393/8789236; info@villauechelia.it, www.villauecheliareort.it; coperti 100. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura variabile. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** lombolardo con castagne di Terelle, miele e peperon-

cino, formaggio di bufala erborinato e affinato con frutti di bosco, mini calzoni ripieni con funghi porcini e gorgonzola, prosciutto locale di maiale nero allevato con ghianda invecchiato 24 mesi, bocconcini caldi al tartufo, schiacciatine con zucchine e cipolline di Alatri; flan di patate al tartufo e formaggi locali; tortelli ai funghi con salsa al profumo di nocciole; stracotto di scottona con salsa ai mirtillo; purea di castagne e cicorielle di campo; sbriciolata ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Rosso Capolemole biologico; Kius spumante millesimato metodo classico (entrambi Marco Carpineti).

**Commenti:** Incantevole cornice dove l'autunno regala spettacoli di colori da togliere il fiato. Servizio in sala impeccabile, chef Pietro Miele coadiuvato dalla consorte Anna Maria, eccellente. Sommelier sempre all'altezza dell'evento.

### LATINA

Ristorante "Chichibio" di Berta sas, in cucina Tiziana Bertassello. ● Via Giuseppe Garibaldi 43, Sermoneta (Latina); ☎ 0773/319283; chichibioristorante@libero.it; coperti 70+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 20 dicembre - 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cartoccio di fritti e rustico con crema di tartufo e lardo di Colonnata; tagliolini con funghi porcini; filetto di suino con crema di castagne e zucca; ribes, more, lampone e mirtillo con crema chantilly, mela e sbrisolona.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene; Malvasia Puntinata Ercole Nero Buono (Cantina Cincinnato, Cori); Marsala (Florio).

**Commenti:** Gli Accademici pontini si sono riuniti numerosi, per la cena ecumenica, al ristorante "Chichibio", nel borgo medievale di Sermoneta. Il locale, noto dagli anni '60 come "Charlie Brown", ha da alcuni anni cambiato gestione. Presente il Sindaco di Sermoneta Pina Giovannoli che nel suo saluto ha auspicato una collaborazione tra la Delegazione e la città di Sermoneta per conoscerne i prodotti tipici e la cucina. La signora Tiziana ha reso, nei piatti serviti, un'interpretazione creativa del tema della cena: apprezzati i tagliolini ai funghi porcini. Il Simposiarca Enrico D'Antrassi ha introdotto gli

Accademici nel magico mondo del bosco soffermandosi sui funghi da conoscere e cercare.

## ROMA ROMA NONENTANA ROMA OLGIATA SABAZIA E VALLE DEL TEVERE

Ristorante "Les Etoiles" della famiglia Mencucci, in cucina William Anzidei. ●Via Giovanni Vitelleschi 34, Roma; ☎06/68638163, fax 06/6812300, cell. 338/6019654; lesetoiles@atlantehotels.com, www.lesetoiles.net; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** taralli, olive, arancini, patate drizzers; burrata con datterini e funghi chiodini sott'olio home made; mezzo pacchero alla carbonara e tartufo; controfiletto di manzo josper con tortino di patate e funghi alla brace; tiramisù ai frutti rossi.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene millesimato (Miotto); Soave Classico (Ca' Rugate); Chardonnay del Trentino (Cantina Kossler).

**Commenti:** Per la rituale riunione conviviale ecumenica si sono riunite tre Delegazioni di Roma, con i loro Delegati, Simposiarca l'Accademico Giuliano Guidi. Numerosi gli Accademici intervenuti, alcuni provenienti da fuori Roma o dall'estero come l'ex Delegato di Melbourne Antonio Zeccola. Il Delegato e CT di Roma Gabriele Gasparo ha intrattenuto sul tema della serata "Il bosco e il sottobosco". Il menu servito con un servizio corretto, celere e di professionalità, è stato molto apprezzato. Particolarmente graditi i mezzi paccheri con una carbonara al tartufo fresco. Ottimi i vini. Una riuscita riunione conviviale in un locale di classe.



## ABRUZZO

### PESCARA ATERNUM

Ristorante "Villa del Barone" di Enjoy Snc, in cucina Stefano Miani. ●Con-

trada Mangiabuono 9, Tocco da Casauria (Pescara); ☎085/8809595, cell. 349/6601882; www.villadelbarone.com; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65€; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crudità di bosco e prato; zuppetta di zucca all'essenza di terra e chips di maiale; raviolo al gusto di bosco; guancia di vitello con morbido di patata aromatizzata; guazzetto di frutti di bosco; connubio di crema inglese e scaglie d'autunno.

**I vini in tavola:** Cerasuolo d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Terzini).

**Commenti:** La cena ecumenica tenuta a "Villa del Barone" è stata un'esperienza. Il relatore Nino Tiri ha illustrato le specie autoctone che popolano i boschi e i sottoboschi del territorio, con l'auspicio di una loro riscoperta nella cucina moderna abruzzese. Il menu, invece, è stato brillantemente illustrato dal Simposiarca Arcadio Damiani, che lo ha strutturato con il giovane, quanto bravissimo, chef Stefano Miani, lasciando qualche chicca su come conservare, per tutto l'anno, i funghi raccolti in questo periodo. Una menzione merita, infine, la morbida guancia di vitello, servita in piedi, così da ricordare il profilo del Monte Morrone che sovrasta il Parco Nazionale della Maiella.



## CAMPANIA

### BENEVENTO

Ristorante "Masserie Masella Trattoria" di gestione familiare, in cucina Dino Masella. ●Via Pezzalonga 41/B, Cerreto Sannita (Benevento); ☎cell. 349/8688158; info@masseriemasella.it, www.masseriemasella.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostino con zuppetta di funghi spontanei; zuppa di castagne e fagioli cerati, cotta al

pignato; curriul' con cardarelle; tasca di vitellone marchigiano lgp ripiena di m'scott laurentino; cardilli selvatici; pastarella della sposa con mascarpone e fragoline del Matese.

