

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



ISSN 1974-2681

N. 332, DICEMBRE 2020/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

Nuova App: come accedere all'Area Riservata

Nel numero di ottobre della rivista, sono stati indicati i contenuti delle quattro sezioni di cui si compone la nuova App per entrare nel mondo dell'Accademia, in ogni momento, con uno smartphone o un tablet.

Diamo qui solo **qualche ulteriore informazione su come entrare nella quarta sezione, quella dell'Area Riservata a Delegati e Accademici.**

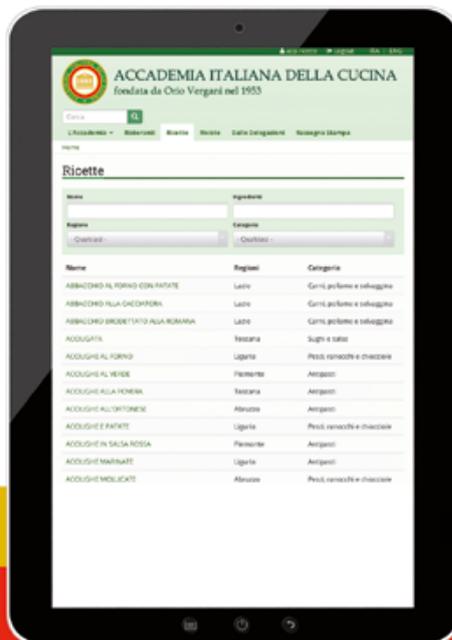
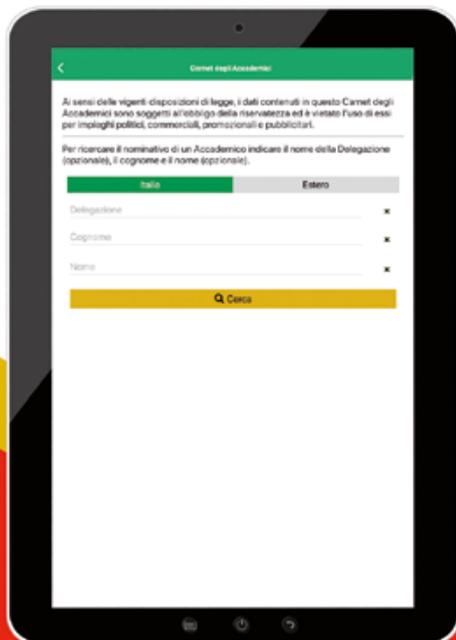
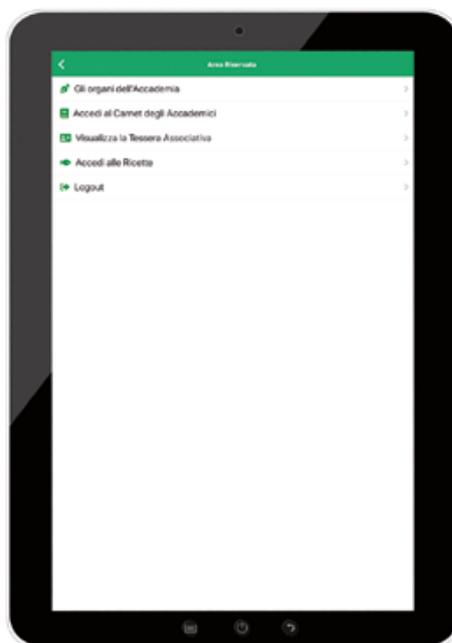
Dalla **App Store**, per chi ha un **iPhone**, o da **Google play** per chi utilizza uno **smartphone** o un tablet, **si scarica l'App Accademia Italiana della Cucina.**

Per accedere all'Area, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.

Ricordiamo che dall'Area Riservata è possibile **consultare il Carnet degli Accademici**, che non verrà più distribuito in versione cartacea, e che sarà frequentemente aggiornato.

Attraverso una rapida ricerca del cognome, ci si potrà mettere direttamente in contatto con l'Accademico scelto.

Da questa Area, inoltre, si possono consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia o visualizzare la raccolta completa del Ricettario *La Tradizione a Tavola*.



IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, ROSARIO BRANDA,
GIANCARLO BURRI, ALBERTO CAPATTI,
ELISABETTA COCITO, GIAN PAOLO COSSU,
GIANNI DI GIACOMO, GABRIELE GASPARRO,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, PATRIZIA ZANOTTI, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK, LUIGI FIORAVANTI PER XENTEK,
ROLANDO PAOLO GUERZONI.



EDITORE

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



PERIODICO MENSILE

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

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

STAMPA

DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

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

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

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



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

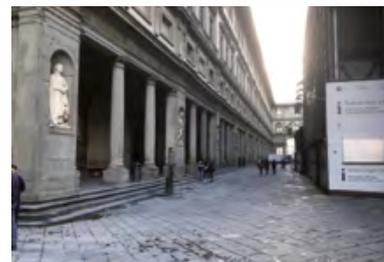
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Madonna della melagrana" (1508-1509 circa)
di Pinturicchio, Pinacoteca Nazionale, Siena

Focus del Presidente

4 La famiglia accademica
è forte e coesa
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

6 Un'Accademia per il panettone
(Gigi Padovani)



8 Da Botero ai problemi
dell'alimentazione
(Antonio Ravidà)

Tradizioni • Storia

10 Un piccolo miracolo dolce
(Elisabetta Cocito)

12 Orio Vergani
con Toscanini a Busseto
(Giovanni Ballarini)

14 Il cibo nelle schede telefoniche
(Attilio Borda Bossana)



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.

- 16** La storia del brindisi
(*Gianni Di Giacomo*)



- 18** La cucina di casa oggi:
luoghi e culture
(*Alberto Capatti*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 19** L'olio di Pove del Grappa,
la Conca degli Olivi
(*Giancarlo Saran*)

- 22** La spongata, simbolo di pace
e promessa di matrimonio
(*Giuseppe Benelli*)

- 24** Fritole di Natale
(*Roberto Zottar*)



- 26** Le lenticchie, "carne dei poveri"
(*Giancarlo Burri*)

- 28** Fichi Dop del Cosentino
(*Rosario Branda*)

- 30** Lo zafferano coltivato sulle
colline moreniche del Garda
(*Patrizia Zanotti*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 32** La melagrana: uno scrigno
di salute e benessere naturali
(*Morello Pecchioli*)

- 34** Quando l'uva impreziosisce
i dolci sardi
(*Gian Paolo Cossu*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** Standard alimentari e
importanza del Codex
Alimentarius
(*Andrea Vitale*)



- 38** La tavola ai tempi del Covid-19
(*Aldo E. Tàmmaro*)

- 39** I prezzi dell'olio
(*Gabriele Gasparro*)

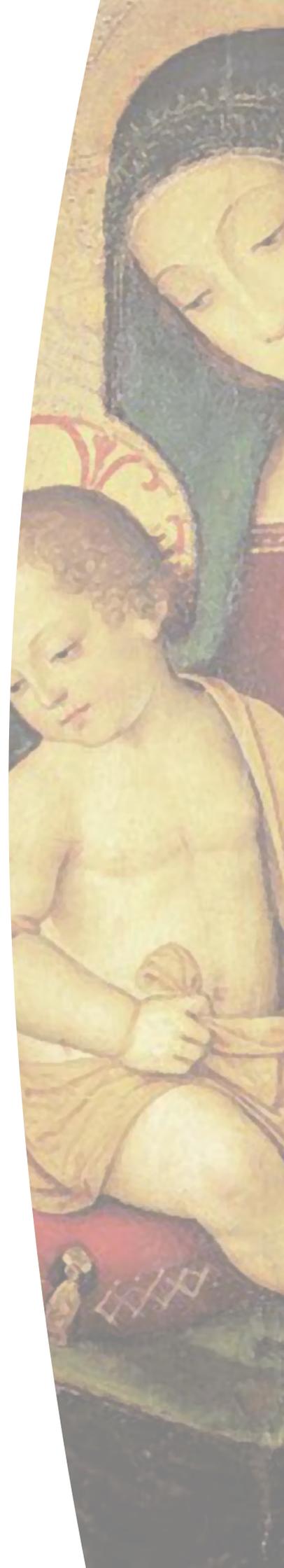


In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Consulta Accademica
43 Eventi e Convegni
delle Delegazioni
46 Eventi e Convegni
delle Delegazioni: Cena Ecumenica
50 Calendario accademico
Accademici in Primo Piano
52 Attività e riunioni conviviali
59 Riunione Conviviale Ecumenica
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





La famiglia accademica è forte e coesa

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Si chiude un anno di inquietudine, di ansia e di interrogativi, ma si apre uno spiraglio di rinascita.

Siamo in una regione rossa, quella a maggior rischio, con il massimo del lockdown. Siamo in una strada di 200 metri, media periferia di una importante cittadina italiana. Buon traffico, posti per parcheggiare nemmeno l'ombra. Sull'angolo c'è una pizzeria a taglio, aperta per asporto e consegne a domicilio, che lavora di buona lena. Seguono un giornalaio con tabacchi, un parrucchiere per donna, un'agenzia immobiliare, un grande negozio di articoli sportivi, una profumeria, una lavanderia, un'erboristeria, un bar, una gastronomia, un ottico, un bellissimo negozio di saponi e creme varie, un elettricista. **Tutti aperti, come da normativa vigente.** Passiamo sul lato opposto della strada. Un negozio di prodotti biologici, un fioraio, un negozio specializzato in caffè, un fruttivendolo, un negozio di generi alimentari, un meccanico per bici, un barbiere, una farma-

cia con annesso assembramento semimascherato davanti, una banca e... eccolo... un negozio di abiti da donna, rigorosamente e tristemente chiuso. A conclusione della strada, un fornaio e un altro bar. Insomma, **24 negozi aperti, tranne un povero tappino che vende articoli alla moda. Non è una strada immaginaria**, descritta ai fini di questo articolo, è la pura realtà. È evidente che il virus intende colpire solo chi desidera acquistare la nuova collezione autunno-inverno di abiti e scarpe.

Spesso, le norme fanno di arbitrario e lasciano sconcertati

Tuttavia, a parte le battute, **se qualcuno spiegasse le ragioni per queste discriminazioni**, che mettono in ginocchio tanti settori del commercio, **saremmo disposti ad accettare con maggior convinzione tali restrizioni.** Tutti sappiamo che siamo di fronte a un nemico terribile e che dobbiamo comportarci con grande cautela e buon senso, ma queste norme, che fanno di arbitrario e che non appaiono fondate su alcun dato, lasciano sconcertati. In particolare si è notato **un pervicace accanimento** sul settore che a noi interessa: **quello della ristorazione e del**

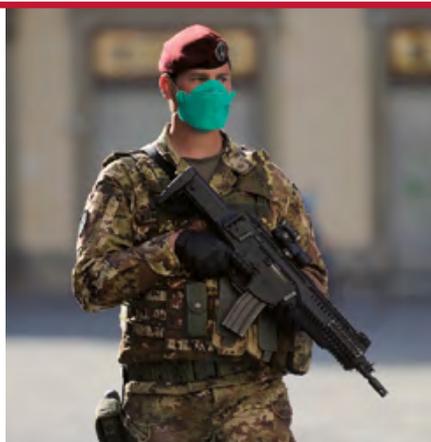
turismo in genere, una enorme filiera che **rappresenta il 13% del nostro PIL.** Ristoranti sanificati, percorsi da seguire, mascherine, elenco dei clienti, distanze tra i commensali, numero massimo prima di 6 e poi di 4 persone al tavolo, cartello con numero massimo di persone ammesse, chiusura alle 18! Spese, sacrifici, impegni vanificati, un settore distrutto. Nel momento in cui andiamo in stampa, si parla della completa chiusura dei ristoranti nei giorni di Natale e Santo Stefano. E siccome pare poco, come regalo in più ci mettiamo il coprifuoco alle 22 anche per Capodanno. Ancora una volta non se ne capisce il senso. Se le regole ci sono e se i posti a tavola sono quelli prefissati, perché infierire con obblighi privi di buonsenso?

Trovare soluzioni per contenere l'epidemia salvando economia e socialità

Qual è il legame tra queste restrizioni (mettiamoci anche il divieto della Messa di mezzanotte) e la diminuzione del rischio del contagio? Poi questa costante strategia **di considerare simili bar e ristoranti e di affiancarli per l'orario di chiusura, ha dell'assurdo.** Sono due mondi differenti, con clientela e modalità di fruizione diverse. Siccome pare che il virus di morire non ci pensi proprio e che con cure e vaccini si vada per le lunghe, sarebbe necessario trovare soluzioni fondate su valutazioni che abbiano un minimo di razionalità. Soluzioni che consentano di contenere l'epidemia senza distruggere un Paese nell'economia e nella socialità. Forse si dimentica che in Italia ci sono quasi 8.000 Comuni, alcuni di dimensioni infinitesime (il più piccolo ha 34 abitanti). Come si può impedire la circolazione tra Comuni? Come si possono vietare libertà fondamentali quali poter vedere i propri affetti, nonni, compagni, fidanzati? **Quanto a lungo staremo senza cultura?** Senza musei, teatri, cinema, senza arte? Senza scuola? Senza università? **Se non**



Firenze, gli Uffizi chiusi



si trovano soluzioni logiche, chiare, fondate su dati certi, la pagheremo in modo drammatico. Inutile che governo, governatori e sindaci si rimpallino le responsabilità, **invochino l'esercito nelle strade** (che sarebbe meglio evitare, vista l'esistenza di più di 300.000 agenti delle forze dell'ordine oltre alla Polizia Municipale); inutile veder circolare i nostri militari **in assetto di guerra**, equipaggiati con tuta mimetica, giubbotto antiproiettile, fucile mitragliatore d'assalto, pistola con fondina alla coscia, per rapida estrazione, e manganello. Dotazioni più adatte a un pattugliamento nelle strade di Kabul che di Milano. Inutile multare il *clochard* che dorme sotto i portici perché non è in casa dopo le 22. Se si vuol far cassa suggerisco una visita **all'accampamento di senzatetto che tutte le sere si raduna sotto i portici davanti alla Sede della nostra Accademia**. Palliativi sono i ristori, le mance a pioggia, i rinvii di qualche mese o addirittura di qualche giorno delle scadenze fiscali, i rinvii degli sfratti, e quelli dei licenziamenti. Per quanto tempo si pensa di andare avanti così? Un mese? Due, tre? E poi? Dato per scontato che dobbiamo convivere col virus ancora per un bel po', occorrerebbe **una strategia di medio respiro che, su solide basi, contemperi salute, sicurezza, libertà, socialità, economia e cultura**.

Una buona notizia: si torna a parlare di Guide ai Ristoranti

È stata presentata, ovviamente in streaming, la 66esima edizione della rossa **Michelin**, che esce al termine di un anno anomalo, durante il quale non è stato possibile fare alcuna valutazione seria della nostra ristorazione. Si ritiene, pertanto, che ogni giudizio sia da retrodatare al 2019: per questo motivo gli 11 ristoranti con 3 stelle sono stati confermati in blocco. Poco movimento anche tra i 2 stelle che vedono tre novità: Davide Oldani del **"D'O di Cornaredo"** (Milano), Matteo Metullio

dell'**"Harry's Piccolo"** di Trieste (fondato da Arrigo Cipriani negli anni Settanta) e Rocco De Santis del **"Santa Elisabetta"** di Firenze (solo dopo un anno che aveva ottenuto 1 stella). Record per il toscano **Enrico Bartolini** che con la stella assegnata al "Poggio Rosso" di Castelnuovo Berardenga, porta a 9 le stelle Michelin, divenendo così il quarto cuoco più stellato al mondo. Sono infine 27 le novità a 1 stella per un totale di 323 ristoranti.

La Michelin si orienta verso i giovanissimi: dei 27 nuovi stellati, 16 hanno meno di 35 anni

Da notare il forte orientamento della Guida verso i giovanissimi, infatti dei 27 nuovi stellati, 16 hanno meno di 35 anni. È da segnalare la chiusura definitiva (in realtà era chiuso già da febbraio) del **"Combal.Zero" a Rivoli** (Torino) di Davide Scabin. Novità dell'ultima edizione è il simbolo della **"stella verde"** che dovrebbe premiare l'impegno ecologico dei cuochi. Non è chiarissimo a cosa si riferisca, ma par di capire che si tenda a segnalare chi usi prodotti dell'orto di casa, dell'azienda agricola di famiglia, delle coltivazioni bio e di una agricoltura sostenibile.



Nella Guida del Gambero Rosso sono sparite le valutazioni con voti e numeri

È uscita anche la 31esima edizione della **Guida ai Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso**, che recensisce 2.650 locali. Visto l'*annus horribilis*, sono sparite le valutazioni con voti e numeri, niente bocciature, quindi. Restano invece i simboli: forchette, gamberi, bottiglie, da uno a tre secondo il grado di eccellenza. Quattro ristoranti conquistano la terza forchetta: Andrea Aprea, chef del **"Vun"** del Park Hyatt Milan, Giuseppe Mancino del **"Piccolo**



Principe" del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio, e i romani **"Glass Hostaria"** di Cristina Bowerman e **"Imago"** dell'Hotel Hassler, con Andrea Antonini.

Gli Accademici si sentono parte di una grande famiglia

L'Accademia Italiana della Cucina, in questi giorni, sta rispondendo in maniera ammirevole alle avversità sopra ricordate. **Davvero eccezionali, superiori agli scorsi anni, le attività svolte dalle nostre Delegazioni e Legazioni estere** in occasione della **V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**. Sempre in accordo con le nostre autorità diplomatiche e gli Istituti di Cultura, si sono tenuti seminari, tavole rotonde, convegni molto partecipati e apprezzati. In Italia si stanno organizzando tante iniziative volte a rendere viva la partecipazione da parte degli Accademici su temi interessanti **legati alle prossime festività natalizie e alla cultura del territorio** in generale. **Soprattutto si percepisce chiaro e forte il desiderio di stare insieme, si sente profondo il senso di appartenenza, di essere Accademici**.

Sapere che c'è una famiglia di quasi 8.000 persone può essere un punto sicuro di riferimento

In questi momenti difficili, anche psicologicamente, forse per qualcuno pure **con ansia da privazione della socialità**, sapere che c'è un Delegato, un gruppo di persone che sta lavorando, dalla Segreteria alla Redazione, sapere che ogni mese può leggere la nostra rivista, essere informato con la newsletter, sapere che c'è una famiglia di quasi 8.000 persone, una Delegazione con tanti amici, **può essere un conforto, un punto sicuro di riferimento**, con la consapevolezza che presto, finalmente, potremo tornare a incontrarci. Con questo auspicio, cari amici Accademici, auguro a voi e alle vostre famiglie un Buon Natale, un Buon Anno e tanta buona salute.



Un'Accademia per il panettone

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

È nata recentemente, a difesa del vero dolce lievitato artigianale.

C'erano una volta lo zelten trentino, la gubana friulana, la spongata emiliana, il pangiallo laziale, i mostaccioli campani, la cassata siciliana... Erano i dolci della tradizione natalizia italiana, una golosa antologia di lievitati, biscotti, paste farcite, in cui ogni regione, anzi ogni città, aveva voce in capitolo (vedi il bel libro dell'Accademia Italiana della Cucina, appena rieditato, *Le festività religiose*). Tali specialità ci sono

ancora, naturalmente, ma quando è arrivato lui, **re Panettone**, ha unificato l'Italia in un vortice consumistico, tra spot pubblicitari che intasano le tv e concorsi di ogni genere per panettieri e pasticceri.

Questo sarà un Natale difficile: il *coronavirus* ci toglierà ancora, probabilmente, il piacere della convivialità. Di certo, nessuno, però, rinuncerà al panettone. Il giro d'affari che muove è impressionante e lievita - è il caso di dirlo - ogni anno: secondo l'Unione Italiana Food, che in Confindustria unifica 450 imprese alimentari, il fatturato totale nel 2019 di tutti i dolci natalizi è stato di 707 milioni di euro, 367,2 dei quali di panettoni. **In termini di valore, quelli "artigianali" hanno recentemente raggiunto quelli "industriali"**, nonostante questi ultimi rappresentino l'80% circa delle vendite, in termini numerici. Lo ha rivelato un'indagine Nielsen dell'anno scorso: ciò succede perché gli artigiani vendono i

loro panettoni mediamente a 20 € al chilogrammo, un prezzo quattro volte superiore a quello delle grandi imprese.

La "moda" nazionale del panettone alto milanese è di origine industriale

In realtà, la "moda" nazionale del panettone alto milanese come unico dolce natalizio è di origine industriale: **nel 1919 Angelo Motta**, nel suo forno di via Chiusa a Milano, **ebbe l'idea di fasciare l'impasto con la carta prima di infornarlo, creando la classica forma attuale. Gioacchino Alemagna lo seguì a ruota** e, negli anni Trenta, i due marchi storici iniziarono a confezionare panettoni (impiegando il lievito di birra) su scala industriale. Negli anni Cinquanta, dopo la guerra, riuscirono con la pubblicità a far diventare popolare in tutta Italia quel dolce, prerogativa delle tavole natalizie lombarde.

Oggi è davvero scoppiata la "panettonemania", con tutti i grandi chef che firmano il loro prodotto - i maestri pasticceri accusano: siamo sicuri che siano confezionati davvero nelle loro cucine? - e un proliferare di "campionati del mondo" ai quali si iscrivono panificatori e piccoli artigiani.

Nel tentativo di difendere il vero prodotto artigianale, quello senza l'uso di semilavorati, è nata recentemente l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che si è presentata in settembre a Parma. Vi hanno aderito **oltre trenta pasticceri italiani** ed è presieduta da Claudio Gat-





ti, proprietario della Pasticceria Tabiano, a Tabiano (Parma), fondatore del nuovo consesso **con il campano Salvatore De Riso, il toscano Paolo Sacchetti e altri. Hanno fissato per i loro associati un disciplinare con alcuni ingredienti obbligatori:** uova fresche, burro fresco, farina da molini italiani, frutta candita italiana, zucchero, miele italiano, frutta secca di qualità. **E divieto di semilavorati e aromi chimici.**

La legge stabilisce regole molto precise per poter produrre un vero panettone artigianale

"Ogni nostro panettone - spiega il presidente Gatti - **è diverso dall'altro: la doppia lievitazione è molto lenta,** e nel secondo impasto, quando si aggiungono gli ingredienti come burro, uova, canditi, teniamo una temperatura bassa. **Il processo completo dura 36 ore.** L'industria usa i nastri trasportatori; i tempi di lavorazione sono molto più rapidi e stabiliti dai macchinari, non dall'uomo: **noi controlliamo la pasta madre e seguiamo tutte le fasi.** Purtroppo, anche tra gli 'artigiani' ci sono i 'furbetti'...". La legge comunque stabilisce regole molto precise per poter produrre un panettone che si fregi di questo nome: **tra gli ingredienti obbligatori, per esempio, le uova di tipo "A" e il burro di latte vaccino (16% minimo).** Poi però si consentono i conservanti (come acido sorbico e sorbato di potassio) e gli "aromi naturali". Commentano i Maestri dell'Accademia: "Senza pasta acida non è vero panettone". **Come fare a riconoscere un prodotto**

davvero artigianale? Leggendo le etichette, prima di tutto. **L'Accademia del Panettone ha creato un logo da inserire sulle confezioni dei propri aderenti,** i quali possono entrare nel sodalizio soltanto dopo aver sostenuto un esame: l'elenco completo si trova sul sito www.accademiamaestrielievitomadrepantoneitaliano.it. E questa può essere una garanzia. Però i Maestri accademici sono ancora pochi. Pertanto, **attenzione agli aromi e ai conservanti:** la dizione "lievito naturale", per esempio, non assicura una lunga lavorazione.

Al di sotto dei 30 euro al chilo, un panettone non può essere realizzato con il lievito madre

Secondo il presidente Gatti, sotto la soglia dei 30 € al chilogrammo un panettone non può essere realizzato con il lievito madre.

Tra i fondatori del gruppo c'è Paolo Sacchetti, titolare della pasticceria Mondo Nuovo di Prato, che per vent'anni è stato Vicepresidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, quella fondata da Iginio Massari. Ora si dedica soprattutto ai lievitati: **"Abbiamo voluto fondare questo nuovo gruppo - spiega - perché nel settore c'è tanta confusione. In tanti usano i semilavorati:** sono le buste del 'mix', come lo definiamo noi nel nostro gergo. È sufficiente mescolarle con il lievito secco disidratato, il burro, le uova liofilizzate, e magicamente in planetaria nasce un panettone che si potrà vendere a 10-15 € al chilogrammo. Per carità, non fa male, ma la qualità si deve pagare". È quanto già accaduto con i gelati, altro

grande *business* italiano: possono fregiarsi della qualifica di "artigiani" anche i laboratori che usano i semilavorati per preparare coni e coppette. Aggiunge Sacchetti: "C'è una carenza legislativa nel nostro settore. Ci siamo definiti '**Maestri del Lievito Madre**' perché vogliamo, lentamente, accogliere anche i panificatori e i pizzaioli di 'comprovate capacità', specializzati nella lavorazione dei lievitati, che da anni si impegnano con maestria e sono sparsi su tutto il territorio italiano. **Il nostro intento è di creare una maggiore consapevolezza verso un prodotto 'base' della tradizionale pasticceria italiana,** rispetto al quale siamo considerati leader mondiali".

A tale proposito, suscita stupore che il marchio della "Coppa del mondo del panettone" sia stato registrato da un panettiere di Lugano, in Svizzera, e che tale evento sia sponsorizzato dalla più grande azienda di semilavorati del settore. L'Accademia ha risposto con la sua **"Panettone World Championship":** prevede varie tappe in Italia e la finale a Milano nell'ottobre 2021. Ormai questi *contest* - che si sono moltiplicati in tutte le città, gli ultimi a Roma e Bari - non impressionano più i consumatori: i "campioni del mondo" sono davvero un po' troppi.

Senza voler demonizzare i panettoni industriali della grande distribuzione, offerti a prezzi stracciati da parte dei supermercati, **almeno questa Accademia si è data regole precise e un disciplinare rigoroso.** È un peccato sapere che un dolce che tutto il mondo ci invidia - e all'estero è consumato tutto l'anno - sia al centro di sterili guerre commerciali. Il Santo Natale si celebra solo il 25 dicembre: perché non festeggiarlo con un panettone come si deve?



Da Botero ai problemi dell'alimentazione

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Il cibo è indispensabile per gli esseri viventi, ma ancora oggi, nel mondo, gli squilibri tra denutrizione e abbondanza non sono risolti.

Che nel mondo, attualmente, 700 milioni di persone soffrano la fame e siano denutrite, il Presidente **Sergio Mattarella**, in occasione dei 75 anni della Fao, l'ha definito "Una vergogna" e **Papa Bergoglio** "Un crimine". La Giornata dell'alimentazione dello scorso ottobre ha spinto a utili approfondimenti. Il professore **Diego Planeta** dell'Università di Palermo ha invitato "a non vivere con l'ansia della bilancia" pur tenendo conto dei valori della corretta nutrizione, **evitando gli eccessi**. Conosciamo bene i pericoli che corriamo per una salute compromessa dagli abusi, a cominciare da ipertensione e cardiopa-

tie. Sul banco degli imputati sono troppi alcolici, carboidrati, ovviamente le droghe, la carenza di igiene e di vitamine.

Abbiamo pensato di parlare qui di Fernando Botero, il grande artista colombiano che dipinge gli obesi, quale contraltare delle "donne grissino", come la celebre Twiggy, e anche delle "Signorine grandi forme" stile anni Cinquanta, non grasse ma rotonde, come Marilyn Monroe e Sophia Loren. Botero, con i suoi grassoni, ha raffigurato la dimensione debordante rispetto alla silhouette di Audrey Hepburn in "Colazione da Tiffany", che cancellava i diktat delle matrone dell'antica Roma e dei fianchi



Audrey Hepburn, "Colazione da Tiffany"

opimi dell'ode di Omero, quando non ci si faceva scrupoli per gli intingoli ipercalorici tramandati in tanti menu dei nostri tempi, con leccornie di vario genere ampiamente pubblicizzate. Non rinunciamo tuttavia alle ricette che si ispirano alla creatività, all'innovazione e alle sperimentazioni preoccupandoci però - come la nostra Accademia raccomanda - di bandire i falsi in tavola.

Pasta e condimenti vanno solo dosati a dovere

Burro e olio d'oliva non sono destinati a farsi la guerra, ma vanno dosati a dovere. Insomma, un piatto di fettuccine al doppio burro non può essere realizzato diversamente. **Lo stesso vale per tanti altri piatti di pasta.** E non sono totem indiscutibili il biologico, il green, il "fresco" rispetto al surgelato (purché ben trattato). Con il bel volume sulle frittiture, l'Accademia ha messo in risalto quanto sia appetitoso un fritto misto.

Il cinema si è largamente occupato di cibo, fra l'altro con "La grande abbuffata" di Marco Ferreri, "Il pranzo di Babette" di Gabriel Axel, "Chocolat" di Lasse Hallström, "Pranzo di Natale" di Daniele Thompson, "Cena di Natale" di Marco Ponti, figlio di Carlo e Sophia Loren che, sempre in versione cinematografica, fu bloccata dai doganieri con una mortadella, in aeroporto a New York, accusata di importazione illegale.

