

# 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. 330, OTTOBRE 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

OTTOBRE 2020 / N. 330

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,  
ROSARIO BRANDA, ENZA BUONFRATE,  
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,  
MAURIZIA DEBIAGGI, GABRIELE GASPARRO,  
FABIO GIAVOLUCCI, MARZIA DANIELA IMPEDOVO,  
ANNA LANZANI, FRÉDÉRIC MONTEVERDE,  
CLAUDIO NACCA, GIGI PADOVANI,  
PAOLO PETRONI, MAURO POLITICCHIA,  
ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN,  
ELENA SIMMEN, ALDO E. TAMMARO, MARTA VILLA,  
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK, MONICA POLLONI.



**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

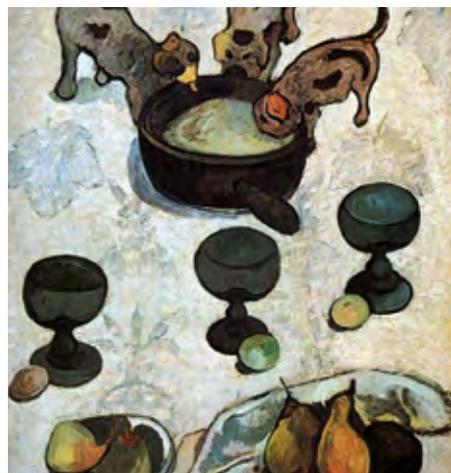
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla 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 di un particolare dell'opera "Vita tranquilla con tre cuccioli" (1888) di Paul Gauguin, Museum of Modern Art, New York

**Focus del Presidente**

**3** La nuova App porta il mondo dell'Accademia agli appassionati della nostra grande cucina (Paolo Petroni)



**Attualità • Costume • Società**

**4** La nostra moka a L'Avana (Anna Lanzani)



**6** Il vino può essere virtuale? (Mauro Politicchia)

**Tradizioni • Storia**

**8** Ugo Tognazzi: l'inno al cibo come godimento sfrenato (Giuseppe Benelli)

**10** Falsi miti e curiosità sulle spezie (Roberto Zottar)



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.



## Territorio • Turismo • Folklore

**12** Una carne di qualità come la garronese veneta  
(*Giancarlo Saran*)

**14** Un brivido innocente  
(*Elisabetta Cocito*)



**16** La Rossara, una castagna alla corte di Vienna  
(*Marta Villa*)

**18** Patacucci con i fagioli  
(*Fabio Giavolucci, Frédéric Monteverde*)

**20** Storie di territorio: il pomodoro di Belmonte Calabro  
(*Rosario Branda*)

**22** La minestra dei pescatori portodanesi  
(*Claudio Nacca*)

**24** Crogiuoli di ricchezze enogastronomiche  
(*Antonio Ravidà*)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

**26** La cipolla ripiena di Coazze  
(*Gigi Padovani*)

**28** Una zucca dal nome curioso: "cappello da prete"  
(*Maurizia Debiaggi*)

**30** Nasce la nettarina Saturnia  
(*Ugo Bellesi*)

**32** Acetose piacevolezze  
(*Giancarlo Burri*)

## Ristorazione e Cuochi

**34** La favola di Lee Yum Hwa: dal *fintech* alla pasta all'uovo  
(*Elena Simmen*)



## Salute • Sicurezza • Legislazione

**36** Abbiamo esagerato... e ora?  
(*Enza Buonfrate, Marzia Daniela Impedovo*)



**38** Ristorazione scolastica e Covid  
(*Andrea Vitale*)

**39** Attenzione al botulino  
(*Gabriele Gasparro*)

## In libreria

**40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

## Le rubriche

**41** La nuova App dell'Accademia Italiana della Cucina  
**43** Parlano di noi  
**44** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**53** Attività e riunioni conviviali Accademici in Primo Piano  
**54** Calendario Accademico  
**68** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# La nuova App porta il mondo dell'Accademia agli appassionati della nostra grande cucina

*A pagina 41, tutte le informazioni per una interessante navigazione.*

**T**utta l'Accademia Italiana della Cucina per tutti, sempre a portata di mano, sempre con noi, sempre pronta a informarci su ogni notizia, ogni norma, ogni attività legata all'universo gastronomico. Quando leggerete questo Focus, il lavoro di tanti mesi, lungamente testato, sarà finalmente disponibile sui vostri smartphone e tablet, sia con sistema iOS sia con Android, **in italiano e in inglese.**

*L'innovazione che consentirà anche al grande pubblico di conoscere l'Accademia*

Si tratta di una innovazione che consentirà anche al grande pubblico di entrare nel mondo dell'Accademia che così, sempre di più, potrà perseguire i suoi fini istituzionali che consistono nella tutela e la valorizzazione delle tradizioni della cucina italiana e la promozione della conoscenza, presso la pubblica opinione, dei migliori esercizi della ristorazione.

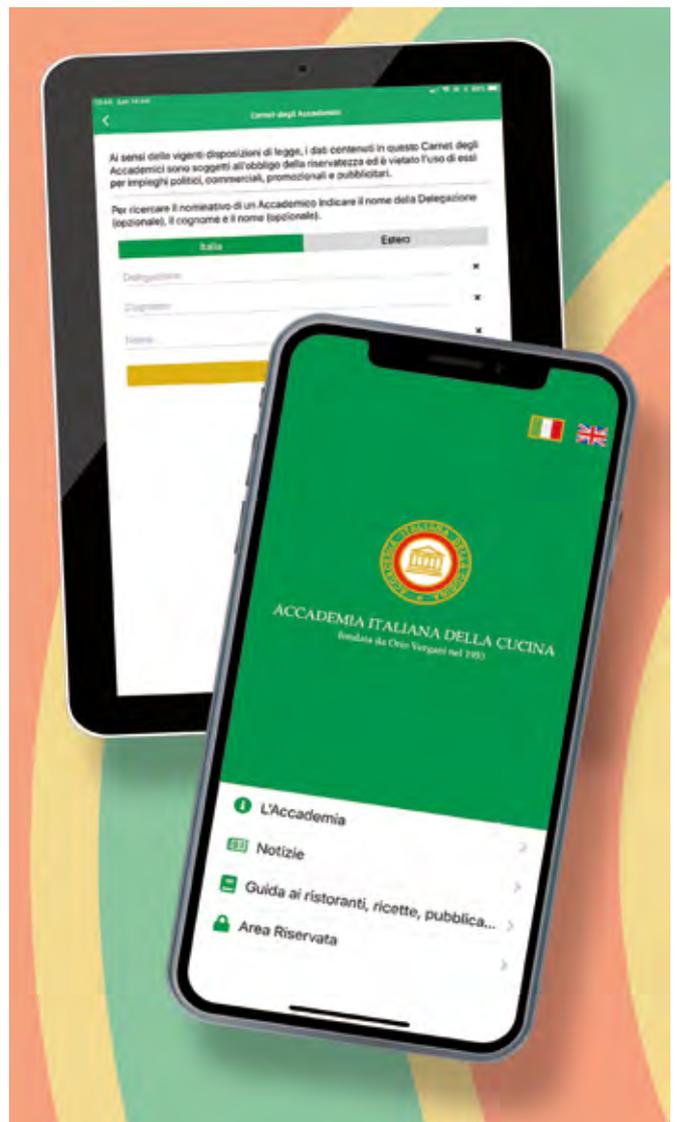
Nella seconda di copertina troverete **la pagina pubblicitaria** che, per la prima volta, **verrà pubblicata su molti "media" nazionali.** L'invito al *download* della nuova App non è quindi rivolto solo agli Accademici, ma anche a tutti gli appassionati della nostra cucina. A pagina 41 di questo numero troverete in dettaglio tutte le caratteristiche della nuova App ma, in sintesi, essa offre la possibilità di consultare la *brochure* istituzionale, densa di informazioni di base, e tutte le norme accademiche; permette di leggere una serie di notizie aggiornate legate al mondo della gastronomia; consente la lettura della rivista e di accedere alle ricette dell'Accademia.

*Un'area interamente riservata agli Accademici con il Carnet periodicamente aggiornato*

Gli Accademici avranno poi **un'area a loro riservata**, alla quale è possibile accedere con il numero della tessera valida per l'anno in corso. In questa sezione troveranno il **Carnet degli Accademici**, aggiornato periodicamente e consultabile con estrema facilità. È stato questo uno degli aspetti che più ha coinvolto le varie strutture accademiche data la complessità di armonizzazione tra i software di Segreteria e quelli di gestione delle App; inoltre avevamo richiesto agli sviluppatori di creare un metodo di ricerca rapido, intuitivo ed efficiente.

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia

È **un po' il fiore all'occhiello di questa innovazione** che consente di risparmiare notevoli costi di stampa e di spedizione del libretto e libera i Delegati dalle consegne personali ai singoli Accademici che non sempre intervengono con regolarità alle riunioni conviviali. Per tutto ciò ringrazio lo staff della Segreteria e l'azienda di sviluppo software che ormai da tempo ci segue anche per la App della **Guida ai Ristoranti**, che rimane valida e attiva. Dunque non resta che scaricare la App e augurarvi una interessante navigazione nel mondo accademico.





# La nostra moka a L'Avana

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires



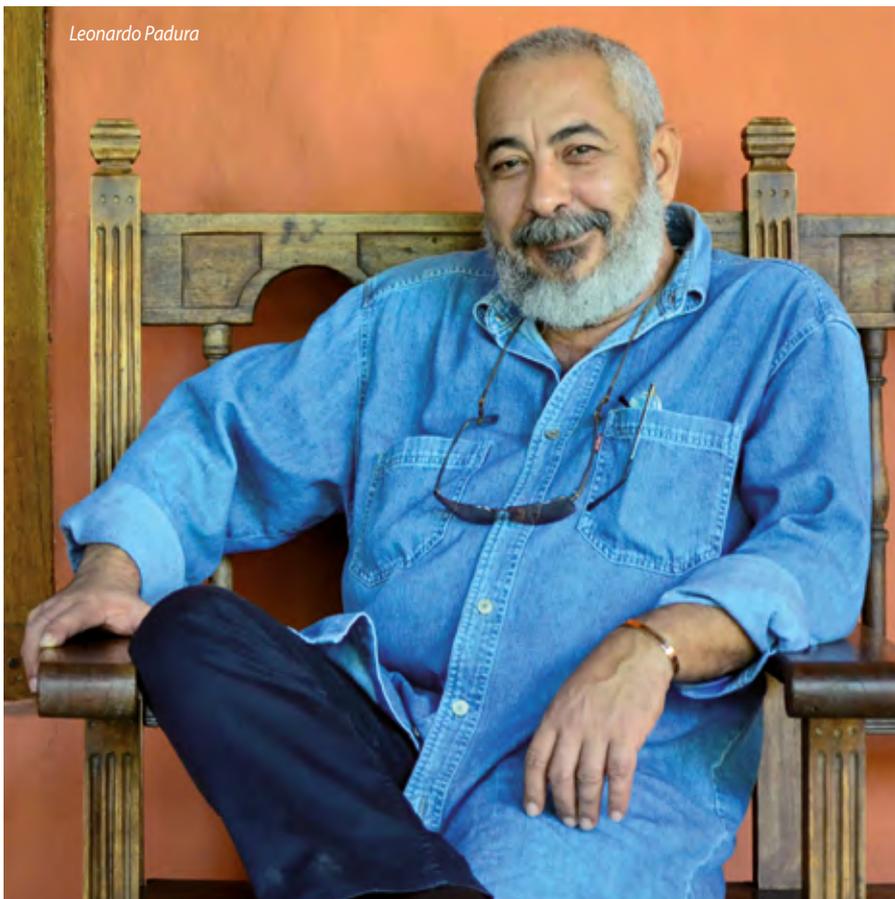
*Intervista a Leonardo Padura, creatore del detective cubano che ama il caffè di Napoli. È tra i candidati al premio Nobel per la Letteratura.*

**Q**uando lo raggiungiamo con una telefonata, Leonardo Padura, il più autorevole autore cubano vivente, è a cena con la moglie Lucia nella sua casa di Mantilla, tradizionale quartiere alla periferia de L'Avana. Appurato che si tratta di domande sull'Italia, accetta subito e volentieri di concedere una breve intervista. Esponente del *realismo sucio* (realismo sporco) e vincitore di numerosi premi internazionali, **Padura è tra l'altro il creatore della fortunata serie "noir" che vede come**

**protagonista il tenente Mario Conde**, investigatore romantico e disadattato, ubriacone geniale e **gran bevitore di caffè**, che ascolta rock con i vecchi amici del liceo e scrive storie "squallide e commoventi".

*Il caffè sta al detective Conde come gli arancini al nostro Montalbano*

Concentriamoci sul caffè, che sta al detective Conde come gli arancini al nostro Montalbano. "La prima moka, racconta Padura, è entrata a casa mia nel 1957, quando ero bambino, ora ne ho quattro". **La passione per il caffè napoletano da dove viene?** "Da un amico, che mi ha introdotto a questa delizia". **Conde è un alter ego di Padura?** "Per certi versi sì: permette di raccontare la mia generazione disillusa. Ma come personaggio ha una propria identità". E a L'Avana si beve tanto caffè quanto racconta nei suoi romanzi? Breve risata, risposta *tranchant*: "A L'Avana si beve tanto caffè quanto se ne può trovare. Abbiamo imparato a mangiare e bere quello che possiamo, non quello che vogliamo". "Trapiantato" dall'Etiopia via Europa e **presente nell'isola dalla metà del 1700, inizialmente con scopi terapeutici, il caffè divenne una delle principali coltivazioni del Paese.** Con alterne fortune, Cuba mantenne una posizione di primo piano nel mercato mondiale per circa 160 anni, poi iniziò il declino. È nello iato tra desiderio e realtà che, secondo Padura, si gioca a Cuba il ruolo del caffè: quel che non ci si può permet-



Leonardo Padura

tere nel mondo reale continua tuttavia ad abitare l'immaginario. Nelle opere dello scrittore di Mantilla si alternano caffè bevuti e altri negati, caffè lussuosi, miseri, amichevoli, ostili e persino pericolosi. In *Pasado perfecto*, il caffè di un ministro sfacciato è "buono e indiscreto", e il "migliore di tutti" è quello della bella figlia di un diplomatico. Quando Mario Conde cede a un amore di gioventù, Padura scrive: "Gli piacciono troppo sia quella donna sia il suo caffè". Tra i preferiti, quelli di Josefina (mamma del miglior amico del detective): modesti ma avvolgenti, come lei. Resta, invece, vuota la moka della giovane fidanzata di Candito "el Rojo", amico e informatore: e non serve altro per descrivere l'indigenza, almeno materiale, della coppia. Sempre disponibili ma pessimi, invece, i caffè del commissariato di polizia de L'Avana, mentre a casa di un ricettatore di bassa lega si beve addirittura un "coso" infame, *pardusco* (marroncino) che odora di "gran ignobili, troppo tostati".

### *La bevanda, nei romanzi di Padura, è comunque "colada" in una moka italiana*

Buono o cattivo, vero o sognato, razionato o importato, il caffè dei romanzi di Padura è comunque "colado" in una moka italiana la cui meccanica è **descritta più e più volte con trasporto quasi lirico**. È nella capacità di trasmettere un ventaglio così ampio di sensazioni, ripetendo un processo sempre identico, che emerge la cifra dello scrittore. In *Vientos de cuaresma*, un Conde, annichilito dalla passione, si dedica al rito del caffè in un crescendo allusivo di tensione erotica: incastra la caldaia della moka nell'incavo del bricco e avvita con aspettativa; raccoglie il primo fiotto caldo per montarlo con lo zucchero fino a ottenere una spuma densa dal sapore acre. Beve insieme all'amante, dopo aver servito il caffè in tazzine di porcellana. Le stesse azioni nella bettola di un tale "Murciélagos" (Pipistrello) hanno sfumature ben diverse: una moka media è messa a bol-

lire su una serpentina incerta e, quando il caffè esce, il brutto ceffo sbatte una cucchiainata di zucchero direttamente nella caffettiera, per poi servire il tutto in una vecchia tazza con il manico rotto. "Il *café cubano* è vellutato, con le prime gocce si prepara una crema di zucchero per dolcificare il resto", spiega Padura che subito precisa: "Ora, a ogni modo, per bere un buon caffè allo stile di Cuba bisogna andare a Miami... se ne sente il profumo fin dall'aeroporto!", riferendosi così alla diaspora dei suoi connazionali. Quanto a lui, ha deciso di non muoversi da Mantilla, il "barrio" dove è nato e da cui si sposta solo per viaggi di lavoro.

### *L'autore è anche gran conoscitore e amante dell'Italia*

Oltre che appassionato di caffè, il creatore di Mario Conde si rivela anche gran conoscitore e amante dell'Italia. **Nel suo ultimo libro, *La Trasparencia del Tempo*, descrive le "eccellenze italiane" a 360 gradi:** cita Stefania Sandrelli, Armani, cosmetici portentosi, prosciutti, il parmigiano e il Brunello, senza ovviamente dimenticare il caffè. "**Quello napoletano è il migliore del mondo**", fa dire al Maigret più popolare de L'Avana. Mentre racconta con simpatia delle sue avventure gastronomiche nelle piazze e le città italiane, Padura accetta senza tentennamenti anche di fare **una "classifica" delle sue paste preferite:** "al pesto, carbonara e puttanesca, ma sempre ben spolverizzate di parmigiano o pecorino". Poi aggiunge: "Il Mediterraneo è stato un crocevia di popoli proprio come il mio 'Caribe'. E la vostra cucina è cresciuta nei secoli arricchendosi di innumerevoli contaminazioni. Per questo è così solida, per questo mi piace". Incuriositi, chiediamo al telefono al **Direttore ICE de L'Avana, dottor Mauro De Tommasi**, di aiutarci a capire la distanza tra l'Italia dei desideri e l'Italia che realmente riesce ad arrivare a Cuba, in questo momento resa ancora più pove-



ra dall'azzeramento del turismo: "Prima di domandarsi quale sia il posizionamento del 'Made in Italy' a Cuba, bisogna capire bene che, quando si parla di alimentazione, per una larga fascia della popolazione le priorità sono quelle basiche. **Il concetto di 'Made in Italy' è di nicchia, anche se non mancano imprenditori che hanno iniziato a costruirlo** - si potrebbe dire 'ricostruirlo' - **nel campo sia della ristorazione sia della produzione**. Noi li supportiamo, soprattutto in un'ottica di costruzione del *brand*, con l'idea di preparare il terreno a quando la contingenza socioeconomica si presenti più propizia. Certamente, nell'immaginario, ma anche nella tradizione caraibica, non mancano d'altro lato influssi italiani, peraltro ancora poco studiati".

A chiusura della conversazione, un'ultima domanda. Mario Conde ha un animo romantico ma è, senza dubbio, un uomo dai modi rudi e, a differenza del suo autore, non ha mai lasciato Cuba. Eppure, **quando si tratta di caffè, si trasforma in un vero e proprio esperto**, con gusti sofisticati e un olfatto infallibile. Dove ha imparato il tenente Conde, così poco "mondano", a riconoscere, per esempio, il caffè napoletano solo dal profumo? "Ma è chiaro - dice Padura con orgoglio - gliel'ho insegnato io!".



# Il vino può essere virtuale?

di **Mauro Polticchia**

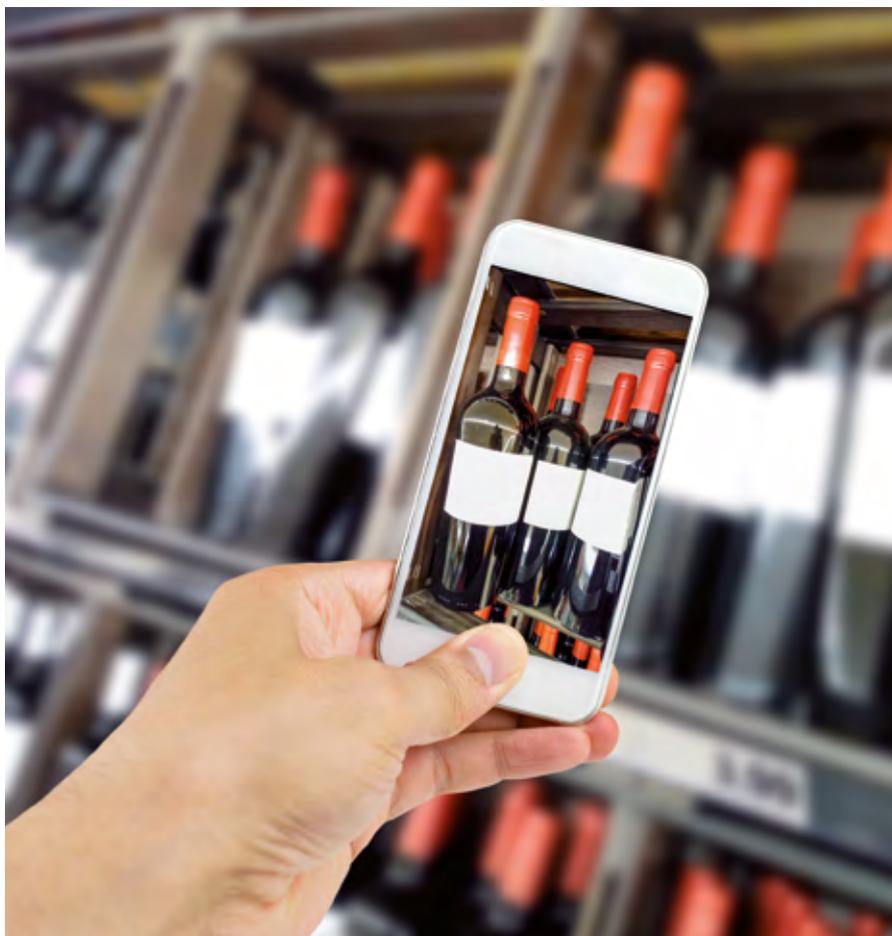
*Sommelier internazionale*

*2020, una crisi storica!  
Anno zero  
per molti settori,  
per la maggior  
parte di noi,  
per la comunicazione.  
Siamo proprio sicuri  
che anche il mondo  
del vino debba  
seguire il trend della  
"virtualizzazione"  
in tutto e per tutto?*

**I**niziamo con le "crude" notizie: l'effetto dell'attuale crisi sul settore enologico italiano potrebbe pesare **fino a circa 2 miliardi di euro in meno sul fatturato 2020, con una riduzione del settore tra il 20% e il 25% rispetto al 2019**. È quanto indica l'area studi di Mediobanca nell'indagine sul settore vinicolo nazionale e internazionale, che riguarda le 215 principali società di capitali italiane, con fatturato 2018 superiore ai 20 milioni di euro, e 14 imprese internazionali

quotate, con fatturato superiore a 150 milioni di euro. Altre fonti intelligenti e credibili (Ixè e Coldiretti) confermano anche che, senza liquidità, **4 aziende vinicole su 10 sono a rischio crack**.

La chiusura forzata di alberghi, agriturismi, bar e ristoranti, sia in Italia sia all'estero (l'export, nel 2019, ha raggiunto i 6,4 miliardi di euro, il massimo di sempre, pari al 58% del fatturato totale), ha portato a un drastico calo di vendite, aggravato dalle difficoltà logistiche, dalla di-



sinformazione che regna costante e dall'incapacità di gestione della comunicazione.

---

*La crisi ha determinato uno stravolgimento delle dinamiche anche nel mondo del vino*

---

La grande crisi economica 2020, che segue l'emergenza globale imposta dalle organizzazioni sanitarie, ha determinato uno stravolgimento totale delle dinamiche anche nel mondo del vino. Da qui, **il pericoloso trend di virtualizzazione e digitalizzazione nel comparto enologico! Una vera contraddizione in termini**, una delle tante in questo periodo ("degustazione virtuale", "aperitivo virtuale", "cena virtuale", "fiera virtuale", "mercato virtuale", "stretta di... gomito!").

**Nella stessa frase le parole "vino" e "digitale" sono un ossimoro.**

Tutti noi ci siamo dovuti adeguare alla situazione di blocco nei mesi di marzo-maggio; non potendo forzatamente uscire da casa, come conseguenza, i *meeting* e gli "incontri" sono stati virtuali... ma da qui a pensare che il mondo del vino diventerà tutto virtuale... è un ulteriore errore.

Un conto è mettere in pista strategie che modernizzino il modello di *business*, vetusto, di molte aziende: canali distributivi *online*, creazione della *brand awareness* con nuovi strumenti, App per agevolare il *business*, Co-Marketing Zero Impact,



Social Sentiment Growth Actions, diversificazione... un altro conto è fare uno *switch* in toto verso il digitale. Ricordiamolo, stiamo parlando di vino!

**Il vino è un prodotto vivo;** ha la grande capacità di stimolare la maggior parte dei sensi umani: olfatto, vista, gusto, udito... sì, anche l'udito! Basti pensare allo "scrosciare" delle bollicine in un bicchiere di Champagne. **Durante la degustazione**, e qui entra in campo la mia esperienza di sommelier, **la parte fondamentale è la percezione sensoriale del vino stesso:** si apprezza il gusto, si analizza il profumo, si osserva il colore, si guarda la bottiglia, si legge l'etichetta, si ascolta il perlage! Bisognava aspettare una cosiddetta "emergenza sanitaria" per capire la necessità di avere un canale di vendita *online*? Oppure una App a supporto del bu-

*ness*? O introdurre lo *smart-working*? O modernizzare il concetto di fiera? O pensare a un *e-commerce* di proprietà?

---

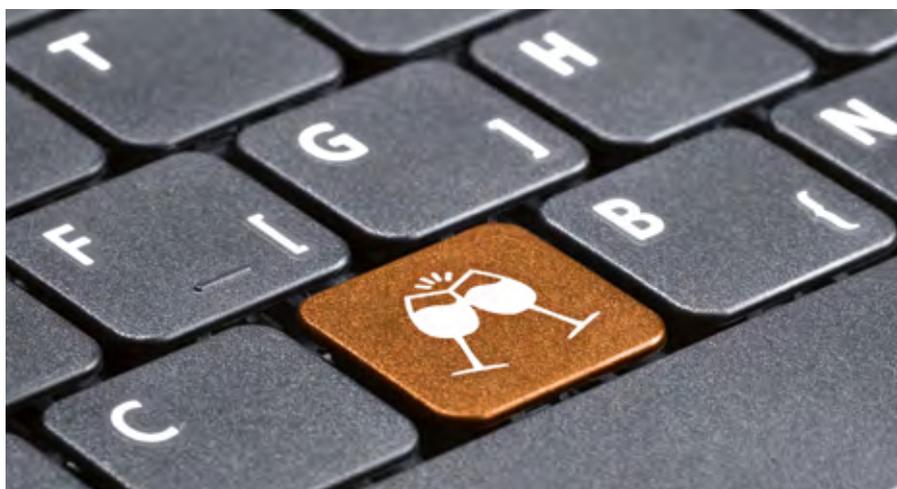
*Questo è un momento dal quale potrebbero nascere ottime opportunità*

---

Questo è un momento storico che è guidato da una grande crisi dalla quale potrebbero nascere delle opportunità, **se si è capaci di leggerle e coglierle.** Senza farsi guidare dalle convinzioni, dai preconcetti e da generici *macro-trend*.

**Considerare oggi il digitale la risposta a qualsiasi problematica non solo è ingenuo** ma può anche risultare dannoso. Gli appassionati e gli imprenditori hanno nelle loro mani la possibilità di **costruire una nuova era enologica**, condividendo pensieri, degustando vini di diverse Nazioni, creando cultura aprendo la mente, **decidendo con il proprio palato, ritornando a vivere una sana convivialità**, ricominciando a essere umili e curiosi, scegliendo la propria bottiglia non partendo dal prezzo, creando *network* fisico di qualità.

Se fino a ieri consideravamo il vino uno dei migliori strumenti di relazione sociale, non certo a distanza, pensiamo che sia superata tale concezione? Chi ne è convinto, liberissimo di sorseggiare il proprio... smartphone!





# Ugo Tognazzi: l'Inno al cibo come godimento sfrenato

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Confessava,  
con la solita ironia,  
di avere la cucina  
nel sangue,  
sperimentando,  
con estro e fantasia,  
nuove ricette.*



**U**go Tognazzi, di cui ricorrono i trent'anni dalla morte (avvenuta a Roma il 27 ottobre 1990, a sessantotto anni), è stato attore, regista, sceneggiatore teatrale, cinematografico e televisivo, cui va aggiunto il ruolo di **grande buongustaio e appassionato cuoco**. Recitazione e cibo sono le due passioni convissute nel suo animo fin da quando, quattordicenne, era impiegato come operaio presso il salumificio Negrone e, contemporaneamente, muoveva i primi passi nella filodrammatica di Cremona, dove era nato il 23 marzo 1922.

*Scrisse libri di cucina,  
fu regista culinario e cuoco  
di scene gastronomiche*

I suoi testi sacri sono *L'Abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire* (Rizzoli) del 1974; *Il Rigettario* (Fabbri) del 1978; *La mia cucina. Con i vini di Antonio Piccinardi* (SugarCo) del 1983; *Afrodite in cucina* (SugarCo) del 1984, con i disegni di Guido Crepax. Inoltre, diresse il mensile "Nuova Cucina"; lavorò come regista culinario e cuoco di scene gastronomiche cinematografiche e collaborò al "Gran Varietà" di Radio Rai con una rubrica di ricette.

**L'Abbuffone è molto più di un libro di ricette:** è un trattato di filosofia e di vita. Dopo una prefazione dove si auspica un ritorno alla "morale epicurea della gioia" e si denunciano le "schiere dei liofilizzati, dei surgelati, degli inscatolati", nelle *Storie da ridere e ricette da morire*, ritroviamo tutti **gli ingredienti della sua cucina: golosità, sperimentazione, convivialità**. Ogni ricetta, che sia una

rivisitazione o una sua invenzione, ha come fine il piacere puro, incurante della linea e della salute. Per lui **la presentazione del piatto doveva essere un quadro pittorico** e un inno al **cibo come godimento sfrenato** in una visione pagana dell'esistenza. Lui stesso confessa, con la solita ironia, di avere la cucina nel sangue: "Il quale, penso, comprenderà senz'altro globuli rossi e globuli bianchi, ma nel mio caso anche una discreta percentuale di salsa di pomodoro. Io ho il vizio del fornello. Sono malato di spaghettoni. Per me la cucina è la stanza più *shocking* della casa. Nessuno più di me capì l'ermetismo di Quasimodo: per una oliva pallida io posso realmente delirare. **L'attore? A volte mi sembra di farlo per hobby**". Perché, dopotutto, fra sapere quando tirare fuori l'arrosto dal forno alla giusta cottura e prendersi un inchino dopo aver recitato a teatro non c'è gran differenza.

*In casa sua, il frigorifero  
occupava una parete intera*

**Nella sua casa di Velletri**, in quel regno dove il frigorifero occupava una parete intera e **gli insaccati e i quarti di manzo pendevano dai ganci di acciaio** fissati al soffitto, Tognazzi sperimentava, con incredibili estro e fantasia, nuove ricette. In anni in cui non esisteva la parola "*foodie*", frequentò cuochi e ristoranti di mezzo mondo, **diventò amico di Paul Bocuse**, uno dei più grandi cuochi del XX secolo. Il figlio Gianmarco Tognazzi dichiarò in un'intervista: "Sono cresciuto con un padre che **ha anticipato la moda**

**della cucina di quarant'anni:** ne parlava quando non lo faceva nessuno e lo prendevano tutti in giro. [...] Con mio padre sono stato anni in cucina perché se volevi stare con Ugo dovevi stare in cucina, se era a casa lo trovavi solo lì. Io non ho un piatto suo preferito, perché è difficile scegliere fra duemila ricette, ma faccio spesso **le farfalle fucsia o la faraona alla melagrana o il disco di melanzane.** Parliamo di cucina quotidiana, che si affianca ai piatti diventati internazionali come il risotto allo Champagne". Con la sua carbonara, che prevedeva l'aggiunta di panna, burro e un goccio di Cognac, conquistò letteralmente l'America. In tour per presentare il film *Marcia Nuziale*, alla prima di New York cucinò il piatto per 350 persone. Il successo fu tale che proseguì il giro promozionale nelle altre città più per presentare la carbonara che il film.

**Nella prefazione al libro *Afrodite in cucina*** scrive che il primo cibo afrodisiaco che "intervenne" nella sua vita fu una pera comprata con i pochi spiccioli. In un giardinetto pubblico, seduto su una panchina, mentre stava per affondare il primo morso nel frutto, l'attore notò lo sguardo profondo e insistente di una ragazza seduta sulla panchina di fronte. "Poco dopo la ragazza, che non era niente male, passò dalla sua panchina a quella di fianco, e da questa alla mia, e di lì siamo passati al letto con una velocità sorprendente".

*Il crepitio del soffritto era un suono melodioso che risvegliava emozioni lontane*

In questo rapporto d'amore con la cucina Tognazzi non ha né mediazioni né prescrizioni: **"Io sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole di una ricetta in una saporita e colorata realtà"**. Il crepitio del soffritto era come un suono melodioso che risvegliava in lui ricordi ed emozioni lontani, esattamente come Proust con gli oggetti ritrovati che provocavano un piacere delizioso che lo invadeva. "La gallina bollita, per esempio,



mi fa riandare alla nonna, alle domeniche di Cremona, alla mostarda. E i lamponi freschi mi ricordano lontane e rare villeggiature in montagna con i miei genitori". Fu, soprattutto, **un cuoco geniale, dalla curiosità vorace e dalla grande voglia di sperimentare,** che lo portò fino all'ipopotamo alla pizzaiola.

*La cena dei 12 apostoli era un appuntamento fisso in cui cucinava per gli amici*

La cena dei 12 apostoli era un appuntamento fisso in cui lui cucinava per gli amici - tra i quali Vittorio Gassman, Mario Monicelli, Paolo Villaggio, Ettore Scola e gli sceneggiatori De Bernardi, Benvenuti, Age e Scarpelli - **che poi lo giudicavano con un punteggio di chiara derivazione fantozziana:** straordinario, ottimo, buono, sufficiente, cagata, grandissima cagata. Scrive Villaggio: "Aveva duemila libri di cucina, e dopo *La grande bouffe* era diventato amico di Bocuse, capo spirituale dei grandi chef francesi, categoria umana di uno snobismo genetico. [...] Ugo una cosa non sopportava nel modo più assoluto: che qualcuno gli dicesse che cucinava male". Alberto Sordi dichiarò: "Sono andato molte volte a trovarlo a

Velletri, a casa sua, e mi sono accorto che se si parlava di un suo film non aveva mai problemi a fare autocritica, **ma guai a toccargli il cibo che preparava per gli ospiti,** guai a fargli neanche per scherzo il minimo appunto, gli sembrava un torto imperdonabile...". Monicelli racconta che non sempre i piatti riuscivano e che talvolta gli esperimenti erano un po' troppo arditi. "È vero - conferma Gianmarco Tognazzi - ma a Mario, a Benvenuti, a De Bernardi e soprattutto a Paolo Villaggio piaceva esagerare un po', romanzare un po' queste cene. Però è vero che lui non si faceva problemi a tentare rivisitazioni ed esperimenti e così facendo rischiava di toppare ma anche di fare cose geniali". Anche Ricky Tognazzi conferma che **accettava critiche ai suoi film, ma non ai suoi piatti:** "Verissimo. Ha avuto un vero corpo a corpo con la ribollita. Alcuni amici toscani avevano sempre da ridire. In particolare a un'ultima cena, una di quelle in cui erano sempre in dodici più Ugo, era previsto il voto su ogni piatto che, su bigliettini anonimi, andava da ottimo, buono, mangiabile e arrivava a caga., grande ca., grandissima ca... In riferimento alla ribollita, uno scrisse 'grandissima ca...'. Ugo se ne andò a letto offeso, senza salutare, e il giorno dopo portò il bigliettino a un calligrafo per scoprire chi era stato".



