

# 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. 320, NOVEMBRE 2019/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIUSEPPE ANASTASIO, BARBARA ASIOLI,  
GIOVANNI BALLARINI, NICOLA BARBERA,  
GIUSEPPE BENELLI, ALBERTO CEVINI,  
ELISABETTA COCITO, LUCA CHIESA, TOMMASO ESPOSITO,  
GIORGIA FIENI, GABRIELE GASPARRO, FRANCO GIUSEPPE,  
ANNA LANZANI, RUGGERO LARCO, ADOLFO LEONI,  
ERICA MARTIN, GIGI PADOVANI, SARA PANSEI,  
PAOLO PETRONI, ANTONELLA RECOSIO,  
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,  
FABIO TORRESI, LUCA VARETTO, ANDREA VITALE,  
ROBERTO ZOTTAR.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK, COALVI.



**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**  
DIGITALLAB 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



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO 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  
"La fine della colazione della Signora Vuillard"  
(1895) di Edouard Vuillard, Collezione privata

## Focus del Presidente

**3** I dazi americani danneggiano alcune nostre esportazioni  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** I primi 90 anni de "La Cucina Italiana"  
(Giancarlo Saran)

**6** Come è cambiato l'ambiente cucina  
(Elisabetta Cocito)



**8** Origini, presente e futuro della pizza  
(Tommaso Esposito)

## Tradizioni • Storia

**10** A tavola con Napoleone  
(Giuseppe Benelli)



In copertina appare un Codice QR o QR Code, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



**12** “La regina Margherita mangia il pollo con le dita”  
(*Giovanni Ballarini*)

**14** Giovanfrancesco Rustici e le Compagnie del Paiuolo e della Cazzuola  
(*Ruggero Larco*)



**16** Come era il vino nel Medioevo?  
(*Alberto Cevini*)

### Territorio • Turismo • Folklore

**18** Una carne piemontese  
(*Luca Chiesa, Sara Panseri, Franco Giuseppe, Luca Varetto, Antonella Recrosio*)



**20** La bagna cauda e la “baña cauda”  
(*Anna Lanzani*)

**22** Le tradizioni di San Martino e una curiosa ricetta  
(*Roberto Zottar*)



**25** La pera pennata  
(*Giuseppe Anastasio*)

### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

**26** I capisaldi della nuova cucina  
(*Giorgia Fieni*)

**28** La grande ricchezza della tradizione romagnola  
(*Barbara Asioli*)

**30** Le api e il miele  
(*Nicola Barbera*)

### Ristorazione e Cuochi

**31** Dalla ristorazione collettiva al banqueting  
(*Andrea Vitale*)

**34** Quando lo chef è imprenditore  
(*Gigi Padovani*)

**36** Il menu degli errori  
(*Erica Martin*)

### Salute • Sicurezza • Legislazione

**37** La Dieta Mediterranea e il caso di Montegiorgio  
(*Fabio Torresi, Adolfo Leoni*)

**39** I pericoli delle bevande energetiche  
(*Gabriele Gasparro*)

### In libreria

**40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

### Le rubriche

- 41 Consulta Accademica
- 42 Centro Studi “Franco Marengi”
- 43 Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 44 Accademici in Primo Piano
- 45 Calendario accademico
- 52 Attività e riunioni conviviali
- 68 Carnet degli Accademici
- 69 Biblioteca “Giuseppe Dell’Osso”
- 70 International Summary





# I dazi americani danneggiano alcune nostre esportazioni

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Le lamentazioni, tuttavia, paiono eccessive.*

**L'**imposizione di dazi doganali non è mai una buona notizia: essi sono sintomo di malessere e di lotte commerciali protezionistiche. Tuttavia, rendono felici i produttori nazionali quando i dazi sono all'entrata (vedi quelli sul riso a basso costo importato dall'Oriente), e, viceversa, infelici gli esportatori verso i Paesi che hanno deliberato il balzello. Un tempo erano un'arma comune nelle mani dei vari Stati, poi, col passare degli anni, con la globalizzazione, questo strumento ha perso molto di valore e i dazi o sono stati tolti o si sono molto affievoliti. A partire dallo scorso 18 ottobre, **sono entrati in vigore pesanti incrementi dei dazi**, dell'ordine del 25%, da parte degli Stati Uniti, a carico di alcuni prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi della Comunità Europea, Italia compresa. Di tale minaccia, che purtroppo è diventata realtà, avevamo già parlato nel nostro Focus di luglio, e non ne siamo affatto felici, anche se Francia, Regno Unito, Germania e Spagna stanno peggio di noi. Da chiarire che questa imposizione richiesta dagli USA è stata approvata dal **WTO** (Organizzazione Mondiale del Commercio) quale punizione per aver concesso finanziamenti pubblici al consorzio Airbus, e ora siamo in attesa di vedere, entro la prossima estate, il verdetto del WTO in merito agli aiuti concessi alla statunitense Boeing, ma, per ora, paghiamo noi.



scatenato una enorme ondata di doglianze, paventando addirittura un "azzeramento o quasi" delle esportazioni, con "ripercussioni commerciali e sociali drammatiche". C'è chi ha perfino minacciato manifestazioni popolari davanti agli insediamenti militari americani in Italia. Addirittura!

Si prevedono incrementi dei prezzi di vendita al consumo anche del 50% e perdite dell'ordine di 500/700 milioni di euro per il nostro Paese.

**A tutto vantaggio dei prodotti locali americani**, e dell'*Italian sounding*, cioè

dei falsi alimentari che già danneggiano le nostre esportazioni, che però, guarda caso, aumentano ogni anno a doppia cifra. Come detto, questa imposizione è per noi nefasta, ma lo stracciarsi le vesti e gridare alla rovina sparando numeri e previsioni a caso (calo del 20% dei consumi) pare eccessivo, a meno che tutto ciò serva per avere contributi e aiuti statali. Il consumo, negli USA, di **questi prodotti di nicchia è tutto**

**sommato anelastico**, per cui un aumento di un trancio di formaggio da 200 grammi, da 8 a 9,60 dollari, non comporterà grandi contrazioni. A livello di bilancia commerciale nazionale, non è poi detto che alcuni comparti quali i vini (colpiti quelli francesi) e gli oli (colpiti quelli spagnoli), **non ne traggano alla fine vantaggio**.

*Si spera che i nostri esportatori non vorranno scaricare tutto sui consumatori finali*

*I principali prodotti colpiti sono formaggi, salumi, liquori e amari*

I principali prodotti colpiti sono **il parmigiano reggiano, il grana padano**, il provolone, il pecorino non da grattugia, la mozzarella fiordilatte (non la bufala), il gorgonzola, salami, mortadella, liquori e amari. **Sono salvi i prosciutti, i vini** (e non è poco, considerando le esportazioni di Prosecco e di tutto il comparto), **l'olio d'oliva, la pasta**. La notizia ha

I nostri esportatori, si spera, non vorranno scaricare, come al solito, tutto sui consumatori finali: visti i prezzi in Italia e soprattutto quelli di cessione ai distributori esteri, ci pare vi siano margini per contenere gli aumenti. La grande qualità della nostra produzione, e i nostri consumatori americani che amano la cucina italiana meritano un'attenzione speciale senza alzare alti lai pregando governo e Comunità Europea di venire in soccorso. Noi paghiamo questa guerra commerciale per colpe non nostre; per ora la tassazione è prevista per 4 mesi, poi si vedrà. Gli Stati sono più volubili delle persone. In tale attesa, c'è chi ha risolto il problema. **Eataly**, a New York, è orgogliosa di mettere in vendita il salame di Varzi e il salame di Felino prodotti nello Utah e la finocchiona prodotta nel New Jersey. Complimenti!



# I primi 90 anni de "La Cucina Italiana"

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*In perfetta sintonia  
con il mondo che  
la circonda, la rivista  
nazionale di settore  
più longeva festeggia  
novanta candeline.*

**N**on è da tutti festeggiare i primi novant'anni **con la freschezza di una realtà in continua crescita ed evoluzione**, con un'eleganza in perfetta sintonia con il mondo che la circonda. È un po' questa la sintesi della bella storia che accompagna "La Cucina Italiana", la rivista nazionale di settore più longeva che celebra, il 15 dicembre, le sue prime novanta candeline. Iniziò tutto da una intuizione dell'editore **Umberto Notari**, affiancato dalla moglie **Delia Pavoni**. **L'incipit del primo editoriale era molto chiaro:** "Il popolo italiano è un popolo sobrio, il che non toglie che esso non desideri e non voglia mangiar bene". Diverse le originali intuizioni alla base di questa proposta. Un comitato di degustazione formato da nomi quali lo scrittore **Massimo Bontempelli**, il futurista

**F.T. Marinetti** e **Dario Nunes Franco**, Direttore della Banca Commerciale Italiana. Troviamo **ricette che incuriosiscono** già solo a leggerne il titolo. La squisita minestra di Giuseppe Verdi, i passatelli del dottor Balanzone, ma anche la lepre in buona compagnia (farcita delle sue frattaglie) o le triglie "alla innamorata" (con funghi e tartufo). Varie le rubriche perché, secondo Delia Pavoni, "La cucina, nella vita delle donne, deve avere la stessa importanza del salotto e del guardaroba". Ecco allora "I consigli a Rosetta", indirizzati alle giovinette di buona famiglia, ma anche "Signorilità", un inno al *bon ton* curato dalla contessa Elena Morozzo della Rocca.

Da Milano la redazione venne trasferita a Roma nel 1932 in un'epoca in cui crisi economica e sanzioni stavano modifican-





do significativamente lo stile di vita delle famiglie, a partire da una drastica riduzione del consumo della carne. Nacque così il "Concorso per la ricetta di un desinare in famiglia di modesta condizione", con un premio in denaro di 500 lire al motto di "Mangiar meglio e spendere meno". Vi era, infatti, necessità di una profonda opera di educazione delle massaie: dalla capacità di acquistare i prodotti al mercato, saperli conservare e poi cucinare. Tuttavia non mancavano le dritte illuminate alla "Tavola dei buongustai", dove figure quali **Ada Negri** con le sue salacche (pesce sotto sale quali aringhe o sardine) o **Salvator Gotta**, con le uova in agrodolce, testimoniavano come si potesse far di necessità virtù.

*Con le sorelle Gosetti,  
"La Cucina Italiana" mutò  
nella grafica e nei contenuti*

Dopo la sospensione delle pubblicazioni nel tempo di guerra, **la rivista risorse nel 1952** per volontà delle tre sorelle Gosetti: Anna alla direzione, Fernanda in cucina e Mina, provetta fotografa. **Fu un'ulteriore rivoluzione.** La rivista passò dal grande formato tipico dei quotidiani, senza foto, a un più moderno 44 pagine con copertina a colori su carta patinata. Grazie all'impegno di Fernanda **venne allestita una cucina a fianco della redazione. Le ricette ora venivano testate, prima di scriverne.** Il boom economico era alle porte e, ancora una volta, "La Cucina Italiana" si affiancò alle famiglie aiutandole a prendere confidenza con tutto quanto le nuove tecnologie mettevano loro a disposizione, a partire dalla conservazione dei cibi, grazie al frigorifero. "Finita l'autarchia si può finalmente curiosare anche tra le pentole degli altri" così da raccontare le cucine di diversi Paesi. Tra i collaboratori, il meglio dell'epoca. Da un insolito **Indro Montanelli ad Achille Campanile, Giorgio Bocca, Bepo Maffioli.** Non necessariamente quindi gastronomi, ma anche **penne che sapevano raccontare con ironia e sagacia il loro rapporto con il mondo del**

**cibo.** L'era gosettiana durò sino al 1980, lasciando un segno importante, giunto sino a noi, come, per esempio, **"Le ricette regionali italiane"**, scritto da Anna, **un'opera definita "l'Artusi del '900"**, uscito la prima volta nel 1967, oramai giunto alla diciassettesima edizione, senza mai andare fuori catalogo. Allora non c'erano tutte le opportunità che si possono avere adesso nel risalire alle diverse fonti e quindi Anna, per quattro anni, fece due volte il giro d'Italia alla puntuale ricerca del meglio. Cuochi, famiglie: un'antologia non solo di ricette, ma di persone affidabili depositarie. "I cibi corrispondono a una serie di variabili per cui, a volte, non si possono neppure concepire oltre i limiti geografici del loro consumo". Un'altra variante dell'incredibile realtà legata all'Italia dei campanili, in quanto "La cucina italiana non esiste con una identità omogenea, ma trae la sua forza dal grandissimo patrimonio di culture culinarie legate visceralmente al territorio d'origine".

*Dal 2001, si affiancano  
pubblicazioni monografiche:  
"Gli speciali de La Cucina Italiana"*

Con Paola Ricas, dal 1981, la rivista cambia ulteriormente passo, sempre nel solco della tradizione. All'uscita in edicola si affiancano, dal 2001, pubblicazioni a carattere monografico: "Gli speciali de La Cucina Italiana". I tempi cambiano. La rivoluzione digitale va di pari passo con un'ulteriore evoluzione della società e dei costumi nazionali. Si parla sempre più di cuochi, alcuni intesi come autentiche star. Ogni rivista o quotidiano comprende servizi e rubriche di cucina. Per non parlare di alcuni format televisivi che hanno portato a un'autentica bulimia del consumo culinario senza più frontiere. Eppure "La Cucina Italiana", ancora una volta, **segue il passo dei tempi senza perdere la rotta.** Nel settembre del 2017 entra in redazione **un nuovo Direttore, Maddalena Fossati Dondero.** Anche lei, come la Ricas, non è una nativa culinaria, ma sa cogliere lo spirito del tempo con una filosofia ben precisa. Oramai la rivista gio-

ca a tutto campo. Prosegue la classica veste editoriale, ma viene dato **nuovo impulso alla versione digitale** (peraltro fondata nel 1997). **Il nuovo sito**, inaugurato nel 2015, conta **cinque milioni di contatti.** Alla newsletter quotidiana sono iscritti 250.000 lettori. Vi sono corsi di cucina cui hanno partecipato oltre diecimila lettori.

*La rivista sta diventando  
sempre più ambasciatrice  
della cucina italiana all'estero*

A breve partirà anche la versione in lingua inglese, per venire incontro alle richieste di turisti o stranieri residenti. Si è avviata una collaborazione con l'Università IULM di Milano per un Executive Master in nutrizione e cucina. Vi è anche la *catering*, con partner Papillon Milano 1990, dove si propongono menu dedicati in vari eventi. Ma non basta. La rivista sta diventando sempre più ambasciatrice della cucina italiana all'estero. È fresca del 10 ottobre l'inaugurazione del **nuovo sbarco in Nord America, con un evento organizzato assieme al Console di New York** per presentare la rivista che, in edizione trimestrale, verrà distribuita nelle varie sedi di Eataly. "La Cucina Italiana", non solo la rivista, deve essere un abbraccio. Una filosofia di vita che testimonia il meglio del bello e buono del nostro Paese", racconta una soddisfatta Maddalena Fossati, una che ha il sorriso negli occhi e ti comunica come, sapendole vivere con leggerezza, spontaneità e buon senso, si possano ulteriormente sviluppare quelle mille storie che, da sempre, con "La Cucina Italiana", hanno accompagnato la vita degli italiani.



# Come è cambiato l'ambiente cucina

di **Elisabetta Cocito**  
Accademica di Torino

*Il luogo dove  
si cucinava,  
con al centro il focolare,  
era spesso l'unico  
ambiente in cui  
scorreva tutta  
la vita familiare.*

**P**arlamo sempre, e talora in modo anche un po' pervasivo, del cibo, della sua importanza nello sviluppo culturale della società, dei riti che intorno a esso si sono avvicinati nel tempo e delle mode che lo hanno connotato, mentre **poco si parla dell'ambiente in cui esso si produce: la cucina**. Lo spazio della casa adibito a cucina ha subito nei secoli una lenta ma progressiva evoluzione e si presta a essere letto da diversi punti di osservazione, come cuore della famiglia, luogo di fatica, laboratorio sperimentale e creativo.

*L'evoluzione della società ha  
portato a riorganizzare gli spazi  
adibiti alla preparazione del cibo*

Dal tempo della scoperta del fuoco, che ha radicalmente modificato l'evoluzione umana, il fulcro della vita sociale, per lun-

go, lunghissimo tempo, è stato il focolare, punto fermo intorno al quale si sono operati, e ancora si susseguono, cambiamenti epocali. Nei diversi periodi storici il modo di mangiare e il cosa mangiare sono stati condizionati da norme e divieti, rigide regole sociali e religiose, nonché dall'evoluzione dei costumi, che hanno comportato anche un adattamento e una riorganizzazione degli spazi adibiti alla preparazione e cottura del cibo. **Un esempio tra i più significativi riguarda la preparazione del pane**. Fino ai primi anni del 1900, il pane si impastava in casa e questo richiedeva la madia, i cassetti per le farine, i piani in legno per impastare, oggetti scomparsi nel momento in cui si cominciò ad acquistarlo già pronto in apposite botteghe. Per contro, **il frigorifero e il surgelatore sono diventati parte integrante** e irrinunciabile dell'arredo delle cucine di oggi, dove peraltro conserviamo anche il pane (surgelato!).

Nell'antichità, il luogo dove si cucinava, con al centro il focolare, era spesso l'unico ambiente in cui scorreva tutta la vita familiare tanto che a volte vi si dormiva. Tale promiscuità verrà meno nelle case nobiliari e, successivamente, in quelle borghesi, con l'accentuarsi della divisione degli spazi non solo fisici, ma anche gerarchici tra padroni e servitù.

*Fasi storiche e di costume  
hanno segnato anche  
la storia della cucina*

Prima di giungere ai traguardi tecnologici odierni, siamo passati attraverso diverse fasi storiche e di costume che hanno



segnato anche la storia della cucina. **Nel XIV secolo**, si riscontrano le prime evidenti stratificazioni sociali in ambito cittadino: alla classe patrizia si affianca un mondo più legato ai lavori manuali, ed è nelle abitazioni di questo **ceto umile** che lo spazio viene condiviso dagli artigiani con i propri operai: **si lavora, si cucina e si mangia nello stesso ambiente**. Nelle case del ceto benestante, perlopiù composto da ricchi mercanti e uomini d'affari, la parte dedicata all'abitazione e alla rappresentanza è invece separata dai locali di servizio, questi ultimi il più delle volte posti a un piano superiore. In particolare, la sala dove si riceve deve essere lontana dalla cucina per evitare la vicinanza con possibili fumi e odori.

**La separazione degli ambienti si accentua nel 1500**, sicuramente in un'ottica funzionale, ma soprattutto simbolica: le parti nobili della casa dovranno essere lontane dagli ambienti di lavoro sporchi e fuliginosi, lontani dagli occhi dei padroni. Le cucine, le dispense, i luoghi dei domestici, ancorché indispensabili, sono luoghi "secreti", e il cibo viene presentato sulla tavola dei commensali in un apparato scenico, con tavoli e servizi che rispettano un preciso ordine gerarchico e simbolico. Un vero e proprio spettacolo teatrale che richiede una cucina perfettamente organizzata, ma nascosta. Le case più ricche hanno addirittura due cucine: alla cucina "palese", che si occupa di organizzare i banchetti ufficiali, si affianca quella "secretata" dedicata alla preparazione dei pranzi non ufficiali per la famiglia del signore.

**L'Illuminismo**, in linea con i suoi principi fondanti, porta con sé un inevitabile cambio di atteggiamento anche nei confronti del cibo: si abbandonano gli eccessi e le preparazioni sovraccariche di spezie e zucchero a favore di un'alimentazione più sana, più semplice e naturale. Per coerenza, anche gli ambienti si adeguano: **nelle case dei benestanti lo spazio dedicato alla cucina presenta un'estetica più sobria**, con colori più chiari, quelli tipicamente settecenteschi, e diventa più funzionale. Questo anche grazie all'introduzione di fornelli in muratura che consentono cotture più varie e più agevoli.



### *Decisiva l'introduzione, nel 1800, del servizio "alla russa"*

Decisiva nel rivoluzionare la cucina risulta poi l'introduzione, nel 1800, del servizio "alla russa", che prevede di offrire a ciascun commensale le diverse portate in piatti singoli, al posto del farraginoso e complesso servizio "alla francese", che prevedeva l'ostentazione, in contemporanea, di numerose portate su piatti collettivi da cui i commensali dovevano servirsi.

Si deve sicuramente al grande Marie-Antoine Carême la codifica di un nuovo modo di cucinare, con la definizione di un indirizzo che varcherà presto i confini francesi. **Carême concepisce e realizza l'ambiente dove si cucina come un laboratorio** dove sperimentare affidandosi a tecniche e strumenti efficienti e moderni. Il suo laboratorio, con una perfetta razionalizzazione degli spazi e provvisto di ogni tipo di tegame e arnese, lascerà il segno nella progettazione delle cucine future. Nel 1800, infatti, grazie all'evoluzione e al diffondersi di nuove attrezzature domestiche, nonché a una concezione più razionale degli spazi, le cucine diventano più funzionali ed ergonomiche.

Procedendo nel tempo, **nell'Italia del primo dopoguerra viene enfatizzato il ruolo della donna** "dirigente della casa"; a lei si demanda il compito di gestire il bilancio e l'andamento del *ménage* familiare secondo regole di ordine ed efficienza. In proposito vengono promossi corsi e pubblicazioni volti a una corretta formazione della massaia. Anche la cucina deve essere riorganizzata secondo un criterio razionale e, soprattutto, grazie alla compattezza degli arredi, ridotta, nelle dimensioni, all'essenziale. Dalle immagini sulle riviste dell'epoca, si nota che in cu-

cina c'è sempre una bilancia per eseguire perfettamente le ricette senza spreco, oltre a un orologio, generalmente a muro, per scandire i ritmi di lavoro; particolare, quest'ultimo, carico di significato e precursore dei tempi, vista la fretta odierna che ci condiziona e l'industria alimentare che ci alletta con piatti già pronti.

Si arriva poi alla **interpretazione visionaria di Marinetti**, con la sua cucina futurista che guarda all'estetica, al tattile, all'olfattivo, ricca di provocazioni e di combinazioni ardite. Nella sua idea di cucina dovrebbero comparire lampade, distillatori, apparecchi per l'ozono che, visti con gli occhi di oggi, portano inevitabilmente alla mente le cucine dei grandi chef creativi, a volte simili a cucine o laboratori da alchimisti.

### *Oggi la cucina è un luogo ad alto contenuto tecnologico*

Dagli anni Cinquanta in poi, la cucina assume pian piano la funzione di luogo aggregante, sociale, fino a diventare quello che è oggi: un ambiente ad alto contenuto tecnologico, dove molto è affidato a tempi e metodi pianificati a priori, per poter programmare orari e modalità di preparazione standardizzati che lasciano pochi margini di errore, sollevandoci, elemento non da poco, da molte fatiche manuali e "perdite" di tempo: **cucine** simili ormai a basi spaziali, però pulite ed eleganti, **dove possiamo ricevere tranquillamente i nostri ospiti**.

Chiudo con una domanda forse banale: chi può veramente permettersi le cucine pubblicizzate sulle riviste specializzate, di grandi metrature, ipertecnologiche, superaccessoriate, dai costi proibitivi? Probabilmente, a mio parere, molti che in cucina non entrano per cucinare.



# Origini, presente e futuro della pizza

**di Tommaso Esposito**

*Accademico di Nola*

*Per la sua capacità di rimodellarsi secondo il gusto locale, ha radicato nell'immaginario collettivo l'idea di un piatto senza patria d'origine.*

**L**a pizza, per la sua vasta diffusione e per la sua capacità di rimodellarsi secondo il gusto locale, ha radicato nell'immaginario collettivo planetario l'idea di un piatto senza patria d'origine, senza identità. **Ogni anno vengono vendute circa 5 miliardi di pizze in tutto il mondo, con una media di 46 fette di pizza mangiate per persona per anno.** Soltanto in Italia è un mercato il cui valore sfiora i 12 miliardi di euro, secondo quanto riferisce la Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media impresa (CNA) nella sua ultima rilevazione. E sempre in Italia è 75.500 il numero complessivo delle attività di produzione di pizza artigianale; i pizzaioli impiegati in queste pizzerie sono 105.000 di cui 80.000

circa di nazionalità italiana; 20.000 sono egiziani, marocchini e altri del Nord Africa (7.500 di questi vendono anche kebab) e 5.000 provengono dall'Est Europa. Essendo questa la situazione, ci troviamo a dover analizzare due ordini di problemi. Il primo è culturale: riguarda il tipo di pizza che viene complessivamente prodotto e somministrato.

---

*Quale modello gastronomico di pizza viene preso in considerazione?*

---

Quale modello gastronomico di pizza viene preso in considerazione? Rispetta



la tradizione italiana e/o napoletana? Il secondo problema riguarda **l'assenza di un marchio, un brand**, in cui, per esempio, il sistema del Made in Italy e soprattutto Napoli che, non a torto, rivendica la primogenitura della pizza e della pizzeria-pizzeria quale modello di bottega artigiana deputata alla sua produzione e consumo, provassero a farla veramente da padroni sulla scena mondiale non soltanto dal punto di vista gastronomico, ma anche economico. A cambiare la situazione, ma non ancora in modo definitivo e chiaro nei suoi aspetti pratici, è stato il riconoscimento, avvenuto il 9 dicembre del 2017, da parte dell'Unesco, dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità. In realtà **un tentativo di esportare oltre i confini partenopei il modello napoletano era già stato tentato dalle associazioni di tutela** come l'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) fondata trentatré anni fa, e la più recente APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani), con la definizione del disciplinare di Pizza Stg in cui sono stati codificati e riconosciuti, a livello europeo, i prototipi di *Pizza Marinara* e *Pizza Margherita*. **Nemmeno il riconoscimento del marchio di Specialità Tutelata e Garantita è stato propulsore di grandi cambiamenti.**

*L'attività di formazione, intrapresa dalle associazioni di tutela, è stata più produttiva*

Più produttiva è stata, invece, l'attività di formazione dei pizzaioli intrapresa dalle stesse associazioni di tutela che hanno aperto una serie di delegazioni nelle regioni italiane e nel mondo, da Oriente a Occidente, da Nord a Sud, per individuare dove si possa confezionare e mangiare una vera pizza napoletana. Orbene, ai fini di una ricostruzione storica, è ancora importante ribadire come tutto sia cominciato proprio a **Napoli** dove **la più grande invenzione gastronomica è coincisa con la più semplice delle scoperte: condire un disco di pasta di pane prima di metterlo in forno.** Anzi, tanto per es-

sere precisi e per far riferimento a tutti i ricettari antichi, a partire dal 1500, la scoperta è stata quella di "riaprire" la pizza, cioè una torta farcita (immaginate la pizza *chiena* pasquale o quella di scarole natalizia) e metterla così in forno, *allampiarla*, cioè cuocerla al calore della fiamma viva, la lampa appunto. Certo il pomodoro è venuto dopo, quando già la *majorana*, cioè l'origano, profumava la *'nzogna* sulla primordiale focaccia *'e Mastu Cola* che oggi si può assaggiare ancora nella sua succulenta essenzialità con la pizza *Mastunicola* (sugna, pecorino, pepe e basilico) che non tutti riescono a fare. Molto tempo dopo, circa duecento anni, quel tale **Raffaele Esposito**, e crediamoci a questa leggenda, ha offerto alla Regina d'Italia la pizza con mozzarella, pomodoro e basilico dicendole più o meno: "È per te Margherita"! Lui **ereditava il sapiente lavoro di Pietro Colicchio, pizzaiuolo al Vico di Sant'Anna di Palazzo**, apprezzato e conosciuto finanche da Ferdinando II di Borbone e dalla sua corte. Costui fu, forse, l'antesignano ispiratore del moderno concetto di pizzeria.

*Il pizzaiuolo Pietro Colicchio fu, forse, l'antesignano ispiratore del moderno concetto di pizzeria*

**Non faceva solo asporto mandando in giro i garzoni con la stufa a vendere gli spicchi, ma aveva costruito una bottega**, dove ci si poteva sedere e mangiare così come oggi si fa e come Emmanuele Rocco descrive nel suo famoso articolo compilato per il De Bourcard nel 1857. Quando, cioè, la parola pizza non ancora esisteva nel "Vocabolario della Crusca, perché si fa col fiore e perché è una specialità dei napoletani, anzi della città di Napoli". **Chiediamoci dunque, oggi, che cosa stia accadendo proprio in questa capitale mondiale della pizza.** Sono tuttora rintracciabili i tratti salienti di una tradizione plurisecolare? E chi sono gli epigoni, chi rappresenta la *nouvelle vague* e traccia il nuovo corso? Proviamo a delineare una sorta di tassonomia. Senza dubbio **L'Antica Pizzeria Da Michele** in

Via Sersale, **insieme alle** altre cosiddette **Le Centenarie**, le **pizzerie che hanno più di un secolo di vita, detiene il primato della pizza napoletana antica**, quella **lievitata oltre un giorno** con il *criscito* prima nella madia, con cornicione basso e disco extralarge.

**La pizza napoletana nuova**, caratterizzata soprattutto dalla **guarnizione con materie prime eccellenti**, dal pomodoro all'olio extravergine di oliva, **ha avuto come caposcuola Enzo Coccia.**

Altri pizzaioli più giovani hanno aperto la strada alla **pizza napoletana nuovissima**. Si tratta di **idratazione dell'impasto spinta fino al 70%; cornicione molto alto e pronunciato**, definito *a canotto*, con grandi alveolature; disco sottile di dimensioni che non arrivano al bordo del piatto; elevata fantasia nelle guarnizioni. Un altro filone è quello della **pizza cosiddetta gourmet**, largamente diffuso anche in tante regioni italiane, soprattutto a Roma e nel Veneto, con punte di eccellenza veramente notevoli. Nasce spesso da un impasto **con farine semintegrali o di grani diversi dal frumento**. Il disco e i suoi spicchi sono concepiti e realizzati come veri e propri piatti guarniti con prodotti a crudo o cucinati al di fuori del forno.

*Il successo della pizza gourmet è dovuto alla collaborazione tra cuochi e pizzaioli*

Allo sviluppo della pizza gourmet ha contribuito pure il rapporto di collaborazione tra cuochi e pizzaioli. Questo percorso **in Campania ha avuto gli alfiere in Alfonso ed Ernesto Iaccarino** i quali al "Don Alfonso 1890" hanno per primi chiamato presso il forno alcuni pizzaioli napoletani. Nel resto d'Italia, si sta diffondendo, al posto della figura del pizzaiolo tradizionale, quella del **pizzachef**.

Quale sarà allora la pizza napoletana del futuro? E quali sono i modelli di pizza che si possono riconoscere al di fuori di Napoli? Ecco, questi, insieme ai tanti altri interrogativi posti nel presente articolo, possono essere alcuni temi di approfondimento sui quali cominciare a riflettere.



# A tavola con Napoleone

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*L'Imperatore  
dei Francesi  
ha determinato  
profondi cambiamenti  
istituzionali e sociali.*

**A** 250 anni dalla nascita, avvenuta ad Ajaccio il 15 agosto 1769, la popolarità di Napoleone Bonaparte continua ad aumentare. Egli è stato un grande stratega e uno spregiudicato uomo di Stato, ma anche un **riformatore instancabile**. Lasciò alla Francia le grandi scuole, il Codice Napoleonico, la Corte dei conti. Assai più colto di quanto non si creda, fin da giovane attento lettore di Voltaire, Montesquieu, Rousseau, ha determinato profondi cambiamenti istituzionali e sociali che hanno **influenzato le arti, la letteratura e anche il modo di stare a tavola**.

*A Bonaparte è legata  
la ricetta del pollo alla Marengo*

**Fauvelet De Bourrienne**, segretario privato di Napoleone, suo compagno di scuola, che ha vissuto a lungo al suo fianco, scrive nelle sue *Memorie*: "Alle 10 il maestro di casa veniva ad annunciare essere la colazione in tavola. Discende-

vamo e l'asciolvere era sempre di una notevole frugalità. Vi fu un periodo in cui tutte le mattine Bonaparte mangiava il pollo coll'olio e con le cipolle - un piatto che si chiamava allora, io credo, Pollo alla Provenzale - e che più tardi perpetuò sulle liste degli alberghi il ricordo di una battaglia celebre col nome più illustre di *Pollo alla Marengo*". A Napoleone, infatti, è legata la ricetta del pollo alla Marengo, inventata dal suo **cuoco Dunand dopo la storica vittoria** del 14 giugno 1800, un capolavoro di tattica e fortuna che sanzionò il dominio su gran parte del vecchio continente. Durante lo svolgimento della battaglia, Napoleone per abitudine non toccava cibo, mangiava soltanto alla fine. Dunand manda i suoi aiutanti di cucina a cercare nelle cascine dei dintorni qualcosa da mangiare. Essi tornano con un piccolo **pollo, qualche gambero di fiume, uova, olio, aglio e pomodori**. Dunand non sta molto a pensarci su: fa saltare il pollo nell'olio insaporito dall'aglio, aggiunge i pomodori. A cottura ultimata, lo compone nel piatto, guardandolo con uova fritte e con i gamberi cotti al vapore, cospargendolo con un po' del Cognac di Napoleone. Il Piccolo Caporale **si innamorò di quel piatto e lo volle cucinato più e più volte**, senza mai cambiare nulla alla ricetta.

*Napoleone aveva paura  
di ingrassare nonostante  
fosse sobrio nel mangiare*

Ancora De Bourrienne scrive che Bonaparte beveva poco vino: "Quel poco era





sempre del Bordeaux o vino di Borgogna; preferiva quest'ultimo". "Dopo colazione, come dopo pranzo, beveva una tazza di caffè molto forte. Non l'ho mai visto bere alcunché tra i pasti e non so - lo confesso - a che cosa attribuire la passione che si vuole egli avesse per il caffè. Questa leggenda deve essere stata lanciata da coloro che affermavano che egli alla notte non dormisse. Quando lavorava fin tardi, non è già del caffè che egli si faceva portare, ma del cioccolato, di cui mi offriva sempre una tazza. Ma questo non accadeva se non quando i nostri lavori duravano fino alle due o alle tre del mattino". Sempre il suo segretario privato riferisce che, quando era Primo Console, Napoleone spesso gli confidava la sua preoccupazione di ingrassare: "Voi vedete, Bourrienne, quanto io sia sobrio e sottile. Ebbene, nessuno mi distoglie dalla mente che a quarant'anni sarò un gran mangiatore e che ingrasserò di molto. Prevedo che la mia costituzione cambierà: eppure faccio sempre degli esercizi. Ma che volete? È un presentimento, e la cosa non può mancare di avvenire". **Louis Constant Wairy**, primo valletto di camera dell'imperatore, scrive nei suoi *Memoires* che Napoleone preferisce cenare da solo, velocemente "e senza neppure la tovaglia". **Ama le albicocche, le cotolette, disdegna il vino** e "ingrassa parecchio, senza per questo perdere l'armonia della figura". Nel periodo consolare, Napoleone amava ripetere: "Se volete mangiare bene, pranzate con il secondo Console, se volete mangiare molto, pranzate con il terzo Console, se volete mangiare in fretta, pranzate con me".

Il pasto dell'*Empereur* risultava sempre molto uguale. Un po' di carne: montone alla griglia e pollo con sughetti e odori

che raccoglieva con pane, l'unica cosa di cui era ghiotto. Quanto al vino, preferiva lo *Chambertin*, un vino di Borgogna proveniente dal territorio del comune di Gevrey, che allungava quasi sempre con acqua. **Beveva invece volentieri il caffè**: una tazza abbondante dopo il pranzo e una la sera dopo cena. Non beveva mai liquori. Quanto al tabacco, non fumava né sigari né pipa, ma si limitava talvolta ad annusarne velocemente una presa.

*Segnò il modo di stare a tavola importando una consuetudine russa*

Eppure, tra una battaglia e l'altra, a segnare profondamente il modo dello stare a tavola è stato proprio Napoleone, importando una consuetudine russa. Nel breve periodo in cui ricoprì il ruolo di Console con gli zar, ebbe modo di far colazione con l'ambasciatore di Russia e **apprezzare quello che è passato alla storia come servizio "alla russa"**: i piatti, portati con grande disciplina in tavola dai camerieri, arrivavano **già porzionati**. Ciò gli è subito piaciuto, contro il rito sontuoso e barocco dello stare a tavola. Nel servizio **"alla francese"**, infatti, infiniti valletti portavano avanti e indietro dalla cucina, come negli atti di un dramma, *hors d'oeuvre* (il fuori opera o preludio), gli *entremets* (i cibi di mezzo) e i *dessert* (la fine del servizio). I commensali stavano seduti per ore tra dozzine di portate da cui servirsi personalmente come in un sontuoso buffet. Innamorato dell'efficienza e della sobrietà, Napoleone portò a Parigi un modo forse meno scenografico, ma più

ordinato e disciplinato. La sua parola d'ordine era *"vite, vite, vite!"*. I Russi, quando nel 1814 sono tornati vittoriosi a Parigi, nelle osterie ordinavano stando in piedi con la parola russa *bystrò!*, cioè "in fretta".

Ripeteva che **"un esercito marcia sul proprio stomaco"**, e si dedicò a **migliorare il sistema degli approvvigionamenti**. Sua l'idea di un concorso per la conservazione del rancio. Nel 1795 speciali bottiglie, pastorizzate sottovuoto per conservare piselli e carne "alla militare", vengono preparate dal pasticciere **Nicolas François Appert**, che per la sua invenzione fu premiato con 12 mila franchi. Nel 1810, grazie a **Pierre Durand**, fu inventato anche il metodo di conservazione in latta.