Sicilia e Campania guidano le statistiche sul consumo della pastasciutta. Al Idrisi, viaggiatore arabo, disse che nel 1152 a Trabia, presso Palermo, si producevano i vermicelli e Margherita Tomasello, Presidente dell'Accademia siciliana della Pasta, reclama l'Igp (indicazione geografica protetta) a tutela di quella dell'isola. E c'è il replay dei **grani antichi siciliani con 28 cultivar** iscritte nel registro nazionale (erano 3 pochi anni fa). Con carne, pesce, salsa di pomodoro, pesto; al forno o fresca, è sempre graditissima. Il primato l'ha quella con le sarde, seguita dalla Norma e da decine di altre varianti. **In Italia si producono annualmente circa 3 milioni e**



mezzo di tonnellate di pasta (dato fornito dall'Associazione italiana mugnai) con le migliori qualità di frumento. Secondo Barbara Volpi della Sapienza di Roma, che segue il DCA (Disturbo del comportamento alimentare), Cucina significa: C come calore, U quale Unione, C condivisione, I intimità, N nostalgia, A amore. La professoressa Volpi, fra l'altro, è autrice di *Cooking Therapy*, testo importante per l'elaborazione e l'analisi di ricette e relative scelte da tenere presenti e non soltanto davanti ai fornelli.

I problemi connessi all'alimentazione

Siamo partiti da Botero, solo come spunto per accennare ai problemi connessi all'alimentazione: dal disagio di molti **uomini, donne e bambini in sovrappeso**, alcuni dei quali arrivano a pesare anche 250 kg e oltre. In parte ciò è attribuibile a disfunzioni, ma il più delle volte a una fame decisamente fuori misura. I tutt'altro che invidiabili obesi si sottopongono a cure specialistiche e operazioni chirurgiche di alto livello, però con scarso successo. Le percentuali di riuscita sono calcolate in appena il 5%. Ancora di recente, invece al "sei sciupata" corrispondeva il proposito di non apparire una "povera morta di fame". Potenza del glamour! **Il cibo, d'altronde, è indispensabile all'umanità** e agli altri esseri viventi

quali animali e vegetali. In Francia, nel dipartimento di Dordogna, nelle Grotte di Lascaux, vi sono pitture e incisioni di cavalli, rinoceronti, bovini, cervi risalenti a circa 17 mila anni fa. Gli antropologi hanno ben letto quelle preziose testimonianze. **Bulimia e anoressia, inoltre, sono in agguato e da combattere risolutamente** (per l'alcol vanno preservate le dosi contenute).

Un pittore che esalta la vita

Torniamo al punto di partenza. **Perché Botero dipinge soggetti obesi?** Non si tratta di un'esaltazione a eccedere nel cibo, in realtà il pittore esprime la sua creatività e il suo ideale estetico basandosi sulla forma e sul volume e ciò non riguarda solamente gli uomini o le donne, ma vale anche per tutti gli oggetti presenti nell'immagine. Egli associa le forme dei suoi soggetti al piacere, all'esaltazione della vita, perché **l'abbondanza comunica positività, vitalità, energia.** Forse è proprio la felicità che traspare in molte delle sue opere ad averne decretato il successo. Non un invito, quindi, a essere "mangioni", ma a essere felici. Mai adulatore e sempre veritiero, **Leonardo Sciascia** scrisse che "Le sue figure appartengono alla surrealtà, a una plusvalenza di traslati, metafore, simboli. A parte che - è essenziale - sono di valente, eccellenti pittura".



Un piccolo miracolo dolce

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Lo zabaione: una deliziosa crema spumosa, che dal 2015 rientra fra i prodotti agroalimentari tradizionali piemontesi.

Pare che lo zabaione sia nato da una felice sintesi tra fede e matematica. La tradizione a noi più vicina, riportata in una citazione del Regolamento della Pia Associazione dei Cuochi privati di Torino del 1722, **ne attribuisce infatti l'invenzione al frate spagnolo Pasquale de Baylon**, poi proclamato santo, che nel XVI secolo **aveva operato in una comunità francescana di Torino**. Di lui, che aveva girato mezza Europa e frequentato tutte le corti di allora, si diceva che fosse anche un bravissimo cuoco il quale, oltre alla benedizione, dispensava ricette alle sue penitenti. Tra queste, quella di un'energetica crema all'uovo, **lo zabaione, che avrebbe avuto la capacità di risvegliare anche i mariti più "addormentati"**. Per ottenere uno zabaione perfetto, occorre applicare la seguente formula: 1+2+2+1, ossia 1 tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini di zucchero, 2 gusci di Marsala e 1 guscio d'acqua. Il successo della crema, dovuto al meraviglioso sapore e alle presunte proprietà afrodisiache, fu tale che le signore iniziarono a tramandarsi di madre in figlia la ricetta, che varcherà presto i confini del regno sabauda per diffondersi in tutto il

mondo. Dunque, il termine dialettale *sambajon*, deriverebbe proprio dal nome del frate poi santificato, San Baylon. Ricordo che **San Pasquale è stato nominato nel 1800 protettore dei cuochi e pasticciari** e viene festeggiato ogni anno il 17 maggio dall'Associazione Cuochi di Torino presso la chiesa di San Tommaso dove prestò servizio. Per la precisione voglio segnalare che, prima dell'unificazione dell'Italia nel 1861, nello zabaione, come in altre preparazioni, invece del Marsala, poco noto in Piemonte, si usavano i vini di Malaga o di Madera importati dalla penisola iberica.

Una seconda leggenda attribuisce la paternità dello zabaione a un capitano di ventura del 1500, Giovan Paolo Baglioni, chiamato popolarmente Zvàn Bajòun, il quale, accampatosi alle porte di Reggio Emilia e a corto di viveri, mandò, com'era uso a quel tempo, alcuni

soldati a razzare i contadini della zona e questi tornarono con ciò che trovarono, cioè uova, zucchero, qualche fiasco di vino. Il capitano, in mancanza d'altro, fece mescolare il tutto e diede ai soldati questo intruglio che, visto il successo, prese da lui il nome di *zambajoun*. **Secondo un'altra teoria**, infine, lo zabaione **sarebbe invece nato a Venezia** dove, nel secolo XVII, era diffusa una bevanda chiamata *zabaja*, proveniente dalla costa illirica, aromatizzata con il vino di Cipro.

Una crema simile allo zabaione era probabilmente nota in tempi più remoti

È tuttavia probabile che queste tradizioni siano almeno in parte romanzate e che, considerando la facile reperibilità degli



ingredienti, una crema simile allo zabaione fosse nota e diffusa in tempi ben più remoti: nel 1533 un dolce simile allo zabaione era servito, **in forma ghiacciata, alla corte di Caterina de' Medici ed è probabile un'ascendenza ancora più antica.** Sembra che la più nota ricetta si debba a **Bartolomeo Stefani**, cuoco dei Gonzaga a Mantova nel XVII secolo, che **suggeriva anche l'aggiunta di cannella**, da non tostare comunque troppo al momento della cottura: "Il tutto si sbatterà insieme, e poi si piglierà un tegame di pietra vitriato a portione della detta composizione, si metterà due once di butiro a disfar nel tegame, quando sarà disfato si butterà la composizione dandogli fuoco sotto e sopra". Si può aggiungere della cannella in polvere, "un quarto", facendo però attenzione che "non si intostisca troppo".

La ricetta dello *zambaglione* è anche illustrata in modo chiaro nell'*Opera* di **Bartolomeo Scappi**, pubblicata a Venezia in sei libri nel 1570, in cui si suggerisce di usare Malvasia o Trebbiano di Pistoia. La ricetta si trova nel sesto libro dedicato alle preparazioni per infermi e convalescenti e questo induce a pensare che lo zabaione sia nato probabilmente in campagna come cibo ricostituente per i bimbi o le persone fragili.

In realtà, **una ricetta ancora più antica si trova nel Codice Ms. Buhler 19, un ricettario della fine del 1400**, redatto molto probabilmente **da un anonimo cuoco napoletano** e depositato presso la New York Pierpont Morgan Library. Una bevanda simile allo zabaione è l'*egnogg*, tipica del periodo natalizio nei Paesi anglosassoni, creata nel 1700 da Carl Joannessons, barista londinese, che decise di unire tuorli, zucchero, panna montata e latte, aromatizzando il tutto con cannella, vaniglia e noce moscata, creando così un'originale bevanda corroborante adatta per difendersi dal freddo durante i rigori dell'inverno. **Nel mondo anglosassone lo zabaione è molto apprezzato** e spesso citato anche sui quotidiani più autorevoli. Curiosa è la descrizione riportata in un articolo del quotidiano britannico "The Guardian" che suggerisce di non mangiare uno zabaio-



ne prima di mettersi alla guida: *it's very potent!* Il "Los Angeles Times" consiglia di servirlo freddo al mattino oppure come dessert, ma rigorosamente dopo aver messo a letto i bambini. Forse il nostro San Baylon non ne aveva immaginato la pericolosità per le generazioni future...

Lo zabaione è un elegante e versatile ingrediente di altri dolci

Lo zabaione, oltre a essere delizioso consumato da solo, è un elegante e versatile ingrediente di altri dolci. Per esempio, il **Vialardi**, cuoco della corte sabauda (1854), **lo utilizzava per farcire una torta di pan di Spagna** (che allora si chiamava *pasta genoise*), poi ricoperta di crema gianduja. Di ispirazione francese è la **bavarese di riso all'imperatrice** proposta dal cuoco **Chapusot** nel 1846, che prevede la base di riso cotta nel latte mescolata a una generosa dose di zabaione e panna montata. Curioso è lo **zaballione della quaresima** proposto da un cuoco piemontese del 1700, il cui manoscritto è conservato nell'archivio di Torino, a base di pinoli, Moscato, maizena e zucchero; montato con la frusta e co-

lorato con lo zafferano, si presentava come un vero zabaione ed era ottimo.

Venendo a oggi, questa soffice crema è **guarnizione perfetta e golosa per una fetta di panettone artigianale.** Mitico è lo zabaione del famoso locale "Al Bicerin" di Torino, fondato nel 1763 e menzionato anche da Umberto Eco nel volume *Il cimitero di Praga*: si può gustare **nella versione classica al Marsala oppure aromatizzato al Moscato, al limone, al passito di Caluso o al Ratafià di ciliege nere.**

Dallo zabaione è derivato il VOV, liquore di crema all'uovo di origine padovana, creato nel 1840 dal droghiere Pezziol utilizzando i rossi d'uovo avanzati dalla preparazione del torrone; il nome deriverebbe dal termine *vovi*, uova in dialetto; è una ricetta semplice, realizzabile anche in casa. Un altro classico è la ricetta del liquore casalingo di zabaione di Petronilla (siamo in pieno ventennio, 1925).

Chiudo con la segnalazione dell'originale e **raffinato zabaione salato**, preparato con tuorli, un pizzico di sale, burro e vino bianco, **perfetto complemento a un piatto di asparagi al vapore.** Il grande Scappi lo proponeva già nel suo ricettario, preparato con tuorlo, vino moscatello, burro e brodo di pollo. Una dimostrazione che le ricette create dai grandi autori non tramontano mai.



Orio Vergani con Toscanini a Busseto

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

Il suo particolare modo di scrivere, detto "a grappolo", ne rivela il carattere: un'ansia di rinnovamento che si trova anche nella fondazione dell'Accademia.

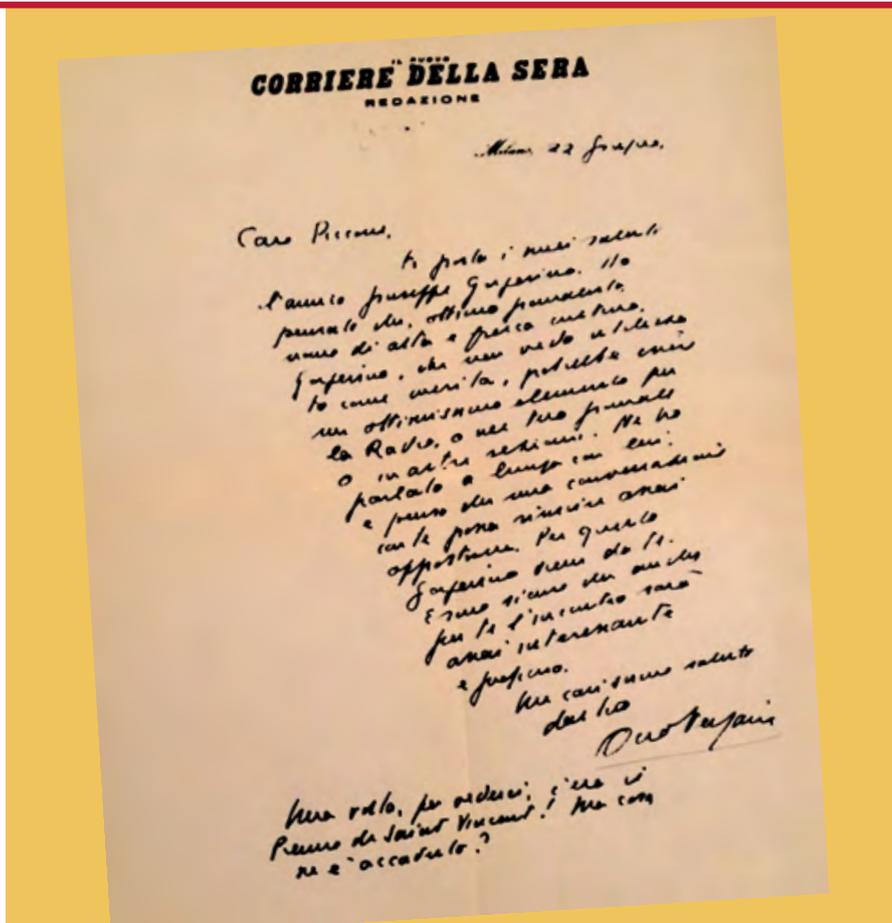
Nella lingua italiana, la scrivania e lo scrittoio sono i mobili sui quali si scrive, mentre la tavola è dove si mangia, due attività molto diverse e nelle quali si esprime il carattere dei popoli e delle persone. Orio Vergani, grande giornalista, a Colorno trascorre una parte della sua giovinezza: a Parma ha molti amici, tra i quali Pietro Barilla, e in questa città fonda la prima Delegazione dell'Emilia Romagna della sua Accademia Italiana della Cucina. Dopo la sua morte, Parma gli dedica una via. E in tutti i parmigiani, che amano le terre di Verdi, resta ancora viva la sintonia tra

Toscanini e il giovane Vergani, come risulta da un commosso resoconto dell'ancora inesperto Orio.

Vergani, alle prime armi come cronista, segue Toscanini in visita ai luoghi amati da Verdi

Nel 1926 Toscanini è in visita nella **chiesetta di Roncole**, che era stata frequentata dal giovane Verdi, e Orio Vergani scrive: **"Toscanini era felice; si concedeva giorni di completa serenità e cordialità paesana.** Io avevo, vicino a lui, **tutti i timori reverenziali del reporter inesperto.** L'obbligo del mestiere m'induceva a non mollarlo di un passo, a pedinarlo inesorabilmente, a diventare quasi la sua ombra: forse a infastidirlo. Non sono sicuro che, nella sua vista già stanca, mi riconoscesse sempre. Forse pensava che fossi un giovane musicista o un orchestrale o un corista. Se mi accadeva di dover dire qualche parola, cercavo una reminiscenza del dialetto di scuola degli anni di Parma, non per ingannarlo, ma per non 'stonare' in quella grande sinfonia dialettale. Sapevo che non avrebbe mai letto quello che scrivevo di lui nelle impacciate cronache. **Io ero un 'pivello' messo in movimento perché era estate,** quando i 'cannoni' di redazione erano in vacanza. Ero un 'ripiego', un comprimario. Come poteva non tremare, il comprimario, che si infilava nel piccolo corteo per andare con Toscanini alle Roncole e, un'ora dopo, per un intero pomeriggio, a Sant'Agata? Il miglior partito cui attenersi era di stare zitto: ogni parola avrebbe potuto





essere una stecca. Il miglior partito era tacere e ascoltare". Vergani già da allora, nella sua innata modestia, sa mettersi nei panni del lettore più sprovveduto, lo prende per mano, gli fa percorrere strade che da solo mai avrebbe potuto tentare, gli apre l'animo a sentimenti nuovi, la mente a meravigliose scoperte. Se ne guadagnava così la gratitudine e l'amore. Questo il segreto (Maurizio Mosca, "Corriere della Sera", 6 aprile 1970).

Scrive sempre a mano, allontanandosi, riga dopo riga, dal margine sinistro del foglio

Della tavola di Orio Vergani molto si è detto, ma non altrettanto su come scriveva, non per i contenuti e le finalità, ma per i modi che permettono di meglio conoscere il carattere di questo poliedrico genio. **Orio Vergani è molto aperto alle novità**; è tra i primi scrittori italiani a interessarsi di arti nuove come il jazz, il cinema e la coreografia; pratica le nuove tecniche fotografiche del giornalismo divenendo uno dei primi, se non

il primo, fotoreporter o fotocronista italiano, **ma rimane tradizionalista per le tecniche di scrittura**. Diversamente da altri giornalisti, come Indro Montanelli, ritratto con la mitica macchina da scrivere Olivetti Lettera 22, Orio Vergani continua a scrivere con la penna e non ha mai appreso la stenografia, pur essendo stato assunto da un giornale, inizialmente, come stenografo. Un carattere costante e inconfondibile della scrittura a mano di Orio Vergani è **la composizione che è stata detta "a grappolo"** e cioè il progressivo allontanamento, riga dopo riga, dal margine sinistro del foglio, **fino ad arrivare, in taluni manoscritti, a quasi una punta contenente poche parole**. Una composizione che può avere un'interpretazione nella grafologia, disciplina che presume di dedurre alcune caratteristiche psicologiche di un individuo attraverso l'analisi della sua grafia. **Secondo la grafologia**, per capire il significato dei margini di uno scritto, bisogna ricordare che **l'atto di scrivere avviene da sinistra verso destra, in un immaginario cammino dal passato verso il futuro**. Pertanto la parte sinistra

del foglio rappresenta il passato e l'origine del corso delle nostre azioni, mentre la parte destra il futuro. Chi lascia un grande margine a sinistra rivela soggezione rispetto al passato; chi lascia un grande margine a destra rivela invece un senso di ansietà verso il futuro o mancanza di fiducia nelle proprie capacità. Quando in uno scritto il margine sinistro man mano si allarga a ogni nuova riga, come quasi costantemente avviene negli scritti di Orio Vergani, questo segno è interpretato come un **indicatore di impazienza e voglia di raggiungere velocemente i propri obiettivi allontanandosi anche dall'ambiente di origine**, quasi come una fuga da una realtà contingente.

La costante vicinanza con il margine destro è intesa come sicurezza verso l'avvenire

La costante vicinanza con il margine destro è intesa come una sicurezza verso l'avvenire. **Un'interpretazione che ben si attaglia al carattere di Vergani, sempre teso verso nuovi orizzonti e nuove iniziative**, pur senza rinnegare il passato, come dimostra la sua produzione letteraria che lo vede passare da una narrativa fra realistica e crepuscolare, con echi di Pirandello e di Tozzi (*L'acqua alla gola*, 1921), a una narrativa tra lirica e fantastica (*Soste del capogiro*, 1927; *Io, povero negro*, 1929), per trovare un equilibrio fra questi modi estremi in libri come *Domenica al mare* (1931), *Levar del sole* (1933), *Recita in collegio* (1940), *Udienza a porte chiuse* (1957). Il carattere di Orio, rivelato dal modo di scrivere con il progressivo abbandono del margine sinistro, una caratteristica che si mantiene quasi costante nel tempo, si riflette e **si rivela anche nella fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, un atto d'innovazione** che parte dalla conservazione e tutela della tradizione, con un'ansia di rinnovamento e una certezza di quest'ultimo **che non rinnega**, ma parte dalla conservazione dei **valori del passato**.



Il cibo nelle schede telefoniche

di **Attilio Borda Bossana**

Accademico di Messina

Il particolare “medium” è stato per molti anni un veicolo per far conoscere, condividere e valorizzare l'alimentazione tipica di un territorio, in tutto il mondo.

Nel passaggio dalla società industriale a quella “post-industriale”, anche il cibo è divenuto un punto nodale delle questioni economiche, sociali, politiche ed ecologiche, legate allo sviluppo sostenibile. Questo *incipit* giustifica l'apparizione delle descrizioni di piatti della cucina italiana, o delle peculiarità di cibi e prodotti del territorio delle regioni italiane, su un oggetto passato da mano in mano, come lo sono state le carte telefoniche prepagate. L'esperienza, pur limitata per diversità e tempistica, **ha avuto il merito di introdurre alla narrazione culturale del cibo, un pubblico vasto** e a volte non interessato ai significati - storici, simbolici, culturali - legati al cibo del territorio, utile strumento per promuovere l'unicità di luoghi, culture e tradizioni.

Parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine dell'Italia nel mondo, il cibo, a partire da un tiepido esordio agli inizi degli anni Novanta,

trovò, nella proposizione sulle schede telefoniche prepagate e non, **un sistema di marketing capace di promuovere la ricchezza, l'eccellenza e la varietà della tradizione enogastronomica del Paese.**

Attraverso il particolare *medium*, il cibo diventò, ancora una volta, veicolo per conoscere e generare condivisione e racconto istantaneo di un territorio, contribuendo a far nascere un desiderio, una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. In Europa, prima della pandemia, erano circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendevano esperienze enogastronomiche.

In 64 Nazioni, sono state emesse oltre 3.000 schede telefoniche dedicate al cibo



In Italia, sei le compagnie telefoniche che hanno ospitato, in 102 schede o carte, almeno un cibo, un piatto, un riferimento gastronomico: *User Guides* (1), *GlobalOne* (1), *Interoute* (1), *RSLCom* (2), *Remote Memory Italy* (59) e *Telecom Italia* (38). Il brand alimentazione, comunque, ha lusingato tutto il mondo e, in 64 Nazioni, sono state emesse 3.019 schede telefoniche dedicate al cibo: il Giappone guida questa particolare classifica con 1.550 esemplari. Ovviamente, i diversi Paesi hanno consacrato la caratterizzazione delle schede all'alimentazione tipica del proprio territorio, ma sono state molte quelle riservate al cibo italiano, con la pasta in primo piano e



con la pizza "ambasciatore" assoluto del gusto italiano. Una conferma, anche questa, del cosiddetto fenomeno sociologico dell'effetto pizza, ossia quando un elemento di una cultura viene trasportato in un'altra, dove conosce una trasformazione significativa. Tornando alla cultura originaria nella nuova forma, prende il posto dell'elemento iniziale, come per esempio è avvenuto con i moderni condimenti della pizza ai funghi, capricciosa, ortolana, considerati da tutti dei classici, ma inventati negli Stati Uniti per opera di emigrati italo-americani e poi, di nuovo, divulgati in Italia, dove hanno dato maggior lustro a un piatto che, fino a quel momento, era solo una focaccia per poveri.

Particolari le schede italiane emesse nel 2000 con il risotto al radicchio, le



trenette al pesto, e il pandoro, e quelle del 2004, con le ricette per gli spaghetti alla carbonara, il couscous e il sushi à la carte, e le dosi per 6 persone per la cassata siciliana.

Ci sono state anche schede con immagini per la valorizzazione degli alimenti sardi o di quelli della provincia di Foggia, degli insaccati di Modena o dei gelati del Trentino; a volte accompagnate da slogan accattivanti e con il doppio senso, come "parlate con più gusto" o "la scheda non finisce in un boccone".

Il grande successo arrivò negli anni Novanta con la diffusione della carta "orizzontale"

La scheda telefonica prepagata cominciò a essere sperimentata in Italia nel 1976, novità assoluta e originale a livello mondiale, introdotta dal gestore telefonico Sip. Il grande successo arrivò, poi, negli anni Novanta con la diffusione della carta "orizzontale", la cui caratteristica era quella di poter essere utilizzata più volte e, oltre che semplice mezzo di pagamento per le chiamate pubbliche, si tramutò anche in veicolo di messaggi pubblicitari, sociali e culturali, divenendo oggetto per collezionisti. Diverse furono le ragioni che portarono a sperimentare questa



nuova forma di pagamento per le chiamate pubbliche, e tra queste vi fu certamente il singolare fenomeno, diffuso a livello nazionale, della scarsità di moneta metallica negli anni Settanta: il gettone telefonico era finito per assolvere la funzione di moneta di scambio. La sperimentazione del 1976 avvenne tramite l'emissione di una carta telefonica prepagata di tipo "verticale", caratterizzata da colori giallo-blu che gli apparecchi pubblici abilitati, esaurito il credito, non restituivano più. La scelta sulla tecnologia da utilizzare (magnetica, ottica, chip), cadde sulla banda magnetica.

La scheda telefonica riuscì velocemente a entrare nelle abitudini degli italiani diventando con gli anni un comodo strumento di pagamento, alternativo al gettone, sempre più familiare. Una tappa fondamentale di questo percorso riguardò l'estensione, nel 1992, dell'uso della scheda telefonica anche alle cabine stradali. La sua diffusione capillare e il suo essere continuamente maneggiata, la rese quindi uno strumento del tutto nuovo e originale di promozione, come mezzo di diffusione di messaggi di interesse sociale, culturale e pubblicitario, tra cui alcuni esempi dedicati alla cucina e alla cultura gastronomica.

Evoluzione della scheda telefonica fu quella ricaricabile, introdotta da TIM nel 1994, che avrebbe svolto un ruolo determinante nello sviluppo della telefonia cellulare. Le schede telefoniche hanno avuto in Italia, **negli anni Novanta, un boom collezionistico,** che ha poi seguito una parabola discendente a causa della sempre maggiore diffusione dei telefoni cellulari, il cui utilizzo si è progressivamente sostituito alle schede nelle abitudini degli italiani.





La storia del brindisi

di Gianni Di Giacomo

Accademico di Pescara

*Un viaggio tra mito,
cronaca, poesia
e musica.*

*Peder Severin Krøyer,
"Hip Hip Hurra! Festa degli artisti a Skagen" (1888),
Gothemburg Museum of art (Svezia)*

I brindisi più pregnante di significato che la storia ci tramanda è **sicuramente quello eucaristico dell'ultima cena quando Gesù alla fine del banchetto prese il calice**, rese grazie, lo diede ai suoi discepoli e disse: "Prendetene e bevetene tutti". Tuttavia, la storia del brindisi inizia molti secoli prima. Infatti, bassorilievi, affreschi e tavolette di argilla incise con caratteri cuneiformi raccontano, con scene di banchetti, i brindisi dei regnanti Sumeri (6000 a.C.), dei principi Assiro-Babilonesi che con le loro consorti levavano i calici agli dei (4000 a.C.) e che, allo stesso modo, facevano dal 3000 a.C. i faraoni e le loro spose.

Il brindisi nasce sicuramente con il vino e

per il vino. Nell'Antico Testamento, esso (nominato nella Bibbia 224 volte) era considerato il "simbolo di tutti i doni" provenienti da Dio, **vino che sa donare consolazione e gioia e sa alleviare la sofferenza dell'uomo**. Una leggenda afferma che il frutto proibito del Paradiso terrestre che ci macchiò del peccato originale fosse l'uva succulenta e non l'anima mela. La Bibbia, nell'Antico Testamento, attribuisce a Noè la scoperta del processo di lavorazione del vino. Egli, apprestandosi a piantare la prima vigna, accettò l'aiuto di Satana il quale prese un agnello, lo sgozzò e bagnò col sangue la zolla dissodata, dicendo: "Chi berrà vino con moderazione sarà mite come un



"Vestibolo di Polifemo",
Villa romana del Casale (Sicilia)

agnello". Poi uccise un leone e ne versò il sangue su un'altra zolla, aggiungendo: "Chi berrà un po' più del necessario si sentirà forte come un leone". Infine ammazzò un maiale, irrorò una terza zolla e concluse: "Chi ne berrà smodatamente, si rotolerà nel brago come un porco". **Reperti archeologici fanno risalire i primi esperimenti di vinificazione al periodo Neolitico** (8000 a.C.) e le origini della viticoltura e della vinificazione nell'area che corrisponde oggi alla Georgia e all'Armenia, in prossimità del monte Ararat dove la Bibbia vuole che Noè si sia fermato con l'arca.

Inizialmente, con il brindisi l'uomo ringraziava gli dei per avergli donato il vino

Se fino al primo millennio a.C. il brindisi rappresentava unicamente il modo in cui l'uomo ringraziava gli dei per avergli donato il vino, **tra l'VIII e il VII secolo a.C., il brindisi venne rivolto anche in onore di qualche amico o personaggio importante.** Tale gesto, definito dai Greci *filotesia* (bere amichevolmente insieme), era il momento nel quale si levava la coppa in onore di un amico, si invocava il suo nome e si beveva un sorso di vino passandogli poi la coppa affinché ne bevesse anche lui e trattenesse la coppa come pegno di amicizia. I Romani, dal canto loro, passarono dall'usanza di bere secondo i costumi greci (*bibere graeco more*) alla "*propinatio*" (letteralmente bere prima, oppure offrire, donare).