# Falsi miti e curiosità sulle spezie

di **Roberto Zottar**

*Delegato di Gorizia*

*Il cibo dell'Europa medievale era profumato da una grande varietà di spezie, la cui principale funzione era distinguere i piatti del popolo da quelli riservati alle classi abbienti.*

**L**uso delle spezie in cucina risale a migliaia di anni fa, ma è nel Medioevo che esplose un'intensa passione per il loro uso negli ambiti più vari, dalla gastronomia alla medicina, ai cerimoniali religiosi e tale infatuazione fu anche un importante motore per lo sviluppo di scambi commerciali, conquiste e crescita economica. Il termine "spezie" **deriva dal latino *species*, che indicava una merce speciale di valore** e nel Medioevo il termine fu utilizzato prima nel significato di "derrata" e poi di "droga" (forse anche per alcuni effetti dopanti dovuti alla presenza di alcaloidi) per indicare le nostre spezie, cioè sostanze principalmente vegetali di origine orientale usate soprattutto in cucina e in farmacopea. Gli antichi sostenevano che gli odori sono quelle minute particelle che dalla terra ascendono al cielo e le spezie, infatti, **sono state conosciute, usate, amate non solo per conferire sapore ai cibi, ma anche**

**per rendere efficaci e gradevoli i medicinali, profumati i cosmetici e per onorare gli dei.** Parliamo principalmente di cortecce, radici, fiori, bottoni floreali, stimmi, semi, frutti, bacche, derivati da piante aromatiche provenienti prevalentemente dall'Oriente e dai Paesi tropicali.

*In Europa, dal 1200 al 1400, le spezie sono presenti in tutti i tipi di pietanze*

Nei libri europei di cucina, nel periodo dal 1200 al 1400, le spezie appaiono in tre quarti delle ricette e interessano tutti i tipi di pietanze, **dal brodo alle minestre, dalle salse ai passati e ai condimenti, per non parlare delle carni, dei pesci e dei dolci.** Il cibo dell'Europa medievale, o almeno quello che potevano permettersi le classi più agiate, era quindi profumato da



una grande varietà di spezie e ciò che più colpisce è anche l'aspetto qualitativo: si parla, infatti, di **una ventina di specie diverse di spezie**, a fronte delle quattro o cinque conosciute e utilizzate in epoca romana.

**Forse il luogo comune più noto e falso**, e il più difficile da scalfire, circa la cultura gastronomica dei "secoli bui", è quello che vuole **che nel Medioevo le spezie siano state usate per conservare e per mascherare gli odori di pietanze andate a male**, soprattutto le carni. A contestazione di tali argomentazioni, si può a ragione affermare che **esse**, nel loro complesso, **non sono in grado di allungare il tempo di conservazione dei cibi**. Esiste una sola sostanza di questo tipo, utile in tal senso, ed è il sale, talmente noto fin dall'antichità e facilmente reperibile che non c'era motivo per andare a ricercare succedanei. Sappiamo, inoltre, che **nel Medioevo i cibi si conservavano oltre che in salamoia, anche nell'olio, nel miele o nel grasso animale e non c'era ragione di cambiare tali metodi, efficaci e già sperimentati**. In verità, la principale funzione delle spezie era allora quella di distinguere i piatti del popolo da quelli riservati alle classi abbienti, come dimostra il motto che sigilla molte ricette di quell'epoca: *Metti spezie e dà al tuo signore*. **L'uso di spezie era, infatti, principalmente una forma di ostentazione, come lo era anche l'organizzazione dei banchetti**

**alla francese**. Documenti narrano, per esempio, che per il banchetto di matrimonio del duca di Baviera Giorgio il Ricco con la principessa polacca Jadwiga, nel 1476, vennero usati 174 kg di pepe, 129 di zenzero, 93 di zafferano, 92 di cannella, 47 di chiodi di garofano e solo 38 di noce moscata! Sarebbero dunque assai inconsistenti le teorie circa il loro ruolo (e l'altrettanto indimostrato abuso) in cucina: non servirebbero, infatti, per conservare il cibo (funzione che, pepe escluso, non hanno) e non erano usate per mascherare l'odore di carni andate a male.

*I testi medievali riportavano elenchi di spezie e consigli su come valutarne la qualità*

L'idea più chiara di cosa esattamente il termine *spezia* potesse significare per i mercanti medievali viene fornito dai manuali di allora, che spiegano tecniche e regole nella conduzione di affari. Questi erano compendi non solo di pesi e misure, ma anche di curiosità sui vari mercati locali, corredati da elenchi di spezie e consigli su come valutare al meglio la loro qualità. **Il testo *La pratica della Marcatura di Francesco Pegolotti, del 1340*, elenca ben 288 spezie (spezierie) diverse, che fanno capo a 193 distinte sostanze (molte spezie, infatti, si presentano in for-**

me diverse: tre tipi di zenzero, due gradazioni di cannella). Tra queste, **la più importante delle "nuove" spezie era lo zucchero**, che pur non essendo un'essenza, veniva catalogato tra le droghe di grande valore e accreditato di proprietà miracolose. Pegolotti elenca 13 varietà di zucchero, tra cui quello candito, gli zuccheri di Damasco, di Babilonia e di Caffa e lo zucchero insaporito da rose e violette.

*Curiosità legate ad alcuni tipi di sapori speziati*

**Tra le spezie più strane, troviamo la mummia o mumia**. Anche il manuale di medicinali *Circa Instans* del 1160, attribuito a Matteo Plateario, la elenca tra le 270 sostanze-droghe diverse e definisce la mummia come **"una spezia che si raccoglie nelle tombe dei morti"**, ma non dei morti qualsiasi, bensì solo di quelli il cui cadavere sia stato sottoposto a un particolare trattamento di imbalsamazione. A parte impieghi alimentari, si riteneva anche che la mummia favorisse la coagulazione del sangue nelle ferite. Un'altra curiosa usanza, riservata al desco dei più abbienti, era l'uso, benché raro, di **infilare dell'oro in alcune pietanze, un toccasana perfetto** - secondo la cultura dell'epoca - per combattere una serie di malattie. La saggezza popolare del Medioevo, infatti, insegnava che **ogni spezia commestibile era per sua natura destinata a un uso medico**.

Questa ricerca quasi ossessiva delle spezie andò scomparendo **a partire dalla fine del XVI secolo, quando in cucina ne inizia un lungo percorso di riduzione dell'uso** e si assiste invece a una crescente **sostituzione di queste con erbe aromatiche locali**: i sapori speziati, forti e artificiosi del Medioevo, vengono via via abbandonati; si riscoprono gli alimenti freschi e si cominciano ad apprezzare le pietanze con confini netti nei sapori. **Le erbe, se sapientemente usate, a differenza delle spezie, esaltano i sapori del piatto** senza alterarli e hanno la capacità di rendere raffinate anche le preparazioni rustiche.





# Una carne di qualità come la garronese veneta

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*I vitellini,  
appena svezzati,  
sono importati in Italia  
dai Pirenei francesi per  
essere allevati, secondo  
un disciplinare  
codificato, all'interno  
dei confini veneti.  
La principale  
caratteristica di questa  
carne è la tenerezza.*

**L**univerno vaccino si divide in due grandi categorie. **L'allevamento da latte e quello da carne.** Mentre per il primo i problemi legati alla commercializzazione stanno mettendo a dura prova gli allevatori nostrani, sul secondo ci sono margini più ampi in cui ritagliarsi un'area di autonomia nel perseguire qualità nel rispetto del territorio. Un esempio lo troviamo nel Veneto. Le vacche di **razza rendena e burlina hanno fatto la storia nel rapporto tra pascolo d'alpeggio e transumanza in pianura**, con i prodotti che ne derivano. Dal raro **morlacco** al più conosciuto **asiago**. Manca, nei territori serenissimi, una razza specifica da carne, tanto che, nelle stalle, si incrociano prevalentemente pezzature di limousine o charolaise. Tuttavia, c'è chi non si arrende. Sul finire del secolo breve,

la **famiglia Sartori**, macellai in quel di **Brenzona**, sul Garda Veronese, decise che era il tempo di invertire la filiera. Se, fino ad allora, erano gli allevatori a bussare alle loro porte, con prodotti di una qualità via via sempre più condizionata dalle penalizzanti leggi di un mercato quantitativo, nonno Carlo iniziò a spargere il verbo. Anche nel Veneto bisogna avviare una produzione di qualità con una "ciccia" il più possibile legata al territorio. La candidata fu una blonde transalpina, che non era Brigitte Bardot, ma una più solida **blonde d'Aquitane**.

## *Le differenze tra fassona e garronese*

Il perché lo spiega un macellaio che non è in conflitto d'interessi con il territorio, il bergamasco **Franco Cazzamali**, con bottega a Romanengo, nel Cremonese, tra i migliori ambasciatori della **fassona piemontese**. "Le due carni sono molto simili nel rapporto tra fibra e tessuto, con qualche differenza. La fassona "non è esportabile", nel senso che la qualità delle sue carni è molto legata alle caratteristiche dei suoi pascoli. Viceversa, la **garronese è più duttile. Sa adattarsi meglio a territori diversi da quelli di origine**". Non solo. "Il vitellino della fassona è un po' più impegnativo da avviare a un allevamento che lo porterà poi a essere una eccellenza assoluta, mentre la garronese, in genere, arriva già svezzata, nei suoi pascoli di origine, e quindi, poste alcune attenzioni indispensabili al suo adattamento, si accresce velocemente con una buona rendita finale". **Fassona e garro-**



Erminio Alajmo, mentre prepara la sua tartare



Alcuni tagli della garronese veneta

**nese**, quindi, regine del taglio bovino, ognuna con le sue particolarità. Come ricorda **Iuri Martinato**, l'allevamento della garronese richiede un impegno in cui "Alla base vi è più il tempo dedicato a ottimizzare la qualità che non investimenti economici veri e propri". La **blonde d'Aquitane** ha origine sul **versante francese dei Pirenei**, dove i pascoli respirano l'aria del vicino Atlantico. È il frutto di un paziente incrocio tra **garronese, blonde dei Pirenei** e **Quercy**. I vitellini, una volta svezzati, attorno ai sei mesi, vengono caricati per un trasporto notturno che eviti loro ogni possibile stress da transumanza meccanica. A bordo trovano paglia, segatura e abbeveratoi. Una volta arrivati, al mattino, vengono posti in una sorta di quarantena bovina dove si controlla, per circa un mese, che il cambio di passaporto proceda al meglio. Come ricorda **Carlo Sartori**, terza generazione di beccai, "hanno un apparato bronco polmonare delicato, per cui è richiesta molta attenzione a che non si sviluppino complicazioni. Non devono prendere colpi d'aria o essere esposti a piovvaschi improvvisi". Il che richiede stalle dotate di alcuni accorgimenti dedicati. Grazie ai **Sartori**, in collaborazione con **Martinato**, vi è stata un'attenta opera di proselitismo, in questi anni, a **motivare e coinvolgere tutta la filiera** nella valorizzazione di questa "blonde" di importazione.

*Molti allevatori hanno deciso di dedicarsi a valorizzare la garronese veneta*

Vi è un **protocollo codificato** che prevede una **alimentazione accurata**, con materia prima prevalentemente secca:

mais, orzo, fieno di foraggio, ma anche piccole chicche quali barbabietola, erba medica. Sono tre sinora gli allevatori che hanno aderito a tale disciplinare anche se molti altri hanno scelto di dedicarsi alla valorizzazione di questa **garronese in stile veneto**. Vi è poi il passaggio successivo, quello della lavorazione, e quindi i **macellai** che, ancora, **con l'arte sapiente del taglio, valorizzano i diversi quarti** della bestia posto che il filetto rappresenta solo l'1% del peso dell'animale, un po' poco. Otto di loro hanno aderito alle indicazioni dei Sartori con tanto di **logo dell'associazione in vetrina**. Poi vi è la tappa finale, quella più golosa che permette di godersi la garronese in tutto il suo splendore, pardon, i suoi tagli. Per chi non è del mestiere, il **Consorzio Garronese Veneta**, nel suo sito ben curato ([www.garroneseveneta.it](http://www.garroneseveneta.it)), ha una pagina specifica che **elenca i diversi tagli della bestia valorizzandoli al meglio nella cucina domestica**.

*La leggendaria tartare di Erminio Alajmo, cucinata con sedici ingredienti*

Per i palati incuriositi, vari i suoi ambasciatori al piatto: gli stellati **Andrea Berton**, a Milano, come **Giancarlo Perbellini** nel Veronese. E, inoltre, un ambasciatore di lungo corso, **Erminio Alajmo** (capostipite di una famiglia stellata, a partire dalla moglie, **Rita Chimento**, e il figlio **Massimiliano**). "La garronese, come la fassona, è molto eclettica. Ideale alla brace, non ha bisogno di nulla, nel suo splendore. Per la tartare privilegiare i tagli più magri (filetto, girello, fesone)". Nella sua leggendaria tartare, Erminio usa sedici

ingredienti (tra cui acciuga, senape, Cognac), ma è uno quello che fa la differenza... l'olio di gomito. Lo stellato **Alessandro Breda**, del "Gellius" di Oderzo, la usa da anni "È carne vera, non ha bisogno di tanti trucchi", come una bella donna. **La propone in insalata (a cubetti) con colatura di alici, cipolla e lamponi come lardellata avvolta in foglie di castagno**, posto che i marroni stanno entrando nell'alimentazione della garronese veneta. Vi sono poi i **fratelli Damini**, di Arzignano, una filiera diretta. Loro allevano i vitellini e poi li trasformano in golose godurie al palato: dalla tartare, al carpaccio come roast beef in salsa berica. Per fare tutto questo **ci vogliono anche testimonial** che sappiano sposare la causa diventandone apostoli motivati e motivanti. **Elisa Guizzo** è una giovane trevigiana che non troverete a fare *shopping* tra via Condotti o Montenapoleone: le sue mete sono stalle, macelli e macellerie. **Ufficiale di collegamento di tutta la filiera** sin qui descritta. Laureata in Scienze e tecnologie alimentari, a Padova, **si è dedicata alla valorizzazione del patrimonio bovino nazionale** e quindi della garronese. "La buona carne non mente" è il suo mantra, posto che gli allevatori nazionali sono i primi, messi nelle condizioni giuste, a essere garanti del prodotto finale. Bisogna saperla osservare la carne, prima di acquistarla. "Il colore ben rosato. Il grasso è la storia del suo animale", afferma Elisa, e infatti quello della garronese si scioglie delicatamente dopo adeguata lavorazione. All'orizzonte sfide intriganti. **Aumentare i "nativi" regionali**, ora solo una dozzina l'anno. E poi il **cotechino di garronese** (giusto per insidiare il monopolio suino) e il **bue delle Venezie**. Quello di Carrù cominci a guardarsi attorno...



# Un brivido innocente

di **Elisabetta Cocito**

*Accademica di Torino*

*È quello che si prova gustando la menta, inebriante pianta aromatica.*

**B**rrr... *Branca*, così iniziava un fortunato spot pubblicitario di una bevanda che, grazie all'unione felice di menta, ghiaccio e liquore, provocava innocenti ma, anche se sottintesi, piccoli sensuali brividi di piacere.

**La menta**, inebriante pianta aromatica, è dotata di un profumo avvolgente, penetrante e inconfondibile e, come per tutte le cose "osé", bisogna saperne fare un uso giudizioso e discreto per non incorrere nella sopraffazione degli altri gusti e aromi.

Sull'origine di questa pianta sono fiorite leggende: le sue foglie avrebbero raccolto l'acqua che servì a dissetare Gesù du-

rante la fuga in Egitto; secondo i Greci si tratta della ninfa Myrrha trasformata in pianta da Persefone, moglie gelosa di Plutone, e il suo profumo un dono del dio come ultimo atto d'amore. Già utilizzata da Romani e Greci, oltre che in cucina, veniva impiegata per allontanare i serpenti e gli insetti. È diffusa pressoché in tutto il mondo e **ne esistono più di seicento varietà**, di cui le più note sono la piperita, la romana, la mentuccia e l'acquatica.

**La piperita** è caratterizzata da un profumo intenso e penetrante, molto utilizzata nella cucina araba, essenziale nella cottura dell'agnello, e in Inghilterra unita a salse per arrostiti. **Più delicata è la men-**





**tuccia**, dalla foglia piccola, **adatta per uova, insalate e frutti di mare**. Conferisce un tocco fresco alle verdure, in particolare melanzane e zucchine grigliate o in scapece.

**Gradevole e classico il connubio cioccolato e menta nei dolci e nei cioccolatini**: chi non ha mai peccato con i lussuriosi ed eleganti After eight, cuore di fresca menta in un guscio di cioccolato amaro? È anche ottima per profumare liquori, caramelle e sciroppi. In medicina ha funzioni di digestivo, stimolante delle funzioni gastriche, antiseptico e antispastico, tonificante. Con la menta si possono preparare decotti e infusi.

*Una gran parte della produzione di menta piperita proviene dal Piemonte*

Oggi il 50% della produzione italiana di erbe officinali, e in particolare della menta piperita, **proviene da una zona ristretta lungo il Po** e i suoi affluenti, compresa **tra la provincia di Torino e di Cuneo, con centro in Pancalieri** (Torino).

Coltivazioni di menta piperita esistevano già in Piemonte sin dal XVIII secolo e alla fine del secolo successivo si contavano molti distillatori, in particolare proprio nella zona di Pancalieri che divenne, così, un vero e proprio distretto della menta. Notizie sulla sua coltivazione in Piemonte sono documentate nella *Iconographia Taurinensis*, conservata presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Risul-

ta che nel 1865 il confettiere Primo Pietro, a Cavour (Torino), e il farmacista Chiaffredo Gamba, a Pancalieri, distillavano in proprio la menta. Di particolare rilevanza fu **Domenico Ulrich che per primo diede un'impronta industriale alla distillazione della menta** coltivata proprio nella zona di Pancalieri.

Quella **oggi coltivata in tale area è la menta piperita nera**, nota anche come menta di Mitcham, dal nome della località inglese dove se ne iniziarono le prime coltivazioni. Tale specie botanica venne introdotta in Italia nel 1903 dal profumiere francese Honoré Carles, che nel 1901 si era associato a Giovanni Varino, fondatore della omonima distilleria di Pancalieri, e da allora si diffuse rapidamente nella zona sia per **la resa in campo**, remunerativa per gli agricoltori, sia per **la resa in essenze di pregio**, remunerative per i distillatori. Negli anni che seguirono, nacquero infatti molte distillerie: nel 1914 se ne contavano 17, nel 1924 erano passate a 22, per raggiungere il numero di 70 nel 1926. *L'isola d'erba*, questo è l'appellativo di cui si fregia il paese di **Pancalieri, è sede del Museo della Menta e delle Piante officinali** e dedica ogni anno a queste una Fiera (*Viverbe*) che attira molti visitatori.

*Dalla distillazione si ricava un olio essenziale molto pregiato, per usi alimentari e cosmetici*

Dalla distillazione della menta si ricava un olio essenziale molto pregiato, rite-

nuto dagli esperti il migliore del mondo per profumo e gradevolezza. Sia la menta essiccata sia l'olio essenziale vantano un importante mercato internazionale, ma non solo: l'azienda Ferrero di Alba, quando alla fine degli anni Sessanta ideò i confettini Tic Tac, scelse di aromatizzarli con la menta di Pancalieri, tra le migliori materie prime del territorio.

L'olio essenziale di menta è molto richiesto e si presta a molteplici usi: **dal settore alimentare, dolciumi, sciroppi, a quello erboristico per tisane e infusi**, fino ai settori cosmetico e farmaceutico come creme, profumi, dentifrici, per aromatizzare medicinali e liquori.

Richiamandoci al titolo dell'articolo e ai piccoli piaceri più o meno innocenti, il pensiero corre al **cocktail in cui la menta si propone come gradevole complemento**.

Il più noto è **sicuramente il mojito**, circondato da un alone di leggenda. Si dice che la sua invenzione sia dovuta a un pirata della flotta di Francis Drake che lo creò a Cuba, unendo all'*aguardiente* lime, zucchero e menta. La menta utilizzata era la *yerba buena*, una varietà molto diffusa sull'isola, antinfiammatorio naturale e facilitatore della digestione.

La menta di Pancalieri riserva infine un'ulteriore sorpresa. Lo sciroppo viene commercializzato profumato, limpido, fresco e gradevole e soprattutto bianco candido.

**A Pancalieri la menta è "bianca"**, a differenza di quella normalmente in commercio resa verde brillante grazie all'uso di coloranti.



# La Rossara, una castagna alla corte di Vienna

di **Marta Villa**

Accademica di Trento

*Recentemente,  
una ricerca scientifica  
ha ritrovato questa  
varietà di castagna  
in un bosco  
abbandonato  
della Val di Cembra.*

**L**a cultura del castagno è presente da secoli nei territori montani italiani e anche in Trentino, come testimoniano le mappe catastali già all'epoca del Principato vescovile, dove sono descritti, e in alcuni casi disegnati in mappa, estesi boschi dalle varietà di pregio. La castagna, infatti, è **un frutto** conosciuto fin dalla preistoria e utilizzato attraverso modalità culinarie diversificate: **cotto in vari modi (lessato, arrostito), reso in farina** e con questo panificato o **impiegato in zuppe** al posto dei cereali, o utilizzato per preparazioni di vario tipo (dai **ripieni per carni**, alla sua inclusione **in dolci, come il noto castagnaccio**).

Questo tesoro protetto da un guscio acu-

minato, tipico dell'autunno, ricorda scampanate montane in giornate dall'aria frizzante e dai colori brillanti dove gialli, arancioni e rossi si mescolano creando un paesaggio variopinto e favoloso. Il profumo del bosco accompagna tali frutti e il loro sapore inconfondibile riscalda la memoria, che corre immediatamente alla fragranza delle caldarroste o alla quasi scomparsa crema di marroni. Tuttavia, forse non tutti sanno che **ci sono infinite varietà di castagne e ciascuna ha una sua speciale caratteristica**. Siamo abituati, infatti, a prediligere quelle più grosse e mettiamo da parte le più piccole e apparentemente insignificanti: commettiamo uno sbaglio, perché anche queste





ultime facevano parte del patrimonio tradizionale di profumi e sapori che i nostri nonni conservavano gelosamente.

*La Rossara era molto ricercata, nel passato, per sapore, versatilità e resistenza*

La Rossara, per esempio, **racconta una storia autentica che, partendo dai pendii della Val di Cembra, giungeva fino alla corte dell'imperatore a Vienna.** Tale varietà era molto ricercata nel passato per il sapore e, per la sua versatilità e resistenza, era coltivata e consumata anche dalle famiglie che in questo modo aggiungevano un alimento prezioso alla dieta povera alla quale erano costretti dalle circostanze. In autunno, si andava nel bosco, che spesso era patrimonio collettivo, a cercarne i frutti: si mobilitavano tutti, dai più piccoli ai più grandi, nella ricerca e, a casa, venivano conservati e trasformati per il consumo invernale.

Oggi, purtroppo, alcune delle qualità più antiche sono quasi scomparse, sostituite dai più redditizi marroni, ma **la Rossara è stata salvata dalla tenacia e dall'intuito di due giovani imprenditori, Sandro Mosele e Valentina Sevegnani,** che in questo modo ci permettono di assaporare un frutto che arriva direttamente dal passato, e che ha conservato **caratteristiche nutrizionali e salutari invidiabili.** Essendo estremamente versatile, con **un gusto proprio e una consistenza pre-**

**cisa,** è stata impiegata come componente secondario o ingrediente principale sia in preparazioni della cucina tradizionale e povera sia **in elaborazioni che comparivano sulle tavole** di borghesi, di nobili e **addirittura dell'imperatore.**

*Il frutto, di medie dimensioni, è riconoscibile dal colore fulvo, da cui deriva il nome*

Valentina e Sandro, nel 2016, hanno riscoperto in Val di Cembra un bosco abbandonato di proprietà della famiglia e hanno, con grande sorpresa, trovato splendidi castagni in salute di una varietà che non conoscevano. Dopo una seria ricerca scientifica e analisi di laboratorio, hanno certificato la presenza della Rossara, ricordata dagli abitanti più anziani come estremamente diffusa, un tempo, proprio nei boschi di Albiano (Trento).



Alcuni ricettari storici citavano questa particolare castagna e la documentazione d'archivio la vedeva protagonista come merce di scambio o addirittura prodotto di esportazione ricercato e ben pagato. Il frutto, di medie dimensioni, si presenta a forma di scudetto con un lato piatto; è riconoscibile dal colore fulvo che, tra l'altro, gli dona il nome, e dall'essere per nulla o poco striato, liscio al tatto, con un ilo grande color crema. **Il suo sapore è molto caratteristico,** e rende assai bene **sia come caldarrosta, sia trasformato in crema.** **Valentina e Sandro** hanno infatti intrapreso **la creazione di tre particolari preparati** con le loro Rossare: **la crema in purezza; quella con lo zenzero, dal sapore più speziato, e quella con la cannella,** adatta agli spuntini nel periodo invernale. Zenzero e cannella, associate alla Rossara, amplificano le loro caratteristiche e i loro benefici per la nostra salute. Possono essere un modo intrigante per far riscoprire un sapore dimenticato proprio ai bambini, che così sperimentano l'assaggio di frutti che non trovano più molto spazio nella dieta quotidiana, ma che una volta erano diffusi e apprezzati. La castagna evoca atmosfere nostalgiche e per questo i due giovani coltivatori **stanno raccogliendo favole e leggende del territorio che abbiano come argomento tale frutto** e il suo habitat, per dare un valore ancora più prezioso al loro prodotto.

**La versatilità della crema permette di gustarla al naturale,** inserita in ricette più elaborate e innovative, **compagna perfetta di pane o di pancake** e frittelle.

Se volete sbirciare nel mondo della Rossara basta digitare [www.castagnarossara.it](http://www.castagnarossara.it) e potrete anche solo gustare con gli occhi dove crescono gli splendidi e antichi alberi, come siano fatti i frutti e quali possibili ricette inventare con tale ingrediente. Valentina e Sandro mi hanno confidato di aver trovato, in un vecchio libro del 1800, la ricetta del **caffè di castagne Rossare** e stanno attendendo il nuovo raccolto per provare a ricreare questa particolarissima bevanda. Attendiamo allora che tale aroma che arriva da lontano possa nuovamente diffondersi nella nostra vita.



# Patacucci con i fagioli

di **Fabio Giavolucci**, *Delegato di Riccione-Cattolica*  
e **Frédéric Monteverde**, *Accademico di Riccione-Cattolica*

*Una deliziosa  
minestra romagnola.*

I patacucci (*patacòcc si fasul*) sono una minestra tipica della Romagna, non di tutto il territorio, ma soprattutto della parte a Sud, sia nell'entroterra sia a ridosso del mare. Molto vivi nei ricordi degli anziani, tra le giovani generazioni sono pressoché sconosciuti. A dire il vero, nell'alimentazione della civiltà contadina, ma anche cittadina, dell'inizio del secolo scorso, sono stati una frequente e appetitosa variazione del menu

quotidiano. Espressione di quel sapersi destreggiare con i pochi prodotti a disposizione.

**Si tratta di una minestra ghiotta e saporita**, di pasta senza uovo lessata, che rende onore all'ingegno del saper cucinare, durante tutto l'anno, in maniera gustosa, i pochi e poveri alimenti disponibili nella civiltà contadina romagnola di fine Ottocento e della prima metà del 1900. In questo caso: la farina di grano, quella di mais e, quando si poteva, i fagioli.

Prima di prendere più confidenza con i patacucci è necessario fare un rimando alla piada: cibo romagnolo per antonomasia, identitario della Romagna e della struttura socio-famigliare romagnola, per la ritualità nella sua preparazione, e fare un parallelismo sui suoi modi di cottura. Solo in tempi relativamente recenti, la piada viene preparata con la farina di

frumento. Alla fine del 1800 e per tutta la prima parte del 1900, la piada della civiltà contadina è quella "armesta" o "armes-cia" (con la c dolce di ciao) "sla fareina ad formentoun", ossia fatta con farina di frumento mista a quella di granturco.

*L'impasto è come quello  
della piada con farina  
di frumento e di granturco*

Come l'impasto della piada con farina di solo frumento viene arrostito sul testo o lessato in acqua a piccoli pezzi arrotondati tra le mani e si ottengono gli strozzapreti, così l'impasto della piada "armes-cia" viene cotto sul testo come una sfoglia sottile o **lessato in acqua a pezzettini rettangolari e, così, abbiamo i patacucci**.

Individuato il contesto, pensiamo all'*azdora* che prepara il vulcano in parte con farina di frumento e in parte con farina di formentone, secondo la proporzione magica legata alla disponibilità della credenza in quel momento. Mischia con le mani, direttamente sul tagliere, le due farine ancora asciutte, scava nel bel mezzo del mucchietto ottenuto un ampio cratere. **Niente sale, niente olio, niente strutto**, e inizia a impastare versando acqua tiepida, lievissimamente salata, un poco alla volta, a seconda della capacità di assorbimento delle farine, fino a ottenere un impasto morbido, consistente, ma non colloso. Spezza l'impasto lavorato in piccole pagnottelle che, una alla volta, stende con il matterello ottenendo una sfoglia spessa 6-7 millimetri,



larga un po' più di una piada. La taglia subito, con il coltello (mai con la rotella dentata) per ottenere, a suo piacimento, piccole losanghe o rettangoli (circa 1 centimetro di lato) e li dispone a ornare il tagliere e poi inizia a stendere la pagnottella successiva, fino a esaurirle.

A volte, in maniera semplice e frugale, non si metteva nemmeno mano al matterello: le piccole pagnottelle dell'impasto venivano stese a mano, facendo dei lunghi bigoli, spessi come il dito mignolo, che si schiacciavano grossolanamente con il palmo di una mano e successivamente si tagliavano, con il coltello, in piccoli gnocchetti a volte aggiustati nel loro spessore con un'ulteriore altra compressione del dito.

---

*Il completamento tipico e tradizionale dei patacucci sono i fagioli*

---

Il completamento tipico e tradizionale dei patacucci erano (e anche oggi sono) i fagioli. Anche in questo caso con **innumerevoli varianti di preparazione**, sempre a seconda della disponibilità in dispensa o della stagione. Una maniera molto comune di prepararli era quella di lessare i fagioli borlotti. Quando questi erano cotti, si scolavano salvando l'acqua di cottura entro la quale venivano fatti poi cuocere i patacucci (circa 30 minuti). **Si finiva la cottura aggiungendo nella pentola i borlotti scolati.** Il risultato era quello di una minestra saporita e sostanziosa.

---

*Numerose le varianti: con pomodori o verdure, oppure con le vongole*

---

Le varianti, l'abbiamo detto, erano tante. Si potevano **preparare sughi semplici partendo dalla base del soffritto**, si aggiungevano pomodori freschi e/o verdure di stagione colte nei campi. Dentro questo sugo vegetale si condivano i patacucci già lessati e i fagioli.



Oppure, si poteva anche preparare la base del soffritto, poi ricoperta di salsa di pomodoro acquosa, dentro la quale si cuoceva la pasta, aggiungendo, alla fine, i fagioli. A volte la minestra era guarnita **con fette di pane abbrustolito** e impreziosita, sempre a seconda della disponibilità, di abbondante parmigiano grattugiato e di olio di oliva al naturale o, eventualmente, piccante.

Le tante narrazioni sui patacucci sono state tramandate dai nonni di Monte Colombo e Montescudo, due ridenti paesi, ora uniti in un unico Comune, abbarbicati sulle colline dietro Riccione verso Rimini. I loro ricordi hanno fatto

anche emergere che, nei mesi caldi della primavera e in estate, **si realizzava uno spozializio tra terra e mare** e il condimento dei patacucci veniva fatto **con le vongole al sugo rosso di pomodori freschi** e passata, a partire dal tradizionale soffritto con la pancetta!

Il quadro che ne risulta è quello di **una minestra per tutte le stagioni**, la cui base era quel "pane" fatto di frumento e formentone (in questo caso lessato) e il cui companatico erano spesso i fagioli (nei tempi antichi grande fonte di proteine), ma anche tutto quello che la natura metteva a disposizione tra inverno ed estate e tra terra e mare.

## PATACUCCI CON I FAGIOLI

**Ingredienti (per 4-6 persone): 300 g di farina di frumento tipo "0"; 300 g di farina di granturco macinata grossa, 1,5 kg di fagioli borlotti freschi, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 o 2 carote, 1 pomodoro maturo, sale.**

**Preparazione:** *miscelare sul tagliere le due farine asciutte. Scavare un largo cratere e iniziare a impastare aggiungendo poco alla volta acqua tiepida, per ottenere un impasto compatto, morbido, non colloso. Spezzettarlo in piccole pagnottelle, stenderle con il matterello in una sfoglia spessa 6 mm e poi tagliarla a quadretto (circa 1 cm di lato). Preparare il condimento: in acqua abbondante mettere la cipolla, il sedano, le carote e il pomodoro, aggiungere i fagioli freschi sgranati, e poi salarli verso fine cottura. Quando saranno cotti, scolarli. Salvare l'acqua di cottura che sarà utilizzata in un tegame largo per lessarvi i patacucci. Nel frattempo, frullare le verdure e circa un terzo dei fagioli cotti. Dopo 30 minuti di cottura dei patacucci (nell'acqua usata per lessare i fagioli), aggiungere nel tegame i fagioli frullati e quelli interi e terminare la cottura facendo bollire ancora 5-10 minuti. Lasciar riposare per circa un quarto d'ora; servire nel piatto tradizionale, aggiungendo olio o pepe.*



# Storie di territorio: *il pomodoro di Belmonte Calabro*

**di Rosario Branda**

*Delegato di Cosenza*

*La buccia sottilissima  
si fonde armoniosa  
con la polpa  
piena e croccante.*

**C'**è una storia d'amore all'origine del pomodoro di Belmonte Calabro. Tra le tante che si raccontano, infatti, sono due quelle che trovano maggiore diffusione. La prima narra di un emigrante che, al ritorno dall'America, avrebbe portato con sé i primi semi. La seconda di un marito costretto oltre oceano a cercare lavoro che, insieme a pochi soldi, manda alla moglie, come dono, i semi di questo frutto generoso a forma di *cuore di bue*. Importa poco stabilire quale sia la

storia autentica, ammesso che si possa fare; quello che emerge, ed è vero, è l'amore per la propria terra che può dare frutti e il gusto di condividere con i propri cari qualcosa di straordinario e prezioso. Da allora, **essiccati annualmente in un panno di lino, i semi sono conservati in contenitori di vetro fino alla vigilia di Natale**, per poi **effettuare la semina** in semenzaio e attendere il periodo giusto per la coltivazione in pieno campo, **che richiede una cura quotidiana**. Il succes-





Panzanella calabrese con pomodoro di Belmonte

menti proprio per assicurarsene qualche cassetta da condividere.

*Le sue fette erano definite "carne dei poveri", guarnite con cipolla e peperoncino*

**Il pomodoro di Belmonte si consuma fresco e condito con olio extravergine di oliva e sale.** Tagliato a fette intere, queste assumono l'aspetto di vere e proprie bistecche, da cui la definizione di *carne dei poveri*; possono essere profumate con origano o basilico e guarnite con cipolla rossa di Tropea e peperoncino piccante tagliato a rondelle. Si accompagna con il pane a lievitazione naturale, fresco e croccante oppure appena tostato. **Dalla tradizione contadina** un piatto giunto a noi come una prelibatezza: si prendono alcune **frese appena inumidite** e si ripongono in una ciotola di terracotta di capacità sufficiente; sopra si adagia il **pomodoro tagliato** a spicchi cui si aggiunge, a piacere, sale e olio extravergine di oliva, il tutto a riposo per circa trenta minuti. Al gusto di ognuno **maritare** questo piatto **con olive schiacciate, capperi, tonno, cipolla rossa di Tropea, peperoncino piccante, basilico, origano** e tutto quanto riescano a suggerire la fantasia e il buon gusto.

so che ha saputo guadagnare nel tempo il **pomodoro di Belmonte** è sicuramente dovuto al rispetto delle pratiche tradizionali cui è legato, portate avanti in maniera tenace e amorevole dai produttori locali, che **selezionano manualmente le migliori bacche** da cui estrapolare i singoli semi per trapiantarli l'anno successivo.