*Il pranzo di nozze con Maria Luisa d'Asburgo fu preparato da Carême*

Napoleone provò a essere un esempio di buone maniere e di etichetta quando sposò Maria Luisa d'Asburgo, figlia dell'imperatore d'Austria. Grazie a Talleyrand, **Marie-Antoine Carême**, "il re dei cuochi e il cuoco dei re", progettò il menu per il pranzo di matrimonio di Napoleone, oltre a realizzare la torta. Quella di Carême era una cucina elaborata e affascinante, con numerose porzioni non abbondanti e la creazione di una sorta di genealogie delle salse, che classificò in besciamella, vellutata, spagnole e tedesche. Le regole per la loro creazione sono racchiuse nella sua enciclopedia in 5 volumi, *L'Art de la Cuisine Française*.

Fu per amore della giovane bionda viennese che Napoleone si impegnò a rimanere a tavola più a lungo possibile, cercando di apprezzare tutte le portate che l'ormai imperiale menu prevedeva. Anche la *mise en place* della tavola delle Tuileries si era arricchita delle preziose manufatti di Limoges, che fornivano splendide porcellane su cui si intrecciavano armoniosamente la mitica N e le iniziali della sposa.



# “La regina Margherita mangia il pollo con le dita”

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*Fake news gastronomica contro la monarchica sabauda.*

**M**argherita Maria Teresa Giovanna di Savoia (1851-1926), dal 1878 al 1900 consorte di re Umberto I, è la prima regina d'Italia, ma la sua influenza sul giovane regno è più lunga. Inizia, infatti, già nel 1861, quando è principessa ereditaria a fianco di Um-

berto poiché il re Vittorio Emanuele II è vedovo dal 1855, e si prolunga fino al 1926, durante il regno di Vittorio Emanuele III la cui consorte, Elena Jelena Petrović-Njegoš, principessa del Montenegro, non ha il carisma di Margherita. Grande è il fascino della regina nel neonato Regno d'Italia, **facendo sapiente uso delle proprie apparizioni pubbliche concepite per attrarre gli entusiasti** anche di una parte delle classi elevate, **cercando pure una mediazione con l'aristocrazia nera rimasta fedele al Vaticano** dopo la presa di Roma, **ma soprattutto del popolo**. Con un abbigliamento ricercato e una costante affabilità, Margherita ammalia anche **Giosuè Carducci** che da focoso repubblicano, autore dell'*Inno a Satana* (1863-1865), si converte nel monarchico il quale, dopo la visita a Bologna dei sovrani, scrive l'ode *Alla Regina d'Italia* (1878), inserita tra le *Nuove Odi Barbare* (1882), e l'*Eterno Femminino Regale* (1882).

*Alla regina sono dedicati alcuni dolci e, come è noto, la pizza Margherita*



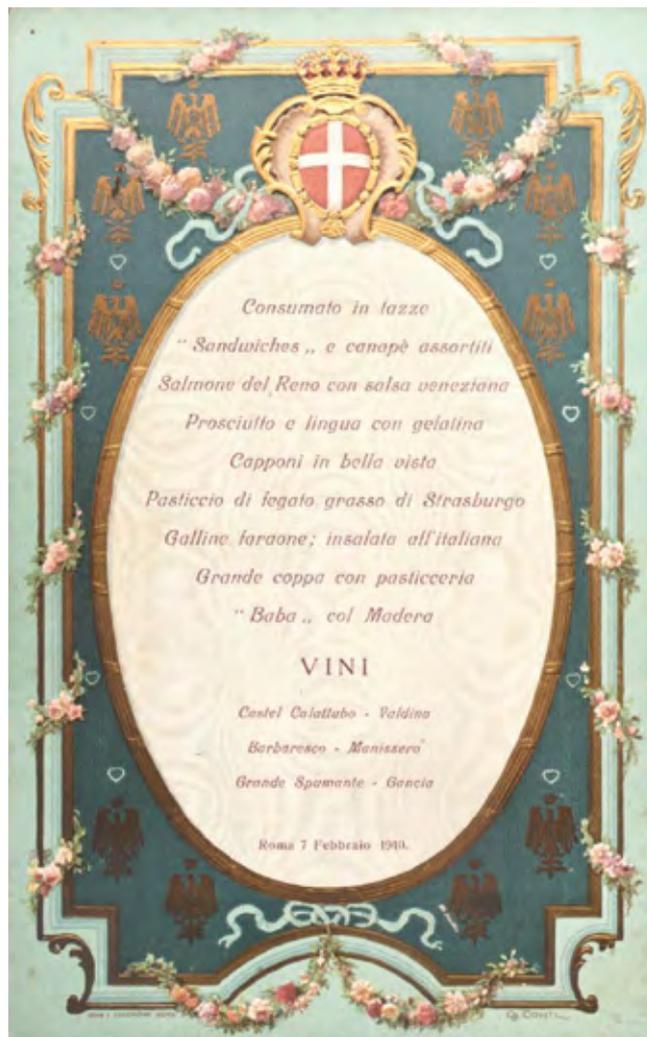
Merito della regina è di **contribuire a costruire un'identità del nuovo Regno d'Italia** indossando abiti e gioielli realizzati dai migliori artigiani della Penisola. A lei, inoltre, sono dedicati un rifugio sul Monte Rosa; il comune Margherita di Savoia, che prima del 1879 si denominava S. Ferdinando di Puglia, e comprendente le già Reali Saline di Barletta; un ospedale a Torino; alcune grotte a Frosinone; i Giardini Margherita a Bolo-

gna; un lago in Etiopia. **Per quanto riguarda la cucina**, non dimenticando che nello stesso periodo, iniziando dal 1891, Pellegrino Artusi pubblica il trattato *La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene*, **alla regina sono dedicati i biscottini Margheritine di Stresa, un panforte a Siena, la pizza Margherita a Napoli**, mentre la ricetta della Torta Margherita deve il suo nome all'interno dal colore giallo intenso e alla spolverizzata di zucchero a velo che, al taglio, simulano petali di margherita.

Molto probabilmente, all'influenza della stessa regina si deve anche il **passaggio dei menu della casa reale**, scritti in lingua francese, **alla lingua italiana**, anche se, **per ovvi motivi, fu attribuito al figlio**, il quale, come ricorda Alberto Cugnet (1910 - cit. Faccioli, 1978 -), l'alba dell'anno 1908 fu salutata in Italia da un *motuproprio* di Sua Maestà il Re d'Italia, Vittorio Emanuele III, che stabilisce dovere essere, d'ora innanzi, le liste cibarie di corte compilate in lingua nazionale e che a Casa Savoia si dovesse usare il termine italiano di *lista*. Decisione non molto adatta a chi si sarebbe chiamato Re Soldato, ma più in linea con l'italianizzazione della cucina italiana svolta da Margherita di Savoia, alla quale è anche attribuita l'abitudine, completamente antitetica al suo stile, di mangiare il pollo con le dita.

*Una leggenda sorta per screditare la regina, diffusa da una parte dell'aristocrazia*

**"La regina Margherita mangia il pollo con le dita" è una massima che sarebbe divenuta famosa dopo il viaggio della regina a Napoli nel 1889**, dove lei, come una comune popolana



e infrangendo l'etichetta, avrebbe mangiato un cosciotto di pollo con le mani. Una leggenda che non trova alcun riferimento affidabile e che ha invece tutte le caratteristiche di una *fake news ante litteram*, sorta per irridere o screditare la regina, creata e diffusa da una parte dell'aristocrazia e dell'alta borghesia della nuova Italia che può permettersi di mangiare il pollo.

Margherita, fortemente attaccata a Casa Savoia, reazionaria, convinta nazionalista e sostenitrice della politica imperialista di Francesco Crispi, è la prima donna italiana a sedere sul trono del Paese neocostituito e, a corte, conduce un circolo culturale settimanale che le riscuote l'ammirazione di poeti e degli intellettuali e la colloca, almeno sotto questo aspetto, più a sinistra di molte altre dame dell'aristocrazia. I suoi balli, inoltre, velano spesso intenzioni diplo-

matiche e cercano una mediazione con l'aristocrazia rimasta, almeno in parte, fedele agli stadi preunitari. **Niente di meglio, quindi, che attribuirle un comportamento popolano, come quello di mangiare il pollo con le dita**, nettamente **contrastante con la sua opera di costruzione di una gastronomia di stile italiano**, eliminando gli influssi largamente francesizzanti nell'Italia meridionale, o di tipo mitteleuropeo presenti nelle regioni settentrionali.

Diffondere la notizia che la regina mangia la pizza con le dita - un comportamento probabile - non sarebbe stato efficace perché, alla fine del 1800, pochi conoscevano questo cibo fuori del Napoletano e quando esso è assimilato al pane che tutti mangiano con le mani. Diverso è invece attribuire il comportamento di mangiare con le dita un cibo quale il pollo, in un periodo in cui impera la cucina dei sughi e quando il mangiare con le mani è considerato un comportamento se non incivile, per lo meno di

sinistra o addirittura rivoluzionario. Da qui il successo della *fake news* tra l'alta, media e piccola borghesia e il suo persistere anche dopo la morte di Margherita e l'origine di varianti come quella citata da Philippe Daverio (*Corriere della Sera*, 8 marzo 2014): "La regina Margherita mangia il pollo con le dita/ suo marito poverello lo afferra col coltello" che segnala la differenza fra gli usi da tavola aristocratici e quelli borghesi o la seguente, anonima poesiola "La regina Margherita/mangiava il pollo con le dita/per piacere ai popolani/vi si insudicia le mani/e s'insozza così tanto/ che a lavar non v'era Santo/e da allora poveretta/mangiò poi con la forchetta". Il mangiare il pollo con le dita è una *fake news* che scompare alla fine del XX secolo, quando tutta l'Italia mangia senza posate, ma con le mani e le dita nel dilagare dei *fast food*.



# Giovanfrancesco Rustici e le Compagnie del Paiuolo e della Cazzuola

di **Ruggero Larco**

*Delegato del Valdarno Fiorentino*

*Quando l'arte si fa cena:  
le realizzazioni di cucina  
possono trasformarsi  
in geniali opere  
artistiche.*

*"Paiolo di rame stagnato, macinapepe, porro,  
tre uova e tegame di terracotta" (1734-35)  
di Jean Siméon Chardin, Parigi, Musée du Louvre*

**Q**uando Gaio Petronio, *Arbiter Elegantiae*, scrisse il suo *Satyricon* nel quale descrive, tra le altre cose, la scintillante quanto volgare cena di Trimalcione, narra di **meravigliose scenografie che nascondono o mascherano prelibate pietanze**. Dalla credenziera rotonda con i 12 segni zodiacali sino al gigantesco cinghiale, attorniato da porcellini di pasta dolce, il cui ventre conteneva una nidia di tordi. E così via, da una meraviglia a un'altra, tutto realizzato per stupire e non necessariamente per saziare. Ecco dunque che l'allestimento della tavola, presentando vivande che nascondono nell'aspetto la loro reale

identità, si ritroverà ancora a distanza di parecchi secoli.

---

*Rustici, scultore e architetto  
fiorentino, fondò la  
Compagnia del Paiuolo*

---

È necessario che si arrivi a un altro momento storico di grande fermento intellettuale, artistico ed economico (i tre aspetti spesso vanno insieme) e ci si sposti da Roma **a Firenze**. Siamo **in pieno Rinascimento** quando **Giovanfrancesco Rustici**, scultore e architetto fiorentino,





come lo definisce Giorgio Vasari ne *Le Vite*, **frequentò**, grazie ai buoni uffici di Lorenzo de' Medici, **la bottega del Verrocchio**, conoscendo lì anche il grande Leonardo, anch'egli allievo del medesimo maestro. Giovanfrancesco ebbe una vita di gaudente e, dotato di grande spirito goliardico, si inventò un gruppo, una Compagnia, che per dirla con il Vasari "... si radunava nelle stanze della sapienza una brigata di galantuomini che si chiamavano la Compagnia del Paiuolo, e non potevano essere più che dodici". E qui sempre Vasari indica, oltre al Rustici, altri nomi importanti, tra cui **Andrea del Sarto**. **Lo scopo del gruppo** consisteva nel far sì che "... ciascuno de' quali dodici a certe loro cene e passatempi poteva menare quattro e non più. E l'ordine era questo: ... **che ciascuno si portasse alcuna cosa da cena, fatta con qualche bella invenzione**, la quale giunto al luogo la presentava al signore, che sempre era uno di loro, il quale la dava a chi più gli piaceva scambiando la cena l'uno con l'altro. E chi avesse fatto una cosa medesima, era condannato". Proprio quello che il Rustici voleva e che ben espresse con le parole "l'arte si fa a cena". E qui si torna a quel concetto per cui la cucina e le sue realizzazioni possono trasformarsi in **vere e proprie opere d'arte, di cui purtroppo non rimane se non il racconto**, essendo tutto ciò che è realizzato con

materia edibile destinato a essere "consumato" e quindi "distrutto".

*Andrea del Sarto presentò un'opera architettonica e gastronomica grandiosa*

In uno di questi incontri è Andrea del Sarto il protagonista di un'opera architettonica e... gastronomica. Vasari racconta che presentò **un tempio a otto facce, dove il pavimento era realizzato con gelatina** di vari colori a rappresentare un mosaico; **le colonne**, simili al porfido, erano in realtà **grossi salsicciotti** le cui basi e i cui capitelli erano scolpiti nel cacio parmigiano, mentre i cornicioni erano fatti con paste e zuccheri e la tribuna in marzapane. Al centro era posto **un leggìo da coro, realizzato con tranci di vitella fredda**, con sopra **un libro le cui pagine erano di lasagne** e i cui scritti e le cui note erano in grani di pepe; **i cantori erano tordi cotti**, con il becco aperto e con certe camiciole fatte di rete di maiale (quella per avvolgere i fegatelli). Se la Compagnia del Paiuolo vedeva grandi artisti cimentarsi con fantasia nell'uso di materia edibile, si potrebbe quasi affermare che **la sua evoluzione sia stata un'altra idea di Giovanfrancesco Rustici** il quale, evidentemente non soddisfat-

to, costituì la **Compagnia della Cazzuola**, in numero di ventiquattro personaggi, dodici maggiori e altrettanti minori, proprio come le "Arti" che campeggiavano a Firenze. I primi sono i muratori, i secondi i manovali. Il signore mostra loro l'edificio da costruire e si inizia dalle fondamenta, dove per esempio **le lasagne sono la calcina, il cacio è la rena, i confetti la ghiaia**. I quadrucci (sorta di tortelli) sono le mezzane e le pianelle (laterizi tipici fiorentini necessari alla realizzazione di solai). E così via per tutta la costruzione, con **colonne fatte di trippe, un capitello realizzato con capponi arrosto** e fette di vitella e la cimasa di lingue. Insomma, un simposio di bravura "costruttiva" e gastronomica che allietava la serata con giochi e lazzi, come scrive ancora il Vasari: "Ma se dopo cena si fecero delle feste e de' giochi, meglio è lasciare che altri se lo pensi". Ecco allora che negli anni di Michelangelo e Leonardo, che insieme a Sandro Botticelli, apre, ma senza successo, l'osteria "Le Tre Rane di Sandro e Leonardo", si capisce che **la cucina non era solo una necessità per nutrire il corpo**, ma, nella sua forma più rappresentativa, costituiva una vera e propria **"arte di modello architettonico"**, quasi a preludere a quelle costruzioni di marzapane e pan di zucchero che qualche secolo dopo resero famoso il grande Carême.



# Come era il vino nel Medioevo?

di **Alberto Cevini**

Accademico di Pavia

*Dopo la caduta dell'Impero Romano, la viticoltura rinasce a opera dei monaci.*

“secoli bui” erano tali anche dal punto di vista enologico? Questo rapido *excursus* tenta di dare alcune risposte partendo dall'attualità. Quando al ristorante o a casa assistiamo all'apertura di una bottiglia di vino e siamo interessati al tema enoico, presteremo una qualche attenzione alla limpidezza, alla consistenza e agli aromi che si sprigionano dal calice. Riconosceremo quindi sentori, più o meno complessi, che preannunciano

alcune delle caratteristiche che percepiremo al primo sorso. Tra queste la morbidezza, il calore, la sapidità e l'armonia. Questo è anche il frutto di moderne tecniche di vinificazione e sappiamo che a quei tempi non era così.

Dopo il lungo periodo buio seguito alla caduta dell'Impero Romano e alle invasioni barbariche, la viticoltura rinasce a opera dei monaci. **Il vino era necessario per la Messa**, per cui nell'eucarestia, secondo il dogma della transustanziazione, il pane e il vino divengono corpo e sangue di Gesù.

*Si sviluppa una viticoltura laica, che vede il vino come fonte di reddito*

Oltre alla viticoltura ecclesiastica, inizia a svilupparsi anche una viticoltura laica, che vede il vino come fonte di reddito e quindi centrale nell'economia agricola, come testimoniano le leggi e gli statuti emanati in difesa e per la diffusione della vite, oltre alle norme di trasporto e vendita del vino. Una normativa dalla quale traspare **la necessità delle classi dirigenti di disporre di grandi quantità** di vino il cui consumo iniziò, infatti, a espandersi fino a raggiungere livelli molto elevati. Si parla di uno/due litri *pro capite* al giorno, quantità che attualmente farebbero inorridire, ma non bisogna dimenticare, che il vino, allora, era molto annacquato ed era un prodotto di consumo quotidiano: quasi un genere di prima necessità, essendo l'unica bevanda facilmente accessibile. **L'acqua era spesso inquinata**, di non facile reperibilità nelle città, e pota-



bile solo dopo bollitura. Inoltre, **al vino venivano attribuite virtù corroboranti e terapeutiche**. In Europa, la concezione medica del tempo era molto favorevole al consumo di vino. Come racconta **Arnaldo da Villanova**: "Il vino non agevola soltanto il calore naturale ma chiarifica il sangue torbido; raggiungendo tutto il corpo allarga massimamente le vene, libera il fegato, espelle dal cuore la tenebrosa fumosità che genera tristezza, corroborando tutte le membra".

---

*La pigiatura nella vigna era effettuata prevalentemente con i piedi*

---

Le tecniche di vinificazione dell'epoca prevedevano una pigiatura nella vigna, effettuata prevalentemente con i piedi, una torchiatura o pressatura delle fecce e il trasporto alla cantina. **Si pigiava direttamente l'uva nel tino**, e il mosto iniziava subito a fermentare, producendo anidride carbonica, che a volte causava la morte dei pigiatori per asfissia. Occorreva abilità per giudicare se fosse meglio lasciare tutti i grappoli insieme agli acini o solo una parte: maggiori tannini conferivano più acidità al vino e ciò, a quei tempi, non era gradito. Dopo il processo di fermentazione, **il vino era messo in vendita rapidamente, prima che iniziasse ad acidificarsi**. Non durava più di un anno e quindi doveva essere consumato in fretta. **Spesso era aromatizzato con spezie** quali l'anice stellato, la salvia, il rosmarino e il miele. Tale aggiunta di ingredienti aveva il duplice scopo di migliorarne il sapore e conferire alla bevanda proprietà corroboranti. Per esempio, i vini aromatizzati con rosmarino erano ritenuti "Meravigliosi nel regolare l'appetito, esilarare l'anima, raddrizzare i tendini, rendere bello il viso e fare crescere i capelli, mantenersi giovani e pulire i denti" (Arnaldo da Villanova). Era diffuso anche l'**Hypocras**, una miscela di vini di **origini diverse** che nei romanzi cavallereschi era considerata una bevanda d'onore. Esisteva anche un **vinum murra-tum**, dato ai condannati a morte per



annebbiare la coscienza prima dell'esecuzione e si può pensare che fosse questo la "mistura di vino e fiele" o il "vino con mirra", o il "vino aspro" che venne offerto a Gesù nel suo supplizio.

Dalla vinificazione si otteneva, in primo luogo, il **vino puro**, derivante dalla semplice pigiatura dell'uva, cui faceva seguito il vino di prima torchiatura. I suoi consumatori erano in prevalenza gli ecclesiastici che ne facevano uso per i loro consumi domestici e per le necessità liturgiche, sociali e di rappresentanza. Allo stesso modo, buoni consumatori erano anche i nobili e coloro che ricoprivano le cariche più alte. Al secondo posto vi era il **vino misclatum**, cioè miscelato con una parte di acqua, consumato praticamente su tutte le tavole. Tale sottoprodotto vinicolo si otteneva dalla ripetuta torchiatura delle vinacce addizionate con acqua e il suo valore variava in rapporto alle percentuali più o meno elevate di residui vinosi. Si trattava di un vino che, per la limitata parte zuccherina e la bassa gradazione alcolica, era soggetto a facili alterazioni e nel giro di pochi mesi si guastava in maniera irreversibile.

---

*Vini ben diversi da quelli di oggi: più deboli, più acidi e spesso annacquati*

---

Si trattava, comunque, di vini ben diversi da quelli di oggi: sicuramente erano più deboli, più acidi e spesso annacquati. La loro qualità differiva notevolmente a seconda dell'invecchiamento, del tipo di uva impiegata e, soprattutto, dal

numero di pigiature con cui erano stati ottenuti. **Con la prima pigiatura, infatti, si ottenevano i vini più raffinati e costosi**, riservati alle classi superiori; **con la seconda e la terza** si producevano invece vini di **qualità inferiore** e con un contenuto alcolico via via più basso.

Il vino bianco era di solito considerato più pregiato e più adatto alle classi elevate, come sembra si possa inferire dai prezzi di mercato che ci sono pervenuti; il rosso, però, continuò a rappresentare nell'immaginario collettivo medievale il vino per eccellenza, sia per i suoi usi liturgici, sia per i richiami simbolici al sangue di Cristo.

I vini di pregio in quel periodo sono, per citarne solo alcuni, i vari tipi di Moscatello, prodotti in diverse regioni d'Italia, il Nebbiolo piemontese, il Razzese ligure, il Gropello lombardo, la Schiava del lombardo-veneto, il Marzemino veneto, il Refosco friulano, il Lacrima e il Fiano della Campania, la Vernaccia di S. Gimignano, la Vernaccia sarda, la Ribolla, il Terrano e il Moscatello dell'Istria, il vino di Valtellina, il Trebbiano, il Sangiovese, l'Aleatico della Toscana, il Chianti (che allora era bianco), il vino di Montepulciano, il Greco d'Ischia, l'Orvieto, l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, i bianchi di Marino, il Moscato e la Malvasia di Lipari, lo Zibibbo. Successivamente, nel corso del 1300, s'impose in Italia un nuovo tipo di vino "levantino". Si trattava sempre di un vino bianco, forte, liquoroso, dal sapore dolcissimo, ma dalla gradazione ancora più alta (anche 16-18 gradi) dei precedenti. Era la **Malvasia**, che s'impose ben presto come il vino più reputato dei secoli medievali.



# Una carne piemontese

di **Luca Chiesa e Sara Panseri**, Università degli Studi di Milano  
**Franco Giuseppe e Luca Varetto**, Consorzio di Tutela della Razza Piemontese  
**Antonella Recrosio**, Avvocato

*Sapore antico,  
gusto moderno.*

**Q**uando la macchina del tempo fa una retromarcia troppo lunga, le testimonianze sfumano e la storia si inquina di leggenda. Non è dunque il caso di andare a cercare l'origine della razza bovina piemontese in quello zebù che si spostò dal Pakistan per approdare nella Pianura Padana. Senza rinnegare tale ipotesi, in realtà **il fatto storico veramente significativo è quello che avvenne nel 1886** nella cascina Piedelmon-te a Guarene, dove una bovina della razza piemontese (quella dell'epoca, ben lontana, nelle fattezze, dalla odierna) **partorì un vitello con uno sviluppo muscolare eccezionale**, frutto di una casuale **mutazione genetica**.

Di fronte a questo fenomeno, il mondo agricolo si divise in due: i colletti bianchi prendevano le distanze da una mostruosità che a loro parere non avrebbe giovato alla razza, facendo da contraltare agli allevatori i quali, invece, ne vedevano il futuro.

La tenacia di questi ultimi e l'attitudine

tipicamente agricola nell'arte di arrangiarsi permise di condurre, in sordina, una selezione mirata a fissare il più possibile questa mutazione, lucidando una medaglia della quale, però, occorreva sopportare un rovescio assai impegnativo: **la difficoltà di parto**. Più propriamente si doveva forse parlare di difficoltà di nascita, non potendo attribuire alla partorientente la colpa di dover sfornare un vitello dai diametri esagerati.

Da allora e fino alla metà del 1900, una selezione genetica, gestita in modo un po' empirico, regalò alla razza una conformazione certamente più generosa, ma fece la felicità dei veterinari che, a suon di tagli cesarei, si costruivano la villetta nel punto più panoramico del territorio affidato loro in condotta.

Con la fondazione dell'Associazione di Razza (l'attuale A.Na.Bo.Ra.Pi.) e con l'applicazione della statistica e, soprattutto, con la diffusione della fecondazione artificiale, iniziò il percorso di vero e proprio miglioramento genetico che, negli anni, ha portato ai risultati attuali.

---

*Da vent'anni, la Piemontese è una razza specializzata nella produzione di carne*

---

**Partita come razza a triplice attitudine** (lavoro, carne e latte), con la diffusione della meccanizzazione agricola si ridusse a duplice abbandonando poi anche l'interesse nella produzione di latte, di fronte a razze ben più competitive in tal senso. Da più di vent'anni, ormai, la Piemontese è una razza specializzata nella produzione di carne ed è **la razza au-**



Foto copyright Coalvi



la carne della Piemontese ha potuto contare sull'attività del Consorzio di Tutela che, con il suo marchio Coalvi, firma le macellerie presso le quali viene venduta e marca stretto i canali mediatici più efficaci per mantenerne vivo l'interesse.

*È recente la nuova certificazione di origine: "Fassone di Razza Piemontese"*

**toctona italiana più rappresentata nel nostro Paese**, con 300.000 capi concentrati nella regione che le dà il nome, sconfinando, in rare realtà zootecniche, in quelle limitrofe.

Quando gli allevatori si intestardirono nel valorizzare la suddetta mutazione genetica apparsa a fine 1800, correlavano le dimensioni di quel posteriore con lo spessore del loro portafogli, e certamente non sbagliavano, ma non potevano sapere che **la muscolatura così abbondante si sarebbe tradotta in una carne dalle caratteristiche eccezionali**, tali da renderla unica.

Lo sappiamo oggi, alla luce di tutte le analisi che hanno dimostrato il suo **basso contenuto in grasso e l'elevata presenza di acidi grassi polinsaturi** rispetto ai saturi, così da avvicinarla, in termini nutrizionali, al pesce azzurro.

*Con il tempo si è trovata una risposta scientifica alle sue caratteristiche peculiari*

Tali aspetti nutrizionali non erano ancora così noti, ma li avevano già intuito quegli allevatori che, nel 1984, fondarono il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese per garantirne l'origine ai consumatori. In quei tempi si era ben lontani dall'obbligo di etichettatura della carne e ancor più lontani dalla mentalità che, oggi, pretende la tracciabilità di qualsiasi prodotto alimentare. Un sistema volontario di certificazione di origine, dunque, rappresentava un impegno notevole (con i mezzi di allora, per di più) e faceva uscire

allo scoperto un prodotto che, evidentemente, non temeva confronti.

Col tempo si è poi trovata una risposta scientifica ad altre caratteristiche peculiari di questa razza. **La tenerezza della carne**, che si pone in antitesi a un contenuto in grasso così basso, **deriva da una struttura del muscolo fatta di fibre molto fini**, frammiste a guaine di tessuto connettivo molto sottili che si separano facilmente durante la masticazione. Grazie all'affinamento delle analisi molecolari, è poi giunta anche la spiegazione alle prosperose dimensioni del posteriore di questo bovino, collegandole a una mutazione del gene che regola la miostatina, che è la proteina preposta a controllare lo sviluppo muscolare. **La presenza di questa mutazione, tra l'altro, è attualmente utilizzata a supporto della garanzia di origine**, marcando la carne di Piemontese con un'impronta che, analisi alla mano, smaschera qualsiasi tentativo di imitazione.

A livello di immagine, negli ultimi 30 anni,

L'ultima frontiera viene superata in questi giorni con il consolidamento del Sistema Qualità Nazionale, il quale apre la strada a una nuova certificazione di origine che si porta dietro il nome storico di questa razza: il **"Fassone di Razza Piemontese"**. Il termine Fassone è la trasposizione in lingua italiana del **termine dialettale fasòn** (leggasi fasùn) che significa "modo" e, per estensione, applicato su questi animali, "bel modo", per ratificare che sono stati allevati bene ottenendo un prodotto di qualità.

Seppur nato ai piedi delle Alpi a indicare una specialità locale, il termine dialettale, malamente tradotto, è stato sdoganato in tutta Italia a uso di chiunque voglia valorizzare la propria carne, senza tuttavia alcuna garanzia.

Da domani non sarà più così: il solo termine "fassone" non avrà alcun significato, mentre con il "Fassone di Razza Piemontese" si potrà qualificare la carne proveniente da animali di questa razza, inseriti in una filiera certificata.





# La bagna cauda e la “baña cauda”

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

*I fujot del “Piemonte argentino” per tenere viva un’identità compromessa ma fortemente necessaria.*

In Argentina, a 100 chilometri da Rafaela, 300 da Santa Fe, 600 da Buenos Aires e 10.000 da Torino, c’è un pezzo di Italia. Si chiama **Humberto Primo**, ma potrebbe chiamarsi Marengo Monferrati, Alta Italia, Nuevo Torino, Comuna Piemonte. Nelle sterminate pianure del Nord-Ovest, conosciute come “**Pampa Gringa**”, tra il 1876 e il 1925, si stabilirono, infatti, circa quattrocentomila piemontesi (un’ondata migratoria poi definita “alluvionale”): ampliarono la frontiera agricola di quello che era, all’epoca, un Paese ancora sostanzialmente spopolato e contribuirono a trasformarlo, almeno per alcune decine di anni, nel “**Granaio del Mondo**”.

Oltre che lavoro, conoscenza delle sementi e lingua, i piemontesi portarono nel Nuovo Mondo la loro antica cultura culinaria, a cominciare dalla bagna cauda. Nel 1884, **Edmondo de Amicis**, visitando

le colonie nella pampa, commentava: “**mi trovo in Piemonte a duemila leghe dall’Italia**”.

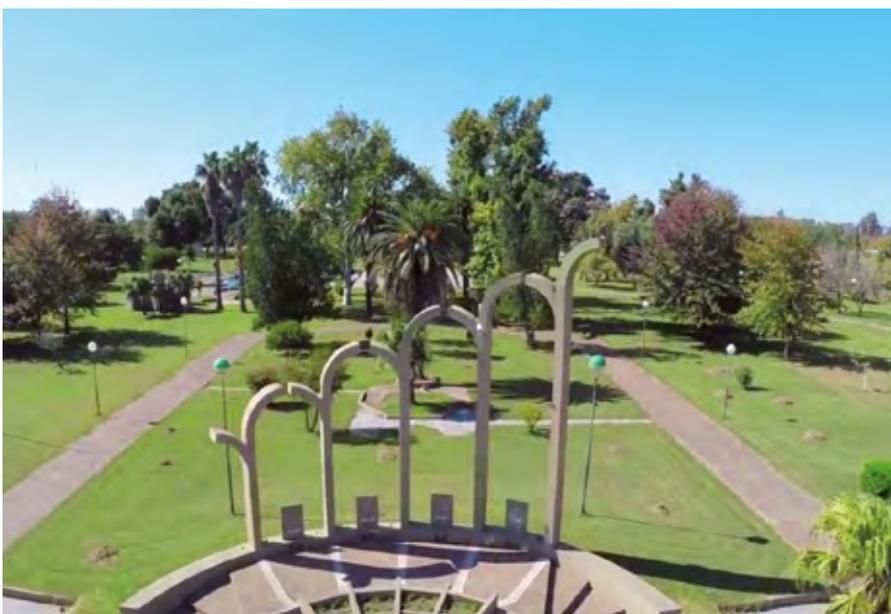
*I piemontesi portarono nel Nuovo Mondo la loro antica cultura culinaria*

Nasce in questo contesto la “**cucina della nostalgia**”, trasmessa generazione dopo generazione fino a far parte del patrimonio genetico delle famiglie. Una manifestazione a suo modo autentica, anche se spesso negletta, della cucina italiana. È qui che la tradizione e la storia superano ancora oggi geografia e distanze.

Con il cuore stretto e la valigia piccola, i nostri emigranti varcavano l’Atlantico lasciandosi alle spalle le campagne di origine, da cui prima non s’erano mai allontanati e che poi, con ogni probabilità, non avrebbero mai più rivisto. Viaggiatori di terza classe, dopo una traversata di “dolore e spavento” in piroscifo, si trovavano a condividere con altri italiani ed europei camerate da 3.000 letti nell’imponente “Hotel de Inmigrantes” che ancora oggi si può visitare sulle sponde del Rio de la Plata. Scappavano dalla fame, venivano “per aver sempre di che mangiare”. **Trovavano qui tanta abbondanza che i filetti di vitello si buttavano dopo averne fatto brodo** e il pane raffermo non si riciclava il giorno dopo.

Nella Buenos Aires sovrappopolata dei primi tango, dei molti coltelli e delle devastanti epidemie, si trattenevano appena il tempo di organizzarsi e ripartire. Senza avere idea di cosa li aspettasse, si dirigevano verso piccoli lotti di terra comprati per corrispondenza o inseguendo

La cittadina Humberto Primo, in provincia di Santa Fe



ingaggi incerti, ottenuti a distanza tramite le "catene migratorie". I primi 300 chilometri di treno erano facili, a parte lo sconcerto **per l'ampiezza del territorio: "pareva di entrare nel nulla"**, ricordano le testimonianze dell'epoca. Alla fine della ferrovia, rimanevano però centinaia di chilometri da percorrere a piedi o in carretto, su sentieri appena segnati o, molto spesso, ancora da aprire.

Contadini d'origine, gli emigranti piemontesi sapevano adattarsi alla frugalità tanto da trovare quasi prospera la nuova condizione di coloni. Benché le case fossero di paglia e fango, le ricorrenti infestazioni di locuste e gli indios minacciosi, scrivevano ai parenti lontani: **"La carne, qui, è come polenta"**.

Ben più difficile era sopportare la nostalgia. Era - ed è - la ferita degli emigranti. Per questo riunirsi in autunno e **celebrare la bagna cauda**, divenne da subito il modo delle comunità agricole **per tenere viva un'identità compromessa ma fortemente necessaria**.

---

*Reperire gli ingredienti per i primi fujot richiedeva volontà e determinazione*

---

Reperire gli ingredienti per i primi fujot richiedeva volontà e determinazione. **Le acciughe nel mezzo della pampa non si trovavano**, e per andarle a comprare si affrontava ogni anno il faticoso viaggio a ritroso fino a Buenos Aires. Erano care, importate dal Mediterraneo o inscatolate nella rudimentale industria ittica di Mar de Plata, alle porte della Patagonia. **Anche l'olio d'oliva scarseggiava**, era "oro liquido". A non mancare mai, era, invece, la panna, visto che i primi coloni piemontesi s'insediavano in quella che con il tempo divenne una delle principali aree produttrici di latte del Sud America. **La "baña cauda" rinacque dunque nella "Pampa Gringa" con poche acciughe, niente olio e tanta panna**. Quando, con mille sacrifici e lavoro duro, arrivò un po' di benessere, la ricetta tornò a essere generosa di acciughe e di olio (l'aglio non era mai mancato). Alla panna, tuttavia,



oramai divenuta abituale, non si volle rinunciare e rimase presente nella ricetta ad arrotondare il gusto e a testimoniare che nella cucina d'America "l'abbondanza è abbondante di tutto".

A oggi, **i discendenti dei primi coloni piemontesi in Argentina sono circa due milioni**: quasi tre volte Torino. Colonne portanti del "Nuovo Mondo" in cui sono nati, non esitano a sentirsi italiani, e in effetti tra luglio e settembre (l'inverno australe), si contano qui una novantina di feste (regionali, provinciali o comunali) della bagna cauda. Ricordo dei fujot di fine Ottocento, sono ancora un rito emblematico, conservato e promosso da una sessantina di associazioni piemontesi raccolte in una federazione (FAPA).

---

*L'utilizzo della panna nella preparazione argentina oggi è controverso*

---

L'utilizzo della panna nella preparazione argentina oggi è controverso. **Gli stessi promotori delle feste locali ne discutono**. D'altra parte, la bagna cauda è un piatto di origine popolare che, nella sua evoluzione, **si è adattato agli ingredienti a disposizione**. Nello stesso Pie-

monte sono attestate varianti che come materia grassa includono l'olio di noci, lo strutto, il burro e, appunto, la panna: ed è proprio questa la ragione per cui prevale in Argentina la scelta di rispettare, nelle varie rievocazioni annuali, la ricetta delle prime colonie agricole.

Tra le celebrazioni oggi più rappresentative, spicca la **"Fiesta Provincial de la Bagna Cauda"** a Humberto Primo, provincia di Santa Fe, che raggruppa ogni anno circa 1.300 persone. **L'evento è stato recentemente insignito del premio "Giovanni Nuvoletti"**, in particolare per il merito di aver ispirato una festa gemella a Faule (Cuneo), iniziativa che rappresenta un ottimo esempio di tradizione culturale "di ritorno" dalle Americhe. Vanno inoltre ricordati i **tre diversi appuntamenti annuali dell'Unione Osolana di Buenos Aires, che promuove** tra l'altro - insieme alla FAPA di cui è membro fondatore - **il riconoscimento Unesco della bagna cauda quale Patrimonio Immateriale dei Piemontesi nel Mondo**. Tra gli ospiti dell'Osolana, anche **Jorge Maria Bergoglio, ora Papa Francesco**: negli anni in cui era cardinale, "padre Jorge" (la cui famiglia proviene da Portacomaro, in provincia di Asti) ricordava così le proprie origini attorno a un fujot insieme a tanti altri piemontesi d'Argentina.