**I vini in tavola:** Fiano del Sannio Doc 2020 (Aia dei Colombi); Camaiola nero piana 2020 lgp (Cantina Morone).

**Commenti:** La Consulta ha unanimemente deciso di consegnare, in occasione della cena ecumenica, il prestigioso premio "Dino Villani" a Giulio Ciarleglio per il biscotto di San Lorenzello, segnalato dall'Accademica Angela Di Paola. La cerimonia, presieduta dal Sindaco Antimo Lavorgna, si è svolta presso il Comune di San Lorenzello, mentre la riunione conviviale si è tenuta presso la "Trattoria Masserie Masella", antica osteria di Cerreto Sannita che ben utilizza i prodotti del sottobosco. Il menu, infatti, ha consentito di gustare le numerose varietà di funghi sanniti, l'eccellente castagna jonna (bionda) di Cusano Mutri e le fragoline del Matese. Simposiarca Angela Evangelista.



## PUGLIA

### BARI

"Trattoria Pugliese" di Vittoria Santoiemma, in cucina Giuseppe Conti Papuzza. ●Via Concezione 11, Gioia del Colle (Bari); ☎080/3431728; info@trattoriapugliese.it, www.trattoriapugliese.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cestino di ceci con erbe, carpaccio di porcini e caciocavallo; tagliatella riccia al Primitivo con porcini, castagne e guanciale di maiale; capocollo di maiale con riduzione di Primitivo; lampascioni fritti con mosto di fichi; ciambelline ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina I Parieti.

**Commenti:** Per la riunione conviviale ecumenica di quest'anno la

Delegazione si è recata in un caratteristico locale nel cuore del borgo antico del ridente centro murgiano. I padroni di casa, Giuseppe Conti e Vittoria Santoiemma, hanno accolto gli ospiti con cortese e spontanea cordialità, e tutti hanno vivamente apprezzato i piatti a tema preparati da Giuseppe, in abbinamento agli ottimi vini proposti da Vittoria. Il festoso e sereno momento conviviale è stato preceduto da una brillante e approfondita conversazione sulla cucina del bosco e del sottobosco della DCST e Vice Delegata Carla Pasculli.



## CALABRIA

### AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO

Ristorante "Il Bucaneve" di 3 MKS srl, in cucina Davide Catalano. ●Via Risorgimento 51, Gambarie (Reggio Calabria); ☎336/340057; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** coppo di funghi fritti, crostini ai funghi trifolati; ravioloni al tartufo con ripieno di funghi porcini e salsiccia; arrosto di vitello (trinca) ai funghi porcini con patate d'Aspromonte; castagne arrostate, millefoglie ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Bonera; Cavadisserpe (entrambi Mandrarossa).

**Commenti:** Atmosfera distesa e ben disposta alla convivialità. I vini, solitamente un po' trascurati, stavolta si sono presi la loro scena, grazie alla cantina e ai suoi sommelier. Ottimo l'antipasto di funghi fritti e trifolati su crostini caldi. Qualche riserva sul primo, il cui ripieno era un po' slegato. Buono il secondo, soprattutto per la scelta del taglio di carne. Sughì e intingoli ottimi. Il tartufo non si è sentito, ma era quello silano, noto per la sua silenziosità. Buone le castagne e il dessert ai frutti di bosco. Il piccolo inciampo sul primo piatto è stato ampiamente compensato dal gradimento dei vini, dall'accoglienza e servizio e,



CALABRIA segue

last but not least, dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

## COSENZA CROTONE

Ristorante "Biafora Hyle Resort" della famiglia Biafora, in cucina Antonio Biafora. ●Località Garga 9, San Giovanni in Fiore (Cosenza); ☎0984/970722; info@hyleristorante.it, www.hyleristorante.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crudo di podolica, yogurt di pecora, mandorle, liquirizia e finocchio; finto sushi di maiale, noci, agrumi e polvere di oliva; riso riserva San Massimo al caprino, tartufo, castagne e ginepro; ravioli di ricotta, porcini, finocchietto e nocciole; agnello, cicoria e zucca all'aceto di Xeres; cioccolato, popcorn caramellati e sorbetto al lampone.

**I vini in tavola:** Rosaneti brut rosé; Magno Megonio Calabria rosso Igt; Le Passule Calabria Igt passito (tutti delle Cantine Librandi).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica organizzata insieme alla Delegazione di Crotone e dedicata al tema dell'anno. Nella circostanza, si è provato a restituire l'odorosa fragranza che accoglie quando si entra nel bosco grazie ai segreti "di cui esso è scrigno: i prodotti e i sapori". Accademici e ospiti sono stati coinvolti in un percorso ideato per provare a vivere la suggestione di quella camminata che ha fatto conoscere castagni o noci con i loro frutti. E ancora, di quando, abbassando lo sguardo, si sono intravisti funghi, more, fragoline e lamponi.

## REGGIO CALABRIA GIOIA TAURO- PIANA DEGLI ULIVI

Ristorante "Bonanno Restaurant" di Emanuele Bonanno, anche in cucina. ●Via Circonvallazione 149, Taurianova (Reggio Calabria); ☎0966/472521; bonannorestaurant@gmail.com, www.bonannorestaurant.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di podolica con tartufo e straciatella; carpaccio di porcini con lamelle di pecorino stagionato; bruschetta con lardo di Colonnata e pâté di patate; cialda di

parmigiano con lamelle di porcini fritti; Carnaroli di Sibari con porcini e zucca gialla; raviolo di suino nero con guanciale croccante, pomodorino giallo e crema di castagne; stracotta di lonza con demi-glace ai porcini su crema di patate; patate casarecce al rosmarino; gelato fior di latte con coulis ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Fermentino; rosso Ciro Classico (luzzolini).