*Due sono le tipologie d'eccellenza: il cuore di bue e il gigante*

Due sono le tipologie d'eccellenza: il **cuore di bue**, un po' allungato e dalla **caratteristica forma asimmetrica**, e il **gigante**, così detto per le dimensioni che variano dai 400 g fino a 1,5 kg, anche se ne sono stati raccolti esemplari da 3 kg. **Il sapore squisitamente dolce** e l'intenso colore rosato lo rendono unico: matura dall'interno verso l'esterno, **presenta pochissimi semi e ha una buccia sottilissima** che si fonde armoniosa con la polpa piena e croccante. Sono ancora molti i tentativi di replica, ma ciò che conferisce all'originale ecotipo le tanto **apprezzate caratteristiche organolettiche**, sono le **particolari condizioni pedo-climatiche che ne favoriscono la coltivazione in limitatissime aree** dei comuni di **Belmonte Calabro e di Longobardi**, nella provincia di Cosenza. Con l'obiettivo di consegnarlo alle generazioni future, preservandolo da con-

taminazioni improprie, è stata adottata una specifica **Denominazione Comunitaria** immediatamente riconoscibile grazie a un piccolo adesivo con scritto **Pomodoro di Belmonte De.Co.** attaccato su ogni singolo frutto.

Il periodo migliore per assaporare questa delizia va da giugno a settembre, con predilezione per quelli coltivati a mezza collina. Oltre che nei migliori punti vendita di ortofrutta, si possono trovare in bella mostra nelle bancarelle di fortuna che i contadini allestiscono ai bordi della strada statale che attraversa i comuni di produzione, per quei viaggiatori che spesso intraprendono apposti sposta-





# La minestra dei pescatori portodanzesi

di **Claudio Nacca**

Delegato di Roma Eur

*Un piatto popolare strettamente legato al territorio di Anzio.*

**L**a minestra di pesce, realizzata per lo più attraverso l'utilizzo di pesce povero, è un piatto piuttosto diffuso su tutto il litorale laziale ma quella fatta alla maniera degli antichi pescatori portodanzesi ha una storia e un sapore del tutto particolari ed è forse l'unica ad **aver ottenuto la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.)** nell'ambito del Progetto di Origine Comune. Detto progetto, promosso dall'Associazione Nazionale Comuni Italiani Lazio,

mira a sostenere l'economia locale di numerosi comuni della regione che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio una risorsa sulla quale riprogrammare il proprio sviluppo anche sotto i profili turistico ed economico. L'obiettivo è quello di **tutelare la diversità e la qualità dei prodotti agroalimentari** e, nello stesso tempo, di concorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune. Il progetto definisce anche un modello standard di regolamento per il riconoscimento delle Denominazioni Comunali.

Il Comune di Anzio, nell'ottobre del 2019, ha concesso la De.C.O. alla "Minestra dei Pescatori Portodanzesi", **sottoscrivendo al contempo un accordo con i ristoratori locali che si impegnano a tramandare e utilizzare esclusivamente la**

**ricetta originale** con le sue possibili varianti, così come indicate in un allegato al documento sottoscritto. Da parte sua, l'Amministrazione comunale si riserva il diritto di eseguire controlli a campione, direttamente o tramite incaricati di fiducia, al fine di verificare il rispetto del protocollo d'intesa.

*Indispensabile, il pesce chiamato "sgavaglione", che conferisce sapore e colore al brodo*

**La minestra dei pescatori portodanzesi è un piatto popolare strettamente legato al territorio di Anzio** e alla sua principale risorsa economica: la pesca. La ricetta prevede la preparazione di **un brodo di "mazzama", cioè di tutte quelle tipologie di pesce di scarso valore economico** come manfroni, zeri, gardonie, tracine ma **soprattutto sgavaglioni, ancor oggi presenti sul mercato ittico locale**. Nel brodo vengono poi cotti gli **spaghetti spezzati a mano**, mentre è opzionale l'aggiunta di vino bianco, pecorino e limone (quest'ultimo per ammorbidire il gusto del pesce che potrebbe risultare troppo forte per alcuni palati). **Lo sgavaglione** (in italiano caviglione o ancor meglio *Lepidotrigla cavillone*), **appartenente alla stessa famiglia delle gallinelle** (o cocci), è in particolare il pesce che conferisce sapore e colore al brodo, nonostante l'aspetto non affatto gradevole (un corpo conico e affusolato, un muso a scarpa, con il profilo più ripido della specie, lievemente concavo, e gli occhi molto grandi) e l'eccessiva spinosità (le due pinne dorsali e quella ventrale

Il porto di Anzio



sono dotate di raggi spinosi particolarmente acuminati) che lo rendono praticamente inutilizzabile per altri scopi.

**La minestra ha un colore arancione omogeneo.** L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le spiccate note di brodo di pesce, quelle vegetali di pomodoro e le speziate di peperoncino, aglio ed erbe aromatiche (prezzemolo). **Al gusto si presenta armonicamente salata e sapida e con una leggera nota piccante.** Buona la persistenza aromatica. Il vino consigliato come abbinamento non può essere che il Cacchione (Bellone).

### *Il racconto dei pescatori per promuovere l'antica ricetta della minestra di Porto d'Anzio*

È da consegnare alla storia della gloriosa tradizione marinara portodanzese il racconto dei pescatori e dei ristoratori, in occasione del riconoscimento della De.C.O., per promuovere l'antica ricetta della minestra di Porto d'Anzio. Le piccole barche pescavano sotto costa e al rientro trovavano le donne ad aspettare. Il pesce veniva messo negli spasini, piccole ceste di vimini: quello più commerciale, caricato su carretti trainati da cavalli, si portava a Roma e Velletri, centro di smistamento per i Castelli Romani; il rimanente veniva venduto alla popolazione locale, oppure era salato o essiccato. Si divideva, poi, il pesce da fare arrosto: sugherelli, maccarelli, cefali, da quello adatto alla zuppa o, come l'arzilla e il San Pietro, per fare il brodo di pietanze più raffinate. Considerando che non c'era ghiaccio e quindi **il pesce doveva essere lavorato subito: quello piccolo, come gli sgavaglioni, si bolliva e con il brodo si faceva la minestra.** L'indomani, in una pentola, si metteva aglio, olio, due filetti di acciuga del porto di Anzio e alcuni pomodorini di essiccata (ossia piantati nel mezzo dei filari della vigna a primavera, senza essere innaffiati, in modo che la pianta crescesse per essere sradicata con i frutti attaccati e messa all'aria). Il brodo di pesce veniva filtrato e si portava a ebollizione; nel frattempo si prende-



vano gli spaghetti, quelli recuperati dal cartoccio già spezzati (la pasta si vendeva in cartocci da un chilo e le donne recuperavano quella spezzata per utilizzarla nella minestra). Portata a cottura, la pasta si scodellava, con l'aggiunta di una grattugiata di pecorino. La minestra realizzata dai pescatori, soprattutto nelle sere d'inverno per riscaldarsi un po', era molto economica e alla portata di tutti, perché spesso il pesce piccolo veniva regalato. **La tradizione portodanzese prevede l'aggiunta di pecorino.** I pescatori, nel brodo di pesce, mettevano anche il pane spezzato.

### *I ristoranti dove si gusta la ricetta autentica*

I ristoranti di Anzio, sottoscrittori dell'accordo, ove è possibile degustare l'autentica ricetta della minestra dei pescatori portodanzesi sono (in ordine alfabetico): Al Sarago, Al Turcotto, Alceste al Buon Gusto, Alceste Caffè, Baia di Ponente, Capo d'Anzio, Il Grecale, La Fraschetta del Mare, La Piazzetta, L'Asticiotto, Le Leccornie del Gatto, Mistral, Porticciolo, Porto Innocenziano, Romolo al Porto.

## LA RICETTA ORIGINALE

**Ingredienti (la ricetta depositata non riporta le dosi):** olio, aglio, alici salate, concentrato di pomodoro, pomodorini tipo ciliegino (chiamati in dialetto "seccativa"), acqua (circa 1 lt per ogni 100 g di pesce), caviglioni (in dialetto "sgavaglioni"), prezzemolo, sale, spaghetti, ingredienti opzionali: vino bianco (Cacchione), limone, pecorino romano Dop, peperoncino.

**Preparazione:** mettere olio, aglio e alici salate in una pentola, rosolare l'aglio e far sfaldare le alici. Aggiungere poco concentrato di pomodoro, quindi unire i pesci e far rosolare il tutto per poi amalgamarlo per bene a fuoco basso. Aggiungere i pomodorini (seccativa), lasciar cuocere in modo da far iniziare a sfaldare i pesci, quindi aggiungere il prezzemolo. Quando i pesci saranno ben cotti, aggiungere l'acqua e alzare la fiamma per far bollire il tutto fino a farlo sfaldare completamente. Il brodo così ottenuto dovrà continuare a bollire a fuoco alto per diverso tempo (a seconda delle quantità di pesce e di acqua utilizzate). Aggiustare di sale e di peperoncino. Far ritirare il brodo fino a circa la metà del volume iniziale, per poi filtrarlo con un colino. Estratta l'essenza del pesce, far cuocere nel brodo gli spaghetti spezzati, curando che la loro cottura resti al dente. A piacere, potranno essere aggiunti: altro peperoncino, pecorino romano, vino bianco Cacchione (Bellone) e una spruzzata di limone, così come usavano fare i vecchi pescatori.



# Crogiuoli di ricchezze enogastronomiche

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Profumi e sapori  
delle isole italiane,  
ricche di storia.*

**L**e isole italiane sono, sotto ogni aspetto, di illimitato valore. **La più grande riserva marina d'Europa** è un vanto italiano nella piccola **Ustica** al largo di Palermo. E attorno alle tre Egadi, Favignana, Marettimo e Levanzo, presso Trapani, furono combattute le guerre Puniche. Con l'incantevole arco alpino traboccante di paesaggi da urlo, l'Italia è di nome e di fatto il "Belpaese", quasi tutto bagnato da Tirreno, Adriatico e Jonio. Molte altre isole sono misteriose: da quelle marittime alle lacustri e fluviali. Ci si imbatte in presenze anima-

li, vegetali, monumentali in un insieme di valori e bellezze. Estese all'incirca 5.000 kmq, le isole italiane sono 800, un'ottantina delle quali abitate.

Tali informazioni stimolano varie considerazioni per i non trascurabili aspetti enogastronomici. Tanto per cominciare, **le numerose varietà di pesci e di piante aromatiche** come timo, menta, lavanda, origano, rosmarino. Per non dire dei **capperi**, **l'altro punto di riferimento della nobile flora mediterranea**, non esclusi basilico e prezzemolo assolutamente fondamentali. I loro sapori deter-

Isola di Levanzo





minano la riuscita di piatti che nel mondo hanno successo. Se consideriamo altri menu non italiani, è quanto accade più o meno con il curry, la curcuma e altri aromi.

*Senza i siciliani finocchietti di campagna, la pasta con le sarde è improponibile*

Soffermandoci sull'Italia, non sono da sottovalutare gli arcisiciliani **finocchietti di campagna che crescono spontaneamente**. Priva di loro, la celeberrima pasta con le sarde è improponibile. Il grande attore e scrittore palermitano Pino Caruso, che ci ha lasciati un anno

fa, parlava di pasta con le sarde a mare a proposito dei poveri che non avendo i soldi per acquistare le sarde, "pesce azzurro" peraltro poco costoso (e assai nutriente), erano costretti a farne a meno e mangiavano la pasta soltanto con gli altri ingredienti, per primi i finocchietti. La maggiore isola del Mediterraneo, la Sicilia, seguita dalla Sardegna e, terza, dalla più piccola Elba sono crogiuoli di ricchezze enogastronomiche.

**La Sicilia è una sorta di Continente:** dai miracolosi **frutti dell'Etna**, il vulcano attivo più alto d'Europa, che i catanesi chiamano "a muntagna", alle pianure e basse colline dove già durante la dominazione araba si coltivava la **canna da zucchero**. **Sui monti delle Madonie**, tra Palermo ed Enna, **la soffice manna**



di evangelica memoria. E **la tradizione del miele** un po' in ciascuna delle sue nove province; **le confetture** di ciliegie, albicocche, pere, mele, agrumi, fichi; **il pesce** in scatola, sgombrò, tonno, alici. Le tipicità siciliane sono condensate in quel paradisiaco angolo che è **l'isola di Pantelleria con le viti dell'uva Zibibbo** e gli ulivi, bassi per sopravvivere alla furia del vento, che producono **olive Biancolilla**.

*Le isole sono legate a importanti figure della nostra storia e a una stupenda fauna*

Intendiamoci: **profumi e sapori** si trovano in abbondanza anche nel golfo della Campania: Napoli in testa e poi **Capri, Ischia, Procida, Vivara, Nisida**. E nell'arcipelago toscano dell'**Elba** con Pianosa, Giglio, Giannutri, Montecristo, **legate** in buona misura **a eventi e personaggi della storia**.

Con **Ponza e Ventotene** sono congiunti destini come quello dell'ex Presidente dell'Italia repubblicana, **Sandro Pertini**, inviato al confino a Ventotene per lunghi anni. Nell'isola sarda di **Caprera morì Giuseppe Garibaldi dopo oltre 20 anni di solitudine**.

Altre isole ricche di fascino sono **le Tremiti** nel basso Adriatico, con splendidi panorami e stuzzicanti sapidità. Capitoli a sé sono i volatili, primi attori di lunghe migrazioni stagionali, come i **bellissimi esemplari di fenicotteri** con le ali rosse che preferiscono le lagune paludose. Da non dimenticare le **tartarughe marine**, come la Caretta-caretta, che hanno fatto delle acque del Mediterraneo e dei litorali italiani il luogo preferito dove deporre le uova.

Tartaruga Caretta-caretta





# La cipolla ripiena di Coazze

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Diventa De.C.O.  
la ricetta tradizionale  
dei forni montani.*

**S**imbolo della cucina povera, onnipresente come ingrediente in tanti piatti della cucina tradizionale italiana, la cipolla è un po' la "Cenerentola" della tavola, considerata un prodotto di poco valore: quante volte abbiamo sentito dire l'espressione "Saranno costretti a mangiare pane e cipolle" per indicare una situazione di indigenza! Tuttavia, in realtà, **non disdegna di essere protago-**

**nista di piatti nei ristoranti gastronomici:** come l'"Assoluto di cipolla" dell'abruzzese Niko Romito al "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila); la "Cipolla fondente" di Salvatore Tassa alle "Colline Ciociare" di Acuto (Frosinone); la "Cipolla caramellata" del lombardo Davide Oldani al "D'O" di Cornaredo (Milano); o la "Matrioska" (con la cipolla di Tropea) del piemontese Davide Scabin al "Combal.0" di Rivoli (Torino), per citare soltanto i più noti.

E poi, guai a definirla semplicemente "cipolla", cioè un bulbo di pianta erbacea, perché **in Italia le qualità sono tantissime, più di venti**, dalla rossa di Tropea (calabrese), alla siciliana di Giarratana, alla cipolla bianca di Chioggia, alla ramata di

Montoro (Campania), fino alla bionda di Cureggio e Fontaneto (Piemonte).

*Le cipolle bionde piatte  
sono la materia prima  
per realizzare le "sioule pieñe"*

**In Valle di Susa** (a Drubiaglio) e **in Val Sangone**, zone montane piemontesi, si coltivano le cipolle bionde piatte, materia prima fondamentale per la realizzazione delle tradizionali **sioule pieñe**, vale a dire **le cipolle ripiene** che nelle borgate si preparavano per la festa dell'Assunta, a Ferragosto.

Ora **il Comune di Coazze**, piccolo centro montano a pochi chilometri da Torino, ha stabilito di **salvaguardare questa antica ricetta locale con un marchio De.C.O.**, la Denominazione Comunale di Origine, deciso a luglio con una delibera e **un disciplinare molto particolareggiato**. "È un piatto assai diffuso, in Piemonte ma anche in Italia - precisano il Sindaco Paolo Allais e il suo vice Emidio Martino - ma nella nostra valle è **radicato nella memoria culinaria contadina**. Il motto del nostro Comune, che campeggia sul campanile di una chiesa, è 'Ognuno a suo modo': dunque abbiamo segnalato **nel regolamento entrambe le tipologie diffuse nei ricettari storici di famiglia: le cipolle ripiene di verdure e quelle ripiene di carne**".

Nel suo fondamentale trattato *Le ricette regionali italiane* (1967), Anna Gosetti della Salda, infatti, le assegna al Piemonte in due modalità: le "Cipolle ripiene" a base di carne, con formaggio e una piccola spruzzata di acquavite prima di andare in forno, e le "Cipolle ripiene di magro", a base



Lo chef Franco Giacomino con la sua preparazione di cipolla ripiena

di zucca, mostarda e amaretti. Nella *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi, invece, non sono contemplate le cipolle ripiene. Alla verdura dall'odore pungente il gastronomo di Forlimpopoli dedica soltanto poche ricette, tutte di "Cipolline", "Agro-dolci", "In istufa" e "Pe contorno ai cotechini".

Basta percorrere alcuni chilometri, per scoprire che in un'altra valle del Torinese, la **Val di Lanzo, per la festa della Vergine Addolorata, si preparavano, invece, le "Cipolle ripiene dolci", servite come dessert**, il cui ripieno è a base di **amaretti, Rhum, canditi misti, tuorlo d'uovo, cacao amaro, burro**.

*Lo chef Franco Giacomino ha codificato la preparazione*

In realtà la ricetta vegetariana è la più antica, come spiega lo chef **Franco Giacomino, del ristorante "La Betulla" di Trana** (Torino), a pochi chilometri da Coazze, che è diventato l'ambasciatore del progetto e ha codificato la preparazione: "Offro sempre le cipolle ripiene ai miei clienti come piccolo antipasto e agli ingredienti aggiungo anche la salsiccia della Val Sangone, oltre a un pizzico di 'saporita', il mix di spezie che fa parte della dotazione di tutte le massaie. **Gli amaretti secchi nell'impasto conferiscono al piatto un sapore dolce molto particolare**, anche se nelle nostre borgate non tutti l'accettano. È fondamentale usare materie prime di qualità, come la cipolla bionda piatta di Drubiaglio, che è una frazione di Avigliana, un centro della bassa Valle di Susa. Come scrisse Mario Soldati, la terra produce gioia per gli uomini, gioia di mangiare e di vivere. E questo riconoscimento della De.C.O. offrirà nuova visibilità e maggiore tutela al nostro piatto". Nella Val Sangone non mancano i prodotti del territorio tutelati: c'è il **pane De.C.O. di Coazze** e il **formaggio Cevrin** di Coazze, che vanta una Dop ed è inserito tra i presidi Slow Food. È una toma montana prodotta con il latte delle capre di razza camosciata delle Alpi, mescolato con quello vaccino: matura per tre mesi in grotte e richiede un'accurata manu-



tenzione, perché le forme devono essere girate quasi quotidianamente. Al Cevrin (che nel *patois* locale significa, appunto, capra) è anche dedicata una sagra in ottobre.

*Il significato del marchio De.C.O. inventato da Veronelli*

Che differenza c'è tra una De.C.O. e una tutela europea come le Igp o le Dop? Si tratta in realtà di **un marchio privato, deciso dal Comune, a uso collettivo: sancisce una qualità, garantita a livello locale da chi aderisce al disciplinare**. Anzi, secondo l'inventore di questa Denominazione, il gastronomo Gino Vero-

nelli, non è nemmeno un "marchio" in senso stretto, ma **una forma di certificazione libera che parte "dal basso"**. La prima proposta di Veronelli risale al 1999, per invogliare i piccoli centri italiani a valorizzare i loro prodotti tipici. Poi l'Ance, l'Associazione Nazionale Comuni Italiani, promosse una legge Costituzionale, la n. 3 del 2001, che permette alle amministrazioni locali di tutelare le espressioni popolari che interessino **le attività agroalimentari, in quanto rappresentative di un patrimonio culturale di rilievo**. Dal 2002 cominciarono le deliberazioni di tanti Comuni. **A oggi sono alcune centinaia i prodotti con la qualifica De.C.O., ma non esiste un registro nazionale** e comunque è stato stabilito che non sono incompatibili con le Denominazioni Europee. Anche se la Ue non le riconosce. Ora a questo lungo elenco si aggiunge la "Cipolla ripiena di Coazze". Sia benvenuta, con l'avvertenza che si può preparare in tante varianti, *Ciascuno a suo modo*, per usare il titolo di una commedia di Luigi Pirandello, che nel centro della Val Sangone soggiornò in vacanza. Purché con la cipolla bionda piatta.

### **"SIOULE PIEÑE"** **(Ricetta del disciplinare ufficiale)**

**Ingredienti:** *cipolle bionde piatte (della Val Sangone oppure della Val di Susa), pane raffermo De.C.O. (di Gaveno o Coazze), uova, latte e burro (della Val Sangone), bietole, parmigiano, sale, pepe, noce moscata, prezzemolo, altre spezie ed erbe a piacere (oppure un pizzico di "saporita"). In aggiunta, per la ricetta con la carne: salsiccia della Val Sangone. In aggiunta per la ricetta con gli amaretti: amaretti secchi.*

**Preparazione:** *sbucciare le cipolle e cuocerle per circa 3 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolarle e lasciarle intiepidire. Togliere la calotta superiore e svuotare l'interno, lasciando 2 o 3 foglie in modo da ottenere dei cestini, e tritare la polpa asportata. Rompere le uova all'interno di un ampio contenitore; tagliare e sminuzzare le bietole, per poi unirle alle uova. Aggiungere il latte tiepido e mescolare il tutto unendo la parte interna sminuzzata delle cipolle. Tagliare il pane privandolo della crosta e unirlo al composto; aggiungere il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe nero, le erbe e le spezie a piacere. Far sciogliere il burro e unirlo al composto. Sistemare il tutto all'interno dei cestini di cipolla, coprendo gli eventuali vuoti con pezzetti delle stesse. Porre i cestini di cipolle ripiene all'interno di un tegame, possibilmente in cotto, o in recipiente da forno. Cospargere di parmigiano grattugiato, aggiungere alcuni fiocchi di burro e una spolverizzata di spezie a piacere o di "saporita" e infornare a 180° per circa 40 minuti.*



# Una zucca dal nome curioso: “cappello da prete”

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Una varietà la cui forma, nella fantasia popolare, ricorda quella del tipico cappello di un parroco degli anni Cinquanta, come don Camillo.*

**G**li antichi Romani utilizzavano la zucca principalmente come contenitore per il preziosissimo sale, tanto che ancora oggi il “sale in zucca” è sinonimo di senno e oculatezza. Essi conoscevano, però, solo la zucca del genere *Lagenaria*, a forma di *fiaschetta* (dal greco *lagenos*, fiasco) e non ancora le molteplici varietà del genere *Cucurbita*, le più diffuse oggi, che arrivarono solo nel XVI secolo importate dai coloni spagnoli.

**Distinguiamo oggi 15 specie e 500 varietà. Tra le più famose in Italia c'è quella mantovana**, perché rappresenta la condizione necessaria per la preparazione dei famosi tortelli, simbolo della città. La *mantovana* è una varietà **appartenente al gruppo “cappello da prete”**, zucche storicamente coltivate nella bassa Pianura Padana: nelle province, oltre Mantova, di Pavia, Reggio Emilia, Parma, Piacenza,

Modena, Ferrara. Il gruppo è caratterizzato da una **buccia grigio-verde con superficie costoluta** e dalla presenza di due falde di cui quella inferiore più o meno sviluppata e **la cui forma, nella fantasia popolare, ricorda il tipico cappello di un parroco degli anni Cinquanta**, proprio come quello dell'indimenticabile **don Camillo nei famosi film con Peppone!**

---

*La polpa, asciutta e saporita, è estremamente versatile in cucina*

---

La polpa, giallo-arancio, soda, asciutta, saporita e decisamente dolciastra, e per questo estremamente versatile in cucina, è usata con successo non solo per il **ripieno di paste fresche**, ma anche per **risotti, gnocchi, vellutate, marmellate**.

Un gusto ben diverso da quello troppo delicato, per non dire insipido, della *Lagenaria* dell'antica Roma, che Virgilio descrive come cibo di poco pregio e Marco Gavio Apicio consiglia di cucinare con molte erbe aromatiche e salse a base di aceto e mosto: possiamo, quindi, capire i Romani che la apprezzavano più come contenitore che come alimento!

Oggi della zucca, così come per il maiale nella tradizione contadina, non si butta via niente; **si utilizzano anche i semi**, tostati in forno, **le foglie**, nelle zuppe, **i fiori**, fritti, ripieni o nelle frittate, e persino **la buccia**, nelle salse, puree o fritte come chips!

La zucca “cappello da prete”, il cui nome calza, tra l'altro, alla perfezione con l'etimologia del nome zucca (dal tardo





Un'immagine tratta dal film "Don Camillo e l'onorevole Peppone"

**zione Comunale di Origine (De.C.O.)**, un'importante attestazione che lega un prodotto al luogo storico d'origine, un vero e proprio certificato di "nascita" e "crescita", simbolo del valore identitario per una comunità.

Il miglior modo di valorizzare le zucche "cappello da prete" è comunque quello di **celebrare le ricette della tradizione del territorio d'origine riportando alla luce le più antiche e forse meno note**. Per me, nata nel cuore dell'Oltrepò Pavese, merita una nota particolare il "**nusät**", una torta a base di polpa di zucca che si è tramandata oralmente per generazioni e nel tempo.

latino *cocutia*, testa), può avere altre denominazioni locali, riferibili a specifici ecotipi, come "zucca berrettina" piacentina, reggiana o di Lungavilla, in Oltrepò Pavese, o "zucca bertagnina" (da *bartò*, cappello in dialetto) di Dorno, in Lomellina.

Simbolo della straordinaria biodiversità dei prodotti della Pianura Padana, questa zucca è oggi protetta da enti e associazioni che hanno avviato progetti di rilancio e valorizzazione della produzione locale legata all'agroalimentare.

*Molte associazioni di produttori si prodigano per valorizzarla*

In provincia di Mantova, per esempio, i produttori si sono uniti per preservare la loro famosa e amata zucca dalla "invasione locale" di specie più economiche ottenendo per la "**cappello da prete**" mantovana il riconoscimento di **Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat)**.

La zucca bertagnina di Dorno, dimenticata per anni fino a essere quasi ridotta a un esemplare in via di estinzione, è stata riscoperta e valorizzata dalla nascita dell'Associazione produttori della zucca bertagnina, che si propone, come principale obiettivo, lo sviluppo e il riconoscimento dei prodotti del territorio.

Nel Comune di Lungavilla, l'Associazione Gruppo Promotori della zucca berrettina, in stretta collaborazione con l'Ente Nazionale Sementi elette di Tavazzano (Lodi), ha avviato un progetto di ricerca che, a partire dai semi conservati dagli agricoltori, ne recupera e con-

serva i tratti originari del patrimonio genetico. La zucca berrettina di Lungavilla è oggi protetta dalla Denomina-



### NUSÄT (Ricetta originale riportata dall'Associazione zucca berrettina di Lungavilla)

**Ingredienti:** 800 g di zucca pulita, 60 g di formaggio grana padano, 60 g di pane grattugiato, 1 uovo intero, 1 cipolla, olio, burro, noce moscata, qualche gheriglio di noce.

**Preparazione:** dorare la cipolla, tagliata a fettine, in olio e burro; toglierla dalla pentola lasciando da parte olio e burro. Cuocere la zucca, passarla nello schiacciapate e mescolarla con il pangrattato, il formaggio grana, l'uovo e la noce moscata. Salare e unire l'olio e il burro messi da parte. Stendere il composto in una teglia imburata e cosparsa di pangrattato in modo che abbia circa 2 cm di altezza. Passare sulla superficie una forchetta per creare una decorazione e aggiungere qualche fiocco di burro. Cuocere in forno per 35 minuti a 150°. Dopo aver tolto il nusät dal forno, cospargere la superficie con i gherigli di noce.



# Nasce la nettarina Saturnia

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

*Avviata la produzione  
sperimentale di una  
varietà di pesca  
senza pelo.*

**L**a pesca Saturnia, di cui ci siamo occupati anche in passato, in quanto prodotto di eccellenza delle Marche, avrà presto un preciso disciplinare con cui ottenere la Dop. Attualmente, questa caratteristica pesca piatta viene prodotta in 110 ettari, di cui 80 nelle Marche e 30 in Campania. La novità, tuttavia, è costituita dal fatto che, su tre ettari e mezzo, si stanno sperimentando centinaia di selezioni diverse, con

piantine provenienti da tutto il mondo, per vedere quali di esse si adattino meglio agli ambienti produttivi delle Marche. Come è noto, la pesca Saturnia appartiene alla **grande famiglia delle pesche piatte**, che ha come origine la Platicarpa. Dall'Istituto sperimentale di frutticoltura di Roma, a suo tempo, l'imprenditore agricolo Giorgio Eleuteri di Civitanova ha avuto la licenza di produrre due varietà: la Ufo 2 e la Ufo 4.



Marco Eleuteri (foto di Monica Palloni)

**Tutti gli appezzamenti di terreno destinati alla produzione** delle due varietà di questa pesca, che sul mercato si è diffusa con il più classico nome di "pesca Saturnia", **si trovano nelle colline che guardano l'Adriatico**. In particolare a Montecosaro, Montegranaro, Potenza Picena e Porto San Giorgio, affinché per tutta la mattinata le pesche siano baciata dal sole e poi, a metà pomeriggio, siano rinfrescate dalla brezza marina. Gli alberi della pesca Saturnia, per evitare che il frutto perda il suo aroma, molto delicato, a causa dei raggi del sole troppo infocati, sono protetti da un telo riflettente e da una rete rossa fotosensibile dei raggi solari, oltre che da una rete antigrandine. **Non vengono mai adottati insetticidi** ma viene attivato il sistema della "confusione sessuale".

*La pesca Saturnia è oggetto di sperimentazioni per caratterizzarne le proprietà*

Appena raccolta, la pesca Saturnia viene spazzolata per eliminare la peluria che ad alcuni consumatori dà fastidio. Al momento della giusta maturazione, essa è deposta in cassetine dove rimane fino alla consegna al consumatore. Attualmente, è stato attivato **un progetto internazionale** sostenuto dalla regione Marche, portato avanti dall'**Università politecnica** delle Marche con i suoi ricercatori delle facoltà di Agraria e di Medicina, **in collaborazione con l'Istituto di frutticoltura della Catalogna**, per caratterizzare le proprietà gustative e quelle nutraceutiche. Periodici controlli sono effettuati sulle piantagioni, grazie a una convenzione, dai tecnici del Crea di Roma, il più importante ente italiano di ricerca agroalimentare. Ora la sperimentazione viene portata avanti per ottenere in produzione le prime pesche mature a inizio maggio. Intanto, mediante una nuova selezione, si tenta di avere in produzione anche pesche tardive che possano maturare a settembre. **La pesca Saturnia è apprezzata dal mercato per il suo aroma particolare, 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 di altissimo livello**.

*I migliori chef si sono cimentati nella preparazione di piatti con l'ottimo frutto*

Negli ultimi dieci anni, i migliori chef si sono cimentati nella preparazione di piatti che avessero come ingrediente non di secondo piano la pesca Saturnia. E alcuni di essi hanno inserito nel menu le proprie ricette. **È stato il dottor Marco Eleuteri**, figlio dell'imprenditore Giorgio, **a organizzare i "laboratori", coinvolgendo gli chef stellati** Uliassi, Cedroni, Alajmo e Portinari, seguiti a ruota dagli ottimi chef del territorio. Tutti hanno saputo esprimere il meglio di sé facendo

ricorso all'estro e alla fantasia, ma soprattutto alla loro professionalità, sfruttando le migliori caratteristiche della pesca Saturnia che sono la dolcezza delicata, il profumo floreale e il gusto equilibrato, **tutti elementi che la rendono associabile con il pesce e con la carne, con il baccalà come con il ciu-scolo** (tale abbinamento è stato presentato con grande successo da Michele Biagiola all'Expò di Milano), **con il formaggio e con lo yogurt**. Eleuteri è riuscito ad abbinare la pesca Saturnia **anche con la colatura delle alici di Cetara**.

La pesca Saturnia avrà presto una concorrente. Lo ha rivelato lo stesso Marco Eleuteri, il quale ha confermato che sono in corso i primi investimenti, in **un terreno sperimentale di 15 ettari, per mettere in produzione la nettarina Saturnia**, che costituirà una novità per il mercato in quanto si tratta di una varietà senza pelo.



# Acetose piacevolzze

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Per orientarsi tra la vasta famiglia degli aceti.*

**M**itigate le peculiari caratteristiche di gusto spiccatamente aspro e deciso, oggi l'aceto è presente sul mercato in **un vasto assortimento di prodotti dai caratteri distintivi**, molto apprezzati dalla moderna gastronomia internazionale. Può, quindi, risultare utile un loro sintetico profilo, a cominciare da quelli ottenuti esclusivamente per fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola.

L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** e l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**, nobilitati dalla Dop, ne costituiscono orgogliosamente **i più apprezzati** (e purtroppo i più imitati) esempi. Dai delicati processi di maturazione e invecchiamento (almeno 12 mesi), nelle acetaie, dei mosti cotti di partenza, ogni batteria dà origine a prodotti unici e difficilmente comparabili, ma i cui caratteri complessivi si possono riassumere in un **colore bruno carico, densità sciropposa, bouquet fragrante e persistente, sapore corposo e avvolgente, acidità armonica ed equilibrata**.

Se l'uso più tradizionale e filologico dei balsamici è quello di condimento, per esempio, per insalate, verdure e carni, l'estro degli chef ne ha ormai consentito

l'ampia presenza a tavola, tra dolce e salato, dagli antipasti fino ai dessert.

L'**Aceto Balsamico di Modena Igp** è tutt'altro prodotto, **solitamente industriale**, composto con differenti proporzioni di aceto di vino e mosto cotto: ha minori qualità organolettiche e prezzo decisamente più contenuto.

Noto e utilizzato, sia a scopo alimentare sia medicinale già da tempi lontanissimi, l'**Aceto di mele** è il prodotto della **fermentazione del sidro**, con **moderata acidità, profumo delicato e sapore armonico** che richiamano il frutto d'origine. Se pastorizzato (in genere quando ricavato da bucce e torsoli), si presenta di colore limpido, mentre utilizzando frutti interi si ottengono prodotti leggermente torbidi, ma indiscutibilmente più apprezzabili.

**Ideale per insaporire piatti a base di carne e salse delicate**, esalta gli aromi di insalate e verdure, sia crude sia cotte, e rende più fresche le macedonie di frutta.

*L'Aceto di riso è caratterizzato da diverse sfumature di gusto e colore*

L'**Aceto di riso**, da sempre usato nelle cucine orientali e, in particolar modo in quelle giapponese, cinese, vietnamita e coreana, è ottenuto con la **fermentazione di riso senza aggiunta di conservanti o additivi**. Sebbene sia generalmente accreditato per il tono delicato e dolciastro, è in realtà caratterizzato dalle diverse sfumature di gusto e colore **delle tre varietà di appartenenza**:

- **Aceto di riso tradizionale**: di colore bianco e sapore deciso;





- **Aceto di riso nero:** dal colore scuro e gusto amarognolo;
- **Aceto di riso rosso:** di colore ambrato, molto apprezzato per il sapore agrodolce.

Un ulteriore fattore di diversificazione è costituito dalla **concentrazione di acido acetico**, una variabile che muta a seconda del territorio di provenienza: l'aceto di riso cinese, per esempio, presenta un tasso più alto di quello giapponese e di conseguenza una netta differenza nel sapore: il condimento cinese, quindi, si caratterizza per essere più aspro; quello giapponese, invece, per risultare più morbido e dolciastro.

Comunemente utilizzato per insaporire e "incollare" il riso usato per il sushi, l'aceto di riso viene usato come condimento e insaporitore di tantissimi piatti e salse cui conferisce una inconfondibile nota acidu-

la ma delicata. Piuttosto **simile l'Aceto di vino di riso.**

Tipico della cucina dell'Asia sudorientale, e molto usato anche in alcune regioni dell'India, l'**Aceto di cocco** può nascere in due modi differenti: per fermentazione della linfa dei fiori della palma di cocco o per fermentazione del liquido estratto dalla noce di cocco. Nel primo caso, l'aceto risulterà di color bruno scuro mentre, nel secondo, tenderà verso una colorazione bianco latte. Ha un **sapore delicato e agrodolce e profumo esotico** che richiama il classico frutto dalla polpa bianca. Ottimo se usato per aggiungere **un tocco di dolcezza a condimenti per insalate, marinature, zuppe** e piatti caldi e freddi.