# Le tradizioni di San Martino e una curiosa ricetta

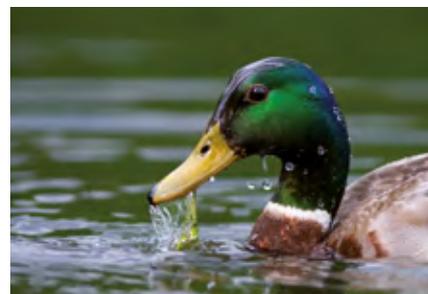
di **Roberto Zottar**  
Delegato di Gorizia

*Un Santo, patrono di molte attività, che si festeggia cucinando l'oca, ma anche l'anatra, secondo la ricetta friulana.*

**L'**11 novembre si festeggia San Martino, vescovo di Tours, vissuto nel IV secolo, il quale, per aver condiviso il mantello con un povero viandante infreddolito, è il **patrono dei mendicanti**. Grazie al mantello è anche **patrono dei sarti** e, per la cinghia alla quale era appesa la sua spada, è pure il **patrono dei conciatori di pelli** e dei lavoratori del cuoio. Poiché una volta trasformò l'acqua in vino, è patrono degli

osti, dei fabbricanti di brocche, dei bevitori e degli ubriachi. È **patrono dei viticoltori, dei vendemmiatori e dei sommelier**, perché in occasione della sua festa si beve il vino nuovo. A San Martino si svolgeva la fiera più importante di animali con le corna - buoi, tori, montoni - e perciò la fantasia popolare **ha assurdamente promosso San Martino a ironico patrono dei cornuti**, come ricordano alcuni proverbi: *Per San Marten volta e zira, tot i bech i va a la fira*, ossia, "per San Martino volta e gira, tutti i becchi vanno alla fiera", sostengono i romagnoli, mentre a Roma si dice *Chi cià moje, tie' pe' casa San Martino*.

Secondo Alfredo Cattabiani (*Santi d'Italia*, 2013), il Santo divenne popolare anche per la collocazione della sua festa nel calendario che coincideva con la fine delle celebrazioni del Capodanno dei Celti, il "Samuin". Quella festa pagana era ancora viva nell'VIII secolo e la Chiesa pensò di cristianizzare i festeggiamenti celtici trasferendo molte delle loro usanze nella festività del celebre vescovo di Tours. **Perciò la festa di San Martino divenne in gran parte dell'Europa una sorta di capodanno**: in Italia, fino al secolo scorso, l'11 novembre cominciavano le attività dei tribunali, delle scuole e dei parlamenti; si tenevano elezioni e in al-



## Una curiosa ricetta per San Martino: Anatra con le rape

Tra le pietanze della festa di San Martino troviamo anche l'anatra. Ci sono quelle domestiche primaverili di taglia piccola e sapore più delicato, e quelle autunnali più grasse e con un gusto più marcato. L'anatra è annoverata tra le carni rosse da frollare poco e, in cottura, si sposa molto bene con la frutta come agrumi, melagrana, mele, pesche, ciliegie, castagne. In cucina **conviene scegliere un'anatra con zampe lucide, poco rugose, giovane ma con il becco solido** e, se spiumata, con pelle uniforme. Se preparata in casa, bisogna togliere la ghiandola odorifera uropigea che si trova sopra la coda e che all'animale serve per impermeabilizzare le piume.

L'anatra è un prodotto radicato nella cultura gastronomica italiana con cotture al forno, allo spiedo, alla griglia, in umido, in bottaggio con verze, anche se la moda attuale privilegia i soli petti cotti velocemente al sangue.

Nel Veneto, sono molto gustosi **i bigoli col'ànara**: un ragù in bianco di carne d'anatra macinata condisce i **bigoli**, una sorta di grossi spaghetti fatti in casa con un apposito torchio in bronzo. Il sugo d'anatra si sposa perfettamente anche con i tagliolini all'uovo, magari mantecati con abbondante parmigiano.

Nell'immaginario comune, la preparazione più tipica è **l'anatra all'arancia**, ricetta che si fa risalire alla tradizione francese, **canard à l'orange**, ma che in realtà è **originaria della cucina toscana** con il medievale **paparo alla melarancia**, piatto che la tradizione ritiene portato poi a Parigi da Caterina de' Medici.

Un capolavoro della cucina cinese è **l'anatra laccata alla pechinese**, dove la pelle è resa croccante, in cottura, laccandola con una salsa al miele dopo essere stata staccata dalla carne soffiando sottopelle con una cannuccia. La ricetta che racchiude in sé il mito stesso della più alta cucina internazionale è la **canard à la presse** del famoso



ristorante stellato "Tour d'Argent" di Parigi. Il locale è stato fondato nel 1582, ma la ricetta è "solo" del 1890: davanti ai commensali il petto è cotto con la salsa **bigarade** ottenuta con i succhi della carcassa dell'animale messa in una pressa d'argento appositamente costruita. **La ricetta friulana** che consiglio, **raza cui răs**, ossia **anatra con le rape**, è invece molto più semplice, ma gustosissima. Come ingredienti solo rape e un'anatra tagliata a pezzi piuttosto piccoli, senza nessun condimento. In una pentola con coperchio a chiusura perfetta, mettere uno strato di rape tagliate a dadini, sale e pepe; aggiungere i pezzi di anatra salati e pepati, poi ancora rape e anatra proseguendo fino alla fine dei due ingredienti, terminando con le rape. Chiudere bene il coperchio e infornare a temperatura media per 4 o 5 ore. Servire anatra e rape scolando il grasso che si è formato sotto. Il curioso abbinamento è presente nel ricettario della Contessa Perusini, **Mangiar e ber friulano**, vera e propria bibbia della cucina friulana, ma è ricordato anche dal **Larousse Gastronomique**. In realtà, risale addirittura ad Apicio che, nel suo **De re coquinaria** (libro VI, 214), la riporta come **Anatem ex rapis**.





cune zone scadevano i contratti agricoli e di affitto. Ed era anche il momento in cui si ammazzava il maiale, come accade tuttora in alcuni luoghi della Spagna dove un proverbio rammenta *A todos nos llega el San Martín*, ossia "A tutti noi arriva il San Martino", nel senso che prima o poi tutti dobbiamo morire.

Anche per i bambini era una festa importante perché il Santo portava loro regali e se avevano fatto capricci depositava una frusta ammonitrice, detta in Francia "Martin baton" o "martinet". Inoltre, così come i Celti festeggiavano il "Samuin" banchettando, il giorno di San Martino trascorreva anche nell'ingorda letizia di tavole ricolme e perciò, tuttora, la figura del Santo è sinonimo di abbondanza: *Cesta lu sante Martino*, dicono per esempio in Abruzzo quando in una casa non mancano le provviste.

### La figura del Santo è sinonimo di abbondanza

Il giorno di San Martino era festeggiato con fiere, fuochi e banchetti; **era tempo di baldoria favorita dal vino "vecchio"** che proprio in questi giorni occorre finire per pulire le botti e lasciarle pronte per la nuova annata. In Romagna affermano, infatti, che *Par Sa' Marten u s'imbariega grend e znèn*, cioè per "San Martino s'ubriaca il grande e il piccino". **In questi giorni scorre a fiumi anche il vino no-**

**vello:** è risaputo, infatti, che *Per San Martino ogni mosto è vino*: leggero, ma traditore per chi lo scambia per acqua, sicché in Istria la festa è detta anche *degli imbrigioni*.

Forse è meglio ricordare a chi vorrà avere una vendemmia fruttuosa che si sbrighi anche a potare e a preparare il terreno attorno alla vite: *Chi vuol far buon vino, zappi e poti nei giorni di San Martino*. In ogni modo, il proverbio più celebre che si ripete ancora oggi rammenta che *L'estate di San Martino dura tre giorni e un pochino*.

### Tornano per qualche giorno il bel tempo e un po' di tepore: è l'estate di San Martino

Spesso, infatti, intorno all'11 novembre torna per qualche giorno il bel tempo insieme con un po' di tepore. Una consuetudine comune tuttora in molti Paesi è di mangiare l'oca: nel 1600, Alessandro Tassoni scriveva "E il giorno di Ognissanti al di nascente/ognun partì de la campagna rasa/e tornò lieto a mangiar l'oca a casa". **In Boemia si traggono anche previsioni per l'inverno:** se le ossa spolpate dell'oca sono bianche, l'inverno sarà breve e mite; se scure, è segno di pioggia, neve e freddo. **Gli svizzeri mangiano l'oca,** l'11 novembre, **ripiena di mele;** mentre in Germania si riempie di artemisia, mele, marroni, miele, uva passa e le stesse in-

teriora dell'animale. I tedeschi affermano che l'oca migliore deve provenire dalla Polonia o dall'Ungheria, fra l'altro la patria di San Martino. **In Italia, i pranzi a base d'oca nei giorni di San Martino sono tipici soprattutto del Nord:** Friuli, Veneto, Lombardia e Romagna. **La ricetta della Pianura Padana più diffusa** per San Martino, simile nella preparazione alla "cassoeula" a base di maiale della Lombardia, è il "bottaggio": nell'oca così cucinata, la freschezza e **la fragranza della verza attenuano** l'intensità del suo sapore un po' dolciastro. Alcuni detti popolari rimarcano queste tradizioni: *Oca, dindio e vin, polenta de sarasin, e viva San Martin!* (Oca, tacchino e vino, polenta di grano saraceno, e viva San Martino!). Un'usanza, quella di mangiare l'oca, da rispettare per avere fortuna, come ricorda un altro detto *Chi no magna l'oca a San Martin nol fa el beco de un quattrin!*. Oltre all'oca, nel Veneto e nell'Istria, per San Martino si mangiano tacchini, ma anche fagiani con polenta di grano saraceno, lepri cotte in agrodolce o "in savor", e anatre.

Roberto Zottar





# La pera pennata

di Giuseppe Anastasio

Delegato di Salerno

*Un frutto profumato,  
dolce e consistente, che  
si produce ad Agerola.*

**A**gerola, sui Monti Lattari, è un paese situato nel punto di unione tra la Costiera Amalfitana e quella Sorrentina, suddiviso in un pugno di frazioni: Bomerano, Campora, Pianillo, Ponte, San Lazzaro e Santa Maria.

Vive una condizione geomorfologica e climatica privilegiata ed è la zona di produzione di una particolare varietà di pera. Si tratta della cosiddetta "pera pennata", di forma tondeggiante e di colore verde scuro, talvolta puntinato, per alcuni tratti simile a una mela.

Negli orti a conduzione familiare di Agerola, non mancano mai alcuni alberi di questa pianta, il cui frutto matura tra la fine di agosto e settembre.

*Considerata tra i migliori ecotipi campani, ha poche calorie ed è altamente digeribile*

Considerata tra i migliori ecotipi campani di pera, la pennata è ottima per chi deve mantenere un basso regime di calorie, avendone essa pochissime. Tra le sue caratteristiche, vi sono inoltre l'alta digeribilità, l'elevato contenuto di fibre non solubili, grazie alle quali si contiene anche l'assorbimento degli zuccheri che provengono da altri cibi, e un elevato contenuto di potassio e di vitamina C.

*La pera pennata è destinata soprattutto al consumo locale*

Poiché la sua produzione è fortemente localizzata e non intensiva, la pera pen-



nata, che nasce da una pianta dotata di un bel vigore, è poco nota, in quanto è destinata soprattutto al consumo locale: si trova un po' dappertutto ad Agerola e dintorni, nei mercatini rionali di frutta e verdura. **Da dove deriva il nome "pennata"?** Esistono diverse interpretazioni: forse il frutto, una volta raccolto, veniva lasciato a maturare nel "pennatone" ossia nel sottotetto delle vecchie stalle; mentre, secondo altri, il nome proveniva dall'aspetto esteriore della pianta che, come dicevamo, presenta un bel vigore e, se non viene ridimensionata con le potature, arriva a una decina di metri di altezza, sveltando al punto di arrivare al livello dei sottotetti (pennate).

Proprio ad Agerola è nata l'Associazione "Gli amici della pera pennata" che vuole tutelare un prodotto molto amato per il profumo, la dolcezza e la consistenza pastosa.

Il frutto è ottimo con i formaggi, freschi o stagionati, ma viene utilizzato anche in pasticceria per il suo aroma e la sua polpa soda.

Una veduta di Agerola





# I capisaldi della nuova cucina

di **Giorgia Fieni**

*Dottore di ricerca in economia agroalimentare*

*Come la gastronomia molecolare ha cambiato ingredienti e ricette.*

**T**utto è partito da un fuoco. Su cui l'uomo ha deciso di arrostiti la carne o bollire i vegetali. È stato in quel momento che si è manifestata la prima trasformazione da materia prima a ricetta, inventando così di fatto il concetto di cucina.

Si è progredito in tal direzione per secoli, con evoluzioni continue, fino ad arrivare a un momento storico preciso, che ha creato **una spaccatura netta tra passato e futuro**, ossia quello in cui **si è iniziato a parlare di cucina molecolare**. La materia prima nella sua completezza ha smesso di essere l'ingrediente base per diventare **un prodotto intermedio**: ora **tutto prendeva l'avvio dalle sue molecole**. Il che ha significato

ampliare le tecniche di preparazione delle ricette e creare strumenti ad hoc per eseguirle. Siringhe, camere a vuoto, microonde, roner, estrattore, evaporatore e abbattitore sono diventati comuni quanto il forno, le piastre di cottura e il frigorifero; azoto liquido, anidride carbonica e maltodestrine sono i nuovi farina, uova e latte.

---

*Chimica e fisica possono essere manipolate in cucina a nostro piacimento*

---

Conoscendo questi elementi, infatti, si può ottenere **una vasta gamma di nuo-**





**vi ingredienti** che, combinati tra loro (ma anche con quelli della tradizione), aprono la porta a un mondo in cui chimica e fisica possono essere manipolate a nostro piacimento. Da allora sono perciò stati compiuti innumerevoli esperimenti: ingredienti diversi, combinazioni differenti, tecniche sempre più innovative e **nessun limite alla fantasia** hanno fatto in modo che la gastronomia del XXI secolo sia incredibile da vedersi e sempre più gustosa.

Esaminiamone dunque alcuni, di questi **capisaldi della nuova cucina**.

**Il gel** è il più semplice e il più comune, ottenuto dall'agar agar vegetale o dalla gelatina animale che, col passare del tempo, **danno solidità alle ricette morbide**: niente di nuovo, all'apparenza, perché gli aspic rinascimentali seguivano lo stesso principio, ma in realtà nella nuova cucina si gioca sulla possibilità di **creare forme nuove**.

**La spuma**. Un tempo era sinonimo di meringa o l'appellativo di una bevanda frizzante simil cola. Oggi **esce da un sifone** (caricato ad azoto liquido) per depositarsi su una base solida ... come quella per la barba, ma stavolta il suo destinatario sono lamine di cioccolato, tramezzini, pasta condita, granita, puree e vellutate.

**L'aria**, elemento che permette al pianeta di sopravvivere. Era fondamentale (e lo è ancora) per stagionare salumi e insaccati, essiccare le verdure e gonfiare i

soufflé. Molto simile alla spuma e alla neve, ora ha bisogno di un mixer a immersione e di lecitina di soia per essere creata. Il risultato è **una decorazione aromatica che rinforza il sapore originale** (che potrebbe andare perduto a causa dei trattamenti subiti) senza farlo risultare invasivo.

*L'Unilever, negli anni Cinquanta, creò la tecnica per trasformare un liquido in solido*

**Le sfere**. Fu l'Unilever, negli anni Cinquanta, a creare questa tecnica che permette di trasformare un liquido in solido (grazie ad alginato di sodio, cloruro di calcio e una siringa) e che gli chef presentano nei loro piatti chiamandola "caviale". Ne avrete sentito parlare: sono piccoli globuli, quasi gelatinosi, che in bocca scoppiano rilasciando una sensazione unica.

**L'osmosi**. La parola, a pronunciarsi, è difficile, ma è ciò che **succede abitualmente nelle marinature**, ossia il passaggio di soluzioni di sali e flussi d'acqua attraverso una membrana. Quindi diciamo che, in questo caso, usare nelle nostre ricette il termine "osmosi" è fornire un appellativo originale a una tecnica classica.

**L'infusione**. Avete mai preparato il tè, mettendo la bustina nell'acqua e aspet-

tando il tempo necessario perché i principi attivi potessero passare dal solido al liquido? Se la risposta, e ne sono certa, è sì, allora avete fatto un'infusione. Quest'estate è stata perfezionata la tecnica del realizzarla a freddo, in modo che i frigoriferi potessero ospitare tisane, acque aromatizzate e tè preparati al momento dalle materie prime e non da preconfezionati industriali.

**Come chicca finale, parliamo del cappuccino**: la classica bevanda da colazione, con fondo di caffè, copertura di schiuma di latte ed eventuale spolverizzata di cacao, la quale mantiene la sua impostazione ma cambia i suoi ingredienti. **Il fondo è una vellutata o una crema salata, la copertura è una spuma o un'aria, la spolverizzata è di erbe o spezie**. Il cappuccino è l'esempio più semplice di come i vari elementi fin qui presentati, abbinati alle preparazioni classiche, possano coesistere per creare una ricetta sorprendente alla vista e al palato.

C'è solo un piccolo *quid*: la gastronomia molecolare, seppure inventata alla fine degli anni Sessanta, ha iniziato ad affermarsi solo un ventennio più tardi. E da allora altri trent'anni sono trascorsi, durante i quali la tecnologia ha iniziato ad assumere un ruolo sempre più preminente non solo nelle comunicazioni ma in tutti i settori della vita e dell'arte, cucina compresa. Siamo dunque agli albori di un'ulteriore rivoluzione...



# La grande ricchezza della tradizione romagnola

di **Barbara Asioli**

Accademica di Forlì

*Cappelletti, tortellini,  
ravioli, tortelli,  
sfoja lorda:  
qual è la ricetta  
autentica di questi piatti  
della cucina di casa?*

**D**alle versioni più semplici alle più elaborate, le ricette che si trovano nei libri di cucina spesso sono diverse, per ingredienti sostituiti o eliminati, per tempi di cottura o per la stessa presentazione della pietanza. La cucina è in costante evoluzione: un piatto nasce, si trasforma, si modifica e le interpretazioni degli chef nella preparazione dei classici della tradizione romagnola sono in continua rivisitazione.

La cucina "di casa" si differenzia da quella dei ristoranti per le sue innumerevoli va-

rianti che possono dipendere dagli usi locali o familiari. Ricette che vengono trasmesse quasi sempre da madre in figlia.

**In Romagna, fino a pochi anni fa, non era ammesso che una donna non sapesse fare la sfoglia.**

Un tempo, colei che si occupava della cura della casa e che aveva accesso ai segreti della cucina, che la rendevano degna di diventare sposa, madre di famiglia, si meritava il titolo di "azdora". La pasta si faceva fresca quasi tutti i giorni, così pure il ragù, perché non si mangiava la pasta "compra", e le donne





erano al tagliere alle prese con uova e farina per preparare vere e proprie leccornie. Fra queste **i cappelletti**, piatto diffuso nella regione. La ricetta variava non solo da paese in paese ma di famiglia in famiglia; ogni azdora era pronta a giurare che la sua ricetta fosse l'unica originale. All'occorrenza, se per caso mancava un ingrediente, sapeva improvvisare: per esempio, nel ripieno, non tutte mettevano gli stessi tipi di carne o di formaggio.

### *La ricetta dei cappelletti secondo Artusi*

Le origini dei cappelletti sono incerte, esistono documenti scritti che testimoniano l'esistenza di una pasta ripiena con questo nome fin dai primi anni del 1800. Nel 1811, il prefetto di Forlì li nomina per la prima volta e verrà poi seguito da **Pellegrino Artusi**. **La ricetta n.7** del suo notissimo manuale di cucina prevede "ricotta e formaggio ravaggiolo gr 180, mezzo petto di cappone cotto nel burro condito con sale e pepe e tritato colla lunetta, parmigiano grattugiato gr 30, uova 1 intero e 1 rosso, odore della noce moscata, scorza di limone per chi piace, e un pizzico di sale". Mancando il petto di cappone che si usava a Natale, si poteva sostituire con il magro di maiale cotto nello stesso modo; se la ricotta o il

ravaggiolo fossero troppo morbidi, l'Artusi consigliava di lasciare indietro una chiara d'uovo oppure aggiungere un altro rosso. I cappelletti o *caplet* venivano preparati la sera prima di Natale e chiusi uno a uno coinvolgendo tutte le donne e i bambini di casa.

Cappelletti o tortellini? La pasta ripiena mette d'accordo tutti, dal Nord al Sud, cambia il ripieno (farcia) ma alla fine il risultato è lo stesso: gran voglia di fare il bis!

**I tortellini hanno dimensioni ridottissime**; la loro chiusura è una specie d'arte da affinare con anni di esperienza; il ripieno prevede lombo di maiale, mortadella, prosciutto crudo, parmigiano reggiano, uova e noce moscata.

Cappelletti e tortellini vanno rigorosamente cotti in un ottimo brodo di capponi. In tempi più moderni, si consumano asciutti conditi con burro e salvia.

**Tanto simili ma tanto diversi**. Sempre comunque rivali. Tuttavia, ciò non fa altro che arricchire il valore della cucina italiana.

E se dovesse avanzare della farcia nella preparazione dei cappelletti? Nulla va sprecato ed ecco che le nostre nonne hanno creato la **sfoja lorda o minestra imbottita**, ossia una "sfoglia sporcata" perché di ripieno ne andava proprio un velo e si metteva solo su una metà della sfoglia. L'altra veniva ripiegata e si tagliavano con la rotellina tanti quadretti che finivano dentro al brodo bollente.

te. Un vero e proprio piatto di recupero.

*Tortelli e ravioli spesso vengono confusi perché molto simili fra loro*

E poi cosa dire dei tortelli e dei ravioli? Sono due varianti della pasta ripiena e spesso vengono confusi perché molto simili fra loro. Entrambi hanno origini antiche, ma l'area di provenienza è differente. **Il tortello nasce nell'area padana longobarda, il raviolo qualche chilometro più a Ovest, in Liguria**. La loro forma sembra la stessa ma si differenziano per qualche millimetro: **il tortello ha forma rettangolare e il raviolo è un quadrato**, ma non sempre questa è la regola. Sulla farcitura ci sarebbe da parlare all'infinito perché ogni città presenta una ricetta particolare. **Nelle case contadine, la farcia** era composta da **erbe povere** come rosola, bietola o spinaci, erbe di campo un po' amarognole e **una buona ricotta**. Sono tipici anche i **tortelli ripieni di zucca**, di patate, di carciofi, sapori delicati e prelibati: un tuffo in pentola e la pasta è pronta per accogliere i condimenti più svariati, dal classico burro e salvia ai sughi più elaborati.

"Credo sia un artista chiunque sappia fare bene una cosa: cucinare, per esempio" (Andy Warhol) e io aggiungo: non è mai troppo tardi!



# Le api e il miele

di Nicola Barbera

Accademico di Milano Duomo

*Senza le api, anche molte produzioni agricole scomparirebbero nel giro di pochi anni.*



**L**e api hanno un ruolo fondamentale e insostituibile per la conservazione dell'ambiente, sia perché **sono molto sensibili a ogni tipo di inquinamento** del territorio in cui operano, sia per il mantenimento delle biodiversità, in quanto **la loro vita dipende anche dalle molte specie vegetali** in cui svolgono il loro prezioso lavoro. Si ritiene infatti che, senza le api, molte produzioni agricole scomparirebbero nel giro di pochi anni.

*Molti tipi di miele hanno un'azione benefica per l'organismo*

Il miele è un alimento prodotto dall'elaborazione di zuccheri vegetali effettuata dalle api, partendo dal nettare di fiori e dalla **melata, simile allo zucchero**, ma con molte "virtù" che mancano a

quest'ultimo. La melata, infatti, **è in grado di neutralizzare i batteri responsabili di infezioni** nelle ferite, con un'azione antibatterica e antibiotica, in quanto molti tipi di miele contengono perossido d'idrogeno (ossia acqua ossigenata) e **fruttosio (zucchero che giunge nell'intestino crasso senza essere digerito)**.

Un'ape "visita" circa 7 mila fiori al giorno e, per produrre un chilo di miele, ne deve visitare più di tre milioni! Tra i tanti tipi di miele, ricordiamo quello **di acacia** (delicato e benefico per **l'apparato digerente**); **di arancia** (anche con **proprietà cicatrizzanti**); **di tiglio** (**calmanante e digestivo**); **di mille fiori** (**benefico per il fegato**).

Nella mitologia greca, Zeus bambino fu nutrito, oltre che con il latte della capra Amaltea, con il miele di Pantacride (l'ape del monte Ida).

Ci sono quattro tipi di api; la più nota è **quella domestica (ape mellifera)** che

vive in "società" costituite da: una femmina, detta ape regina, adatta alla riproduzione; da pochi maschi i fuchi e da migliaia di femmine sterili, le operaie.

*Come è noto, l'ape mellifera vive in società molto ben organizzate*

Le operaie più giovani producono la cera con cui costruiscono il favo, nelle cui celle la regina depone le uova; inoltre esse nutrono e proteggono le larve e la regina. Le api più anziane si dedicano alla raccolta del polline e del nettare. Alla nascita di una nuova regina, la vecchia va a fondare un'altra "società". La regina giovane compie con i maschi il "volo nuziale" e, avvenuta la fecondazione, i maschi non vengono più nutriti e muoiono. La regina vive 4/5 anni; le operaie 5/6 settimane.

# Dalla ristorazione collettiva al banqueting

**di Andrea Vitale**

*Accademico onorario di Milano Navigli*

*Fenomeni attuali  
con origini antiche.*

**P**er ristorazione collettiva si intende il servizio di preparazione e/o di consegna e somministrazione, su larga scala, di **pasti completi per collettività**, nell'ambito del quale si pongono in evidenza **sei settori**: ristorazione aziendale; refezione scolastica e ristorazione universitaria; ristorazione ospedaliera;

ristorazione istituzionale e delle comunità (carceri, collegi, ospizi, case di riposo, istituti religiosi); ristorazione collegata alle reti di trasporto (autostradale, marittima, aerea di bordo e stazione); ristorazione turistico-commerciale (alberghi, ristoranti, trattorie, tavole calde, snack bar, self service e *fast food*).

L'organizzazione della produzione e della distribuzione dei pasti di questa specie di ristorazione si differenzia secondo **due sistemi: quello "convenzionale"**, nel quale i cibi vengono cotti e **immediatamente distribuiti ai consumatori** e, pertanto, si concentra tutto il ciclo di preparazione delle vivande nelle ore che precedono il loro servizio e consumo, e quello del **"legame differito"**, secondo il quale le operazioni di preparazione, di cottura e di distribuzione e consumo

vengono effettuate in tempi e luoghi completamente separati.

---

*Il metodo del "legame differito"  
prevede due modalità:  
quella "calda" e quella "fredda"*

---

In particolare, nell'ambito del metodo del "legame differito", se ne distinguono due tipi sostanziali con alcune varianti: il "caldo" e il "freddo", **a seconda del tempo tra il momento in cui il cibo viene preparato nel centro di cottura e quello in cui viene consumato** nel centro di distribuzione, per il quale possono trascorrere minuti, ore, o persino giorni o mesi.



Il "legame caldo" prevede che i pasti siano mantenuti durante il trasporto a una temperatura di almeno 65° (in modo da evitare il rischio di una crescita microbica) e che i tempi tra la fine della cottura e il consumo non superino le due ore; il sistema "legame freddo", invece, viene attuato raffreddando rapidamente le vivande subito dopo la cottura e mantenendole al freddo sino al momento in cui vengono riprese per essere consumate. In particolare, se la temperatura è tra 0 e + 4 °C, si parla di legame "refrigerato", se invece la temperatura si abbassa sino a meno 18-20 °C si parla di legame "surgelato".

In tempi più recenti, si è passati anche all'utilizzo del **metodo fresco/freddo anche detto cook & chill**. Tale metodologia prevede la **produzione dei pasti differita rispetto al momento del consumo**: a termine cottura, i pasti vengono portati immediatamente a una temperatura di 0/+3 °C e conservati alla medesima temperatura, senza l'utilizzo di alcun additivo, fino a un massimo di 5 giorni. Prima della somministrazione, sono riscaldati in prossimità del luogo di consumo e immediatamente consumati. Attraverso il sistema *cook & chill*, il processo di produzione del pasto è stato ulteriormente industrializzato in quanto il lavoro si svolge per "distinte basi" (ricetta) composte da **semilavorati che provengono da linee di produzione diverse e**

**che vengono assemblati in una fase successiva** (per esempio, pasta al sugo).

### *Le prime forme di ristorazione organizzata risalgono all'antica Roma*

Dopo aver brevemente anticipato cosa si intende per ristorazione collettiva e avere fornito un quadro dei sistemi produttivi utilizzati dagli operatori professionali del settore, occorre dare più ampio respiro alla presente trattazione, mediante un *excursus* storico della materia.

Le prime forme di ristorazione organizzata, fatte salve alcune sporadiche manifestazioni, fecero la loro comparsa nell'antica Roma a seguito della **necessità di nutrire le compagnie militari** e di provvedere alle esigenze alimentari dei degenti negli ospedali, dei religiosi nei conventi, dove un pasto frugale era offerto anche ai viandanti, degli studenti nei collegi, e così via. Per molti secoli rimase confinata in questi tipi di comunità. Sino alla rivoluzione industriale, nel 1700, la ristorazione collettiva visse in uno stato embrionale, non presentando alcuna evoluzione. **La svolta fu determinata dalla nascita dei primi opifici in Gran Bretagna** che convogliarono nei centri urbani le grandi masse di contadini, i quali, attirati dai salari offerti dalle nuove

imprese, abbandonarono in massa le campagne per trasferirsi nelle città e trasformarsi in operai. Ciò causò un cambiamento nelle abitudini alimentari delle famiglie, in primo luogo perché, mentre in campagna i generi alimentari (verdura, frutta, cereali, pollame) erano autoprodotti, in città essi dovevano essere acquistati, oltretutto a prezzi elevati; in secondo luogo, perché non c'era tempo per cucinare e per mangiare a casa, a causa del pesante orario di lavoro che impegnava tutti i componenti della famiglia anche per quattordici ore al giorno.

**Emersero, così, diverse forme di vendita di cibi pronti** (per esempio, in Gran Bretagna i cosiddetti "food-shops", mentre in Italia i "friggitori" di Venezia, Milano e Genova e i pizzaioli a Napoli) in grado di rispondere alle nuove esigenze che si erano delineate: **mangiare fuori casa e in fretta**.

### *Nel 1900 migliorarono le condizioni di lavoro e di vita dei lavoratori*

Questa situazione si protrasse fino agli inizi del 1900, quando emerse la coscienza sociale che era necessario migliorare le condizioni di lavoro e di vita dei lavoratori i quali, fino a quel momento, erano stati abbondantemente sfruttati.

Il primo passo in questa direzione fu fatto nel 1909 dallo Stato francese, che stabilì, con una legge *ad hoc*, che il lavoratore dovesse essere pagato in moneta corrente. Un ulteriore **decreto del 1913 proibiva, per motivi igienici, di consumare i pasti nei luoghi di lavoro**; successivamente, nel 1934, una nuova legge imponeva ai responsabili delle imprese di mettere a disposizione dei lavoratori acqua di buona qualità e di fissare le ore in cui i dipendenti potevano bere bevande alcoliche.

**In Italia è difficile risalire alla nascita della prima vera mensa aziendale**; sembra però accertato che **già nel 1930 la compagnia di San Paolo**, con il patrocinio dell'Opera Cardinal Ferrari, **preparasse per i dipendenti della Pirelli e della**



**Breda a Milano i primi pasti, consistenti in un piatto unico accompagnato da pane.**

*Un forte sviluppo delle mense aziendali si verificò in tutta Europa*

Un forte sviluppo delle mense aziendali si verificò comunque, in tutta l'Europa, nella fase preparatoria e nel corso della Seconda guerra mondiale, in quanto molte grandi industrie, **per incrementare la produzione bellica, adottarono turni continui di lavoro.** Ciò rese necessario un servizio di ristorazione sul posto, per favorire lo sviluppo del quale lo Stato francese concesse persino vantaggi fiscali.

Venuta meno l'esigenza di armamenti al termine del conflitto, molte aziende chiusero o ridussero i turni e ciò portò alla eliminazione di numerose mense. Bisogna comunque sottolineare che non esistevano ancora imprese specializzate nella gestione di ristoranti aziendali: **il servizio era affidato, come precedentemente accennato, a religiosi o, in alternativa, ai cosiddetti "mercanti di zuppa"**, che provvedevano alla preparazione dei pasti nelle loro cucine e alla successiva distribuzione nelle fabbriche. **In Italia le prime società di ristorazione nacquero in coincidenza del boom economico degli anni Cinquanta-Sessanta.** Il Paese si sviluppò, si diffuse il benessere e migliorò il tenore di vita; le grandi industrie aumentarono vertiginosamente la loro produzione. Ciò comportò una massiccia assunzione di lavoratori provenienti da regioni diverse, l'adozione dell'orario continuato di lavoro, il trasferimento in zone industriali, generalmente situate nelle periferie delle città.

Un ulteriore elemento che contribuì alla diffusione delle mense aziendali fu la pressione dei sindacati che lottarono per far sì che il servizio mensa divenisse un diritto del lavoratore, sostituendolo quindi all'indennità di mancata mensa. **Le mense aziendali divennero una necessità** e poiché l'elevato numero di pasti da erogare giornalmente rendeva comples-



sa l'autogestione, si sentì il bisogno di **ricorrere a operatori esterni specializzati:** le società di ristorazione collettiva. Queste acquisivano le materie prime e mettevano a disposizione il personale che cucinava e serviva, mentre le aziende utenti predisponevano in sede i locali idonei (cucina e refettorio).

Il motore della nascita e dello sviluppo della ristorazione collettiva è stato senza dubbio la ristorazione aziendale; tuttavia, negli ultimi dieci/quindici anni, la crisi economica che ha colpito il comparto industriale ha comportato il fallimento di numerose imprese e l'attuazione di drastiche riduzioni del personale da parte delle quelle superstiti. Tutto ciò ha inciso profondamente anche sulle società di ristorazione collettiva (la soglia minima, al di sotto della quale non conviene organizzare il servizio, è di circa 400 persone) anche perché le aziende hanno privilegiato, al fine di garantire il pasto ai propri dipendenti, forme alternative quali il ricorso ai buoni pasto.

Tale situazione se da un lato ha ridotto l'ambito di operatività classico delle imprese di ristorazione, dall'altro ha costituito **una netta spinta allo sviluppo** di settori, un tempo marginali, quali il *banqueting* da non confondersi, come invece spesso accade, con il *catering*.

### *La differenza tra **banqueting** e **catering***

**Il catering** (dall'inglese *to cater*, "provvedere, fornire") consiste **nell'approvvigionamento di cibi e bevande** per un determinato evento o per una serie di essi, mentre il **banqueting** (dall'inglese

*to banquet*, "banchettare") consiste nella **organizzazione di un banchetto**, una festa, che prevede sì la consumazione di alimenti e bevande ma **che comporta** per il soggetto incaricato della sua esecuzione **anche l'adempimento di numerosi obblighi accessori** quali, per esempio, il reperimento della *location* più adatta, l'organizzazione a 360° dell'evento ivi compresi gli inviti, gli addobbi, le musiche, il personale, la scelta di stoviglie, e tovagliati, il trasporto dei generi alimentari, la fornitura del personale addetto all'accoglienza degli ospiti.

L'impresa di *banqueting* svolge quindi **una complessa e continuata serie di attività** che richiedono professionalità specifiche le quali esulano dal mondo della ristorazione collettiva ma che costituiscono comunque una "serie di tasselli" funzionali e imprescindibili all'espletamento di una moderna attività di ristorazione.

Se agli albori del settore, come abbiamo visto, l'esigenza primaria cui erano chiamati "gli operatori professionali" era soddisfare la necessità degli utenti di consumare un pasto fuori casa, frugalmente e senza sottrarre troppo tempo alle attività lavorative, ora possiamo certamente affermare che **lo scenario è tanto mutato** da imporre alle imprese di ristorazione, che intendano rimanere presenti e competitive sul mercato, di dover fare fronte, non tanto alla necessità di garantire la fruizione "di un pasto" ma, invero, a quella di far **godere ai propri clienti un'esperienza totalizzante**, unica e non ripetibile, nell'ambito della quale il consumo di cibi e bevande non rappresenta il momento principale ma il necessario accompagnamento di qualità a tutte le altre attività previste durante l'evento.

**Andrea Vitale**



# Quando lo chef è imprenditore

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Intervista con Marco Sacco, che riparte a Torino con "Piano35", oltre a Verbania e Hong Kong.*

Il successo della cucina italiana nel mondo è ormai consolidato, anche grazie ai cuochi che hanno saputo trasformare la loro attività in **aziende sane, con succursali in tante capitali**, da New York a Singapore, Manila, Hong Kong, Shanghai. L'apripista è stato il toscano **Enrico Bartolini**, seguito a ruota dall'abruzzese **Niko Romito** con i suoi "Spazio" e la partnership con Bulgari. E da un paio d'anni **Davide Oldani** con la sua ultima creatura, "Foo'd", è approdato a Manila e Singapore. In Italia, i ristoranti gastronomici di alta cucina faticano a dare reddito ai loro proprietari: in genere hanno tanto personale e pochi coperti, con un margine di ricavi pari al 10% al massimo, se tutto va bene.

*Molti chef si sono trasformati in imprenditori*

Gli chef, dunque, si sono trasformati in imprenditori - come già molti anni fa i francesi Alain Ducasse e Daniel Boulud (a New York) e lo scomparso Joël Robuchon - **aprendo nuovi locali, moltiplicando e replicando i loro piatti più**

**noti all'estero**, oppure abbassando i prezzi con la linea dei "bistrot", come Enrico Crippa, Moreno Cedroni, Carlo Cracco, Tonino Cannavacciuolo e i fratelli Alajmo.