**Commenti:** Organizzata dalle due Delegazioni, si è svolta la cena ecumenica alla presenza anche di altri Delegati reggini accompagnati da un nutrito gruppo di Accademici. Lo chef Emanuele in cucina si è espresso al meglio, facendo gustare pietanze della tradizione locale in perfetta adesione al tema dell'anno. Simposiarca Alessandro Cannatà della Delegazione di Reggio Calabria che ha illustrato le portate con passione e competenza. La riunione conviviale è stata piacevole e molto apprezzata dagli Accademici grazie anche all'impeccabile servizio impreziosito dalla cordialità del personale di sala. I vini proposti sono stati all'altezza delle pietanze servite.



## SICILIA

### MARSALA

"Le Caserie Ristorante Locanda di Charme" di Giovanni Maggio, in cucina Nicola Sammartano. ●Via Frisella 32, Marsala (Trapani); ☎0923/1961327, cell. 348/9194225; ristorantelecaserie@gmail.com, www.lecaserie.com; coperti 64+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostino con fonduta di tartufo e salamino di cinghiale e bruschetta con fonduta di caciocavallo ragusano e cipolla caramellata di Partanna; gateau di patate con scamorza, misto di funghi, guanciale su fonduta di nocciole; sformato di fettucelle con norcina, noci e punte di qualeddro; capocollo di maialetto nero dei Nebrodi al Marsala con castagne e mele cotogne; sfoglia croc-

cante con frutta di bosco e miele e castagna in colata di cioccolato nero.

**I vini in tavola:** Syrah (Cantine Maenza, Camporeale).

**Commenti:** Dopo il rituale saluto, la Delegata ha ricordato l'Accademico Uccio Titone deceduto lo scorso settembre, evidenziando la sua dedizione per l'Accademia e le sue doti umane. A seguire, ha invitato i commensali a un breve raccoglimento. Poi, l'attenzione si è spostata sul tema della cena ecumenica e quindi ha tratteggiato la situazione boschiva della Sicilia Orientale e Occidentale. Il convivio si è svolto piacevolmente e le pietanze hanno evidenziato la competenza dello chef al quale i commensali, però, hanno voluto fare qualche appunto sul primo piatto. A lui la Delegata ha poi consegnato il Diploma di Buona Cucina 2020, per i suoi riconosciuti meriti.

### MESSINA

Ristorante "La Tovaglia Volante" di La Tovaglia Volante di Loredana Carere, in cucina Loredana Carere, Riccardo Orando. ●Via Mario Giurba 27, Messina; ☎338/6413665; loredana.carere@gmail.com; coperti 50+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sformatino di carote e tuma persa con funghi porcini; tagliolini alla farina di castagne con pesto di pomodorini secchi e mandorle; provola dei Nebrodi al forno con tartufo siciliano; dolce di ricotta con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Alègre e Nero d'Avola (Cantina Barone Sergio).

**Commenti:** Menu strettamente fedele al tema dell'anno. Piatti elegantemente presentati e preparati utilizzando formaggi tipici del territorio (tuma persa e provola), castagne e funghi dei boschi di Sicilia e l'innovativo tartufo siciliano, che sormontava la terrina di provola. Unanime il gradimento per la qualità delle preparazioni che, in caso di valutazione, avrebbe sfiorato l'eccellenza, come emerso dal serrato dibattito finale che ha anche evidenziato l'apprezzamento per la cura dei particolari (pasta e pane fatti in casa) e un'attenzione spiccata alla sostenibilità. La consegna del piatto d'argento dell'Accademia ha sancito il riconoscimento della speciale qualità dell'ecumenica.

### PALERMO

Ristorante "Stand Florio - Contemporary Hub" di Fabio Vaiana, in cucina Ciro Pepe. ●Via Messina Marine 40, Palermo; ☎091/7308360, cell. 351/5702022; info@standflorio.it, www.standflorio.it; coperti 50+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cremoso di patate, uovo 63° fritto, tartufo; gnocchi di ricotta, funghi di bosco, pinoli bruciati; morbido di manzo, cremoso di castagne, lenticchie, salvia; mousse yogurt e curcuma, frutti di bosco, frolla al cacao.

**I vini in tavola:** Frappato (Cos); Etna rosso (Murgo); Morsi di Luce (Florio).

**Commenti:** Le condizioni climatiche hanno reso difficoltoso il reperimento delle materie prime per la preparazione dei piatti, come ha spiegato Calogero Scibetta, Simposiarca della serata, esperto di funghi e tartufi, che con dovizia di particolari ha commentato il volume sul tema dell'anno. Ciò non ha impedito la riuscita della serata: location d'eccezione, sala ben allestita, gestore attento, ottimo servizio, abile lo chef Ciro Pepe che ha saputo preparare buone pietanze, con qualche pecca sulla presentazione dei piatti; giovane e volenteroso ha accolto alcune critiche volte esclusivamente al suo miglioramento. L'abbinamento dei vini, rigorosamente siciliani, è stato curato dal sommelier del locale.

### RAGUSA

Ristorante "U Dammusu" della famiglia Molè, in cucina signor Molè. ●Via Martiri Ungheresi 9, Chiaramonte Gulfi (Ragusa); ☎0932/927506; udammusu@libero.it, www.udammusu.com; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gelatina di maialino nero, salumi di cervo e cinghiale, formaggi e olive cunzate, carpaccio di cervo con pistacchio, mandorle e lime; fusilli con ragù di cervo al Barolo; risotto maialino nero e funghi; cinque coste irlandese alla brace; stinco al forno con patate, funghi alla brace; dolce ai frutti di bosco; castagne arrosto.