**L'Aceto di malto**, ottenuto per **fermentazione del malto d'orzo**, è **corposo, delicato e molto aromatico**, e può es-

sere utilizzato per **condire insalate o per cucinare carne e pesce**. Perfetto, secondo la tradizione inglese, su *fish&chips*. Probabilmente **l'aceto più antico al mondo**, l'**Aceto di miele**, si ottiene per **fermentazione acetica dell'idromele** (bevanda alcolica conosciuta anche come "bevanda degli dei"). Di bassa acidità, **colore dorato e aroma caratteristico**, è ottimo come **condimento di verdure, carni, salse e preparati agrodolci**. Diluito in acqua, servito freddo, diventa un ottimo dissetante.

*Ricca di seducenti fragranze è la famiglia degli aceti aromatizzati*

Decisamente copiosa e ricca di seducenti fragranze è la famiglia degli aceti aromatizzati, ottenuti per adeguate **macerazioni di prodotti ortofruitticoli e spezie in aceti di vino di buona qualità.**

A partire dall'antico **Aceto dei sette ladri** (da macerazione di aglio, ruta, salvia, rosmarino, assenzio, macis, noce moscata, cannella, garofano e canfora) agli aceti di lampone, di melagrana, di ciliegia, di pesca, di fico, di fico d'India, di uva fragola, di salvia, di dragoncello, di aglio, di lavanda... e persino di caffè!

**Per la fantasia di chef** e appassionati di cucina è nato persino un **innovativo aceto solido da grattugiare**, dal colore **nero intenso e profumo fragrante e fresco**: il Parpaccio dell'Acetificio Mengazzoli, a base di Aceto Balsamico di Modena, che si è aggiudicato il premio Italian Food Award 2019 ed è stato **selezionato tra le 3 migliori innovazioni di prodotto alimentare dell'anno!**

Tra le curiosità dell'estate appena trascorsa, i nuovi sofisticati **cocktail all'aceto**, bevande dal caratteristico sapore agrodolce, con o senza alcol, ottime per rinfrescarsi e reidratarsi. Quella che ha riscosso maggiore successo a livello internazionale è lo **switchel**, a base di **Aceto di mele, zenzero fresco grattugiato, miele e succo di limone**, diluiti in mezzo litro d'acqua, da consumare dopo 24 ore di riposo in bottiglia.





# La favola di Lee Yum Hwa: dal fintech alla pasta all'uovo

di Elena Simmen

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Intervista con lo chef  
pastaio, innamorato  
della cucina italiana.*

**S**entirsi italiano deve essere bello! Il mio amico Lee Yum Hwa me lo dice sempre con un grande sorriso e una risata che gli illumina il volto.

Siamo a Singapore, la capitale della finanza del Sud Est Asia, dove Yum Hwa ha deciso anni fa di lasciare il suo lavoro di consulente finanziario e diventare pastaio. Una passione che lo ha portato ad **avviare "Ben Fatto 95", un laboratorio artigianale di pasta fresca con annessa cucina**, dove degustare la sua pasta "dalla trafilatrice al piatto", se non si avesse la pazienza di aspettare di arrivare a casa per la prima forchettata. È una *start-up* della pasta fatta a mano e non si potrebbe chiamarla altrimenti nella capitale della finanza! Ma andiamo in ordine.

Yum Hwa ha 36 anni, è energico e determinato e ha aperto "Ben Fatto 95" nel ga-

rage di casa, nel 2018. **Produce ogni settimana tra i 20 e i 25 kg di pasta** con farine di grano tenero e semola di grano duro dei *Molini Pivetti* di Renazzo (Ferrara). Insieme alla pasta, **vende anche salse e sughi** che realizza con ingredienti originali (per quanto possibile), seguendo ricette tradizionali, come pesto ligure, salsa di pomodoro con o senza carni e così via.

*I clienti che si siedono  
nel piccolo, delizioso giardino  
possono "assaggiare l'Italia"*

I suoi clienti sono per l'80% singaporiani (cinesi, malesi e indiani) e per il 20% europei. Tra questi, i 12 fortunati che riescono a sedersi nel piccolo, ma delizioso giardino con pergolato annesso alla cucina e al laboratorio, possono "assaggiare l'Italia" sul posto, ossia **degustare fumanti bucatini o spaghetti trafilati al bronzo, agnolotti alla canavese, papardelle, tortellini e tanto altro.**

Negli ultimi tempi, Yum Hwa usa sempre meno le macchine del suo laboratorio, puntando di più sul bellissimo e a dir poco **gigantesco matterello, cimelio che ha portato dall'Italia.**

Questo simpatico pastaio singaporiano, innamorato dell'Italia e del cibo italiano, **ci ha raccontato la sua storia** al lungo tavolo di lavoro, lo stesso dove impasta, stende e lavora la farina con acqua o uova. "Mi sono avvicinato al mondo della pasta in occasione di una vacanza in Italia, nel 2016 - dice Yum Hwa - quando sono partito alla scoperta della culla del mondo, **l'Italia**, un Paese che mi ha sempre affascinato perché **ha la capacità di offrire**

Lee Yum Hwa e il suo gigantesco matterello



**prodotti gastronomici straordinari partendo da ingredienti semplici e genuini.** Sono stato a Milano, in Toscana, a Bologna e in altre città dell'Emilia Romagna. Ed è proprio in Emilia Romagna che ho scoperto di avere un filo diretto con le paste lavorate a mano. Come? Gustando le innumerevoli specialità delle meravigliose trattorie emiliane". "Al rientro da questo viaggio - prosegue Yum Hwa - sono ritornato al mio lavoro e alla scrivania, ma il mio pensiero è rimasto a tavola, in Italia".

### La prima esperienza in cucina

"Trasportato dalla coinvolgente esperienza italiana, ho iniziato a cucinare, non-stop, pasta per gli amici. L'apprezzamento riscontrato mi ha invogliato ad affinarci e a fare un'esperienza di lavoro nel ristorante di un caro amico". **"È stato amore a... primo piatto!** Ho deciso così di lasciare scrivania e computer per un più attraente tavolo artigianale, dove ho iniziato a dilettermi a fare la pasta a mano, usando anche i network per conoscere meglio questo mondo d'arte e cucina".

"In occasione di un altro viaggio in Italia, in Puglia e poi ancora in Emilia Romagna, ho seguito seminari *ad hoc* e ho conosciuto **Antonio Amadoni, che costruisce piccoli attrezzi per lavorare a mano le**



**varie tipologie di pasta, e Rina Poletti** ossia **'la sfoglina emiliana più famosa d'Italia'**, che mi ha insegnato a lavorare la sfoglia della pasta con l'uso del solo mattarello".

Mentre Yum Hwa parla, stupisce **la sua profonda conoscenza della nostra cultura gastronomica, che valorizza gli ingredienti quali veri protagonisti di un piatto.** La "stoffa" si nota nei dettagli, diceva qualcuno. E così questo simpatico "pastaio" prosegue nel suo intrigante racconto descrivendo il "colpo di fulmine" per alcune artistiche immagini di pasta sarda che nella sua assillante ricerca aveva scoperto su siti giapponesi.

### Oggi la pasta sarda artigianale è il suo vero fiore all'occhiello

"Dovevo assolutamente conoscere personalmente l'autore di quella che mi è sembrata pura arte culinaria - *culinary-gold* - e così sono partito per Tokyo dove ho conosciuto quella che definisco **la mia mentore, Claudia Casu, sarda doc,** ora felicemente trapiantata in Giappone. È stata una delle più preziose esperienze, perché mi ha arricchito professionalmente e permesso di capire ed entrare in perfetta simbiosi con l'impasto. Ho imparato a fare i tradizionali *culurgiones* e persino il famoso *filindeu*. Oggi la pasta sarda artigianale è il mio vero fiore all'occhiello!".

Yum Hwa racconta di un successivo viaggio in Sardegna e di un episodio curioso: "Un'altra mia grande maestra è stata **un'affascinante novantenne sarda, nonna Gilda,** che ha saputo infondermi l'incanto della pasta. Pur non parlando la stessa lingua, ci siamo capiti come per magia grazie al linguaggio dei gesti, degli sguardi, della comune passione per la cucina e per la pasta fatta a mano. E così ecco che le *lorighittas* hanno preso forma dalle mie mani grazie ai suoi preziosi insegnamenti. Semplicemente straordinario!".

### Il sogno di Yum Hwa, un romantico pastaio

"Quale è il mio sogno? Aprire un pastificio con distribuzione su larga scala. Vorrei concentrarmi su una produzione di quantità e qualità, che possa darmi la soddisfazione della notorietà nel mondo della pasta artigianale e farmi conoscere per quello che veramente amo e sono: un romantico pastaio".

Prima di lasciare "Ben Fatto 95" mi sorge spontanea una domanda, forse banale, ma assolutamente di rito: Yum Hwa perché tanta passione per la pasta e non per i *noodles*? Nessuna esitazione da parte di Yum Hwa: "Perché l'Asia a tavola è rappresentata dal riso, l'Italia invece è sinonimo di pasta, di stupende e infinite varietà". Nessun cenno ai *noodles*.



# Abbiamo esagerato... e ora?

di **Enza Buonfrate**, *Delegata della Valle d'Itria*  
e **Marzia Daniela Impedovo**, *Biologa Nutrizionista*

*Durante il lockdown, c'è stato un consumo eccessivo di farinacei, dolci, zucchero e lieviti, cercando di ritrovare un po' di buonumore.*

Julia Child



**C**orre l'anno 1946. **Julia Child**, dopo aver portato la cucina francese nella bigottissima America, con perfetto *aplomb* si iscrive alla sezione parigina della Scuola di Arte culinaria Cordon Bleu, la più grande organizzazione gastronomica al mondo. La sua convinzione: **"Le persone che amano mangiare sono sempre le migliori"**. Migliori sempre. Anche prima e dopo i giorni bui del Covid-19. È vero, **abbiamo esagerato, spesso inconsapevolmente, durante la "clausura"**, senza immaginare che il consumo smoderato di farinacei, dolci, farine raffinate, zucchero e lieviti, carni

rosse, alimenti pro-infiammatori, costituisce, soprattutto per soggetti con pregresse situazioni patologiche, un maggiore rischio di contagio da *coronavirus*. Perché? Semplice: nel cibo si ritrova un po' di buon umore. **I carboidrati** del triptofano, precursore della serotonina, cioè l'ormone della felicità, **si localizzano nell'apparato digerente**.

Ora, man mano che, cautamente, si riconquista la perdita libertà, è necessario soffermarsi sulla **scelta di alimenti che migliorino dapprima il nostro microbiota intestinale**. È lì, infatti, **il nostro secondo cervello**.

*L'equilibrio dei batteri, ospiti del nostro intestino, modifica le difese immunitarie*

È lì che risiedono le **quattrocento diverse specie di batteri**, ospiti del nostro intestino. Il loro equilibrio modifica anche l'umore e, soprattutto, le nostre difese immunitarie. Ergo, **la necessità di tutela con l'impiego di probiotici**, essenzialmente lattobacilli e bifidobatteri o kefir, ricco di quaranta diverse specie di batteri, assumibili anche da soggetti intolleranti al lattosio. Va, inoltre, preservata l'integrità dell'intestino con l'assunzione di acqua a temperatura ambiente, evitando l'esposizione alle basse temperature degli luoghi troppo rinfrescati.

**Di estrema importanza, anche, la scelta del cibo contenente:**

- **Zinco**, la cui assenza favorisce l'insorgere di polmoniti e raffreddori. Esso è presente in ostriche, alici, seppie, calamari, coscia di tacchino, tuorlo d'uovo,



fesa di manzo, germe di grano, semi di canapa, zucca, semi di girasole, noci, mandorle, nocciole, parmigiano.

● **Magnesio**, la cui assenza predispone a infiammazioni croniche: è presente in miglio, legumi secchi, spinaci crudi, noci brasiliane, riso integrale.

● **B-glucani**, componenti della fibra alimentare, che stimolano i fagociti, globuli bianchi con la particolare attività di inglobare, mangiando, i microrganismi indesiderati. Si ritrovano in orzo, avena, funghi, alghe. Ottimo il porridge, pappa d'avena, ottenuto per ebollizione dei chicchi d'avena e aromatizzato a piacere.

*Le vitamine utili al nostro benessere si trovano soprattutto nei cibi crudi*

Tra le vitamine utili al nostro benessere, da ricercare, preferibilmente, i cibi crudi, per via della loro termolabilità.

● **Vitamina A**, utilissima per l'integrità della barriera intestinale che, se compromessa, determina il passaggio di microrganismi, batteri e virus dannosi alla salute. Si trova in carote, zucca, albicocche, tuorlo d'uovo;

● **Vitamina C**, importante per la difesa contro infezioni virali e respiratorie: è presente in kiwi, arancia, peperone rosso, fragole, ribes, cavolo nero.

Da non trascurare la ricerca di cibo contenente acidi grassi polinsaturi **omega-3**, con spiccate proprietà antinfiammatorie,

presenti nei semi di lino, nelle noci, nel pesce azzurro (alici, sarde, sgombri) e nell'olio extravergine d'oliva.

**Da non sottovalutare: l'acido folico** che, tra l'altro, possiede la capacità di migliorare la salute dei globuli bianchi. È presente in asparagi, fagiolini, spinaci, bietole, legumi; **il selenio**, importante per il buon funzionamento della tiroide, di cui sono ricchi il polpo, i gamberi e il rombo.

**Utilissimo il ferro** per l'attività del sistema immunitario. È presente nei legumi, nel crescione, nel cavolo riccio, nell'avena, nel fegato bovino, nelle vongole. Per l'assunzione dai vegetali e dai legumi si richiede la presenza contemporanea di

Vitamina C. Si consiglia, pertanto, di assumere acqua e limone (utilizzabile direttamente come condimento).

**Di grande rilevanza è la Vitamina D**, un ormone dalle molteplici funzioni, tra le quali **la capacità di fissare il calcio nelle ossa, di influenzare l'umore e di modulare l'attività del sistema immunitario**. Per produrla si ha bisogno di una diretta quotidiana esposizione alla luce per quindici-venti minuti e di un discreto consumo di alici, aringhe, funghi. In caso di insufficienza o carenza, è necessaria un'integrazione effettuata quotidianamente e non dopo lunghi intervalli di giorni (così la 'nota 96' dell'AlFA, l'Agenzia Italiana del Farmaco).

Da non trascurare, infine, **i polifenoli antiossidanti naturali e vegetali**, che hanno la capacità di influenzare il buon funzionamento del microbiota intestinale. Li ritroviamo **in frutti rossi** (mirtillo, lamponi, ribes), **thè verde, riso integrale nero, spezie, cannella, olio extravergine d'oliva**.

Oggi come non mai sono importanti, per il nostro benessere, la conoscenza, l'informazione e la cultura del buon cibo, soprattutto perché l'organismo è una macchina perfetta che non possiamo sostituire, pur se consegnata senza il libretto delle istruzioni.





# Ristorazione scolastica e Covid

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*Purtroppo, l'applicazione delle norme per contrastare il diffondersi dei contagi, si scontra con la realtà.*



Il consumo del **pasto a scuola** è, a ragion veduta, ritenuto non solo un momento dedicato all'alimentazione, ma anche **di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo**, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, **sia sanitario**. Infatti, tutte le linee guida regionali, relative all'offerta di bevande e alimenti nelle scuole, impongono agli operatori scolastici **l'obbligo di garantire la somministrazione di pasti sani ed equilibrati assicurando, inoltre, quella convivialità** che costituisce il fulcro di tale necessario servizio.

**Nel settore della ristorazione scolastica, la sicurezza degli alimenti è da sempre stata questione di massima rilevanza** e gli operatori delle mense scolastiche sono stati chiamati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP - *Good Hygiene Practise*) e nei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Indubbiamente questa situazione ha fatto sì che la pandemia, con cui la nostra società è purtroppo oggi chiamata a convivere, non abbia colto impreparati gli operatori del settore né le istituzioni scolastiche.

**Le disposizioni emanate dalle Regioni prevedono**, infatti, che le singole realtà scolastiche identifichino **soluzioni orga-**

**nizzative che consentano di assicurare il necessario distanziamento** attraverso la gestione degli **spazi atti al consumo dei pasti** (refettori, mense) e dei tempi (turnazioni).

*Solo il 30% delle scuole è dotato di locali mensa/refettorio*

Purtroppo, però, l'applicazione pratica delle norme emanate per contrastare il diffondersi dei contagi, si scontra con una realtà in cui delle oltre 40.000 scuole presenti sul territorio nazionale, solo circa il 30% è dotato di locali mensa/refettorio e molti di questi non sono idonei a garantire l'applicazione delle disposizioni in materia di distanziamento sociale. **Ciò comporterà l'impiego delle aule didattiche quali luoghi destinati anche al consumo dei pasti**. Decisione, questa, che imporrà una serie di attività di sanificazione degli ambienti e di gestione della somministrazione degli alimenti la cui efficacia, inevitabilmente, si scontrerà con il fatto che **una classe non è dotata delle attrezzature e degli accorgimenti tecnico/sanitari** che sono presenti - per legge - nei locali cucina/mensa/refettorio. Si pensi, per esempio, alla **necessità di garantire le idonee temperature degli alimenti** o all'obbligo di procedere allo sporzionamento in aree attrezzate e salubri.

Altro elemento da non sottovalutare è che al termine del servizio di ristorazione e consumo dei pasti, **le mense e i refettori restano liberi da persone e oggetti e possono, quindi, essere assoggettati alle quotidiane attività di pulizia** delle superfici e dei pavimenti, condizione questa **non possibile in aula, stante la presenza degli studenti**.

*Si rischia che, per contrastare il Covid, si perda il focus sulla lotta alle tossinfezioni alimentari*

Insomma, se pensiamo che i maggiori rischi per la salubrità alimentare si concentrano nel rispetto delle temperature e nelle attività di manipolazione e trasporto dei cibi, ben si comprende come gli operatori del settore e le Autorità scolastiche saranno chiamate a **un grande sforzo operativo, soprattutto in materia di potenziamento delle attività di controllo del rispetto delle prassi igienico-sanitarie** e della prevenzione di ogni possibile violazione, anche accidentale, delle stesse.

Ove ciò non avvenisse, correremmo il pericolo che, per contrastare il Covid, si perda il focus sulla lotta alle tossinfezioni alimentari, da sempre elemento di maggior rischio nella somministrazione e nel consumo dei pasti in comunità.



# Attenzione al botulino

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Un potentissimo veleno naturale, che può anche essere letale in pochissima quantità.*

**C**on una maggiore disponibilità di frutta e ortaggi, molti si avventurano nella tradizionale produzione casalinga di conserve. Oggi, poi, con la situazione di emergenza in cui viviamo, si sta molto più tempo in casa e ci si attarda con più piacere in cucina. L'Istituto Superiore di Sanità ha ancora una volta

raccomandato la massima attenzione nel consumo dei prodotti conservati.

*L'Italia è il Paese europeo con il più alto numero di casi di botulismo*

L'Italia è il Paese europeo con il più alto numero di casi di botulismo. Il pericolo proviene dalla tossina di un batterio che può provocare la paralisi progressiva dei muscoli. È un potentissimo veleno naturale che può anche essere letale in pochissima quantità.

La maggior parte dei casi è **correlata a conserve di produzione domestica** e solo raramente sono implicati alimenti industriali.

Di recente l'Istituto, attraverso il **Centro Nazionale di Riferimento per il Botuli-**

**smo**, l'organismo coordinatore del sistema di sorveglianza nazionale, ha iniziato a monitorare la comparsa di **nuovi fattori di rischio**.

Dallo studio sono emersi casi nei consumi domestici, tra gli studenti fuori sede che spesso portano con sé conserve preparate dai parenti e fra la popolazione immigrata che prepara alimenti etnici provenienti da altre culture.

*La pericolosità dei panini farciti dello street food*

Ciò che è più inaspettato è la pericolosità dei panini farciti con molti ingredienti, consumati presso i banchi dello *street food*. **Tale consumo è in forte aumento** e già si è verificato il primo focolaio di botulismo a esso correlato.

Si raccomanda, **prima dell'apertura di una conserva, di controllare visivamente il contenitore** per vedere se sia integro; se i tappi e le capsule metalliche siano convessi, o rigonfi. Se premendo il dito al centro la latta cede, non c'è più il sottovuoto e la conserva non è più edibile, perché si sono sviluppati microrganismi con conseguente produzione di gas.

**L'Istituto Superiore di Sanità non manca di raccomandare** che in caso di avvelenamento caratterizzato dalla **bocca asciutta, nausea e mobilità oculare**, è necessario **rivolgersi tempestivamente al proprio medico** curante oppure al più vicino a pronto soccorso, spiegando cosa si è mangiato e quanto tempo prima dalla comparsa dei sintomi. Sarebbe altresì utile portare con sé anche il residuo alimentare sospetto, se disponibile.





Gondolin,  
Verona, 2020,  
pp. 126  
€ 17,00

## Ricette di ordinaria follia. *Estasi culinarie sulle orme di Bukowski*

di Claudio Caroli

**U**na serie di racconti di vita quotidiana, ambientati nella Bassa padana, che fornisce lo spunto per diverse ricette, allegramente svincolati dalla bulimia di correttezza, politica e non, che affligge ampi strati della società contemporanea. E, a ben guardare, un'opera che mantiene le promesse contenute nel titolo e nell'allusione del sottotitolo al letterato americano: viene infatti da pensare che nessuno

meglio di una persona con il percorso esistenziale di Bukowski potrebbe condividere lo spirito con cui Caroli interpreta la parte culinaria della sua opera. La tradizione si mischia all'originalità, il possibile all'improbabile, quanto basta a incuriosire gli audaci e far storcere il naso ai sacerdoti delle regole e basta. Il baccalà alla vicentina con un saggio suggerimento al riuso degli avanzi; i ciccioli di pesce (in un territorio dove li si pensa e gusta rigidamente in chiave suina); un originalissimo sugo per le "penne borboniche", le saracche e i tordi. La ricetta dei pomodori secchi aromatizzati al

fumo di castagne consente all'Autore di stabilire un gustoso parallelismo con la leggenda delle sigarette Lucky Strike: il loro caratteristico aroma sarebbe stato scoperto da un tabaccaio yankee, quando decise di fumare le sigarette sopravvissute all'incendio del suo negozio, quindi sostanzialmente tostate. Che il lettore accetti o no di cimentarsi con le ricette suggerite, non toglie nulla alla gustosità delle storie, che richiamano alla memoria il "Mondo piccolo" di Giovanni Guareschi, indimenticabile cronista-cantore dei panorami geografici e umani della stessa Bassa padana.



Laterza,  
Bari-Roma, 2019,  
pp. 117  
€ 12,00

## Alimentazione e arte della cucina. *L'esperienza del Trentino*

a cura di Giuliano Di Bernardo e Marta Villa

**I**l cinquantesimo compleanno della loro Delegazione ha offerto agli Accademici trentini l'occasione per un convegno dedicato alla tradizione gastronomica del loro territorio. Questo volume ne contiene gli atti e consente di spaziare su cinque secoli di cultura gastronomica e alimentare del territorio, partendo da una documentata serie di considerazioni sulle abitudini dei padri conciliari che si riunirono proprio a Trento dal 1542 al 1563. La corrente di pensiero, secondo cui i severi lavori del Concilio fossero inframmezzati da succulenti

intervalli simposiali, appare sostenuta da una documentazione affidabile più che altro alla famiglia delle *fake news*. Fonti più attendibili fanno invece supporre che, in realtà, si era prestata molta attenzione a una sostanziale sobrietà, con la definizione dei giorni di digiuno e di altre limitazioni alimentari. Considerata la presenza di molti porporati nordici e il fatto che proprio in quei tempi il veneziano Pietro Querini lo avesse portato in Italia, e soprattutto nel Triveneto, l'unica chicca gastronomica conciliare può essere stata l'introduzione dello stoccafisso, pesce poco costoso e compatibile con le restrittive regole alimentari della Chiesa. Nel Seicento e nel Settecento, la cucina trentina continua a risentire del fatto che il territorio si trovi sull'asse Roma-Firenze-Augusta, ma su questo si inseriscono influenze gastronomiche che

derivano dai contatti con Venezia, Verona e le regioni confinanti di Lombardia ed Emilia e con la cultura gastronomica francese, importata da alcuni cuochi sfuggiti alla ghigliottina. La cucina trentina assume così una sua identità, di cui è espressione il ricettario di Felice Libera (1787). Nel 1800, il dilagare dei moti irredentistici comporta la chiusura della frontiera, anche gastronomica, con l'Italia, quindi il prevalere di piatti di ispirazione austro-ungarica e mitteleuropea. Ciò non toglie che, specialmente nelle famiglie irredentiste, si continuasse a cucinare all'italiana, anche basandosi sul corposo ricettario di Giulia Turco Turcati Lazzari, pubblicato a Venezia nel 1904. Viticoltura e orticoltura sono oggetto di interessanti considerazioni sul piano storico e ambientale, senza trascurare uno sguardo all'alimentazione del futuro.



# La nuova App dell'Accademia Italiana della Cucina

*I contenuti  
e come consultarla.*

**L**a nuova App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è rivolta sia al grande pubblico sia agli Accademici. È uno strumento agile e completo che consente di entrare nel mondo dell'Accademia, in ogni momento, con uno smartphone o un tablet. Di fondamentale importanza per gli Accademici è **l'area riservata** che permette, tramite password, di accedere a due sezioni speciali: il **Carnet degli Accademici e il grande ricettario**.

Una volta scaricata **gratuitamente** la App da **Apple Store** o **Google Play**, a seconda dello smartphone posseduto, apparirà la schermata principale, articolata in **quattro sezioni principali**.

La **prima**, denominata **L'Accademia**, consente di visualizzare la Brochure istituzionale, lo Statuto, il Regolamento e il Codice etico. Il tutto sempre aggiornato.

La **seconda**, denominata **Notizie**, è utile per essere continuamente informati sulle novità inerenti all'Accademia, al mondo dell'enogastronomia e della ristorazione e per leggere, in anteprima, il **"FOCUS"** del Presidente, l'editoriale pubblicato sulla rivista mensile **"Civiltà della Tavola"**.





La **terza** sezione è riferita a contenuti di grande importanza: **la Guida ai Ristoranti, le Ricette, la Rivista, le Pubblicazioni e la Biblioteca.**

L'attuale App della nostra **Guida ai Ristoranti** resta invariata, quindi non deve essere tolta dal dispositivo se già installata. Ma è possibile, per il pubblico, installarla anche tramite questa App. Sarà così facile per tutti ricercare e consultare i migliori ristoranti in Italia e all'estero recensiti e valutati dai nostri Accademici. La sezione dedicata alle **Ricette della tradizione a tavola** è rivolta al pubblico in quanto ogni utente, previa registrazione, avrà la possibilità di visualizzarne al massimo 20. **Agli Accademici si raccomanda di consultare il Ricettario nella sezione Area riservata.** Da questa sezione si può inoltre "sfogliare" la rivista **"Civiltà della Tavola"**, con i preziosi contributi dei componenti del Centro Studi "Franco Marenghi" e dei nostri validi Accademici.

Una pagina è stata riservata alle **Pubblicazioni**, per restare sempre aggiornati sulle novità editoriali dell'Accademia e per presentare al pubblico interessato un'anteprima dei volumi editi dall'Accademia e ora in vendita in libreria. Non poteva mancare la **Biblioteca**, che raccoglie più di 5.000 opere donate dagli

Accademici e dagli editori, con le informazioni principali sul nostro fondo librario, la collocazione e le indicazioni per la consultazione dei volumi.

**La quarta** sezione, la più significativa per gli Accademici, è **l'Area riservata**. Inserendo il numero o il codice riportato sulla tessera associativa, con un semplice passaggio si accederà a contenuti riservati ai soli Accademici. **I Delegati**, come di consueto, utilizzeranno le credenziali fornite dalla Segreteria.

È nata la necessità, in questi ultimi anni in cui l'Accademia si è rivolta alla digitalizzazione di alcune attività, di rendere più dinamica la consultazione del **Carnet degli Accademici**, fino al 2019 distribuito in versione cartacea. Di solito usciva a inizio anno, ma a seguito delle continue variazioni non era mai aggiornato e nasceva comunque "vecchio". Senza considerare che alcuni Accademici non lo possedevano, a causa delle rare partecipazioni alle riunioni conviviali. Oggi, invece, l'annuario viene frequentemente **aggiornato**, ed è in ogni momento consultabile sui vari dispositivi per rintracciare gli amici Accademici attraverso una rapida ricerca del cognome e nome (opzionale), o consultare le Delegazioni in Italia e all'estero selezionandole dal menu. Individuato l'Accademico desi-

derato, **ci si potrà direttamente mettere in contatto con lui telefonando o inviando una mail attraverso i collegamenti in evidenza.**

In questa sezione, si possono inoltre consultare **le cariche** degli Organi centrali dell'Accademia, del Centro Studi "Franco Marenghi", i Coordinatori Territoriali e i Direttori dei Centri Studi Territoriali.

Altro strumento importante è la **nuova tessera associativa**. Inviata per mail agli Accademici, è registrata nella propria area riservata. Ricordiamo che la tessera dell'Accademia si può memorizzare nel proprio smartphone o tablet anche attraverso la **App gratuita "Stocard"**.

Per consultare una **ricetta tipica**, ogni Accademico ha la possibilità di visualizzare la raccolta completa del ricettario "La Tradizione a Tavola" dalla sezione Ricette. Buona navigazione!





Riportiamo l'intervista al Presidente Paolo Petroni, raccolta da Fiammetta Fadda, giornalista e critica gastronomica, per il numero di settembre della rivista "La Cucina Italiana".

Verso il futuro

# IN PRIMO PIANO NEL MONDO

Così il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina definisce la nostra tavola. Pronta alla sfida Unesco

di FIAMMETTA FADDA



Particolare del dipinto "La fine della colazione della signora Vuillard" (1895) di Edouard Vuillard.

**I**l 29 luglio 1953, a Milano, a tavola all'Hotel Diana, Orio Vergani, giornalista poliedrico, scrittore, amante del bien vivre, fondò l'Accademia Italiana della Cucina. Scopo: nobilitare, diffondere, tutelare un patrimonio gastronomico che gli appariva unico e irripetibile. Il nostro. L'idea gli era venuta da cronista per il *Corriere della Sera* del Tour de France e del Giro d'Italia, durante le soste nelle trattorie e nei ristoranti lungo il percorso. Quel giorno insieme a lui sedeva un gruppo di personaggi e amici illustri, da Arnoldo Mondadori a Michele Guido Franci, da Gio Ponti a Dino Villani ed Edoardo Visconti di Modrone. C'erano anche Vincenzo Bonassisi e Massimo Alberini, certi di partecipare a una fondamentale missione culturale per il Paese.

Sessantasette anni dopo, l'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica, è un organismo complesso, che conta oltre 7.500 accademici attivi in 224 delegazioni in Italia e 85 all'estero. Conta 26 Centri Studi Territoriali che lavorano al Ricettario Nazionale e alla Biblioteca di Cultura Gastronomica. Infine l'Accademia edita la *Guida ai ristoranti*, il mensile *Civiltà della Tavola*, e mette in atto una serie di iniziative, coordinate e realizzate oggi dal suo nono presidente, Paolo Petroni. Naturale incontrarlo per chiedergli come vede l'ambizioso progetto di candidare la cucina italiana a Patrimonio Unesco.

**Come si mangia oggi in Italia? Meglio o peggio di dieci anni fa?**

«Qualche mese fa avrei risposto in modo un po' diverso da oggi. L'obbligo di non uscire di casa durante il lockdown ha ridato vigore alla cucina familiare. Sono riapparsi piatti pressoché scomparsi, come la pasta fatta in casa e certi dolci laboriosi. L'impennata di consumi di farina e uova lo testimoniano. Diverso è il discorso dei ristoranti. Alcuni, specie quelli in centro città, senza lavoratori in pausa pranzo e senza turisti, sono in difficoltà. Altri invece sono sovraffollati, soprattutto nei fine settimana. La cucina di qualità ne soffre». **Le donne italiane passano sempre meno tempo ai fornelli. Come sarà la cucina di casa tra cinque anni?**

«Mi permetta una precisazione! Non le donne italiane, ma gli italiani. Ormai in casa uomo e donna si alternano nei ruoli, che siano single o coppie.

La cucina di casa non peggiorerà né scomparirà. Anzi, resterà la nostra stella polare».

**Quali sono i criteri con cui l'Accademia elegge a testimoni della tradizione, depositandole con atto notarile, le ricette regionali?**

«Col deposito notarile non intendiamo ingessare la tradizione. Il nostro scopo è lasciare alle future generazioni una base certa di lavoro, un faro di riferimento. Prendiamo atto delle tradizioni familiari e dei cuochi più attenti al territorio e ne facciamo una sintesi. Non è verità assoluta, guai se la cucina fosse sempre uguale. Ma, per farle un esempio, la ricetta del ragù alla bolognese depositata nel 1982 dalla Delegazione di Bologna è ancora oggi la più consultata in tutto il mondo».

**Dall'osservatorio dell'Accademia quali sono i Paesi nei quali è più apprezzata e diffusa la cucina italiana?**

«Ormai la cucina italiana ha sostituito quasi ovunque quella francese nei grandi alberghi. Fino a qualche anno fa era considerata cucina popolare come la cinese e la spagnola, oggi ha un ruolo di primo piano in tutto il mondo. E stiamo facendo passi da gigante in Cina e negli Stati Uniti».

**Quali sono i suoi suggerimenti perché la candidatura della nostra cucina all'Unesco, di cui siamo promotori, abbia successo?**

«Ben venga la richiesta per un riconoscimento alla cucina italiana che ha caratteristiche talmente forti e peculiari da meritare il titolo. Speriamo che la spesso disattenta politica nostrana sostenga l'iniziativa».

**Sushi, fast food, specialità messicane, cinesi, indiane. Fino a che punto la nostra tradizione può assimilare senza snaturarsi spunti e ingredienti esotici?**

«Le contaminazioni ci sono sempre state. Basti pensare a tutti i cibi arrivati dalle Americhe a stravolgere la cucina rinascimentale. Ma nella sostanza ogni cucina resta nel proprio alveo, poiché sono le trasmigrazioni. Siamo al sicuro».

**Una domanda personale: i tre piatti o prodotti che il presidente dell'Accademia si porterebbe su un'isola deserta?**

«Domanda difficile, ma debbo rispondere: allora, prosciutto crudo, tagliatelle al ragù, trippa cucinata in ogni modo e, se mi consente un dolce, torta di mele».



**Paolo Petroni**  
Fiorentino, scrittore, giornalista, autore di numerosi libri di cultura gastronomica. Dal 2015 presiede l'Accademia Italiana della Cucina. Tra le sue iniziative accademiche più recenti la prossima pubblicazione di una storia della cucina italiana a fumetti indirizzata soprattutto ai ragazzi delle scuole medie.