Tuttavia, controllare il *food cost*, scegliere il personale, trovare il locale giusto non è sempre facile. **Ne abbiamo parlato con lo chef Marco Sacco**, classe 1965, Presidente dell'associazione "Chic, Charming Italian Chef" e **fondatore del format "Gente di fiume e di lago" a Verbania**, dedicato alla cucina con i pesci d'acqua dolce. "Bisogna cambiare mentalità - afferma Sacco, che dal 3 settembre gestisce il ristorante "Piano 35" a Torino - e seguire linee guida precise nell'attività di ristorazione. Io mi attengo a due principi fondamentali: saper delegare ai collaboratori, scegliendo quelli giusti e insegnando loro; avere un

controllo gestionale preciso dell'attività di ristorazione. Ogni sera, chi segue i conti mi dà la situazione degli incassi dei locali e il confronto con i periodi precedenti. Oggi ho un'azienda di sessanta persone con cinque locali che gestisco direttamente con mia moglie Raffaella, compresa una collaborazione a Hong Kong con il ristorante "Castellana", aperto dal marzo di quest'anno". **Nel grattacielo torinese di Intesa Sanpaolo** progettato da Renzo Piano, **Sacco è alla guida di tre locali**: il ristorante cittadino più alto d'Italia, lo spazio eventi al piano di sopra e il lounge bar sulla sommità, con i cocktail della bartender Cinzia Ferro.

**Tutto è iniziato sul Lago di Mergozzo, a Verbania**, dove nel 2000 Sacco ha preso in mano il ristorante di famiglia, fondando il suo "Piccolo Lago": nel 2004 ha ottenuto la prima stella Michelin e





tre anni dopo la seconda. Nel capoluogo piemontese, **per cena, presenta un menu di alta cucina** con i suoi piatti "storici" più famosi, come il "Lingotto di Mergozzo", la "Carbonara au Coque", il "Flan di Bettelmatt". **A pranzo offre un'agile e conveniente formula bistrot**, con portate più semplici, ma assai curate, di ispirazione piemontese: si può comporre un menu scegliendo i piatti da quattro "box" con prezzi da 10 a 26 euro.

*"Sto in cucina tutti i giorni; delego alle persone giuste l'attività economica, ma controllo tutto"*

**Lo chef tiene a precisare di non essere uno di quei cuochi che non stanno mai ai fornelli** e si occupano soprattutto di consulenze, comparsate televisive, convegni: "Io sto in cucina tutti i giorni, mia moglie Raffaella è in sala accanto a me, e poi delego alle persone giuste l'attività economica, attraverso una general manager molto capace, ma controllo tutto. È vero, oggi uno chef di alta cucina non può soltanto fare buoni piatti, ma deve ragionare anche in termini di impresa. Vengo da una famiglia di ristoratori, ma per anni della mia vita, sul lago, mi sono dedicato all'attività sportiva, praticando il windsurf a livelli agonistici. A quattordici anni ero già un piccolo imprenditore: vendevo le tavole da surf agli amici e avevo anche avviato una mia scuola per questo sport. Poi un giorno dissi a mio padre: 'Voglio diventare uno chef stellato'. Lui mi diede la possibilità di viaggiare, di fare esperienze in Francia da grandi chef o di conoscere nuove materie prime in Asia". Non sempre però è tutto andato per il meglio. Nel 2009 apre un ristorante a Pechino con altri soci locali, ma è costretto a chiudere un anno dopo. L'anno

scorso ha bruscamente interrotto la collaborazione con Intesa Sanpaolo e la società che allora gestiva la ristorazione nel grattacielo torinese. **Ora è ripartito con nuovi presupposti di impresa e una ristrutturazione delle cucine.** Spiega Sacco: "L'esperienza di un fallimento, non ho remore a dirlo, è fondamentale per capire come si deve lavorare. Se ti abbatti, sei finito. **Sei hai la grinta e sai che vali, ti può aiutare nel futuro.** Negli ultimi sei anni abbiamo quintuplicato il fatturato. A volte sono chiamato a fare conferenze agli imprenditori, anche al di fuori del *food and beverage* e dico loro: confrontatevi, parlate anche dei vostri errori, perché questo racconto può salvare l'attività di un altro. Però non tutti vogliono rischiare: in Piemonte circa l'80% degli chef stellati sono dipendenti stipendiati, non sono patron... ci sarà una ragione!".

*"Mi prendo un mese l'anno per pensare e creare"*

Revisione dei conti, gestione del personale, acquisto delle materie prime: **ma dov'è finita la creatività dello chef? E come si conquista?** "Mi prendo un mese all'anno per pensare e creare: in febbraio e la mia brigata ci chiudiamo a sperimentare le nuove ricette nel ristorante di Verbania. **Partiamo dalla cucina piemontese**, dal territorio e dalla nostra

cultura, che però **non deve costituire un limite all'innovazione. I piatti non possono essere statici**".

All'estero, l'interesse della clientela verso la cucina italiana è in continua crescita. Marco Sacco ha girato il mondo ed è **stato uno dei primi cuochi a portare le tradizioni tricolori.** Continua: "A Hong Kong i francesi si sono fermati, ora aprono soltanto locali italiani. Anche gli spagnoli, con la loro formula dei menu da 'divertimento', non sono più all'avanguardia. **L'italianità va forte**, ma per fortuna è cambiato l'atteggiamento della clientela. Un tempo bastava portare una caprese, una pizza-sottilette stile chewing gum, gli spaghetti all'Alfredo... ma oggi no, ormai i cinesi viaggiano e conoscono l'Italia. Quando vado a lavorare là, adesso trovo un altro pubblico, più attento, che ha capito il valore dei nostri prodotti. E così posso far conoscere una cucina italiana diversa, quella piemontese, che ha come emblemi il Barolo e il tartufo. **Per via aerea importo in Cina le nostre materie prime originali:** voglio evitare, per esempio, quegli agnelli neozelandesi che si trovano ovunque in Asia... tutti quei prodotti che rendono ogni pasto uguale all'altro. Oggi la concorrenza è globale, ma non deve vincere la globalizzazione. **Faccio conoscere e degustare le specialità di piccoli artigiani, raccontando sempre la loro storia** e le loro origini. Soltanto così possiamo mantenere vincente la cucina italiana nel mondo".



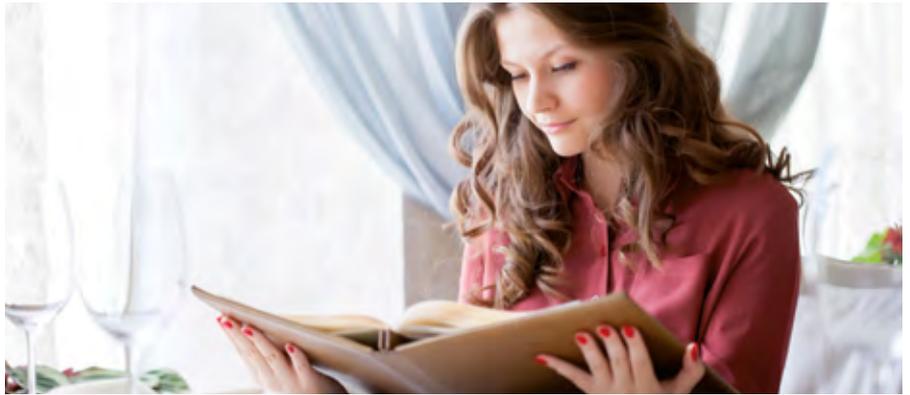


# Il menu degli errori

di Erica Martin

Accademica di Pordenone

*Una semiseria carrellata  
delle grossolane sviste  
che compaiono spesso  
nella carta di cibi  
e bevande.*



**P**arecchie volte mi è capitato, consultando il menu di un pub, di chiedermi se le patate *spezziate* fossero più saporite di quelle che, nelle spezie, di "z" ne avevano una sola. Dopo averle assaggiate entrambe, ho scoperto con mia grande delusione che non vi era alcuna differenza. Ciò mi ha ricordato la poesia di **Gianni Rodari** su quel tale di Alfonsine, il quale "invece di andare al cinema/andava sempre al cine" e, volendo un frigorifero, "...al negoziante spiegò:/Mi dia soltanto un frigo,/qualcosina risparmiereò.../E rimase meravigliato,/anzi, restò di gesso,/perché il frigo e il frigorifero/costavano lo stesso".

*Si può incappare in errori per i quali la scelta di un piatto rivela inaspettati lati tragicomici*

Se le doppie "z" sono sempre in agguato tra gli strafalcioni, consultando le carte dei cibi e delle bevande - tanto nelle osterie di paese quanto, ahimè, nei ristoranti -, si può incappare in altre sviste o

errori a causa dei quali la scelta di un piatto può rivelare inaspettati lati tragicomici. In alcuni casi si tratta dell'errata grafia di una parola straniera; assai più spesso, però, **a essere stravolte sono parole italiane**, le quali si vedono appioppare una doppia in più o un accento dove non va. Cosa dire, infatti, dell'**arringa affumicata**? Mi fa pensare al povero Cicerone, avvocato e arringatore di gran classe, steso su un graticcio in compagnia di ricotte, pesciolini e speck. Comunque, anche il rombo *tartuffato* non scherza, quanto a sovrabbondanza di consonanti.

*Con la complicità della tastiera del computer, una lettera può essere sostituita con un'altra*

Fin qui, abbiamo trattato solo i raddoppiamenti; le suggestioni più esilaranti, però, le forniscono i casi in cui a una lettera ne sia stata, con la complicità o meno della tastiera del computer, sostituita un'altra. Analoga ilarità può scaturire dalla **fantasiosa presenza di accenti**, pivvuti a caso su lettere cui non erano destinati, o vigliaccamente fuggiti dalle vocali che dovevano incoronare. *Voilà* alcuni esempi di entrambi gli errori/orrori: dopo la **birra cosiddetta "a caduta"**, signori e signore, ecco infatti a voi il "Ca-

bernet *Frane*", che potrà donare un tocco di... calamità naturale alla vostra cena. Anche la crema *pasticcerà* non promette bene e lascia, anzi, intuire qualche imminente disastro in cucina. Le lepri in *salmi*, comparse in più di un caso, hanno invece un sapore decisamente biblico; a quanto pare - o per lo meno, così sembrano sostenere alcuni menu - nei *salmi* si trova anche, in luogo dei soliti esotici cammelli che siamo abituati a vedere nel presepio assieme ai Magi, un bel capriolo.

I *fiori* di zucca sembrano essere fioriti, appunto, in un lontano passato e donano alla pietanza un tono di reminiscenza del tempo perduto, alla Marcel Proust. Cosa dire, poi, delle *fatatine*? Un inquietante ibrido tra le graziose fanciulle alate dei libri di fiabe e i celebri tuberi importati del Nuovo Mondo? Orrore.

Per consolarci, non ci resta che bere un calice di *spuntante*, fresco e frizzante di bollicine, leggendo nel mentre un'altra delle geniali filastrocche di Gianni Rodari; scegliamone una a tema gastronomico, ma anche... filosofico: **I bravi signori**. "Un signore di Scandicci/buttava le castagne/e mangiava i ricci./Un suo amico di Lastra a Signa/buttava i pinoli/e mangiava la pigna./Un suo cugino di Prato/buttava la carta stagnola/e mangiava il cioccolato./Tanta gente non lo sa/e dunque non se ne cruccia:/la vita la butta via/e mangia soltanto la buccia".



# La Dieta Mediterranea e il caso di Montegiorgio

di **Fabio Torresi** *Delegato di Fermo*  
e **Adolfo Leoni** *giornalista e scrittore*

*Oltre settecento famiglie montegiorgesi vennero coinvolte nell'indagine delle Sette Nazioni promossa da Ancel Keys.*

**Q**uest'anno Montegiorgio, cittadina della media vallata del Tenna, in provincia di Fermo, celebra il **sessantesimo anniversario dell'inizio del Seven Countries Study**. Oltre settecento famiglie montegiorgesi, dalla fine degli anni Cinquanta e per ben 61 anni, vennero coinvolte nell'indagine delle Sette Nazioni **promossa dal fisiologo americano Ancel Keys e dal nutrizionista italiano Flaminio Fidanza**. Con loro, operarono vari scienziati della nutrizione e medici come il dottor **Paul D. White**, cardiologo del presidente USA, Eisenhower. Il Seven Countries Study, protrattosi per 31 anni e continuato successivamente sotto altri appellativi, ha coinvolto contemporaneamente tre continenti indagando sull'alimentazione, cura e stile di vita di gruppi omogenei di popolazione definiti *coorti* e da esso è scaturita la definizione di Dieta Mediterranea.

Per l'Italia vennero condotte indagini selezionando tre *coorti*: Crevalcore, Nicotera e appunto Montegiorgio. Al momento dell'inizio della ricerca, Nicotera venne scartata per i dati sovrapponibili a quelli ottenuti a Creta, ma anche per questioni logistiche, e **Montegiorgio risultò così il campione più indagato** tanto che la ricerca proseguì **sino ai primi anni del 2000** e le operazioni di indagine videro sottoposti a osservazione molto scrupolosa **719 uomini e 19 famiglie dal 1959**.

*La cittadina fermana fu inserita tra le località mondiali a regime alimentare più salutare*

Al termine dello studio, la cittadina fermana, e questo è il dato assolutamente rilevante, è risultata nel ristretto novero



Keys a casa di Fidanza



Dr Mohacec



delle località mondiali a regime alimentare e comportamentale più salutare, con evidenti ricadute sullo stato fisico e mentale degli abitanti. Non a caso, gli anziani di questo territorio risultano **i più longevi e attivi d'Italia**.

Dal termine della ricerca, complice anche la scomparsa di alcuni dei fattori, pur nel gran parlare a livello mondiale (spesso con scarsa cognizione) della Dieta Mediterranea, Montegiorgio e i risultati dello stesso studio hanno avuto un ruolo defilato.

La Dieta Mediterranea viene spesso interpretata al pari di altri regimi alimentari, obliando come i principali ricercatori Keys e Fidanza la considerassero piuttosto come **uno stile di vita** e a tal proposito vale la pena osservare le sintesi idiogrammatiche operate da Keys nella sua piramide e da Fidanza nel suo tempo. Per questo si è costituito da qualche anno il **Laboratorio Piceno della Dieta Mediterranea** con l'obiettivo di diffonderne e promulgarne il concetto, le implicazioni mediche, sociali e culturali, ma anche come il territorio sia naturale depositario di usi, costumi e tradizioni enogastronomiche riconosciute fra le migliori possibili per uno stile di vita conforme ai dettami della Dieta.

Lo studio osservazionale e longitudinale non ha rilevato, infatti, la sola regola alimentare, ma anche quelle di vita delle Marche e dell'Emilia, risultando queste le regioni adatte a mantenere la maggiore aderenza all'Indice di Adeguatezza Mediterranea sia nell'alimentazione sia nelle aspettative di vita e di salute.

*Il professor Fidanza elaborò, negli anni Sessanta, una tabella per un consumo alimentare giornaliero*

La prevenzione primaria, ossia la serie di regole che servono a mantenere lo stato di salute, trova nell'alimentazione mediterranea l'alleato principale. Il professor Fidanza elaborò, negli anni Sessanta, una tabella giornaliera che prevedeva: cereali 465 g; legumi 43 g; pesce 46 g; ortaggi 309 g; olio vergine d'oliva 42 g; frutta



104 g; vino 294 ml; formaggio 12 g; carne 47 g; uova 21 g. Si trattava ovviamente di un consumo medio giornaliero standardizzato a partire da quello settimanale. In estrema sintesi, il professore consigliava "carne non più di due volte a settimana, meglio se di animali da cortile; latte scremato; formaggi magri; pasta non più di 80 g al giorno; come pesce va bene il tonno; verdura e frutta a sazietà; olio di oliva". Inoltre Fidanza raccomandava di compiere "cinquanta minuti di attività fisica al giorno" e vale la pena evidenziare come **il tetto del suo schema/tempo sia costituito dalla moderazione**.

Da un punto di vista alimentare, la Dieta Mediterranea può essere riferita a una fascia di territorio posta al di sotto del 44,7° parallelo, resa omogenea da una serie di prodotti della terra: a cominciare dall'olio, cereali, legumi, ortaggi, erbe, frutta, vite, pesci, bovini, ovini e animali da cortile. Un'alimentazione sana che ha portato il Comitato intergovernativo dell'Unesco a proclamare, il 16 novembre 2010 a Nairobi, **la Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**. Un patrimonio, come è noto, appartenente a Italia, Marocco, Grecia e Spagna. Nel 2013, tale riconoscimento è stato esteso a Cipro, Croazia e Portogallo.

Per una migliore comprensione della Dieta Mediterranea, occorre **sottolineare alcuni valori che vanno oltre il fatto alimentare e sanitario**, e comprendono "una serie di abilità, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni concernenti le coltivazioni, i raccolti agricoli, la pesca, l'allevamento degli animali, la conservazione, la lavorazione, la cottura e particolarmente la condivisione e il consumo degli alimenti". Altre fondamentali caratteristiche possono essere individuate **nel mangiare insieme, nella convivialità** e nel ruolo insostituibile della donna come capacità di trasmettere le tecniche della Dieta Mediterranea

alle nuove generazioni, ma anche il rispetto delle tradizioni e delle festività.

*Nelle Marche, l'insieme di regole e tradizioni ha avuto origine dai conventi*

Per il territorio marchigiano, questo insieme di regole e tradizioni ha avuto origine e derivazione dai conventi, principalmente benedettini, e lo possiamo **ritrovare ne La Regula di San Benedetto** da Norcia il quale, nei capitoli 39-40-41, parla del mangiare, del bere e degli orari dei pasti. Sulle mense benedettine la carne rossa (dei quadrupedi) compariva poco o niente; era usata invece quella dei bipedi quali gli uccelli, così come il pesce. Molti, invece, i legumi, il pane e la frutta. Il Santo di Norcia considerava sconveniente l'ingordigia e l'eccesso del cibo: "Siate attenti perché i vostri cuori non siano aggravati dal soverchio cibo". Pasti, dunque, sobri e frugali.

Il pranzo (*prandium*) era il pasto principale. Il primo consisteva in farina di avena e di orzo bollita; il secondo era fatto di erbe, cioè di ciò che cresce sul suolo: legumi, insalata, cavoli, porri e cipolle, e di radici: bulbi, carote, rape e, a partire dal XVII secolo, patate. Erano pietanze cotte (*pulmentaria cocta*). Quindi, c'erano frutta, latticini, vino e birra. Un supplemento era previsto per i monaci che svolgevano lavori faticosi nei campi. Poteva essere servita una porzione supplementare (pietanza, da *pietas*) di uova, formaggio cotto e cipolle, servita in un solo piatto. Nei giorni di digiuno, dal 14 settembre sino all'inizio di Quaresima, i monaci facevano un solo pasto: alle ore 14; alle 16 nei giorni di Quaresima. La cena invece si aggiungeva nel periodo da Pasqua sino al 13 settembre.

Non erano consentiti gli spuntini: si mangiava insieme, comunitariamente, e in orari prestabiliti (per garantire la regolarità delle funzioni metaboliche dell'organismo, la digestione e l'alternanza sonno veglia). L'alimentazione doveva essere regolare.

**Fabio Torresi, Adolfo Leoni**



# I pericoli delle bevande energetiche

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Il mercato ha avuto un'improvvisa impennata in questi ultimi decenni, incentivandone il consumo soprattutto da parte dei giovani.*

**F**a pensare il gran desiderio dei giovani di assumere bevande stimolanti, il più delle volte, quando si incontrano in quella che è divenuta una moda: "la movida". Il mercato offre un'ampia gamma di **energy drink, che contengono sostanze stimolanti quali glucosio, caffeina, taurina e vitamine.**

Tale mercato ha avuto un'improvvisa impennata in questi ultimi decenni, quando sono state messe in atto strategie di *marketing* per incentivarne il consumo.

*Ad attirare i giovani, le strategie pubblicitarie che promettono maggiori prestazioni*

Si fa uso di canali di diffusione (pubblicità, sponsorizzazioni eventi) e di slogan promozionali che colpiscono l'attenzione dei consumatori. Inoltre, ad attirare gli acquirenti, e in particolare la fascia dei più giovani, sono la grafica e i colori delle lattine di forte impatto visivo, i nomi di fantasia dei prodotti tanto singolari quanto indicativi e le strategie pubblicitarie accattivanti finalizzate a promettere il "miglior benessere" e "maggiori prestazioni". In Germania, l'aumento eccessivo del consumo da parte dei giovani è stato

studiato dalla BfR, **l'agenzia per la sicurezza alimentare tedesca**, la quale **si è espressa sulla pericolosità di assunzione di tali bevande** che, se consumate sporadicamente da soggetti sani non sono pericolose, ma possono diventarlo **se bevute più volte nella giornata.**

*I ragazzi non dovrebbero assumere più di 3 mg di caffeina per chilo di peso al giorno*

**Anche l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)** si è espressa sul consumo di energy drink da parte di bambini e ragazzi che non dovrebbero assumere più di 3 mg di caffeina per chilo di peso al giorno. **Due lattine ne contengono da 80 a 250 mg:** basta questo dato per comprendere che quando bambini e ragazzi, in alcune situazioni (attività sportiva o serate con amici), arrivano ad assumerne anche 3-4 lattine, possono essere esposti a **un pericolo soprattutto per il sistema cardiocircolatorio, quello nervoso e di altri organi.**

C'è, tuttavia, da osservare che **la composizione di tali bevande varia da marca a marca**, quindi la pericolosità o meno dell'eccessivo consumo dipende dagli ingredienti utilizzati. La taurina, che è molto presente in queste bibite, se unita alla caffeina può essere un notevole fattore di rischio.

Sarebbe opportuna una **maggior informazione "istituzionale"**, che renda correttamente edotto il consumatore, e soprattutto, in questo caso, i genitori, affinché non sia solo la pubblicità a stabilire i consumi e a orientarne il mercato.



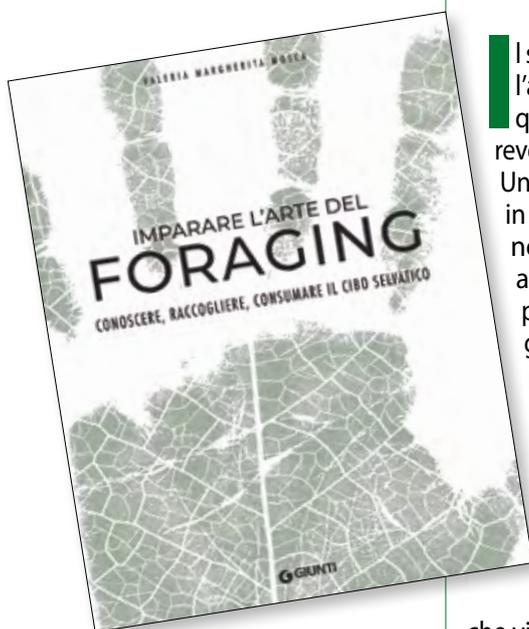


Giunti Editore,  
Firenze-Milano 2019, pp. 381  
€ 29,00

## Imparare l'arte del foraging

Conoscere, raccogliere, consumare  
il cibo selvatico

di Valeria Margherita Mosca



Il sottotitolo dell'opera spiega qual è l'attività del *forager*, categoria della quale l'Autrice è una delle più autorevoli rappresentati a livello mondiale. Un argomento di palpitante attualità, in un momento in cui l'attenzione di noi terrestri viene energicamente attirata verso la necessità di comportamenti più rispettosi delle esigenze del pianeta che ci ospita. Si parte dall'ABC del *foraging* (definizione di *habitat*, riconoscimento e identificazione delle specie, norme di comportamento) per passare alla descrizione di undici tipi di *habitat*, ivi compreso l'*urban foraging* e i campi incolti, con l'elencazione delle varie specie che vi si possono incontrare. Si tratta di oltre centocinquanta specie di erbe, fio-

ri, alberi, arbusti, frutti, funghi, licheni, alghe e molluschi, di ognuna delle quali si trovano l'immagine, la descrizione, le parti commestibili, le caratteristiche organolettiche, le specie confondibili e la diffusione geografica.

Per ogni ambiente vengono forniti suggerimenti per l'esplorazione e indicazioni su come muoversi in sicurezza. A conclusione, si trova un elenco di ricette introvabili in una tradizionale trattazione culinaria: vi si parla infatti di vegetali come additivi naturali, farine di sussistenza, preparazioni e istruzioni per cucinare nella natura. In appendice, il glossario e l'indice delle specie per nome comune e per nome latino. A corredo dell'opera, la superba documentazione fotografica di Richard Felderer, autore di reportage per il *National Geographic*.

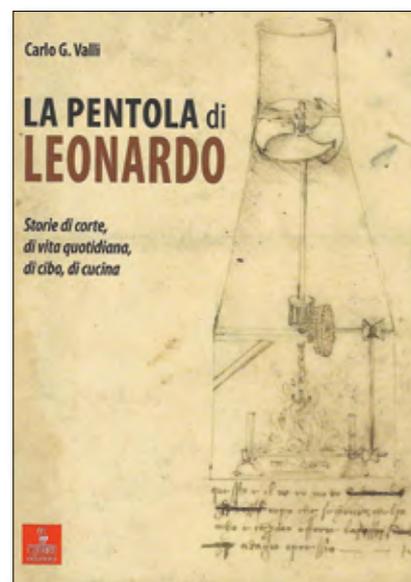
Cierre edizioni,  
Sommacampagna-Verona,  
2019, pp. 157  
€ 14,00

## La pentola di Leonardo

di Carlo G. Valli

La passione per la cucina, che ha accompagnato Leonardo per tutta la vita, ha fornito all'Autore l'occasione per richiamare l'attenzione dei tanti che ignorano questo aspetto della vita del Grande Genio. Come recita il sottotitolo, ci troviamo di fronte a "storie di corte, di vita quotidiana, di cibo, di cucina"; e sono proprio i due ultimi aspetti che costituiscono il nucleo di

quest'opera, sapientemente e piacevolmente inseriti fra note biografiche e di costume dell'epoca. Un posto particolare è riservato alle "macchine" progettate da Leonardo per facilitare e rendere meno faticosi i lavori di cucina e anche ad altre invenzioni, come, per esempio, quella del tovagliolo, la cui vera funzione venne però compresa solo nel 1700. Il volume di Valli fornisce una serie di elementi per accostarsi alla componente gastronomica dell'opera leonardesca e di spunti per approfondirne aspetti di particolare interesse.





# Riunione autunnale dei Consultori

*Approvati all'unanimità il Bilancio preventivo 2020 e alcune variazioni del regolamento.*

**L'**hotel Principe di Savoia, a Milano, ha accolto i Consultori, per l'incontro autunnale, e il Collegio dei Revisori dei Conti.

All'inizio della riunione, **la Consulta ha cooptato**, all'unanimità, l'attuale Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale, **Ugo Serra, in sostituzione di Mario Ursino**, recentemente scomparso, al quale l'Assemblea ha dedicato un minuto di silenzio e un intenso applauso.

Il Presidente Paolo Petroni ha poi sottolineato **l'andamento positivo dell'Accademia**, che registra, rispetto allo scorso anno, un incremento delle Delegazioni (7 in più), degli Accademici (+ 61, considerando le uscite e i nuovi iscritti) e delle Legazioni.

Anche la relazione esposta dal Tesoriere Roberto Ariani, circa il Bilancio preventivo per l'anno 2020, ha ribadito il segno positivo. Dopo la relazione redatta dal Collegio dei Revisori dei Conti, letta dal Presidente Gianni Limberti, che esprime parere favorevole, Paolo Petroni **mette ai voti l'approvazione del Bilancio preventivo per l'esercizio 2020, che viene approvato all'unanimità.**

*Presentate e approvate le variazioni ad alcuni articoli del Regolamento*

Il Presidente dà lettura delle variazioni previste per il Regolamento, integrandole con le motivazioni che le hanno rese necessarie. In particolare, si tratta dell'**articolo 2**, relativo ai *Centri Studi Territoriali*; dell'**articolo 8** (commi 1, 3, 4, 7, 8), relativo a: *candidatura, ammis-*



*sione, decadenza per mancata partecipazione; dell'articolo 9 comma 2 sul pagamento della quota sociale e decadenza per morosità.* Dopo una costruttiva discussione e alcuni interventi di chiarimento, **le variazioni al Regolamento vengono approvate all'unanimità** dalla Consulta.

*Il Presidente annuncia alcune novità, tra le quali il prossimo Forum dei Delegati*

Paolo Petroni comunica la **realizzazione esclusiva, da parte dell'Accademia**, di una **preziosa edizione** in facsimile di quello che è considerato il **primo manoscritto di cucina in lingua italiana**, già inviata ai Delegati e ai membri dei CST. Si tratta di un raro frammento del 1338, intitolato *Modo di cucinare et fare buone vivande*, custodito presso la Biblioteca Riccardiana di Firenze. Annuncia, poi, **lo svolgimento del terzo Forum dei Delegati** che si terrà a Baveno, **sul Lago Maggiore, dal 29 al 31 maggio**, dove avrà luogo anche la sessione primaverile della Consulta. Un momento di aggregazione e di scambio di idee molto impor-

tante per l'Accademia, tenuto conto anche che in questi anni molti Delegati sono cambiati. Durante il Forum si terrà **un focus particolare sulla situazione normativa della Delegazione** e sulla sua attività. Dopo un accenno alla possibilità di sostituire le tessere di plastica, attualmente in uso, con un'applicazione su smartphone, accolta con entusiasmo dalla maggior parte dei Consultori, si passa al momento conviviale.

**Il menu** preparato dallo chef Fabrizio Cadei dell'attiguo ristorante "Acanto", una stella Michelin: tortino con cicoria, mandorle e crema di zucca mantovana; gnocchi alla barbabietola, fonduta di taleggio e pepe di Timut; guancia di manzo brasata, cremoso di patate americane e porcino cotto sottovuoto; tiramisù in tazza con salsa al caffè.



*Tortino con cicoria, mandorle e crema di zucca mantovana*

## VARIAZIONE TERMINI DI PAGAMENTO QUOTA SOCIALE

*La Consulta Accademica, nella sessione del 24 ottobre, ha approvato l'accorciamento dell'ultimo termine di pagamento della quota sociale.*

**Decade dalla qualifica l'Accademico che non abbia provveduto al pagamento della quota dell'anno entro il 30 aprile.**

*Sul sito dell'Accademia, le altre modifiche apportate al Regolamento, nella medesima sessione.*



# Si è riunito il Centro Studi "Franco Marenghi"

*Nuove iniziative  
e spirito di squadra  
animano l'incontro.*

**U**n'intensa mattinata di lavoro per i membri del Centro Studi "Franco Marenghi" si è svolta a Milano, nella sede dell'Accademia. Questa compagine molto affiatata ha mostrato, ancora una volta, un impegno assai proficuo nelle iniziative culturali dell'Accademia. Dopo il benvenuto del Presidente Paolo Petroni e del Presidente CSFM Sergio Corbino, sono stati discussi gli argomenti all'ordine del giorno. Fra questi, **i consensi giunti da parte dei lettori sulla nuova rivista**, alla quale i membri del CSFM partecipano assiduamente con i loro articoli.

*I membri del CSFM collaborano  
assiduamente alla rivista  
con i loro articoli*

Giornalisti, Accademici, professori universitari, oltre ai propri impegni professionali, costituiscono una squadra che si impegna, con passione, anche con suggerimenti su nuove iniziative volte a far conoscere sempre più l'Accademia al grande pubblico e contribuiscono con

solerzia a quelle che la Presidenza intende mettere in campo, come, per esempio, **la storia della cucina italiana a fumetti, rivolta ai ragazzi**, che uscirà nel 2020.

*Proposti alcuni interessanti  
argomenti per il tema dell'anno*

Paolo Petroni ha inoltre annunciato la **prossima pubblicazione del volume sulla Cucina delle Festività religiose**, grazie alla revisione dell'omonima pubblicazione del 2010 da parte dei DCST. Il nuovo libro, edito da Bolis, diversamente dagli altri della Collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica, non sarà suddiviso per regione, ma seguirà un filo cronologico delle festività cattoliche, secondo il calendario liturgico, e verrà illustrato con immagini di particolare pregio artistico.

I partecipanti sono stati poi invitati ad avanzare proposte per la definizione del tema dell'anno 2020, tra le quali il Consiglio di Presidenza indicherà l'argomento prescelto. (S.D.L.)

*Da sinistra: Giancarlo Saran, Giuseppe Benelli,  
Roberto Zottar, Sergio Corbino, Paolo Petroni,  
Elisabetta Cocito, Gigi Padovani, Aldo E. Tammaro,  
Silvia De Lorenzo, Andrea Vitale*





### Piemonte

#### NOVARA

### A cena con Rossini

*Una personalità sempre in bilico tra arte ed esigenze della vita quotidiana.*

Il Teatro Coccia, inaugurato nel 1888, ha per la prima volta aperto le porte a un evento organizzato da una Associazione Culturale di Novara. Questo onore è toccato alla Delegazione, che ha avuto il privilegio di poter organizzare una cena conviviale con tavoli apparecchiati nel foyer del teatro. Il tema del convito, al quale hanno partecipato le autorità cittadine e istituzionali, era "A cena con Rossini", un banchetto culturale e musicale con piatti ideati dal compositore. Un attore ha impersonato Rossini, parlando della sua difficile infanzia, dei primi insuccessi, dei trionfi e della sua passione per la buona tavola. Dopo ogni piatto, descritto dal Delegato Piero Spaini, la Direttrice del teatro, Corinne Baroni, ha presentato un intermezzo musicale allietando la serata con le più celebri arie del compositore.

Si è discusso della personalità di Rossini, delle motivazioni che l'hanno spinto a interessarsi di cibo e cucina: una passione che lo ha accompagnato per tutta la vita, forse influenzando anche scelte di residenza, come lo stabilirsi a Parigi, allora capitale indiscussa della gastronomia mondiale. Sempre bisognoso di compagnia, era un generoso anfitrione che curava personalmente ogni dettaglio nella preparazione dei cibi e nella scelta dei vini. Ne è nata la convinzione che tali aspetti gioiosi nascondessero una situazione personale fragile, e di desiderio di essere al centro dell'attenzione. Gli Accademici hanno potuto apprezzare i piatti di Rossini, in particolare il filetto e la torta Guglielmo Tell, gustare vini delle Marche, e ricordare una personalità sempre in bilico tra arte ed esigenze della vita quotidiana.

### Veneto

#### CORTINA D'AMPEZZO

### 80 anni di storia degli "Scoiattoli"

*Sfida tra alpinismo e gastronomia.*

La Delegazione ha dedicato una riunione conviviale al tema dell'alpinismo e delle sue sfide, cogliendo l'occasione per festeggiare gli 80 anni di storia degli "Scoiattoli di Cortina", storico gruppo di arrampicatori non professionisti legati da una forte passione per la montagna. Per la

particolare occasione, è stato scelto il "Rifugio Scoiattoli", nel suggestivo panorama delle 5 Torri. Fortunata opportunità per dare risalto alla cucina di montagna, in cui, per tradizione, prevale la semplicità, gli ingredienti parlano da soli e i pasti diventano un'esperienza umana immersa in un

### Lombardia

#### PAVIA

### La "Sabbiosa" di Belgioioso

*A una torta il premio intitolato a chi inventò la colomba pasquale.*

Il premio "Dino Villani" 2019, assegnato dalla Delegazione alla Forneria Manidi di Belgioioso (Pavia) per la "Torta Sabbiosa", è stato consegnato al rappresentante dell'azienda nel corso di una cerimonia organizzata nel castello visconteo di Belgioioso. All'evento erano presenti gli Accademici pavese e numerosi invitati. Il Sindaco Fabio Zucca ha espresso viva soddisfazione per il riconoscimento a un'azienda che è attiva dalla seconda metà del 1800. Dal canto suo, Maria Luisa Frosio Mandelli, CT per la Lombardia Ovest, ha richiamato i valori di tutela della tradizione e promozione della cucina italiana, che hanno ispirato la nascita e l'attività dell'Associazione. Dopo aver ricevuto il premio, il rappresentante dell'azienda, Paolo Ricotti, ha ringraziato l'Accademia e ha spiegato come e con quali ingredienti venga prodotta la "Torta Sabbiosa".

Ha chiuso la cerimonia di premiazione il Delegato di Pavia,

Giuseppe Rossetti, raccontando chi era Dino Villani al quale è intitolato il premio, avendo avuto anche occasione di conoscerlo in diverse circostanze. Rivolgendosi ai titolari della Forneria Manidi ha suggerito che ogni volta che, nel periodo pasquale, vendono una colomba, dovrebbero rivolgere a Villani un pensiero di gratitudine, perché fu lui a inventarla negli anni Trenta, quando da Direttore pubblicità della Motta ideò un prodotto da vendere in primavera. (Giuseppe Rossetti)



indimenticabile paesaggio. La famiglia Lorenzi, che gestisce da due generazioni il rifugio, ha confermato la grande competenza e generosità nella ristorazione di alta montagna. Dopo l'antipasto, di fronte allo scorrere di una serie di fotografie molto significative per l'alpinismo ampezzano, hanno parlato di imprese di montagna il Presidente degli "Scoiattoli", Alberto Gaspari, gli alpinisti Paolo Tassi, Lorenzo Lorenzi, vincitore del Pelmo d'oro, e Stefano Dibona.

A completamento della narrazione di montagna, il Simposiarca Roberto de Rigo ha illustrato alcune sequenze del film "I Cavalieri delle Vertigini", suscitando allegria e forte coinvolgimento. La Simposiarca Antonella Marani, in relazione al menu della serata, ha preso spunto per parlare di un'altra competizione, questa volta culinaria, tra cotoletta e Wiener Schnitzel, dato che la cotoletta di vitello con l'osso è uno dei fiori all'occhiello del menu del rifugio.



### TREVISO-ALTA MARCA

## Premio "Alberini" alla Pasticceria Villa dei Cedri

La cerimonia si è svolta nel cuore delle colline del Prosecco, Patrimonio dell'Unesco.