**I vini in tavola:** Cratere dell'Etna (Le Terrazze dell'Etna).

**Commenti:** Bella e partecipata serata in un ristorante iconico per la carne di qualità. Il Simposiarca Giuseppe Bianculli ha studiato un menu adatto al tema della cena ecumenica, riscuotendo il plauso dei commensali. Tullio Sammito ha esposto magistralmente il tema "Bosco e Sottobosco", come recita il volume accademico distribuito durante la serata. È stata poi la volta della nota scrittrice iblea Costanza Di Quattro, autrice de: Giuditta e il Monsù, che ha parlato del romanzo e del ruolo dei monsù nella cucina della Sicilia del secolo scorso. Al termine, il Sindaco di Chiaramonte Gulfi, Onorevole Sebastiano Gurrieri, ha gentilmente donato il volume di Costanza agli Accademici ragusani.

#### VAL DI NOTO

Ristorante "Al Punto Giusto" di gestione familiare. ● Via Maddalena 28, Palazzo-Acreide (Siracusa); ☎ 0931/1969134, cell. 329/1264609; infoalpuntogiusto@gmail.com; coperti 45+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

**Le vivande servite:** crostino di pane, stracciatella, capocollo di suino nero e marron glacé; tartare di vitello, olio extravergine, tartufo di Palazzolo e focaccia al rosmarino; linguine trafilate al bronzo al ragù bianco di cinghiale su vellutata di caciocavallo; filetto di maialino cotto a bassa temperatura, funghi porcini e bietta selvatica; biancomangiare ribes e mirtilli.

**I vini in tavola:** Etna rosso (Vivera).

**Commenti:** Riunione conviviale con voglia di ripartire e, a dispetto del clima estivo, nella mente e nel cuore



il profumo dell'autunno, del bosco umido e stillante e dei suoi frutti che gli Accademici sono qui venuti a celebrare. Dai marron glacé al tartufo scorzone degli Iblei, che inebria sulla tartare con l'olio buono di queste parti, confermando che il rispetto delle ottime materie prime fa già da solo un buon piatto. Perfetto il filetto di maialino, frutto di estenuante cottura, con le biette selvatiche, in siciliano le cosiddette "aiti", che costituiscono autentica primizia. Promosso il cuoco, che conferma Palazzolo come la più "gastronomica" tra le località di competenza della Delegazione.



#### **SARDEGNA**

#### SASSARI SILKI

"Agriturismo S'Ena Frisca" dell'azienda agricola S'Ena Frisca snc, di Piras e Mura, in cucina Riccardo Piras. ● Via Luri, Tissi (Sassari); ☎ cell. 328/7511968; senafrisca@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** funghetti ripieni al gratin, pane guttiau, pane di semola sarda all'elicriso, pane di semola sarda al mirto; budino salato alla crema di castagne, formaggella ai funghi, cartoccio aromatico di carne di manzo e bietta selvatica, frittata al casizolu e rucola, crema di melanzana alla mentuccia; zuppa di erbe ai cereali; crespelle ai funghi porcini; agnello in crosta con patate al rosmarino e salvia; semifreddo di ricotta alla confettura di corbezzolo o crostata alla crema di castagne.

**I vini in tavola:** Vini di produzione dell'azienda.

**Commenti:** La serata è stata organizzata dal Delegato aiutato dallo chef Riccardo Piras che ha voluto preparare piatti al di fuori del menu tradizionale del locale, seguendo il tema della cena. Sono stati particolarmente apprezzati gli antipasti e le crespelle ai funghi. Ha suscitato curiosità e apprezzamento l'agnello in crosta per la ricchezza di profumi

e la freschezza del piatto. Anche nei dessert è stato apprezzato lo sforzo di utilizzare ingredienti in tema ed è stato valutato positivamente il semifreddo alla confettura di corbezzolo.



#### **EUROPA**

#### **FRANCIA**

#### PARIGI

Ristorante "Tosca" dell'Hotel Splendide Royal Roberto Naldi, in cucina Raffaele De Mase. ● 18, rue du Cirque, Parigi; ☎ 0033/142681000; rm@splendideroyal.fr, splendideroyal.fr; coperti 25. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 10 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzichini; radici; vitello con funghi di stagione al caffè e melagrana; bavarese al caramello, caffè e funghi porcini.

**I vini in tavola:** Prosecco, Müller Thürgau; Tramin 2019; Santa Cristina 2017.

**Commenti:** Grande successo per la cena ecumenica abbinata alla consegna del Diploma di Buona Cucina. Menu raffinatissimo ispirato al sottobosco nella sua biodiversità: radici, erbe selvatiche, bacche. Eccezionale il tenerissimo vitello esaltato dai profumi di caffè e melagrana; perfetto l'accompagnamento dei vini ed estremamente sollecito e curato il servizio. La consegna del Diploma ha creato un momento di gioia gastronomica condiviso da Accademici e responsabili del ristorante. Tosca si conferma fra i migliori italiani di Parigi con un plus per l'estro e la ricercatezza della cucina e l'eleganza del locale.

#### PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Casa Bini" di Simone Taiuti, in cucina Giorgio Giargni. ● 36, Rue Grégoire de Tours, Parigi; ☎ 00331/46340560; simone@casabini.fr, casabini.fr; coperti 100. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura 24/25/31 dicembre e 1°

gennaio. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini lardo e tartufo, pecorino del Carai; vellutata di zucca con scaglie di castagna e tartufo; pici al ragù di cinghiale e porcini; filetto di maiale in pancetta croccante, finferli, nocciole tostate, purea di patate; sablé al farro, crema di ricotta, mirtilli e more.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano 2020 (Podere Macinatico); Barco Reale 2019 (Capezzana); Athis Bolgheri Superiore 2016 (Podere Guado al Melo); Riccionero Pinot Nero 2009 (Tenuta Lanciola); Vinsanto 2016 (Villa Caprareccia).