### Valle d'Aosta

#### AOSTA

## Depositata la ricetta della tradizionale Favò

*L'evento denominato "Favò al Festival" si è svolto nel giardino del castello di Aymavilles.*

La Favò è un piatto unico, povero e antico, tipico esclusivamente della frazione di Ozein del Comune di Aymavilles (Aosta). L'origine si può far risalire, verosimilmente, al primo Novecento o anche prima, quando "la nonna lo preparava per la famiglia che andava a mietere il grano", secondo quanto affermato da Faustina, una delle "veterane" cuoche di Ozein, insieme alle amiche colleghe Piera e Cassilda. Abituate a mangiare sin da bambine questo piatto, le tre cuoche sono state protagoniste, dal 1993, data di nascita della locale Proloco, nell'allietare i golosi e curiosi palati dei numerosi turisti nazionali e stranieri, iniziando a cucinare e a impiattare 150 porzioni della tradizionale favò, per arrivare, progressivamente, alle attuali 2.000 in una sola giornata! L'Accademico Vasco Marzini, attraverso un percorso di ricerca, è riuscito a raccogliere

documenti di tale ricetta: un piatto completo e semplice, come tutti i piatti "poveri" della tradizione, che ha per ingredienti carne, pasta, fontina, burro chiarificato e dove, naturalmente la fanno da padrone le fave. Nel giardino del meraviglioso castello di Aymavilles, dopo la degustazione di tale prelibatezza preparata dalle tre cuoche, si è proceduto, da parte del Delegato Andrea Nicola, alla consegna della ricetta e dell'atto notarile al rappresentante dell'Amministrazione Comunale, sancendone così l'appartenenza a tale Comune. Ha ringraziato, inoltre, per la preziosa collaborazione offerta al fine di poter raggiungere uno dei tanti scopi istituzionali: la divulgazione e valorizzazione della cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, civiltà, cultura e tradizioni. (Beniamino D'Errico)



### Lombardia

#### MANTOVA

## Il mondo delle spezie e delle erbe aromatiche

*Per guarire o abbellirsi, per aromatizzare i cibi o per onorare gli dei.*

La Delegazione, affidata alle attente cure di Omero Araldi, si è riunita nel ristorante "Il Cigno dei Martini" dove Tano Martini non delude mai, anzi, si conferma ogni volta una certezza delle eccellenze mantovane del gusto e della tradizione. Cena nel giardino dell'antico palazzo, angolo segreto e antico, di fresco rifugio. Ospite, Fabio Bortesi, che ha narrato la storia e l'attualità della sua famiglia di erboristi dalla cultura approfondita sul mondo delle spezie e delle erbe aromatiche e non solo. Si è detto della loro origine orientale e mediterranea, dell'uso per guarire o per abbellirsi, per aromatizzare i cibi o, arse, per onorare gli dei. Erbe scelte per creare piacere o respingere, vedi l'aglio per i vampiri o la ruta per gli spiriti malvagi, nella

leggenda e nella vita quotidiana. Erbe e oli essenziali curativi, lenitivi, di prevenzione, da impiegare come *pharmakon*. Bortesi si è soffermato anche sul come le malattie venissero interpretate quali punizioni divine e del perché fossero giudicate streghe coloro che traevano dalle erbe medicinali efficaci, in quanto intralcio alla volontà di pena inflitta da Dio, unico detentore della guarigione. Non è mancato un *excursus* sulle piante che ognuno di noi ha in casa, sui profumi e gli aromi da cucina, e sulle più comuni erbe del territorio come il tarassaco e l'ortica. Il tarassaco, nome dato da Bortesi alla sua azienda di tisane e oli essenziali, è anche un messaggero d'amore. La sua infiorescenza a soffione rivela se l'amato risponde alla passione. (Auretta Monesi)

#### MILANO

## Una serata ricca di eventi

*Presentato il libro, edito dalla Delegazione, "Decameron 2020, ricette dalla clausura".*

Il ritrovarsi della Delegazione può essere paragonato a una grande riunione di famiglia in cui, con enorme commozione, sono state ricordate le care persone scomparse e festeggiati i nuovi arrivati; si è chiacchierato; ci si è scambiati parole affettuose e, naturalmente, si è condiviso il cibo. Una specie di abbraccio simboli-

co ha unito gli Accademici, che ha preso la forma di un progetto comune, dal titolo indovinatissimo: *Decameron 2020, ricette dalla clausura*. Lo ha ideato il Delegato Dino Betti van der Noot, insieme alla sua speciale famiglia, senza il cui contributo creativo questo libro non sarebbe stato così bello. È l'insieme di tante storie di vita

degli Accademici della Delegazione, raccontate attraverso le ricette che hanno scelto di condividere. Dall'efficiente staff del Grand Hotel Pub ne sono state eseguite, con cura e professionalità, alcune, selezionate dai Simposiarchi Giorgio Erede, Carlo Pietrasanta e Dino.

Ospite d'onore della serata è stato il Presidente Paolo Petroni, che ha dato il benvenuto a due nuovi Accademici; ha consegnato la campana a Carlo Bongiani - ora

Delegato di Bogotà - e ha ricordato Carlo Valli con la consegna, al figlio Cesare, di una pergamena che ne sottolinea l'importante contributo in cinquant'anni di Accademia.

Gli Accademici si sono attardati più del solito, come a voler prolungare una serata tanto ricca di significato e di legami, che non sarà ricordata soltanto per il suo valore gastronomico, ma per ragioni ben più profonde.

(Paola Rancati)



## Friuli - Venezia Giulia

### GORIZIA, TRIESTE

## Una riunione conviviale per Accademici golfisti

*Con la degustazione di piatti tipici locali di pesce.*

**P**resso il Golf Club di Grado (Gorizia), si è svolto il Torneo di Golf organizzato dalla Delegazione di Trieste. Il torneo, alla sua VIII edizione, individuale, 18 buche Stableford, 3 categorie più una riservata ad Accademici, ha visto la partecipazione di 60 golfisti. Alla premiazione erano presenti i Delegati di Trieste e Gorizia che hanno avuto modo di illustrare ed evidenziare i valori dell'Accademia agli appassionati di golf e di premiare i partecipanti anche con pubblicazioni accade-

miche. È seguita una riunione conviviale molto partecipata, con la degustazione di piatti tipici locali di pesce, tra cui uno splendido *borreto de sepe a la grisana* (zuppetta di seppie).



## Veneto

### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

## Serata sul Delta del Po

*In un locale che sorge su una palafitta immersa nelle acque della laguna.*



**N**ella splendida cornice della Sacca del Canarin, una delle varie lagune che, assieme a valli e canali, formano il Delta del Po, si è svolta la riunione conviviale di fine estate nel ristorante "Canarin", a Porto Tolle. Il locale, esistente dai primi anni del 2000, sorge su una palafitta immersa nelle acque della Sacca, ed è stato completamente ristrutturato nel 2014, sempre con la stessa gestione dei signori Gino Pizzoli e Piero Milan e delle rispettive consorti.

Il menu è stato composto con i piatti caratteristici della cucina del Delta, dalle sarde in saor

all'anguilla; dagli spaghetti con le cozze al fritto misto, tutti preparati con gli ingredienti del territorio reperibili giornalmente sul mercato, scelta che ha comportato qualche stravolgimento del menu previsto ma non ha inciso sul buon gradimento della cena da parte degli intervenuti.

In apertura, il Delegato Giorgio Golfetti ha presentato la nuova Accademica Donatella Munari, che ha ricevuto l'augurale benvenuto dai commensali.

Al termine della cena, Gino Pizzoli ha illustrato la storia del suo locale, dato che questo non era mai stato visitato dalla Delegazione, e dopo aver raccontato qualche aneddoto sulla sua partecipazione al programma televisivo "4 Ristoranti", condotto da Alessandro Borghese, ha ricevuto dal Delegato la vetrofania e un libro dell'Accademia a ricordo della piacevolissima serata.

(Giorgio Golfetti)



### Toscana

#### VERSILIA STORICA

### Cena con il Presidente, a Forte dei Marmi

*Sottolineata l'importanza dello spirito conviviale nella ripartenza.*

**P**resso il bagno "Villa Grey", in Forte dei Marmi, si è svolta la riunione conviviale della Delegazione cui hanno partecipato 38 commensali, tra i quali il Presidente Paolo Petroni. Nel suo intervento, ha sottolineato l'importanza dello spirito conviviale nella ripartenza e nel graduale ritorno all'attività accademica.

L'elegante *location* ha regalato agli Accademici un aperitivo al tramonto. Il menu ha celebrato il pesce nella sua integrità, lasciandolo in purezza, con note soffuse nei condimenti e nei contorni. Dall'antipasto, la vaporata di crostacei, calamari e sogliole, freschissimi, al primo: trofie tirate a mano con scorfano, tracina e gallinella in bianco. Per secondo: una spigola in crosta di erbe e

verdurine su vellutata di pomodoro fresco e, infine, un delizioso dessert rinfrescante: un cannolo croccantissimo all'arancia, ripieno di mousse allo yogurt. Ottima la combinazione con l'atingolo di frutta e verdura a piccoli dadini aromatizzati al *passion fruit*. La proposta gastronomica dello chef è stata accolta con molta soddisfazione, mentre appena sufficiente è stato giudicato il servizio, un po' incerto e rallentato, probabilmente per il forte temporale che ha preceduto la serata.

La Delegata Anna Ricci, infine, ha annunciato la scelta della *location* che celebrerà i 10 anni di vita della Delegazione: la "Capannina di Franceschini" accoglierà gli Accademici per festeggiare, il prossimo dicembre, questo importante traguardo. (Sandra Bresciani)

### Lazio

#### LEGAZIONE PER LO STATO DELLA CITTÀ DEL VATICANO

### Passaggio della campana

*Il relatore si è soffermato sulle varie occasioni in cui il suono della campana scandisce le tappe dell'esistenza.*

**S**i è svolto, presso il ristorante "Arlù", il passaggio della campana dal Legato uscente Monsignor Giovanni Lo Giudice al nuovo Legato Monsignor Michele Fiorentino. L'evento ha avuto come relatore il

professor Giuseppe Del Prete, che si è soffermato sulle varie occasioni in cui il suono della campana scandisce le tappe dell'esistenza, le ore e le attività della vita ordinaria, non senza trascurare i vari ambiti istituzionali della vita civile,

### Marche

#### FERMO

### Degustazione dei salumi di un'antica razza autoctona di suini

*In occasione della ripresa dell'attività.*

**I**n luglio, la Delegazione ha ripreso le attività con una riunione conviviale presso la "Tenuta della Marca", a Campofilone, dal titolo "Salato di Marca". "Lo salato" è, infatti, l'appellativo che nel dialetto fermano indica tutti i prodotti derivanti dalla lavorazione e conservazione delle carni del maiale. Nel tardo pomeriggio, i partecipanti hanno visitato l'azienda, guidati dal proprietario Diego Iommetti, dopo una dotta presentazione del convivio da parte della Simposiarca Caterina Testa. I convenuti hanno avuto modo di osservare l'allevamento del "suino della Marca", un'antica razza autoctona recuperata geneticamente dall'Università di Camerino e che rappresenta il prodotto d'eccellenza dell'attività della Tenuta. Successivamente, all'interno dello stabilimento, gli Accademici sono stati edotti sui processi di macellazione e lavorazione delle

carni e sulla produzione delle varie tipologie di salumi. È seguita la cena-degustazione, dove gli ospiti ne hanno assaggiato i diversi tipi, prodotti utilizzando solo maiale della Marca, materie prime naturali e il sale come unico conservante. In particolare, hanno potuto degustare la spalletta, salume della tradizione norcina del Fermano, oramai desueto, che si ricava dalle zampe anteriori del maiale. Una sorta di prosciutto di seconda, che in genere era consumato dai mezzadri perché quello vero era appannaggio del proprietario dei terreni o veniva venduto per approvvigionare altri generi alimentari, e in particolare il baccalà quale cibo di magro e dalla lunga conservazione.

Nel corso della cena, i commensali hanno avuto il piacere di ascoltare un interessante intervento del DCST Benedetto Ranieri, sulla Dop del ciauscolo. (Fabio Torresi)



fra i quali, non ultimo, proprio il settore gastronomico, della cucina e della ristorazione. Nell'oc-

casione, per entrambi i Legati, il rintocco della campana apre un nuovo cammino, ma il suo suono

giunge altresì lieto per festeggiare il nuovo Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, e nell'accogliere Ety Cicioni, quale nuovo Accademico della Legazione. In un ristorante, un trillo di campanello dalla cucina, se pur delicato, richiama il gentil cameriere affinché questi porti sulla nostra tavola la pietanza richiesta, segnando un inizio. Quel suono diventa quasi vitale, perché il cibo stesso è vita, prosegue il relatore. "Tornando alla centralità del cibo e all'uso della campana, pensiamo ancora ai refettori di tanti seminari, collegi, monasteri e conventi, dove il Superiore di

quella comunità, all'inizio e alla fine del pasto, richiama alla preghiera attraverso un rintocco di campana". Il cibo è al centro anche in ambito liturgico: le campane di una chiesa invitano i fedeli a radunarsi attorno alla mensa del pane eucaristico. Il professor Del Prete conclude con un augurio a Monsignor Lo Giudice e a Monsignor Fiorentino, citando le parole di Hemingway nel romanzo *Per chi suona la campana*: "Oggi non è che un giorno qualunque di tutti i giorni che verranno, ma ciò che farai in tutti i giorni che verranno dipende da quello che farai oggi".

## Un convivio "ispirato"

*Respirando la spiritualità del Santuario della Madonna del Silenzio.*

Un "convivio ispirato", stante la spiritualità del luogo e cioè il Santuario della Madonna del Silenzio di Avezzano, quello organizzato dalla Delegazione. Grande evento con più di un protagonista: siparietto di eccellente interpretazione lirica, letture storiche, cerimonia di ingresso di un nuovo Accademico, la buona, antica cucina rispettosa delle tradizioni, un relatore di eccezione (Fra' Emiliano Antenucci, nuovo Accademico) che ha commentato le parole del Papa "Il chiacchiericcio è peggio del Covid". Erano presenti il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, il CT Gianni D'Amaro e il Delegato di L'Aquila, Demetrio Moretti. Il siparietto "Pentagramma Celeste", contenitore variegato, ideato e interpretato dal soprano Ilenia Lucci, ha giocato il suo eccellente ruolo con il supporto di Guido Cellini al pianoforte e dell'Accademica Alessandra Mosca e con l'impeccabile presentazione di Luca Di Nicola. Un richiamo ai leggendari Marsi e un omaggio all'Abruzzo, scenario di miti e leggende senza tempo, le letture

"interpretate" da Alessandra. Dopo l'Inno nazionale, le parole di benvenuto del Delegato Franco Santellocco Gargano hanno dato inizio alla particolare riunione conviviale, e il Simposiarca non ha mancato di sottolineare il filo conduttore del menu: sicuro richiamo alla più stretta tradizione marsicana, con assoluta genuinità dei prodotti, peraltro di produzione del territorio. Tanti gli interventi, tra i quali accattivante, ma rigoroso nella dialettica accademica, quello di Mimmo D'Alessio, che ha avuto anche parole affettuose per il nuovo Socio. Di alto profilo questo singolare evento al Refettorio francescano. (F. S. G.)



## Abruzzo

### AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Storia, musica e buona tavola

*Trascorso in serena amicizia il convivio agostano.*



Fra storia, musica, buona e innovativa cucina, pur ferma nella tradizione essenziale, è trascorso in serena amicizia il convivio agostano al quale hanno partecipato i Delegati di Atri (Antonio Moscianese Santori), di Chieti (Nicola D'Auria), di L'Aquila (Demetrio Moretti), di Sulmona (Gianni D'Amaro, CT); l'Accademico di Pescara Gianni Di Giacomo e, su tutti, il festeggiatissimo Mimmo D'Alessio, eletto recentemente Vice Presidente Vicario dell'Accademia. Si sono intrecciate storie antichissime e dotte citazioni, nell'ampio spazio culturale. L'ospite d'onore,

Fra' Emiliano Antenucci ( Rettore del Santuario della Madonna del Silenzio), non ha mancato di citare Ignazio Silone nel più ampio contesto della grande trasformazione paesaggistica, ambientale ed economico-sociale registratasi nell'intera Italia, che la Marsica visse nel corso di un secolo, da metà Ottocento a metà Novecento: la ciclopica opera di prosciugamento del Lago Fucino, voluta da Alessandro Torlonia.

Il convivio è stato preceduto dal concerto «Musica in... Libertà», tenuto dal soprano Ilenia Lucci (Accademica e Simposiarca della serata) che ha interpretato, accompagnata dal pianista Mario Di Legge, alcune delle più belle arie e canzoni italiane. Immane l'omaggio al compositore Ennio Morricone, da poco scomparso. Tradizione, innovazione e amore per la cucina: magici sentimenti che hanno reso molto interessante il menu, servito dal ristorante "La Macina", in quel di Celano, rivisitato per l'evento.

(Franco Santellocco Gargano)



## Molise

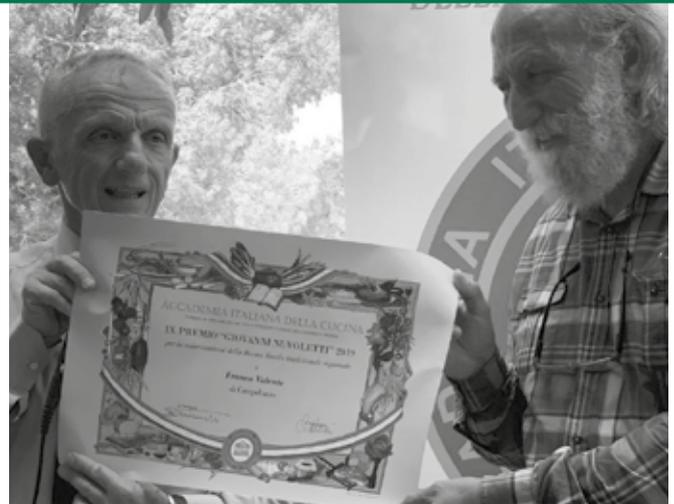
### CAMPOBASSO

## Premio "Giovanni Nuvoletti" 2019

*Allo studioso molisano Franco Valente.*

**G**rande giornata accademica per la Delegazione in occasione dell'importante evento per la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti" 2019 all'architetto Franco Valente, uno dei protagonisti della cultura molisana degli ultimi decenni, sia sotto il profilo della ricerca e della produzione saggistica, sia sotto quello della promozione storica e identitaria della regione. Egli si occupa prevalentemente di storia

dell'arte, architettura e urbanistica e, in tale ambito, ha pubblicato numerose monografie che lo hanno portato ad approfondire la conoscenza della vita che si conduceva in Molise durante il Medioevo, soprattutto nei pressi dei grandi insediamenti monastici come quello di San Vincenzo al Volturno. Gli studi sui materiali documentari e sui temi della "Regola benedettina" hanno illuminato aspetti importanti della storia



alimentare dei molisani e sciolto nodi interpretativi riguardanti alcune risorse e alcuni consumi consolidati nella tradizione gastronomica della regione. Per tali motivi il Delegato Ernesto Di Pietro gli ha consegnato il prestigioso riconoscimento. Lo studioso molisano,

in occasione della riuscita e molto partecipata riunione conviviale presso il ristorante "Porta Tamaro", in Sepino Altilia, ha raccontato agli Accademici la storia della città romana di *Saepinum*, importante sito archeologico molisano. (Ernesto Di Pietro)

## ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

**Le pagine della prima parte sono 40** (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.**

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni** o incontri, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**

**Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **"Attività e Riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.**

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

## Sicilia

### CATANIA

## La giusta atmosfera

*Per lasciarsi alle spalle un periodo pieno di incertezze.*

**D**opo la lunga e forzata sosta di questa primavera, la Delegazione, nel rispetto delle norme sanitarie previste, ha scelto di riprendere le attività prima della pausa estiva. La risposta degli Accademici è stata molto positiva; in tanti hanno mostrato una sincera voglia di incontrarsi. La scelta per la riunione conviviale di luglio è ricaduta sul "Giardino di Bacco", locale già noto alla Delegazione, che ancora una volta non ha deluso. Ha offerto, oltre alla qualità del cibo, spazi adeguati e attenzione nel servizio, contribuendo a creare la giusta atmosfera in un periodo pieno di difficoltà e incertezze. Lo chef Salvo Trischitta ha presentato un ottimo menu già dagli antipasti, con un plauso speciale per la sarda a beccafico, alla maniera catanese, in un'originale versione arrostita

e accompagnata da una buonissima crema al limone. Particolari anche gli gnocchi ai sapori della Norma, senza patate ma con un impasto a base di melanzane e ricotta salata, conditi con pomodoro e una particolare crema di ricotta salata. Freschissima l'ottima cernia bianca di fondale, cucinata in umido alla eoliana. Superlativi, in conclusione, i dolci: una crostatina di fragole e mirtilli dell'Etna, seguita dal tradizionale gelato al pistacchio di Bronte, una specialità del ristorante. Il vino, molto particolare, è stato un bianco delle Cantine Europa di Petrosino (Trapani). Gli Accademici hanno plaudito all'ottima cena, confermando che non poteva esserci occasione migliore per lasciare alle spalle questa triste primavera. (Michela Ursino)



### MODICA

## Desiderio di convivialità e di vita accademica

*Gli Accademici si sono ritrovati numerosi a Pozzallo.*

**L**a Delegazione ha deciso di organizzare una riunione conviviale ad agosto, per assecondare le esigenze e le aspettative di tanti Accademici desiderosi, dopo lo stop imposto dall'emergenza *coronavirus*, di convivialità e di vita accademica. Grazie all'impegno del Consultore Giuseppe Dugo, i titolari del ristorante "Shoreline", ubicato nella cittadina marinara di Pozzallo nelle vicinanze del lungomare Raganzino, hanno riservato i loro locali agli Accademici. Tra le pietanze servite, tutte a base di pesce, particolarmente apprezzato dai numerosi commensali, Accademici e ospiti, è stato il tentacolo di polpo al rosmarino e aceto balsamico, servito tra gli antipasti. Il maestro di cuci-

na Stefano Olindo ha confermato la sua bravura e il suo estro creativo. (Carlo Ottaviano)



## Europa

### Principato di Monaco

### PRINCIPATO DI MONACO

## Gli Accademici rinnovano lo spirito di amicizia

*Il piacere di incontrarsi dopo tanti mesi.*

**N**ella scenografica terrazza del "Monte Carlo Country Club", si è svolta la prima cena della Delegazione dopo il confinamento. Organizzata con capacità e rapidità dalla Vice Delegata Raffella Stimamiglio, una ventina di Accademici si sono rivisti per gustare il menu elaborato dello chef Saverio Gullace, cuoco passiona-

to e innovativo ma anche legato alla tradizione. Come richiedeva il luogo, il tema seguito è stato quello di impronta mediterranea. Dopo uno stuzzichino a base di pizzette *maison* e di anelli di calamari fritti, lo chef ha dato il benvenuto con gazpacho di anguria e tartare di gambero viola di Sanremo. Un piatto delicato, dal sapore intrigante, arricchito



dalla freschezza dei gamberi. Si è passati ai paccheri con calamari, caponatina e burrata: pasta perfettamente cotta al dente e sugo dal sapore tradizionale ma tutt'altro che banale. Una splendida pescatrice in crosta di pistacchio con cavolo viola ha deliziato i palati con una sinfonia di sapori assai ben accordati. Il dolce richiamava uno dei luoghi emblematici della mediterraneità, la Sicilia: un mille-

foglie di cannolo alla siciliana con mango e crema di pesca. Ottimi i vini, così come attento e rapido il servizio.

La serata si è svolta fra chiacchiere gradevoli e stimolanti che testimoniavano il piacere di incontrarsi dopo così tanti mesi.

Un bravo di cuore allo chef, ma anche a Raffaella che ha elaborato con Saverio l'apprezzato menu. (Luciano Garzelli)

### Stati Uniti d'America

#### CHICAGO

## Degustazione di barbecue al "Medinah Country Club"

*Visita all'affumicatore nel quale sono state preparate le vivande.*

**P**er il primo incontro della Delegazione dopo l'arrivo della pandemia negli Stati Uniti, gli Accademici e un piccolo gruppo di amici si sono riuniti al "Medinah Country Club", situato in un parco di circa 260 ettari nei sobborghi della città. Famoso come sede di importanti tornei di golf, Medinah offre anche una cucina degna di nota. Prima di iniziare la cena, gli invitati hanno visitato lo "smoker" (affumicatore) nel quale sono state preparate le vivande, con spiegazione del metodo di cottura. Lo chef, Matt Gilbert, ha proposto una degustazione tipicamente americana, con varie carni affumicate a caldo (circa 100 °C) per molte ore (per esempio, il petto di manzo viene affumicato per oltre 12 ore per renderlo tenero). L'antipasto era composto da croc-

chette al formaggio e pancetta con un gambero alla ciliegia, seguito da un'insalata di cocomero e formaggio di capra, con diversi ingredienti di produttori locali. Ognuna delle tre portate di carne (pollo, maiale e manzo) era accompagnata dalla sua salsa barbecue seguendo i vari stili di *barbecue sauce* a seconda delle regioni: South Carolina, Memphis nel Tennessee e Texas. Per dessert, cheesecake con pesche. L'Accademica Barbara Cola ha illustrato la storia dell'azienda



### Nel Mondo

#### Cile

#### SANTIAGO DEL CILE

## Cibo italiano e solidarietà

*Un'iniziativa di successo condivisa con la collettività italiana, l'Ambasciata e i mezzi di comunicazione.*

Il "Cibo Italiano per il Cile" è un'iniziativa solidale intrapresa dalla Delegazione, in collaborazione con altre istituzioni della collettività italiana in Cile, al fine di portare piatti di cibo italiano a due Istituzioni sociali gestite dai Salesiani e dagli Scalabriniani. I primi, con i programmi di accoglienza e riscatto dei ragazzi di strada; i secondi, con gli emigranti dei Paesi dell'America Latina rimasti senza tetto e senza lavoro e con l'impellente bisogno di rientrare nei loro Stati. L'iniziativa, che ha avuto anche lo scopo di sostenere i ristoranti italiani di Santiago, chiusi da più di 5 mesi, è stata finanziata attraverso una campagna di informazione promossa dalla Delegazione, dal Comitato di rappresentanza degli Italiani, dalla Camera di Commercio, dal CGIE e dal giornale locale della collettività "Presenza". Si è potuto contare anche sull'importante aiuto dell'Ambasciata di Santiago, tramite l'Accademico onorario, l'Ambasciatore Mauro Battocchi. È

stato un modo diverso di valorizzare il cibo italiano attraverso la solidarietà con i più poveri, e, allo stesso tempo, aiutando i ristoranti. Quelli che hanno aderito, fra cui i più rinomati di Santiago, sono stati in grado di consegnare circa 150 piatti settimanali. Giunti alla terza settimana, ci si augura di arrivare a circa 500 piatti, per continuare fino a 1.000. Il piacere di trovarsi insieme nelle riunioni conviviali della Delegazione è stato sospeso dal Covid ma, con l'esperienza della solidarietà, gli Accademici si sono sentiti uniti nel contribuire a portare conforto alle persone nei luoghi dove i bisogni e le incertezze, con la pandemia, si sono fatti più palesi.

La Delegazione si sente orgogliosa di aver potuto, anche in una situazione limite come la pandemia, contribuire al sollievo dei più colpiti, attraverso la cucina italiana, rafforzando, inoltre, l'amicizia e la collaborazione tra l'Italia e il Cile. (Alessandro Bizzarri, Floria Orsini)

Weber, originaria di Chicago, famosa per le sue griglie. Le bevande, tutte americane, sono state scelte

in perfetto abbinamento a ogni portata, compito non facile data la qualità alle volte dolce di alcune salse. Rispettando il distanziamento e con le mascherine d'obbligo, la piacevole serata ha dimostrato la possibilità di potersi riunire in sicurezza. Si prevedono incontri virtuali alternati con cene all'aperto per continuare a celebrare la gastronomia italiana e mondiale a Chicago. (Clara Orban)

## BUENOS AIRES, RAGUSA, SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

### Mondo Montalbano: la Sicilia tra cucina, cultura e internazionalità

Organizzato un webinar esteso a cinque Continenti.

Un incontro via Zoom esteso a cinque continenti con decine di città collegate: le Delegazioni di Buenos Aires, Ragusa e Singapore-Malaysia-Indonesia hanno organizzato un webinar dal titolo "Mondo Montalbano: la Sicilia tra cucina, cultura e internazionalità". Gli oratori dell'evento sono stati l'attore marchigiano, ormai da tempo adottato dall'isola, **Cesare Bocci**, che nella serie tv della RAI veste i panni del vicecommissario Mimi Augello, e due siciliani: la scrittrice **Costanza DiQuattro** e l'ingegnere **Giuseppe Scaccianoe**. **Paolo Petroni**, nel suo saluto iniziale in collegamento da Firenze,

ha ricordato il maestro Andrea Camilleri, insignito nel 2011 del premio "Orio Vergani" insieme a Luca Zingaretti. Ha, poi, sottolineato il costante impegno dell'Accademia nello sviluppo di sistemi innovativi, quale, per esempio, la nuova app, disponibile a breve. "Nonostante la congiuntura, nuove Delegazioni continuano a nascere", ha ricordato, congratulandosi con gli organizzatori e ringraziando i partecipanti per aver aderito numerosi all'iniziativa. **Entusiasta, in effetti, la risposta alla convocazione**, dall'alba di Los Angeles fino alla notte di Sidney: più di 160 collegati. "Questo incontro è frutto dei tempi e dei



Anna Lanzani, Vice Delegata di Buenos Aires

nuovi metodi di comunicazione", ha sottolineato **Alberto V. Lisdero, Delegato di Buenos Aires**, nel suo discorso di apertura. "Ci sentiamo vicini - ha continuato - attorno a un tavolo virtuale, intellettuale, sensuale e conviviale". Dal canto suo, **Giorgio Rosica, Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia**, nell'introdurre gli ospiti di riguardo ha sottolineato la portata dell'evento che riuniva i "rappresentanti di 45 Delegazioni e 22 Paesi". Il Delegato di Ragusa, **Vittorio Sartorio**, a sua volta dallo splendido Auditorium di

Santa Teresa, a Ragusa Ibla: "Vi aspettiamo numerosi qui in Sicilia: una cosa è parlare della cucina di Montalbano, altra cosa è provarla". **L'Ambasciatore italiano in Argentina, Giuseppe Manzo**, nel ringraziare l'amico Lisdero per l'invito, ha sottolineato che "Cucina, letteratura, cinema e tv sono eccellenze che vogliamo rilanciare in questo momento difficile" e ha auspicato continue occasioni di collaborazioni con l'Accademia. **Da Singapore, l'Ambasciatore Raffaele Langella** ha a sua volta ricordato le numerose attività svolte congiuntamente con la De-





legazione locale e le potenzialità, ancora in parte inesprese, della cucina siciliana a Singapore. Langella ha poi evidenziato la difficoltà di una "traduzione" all'estero degli "ingredienti e dei profumi" della "ricca, sofisticata, variegata e



Dall'alto: Maurizia De Biaggi, Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia e il Delegato Giorgio Maria Rosica; Alberto V. Lisdero, Delegato di Buenos Aires; Vittorio Sartorio, Delegato di Ragusa; l'Ambasciatore Raffaele Langella

nobile" cucina della Sicilia, difficile da "replicare" fuori dalla regione.

**Da Roma, Bocci ha intrattenuto, con generosità** e su più fronti, i partecipanti. Oltre che vicecommissario di Vigata, nella serie ispirata ai libri di Camilleri, che va in onda in più di sessantacinque Paesi, l'attore ha al suo attivo una lunga carriera. A renderlo ospite perfetto per questo incontro, è stata la sua **dichiarata passione per la cucina**. L'attore è infatti protagonista di una serie di lezioni di cucina intitolate "A cena con Mimi", proposte in esclusiva nella scuola della sua compagna Daniela Spada. La coppia è anche molto attiva nel sostegno di numerose ONLUS tra cui, a Ragusa, la Cooperativa Sociale Terra Iblea, ampiamente citata durante l'incontro.

**L'intervista, condotta da Anna Lanzani, Vice Delegata a Buenos Aires**, ha portato l'ospite a raccontarsi, anche al di là del suo ruolo ufficiale di attore. Tante le curiosità: dalla pescheria con appena quattro tavoli improvvisati, dove gli attori e la troupe di Montalbano andavano a cena a Marina di Ragusa, a quei piatti di spaghetti alle vongole, bissati, dopo le prime perplessità alla fine di una scena girata la mattina ben presto.

**L'attore ha poi evidenziato la straordinaria evoluzione della cucina siciliana**, che oggi è internazionale grazie alle nuove tecniche e presentazioni, oltre che all'uso sapiente della materia prima. Mentre rivelava i suoi piatti preferiti, Bocci ha puntualizzato:



Cesare Bocci

"Sul cibo non sono un tradizionalista *tout court*: apprezzo certe espressioni della cucina creativa, quando son ben pensate".

"Per chi vive all'ombra di una guglia gotica, la Sicilia è un'arancia rossa", scriveva **Gesualdo Bufalino**. **A riflettere sul successo internazionale della fiction** che ha fatto innamorare della Sicilia il mondo, è stata **Costanza DiQuattro**, che ha, tra l'altro, raccontato di aver conosciuto Bufalino da bambina nella casa dei nonni, poi divenuta il set della casa "di Montalbano". Commentando le ragioni del successo della serie, la scrittrice ha sottolineato che **la fiction ha restituito un'immagine vera della Sicilia**; "Fino adesso avevamo addosso l'onta retorica di velette e lupara. Ma la mia isola è ben altro, un luogo pieno di storia, di incanto, di un passato che trasuda cultura... e bellezza a 360 gradi". E la gelateria da cui si servivano i nonni quando era ospite Bufalino c'è ancora? "Certo, è proprio di fronte alla casa di Montalbano. Per me è ancora il sapore del gelato della mia infanzia, il migliore del mondo".

A fare da contrappunto a Bocci, anche **Giuseppe Scaccianoce, Consulitore di Singapore-Malaysia-Indonesia**, che ha presentato

**lo status della cucina siciliana a Singapore** e, da catanese, ha auspicato anche una maggior visibilità nei Paesi asiatici della serie. **Maurizia Debiaggi, Consultrice della stessa Delegazione, in prima linea nell'organizzazione del webinar**, ha concluso che undici ore di fuso orario e tre Paesi coinvolti nella preparazione richiedono motivazione e adattabilità, "ma **siamo felici del risultato e del clima conviviale che si è instaurato da subito**".

Tra gli ospiti, il Segretario Generale Roberto Ariani; Alberto Martinelli, Presidente Camera di Commercio a Singapore; Luca Biferale, Addetto Scientifico dell'Ambasciata italiana a Parigi; Raffaele Quarto, Head of Economic and Trade Section della Delegazione EU in Indonesia e Brunei; Pietro Ginefra, Delegato di Banca d'Italia per l'ASEAN; Gianfranco Casati, CEO Accenture; Giovanna Gismondi Alcoreza, Presidente della Camera di Commercio italiana in Bolivia; Luigi D'Aprè, Direttore ICE di Buenos Aires; i Presidenti degli istituti Dante Alighieri di Vancouver, Winnipeg, Detroit, Boston, Buenos Aires e Sidney. (Anna Lanzani)



L'Ambasciatore italiano a Buenos Aires, Giuseppe Manzo



## PIEMONTE

### ASTI

26 luglio 2020

Ristorante "Madama Lela" di Emanuela Cerruti, in cucina Claudio Carrer. ●Strada Valmorone 40, Asti; ☎cell. 389/6630303; info@madamalela.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** dadini di focacce e pizze; agnolotti al burro e salvia o insalata russa; tagliata di fassona o melanzane alla parmigiana; pesche ripiene.

**I vini in tavola:** Assaggi dalla cantina del locale suggeriti in abbinamento.

**Commenti:** Per la prima consulta del dopo lockdown, è stato scelto questo locale situato in una frazione dove, durante la peste del 1340, gli astigiani cercavano riparo perché era l'unica zona della città scevra dal morbo, in segno apotropaico e benaugurante. L'aperitivo (molto parco) è stato servito sulla terrazza da cui si ammira il più bel panorama della città. Poi la cena, con alcune portate ben realizzate come l'insalata russa, mentre altre necessitavano di qualche miglioramento. La giovane cuoca sembra attenta e volenterosa, mentre il servizio, forse per l'affollamento del locale, lasciava un po' a desiderare. Prezzo un pochino alto.

### BIELLA

2 luglio 2020

Ristorante "Bistrot le arti Cittadellarte" di Franco e Ivan Ramella, anche in cucina. ●Via Serralunga 27, Biella; ☎cell. 335/6558557, 351/8454351; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** "tavolozze scomposte" di carne, pesce e verdure crude, cotte e fritte; porcini e riso; cheesecake con salsa al Ratafià e ciliegie.

**I vini in tavola:** Caluso spumante brut Docg metodo classico (Orso-lani).

**Commenti:** Il convivio si è svolto a Cittadellarte, di Michelangelo Pistolotto, esponente principale dell'arte povera. Il punto ristoro è gestito dalla famiglia Ramella. Per la serata Ivan Ramella e la Delegata Bertotto hanno creato un menu spiritoso smembrando i piatti tematici quotidianamente proposti, facendoli diventare assaggi unici. Sono stati gustati un carpaccio di tonno con noccioline; tartare di fassone, sella di vitello tonnato, rosa di culatello con salsa al passito, piccola piadina con tortino di Maccagno, polpettine di broccoli, frittelle di bianchetti, trota salmonata lardellata, funghi fritti, frittelle di acciughe al prezzemolo. La cena si è conclusa con una rivisitazione di cheesecake.