Per la consegna del premio "Massimo Alberini" è stato scelto il ristorante e resort "Ca' del Poggio", immerso nel cuore delle colline del Prosecco recentemente riconosciute come Patrimonio dell'Unesco. La serata ha visto gli Accademici al completo ed è iniziata, presso la sala riservata dell'adiacente area resort, con la proiezione di un cortometraggio, del regista RAI Nazareno Baliani, premiato nell'ultima edizione della Mostra Cinematografica di Venezia. Un concentrato di immagini che evidenziano sia il fascino del territorio del Prosecco sia l'unicità della strada quasi verticale, immersa nei vigneti e chiamata Muro di Ca' del Poggio, divenuta famosa per la sua difficoltà e perché scelta più volte dal Giro d'Italia. A seguire, il professor Danilo Gasparini dell'Università di

Padova ha esposto un argomento che è in relazione al tema dell'anno: "Dacci la nostra pasta quotidiana": una serie molto interessante di notizie storiche relative ai grani e alle farine usate in cucina, in Italia, nel corso dei secoli. A conclusione della serata, che ha visto un'eccellente dimostrazione di professionalità ed efficienza del locale con i piatti serviti, si è avuta la cerimonia di consegna del premio alla pasticceria Villa dei Cedri di Valdobbiadene nella persona di Massimo Carnio, un giovane pasticcere che ha già ottenuto molti successi in campo nazionale e internazionale. Per l'occasione, il premiato ha voluto preparare come dessert un dolce di sua invenzione che, nel 2015, vinse il primo premio al Campionato Mondiale di Pasticceria a Parigi. (Nazzareno Acquistucci)

### VENEZIA

## Conversazione culturale sugli alimenti "senza"

La mancanza di alcuni ingredienti e sostanze nella moderna nutrizione.

Per la riunione conviviale alla "Locanda Cipriani" di Torcello, isola di straordinaria bellezza, la Delegazione si è affidata a un ristoratore di razza e di sicura tradizione gastronomica e a un relatore, ospite d'eccezione, l'Accademico Alberto Capatti, Storico della cucina e della gastronomia e Direttore della Fondazione Veronelli-Cini di Venezia. Egli ha presentato una dotta conversazione sul "senza", sulla mancanza di alcuni alimenti e sostanze nella moderna nutrizione, sottolineando che già nella cucina del passato, anche in quella dell'Artusi per i cibi di magro, quaresimali e penitenziali, erano stati esclusi diversi componenti alimentari. Tale mancanza ha trovato una comprensibile e facile esaltazione nel momento in cui l'industria alimentare ha iniziato a imbobbarci, facendo diventare

cruciale la preposizione senza, seguita da caffeina, glutine, grassi, lattosio, olio di palma, zucchero. Restrizioni, per esempio, che in periodo bellico evocavano miseria e, successivamente alla crisi petrolifera e all'aumento del prezzo della carne, venivano giustificate quasi come necessità ineludibili. Sta di fatto che, oggi, utilizzare un "senza" dove "si mangi o si beva" - afferma Capatti - non provoca alcuna sensazione negativa, anzi, dal confronto tra un prodotto *con* e uno *senza* che sono affatto simili, il secondo forse tranquillizza di più il consumatore che può intravedervi un effetto benefico. Brillante l'ospite, fatto oggetto di interessanti domande, conquistati i commensali da un affabulatore di siffatta competenza e chiarezza di esposizione. (Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Delegato di Alessandria, **Luigi Bussolino**, ha ricevuto il premio "Science Award" intitolato al Maestro Lavagnino, per la sua attività in campo aerospaziale.

L'Accademico di Lucca, **Guglielmo Cicerchia**, ha vinto il Campionato mondiale di fotografia subacquea svoltosi a Tenerife.

L'Accademico di Imola, **Alessandro Curti**, è stato nominato Vice Presidente di Confindustria Emilia Romagna con delega all'internazionalizzazione.

L'Accademico di Asti, **Carlo Alberto Gorla**, è stato nominato Presidente del Rotary di Asti, per l'anno 2019-2020.



## Emilia Romagna

### BOLOGNA, BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

#### Incontro dedicato alla zucca

*In un percorso gastronomico, illustrate le qualità dei vari tipi di cucurbitacee.*

**N**ell'ambito dei "Mercoledì dell'Archiginnasio", ciclo di conferenze organizzato dalle Delegazioni bolognesi, dall'Accademia dell'Agricoltura e dalla Società medico chirurgica bolognese, si è tenuto l'incontro dedicato alla zucca. Relatori Moreno Morisi, Cecilia Prata e Cristina Bragaglia, con il coordinamento della Vice Delegata di Bologna dei Bentivoglio, Rosanna Scipioni. A seguire, la "riunione conviviale delle Cucurbitacee", che si è tenuta presso "La Porta Restaurant" di Bologna, alla quale hanno partecipato le Delegazioni di Bologna e Bologna dei Bentivoglio con i Delegati Mascioli e Palmeri e 45 tra Accademici e ospiti. La Simposiarca Cristina Bragaglia,



Vice Delegata di Bologna, dopo aver discettato "teoricamente" nel pomeriggio, ha proposto un "concreto" percorso gastronomico tra vari tipi di zucca: dalle zucchine bolognesi con il loro fiore, alla zucca mantovana; dalla zucca pasticcina a quella Delica, alla Hokkaido, protagoniste dei piatti del menu. Le varietà proposte sono state tutte egregiamente valorizzate, sia nelle ricette più tradizionali sia in quelle più originali. (Guido Mascioli)

#### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

##### NOVEMBRE

16 novembre - **Empoli**  
Convegno "Il tartufo bianco pregiato delle Colline sanminiatesi"

16 novembre - **Garfagnana-Val di Serchio**  
Convegno "Alimentazione onnivora, vegetariana, vegana. Alimentazione tradizionale e alternativa a confronto"

18-30 novembre - **Lariana**  
Manifestazione "Tremezzina Gastronomica 2019. Conviviale incontro d'autunno in terra lariana"

18-24 novembre  
IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

20 novembre - **Malta**  
Conferenza "La geografia della pasta ripiena" (IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo)

20 novembre - **Parigi**  
Seminario sull'Olio toscano (IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo)

22 novembre - **Imola**  
Incontro "Dal cinema alla cucina. Le passioni di vita di Gianluigi Morini, impiegato di banca"

22 novembre - **Londra**  
Tavola rotonda "Rispettare il Pianeta e mangiare sano" (IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo)

### BORGHO VAL DI TARO

#### Consegna del premio "Giovanni Nuvoletti"

*La trattoria "Da Gelsy": una dichiarazione d'amore per la buona tavola.*

**U**na piacevolissima giornata, trascorsa nel verde della Val Pessola, è stata l'occasione per consegnare il prestigioso riconoscimento alla "rezdora" Gelsomina Villani, titolare del locale.

Un apprezzamento a chi preserva le tradizioni della cucina dell'Appennino parmense, dando risalto a un'identità territoriale forte e precisa. Una dichiarazione di amore per la buona tavola, che ha visto questo punto di ritrovo del 1960, nel Comune di Solignano, lungo la strada che nella Val Pessola congiunge la Valle del Taro con quella del Ceno, proporsi in una trattoria che negli ultimi 40 anni è diventata

riferimento dei buongustai per la capacità di evocare, con la sua cucina, sapori e profumi di antica memoria.

Il Simposiarca Leonardo D'Ecclesiis ha dapprima ricordato i trascorsi storici del locale per poi soffermarsi sulla scelta del menu, spiegando che proprio attraverso tali piatti si poteva leggere la storia della trattoria "Da Gelsy". Successo pieno, vissuto in completo spirito accademico, alla presenza dell'Assessore alla cultura di Solignano, Ilaria Bergonzi, delle Delegazioni di Salsomaggiore, con il Delegato Roberto Tanzi e i suoi Accademici, e della Versilia Storica con la Delegata Anna Ricci. (Giovanni Spartà)

### CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

#### Premiato il caseificio Comellini

*Per la produzione artigianale dello squacquerone di Romagna.*

**T**radizione e innovazione in una cena conviviale che ha promosso, e premiato, una straordinaria eccellenza del territorio: il formaggio squacquerone di Romagna, prodotto dello storico caseificio Comellini. La premiazione si è svolta presso il ristorante "Gastarea" di Castel San Pietro, annesso all'Anusca Palace. Il Delegato Andrea Stanzani ha spiegato l'iter che ha portato al riconoscimento, prima della consegna del premio "Villani" a Lu-

ca Comellini in rappresentanza dell'omonimo caseificio. "Volevamo individuare un prodotto locale che fosse una vera e propria eccellenza del nostro territorio, e dopo una serie di attente ricerche abbiamo optato per lo straordinario squacquerone di Romagna, un prodotto di lavorazione artigianale realizzato da decenni dal caseificio Comellini". A consegnare la targa è stato il CT della Romagna Fabio Giavolucci. (Andrea Stanzani)

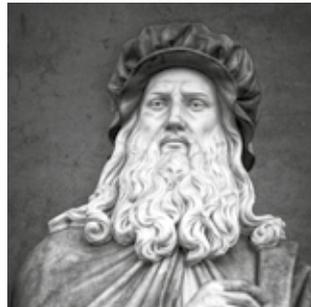


### IMOLA

## A tavola con la dieta morigerata di Leonardo

*Sfatate alcune fake news sul rapporto tra l'artista e il cibo.*

**N**ell'anniversario leonardesco, accanto a scoperte e nuove interpretazioni, non sono mancate le *fake news* e, in particolare, su quanto riguarda il rapporto tra Leonardo e il cibo. A sgomberare il campo ha pensato Fabrizia Fiumi nel corso della serata che ha celebrato anche il soggiorno di ben tre mesi di Leonardo da Vinci a Imola, nell'inverno del 1502. La Porta del Piolo, nella cui torre del 1400 si trova l'omonima osteria, compare in un disegno di Leonardo conservato al castello di Windsor. Gli Accademici hanno così appreso che Leonardo non gestì con Botticelli un'osteria; non inventò piccole porzioni e scenografiche presentazioni del cibo; non progettò girarrosti e macinapepe, ma possedette una vigna piantata a Malvasia; diede consigli per fare un vino migliore nelle sue terre a Vinci e, soprattutto, lasciò nel *Codice Atlantico* una dieta quieta e morigerata: "Se voi star sano, osserva questa norma:



non mangiar senza voglia e cena leve, mastica bene e quel che in te riceve sia ben cotto e di semplice forma. Chi medicina piglia, mal s'informa. Guarti dall'ira e fuggi l'aria grievae; su diritto sta, quando da mensa leve; di mezzogiorno fa che tu non dorma. El vin sia temperato, poco e spesso, non for di pasto né a stommaco voto. Non aspettar, né indugiare il cesso. Se fai esercizio, sia di picciol moto. Col ventre resuppino e col capo depresso non star, e sta coperto ben di notte. El capo ti posa e tien la mente lieta. Fuggi lussuria e attenti alla dieta". (Antonio Gaddoni)

### REGGIO EMILIA

## Le eccellenze nella montagna reggiana

*I premi "Villani" e "Alberini" a due allevatori talentuosi.*

**L**a Delegazione torna a Castelnovo Monti per premiare due famiglie di imprenditori che si distinguono per l'elevata qualità artigianale dei loro prodotti.

Presso il ristorante "Il Capolinea", sono stati consegnati il premio "Dino Villani" alla Norcineria Salumeria Zanelli di Felina, e il premio "Massimo Alberini" alla Macelleria Salumeria Castagnedoli di Cavola di Toano.

Fabrizio Zanelli, figlio di norcini, ha riportato in vita l'antica razza del maiale di Castelnovo Monti, un incrocio tra quello autocotono di cinta senese e la mora romagnola. Gli animali, allevati nell'azienda agricola di famiglia, razzolano allo stato libero tra i castagneti, cibandosi di erbe, ghiande e castagne. Il salame prodotto è il famoso *salame fioretino* tradizionale, che l'Università delle Scienze gastronomiche di Torino ha inserito nel novero dei prodotti degni di menzione.

Omar Castagnedoli, giovane figlio

di allevatori da generazioni, nel 1998 avvia un allevamento e macellazione di pregiatissime bovine piemontesi. Le alleva a pascolo libero, ne controlla personalmente l'alimentazione, garantendo una qualità superiore delle carni. Nella macelleria è anche possibile assaggiare la superlativa carne di manzarda (mucca che ha figliato una sola volta), unica per ricchezza nutrizionale.

Con il conferimento dei premi la Delegazione riconosce il talento, il coraggio e la grande capacità di innovazione di queste giovani imprese che sfidano tempo e territorio per regalare sapori e saperi senza tempo. (Anna Marmiroli)



### Toscana

### VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

## XXIII edizione del premio "Franco Marenghi"

*Il riso è stato il tema per gli allievi dell'alberghiero Artusi di Chianciano Terme.*

**N**ella splendida cornice dell'Abbazia di Spineto, si è svolta la cerimonia di consegna del premio "Franco

Marenghi" 2019, dedicato agli allievi di cucina dell'Istituto alberghiero Artusi di Chianciano Terme.

"Tipologie, varietà, storia e utilizzo del riso proveniente dall'Italia e da altre terre del mondo" è stato il tema di quest'anno, che ha visto la partecipazione di numerosi allievi dell'Istituto.

Tra i sei finalisti, è risultato vincitore Marco del Corto con il piatto "Risotto al caramello salato, mousse al cioccolato fondente, sedano candito e cialda di riso", mentre ha ricevuto una menzione speciale Lorenzo Passaniti con "Hosomaki con ricciola".

Nella sala della premiazione, allestita con una ricca e didattica

mostra di campioni di riso italiani ed esteri, dopo i saluti del Preside dell'Istituto, e dell'Accademica Cristina Marenghi, il Delegato ha presentato i premiati con una breve conversazione sul tema.

Al vincitore è stato regalato un fornito set di coltelli da cucina: alla menzione speciale un coltello trinciante, entrambi personalizzati.

Durante la riunione conviviale, gli Accademici e gli ospiti hanno degustato, tra gli altri, anche i due piatti premiati.

(Giorgio Ciacci)

## Marche

### MACERATA

## La pesca saturnia, ingrediente nei piatti di grandi chef

*Un convegno per sottolineare le qualità di un'eccellenza delle Marche.*



**A**nche quest'anno la Delegazione ha dedicato un convegno alla celebrazione di un prodotto di eccellenza del territorio: la pesca saturnia. Ospite d'eccezione il dottor Marco Eleuteri, Amministratore delegato di Op Armonia, consorzio di produttori agricoli, la cui famiglia da 30 anni ha scelto le Marche per la produzione della pesca saturnia. L'eccellente prodotto è ricercato per il sentore di rosa, la delicatezza dei profumi, la croccantezza della polpa, il gusto e la piacevolezza al palato oltre che per le sue qualità organolettiche. Il dottor Eleuteri ha sottolineato che è stato attivato un progetto internazionale sostenuto dalla Regione Marche, portato avanti dall'Università politecnica delle Marche, con i ricercatori di Agraria e Medicina, in collaborazione con l'Istituto di frutticoltura della Catalogna.

Il progetto si prefigge di valutare i parametri biochimici-nutrizionali, con particolare attenzione allo studio del potenziale antiossidante, ai livelli di polifenoli e flavonoidi.

Da anni la pesca saturnia non viene più considerata soltanto un frutto ma anche come ingrediente di piatti di varia composizione. L'intuizione era stata di Rosaria Morganti del ristorante "Due Cigni" di Montecosaro, la quale ne parlò con Marco Eleuteri che a sua volta coinvolse la Delegazione. Si creò un vero e proprio "laboratorio" a cui parteciparono, di volta in volta, grandi chef, tra i quali Alajmo, Mauro Uliassi, Moreno Cedroni e più recentemente Umberto Bentivoglio, Nico Pizzimenti di Senigallia e Alessandro Rapisarda di Numana, che hanno utilizzato la pesca saturnia nei loro piatti. (Ugo Bellesi)

## Lazio

### ROMA

## Diploma di Buona Cucina al ristorante Arlù

*Il locale offre un'ottima cucina romana improntata alla tradizione più autentica.*

**N**el corso di una riunione conviviale, organizzata per l'occasione, il Delegato di Roma Gabriele Gasparro ha consegnato il "Diploma di Buona Cucina" 2019 al ristorante "Arlù", che si trova nei pressi della Basilica di San Pietro. Il locale vanta

un'antica conduzione familiare che offre un'ottima cucina romana improntata alla tradizione più autentica, riservando anche attenzione all'innovazione. Il premio è stato ritirato da Federica Giammaria, figlia dei titolari Armando e Lucia.

### ROMA APPIA

## Passaggio della campana

*Mirella Audisio Viola neo Delegata.*

**I**n occasione di una riunione conviviale dedicata, che si è svolta presso il noto ristorante "Villa Rinaldo all'Acquedotto", il Consigliere di Presidenza Alessandro Di Giovanni ha consegnato la campana all'Accademica Mirella

Audisio Viola neo Delegata di Roma Appia, dopo la scomparsa del Delegato Publio Viola. Alla manifestazione, organizzata dalle Delegazioni romane, hanno partecipato numerosissimi Accademici con i loro Delegati.

## Abruzzo

### ATRI

## Un memento per conservare i benefici dell'estate

*Prendersi cura della propria mente e del corpo anche seguendo un'alimentazione sana.*

**N**ella riunione conviviale presso il ristorante "Resilienza" a Pineto, la Simposiarca Patricia Giosuè, in qualità di relatrice, ha invitato gli Accademici a riflettere sul "potere nutri-

emotivo" dei piatti preparati dallo chef Mattia Fuschi, presentando anche un originale questionario adattato allo scopo. Al fine di preservarci nel corpo e nella mente e affrontare con il



giusto spirito le stagioni autunnale e invernale, la relatrice, psichiatra e psicoterapeuta delle "Terre del Cerrano", ha affrontato il tema della depressione, suggerendo come conservare i benefici della stagione estiva appena trascorsa, seguendo la traiettoria del benessere di mente e corpo. Per garantire l'eutimia, occorre mantenere una *routine* equilibrata (lasciare spazio per i propri piaceri, non prendere troppi impegni, imparare a dire di no), prendersi cura della propria mente (imparare a gestire lo stress, fare rilassamento o yoga, chiedersi a cosa si è grati quando si arriva a fine giornata, tenersi vicino le persone che ci amano) e prendersi cura del corpo anche seguendo un'alimentazione sana e ancor meglio in convivialità, proprio come accade nell'agape accademica. Un pasto sano ed equilibrato, un cibo che

mantiene vivo l'interesse per il piacere della tavola e che coglie l'aspetto edonistico e quello sociale del convivio genera benefici che sono diretta espressione di un'alimentazione che dà piacere ed è piacere! Come suggerisce la relatrice, attraverso il racconto del cibo e la narrazione di un'esperienza culinaria, anche noi possiamo allenare i nostri sensi e le nostre emozioni per riappropriarci del senso edonico e innalzare l'indice di felicità.

Il menu della riunione conviviale è stato pensato per stimolare a fissare nella mente il ricordo emotivo della serata.

In vista dell'arrivo delle stagioni più fredde, i piatti ben preparati, oltre al godimento del corpo, hanno saputo evocare il piacere, la passionalità, i ricordi profumati dell'estate e il dolce-amaro della vita. (Patricia Giosuè)



### AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Antico e moderno nella magia dei sapori della tradizione

*Interessanti relazioni sulla vendemmia e sull'arte del taglio della vite.*

**F**orme di Massa d'Albe, paese situato alle pendici del Monte Velino, a pochi passi dall'importante sito archeologico di Massa d'Albe con il suo imponente anfiteatro. È qui che la Delegazione si è ritrovata, presso il ristorante "Vecchia Fattoria", un'antica struttura non offesa dalla mano dell'uomo: l'architetto di interni vi ha realizzato un ambiente "a struttura leggera sovrapposta". Lo chef, Giuseppina, ha superato in positivo le promesse (anche quella di non rivelare i segreti di talune ricette!). Brillante il relatore, Lorenzo Savina, che ha saputo coinvolgere i commensali sul tema "Vendemmia: dolci ricordi" attraverso tre capisaldi: cosa si intende per vendemmia; storia della vite, con particolare riferimento all'Abruzzo; vendemmia in Abruzzo. Il Delegato ha integrato la ricca relazione con "L'arte del taglio", a tutela, cioè, della longevità della pianta e la regolazione del carico di gemme, dando vita alla figura

professionale del "tutor di potatura". Pure ricordato che a Bordeaux viene rilasciato l'unico diploma universitario dedicato, appunto, alla "potatura della vite". Una vera festa, ben gestita dalla Simposiaria Arianna Fiasca. Il Delegato ha donato al relatore il prezioso volume (seconda edizione, esaurita, come la prima) *Marsi - Storia e leggenda*, ampliata con la descrizione delle vicende legate all'intero popolo marso.

(Franco Santellocco Gargano)



### CHIETI

## Convegno sulla tutela della pesca

*Si auspica l'adeguamento delle leggi al reale ciclo biologico dei pesci.*

**"L**a pesca in Italia è messa a rischio non tanto dalla sovrapproduzione, ma dalla mancanza di stabilità delle norme del settore, frutto di una limitatissima conoscenza della biologia delle singole specie marine che

potrebbe invece permettere l'adeguamento delle leggi al reale ciclo biologico dei pesci": così il Delegato onorario di Pesaro-Urbino Corrado Piccinetti, biologo marino, ha sintetizzato, a una platea attenta di Accademici e ospiti, la situazione del

comparto ittico nel nostro Paese, con particolare riferimento a quello adriatico. Il docente universitario è infatti intervenuto al convegno "Pesce dell'Adriatico: il ruolo della Guardia Costiera nella tutela della pesca", organizzato dalla Delegazione nella sala conferenze della Capitaneria di Porto di Ortona, in occasione dell'annuale "Conviviale degli Sfigati di Ferragosto" che gli Accademici teatini tengono nel cuore dell'estate da 14 anni. "Ci sono molti miti duri a morire - ha precisato Piccinetti, che ha ottenuto il plauso del comandante del Com-

partimento Marittimo di Ortona, Giuseppe Marzano - attorno alla pesca: il primo è quello dell'aumento della temperatura delle acque. In realtà, solo quelle superficiali sono soggette a tale fenomeno: sotto i 50 metri, la temperatura rimane costante sui 13 gradi e non ha senso parlare di 'tropicalizzazione del Mediterraneo', quando da millenni il ricambio delle acque (e delle specie ittiche) del 'mare nostrum' è continuo, sia dallo stretto di Gibilterra, sia, da due secoli a questa parte, dal Canale di Suez". (Antonello Antonelli)

## PESCARA

### Gara dei cuochi

*Accademici ai fornelli si cimentano con prelibati piatti di pesce.*

**C**uochi per un giorno il Delegato Giuseppe Fioritoni e altri nove Accademici, che si sono cimentati in una simpatica gara di cucina nell'ambito di una riunione conviviale svolta al "Convento dell'Osservanza" di Tocco da Casauria (Pescara). I prelibati piatti a base di pesce sono stati valutati da una giuria tecnica formata dal CT Giovanni Maria D'Amario, dal DCST Abruzzo Graziella Soldato e dall'Accademico di

Pescara Aternum Gerardo Rasetti. In parallelo, il voto della giuria popolare composta da tutti gli Accademici, familiari e amici partecipanti al convivio. Il premio della giuria tecnica è stato assegnato alle triglie alla livornese cucinate da Gianni Di Giacomo. La giuria popolare ha premiato *ex aequo* il baccalà su purea di ceci di Gianluca Galasso e la zuppa "sapori dal mare" di Vinicio Cardone. (Alessandra D'Attilio)

## Campania

### CASERTA

### L'Olimpo della pizza sta a Caiazzo

*L'arte di Franco Pepe nell'interpretazione della pizza, della ricerca e dell'accoglienza.*

**G**li Accademici si sono riuniti in quella che è ormai, *urbi et orbi*, la pizzeria per eccellenza, "Pepe in Grani", del maestro Franco Pepe. Da anni essa occupa il primo posto delle classifiche a tema, grazie a tre chiavi: l'arte di Franco Pepe nell'interpretazione della pizza, della ricerca e dell'accoglienza; la qualità dei prodotti del territorio utilizzati; la cura dei particolari. Il locale, olimpo della pizza, senza mai tradirne la vocazione di cibo del popolo, le conferisce un'identità, radicata nel territorio e nel costume, che sfida il mare aperto della dimensione globale per approdare vittoriosa ovunque, serbandosi intatta l'orgogliosa radice della napoletanità. Grazie a Franco Pepe, insignito lo scorso giugno del

titolo di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana, l'originale napoletanità include oggi, per forza di cose, la "casertanità" di cui va fiera la Delegazione. La riunione conviviale, allietata da autentici capolavori tra cui la *Margherita Sbagliata* e la *Marinara Ritrovata*, è stata arricchita dal saluto personale di Franco Pepe, che ha poi invitato la Delegazione a visitare la sua nuova creatura, "Authentica", la "micro-pizzeria" secondo una felice definizione, spazio "a parte" per otto persone (prenotazione necessaria), con forno a legna e banco di lavoro a vista, dove egli prepara e cuoce le pizze, assistito dal sommelier Manuela Chiarolanza, in esclusiva per i suoi ospiti, tra una chiacchiera e l'altra, mentre il tempo s'insapora. (Enrico Milani)

## TERAMO

### Festeggiato il cinquantennale della Delegazione

*Un convegno e una tavola rotonda di elevato spessore culturale e scientifico.*

**L**a Delegazione ha celebrato il suo cinquantennale con un programma di elevato spessore culturale e scientifico, voluto espressamente dal Delegato Claudio D'Archivio, per approfondire le varie tematiche in materia enogastronomica, saggiando pure il potere evocativo dei piatti tradizionali. Nel primo incontro, tenutosi a Civitella del Tronto, particolarmente interessanti sono stati gli interventi proposti per il convegno "Cibo, educazione alimentare e sostenibilità ambientale: quali prospettive future?". Dopo il saluto del CT Gianni D'Amario, hanno preso la parola Dino Mastrocola, Rettore dell'Università di Teramo, Antonello Paparella e Mauro Serafini, docenti rispettivamente di Microbiologia degli Alimenti e di Alimentazione e nutrizione umana dell'Ateneo teramano. A

introdurre e moderare l'incontro Fiammetta Ricci, Presidente dell'Istituto Italiano di Bioetica Abruzzo (Università di Teramo). Il secondo incontro si è tenuto il giorno seguente, a Giulianova, con la tavola rotonda "La Cucina teramana: ieri, oggi... e domani?" che ha suscitato grande apprezzamento. Dopo il saluto del Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, sono intervenuti Alessandra Gasparroni del Centro Studi "Don Nicola Iobbi" (Università di Teramo), Domenico Iobbi docente di Enogastronomia dell'I.I.S.S. "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, Vito Pepe docente di Enogastronomia dell'I.I.S.S. "Crocetti-Cerulli" di Giulianova e lo stesso Delegato Claudio D'Archivio. A introdurre e moderare l'incontro è stato lo storico Sandro Galantini dell'Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche.

## NAPOLI-CAPRI

### Gli Accademici di Venezia visitano Napoli

*Incontro al Museo de "La Fabbrica della Pasta" di Gragnano.*

**L**a Delegazione ha accolto gli Accademici di Venezia, guidati dalla Delegata Rosa Maria Rossomando Lo Torto, in un fine settimana che ha permesso loro, oltre che di gustare la raffinata cucina partenopea, di scoprire e conoscere tesori meno noti se non addirittura sconosciuti ai

più. Grazie al prezioso apporto del Consultore Lucio Fino, Presidente degli Amici dei Musei, trasformatosi in sapiente guida, la Delegazione veneta ha potuto scoprire le meraviglie della Villa di Poppea ad Oplonti, il Museo Diocesano a Napoli, le chiese di Donnaregina, la Basilica di S. Lorenzo Maggiore



con i suoi scavi, la grotta di Seiano, e le imperdibili, per chiunque voglia almeno tentare di conoscere l'essenza dell'anima napoletana, Cappella Sansevero e Cappella del Tesoro di San Gennaro.

L'incontro è avvenuto (e dove altrimenti?) nel Museo della Pasta de "La Fabbrica della Pasta", uno dei più antichi pastifici di Gragnano, opportunamente attrezzato per l'occorrenza. Il proprietario, Antonino Moccia, dopo aver mostrato tutti i passaggi della produzione, ha illustrato con dovizia di particolari i pezzi più importanti del museo. Gli Accademici hanno preso posto alle mense sobriamente apparecchiare, e, in un clima di sana e allegra convivialità, hanno gustato una serie di specialità, tutte a base



di pasta, fino al dolce: un cannolo alla siciliana mutatosi in pacchetto al caffè. Il cantastorie Stefano Serino, degno della migliore tradizione del teatro di varietà, ha intrattenuto con poesie e canzoni napoletane, congedandosi con una straordinaria interpretazione della canzone del Guarracino. (Claudio Novelli)

### Puglia

#### ALTAMURA

## Carni rosse sì, carni rosse no?

*Un po' di chiarezza sul consumo della carne rossa.*

**S**erata particolarmente apprezzata, quella dedicata al consumo di carne rossa. Con estrema chiarezza e competenza, l'Accademico Antonio Colamona ha evidenziato come il processo di evoluzione della specie umana trovi nel consumo di carne rossa un elemento sostanziale. Tutti gli studiosi sono concordi nell'affermare quanto gli alimenti di origine animale siano stati fondamentali nello sviluppo cerebrale del genere *Homo* dando il via a una serie di importanti modifiche morfologiche degli ominidi; ciò induce a evitare generiche generalizzazioni o ancor più una demonizzazione *tout court* delle carni rosse. Notizie contraddittorie sul consumo di tale carne sono state diffuse, in special modo, quando, nel 2015, l'OMS ha lanciato un monito che avrebbe avuto l'intento di proteg-

gere la salute e le giuste abitudini alimentari e che invece ha creato scontri ideologici tra sostenitori e detrattori della bistecca nella dieta settimanale. Si è sparsa, infatti, l'idea che la carne rossa potesse avere un agente cancerogeno responsabile del tumore al colon retto e allo stomaco. In realtà, il monito dell'OMS era riferito al consumo di carne lavorata e non già a quella rossa. Insomma, vanno operati gli opportuni distinguo: nella nostra alimentazione le proteine animali della carne sono importanti e possono essere consumate due volte a settimana. Grande attenzione va riservata alla provenienza, alle modalità di trasporto, di conservazione e macellazione, da cui dipende sicuramente la qualità delle carni rosse che giunge sulle nostre tavole. (Marianna Schiavariello)

### Calabria

#### VIBO VALENTIA

## Sotto il cielo di Crissa

*Celebrata la storia dell'azienda leader nella conservazione del tonno.*

**N**ella splendida cornice del giardino del prestigioso ristorante "Antica Crissa", la tradizione calabrese ha espresso tutta la sua preziosa qualità nella celebrazione dei prodotti della Callipo group, di cui il resort fa parte. Il ristorante elabora con sapiente maestria piatti ricercati, serviti in ambienti finemente arredati, con muri in pietra e tufo e originali soffitti in legno. Ricavato da un'antica casa colonica, prende il nome dal principe greco Crisso, uno dei primi a restare affascinato dalla fertilità e dalla bellezza di quelle colline che scendono al mare e offrono la magnifica vista sul lago Angitola. Nel corso della riunione conviviale della Delegazione, è stata ricordata la storia dell'azienda leader nella conser-

vazione del tonno, nata nel 1913 per volontà di Don Giacinto Callipo, che ha ispirato il libro del giornalista Gianfranco Manfredi, *Callipo 1913*, presentato al Salone di Torino. Una coinvolgente narrazione di uomini, culture, epoche e vicende sulla lavorazione del pregiato tonno del Mediterraneo. L'azienda, che ha coniugato tradizione e innovazione con altissima professionalità, oggi produce conserve con prodotti ittici e con quelli tipici del territorio (cipolla, fichi, melagrane, clementine, fragole, limoni, zenzero). Rinomato il settore della gelateria con il famoso tartufo di Pizzo, e le tante varietà con l'utilizzo delle essenze dei pregiati frutti calabresi come il bergamotto. (Eleonora Cannatelli)

### Europa

#### Francia

#### PARIGI

## Cucina italiana - Cuisine française

*Influenze reciproche nel corso dei secoli.*

**I**l dibattito tenutosi presso l'Istituto Italiano di Cultura, in collaborazione con la Società Dante Alighieri, ha illustrato come le culture dei due Paesi si siano intrecciate portando all'evoluzione della moderna gastronomia internazionale. Come sottolinea Corrado Augias, la cucina italiana conosce un successo incontestabile

per le sue qualità e si può definire un "rivelatore culturale". Più che di cucina italiana conviene discutere dello straordinario mosaico di cucine regionali che la compongono, nel quale ingredienti di qualità sono riuniti con genialità. Carmen Guerriero, Accademica di Napoli, interviene sull'influenza dei monzù nella cucina napoletana e

siciliana, a seguito dell'esodo, dopo la Rivoluzione francese, di cuochi dell'aristocrazia, i quali introducono l'arte della tavola nel Regno delle Due Sicilie. Le raffinatezze della cucina francese si fondono con i piatti tipici della cucina napoletana. L'intervento di Barbara Rega, biochimica alimentare e Accademica di Parigi, si focalizza sul babà. Creato da re Stanislas di Polonia, si diffuse nella Napoli borbonica ed è tuttora un dolce simbolo della città. I babà, napoletano e francese, non sono identici, anche se gli ingredienti dell'impasto sono simili: quello francese è imbibito di Rhum, mentre a Napoli, a volte, si utilizza il limoncello. Il tema dei caffè e dei ristoranti italiani di Parigi nel 1800 è sviluppato da Denis Saillard. Il primo grande ristorante italo-fran-

cese, "Poccardi", si apre nel 1920 offrendo un menu ove entrambe le cucine sono protagoniste. Dagli anni Trenta, la presenza di ristoranti italiani cresce con una vasta offerta di piatti italiani. Silvano Serventi, storico dell'alimentazione, si sofferma sull'importanza che riveste l'appropriazione degli alimenti nella creatività culinaria. L'introduzione in Europa di pomodoro, patata, peperone ha dato origine a una straordinaria innovazione della dieta alimentare, così come è accaduto per burrata, aceto balsamico, rucola, adottati dall'alta cucina francese. L'autorità della cucina francese si impone sino al nostro millennio. È in Francia che i cuochi promettenti vengono a formarsi. Due esempi: Gualtiero Marchesi e Massimo Bottura. (Luisa Polto)

## Nel Mondo

### Argentina

#### BUENOS AIRES

## Consegna del premio "Nuvoletti"

*Agli organizzatori della "Fiesta Provincial de la Bagna Cauda".*

**L**a Delegazione ha consegnato il premio "Nuvoletti" agli organizzatori della "Fiesta Provincial de la Bagna Cauda" di Humberto Primo. La celebrazione si svolge ogni anno durante l'inverno australe nella provincia di Santa Fe, a Nord-Ovest di Buenos Aires, area sviluppatasi a fine 1800 a opera degli emigrati piemontesi e che ora è tra le più fertili e ricche del Paese. Il premio è stato consegnato al Presidente del Comitato Organizzatore dalle mani del Vice Delegato Jorge Muñoz, che ha sottolineato l'importanza della salvaguardia della cucina italiana e ha ringraziato la comunità per aver conservato, per oltre 150

anni, l'abitudine di riunirsi, d'inverno, attorno ai fujot. A seguire, è intervenuta l'Accademica Anna Lanzani che ha illustrato brevemente la storia e l'evoluzione della bagna cauda in Italia e il suo sviluppo in Argentina. Il pubblico (1.300 persone) ha seguito l'evento con grande calore e a tratti con commozione. Presente, oltre alle autorità provinciali, la deputata nazionale Gissela Scaglia. La "Fiesta Provincial" di Humberto Primo ha ispirato, nel 1996, la festa omonima di Faule (Cuneo), rappresentando in tal modo un interessante esempio di influenza "di ritorno" della cucina degli emigranti.

## Portogallo

#### LISBONA, VICENZA

## L'epico viaggio di Magellano e Pigafetta intorno al mondo

*In occasione dei cinquecento anni dall'impresa, un incontro per valorizzare popoli e culture.*

**N**el cinquecentesimo anniversario della partenza del portoghese Magellano e del vicentino Pigafetta per il viaggio intorno al mondo, le due Delegazioni si sono incontrate per cogliere le opportunità di conoscenza e di valorizzazione di popoli e culture nel nome della cucina italiana e per rinsaldare vincoli e proporre confronti, promuovere eccellenze, e dare significato alle tradizioni, con gusto di ricerca e innovazione, protagonista il baccalà (con una sola "c" nella ricetta "alla vicentina"). Al Grémio Literario, storico luogo culturale di Lisbona, si è svolto il momento commemorativo dell'epico viaggio di Magellano e Pigafetta, alla presenza dell'Ambasciatore Uberto Vanni d'Archirafi. Saluti celebrativi e rappresentazioni teatrali, prima della riunione conviviale al ristorante "Geographia", dove il meglio del-

le esperienze coloniali lusitane (profumi e sapori dell'universo scoperto dai portoghesi in tutti i continenti, da Sao Tomè a Goa, passando per le "salade" asiatiche) si è rivelata sontuosa degustazione.

L'incontro tra le due Delegazioni è stato rafforzato nei ristoranti "O' Nobre", dove una verticale di baccalà (compreso quello principesco, portato dall'Italia dal cultore Osvaldo Boscolo) ha incantato i commensali, i quali, poi, al "Gambrinus", nel cuore storico della nobile Lisbona, avrebbero confermato un'intesa foriera di prospettive culinarie, per esaltare, con saggia e sapida oculatezza, le rispettive prelibatezze.