**Commenti:** Gli Accademici si sono ritrovati in un'antica elegante trattoria toscana nel cuore del Quartiere latino. Ci sarebbe da dire molto sui piatti serviti, a cominciare dai crostini che emanavano uno spiccato profumo di tartufo bianco d'Alba. La sala, per tutta la durata della cena, si è trasformata in bosco dai tipici profumi inebrianti. Il menu è stato apprezzato all'unanimità. Ottimo abbinamento dei vini. La Delegata ha sottolineato l'importanza della cena ecumenica e ha letto una dotta relazione sui funghi del Vice Delegato Gian Paolo Cossu, che per sopraggiunti impegni inderogabili di lavoro era assente. Splendida serata e gradevolissima compagnia.

#### **PORTOGALLO**

#### LISBONA

Ristorante "Il Matriciano" di Stefania Carpocca. ● Rua de S. Bento 107, Lisbona; ☎ 00351/213952639; bebel.ristoranteitaliano@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ovoli di porcino; uovo & tartufo dello chef; bruschetta con funghi porcini; tagliolini al tartufo; gnocchi su crema di castagne e funghi porcini; filetto ai funghi porcini; dolce speciale ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Passione Sentimento (Pasqua); Oltre Langhe (Pio Cesare).

**Commenti:** La cena ecumenica si è svolta in un'atmosfera di eccezionale convivialità. Ospite il nuovo Direttore IIC a Lisbona, dottor Stefano Scaramuzzino. Il menu è stato gradito



EUROPA segue

ed elogiato da tutti, con particolare gradimento per gli ovoli di porcino, l'uovo col tartufo e i tagliolini. È stato distribuito agli Accademici il libro sul tema dell'anno e la *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Tra gli ospiti anche vari nuovi membri della comunità italiana a Lisbona interessati a iscriversi all'Accademia. Ottima ripartenza.

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

### 🏠 SAN MARINO

Ristorante "Il Ghetto da Ottavio" di Ottavio e Laura Ceccoli, in cucina Ottavio Ceccoli. ● *Strada Piano del Rio 59, Fiorentino (Capanne) San Marino*; ☎ 0549/997611, cell. 335/7345595; *ristorantedelghetto.sm@gmail.com*; coperti 80. ● *Parcheeggio comodo; ferie dal 15 al 31 agosto; giorno di chiusura lunedì.* ● *Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** crostini ai funghi misti; carpaccio ai porcini; frittata al tartufo nero; insalata al tartufo; panzerotti al tartufo bianco; risotto ai funghi; faraona con castagne e porcini; scaloppina al tartufo nero; contorni di stagione; cheesecake ai frutti di bosco; caldarroste.

**I vini in tavola:** Riserva del Titano; Roncale di San Marino; Sangiovese Superiore; Brugnato; Moscato.

**Commenti:** Una bellissima serata, per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno. Lo chef Ottavio ha preparato, con passione, i piatti della tradizione utilizzando, come sempre, prodotti del territorio, realizzando un ricco menu molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti.

## SVIZZERA

### 🏠 SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Moncucchetto" di Andrea Muggiano, anche in cucina. ● *Via Marietta Crivelli Torricelli 27, Lugano (Ticino)*; ☎ 0041/919677063; *eventi@moncucchetto.ch, moncucchetto.ch*; coperti 50+30 (all'aperto). ● *Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1°-16 agosto, 1°-2 novembre, 23 dicembre - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica; a pranzo.* ● *Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** vol au vent ripieni di funghi con sinfonia di bosco; risotto al mirtillo con uova, patate e tartufo nero; nocette di capriolo con salsa liquorosa, castagne glassate, timballino di funghi e ribes; tortino di marroni profumato al rosmarino.

**I vini in tavola:** Refolo brut bianco del Ticino Doc; L'Arco Merlot Ticino Doc 2019; Collina d'Oro-Agra rosso del Ticino Doc 2017 MG (tutti della Fattoria Moncucchetto, Lugano).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita, per la cena ecumenica, presso il ristorante di Andrea Muggiano a Lugano. Durante il convivio, è stato consegnato dal Delegato Emilio Casati il Diploma di Buona Cucina 2021. Il menu è stato appositamente studiato dallo chef con il Simposiarca Paolo Grandi (Delegato onorario) al fine di rispettare il tema della serata. L'ospite, Silvano D'Alesio, Presidente della Società Micologica Luganese (SML), ha illustrato il mondo dei funghi, il rispetto ecologico degli habitat e la prevenzione da intossicazioni. Servizio attento. La serata ha riscosso un grande successo.



## NEL MONDO

### STATI UNITI D'AMERICA

#### 🏠 SAN FRANCISCO

Ristorante "Perbacco" di Umberto Gibin e Staffan Terje, in cucina Staffan Terje. ● *230 California Street, San Francisco*; ☎ 00415/9550676; *umberto@perbaccosf.com*; coperti 200+20 (all'aperto). ● *Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.* ● *Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.*

**Le vivande servite:** arancino di riso; speck con finocchio e mele, vinaigrette di mirtilli selvatici; agnolotti con ripieno di fonduta di tartufi neri su letto di funghi selvatici; petto d'anatra di "Liberty Farms" con castagne arrostate, capunet di cavolo, ristretto al Nebbiolo; nuvola di tiramisù con lamponi.