### CUNEO-SALUZZO

27 giugno 2020

"Albergo Ristorante La Pace" di Cinzia Daniele. ●Via IV Novembre 37, Pradleves (Cuneo); ☎0171/986126; lapace.albergo@gmail.it, www.albergodel-lapace.it; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salame nostrano; acciughe al verde e focaccine; filetto di trota del Grana in carpione; crudo di Cuneo con castagne glas-

sate; battuta di fassone con scaglie di castelmagno; peperone al forno con bagna caoda; ravioles al castelmagno d'alpeggio (o condite a piacere); agnello nostrano al forno con piccolo fritto dolce; gran brasato al Barolo con patate al forno; bonet; fragole con gelato.

**I vini in tavola:** Langhe Arneis (Marone); Dolcetto d'Alba dei Grassi (Elio Grasso); Nebbiolo Ginestrino (Conterno Fantino).

**Commenti:** A soli 25 km da Cuneo, all'ingresso della Valle Grana, nel cuore del piccolo ma antico comune di Pradleves, l'Albergo Ristorante La Pace appartiene alla famiglia della signora Cinzia Daniele fin dal 1933. Il nuovo Delegato nonché Simposiarca, Ferruccio Franza, per il primo incontro conviviale "post-Covid", ha suggerito un menu che racchiudesse i sapori più autentici della tradizione delle valli occitane. Impeccabile il servizio e notevole la qualità delle materie prime. Il pranzo è stato preceduto da un'interessante visita guidata al caseificio "La Poiana", al termine della quale sono state degustate le specialità casearie della Valle Grana, in particolare i rinomati formaggi castelmagno e raschera.

### CUNEO-SALUZZO

25 luglio 2020

Ristorante "La Meiro - Terre di Castelmagno" della famiglia Amedeo. ●Via Comunale 11, Castelmagno (Cuneo); ☎cell. 335/6931946, fax 0171/695104; terredicastelmagno@hotmail.it, www.terredicastelmagno.com; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** il fiore della cagliata, latte dell'alpeggio, bijoi con acciughe della Valle Maira in bagnetto verde con peperone caramellato; girello di vitellone piemontese in salsa tonnata con frutto di capperi; gnocchi di patate vecchie della Valle Grana su crema di castelmagno La Meiro; plin al ragù di carne; roast-beef marinato con intingolo di olio extravergine, patate novelle della Valle Grana; castelmagno d'autore di tre stagionature; gelato al genepy; cioccolato fondente e genepy.

**I vini in tavola:** Bocara (Cavazza, Montebello Vicentino); Dolcetto di Dogliani (Poderi Luigi Einaudi).

**Commenti:** A Castelmagno, in alta Valle Grana, sorge l'azienda La Meiro, della famiglia Amedeo. In questo contesto naturalistico unico, prende forma il castelmagno d'alpeggio Dop, dal 2005 anche Presidio Slow Food, prodotto nel periodo estivo in alpeggi dai 1.700 ai 2.220 metri di quota, alimentando gli animali con le erbe profumate di alta montagna e stagionato all'interno di grotte di tufo romano. Degustato in tutte le sue declinazioni, questo eccellente prodotto, insignito di prestigiosi riconoscimenti gastronomici, ha entusiasmato gli Accademici in occasione della riunione conviviale di fine luglio. Interpretazione impeccabile dei piatti della tradizione; servizio accurato, attento e oltremodo cortese.

### IVREA

16 luglio 2020

"Albergo ristorante Miniere" della famiglia Arsini. ●Piazza Martiri 1944 4, Traversella (Torino); ☎0125/794006; abergominiere@albergominiere.com, www.albergominiere.com; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì (15 settembre - 15 giugno). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salami nostrani, tome della Valchiussella, pâté di trota di Traversella, finissima di seppia spadellata con porcini su letto di porri e patate gialle, uovo poché c.b.t. con restrizione di ortiche, ajucche e fonduta al "Civrin", fiori di zucca dorati farciti ai sangarot; riso Carnaroli sfumato allo zabaione di Erbaluce; ravioli di castelmagno all'albese profumati al tartufo; cosciotto di maialino al Madera con carotine glassate; bauletto di sfoglia

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di San Marino, **Elisabetta Righi Iwanejko**, è stata nominata Presidente dell'Associazione San Marino-Italia per il triennio 2020-2023.

L'Accademico di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, **Giuseppe Zampogna**, è stato eletto Presidente del Lions Club Polistena Brutium per l'anno sociale 2020-2021.

L'Accademico di Bergamo, **Attilio Zanetti**, è stato nominato Vice Presidente Nazionale del Consorzio di Tutela del Grana Padano Dop.



## PIEMONTE segue

con crema allo zabaione e frutti di bosco di Cascina Montiglio.

**I vini in tavola:** Spumante dry metodo Martinetti (Piverone); Erbaluce di Caluso Docg, Fior di Ghiaccio (Coop. prod. Erbaluce di Caluso); Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione (Montalbera); Moscato parzialmente fermentato (Cantine Roagna).

**Commenti:** La scelta è stata dettata, oltre che dalla fama del ristorante, anche dalla collocazione in media montagna, ideale per il periodo estivo, e per la disponibilità di un ampio salone che garantiva il rispetto delle distanze e un'efficace aerazione. La serata è stata gestita con professionalità dalla famiglia Arsini, sia per il rispetto delle cautele sanitarie sia per la cucina, a partire dall'aperitivo all'aperto, proseguendo poi con portate che hanno confermato l'alta qualità. Tutto molto apprezzato, spettacolare il dessert. Doveroso un elogio al servizio in sala, attento e cordiale con la giusta misura.

### VERCELLI 30 luglio 2020

Ristorante "Armonie in Corte" di Società srl, in cucina Valerio Angelino Catella. ●Via Borri 9, Buronzo (Vercelli); cell. 351/5020607; info@armonieincorte.it; coperti 26+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di zuchine e melanzane con quenelle di ricotta e chips di parmigiano; risotto ai fiori di zucca e parmigiano; carpionata medievale di trota e verdure (oppure battuta di vitello, oppure vitello tonnato); tavolozza del fruttato marinata al Moscato con sorbetto alle fragole.

**I vini in tavola:** Bianco Miranda 2019; Coste della Sesia rosato 2018 (entrambi Centovigne di Castellengo); Passito La Ronda di Roasio 2018 (La Ronda di Roasio).

**Commenti:** È stata l'occasione per scoprire la cucina del territorio proposta in una "casa nobiliare" di fine 1700. Una cucina basata sul chilometro zero e sulla stagionalità, con la valorizzazione delle materie prime, in primis il riso. La tartare era leggera e ben equilibrata nel sapore. Nella cucina a vista si lavorano i diversi risi della Baraggia. Il risotto quindi

non poteva mancare in tavola: ben bilanciato con i fiori di zucca e parmigiano. Piatto sorprendente, la carpionata medievale di trota: una ricetta del passato più che mai attuale. Il caffè, da scegliere in una carta di miscele provenienti da diverse parti del mondo e preparato con la moka, è stato una simpatica conclusione.



## LOMBARDIA

### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 17 luglio 2020

"Trattoria Albergo S. Maria" della famiglia Zanotti, in cucina Anna Zanotti. ●Via S. Maria della Costa 11, Castiglione delle Stiviere (Mantova); ☎0376/638340, anche fax; info@trattoriasantamaria.it, www.trattoriasantamaria.it; coperti 200+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** selezione di salumi nostrani e biscotto al grana padano; tortelli di zucca al burro versato e semi di papavero; tagliata di cavallo all'aceto balsamico su letto di valeriana; cialda con gelato alla crema e fragole fresche.

**I vini in tavola:** Lugana Vigne di Cattullo (Tenuta Rovaglia); Marzemino Mazane (Costaripa); Passito Tre Filer (Cà dei Frati).

**Commenti:** Immersa nel verdeggianti scenario delle colline moreniche, la storica "Trattoria Albergo S. Maria", una delle prime sorte in Castiglione delle Stiviere nel 1966, originariamente nata come osteria. Gestita dalla famiglia Zanotti, è un locale tipico ispirato alla vera tradizione della cucina mantovana. Gli Accademici hanno apprezzato l'antipasto composto da salumi prodotti dalla famiglia stessa. I tortelli di zucca hanno stimolato la discussione sullo spessore della pasta. La tagliata di cavallo ha incontrato il gusto degli estimatori. Ottima chiusura



con un dessert adatto alla stagione. Apprezzato l'abbinamento dei vini.

### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 29 luglio 2020

Ristorante "Rivalago" di Pasquale Pancaro e Antonella Ferraro, in cucina Pasquale Pancaro. ●Via Liguria 1, Sirmione (Brescia); ☎cell. 391/3270454; ristoranterivalago@gmail.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre-febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gamberi in pasta kataifi, tartare di tonno con mandorle tostate, trota salmonata marinata con aceto di mele e pepe rosa; bigoli con sarde di lago,

uvetta, pinoli, pomodorini confit e croccante ai capperi; filetto di orata gratinato con mandorle e maggiorana con salsa allo yogurt ed erba cipollina; semifreddo al pistacchio con caramello di liquirizia.

**I vini in tavola:** Lugana (Brunello Pozzolengo); rosato; Tre Filer (entrambi Cà dei Frati, Sirmione).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita in una calda serata estiva mitigata dal verde giardino che si perde tra le onde del lago che lo lambisce portando una piacevole sensazione di romantico benessere. Lo chef Pasquale Pancaro di origini calabresi, ma da tempo operante sul Lago di Garda, ha accompagnato gli Accademici con piacevoli contaminazioni tra la cucina mediterranea e quella di lago. La disponibilità del personale, e in particolare della signora Antonella, ha completato una

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2020

### OTTOBRE

15 ottobre - **Cena Ecumenica**  
"Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale"

### NOVEMBRE

20 novembre - **Imola**  
Incontro conviviale con commedia "La Divina Cucina"

23-29 novembre  
V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

piacevolissima serata; corretto l'abbinamento dei vini, tutti eccellenze della produzione locale.

### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

26 agosto 2020

Ristorante "Antica Locanda del Contrabbandiere" di Lorenzo Bonato, anche in cucina. ●Località Martelasio di Sopra 1, Pozzolengo (Brescia); ☎ 030/918151, cell. 333/7958069; info@locandadelcontrabbandiere.com, www.locandadelcontrabbandiere.com; coperti 25+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 gennaio-10 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** flan di zucca su fonduta ai finferli; risotto con mele e gorgonzola; guanciale di vitello brasato nel Lugana con polenta di Storo; semifreddo al pistacchio con Amarone.

**I vini in tavola:** Lugana brut (Tenuta Roveglia, Pozzolengo); Negresco (Cà Majol, Sirmione); Passito la Valle del Re (Villa Medici, Sommacampagna).

**Commenti:** Tra le colline moreniche del Lago di Garda, in un casale medievale abilmente ristrutturato e immerso nel verde, si trova l'Antica Locanda del Contrabbandiere. Lorenzo Bonato, chef del ristorante, e la moglie Valentina accolgono i loro ospiti con cortesia e professionalità, in un'atmosfera rustica, elegante, con luci soffuse, travi a vista, arredamento da case di campagna di altre epoche. Il locale offre una cucina caratterizzata da piatti classici ma al contempo ricercati. La cantina offre le migliori etichette italiane, con una selezione

di vini del territorio. Il guanciale di vitello, piatto di punta del locale, è stato il più apprezzato anche dagli Accademici. Buona la scelta dei vini.

### LECCO

15 luglio 2020

Ristorante "Agriturismo Il Ronco" di Maria Ida Anghileri, anche in cucina. ●Strada del Ronco 361, Garlate (Lecco); ☎ 0341/682523; il.ronco@tiscali.it, www.agriturismoilronco.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 16-22 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salumi di cinta senese; crostone di pane di castagne con lardo; pecora brianzola bollita con salsa verde e giardiniera croccante; tagliatelle alle verdure dell'orto; costine di cinta senese al miele su purea di patate ed erbe; crostata ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Miolo); Roero Arneis 2016 (Cossutti); Valcalepio rosso Pilendri 2018 (Locatelli Caffi).

**Commenti:** Agriturismo di eccellenza sia per l'allevamento di cinta senese e pecora brianzola, sia per la coltivazione di castagne, ulivi, frutti di bosco e decine di altri prodotti, fra cui miele e confetture. Ritrovarsi attorno a un tavolo in un clima di effervescente convivialità è stato un grande balsamo per tutti, e gustare i piatti studiati, preparati e valorizzati solo con prodotti di produzione propria, ha reso la serata unica. Grande sorpresa e lodi per la pecora bollita accompagnata da salsa verde e giardiniera croccante.

### LODI

2 luglio 2020

Ristorante "Isola Caprera" di Leonardo Meani (stessa famiglia dal 1938). ●Via Isola Caprera 14, Lodi; ☎ cell.3349615831; info@isolacaprera.com, www.isolacaprera.com; coperti 300+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** galantina di pollo e pollo in gelatina; trofie di pasta fresca con coriandoli di verdure e crema di basilico; pollo in potacchio con patate al forno; torta di pere e amaretti con spuma di mascarpone.

**I vini in tavola:** Sauvignon Blanc (Vette deivigneti delle Dolomiti di San Leonardo); Rosso Conero; Moscato d'Asti (Gianni Voerzio).

**Commenti:** Positiva riconferma per questo storico ristorante recentemente ristrutturato che dà il meglio di sé in queste occasioni. Menu dedicato al pollo. Sorprendente e universalmente apprezzato l'antipasto che univa, in un unico piatto, galantina e pollo in gelatina, perfettamente eseguiti e presentati. La galantina risultava morbida e profumata e la gelatina tutt'altro che banale. Nella norma le altre portate. Buono il pollo in potacchio che però ha ricevuto voti bassi dai conoscitori della preparazione che hanno rilevato le differenze dalla ricetta originale. Adeguato l'abbinamento dei vini.



### TRENTINO - ALTO ADIGE

### ROVERETO

16 luglio 2020

Ristorante "La Veranda dell'Hotel du Lac et du Parc Grand Resort" di Hotel du Lac et du Parc srl. ●Viale Rovereto 44, Riva del Garda (Trento); ☎ 0464/566600; info@dulacduparc.com, www.dulacduparc.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie fine novembre - metà marzo;

giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,23; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** moeca di laguna frita, perla di melone al Cointreau, piovra cotta a bassa temperatura con code di gamberi all'olio "uliva" e macedonia di frutta e verdura; tagliatelle all'uovo alla parmigiana di melanzane; suprema di branzino in crosta di pane ai pistacchi di Bronte con salsa mediterranea e insalatina dell'orto; trilogia di lamponi: barchetta di pasta frolla con crema pasticciera, gelato con cialda croccante alle mandorle, macaron.

**I vini in tavola:** Furlet bianco 2019; Pinot Grigio Riserva 2018 (Gabriele Furlotti di Riva del Garda).

**Commenti:** Riunione conviviale estiva, organizzata dai Simposiari Luigi Masato e Claudio Malfer. Ottima qualità della cena e atmosfera rilassante, favorita da una splendida serata e dalla possibilità di stare in terrazza. Piatti molto curati, con menu equilibrato e armonico, con apprezzamento particolare, da parte degli Accademici, alla piovra cotta e alla suprema di branzino. Gradevoli i due vini bianchi proposti. Interessante relazione del professor Attilio Scienza, sul tema: "La vigna di Leonardo: cronaca di una scoperta".

### TRENTO

25 giugno 2020

Ristorante "Locanda Alpina" della famiglia Segna, in cucina Silvana Segna. ●Piazza Municipio 23, Brez (Trento); ☎ 0463/874396, fax 0463/873528; info@locandalpina.it, www.locandalpina.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** girello di vitello cotto al rosa, salsa tonnata, rapanelli e misticanza dell'orto; fagottini di patate al formaggio della malga Bordolona, spugnole e zafferano; bocconcini di vitello (Maso Widuhof) in umido, polenta di Storo; cremoso alla panna cotta, fragole e gelatina di sambuco.

**I vini in tavola:** Extrabrut Trento Doc 2015 (Altiglia); Pinot Nero 2018 (Pojer e Sandri); Teroldego 2013 (Dannato Redondel); Essenza 2016 (Pojer e Sandri).





TRENTINO - ALTO ADIGE segue



**Commenti:** La riunione conviviale di ripresa ha rappresentato un gradito ritorno alla "Locanda Alpina" di Brez, da sempre uno dei ristoranti più apprezzati in Val di Non. Gli Accademici Giuseppe e Carlo Colombo Manfroni Manfort hanno magistralmente organizzato la cena, che ha riscosso unanime soddisfazione. Il modo di cucinare semplice e leggero di Silvana, improntato al rispetto della tradizione e alla valorizzazione dei prodotti del territorio, era ben riconoscibile nei piatti proposti dall'aperitivo fino all'ottimo dolce in chiusura. Ben studiato l'abbinamento con i vini. Il susseguirsi dei piatti è stato incorniciato da un premuroso servizio che ha reso l'atmosfera accogliente e famigliare.

## TRENTO 30 luglio 2020

Ristorante "Blumen Stube" di Daniele Tomasi ed Elisa Bertoldi, in cucina Daniele Tomasi. ●Località Pizoi 7, Sant'Orsola Terme (Trento); ☎0461/551216; info@blumenstube.it, www.blumenstube.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** manzo marinato con insalata di licheni, maionese di nocciola e ribes; risotto al crescione di ruscello con formaggio di capra fresco; pancetta di maialino croccante, purè di cavolfiori al rafano, patate e fragole in conserva; sorbetto al lampone e petali di rosa.

**I vini in tavola:** Talento metodo classico Dosaggio Zero Vulcanite 2014 (Neno); Pinot Nero (Vallarom).

**Commenti:** Riunione conviviale, organizzata da L. Furlani e G. Mazzerò, in una piacevole serata apprezzata

dagli Accademici nel locale di nuova gestione. Il menu presentato è stato improntato sulla freschezza e sulla digeribilità in armonia con la stagione estiva. Particolarmente apprezzata, per la cottura e il gusto, la pancetta di maialino che lo chef ha saputo sapientemente accompagnare con fragole in conserva. Le pietanze sono state impiattate in modo particolarmente ricercato e questo ha contribuito a creare un connubio fra tradizione rappresentata dalle caratteristiche architettoniche del locale storico e modernità della cucina. Il servizio è stato attento e puntuale.



## VENETO

## ALTO VICENTINO 23 luglio 2020

Ristorante "Locanda Seggiovia" di Rist. Asnicar & Bertoldi snc, in cucina Loris Asnicar. ●Piazza Amedeo Savoia Duca d'Aosta 7, Recoaro Terme (Vicenza); ☎0445/76162, cell. 333/9670875 - 339/7444499; locandaseggiovia@gmail.com, www.locandaseggiovia.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo (periodo invernale). ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polenta con fusa di formaggi recoaresi e porcini delle Piccole Dolomiti; soppresa

nostrana con peperone all'acciuga; gnocchi al cucchiaino di fioreta (ricetta della tradizione De.Co); gnocchi di fioreta con salsiccia e rucola; arrosto di maiale a bassa temperatura alla fioreta e salvia con verdure di stagione; sbrisolona alla ricotta e limone con gelato alla fioreta con lamponi e scaglette di cioccolato.

**I vini in tavola:** Lugana Bulgari Doc 2019 (Fausto Bulgari); Tai Veneto Orientale Igt 2019 (Tenuta Sergio e Lucio Mosele); Cormens Cabernet Franc Friuli Isonzo Doc 2016 (Produttori Cormens sca); Le Colline di San Giorgio Malvasia dolce Veneto Igt (Cantina sociale Beato Bartolomeo sca, Breganze).

**Commenti:** Per la serata di mezza estate, la Delegazione si è portata a Recoaro Terme in un locale storico, sede di partenza della seggiovia per Recoaro Mille. La Simposiarca Alessandra Visonà, alla sua prima esperienza, ha organizzato una riunione conviviale basata su piatti della tradizione valligiana a base di polenta, funghi e formaggi locali. Regina della serata è stata la fioreta, utilizzata dagli gnocchi, sia quelli tradizionali De.Co. sia con la variante a base di sugo alla salsiccia e rucola, per poi passare all'arrosto di maiale e per finire con il gelato dal gusto salato. Più che buona la torta sbrisolona alla ricotta delle malghe recoaresi. Indovinato pure l'abbinamento dei vini.

## BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 27 luglio 2020

Ristorante "Alla Vecchia Stazione" della famiglia Mosele, in cucina Massimo Spallino. ●Via Roma 147, Roana (Vicen-

za); ☎0424/692737, fax 0424/692009; info@allavecchiastazione.it, www.allavecchiastazione.it; coperti 55+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** la tartarina con foglie di capperò; il risotto allo scalogno, burro al Bellaguardia e carne secca; tronchetto di cervo, con mirtilli rossi, cipolla rossa, farinele e polenta bisele; dessert le Contrade.

**I vini in tavola:** Extra brut 2015; Extra brut 2010 (entrambi Cantine di Bellaguardia, Montecchio Maggiore); Valpolicella Classico Superiore 2017, Campo Lavei (Ca' Rugate); Madoro 2016 (Maculan).

**Commenti:** Nasce nel 1910 la piccola osteria per seguire e dar ristoro ai viaggiatori che arrivavano a Roana. Negli anni si è trasformata in un albergo con ristorante, oggi retto da Massimo Spallino. Lo chef è riuscito a coniugare ed esaltare gli ingredienti tipici del territorio e della tradizione dell'Altopiano, con le sue origini siciliane. La tartarina con foglie di capperò, il risotto allo scalogno e il tronchetto di cervo con mirtilli e cipolla rossa sono la dimostrazione di come si possano creare connubi del tutto inaspettati in termini di gusto. Il giudizio positivo complessivo è stato confermato anche dal dessert, originale sia nella preparazione, sia nell'abbinamento.

## CORTINA D'AMPEZZO 18 luglio 2020

Ristorante "Villa Oretta" della famiglia Bocus, in cucina Luigi Anzanello. ●Lo-



calità Ronco 115, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866741; info@villaoretta.com, www.villaoretta.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio, giugno, ottobre, novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata fois con misticanza, porcini trifolati e carpaccio di pesce spada gratinato; carpaccio di manzo; risotto con scampi e fiori di zucca; tagliolini gratinati al prosciutto; filetto di branzino all'aceto balsamico; chateaubriand allo speck; crespella alla crema flambé con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Lugana 2019 (Ancilla); Sauvignon 2018 (Livio Felluga); Malvasia 2018 (Raccaro); Pinot Nero di Meran 2018; Recioto Valpolicella Vigneti di Moron 2014 (Domini Veneti).

**Commenti:** La riunione conviviale del metro, ossia la distanza che unisce, ha riunito gli Accademici presso il ristorante "Villa Oretta", che li ha accolti con entusiasmo e professionalità. Indovinata la proposta del menu a scelta tra carne o pesce, che ha incontrato il gradimento dei commensali. Particolarmente apprezzato il risotto con scampi e croccanti fiori di zucca e il gustoso chateaubriand. Servizio impeccabile, atmosfera accogliente e palpabile voglia di rivedersi sono stati gli ingredienti di questo atteso incontro dopo la lunga pausa forzata.

## VENEZIA 24 luglio 2020

Ristorante "Flay restaurant" di Vincenzo Perillo. ●Via Morandi 9, Venezia; ☎041/3123984, cell. 349/86991934; larotonda173@gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fritto di verdure lagunari, fiori di zucca, zucchine e anelli di cipolla in tempura; antipasto di crostacei e molluschi, di baccalà e dentice mantecati su crostini di pane e polenta; mezzo pacchero di Gragnano Igp con canocce; filetto di orata al forno con olive taggiasche, pomodorini bio e patate; sorbetto di fragole; biscottini del giorno fatti in casa.

**I vini in tavola:** Prosecco (Ca' dei Mori).



**Commenti:** Il ristorante, che guarda Venezia a tutto campo, è interno all'Aeroporto Nicelli - primo idroscalo al mondo nella storia dell'aviazione militare italiana e, di quella civile, primo aeroporto di linea - che conserva intatta la sua elegante struttura anni Trenta. Il locale offre una ristorazione a conduzione familiare di buon livello, a base di pesce di qualità, sia di laguna sia di mare, trattato con perizia dalla cuoca thailandese, moglie del gestore, che ben interpreta i sapori della cucina italiana e veneziana. Serata molto gradevole, la seconda dopo il lockdown, e di successo, che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e familiari.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### PORDENONE 23 luglio 2020

Trattoria "Alla Trota Blu" di Loris Varnier e Manuela Polese, in cucina Simone Tomiet. ●Via Santissima 2, Caneva (Pordenone); ☎043/77027, cell. 333/2392890; www.allatrotablui.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** chips di anguilla e bocconcini di trota fritti; gamberi di fiume con riduzione di zafferano di Caneva; crostini di trota affumicata e pane carasau; filetto di storione

sott'olio su letto di rucola; tagliatelle alla trota affumicata e pepe rosa; anguilla in umido con polenta; crumble al cioccolato con mousse al miele di melassa e castagno.

**I vini in tavola:** Rigole Pinot Bianco metodo Charnat lungo; Friulano Doc Grave; Carmen Rosato, Merlot e Refosco; Chinomoro Merlot chinato, (tutti della Tenuta Tomasella di Mansuè).

**Commenti:** Simposiarca l'Accademica Cristina Sist alla sua prima esperienza. Il locale è dal 1961 approdo sicuro per gli amanti del pesce del fiume Livenza. Anguilla e trota panate con farina di mais bianco, piacevolmente croccanti. La riduzione di zafferano esaltava il gusto delicato del gambero; apprezzato l'accostamento della trota con il pane carasau; di buona qualità e consistenza lo storione. Tagliatelle forse un po' troppo asciutte ma anguilla in umido meritevole di lode, cucinata con sapiente utilizzo di spezie a insaporire le carni bianche e sode. Delizioso il connubio tra crumble al cioccolato fondente 75%, mousse e croccante al miele. Vini correttamente abbinati. Servizio curato e attento.

### TRIESTE 27 luglio 2020

Ristorante "Al Tramonto c/o Società Velica di Barcola e Grignano" di Novka Milanovic, in cucina Milena Blagojevc. ●Viale Miramare 32, Trieste; ☎040/418895; milanovicboris@hotmail.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** verdure pastellate; "stuzighini" di capesante gratinate, polpo e patate, sardoni in

savor; affumicati; risotto di scampi e fiori di zucca; sorbetto al limone; fritto misto di mare: sardoni fritti e impanati, calamaretti, "schile", "ribalta vapori"; insalatina mista: radicchio, radicchietto e fagioli lessati; pesche macerate al vino rosso.

**I vini in tavola:** Brut White 2018 Glera; Malvasia 2019 (entrambi Sancin); Fiore di Campo 2018 (Lis Neris).

**Commenti:** Nella magica cornice di Barcola, affacciati sul mare e godendo di un tramonto da favola, la "Cucina della Barcolana" con la sua semplicità, ma al contempo con il richiamo alle tradizioni più vere del nostro golfo, ha regalato una serata indimenticabile. Ospite l'Assessore ai Grandi Eventi del Comune di Trieste Francesca de Santis. L'Accademico Alessandro Mulas, Simposiarca della serata, gustando e commentando i piatti che in origine si consumavano in barca, durante quella che nacque come una festa del mare tra amici, ha ripercorso la storia della mitica Barcolana, con aneddoti, storie, curiosità, tenendo vivissimo l'interesse dei partecipanti. Apprezzati l'abbinamento con i vini e il servizio.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA-SAN LUCA 22 luglio 2020

Ristorante "Antica Hosteria Rocca di Badolo" di Alex Soprani. ●Via Brento 4, Località Badolo, Sasso Marconi (Bologna); ☎051/847506; alex.soprani@hosteriadibadolo.it, www.hosteriadibadolo.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio; giorno di chiusura lunedì; dal mercoledì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di patate e mortadella su crema di parmigiano e tartufo nero; tortelloni ripieni di ricotta con funghi porcini; spaghetti alla chitarra fatto al torchio con friggione e parmigiano 36 mesi; filettino di maiale con funghi finferli al profumo di erba cipollina



EMILIA ROMAGNA segue

servito su gratin di patate; zuppa inglese cotta al forno servita con salsa al cacao e gelatina di Alchermes.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Docg Colli Bolognesi (Botti, Monte San Pietro); Gariete Albana bianco Emilia Igp biologico (Tenuta Folesano, Marzabotto); Dracone colli di Imola rosso Doc (Palazzona di Maggino, Ozzano dell'Emilia).

**Commenti:** Seconda serata in presenza, per la Delegazione, dopo le restrizioni del coronavirus. Complice la bella serata estiva, ne è risultata una riunione conviviale molto apprezzata dagli Accademici. Nel corso della serata, il dottor Luca Cesari, collaboratore del Gambero Rosso, ha illustrato la storia e le curiosità di diverse pietre miliari della gastronomia bolognese. Particolarmente graditi dagli Accademici il tortino di patate, il filetino di maiale e la zuppa inglese. La serata si è conclusa con un ringraziamento da parte del Delegato al gestore Alex Soprani, seguito dal brindisi e gli auguri di buona estate e la consegna del piatto dell'Accademia e della vetrofania.

## CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 30 luglio 2020

Ristorante "La Selva di Frena" di Monica Sana e Riccardo Tombarelli, in cucina Monica Sana e Renato De Santis. ●Via Frena 1422, Firenzuola (Firenze); ☎cell. 335/7716340; agriturismoolaselva@frena@gmail.com; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini misti toscani con tartare e prosciutto toscano di grigio; ravioli di ricotta al burro e salvia; tortelli di patate al ragù; fiorentina (limousine-chevrolet); verdure grigliate e patate bio; torta della nonna e cantucci con vinsanto.

**I vini in tavola:** Brut rosé; Chianti Classico Cantina (entrambi Vallepiciola).

**Commenti:** Il Simposiarca Dario Vecchione ha curato una riunione conviviale immersa nella tradizione del territorio montano, con piatti tipicamente toscani, con attenzione alla qualità delle materie prime. Apprezzati gli antipasti e i primi, con sfoglia di rilevante spessore



e ragù dal sapore deciso. Infine l'ingresso in tavola di sua maestà la costata alla fiorentina, dal peso straordinario (4,250 kg), che ha superato il giudizio dei commensali, nonostante la difficoltà di cottura di un taglio di tali dimensioni. Ottimo l'abbinamento dei vini, soprattutto il brut rosé. Attento e puntuale il servizio da parte del gestore foriero di aneddoti sui piatti e sui vini serviti, segno di passione per il proprio lavoro.

## CERVIA- MILANO MARITTIMA 22 luglio 2020

Ristorante "Marena Beach" di Marena srl, in cucina Cosimo Librato. ●Viale Romagna 323/h, Lido di Savio, Ravenna; ☎cell. 333/8220080; info@marena.it, www.marena.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salumi, formaggio e piadina romagnola serviti in barchetta di bambù; mazzancolla allo zenzero, zuppetta di datterino, spuma di burrata, sashimi di ricciola e mele verdi; risotto alla marinara e lattughino di mare; San Pietro alla plancia; scarola ripassata, velluta di pastinaca e caviale di Negroni; bavarese al cocco e salsa al lime.

**I vini in tavola:** Passerina Igp Riseis (Agriverde); Nero d'Avola Alhambra bio (Principi di Spadafora).

**Commenti:** Per la riunione conviviale del dopo lockdown, la scelta è ricaduta su un ristorante in spiaggia a Lido di Savio. Dopo l'aperitivo con bollicine, la bella serata, calda e

ventilata, è proseguita con i tavoli apparecchiati in spiaggia. Buono il primo piatto, risotto alla marinara, cucinato alla moda di una volta, e lattughino di mare.

## CESENA 22 luglio 2020

Ristorante "Monnalisa (G.H. Da Vinci)" della famiglia Batani. ●Viale Carducci 7, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/83388; ghdavinci@selecthotels.it, www.grandhoteldavinci.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fiori di zucca e mazzancolle (con ricotta di bufala campana); composizione di pesci e crostacei con insalatina e salsa limone; triangoli di pasta fresca ripieni di stracciatella; stridoli e zafferano; tagliata di spigola con chips al timo, pesto di ortaggi e punte di asparagi; bavarese al mascarpone e ciliegie con sablé al cacao e salsa al cioccolato.

**I vini in tavola:** Pebet bianco spumante; Albana Docg (entrambi Collobarda); Sangiovese Don Pasquale 2019 (Podere Palazzo)

**Commenti:** Eccezionale riunione conviviale. L'aperitivo nell'isola rialzata sopra la piscina, la cena in tavoli all'aperto. Presenti Accademici e ospiti fra cui il Sindaco di Cesena, avvocato Enzo Lattuca, il Presidente del Comitato di Cesena della Croce Rossa Italiana, dottor Massimo Baiardi. La serata ha presentato il termine di 2 importanti progetti portati avanti dalla Delegazione durante il lockdown. Il primo, conseguente al ritrovamento di un prezioso ricettario

del 1987, relativo a un Corso di Pasticceria tenuto dal maestro pasticcere Ezio Biguzzi per i Soci della Croce Rossa locale. Il secondo, interno alla Delegazione, per la premiazione del Concorso "Piatto Unico" realizzato durante il mese di maggio.

## IMOLA 17 luglio 2020

Ristorante "I Du Matt" di Uliano Torsello, anche in cucina. ●Piazza Roma 7, Fontanelice (Bologna); ☎cell. 334/2004720; coperti 22+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini misti; strozzapreti prosciutto e scalogno di Romagna Igp; agnello arrosto con patate al forno; cheesecake al mojito e torta all'arancia.

**I vini in tavola:** Spumante brut; Cabernet Sauvignon (Cantina Cà Bruciata).

**Commenti:** I piatti proposti nel menu rispecchiano il territorio e, su ordinazione, la cucina offre la paella, risentendo dell'influenza gastronomica della moglie di origine catalana. Dopo l'iniziale e tipico incontro con i crostini, lo chef ha messo in tavola gli strozzapreti con un sugo mantecato allo scalogno di Romagna. È seguito un agnello arrosto di sapore più che buono, accompagnato da spicchi di patate al forno. Finale con una originale torta all'arancia accompagnata da un gradevole cheesecake al mojito. Al termine, un convinto applauso degli Accademici e la consegna del guidoncino dell'Accademia hanno coronato la splendida serata.

## RAVENNA 30 luglio 2020

Ristorante "Le Spighe" di Gianprimo e Andrea Ricci Maccarini, in cucina Gianprimo e Laura. ●Via Raspona 61 A, Alfonsine (Ravenna); ☎cell. 348/7245190; andreacolibri@libero.it, www.lespighenonsolopiadine.com; coperti 18+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo fresco con cialda di patate e olive taggiate

sche, salmone selvaggio su carpaccio di ananas, gamberi con insalata di arancia e timo; ombelico di Venere con crema di pomodorini vesuviani e burro di Beppino Occhelli; coda di rospo dello chef con salatini di campo; centrotavola di frittura di paranza; gelo di frutti di bosco con gelato al sambuco; zuccherini.

**I vini in tavola:** Prosecco Dirupo di Valdobbiadene; Margherita di Capasanta; Ribolla Gialla (Botussi); Sangiovese Superiore (Colombarda); Moscato (Michele Chiaro).

**Commenti:** L'attività della Delegazione riparte dalla trattoria-agriturismo "Le Spighe". Lo chef Gianprimo, coadiuvato dalla figlia Laura e dal figlio Andrea in sala, con il motto "la semplicità nella qualità", ha realizzato, con prodotti di prima scelta, piatti semplici ma allo stesso tempo raffinati e appetitosi, serviti da personale cortese e preparato. L'ombelico di Venere e la croccante e asciutta frittura di paranza hanno incontrato il consenso degli Accademici. Sapori d'altri tempi, il gelato al sambuco e gli zuccherini. Perfetto l'abbinamento dei vini. A chiusura della serata, il Delegato ha espresso valutazioni di gradimento per la *location*, per i piatti serviti e per la serata in genere.

#### **RICCIONE-CATTOLICA** 30 luglio 2020

Ristorante "Manna" di Manna snc di Marco e Alessandro Gambarano, in cucina Alessandro Gambarano. ●Viale Lazio 30, Riccione (Rimini); ☎ cell. 375/6446162; mannacucinaonpizzeria@gmail.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a marzo, 2 a settembre; giorno di chiusura martedì; a pranzo in estate. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



**Le vivande servite:** tris di pizza gourmet di benvenuto; mozzarella fior di latte, salmone norvegese affumicato, squacquerone, erba cipollina; mozzarella fior di latte, tonno rosso scottato, cipolla di Tropea; mozzarella fior di latte, crudità di gambero rosso di Mazara, burrata Dop, olio al limone; tartare di salmone, avocado, riduzione di soia e spugna allo zenzero; fregola sarda con cozze, capesante, pendolini e bottarga; gamberi in tempura con salsa tzatziki; ciambella al limone.