Il brindisi organizzato nasce sicuramente con il simposio datato nel I millennio a.C. Il termine *sympòsion* deriva da *syn + pinein*, bere insieme e indica la riunione di compagni, caratterizzata dal bere vino a seguito del pasto serale. Per prima cosa **veniva eletto il simposiarca** (il re della serata) che doveva essere un brillante moderatore capace di indirizzare i dialoghi nei giusti binari, che non creassero motivi di discordia ma solo di amicizia. Il compito più importante era quello di **decidere le proporzioni della miscela tra acqua e vino e di determi-**



nare il numero delle coppe che ciascuno era tenuto a vuotare. L'uso di coppe molto piccole era un altro espediente per ridurre i problemi, così come il numero dei brindisi. Anche il sacerdote, durante la messa, diluisce il vino con l'acqua perché in quel momento veste i panni del simposiarca con il brindisi nella celebrazione del simposio eucaristico.

I Romani, dopo la severa epoca repubblicana in cui il vino era usato principalmente per libagioni da offrire agli dei, diedero maggiore importanza al consumo del vino. I simposi acquistarono l'aspetto di orge e i brindisi in onore di qualche noto personaggio venivano fatti sollevando tante coppe di vino quante fossero le lettere che componevano il suo nome.

Tra il 1500 e il 1600 il termine "brindisi" entra nel nostro idioma

Tra il 1500 e il 1600 il termine "brindisi" entra nel nostro idioma. **Deriva dal tedesco antico *bring dir's* dal significato "lo porgo a te"** diventato poi, **attraverso la lingua spagnola, *brindis*.** Nel 1800, grazie ai marinai inglesi, si inizia ad **accompagnare il brindisi con il "cin cin".** **L'origine dell'abitudine di far urtare i bicchieri tra di loro durante il brindisi è legata a diverse teorie.** Tra le più accreditate c'è quella motivata dal rischio di un possibile avvelenamento. Inizialmente le persone si scambiavano i bicchieri tra di loro per dimostrare la buona fede, ma la diffidenza faceva comunque temere un inganno (i bicchieri potevano essere invertiti in partenza); allora si cominciò a far urtare i bicchieri (all'epoca erano di metallo) in modo che, schizzando parte dei contenuti, questi si mischiassero. Un'altra teoria dice che fare il brindisi urtando i bicchieri servisse a dare "piacere" anche all'orecchio,

insieme agli altri sensi, con il rumore della collisione. Durante il brindisi, infatti, attraverso il tatto si sente il bicchiere in mano, con la vista si apprezza il colore della bevanda, con l'olfatto si sente il suo profumo, con il gusto si assapora e, infine, con l'udito si include il tintinnio in questa esperienza sensoriale. Un'ulteriore teoria è che il rumore dell'urto dei bicchieri tenesse lontano gli spiriti maligni come il botto dello spumante e i fuochi d'artificio nella notte di Capodanno.

Il brindisi nella musica classica

L'opera lirica offre un importante contributo alla storia del brindisi. **Esso è presente in moltissime opere** e anche se cambiano gli autori, le trame, i personaggi e gli attori, il vino resta sempre protagonista. **Mozart** lo adopera come curioso espediente per permettere al suo personaggio *Don Giovanni* (1787) di adescare nuove fanciulle da porre nella "lista" delle vittime d'amore. Ne *Il Ratto dal Serraglio* (1782) il vino viene usato dal protagonista per far ubriacare il guardiano del pascià e poter liberare l'amata. **Gioachino Rossini** utilizza il brindisi in diverse opere: per esempio, ne *La Gazza Ladra* (1817) nel frammento: "Tocchiamo, beviamo". Intenso il brindisi che **Donizetti** usa nel *Lucrezia Borgia* (1833): "Il segreto per esser felici". **Verdi** propone il brindisi nel *Macbeth* (1847) con: "Si colmi il calice di vino eletto" e raggiunge la massima espressione con *La Traviata* (1853) dove il brindisi viene posto all'inizio dell'opera: "Libiamo ne' lieti calici". Un Verdi anziano nell'*Otello* (1887) usa il brindisi per avvampare gli animi con: "Innaffia l'ugola". Nella *Cavalleria Rusticana* di **Mascagni** (1890) coinvolgente è il brindisi: "Viva il vino spumeggiante".

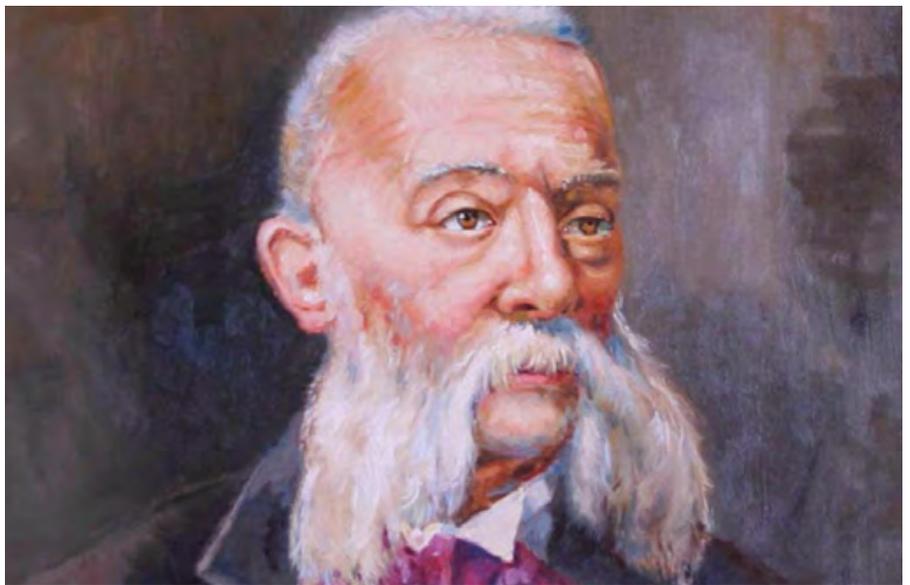


La cucina di casa oggi: *luoghi e culture*

di **Alberto Capatti**

Accademico onorario di Lariana

*Nell'anno del
bicentenario della
nascita di
Pellegrino Artusi,
la sua cucina continua a
vivere nei modi
e nei luoghi più diversi.*



Si è celebrato quest'anno il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, autore che ci dà lo spunto per trattare della cucina di casa.

Personaggio chiave della cucina domestica italiana, pur non pronunciando mai il termine *tradizione* ed evitando qualsiasi allusione alla propria mamma e alle sorelle, il signor Pellegrino ha creato, **con il suo manuale, una cucina italiana tradizionale e nello stesso tempo libera da codici prescrittivi e da autorità gastronomiche**. Colto, letterato, con due libri sulla letteratura italiana contemporanea, una biografia di Ugo Foscolo e la scelta e il commento di lettere del Giusti, ha fatto della propria e dell'altrui cultura il valore con cui trasmettere e condividere la cucina. Scapolo, senza famiglia, o con una famiglia composta dalla governante Marietta, dal cuoco Francesco e da due gatti, cui dedicherà la prima edizione del ricettario, **ha individuato nel buon gusto la qualità essenziale, traducendolo in piatti**, in racconti, seri e faceti. Il buon gusto è stato la chiave di una cucina semplice, che si è avvalsa di ricette di amiche e conoscenti e di guide spirituali, tra le quali il professor Mantegazza,

illustre antropologo, o il poeta Olindo Guerrini.

CasArtusi, a Forlimpopoli, è oggi il luogo ove si ritrova la sua cucina, e ove domina il suo spirito d'innovatore, all'origine di una lenta e ininterrotta evoluzione in cui la sua opera, tradotta e ritradotta, quest'anno anche in lingua giapponese, è patrimonio dell'umanità.

Artusi dopo Artusi

Quale responsabile scientifico di CasArtusi, mi sono domandato: **oggi Artusi dov'è?** E nello sviluppare il tema di un Artusi dopo Artusi, **ne ho ricercato tracce nei supermercati**. L'idea mi è nata trovando, in una delle cento vaschette di un Wholefoods di New York, nei banchi di offerta di ingredienti e piatti cucinati, **i ravioli alla rustica**. *Alla rustica* è una salsa per spaghetti, inventata da Artusi, e ritrovarla in quel luogo era un'idea da inseguire. Il primo supermercato, in Italia, nasce nel

1956 a Milano, e si diffonde proprio negli anni del *boom* economico. Nelle case c'è un frigorifero per accogliere parte degli acquisti, ma Artusi dov'è? Lo ritrovano trent'anni dopo in un **Esselunga che pubblica, per i clienti, *La scienza in cucina***, testo integrale **con appendici di Claudio Sadler**, oste, insegnante all'Istituto Carlo Porta e nel 1991 chef stellato. Le ricette più semplici, gli **gnocchi alla romana**, sono replicate con il forno di casa, e i piselli, freschi e secchi di Artusi, rivivono tal quali, e meglio ancora, fuori stagione, surgelati. I **crostini con il caviale**, di diverse qualità e prezzo, sono riproposti da Sadler, mentre concludono l'ottavo volumetto i **cappelletti all'uso di Romagna**, pasta fresca con macchina tirasfoglia. È tutto? Non passano vent'anni ed Esselunga offrirà le pentole TVS disegnate da Citterio, dal nome *Artusi 2.0*. Nel supermercato, quindi, prima gli ingredienti, poi le padelle sono messe alla prova, e nel tegame di rame con un manico rinascerà la **salsa di spaghetti alla rustica**.



L'olio di Pove del Grappa, la Conca degli Olivi

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

L'olivo, dal quale si produce un pregiato olio extravergine, connota il paesaggio di questo piccolo paese posto alle pendici del Monte Grappa.

Pove del Grappa è storicamente una piccola enclave di eccellenza tra il fiume Brenta, la città di Bassano e il monte sacro alla patria. Era sede privilegiata dei patrizi veneziani in cerca di quiete. Dalle sue cave di pietra traevano materia prima scultori quali **Orazio Marinali**, il maestro della scultura tardo barocca. Fiorente la tradizione degli scalpellini. Una qualità del legno che fa la differenza, specialmente nelle pavimentazioni domestiche, legato alla coltivazione secolare dell'ulivo. Per contrappasso, l'etimo di Pove rinvia al latino

povoledum, ossia pioppeto. **Le prime tracce dell'olivicoltura sono datate 1263**, come risulta dall'inventario delle proprietà di **Ezzelino da Romano**, il potente signore del tempo. Ne fecero tesoro le autorità ecclesiastiche, come preziosa risorsa per l'illuminazione e le esigenze di culto. Nel **1352**, al momento dell'investitura della parrocchia locale, **Paolo di Cherso** ricevette dal **vescovo di Padova, Ildebrandino**, una quindicina di piante d'olivo. **Era tradizione che alla chiesa fosse dovuto un piccolo tributo di olio come quota di quello**





Orio Mocellin nel frantoio



nonno”, a significare che il ritorno economico delle piantagioni d’ulivo richiedeva un tempo più lungo. **Negli anni Venti del 1900, ritorna l’interesse per questa coltivazione**, favorita anche da una legislazione tesa a incentivare i consorzi. **La zona di Pove aveva caratteristiche favorevoli**, una buona esposizione solare, la protezione dalle correnti fredde del Nord, un terreno calcareo ben drenante, un microclima in cui si alternano punti di forza e di debolezza. I decisi abbassamenti termici possono essere nocivi al raccolto, come è vero che il clima invernale può essere antagonista naturale della mosca delle olive. **Nell’economia rurale del tempo, l’olio aveva una sua nicchia ben definita**. Contribuiva alla realizzazione della **panada, cibo per svezzare i bambini o consolare gli anziani**. In un recipiente di terracotta si facevano bollire acqua e pane, si condivideva poi con sale, olio e formaggio. **Per ridare le forze alle mamme dopo il parto** si offriva loro pane fritto in olio e un buon calice di rosso. **Utile anche nella farmacopea domestica**. Spalmato sulla cute reduce da piccole ustioni, ma anche alcune gocce nell’orecchio per contrastare l’otite. **Negli anni Ottanta, il cambio di passo**, come ben testimonia **Orio Mocellin**, storico Sindaco del paese e ora Assessore nonché Consigliere nazionale delle Città dell’Olio. “L’ulivo è uscito dalla dimensione domestica e ha assunto un ruolo più aderente alla crescente domanda di qualità che si è diffusa rapida-

prodotto dai vari proprietari. Le cronache registrano un **litigio storico con la vicina Cassola, nel 1580**. Quella comunità, decisa a staccarsi da Pove, ottenne l’autonomia a patto di continuare ad alimentare, per la sua quota, l’illuminazione della chiesa di San Vigilio. Ne seguì un’aspra contesa legale, mentre i **fedeli parrocchiani locali, nei loro modesti lasciti testamentari, sentivano come un doveroso impegno morale contribuire a mantenere il fuoco sacro, con quelle ampolle d’olio**, magari illuminate anche a loro memoria. All’interno della chiesa parrocchiale c’è un **bel crocifisso del XV secolo** che, a lungo, ha mantenuto una curiosa leggenda. Una notte, un pellegrino venuto dal Nord, diretto a Roma, bussò alla porta del parroco, in cerca di un riparo. Non

sapendo come sdebitarsi, nel suo breve soggiorno, dopo aver visto un tronco d’ulivo, ne modellò in una notte Cristo e la relativa croce, da sempre protagonisti della processione locale. In realtà, un recente restauro ha evidenziato come la figura del Cristo sia scolpita su legno di tiglio, mentre la croce è di noce.

L’olio, nel territorio, subì un periodo di relativo oblio fino agli anni Venti del 1900

Seguì un periodo di relativo oblio, con il prevalere di colture più redditizie, per esempio la vite e il gelso, tanto che un vecchio mantra recitava **“la vigna la pianto io; il gelso mio papà; l’olivo il**



queste sono utili per incuriosire e possibilmente fidelizzare al prodotto. Ne sa qualcosa **Francesco Bizzotto** che, con il suo **Caius Vetonius maximus**, è sbarcato sui **mercati dell'Ontario**. Un cru particolare, che rimanda all'antica tradizione che voleva affidati ai legionari i terreni conquistati dall'esercito romano.

La qualità della materia prima costituisce la marcia in più del piatto in tavola

A tavola non c'è storia, sull'onda di una **tradizione che vede nella qualità della materia prima la marcia in più del piatto in tavola**, come ben testimonia **Guerrino Maculan**, per esempio, con il **baccalà alla vicentina**, leggermente infarinato e **messo a "pipare" in olio e latte**. Ve ne sono diverse varianti locali, ma una sola legge: "l'olio di cottura deve essere della migliore qualità e abbondante", anche perché "**il baccalà alla vicentina** è buono di sera e alla mattina" (cioè riscaldato). Infine, in terra bassanese, non potevano mancare gli **asparagi**, qui **in salsa**, a base di uova, olio, aceto, capperi, prezzemolo, sale e pepe.

Giancarlo Saran

mente in tutto il Paese. Basti pensare che, **in Italia, ci sono trecentotrenta zone olivetate**. Le **Città dell'Olio**, sorte nel **1994**, sono **presenti in diciotto regioni con una popolazione complessiva di oltre due milioni di italiani**". Senza dimenticare che **l'Italia è il Paese, in Europa, con il patrimonio più diffuso a livello territoriale**. "Per noi è stata fondamentale la figura di **Gabriele Gamberoni** - continua Mocellin - un imprenditore proveniente dal settore dell'arredamento, che ha adottato Pove e i suoi oliveti con grande amore, passione, ma soprattutto conoscenza". **Fino ad allora i coltivatori conservavano il raccolto per alcuni giorni per risparmiare sui costi di molitura, penalizzando tuttavia il prodotto finale**. Gamberoni ha dimostrato, invece, che **bisognava procedere alla raccolta precoce**, possibilmente manuale, **macinare entro il giorno successivo con un ciclo continuo chiuso**. Il salto di qualità è evidente.

Nel 2001 arriva il riconoscimento Dop all'olio veneto del Grappa

L'olio di Pove ha cominciato a farsi conoscere e apprezzare. La prima **fiere dell'Olio, nel 1982**. Nel **2001** arriva il **riconoscimento Dop all'olio veneto del Grappa**. Nel **2002** si inaugura il **frantoio della cooperativa sociale**, nel **2006** l'entrata nel prestigioso circuito delle **Città dell'Olio**.

I risultati sono tangibili. **La coltivazione dell'ulivo, negli ultimi dieci anni, è raddoppiata**, subentrando ad altre che, nel tempo, lo avevano sostituito. **Si stan-**

no avvicinando i giovani, uno per tutti **Leonardo Bortolomiol**, della Tenuta Cà Marcello. Aggirarsi per il piccolo centro abitato fa cogliere il cambio di passo. L'ulivo ha sostituito magnolie e pini marittimi nell'arredo urbano, anche perché è ecologicamente una pianta ideale. Richiede poca manutenzione e sporca pochissimo. Nel giardino dell'asilo vi sono i piccoli ulivi che sembrano quasi voler essere di *imprinting* identitario per le nuove generazioni. Nella visione di Mocellin e dei produttori, le idee non mancano, in collaborazione con il locale istituto agrario. *In primis*, il **progetto della strada dell'olio** che dal Vicentino porti nel Trevigiano lungo quella pedemontana che idealmente collega alle strade del Prosecco. Un costante miglioramento del prodotto, tanto che il trentennale **concorso per produttori ora prevede tre categorie: l'olio Evo, il Bio, il Dop**. Un'attenzione particolare a **valorizzare le etichette**, perché anche

L'OLIO DI POVE IN CANADA

Tra i piccoli eroici produttori della Conca degli olivi, significativa la storia della Tenuta Gentile. Gentile Bizzotto era un imprenditore nel ramo tessile. Negli anni Sessanta aprì il suo nuovo stabilimento alle pendici del Grappa. Come cornice, alcuni olivi centenari. Decise di tenere in vita quella tradizione e impiantò 200 olivi per ciascuno dei due figli. Anni dopo, il cadetto, Francesco, pur avendo scelto di operare professionalmente in Canada, a Toronto, decise di proseguire la tradizione di famiglia non solo con il prendersi cura dell'oliveto del genitore, assieme alla moglie Katrien, ma dedicando 250 nuove piante a ognuno dei tre figli. "Un invito a mantenere il contatto con le radici e il senso di appartenenza". Piccoli cru a produzione limitata. L'Oro de Poe e il Caius Vetonius Maximus, curando anche con particolare attenzione packaging e promozione, con la traduzione al piatto delle ricette ispirate dal ravennate Gabriele Paganelli, un altro degli ambasciatori del miglior Made in Italy in terra canadese.



La spongata, simbolo di pace e promessa di matrimonio

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Un dolce natalizio, ricco di sapori aromatici e speziati.

La spongata è diffusa tra le province della Spezia, Massa e Carrara, Parma, Piacenza, Reggio Emilia, Modena, Cremona e Mantova. Questo tipico dolce di Natale caratterizza un ampio territorio etnico-storico che alla Costituyente era definito Regione Emiliano-Lunense e che oggi è chiamata Lunezia dai sostenitori di questa nuova regione. L'identità di un popolo è determinata dai

legami con la terra natale, dai dialetti e dai modi di pensare, dalla memoria storica del suo passato, ma anche e soprattutto dalle tradizioni culinarie.

La spongata è un dolce particolarmente simbolico, riservato al momento più magico dell'anno. Il Natale è l'avvento di un nuovo e rinnovato solstizio in cui si consacrava il fuoco e si benedicevano le mense con lo scambio di doni per augurare pace e prosperità. La spongata **interpreta il calore del Natale con i riti della sua preparazione, coi suoi profumi squisiti e ricchi di sapori aromatici e speziati.** Rotonda e schiacciata, rivestita all'esterno di pasta frolla, è **farcita con uno speciale ripieno di colore bruno** composto di miele, arancia candita, uvetta, mandorle, noci, pinoli, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, marmellata di mele e pane tostato. Come nella migliore tradizione, **ogni famiglia**

ha una sua ricetta che, gelosamente custodita, rappresenta una delle numerose varianti di gusto. La spongata portava nella sfoglia superiore, bucherellata e zuccherata, diversi motivi ornamentali in rilievo. Le impronte si ottenevano con forme di legno di faggio sulle quali, nel fondo, erano intagliati motivi svariati di foglie, rosoni, spirali, talora con le iniziali del nome del fabbricante. Tali forme erano di varie dimensioni, corrispondenti ai diversi pesi che regolavano il prezzo. Alcune famiglie più abbienti avevano, presso le pasticcerie produttrici, forme speciali, con intagli ai quali si intrecciavano gli stemmi gentilizi.

Il nome potrebbe derivare dal latino "spondere", promettere, ricambiare la promessa

L'etimologia del nome, derivato dal latino *spongia* (spugna), per indicare lo sfioramento nella crosta superiore, non convince. Innanzitutto i cibi cotti tra sfoglie vengono tutti sfiorati; inoltre, la spongata non assomiglia assolutamente a una spugna, né ha nulla di spugnoso; infine l'uso degli stampi intagliati in legno conferisce al dolce un aspetto ornato e armonioso. Nel campo incerto dell'etimologia, mi piace avanzare l'ipotesi che il nome spongata possa derivare dal latino *spondere*, "promettere, ricambiare la promessa", che richiama il simbolo di pace e promessa di matrimonio. Non dimentichiamo che la convivenza delle nostre popolazioni era governata da riti e formule di chiara matrice religiosa.

Nel monastero di Bobbio si trova, per





la prima volta, traccia del termine spongata. “Nell’anno 1088 Sant’Ivone, preposito dei canonici di San Quintino a Verumanduorum - scrive Laura Zilocchi - stabili che la torta da offrire per Natale nei conventi prendesse il nome di *spongae*”. Ne abbiamo la conferma nel Codice Diplomatico di Bobbio, dove l’Abate di San Colombano chiedeva il permesso, “Se mancasse il Vescovo, che il monastero possa ricevere il crisma, l’olio santo e dare una pasta spongata a chi fosse ospite”.

La funzione della spongata come regalo di Natale è confermata dalla lettera che il Referendario Generale di Parma, Giovanni Botto, inviava nel 1454 al Duca Francesco Sforza, in accompagnamento di alcune “spongate de Berselo”. Un anno dopo, le spongate si citano in una lista che Messer Pietro degli Ardigioni spedisce da Reggio a Ferrara al Magnifico Borso d’Este. Nel diario di Gian Marsilio Pio, durante la sua detenzione nel castello estense, si legge “Alli 3 gennaio 1476” che “In questi anni, alla Natividade si è avuta una spongata, una scatola di codognata e una citrognata”. Alla fine del 1400, gli agostiniani della SS. Annunziata di Pontremoli inviavano a Genova spongate. Dal “Giornale delle entrate e delle spese del Convento”, in data 20 novembre 1477, si legge: “Nel giorno sopradetto ho sorsato in cera rossa e in una spongata che ho inviato

a frate Tommaso Turchi genovese”. In quel tempo la preparazione del dolce era vietata in Quaresima, perché considerato troppo ricco e lussuoso, per questo gli Estensi ne regolavano la produzione con una “grida”. Durante una delle ricorrenti carestie, un cronista reggiano cinquecentesco, il Visdominio (o Vicedomini) scriveva: “Adì 10 dicembre 1557 si fé grida che non si facesse spongate”. E si era nell’imminenza del Natale, festività in cui la spongata era di rigore. Nella *Miscellanea Storica di Bologna* leggiamo che il 15 novembre 1591 fu proibito di fare pan speziale e spongata, “... Sotto pena di Scudi 200 di multa e tre tratti di corda”.

Si pensava che avesse il valore di dono propiziatorio di pace

Tipico dono natalizio, **la spongata serviva anche a sancire accordi politici.** In particolare si pensava che avesse il valore di dono propiziatorio di pace, tant’è vero che il modenese Alessandro Tassoni, nel suo poema eroicomico *La secchia rapita*, racconta in versi che il legato pontificio di Bologna, monsignor Ottavio Ubaldini, inviato a Modena come mediatore per trattare la pace tra le due città, ricevette dai modenesi cinquanta spongate. “Gli donò la città trenta rotelle,/e una cassa di maschere bellissime,/e due

some di pere garavelle,/e cinquanta spongate perfettissime,/e cento salciccotti e due cupelle/di mostarda di Carpi isquisitissime,/e due ciarabottane d’arcipreso,/e trenta libre di tartufi appresso”.

A conferma di questa funzione pacificatrice della spongata, si trova una curiosa memoria in una cronaca pontremolese della metà del 1600. Si narra di una cerimonia di pacificazione tra due fratelli Damiani, desiderata dal loro padre e ottenuta per l’intervento e la persuasione del Padre Gio Battista Paita, frate minore del Convento di S. Francesco. “Venne nella camera di mio Padre - narra il cronista alludendo a suo fratello - alla presenza del medesimo padre Paita, dove ero io ancora, e si toccassimo la mano, bevessimo, e mangiassimo una spongata, volendo così detto mio padre”. La spongata non ebbe l’effetto desiderato, ma la comparsa nel tentativo dell’accordo rivela la sua importanza tradizionale di simbolo di pace, non soltanto per l’occasione del suo impiego, ma soprattutto per l’indicazione evidente di una più frequente abitudine del suo uso.

Regalare una spongata costituiva una promessa di matrimonio

La spongata era radicata nelle abitudini della popolazione con **significati che trapelano dagli antichi documenti**, come rappresentazione e veicolo di unioni entro un regime familistico. Così veniamo a sapere che regalare una spongata costituiva la garanzia e l’accettazione di una promessa di matrimonio. Il 15 febbraio 1715, una donna fa causa contro un giovane per mancato impegno matrimoniale. Interrogata dai giudici secolari del Tribunale di Pontremoli la donna dichiara: “Lui veniva a casa mia dai miei dell’estate prossimo passata a discutere meco, come si fa tra’ giovani a far all’amore [...] e per Natale diede con le sue mani una spongata per regalo che me la diede di notte da una finestra che nessuno ci vidde, chiamandomi...”.



Fritole di Natale

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

I dolci più caratteristici dell'area giuliano-veneta e dell'Istria erano le frittelle di pasta lievitata.

La globalizzazione e l'attuale vita frenetica hanno avuto riflessi anche sulle feste e sulle abitudini alimentari a esse legate, in un difficile equilibrio fra tradizione e innovazione

e ciò ha portato sia alla perdita delle regole dell'antico calendario alimentare, nel quale i Santi e le loro festività marcavano l'identità culturale e le tradizioni alimentari, sia a una rivisitazione di questi momenti della vita di una comunità.

La festività che ha più resistito nel tempo è quella del Natale, che riesce a mantenere il calore della tradizione e dell'intimità familiare.

In tutta la Mitteleuropa, il periodo natalizio inizia la notte del 5 dicembre, quando si festeggia San Nicolò, rappresentato nell'iconografia popolare come un vescovo con la mitra accompagnato da un diavoleto, il Krampus, che va alla ricerca dei bambini cattivi. Se San Nicolò

è vivo nelle aree di influenza asburgica, Santa Lucia, il 13 dicembre, è celebrata nelle aree che erano sotto il dominio veneziano, ed entrambi portano ai bambini piccoli dolci, mandarini e frutta secca.

Le feste richiamano i dolci e a San Nicolò, nella Venezia Giulia, c'erano i pani decorati con l'effigie di carta del Santo, "imparentati" con i *Lebkuchen* tedeschi, i cosiddetti *Gebildbrote*. Il Natale nelle tradizioni mitteleuropee ha un profumo non solo di aghi di pino, ma soprattutto di chiodi di garofano, cannella, cardamomo, zenzero, anice stellato, vaniglia, bucce di arance e mandarini. Odori, aromi e sapori non sono soltanto un sup-





Pietro Longhi, "La venditrice di fritole"

di viaggio, in Carinzia e Carniola alla fine del 1400, di Paolo Santonino, cancelliere del Patriarcato di Aquileia, sono menzionate le famose **"frittelle piene di vento"**, descritte anche da Maestro Martino. Santonino le chiama in tedesco *Nonnenfurzen*, cioè "peti di monaca", termine che viene ripreso da molti testi rinascimentali e manoscritti di cucina di conventi di area austro-germanica. Nel 1619, **a Venezia venne creata perfino la "Corporazione dei fritoleri"**, composta da settanta membri, per difendere il mestiere e per aver diritto a tramandarlo ai figli. E **Carlo Goldoni fa di una fritolera la protagonista della commedia *Il Campiello*** e **Pietro Longhi dipinge una famosa tela chiamata "La venditrice di fritole"**.

Si dice comunque che *"le fritole xe come le putele, più se ne fa, e più le xe bele"* (le frittelle sono come le ragazze, più figlie si hanno e più sono carine) ma anche che *"le fritole xe come le done: se no le xe tonde e un poco grassote no le xe bone"* (le frittelle sono come le donne, se non sono grassottelle non sono belle). Poiché *"co le ciàcole no impasta fritole"*, cioè con le chiacchiere non si impastano frittelle, non si combina niente, termino qui: Buon Natale!

porto per la preparazione dei cibi, ma anche un'evocazione che suscita ricordi e diviene cibo dell'anima, in modo particolare quando esso, e soprattutto la cucina, mantengono una identità e rivelano inconsci personali e collettivi particolarmente familiari.