L'impegno comune è stato quello di avvicinare, grazie a Pigafetta e Magellano, una promettente intesa tra Vicenza e Lisbona, garante l'Accademia, con i suoi inestimabili valori. (Luis Vilaça Ferreira)





## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

3 settembre 2019

Ristorante "Lo Grand Baou" di Denise Marcoz, anche in cucina. ●Località Jovenca, Avise (Aosta); ☎0165/1756481, cell. 335/6541266; vetnise@tiscali.it, www.lograndbaou.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da fine settembre ai primi di giugno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** troillet pan i crap; lardo aromatizzato; salignoun dell'alpeggio; carne salata con olio di noci e sedano selvatico; tagliere di salumi maison; castagne calde con burro d'alpeggio e miele; seuppa i plat; polenta Grand Baou; cotechino con patate cerisa; bodeuns freschi cotti al forno con le renette; fresh con la verza; ronde de fromage; flan.

**I vini in tavola:** VdA Doc Muscat Petit grain 2018 (Maison Vagneur); VdA Petit Rouge 2018 (Di Barrò).

**Commenti:** Nel bucolico contesto di Vertosan, dopo un tratto di strada sterrata, d'estate, si può raggiungere a 1887 metri "Lo Grand Baou", tempio dell'autentica cucina di monta-

gna dove ogni piatto, anche il più semplice, si apprezza per l'eccellenza della scelta delle materie prime e delle ormai dimenticate lente cotture tradizionali. Un'esplosione di sapori e genuinità, frutto di cultura e dedizione tramandata in famiglia. Per aperitivo troillet pan i crap abbinato a un equilibrato sidro. A tavola, lardo aromatizzato, salignoun d'alpeggio, carne salata con olio di noci, tagliere di salumi, castagne calde con burro d'alpeggio. Fra i primi della tradizione: seuppa i plat, polenta Grand Baou.



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE

20 settembre 2019

"Ristorante Buon Padre" di Giovanni e Claudio Viberti, in cucina Maria Rosso. ●Via delle Viole 4, frazione Vergne, Barolo (Cuneo); ☎0173/56195, cell. 349/1268864; info@buonpadre.com, www.buonpadre.com; coperti 60+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto di anatra in salsa al Porto; tajarin al ra-

gù di fassona piemontese; faraona e ciliege confit; bunet e pesche in composta.

**I vini in tavola:** Brut 2015; Dolcetto 2017 (entrambi Viberti); Barolo 2015 (Bricco Viole).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata alle Colline del Barolo immerse nei colori di fine estate. Una cucina tradizionale ben interpretata dalla storica famiglia Viberti che gestisce da più generazioni questo ristorante in modo attento e professionale.

### ASTI

8 agosto 2019

Ristorante "Il Bric dell'Usignolo" di Franco Rabino, in cucina famiglia Rabino. ●Frazione Lavezzole Alto 77, San Damiano (Asti); ☎0141/975855, cell. 366/9801983; info@ilbricdellusignolo.it, www.ilbricdellusignolo.it; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** taglieri di salumi e formaggi, agliata verde monferrina e classica "soma d'aj", frittate e "friciolin" con verdure ed erbe di stagione, ballotte di carne al profumo di menta, insalata di gallina dell'aia, "barice" (acciughe) al verde; tonno e uova sode, "tomin elettric", gran carpionata con cotolettine di pollo, uovo al "cirighet", frittatine di erba San Pietro e zucchine; pasta e fagioli tiepida; zuppiere di pesche affettate e immerse nel Moscato, biscotti caserecci.

**I vini in tavola:** Selezione di bianchi e di rossi della zona dalla cantina di Franco.

**Commenti:** Ormai è una piacevole tradizione agostana. La mitica famiglia Rabino è un raro esempio di coesione e affiatamento, e i risultati si vedono... anzi, si gustano. Una cucina semplice, schietta, ispirata alla dottrina di Giovanni Gorla (con qualche pleonastico tentativo di innovazione), le cui materie prime provengono dai loro orti, frutteti e pollai. Un plauso va a Franco per il servizio, attento e sorridente: ha sempre controllato che non mancasse niente. Un'atmosfera di calda amicizia, proprio come insegna l'Accademia, e una gran voglia di ritrovarsi quest'inverno per il fritto misto!

### ASTI

21 agosto 2019

Ristorante "Osteria del Diavolo" di Paola Pasuello, in cucina Enrico Trova. ●Piazza San Martino 7, Asti; ☎0141/30221, cell. 334/42005184; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panisette fritte, focaccia, sardenaira; baccalà con "brandacujun", olio ligure Dop, cristalli di sale dolce di Cervia; testaroli con ragù di acciughe liguri, pomodoro, basilico; polpo alla Camogli con pomodoro e profumo di aglio; coccole del diavolo; in alternativa pesce: giardino di verdure croccanti con "tumin" al basilico; trofie con farina di castagne, pesto di basilico; patate arrosto, fagiolini; coniglio disossato con pinoli e olive taggiasche.

**I vini in tavola:** Piemonte Doc brut metodo Martinotti (Scagliola); Vermentino Riserva dei Colli di Lunae (Ortonovo); Pigato bio "Ma René" (Vio Giobatta).

**Commenti:** "Con quella faccia un po' così"... così recita l'astigiano Paolo Conte. Si è voluto intitolare con i versi della canzone il convivio che si è svolto in un locale ove la cucina ligure si fonde con quella piemontese. Piatti interessanti e ben curati, anche se, in alcuni di essi mancava quel brio rappresentato da una punta d'aglio o da una macinata di pepe in più. Apprezzatissimi i vini. Servizio attentissimo, ben coordinato da Paola e dal marito Fabrizio e grande collaborazione da parte del cuoco. A rendere indimenticabile la serata gli intermezzi musicali di Pier Notari.

### BIELLA

12 settembre 2019

Ristorante "Il Boschetto" di Barbara e Betty Morino, in cucina Betty Morino. ●Via Cascina Malata 13, Zubiena (Biella); ☎0156/60323, cell. 335/8758192; bettyagri.ilboschetto@hotmail.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 7,46; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tris di salumi; fritto misto: fettina di vitello, petto di pollo, salsiccia, fettina di maiale,





fegato, cervello, animelle, finocchi, zucchine, melanzane, cavolfiori, funghi, semolino dolce; Pavolini con Nutella, amaretti al Brandy; mele in pastella; sorbetto di limone con frutti di bosco freschi.

**I vini in tavola:** Reiri Erbaluce di Caluso Doc spumante metodo Charmat; Reiri Erbaluce di Caluso Doc; Maserà Canavese rosso Doc (tutta azienda agricola Pozzo).

**Commenti:** Le due sorelle Barbara e Betty gestiscono il semplice ristorante, sulla collina morenica della Serra, annesso alla cascina di famiglia, che da oltre un secolo produce carne, verdure e formaggi. Il Simposiarca Giorgio Lozia ha proposto una cena il cui tema principale è stato un abbondante fritto misto preparato al momento e preceduto da un aperitivo con ottimi salami e seguito da un sorbetto al limone con frutti di bosco freschi. Gli Accademici hanno molto apprezzato la cottura perfetta del fritto, perdonando l'attesa di alcune portate. La serata è stata l'occasione per la consegna del premio "Alberini" 2019 alla Cioccolateria Colle che ha offerto ai convenuti un assaggio della sua produzione.

#### CIRIÈ

19 settembre 2019

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso, anche in cucina. ●Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9278014; info@ristorantelacredenza.it, www.ristorantelacredenza.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuta di fassone, astice e foie gras; cavolo, toma delle viole, nocciole e caviale

di tartufo nero; risotto mantecato ai peperoni rossi, prezzemolo e acciughe; ravioli di costine di maiale, puntarelle e fondo al vino rosso; pollo ruspante, piselli e insalata romana; sbrisolona alle mandorle; pesche tabacchiere e crema al cardamomo; mousse al torrone, composta d'arancia, gelée zibibbo e sorbetto alla mandorla.

**I vini in tavola:** Metodo classico Bacco d'Oro brut 2012 (Contratto); T cuvée 2018 (Cantina Tramin); Monferrato bianco Solo Luna 2017 (Pescaja); Nebbiolo d'Alba Michet Magnum 2014 (Marchesi di Barolo); Muscatel Tardi Moscato passito 2015 (Batasuolo).

**Commenti:** La Delegazione ha voluto celebrare insieme due eventi importanti: il compimento del quindicesimo anno dalla fondazione e il passaggio della campana da Franco Gerardi al nuovo Delegato Filippo Brunero. Presente il CT Piemonte Ovest Mauro Frascisco. Apprezzata la proposta dello chef e della sua brigata con un menu "Tra passato, presente e futuro". I vini sono stati all'altezza, sposando le alternanze di sapori del menu, con un crescendo di profumi e sapori che hanno raggiunto l'apice al dessert con il passito Muscatel. Il servizio in sala è stato, come sempre, attento e puntuale. Ringraziamoli a Franco per aver guidato la Delegazione in questi anni e un grande augurio a Filippo.

#### PINEROLO

27 settembre 2019

"Agriturismo Altavista" della famiglia Finello, in cucina Anna Sopegno in Finello. ●Strada ai Losani 63, Pinerolo (Torino); ☎340/8253814, cell. 340/8253814; info@agriturismoaltavista.it, www.agriturismoaltavista.it; co-

perti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 - 31 gennaio; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** acciughe al verde e vitello tonnato; lingua in salsa rossa; flan di zucca con spuma al parmigiano; agnolotti della tradizione al burro; capocollo con cipolle in agrodolce e crema di patate; bunet; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Roero Arneis (Sergio Sandri, Monteu Roero); Barbera d'Alba Doc, Vignota (Conterno Fantino).

**Commenti:** Sulla collina di Pinerolo, in un luogo incantevole dal quale si gode una vista spettacolare, nel luglio 2018 ha aperto l'agriturismo Altavista. La famiglia Finello, ai lavori nell'orto, alterna l'attività in cucina, da dove escono piatti preparati con cura e attenzione alle tradizioni e rispetto per la stagionalità. Il menu è sempre fisso, la cantina propone etichette interessanti. Attraverso i piatti si percorre un sentiero lineare, caratterizzato dalla freschezza dei cibi e dalla riconoscibilità degli ingredienti. Del flan si è apprezzato il sapore della zucca, armonizzata con gli altri componenti; negli agnolotti e nel bunet si è trovato il loro legame con il territorio.



#### LIGURIA

##### RIVIERA DEI FIORI

2 agosto 2019

Ristorante "La Riserva" di Igor Martini. ●Via Roma 51, Santo Stefano al Mare (Imperia); ☎0184/484134; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera; lunedì (estate). ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cappon magro; totanetti ripieni; triglie in frittura impanata; ravioli di pesce in sugo analogo; branzino al forno; bavarese ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc.

**Commenti:** Una serata d'altri tempi, nel giardino di un vecchio palazzo signorile, nel borgo marinaro di Santo Stefano al Mare. Non a caso il ristorante è gestito ormai da mezzo secolo dalla stessa famiglia, e se ai fornelli "comanda" patron Igor Martini, la gestione della tavola è affidata al figlio e ai nipoti. Tra i piatti proposti è difficile scegliere: ottimo il cappon magro, sublimi i totanetti. I ravioli, rigorosamente fatti in casa, rappresentano il non plus ultra per un piatto non sempre facile da realizzare. Applausi per la bavarese. Alla fine, il piatto più "normale", per così dire, è stato un branzino dalle dimensioni generose, cotto a puntino "alla ligure".



#### LOMBARDIA

##### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

18 settembre 2019

Ristorante "La Corte Antica" di Alessio Cattabriga e Biagio Bondi, in cucina Biagio Bondi. ●Viale Marchesini, 18F, Manerba del Garda (Brescia); ☎0365/552996; lacorteantica@gmail.com, www.lacorteantica.com; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3-23 novembre; giorno di chiusura mercoledì (mai in estate). ●Valutazione 7,44; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** budino al parmigiano su salsa di salicornia, pomodorini canditi e cialda croccante; tortelloni del Cantabrico; branzino in polvere di capperi su humus di ceci e rape rosse; verdure saltate; spaghetti di patate e gel al basilico; mousse al limone del Garda e crumble di mandorle.

**I vini in tavola:** Blanc De Blancs (Francois Montand); Lugana (Cà Lojera).

**Commenti:** Il ristorante, nel centro storico di Manerba del Garda, si trova negli spazi di una vecchia cascina del XVII secolo, sapientemente



LOMBARDIA segue

ristrutturata, lungo la strada che porta alla Rocca. La cucina è ricercata e arricchisce i sapori del Garda con chiare incursioni nella migliore tradizione siciliana dello chef Biagio Bondi che ha intrattenuto con dotte spiegazioni dei piatti serviti. Gli Accademici sono rimasti particolarmente impressionati dall'antipasto, per i contrasti di sapori, comunque ben distinguibili tra loro, e dal dolce che è stato piacevolmente accompagnato a una mousse al limone del Garda con panna e vaniglia fatta in casa dai titolari.

## BERGAMO 12 settembre 2019

Ristorante "Enoteca Zanini" di Nicola Zanini, in cucina Nicola e moglie. ● Via Borgo Santa Caterina 90/A, Bergamo; ☎ 035/225049; coperti 100+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuta live di Franco Cazzamali; ravioli di capretto; bistecca marinata; semifreddo.

**I vini in tavola:** Valcalepio bianco; Valcalepio bruno; Valcalepio rosso Passione (tutti La Collina di Grumello).

**Commenti:** Serata affollata, con il ristorante interamente riservato e un ottimo servizio. Show di Franco Cazzamali, noto come "il macellaio delle stelle" per essere il fornitore di carni scelte ai più noti ristoranti stellati di tutta Europa, e la sua battuta servita in antipasto ha meritato giustamente un apprezzamento unanime

me e quindi il massimo punteggio. Problematico (grosso handicap) il parcheggio quasi introvabile.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

## ROVERETO 19 settembre 2019

Ristorante "Hotel San Giacomo" della famiglia Girardelli, in cucina Ilia Chizzola. ● Via Barone Salvotti 8, Brentonico (Trento); ☎ 0464/391560; info@hotelsgiacomo.it, www.hotelsgiacomo.it; coperti 100. ● Parcheggio comodo; ferie aprile (dopo Pasqua) e novembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** mirtillo nero con Vodka al limone; sfogliatella con mousse di spugnole, maionese al rosmarino e speck della Val Rendena stagionato 24 mesi; risotto alla mela del Maso Palù e formaggio d'autore; gnocchetti di patate viola della Val di Gresta, caltri, bergamotto e tartare di trota delle sorne; sorbetto al pino cirmolo; guanciale di manzo di malga Trett brasato al "Teroldego rotaliano De Vescovi" e purè al levistico; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Sauvignon 2018 Vigneti delle Dolomiti; Teroldego

rotaliano 2017 (entrambi De Vescovi Ulzbach)

**Commenti:** Simposiarchi Giuseppe Belli e Stefano Marzini, piacevole ritorno in questo accogliente albergo di montagna, con ristorante gourmet, dove i prodotti dell'altopiano di Brentonico integrano o sono componenti fondamentali dei piatti. Troviamo il fungo morchella (spugnola) nell'antipasto, il formaggio d'alpeggio per la mantecatura del risotto, la tartare di trota di montagna come condimento degli gnocchi. Un servizio impeccabile e una *mise en place* elegante hanno reso molto piacevole la convivialità della cena. Il dottor Gianmario Baldi, Direttore della Biblioteca Civica di Rovereto, ha presentato uno dei primi ricettari locali di cucina, dato alle stampe nei primi anni del 1700.

## TRENTO 19 settembre 2019

Ristorante "Castel Toblino" di Toni Shkreli. ● Località Castel Toblino 1, Madruzzo (Trento); ☎ 0461/864036; info@casteltoblino.com; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ● Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** uovo barzotto cotto a 65 gradi con fonduta di fossa e tartufo nero della Valle dei Laghi; bigoli al torchio con ragu di tinca, verdure, polvere di capperi e grissino nero; trancio di coregone arrostito alla gardesana con battuto di prezzemolo, cavolo cappuccio rosso e sformatino di broccoli; tortino tiepido alle prugne di Dro con salsa alla cannella e gelato al mosto d'uva.

**I vini in tavola:** Spumante Trento Doc (Pisoni); Müller Thurgau San Thomà (Pravis); San Vigilio Moscatol dolce (Cavit).

**Commenti:** Per l'incontro di fine estate, i Simposiarchi Stefano Hauser, Delegato, e Carlo Colombo Manfredi Monfort sono tornati a Castel Toblino. Il noto ristorante è allestito in un bellissimo e raro esempio di maniero lacustre. Costruito nel Medioevo con scopi difensivi, in passato proprietà dei principi Vescovi e rinomato per diverse leggende amorose, ora è privato. Arroccato sulla piccola penisola protesa nell'omonimo lago, il castello è circondato da un elegante parco. La gestione

del ristorante, da un anno, è nelle giovani e abili mani di Toni Shkreli, e una visita formale era doverosa. Per la Delegazione si è trattato di una piacevole sorpresa conclusa da un bel voto d'incoraggiamento.



## VENETO

## ALTO VICENTINO 19 settembre 2019

"Trattoria Filippetto" di Bianca Tecchio, anche in cucina. ● Via dei Muzzi 43, Sovizzo (Vicenza); ☎ 0444/379020; bianca.tecchio@icloud.com; coperti 30+15 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,97; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** pâté di pernice rossa, soppesa locale, fiori di zuccina fritti ripieni con mozzarella, porcini affettati fritti, cipolline e peperoni di casa in agrodolce; risotto di funghi porcini dell'altopiano di Asiago; pennette con erbe aromatiche, formaggio e pinoli; faroona di casa in tegame con insalatina fresca dell'orto; bavarese ai lamponi; biscotti alle mandorle.

**I vini in tavola:** Prosecco spumante extra dry Docg 2018 (Bepin de Eto); Brentino rosso Veneto Igt 2017; Dindarello Moscato del Veneto Igt 2018 (entrambi Maculan).

**Commenti:** Dopo la pausa estiva, la Delegazione si è incontrata in una vecchia trattoria per assaporare i profumi e i sapori di una volta. Sotto l'abile organizzazione del Simposiarcha Enzo dalla Valle, si è potuto gustare cibo fresco con sapori di un altro tempo a cominciare dagli aperitivi, ove hanno primeggiato sia i fiori di zuccina sia i porcini fritti. Al tavolo, dopo un ottimo risotto ai porcini dell'altopiano di Asiago, si è potuto degustare un piatto sorprendente di pennette con una salsa a base di 12 erbe aromatiche, formaggio e pinoli. Come secondo, un'ottima faroona di casa in tegame dal sapore unico e per finire un dolce di casa al



cucchiaio, una bavarese con i lamponi freschi.

### **BELLUNO-FELTRE-CADORE** 30 agosto 2019

Ristorante "La Birreria Pedavena" di Lionello Gorza, anche in cucina. ●Viale Vittorio Veneto 76, Pedavena (Belluno); ☎0439/304402; prenotazioni@labirrieriapedavena.it, www.labirrieriapedavena.it; coperti 600+100 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** risotto alla birra Pedavena doppio malto; stinco di maiale al forno con patate ed erbetate; millefoglie alle mele della pasticceria Garbujo; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry; Cabernet Sauvignon (Conte Loredan Gasparin); Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Una serata nella birreria più grande e famosa d'Italia, con il menu tipico delle birrerie, tra cui spicca il famoso stinco di maiale con le patate al forno. Naturalmente eccellente la birra e super eccellente la pasticceria di Garbujo, nota azienda feltrina alla quale quest'anno è stato assegnato il premio "Massimo Alberini", con la partecipazione delle autorità locali.

### **CORTINA D'AMPEZZO** 9 agosto 2019

Ristorante "Rifugio Scoiattoli" della famiglia Lorenzi. ●Località 5 Torri, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/867939; www.rifugioscoiattoli.it; coperti 100+80 (all'aper-

to). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie metà aprile-metà giugno; fine settembre-primi dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** polenta calda al cucchiaio accompagnata da gorgonzola, noci e speck; zuppa di barbabietole; cotoletta di vitello con l'osso; capuccio di mirtilli rossi; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco (Cà di Rajo); Lugana (Zenato); Blauburgunder (Hofstatter); Campofiorin (Masi).

**Commenti:** La serata è stata organizzata dai Simposiarchi Antonella Marani e Roberto De Rigo. Particolarmente festoso e coinvolgente è stato il momento degli antipasti serviti nella terrazza, al tramonto, nel meraviglioso scenario dolomitico. È risultata assai gradita la polenta. La cotoletta di vitello con l'osso è stata molto apprezzata e spunto per la Simposiarca Marani per parlare della competizione culinaria, tra cotoletta e Wiener Schnitzel. Molto apprezzato l'abbinamento con i vini. Il servizio è stato ottimo e la famiglia Lorenzi ha confermato la grande competenza e generosità nella ristorazione di alta montagna. La riunione ha avuto un ottimo successo. È stata accolta la nuova Accademica Roberta Alverà.

### **TREVISO** 20 settembre 2019

Ristorante "Alle Castrette" della famiglia Cendron, in cucina Ivano Cendron e Luisa Bettiol. ●Via Roma 185, Villorba (Treviso); ☎0422/919439; albergo@allegcastrette.it; coperti 45+40 (all'a-

perito). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** verdure fritte e crostini di baccalà mantecato; tagliolini con astice; gnocchi con granchio; raviolo di branzino all'olio aromatico; branzino alle mandorle con verdure; tortino di mandorla con salsa e gelato.

**I vini in tavola:** Asolo prosecco Superiore Docg, (Bianchin, Montebelluna); Chardonnay; Sauvignon; Verduzzo (tutti Torre Rosazza, Manzano).

**Commenti:** Il locale ha origini molto antiche: risale ai tempi di Napoleone, quando aveva funzioni di stazione di posta. In cucina la mamma Luisa e il figlio Ivano si integrano a meraviglia: la prima prepara i piatti di antica tradizione, mentre Ivano sviluppa una cucina più moderna, ma pur sempre equilibrata e ben radicata nel territorio. Il tris di primi è stato pensato in virtù del tema dell'anno, che è stato sviluppato con attenzione e ottimi risultati, gradevole l'accoglienza con i cicchetti trevigiani, così come il branzino; coreografico il dessert per la presentazione, ma anche di buona qualità e più che piacevole. Una delle migliori riunioni conviviali organizzate sino a ora.

### **TREVISO-ALTA MARCA** 27 settembre 2019

Ristorante "Ca' del Poggio" della famiglia Stocco, in cucina Marco Stocco. ●Via Pascoli 8, San Pietro di Feletto (Treviso); ☎0438/486795; ristorante@cadelpoggio.it, www.cadelpoggio.it; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sfogliatelle di cappellunghie, tempura di scampi al Prosecco e uva Glera, tartare di ombriina con avocado, salsa di pomodoro piccadilly e basilico; ravioli al grano saraceno ripieni di gamberi reali con salsa di porcini del Cansiglio; lucerna di mare al forno con patate; trionfo di cioccolato con lamponi; praline artigianali.

**I vini in tavola:** Prosecco spumante Docg (Sorelle Bronca); Incrocio Manzoni bianco 2017 Doc (Vettori); Refrontolo passito Docg (Toffoli).

**Commenti:** I Siniscalchi della serata, il Vice Delegato Simone Gasparetto e l'Accademico Luca Granzotto, hanno concordato un menu di tutto rispetto in base ai suggerimenti dello chef e i risultati non sono stati inferiori alle aspettative. Il professor Danilo Gasparin ha parlato su "Dacci la nostra pasta quotidiana". Al termine, è avvenuta la consegna del premio "Alberini" a Massimo Carnio della Pasticceria Villa dei Cedri di Valdobbiadene che, per l'occasione, ha offerto come dessert il dolce con cui ha vinto il Campionato del mondo a Parigi nel 2015.

### **VENEZIA** 16 agosto 2019

Ristorante "Al Notturmo" di Luca Ballarin. ●Via di Lio Piccolo 26, Cavallino-Treporti (Venezia); ☎335/6874054; lucaballarin@icloud.com; coperti 50. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie gennaio, 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pâté di branzino, moscardini, mazzancolle, canocchie, canestrelli, crudo di scampi, capelunghie e telline; risotto di gò, bosega e frutti di mare; frittura di calamaretti, gamberi, sarde, moeche e verdure; crostata di mele e fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Susegana (Collalto); Pinot Grigio e Sauvignon (Luigino Benotto).

**Commenti:** Eccezionale il ricco antipasto che non teme competizione per la bontà del pescato. Interessante il risotto "montato avanti" con il brodo di bosega che gli conferisce uno stuzzicante piccantino, e delicata la frittura che, nella stagione giusta, annovera le moeche, granchi maschi o femmine al tempo della muta. Buona la crostata di casa con i frutti dell'orto. Il ristorante merita un viaggio e la fama che riscuote particolarmente fra i turisti stranieri.

### **VERONA** 26 settembre 2019

"Trattoria ai Piloti" di Lucia Turrini, in cucina Pasquale de Cesari. ●Piazza San Zeno 24, Verona; ☎045/597348, fax 045/80118323; info@aipiloti.it, www.aipiloti.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino





VENETO segue

a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto misto di pesce bollito, marinato, fritto mare; risotto alla marinara; grigliata mista; macedonia.

**I vini in tavola:** Durello di Montagnana; Soave (Inama).

**Commenti:** La ripresa delle riunioni conviviali dopo il periodo estivo, ha visto la Delegazione affrontare i temi più significativi a sostegno delle attività accademiche. Il luogo dell'incontro: una trattoria cara ai veronesi, situata nella magnifica piazza della Basilica di San Zeno. Un locale d'altri tempi, dove si incontrano avventori del "banco dedicato al vino" e amanti della cucina marinara. Semplicità e cordialità, le parole chiave. Attenzione e professionalità nella composizione dei piatti. Degni di particolare interesse gli stuzzicanti "cicchetti".

## VICENZA

18 settembre 2019

Ristorante "Trequarti" della famiglia Basso, in cucina Alberto Basso. ●Piazza del Donatore 3-4, Val Lione (Vicenza); ☎0444/889674, cell. 0039/3492260761; info@ristorantetrequarti.com, www.ristorantetrequarti.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì; domenica a pranzo (giugno-agosto). ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spugna di pomodoro; lampascioni olive e origano; caprino di Montegalda; macaron e lardo nostrano; risi e latte, porcino, la sua polvere con katshuobushi; magro di maialino iberico, caprino, zucca e lime; sugoli di uva fragola; nuvole di frutta brulée su crema di zabaione.

**I vini in tavola:** Primavera Moscato secco bio 2018 Veneto Igt frizzante; Animaversa Chardonnay bio 2017 Colli Euganei Doc; Versacento rosso bio 2016 Colli Euganei Doc (tutti Montevera, Vò).

**Commenti:** Piacevole serata, ideata dall'emozionato Siniscalco Francesco Simonetto, in un locale minimal ed elegante nell'arredamento. Tre i cardini gastronomici scelti dal Siniscalco: tradizione, innovazione e genuinità. Molto apprezzate alcune

elaborazioni di Alberto Basso, giovane chef-patron appartenente all'IRE: spugna di pomodoro; caprino di Montegalda con bieta e mandorle; riso e latte cotto in chiave innovativa con il porcino abbinato al tonnetto striato essiccato giapponese katshuobushi. L'ottimo dolce "nuvole di frutta brulée" ha convinto tutti. Di qualità i vini bio della Cantina Montevera, prodotti nei Colli Euganei. Servizio efficiente e appassionati i commenti degli Accademici.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

## GORIZIA

13 settembre 2019

Ristorante "Rosenbar" di Michela Fabbro e Piero Loviscek dal 1984, in cucina Michela Fabbro. ●Via Duca d'Aosta 96, Gorizia; ☎0481/522700, anche fax; info@rosenbar.it, www.rosenbar.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 a febbraio e 2 settimane a novembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gnocchetti di pane e montasio; polpettone di barbabietola con crema di zucchini, mandorle e rucola; insalata di diverse qualità di pomodori con polenta di farina di mais Ros di Aquileia; totani e moscardini a vapore con fagioli freschi; gnocchi di pesce con ragù di molluschi e crostacei; funghi porcini e galletti con brave di Mortean; gnocchi di susine e strucolo in straza.

**I vini in tavola:** Sinefinis brut (Robert Princic); Friulano 2017; rosso 2014 (entrambi di Gradis'ciutta).

**Commenti:** La serata dedicata ai grani antichi, dopo l'introduzione da parte del Delegato, è proseguita con una breve relazione del Simposiarca Rudi Vittori che da tempo "panifica" e sperimenta questi grani; l'intervento ha aiutato a fare chiarezza sull'attuale tema. Ospite Nadia Zorzin, proprietaria di "Terre



di Ciona", un'agricoltore biologica che ha fatto anche rivivere il "Ros di Aquileia", un mais che era stato abbandonato da tempo. Ospite anche Robert Princic, produttore dei vini degustati. Un plauso alla cuoca/proprietaria Michela Fabbro che ha saputo interpretare con sensibilità e grazia il tema della serata, a lei particolarmente caro, e che guida la sua mano anche nel lavoro quotidiano.



## EMILIA ROMAGNA

## Bologna-SAN LUCA

21 settembre 2019

Ristorante "Il Sambuco al Sole" della famiglia Maccanti, in cucina Francesca Arata Maccanti. ●Via Vimignano Chiesa 34, Grizzana Morandi (Bologna); ☎051/916119, cell. 331/9713648; info@ilsambucoalsole.it, www.ilsambucoalsole.it; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 a febbraio e 1 settimana a dicembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** burattina fresca con alici del mar Cantabrico su crema di zucchini e menta; "e se la Francesca volesse mettere una parmigiana dentro un raviolo?";

ossobuco con risotto giallo; gelato di crema, buffet di dolci della casa.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla 2018 Altùris; Gattabuia 2014 Bolgheri rosso Doc (Tenuta Moraia).

**Commenti:** La riunione si è tenuta in un locale situato sull'Appennino bolognese, in un ambiente dal clima familiare. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Atos Cavazza ha consegnato, a nome della Delegazione, il premio "Massimo Albertini" a Ivo Corsini del Forno Corsini 1875 di Porretta Terme (Alto Reno Terme). Era presente alla premiazione il Vice Sindaco Elena Gaggioli. Nel corso del convivio, sono entrati tre nuovi Accademici: Alessandri, Nucci Pagliaro e Salvadori. I complimenti degli Accademici a Francesca e Alessandra e ad Achille hanno confermato il buon livello del ristorante.

## BORGO VAL DI TARO

1° settembre 2019

Ristorante "Re di Spade" di gestione familiare, in cucina Marco Belmonti. ●Località Rubbiano, Solignano (Parma); ☎0525/401224, anche fax; belmontimarco@yahoo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana dopo Capodanno e dopo Ferragosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,45; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di tonno, gamberoni e scampi al vapore con pinzimonio; raviolini al pieno di spigola con sugo di vongole veraci; polpo alla piastra con tortino di patate e caponata di verdure; gelato alla liquirizia, menta e finocchietto.

**I vini in tavola:** Prosecco Conegliano Valdobbiadene; Chardonnay (Monte delle Vigne).

**Commenti:** Consegna del Diploma di Buona Cucina allo chef Marco Simposiarca l'Accademico D'Eccelesiis che ha aperto l'incontro con un breve saluto, illustrando poi come anche in Appennino possano essere presenti i sapori di mare, dando risalto alla via Francigena quale rete di trasmissione di esperienze gastronomiche dal mare alla montagna e viceversa. Piacevole serata e vivo apprezzamento per i piatti: graditi i raviolini al pieno di spigola e il gelato alla liquirizia. Presente il Vice Sindaco di Solignano. L'atmosfera accademica è stato l'ingrediente finale che ha aggiunto valore a una serata che ha accostato gli Accademici a una cucina ottima. Pregevole il servizio. Eccellenti i vini.

 **CARPI-CORREGGIO**  
26 settembre 2019

Ristorante "Osteria del Filosofo" di fratelli Cagarelli & soci, in cucina Lorenzo. ● Corso Cavour 4, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/632367, cell. 338/5450243; info@osteriadelfilosofo.it, www.osteriadelfilosofo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a luglio e 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** verticale di 5 tipi di prosciutti crudi Dop italiani (Parma, Modena, San Daniele, toscano e veneto) con in aggiunta cullaccia di Rossi, accostati a una serie di marmellate e mostarde artigianali e melone Dop fornito dai frutti del Conte Guarienti, pane primus; risotto Carnaroli con crudo e pere williams; coniglio alla cacciatora; verdure al forno; ciocco primus con crema chantilly e kiwi.

**I vini in tavola:** 1077 Spergola brut; 1077 Spumante rosso (entrambi Cantine Emilia Wine).

**Commenti:** Verticale sui prosciutti stagionati Dop e consegna premio "Villani" al signor Sandro Santolin di Antico Forno di Sandro Santolin srl con il prodotto primus. Relatore della riunione conviviale Alberto Bondanini Dallari, Consultore accademico, esperto e operatore del settore "Prosciutto di Parma, Modena, San Daniele, toscano, veneto". Il Delegato Pier Paolo Veroni insieme al Sindaco di Correggio Ilenia Malavasi e agli As-

essori Maioli e Ferrari del Comune di San Martino in Rio e il Delegato Bologna-San Luca Atos Cavazza hanno accompagnato gli oltre 60 Accademici che hanno riempito il locale in una serata definita magistrale.

 **CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA**  
17 settembre 2019

Ristorante "Gastarea" della Fondazione Anusca, in cucina Dmitri Galuzin. ●Viale Terme 1058/A, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/6943051; info@gastareasrl.it, www.ristorantegastarea.it; coperti 55+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera, lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cipolla di Medicina speziata al camino; risotto allo squacquerone di Castel San Pietro, stridoli, fondo bruno e guaciale; carbonara inversa (tortello ripieno con mousse di carbonara), guanciale croccante di mora romagnola; arrostitini di faraona con fondo alla brace; piñacolada in sfera di cioccolato.

**I vini in tavola:** Dama Bianca extra dry, metodo classico millesimato (Fratta Minore); Ulziano, Sangiovese Superiore (La Palazzona di Maggio); Albana di Romagna passito (Branchini).

**Commenti:** Consegna del premio "Dino Villani", da parte del CT Romagna Fabio Giavolucci, a Luca Comellini per lo squacquerone di Romagna, un prodotto di lavorazione artigianale realizzato da decenni. Il menu

della serata è stato di ottimo livello partendo dalla cipolla di Medicina, per poi passare al risotto allo squacquerone (in onore del festeggiato), apprezzato da tutti i commensali, alla carbonara inversa, agli inconsueti e riusciti arrostitini di faraona e finendo con la suggestiva e scenografica piñacolada in sfera di cioccolato. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato la brigata di cucina e di sala consegnando il piatto d'argento allo chef Dmitri protagonista dell'ottima cena.

 **IMOLA**  
20 settembre 2019

Ristorante "Piolo" di Oscar Cenni, in cucina Paolo Martelli. ●Via Appia 80, Imola (Bologna); ☎0542/850706, cell. 349/2216378; infoosteriadelpiolo@gmail.com, www.osteriadelpolo.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** battuta di scottona romagnola con mousse di bufala, uovo di quaglia e chips; cestino di brisée ripieno di zucchine trifolate e formaggio brie; tagliolini prosciutto e scalogno; ventaglio di petto d'anatra delle nostre valli con salsa al balsamico, miele e arancia; patate arrosto e verdure miste ai ferri (pomodoro, melanzane, zucchine e indivia); zuppa inglese della tradizione.

**I vini in tavola:** Mattinale di Romagna, Trebbiano Doc (Ferrucci); Mastio rosso Colli d'Imola Cabernet Sauvignon Riserva (Poderi delle Rocche).



**Commenti:** La quattrocentesca torre di Port'Appia ha accolto gli Accademici nella terrazza dell'osteria del Piolo per una riunione conviviale aperta dalla professoressa Fabrizia Fiumi sulla presenza di Leonardo a Imola e su un suo disegno della torre custodito nelle collezioni di Windsor. Il menu illustrato dal Simposiarca Danilo Grilli è iniziato con la battuta di scottona ben macinata e condita e con il cestino di brisée. A seguire, una pasta fatta in casa con ragù di scalogno e prosciutto e un petto d'anatra con un po' troppo balsamico. Delizioso il finale con la zuppa inglese. Al termine, il plauso al nuovo gestore Oscar Cenni e al cuoco Paolo Martelli.

 **MODENA**  
9 settembre 2019

Ristorante "Osteria di Modena Rossi" di Mauro Rossi. ●Piazza Roma 1, Modena; ☎059/8301952; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gnocco fritto, affettati locali; tortelloni vecchia Modena; tagliatelle al ragù; lingua in salsa verde; "maiale tonné"; patate e spinaci al burro; torte di tagliatelle, di riso e d'amarene; gelato di crema con amarene.

**I vini in tavola:** Quinto Passo; Sorbara Premium (entrambi Chiarli); Graparossa (Formigine Pedemotana).

**Commenti:** Serata gioiosa per l'entrata di 5 nuovi Accademici di ottimo livello professionale e di elevata vocazione per la cucina. Simposiarca l'Accademico Giorgio Montorsi. I tortelloni modenesi, piatto di buona qualità ma erroneamente abbinato a una glassa all'aceto balsamico e tagliatelle al ragù più apprezzate. Due secondi: lingua in salsa verde e un originale maiale tonné, entrambi leggermente salati. Torte e gelato erano di ottima qualità. Servizio un po' lento. Il ristorante ha un taglio molto adatto ai turisti che possono trovare le specialità modenesi di buona qualità a tutte le ore del giorno.

 **PIACENZA**  
14 settembre 2019

Ristorante "Castellaccio" di gestione familiare, in cucina Angelica Repetti. ●Località Marchesi Scivellano, Travo (Piacenza); ☎052/957333; ristorante@



EMILIA ROMAGNA segue

castellaccio.it, www.castellaccio.it; coperti 50. ● **Parccheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo (escluso i festivi).** ● **Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** foglie di salvia fritte, melanzane in pastella, fiori di zucca in pastella, bruschette, scaglie di formaggio colosso, focaccia ai cereali antichi con lardo di montagna alle spezie, pasta fillo con guarnizione di gorgonzola e mascarpone; sformato di cipolle rosse con cuore di ricotta di bufala e crema di funghi porcini; cappellacci di rapa rossa ripieni di patate, fonduta di colosso di Pejo e tartufo nero; quaglie disossate al miele speziato e timballo di riso selvaggio alla paprika; semifreddo di marron glacé, salsa di caramello e Rhum.