**I vini in tavola:** 2018 Timorasso, Dertthona 2018 (Vigneti Massa); Ruchè del Monferrato, La Tradizione (Montalbera).

**Commenti:** La Delegazione, in occasione dell'appuntamento ecumenico 2021, è stata accolta, nell'ampia sala privata del ristorante "Perbacco", dal titolare Umberto Gibin. Il Delegato e Simposiarca ha dato mano libera al cuoco Staffan Terje nella confezione del menu da presentare nel corso della serata dedicata ai prodotti del bo-

sco e sottobosco. Le proposte hanno sposato appieno il tema assegnato e in particolare gli agnolotti con il ripieno di tartufi neri hanno ottenuto il massimo gradimento. Perfetto l'abbinamento dei vini con le pietanze proposte e servizio cordiale e attento.

## TUNISIA

### 🏠 TUNISI

Ristorante "Le Golfe" di Hedi Dhaoui, in cucina Fulvio Pischredda. ● *5 rue El Arbi Zarrouk, Sidi Abdelaziz, La Marsa*; ☎ 0021/671748219; coperti 120+120 (all'aperto). ● *Parcheeggio comodo; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura mai.* ● *Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

**Le vivande servite:** bresaola all'olio extravergine d'oliva del Sahel e sedano fresco; tagliatelle della tradizione ai funghi porcini; filetto di manzo di Ain Draham con crema profumata al tartufo; torta d'autunno alle pere e cannella; caldarroste al forno.

**I vini in tavola:** Kurubis rouge e Kurubis blanche (Mornag).

**Commenti:** Eleganza, accoglienza e piena approvazione hanno contraddistinto la cena ecumenica superbamente organizzata, sulla terrazza fronte mare del ristorante, dalla Simposiarca Marysa Impellizzeri che ha meticolosamente scelto e curato il menu, pienamente in linea col tema dell'anno e la stagionalità. Il ristorante si è confermato attento alla qualità degli ingredienti di stagione e all'armonia dei piatti proposti e ben presentati, con punte d'eccellenza per il filetto di manzo al tartufo. Ottimi la scelta e l'abbinamento dei vini. Inappuntabile e attento il servizio.

Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza, la Segreteria di Milano e la Redazione della Rivista porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero i più fervidi auguri di

**Buon Natale  
e felice anno nuovo**

La Segreteria di Milano e la Redazione di Roma rimarranno chiuse dal 24 dicembre al 9 gennaio



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

**Vercelli**  
Gian Domenico Ciochetti

### LOMBARDIA

**Bergamo**  
Claudio Cominelli ● Giovanni Rota ● Fredy Suter

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Trento**  
Nicolò de Pretis Cagnodo

### EMILIA ROMAGNA

**Faenza**  
Giovanna Maltoni

**Modena**  
Guglielmo Borelli ● Giulio Galizia

### TOSCANA

**Firenze**  
Franco Tufano

**Valdarno Aretino**  
Sergio Maria Bianchi

### MARCHE

**Pesaro-Urbino**  
Giovanni Montini ● Alfredo Taracchini Antonaros

### LAZIO

**Civitavecchia**  
Pasquale Reverchon

**Frosinone-Ciociaria**  
Antonio Diurni

**Roma Castelli**  
Micaela Angle ● Maria Grazia Caccamo ●  
Valeria Cipolloni ● Rossana Sciotti

### ABRUZZO

**Chieti**  
Diego De Carolis

**Sulmona**  
*Accademico onorario:* Francesco Sabatini

### SICILIA

**Cefalù**  
Giuseppe Verde

### FRANCIA

**Lilla**  
Alexandra de Chateaufort ● Sylvie Liotet

### ISRAELE

**Tel Aviv**  
Maria Aron

### REPUBBLICA POPOLARE CINESE

**Pechino**  
Giovanni Battista Di Giovanni ● Nancy Li Jiannan

**Shanghai**  
Sharon Vit

### ROMANIA

**Bucarest**  
Paolo Cestra ● Gabriella Navarra

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**Singapore-Malaysia-Indonesia**  
*Accademico onorario:* Mario Andrea Vattani

### SPAGNA

**Madrid**  
Cecilia Oliva

### STATI UNITI D'AMERICA

**New York**  
Monica Fornier

## NUOVE DELEGAZIONI

### LAZIO

**Roma Olgiata Sabazia e Valle del Tevere**  
*Delegato onorario:* Giuseppe Menconi  
*Delegato:* Raffaello Ragolini  
*Vice Delegato:* Giovanni Ghirlanda  
*Segretario:* Mario Piccialuti  
*Consultori:* Hilde Catalano Gonzaga Ponti Malizia ●  
Michele De Meo ● Marco Laganà ●  
Silvio Pellati ● Claudio Saporetti  
*Accademico onorario:* Mario Sarcinelli  
*Accademici:* Antonio Bertani ● Giovanni Braico ●  
Olivia Brizzi ● Ottavio Cagiano de Azevedo ●  
Valerio Casalini ● Piero Cutellé ● Fulvia D'Ambrosi ●  
Antonella De Toma Santini ● Gianni Di Santo ●  
Sandra Dragonetti ● Claudio Filippi ●  
Silvio Gattamelata ● Marcello Gioscia ●  
Giovanna Leone ● Aldo Li Castri ●  
Giulia Novelli Longo ● Alessandro Orlandi ●  
Giovanni Palmeri ● Giuseppe Pecoraro ●  
Giorgio Sandulli ● Alessandro Speciale ●  
Mario Vaccarella

## TRASFERIMENTI

### TOSCANA

**Siena**  
Ludovica James (*da Boston*)

### REPUBBLICA CECA

**Praga**  
Roberta Pasini Muscarella  
(*da Singapore-Malaysia-Indonesia*)

## VARIAZIONE INCARICHI

### CAMPANIA

**Napoli-Capri**  
*Delegato onorario:* Elio Palombi  
*Delegato:* Santa Di Salvo  
*Vice Delegati:* Claudio Novelli ●  
Maria Pisani Morace  
*Segretario:* Anna Arfè  
*Tesoriere:* Emanuela De Pascale  
*Consultori:* Roberto D'Ajello  
Carlo De Pascale ● Lucio Fino