**I vini in tavola:** Sharis 2018 bianco Friuli Venezia Giulia Igt (Livio Felluga, Cormons); Mammot 2015 Montepulciano d'Abruzzo Doc (Cascina del Colle, Villamagna).

**Commenti:** Visita in un nuovo ristorante della parte "vecchia" di Riccione, frequentata soprattutto da riccionesi. Grande sorpresa per l'ottimo livello gastronomico proposto dai due fratelli Gambarano che si sono formati presso l'Istituto Alberghiero "Vespucci" di Milano, Marco in sala e Alessandro in cucina. Grande qualità della materia prima che viene ben lavorata in cucina e impiattata con gusto. Gentile e professionale il servizio in sala. Le pizze gourmet sono piaciute tantissimo per gusto ed equilibrio. Soffice e ben cotto l'impasto. Eccellente la tartare di salmone. Fregola sarda saporita e profumata. Perfetta la frittura dei gamberi. Grande soddisfazione e giudizi eccellenti e unanimi.

#### **RICCIONE-CATTOLICA** 18 agosto 2020

Ristorante "Osteria della Strega" di Renzo Ceccaroli, in cucina Gaetano Ermanno. ●Via XX Settembre 18, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎ 054/956606, cell. 339/3470155; co-

perti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in maggio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** bocconcini di lardo di Colonnata con zucchine e caciotta; misto di salumi romagnoli (azienda agricola Zavoli di Saludecio) con piada fatta in casa; ravioli di spinaci e ricotta al ragù; gnocchi di patate con ragù e piselli; tagliatelle al ragù; crema di mascarpone con amaretti sbriciolati.

**I vini in tavola:** Sangiovese Superiore di Romagna (fattoria del Piccione, San Savino di Montecolombo).

**Commenti:** Percorso gastronomico tipicamente "romagnolo"; apertura con salumi del territorio; trionfo di paste fatte in casa con condimenti ricchi e saporiti della tradizione locale. È stata la riconferma della "ricchezza" dei sapori semplici e genuini quando tutto viene fatto ancora rigorosamente in casa, e lo senti. La serata è stata la scoperta che, rivolgendo l'attenzione all'entroterra, c'è una ricchezza di gusti e profumi antichi che sanno di buono e di vero e che si sta perdendo. Unanime gradimento per le pietanze, tutte di buona qualità. Da considerare favorevolmente anche il prezzo.

#### **RIMINI** 29 luglio 2020

Ristorante "I Crinali" di gestione familiare. ●Via Santa Cristina 73R, Rimini; ☎ 0541/767042, cell. 338/8716519; agriturismoicrinali@gmail.com, www.agriturismoicrinali.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; sempre a pranzo tranne la domenica. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pomodori dell'orto, salame nostrano, piadina, fiori di zucca fritti; tagliatelle al ragù; galletto ruspante alla cacciatora; coniglio in porchetta; castrato, salsicce, tagliata di manzo; patate al forno, verdure gratinate, radicchio; ciambella con crema di mascarpone.

**I vini in tavola:** Trebbiano; Sangiovese Superiore (entrambi Ca' Perdicchi).

**Commenti:** Sulle colline riminesi, a pochi chilometri dal mare, in mezzo

agli ulivi e alla campagna, è situato il locale a gestione familiare. Giorgia Baietti e suo fratello, oltre a curare la coltivazione degli orti e l'allevamento degli animali, gestiscono il ristorante; la mamma si dedica alla cucina coadiuvata dalle sfogliane. Sono state apprezzate le buone tagliatelle al ragù e la varietà delle carni, tutte di qualità e cucinate a regola d'arte. Per la Delegazione è stata la prima riunione conviviale dopo il *lockdown* ed è stato emozionante ritrovarsi. La possibilità di cenare nell'accogliente spazio all'aperto, con i dovuti distanziamenti, ha favorito il piacevole e sereno svolgimento della serata.



#### **TOSCANA**

#### **COSTA DEGLI ETRUSCHI** 31 luglio 2020

Ristorante "Gualdo del Re" di Gualdo del Re. ●Località Notri 77, Suvereto (Livorno); ☎ 0565/829888; info@gualdodelre.it, www.gualdodelre.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini misti, salsiccia di Serrazzano, sottolio, salumi toscani, giardiniera fatta in casa; tortelli fatti in casa di ricotta e spinaci con scalogno dolce, scamorza e "tartufo dei poveri"; stufato di cinghiale in bianco; schiaccia briaca.

**I vini in tavola:** Gewürztraminer 2019; 2017 Pinot Nero Senzansia; Eliseo rosso 2016; 2012 Sangiovese; Amansio Aleatico passito (tutti Gualdo del Re).

**Commenti:** Dopo il Covid-19 si riparte dall'azienda agricola Gualdo del Re di Suvereto, con un aperitivo con il nuovo vino bianco e la visita delle cantine, guidata dai padroni di casa Nico e Teresa Rossi. La cena è stata servita nei giardini attigui al ristorante aziendale, nel rispetto delle norme di sicurezza. Nell'occasione, il nuovo Accademico Paolo Valdastrì ha ripercorso la storia re-



TOSCANA segue

cente dei vini della Val di Cornia. Il menu è stato impostato sui prodotti locali, come l'eccellente giardiniera, i sottoli della casa, la salsiccia di Serrazzano. Interessante il condimento dei tortelli con il "caviale dei poveri" ossia funghi trombette dei morti essiccati. A ogni piatto un vino dell'azienda: risalto al Gualdo del Re 2012.

 **LIVORNO**  
25 luglio 2020

Ristorante "Il Calesse" di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in autunno; giorno di chiusura lunedì; in inverno anche mercoledì. ●Valutazione 7,96; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** filetti di pesce sciabola e alici in tempura serviti con fiori di zucca e pomodori verdi fritti; risotto al nero di seppia; spaghetti ai frutti di mare; grigliata agli scampi, gamberoni e calamari; frittura mista con paranza e gamberi biondi locali; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Spumante extra dry Imperiale millesimato 2018 Ca' delle Rose (Fossalta di Trebaseleghe); Carpe Diem Lunae, 2018 (Boroni srl); Arneis (Traverse e figli).

**Commenti:** Festosa la serata, trascorsa ai tavoli del giardino e completata dalla degustazione di un gustoso e innovativo antipasto, da due primi fra i quali ha spiccato, seppure per poco, quello degli spaghetti ai frutti di mare, e da due secondi di equivalente gradevolezza. Ben appropriati i vini. Alla cena sono intervenuti anche Accademici di Volterra, guidati dalla Delegata M. Rita Landini, e Franco Milli della Delegazione di Pisa.

 **LUCCA**  
7 luglio 2020

Ristorante "San Colombano" di ristorante San Colombano. ●Baluardo San Colombano Mura Urbane Comune di Lucca, Lucca; ☎0583/464641; info@ristorantesancolombanolucca.it, www.ristorantesancolombanolucca.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



**Le vivande servite:** pecorino fritto con crudité di pere e miele, sformatino di verdure; risotto agli asparagi; filetto di manzo alla Rossini con patate parigine e spinaci saltati; semifreddo al buccellato con salsa al Vinsanto.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobiadene; rosso Casa e Chiesa (Tenuta Lenzini).

**Commenti:** Il baluardo delle antiche Mura Urbane che dà il nome al ristorante e skyline con il Duomo fanno da cornice alla prima vera riunione conviviale post lockdown. L'occasione è importante: si accolgono tre nuovi Accademici alla presenza della sola Consulta al completo, dei Simposiarchi e del Segretario Generale Roberto Ariani. La sapidità del pecorino fritto "sciabola" dà gusto al palato contrapponendosi alla morbidezza del risotto agli asparagi. Il filetto alla Rossini è buono e l'ardire del Marsala al posto del Madeira è da premiare. Il tutto accompagnato da un ottimo Merlot, peccato sia stato servito a una temperatura ambiente di una calda serata di luglio. Un ottimo semifreddo conclude "dolcemente" la serata.

 **LUNIGIANA**  
1° luglio 2020

Ristorante "Montagna Verde" di Mario e Barbara Maffei, in cucina Luca Maffei. ●Via Apella 1, Lucciana Nardi (Massa Carrara); ☎0187/421203; info@montagnaverde.it, www.montagnaverde.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focaccia di castagne con salumi di maiale aziendale, allevato alla stato brado, accompagnati da cipollotti caramellati

all'aceto balsamico, torta d'erbi con sfoglia di farina di castagne, crostino di Marocco di Casola, acciughine e pomodorini in confit, cialda di farina di castagne, crema di pecorino ed erba cipollina del Bioparco, pattoncina in foglia con ricotta del pastore transumante di Tavernelle; tortelloni di castagne, olio extravergine aziendale, timo, petali di pecorino stagionato di pecora massese; gnocchetti di farina di castagne bio Dop, pomodorini, porro e fiori di zucca dell'orto; stinco di maiale alle castagne, sfumato alla birra Casta e miele bio aziendale, insalata estiva dell'orto; biscottini di farina di castagne bio Dop e miele aziendale accompagnati con gelato artigianale alla farina di castagne Dop e gelato alla crema di ricotta di pecora massese, mirtilli neri d'Appennino e frutti rossi del Bioparco.

**I vini in tavola:** Perdutamente bianco Igt Val di Magra 2019; Rosso del Vinese rosso bio Igt Val di Magra 2019; La Quinta Stagione vino rosso bio Igt Val di Magra 2018 (tutti La Vigna di Lucciana Nardi).

**Commenti:** Per la riunione conviviale, dopo la lunga pausa per pandemia, la Delegazione si è ritrovata in un agriturismo pluripremiato, per una serata all'insegna della convivialità e cultura sul tema delle "Castagne a tavola", alla presenza di quasi tutti gli Accademici. In veste di Simposiarcha, l'Accademico Consultore Alcide Baldassini; l'Accademico Rolando Paganini come relatore a presentare l'ultimo libro scritto insieme alle amiche Gabriella Molli ed Emilia Petacco. Il menu a tema curato da Luca Maffei, l'ospitalità proverbiale dell'operosa famiglia Maffei e il posto incantevole al momento della fioritura dei castagni hanno reso la serata memorabile e suscitato un trionfale applauso finale.

 **MAREMMA-GROSSETO**  
8 agosto 2020

Ristorante "Il Frantoio" di Maurizio Meacci. ●Piazza Vittorio Veneto 1, Sticciano (Grosseto); ☎0564/577091; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** acciughe sotto pesto; crostini misti; affettati; acqua-cotta di Sticciano; tortelli ricetta Pellegrino Artusi; trippa in umido; cinghiale alla cacciatora; torta moretta.

**I vini in tavola:** Chialuna Igt Maremma Toscana bianco Viognier; Babone Igt Maremma Toscana rosso (azienda vitivinicola Muralia di Roccastrada).

**Commenti:** Riunione conviviale, organizzata dal Simposiarcha Roberto Ulmi, per celebrare i 200 anni della nascita di Pellegrino Artusi. Gli antipasti comprendevano le acciughe sotto pesto servite intere, a memoria delle colazioni che si facevano un tempo al ritorno dai campi, accompagnate da salumi e vino rosso. Tra i primi, l'acqua-cotta con la ricetta del luogo. La proposta del piatto "Artusi" è stata il tortello con ripieno di ravviolo e ricotta, profumato da noce moscata e prezzemolo e nobilitato da una generosa grattugiata di tartufo estivo. Vini a chilometro zero di buona qualità. La serata si è conclusa con una relazione su Pellegrino Artusi tenuta dall'Accademico Domenico Saraceno, membro del CST.

 **MAREMMA-PRESIDI**  
30 luglio 2020

Ristorante "Era Ora" di Tommaso. ●Parco ex-Idroscalo, Orbetello (Grosseto); ☎cell. 366/3226000; coperti 60 (tutti all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie aperti solo durante la stagione estiva; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** alici in tempura con arancia e cipolla caramellata; insalata di polpo e patate; bianchini fritti; sauté di cozze; paccheri con ombrina, pachino e pistacchi; frittura mista di pesce; crostata di ricotta, pere e cioccolato.

**I vini in tavola:** Zio Baffa Pinot grigio Igt.

**Commenti:** Locale ideale per una cena estiva. Situato in riva alla laguna di Orbetello, all'interno del Parco dell'ex-Idroscalo, offre una buona cucina di mare accompagnata da uno splendido panorama. Nel clou della stagione estiva, il servizio può risultare un po' lento a causa dell'afflusso di clienti, visto che il locale offre anche un servizio bar e cocktail molto popolare tra i giovani. In sostanza, un luogo piacevole dove passare una serata in compagnia.

 **VALDELSA FIORENTINA**  
15 luglio 2020

Ristorante "Boscotondo" di Filippo. ●Via Montignoso Boscotondo 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/678006; boscotondo@libero.it, www.ristoranteboscotondo.it; coperti 200+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre, novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasti Boscotondo; assaggi di pizze salate e dolci.

**I vini in tavola:** Bianco della casa.

**Commenti:** Serata organizzata dall'Accademico Arrigoni, con molte presenze fra Accademici e ospiti. Pizza in compagnia, al fresco dei 400 metri del ristorante Boscotondo che risulta oramai da molto tempo una garanzia di qualità e prezzo. Il Simposiarca e il Delegato hanno augurato a tutti i commensali buone vacanze estive.



**MARCHE**

 **ANCONA- RIVIERA DEL CONERO**  
25 luglio 2020

Ristorante "Trattoria Alocco" della famiglia Alocco dal 1970, in cucina Cristiana Alocco. ●Via Montegallo 23, Offagna (Ancona); ☎071/7107049; info@trattoriaalocco.it, www.trattoriaalocco.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura dome-



nica a pranzo (estate), domenica sera no a cena (inverno). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crescita e bruschetta; gnocchi con la papera; tagliatelle al ragù di campagna; coniglio in porchetta; piccione ripieno; oca arrosto; patate al forno; insalata mista dell'orto; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Mansottina); Rosso Conero (Domenico Strologo); Verdicchio Doc (Annalisa Bianchi).

**Commenti:** Bellissima serata, proposta dal Simposiarca Stefano Gentili in un locale storico della regione, fondato nel 1970 da Gisa e Alberico Alocco. Da allora la famiglia propone piatti tipici della tradizione. La pasta rigorosamente fatta a mano; il coniglio in porchetta delizioso e succulento; il piccione ripieno, l'oca arrosto prelibatezza di assoluta qualità garantita dall'accurata scelta della materia prima e magistralmente cucinate da Cristiana secondo le antiche ricette di famiglia. La grande passione di Francesca in sala e Andrea alla griglia fanno di questa trattoria il punto di riferimento nel territorio per degustare i veri piatti della tradizione marchigiana.

 **ASCOLI PICENO**  
23 luglio 2020

Ristorante "Attico sul mare" di Sira srl, in cucina Tommaso Melzi. ●Piazza Kursaal 6, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎073/736394; direzione@atticosulmare.it, www.atticosulmare.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

 **MACERATA**  
23 luglio 2020

Ristorante "Al Crepuscolo" della famiglia Gabrielloni. ●Frazione Monefiore, Recanati (Macerata); ☎0733/850355; info@alcrepuscolo.it, www.alcrepuscolo.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante;

**Le vivande servite:** foie gras di merluzzo, Campari, scorza d'arancia e pistacchi; crostino con burro Occelli e alici di San Benedetto; oliva frita... di brodetto alla sambenedettese, crudo di gamberi rosa, senape, lattuga e cetriolo; insalatina tiepida di mare e maionese di vongole; ricordo del brodetto alla sambenedettese; maccheroni "regina dei Sibillini", cazole e mazzancolle; rombo, cuore di lattuga alla griglia, olive e caprino; sorbetto al sedano, frutta e verdura.

**I vini in tavola:** Offida Pecorino Docg Collevecchio (Cocci Grifoni).

**Commenti:** Titolo della cena "La tradizione rivisitata". I commensali hanno potuto prenderne piacevolmente atto, degustando i vari piatti, impeccabilmente serviti da personale professionalmente all'altezza. A titolo puramente esemplificativo si citano: il "ricordo del brodetto alla sambenedettese", un piatto che, nella degustazione, ricorda sorprendentemente il sapore del brodetto; la "insalatina tiepida di mare e maionese di vongole" dal sapore sublime; il "sorbetto al sedano, frutta e verdura", caratterizzato dalla freschezza e dalle sensazioni gustative straordinarie. Tutte le portate sono state magicamente accompagnate dal vino Pecorino, particolarmente benaccetto dai commensali.

ferie 6 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** bruschetta con extravergine Laudato; nervetti in insalata con monocultivar di ascolana dura; trippa con maggiorana e monocultivar di mignola; gnocchi al sugo di papera; stinco al forno; fegato di vitello all'aceto; pomodori, melanzane e peperoni gratinati; pera ubriaca con crema chantilly

**I vini in tavola:** Ribona; Evasione (entrambi Conti degli Azzoni di Montefano).

**Commenti:** La parte culturale è stata affidata alla dottoressa Marta Muscariello, ricercatrice della Libera Università di lingue e comunicazione di Milano, che con grande chiarezza e brillante eloquio ha affrontato il tema "Produzione di olio nella Grecia più antica: quando l'olio era oro". Molto apprezzati i piatti serviti, i cui sapori erano esaltati dai migliori oli prodotti dal loro frantoio. Le carni, inoltre, provenivano da un allevamento di bovini di razza marchigiana Igp di Morrovalle. Il menu è stato curato dal Simposiarca Gianni Cammertoni.

 **MACERATA**  
6 agosto 2020

Ristorante "Signore te ne ringrazi" di Michele Biagiola, anche in cucina. ●Via Bruscantini 1, Montecosaro (Macerata); ☎0733/222273; info@signoreteneringrazi.it, www.signoreteneringrazi.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



MARCHE segue

**Le vivande servite:** fiore di zucca filante fritto, alici e pesche; minestrone saturnico, caprese di mille colori; riso all'aglio, rucola, pesca saturnia, chips, capperi fritti e besciamella di mandorla; bollito di manzo e insalata russa al sott'aceto di pesca; torta di crema, pesca Saturnia e yogurt; zuppetta di pesca e camomilla.

**I vini in tavola:** Rosso Conero Zizzero Doc (Libenzi); Marche bianco Telusiano Igt (Rio Maggio); Moscato d'Asti (Saracco).

**Commenti:** La seduta è stata dedicata alla pesca Saturnia, uno dei prodotti di eccellenza della provincia. Anche in questa circostanza, lo chef è stato impegnato a inserire nei piatti della tradizione un ingrediente come la pesca che, tuttavia, nelle precedenti esperienze, ha dimostrato di potersi integrare molto bene. Hanno partecipato all'evento il CT Sandro Marani, il Delegato di Fermo Fabio Torresi e il Delegato onorario di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria, che hanno molto apprezzato l'impegno dello chef per esaltare la pesca inserita in ricette estremamente interessanti. Ottimo l'abbinamento con i vini. La parte culturale è stata dedicata al futuro della pesca Saturnia.



## UMBRIA

**ASSISI**  
2 luglio 2020

**Ristorante "Il Podere" di Elena Tortoioli e Simone Santioni, in cucina Elena Tortoioli.** ●Via Casa Madonna 14, Petriagnano di Assisi, Assisi (Perugia); ☎075/8038806; agriturismoilpodereassisi@gmail.com, www.agriturismoilpodere.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** uova strapazzate al tartufo; selezione di crostoni con prodotti a km 0; tempura dall'orto; guanciaie sfumate con aceto bal-

samico e salvia; rigatoni integrali di grano Verna con datterini, melanzane, olive taggiasche e ricotta salata; oca arrosto in porchetta con patate schiacciate profumate al rosmarino; frolla ai frutti rossi con crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Grechetto L'Arfuso; Rosso di Montefalco Scimella (entrambi Cantina Brunozzi).

**Commenti:** Menu incentrato sulle produzioni dell'azienda agricola connessa al Podere e su materie prime a km 0, che si apre con un antipasto dai sapori semplici. Notevoli il tartufo e il crostone con datterini gialli. Il primo propone un uso particolare dei grani antichi con la produzione di pasta di grano tenero, valorizzata con un condimento che ne fa risaltare il sapore. Loca ripiena di recchia di maiale fa rivivere un piatto della tradizione, riuscendo a mantenere la carne succosa nonostante la lunga cottura. Il dolce chiude con freschezza una cena che denota passione per gli ingredienti e attenzione nella ricerca di nuove interpretazioni di classici della cucina.

**FOLIGNO**  
15 luglio 2020

**Ristorante "L'Alchimista" di Barbara Magnini, in cucina Patrizia Moretti.** ●Piazza del Comune 14, Montefalco (Perugia); ☎0742/378558; info@ristorantealchimista.it; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** vellutata di parmigiano reggiano, uovo poché, pasta di pistacchio di Bronte, crumble croccante; strangozzi tirati a mano al tartufo nero estivo; filetto di maialino in crosta di pancetta, nocciole caramellate, riduzione al Sagrantino,



servito con verdura dell'orto e cicoria di campagna; bavarese al pistacchio di Bronte, coulis di frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Trebbiano Spoletino Igt; Montefalco rosso (entrambi Villa Mongalli); Moscato di Pantelleria Doc.

**Commenti:** Il ristorante è sicuramente di ottimo livello e le competenze della cuoca Patrizia Moretti non possono essere messe in discussione, tuttavia il menu scelto non ha saputo valorizzare a pieno le capacità della cucina. Menzione speciale alla pasta tirata perfettamente a mano.

**ORVIETO**  
16 luglio 2020

**Ristorante "Vinosus" di Rita Angeli e Riccardo Cossu, in cucina chef Giovanni Pinto, Lucia Taddei e Rita Angeli.** ●Piazza Duomo 15, Orvieto (Terni); ☎0763/341907, cell. 320/7225289 - 340/6690597; riccardo.cossu87@gmail.com, www.trattoriavinosusorvieto.com; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (in inverno anche la domenica sera). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** filetto di triglia frita, zucchine alla scapece e frutti rossi; riso del delta del Po allo zafferano con gamberi e menta; calamaro ripieno su crema di patate al curry e mela verde; semifreddo alla crema con visciole e crumble alla nocciola.

**I vini in tavola:** San Giovanni (Antinori); Poggio Calvelli (Carraia).

**Commenti:** In una bella serata estiva, gli Accademici sono stati accolti nella sorprendente terrazza che affaccia sulla Piazza del Duomo. Per iniziare, una croccante e gustosa triglia frita ha avvolto i palati, seguita da un

risotto ai gamberi elegantemente abbinati allo zafferano e alla menta. Il calamaro arricchito dalla crema di patate al curry e mela verde è stato un'esplosione di gusto. Piacevole la conclusione con il semifreddo. La cena è stata adeguatamente accompagnata da due vini bianchi.



## LAZIO

**FORMIA-GAETA**  
29 luglio 2020

**Ristorante "Acqua Pazza" di Roberto Esposito, anche in cucina.** ●Via Lungomare Nazario Sauro, Scauri di Minturno (Latina); ☎cell. 366/1753253; acqua-pazzascauri@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** panzanella scomposta con crudo di gambero rosso di Ponza, quadrotti di baccalà in crosta di gallette alla curcuma e vellutata di bietola, polpo arrostito su vellutata di patata al profumo di zafferano; calamarata vongole e crema pistacchio; tagliolino alla granseola e pachino; frittura di paranza; cremoso semifreddo alla nocciola e Bayles.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Berlucchi); Biancolella di Ponza (Migliaccio); 61 Franciacorta brut (Berlucchi).

**Commenti:** Notevole la panzanella ben sposata con il gambero; inebriante il baccalà; favoloso il polpo. I primi dal forte sapore di mare: il sugo di vongole alla maniera antica (difficile gustarlo oggi giorno nei ristoranti) con un tocco di nuovo, raggiunto con la crema di pistacchi; ottimi nella cottura e nel sapore i tagliolini. È con la frittura di piccolo e freschissimo pesce azzurro del Golfo di Gaeta che lo chef si consacra grande cuoco. Buono il dessert. Ottimo l'abbinamento dei vini selezionati dal Simposiarca Giuseppe De Giorgio con la supervisione dell'Accademica Veronica Traglia. Molto professionale il servizio. Unanime

il consenso, applausi allo chef, alla giovane brigata e al Simposiarca.

### FROSINONE-CIOCIARIA 25 luglio 2020

"Trattoria Centrale C'era una volta 1891" di gestione familiare, in cucina Sonia Ponza. ●Piazza Cavour 201, Anagni (Frosinone); ☎0775/1694168, cell. 335/8447085; trattoriacentraleanagni1891@gmail.com; coperti 50+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** antipasti C'era una volta; fettuccine di mamma ai funghi porcini; spezzatino di vitella alla cacciatora; polpette di manzo alla pizzaiola; patate al forno; broccoletti ciociari ripassati; peperoni della casa in agrodolce; crostata della nonna; ciambelline al vino della mamma.

**I vini in tavola:** Agape Cesanese Igp (Cantine Petrucca e Vela).

**Commenti:** Ambiente caratteristico e confortevole, dotato di aria condizionata, con servizio ai tavoli curato dai proprietari. Educazione e predisposizione alla soddisfazione delle esigenze della clientela.

### ROMA APPIA 5 luglio 2020

Ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo Di Pasquo. ●Viale Appia Nuova 1267, Roma; ☎06/69411684; coperti 600. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** millefoglie dello chef (melanzane, zucchine e mozzarella di bufala campana); orecchiette con punte di asparagi, guanciales croccante e foglie di mandorle tostate; saltimbocca alla romana; cicoria ripassata; torta Flaminia (crema chantilly e fragole).

**I vini in tavola:** Pecorino della riserva Villa Rinaldo.

**Commenti:** è stato scelto un menu che riportasse alla tradizione pur non rinunciando a qualche volo pindarico dello chef. Così le orecchiette agli asparagi si arricchivano di un croccante guanciales e di un moderato

mantello di mandorle tostate. Il saltimbocca alla romana conservava il classico sapore della tradizione però presentandosi aperto, quasi a voler invitare alla degustazione e quindi privo dei talvolta fastidiosi stecchini di legno. Il dessert veniva affidato al gusto della torta Flaminia che faceva onore al suo nome derivato dal latino *flamen*, ossia "velo", e si presentava guarnito dal simbolo dell'Accademia. Onesto il vino della casa.

### ROMA EUR 18 luglio 2020

Ristorante "Al Turcotto" di Enrico Garzia, anche in cucina. ●Riviera Vittorio Mallozzi 44, Anzio (Roma); ☎06/9846340; infoturcotto@gmail.com, www.ristoranteturcotto.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; martedì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** assaggi di antipasti alla Turcotto (17 tipi diversi); minestra di pesce in brodo di sgavaglione (antica ricetta portodanzese De.C.O.); paccheri ai quattro pesci (cernia, gallinella, rana pescatrice e rombo); cernia in bellavista cotta al forno in crosta di patate; fritturina di calamari con insalata verde; tris di dolci.

**I vini in tavola:** Neroniano, Cacchione Nettuno bianco Dop (Casa Divina Provvidenza); Franciacorta Satèn Docg (Guido Berlucchi & C).

**Commenti:** Nell'occasione, il ruolo di Simposiarca è stato brillantemente assolto dal neo Accademico Riccardo Ufilugelli. Enrico, validamente coadiuvato dalle figlie Ermelinda e Maria, ha predisposto un menu mirato alla degustazione dei prodotti ittici locali, cucinati secondo le antiche ricette

portodanzesi. Efficiente e cortese il servizio e ottima la scelta dei vini. La riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante visita guidata al Museo Civico Archeologico di Anzio, organizzata dall'amica Paola De Lucia, con la preziosa collaborazione della responsabile del Museo dottoressa Paola Pistolesi e del suo staff, graditi ospiti della Delegazione.



### ABRUZZO

#### ATRI 25 luglio 2020

Ristorante "La Masseri" di Raffaele Pandolfi, anche in cucina. ●Contrada Colle Stella, Silvi (Teramo); ☎cell.338/9877119; villacollestella@gmail.com, www.lamasseri.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cipolla caramellata, fonduta di formaggio con purea di fave, cicorietta e salsicce, parmigiana di melanzane, caponata, tiella; chitarrina con datterino, menta e formaggio di bufala; arrosto di maiale cotto a bassa temperatura con purea di cipolle di Tropea e verdura di stagione; crema di pistacchio di Bronte con cantuccio alle mandorle e Moscatello di Castiglione.

**I vini in tavola:** Cerasuolo; Montepulciano (entrambi Cantina S. Lorenzo Sirio).

**Commenti:** Panorama incantevole quello che si può ammirare dal ristorante: a ovest la montagna, a est il mare; ed è lì che si è riunita la Delegazione, con Simposiarca Claudia Di Caro. Relatrice della giornata l'Accademica Patricia Giosuè, che ha intrattenuto i commensali con una conversazione storica, parlando di "Re, Vicerè e Duchi", riferendosi alla Sicilia, al regno di Napoli e al ducato di Atri, trovando un legame tra il cibo e questi territori diversi tra loro. Molto apprezzata la *location* e unanime è risultato il consenso per il ricco antipasto; qualche dubbio si è riscontrato sul primo piatto, mentre il dolce finale ha riscosso un vero successo.

#### ATRI 30 luglio 2020

Ristorante "Prevoglia" di Elenia Alcantarini, anche in cucina. ●Viale XXIV Maggio 25, Castellalto (Teramo); ☎0861/508035; prevogliarist@email.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tacchino alla canzanese con i suoi sottaceti, tortino di zucchine su crema di pecorino di Castel del Monte, tartufo nero e chips di patate; mazzarelle alla teramana; gnocchetti di patate novelle Igp del Fucino con fiori di zucca, zafferano Dop dell'Aquila e guanciales croccante; cosciotto di agnello Igp delle nostre colline sfumato al Trebbiano d'Abruzzo e patate al forno; pizza "dogge".

**I vini in tavola:** Vini Cantina Orlandi Contucci Panno.

**Commenti:** L'Accademico Gino Di Paolo ha guidato la Delegazione alla mostra "La forma della terra. Geografia della ceramica contemporanea in Italia", concepita come un viaggio attraverso alcuni fra i principali centri di produzione legati a questa tecnica. Gli Accademici si sono poi recati al ristorante, dove la Simposiarca Stefania Martin ha introdotto il tema della serata "L'arte nel suo mister le diverse beltà in sé confonde", citando Cavaradossi dell'opera la "Tosca" di Puccini. Serata da ricordare in tutti i suoi aspetti. Anche questa volta ospitalità, professionalità e bontà dei prodotti serviti hanno contraddistinto i ristoratori.





ABRUZZO segue



### CHIETI

17 luglio 2020

Ristorante "Hotel Villa Maria" di Lucio D'Angelo, anche in cucina. ● Contrada Pretaro, Francavilla al Mare (Chieti); ☎ 085/450051, fax 085/693042; info@hvimaria.it, www.hvimaria.it; coperti 280+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di manzo al tartufo; mousse di ricotta; panzanella abruzzese; tortino fresco di zucchine, ricotta di capra, mandorle e ventricina su coulis di pomodoro al parmigiano; tagliatellina di farro, menta e pinoli; guancetta di vitello al Montepulciano; chitarrina di zucchine e crema di carote; scrigno croccante alla mela con salsa al Centerbe.

**I vini in tavola:** Rosé spumante metodo Martinotti 2019; Contesa Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2019 (entrambi Contesa, Collecervino); Palàs Moscato d'Asti Docg 2019 (Michele Chiarlo).

**Commenti:** Appuntamento estivo in uno scenario collinare con vista mare. Il menu, strutturato dal Simposiarca e Vice Delegato Paolo Albanese, ha rappresentato un compromesso "alto" tra i sapori del territorio e le esigenze della bella stagione, interpretati al meglio dallo chef Lucio D'Angelo che ha stupito con la sua capacità di rendere freschi piatti di grande impatto, visivo e gustativo. Il culmine della serata è stata la cerimonia, gioiosa e calda, piena di aneddoti e ricordi, per la consegna degli attestati di 25 e 35 anni di permanenza in Accademia di Gerardo Di Cola, geniale creatore dei pluripremiati menu della Delegazione, e Mimmo D'Alessio, Vice Presidente Vicario e Delegato onorario.



### PESCARA

23 luglio 2020

Ristorante "Osteria la Corte" di Maurizio della Valle e Gianluca Tocco. ● Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎ 085/4159787; coperti 100. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e martedì (inverno), domenica a pranzo e martedì (estate). ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** finger di mazzancolla al ketchup e scampo croccante; minestrina di scampi al lam-

pone; seppia e piselli a modo mio; maccheroni carrati con vongole, sogliola, bietoline e limone; guazzetto di pescatrice, crostone di pane e chips di patate; macedonia di frutta e verdura con gelato fior di panna.

**I vini in tavola:** Bianco Levii Trento Doc brut; Pecorino Doc19 Orange (Tenuta Masciangelo).

**Commenti:** "La storia del brindisi", tema che è stato brillantemente illustrato, con l'ausilio di brani di famosi melodrammi, da Gianni Di Giacomo. La relazione è stata attentamente seguita da un folto numero di Accademici e ospiti, disposti nell'ampio parco del ristorante, in una splendida e tiepida serata estiva. L'ottimo Simposiarca, Vinicio Cardone, ha predisposto un menu delicato ed "estivo", molto apprezzato. Assai graditi i gustosi antipasti e i maccheroni carrati; profumatissimo il guazzetto di pescatrice; rinfrescante la macedonia. Simpatica e rilassante, dopo tanta chiusura, riunione conviviale, unanimemente applaudita. Abbinamento dei vini molto indovinato.



### TERAMO

31 luglio 2020

Ristorante "Cristallo" di gestione famigliare. ● Lungomare Zara 73, Giulianova (Teramo); ☎ 085/8003780; info@hcrystallo.it, www.hcrystallo.it; coperti 250. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frisellina di pane con gamberi alla catalana; cima di calamaro ripiena su pesto genovese e mandorle tostate; parmigiana di melanzane al ragù di testa di pescatrice; mezzi paccheri con vongole, scampi e pachino confit; guazzetto di pescatrice e mazzancolle con verdure fresche; cono cialda alle nocchie con spuma di ricotta e arancia candita.

**I vini in tavola:** Vini dell'azienda agricola San Lorenzo.

**Commenti:** Punto cardine della serata è stato il piacere di ritrovarsi, come amici prima ancora che come Accademici, dopo i lunghi mesi di allontanamento forzato. La cucina ha proposto piatti a base di pescato locale, fresco e dai sapori semplici. Hanno fatto ufficialmente ingresso nella Delegazione le neo Accademiche Emilia Gaviglia, moglie del compianto past Delegato Roberto Ripani



e Narcisa De Vincentis, calorosamente accolte da tutti gli altri membri. L'ospite Sandro Galantini, giornalista e storico, ha introdotto l'ultima sua opera *Giulianova. Frammenti di storia*, che raccoglie le curiosità perdute dell'amabile cittadina giuliese.



### MOLISE



### CAMPOBASSO

11 luglio 2020

Ristorante "La Pinetina" di Pierpaolo Muccilli, in cucina Severino Serafino. ● Campitello Matese, San Massimo Località Campitello Matese (Campobasso); ☎ 0874/784207; info@pinetina.com; coperti 45+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1° aprile - 15 giugno; 15 settembre - 20 dicembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focaccia al pomodoro; polenta grigliata con capriolo in salmi; pentolaccia con orapi e legumi; grigliata mista su pietra lavica, patate al forno e verdure miste; dessert.

**I vini in tavola:** Tintilia del Molise Laguna (Angelo D'Uva, Larino).

**Commenti:** Riunione conviviale ai piedi della montagna Miletto (m 2.086), fortemente voluta dal Vice Delegato Tesoriere Giorgio De Francis che, in qualità di Simposiarca, ha poi scelto un menu tipico, magistralmente interpretato dal giovane chef. Particolarmente apprezzata la

polenta grigliata al capriolo in salmi, dal sapore forte ma gradevolissimo frutto di una preparazione curata di materie prime di qualità, che infatti ha ottenuto il voto più alto insieme alla "pentolaccia", zuppa di legumi e orapi, spinacio selvatico che nasce spontaneo e rigoglioso soltanto in quota, al limite degli stazzi di bovini al pascolo. Riuscito l'abbinamento con la Tintilia del Molise, unico vitigno autoctono. Ottimo il servizio.