**I vini in tavola:** Bianco Verdicchio di Matelica (Collestefano); rosso Chianti Colli Senesi (Salcheto); Moscato d'Asti Sic (Perrone).

**Commenti:** La cena di apertura della stagione si è tenuta presso un ristorante che costituisce un sicuro riferimento nel panorama della ristorazione della provincia piacentina. Dopo un abbondante aperitivo all'aperto, servito con cordialità e competenza dall'oste e dal personale, la cena è proseguita all'interno del locale, all'insegna di piatti di terra, tutti preparati con materie prime di ottima qualità e non privi di ricercatezza

e originalità. Buoni, in particolare, i cappellacci di rapa rossa ripieni di patate e fonduta di colosso di Pejo e guarniti da scaglie di tartufo. Adeguata la selezione dei vini.

### RAVENNA ROMEA 20 settembre 2019

Ristorante "La Tavernetta" di Mario e Marco Montanari, in cucina Mario Montanari. ● **Viale dei Lecci 11, Marina Romea (Ravenna); ☎0544/446014, fax 0544/446966; info@hotellatavernetta.it, www.hotellatavernetta.it; coperti 50.** ● **Parccheggio comodo; ferie 30 settembre-20 aprile; giorno di chiusura giovedì sera.** ● **Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** antipasto profumi di mare olio e limone, tartare di tonno e alici marinate; risotto alla marinara; ricciola arrostita, cime di rapa, pomodoro e capperi; fritto misto di pesce e verdure croccanti; parfait all'Albana passita e scroccadenti.

**I vini in tavola:** Spumante Rambela brut (Randi); Pignoletto dei Colli Bolognesi (Vallona); Lugana Dop Perla del Garda (Morena); Sangiovese Notturno (Drei Donà).

**Commenti:** Il Simposiarca Vice Delegato Franco Albertini ha fatto rivisitare alla Delegazione il ristorante. Lo chef Mario, anche questa volta, ha realizzato piatti di ottima fattura, raffinati, gustosi, presentandoli



in modo ineccepibile. Antipasto ai profumi di mare molto apprezzato dagli Accademici; risotto ricco di pesce fresco; frittura mista di pesce e verdure croccanti, asciutta e cotta alla perfezione. Parfait all'Albana e scroccadenti gradevoli per bontà e leggerezza. Perfetto l'abbinamento dei vini. Serata conviviale riuscita. Cucina tipica di albergo di qualità, raggiunta mediante un lavoro svolto con molta professionalità.

### RICCIONE-CATTOLICA 11 settembre 2019

Ristorante "Patty" di Diego Silvestri, in cucina Gadalía Khaled. ● **Passeggiata Goethe 28, Riccione (Rimini); ☎0541/642548; info@ristorantepatty.it, www.ristorantepatty.it; coperti 100+100 (all'aperto).** ● **Parccheggio comodo; ferie 10 novembre - 7 dicembre;**

**giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** polpa di granchio nuotatore; tortino ricotta, crostacei e fragole; calamaro al forno ai profumi orientali; risotto allo zafferano, gamberi rossi di Mazara del Vallo, riduzione di gamberi rossi e stracciatella pugliese; filetto di pesce spada di Mazara del Vallo, pistacchi di Bronte e pane pankò; cannolo siciliano.

**I vini in tavola:** Edea Franciacorta (Mirabella); Trama Falanghina (Terre Stregate).

**Commenti:** Serata molto interessante, diversa rispetto alla tipica cena romagnola di pesce. Il cuoco, egiziano, in Italia da 14 anni, ha dato un'impronta innovativa ai piatti, risultati diversi dalla tradizione del territorio con speziature mediterranee, siciliane in particolare. Apprezzato da tutti il calamaro al forno. Meno apprezzato il tortino di crostacei, ricotta e fragole. Di grande spessore gustativo il risotto ai gamberi di Mazara, riduzione e stracciatella che si è staccato nettamente dai gusti tradizionali di Romagna ma ha ricevuto unanime sorpresa gradimento. Molto apprezzato il cannolo siciliano. Al termine della serata c'è stato un lungo colloquio con lo chef.

### TERRE MODENESI 19 settembre 2019

Ristorante "Agriturismo Viecave" di Francesca Sorbelli, anche in cucina. ● **Via Viecave 20, Crocette, Pavullo nel Frignano (Modena); ☎0536/22511; agriturismoviecave@gmail.com, www.viecave.it; coperti 60.** ● **Parccheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,76; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** assaggio di cicciolo montanaro accompagnato da pane del pastore e pasta frita; fichi, salame e focaccia; raviolini verdi con il ripieno dei tortellini alla panna profumata di tartufo nero dell'Appennino modenese; faraona al ginepro, pancetta e salsiccia all'aceto balsamico tradizionale; flan di parmigiano e fagiolini; torta di crema calda e meringata ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara Premium Vecchia Modena (Cleto Chiarli); Pignoletto spumante (Casolari).



**Commenti:** Proposte di prodotti tradizionali del luogo e aziendali, rivisti con tocco felice che ne consente la piacevolezza nella novità. Cura della tavola e allegre decorazioni stagionali dal giardino e dal bosco; cucina solerte e curata. Piacevole atmosfera come da invito a casa.



## TOSCANA

### APUANA

20 settembre 2019

Ristorante "Bistrot La Grande Bellezza" di Renato Vallone e Katuscia Ioppolo, in cucina Emiliano Vannucci. ● Via Ciro Menotti 35 E, Carrara (Massa Carrara); ☎ 0585/280699, cell. 328/3265419; ikatuscia84@gmail.com, ; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppetta di cozze de La Spezia al rosmarino con il suo crostino; acciughe nostrane marinate all'aceto accompagnate da cipolle di Tropea; pacchero capperi, olive taggiasche e acciughe fresche e salate; spaghetti quadrato con cozze alla marinella; tortino di acciughe e patate su crema di babà ganush; cozze ripiene alla carrarina; torta di riso.

**I vini in tavola:** Raggio di Sole; Raggio di Sole leggermente frizzante (La Baia del Sole Cantine Federici).

**Commenti:** Il ristorante, di recente gestione, aperto a pranzo e a cena, è

stato visitato per la prima volta dalla Delegazione Apuana. Il Simposiarca Gino Biancardi ha proposto un menu ispirato alle ricette della tradizione locale che, nell'esecuzione, non ha completamente convinto gli Accademici. Apprezzate invece le reinterpretazioni dello chef Vannucci. Ottima la torta di riso. Ambiente gradevole e servizio inappuntabile. La cena è stata introdotta dall'intervento del Delegato onorario Giuseppe Menconi sul tema "Le ricette marinelle". Presente Rossana Galletti, CT Toscana Ovest, che si è complimentata per la piacevole serata.

### EMPOLI

11 settembre 2019

Ristorante "Maggesi" di Fabrizio Marino, anche in cucina. ● Via IV Novembre 29, San Miniato (Pisa); ☎ 0571/1723546, cell. 339/6917090; info@ristorantemaggesi.it, www.ristorantemaggesi.it; coperti 30. ● Parcheggio zona pedonale; ferie 10 gennaio-10 febbraio, 7-14 agosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** focaccia calda, 'nduja vegetale, friggittelli alla paprika affumicata e pecorino bruciato; gazpacho di datterini vergini con burrata di bufala, brisée sfogliata e spuma alle olive verdi di Cerignola; agnolotti ripieni di ricotta al burro e salvia, chutney di mele e fagiolini arrostiti; porcini, patate e finocchi al gratin con fonduta leggera di pecorino a latte crudo del monte Amiata, uvetta e rosmarino; bavarese bianca di arabica; mousse di cioccolato all'acqua e salsa di datteri; frutta secca sablé.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Polvanera); Falerio; Moscatello selvatico (Polvanera).



**Commenti:** Riunione conviviale molto ben organizzata dal Simposiarca Gabriele Casini in un locale aperto da pochi mesi, già diventato un piccolo caso: un ristorante vegetariano dove, come afferma lo chef Fabrizio Marino, "si può mangiare verde ma con sapore". Una cucina agricola che parte dai piccoli produttori locali per diventare emozione, curiosità, immaginazione. Vengono proposti piatti in base a ciò che la terra offre in ogni stagione, con una ricerca attenta e curata nel gusto e negli abbinamenti. Nella sala, ricavata in un vecchio fondo e con problemi di acustica, i numerosi Accademici hanno apprezzato il menu e, in particolare, gli antipasti e il dolce.

### FIRENZE

26 settembre 2019

Ristorante "Antica Trattoria Sanesi" della famiglia Sanesi dal 1879. ● Via dell'Arione 33, Lastra a Signa (Firenze); ☎ 055/8720234; trattoriasanesi@libero.it, www.anticatattoriasanesi.it; coperti 120. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini di polenta bramata e pane bianco con funghi porcini e pâté di fegato, affettati tipici toscani: finocchiona, prosciutto salato toscano e sopressata; zuppa di funghi; pappardelle con il ragù di cinghiale; carne alla brace: pollo, rosticciana, salsicce e bistecca; fritto misto di verdure di stagione; fagioli sgranati; tiramisù.

**I vini in tavola:** Chianti della casa nel tradizionale fiasco.

**Commenti:** Riunione conviviale all'insegna della tradizione, insieme

agli Accademici del Valdarno Aretino. La famiglia Sanesi, che da quattro generazioni gestisce la trattoria, ha conservato inalterate le ricette dei suoi piatti storici che ha presentato agli Accademici riscuotendone il generale consenso. Apprezzata particolarmente la profumata zuppa di funghi e le equilibrate pappardelle con il ragù di cinghiale. Una profusione di crostini e di salumi tipici toscani aveva segnato l'inizio della cena che, dopo la zuppa e le pappardelle, è proseguita con le carni alla brace preparate nell'ampia griglia che da sempre caratterizza il locale.

### SIENA

23 settembre 2019

Ristorante "Le Campane" di Mirella Ercolani, in cucina Salvatore Bancheri. ● Via delle Campane 6, Siena; ☎ 0577/284035, cell. 339/8680059; info@ristorantelecampane.it, www.ristorantelecampane.it; coperti 47+25 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 10 gennaio-10 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** parmigiana di melanzane su coulis di pomodoro; risotto con verza e salsiccia sbriciolata; caserecci con salsa di pomodorini, basilico e stracciatella di bufala; carré di vitella al forno con patate e cipolle al cartoccio; bacio di Siena.

**I vini in tavola:** Centine rosso Castello (Banfi).

**Commenti:** La riunione conviviale, preceduta dalla visita guidata ai Pavimenti del Duomo, ha visto la partecipazione di un nutrito gruppo di Accademici, che hanno così potuto apprezzare non solo la squisita cucini-





## TOSCANA segue

na proposta dallo chef Bancheri, ma anche le meraviglie architettoniche e i mosaici di una fra le cattedrali più belle al mondo.

### VALDARNO FIORENTINO 20 settembre 2019

Ristorante "La Bottega del Moro" della famiglia Landini, in cucina Paolo Landini. ●Piazza Matteotti 40, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853753; bottegadelmoro@virgilio.it, www.labettegadelmoro.it; coperti 22+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio-7 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,73; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** frittata in trippa; risotto al Gallo Nero; manzo in involtino di verza; spinaci sfritti, mattonella al caffè.

**I vini in tavola:** Chianti Classico (Castello di Querceto).

**Commenti:** Convivio all'insegna della grande amicizia che lega i membri di questa Delegazione anche in rapporto alla calda e familiare accoglienza della famiglia Landini. Paolo, sempre bravo in cucina; la signora Maria Zita prepara ottimi dolci; Diletta, la figlia, attenta ai vini. Eccellente e curiosa la frittata in trippa, tipica di altri tempi della tradizione fiorentina; gustoso anche se un po' al dente il risotto; gradevole l'involto di verza; molto gradita la mattonella al caffè. Assia Olivieri e Paola Mainardi, Simposiarche, insieme al Delegato, hanno offerto ai signori Landini la vetrofania e il Quaderno del CST Toscana 2019, in ricordo della bella serata.

### VALDELSA FIORENTINA 18 settembre 2019

Ristorante "I Piaceri della Carne" di Emiliano Galgani e Luca Veneruso, in cucina Emiliano e la sua équipe. ●Via Mazzini 1, Certaldo (Firenze); ☎0571/844928; www.ipiaceridellacarnecertaldo.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crudité di carne; degustazione di salumi e formaggi; bistecca razza Limousine con

frollatura oltre 30 giorni; bistecca argentina; semifreddo al pistacchio con cantuccini e Vinsanto.

**I vini in tavola:** Ciliegio in purezza (Casa alle Vacche).

**Commenti:** Un prodotto toscano come la carne, con una visione moderna di cottura a infrarossi. A tavola, il lavoro del macellaio di fiducia con scelta fra carni italiane e straniere a varie frollature. Ambiente elegante, con arredamento di stile e tendenza. Insomma la serata è stata più che convincente con votazioni positive riguardo al menu. Un augurio a Emiliano e Luca che hanno investito tempo e denari per un ottimo risultato. Da provare per chi capita in Certaldo.



## MARCHE

### FERMO

21 settembre 2019

Ristorante "Il Grottino" di Fabrizio del Bianco, anche in cucina. ●Via Ospedale Diotallevi 5, Montegiorgio (Fermo); ☎0734/922447, cell. 366/4055473; ilgrottino.montegiorgio@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto al coltello e fichi, crostini con mentuccia; lasagnette alle verdure; pollo in padella con verdure; fricandò, verdure al forno; piccioni ripieni, misticanza; i caciù delle feste a Montegiorgio; uva e prugne, vino cotto, orzo e Mistrà.

**I vini in tavola:** Rosso Piceno in caraffa (Terra Fageto).

**Commenti:** Riunione conviviale a conclusione del convegno sulla Dieta Mediterranea. In tavola, prodotti stagionali a km 0, lavorati con sapienza nelle ricette e nelle quantità dei giorni di festa. Gli Accademici hanno riasaporato piatti di lontana memoria, con unanimi consensi e massimi voti soprattutto per il pollo e i piccioni. Il dipanarsi del menu, la qualità delle

materie prime e della cucina hanno fatto presto dimenticare la spartanità dell'ambiente, e una vera e propria ovazione ha accolto il cuoco e la Simposiarca Clarissa Marzialetti, capaci interpreti della vera tradizione culinaria montegiorgese, base della migliore Dieta Mediterranea.



## UMBRIA

### FOLIGNO

4 settembre 2019

"La Trattoria di Oscar di Filippo Artioli" di Filippo Artioli, anche in cucina. ●Piazza del Cirone 2, Bevagna (Perugia); ☎0742/361107; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformatini di ceci bio, baccalà alle prugne; tortellini di oca, pomodoro fondente alla maggiorana e grana di pecorino Colforcella; la vera lasagna alla bolognese; capretto, caprino e Sagraintino; budino di latte al polline di finocchio selvatico condito con l'olio "Casa Gola".

**I vini in tavola:** Selezione di vini offerti dalla Cantina Arnaldo Caprai.

**Commenti:** Filippo Artioli, figlio d'arte, è scappato da Ferrara ma non dal suo destino, approdando a Bevagna, dopo essersi istruito tra le brigate di Corelli e Barbieri. Questo può bastare

e anche avanzare se poi sai metterci del tuo. Del tuo e delle tradizioni apprese dalle cucine umbre frequentate con la compiacenza delle matrone bevanate, che in fatto di pentole la sanno lunga. Oggi Filippo coniuga con maestria la cucina che collega la dorsale appenninica umbra e quella romagnola. Un difetto? La moglie Enza, pur brava e anch'ella figlia di un oste bolognese, che lo chiama chef. Dimenticando che così gli fa un torto, perché Filippo è un vero cuoco, di quelli in via di estinzione.

### ORVIETO

26 settembre 2019

Ristorante "Hostaria dell'Angelo" di Federico Gorini, anche in cucina. ●Piazza XXIX Marzo 8/A, Orvieto (Terni); ☎0763/612560, cell. 348/3118694 - 339/5279543; luciani\_gianluca@libero.it; coperti 22+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** uovo morbido su fonduta di parmigiano e verdure di stagione; spaghetti al pomodoro, menta e pecorino; piccione foie gras e salsa al Marsala; gelato all'uva con crumble di biscotti al vino, riduzione al vino e cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** L'Escluso, Orvieto Classico bianco (Cantina Lapone); Rosso di Neri, Cabernet e Montepulciano rosso (Cantina Neri di Orvieto).

**Commenti:** La gestione è nuova, la tavola è allestita con cura. L'uovo morbido è un piatto riuscito dove, al posto delle verdure, avrebbe trionfato del tartufo bianco. Il primo piatto è impeccabile, il pomodoro è fragrante e la cottura perfetta. Il piccione con foie gras e salsa al Marsala, accompagnato da bieta ripassata, è



ben eseguito, ben presentato, privo, però, di quella sapidità antica del piccione tradizionale. Il gelato all'uva, riduzione di vino, crumble di biscotti al vino e foglia di cioccolato avrebbe richiesto forse un approfondimento. La nuova gestione del locale ha bisogno di tempo. C'è volontà e capacità. La Delegazione ha offerto la sua collaborazione.



## LAZIO

### CIVITAVECCHIA 20 settembre 2019

Ristorante "Piccadilly - Hotel San Giorgio" di Marco Palomba. ●Viale Garibaldi 34, Civitavecchia (Roma); ☎0766/5991; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** involtino bufala e alici, tonno scottato con visciola e pistacchio, insalata di mare; maltagliati con spigola, limone e parmigiano; salmone in panure di erbe aromatiche e salsa mediterranea; millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco.



**I vini in tavola:** Vermentino Igt; Chardonnay Igt (entrambi Lungarotti, Torgiano).

**Commenti:** Il Simposiarca Delegato Giancarlo Drosi ha organizzato la riunione conviviale d'autunno. Il menu proposto dallo chef ha riscosso abbastanza consensi da parte degli Accademici anche se, da alcuni, l'aroma del limone nei maltagliati non è stato particolarmente gradito. Ben preparato il salmone in panure di erbe aromatiche, giusto nella cottura e delicato negli aromi. Ottima la presentazione del millefoglie composto in tre vassoi separati raffiguranti la sigla dell'Accademia.

### ROMA 24 settembre 2019

Ristorante "Arlù" di Armando e Lucia Giammaria. ●Borgo Pio 135, Roma; ☎06/6868936, cell. 392/5483948; info@ristorantearlu.it, www.ristorantearlu.it; coperti 26+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto nostrano; rigatoni alla norcina; petto di vitello alla fornara; carpaccio di ananas con arance caramellate; tozzetti e ciambelline al vino.

**I vini in tavola:** Frascati Superiore; passito (entrambi Zandotti).

**Commenti:** Arlu, acronimo di Armando e Lucia, i coniugi titolari, è un piccolo ristorante molto curato nell'arredamento, con una cucina di qualità rispettosa della tradizione romana. Avendo pochi coperti, la riunione conviviale è stata organizzata con un limitato numero di Accademici. L'occasione è stata la consegna del "Diploma di Buona Cucina 2019" ai titolari, per il loro impegno professionale verso i valori della cucina italiana. La targa è stata consegnata dal Delegato Gabriele Gasparro e dal Vice Delegato Giuseppe Florio a Federica Giammaria, figlia dei titolari. Ottima la cena, molto apprezzati i tipici rigatoni e la delicatezza del dessert. Molto gradito il Frascati Superiore.

### ROMA, ROMA APPIA, ROMA CASTELLI, ROMA EUR, ROMA NOMENTANA 26 settembre 2019

Ristorante "Villa Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo di Pasquo. ●Via Appia Nuova 1267, Roma; ☎06/7193710; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** capriccio di mare, fettucine di seppie con bacche rosa e salsa lime, guscio di capasanta con gamberetti in salsa rosa, salmone scozzese marinato agli agrumi; risotto alla certosina; tagliolini alla rana pescatrice; misto di pesce: orata alla sorrentina, mazzancolla, calamaro arrosto; patate novelle, rucola all'arancia; ananas all'Acquedotto.

**I vini in tavola:** Falanghina Riserva (Villa Rinaldo).

**Commenti:** Riunione conviviale speciale in occasione del passaggio della campana della Delegazione Appia alla neo Delegata Mirrella Audisio Viola. La campana è stata consegnata dal Consigliere di Presidenza Alessandro di Giovanni in rappresentanza del Presidente. Numerosissimi Accademici, con i Delegati delle Delegazioni romane e il CT di Roma Gabriele Gasparro. La qualità e la cura con cui sono stati preparati i piatti sono state veramente di alto livello. Particolarmente buoni il risotto e il misto di pesce. Il vino molto apprezzato. Altamente professionale e celere il servizio. L'ambiente elegante e l'atmosfera di vera cordialità accademica hanno determinato il successo della serata. Applausi alla neo Delegata.

### ROMA EUR 17 settembre 2019

Ristorante "Stile Osteria" di Andrea Caloprisco e Sara Giordani, in cucina Andrea Caloprisco. ●Via Luigi Lilio 49/51, Roma; ☎328/9274446; stileosteria@gmail.com, www.stileosteria.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fiori di zucca al forno ripieni di bufala, alici e grana con bruschetta al pomodoro; tonarelli con pesto di rucola e noci, melanzane, pomodorini pachino saltati, mozzarella di bufala e grana; filetto di manzo con rucola, pachino, balsamico e scaglie di grana; crostata con mousse di ricotta e confettura di lamponi.

**I vini in tavola:** La Rocca Rosso Pincino Superiore Doc (agricola Costadoro); Chardonnay del Lazio Igt (Castello di Torre in Pietra).

**Commenti:** Il giudizio dei commensali è stato complessivamente buo-





LAZIO segue

no, con un generale apprezzamento delle portate, a eccezione dell'antipasto, un po' troppo scontato e presentato con un impiattamento non adeguato. I voti più alti sono andati ai tonnarelli, con un perfetto mix di sapori e di colori che ha conferito originalità al piatto, e al filetto di manzo, una proposta decisamente più semplice della precedente ma quanto mai gradita per la perfetta cottura, la morbidezza e la squisitezza delle carni. Migliorabile il servizio, efficiente ma un po' distaccato. Ambiente eccessivamente rumoroso. Soddisfacente l'abbinamento con i vini.

 **ROMA EUR**  
25 settembre 2019

Ristorante "Burro e Menta" di Marco Porrini, anche in cucina. ●Via Demostene 1/c, Casalpalocco, Roma; ☎06/89130613, cell. 391/7547977; info@burroementa.it, www.burroementa.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** selezione di tranci di pinsa romana a lunga lievitazione: focaccia con salmoriglio di erbette e sale maldon, margherita (mozzarella di bufala Dop, pomodorini del piennolo e basilico), diavola (ventricina vastese, fior di latte, olio piccante e peperoni arrostiti), pinsa black con salmone, burrata, pesto di rucola alla menta e olive taggiasche, pinsa con prosciutto di Praga, crescenza, scaglie di parmigiano e valeriana; tortelli di burrata, pomodoro del piennolo, basilico crock e caciocotta; girello di manzo affumicato BBQ, insalatina di campo, vinaigrette balsamica e mandorle; tagliata di frutta di stagione, panna e terra di cacao.

**I vini in tavola:** Lampo Prosecco di Treviso Doc; Pinot Grigio delle Venezie Igt (entrambi Borgoluce, Susegana); Rosso Piceno Superiore Doc (Saladini Pilastrini, Spinetoli).

**Commenti:** Convivio dedicato alla pinsa romana, quella autentica, che Marco Porrini, patron e chef del ristorante selezionato dalla Simposiarca Carmen Gragnani Zoppi, ha illustrato nel corso della dimostrazione, dal vivo, della manipolazione e stesura del panetto d'impasto fino ad arrivare alla caratteristica forma ellittica. Pinsa in molteplici versioni, tutte squisite e alcune delle quali

originalissime, come antipasto di un menu altrettanto ricco e interessante, all'interno del quale hanno spiccato, per gusto e presentazione, i tortelli e il girello di manzo, piatti dai connotati decisamente estivi, estremamente gustosi e leggeri. Encomiabile il servizio per cortesia e disponibilità.



### ABRUZZO

 **ATRI**  
14 settembre 2019

Ristorante "Resilienza" di gestione familiare, in cucina Mattia Fuschi. ●Via Milano 1, Pineto (Teramo); ☎331/4584273; resilienzascn@hotmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare tre sapori, quadrotti di formaggio fritto, carpaccio di manzo; tortello al basilico; filetto di maialino iberico con glassa all'amarena; indivia belga alla piastra; cremoso bianco.

**I vini in tavola:** Cerasuolo e Montepulciano (La Cascina del Colle).

**Commenti:** Nel corso della riunione conviviale, la Simposiarca Patricia Giosuè, in qualità anche di relatrice, ha invitato gli Accademici a riflettere



sul "potere nutrimotivo" dei piatti preparati dallo chef Mattia Fuschi, presentando anche un originale questionario adatto allo scopo. Nella sua relazione, la Simposiarca, psichiatra e psicoterapeuta, ha suggerito alcuni percorsi al fine di preservare, nel corpo e nella mente, i benefici della stagione estiva e affrontare con il giusto spirito i periodi autunnale e invernale. Serata interessante, menu apprezzato; si è riscontrata una certa lentezza tra una portata e l'altra.

 **AVEZZANO  
E DELLA MARSICA**  
18 agosto 2019

Ristorante "La Marsica" di Paolo Marianetti. ●Piazza IV Novembre 26, Celano (L'Aquila); ☎0863/790960, cell. 338/7047408; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** stuzzichini, fritti misti, patatine, focaccia; salumi, formaggi, bruschette, burrata e focaccia; giro di pizza con pizze miste a volontà; grigliata mista, con prevalenza di costole di agnello; torta gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco Casanova; Montepulciano d'Abruzzo "Fonte Vecchia"; Pecorino (tutti Cantina del Fucino).

**Commenti:** Nella doppia veste di Simposiarca e di Delegato, Franco Santellocco Gargano ha riservato non poche piacevoli sorprese. Lo chef ci ha messo del suo. Dopo il simpatico e accattivante aperitivo di benvenuto, seguito dal classico antipasto della casa di stretta osser-

vanza della tradizione più remota, con le belle rotonde tavole di legno sono state servite tantissime tipologie di pizza, seguite da una ricca grigliata di carne con prevalenti costole di agnello con rigorosa cottura al forno a legna. Ottima la torta gelato, completa di candeline per la ricorrenza del genetliaco del Delegato. Il brindisi, più volte ripetuto, ha chiuso, giusto a mezzanotte, il convivio e i festeggiamenti.

 **CHIETI**  
11 settembre 2019

Ristorante "Bocca di Valle" di Laura e Silvio Marroncelli, in cucina Gianni Di Prinzio. ●Via Bocca di Valle 66, Guardiaregre (Chieti); ☎0871/808002, cell. 349/2560625; info@hotelboccadivalle.com, www.hotelboccadivalle.com; coperti 160+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ottobre - Pasqua; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bracirole di cavallo; salsiccia di cinghiale; fiore di zucca in tempura; carpaccio di vitello, ruchetta di campo e pecorino; chitarrina alle tre carni; agnello al forno con patate; semifreddo al Centerbe.

**I vini in tavola:** Ulisse Pecorino spumante brut (Tenuta Ulisse, Crecchio); Donna Bosco rosato Igp Colline Pescaresci 2018 (Storiche Cantine Bosco, Nocciano).

**Commenti:** Il Simposiarca, Antonino Di Federico, ha assemblato, grazie alla sapiente mano dello chef Gianni Di Prinzio, un menu della tradizione montanara di Guardiaregre, partendo da una superba cacciagione in fase di aperitivo, per poi proporre un tritico che rappresenta la più vera e genuina tavola pedemontana abruzzese. A precedere la riunione conviviale è stata la relazione del Presidente di Assoenologi Abruzzo, Nicola Dragani, che ha tratteggiato un tema legato strettamente con la stagione in corso "Uve da tavola della nostra regione".

 **SULMONA**  
21 settembre 2019

Ristorante "Meeting" della famiglia Santacroce, in cucina Domenico e Antonella. ●Viale della Repubblica 55, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/251696,

cell. 348/2848124; meeting@hotelsantacroce.com, www.hotelsantacroce.com; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,92; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di salmone agrumato; insalatina di polpo dell'Adriatico; chitarrina alle vongole con zafferano, limone e mentuccia; pesce spada alla brace con capperi, limone ed erbe; insalatina capricciosa; frutta di stagione; torta celebrativa.

**I vini in tavola:** Vellus Pecorino Igt; Cretara Cerasuolo Doc Superiore; Vellus Pecorino spumante brut (tutti Cantina Margiotta, Pratola Peligna).

**Commenti:** Dopo un riuscitissimo e interessante convegno su "Alimentazione e sport" e un aperitivo a tema curato dalla Scuola Alberghiera di Roccaraso, Antonella e Domenico Santacroce hanno proposto un menu accattivante. Particolarmente apprezzata la chitarrina alle vongole con zafferano, limone e mentuccia, dove i sapori si sono fusi in maniera armoniosa. L'enoologa Francesca, della Cantina Margiotta, ha saputo scegliere i vini che hanno accompagnato le pietanze. Simposiarca il Delegato Giovanni Maria D'Amario. Durante il convivio, l'argomento del convegno è stato al centro di un vivace dibattito che ha coinvolto Accademici e ospiti, con conclusioni di notevole spessore culturale.



## PUGLIA



**BARI**  
17 settembre 2019

Ristorante "Giampaolo" di Leonardo e Mimmo De Tullio. ●Via Lombardi 18, Bari; ☎080/5238828, anche fax; info@ristorantegiampaolo.it, www.ristorantegiampaolo.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di polpo; insalata di seppie; gamberi e misticanza; cozze gratinate; calamarata vongole e bottarga; filetto di rombo in crosta di patate con pomodori e olive; sorbetto, frutta di stagione e dolci tipici.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Paolo Leo.

**Commenti:** Serata particolarmente piacevole. Il gustoso ed elegante menu di pesce ha soddisfatto tutti, e il momento conviviale è stato preceduto da un intervento della nuova Accademica Antonia de Francis Ginevrino, presentata dal Delegato, la quale ha parlato del capillare lavoro di ricerca gastronomica condotto prima di scrivere il suo libro di ricette dal titolo *Amore Fantasia Improvvisazione*. Si tratta infatti di un'opera che affonda le radici nella tradizione pugliese, con interessanti aperture nazionali e internazionali.



## BASILICATA

 **MATERA**  
12 agosto 2019

Ristorante "Bell'Agio" di Antonio Fracari, anche in cucina. ●Via Sette Dolori 66, Matera; ☎335/5802221; info@ristorantebellagio.it, www.ristorantebellagio.it; coperti 26+22 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2a e 3a settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e giovedì. ●Valutazione 8,35; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cialleda di pesce e spuma di caprino; cavatelli ai frutti di mare e plancton marino; sassi nel piatto: baccalà fritto e cicoriella ripassata; nuvola al frutto della passione, semifreddo al torroncino con salsa al caramello.

**I vini in tavola:** Belvento Vermentino Igt Toscana (Petra).

**Commenti:** Menu estivo di pesce che arriva a Matera da Scanzano, un comune del litorale ionico. Molto en-



tusiasmo nel giovane chef Antonio che ha accolto gli Accademici con un piatto tipico materano: la cialleda fredda con il pane bagnato, accompagnato da ortaggi e gamberi rossi crudi. Il plancton marino ha intensificato il sapore dei frutti di mare con i cavatelli fatti in casa; insolite le cicorielle campestri con il baccalà fritto, morbido nella sua impanatura croccante; ben presentati e gustosi i dolci che hanno chiuso la cena. La Delegata si è soffermata sulla diffusione dell'uso del plancton marino nell'alta ristorazione, descrivendone le proprietà e la tecnica di riproduzione.



## CALABRIA

 **AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**  
31 agosto 2019

Ristorante "Antica Cascina Schicchio" di gestione familiare, in cucina Pina Robinson. ●Contrada Schicchio, Bagaldi Aspromonte (Reggio Calabria); ☎324/6062444; angelo.priolo1972@gmail.com; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pane caldo (sfornato a vista) con guanciale e mortadella di Canolo; frittelle di fiori di zucca e polpette di carne vaccina (direttamente dalla padella); terrina

di ricotta con siero e biscotto di jurmano; prosciutto crudo San Canolo; tuma e pecorino; maccheroni al ferretto (fatti in casa) con datterino e ricotta al basilico; tagliata di vitello con riduzione di vino rosso e rucola; patate aspromontane con la buccia, fritte a fette larghe; crostata con crema al bergamotto; bicchierino di ricotta addolcita e macchiata al caffè.

**I vini in tavola:** Cirò (Tramontana).

**Commenti:** Ambiente gradevole e gestione accogliente. Buona cucina, volutamente semplice, con attenzione particolare alla scelta delle materie prime, di qualità e a Km 0. Squisiti la mortadella e il prosciutto crudo prodotti da un'azienda aspromontana unitamente al resto degli antipasti. Di ottimo livello anche il primo. Il secondo migliorabile. Molto buono anche il dessert.



## SICILIA

 **ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE**  
8 settembre 2019

Ristorante "L'Anfora" di L'Anfora sas, in cucina Maurizio Cipicchia. ●Vico Alicudi snc, Isola di Lipari (Messina); ☎090/9821014, cell. 328/6211249; info@ristoranteanfora.it, www.ristoranteanfora.it; coperti 42+46 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie inizio gennaio - fine febbraio; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 8,5;



SICILIA segue

prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** acciuga ripiena in agrodolce, gambero di paranza croccante con spaghetti di patate; risotto con scampi e cantalupo; treccie con pescatrice e pesto di pistacchio; turbanti di ricciola con rucola e zucchine; verdure grigliate; nepitella con croccante, candito e cannolo.

**I vini in tavola:** Bianco del Comandante (Marchetta); Caldera Corinto Nero (Losinno).

**Commenti:** Prima riunione conviviale per la neocostituita Delegazione. Più che buone le pietanze proposte dallo chef, illustrate nel dettaglio dalla Vice Delegata e Simposiaria della serata. Il gambero con spaghetti di patate, in particolare, ha colpito sia per il gusto sia per la presentazione del piatto. I turbanti di ricciola su letto di rucola e julienne di zucchine hanno estasiato i palati per il gusto genuino del pesce fresco. La "nepitella", dolce tipico del locale, ha saputo "sgrassare la bocca" dei commensali rinfrescandola col gusto della mentuccia e del candito. Molto bella la location: raccolto e raffinato al contempo. Meticoloso e cortese il servizio in sala.

## MESSINA

19 settembre 2019

Ristorante "Hotel Riviera Lido" di Duilia srl, in cucina Franco Cafeo. ●Strada Panoramica C.da Corrie, Milazzo (Messina); ☎090/92834567; hotelrivieralido@hotmailrivieralido.it; www.hotelrivieralido.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sardina crackers; battuta di gamberi rossi di Mazara, pomodorini datterino, capperi di Salina e melone; risotto Carnaroli, barbabietole, burrata e bottarga di tonno; calamari ripieni con funghi porcini; mousse di ricotta, composta di mele all'arancia caramellata, pistacchio di Bronte, biscottini e Malvasia.

**I vini in tavola:** Secca del Capo (Colosi).

**Commenti:** Unanime valutazione di eccellenza per la creatività di Franco Cafeo, ben noto e apprezzato da decenni e convintamente gratificato

dalla consegna del piatto d'argento. Straordinari il sapore e la presentazione del sardina cracker, da consumare come finger food. Uso sapiente delle erbette e del melone nella delicata battuta di gamberi e raffinata la preparazione del risotto che sintetizza sapientemente sapori apparentemente contrastanti. Più usuale il calamaro ripieno nonostante l'accoppiamento con i funghi e una eccellente salsa. Molto gradevole il dessert. Non secondari il clima e la bellezza dello scenario goduto dalla terrazza posta sulla spiaggia del Capo di Milazzo.

## MODICA

1° agosto 2019

Ristorante "Ummara" di Giuseppe Fiorilla. ●Via Aleardi 9, Scicli (Ragusa); ☎0932/841329, cell. 320/4823670; coperti 42+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** caponata scilitanica; spaghetti con tenerumi, capuliatu e caciocavallo semistagionato; filetto di manzo su vellutata di cipolle e riduzione al Nero d'Avola con patate country; millefoglie con crema al limone.

**I vini in tavola:** Moscato bianco di Siracusa secco; Nero d'Avola (Fausta Mansio).

**Commenti:** Prima delle vacanze estive, la Delegazione ha visitato un accogliente locale affacciato su un suggestivo e tranquillo angolo del centro storico della cittadina barocca di Scicli, nelle vicinanze della movida di via Mormina Penna. Sono state presentate, concordate con il Simposiaria Aurelio Boncoraglio,

pietanze tradizionali rivisitate dalla giovane brigata di cucina formata da Roberta Padua e Giovanni Pattavina, con l'utilizzo di prodotti rigorosamente locali e di stagione, apprezzate dai commensali, Accademici e ospiti. Un po' lento il servizio.

## RAGUSA

20 settembre 2019

Ristorante "Le Gramole" di Giorgio Antoci, Baglio la Rosada srl, in cucina Fabio Ulcano. ●C.da Gisolfo, SP81 km 7,4, Ragusa; ☎0932/1680001; info@gramole.it; www.gramole.it; coperti 120+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto di maialino della casa con misticanza, porcini e melagrana; zuppetta di ceci, tortino di bietola rossa e quenelle di ricotta al limone; risotto con fungo di mandorlo, fungo di carrubo, olio novello extravergine, ragusano Dop e ristretto di zanfano; pancetta di maiale laccata al miele su crema di patate affumicate e ristretto di mosto d'uva; buffet di dolci (pasticceria mignon, torte ai fichi d'India bianchi e rossi, mostata, parfait di mandorle con cioccolato, fichi d'India con miele e cannella).