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**Singapore-Malaysia-Indonesia**  
*Consulatore:* Rossella Gentile

### UNGHERIA

**Budapest**  
*Delegato onorario:* Alberto Tibaldi  
*Delegato:* Michele Fasciano  
*Vice Delegato-Tesoriere:*  
Maria Carmela Gaetani Aronica  
*Vice Delegato:* Alessandro Balli  
*Segretario:* Giovanna Mandato Leahy  
*Consultori:* Flavio Aita ● Rania Rafic Korban Vivona ●  
Giulio Marciano ● Paolo Spada

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

**Alba Langhe**  
Piero Cornaglia

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna**  
Umberto Cavezzali

### CALABRIA

**Area Grecanica-Terra del Bergamotto**  
Maria Calabrò Scagliola

### SICILIA

**Palermo Mondello**  
Alberto Runza

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

A YEAR OF COMPLEXITIES DRAWS TO A CLOSE

Despite uncertain prospects, life today is not comparable to that of 12 months ago.

FOCUS, December 2020: a year ago. The riskiest 'red regions' endured maximum lockdown; we left home only for food-shopping and work; we never left our municipalities; no cinemas, theatres, stadia, gyms. Beleaguered restaurants survived through unglamorous carry-outs. We lamented bar and restaurant closures at 6 PM and on Christmas and Boxing Day, and a 10 o'clock curfew even for New Year's Eve. The virus has not disappeared: it remains at large, but how much has changed! Holders of a Green Pass denoting recovery or vaccination can live almost normally, at least for now. Of course, with social distancing and masks indoors, we shouldn't delude ourselves: we'll have to bear these precautions for many months yet, but apart from that, our wise Academicians have attained the mythical 'herd immunity', being almost all multiply vaccinated. We're free, therefore, to hold convivial gatherings, conferences, meetings and so on. It's not complete freedom, but it's a fair amount, considering the ongoing pandemic. What hasn't changed, and has indeed worsened, is the homeless encampment which now, even during daylight, coalesces under the arcades in front of our Academy's headquarters.

Delegations are intensely active, including those abroad

This year, the Italian Academy of Cuisine has demonstrated admirable engagement worldwide, including that connected with the VI International Italian Food Week. Liaising, as always, with our diplomatic network and Italian Cultural Institutes, Delegations organised seminars, round tables and interesting, well-attended conferences. In Italy, the traditional convivial festive gatherings are taking place with enthusiastic participation by Academicians and their friends and families. In many locations, booking is difficult because venues are, luckily, full; but prices have often risen enough hinder the selection of menus and accompanying wines. We have previously noted the three principal problems of restaurants: absurd price hikes, substandard service, and standardised

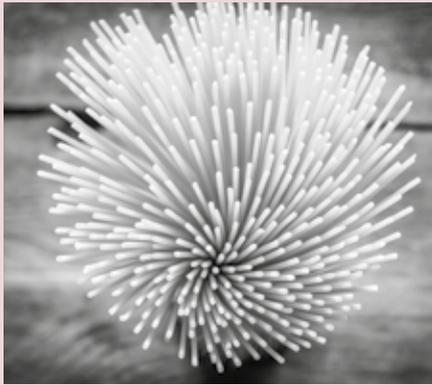


food. A large percentage of menus from our various Delegations include, for instance, 'low-temperature beef cheeks'.

Few changes in the two guides released this year

In this 'transitional moment', so to speak, two guides have been released: the Michelin Red Guide for 2022, launched in person this year, recommends the very same 11 3-starred restaurants: not one more, nor one less. Not much movement among the 2-starred restaurants, which include only two newcomers, both in Campania; and 33 new restaurants with 1 star. 26 restaurants are out: 15 because their star was not confirmed, and 11 because they have closed. Gambero Rosso has also released the 32nd edition of its Guide to the Restaurants of Italy, with reviews of 2,700 venues. Points and assessments have returned this year, but with few changes. 41 restaurants have 3 forks: only 4 newcomers since the 2020 guide. Our Good Table Guide will be meticulously checked over January and February to be released, at long last, in the spring. Last year's editorial ended by hoping that we could soon meet again: this has come to pass, dear Academician friends, and once more I wish you and your families a Merry Christmas, a Happy New Year and excellent health.

Paolo Petroni



### THE WHEAT BATTLE

*See page 4*

Sky-high durum wheat prices worldwide, alongside shortages, could clear pasta off supermarket shelves. True? Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, opines that the wheat crisis should not frighten Italians overmuch: for dry durum wheat pasta, it should mean paying 30 or 40 Euro-cents more per kilogramme for every packet.

### “CLIMATE-SMART” FOOD FROM FIELD TO TABLE

*See page 6*

The transition towards “climate-smart” agriculture must occur in a context of great change, wherein it is fundamental to mitigate the effects of the various food production activities. Allowing crops, culture and tradition to coexist with indispensable innovation means not only preserving income and social welfare but also guaranteeing healthy, sufficient and high-quality food for our country, its citizens and all other consumers, including overseas lovers of ‘Made in Italy’ products.

### LUCKY FOODS

*See page 8*

In the quadrilateral area of the lower Po Valley (*Bassa Padana*) between lake Garda and the rivers Mincio, Adige and Po, where rice fields abound, the similar rice dishes known as *risotto col tastasàl* (salt-tasting risotto) and *riso alla pilota col pistùme* (rice polishers’ rice with sausage

meat) are doubly auspicious. Pork and rice, according to immemorial customs, both bring abundance, wealth and fortune, says Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona. But New Year’s Eve features many other lucky foods, including *cotechino* sausage, lentils, pomegranate and grapes.