I dolci evocano suggestivi ricordi, legati a feste e a particolari momenti della vita

L'aroma e la memoria sono strettamente legate e un odore può improvvisamente evocare un momento dimenticato da lungo tempo. **Anche le spezie, quindi, possono avere un ruolo culturale nell'identificare le tradizioni** e questo è particolarmente vero a Natale. Tra tutti i cibi, i dolci evocano suggestivi ricordi, perché legati a feste e a particolari momenti della vita. Nelle famiglie, durante la prima settimana di Avvento, si infornano i biscotti natalizi dagli ingredienti speziati e profumati. **Di origine mitteleuropea sono i diavoletti e gli spazzacamini neri che erano realizzati con prugne secche grinzose** infilate in bastoncini di legno con un bianco berretto di carta e una scaletta, *Zwetschenkrampus* e *Kletzenkrampus* (se fatti con pere secche).

Tralasciando i moderni e ottimi panettoni e pandori, tra i dolci attuali locali, presenti **sulle tavole natalizie mitteleuropee, il posto d'onore è occupato dalla tipica putizza o gubana di pasta lievitata ripiena di frutta secca**. Tra gli

altri dolci, possiamo ricordare non solo il mandorlato e le barrette di marzapane, ma anche il *cuguluf* al lievito e i soffici *buchteln*.

I dolci, però, un tempo più caratteristici per l'area giuliano-veneta e per l'Istria erano le frittelle di pasta lievitata, secondo il detto: *"De Nadal le fritole, de Pasqua pinze e titole"*, cioè "per Natale frittelle e per Pasqua focacce e trecce di pane dolce con l'uovo sodo". Le frittelle **sono presenti anche in versione salata** con il ripieno d'acciuga, le cosiddette **fritole co l'anima** che ricordano le analoghe pettole pugliesi.

La ricetta delle "fritole" risale al XIII secolo, e da allora è rimasta pressoché invariata

Le *fritole* sono presenti nel Nordest fin dai tempi della deduzione di Aquileia del 181 a.C., anche se le frittelle dei nostri giorni potrebbero essere definite un "dolce di ritorno", dato che la ricetta attuale, a base di lievito, è diversa da quella dei *globi* romani del *Liber de Agricultura* di Marco Porcio Catone. **La ricetta corrente, affinata poi in Oriente con la zelebja, ci è giunta da Venezia** dove è arrivata tramite Giambonino da Cremona, con il suo *Liber de ferculis*, del XIII secolo, e da allora è rimasta pressoché invariata. **A Trieste, nel 1400**, in occasione di *"Chorte nova"*, cioè l'entrata, ogni 4 mesi, dei nuovi ufficiali del Comune, **si faceva una festa pubblica con distribuzione di frittelle**. Nei resoconti

LA RICETTA DELLE "FRITOLE"

Ingredienti: 280 g di farina, 20 g di lievito di birra, 4 tuorli, 20 g di burro, 50 g di zucchero, la scorza grattugiata di 1 limone, latte, 20 g di pinoli, 30 g di uva sultanina, olio per friggere.

Preparazione: preparare una pastella con una parte della farina, il lievito di birra e un po' di latte. Mescolare la restante farina con i tuorli, il burro, lo zucchero, la scorza del limone e ¼ di lt di latte. Unire il lievito e lavorare molto bene e a lungo la pasta, aggiungendo poi i pinoli e l'uva sultanina rinvenuta nel Rhum. Friggere a cucchiaiate in olio caldo (attorno ai 170°).



Le lenticchie, “carne dei poveri”

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Immancabili per il cenone di San Silvestro, in quanto simbolo di salute e prosperità, hanno per lungo tempo sostituito le proteine animali nell'alimentazione contadina.

Nomini le lenticchie e il pensiero corre immancabilmente al cenone di San Silvestro o al pranzo del 1° gennaio, protagoniste irrinunciabili - con zampone e cotechino - di un'eccellente intesa gastronomica ma anche di buon auspicio per un nuovo anno ricco di soddisfazioni economiche. Fin dai tempi dei Romani, infatti, era tradizione donare a fine anno, a parenti e amici, una borsa di cuoio (scarsella) piena di lenticchie, con l'augurio che ogni chicco si potesse trasformare in monete sonanti. Importanti riferimenti archeologici testimoniano che i piccoli semi appiattiti della *Lens culinaris*, una pianta dicotiledone della famiglia delle *Fabaceae*, **sono i legumi di più antica domesticazione e consumo da parte dell'uomo**, e che la loro culla di origine si identifica in quella zona compresa fra la Siria e l'Iraq che un tempo veniva definita Mezzaluna fertile.

Grazie al terreno reso fertile dalle acque del Nilo, la coltivazione delle lenticchie era molto diffusa in Egitto e si dà notizia che da Pelusio, vicina all'attuale Porto Said, partissero grosse navi cariche dei gustosi semi per trasportarli fino alla Grecia e alla Magna Grecia. La popolarità gastronomica delle lenticchie, nel bacino del Mediterraneo, è testimoniata anche dal notissimo episodio del libro della Genesi (25-34) in cui Esaù, tornato stanco dal lavoro dei campi, vendette la sua primogenitura al fratello Giacobbe... in cambio di un gustoso piatto di lenticchie. Anche i Romani apprezzavano le *lenticulae*: **Plinio il Vecchio** (*Naturalis Historia*) le cita come alimento dal grande valore nutritivo e capace di infondere tranquillità nell'animo, mentre **Apicio** (*De re culinaria*) ne riporta ricette tra quelle dei legumi, come, per esempio, prepararle lesse, cosparse di porro e coriandolo freschi e insaporite con garum, aceto, miele e vin cotto. Addirittura, per una delle famiglie patrizie della gens Cornelia ne derivò il nome Lentulus.

Nei secoli successivi, le lenticchie vennero però via via perdendo la loro popolarità a causa di immaginarie problematiche nutrizionali, e a partire dal Medioevo i ceti più abbienti ne relegarono il consumo alle mense di poveri e contadini.

Rare quindi le testimonianze sugli impieghi gastronomici: un trattatello medievale salernitano sull'alimentazione, il *De flore dietarum*, in cui l'autore consiglia di aggiungere aceto, origano, menta, pepe, cumino e olio d'oliva o carne grassa fresca per mitigarne gli effetti nocivi, o il *Régime du corps* (1256) di **Aldobrandino da Siena** dove menta, prezzemolo, salvia e cumino, aggiunti in seconda cot-



tura, migliorerebbero la commestibilità. Dal *Libro di cucina del XIV secolo*, la ricetta "De le lenti", in cui le lenticchie sono cotte con erbe odorifere, olio, sale e zafferano, poi tritate e servite addizionate di uova sbattute e cacio secco, mentre il **Messisbugo** (*Libro novo*, 1557) insegna "a fare lente in vapore", dove lenticchie lessate vengono ripassate in un salsa agrodolce a base di uva passa pestata con pane abbrustolito e ammorbidito con vino rosso, addolcita con miele e insaporita con cannella e pepe.

Il nostro Paese può vantare un vero patrimonio di varietà molto apprezzate

Nonostante i detrattori, la gente umile ma dalla saggezza proverbiale, come i contadini, continuò a conservare alle lenticchie il ruolo che meritavano, **facili da coltivare e di buon nutrimento**, e proprio grazie a tenacia e perizia oggi il nostro Paese può vantare un vero patrimonio di varietà molto apprezzate: quelle di **Castelluccio di Norcia** e di **Altamura** (Igp), di **Santo Stefano di Sessanio**, di **Ustica**, di **Onano** e di **Roscino** (Pat e presidio Slow Food), e ancora quelle di **Ventotene**, **Colfiorito**, **Villalba**, **Leonforte** e **Valle Agricola** (Pat).

Le lenticchie, essendo legumi, sono state considerate a lungo e a ragione la "carne dei poveri": sono ricche di amido, fosforo e ferro, vitamine del gruppo B, fibre, e, soprattutto, proteine vegetali, che pur essendo di valore inferiore a quelle animali (carenza di cisteina e metionina) possono ugualmente raggiungerne la qualità nutrizionale associandole a cereali o pasta. E così, forse più per contingenza che per oculatezza, in tutte le regioni d'Italia (soprattutto al Sud) vengono **impiegate in ricette tradizionali a base di pasta, zuppe invernali o insalate estive** con riso e farro, **purè e deliziose torte, crostate e tortini**.

Nel suo celebre ricettario, anche l'**Artusi**, evidenziando il sapore delicato delle lenticchie e "... che, quanto a minaccia di bombardite sieno meno pericolose dei



fagioli comuni ed eguali a quelli dall'occhio", riporta le ricette di una minestra con riso e di un saporito passato.

Numerose interpretazioni creative di chef stellati e cuochi emergenti

Della versatilità gastronomica delle lenticchie danno oggi conferma le **numerose interpretazioni creative di chef stellati e cuochi emergenti**, come il "*Maggese*" (verdure d'autunno stufate, carpaccio di daikon, cagliata di mandorle e salsa fermentata, serviti con cialde di lenticchie ai semi di finocchio) di **Pietro Leemann**, chef patron del "Joa" di Milano o i "*Ravioli di cotechino e lenticchie*" (ravioli ripieni di una farcia di cotechino e tre tipi di lenticchie, serviti con salsa al fagiolo) del pluristellato **Massimo Bottura** patron dell'"Osteria Francescana" a Modena. Una creazione singolare, che esalta l'A-

bruzzo e le sue materie prime, è quella di **Niko Romito**, patron e anima del ristorante "Reale" di Castel di Sangro, chef europeo dell'anno 2020: "*Lenticchie, noccioline, aglio e tartufo*" (una gelatina preparata con acqua di cottura delle lenticchie aromatizzata ai funghi, aglio e timo, nel mezzo una crema alla nocciola, il tutto coperto dal tartufo bianco).

Talentuoso e ispirato dalla ricerca della semplicità nel piatto, lo chef **Stefano Mattara** del ristorante "Sottovoce", all'interno dell'Hotel Vista, a Como, propone la sua ricetta della "*Rana pescatrice con crema di lenticchie rosse e la 'mia' bagna cauda*" (rana pescatrice cotta sotto vuoto, rosolata in padella, accompagnata da una crema di lenticchie rosse e un'originale bagna cauda). Fedele alle origini lucane, **Michele Castelli**, executive chef di "Dimora Ulmo" a Matera, suggerisce "*Pasta risottata con misto di lenticchie*" (lenticchie e tagliolini spezzati, leggermente tostati e portati a cottura, risottandoli con brodo vegetale).

PELLEGRINO ARTUSI, RICETTA 415 LENTICCHIE PASSATE PER CONTORNO

"Questo si chiamerebbe alla francese purée di lenticchie; ma il Rigutini ci avverte che la vera parola italiana è passato, applicabile ad ogni specie di legumi, le patate inclusive. Dunque, per fare un passato, e non un presente, colle lenticchie, mettetele a cuocere nell'acqua con un pezzetto di burro e quando saranno cotte, ma non spappolate, passatele per istaccio. Fate un battutino di cipolla (poca però, perché non si deve sentire), prezzemolo, sedano e carota; mettetelo al fuoco con burro quanto basta e quando sarà ben rosolato, fermatelo con un ramaiuolo di brodo che può anche essere quello digrassato del cotechino. Colatelo e servitevi di quel sugo per dar sapore al passato, non dimenticando il sale e il pepe ed avvertite che è bene resti sodo il più possibile".



Fichi Dop del Cosentino

di **Rosario Branda**

Accademico di Cosenza

Sono i frutti essiccati di fico domestico, dorati, morbidi, zuccherini e di facile conservazione.

Non è certo quando la **pianta del fico** sia arrivata in Calabria. Una delle fonti maggiormente accreditate **fa ritenere che a introdurla possano essere stati i Fenici**, popolo navigatore allenato a lunghe traversate. In maniera molto verosimile, infatti, questo frutto nutriente, in particolare nella sua versione secca, costituiva **una sicura riserva di calorie per le fatiche della ciurma**.

Rustico e resistente, il fico è un albero abbastanza presente in tutto il Mediter-

aneo. Ma è in Calabria che trova la maggiore propagazione territoriale grazie alle particolari condizioni ambientali risultate particolarmente favorevoli alla pianta, al punto da riuscire a far trovare alla stessa una diffusione costante in tutto il territorio regionale. Nel tempo, **i suoi frutti copiosi, freschi o essiccati, sono stati considerati il pane dei poveri** e hanno fornito un importante contributo all'alimentazione delle popolazioni delle zone rurali. Sarà stato anche per questa ragione che così ne scriveva l'**Abate Gioacchino da Fiore**: "Nientemeno più prezioso, e per la copia e per la perfezione egli è il raccolto dei fichi. Principia egli nel mese di giugno e si allunga fino all'altro di dicembre, sempre l'une succedendo all'altre ... nere, bianche, altre brune, altre rossiccie, tutte però così dolci, che filano dalla creduta bocca stille di miele, e come se per filarlo non bastasse una sola aper-

tura sul capo, sovente ancora si stracciano per i fianchi". Qualunque sia la tipologia, si tratta in ogni caso di un prodotto salutare a tutto tondo per il significativo contenuto di ferro, potassio, fibre, vitamina A e C, disponibili in quantità ancora maggiori se i fichi sono secchi.

La **Denominazione di Origine Protetta (Dop) Fichi del Cosentino** comprende i **frutti essiccati di *Ficus carica sativa***, appartenenti alla **varietà *Dottato*** che, nella zona di produzione definita dal disciplinare, allo stato fresco si presentano di forma ovoidale tendente al globoso; contengono polpa ambrata mediamente soda, leggermente aromatica e non molto succosa; **il sapore è dolce mielato** e gli acheni, piccoli e vuoti, sono relativamente poco numerosi. "È provato che **le caratteristiche suddette differenziano i fichi secchi ottenuti col *Dottato* coltivato nel Cosentino rispetto ad altri fichi essiccati similari** ottenuti in altre zone geografiche".

*La varietà dei fichi *Dottati* ha trovato un ecosistema ideale nel bacino del Crati*

Il *Dottato* è una delle 700 varietà coltivate nel mondo ed è considerata tra le migliori in assoluto per la preparazione di golosità. Il suo periodo ottimale di maturazione è compreso tra luglio e agosto. Particolarmente buoni in tutto il territorio del Cosentino, nel bacino del Crati, i *Dottati* hanno trovato un ecosistema ideale: **un ambiente collinare moderatamente ventilato, non arido ma nemmeno troppo piovoso**. Oltre che





freschi, da consumare entro pochissimi giorni dalla raccolta, vengono commercializzati dopo essere stati essiccati e stesi al sole su *cannizzi* o tavole di legno o anche al forno. **Ci vogliono circa tre chili di fichi freschi per ottenere un chilo di fichi secchi.** In tutta la Calabria sono numerose le lavorazioni tradizionali: si fanno a *crocetta* (infilzati a formare piccole croci), *steccati* (infilati uno a uno su un bastoncino), a *coroncina*, a *treccia*, a *pallone* (amalgamati con mielata di fichi a formare una sfera di medie dimensioni avvolta successivamente nelle foglie del fico stesso). **Ottimi farciti con mandorle, noci e ricoperti di cioccolato**, sono adoperati anche per la produzione di gelato artigianale.

In un ideale stacco di tempo, è possibile ripercorrere **metodi e tipologie di trasformazione** così come avveniva in passato e come si continua a fare ancora oggi, avendo sedimentato una **cultura che si è fatta tradizione**. Nei mesi di agosto e settembre i fichi raggiungono la piena maturazione; si aspetta che inizino ad appassire sulla pianta per poi raccogliarli a mano e metterli ad asciugare al sole su graticci di canne e *spasulate*. Qui avviene una prima selezione e vengono girati di tanto in tanto affinché possano seccarsi da tutte le parti in maniera omogenea. La sera si coprono per evitare che durante la notte l'umidità della rugiada possa renderli scuri. Quando sono ben seccati e asciutti, pronti per essere lavorati, avviene una seconda selezione: **i più**

belli, chiamati *ficu ianche* (fichi bianchi) scelti uno a uno, sono destinati ai vari tipi di lavorazione perché, opportunamente conservati, possano costituire **una dolce prelibatezza per i mesi freddi ma, soprattutto, un eccellente fonte di calorie, vitamine e sali minerali**. I meno belli costituiscono un ottimo alimento per maiali e galline. I primi si preparano in molti modi diversi, come già specificato in precedenza, oppure si lasciano al naturale. In questo caso, per evitare che all'interno possano formarsi ospiti indesiderati, si passano nell'acqua bollente per poi essere rimessi ad asciugare. **Con il passare del tempo, si forma una patina bianca che li rende più gustosi e dolci**. Per il migliore utilizzo durante l'inverno, si conservano in grandi casse di legno con il coperchio (**e casce**), usate in via esclusiva per la conservazione dei fichi. **Ai nostri giorni**, le produzioni artigianali di maggiore pregio e qualità acquistano la materia prima da **produttori locali selezionati, fidelizzati e organizzati in filiera** con presidio attento per il rigoroso rispetto del disciplinare di produzio-

ne. Da qualche anno, infatti, a causa dei cambiamenti climatici, la produzione è diminuita in quantità rendendo più facile il reperimento del prodotto essiccato negli essiccatoi, egualmente buono e rispondente a tutte le caratteristiche richieste, **ma il profumo dei fichi curati al sole risulta essere molto più intenso**. Nel paesaggio rurale, ancora oggi, chiunque abbia delle piante di fichi, poche o molte che siano non fa differenza, usa gli stessi procedimenti che, avendo sedimentato cultura oltre che abilità manuale, fanno parte a pieno titolo del patrimonio delle usanze più antiche e genuine della terra di Calabria.

I valori nutrizionali dei fichi freschi ed essiccati

Per sfatare qualche luogo comune che vuole i fichi eccessivamente calorici, può essere utile considerare che essi vengono prodotti in maniera naturale e non contengono né conservanti, né coloranti e che, seppur abbastanza dolci, risultano meno calorici di tante merendine che i bambini mangiano tranquillamente e in quantità.

Valori nutrizionali di 100 grammi di fichi freschi

Calorie:	47 Kcal
Acqua:	81,9 g
Carboidrati:	11,2 g
Grassi:	0,2 g
Proteine:	0,9 g
Fibre:	2,0 g

Valori nutrizionali di 100 grammi di fichi secchi

Calorie:	249 Kcal
Acqua:	30,05 g
Carboidrati:	63,87 g
Grassi:	0,93 g
Proteine:	3,3 g
Fibre:	9,8 g



Lo zafferano coltivato sulle colline moreniche del Garda

di **Patrizia Zanotti**

Delegata dell'Alto Mantovano e Garda Bresciano

*Il territorio vanta una
qualità purissima
di questa spezia
dalle tante proprietà.*

A sud del Lago di Garda il territorio è di rara bellezza. L'anfiteatro morenico, con le sue colline, le aree pianeggianti in cui fanno la loro comparsa piccoli specchi d'acqua sorgiva, la vegetazione ricca... tutto appaga l'occhio ovunque si guardi.

Gran parte di questo paradiso si deve all'imponente ghiacciaio che esisteva dove adesso c'è il lago. Rocce, sassi, argilla e limo furono trascinati dalla forza dell'acqua e si depositarono a valle, **dando al territorio una straordinaria sinuosità.** È proprio qui, dove le colline

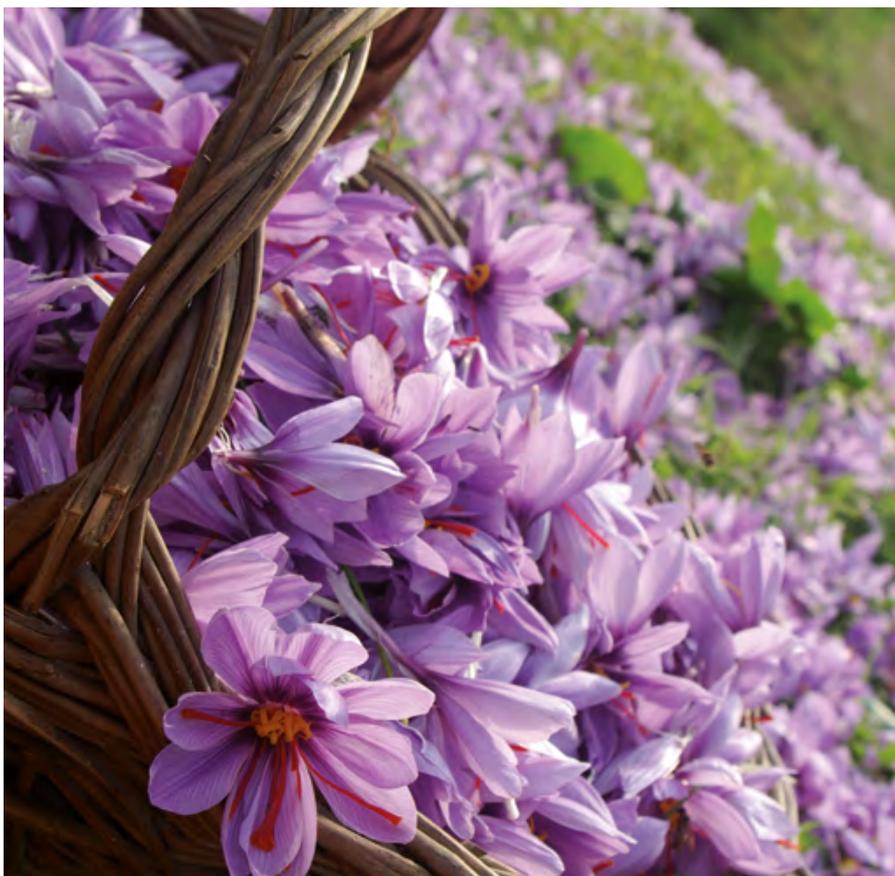
abbracciano il Benaco e l'uomo ha saputo, in cinquecentomila anni di storia, bonificare le paludi e convogliare l'acqua dei corsi, che l'ambiente esprime tutto il suo grande pregio naturalistico.

Vigneti, uliveti, coltivazioni cerealicole e ortofrutticole si perdono all'orizzonte e, **in mezzo al verde dalle tante cromie, spiccano "pennellate" di un bel violetto intenso: sono i fiori del *Crocus sativus*,** dai cui stimmi si ricava lo zafferano puro, una spezia di colore rosso vermiglio dalle tante proprietà.

Lo zafferano è noto fin dal terzo millennio a.C., quando era coltivato fra il **Tigri e l'Eufrate** per le sue qualità medicinali, aromatiche e coloranti. Anche **nella Bibbia** (*Cantico dei Cantici* 4, 14) e **nell'Iliade** (IX e XII libro) si cita lo zafferano come pianta aromatica, e se ne trova traccia persino nelle pitture del palazzo minoico di Cnosso a Creta (1600 a.C.), nelle raffigurazioni dei papiri egizi del II secolo a.C. e in tutte le civiltà che vissero sulle coste del Mediterraneo e in Asia (fra cui Greci, Romani, Ebrei, Arabi).

*Può sorprendere che i terreni
vicini al Garda possano
originare una tale spezia*

In Italia, pare sia giunto nel XIV secolo grazie a un monaco benedettino abruzzese. È quindi risaputa la presenza dello zafferano nel centro Italia, in particolare in Toscana, Umbria, Abruzzo, Marche, anche in Sicilia e Sardegna, ma può sorprendere che i terreni vicini al Garda possano originare **una tale spezia, definita "purissima".**



Tostatura dello zafferano



raccolta ha una durata media di venticinque giorni; **nella fase di lavorazione i tre filamenti di ciascun fiore vengono staccati con molta delicatezza e poi tostati su braci di legna nobile. Cinquecento ore di lavoro**, senza considerare il tempo dedicato dalla semina al raccolto, 150.000 fiori e 450 mila filamenti contenuti al loro interno, tanto occorre **per ottenere un chilo di zafferano**. Non c'è da stupirsi, quindi, che sia considerato l'oro delle spezie, anche se ne basta un solo grammo di primissima qualità per arricchire, con il suo intenso aroma, ben sessanta porzioni di risotto.

Dal suo impiego in cucina, se volgiamo lo sguardo alla farmacopea antica, scopriamo che lo zafferano **vanta innumerevoli proprietà terapeutiche**. **Ippocrate** lo prescriveva per la gotta e i reumatismi; **Celso** per i problemi oftalmici (*De Medicina*, VI, 6), mentre **Dioscoride**, **Galeno** e **Plinio il Vecchio** (*Naturalis Historia*, XXI, 81 e 82) sottolineavano le tante virtù della crocomagna: un unguento a base di zafferano utilizzato per una quantità di disturbi, dalla cataratta alle vie urinarie. Studi più recenti gli attribuiscono altri meriti: è un antiossidante, un digestivo, disintossicante, afrodisiaco e pure un aiuto all'abbronzatura (contiene l'8% di carotenoidi rispetto allo 0,008% presente nella carota). Per tutti questi motivi lo zafferano è molto più di una semplice spezia, lo sanno bene gli abitanti delle colline moreniche del Garda che ne vantano una qualità purissima.

Un testo, tra i più importanti trattati di Agraria, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, scritto nel 1564 da **Agostino Gallo** (Borgo Poncarale 1499 - Brescia 1570), ci viene in aiuto.

L'opera di Gallo, definito **il più grande agronomo cinquecentesco italiano**, non solo offre validi insegnamenti per l'utilizzo di buone tecniche agrarie ai proprietari terrieri, ma mostra attraverso l'esposizione delle operazioni, dei modi della loro esecuzione, delle forme più razionali e più efficaci nella gestione dei fondi, i valori etico-morali, i principi politico-sociali, le virtù individuali che sono il fondamento culturale di tutte le operazioni pratiche, e di tutte le attività produttive.

Agostino Gallo definisce il territorio del Garda "Un sito amenissimo, sì per la purgatissima aria, e per la bellezza di quei ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli [...] il Signor Iddio le dona quanto le bisogna di frumenti [...] vini, carni, e pesci (concedendole ancora in parte lane, sete, canapi, cere, meli, olj, zafferani e guadi)".

Se da tali parole apprendiamo che le colline attorno al Garda erano ricche di diverse specie di graminacee, compresi il panico simile al miglio, la melica e la spelta detta anche granfarro, scopriamo pure che accanto a limoni, ulivi, vini, frutta, nel 1500 c'erano anche gli zafferani.

A Pozzolengo, paese situato ai piedi del Garda e definito la "naturale balconata dell'anfiteatro morenico", lo zafferano ottenuto dalla coltivazione del *Crocus sativus*, presenta valori molto elevati (sfiorano il 90%) di picrocrocina (conferisce il potere amaricante) e crocina (esprime il potere colorante), tali per cui i laboratori certificati lo hanno **ritenuto di "primissima qualità"**. **Ne sono com-**

plici il tipo di terreno e il microclima del lago.

Gli esperti definiscono questo zafferano intenso, caldo, orientale e lievemente piccante

Gli esperti definiscono questo zafferano: intenso, caldo, orientale e lievemente piccante... **i cuochi lo adorano e ne fanno un uso creativo giocando su colore e aroma**, tanto da aggiungerlo agli impasti e alle marmellate, allo spiedo e persino alla grappa. E i risultati? Talmente interessanti da incentivare continue sperimentazioni.

Lo zafferano è sempre stato considerato una spezia preziosa per il suo colore che rimanda all'oro, il sapore e il costo, determinato dalla lavorazione, rigorosamente compiuta a mano, e dalla esigua quantità finale di prodotto. I fiori si raccolgono nelle prime ore del mattino e della sera, quando sono chiusi e i raggi del sole non colpiscono direttamente gli stimmi. La



Lavorazione dello zafferano



La melagrana: uno scrigno di salute e benessere naturali

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

I suoi semi rosso rubino rappresentano l'energia vitale.

Che sia una regina lo si capisce dalla corona radiata - il residuo del calice florale - che porta con regale disinvoltura sul lato B. Quel diadema a sei punte e la sovrabbondanza di arilli (sono i semi, più di 600) rinchiusi nella buccia come rubini in uno scrigno, hanno caricato la melagrana di significati simbolici più di ogni altro frutto.