**I vini in tavola:** Mood spumante metodo ancestrale (Paolo Cali vignaiolo); Frappato (Catalano); Kabir moscato di Pantelleria (Donnafugata).

**Commenti:** Simpatica serata, curata dai Simposiari Giuseppe Stella e Carlo Giummarra, per festeggiare l'inizio dell'autunno e il nuovo locale, recentemente inaugurato, di Giorgio Antoci, patron de "Il Baglio". Locale di grande bellezza, con vista

sulla splendida campagna ragusana. Molto apprezzato dai commensali il menu settembrino a base di funghi, con votazioni entusiastiche. Un plauso allo chef Ulcano che ha saputo ben dosare gli ingredienti con un risultato gradevole al palato. Per i vini, prima uscita per Mood offerto da Paolo Cali che si conferma cantina di gran pregio. Anche la degustazione di olio novello di Tenute Chiamonte si è dimostrata all'altezza della serata. Ospite la notaio Falco.



EUROPA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

## LUSSEMBURGO

12 settembre 2019

Ristorante "Villa Caravelle" di Nicolas Pisanu, in cucina Mauro Angius. ●10 Rue des Forains, Lussemburgo; ☎00352/24527078; www.villacaravelle.lu; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,74; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto sardo misto; fregola ai frutti di mare e zafferano di San Gavino Monreale; porceddu sardo del Monte Orto-bene e verdure grigliate; seadas di Lanusei; pasticceria sarda di Dorgali.

**I vini in tavola:** Primo bianco, Vermentino di Sardegna Doc; Carignano del Sulcis rosato Doc Rosa Grande 2017; Primo Scuro, Cannonau di Sardegna Doc 2016 (tutti Mesa).

**Commenti:** Una bellissima serata, organizzata insieme alla Camera di Commercio Italo-lussemburghese, dedicata alla cucina sarda. Simposiaria perfetto Fabio Morvilli, che è anche il Presidente della Camera di Commercio, che ha presentato, molto accuratamente, il menu, studiato per l'occasione dallo chef, al quale vanno i complimenti della Delegazione per il buon livello della cucina sia come tecnica sia come qualità



delle materie prime. La fregola ha soddisfatto il palato dei gourmet più esigenti. Un grazie particolare va anche al gestore per l'accoglienza e l'attenzione riservate. Ringraziamenti alla Camera di Commercio per l'ottima organizzazione e professionalità.

## MALTA

### MALTA

15 settembre 2019

Ristorante "Acqua Terra e Mare" di Kleaven Cassar e Kevin Buttigieg. ●Portomaso Marina, Level 5, Portomaso, San Giuliano; ☎00356/21333366; info@acqua.com.mt, www.acquamalta.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di tonno; salmone marinato; arancini al nero di seppia; polpette di gamberi; calamari alla griglia; risotto ai frutti di mare; strozzapreti ai gamberi; branzino al forno; tagliata di manzo; patate al forno; caponata; cannoli di ricotta; imqaret.

**I vini in tavola:** Collio bianco Just Molamatta 2018 (Marco Felluga); Barbera d'Asti Truffle Hunter 2017 (Bosio).

**Commenti:** Apprezzabile la cucina a vista che lascia intravedere i cuccinieri intenti a creare preparazioni atte a soddisfare gli occhi e i palati più esigenti. La tavola approntata con sobria eleganza, con un tovagliato di raso bianco, ha contribuito a far risaltare i coloratissimi piatti che si sono susseguiti durante la cena. Molto apprezzate le polpette di gamberi, fritte in modo da risultare croccanti fuori, morbide dentro e delicate al gusto. Anche la tagliata di manzo, dal colore rosato e dalla carne saporita e tenerissima, ha riscosso il plauso degli Accademici. Un grazie al proprietario che ha offerto una bella serata conviviale, perfetta per ritrovarsi dopo la lunga pausa estiva.

## PAESI BASSI

### AMSTERDAM-LEIDEN

22 settembre 2019

Ristorante "Scossa" di Marriot, in cucina Arthur Santangelo. ●Kattengat

1, Amsterdam; ☎020/6212223; www.restaurant-scossa.nl; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fiori di zucca alla romana; gnocchetto fritto; scrocchiarella con burrata e rucola; millefoglie di baccalà mantecato su base di polenta e salsa verde; spuma di zucca e patate con carciofo fritto (alternativa vegetariana); risotto al vino rosso con radicchio, pere e mandorle con crema al gorgonzola; guance di manzo brasate con topinambur, lamponi e cacao; fragole affumicate con spuma di yogurt e vaniglia, noci caramellate e salsa alla menta.

**I vini in tavola:** Briosio, prosecco brut; Pomino bianco Doc 2017 (Frescobaldi); Valpolicella Ripasso 2016 (Bertani).

**Commenti:** Molto apprezzata la millefoglie di polenta. Questo piatto ha ispirato un breve excursus del Simposiarca Toscani sulle origini e la successiva diffusione commerciale dello stoccafisso. Il risotto, pur avendo un ottimo sapore, presentava un'accentuata cremosità, che è stata fatta presente al ristoratore con spirito costruttivo. Il secondo piatto ha invece raccolto unanime approvazione soprattutto per la qualità della carne, cotta sottovuoto per 12 ore a circa 60 gradi, unita all'ottima salsa e al topinambur che si è rivelato essere un ottimo accompagnamento di questa pietanza. Nel complesso una piacevole serata, cui hanno partecipato, con estrema soddisfazione, alcuni ospiti.

## PORTOGALLO

### LISBONA

6 agosto 2019

Ristorante "Ruvida" di Valentina Franchi, in cucina Michel Fantti. ●Praça da Armada 17, Lisbona; ☎00351/213950977; www.ruvida.it; coperti 22+22 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tris di antipasti; tortellini in brodo; tortelloni burro e oro; tagliatelle al ragù; tenerina

al cioccolato con crema di mascarpone.

**I vini in tavola:** Quinta do Rol; Lavadores de Feitoria (Douro); Herdade da Capela (Alentejo).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato questo ristorante in due turni, data l'esiguità dei posti. Un nuovo locale, aperto da febbraio 2019, con proposte di pasta fresca e secondi di altissima qualità. Particolare gradimento per tutti i piatti di pasta fresca degustati. I titolari - Valentina che fa la pasta fresca nel locale e Michel in cucina - hanno ricevuto un meritato applauso. "Ruvida", finalmente, offre una cucina italiana di alta qualità che mancava a Lisbona.

### LISBONA

21 settembre 2019

Ristorante "O Nobre" della famiglia Nobre, in cucina Justa Nobre. ●Av. Sacadura Cabral 53b, Lisbona; ☎00351/217970760; restaurantonobre@gmail.com, www.justanobre.pt; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** shot di zuppa di baccalà; pasticcini e frittelle ripiene di baccalà; crocchette di baccalà mantecato (ricetta vicentina); insalata di ceci e baccalà; carpaccio di baccalà; millefoglie di baccalà con insalata e frutta secca; Baccalà "a Braz"; "baccalà alla vicentina" con polenta gialla; dolci portoghesi farofias, budino di riso, crema di latte e zuppa dorata con ananas.

**I vini in tavola:** Bianco Douro; Consensual Douro Riserva Tinto 2016 Casa Das Torres; Porto Quinta Do Noval Lbv 2012.

**Commenti:** Le Delegazioni di Lisbona e di Vicenza hanno celebrato il 500° anniversario del viaggio attorno al mondo di Magellano, documentato dal cronista vicentino Antonio Pigafetta. Dopo la cerimonia è iniziato il confronto conviviale fra bachalau e baccalà alla vicentina. La celebre chef ha aperto le porte del suo ristorante e deliziato gli ospiti con le ricette reinventate della buona cucina portoghese. Il decano della Confraternita del baccalà Osvaldo Boscolo ha presentato con successo il suo stoccafisso e il mantecato made in Vicenza. Ottimi i vini e impec-

cabile il servizio. Il saluto finale dei Delegati Luis Ferreira e Raffaele Cavalli è stato un arrivederci a Vicenza.

## SPAGNA

### BARCELLONA

26 settembre 2019

Ristorante "Osteria Sutta e Supra" di Rosalba Canfailla, in cucina Davide Tencoini. ●C/Casanova 195, Barcellona; ☎0034/934614496; www.osteriasuttaesupra.com; coperti 50/60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì, martedì, mercoledì sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** caponatina dello chef, misto di verdure in conserva su crostini; agnolotti ripieni di verdure; vitello (non) tonnato; tiramisù e cannolo siciliano a scelta.

**I vini in tavola:** Bianco Arneis; rosso Dolcetto d'Alba.

**Commenti:** Cena d'inizio stagione in un ristorante aperto da pochi mesi. Il nome è stato scelto dai proprietari siciliani, vissuti per lungo tempo in Piemonte. Il locale è moderno, luminoso e accogliente. Gli agnolotti erano cotti a dovere. Una sorpresa il vitello (non) tonnato con bagnetto piemontese. Buoni i dolci, apprezzati i vini, buono il servizio, cucina a vista, impeccabile. Apprezzato il fatto che lo chef si sia presentato per un saluto a inizio cena.

## SVIZZERA

### SVIZZERA ITALIANA

10 settembre 2019

Ristorante "6805 La Palazzina" di Alessandro Fumagalli, anche in cucina. ●Via Cantonale 1, Mezzovico; ☎0041/916836805; 6805@6805lapalazzina.ch, www.6805lapalazzina.ch; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** selezione di affettati della Mesolcina; filetto di salmone di Lostalio marinato in due modi; sella di giovane cervo disossata, profumata al ginepro e mele cotogne; selezione di formaggi;



EUROPA segue

cremoso di cannella; settembrine marinate; crumble di mandorla.

**I vini in tavola:** Prima cuvée brut (Monte Rossa); Vigna dell'Aspide 2018 (Sacha Pelossi); Bella Cima Riserva 2016 (Ferrari).

**Commenti:** Dopo la pausa estiva, i Simposiarchi Massimo Ciocco ed Enea Petrini hanno organizzato questa riunione conviviale. Ritrovo storico della regione, gestito dallo chef Alessandro Fumagalli, il quale, con il suo giovane team, offre una cucina del territorio con particolare attenzione alla valorizzazione della materia prima. Ospite della serata è stato Giorgio Tognola, nativo di Grono, scrittore e storico, che per trent'anni ha esercitato la professione di insegnante. Ha intrattenuto gli Accademici sulle abitudini alimentari della Mesolcina e Calanca. Il menu e i vini della serata hanno riscosso un grande successo tra gli Accademici.

### UNGHERIA

 **BUDAPEST**  
10 settembre 2019

Ristorante "La Fabbrica" di Luca Armellino, anche in cucina. ●Sas utca 8, Budapest; ☎0036/301739866; reservation@lafabbricabp.com, www.lafabbricabp.com; coperti 240+160 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuto di gamberi con pomodori estivi, salmone affumicato in casa con panna bruciata e rafano; ravioli al nero di seppia con crema di zucca e porro e bisque; fregola sarda con calamari e gamberi; polpo con purè, salsa di polpo e gel di alga di mare; mini seadas con miele fiori e lime.

**I vini in tavola:** Cuvée Pinot Grigio, Riesling (Badacsony); Prosecco brut (Cá di Rajo); Verdicchio di Matelica Doc (Provim); Disznóko Late Harvest Furmint Tokaj.

**Commenti:** Il ristorante, ubicato nel cuore della città davanti alla Cattedrale di Santo Stefano, è uno dei locali più frequentati di Budapest. Nell'occasione, gli Accademici hanno conosciuto lo chef di grande esperienza Luca Armellino, che ha preparato un menu di pesce con alcuni richiami alla cucina sarda,



sua terra di origine. Meritano una particolare menzione il battuto di gamberi con pomodori estivi e le mini seadas con miele fiori e lime. Ottimi i vini. Purtroppo il servizio lento ha penalizzato il giudizio. Il Delegato ha trattato il tema di grande attualità: "Quando l'occhio prevale sul cibo".



### NEL MONDO

#### BRASILE

 **RIO DE JANEIRO**  
19 agosto 2019

Ristorante "Coltivi" di Piero Zolin. ●Rua Cinde de Jrajá 53, Botafogo; ☎005521/96532; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di quinoa, cuori di palma, anacardi e verdure; pizze: margherita rivisitata con pomodori San Marzano, burrata e bufala; crema di broccoli con baccalà e aglio croccante disidratato; prosciutto cotto, patata, provola affumicata e rosmarino fritto; crudo di Parma, pera caramellata, aceto balsamico, rucola e fiordilatte; bomboloni con zabaione, torta tenerina con chantilly.

**I vini in tavola:** Prosecco; Tale do Maule, Chardonnay 2017 (J. Bouchon); Angelo, Nero d'Avola, Terre Siciliane 2016.

**Commenti:** Con il concetto di "pizza contemporanea", il locale ha conquistato il pubblico carioca. La pasta viene prodotta con farine semintegrali con varie fermentazioni e cotture diverse. Piero Zolin è un professionista con esperienza, molto cordiale e attento. Buono il servizio, bella location, molto accogliente. Accademici e ospiti veramente soddisfatti della bella serata.

 **SAN PAOLO SUD**  
20 agosto 2019

Ristorante "Cosi" di Renato Carioni. ●Rua Barao de Tatui 302, San Paolo; ☎011/38265088; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** uovo barzotto impanato con crema pasticciera e fritto, accompagnato da supreme di pollo e panna col mascarpone al tartufo; ravioli con ripieno di mozzarella e aragosta oppure all'anatra; biscotto di nocciola con musse di cioccolato e crema di liquore "Fraangelico" e gelato alla nocciola.

**I vini in tavola:** Falanghina, Lila Doc 2017; Primitivo Igt 2016 (Bonacchi).

**Commenti:** A causa della posizione del locale, la scelta del Simposiarca Paschoal Grieco non ha suscitato molto interesse negli Accademici, accolta, invece, con molto entusiasmo dal Delegato Giancarlo Affri-

cano. Un peccato, perché Renato Carioni ha dimostrato le sue grandi capacità di servire ricette italiane con un tocco d'autore, permettendo di calibrare la parca scelta del menu con una mano felicissima. L'uovo barzotto è risultato sorprendente. Altrettanto dicasi per il piatto principale. Il dessert: una gioia per gli occhi e il palato. Vini ben abbinati. Grande piacere per gli intervenuti. Ottimo il servizio, coordinato da Ronaldo Recalde che ha permesso alla serata di scorrere in modo molto piacevole.

 **SAN PAOLO SUD**  
4 settembre 2019

Ristorante "Casimiro dal Tatini" di Thiago Tatini. ●Rua Alameda Santos 2159, San Paolo; ☎011/44208070; coperti 180. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** rotolini di mozzarella frita, meraviglie al granchio, funghi del bosco sul crostino; lingue al grana padano oppure risotto allo zafferano; torta di cioccolato 100% cacao oppure panna cotta con i frutti di bosco; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Bianco Doc 2018 (Regaleali); Bersaglio Igt rosso 2016.

**Commenti:** Il menu è stato apprezzato dai numerosissimi convenuti tra i quali il Console Generale Filippo La Rosa con la sua gentile consorte e il Delegato Gerardo Landolfo della Delegazione San Paolo. Particolare menzione per le splendide lingue servite nella forma di grana padano. I vini sono stati ben abbinati, alla giusta temperatura. Il servizio premuroso. Meritati applausi per il giovane ristoratore Thiago Tatini, quinta generazione della famiglia.

### SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
18 settembre 2019

Ristorante "Bar Espresso" del Regent Hotel - Mauro Serrajotto general manager, in cucina Angelo Ciccone executive chef, Luca Beccalli senior chef. ●1 Cuscaden Road, Singapore; ☎0065/67253246; basilico@regentsin-

gapore.com, www.regenthotels.com; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** prosciutto di Parma stagionato 30 mesi, tagliato a mano e servito con focaccia calda; hamburger all'italiana di angus beef, con scamorza affumicata, bistecchina di pomodoro e pomodoro chutney della casa; gorgonzola dolce al peperoncino e cioccolato fondente; gorgonzola dolce al tartufo e cioccolato bianco; insalata di granchio al lime e noce di cocco; tortellino ai gamberi e asparagi; mozzarella di bufala rifinita con pomodori secchi e polvere di pesto.

**I vini in tavola:** Prosecco Lounge N.V. (Astoria); Pinot Grigio; L'Apasione, Verona rosso 2017 (entrambi Sartori).

**Commenti:** Tema lo "Spritzino". Finger food d'eccellenza "butler served" e libertà di muoversi tra i tavoli hanno costituito la formula per questo primo evento dopo la pausa estiva. Lo chef Luca Beccalli e la Simposiarca Chiara Randi si sono trovati subito d'accordo sulla scelta dei piatti, grandi classici della cucina finger food in chiave italiana. Eccellente il mini hamburger di angus; fresca e appetitosa l'insalata di granchio e gustoso il tortellino ai gamberi e asparagi. E poi il prosciutto di Parma 30 mesi, tagliato a mano da Domenico Truglia! Serata piacevole, vissuta in allegria e spontaneità.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**  
28 agosto 2019

Ristorante "La Reggia" di Enzo e Alfonso Corbosiero, in cucina Enzo Carputo. ●40 Wood Ave, Secaucus; ☎001/2014220200; www.lareggiaevents.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschette miste; involtini di melanzane con provola affumicata; carciofini; pasta al forno napoletana; capesante con zucchine e arancia; tagliata con rucola e parmigiano; macedonia di frutta con gelato; ricotta con cannella e miele.

**I vini in tavola:** Barbera d'Alba (Pio Cesare); Chianti Classico (Rocad Macie); Moscato d'Asti.

**Commenti:** La tagliata indimenticabile! Ottimo il servizio.

 **SAN FRANCISCO**  
24 agosto 2019

Ristorante "Bistro Don Giovanni" di Giovanni Scala, in cucina Scott Werner. ●4110, Howard Lane, Napa (San Francisco); ☎001/7072243300; www.bistrodongiovanni.com; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto, fichi, gnocco fritto; insalata mista; casoncelli con ricotta di bufala; ippoglossa con pomodoro, olive e fave; gelati e frutta fresca.

**I vini in tavola:** Vermentino 2018; rosso 2015 (Antinori).

**Commenti:** La Delegazione, per l'appuntamento estivo, si è riunita presso il ristorante di Napa preferito dalla Simposiarca Romana Bracco. Nella bella e accogliente sala privata, gli Accademici hanno iniziato il pranzo con un buon prosciutto e fichi che era accompagnato da uno gnocco fritto che non ha convinto. Il nome della pasta, casoncelli, non era quello giusto, ma in ogni caso i "ravioli" erano ben conditi. Plauso per l'ippoglossa con salsa di pomodoro, fave e olive. A fine pranzo, Romana Bracco e il Delegato Tarchi hanno donato allo chef Scott

Werner guidoncino e vetrofania a ricordo della giornata trascorsa in lieta allegria.

## TUNISIA

 **TUNISI**  
29 settembre 2019

Ristorante "Kamelia presso Hotel La Badira" di STHH, in cucina Slim Bettaied. ●Route Touristique Nord BP 437, Hammamet, Nabeul Governorate; ☎00216/70018180, fax 00216/72280373, cell. 00216/72262812; www.labadira.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** torta ai legumi grigliati; spaghetti ai frutti di mare; orata farcita di gamberi; millefoglie all'italiana.

**I vini in tavola:** Ceptunes Jour et Nuit blanc, Mornag 2017.

**Commenti:** Il pranzo si è svolto ai bordi della piscina del bellissimo Hotel Badira, fronte mare. Il Delegato Luigi Collu ha presentato 4 nuovi Accademici: Pietro Collari, Marysa Impellizzeri, Gian Paolo Sessa, Caterina Veglione. Dopo l'aperitivo, i commensali hanno degustato i piatti scelti dal Simposiarca Gian Piero Ristori e preparati dal bravissimo chef Slim Bettaied, responsabile della ristorazione dell'Hotel da 5 anni. Ottime le pietanze, equilibrate nei sapori e nel gusto; particolare menzione merita la torta ai legumi

grigliati. Eccellente il servizio, gradevolissimo ed elegante l'ambiente, ottimo il rapporto qualità-prezzo.

## URUGUAY

 **MONTEVIDEO**  
28 agosto 2019

Ristorante "Dueto" di Pablo Paleo. ●Bartolomé Mitre 1386, Montevideo; ☎00598/29153231; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e Settimana Santa; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di manzo; ravioloni ripieni di funghi freschi al profumo di pesto dello chef; costolette di agnello con patatine al forno; semifreddo all'amarretto.

**I vini in tavola:** Spumante brut Nature; Sauvignon blanc 2017; Tannat Reserva 2016 (tutti Pizzorno, Uruguay).

**Commenti:** Gli Accademici si sono riuniti, dopo un po' di tempo, nel simpatico e accogliente locale, dove lo chef Paleo si è prodigato, con professionalità e simpatia, ad assecondare i suggerimenti del Simposiarca Faccini. Il convivio ha avuto un generale apprezzamento: il carpaccio era tagliato un po' troppo grosso, ma la carne di manzo, di altissima qualità, ha fatto superare il problema; le costolette di agnello un po' troppo cotte. Buonissimo il semifreddo e molto buoni i vini, prodotti da un'azienda di antica tradizione italiana.





## NUOVI ACCADEMICI

### VALLE D'AOSTA

#### **Aosta**

*Accademico onorario:*  
Lodovico Passerin D'Entrèves

#### **Monterosa**

Edda Crosa

### PIEMONTE

#### **Pinerolo**

Ilario Manfredini ● Maria Luisa Martoglio

### VENETO

#### **Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni**

Gianni Albertinoli

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

#### **Pordenone**

Cristina Sist

### EMILIA ROMAGNA

#### **Riccione-Cattolica**

Alberto Pedriali

### TOSCANA

#### **Mugello**

Desiderio Naldoni

#### **Siena**

Paola Livoni ● Francesco Piroli

### MARCHE

#### **Ancona-Riviera del Conero**

Danilo Falappa ● Giordano Palazzo ●  
Franco Palmieri ● Massimo Pieroni

### LAZIO

#### **Frosinone-Ciociaria**

Marco Ciamarra ● Lorenzo Pisani

#### **Roma Nomentana**

*Accademico onorario:* Vincenzo De Luca

### ABRUZZO

#### **Atri**

Manfredo Dorindo Di Crescenzo ●  
Gino Di Paolo ● Flavia Martin

### PUGLIA

#### **Foggia-Lucera**

Giuseppe Giarrusso

#### **Valle d'Itria**

Ombretta Petrella ● Marialuisa Ridolfi

### BASILICATA

#### **Vulture**

Vittorio Colucci ● Luigi Fusco

### CALABRIA

#### **Area Grecanica-Terra del Bergamotto**

Franco Arcidiaco

#### **Crotone**

*Accademico onorario:* Gerardo Sacco

#### **Gioia Tauro-Piana degli Ulivi**

Bruno Greci

### SICILIA

#### **Agrigento**

Vittorio Armando Buscaglia

### SARDEGNA

#### **Oristano**

Antonio Amerigo Traficante

### FRANCIA

#### **Lilla**

Renaldo Gousset ● Sami Ismaël ●  
Samuel Loiseau

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

#### **Singapore-Malaysia-Indonesia**

Elena Simmen

### SPAGNA

#### **Madrid**

Inmaculada Martinez Sola

## NUOVE LEGAZIONI

### REGNO UNITO

#### **Liverpool**

*Legato:* Marco Boldini

## VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

### LAZIO

#### **Frosinone-Ciociaria**

*da Ciociaria (Frosinone)*

## TRASFERIMENTI

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

#### **Trieste**

Manuela Stroili (*da Muggia-Capodistria*)

### GIAPPONE

#### **Tokyo**

Gerhard Hinterhaeuser (*da Hong Kong*)

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **Lussemburgo**  
Gilberto Cornagliotti (*da Istanbul*)

## REGNO UNITO

 **Londra**  
Micol Falabella (*da Pittsburgh*)

## VARIAZIONE INCARICHI

### LIGURIA

 **Genova-Golfo Paradiso**  
*Delegato onorario:* Guglielmo Valobra  
*Delegato:* Luca Parodi

### TOSCANA

 **Lucca**  
*Consulente:* Vittorio Armani

### LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**  
*Vice Delegato:* Simonetta Marchesi Fara  
*Consulente-Segretario:* Giuseppe Picano  
*Consulente-Tesoriere:*  
Gianfranca Pirolli Spinelli  
*Consultori:* Rosy Agostini Candelli ●  
Silvestro Golini Petrarcone ● Carmine Miele ●  
Valter Tersigni

### PUGLIA

 **Brindisi**  
*Consulente:* Gianvito Lillo

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

 **Alessandria**  
Maria Paola Desimone Spineto

### TOSCANA

 **Garfagnana-Val di Serchio**  
Angela Lopane

### LAZIO

 **Viterbo**  
Achille Lanzaolo

### PUGLIA

 **Bari**  
Nicola Sbisà

### SICILIA

 **Siracusa**  
Salvatore Matarazzo

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

### Ugo Bellesi, Delegato di Macerata

*"Gelato di Marca. Breve storia del gelato marchigiano"*  
di Ugo Bellesi e Tommaso Lucchetti  
(Ancona: Il lavoro editoriale, 2018)

### Maurizio Fazzari, Delegato di Londra

*"Gli Alfieri del Prosecco"*  
di Luigi Bolzon  
(Londra: Alma Books, 2015)  
*"La Cucina del Cuore. I consigli della Società Italiana  
di Cardiologia per tenere a bada il colesterolo senza perdere il buonumore"*  
di Roberto Ferrari e Claudia Florio  
(Roma: Società Italiana di Cardiologia, 2004)

### Delegazione Pescara Aternum

*"Montepulciano d'Abruzzo. I Primi 50 anni Doc di un grande vino italiano"*  
a cura di Giorgio D'Orazio  
(Montesilvano: Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, 2018)

### Paolo Petroni, Presidente Accademia Italiana della Cucina

*"Il Gran Pasticciere ossia l'Arte di Far da Se Stessi ogni Qualità di Paste,  
Biscotti, Torte, Conserve, Composte, ecc."*  
Seconda Edizione  
(Venezia: Nuova Libreria Procuratie Vecchie, Piazza San Marco, 1868)



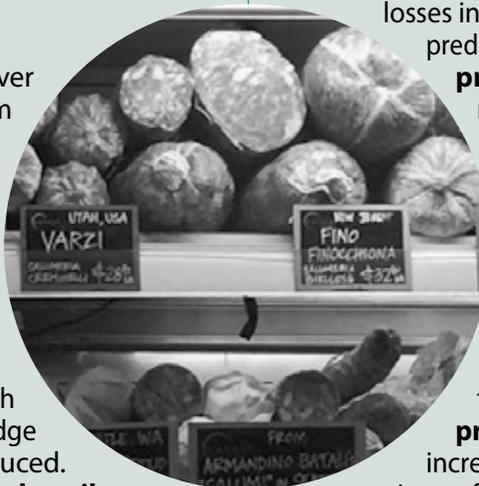
FOCUS

see page 3

# AMERICA TARIFFS HARM SOME OF OUR EXPORTS

*The wailing, however, appears excessive.*

**T**he imposition of tariffs is never good news, being a symptom of protectionistic trade wars. However, tariffs make domestic producers happy when they operate on imports (for instance those on low-cost rice imported from Asia), while inducing melancholia in exporters to countries that have installed them. They were once a common weapon deployed by states, but over time, with globalisation, this implement lost its edge and tariffs were lifted or much reduced. From the 18<sup>th</sup> of October, **tariffs were heavily increased**, in the order of 25%, by the United States on certain agricultural and food products from the European Community, including, therefore, Italy. This threat, which has now sadly materialised, was already discussed in the July Focus, and we are hardly pleased by it, even though France, the UK and Germany are faring even worse. To be clear, this imposition required by the USA was approved by the **WTO** (World Trade Organisation) as punishment for public financing of Airbus, and we now await the WTO's verdict - expected by next summer - on subsidies to the American Boeing; but for now, we're the ones who pay.



*The main products affected are cheeses, cured meats, digestives and liqueurs*

The main products affected are **parmigiano reggiano, grana padano**, provolone, soft pecorino sheep's cheese (as opposed to aged and firm, for grating), mozzarella (fiordilatte, meaning from cow, not water buffalo, milk), gorgonzola, salami, mortadella, digestives and liqueurs. **Hams, wines** (no small thing, considering exports of Prosecco and similar products), **olive oil and pasta** are safe. The news has raised an enormous outcry and even fears of exports being "nullified, or nearly so", with

"dramatic commercial and social repercussions". There have even been threats of popular demonstrations in front of American military bases in Italy. Good heavens! Price increases up to 50% for consumers, and national losses in the order of 500-700 million Euros, are predicted. **This benefits domestic American products** and 'Italian-sounding' foods, namely counterfeit foods which harm our exports, which, however, double annually. As above, this imposition is unwelcome for us, but it seems excessive to tear one's hair and shriek 'all is lost' while babbling random numbers and predictions (20% consumption decrease!), unless this is aimed at soliciting state subsidies. In the USA, **consumption of these niche products is ultimately stable**, so a price increase from \$8 to \$9.60 for a 200-gramme piece of cheese will not greatly contract the market. Nor can we exclude that the mechanism will act as an international leveller for some products such as wine (penalised in France) and oil (penalised in Spain), **providing advantages for us.**

*We hope that our exporters will not pass all costs to consumers*

We hope that our exporters will not, as usual, pass all additional costs to end consumers: considering prices in Italy, especially those imposed on international exporters, it seems to us that there are sufficient margins to accommodate these increases. Our products' high quality, and our American consumers who love Italian cooking, deserve special treatment without raising alarms and imploring the assistance of the government and the European Community. In this trade war, we are punished through no fault of our own. For now these taxes are projected for four months; thereafter, we shall see. States are more temperamental than people. While we wait, some have solved the problem. **Eataly**, in New York, proudly offers Varzi and Felino salame produced in Utah and finocchiona made in New Jersey. Well played!

**Paolo Petroni**

## THE FIRST 90 YEARS OF LA CUCINA ITALIANA

*see page 4*

Not everyone celebrates their first ninety years with a freshness denoting continuous growth and evolution, with an elegance which harmonises perfectly with one's surroundings, affirms Treviso Academician Giancarlo Saran. This is in essence the summarised story of *La Cucina Italiana (Italian Cuisine)*, the sector's longest-lived national magazine, which will earn its first 90 birthday candles on the 15<sup>th</sup> of December.

## HOW THE COOKING ENVIRONMENT HAS CHANGED

*see page 6*

The cooking area, surrounding a hearth, was often the only focal point for family life. The cooking space within the home, explains Turin Academician Elisabetta Cocito, has gradually but progressively evolved over the centuries and may be viewed from various perspectives: heart of the family, scene of drudgery or experimental and creative laboratory.

## PIZZA: YESTERDAY, TODAY AND TOMORROW

*see page 8*

Nola Academician Tommaso Esposito notes that pizza's adaptability to local tastes has encouraged its public perception of a food without a homeland. Hence he traces its history and evolution.

## DINNER WITH NAPOLEON

*see page 10*

The Emperor of the French brought about profound institutional and social changes



which influenced art, literature and even dining habits, importing Russian customs. His food habits were very frugal: he loved apricots and cutlets, disdaining wine but eagerly drinking coffee. Associated with Napoleon is the recipe for chicken Marengo, prepared by his cook Dunand after the historic victory of 14 June 1800.

## QUEEN MARGHERITA EATS CHICKEN WITH HER FINGERS

*see page 12*

"La regina Margherita mangia il pollo con le dita" ("Queen Margherita eats chicken with her fingers") is a saying which reportedly became famous after the queen's trip to Naples in 1889, during which, like a woman of the people and contravening etiquette, she is said to have eaten a chicken drumstick with her hands. This legend, however, has all the features of fake news *avant la lettre*, explains the Academy's Honorary President Giovanni Ballarini, created and spread by some of the newly unified Italian kingdom's aristocracy and high bourgeoisie to discredit the queen.

## GIANFRANCESCO RUSTICI AND THE CAULDRON AND TROWEL GUILDS

*see page 14*

Gianfrancesco Rustici, a Florentine sculptor and architect of the Renaissance, founded the 'Compagnia del Paiuolo' ('Company of the Cauldron') wherein eminent artists applied their ingenuity to edible materials. This group, explains Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco, evolved into the 'Compagnia della Cazzuola' ('Company of the Trowel'), whose members would create artistic food sculptures on commission from the gentry.

## WHAT WAS WINE LIKE IN THE MIDDLE AGES?

*see page 16*

After the fall of the Roman Empire, monks revived grape cultivation because wine was necessary for the Mass. Profit-making lay wineries also developed. In the Middle Ages

grapes were trodden underfoot, and wine was often flavoured with spices and sold quickly before it soured. Mediaeval wines were starkly different from ours: weaker, more acidic and often watery.

## PIEDMONTESE BEEF

*see page 18*

Luca Chiesa, a lecturer at Mian University, discusses Piedmontese *Fassone* beef, which originated in Guarene, province of Cuneo, in 1886 when a Piedmontese cow gave birth to a calf with extraordinary muscle development because of a random genetic mutation. It swiftly became clear that such abundant muscle would mean exceptional, even unique meat. Selective breeding and the adoption of artificial insemination brought steady genetic improvement eventually leading to the quality that we enjoy today.

## BAGNA CAUDA AND BAÑA CAUDA

*see page 20*

In Argentina there is a little piece of Italy in the town of Humberto Primo, where approximately 400,000 Piedmontese immigrants arrived between 1876 and 1925, contributing to its transformation into an impressive wheat producer. The Piedmontese brought their ancient food culture, keeping their identity alive by celebrating autumn with *bagna cauda*, a fondue-like hot sauce for dipping vegetables. The earliest versions thereof included much cream, few anchovies and no oil, expensive and difficult to obtain.

## THE TRADITIONS OF ST MARTIN AND AN INTRIGUING RECIPE

*see page 22*

The 11th of November is the feast day of St Martin, patron saint of many activities, explains Gorizia Delegate Roberto Zottar. This day was marked by fairs, fireworks and banquets; a common custom that persists in many villages is that of eating ducks or geese, for which an interesting recipe with turnips is described here.



**PERA PENNATA**  
*see page 25*

Agerola, a village located between the Amalfi and Sorrento coasts, produces a peculiar variety of pear: the dark green and rounded *pera pennata* (allegedly named after the *pennatone* structures where they were ripened). Considered one of the best cultivars in the Campania region, it is used, inter alia, in pastries, because of its aroma and firm flesh.

**THE PILLARS OF THE NEW CUISINE**  
*see page 26*

Giorgia Fieni, who holds a PhD in agricultural and food economics, explains how molecular gastronomy has changed ingredients and recipes. Following the domestication of fire, cooking progressed over the centuries until molecular gastronomy effected a clean break between past and future. Its basic materials are no longer ingredients but intermediate products.

**THE CULINARY OPULENCE OF ROMAGNA**  
*see page 28*

*Cappelletti, tortellini, ravioli, tortelli, sfoja lorda*: in Romagna, until recently, a woman incapable of making pasta was unimaginable, and every housewife was prepared to swear that hers was the only authentic recipe. Forlì Academician Barbara

Asioli explains the area's best-known pastas, with differences, recipes and types of stuffing.

**BEES AND HONEY**  
*see page 30*

Bees play a fundamental and crucial ecological role, are very sensitive to any type of pollution, and are indispensable for maintaining biodiversity. It is thought that many crops would vanish within a few years without bees. Many varieties of honey, notes Milano Duomo Academician Nicola Barbera, also provide health benefits.

**FROM COLLECTIVE MEALS TO BANQUETING**  
*see page 31*

The first recorded forms of collective meal preparation date back to ancient Rome, serving the needs of soldiers, priests and the ill. The industrial revolution saw the gradual emergence of large-scale food preparation, however embryonic. It was in the 20th century that company refectories became increasingly widespread. Today external specialists are often hired for catering or banqueting services.

**WHEN A CHEF IS AN ENTREPRENEUR**  
*see page 34*

Chefs have transformed themselves into entrepreneurs, opening new venues, replicating and disseminating their best-known dishes abroad, or lowering their prices for 'bistro' offerings. Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, interviews chef Marco Sacco, born in 1965, President of the "Chic, Charming Italian Chef" association which owns five restaurants in Turin, Verbania and Hong Kong.

**THE MENU OF MISTAKES**  
*see page 36*

Pordenone Academician Erica Martin regales us with an amusing array of sloppy

errors frequently found in menus. These include mistakes leading to tragicomic surprises when selecting a dish. In some cases the error is a misspelt foreign word; far more often, though, the butchered word is Italian, burdened with a wrongly doubled consonant or unnecessary accent.

**THE MEDITERRANEAN DIET AND THE CASE OF MONTEGIORGIO**  
*see page 37*

This year, Montegiorgio, a town in the province Fermo (Marche region), is celebrating the sixtieth anniversary of the *Seven Countries Study*. Beginning in the late 1950s and continuing for 61 years, the study, overseen by the American physiologist Ancel Keys and the Italian nutritionist Flaminio Fidanza, included over 700 families in Montegiorgio. When the study ended, the town was one of the very few locations whose diet and habits were deemed the healthiest, with evident effects on their physical and mental condition.

**THE PERILS OF ENERGY DRINKS**  
*see page 39*

The energy drink market has suddenly surged in recent decades, incentivising their consumption especially by young people, attracted by advertising promising enhanced performance. Rome Delegate Gabriele Gasparro points out that they contain stimulants including glucose, caffeine, taurine and vitamins which can be harmful if ingested in large quantities by children or adolescents.

**Translator:** Antonia Fraser Fujinaga  
**Summarized:** Federica Guerciotti