### MILAN AND TURIN: TWO CUISINES COMPARED

*See page 10*

Turin Academician Elisabetta Cocito highlights possible differences and commonalities between these two cuisines. Though Milan and Turin differ in social composition and mentality, both of their cuisines differ in approach and historical development from those of their surrounding regional areas. Both are urban cuisines, with the associated social implications and cross-pollinations.

### CHRISTMAS EVE

*See page 12*

Christmas Eve is the most eagerly anticipated date, since it officially kicks off the Christmas holidays which gather relatives who treasure traditions and food customs. Though in the past it consisted of strictly meatless ‘poor food’, Christmas Eve dinner has become a time of elaborate conviviality, while retaining the symbolic value of many foods including sweets made with dried fruit, walnuts and almonds among others, indicating the fertility of the land and auguring prosperity for the family.

### DINNER SIX HUNDRED MILLENNIA AGO

*See page 14*

Near Isernia, in the area of La Pineta, there are traces of a 600,000-year-old palaeolithic settlement, renowned the world over for the wealth of finds and prodigious amount of information it has yielded. Every food source was already systematically exploited then, and though the inhabitants’ diet was probably meat-based, it is possible that they also ate vegetables.

### THE GENEROUS FOREST

*See page 16*

Humans have always found reliable sustenance in the forest. Nature is so generous that the woods offer us everything ready for use. Forest foods are innumerable, from the best-known - mushrooms, truffles, chestnuts, berries and game - to the least familiar: aromatic herbs, other fruits, nuts, mosses and lichens, used ever more frequently nowadays for their organoleptic properties and their distinctive aromas.

### PONTREMOLI LEEK TART

*See page 18*

Each family still treasures its traditions for the meatless Christmas Eve dinner: in Pontremoli, this includes fried celery and a leek tart. The latter, a splendid example of interlacing food and culture, is a thin dough parcel containing stewed leeks mixed with oil, beaten egg and grated *grana* and *pecorino* cheeses, baked until golden.

### CRAFUS AND PAN DI SORC: TINY FRIULIAN ENCLAVES

*See page 20*

The Friulian queen of all pork meatballs is undoubtedly *crafus*, made of liver and enriched with *pan di sorc*. This bread is easily recognisable: its dark and crunchy crust encloses a soft, bright yellow interior intensely redolent of cinnamon and other spices as well as the dried figs, raisins and wild fennel it contains: an ideal balance between sweet and savoury.

### UMBRIAN TONDA FRANCESCANA OINS BACI CHOCOLATES

*See page 22*

The Umbrian *tonda francescana* (‘Franciscan round’) hazelnut, named after Italy’s favourite saint, can now be found in lovers’ favourite chocolate: the Bacio (‘kiss’). The goal, explains Perugia Academician Marilena Moretti Badolato, was to find the hazelnut best suited for the requirements



of the confectionery industry: an arduous, lengthy search culminating in a European patent.

### THE PRIZED BLACK TRUFFLE OF ROCCAFLUVIONE

*See page 24*

Ascoli Piceno Delegate Vittorio Ricci describes the beloved black truffle of Roccafluvione, a gastronomic superstar. Its fragrance is delicate and pleasant, never overbearing, while its highly distinctive, almost sweetish flavour earns it the name 'sweet truffle'. It is particularly suitable for seasoning first courses, such as risotto, but also admirably complements second courses and certain stuffings.

### BUTTER OR LARD?

*See page 26*

These two valuable, delicious cooking fats enhance food flavours, but as their tastes and textures markedly differ, so do their uses. Apart from dietary preferences, the choice between them nowadays mainly depends on the finished product's desired texture and flavour, greatly affected by the fat used.

### GRAPPA: A WONDER MADE ONLY IN ITALY

*See page 28*

A European regulation from 2008 limits the term 'grappa' to spirits obtained from *vinaccia*, the pomace of grapes grown

and pressed for wine in Italy, distilled and processed in plants located in Italian territory. Making a good grappa depends on many factors: climate, vintage, provenance, harvesting time, winemaking technology, distillation methods and ageing. At the end of the process, a sniff test verifies the absence of defects and assesses floral and fruity fragrances, and a taste test identifies sweetness, bitterness, acidity and the 'clean' finish of a high-quality grappa.

### CACCIATORA: RUSTIC AND DELICIOUS

*See page 30*

'Hunter-style' (*cacciatora*) dishes are home-style classics. With or without tomato, their many delicious regional variants share two particularities: rather strong seasoning, and the production, after cooking is completed, of a flavoursome sauce in which to dip bread or polenta. In different regions of Italy, chicken, rabbit or *abbacchio* (young lamb) are cooked in this manner.

### NOVEL FOOD: CHOICES INCREASE

*See page 32*

After EFSA's positive opinion regarding the edibility of larval *Tenebrio molitor* (yellow mealworms) published last January, the European Union has now authorised human consumption of migratory locusts. Locust-based 'novel food' is high in protein, and since it is intended to be frozen, dried or ground as a snack or an ingredient in various food products, consumers will not have to see the insect in its original form.

### THE MAYOR'S WATER

*See page 33*

Ours is among the few countries worldwide where tap water is pure and perfectly potable in every region. Yet we are among the foremost bottled water consumers in the world, and the first in Europe. Three Milanese universities have tackled this problem through an awareness-raising project called "The Mayor's Water" promoting tap water use on university property to reduce plastic waste and encourage reusables.

### 13 DECEMBER: THE FEAST OF ST LUCY

*See page 34*

Virgin and martyr, born in Syracuse around 286. Patron saint of vision, the blind, ophthalmologists and electricians. The foods for her feast day are associated with wheat, recalling the miracle that the Saint wrought when the famine-ravaged populace observed wheat-laden ships arriving into the harbour.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*