Per gli Ebrei, la melagrana rappresenta la santità, il frutto degno di essere accostato alla mistica sposa nel *Cantico dei*

Cantici nel quale ritorna spesso: "Come sei bella amica mia, come sei bella!... Come un nastro di porpora le tue labbra/e la tua bocca è soffusa di grazia;/ come spicchio di melagrana la tua gota/ attraverso il tuo velo". Nel capitolo ottavo la santità sconfinava nell'erotismo: "...m'insegnaresti l'arte dell'amore./Ti farei bere vino aromatico,/del succo del mio melograno". Simbolo dell'osservanza della Torah (ha 613 grani come le prescrizioni della Legge), **la melagrana era ricamata sulla veste rituale del sommo sacerdote e scolpita sui capitelli del tempio di Salomone.**

Gustosa e preziosa in cucina, è simbolo di fertilità e abbondanza

Gustosa e preziosa in cucina, la melagrana è una metafora fin dai tempi più

remoti. Frutto salutare, era simbolo di fertilità, abbondanza, rigenerazione, per Egizi, Fenici, Mesopotamici. I Greci l'avevano innalzato all'Olimpo ponendolo in mano a Era, la potente moglie del capo, protettrice dei matrimoni (ci provasse Zeus a sgarrare!), a garanzia degli sponsali. E lo stesso faranno i Romani con Giunone: stessa dea, stesso frutto, stessa protezione. **Le ragazze dell'Urbe si sposavano con la testa adornata di coroncine di fiori di melograno**, segno di buon augurio e prosperità. Un chicco di melagrana, fatto mangiare fraudolentemente a Proserpina, legherà la figlia di Cerere a Plutone, a un soggiorno di sei mesi ogni anno, giù nell'Ades.

Anche per i cristiani, come per gli ebrei, il frutto orna i paramenti sacerdotali e abbellisce, tra foglie d'acanto, i capitelli corinzi delle colonne delle chiese.

La melagrana è un simbolo mariano: simboleggia la bellezza della Madonna e le sue numerose virtù: ogni chic-





co corrisponde a una di esse. Una litania della natura.

Nell'arte, la melagrana dal rosso succo rappresenta il sangue dei martiri. Nella pittura e nella scultura rinascimentali, quando è raffigurata in mano a Gesù Bambino in braccio alla mamma, allude alla sua passione e alla futura resurrezione. La troviamo in **Jacopo della Quercia**, **Filippino Lippi**, **Leonardo da Vinci** e in due stupendi dipinti di **Sandro Botticelli**: la *Madonna del Magnificat* e la *Madonna della melagrana*.

Cambia la fede, ma resta il **forte simbolismo della pianta e del frutto**. Il *Corano* insegna ai musulmani che il melograno cresce nel paradiso islamico ed è una delle più belle cose create da Allah. "Mangiate melograno", raccomandava Maometto, "vi terrà lontani dall'invidia e dall'odio". Una leggenda araba racconta che Fatima, figlia di Maometto, quando seppe della morte dei figli Hassan e Hussain, pianse lacrime che si trasformarono nei grani della melagrana. Perfino la massoneria ha adottato il frutto per il suo simbolismo. Gli adepti dell'associazione lo considerano segno di fertilità e immagine di unione universale della fratellanza.

Un bel frutto che ha ispirato scrittori e poeti

Insomma, un bel frutto con una gran bella storia alle spalle. E altrettanta letteratura. Su un melograno **Giosuè Carducci** piange la morte del figlioletto: "L'albero cui tendevi/la pargoletta mano,/il verde

melograno/ da bei vermigli fior.." **Grazia Deledda** ne fa il motivo di contesa in una drammatica lite tra ragazzi. La novella s'intitola *La melagrana*. Il frutto ispira il sensuale **Gabriele D'Annunzio** il quale, durante l'appassionata relazione con Eleonora Duse scrive *La trilogia del melograno*: "Il frutto del melograno gonfio di maturità/si fendeva subitamente/come una bella bocca/sforzata dall'impeto di un riso cordiale...". In quanto a voluttuosità **Arturo Graf** gareggia con il concupiscente Vate: "I fiori sanguigni tra le verdi fronde/labbra parean di desiderio accese...". Delicata la poesia di **Abu 'Ali Farrokhi**, poeta persiano dell'anno Mille: "Autunno tempio d'oro/dove albergano gli idoli bambini/e canta a piena voce il melograno/impudico i segreti dell'amore".

La cucina veneta presenta molti piatti con il "pomo granato"

Il *Punica granatum* - è il nome scientifico del melograno - è molto decorativo in orti e giardini, sia in primavera quando si riempie di fiori rossi, sia in autunno per i bellissimi frutti. **In cucina la melagrana viene usata per fare succhi e bevande dissetanti, cocktail, sciroppi, confetture.** I grani vengono adoperati per **arricchire le insalate, guarnire piatti e, trasformati in salsa, per valorizzare carni e pesci.** I grandi chef ne fanno largo uso. La cucina veneta presenta molti piatti con il "pomo granato" che ricordano i fasti della Serenissima. **Nino Baggio**, cuoco e patron della celebre "Locanda Baggio" di Asolo, **imbastisce con la me-**

lagrana (ne ha quattro piante nell'orto) **un intero menu:** "È un frutto meraviglioso. Usiamo i chicchi per fare sorbetti, cheesecake e altri dolci; per condire il radicchio di Treviso. **Sulle carni sta benissimo.** Con la melagrana preparo un sugo che uso per l'anatra, il filetto di cervo e la selvaggina". **Mida Muzzolon**, chef della "Tenuta San Martino" di Legnago, prepara un piatto che unisce la laguna e l'Adriatico con l'entroterra: **"È uno gnocco di semolino all'aneto con capasanta e gamberoni al succo di melagrana.**

Poiché il frutto è simbolo del matrimonio, lo propongo con successo anche ai pranzi di nozze". **Giorgio Gioco**, compianto cuoco, poeta e scultore veronese, adornava i tavoli del suo ristorante, "12 Apostoli", con **melograne in bronzo lucidato che scolpiva in cera nera** e faceva poi realizzare col metodo della cera persa nella fonderia d'arte Brustolin. "La melagrana - diceva - è bellissima. Ha la pelle di una giovane creola. Oltre che in cucina la presentavo sui tavoli come simbolo di buon augurio e d'amicizia. E poi fa bene. Ho conosciuto un generale dell'aeronautica che aveva dato ordine ai suoi uomini di bere, al mattino, una granatina al posto del caffè, perché li avrebbe mantenuti sani".

In effetti, il *malum granatum*, come lo chiamavano gli antichi Romani, è uno scrigno di salute e benessere naturali. **È ricco di vitamina C, di potassio e sostanze antiossidanti** che proteggono cuore e arterie aggredendo i radicali liberi. Ricerche mediche confermano che rallenta lo sviluppo di alcuni tumori e l'aterosclerosi. **Ha un'azione antibatterica particolarmente importante per la bocca** perché previene la carie. Ha proprietà astringenti e, **secondo uno studio giapponese, combatte la depressione** e allevia i disturbi della menopausa.

Concludiamo con una leggenda che assicura che con una forcella di melograno si possono trovare tesori nascosti. Poiché nella vita non bisogna mai dire mai, chi ha doti di raddomante e riesce a procurarsi una forcella di melograno, può sempre cimentarsi nella caccia al tesoro.



Quando l'uva impregiosisce i dolci sardi

di Gian Paolo Cossu

Accademico di Parigi Montparnasse

*In autunno,
si prepara la saba,
un denso liquido dolce
come il miele, ottenuto
dalla lunga cottura e la
raffinazione del mosto
d'uva non fermentato.*

In autunno, i dolci sardi si abbinano all'uva, nella sua forma più edulcorata: è il periodo della *pabassa* (nome sardo dell'uva passa - in certi paesi viene chiamata *papassa*), che raccoglie, nei suoi acini essiccati dalle sfumature ambrate, un vero concentrato di carboidrati. È anche il periodo della *saba* (in alcune zone viene usato il termine "sapa"), un denso liquido dalla consistenza e la dolcezza del miele, ottenuto dalla lunga cottura e la raffinazione del mosto d'uva non fermentato.

*I papassinos:
gusto e profumo dell'uva passa
per la festa di Ognissanti*

Per ogni sardo, anche quando vive fuori dall'isola, **i papassinos sono "il" dolce**



tipico per la festa di Ognissanti (in certi paesi vengono anche realizzati in altre occasioni, per esempio per la festa di Sant'Antonio Abate). Si tratta di un biscotto di pasta frolla, preparato con lo strutto, che diventa, una volta cotto, **golosamente croccante e friabile**. L'uva passa è la protagonista indiscussa di questo dolce indelebilmente legato alla stagione autunnale (coincide con il periodo in cui viene appena finita di essiccare l'uva passa). Il nome *papassinos* (e tutte le varianti locali tra cui *pabassinis*, *pabassinis*) deriva difatti dal termine *papassa*. **All'uva passa, si aggiunge** un altro ingrediente, sempre di stagione: **la frutta secca** (mandorle, noci, nocciole), fatta a pezzetti o, in alcuni luoghi, addirittura macinata. **Ogni paese ha la sua variante, che prevede l'uso di ingredienti diversi** (uova, cannella, vaniglia, scorze di limone o arancia candite, semi di finocchio selvatico o di anice in polvere, a volte anche un po' di sapa). I biscotti sono spesso ricoperti da una





candida glassa di albume e zucchero a velo (che i sardi chiamano *cappa*), decorata con diavolini colorati di zucchero (*trazea*, in sardo). La versione senza *cappa* non è affatto stucchevole, perché la quantità di zucchero aggiunto all'impasto è solitamente modesta. Vanno accompagnati con un vino Moscato o Passito locale.

La sapa (o saba): un "miele" d'uva

La sapa, **denso liquido scuro dal sapore dolce e aromatico**, si ottiene facendo bollire a lungo (anche per 12-15 ore) il mosto dell'uva appena spremuta. Durante la cottura, vanno aggiunti pezzi di mela (per la pectina, che fa da densificante) e di buccia secca di arancia, per l'aroma. **Da cinque litri di mosto si ottiene al massimo un litro di sapa.** Essa è indispensabile nella preparazione di **tanti dolci sardi d'autunno: le *tilliccas*, su pane 'e saba, la torta di sapa.** Aggiungere zucchero durante il processo di elaborazione della sapa verrebbe considerata un'eresia.

Le *tilliccas de saba* sono a forma di anello. Si tratta di un dolce tipico del nord e del centro Sardegna, che **unisce un gustoso composto a base di sapa e un candido e sottile involucri di "pasta violada"**. A seconda dei paesi

vengono chiamate *tiriccas*, *tericcas*, *tziliccas*, *cocciuleddi*, *caschettas*, *cotzuli*.

La *pasta violada* (o violata) è una classica pasta sarda, preparata con semola di grano duro, strutto e un pizzico di sale, con cui si elaborano molti altri piatti tradizionali: le *panadas*, le *pardulas*. L'impasto non contiene zucchero; il gusto dolce delle *tiliccas* viene dato dal frutto contenuto nella sapa.

Si preparano strisce di pasta violada che vanno riempite con un impasto denso e lavorabile, chiamato *pistiddu*, composto di saba (che è l'ingrediente principale), amalgamata a caldo (a fiamma bassissima) con semola grossa, **mandorle dolci sgusciate e tritate, e scorza di arance**, e chiuse a forma di anello o di ferro di cavallo. Una volta cotte, la pasta (sempre molto sottile: a Belvi - in provincia di Nuoro - si presenta addirittura come un finissimo e delicatissimo velo) deve rimanere rigorosamente bianca, in modo da conservare una certa neutralità gustativa per fare risaltare il profumo intenso del *pistiddu*.

Su pane 'e saba, un pane ricco, "assai grato e soave"

Come indica il nome, il pane 'e saba (che in alcuni paesi del centro Sardegna chiamano *panitzeddu nieddu*, ossia piccolo pane nero) è un "**pane**" dolce lievitato,

preparato principalmente con la sapa, tipico del centro e del sud Sardegna. La sua diffusione nell'isola risale a tempi lontani, ma non esistono documenti che consentirebbero di rintracciarne la storia. Viene menzionato in un'opera scritta nel 1850 dal letterato gesuita Antonio Bresciani (*Dei costumi dell'isola di Sardegna comparati con gli antichissimi popoli orientali*). L'autore racconta di aver assaggiato, durante il suo viaggio in Sardegna, il "pane 'e saba", un dolce particolarmente buono, con un sapore speziato che ricorda il "pane pepato di Siena", che, pur avendo una consistenza "forte a romper coi denti", una volta in bocca "si dista leggermente, e vi lascia buon alito e gusto assai grato e soave". **Il pane 'e saba è probabilmente nato come un dolce povero**, dalla ricetta originalmente semplice: **all'impasto del pane si aggiungeva la sapa per addolcirlo. Col tempo si è arricchito con ingredienti stagionali locali: mandorle, noci, uva passa, fichi secchi.** La forma può essere quella di un pane di piccole/medie dimensioni oppure di una ciambella. Si prepara durante il periodo autunnale/invernale con semola di grano duro, noci e mandorle, uva passa (ma anche fichi secchi o fichi d'India in base alle usanze e alle località), spezie (cannella, anice, chiodi di garofano...), lievito di birra e sapa. La quantità di quest'ultimo ingrediente varia da un paese all'altro ma, nel centro Sardegna, se ne usa tanta (1 litro di sapa per 1 kg di semola), **per dare al pane un colore molto scuro e un intenso e gustoso sapore speziato.**

Come per le *tiliccas*, niente zucchero aggiunto: il solo fruttosio della sapa addolcisce l'intero impasto. Per renderlo morbido, è comunque sempre **necessaria una lunga lievitazione**, che può durare anche più di 48 ore.

La superficie superiore del *pane 'e saba* può essere decorata in modo semplice, con una lucidatura di sapa dopo la cottura. Tradizionalmente, nelle località montane del centro, **la decorazione è più ricca e ricercata, con mandorle e diavolini assortiti**, che ne impreziosiscono l'aspetto esterno, rendendolo ancora più invitante, pur rimanendo nelle tonalità e nei gusti stagionali.

Standard alimentari e importanza del Codex Alimentarius

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Una Commissione di esperti dell'alimentazione, per definire le norme di sicurezza e commercio dei prodotti alimentari a livello mondiale.

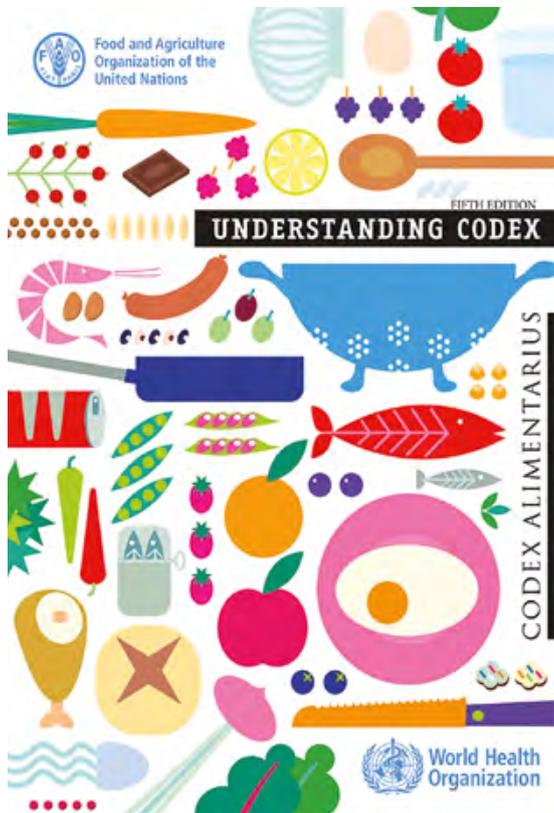
Si è celebrato da poco il **venticinquennale dell'istituzione dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC)** o World Trade Organization (WTO), organismo noto ai più per avere lo scopo di supervisionare gli accordi commerciali tra gli Stati membri ma che, in realtà, ha svolto e **continua a svolgere un ruolo fondamentale nella promozione e implementazione delle misure di protezione sanitaria.**

Fornisce, infatti, ai Paesi membri le regole base da seguire nell'applicare le proprie misure (standard e regolamenti) in materia di sicurezza alimentare, sanità animale e protezione delle piante, nell'ambito del commercio

internazionale. Ciò avviene tramite il cosiddetto Accordo SPS (*sanitary and phytosanitary measures*) che permette ai Paesi membri dell'OMC di dettare i propri standard ma, allo stesso tempo, specifica che essi devono essere **supportati da evidenze scientifiche** e possono essere adottati solo al fine di proteggere la salute umana, degli animali e delle piante e non gli interessi nazionali.

Il Codex Alimentarius per elaborare linee guida nella produzione degli alimenti





Proprio in ragione di ciò, **i Paesi membri sono incoraggiati a utilizzare gli standard internazionali, le linee guida e le raccomandazioni fornite dalle principali organizzazioni internazionali di riferimento** tra le quali si distingue, per rilevanza e autorità, **il Codex Alimentarius**. Esso non è propriamente un codice, cioè una raccolta sistematica di norme giuridiche, ma identifica una Commissione che nasce nel 1963 dalla collaborazione tra la FAO e la WHO (World Health Organization) proprio **con il fine di elaborare standard e linee guida nella produzione degli alimenti**, per regolare la commercializzazione e **assicurare al consumatore la sicurezza alimentare a prescindere dal luogo di provenienza della merce**. Gli standard elaborati dalla Commissione sono raggruppati nel "Codex Alimentarius Procedural Manual" che viene revisionato e aggiornato annualmente dalla Commissione.

Ai lavori della Commissione, attualmente composta da 189 membri e 237 osservatori, **partecipano esperti di diverse discipline scientifiche dell'alimentazione**, tra cui Autorità di controllo del cibo, esperti scientifici e tecnici alimentari, rappresentanti di associazioni dei consumatori, dei produttori, dell'industria

e del commercio. Tutti contribuiscono alla stesura delle regole del Codex, che poi possono servire da base per le normative nazionali.

L'Unione Europea, membro del Codex dal 2003, ha evidenziato che **"La finalità della Commissione del Codex Alimentarius è, tra l'altro, di sviluppare e armonizzare le norme sanitarie a livello mondiale** e di emanare direttive e raccomandazioni concernenti i prodotti dell'agricoltura e della pesca, i prodotti alimentari, gli additivi e i contaminanti presenti negli alimenti, i mangimi, i medicinali veterinari, i pesticidi, con particolare riguardo ad aspetti quali l'etichettatura, i metodi di campionamento e di analisi, i codici di etica, le buone pratiche agricole e le misure d'igiene, allo scopo di proteggere la salute dei consumatori e garantire la lealtà delle pratiche seguite nel commercio internazionale".

Il Codex si sostanzia, pertanto, come un elaborato in continua "espansione": esso è ormai divenuto **un punto di riferimento per la definizione degli standard alimentari globali**, e per l'elaborazione delle norme che rimandano a tali standard e rappresenta **il principale "forum" d'incontro internazionale in materia di sicurezza alimentare e commercio dei prodotti alimentari**.

Sono stati fissati centinaia di standard ad hoc per i prodotti alimentari freschi ed essiccati

Dalla sua creazione, la Commissione del Codex Alimentarius ha adottato e pubblicato un gran numero di norme, direttive e principi, di cui, per esempio, più di 200 norme alimentari, 41 codici d'uso in materia di igiene e codici d'uso tecnologico e 25 direttive per i contaminanti. Sono stati, inoltre, valutati, sotto l'aspetto della sicurezza degli alimenti, più di 1.000 additivi alimentari, 185



pesticidi e oltre 50 farmaci veterinari e contaminanti ambientali. La Commissione ha, inoltre, fissato più di 3.250 limiti massimi di residui per i pesticidi. Sono centinaia gli standard contenuti nel *Codex Alimentarius* che vengono applicati alle varie fasi della produzione alimentare: questi **includono in particolare l'igiene, l'etichettatura, i pesticidi e i residui dei medicinali veterinari**, i sistemi di ispezione e **le certificazioni per l'importazione e l'esportazione, i metodi di analisi e di campionamento**, gli additivi alimentari, i contaminanti, gli alimenti per l'uso di diete particolari. Inoltre, sono stati fissati standard *ad hoc* per tutti i tipi di alimenti e prodotti alimentari freschi, per i vegetali, frutta e succhi di frutta, cereali, grassi e oli, pesce, carne, zucchero, cacao e cioccolata, latte e prodotti essiccati.

Il Codex si apre dunque a dibattiti su tutta la filiera agroalimentare e **la tematica che cerca di regolarizzare è, sicuramente, una delle più complesse e importanti di tutto il panorama mondiale**. Indubbiamente la sua attività di codificazione costituisce la principale e indispensabile risorsa, per la sua multidisciplinarietà e autonomia, della quale le autorità nazionali e sovranazionali devono avvalersi nell'ambito dell'elaborazione e studio delle problematiche in materia di salute e sicurezza alimentare.



La tavola ai tempi del Covid-19

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

La pandemia ha indotto l'OMS al richiamo di salutari abitudini alimentari.

Spero non me ne vogliano il grande Gabriel Garcia Marquez e i suoi epigoni se non ho resistito alla tentazione di parafrasare, nel titolo, il suo capolavoro *L'amore ai tempi del colera*. Ma in ambedue i casi si tratta di un piacere della vita vissuto durante un'epidemia e il richiamo è stato inevitabile. Né devono sospettare il plagio tutti gli Accademici che in tempo di clausura si sono lodevolmente dedicati alla realizzazione di accattivanti ricette e alla loro diffusione con tanto di documentazione fotografica. L'esplosione della pandemia, con la chiusura, le restrizioni, la necessità di modificare il nostro stile di vita, ha indotto antropologi, studiosi del comportamento umano e anche il semplice uomo della strada **a domandarsi se questa esperienza, una volta superata, modificherà il nostro approccio al quotidiano.** Come c'era da attendersi, il ventaglio delle risposte è piuttosto ampio e si snoda dall'assolutamente sì all'assolutamente no, esprimendo il grado di fiducia nella volontà di impegnarci maggiormente nell'ineludibile compito che il XXI secolo ci ha assegnato: la difesa della salute del Pianeta e dell'umanità che lo abita.

Quali insegnamenti possiamo trarre dalla pandemia nei riguardi della tavola

Torniamo al nostro *particolare* di appassionati enogastronomi e domandiamoci



quali insegnamenti possiamo trarre dalla pandemia per un sempre più consapevole atteggiamento nei riguardi della tavola.

La pandemia ha indotto l'Organizzazione Mondiale della Sanità a un richiamo a salutari abitudini alimentari, che possono rivelarsi ancora più utili in circostanze come questa. Al primo posto, **la necessità di preferire cibi freschi e non trasformati** (frutta, verdura, legumi, cereali integrali, pesce e latticini e carne ma con moderazione); poi **l'impiego di verdure e frutta fresca per gli spuntini**; la raccomandazione di non cuocere troppo le verdure per non perderne il contenuto in elementi essenziali; di bere giornalmente 1-1,5 litri di acqua (e, aggiungo io, un bicchiere di buon vino meglio se rosso); di **impiegare moderate quantità di grassi con preferenza per l'olio**; di **limitare l'uso di zucchero e sale e aumentare la quantità di fibre.** Fin qui, poco o nulla di nuovo, d'accordo. Ma non si può sottovalutare l'importanza del *repetita juvant*, soprattutto se si pensa che tali indicazioni valorizzano la nostra benamata Dieta Mediterranea, con grande, ma postuma, soddisfazione di quell'Ansel Keys che, osservando la popolazione del Cilento, ne intuì il valore salutistico.

Il ruolo decisivo dell'alimentazione nel rafforzamento del sistema immunitario

Meno noto è, invece, il ruolo decisivo che questo tipo di alimentazione può assumere nel rafforzamento del sistema immunitario, cioè **del baluardo che la natura ha posto a difesa del nostro organismo da nemici spesso agguerriti e potenzialmente letali**, come gli agenti infettivi e quelli tumorali. Il 60-70% del sistema immunitario è localizzato nell'intestino, il cui stato di salute dipende ampiamente dalla correttezza dell'alimentazione; di qui **il ruolo determinante della tavola sull'efficienza del nostro impianto difensivo.** Le vitamine (A, C, D, E) e i minerali (calcio, zinco e selenio), capaci di assicurare salute ed efficienza al sistema immunitario, possono esserci forniti da una corretta alimentazione, come quella consigliata dall'OMS. L'apporto di tali elementi, attraverso i cosiddetti integratori, trova maggiore indicazione in presenza di specifiche carenze, spesso determinate da modelli alimentari squilibrati. La tavola ai tempi del Covid-19, come spunto per ripensare alcune nostre abitudini alimentari, è servita.



I prezzi dell'olio

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

La qualità fa la differenza: il prodotto italiano è certamente più pregiato di quello spagnolo o tunisino.

L'olio di oliva è il grande re che trionfa nella nostra cucina: "Noi le macchie ce le facciamo con l'olio", sentenziava il grande Totò. Sempre presente nel carrello della spesa, sebbene **il consumatore sia sconcertato dall'enorme differenza di prezzo** che va da 3 euro alla bottiglia a 10 e anche più e ciò accade pure per le grandi marche nazionali. Tale disparità indigna i nostri olivicoltori che hanno costi di produzioni molto ben più alti. **Si pensa allora alla frode**, o al sottoprezzo del prodotto che viene dalla Spagna e dalla Tunisia; c'è chi accusa di *dumping* i supermercati per attirare i clienti.

L'olio proveniente da altri Paesi mediterranei ha una quotazione più bassa del nostro

In effetti, le provenienze dai Paesi mediterranei hanno una quotazione molto più bassa delle nostre produzioni. Quest'olio extravergine ha **caratteristiche organiche qualitative ben accettabili anche se non paragonabili alle nostre**. È evidente che in genere **il consumatore**, di fronte alla differenza dei prezzi, **si rivolge al minor costo, e non si cura di leggere bene l'etichetta**. A volte, fa premio sull'etichetta il nome di una nota azienda nazionale, ma se si controlla bene, si può leggere "**provenienza comunita-**

ria" che significa Spagna, dove i costi di produzione son ben più bassi rispetto a quelli italiani. Non si possono comunque escludere frodi e alterazioni. Gli organismi di vigilanza, infatti, **non di rado trovano olio tunisino venduto in Italia come comunitario dopo un passaggio in Spagna o a Malta**. In Italia vige un sistema colturale con poche piante a ettaro (circa 300) e le olive sono raccolte a mano con l'aiuto di scuotitori e agevolatori, con resa di 475 tonnellate a ettaro. **In Spagna si possono contare fino a 1.200 piante a ettaro con una meccanizzazione per la raccolta** molto avanzata e facilitata dalla conformazione dei terreni. Ciò comporta un **rilevante calo dei costi di produzione** che permette agli olivicoltori spagnoli di mettere sul mercato un prodotto di qualità media a prezzi certamente inferiori rispetto a quelli italiani. **In Tunisia**, oltre ai bassi costi della manodopera, **l'esportazione è agevolata dagli accordi** con questo Paese **che prevedono il tasso zero**.

Il fabbisogno nazionale non è soddisfatto dalla produzione interna

Gli italiani, inoltre, sono grandi consumatori di olio e il fabbisogno nazionale non

è soddisfatto dalla produzione interna; anche l'esportazione, per questo, è limitata: abbiamo esportato, nei primi cinque mesi di quest'anno, circa 130mila tonnellate a fronte di un'importazione di 200mila circa.

"Pensare di fare concorrenza a spagnoli e tunisini su questo fronte è impensabile. A meno di non cambiare il *modello produttivo*. **Occorre invece puntare sulla qualità e sul legame con il territorio**, un po' come si fa con il vino", afferma il professor Giovanni Senesi, docente all'Università di Bari.

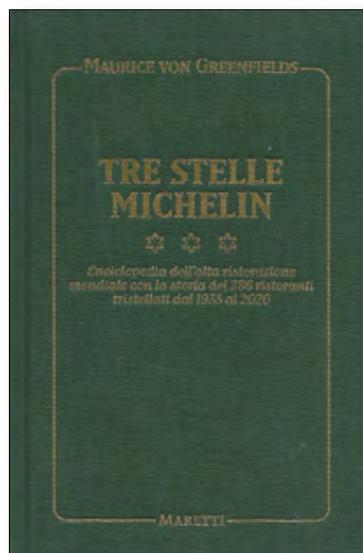
La limitata quantità di olio extravergine d'oliva di qualità, senza dubbio superiore a quello importato, ma prodotta da piccole aziende, non può far fronte alla richiesta della grande distribuzione.

Non bisogna quindi meravigliarsi dell'olio d'oliva extravergine a 3 euro al litro: è un prodotto che risponde a logiche produttive e di mercato differenti da quelle cui dovrebbero guardare gli olivicoltori italiani. **È la logica del mercato** per cui ci sarà sempre il consumatore che sceglie il prezzo più basso, come ci sarà sempre quello che preferisce la qualità a un prezzo più alto. Del resto i supermercati spesso pongono sugli scaffali oli intorno ai 10 euro, anche biologici, per soddisfare le esigenze di quei consumatori disposti a spendere qualche euro in più per un prodotto di qualità.