### TERMOLI

23 luglio 2020

Ristorante "Cian" di Miriana Lanzono. ● Largo del Tempio 17, San Giacomo degli Schiavoni (Campobasso); ☎ 0875/704436; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crema di fagiolini al profumo di menta, alicie fritta e pane carasau; calamari dell'Adriatico scottati con rucola, pachino e cialda di parmigiano; polpetti ripieni in purgatorio su letto di purea di piselli; linguine con scampi, granella di pistacchio e sentore di limone; filetto di orata con pomodorino e verdure croccanti; fritturina di paranza; fichi "Processotto" e mascarpone.

**I vini in tavola:** Prosecco 075 caratiextra dry millesimato (Piera Martello); Pecorino Igt Kiruna; Cerasuolo d'Abruzzo Doc "420" (entrambi Torri, Terre di Chieti); Passito di Pantelleria.

**Commenti:** La Delegazione ha ripreso gli incontri conviviali presso il "Cian", noto ristorante dell'immediato entroterra termolese. Gli Accademici si sono ritrovati, in totale sicurezza, nel dehors allestito nella tranquilla piazzetta antistante il ristorante, felicissimi di rivedersi per gustare gli ottimi piatti di pesce che Miriana ha sapientemente preparato

per l'occasione, riscuotendo grande apprezzamento. Buonissimi gli antipasti, fragrante la frittura; non felicissimo il condimento delle linguine, dove l'acidità del limone sovrastava la delicatezza degli scampi.



## PUGLIA

### CASTEL DEL MONTE 25 giugno 2020

Ristorante "Le Lampare al Fortino" di Antonio Del Curatolo. ●Via Tiepolo snc - Molo Sant'Antonio c/o Fortino, Trani (Barletta - Andria-Trani); ☎0883/480308; info@lelamparealfortino.it; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie 3 settimane a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** mazzancolle; fiore di zucca; ricotta e mela verde; seppia croccante; patata; fondente di reggiano e caviale di tartufo estivo; riso selezione Acquerello; scampo, katsuobushi di tonno & yuzu; ombrina di amo; carote di Polignano; zenzero e spinacio; catalana & fragole.

**I vini in tavola:** Moscato di Trani Doc.

**Commenti:** Il Delegato Antonio Giorgino ha rivolto brevi riflessioni sul tema "Pandemia, convivialità e amicizia nel linguaggio universale della cucina italiana", in quanto il cibo ha la capacità di generare condivisione, nel senso che contribuisce sia a farci stare bene sia più vicini e uniti. È seguita la cena con la degustazione di un menu, a base di pesce e di ottimo vino, particolarmente curato dallo chef Antonio Del Curatolo al quale, a fine serata, il Delegato ha consegnato il guidoncino della Delegazione e la vetrofania, con un arrivederci a tutti alla prossima riunione a fine estate.

### VALLE D'ITRIA 18 luglio 2020

Ristorante "Trullo d'Oro" della famiglia Girolamo, in cucina Davide Girolamo

Francesco Laterza. ●Via Felice Cavallotti 27, Alberobello (Bari); ☎080/4321820; www.ristorantetrullodoro.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** acquasale e mare, pesce spada in crosta di pancetta locale su crema di zucca, baccalà fritto, capocollo di Martina Franca e fiori, burrata su pesto di crudaiola, fiori di zucca ripieni di ricotta; polpette di pane al ragù; "triddi" ai frutti di mare; turbante di spigola cotto al vapore su crema di fave; composta di frutta; sporcamusi, semifreddo alla mandorla caramellata.

**I vini in tavola:** Selva rosé; bianco Edoné; Chardonnay; Rosso Imperatore (Pietro Tauro, Alberobello).

**Commenti:** Riunione conviviale molto partecipata. In cucina Davide Girolamo e Francesco Laterza coccolano gli ospiti con piatti rivisitati della tradizione pugliese di terra e di mare. Tra i tanti antipasti, particolarmente graditi il pesce spada, il baccalà fritto, dorato, servito caldissimo e i fiori di zucca ripieni. Speciali i "triddi". Non tutti hanno gradito l'abbinamento della spigola al vapore con la crema di fave. Eccezionali gli sporcamusi e il semifreddo. La ricca carta dei vini ha permesso ottimi abbinamenti, particolare attenzione ha suscitato il Rosso Imperatore. Il Vice Delegato Antonio Caggiano ha relazionato su "In vino veritas" riscuotendo grande attenzione.



## CALABRIA

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO 23 luglio 2020

Ristorante "Terrazza Le Rose" di gestione professionale, in cucina Enzo Cuzzola. ●Via Statale Ionica Bocale, Reggio Calabria Pellaro (Reggio Calabria); ☎cell.340/3884720; terrazza-

lerose@gmail.com; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pesce spada marinato al timo con zenzero e battuto di cipolla; conchiglia di gambero e frutti di bosco; cortecce di pasta fresca al tocco di pesce spada con ruote di olive nere, crema di basilico, melanzane, pomodorino e origano; dogia di ombrina farcita con verdure saltate e pinoli su letto di patate al forno e aromi; tagliata di frutta fresca in coppetta con perla di gelato alla panna in salsa e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco (Forchir); Cirò rosso/bianco (Tenuta Iuzzolino).

**Commenti:** La valutazione complessiva del ristorante, già visitato in passato, si assesta su un livello superiore alla media, confermando i giudizi precedenti. Si è notata una lieve caduta rispetto al passato, che non ha riguardato la location e la qualità del servizio, puntuale e preciso come al solito, né tantomeno la qualità della materia prima e degli ingredienti. È stata la cucina a cambiare: più sapida e dai sapori più decisi, ha perso la sua usuale delicatezza cedendo a un gusto meno raffinato. È come se, con una maggiore quantità di sale e di aromi, si sia voluto andare incontro alle inclinazioni di una clientela meno attenta ai dettagli.



## SICILIA

### CANICATTI 30 giugno 2020

Ristorante "Uovo di Seppia Mare La Terrazza" di Antonio De Caro. ●C.da Poliscia, Licata (Agrigento); ☎cell.329/1615943; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** friggittelli, arancine; busiati al pesto trapanese; ca-

lamaro arrosto; macedonia di frutta fresca di stagione; gelato al cioccolato e vaniglia.

**I vini in tavola:** Metodo classico (Milazzo).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Lidia Macaluso presso una nuova struttura in legno, sulla spiaggia di Poliscia, che richiama la prua di una nave. Accolti dallo chef stellato Pino Cuttaia, il quale ha illustrato questo suo nuovo progetto. Il concept prevede due soluzioni: il ristorante e la "terrazza", di tono più informale, dove è possibile gustare piatti preparati al momento. Gli Accademici si sono accomodati sulla "terrazza" con vista mozzafiato sul mare. Eccellenti le arancine al ragù rosso e al ragù bianco e i friggittelli, piccoli peperoni fritti. Ottimo il gelato al cioccolato e vaniglia, preparato con i baccelli e nessun tipo di semilavorati.

### CANICATTI 20 luglio 2020

Ristorante "La Vecchia Fuazzeria" di Ferdinando Monachino. ●Via Martiri di Via Fani 13, Canicattì (Agrigento); ☎cell.333/3790136; coperti 150. ●Parcheeggio comodo; ferie ottobre-aprile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** antipasti rustici; cuddiruni; fuazza; pizza al tegamino; pizza alla brace; tabisca; stinco di maiale con patate al forno; raviolini di ricotta.

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

**Commenti:** Il locale, che con il tempo si è evoluto in pizzeria/ trattoria, è nato intorno agli anni Settanta come osteria, dove si serviva il vino della casa accompagnato dal pane, appena sfornato, della signora Teresa, madre dell'attuale titolare. Questi, con la moglie, lo ha rinnovato, mantenendo la tradizione della famiglia, continuando a cucinare con passione semplici piatti della tradizione. Nel corso della serata, è stata accolta l'Accademica Enza Chimento. Convivio riuscitissimo, organizzato dal Simposiarca Umberto Bartocelli che ha relazionato brillantemente sul tema "Pizza e tabisca". Il menu, in sintonia con il tema, per l'abbondanza e la genuinità del cibo, ha catturato il consenso unanime dei commensali.



SICILIA segue

## GELA

25 luglio 2020

Ristorante "Cibus" di Massimo Blanco, anche in cucina. ●Via Mazzini 3, Nisce-mi (Caltanissetta); ☎0933/953277; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pomodoro imbottito, insalata turca, peperone ripieno, caponata, calamarata con crema di cavolo rapa viola, menta e mandorle; maccheroni alla Norma; polpette di carne in agrodolce; pesche al vino bianco (Grillo) con foglie di menta e fiori di gelsomino; paste di mandorla.

**I vini in tavola:** Sauvignon Blanc (Abbazia Sant'Anastasia); Shiraz (Fazio); Malvasia delle Lipari.

**Commenti:** Simposiarca il Consultore Giovanni Turco che ha presentato una relazione sulla cucina siciliana, espressione dell'arte culinaria sviluppata in Sicilia fin dall'antichità e strettamente collegata alle vicende storiche, culturali e religiose dell'isola, dai tempi dell'antica Grecia fino a oggi. Sono stati giudicati eccellenti i cibi serviti, in particolare gli antipasti e il dessert, nonché l'accoppiata dei vini, anche se con un servizio un po' lento. Infine, la consegna, da parte della Delegata Concetta Battaglia, del guidoncino dell'Accademia e della vetrofania 2020 allo chef de cuisine Massimo Blanco.

## MODICA

8 luglio 2020

Ristorante "Il Tonno Rosso" di Andrea Lanza. ●Piazza Rimembranza 60, Pozzallo (Ragusa); ☎cell. 339/8781019; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** zuccotto di baccalà e patate su fonduta di gorgonzola dolce Dop e cioccolato modicano al sale, piccola crudità del Mediterraneo con sorbettino di frutti della passione e salatini di songino, trancetto di tonno rosso scottato alla mentuccia con datterino caramellato e crema di avocado; risotto Vialone ai gamberi rossi di Mazara; mezze maniche al tonno rosso; filetto di San Pietro al guazzetto di verdure e patate.

**I vini in tavola:** Vino bianco biologico (Cantine Colomba Bianca).

**Commenti:** La Delegazione, Simposiarca Guglielmo Susino, ha visitato il ristorante ubicato negli eleganti locali di un palazzo signorile che si affaccia sulla piazza centrale della cittadina marinara di Pozzallo. Sono stati serviti gustosi piatti di pesce, cucinati, sia in maniera tradizionale sia creativa, dal titolare e maestro di cucina Andrea Lanza, apprezzati dai numerosi commensali.

## PALERMO

1° luglio 2020

Ristorante "Castello a mare" di Natale Giunta, anche in cucina. ●Via Filippo Patti 2, Palermo; ☎091/631416, cell. 345/0743095; natale@natalegiunta.it, www.natalegiunta.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio; 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** palla croccante con scarola e ragusano; mafaldina con panelle e crocchette; coppo con fritturina di paranza; melenzanina 4.0 in crosta di pane nero con vellutata di pomodoro, basilico e fonduta; tataki di tonno con cipolla cotta nell'aceto di lamponi; Paolina monoporzione con gelato al pistacchio.

**I vini in tavola:** Sallier Tasca Grillo.

**Commenti:** Un'insenatura di mare, in pieno centro storico, ha fatto da splendida cornice a una serata che gli Accademici hanno vissuto con particolare gioia, quella di rincontrarsi, innanzitutto, e quella di poter riprendere le attività sociali così tristemente interrotte. Dell'interessante menu, curioso già per la definizione delle portate, è stata apprezzata l'innovazione delle tecniche di realizzazione di piatti che hanno mantenuto il gusto della tradizione. Unico appunto l'eccessiva dolcezza del dessert, stemperata in parte da un ottimo gelato. Applausi per l'ingresso di nuovi Accademici, per una Consulta rinnovata, per uno chef che continua a farsi apprezzare, per un impeccabile servizio ai tavoli.

## SIRACUSA

8 luglio 2020

Ristorante "Fratelli Restaurant" dei fratelli Cutrufo srl, in cucina Dario

Tartaglia. ●Piazza Cesare Battisti 7, Ortigia (Siracusa); ☎0931/340469; info@fratellirestaurant.it, www.fratellirestaurant.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,85; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo & bacon; ravioli di cernia con scampi; branzino al radicchio croccante; crema di ricotta con granella.

**I vini in tavola:** Eureka Igt Sicilia (Marabino, Noto).

**Commenti:** La Delegazione ha ripreso le attività, visitando un nuovo ristorante aperto in Ortigia. Il Delegato Angelo Tamburini, dopo il benvenuto, ha presentato e distribuito il volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica *Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale*. A seguire, il Simposiarca Gabriele Carnemolla ha presentato, con dovizia di particolari, il menu. Sono state proposte in tavola pietanze ben confezionate e decorate e in buon abbinamento al vino. Infine, la consegna del guidoncino accademico allo chef Dario Tartaglia e al proprietario Cutrufo da parte del Delegato e l'applauso degli Accademici.



## SARDEGNA

### ALGHERO

10 luglio 2020

Ristorante "Janas" di Gavino e Giovanna Piu, in cucina Gavino Piu. ●Via Principe Umberto 23, Alghero (Sassari); ☎079/9337101, cell. 340/9518695; janas.restaurant.gp@gmail.com, www.janasrestaurant.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cocktail di gamberi nel 2020 e sardina frita in cipolla caramellata; ravioli di spigola fatti in casa, con salsa ai crostacei;

gallinella al forno con erbe, parmigiana di melanzane, salsa di piselli; teschio di cioccolato bianco ripieno di granita all'arancia; fucking covid.

**I vini in tavola:** Vermentino Doc (Argiolas).

**Commenti:** Il ristorante, conosciuto nella Riviera del Corallo, grazie alle performance del giovane chef Gavino Piu, che propone elaborazioni innovative soprattutto a base di pesce, è ubicato nel centro storico di Alghero, in prossimità della piazza del Teatro. Il menu, orientato prevalentemente a preparazioni innovative, con particolare cura alla presentazione delle pietanze, è stato illustrato personalmente dallo chef. La valutazione unanime di eccellenza degli Accademici ha indicato un punteggio rilevante per quella che è la tradizione della Delegazione, con una particolare menzione per il dessert che ha raccolto l'apprezzamento.

## GALLURA

20 luglio 2020

Ristorante "Lunaria - Ea Bianca Resort" di Paola Mancini, in cucina Pietro Fiori. ●Cala dei Ginepri, Baia Sardinia, Arzachena (Sassari); ☎0789/974311; info@eabianca.it, www.eabianca.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine estate; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gazpacho andaluso accompagnato da uno spiedo di salmone marinato e una pallina di melone; insalata di polpo, calamari e gamberi con pomodoro datterino e cubetti di patate all'olio e limone; spaghetti primograno con capesante, gamberi ed emulsione di ricci di mare; paillard di pesce spada aromatizzata alle erbe con un guazzetto di cozze e scampo crudo; trancetto di biscotto al burro, con tracce di Maraschino e una mousse di pistacchio di Bronte.

**I vini in tavola:** Vermentino di Gallura Docg Printzipale 2019; Caricagiola Colli del Limbara Igt Gherradores 2018 (entrambi Perandria di Monti).

**Commenti:** Dopo una lunga pausa, è ripresa l'attività della Delegazione. Inappuntabile il servizio ed eccellente la cucina dello chef Pietro Fiori, che ha dato una sua personalissima interpretazione di alcuni tipici sapori dell'estate in Sardegna. Sulla valutazione ha molto influito lo straordinario spa-



ghettone primogranato del pastificio artigiano "Rustichella d'Abruzzo" con capesante, gamberi ed emulsione di ricci di mare. Ingridente anche il gazpacho andaluso con spiedino di salmone affumicato e pallina di melone.

#### **ORISTANO** 28 luglio 2020

Ristorante "Brasia B.B.Q Agricolo" di gestione familiare, in cucina Daniele Alfio Sanna. ●Corso Impero snc, Tadasuni (Oristano); ☎cell.353/3871492; locandaperdas@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spiedini alla brace, straccetti di vitella e burrata, bombas con verdure e pecorino; ravioli di patate e ovinfort arrosto; frittelle di prosciutto e patate; macaronnes de busa con purpuzza e melanzane; chiusone ai tre pomodori; misto griglia con patate arrosto e chips; pistoccu di cioccolata, crema e pesche.

**I vini in tavola:** Lentos (Cantina del Mandrolisai).

**Commenti:** Il giudizio è molto positivo perché sono tanti gli elementi che si uniscono a fare di Brasia un ristorante originalissimo. La location molto piacevole e rilassante; lo staff giovane, attento e preparato; lo chef con una visione ben definita e la scelta di prodotti di alta qualità soddisfano anche i clienti più esigenti.

#### **SASSARI** 25 luglio 2020

Ristorante "L'Incantu" di Gianni Sini. ●Località Bajallogia, Castelsardo (Sas-

sari); ☎079/474340; www.ristoranteincantu.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aspic di caprese; capasanta allo zafferano con mousse di cioccolato bianco e passion fruit; pescatrice con ristretto di Cannonau e uovo di quaglia marinato; cubotto di polpo su vellutata di patata viola; gambero della Caletta con maionese di soia; mezzelune di ricciola con triglie gallinelle all'erba Luisa; dentice al sale con battuta di pomodoro fresco e basilico; flan di zucchine dell'orto; mousse al passion fruit.

**I vini in tavola:** Sabbia, Vermentino di Sardegna Doc; Moscato di Sorso Doc (entrambi Viticoltori della Romangia).

**Commenti:** Una luminosa giornata di luglio e un pranzo di gran classe, in uno dei ristoranti più belli della Sardegna, con vista sul borgo medievale e il golfo dell'Asinara. Tavoli ben apparecchiati secondo le norme anti Covid, e grande professionalità del personale. Dopo un breve saluto del Delegato, la presentazione del menu da parte dei Simposiarchi e via al pranzo. Raffinato e fresco l'aspic con i colori della bandiera italiana. Molto stuzzicanti gli altri antipasti. Delicate le mezzelune alla ricciola con una salsina esaltata dalla freschezza citrica dell'erba Luisa. Di insuperabile freschezza il dentice al sale. Ottimo il dessert. Meritato il voto.

#### **SASSARI SILKI** 16 luglio 2020

Ristorante "Lo Scoglio Lungo" di Giuseppino Zappino, in cucina Luca Foddai. ●Lungomare Balai, Porto Torres (Sassari); ☎079/508090, cell.

345/6283626; gfservice2019@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** parmigiana di San Pietro; filetti di pesce spada fumé con frutta fresca; attinie fritte; fregula ai crostacei; calamarata con gamberi e bottarga; filetto di pesce del giorno con patate e caponata di verdure; tris di dolci della casa.

**I vini in tavola:** Karmis (Contini); Moscato di Sorso.

**Commenti:** La ripresa dell'attività della Delegazione è stata organizzata dal Delegato sulla terrazza del ristorante con vista sul golfo dell'Asinara. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno apprezzato l'ambiente sobrio ed elegante, il garbo e la cortesia del personale di sala e il ricco menu. Particolarmente apprezzate le attinie fritte e la calamarata di gamberi e bottarga con un delicato mix di gusti di mare. Meno apprezzato il filetto di pesce. La cena si è chiusa con un tris di dolci della casa ben accompagnati dal Moscato dolce di Sorso.



### NEL MONDO

#### CINA

#### **SHANGHAI** 17 luglio 2020

Ristorante "Porcellino" di Ristorante Porcellino. ●1/F, Bldg B, 753 Yuyuan Road, near Jiangsu Road, Shanghai; ☎0086/2161550636; coperti 48+85 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focaccia con porchetta alla romana; spaghetti fatto in casa alla amatriciana; polpette di carne al sugo; abbacchio allo scottadito con contorno di peperoni e carciofi alla romana; zoccollette fritte alla Nutella.

**I vini in tavola:** Anthium Bellone Lazio Igt; Merlot Lazio Igt; Tempranijo Lazio Igt rosso; Shiraz Lazio Igt rosso; Aphrodisium vendemmia tardiva.

**Commenti:** Un locale semplice, ben arredato, un'unica sala circondata da vetrate con vista sul tipico cortile interno. Ad accogliere gli ospiti, un ottimo bicchiere di Prosecco e immagini di Alberto Sordi, celebrato con proiezioni tratte dai suoi celebri film. Il menu è stato apprezzato per l'autenticità e la capacità del ristoratore, romano, di ricreare piatti tipici. Porzioni generose e varietà di sapori hanno stupito i commensali. Ottimo l'abbinamento con vini laziali. Il Delegato ha introdotto il tema sviluppato dal Simposiarcha Bonotto. La Delegazione ha reso omaggio a un altro romano scomparso di recente: Ennio Morricone e i suoi celebri brani sono stati emozionante colonna sonora della serata.

### ISRAELE

#### **TEL AVIV** 15 luglio 2020

Ristorante "Serafina TLV" di Vittorio Assaf e Fabio Granato. ●Einstein 10, Tel Aviv; ☎0097/236579080; serafinatelaviv@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focaccia; insalata fantasia; crudo di pesce; spaghetti al tartufo; fettuccine ai funghi; linguine aglio e olio; filetto di pesce alla siciliana; salmone all'acqua pazza; dolce della nonna.

**Commenti:** Il ristorante Serafina TLV fa parte di una catena di ristoranti (Serafina, appunto) nata a New York nel 1995, che conta oggi 34 filiali in tutto il mondo. Il locale è molto bello e ben arredato, il forno da pizza è stato portato dall'Italia. Nonostante l'atmosfera accogliente ed elegante, la visita non ha soddisfatto appieno gli Accademici, a causa del cibo che si rifà a un cliché italo-americano e ha poco di quello veramente italiano.





## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

 **Asti**  
Alberto Bazzano ● Francesco Casotto ●  
Alberto Gai

 **Cuneo-Saluzzo**  
Sergio Bramino Chiapello

### LIGURIA

 **Riviera dei Fiori**  
Marco Temesio

### VENETO

 **Rovigo-Adria-Chioggia**  
Luigi Marangoni

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Muggia-Capodistria**  
Roberto Canzio

### EMILIA ROMAGNA

 **Castel San Pietro-Medicina**  
Marco Caputo

 **Cervia-Milano Marittima**  
Barbara Brusi

 **Piacenza**  
Fabrizio Garilli

 **Rimini**  
Roberto Bianchini ● Andrea Ridolfi

### TOSCANA

 **Mugello**  
Chiara Adembri

### UMBRIA

 **Assisi**  
Clara Maria Iachini

 **Perugia**  
Claudia Cecchi

### LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**  
Augusta Zeppieri

### ABRUZZO

 **Avezzano e della Marsica**  
Emiliano Antenucci

 **Teramo**  
Gabriele Barcaroli

### PUGLIA

 **Manduria**  
Elisabetta Arno

### BASILICATA

 **Pollino-Policastro**  
Emilio Cortese ● Riccardo Mesoella

 **Potenza**  
Rocco Catalano

### CALABRIA

 **Area Grecanica-Terra del Bergamotto**  
Pietro Bruno De Stefano

 **Catanzaro**  
Mario Bitonti

 **Cosenza**  
Francesco Saverio Tirone

 **Gioia Tauro-Piana degli Ulivi**  
Giovambattista Romeo

### SICILIA

 **Catania**  
Giuseppe Aranzulla

 **Gela**  
Francesco Barone

### AUSTRALIA

 **Brisbane**  
Costantino Arquilla

### FRANCIA

 **Lilla**  
Liliane Deloux

### ROMANIA

 **Cluj**  
Carlo Aroldi ● Massimo Novali

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**  
Jahan Rezai-Jorabi ● Carola Tagliabue

### SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**  
*Accademico onorario:* Mauro Massoni



## TRASFERIMENTI

### LAZIO

 **Roma Nomentana**  
Fabio Foschi (da Copenaghen)

### SICILIA

 **Siracusa**  
Enrico Maggi (da Merano)

### CINA

 **Pechino**  
Simone Panfilì (da San Paolo)

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

 **Ciriè**  
Vice Delegato:  
Bruno Maria Guglielmotto-Ravet

### LOMBARDIA

 **Varese**  
Consulatore-Tesoriere: Gianluca Borroni

### VENETO

 **Treviso-Alta Marca**  
Consulatore: Luca Granzotto

### EMILIA ROMAGNA

 **Cesena**  
Delegato: Claudio Cavani

### UMBRIA

 **Perugia**  
Consulatore-Segretario: Francesco Asdrubali  
Consulatore-Tesoriere: Francesco Bracchi

### LAZIO

 **Latina**  
Consulatore: Vincenzo Maio

### PUGLIA

 **Taranto**  
Vice Delegato: Salvatore Leopardi

### AUSTRIA

 **Vienna**  
Consulatore: Sergio Fabiani

### SPAGNA

 **Barcellona**  
Vice Delegato: Francesca Braschi Facchini  
Consulatore-Segretario:  
David Del Castillo Almeda

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

 **Torino**  
Renzo Pellati

### EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**  
Ivo Galletti

 **Bologna-San Luca**  
Vittoria Busi • Filippo Sgubbi

### UMBRIA

 **Perugia**  
Giuseppe Fioroni • Alfio Crispolto Rossi

### PUGLIA

 **Foggia-Lucera**  
Antonio Tedeschi

### CANADA

 **Montreal-Quebec**  
Giorgio Lombardi

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena





### FOCUS

see page 3

## THE NEW APP BRINGS THE ACADEMY'S WORLD TO ALL ENTHUSIASTS OF OUR GREAT CUISINE

*See page 41 for all the necessary details to start this interesting exploration.*

**T**he entire Italian Academy of Cuisine is for everyone, always available, always with us, always ready to inform us regarding any news, regulations and activities pertaining to the gastronomic universe. When you read this Focus, the work of months, following extensive testing, will finally be available on your smart phones or tablets, for both iOS and Android, **in both Italian and English**.

*This innovation will allow the larger public to learn about the Academy too*

This innovation will even allow the general public to enter the Academy's world; we will therefore become increasingly able to pursue our institutional goals, namely protecting and making the most of Italian cooking traditions and informing the public about the best restaurants. The inside cover is the **advertising page** which, for the first time, **will be published in many national media outlets**. The invitation to download the new App is not, therefore, aimed only at Academicians, but at all Italian cuisine lovers. The new App is described in detail on page 41 of this issue, but in brief, it permits exploration of our institutional brochure which is rich in basic information and contains all Academic regulations, offers updated food news, and allows access to the magazine and the Academy's recipes.

*An area reserved exclusively for Academicians with the Members' Handbook, regularly updated*

Academicians will also find a **members' area**, accessible with one's currently valid membership card number. This section contains the regularly updated and easily navigable **Members' Handbook**. This is one of the aspects which most intensely involved the Academy's various departments, considering the complexity of harmonising the Secretariat's and the App's software; furthermore we asked the developers to create a swift, intuitive and efficient search function.

**This is arguably the App's 'jewel in the crown'**, which slashes printing and shipping costs and frees the Delegates from having to deliver booklets personally to all Academicians, who don't all regularly attend functions. For all this I thank the staff of the Secretariat and also the software development company which has by now been collaborating with us for some time, having also managed the **Restaurant Guide App** which remains valid and active. So now all that's left is to download the App with our best wishes for an interesting journey through the Academy's world.

**Paolo Petroni**



## OUR MOKA IN HAVANA

*See page 4*

Buenos Aires Academician Anna Lanzani has interviewed Leonardo Padura, creator of the Cuban detective Mario Conde, who loves Neapolitan coffee and prepares it in an Italian moka pot.

## CAN WINE BE VIRTUAL?

*See page 6*

The great economic crisis of 2020 has wrought havoc in the wine world as elsewhere. This has spawned a dangerous wine virtualisation and digitalisation trend! The international sommelier Mauro Polticchia wonders if we are quite sure that even wine should be loaded into the virtualisation bandwagon - or juggernaut.

## UGO TOGNAZZI: ODE TO FOOD AS BOUNDLESS ENJOYMENT

*See page 8*

Ugo Tognazzi, whose thirtieth death anniversary is upon us, was an actor, director, and scriptwriter for theatre, television and cinema, to which we must add the role of eminent gourmet and passionate, inventive cook, with a fierce curiosity and a strong desire to experiment. Lunigiana Academician Giuseppe Benelli recalls various anecdotes from the famous "twelve apostles' dinners", during which Tognazzi delighted guests with his dishes, though he apparently didn't take criticism well.

## SPICES: MYTHS AND CURIOUS FACTS

*See page 10*

The ancients maintained that smells "are minute particles which ascend from earth to the heavens". Spices, explains Gorizia Delegate Roberto Zottar, have long been known, used and loved not only to season foods, but also to render medicines more pleasant and efficacious, add fragrance to cosmetics and honour the gods. In 13<sup>th</sup>- to 15<sup>th</sup>-century European cookbooks, spices appear in three quarters of recipes and

figure in all types of dishes. The wealthier classes in mediaeval Europe ate food enriched by a wide variety of spices.

## AN EXCELLENT MEAT LIKE THE GARRONESE FROM THE VENETO

*See page 12*

Treviso Academician Giancarlo Saran describes a breed of cattle imported from France and adapted to the environment of the Veneto, where it is gradually becoming established. Its flesh is chiefly noted for its tenderness, and it is eclectically used in cooking, though it figures best in splendid isolation, grilled or in tartare style.

## A HARMLESS THRILL...

*See page 14*

This is what we feel when tasting mint, a heady aromatic plant, says Turin Academician Elisabetta Cocito. Today, 50% of Italian peppermint grows in a limited area along the Po river and its tributaries, contained within the provinces of Turin and Cuneo, and centred on Pancalieri (Turin). Mint essential oil is very popular and has many uses, from the gastronomic to the herbal, cosmetic and pharmaceutical sectors, to infuse medicines and liqueurs. Mint syrup is fragrant, fresh and pleasant, and above all, snowy white. In Pancalieri mint syrup is white, unlike the more frequently sold version which is dyed green with food colouring.

## ROSSARA: A CHESTNUT AT THE VIENNESE COURT

*See page 16*

Rossara chestnuts have a long history, beginning on the slopes of the Cembra Valley and reaching the imperial court in Vienna. This variety was once greatly desired for its flavour, versatility and resilience. The Rossara has been rescued by the tenacity and intuition of two young entrepreneurs, Sandro Mosele and Valentina Sevegnani, thanks to whom we can taste a fruit which comes directly from the past, and which has maintained



impressive nutritional and health-giving properties.

## PATACUCCI WITH BEANS

*See page 18*

*Patacucci* refers to a soup typical to Romagna, especially its southern area, both inland and along the coast, fondly remembered by elders. It is a delicious and flavoursome soup containing small rectangles of dough worked similarly to *piadina* flatbread, traditionally served with beans, but allowing numerous variants with tomatoes and vegetables or with clams.

## TALES OF A TERRITORY: THE BELMONTE CALABRO TOMATO

*See page 20*

The success garnered over time by the Belmonte tomato is clearly due to its local growers' respect for traditional practices: they select the best fruits whose individual seeds they extract and plant the following year. The principal variants are two: *cuore di bue* ('ox heart') and *gigante* ('giant'), whose especially fine skin blends harmoniously with its full and crunchy pulp. Sliced and seasoned with onion and chilli, it was called 'poor man's meat', explains Cosenza Delegate Rosario Branda.

## PORTO D'ANZIO FISHERMAN'S SOUP

*See page 22*

The fish soup made after the manner of the old-time fishermen in the port of Anzio (Rome) stands out for both its history and its flavour, and may be the only one to have

obtained Municipal Origin Designation (*Denominazione Comunale di Origine*, or De.C.O.) status. Various local restaurants are committed to safeguarding its original version, including its possible variants. We provide the recipe for this popular dish firmly rooted in the territory of Anzio.

### **A CORNUCOPIA OF EDIBLE TREASURES**

*See page 24*

Italy's islands are inestimably precious from any standpoint. They are treasure troves of edible riches, asserts Palermo Mondello Delegate Antonio Ravidà, with a dizzying variety of fish and aromatic plants. The islands are also connected with important figures in Italian history and harbour splendid wildlife.

### **STUFFED ONION FROM COAZZE**

*See page 26*

A representative of 'poor man's cooking', the onion is a sort of gastronomic Cinderella, dismissed as low in value. However, it stars magnificently in high-end restaurants' creations. In the Susa Valley (Drubiaglio village) and in the Sangone Valley, says Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, 'blond flat' (*bionde piatte*) onions are grown: the main ingredient for traditional *sioule pieñe*, meaning stuffed onions. The Coazze Municipality has now decided to protect this ancient local recipe through recognition as a De.C.O. (*Denominazione Comunale di Origine*, or 'Municipal Origin Designation') food.

### **A CURIOUSLY NAMED PUMPKIN: THE "PRIEST'S HAT"**

*See page 28*

A variety whose shape, in the popular imagination, brings to mind that of a parish priest's hat from the 1950s, such as that of the beloved character don Camillo. Its orange-yellow pulp - explains Singapore-Malaysia-Indonesia Academician Maurizia Debiaggi - is firm, dry, flavoursome and

markedly sweet. Extremely versatile in the kitchen, it is used successfully not only to fill fresh pastas, but also in risotto, gnocchi, cream soups and jams.

### **BIRTH OF THE SATURNIA NECTARINE**

*See page 30*

The Saturnia peach, an excellent product of the Marche region, will soon gain a precise protocol for PDO classification. Hundreds of variants are being investigated using plants from all around the world to select which adapt best to the Marche production environments. An international project supported by the regional government, in collaboration with the Fruit Centre at the Institute of Agrifood Research and Technology (IRTA) in Catalonia, will analyse the flavour and nutraceutical properties of this fruit.

### **PUNGENT PLEASURES**

*See page 32*

Vinegar is found in a huge assortment of products, each with its distinctive features and greatly appreciated in modern international gastronomy. Padua Academician Giancarlo Burri helps guides us around the vast vinegar family with a concise profile of this extraordinary product, emphasising its gustative and olfactive properties.

### **THE FAIRYTALE OF LEE YUM HWA: FROM FINTECH TO EGG PASTA**

*See page 34*

Singapore-Malaysia-Indonesia Academician Elena Simmen has interviewed the pasta chef Lee Yum Hwa, an Italian cuisine enthusiast who left his financial consulting job in Singapore years ago to become a pasta maker. This passion has led him to launch Ben Fatto 95, an artisanal fresh pasta workshop with annexed kitchen, where one can enjoy his pasta straight off the bronze dies: piping-hot bucatini or bronze-drawn spaghetti, agnolotti alla canavese, pappardelle, tortellini and much more.

### **WE'VE OVERDONE IT... WHAT NOW?**

*See page 36*

The lockdown caused overindulgence in flour, cakes, sugar and yeast in the quest for a shred of cheer. Valle d'Itria Delegate Enza Buonfrate and nutritional biologist Marzia Daniela Impedovo provide some suggestions to counteract this. Firstly it is necessary to choose foods which improve our intestinal microbiota. Also extremely important is the selection of foods containing zinc, magnesium,  $\beta$ -glucans, and the vitamins beneficial to our health, especially prevalent in raw foods.

### **SCHOOL MEALS AND COVID**

*See page 38*

The school lunch is considered not only a moment set aside for food, but also a fundamentally important institution from both educational and health perspectives. The directives issued by Italy's regional governments allow individual schools to identify means of ensuring necessary social distancing during meals. Unfortunately, however, the implementation of norms to halt contagion is hindered by reality: only approximately 30% of schools have dedicated refectories.

### **BEWARE OF BOTULINUM**

*See page 39*

Italy is the European country with the most cases of botulism. Its danger derives from the toxin of a bacterium which can cause progressive muscle paralysis. It is a particularly potent natural poison which can even be lethal in very small doses. Most cases are connected with home-made preserves. A danger that should not be underestimated, warns Rome Delegate Gabriele Gasparro, also comes from sandwiches sold by street food vendors.

**Translator:** Antonia Fraser Fujinaga  
**Summarized:** Federica Guerciotti