Maretti, Imola,
2020, pp.720
€ 30,00



Tre stelle Michelin

di Maurice von Greenfields

Di fronte alla copertina riesce difficile attribuire una nazionalità a un autore le cui generalità lasciano incerti fra la Francia, la Germania e il Regno Unito; poi si passa all'interno e si apprende che si tratta della traduzione del nome e cognome (arricchita della particella nobiliare germanica "von") dell'Accademico Maurizio Campiverdi, fondatore e Delegato onorario di Bologna-San Luca. Siamo di fronte a una vera e propria enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale, basata sui 120 anni di storia della guida rossa, e in particolare sugli 87 trascorsi da quando i primi ristoranti sono stati insigniti delle faticose tre stelle. A oggi, ne sono state assegnate 286; tante sono le esaurienti schede inserite nella trattazione, siano le relative tavole ancora in carica nel 2020, oppure non più trisstellate o scomparse. Forse, con un pizzico di spirito polemico, sono state inserite anche le schede

di due grandi ristoranti mai trisstellati e dei cinque da trisstellare subito. Le schede narrano, con dovizia di particolari, la storia di ognuna di tali tavole, la maggior parte delle quali sono state personalmente frequentate dall'Autore nei suoi quasi 70 anni di peregrinazioni. Alle schede è dedicata solo la metà dell'opera. Ciò che la rende pienamente meritevole dell'appellativo *enciclopedia* è la presenza della componente storica della guida, di un elenco delle ricette più significative, dei grandi classici della ristorazione con una serie di interessanti dati cronologici e di curiosità del mondo trisstellato. *Dulcis in fundo*, le attraenti copertine di 30 menu trisstellati. Indipendentemente dal fatto di essere frequentatori di tanto prestigiosi deschi, l'opera di Maurizio - pardon, Maurice - ha pieno titolo di appartenere a quelle che rappresentano degnamente la civiltà della tavola.

Cierre edizioni,
Sommacampagna,
2020, pp. 434
€ 19,50



Dalla campagna alla tavola

Sistemi alimentari della Terraferma veneta in età moderna

di Danilo Gasparini

“I mangiare è un atto agricolo”, come recita il titolo di un volume di Wendell Berry, poeta contadino del Kentucky, è una valida premessa ai “paesaggi alimentari” descritti in quest'opera di Danilo Gasparini, profondo conoscitore dei rapporti fra agricoltura e alimentazione. E il riferimento territoriale contenuto nel sottotitolo risulta riduttivo, giacché il lettore si trova accompagnato in un viaggio che percorre l'intero territorio dell'antico Lombardo-Veneto, in un arco temporale com-

preso fra il Ruzzante ed Ermanno Olmi. L'itinerario tocca una serie di tappe che vanno dai sistemi colturali, alla raccolta, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo degli alimenti, senza trascurare gli aspetti sociali (contadini e patrizi, tavole ricche e mense povere), i sapori e i profumi e la viticoltura. Il tutto è sostenuto da una solida base storico-culturale con citazioni di personaggi, il cui elenco a fine volume occupa ben 12 pagine, e corredato di un'ampia documentazione statistica e iconografica.



L'importanza del valore culturale dell'Accademia

di Silvia De Lorenzo

Una riunione virtuale solo nella forma, con l'approvazione del Bilancio preventivo 2021 e delle modifiche al Regolamento, che ha visto la Consulta coesa negli obiettivi comuni.



La sessione autunnale della Consulta si è svolta in videoconferenza e si è aperta con il saluto del Presidente **Paolo Petroni** che ha voluto subito **fare il punto sulla stabilità dell'Accademia anche in un momento così difficile. Il numero degli Accademici è sostanzialmente stabile:** è solo di un

centinaio di Soci la differenza tra i nuovi iscritti e coloro che si sono dimessi, soprattutto a causa dell'età molto avanzata. Nel corso dell'anno, inoltre, sono state **fondate due nuove Delegazioni in Italia e 3 Legazioni all'estero.** Tutto ciò sta a dimostrare che **l'Accademia è presente e attiva in tutto il mondo, appron-**

do sempre più il suo valore culturale, e a tal proposito il Presidente ha ricordato la pubblicazione dei due recenti volumi sulle Festività religiose e sui fritti. Inoltre, ha sottolineato le **nuove iniziative intraprese al fine di essere sempre più vicini al grande pubblico: un'importante campagna pubblicitaria** (è la prima volta che ciò accade) su quotidiani e periodici nazionali sta promuovendo sia **l'edizione bimestrale della rivista Civiltà della Tavola distribuita in edicola in tutta Italia,** sia **la nuova App** che consente agli utenti di smartphone, iPhone e tablet di entrare nel mondo dell'Accademia, che si sta orientando, così, verso la digitalizzazione per raggiungere una sempre maggiore capillarità.



Approvazione del Bilancio preventivo 2021 e nuove nomine

Il Tesoriere **Roberto Ariani** ha quindi svolto la sua relazione sul Bilancio pre-



Dino Betti van der Noot



ventivo per l'esercizio 2021, esponendo, voce per voce e dettagliatamente, proventi, oneri e attività. Ha sottolineato che, in previsione di una prosecuzione delle problematiche legate alla pandemia, **il preventivo 2021 è stato redatto con criteri ispirati a una ragionevole precauzione.**

Il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, **Gianni Limberti**, ha poi letto la relazione accompagnatoria al Bilancio preventivo, **esprimendo il parere favorevole del Collegio**, in quanto attendibile e coerente con lo Statuto e redatto con criteri di ragionevole cautela, vista la situazione attuale.

A tale proposito, Paolo Petroni ha precisato che se ci dovessero essere criticità, si interverrà su alcune voci relative agli oneri. Essendo, comunque, discontinua e in ogni caso ridotta l'attività conviviale, saranno valorizzate le attività culturali.

Posto ad approvazione, il Bilancio preventivo 2021 è stato approvato.

Renzo Rizzi



La riunione è proseguita sottoponendo alla Consulta **due nuove nomine: la cooptazione a Consultore accademico di Renzo Rizzi e l'entrata a far parte del Consiglio di Presidenza di Dino Betti van der Noot.** Entrambe le nomine sono state approvate.

Proposte di modifica al Regolamento

Il Presidente Petroni ha sottoposto ai Consultori alcune modifiche al Regolamento, rese necessarie sia perché l'invio del carnet non sarà più cartaceo (art. 4 comma 2), sia per le variazioni alle modalità di invio della domanda di ammissione (art. 8 comma 2) e della quota sociale annuale (art. 8 comma 6), che saranno stabilite dal Consiglio di Presidenza. Un'ulteriore modifica è stata richiesta per l'art. 12 comma 6, per l'inserimento dei Legati, con l'aggiunta del

comma 7, riguardante l'invio della scheda informativa delle attività svolte annualmente. **Approvate all'unanimità le variazioni proposte, insieme alla sospensione dell'obbligo delle riunioni conviviali in presenza per tutto il periodo dello stato di emergenza.**

Al termine dei lavori, **molti Consultori hanno preso la parola per condividere le iniziative intraprese** pur in questo momento di difficoltà: dalle riunioni conviviali allargate ai meno fortunati, con acquisto di cibo presso la piccola distribuzione (Marinella Curre Caporusco, La Spezia), alla distribuzione di viveri e ricette prevista in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (Fernanda Maranesi, Rio de Janeiro e Berardo Paradiso, New York Soho), all'ecumenica celebrata in presenza (Germano Berteotti, Rovereto e Garda Trentino) o via web, con il video della serata donato agli Accademici (Maurizio Fazzari, Londra). **Numerose sono state anche le iniziative culturali:** tra le altre, la Delegazione di La Spezia, in collaborazione con la Marina Militare per il 150° anniversario dell'Arsenale, editerà una pubblicazione sul tema; la Delegazione di New York Soho ha celebrato il bicentenario dell'Artusi diffondendo la traduzione de *La Scienza in Cucina*.

I Consultori hanno ribadito, infine, la necessità, come mai in questo momento, di mantenere l'attenzione e la coesione dei Soci, tenendo alto il valore culturale dell'Accademia.

Silvia De Lorenzo

Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza, la Segreteria di Milano e la Redazione della Rivista porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero i più fervidi auguri di



Buon Natale e felice anno nuovo



La Segreteria di Milano e la Redazione di Roma rimarranno chiuse dal 24 dicembre al 6 gennaio



Liguria

RIVIERA DEI FIORI

Riunione conviviale sulla "cucina bianca"

Uno dei piatti base dei pastori era il "brusso", una specie di ricotta, con forti aromi di aglio.

Un tempo la cucina bianca era appannaggio dei pastori che, dopo la transumanza, trascorrevano l'estate con i loro animali nelle malghe delle Alpi Marittime, coltivando quel che serviva. Una cucina basata, quindi, essenzialmente sui pochi prodotti disponibili: latte e formaggi, patate, cipolle, porri, zucchine e verdure spontanee. Uno dei piatti base era rappresentato dal "brusso", una specie di ricotta, soprattutto di pecora, arricchita con forti aromi a base di aglio. Anche se conosciuto in tutte le Alpi Marittime, ormai viene prodotto quasi esclusivamente in Valle Arroscia e dintorni, dove numerosi ristoranti lo stanno in-

terpretando in chiave moderna. Uno di questi è la "Cassa Garba", che sorge sulle alture di Imperia, a poca distanza dal centro città, ed è gestito da Sara Niggi. *Cassa garba*, in dialetto ligure, significa "mestolo bucato", strumento insostituibile per le massaie genovesi.

Gli Accademici sono stati ospiti del ristorante per una serata conviviale nel corso della quale il Delegato Giuseppe Ghiglione ha intrattenuto con una breve relazione sulla cucina bianca presente nei Comuni di Mendatica e Cosio d'Arroscia dove la transumanza è oggetto di celebrazioni tradizionali di fine estate. Il menu è stato quindi basato sul cibo dei pastori.

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Omaggio al pittore conosciuto come "il Pordenone"

"Cena della cultura", con un riuscito connubio tra arte e cucina.

Nel febbraio scorso si è chiusa a Pordenone una straordinaria mostra, curata da Caterina Furlan e da Vittorio Sgarbi, dedicata al grande pittore rinascimentale Giovanni Antonio de Sacchis (1483-1539), meglio conosciuto come "il Pordenone", dalla città di nascita. Egli rivaleggiò con Tiziano nell'assegnazione delle grandi committenze della

Serenissima e fu definito dai contemporanei *pictor modernus*, per l'arditezza delle innovazioni prospettiche e compositive. Nella "cena della cultura", la Delegazione ha inteso dare il proprio contributo alle celebrazioni, porgendo al Pordenone un doveroso omaggio mediante un riuscito connubio tra arte e cucina. È stata aperta per l'occasione, per gentile con-

Veneto

PADOVA

Le tradizioni della Saccisica

Il territorio trae il nome dall'essere la "sacca" tra i fiumi Bacchiglione e Brenta e la laguna.

"L'Antica Trattoria al Bosco" di Saonara, posta dal 1740 ai confini con il territorio della Saccisica, che trae il suo nome - secondo l'ipotesi più accreditata - dall'essere la "sacca" tra le acque dei fiumi Bacchiglione e Brenta e la laguna, ha accolto la Delegazione guidata da Edmondo Matter. E lo ha fatto nel più tradizionale dei modi: offrendo un profilo preciso della propria interpretazione di identità culinaria, illustrata con opportuni richiami storici, durante la riunione conviviale, dal Simposiarca Giampaolo Maria Guarnieri, affiancato da Roberto Girardi. La storia del territorio abbraccia un lunghissimo arco temporale che parte dal Neolitico, passa at-

traverso i Paleoveneti, la civiltà Romana, i Longobardi, i Franchi, gli imperatori germanici, la Padova dei Carraresi giungendo infine al dominio della Serenissima. Intuitibile, quindi, il carattere sfaccettato degli elementi della cucina del territorio, espressa a ottimi livelli dal menu composto da carne di cavallo essiccata e sfilettata a mano con polenta; pasta e fagioli; coscia d'anitra al Friularo e focaccia alle mele, pere e fichi secchi con crema vaniglia. L'accompagnamento dei vini, tra i quali un Friularo Classico del dominio di Bagnoli, ha coronato degnamente la calda accoglienza dello staff e la ritrovata gioia degli Accademici, felici di incontrarsi per la prima volta dopo mesi di pandemia. (Riccardo Manconi)



cessione del proprietario conte Giorgio Panciera di Zoppola, una splendida chiesa campestre nel territorio di Fiume Veneto (San Girolamo), ove la Storica dell'arte Martina Peloso ha illustrato temi, stile, cronologia e attribuzione di un ciclo di affreschi recentemente restaurato, che per la critica unanime è la prima opera giovanile del Pordenone (1502 circa). La

serata è poi proseguita nel vicino ristorante "L'Ultimo Mulino" (ricavato dal recupero di un antico mulino su un'isola del fiume Sile) ove, in una cornice suggestiva che richiamava le atmosfere del primo Cinquecento, si è tenuto un convivio ispirato alla cucina di quel periodo storico nell'Italia nordorientale. (Umberto Corazza)



Emilia Romagna

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Nasce il laboratorio del miele in cucina

1° Concorso "Un piatto al miele".

L'Osservatorio Nazionale Miele, con il Comune di Castel San Pietro Terme e il patrocinio della Delegazione accademica, ha indetto il 1° Concorso "Un piatto al miele". Numerosi ristoratori hanno aderito all'iniziativa, una competizione sentita fra chi presentava il piatto più originale e tecnico.

Il concorso si proponeva di reinterpretare i piatti della cultura gastronomica bolognese, fornendo un contributo storico sull'antico abbinamento dei sapori, in particolare il gusto agrodolce; promuovere la ristorazione di qualità che si impegna a valorizzare un ingrediente antico come il miele, riscoprendone le antiche radici gastronomiche; valorizzare i mieli italiani di qualità; diffondere la cultura del miele e la consapevolezza del ruolo di Castel San Pietro Terme come "capitale italiana del miele". La commissione giudicatrice, molto autorevole, era

composta, tra gli altri, da Cristina Bowerman (chef stellata del "Glass Hostaria" di Roma), Francesco Bertolini (Università Bocconi), Mara Nocilla (Gambero Rosso), Andrea Stanzani (Delegato di Castel San Pietro-Medicina). Il 1° premio è andato ai Triangoli ripieni di ricotta, pere e miele di eucalipto tartufato in infusione diretta su crema di gorgonzola al miele d'arancia, lamelle di tartufo bianco, del "Ristorante Ippocampus". Il 2° al Girello di vitello marinato al miele di sulla con composta di pere agrodolci, miele di tiglio, crumble alle noci tostate, fondo bruno di vitello, caviale di miele di girasole e cips di patate viola, del ristorante "Sosta del Gallo". Il 3° ai Tortelloni verdi alla bieta, ripieni con lumache fresche di Medicina, ricotta vaccina e miele di tarassaco, burro vaccino centrifugato al miele millefiori di Bertinoro e fiori arsi, dell'"Osteria di Medicina". (Andrea Stanzani)



PARMA

Affascinante lezione sulle birre artigianali

Un prodotto tecnologico fortemente legato alla perizia dei mastri birrai.

La Delegazione ha organizzato una scampagnata a Vigatto, piccola frazione di Parma, presso la "Trattoria del Grillo", attiva dal 1960 e da sempre gestita dallo stesso nucleo familiare. La trattoria proponeva, oltre all'elenco dei vini, un assortimento di birre artigianali del Birrifico Farnese. Per approfondire l'argomento, ospite della serata è stato Tommaso Ganino, docente di Biologia Vegetale presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, che da alcuni anni si occupa della selezione e coltivazione sperimentale del luppolo. Il quadro che è emerso è stato particolarmente affascinante. I cardini della produzione sono costituiti da quattro elementi: l'acqua (la cui durezza influenza il prodotto), il malto (solitamente d'orzo) e il suo grado di tostatura,

il luppolo, il lievito. Il risultato è estremamente variegato e la complessità delle fasi della produzione rende la birra un prodotto tecnologico fortemente legato alla perizia dei mastri birrai.

La produzione di un microbirrifico è limitata, in genere si attesta non oltre i 10.000 ettolitri. Dal 2016, la legge definisce "birra artigianale" quella prodotta da birrifici indipendenti, che utilizzino impianti di produzione propri e non siano di proprietà di gruppi industriali maggiori. La birra artigianale non può essere sottoposta a pastorizzazione e microfiltrazione. Nonostante ciò renda la birra un prodotto di pronta beva, la complessità degli aromi e la diversità dei prodotti offrono una varietà di scelta: da quelle "leggere", come le bianche, fino alle più complesse, così dette da meditazione. (G.G. Iapichino)



Toscana

MUGELLO

Menu dedicato al prezioso prodotto delle api

A tavola, un appetitoso arrosto di prosciutto speziato al miele.

Gli Accademici si sono riuniti al ristorante "Teatro dei Medici", a Scarperia, per la riunione conviviale sul tema "Don Giotto Ulivi, il miele e la tavola". Citato già nei testi dell'antico Egitto, nella Bibbia, nella letteratura greco-romana e utilizzato da Apicio come ingrediente di moltissime ricette, il prezioso prodotto delle api ha accompagnato l'alimentazione dell'uomo fin dall'antichità. Il miele ha rivestito un'importanza fondamentale fino al Rinascimento, quando il suo consumo diminuì per l'introduzione graduale dello zucchero proveniente da terre lontane. Il tema della serata, legata al bicentenario della nascita di Don Giotto Ulivi, sacerdote mugellano che tanto si interessò di apicoltura da esserne oggi considerato uno dei

padri, è stato approfondito dalle Accademiche Anna Maria Milani e Antonella Valcarengi. Preziosi anche gli interventi di Don Marco Fagotti, Accademico di Firenze, pievano a Campi Bisenzio ove lo fu Don Giotto, e di Aldo Giovannini, giornalista e scrittore mugellano, custode di alcuni suoi scritti originali. Dopo la degustazione di vari tipi di miele del territorio, guidata dall'ingegner Giacomo Volpi, apicoltore per passione, tra i piatti proposti un appetitoso arrosto di prosciutto speziato al miele. Ospite d'onore il Segretario Generale Roberto Ariani che ha donato la spilla alla nuova Accademica Chiara Adembris e, nel saluto finale, ha reso nota l'intervista del Presidente Petroni sulla candidatura della cucina italiana a Patrimonio Unesco. (Monica Sforzini)

Europa

Svizzera

LOSANNA-VENNES, SUISSE ROMANDE

Tour tra le cucine della tradizione regionale italiana

Inizia dalla Campania un progetto condiviso tra le due Delegazioni.

Per la prima riunione conviviale d'autunno, presente Zena Marchettini-Jeanbart, Delegata della Suisse Romande, la Delegazione si è ritrovata nella

showroom dell'Enoteca Capponi, di Roberto e Vanessa Capponi, per un menu tutto mirato alla cucina della tradizione campana, al fine di iniziare un tour di future

Molise

ISERNIA

Incontro culturale nell'orto botanico

Il "Giardino della Flora Appenninica" di Capracotta è il più esteso e più alto d'Italia.

L'incontro culturale, organizzato al "Giardino della Flora Appenninica" di Capracotta, si apre con un sorriso negli occhi di tutti, al disopra della mascherina, per l'insperato stupore di una giornata "perfetta": il tempo è splendido, l'aria leggera e profumata, la temperatura giusta, il paesaggio limpido. Il direttore Maurizio De Renzis descrive con orgoglio questo esclusivo orto botanico che, con i suoi 10 ettari di superficie, a un'altezza di circa 1.500 mt, è il più esteso e il più alto d'Italia. Il Sindaco dà il benvenuto, esaltando il valore di questo territorio che vanta, nel settore gastronomico, produttori di grande qualità. Poi, con il suo piacevole parlare fluido e chiaro, Carlo Cambi affronta con tanti argomenti il

difficile tema dell'incontro: gli effetti delle restrizioni, le ripercussioni sulle abitudini di vita e sulla gastronomia. La convivialità, che ha sempre avuto per il nostro popolo un profondo significato sentimentale e di dedizione affettiva, si è persa con la fisicità delle relazioni... e il dopo? Bisognerà cambiare in meglio, rinsaldare la convivialità per il consumo del cibo e rilegittimarne la cultura perché elemento identificativo delle famiglie e dei paesi. Cambi cede poi la parola alla signora Petra, brillante guida alla corretta apparecchiatura della tavola, con graditi e inaspettati suggerimenti. Comincia a scurire e l'aria rinfresca. La cena al ristorante "L'Elfo" concluderà questo riuscitissimo incontro. (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

riunioni in ristoranti che propongono la cucina della tradizione delle regioni italiane. Si è iniziato, quindi dalla Campania, terra di sole, di mare e di cultura, dove ogni territorio ha le sue tradizioni culinarie. Se ne è discusso a tavola, in particolare di quelle relative all'area vesuviana dell'Ercolanese. Ai fornelli si è dato da fare lo chef trentenne Luigi Cardarelli, originario del territorio vicino a Ercolano. Nel menu, particolare attenzione è stata posta all'abbinamento delle portate con i vini. Dopo l'aperitivo, un "cuoppo" di verdure fritte e una frittata di pasta. A tavola sono stati serviti: "spaghetto Setaro al pomodoro del piennolo del Vesuvio (Dop dal

2009)"; "nuvola di parmigiana di melanzane"; "braciole napoletane di carne al ragù", per finire con la pastiera napoletana. Le ricette sono state presentate agli Accademici dal cuoco, mentre Roberto Capponi ha illustrato i vini, con interventi interessanti dei commensali. La serata è stata simpatica e istruttiva. L'elogio degli Accademici è stato totale sia per l'eccellenza dei prodotti, tutti portati direttamente dalla Campania dallo chef, sia per l'impiattamento e i tempi del servizio. La riunione conviviale è servita a fondare una più attiva sinergia con la Delegazione della Suisse Romande. (Zena Marchettini-Jeanbart e Alessandro Caponi)



Piemonte

BIELLA

Fritture dai ricettari locali

Legato alle tradizioni il menu della serata.

La Delegazione ha onorato il tema della cena ecumenica 2020, iniziando con un tradizionale fritto misto alla piemontese. Non è stato facile, quindi, elaborare un menu che contenesse qualche sapore diverso, ma il Simposiarca Giorgio Lozia e la Delegata Marialuisa Bertotto sono riusciti a realizzare degnamente l'impresa. Hanno presentato un "misto di pietanze fritte" attinto dai ricettari locali e legato alle tradizioni. Nel Biellese, i condimenti principali per cucinare e friggere sono sempre stati il burro in montagna e il lardo in pianura. L'olio di oliva, raro e prezioso, era sostituito da quello di noci. La serata si è svolta al Circolo Sociale Biellese, grazie alla competenza dello chef Elion Keci. Il Simposiarca ha

introdotta culturalmente le 5 portate servite. Sono state descritte le esecuzioni più originali come la *turtella*, una frittatina di farina di granoturco e lardo che veniva solitamente consumata dagli uomini impegnati nei campi o dalle donne intente a lavare il bucato nei ruscelli. Altre proposte interessanti sono state le *trute borgne*, foglie di verza lessate, arrotolate con filetti di acciuga, infarinate e fritte; il *fricc del marghé*, rustica fonduta fatta con formaggi d'alpeggio, burro e uova, e i *capunit*, foglie di cavolo ripiene di avanzi di carni e salame. La parte dolce è stata interpretata con frittelle di mele, di uvetta e di semolino. Buono l'abbinamento con i vini della Cantina della Serra. Ottima serata. (Marialuisa Bertotto)



MILANO

Il fritto milanese secondo Livio Cerini di Castegnate

Un incontro virtuale per sentirsi comunque vicini.

Nonostante fosse stata annunciata, la cena ecumenica della Delegazione è stata all'ultimo annullata a causa della recrudescenza della pande-

mia, in particolare nella città. Il Delegato Dino Betti van der Noot ha tuttavia inviato agli Accademici, per l'occasione, alcune pagine da *Il gentiluomo in cucina*, opera

Lombardia

CREMONA

Presentato il quaderno sui fritti della tradizione cremonese

Numerose ricette, curiosità, proverbi, modi di dire, pagine di prosa e di poesia.

Dopo lunghi mesi di forzata attesa, finalmente è avvenuto l'incontro degli Accademici cremonesi per celebrare la cena ecumenica. Al "Leon d'Oro" di Pralboino, gestito dai fratelli Martini, in un'accogliente ed elegante casa di campagna, si sono gustati, in un menu molto curato, ottimi piatti preparati con grande professionalità. Dopo le comunicazioni di rito, il Delegato ha fatto omaggio del volume della Biblioteca accademica e ne ha sottolineato l'importanza. Ha poi donato il quaderno *Fritti, frittate e frittelle nella cucina cremonese della tradizione*, invitando a illustrarlo la curatrice, Carla Bertinelli Spotti. Dalle ricerche compiute è emerso che le prime fonti documentarie

risalgono al 1600, ma è *La cuoca cremonese*, il ricettario anonimo pubblicato a Cremona nel 1794, che offre consigli e suggerimenti importanti per quanto riguarda i fritti. Il quaderno è ricco di testimonianze che ricordano padellate di funghi chiodini, di frittiture di pesce e di rane, che evocano il "profumo" di fritto del venerdì e ripensano con nostalgia ad alcuni osti del passato come il Cinto, la Elda e l'Agnese. Il quaderno, insieme a numerose ricette, riporta curiosità, proverbi, modi di dire, pagine di prosa e di poesia, il tutto legato alla preparazione e al consumo di fritti della tradizione cremonese. La serata si è chiusa tra ricordi e speranze per il futuro. (Marco Petecchi)



ormai introvabile di Livio Cerini di Castegnate, dedicata a "storia e ricette della cucina classica". Ha scelto le note che evocavano i fasti del fritto milanese, ricordando l'opera di un grande gastronomo, già Accademico onorario nella Delegazione. Cerini di Castegnate descrive il fritto milanese (mettendolo a confronto con quello piemontese), come "sano, bor-

ghese e riposante", che si serviva, "nelle case milanesi di un certo prestigio e censo, su piatti d'argento di grande dimensione... presentandoli in due o tre riprese, con calma".

Il Delegato ha poi invitato gli Accademici a festeggiare comunque con una frittata, un fritto o una frittella: un modo per sentirsi vicini, sia pure virtualmente.

MONZA E BRIANZA

Nell'antica cascina

Dalla piacevole esperienza della tradizione, alle innovazioni della frittura.

Dopo il periodo di sospensione, la Delegazione si è ritrovata in buon numero intorno a un tavolo immenso, decorato con antiche zuppierie, presso il "Camp dei cent pertigh", locale situato nel territorio di Carate, in una bella cascina ristrutturata in mezzo al verde: l'edificio originario risale al 1600. Il ristorante esiste da oltre venti anni e oggi la cucina è il regno dello chef Silvano Zappa. La Delegazione è molto orgogliosa di aver organizzato una cena ecumenica che, per le caratteristiche dell'ambiente e della cucina, si richiama alle radici della tradizione locale che contemplano, tra le frittiture, porcini, polenta e baccalà, sapientemente valorizzate dallo chef.

Dalla piacevole esperienza della tradizione, si è poi passati alle innovazioni nel campo della frittura. Dopo cena, la relazione, presenta-

ta dal Vice Delegato Andrea Vagliè con precisione e competenza, ha trattato di una nuova tecnica, sperimentata dallo chef Ettore Bocchia del "Grand Hotel Villa Serbelloni" di Bellagio, che utilizza il glucosio. Tale composto organico raggiunge in cottura temperature tra 160 e 190 °C; ha un'alta viscosità che esalta le caratteristiche, il sapore e la consistenza della materia prima. Il glucosio ricopre l'ingrediente senza alterarlo, perché forma una sottile cuticola che trattiene i liquidi. In esso è possibile friggere alimenti sia dolci sia salati, tenendo conto che nelle preparazioni salate la cuticola va eliminata. I cibi, di conseguenza, vanno fritti all'interno di un involucro alimentare, quale, per esempio, il carapace dei crostacei o le foglie di porro nella preparazione del "Rombo Assoluto", creazione di Bocchia.

(Marzia Mortarino)



PAVIA, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Solo il caffè non era fritto

Piacevole serata tra fritti, frittate e frittelle.

Anche quest'anno la cena ecumenica è stata occasione di incontro fra gli Accademici delle due Delegazioni. Ovviamente, visto che il virus cinese continua a circolare, rispettando tutte le norme in vigore, niente baci e abbracci ma colpetti di gomito, saluti con la manina, inchini all'indiana e anche alla giapponese, quasi una danza. La riunione conviviale più importante dell'anno è stata "celebrata" in un ristorante alle porte di Pavia, "L'Antica Posteria dei Sabbioni". Nelle precedenti ecumeniche la scelta di questo locale era dovuta non solo alla qualità e ospitalità amichevole, ma anche alla disponibilità di un bravo cuoco a far proprie le esigenze di sviluppare il tema proposto. Quest'anno si è

aggiunta la cura di ogni dettaglio per la sicurezza sanitaria. Chiarito, pertanto, che la partecipazione alla cena ecumenica non è stato un atto eroico di sprezzo del pericolo, la serata è stata piacevolissima e si è conclusa con un applauso per il cuoco che si è impegnato a non lasciare vuoti di fritto o di frittate e frittelle. Per iniziare, salva cremasco e merluzzo fritti con cipolle di Breme; cordon bleu di melanzane e frittatina di pasta. Per primo, un tortino di riso "al salto" con polpettine di salsiccia, seguito da un fritto misto alla piemontese, con tutti gli ingredienti previsti, compresi cervella e amaretto. Per finire, zucca bertagnina frita al latte, con crema inglese. Solo il caffè non era fritto.

(Giuseppe Rossetti)

Veneto

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Cucina polesana per l'ecumenica

Piatto forte, le "bisatine", tradizionali anguillette fritte a scottadito.

Per la cena ecumenica la Delegazione si è affidata a un locale della tradizione polesana, la "Trattoria da Nadae", poiché il tema era particolarmente adatto alla cucina del locale a conduzione familiare, in cui le frittiture, e in modo particolare quelle ittiche, costituiscono una delle principali specialità. Per rispettare l'equilibrio dei gusti, il menu è stato impostato sull'alternanza fritto-non fritto e così, dopo l'inizio con due tipiche frittate a

base di gamberetti e di verdure, come primo piatto è stata scelta una preparazione in brodo, le classiche tagliatelline coi fegatini, per prepararsi meglio per il clou della cena, le tradizionali anguillette fritte a scottadito ("bisatine") che da sempre rappresentano il piatto forte della trattoria. L'aspettativa è stata pienamente soddisfatta: le "bisatine" si sono rivelate, ancora una volta, eccezionali, in quanto croccanti come grissini, dolci e non unte. Nel confronto,



l'altro fritto, il baccalà "bertagnin", è stato un po' penalizzato, mentre la conclusione è stata un'ottima torta di patate americane, il dolce tipico dell'autunno polesano. Prima della cena sono stati ricordati dal Delegato i due Accademici recentemente scomparsi, Mario Stramazzone e Sandro Scarpa, proseguendo con la presentazione del nuovo Socio Luigi Marangoni. Alla fine, meritati ap-

plausi hanno salutato la consegna del libro dell'Accademia sul tema dell'anno alle proprietarie e cuoche del locale, Gabriella e Mariuccia Borsetto, che da sempre gestiscono egregiamente la trattoria che la Delegazione frequenta con grande soddisfazione da circa quarant'anni, già insignita del Diploma di Buona Cucina e del Premio "Gavotti".
(Giorgio Golfetti)



Emilia Romagna

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Tutto ciò che si frigge è buono da mangiare

Allegria e buon umore davanti a un susseguirsi di piatti gustosi.

Metti a tavola 55 commensali, divisi in tavoli da 6, secondo le normative Covid-19; metti l'allegria, il buon umore e la buona forchetta davanti a un susseguirsi di piatti gustosi e di buon vino ed esce una serata di grande livello. È quanto è avvenuto nel corso della cena ecumenica, sul tema "Fritti, frittate e frittelle". L'Accademia onoraria Lia Collina ha sottolineato che "se il proverbio recita che tutto ciò che si frigge è buono da mangiare, forse lo si

deve al fatto che qualsiasi cosa si frigga, se ci fate caso, non prende il nome dell'alimento ma dall'essere fritto". Ad aprire le danze al ristorante "Ippocampus" di Castel San Pietro Terme, dove si è riunita la Delegazione capitanata dal Delegato Andrea Stanzani, sono state le crescentine fritte: delizie di pasta lievitata e frita, ideali per accompagnare salumi e formaggi (in questo caso squacquerone e culatello). Tra gli altri piatti, un uovo sodo fritto servito su un letto di cipolle rosse di Medicina sfilet-

TREVISO-ALTA MARCA

Premio Villani al "Formaggio Grotta del Caglieron"

Nel corso dell'ecumenica, celebrato un prodotto d'eccellenza che riposa nelle grotte naturali.

Nonostante le tante difficoltà incontrate quest'anno per il *Coronavirus*, è stato possibile, approfittando della serata dedicata alla cena ecumenica, organizzare la cerimonia di consegna del Premio Villani per il "Formaggio Grotta del Caglieron". Il Diploma è stato consegnato al Presidente della Cooperativa Agricansiglio, Milo Veronese, che risulta essere l'ideatore di questo formaggio così particolare che ha richiesto molto tempo per la sua perfetta realizzazione. Esso è ottenuto con latte intero di malga dell'altipiano del Cansiglio e di Piaderna, trasformato a crudo e senza nessun trattamento termico. Viene fatto coagulare con la sola aggiunta di fermenti lattici. Le forme si lasciano a riposare per più di due mesi in una grotta naturale del complesso "Grotte del Caglieron", situate nel Comune di Fregona (Treviso). Sono una serie di cavità create in parte da attività di erosione naturale e in parte dall'azione umana per l'estrazione della pietra arenaria, chiamata *pietra dolce* (pietra dolce). La grotta, conosciuta con il nome di Grotta

di San Lucio o anche Grotta del Formaggio, garantisce una temperatura costante e un'umidità di oltre il 90%.

Il tempo mutevole delle stagioni interagisce con le condizioni climatiche della grotta tanto che ogni forma, sia per profumi sia per sapori, risulta diversa l'una dall'altra. Mantengono tutte, come filo conduttore, quella tipicità data dalle erbe di alpeggio. Prima della cerimonia di consegna è stato possibile gustare il formaggio e scoprire i vari sentori caratteristici, riconoscendo a questo prodotto di nicchia qualità di vera eccellenza.
(Nazzareno Acquistucci)



tate e una crema di patate viola. Meravigliosi i fritti misti della tradizione regionale: un trionfo di carni, verdure e formaggi. *Dulcis in fundo*, un dolce composto da zuppa inglese, affiancata da un tortellone fritto, ripieno di crema e ricotta, su un letto di crema allo zabaione. Ospite d'eccezione, Il Presidente dell'Enoteca regionale dell'Emilia

Romagna Giordano Zinzani, che ha colloquiato con la storica penna de "Il Resto del Carlino", Paolo Morelli, analizzando il presente e il futuro dei vini della regione. Come di consueto, il Delegato Andrea Stanzani ha salutato i numerosi ospiti e si è complimentato con le brigate di cucina e di sala fra gli applausi di tutti i commensali.
(Andrea Stanzani)

IMOLA

Il "punto di fumo" tra olio e strutto

Oggi, il piacere del fritto non sottovaluta la dietetica.

C'è un tratto comune che pone sullo stesso piano il cibo fritto, sia sotto forma di frittata sia di frittelle. È quello del riuso di ciò che è rimasto dopo il gradevole pranzo domenicale. E le frittelle di maccheroni avanzati, con l'aggiunta di farina e uova, erano e sono un ottimo riempitivo per la cena o per il giorno seguente. Mentre gli avanzi della carne di pollo o il lessato del dì di festa non consumati finiscono arrotolati in gustose polpette, più o meno spumose o sode, da soffriggere nella padella. In tutti i casi, una leggera infarinatura rende la frittura maggiormente croccante, evitando che impanatura e carne siano attaccate. È attorno a questi molteplici quadretti informativi che si è dipanata una cena ecumenica con una folta presenza

di Accademici, divisi in ben tre sale per consentire le necessarie precauzioni. Continuando sul filone del recupero, ecco il riso nel latte o nel burro che la sera, mescolandoli con un uovo, con un poco di limone grattugiato, un cucchiaino di zucchero e olio bollente, diventavano dolci frittelle. Un percorso, quello del fritto, che la Delegazione ha compiuto partendo dal "fritto composto" del petto di tacchino alle frittelle di sangue, cari alle Clarisse imolesi del XVIII secolo, fino ad arrivare ai giorni nostri, quando le gustosissime cervella fritte nella pastella, il pesce col semolino o la piadina fritta con lo strutto si scontrano con elementi da non sottovalutare, quali la dietetica e il nutrizionismo. E qui la massima attenzione verso il "punto di fumo" è sempre d'obbligo. (Antonio Gaddoni)

Lazio

RIETI

Vivace momento di arricchimento culturale

Un'approfondita relazione sulla storia del fritto.

Con la piena consapevolezza del momento che stiamo vivendo e quindi nel rispetto delle regole, si è svolta, presso il ristorante "Da Checco" di Rieti, la tradizionale cena ecumenica della Delegazione sul tema "Fritti, frittate e frittelle". La serata ha rappresentato un vivace momento di arricchimento culturale dal punto di vista gastronomico, storico, ambientale e civile, con

una relazione sulla storia del fritto tenuta dal Delegato Francesco Maria Palomba. Hanno partecipato il Comandante Provinciale dei Carabinieri Colonnello Bruno Bellini; il Presidente della Provincia di Rieti ingegner Mariano Calisse; il Vice Questore Vicario dottoressa Maria Grazia Giommi. Nel corso della riunione conviviale, si è anche celebrato l'ingresso dei neo Accademici Laura D'Ignazio, Giuseppe

Marche

ASCOLI PICENO

Tradizione e tema dell'anno a tavola

Celebrata la cena ecumenica con il fritto misto all'ascolana.



La Delegazione ha organizzato e portato a termine, nella serata del 15 ottobre, la tradizionale cena ecumenica, pur tra diverse avversità, *in primis* quelle legate alla pandemia che, proprio nei giorni precedenti la data prefissata, nella città di Ascoli Piceno ha fatto registrare una pericolosa impennata nel numero dei contagiati, che ha procurato non poche apprensioni da parte degli abitanti.

Ciononostante, un buon numero di Accademici ha ritenuto di rispettare la tradizione, partecipando alla cena nel pieno rispetto delle norme anti-Covid.

Il ristorante "Il Desco" ha perfetta-

mente interpretato il tema "Fritti, frittate e frittelle", proponendo appetitosi manicaretti, preparati nel rispetto della gastronomia del territorio, che hanno incontrato l'apprezzamento unanime dei commensali.

Peraltro, la città di Ascoli Piceno vanta un'antica tradizione particolarmente nelle pietanze fritte; piatto tipico è, infatti, il noto e apprezzato "fritto misto all'ascolana". Con l'occasione si è proceduto ad accogliere i neo Accademici Gerlando Costa e la nuova Accademica Lorella Di Sante, con la consegna del kit di benvenuto e del Diploma di appartenenza. (Vittorio Ricci)

Grassi e Stefano Trasei. Tra i piatti serviti, crema e olive fritte; frittata di cipolle e di zucchine; stracci antrodocani; lattarini e persico fritti;

cervello, animelle e costolette di agnello fritti; mela fritta, frittelle di San Giuseppe.

(Francesco Maria Palomba)





Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

La cucina nella tradizione religiosa e laica

Atmosfera festosa per l'annuale evento accademico.

L'importante e tanto atteso convivio si è tenuto nel ristorante "Marsica" di Luco dei Marsi, nel pieno rispetto delle norme in essere. Il tradizionale suono della campana, l'Inno Nazionale e le parole di benvenuto hanno costituito il giusto preambolo per ricondurre l'atmosfera all'annuale evento accademico. Lo chef Angelo ha sviluppato un menu in armonia con il tema proposto, facendo ricorso ai prodotti tipici del territorio. Altrettanto in armonia le relazioni svolte (fra' Emiliano Antenucci: "La tradizione nella religione e nella cucina"; Stefano Maggi: "Fritti, frittate e frittelle nella pura tradizione marsicana"). Il Delegato (anche nelle vesti di Simposiarca) nell'introdurre il tema ha ricordato che: "Spiegare la tradizione, compito apparentemente semplice, può rivelarsi, in realtà, impresa ardua: essa è, sempre, il filo conduttore tra passato e presente e, insieme, scala verso il futuro". Molti Accademici hanno ricordato quando si festeggiava il Natale con i tradizionali fritti, fatti con pastella di



farina e ripieni con cavoli saltati in padella o con alici, patate lesse o ricotta vaccina. O ancora la famosa pizza frita nelle versioni salata e dolce. Fritti anche a Pasqua, con la frittata aromatizzata alla "nepe-tella" (mentuccia selvatica) che apriva la tradizionale colazione, assieme alle uova sode e salumi locali. Si è proceduto, in clima di festosa riunione conviviale, con la premiazione dei relatori con i prodotti della "Cantina del Fucino", offerti dal Presidente Lorenzo Savina, e con la consegna allo chef Angelo, da parte del Delegato Franco Santellocco Gargano, del guidoncino accademico per la bellissima accoglienza culinaria. (Franco Santellocco Gargano)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2020

DICEMBRE

12 dicembre - **Pordenone**
Consegna IX Premio "Mattia Trivelli"

18 dicembre - **Cagliari Castello**
Seminario online "Decennale della Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Umanità Unesco"

Sicilia

MESSINA

Dalla cottura dei cibi alla cucina modernista

Questo il tema della serata ecumenica sull'evoluzione dell'arte culinaria.

Tra i metodi di cottura, la frittura richiede una precisa elaborazione teorica e tecnologica e il suo utilizzo ha rappresentato un enorme passo avanti nella civilizzazione umana. L'olio di oliva è il mediatore prototipico della frittura italiana che affonda le sue radici nell'antica Roma. Si tratta di una preparazione che emoziona tutti i nostri sensi e la sua consumazione, specie se con olio extravergine d'oliva, ricco dei salutari grassi monoinsaturi e antiossidanti e stabile alle alte temperature, non può essere considerata dannosa. Questi, in estrema sintesi, taluni spunti di riflessione offerti dalla lettura magistrale di Rosalia Cavalieri, Professore ordinario di Filosofia del Linguaggio nell'Ateneo di Messina, su "L'evoluzione dell'arte culinaria dalla cottura dei cibi alla cucina mo-

dernista". Cucinare è trasformare la natura in cultura e chi cucina è un produttore professionale di piacere e, al tempo stesso, compie un atto di amore e di altruismo; un atto, inoltre, di responsabilità in considerazione delle conseguenze sulla salute di chi ne consuma i prodotti, ha affermato la relatrice, partendo da Aristotele e giungendo a Lévi-Strauss e all'avanguardia culinaria della cucina molecolare, basata su solide basi scientifiche di chimica e fisica. Il momento culturale ha incluso l'intervento del Consultore Attilio Borda Bossana sul volume dedicato al tema dell'anno, ed è stato concluso dalla illustrazione, da parte del Delegato, dell'interpretazione originale della frittura messinese, offerta dal giovane e apprezzato chef Paolo Romeo. (Francesco Trimarchi)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Presidente Onorario dell'Accademia, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto il Premio giornalistico "Reporter del Gusto" alla carriera.*

*Il Delegato di Messina, **Francesco Trimarchi**, è stato nominato Professore emerito di Endocrinologia dal Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica.*

PALERMO MONDELLO

Un emozionante rivedersi

Cena ecumenica in piena aderenza alle tradizioni palermitane e al tema dell'anno.

La Consulta della Delegazione, dopo avere preso in esame svariate soluzioni, ha deciso di organizzare, grazie all'impegno del nuovo Consultore Max Manfredi, la cena ecumenica nella bella villa di fronte al mare di Mondello, dove ha sede il ristorante del Circolo canottieri Ruggero di Lauria, il più antico fra i circoli nautici della città. La scelta non ortodossa ha consentito agli Accademici di disporre di una sala riservata nel rispetto di tutte le regole di comportamento. A gestire il ristorante, Verdiana Catanzaro, giovane imprenditrice e figlia d'arte, legata com'è alla tradizione di alta cucina di uno dei migliori ristoranti di Palermo: lo "Charme" di Ippolito Ferreri. Verdiana ha messo a punto un menu in piena aderenza alle tradizioni palermitane e al tema dell'anno, nel quale ai fritti (di 15

diversi tipi) hanno fatto seguito frittate e frittelle dolci. La relazione sul tema è stata svolta dal Delegato Beppe Barresi che ha sottolineato la ritualità intrinseca nella frittura, procedura nella quale la percezione, da parte del cuoco, della raggiunta giusta temperatura sottende aspetti al limite del rito alchemico: d'altronde non è un caso che quello del friggere sia un procedimento in cui la natura degli ingredienti viene trasformata. Nel corso della riuscita e allegra serata, è stato accolto il nuovo Accademico onorario Monsignor Giovanni Lo Giudice, già Legato per lo Stato Città del Vaticano, e oggi parroco della storica borgata di Tommaso Natale. La serata si è conclusa con un caloroso augurio di potersi presto rivedere a celebrare le gioie del convivio. (Beppe Barresi)

Mondo

Repubblica Popolare Cinese

SHANGHAI

Il Piemonte visto da Shanghai

La magia del fritto misto piemontese, denominato "fricia".

La Delegazione è riuscita a organizzare un'interessante cena ecumenica con una trentina di partecipanti. Visto il tema, è stato scelto il "Lago", ristorante italiano dell'Hotel Bellagio, con un menu *ad hoc* preparato dallo chef piemontese Giulianto-

nio Di Sabato. È apparso naturale, quindi, occuparsi dei fritti piemontesi e in particolare di quello misto alla piemontese, denominato abitualmente "fricia". L'origine di questo piatto multicomposto va ricercata nelle caschine tra le Langhe e il Monferrato e, attra-

Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Il trionfo del fritto

Non solo passione e gusto, ma anche cultura.

Il tema della tradizionale cena ecumenica è stato oggetto di una scelta quanto mai opportuna, visto che "Fritti, frittate e frittelle" evocano atmosfere gioiose e spensierate, nonché innocenti e golose trasgressioni. Accademici e ospiti, pur convenuti in un numero inferiore rispetto a quello abituale, si sono ritrovati negli ampi spazi del ristorante "Forgy's", accogliente locale situato alle spalle di Port Hercule. Prima di dare libero corso alla ricchissima sfilata di portate, si sono intrattenuti a delineare una breve storia della tecnica di frittura, partendo dalle tracce individuate nel mondo antico, per poi ripercorrerne le vicende sempre più documentate attraverso il Medioevo, il Rinascimento e l'Età Moderna. Tale *excursus* si è concluso con la menzione di alcune

curiosità storiche, folkloristiche e linguistiche, supportate da alcune brevi citazioni tratte da opere di letterati e artisti, a conferma del fatto che il fritto non è solo passione, ma anche cultura. Lo chef ha quindi dato avvio a una teoria di proposte modulate all'insegna dell'abbondanza, della golosità, della varietà di alimenti e strategie di cottura, che hanno presentato la frittura in tutte le possibili declinazioni. Dagli stuzzichini di lamine croccanti di polenta e foglie di salvia al ricco assortimento di tempura di verdure, al tritico di frittate, al riso al salto, fino a giungere al doppio secondo a scelta, con le costole di agnello, o con il fritto di paranza. La nota dolce, rappresentata dalle mele fritte, ha confermato la sapiente arte culinaria dello chef.

verso una trasmutazione indiretta operata da Giovanni Vialardi, cuoco e gastronomo della corte sabauda, ci porta alla storia del Piemonte degli ultimi due secoli. Il fritto misto è povertà e regalità; ingredienti poveri ed elaborazione per la creazione di un piatto con un gusto per i palati più sofisticati, tanto che venne incluso nel menu del pranzo offerto dai Decurioni della città di Torino, al Grand Hotel Europa in Piazza Castello, in occasione della concessione dello Statuto Albertino nel 1848. Se ci addentriamo nella composizione del piatto, troviamo nelle ricette originali 15 parti (per altre zone 12) provenienti per la



maggior parte dai cosiddetti scarti di macellazione, il quinto quarto, che offrono il piacere di assaporare i componenti salati, derivati dalla frattaglie, abbinati a quelli dolci come amaretti e mela frita. Nel momento in cui si assaggia un pezzo di cervella impanata e lo si abbina a una bignola (prodotto della pasticceria mignon torinese), sembra quasi che vi sia un passaggio naturale nella comunanza del sapore: questa è la magia del fritto misto. (Marco Leporati)



VALLE D'AOSTA

AOSTA

1° settembre 2020

Ristorante "Albergo Italia" della famiglia Brunod dal 1933 - Locale storico d'Italia, in cucina Alfio Fascendini. ● Colle del Gran San Bernardo 2, Saint Rhémy en Bosses (Aosta); ☎ 0165/780908, cell. 328/7896978; info@gransanbernardo.it, www.gransanbernardo.it; coperti 120+120 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 14 settembre - 1° giugno; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: marbré di bollito con bagnetto verde; ravioli di borragine in salsa al parmigiano reggiano; brasato di manzo con pure di patate; torta rustica di mele con salsa vaniglia.

I vini in tavola: Le Doyen 2016; vini sperimentali (tutti Institut Agricole Régional).

Commenti: Una leggera spruzzata di neve ha dato il benvenuto a tutti gli Accademici e ospiti al Colle del Gran San Bernardo, rendendo ancor più magica l'atmosfera che in

quel luogo si respira. Il tema della serata "Il canonico Vaudan: sacerdote, ricercatore, accademico", ha avuto ampio spazio di approfondimento e di discussione durante la tavola rotonda, i cui relatori sono stati Barmaz, Benzo e Francesco Marone Cinzano, che ha preceduto la cena preparata dallo chef Alfio. Il convivio è stato sapientemente orchestrato da Katia e dallo staff di sala coordinato dalla famiglia Brunod. La degustazione dei vini sperimentali dell'Institut Agricole Régional ha dato il tocco prezioso alla simpatica riunione conviviale.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

24 settembre 2020

Ristorante "Azienda Agrituristica Cascina Italia" di Giacomo Mosso, anche in cucina. ● Via Pautasso 75, Ceresole d'Alba (Cuneo); ☎ 0172/575014, cell. 335/5851186; coperti 30. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tinca, storione e anguilla affumicati a freddo, peperoni ripieni, tinca affumicata a caldo,

tinca in carpione; tagliatelle con gamberi d'acqua dolce; tinca fritta; bonet.

I vini in tavola: Alta Langa (Garbarino); Soave (Le Battistelle); Moscato (La Caudrina).

Commenti: Le tinche sono da sempre la vera specialità ceresolese, capaci di attrarre nel mese di settembre molti forestieri e buongustai. Cascina Italia, a fianco dell'allevamento ittico e del laboratorio di trasformazione, offre, su prenotazione, un servizio ristorante proponendo un viaggio gastronomico alla riscoperta di un pesce un po' dimenticato ma davvero sfizioso ed eccellente, come hanno potuto verificare gli Accademici.

ALESSANDRIA

27 settembre 2020

Ristorante "La Locanda dell'Olmo" della famiglia Bondi, in sala Andrea e Michela Bondi, in cucina Giovanni Bondi. ● Piazza del Mercato 7, Boscomarengo (Alessandria); ☎ 0131-299186, fax 0131-289691; info@locandadellolmo.it; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre - 5 gennaio e due settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuto di fassone con scaglie di parmigiano; tortino di porcini e patate; peperoni di Carmagnola e salsa d'acciughe; risotto ai funghi porcini; piccola lasagna al forno al ragù di salsiccia; ganascino di fassona a lenta cottura all'ovadese

con purea di patate; torta di meliga con fichi caramellati.

I vini in tavola: Rosato Oltrepò Pavese metodo classico (Brandolini); Dolcetto di Ovada Superiore 2015 D'Uien (Bondi); Brachetto d'Acqui (Marenco).

Commenti: In questa locanda che utilizza molti dei prodotti della sua azienda agricola, la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale della ripresa autunnale. Piatti semplici ma ben fatti e curati dallo chef Giovanni, con alcune novità interessanti, quale la lasagna al forno con ragù di salsiccia. Eccezionale il ganascino di fassona a lenta cottura (la carne è sempre uno dei punti forti della Locanda). Ben scelti i vini in abbinamento e la solita cortesia nell'accoglienza del cliente. Ospite il Presidente della Provincia, sempre favorevole a queste iniziative di sostegno della gastronomia locale e dei suoi prodotti.

ASTI

18 settembre 2020

Ristorante "Violetta" della famiglia Lovisolo, in cucina Maria Lovisolo. ● Frazione Valle San Giovanni 1, Calmandrana (Asti); ☎ 0141/769011; info@ristorantevioletta.com, www.ristorantevioletta.com; coperti 80+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, martedì sera, mercoledì. ● Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine in carpione; frittatine di verdure e focaccia; carne cruda di fassona battuta al coltello; fagottini ai funghi su crema di castelmagno; risotto con salsiccia e Barbera; brasato di vitello al Cortese oppure finanziaria; mousse al Moscato.

I vini in tavola: Brut (Lovisolo); Chardonnay Coste Bianche; Barbera L'Avvocata (entrambi Coppo); Moscato d'Asti San Silvestro (Scagliola).

Commenti: Violetta (al secolo Maria Lovisolo) compie 90 splendidi anni e la Delegazione ha voluto festeggiare uno degli ultimi baluardi della schietta ristorazione piemontese. Il Simposiarca Paolo Bongiorno ha elaborato con grande cura un menu che ricordasse contemporaneamente la cuoca e il periodo di vendemmia. Non mancavano le mitiche polpettine in carpione (il piatto più riuscito)





e la finanziaria di cui Violetta è regina, accostati al risotto e al brasato al Cortese (squisito). Discreti i vini; servizio accurato, ma un po' lento. Per commemorare il genetliaco è stato consegnato a Violetta il piatto dell'Accademia.

CUNEO-SALUZZO 19 settembre 2020

Ristorante "Il Teatro del Monastero di Cherasco" dell'Hotel Ristorante Somaschi, in cucina Fabio Sala. ●Via Nostra Signora del Popolo 9, Cherasco (Cuneo); ☎0172/488482, cell. 349/6427322; info@monasterocherasco.it, www.monasterocherasco.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di melanzane, salsa al parmigiano; risotto al ragù di salsiccia di Bra; filetto di maialino avvolto nello speck e poi arrostito con crema di carote al sentore d'arancia; soffice di torrione, salsa al fondente.

I vini in tavola: Prosecco Superiore (Santa Margherita); Chardonnay (Cantina Salvano); Dolcetto (F.lli Giacosa).

Commenti: Situato nel monumentale complesso dell'ex monastero dei Padri Somaschi, edificato nel 1700 accanto al Santuario dedicato a Nostra Signora del Popolo, il ristorante deve il proprio nome alla caratteristica sala principale, un tempo adibita a piccolo teatro dalla comunità religiosa. L'atmosfera che si respira è quella di

un luogo elegante, curato e raffinato, ma allo stesso tempo familiare e accogliente. Lodevole l'impegno di uno staff giovane, preparato e motivato, guidato da Fabio Sala in cucina e dall'attenta supervisione di Susanna Morrone in sala. Molto apprezzati, dagli Accademici, il risotto alla salsiccia di Bra e il soffice di torrione.

VERCELLI 25 settembre 2020

Ristorante "Franz" di gestione familiare, in cucina Gessica Zanella. ●Via Roma 35, Formigliana (Vercelli); ☎016/877005; ristorantefranz95@gmail.com; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie le due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di salmone scozzese fumé con insalatina di mele renette e noci; piovra alla catalana; microfrittura in olio d'oliva; capesante gratinate al forno; risottino "Baldo" alla pescatora a "modo nostro" in crosta di pane croccante; trancio di spigola, patate cristallo con misticanza e pinoli.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2019 (Kaltern); Mandoletta metodo classico 2016 sboccatura 2019 (Bonzano vini); Moscato d'Asti vigna S. Maurizio 2019 (Grimaldi).

Commenti: Il "convivio del pesce" è stato molto partecipato dagli Accademici guidati dalla Delegata Paola Bernascone Capi e impreziosito dalla presenza illustre degli ospiti

Piero Spini, CT Piemonte Est e Delegato di Novara, ed Elisabetta Cocito, DCST Piemonte. Simposiaria della serata è stata la Delegata che ha raccontato quanto il pesce, in territorio di risaia, nel mare a quadretti, sia apprezzato. Un menu dove il pesce è stato proposto nelle sue diverse cotture: affumicato, bollito, fritto e al forno. Particolare il risotto: per la sua realizzazione lo chef ha utilizzato il riso Baldo, superfino, dal chicco lungo e affusolato, coltivato in territorio vercellese, ottimo per i primi piatti.



Liguria

RIVIERA DEI FIORI 9 ottobre 2020

Ristorante "Cassa Garba" di Sara Niggi, anche in cucina. ●Strada Colla 103, Imperia; ☎0183/757788; info@villagiada.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a metà novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte salate di patate e zucca gialla; lasagne di porri e patate con besciamella di brusco al profumo di menta; bastardui (pasta "strappata") al blu di capra aromatizzato al timo; bocconcini di coniglio al Pigato Doc Riviera dei Fiori profumato con origano selvatico; panna cotta di latte di capra guarnita con composta di fragoline di bosco e timo.

I vini in tavola: Pigato Doc Riviera Ligure di Ponente; Ormeasco Doc Riviera Ligure di Ponente.

Commenti: Una riunione conviviale basata sulla "cucina bianca" e quindi riferita al tradizionale cibo dei pastori durante la transumanza. Come ha spiegato il Delegato Giuseppe Ghiglione nella sua breve relazione, uno dei piatti base della cucina bianca era rappresentato dal "brusso" una specie di ricotta, soprattutto di pecora, arricchita con forti aromi a base di aglio. Un gusto molto impegnativo

che è stato però interpretato modernamente, alleggerendolo con abbinamenti insoliti quanto riusciti, come quelli con la menta e con il timo.



Lombardia

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 30 settembre 2020

Ristorante "Mulliner" di Giovanna Veschioni, in cucina Lorenzo Bernardini. ●Località Moscatello 3/5, Pozzolenigo (Brescia); ☎030/918521; info@agriturismomoscattello.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a febbraio e novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,66; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: hummus di ceci, pomodoro, melanzana frita e miele tartufato; pacchero di grano duro con ragù bianco alle tre carni e pecorino stagionato; costola di manzo cotta in cocchio con 'soffice' di patate parmentier agli agrumi; assoluto di cioccolato.

I vini in tavola: Lugana (Abate, Centenaro); Barbera d'Alba Superiore (Franco, Neive); Rosso Fortificato Merlino (Pojer e Sandri, San Michele all'Adige).

Commenti: La Delegazione si è riunita al Mulliner, un salotto accogliente, caldo e moderno affacciato con grandi vetrate sul verde delle colline. Ovunque, negli arredi, nei menu, nei piatti, la firma di Lorenzo Bernardini, il cui talento si divide fra architettura, pittura e cucina. Nei piatti, così come nei quadri, Lorenzo "compone" piacevolezza e armonia, sposando i valori del territorio. Offre prodotti di prim'ordine, sapientemente alternati secondo stagionalità e reperibilità, nell'elaborazione dei menu. Una cucina semplice ma concreta, giocata sul contrasto tra i sapori e le consistenze, senza rotture eclatanti con la tradizione ma pur ricca di originalità. Apprezzamento unanime degli Accademici.



LOMBARDIA segue

MILANO DUOMO 17 settembre 2020

Ristorante "Antica Osteria di Ronchetti" della famiglia Angelillo, in cucina Simone Zanon. ● Via Lelio Basso 9, Milano; ☎ cell. 342/5643955; info@ronchetti.it, www.ronchetti.it; coperti 110+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata tiepida di nervetti, cipolla marinata, fagioli borlotti e aceto di Jerez; mondegghili con salsa agrodolce; trippa di cuffia e passata di pomodoro datterino dolce; risotto alla milanese Carnaroli Riserva San Massimo; vitello tonnato del Ronchetti; sorbetto naturale alla frutta di stagione; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Coste della Sesia rosso 2018 Dop (Colombera & Garella).

Commenti: Dopo la pausa imposta dalla pandemia, con i Simposiari M. Zipoli e P. Levi, gli Accademici si sono ritrovati in un locale che opera in una cascina del 1800 ristrutturata e la cui missione è mantenere viva la tradizione milanese con qualche tocco innovativo, per la regia di Simone Zanon, un promettente cuoco che ha fatto esperienza con alcuni grandi chef. Molto apprezzati i mondegghili; gradita la trippa e interessante l'insalata tiepida di nervetti; ben riuscito il risotto alla milanese mantecato al burro acido (Gualtiero Marchesi docet). Il vitello tonnato ha creato invece qualche perplessità. Buona la valutazione della cucina, meno favorevole il giudizio sul servizio che avrebbe potuto essere più attento.

PAVIA 23 settembre 2020

Ristorante "Cascina Vittoria" della famiglia Ricciardella, in cucina Giovanni Ricciardella. ● Via Roma 26, Roggiano (Pavia); ☎ 0382/923772, cell. 392/5642906; info@cascinavittoria.it, www.cascinavittoria.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 giorni a gennaio e 21 ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grissini e focaccia soffice lievitati con pasta madre, cotti in forno a legna, mini hamburger ripieni di tartare di fassona e senape, prosciutto al coltello, cialde di

riso Carnaroli con paprika dolce e fiori di zucchini; millefoglie di melanzane e le tre consistenze del parmigiano (caldo, freddo e croccante); plin alla milanese (piatto vincitore del Festival degli chef 2019); lombata di fassona in due cotture, salsa d'arrosti e bietole spadellate; cheesecake alla vaniglia bourbon, salsa ai frutti rossi in gel di limone; assaggio di panettone gourmet premiato da Dissapore.

I vini in tavola: Spumante Marasco brut e Litrotto bianco Triple A (L'Archetipo di Castellaneta); Morellino di Scansano 2017 (I Massi); Moscato di Volpara (Bruno Verdi).

Commenti: Il ristorante è famigliare, nel vero senso della parola. Il giovane chef Giovanni Ricciardella, che insegna pure in una scuola di cucina a Pavia, è affiancato da tre fratelli: uno sommelier cura la cantina, un altro gestisce la parte brace, il terzo sta ancora studiando, ovviamente cucina. Il padre si occupa dell'orto e delle materie prime. Poi c'è la madre Vittoria che ha dato il nome a cascina e ristorante. L'ambiente è gradevole, rustico-elegante. Da non perdere i lievitati, compreso un panettone dalle caratteristiche uniche.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 23 settembre 2020

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Emanuela Medali, anche in cucina. ● Vicolo Ginnasio 7, Viadana (Mantova); ☎ 0375/780404 anche fax; info@locandadelginnasio.it, www.locandadelginnasio.it; coperti 80+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ● Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: parmigiana di zucca e provola affumicata; parmigiana di zucchini e scamorza; parmigiana di coste e taleggio; suprema di faraona con pinoli e chiodini; fritto vegetariano; cremoso al pistacchio con crumble al cioccolato.

I vini in tavola: Falanghina (Feudi di San Gregorio); Pinot Nero (Cantina di Soligo); Moscato d'Asti (Cascina Fonda).

Commenti: Dopo il lungo periodo di forzata inattività, la Delegazione si è riunita, rassicurata dalla possibilità di fruire delle tavole apparecchiate all'aperto e certa della qualità della cucina di Emanuela con la quale è stato predisposto un menu leggero, di tre sole portate, che ha voluto richiamare nei piatti i sapori della stagione autunnale. La cena è iniziata con un antipasto costituito dalle parmigiane, di zucca, di zucchini e di coste nelle quali l'abbinamento con i diversi formaggi ha creato sapori inediti: il più apprezzato è stato quello delle coste con il taleggio. Molto gradita anche la seconda portata.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO 5 settembre 2020

Ristorante "Il Gallo Cedrone" di Marco Masè, in cucina Sabino Fortunato. ● Via Cima Tosa 80, Madonna di

Campiglio (Trento); ☎ 0465/441013, fax 0465/440564; info@ilgallocedrone.it, www.ilgallocedrone.it; coperti 40. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto Acquerello ai porcini imperatoria e beurre blanc ai lamponi; uovo bio cotto a bassa temperatura e frutti rossi, spuma di fieno maggengo, porcino, fonduta di solandro; scottona della Val Rendena al fumo fichi freschi e foie gras; foresta nera.

I vini in tavola: Brut rosé Magnum Balter Anisos 2015 (E. Rosi); Pinot Nero Maso Montalto 2012 (Tenute Lunelli Teroldego); Vigilius 2016 (De Vescovi Ulzbach); Moscato Rosa 2013 (Maso Martis).

Commenti: La Simposiarca Francesca Negri ha dedicato la riunione conviviale alla cucina di montagna presso un locale che si distingue per eleganza e qualità della ristorazione. Quest'ultima è dotata di doppia anima che si manifesta, da un lato, nella cucina dell'albergo volta alla valorizzazione dei prodotti locali con menu tematici settimanali e, dall'altro, in quella del ristorante aperto agli esterni che offre piatti che coniugano, in maniera sorprendente, tradizione e modernità con abbinamenti che spaziano anche oltre il territorio trentino. Il menu proposto era ispirato a tale ultimo approccio, evidente specialmente nella prima portata e in quella centrale di carne. Ottimi vini e servizio.



EMILIA ROMAGNA

CASTEL SAN PIETRO- MEDICINA 29 settembre 2020

Ristorante "Le Marzoline" di Palazzo di Varignana, in cucina Alessandro Gabrieli. ● Via Ca' Massimo 611 b, Castel San Pietro (Bologna); ☎ 051/19938315; marzoline@palazzodivarignana.com, www.palazzodivarignana.com; coperti 90+60 (all'aperto). ● Parcheggio



gio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mousse di mortadella, scaglie di parmigiano 30 mesi, aceto balsamico tradizionale, miele al rosmarino di Palazzo Varignana con le nostre ficattole; risotto al flambé; garganelli con ragù di prosciutto alla romagnola; coniglio in "porchetta" arrostito; patate al forno e verdure grigliate; crema catalana.

I vini in tavola: Rubicone Trebbiano, Sauvignon Igt Cardine; Sangiovese di Romagna Superiore Doc (entrambi Selezione di Palazzo Varignana).

Commenti: La cucina è stata apprezzatissima per i piatti equilibrati: dalla spuma di mortadella in apertura, con un risotto presentato e sfiammato nella forma di parmigiano e, a seguire, dopo i garganelli, un ottimo coniglio. Suntuosa la crema alla catalana. Scontati, alla fine, gli applausi per lo chef Alessandro Gabrielli e per le brigate di cucina e di sala, sempre all'altezza delle aspettative, in una serata dove a far gli onori di casa è stato il Delegato Andrea Stanzani. Francesco Rivelli, oncologo, ha ricordato il mese della prevenzione per il tumore al seno.

**CENTO-
CITTÀ DEL GUERCINO**
9 settembre 2020

Ristorante "Osteria Scicianalegn" di Antonella Lorenzoni. ●Via Virgiliansa 221, Località Ponte Rodoni, Bondeno (Ferrara); ☎053/2892469; www.scicianalegn.it; coperti 50+50

(all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto o settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettato misto con pinzini; cappellacci di zucca con ragù di coniglio; fiocchetti di pere al gorgonzola; arista al forno con verdure; verdure fritte; verdure alla griglia; millefoglie con crema pasticciera; salamino di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco; Lambrusco; Refosco; Chianti; Passito (tutti imbottigliati dall'osteria).

Commenti: Riunione conviviale di fine estate, in un locale secolare, aperto nel 1903 come luogo di sosta per i birocciai che trasportavano le loro merci verso il mare Adriatico. Atmosfera rilassata sotto al pergolato nell'ampio giardino, dove tra i piatti, scelti dal Simposiarca Alberto Malaguti, sono stati particolarmente apprezzati i cappellacci con ragù di coniglio.

**CERVIA-
MILANO MARITTIMA**
24 settembre 2020

Ristorante "Palazzo Manzoni" di Palazzo Manzoni, in cucina Diego Aguzzoni. ●Via Angelo Manzoni 23, San Zaccaria, (Ravenna); ☎0544/554634; palazzomanzoni@gmail.com, www.palazzomanzoni.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni, concassé di pomodoro verde e santoreggia; strozzapreti di farro al pesto di stritoli, pinoli, rucola e mandorle croccanti; rotolo di faro-ripiena al pistacchio con finocchi brasati e verdure pastella; bavarese allo zabaione e fichi caramellati.

I vini in tavola: Vini dell'azienda agricola Palazzo Manzoni.

Commenti: Palazzo Manzoni è un antico convento fortificato del 1400, costruito dai monaci classensi. Nel 1994 viene acquistato da Massimo Bottura, marinaio del "Moro di Venezia", il quale, con amore e passione, ha trasformato questa location in azienda vitivinicola e successivamente in un agriturismo. Unitamente alla moglie Larissa e allo staff, accoglie gli ospiti in un ambiente quieto e tranquillo. L'aperitivo di benvenuto, molto apprezzato, a base di specialità nostrane, si è svolto nei meravigliosi giardini in una serata di inizio autunno e dal clima mite. La riunione ha visto l'ingresso della neo Accademica Barbara Brusi. Meritato plauso alla brigata per il piacevole convivio.

LUGO DI ROMAGNA
18 settembre 2020

Ristorante "Taverna dei velai" della signora Emilia, in cucina Emilia e Lola. ●Via San Vitale 5, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎0545/45622; locanda.taverna@yahoo.it, www.tavernadeivelai.blogspot.com; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia tiepida di mare su insalatina croccante; capesante gratinate al forno, crema di barbabietola e crumble di speck; tortello al filetto di spigola, vongole veraci e datterini; zuppa: cozze selvatiche, vongole veraci, coda di rospo, gamberoni e scampi, salsa di pomodoro; sorbetto.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato (Villa Sandi); Pecorino; Merlot rosato (entrambi Tenuta Ulisse).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata numerosa presso questo ristorante con cucina di pesce, da anni gestito dalla signora Emilia. Sono stati proposti piatti con ingredienti di ottima qualità, sul solco della tradizione, ma assolutamente non banali. Un plauso particolare al tortello e alla zuppa. Tra i vini, di ottima qualità, particolarmente apprezzato il Merlot rosato Tenuta Ulisse. Sempre attento il servizio. Al termine della serata, gli Accademici hanno potuto esprimere i sinceri complimenti alla brigata per l'ottima cena.



TOSCANA

**GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO**
25 settembre 2020

Ristorante "Carlino" di Piero Leonardo Andreucci dal 1964, in cucina Loredana Gai. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/644270; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 6 al 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ovetto di quaglia al tartufo su crostone, pasta fritta; polenta fritta con funghi; risotto cacio e pepe; tagliatelle ragù e funghi; stinco di vitello con patate e sformato; pan di Spagna con crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Santa Cristina).

Commenti: In occasione della relazione della professoressa Annarita Bi-



TOSCANA segue

lia, Docente associata dell'Università di Firenze Dipartimento di Chimica e Presidente della società Internazionale per la ricerca delle piante medicinali, si è scelto questo ristorante in omaggio all'illustre relatrice, di origini garfagnine, con un menu tradizionale che è stato di gradimento a tutti. La relazione "Proprietà salutistiche delle spezie" è stata ascoltata con la massima attenzione dagli Accademici, che hanno formulato varie domande. La serata si è conclusa in un clima di vera amicizia. Eccellente il rapporto qualità-prezzo; ottima Simposiarca l'Accademica Ilva Bacci.

LIVORNO 30 settembre 2020

Ristorante "CalaScirocco" di Coronado sas di Cinzia Bratto c/o Hotel Rex. ●Via del Littorale 164, Antignano (Livorno); ☎0586/1864369, cell. 329/2198306; info@calascirocco.it, www.calascirocco.it; coperti 250+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone marinato con insalata di finocchi e arancia; assaggi di risotto di mare e di tagliolini al sugo di polpo; pesce di giornata al forno con patate; gelato misto.

I vini in tavola: Roceno Grecanico Terre Siciliane 2019 Igp (Cantine Europa - Petrosino, prodotto per Sibilliana Vini Srl di Marsala).

Commenti: Cena commemorativa di Pellegrino Artusi, nel corso della quale il Simposiarca Gianfranco Porrà ha tenuto una conversazione sul grande innovatore della letteratura gastronomica italiana, del quale ricorre quest'anno il 200° anniversario



della nascita, in particolare sui rapporti con Livorno e la sua cucina. Molto apprezzati l'antipasto di salmone, i tagliolini al sugo di polpo e il pesce al forno, ben cotto e davvero fresco di pesca. Molto gradito il vino bianco siciliano.

LUCCA 4 settembre 2020

Ristorante "Enoteca La Torre" di Chiara Gambacorti ed Elisabetta Gemignani. ●Via Montecarlo 7, Montecarlo (Lucca); ☎0583/229495, cell. 347/0473340; ristorante@fattorialatorre.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. Aperto a pranzo anche sabato e domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini della Torre, tortino di farina di farro con fiori di zucca, zucchine e pomodori secchi, crema di ceci con crostini al rosmarino; maltagliati al sugo di Beppe; tagliata di manzo con patate alla salvia e verdure al forno; torta di pesche con salsa di pesche e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Argeo brut (Ruggeri); Montecarlo rosso 2019 (Fattoria La Torre).

Commenti: Normalità: è questo il tema della prima vera riunione conviviale. Un ampio spazio all'aperto con un suggestivo skyline che fa da cornice a una piacevole serata di fine estate. Dopo il ricordo commosso di un Accademico, si servono dei buoni antipasti, ma sono i maltagliati al sugo che raccolgono i maggiori consensi: hanno ancora l'armonia di gusto pensata da Beppe. La tagliata di manzo incontra invece pareri contrastanti, ma accomunati dal rammarico per la scarsa quantità servita. Il dolce è molto apprezzato, gelato e salsa

di pesche si fondono amabilmente dando giusta vivacità al piatto. Divertenti aneddoti di tempi passati concludono la serata.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 17 settembre 2020

Ristorante "Il Portico" di Eugenio Pancioli, in cucina Luca Moccia, Gianluca Scotti. ●Viale IV Novembre, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/71041; info@hoteltamerici.it, www.hoteltamerici.it; coperti 200+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di gamberi di Mazara con salsa guacamole; risotto alla crema di crostacei; "turbante" di branzino fresco dell'Argentario con patate croccanti; soufflé-frappé al Grand Marnier con salse al cioccolato o frutti di bosco.

I vini in tavola: Pinot Grigio Doc (Lavis); Moscato d'Asti (Prunotto).

Commenti: Ottimo risultato (per molti eccellente) di questa riunione conviviale all'aperto, presso la bella piscina del locale, risultato ancora una volta all'altezza delle attese e della nobile tradizione d'ospitalità di Montecatini. Tutti i piatti sono stati molto apprezzati, con speciale segnalazione per la tartara e il branzino. Il cibo, ottimo per qualità, trattamento e presentazione, l'elegante *mise en place*, il servizio accurato e professionale hanno propiziato la riuscita della serata, in clima di cordiale e rinnovata amicizia. Conclusivi complimenti e applausi alle brave brigate di cucina e sala.



MARCHE

FERMO 4 ottobre 2020

Ristorante "San Marco da Zenà" di Cristian Cordari, anche in cucina. ●Via Garibaldi 6, Servigliano (Fermo); ☎0734/750761; info@hotelristorante-

sanmarco.it, www.hotelristorantesanmarco.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e una a settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di funghi, frittatina morbida con guanciale e tartufo, trippa; coratella di agnello; maccheroncini a mano in salsa d'umido e nervetti; agnello alla brace; maialino speziato; tagliata con patate al forno e insalata di soncino; macedonia di frutta con gelato.

I vini in tavola: Le Solagne; Dezio (entrambi Cantina Dezi).

Commenti: Dopo la visita alla mostra dedicata a Osvaldo Licini, apprezzatissima riunione conviviale in uno dei ristoranti di riferimento per il territorio e giunto alla sesta generazione. Menu studiato sul tema della tradizione dalla Simposiarca Clarissa Marzialetti. Sentori di memoria di pranzi domenicali negli insuperabili maccheroncini con salsa d'umido, accompagnati da morbidi nervetti. Ottima la frittatina e la tenerissima e sapida tagliata di sceltissime e frollate carni di Marchigiana. Buoni i vini in accompagnamento. Numerosi gli ospiti fra cui il CT Sandro Marani, la Delegata di Sofia Pepi Nesheva, la dottoressa Daniela Simoni Direttrice della casa Museo Osvaldo Licini.



LAZIO

VITERBO 23 settembre 2020

Ristorante "Gramignana" dell'Azienda Agricola La Gramignana di Michele Montalboli. ●Strada Ortana, Viterbo; ☎0761/288189; michele_montalboli@libero.it, www.lagramignana.it; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pomodoro a grappolo ripieno di verdure brasate

e gratinate; ravioli di spinaci con ricotta, basilico e grana, mantecati al burro e salvia; vitello tonnato servito su sfoglia di pane croccante; insalatina mista; cremoso alle pere con dadolata di frutta fresca.

I vini in tavola: Bianco Calanchi di Vaiano (Cantina Paolo e Noemi D'Amico).

Commenti: Si è optato per un ristorante-pizzeria in agriturismo, con ampi spazi e con la disponibilità del titolare di riservare alla Delegazione una capace sala. Lieto incontro tra gli Accademici che non si vedevano da tempo, cementato da un piacevole aperitivo di benvenuto. Gradito l'inconsueto antipasto, che ha ricordato l'estate appena trascorsa, e il primo piatto per qualità e quantità. Meno apprezzato il secondo, per una salsa non ritenuta rituale. Rilevata un'eccessiva nota dolce del dessert. Vino adeguato e apprezzato. Servizio un po' lento, ma dovuto al rispetto delle regole.



ABRUZZO



ATRI
26 settembre 2020

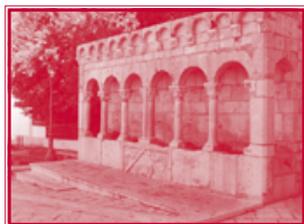
Ristorante "Vecchia Marina" di Genaro D'Ignazio anche in cucina. ●Lungomare Via Trento 37, Roseto (Teramo); ☎085/8931170 anche fax; gennaro.dignazio@gmail.com, www.ristorantevecchiamarina.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie fermo pesca e prima settimana dell'anno; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare, polpo con fagiolini e pomodorini confit, tonno al vapore sott'olio con verdure alla julienne, sogliola sfilettata su letto di cetrioli con salsa al miele, olio extravergine e semi di senape, bollito di pannocchia e mazzancolla, pescatrice con riduzione di pomodoro, oliva ripiena, merluzzo, crocchetta di pesce; tagliolino Vecchia Marina; frittura mix dell'Adriatico; selezione di pasticceria secca.



I vini in tavola: Montonico (Valente).

Commenti: La Simposiarca Anna Laura Di Febo ha voluto sottolineare due momenti della vita settembrina abruzzese che, con lo sfondo di un rasserene color verde mare, racchiudono importanti implicazioni per la vita economica, le tradizioni e la cucina della regione. Il Delegato, Antonio Moscianese Santori, ha continuato ricordando che il primo momento è quello della transumanza, il trasferimento delle greggi dai pascoli collinari a quelli di pianura. L'altro momento è quello del fermo biologico che sulla nostra costa è appunto a settembre. Serata interessante, in cui si sono volute esaltare le tipicità culinarie dell'Abruzzo sia nei piatti di pesce, ma anche nella pasta e nei vitigni.



MOLISE



TERMOLI
26 settembre 2020

Ristorante "La Risacca" di Angelo Pistilli. ●Contrada Valle San Giovanni, Petacciato (Campobasso); ☎389/9196952; coperti 30+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo (aperto solo su prenotazione); giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpacci e tartare di pesci di stagione; crudo di mare; panino con triglia e melanzana,

bardato al guanciale su concassé di pomodori; polpo caldo su letto di cicorietta; cavatelli ai frutti di mare; tubetti con cozze, totani e cicale; brodetto di pesce in carta fata; frittura di paranza; tagliata di frutta di stagione; pan di Spagna con crema pasticciera e frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante Madama Cuvée extra dry; Nysias Falanghina del Molise Doc (Cantina Salvatore); Gironia rosato Biferno Doc (Cantina Borgo di Colloredo).

Commenti: Ben riuscita la riunione conviviale, organizzata dagli Accademici Ramunno e Paolino, in questo tranquillo ristorante, sito a ridosso del mare, fra le dune della spiaggia di Petacciato. Purtroppo, il forte vento di maestrale ha costretto i commensali nella sala interna e non nel panoramico patio esterno, come previsto. Molto apprezzato da tutti il brodetto di pesce termolese cucinato e servito in coreografici fagottini di carta fata anziché nel tegame di coccio come da tradizione; buoni la triglia avvolta in melanzana e guanciale e i cavatelli ai frutti di mare. Ottimi i vini, tutti di cantine molisane, e la torta accademica confezionata ad Apricena.



SICILIA



CANICATTÌ
26 settembre 2020

Ristorante "Zamù" di Salvatore Giardina. ●Viale della Vittoria 204, Canicattì (Agrigento); ☎0922/856944; coperti

60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittura di pesciolini misti; paella; ricciola su guazzetto ai frutti di mare, cozze, vongole e gamberi; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Bianco di Nera, vino bianco frizzante (Milazzo).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Cettina Milazzo in un ristorante nato dall'unione di due storici locali "Zaliclò" e "Moulin Rouge", arredato con gusto, moderno ed elegante. Ottimo il menu a base di piatti di pesce, ben presentati e illustrati da Tecla La Magra, operatrice di sala.



SARDEGNA



GALLURA
26 settembre 2020

Ristorante "Ajò" di Gianni Gamboni, anche in cucina. ●Strada Statale 133 Bulbusedu, Luogosanto (Sassari); ☎0789/659658, cell. 338/8789332; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze in rosso, rana pescatrice con pomodori, moscardini con piselli e favette, moscardini con fagioli; insalata di farro,



SARDEGNA segue

parmigiana di pesce; seppia e cavolo rosso; polpo con patate, crema di ceci e gamberi; "mazzafriusa" con gamberi e bottarga; seadas.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg Maia; Vermentino di Gallura Docg Bèru; Cannonau Doc Erema; Cannonau riserva Fola; Moscato Doc Nuali (tutti Cantina Siddùra Luogosanto).

Commenti: Una delle cantine più interessanti della Sardegna e una delle poche vere trattorie ancora in attività nell'isola. Tutto a Luogosanto, fascino paese nel cuore della Gallura, immerso nel verde e mai lontano dal mare. A Luogosanto c'è la cantina Siddùra che produce Vermentino e Cannonau d'eccellenza, degustati dagli Accademici durante la visita. Gli stessi vini hanno anche accompagnato il pranzo nella vicina trattoria Ajò. Uno di quei rari luoghi dove si conserva la memoria enogastronomica del territorio. A tavola piatti preziosi e semplici, dove il pescato locale incontra verdure e legumi di stagione, la tipica "mazzafriusa" a base di panna con ceci e gamberi. Pranzo ottimo.



Commenti: Grande è stata la gioia degli Accademici di ritrovarsi per una riunione conviviale, desiderata da tempo e che sotto ogni aspetto è stata un riflesso di eccellenza. Mariella Haskell, Simposiarca, ha riservato la totalità del ristorante. Il menu proposto dallo chef Raffaele De Mase ha conquistato gli Accademici per raffinatezza, creatività, accostamento di sapori e di salse e per l'accurato design culinario. Ai piatti in menu sono stati aggiunti delicati assaggi di prelibatezze a sorpresa: micro cannoli e sedanini al pesce con l'aperitivo, gelato all'olio extravergine prima del dolce, e altre attenzioni di un servizio di sala più che perfetto. Eccellenti e generosi i vini.

cheggio comodo; ferie 15 febbraio - 4 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: frittino di cavolo rosso e fiori di zucca con acciughina rosa, buccia di cipolla con note floreali leggere di timo e limone, cremoso; insalatina di mare al vapore e citronette; paccheri di Pietro Massi all'albume di uovo con crostacei; corba rossa del Gargano alla mediterranea; assaggio di frittura di pesce; semi-freddo fruit passion.

I vini in tavola: Almanini rosé; Verdichio dei Castelli di Jesi; Berlucchi Franciacorta 61 brut.

Commenti: Una bellissima serata per la Delegazione, preceduta dalla riunione della Consulta, i cui membri hanno definito gli appuntamenti per l'anno in corso con particolare attenzione alla cena ecumenica, allo sviluppo del tema dell'anno e alla riunione conviviale delle feste. I piatti proposti, a base di pesce, hanno stupito gli Accademici per l'originalità degli abbinamenti e la freschezza degli ingredienti. Ancora una volta la buona cucina e la calda atmosfera hanno accolto i par-

tecipanti in un incontro connotato da rinnovato entusiasmo e testimoniato da momenti di sincera emozione.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY
15 settembre 2020

Ristorante "Locanda Vecchia" di Michael Cetrulo, anche in cucina. ●167 US-202, Montville (New Jersey); ☎973-541-1234; locandavecchia@gmail.com, https://locandavecchia.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Parma e fichi, crostini con ricotta; borsetta cacio e pepe, risotto ai funghi; dentice; pollo alla valdostana; sorbetto; torta caprese; zabaione ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (La Marca); Gavi (Marchesi di Barolo); Moscato (Bartenura).

Commenti: ristorante aperto di recente da uno chef noto per il suo primo ristorante, molto buono, in attività da più di venti anni. Questa esperienza culinaria è stata all'altezza. Il personale è davvero accogliente così come il locale. Un risotto ai funghi davvero ottimo e dentice cotto alla perfezione. Un'esperienza culinaria da non perdere.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
29 settembre 2020

Ristorante "Tosca" dello Splendid Hotel - Relais & Châteaux in cucina Raffaele De Mase. ●20, rue du Cirque, Parigi; ☎0033147/2681000; rm@splendidroyal.fr; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di scampi, avocado e lime; spaghetti alla chitarra, coniglio, parmigiano vaccarossa e pistacchi di Bronte; crepinette di rombo, verdure di stagione e salsa di limone e capperi; toscamisù.

I vini in tavola: Soave Classico 2018 (Pieropan); Primitivo Cento su Cento 2018; Castel di Salve 2016.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO
28 settembre 2020

Ristorante "Il Piccolo" di Mario Liotta, in cucina Mario Liotta e Olena Mineyeva. ●Via del Serrone 15/17, San Marino; ☎0549/992815, cell. 335/5810229; liottamario1971@gmail.com; coperti 65+40 (all'aperto). ●Par-





PIEMONTE

IVREA

"Da Renzo - La Trattoria" di Renzo e Candida. ●Via Castiglione, 12, Candia Canavese (Torino); ☎011/9834457; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata ai funghi e rognosa; agnolotti burro e salvia; fritto misto alla piemontese; torta alla pera con salsa Calvados.

I vini in tavola: Canavese Nebbiolo Doc 2012 (Bruno Giacometto, Caluso); Moscato d'Asti Docg Campo del Palio (Cantine Povero).

Commenti: La Delegazione era già stata in questo locale dove aveva apprezzato molto il fritto misto alla piemontese preparato con cura e frutto a regola d'arte. Con il tema ecumenico di quest'anno è sembrato appropriato tornare qui e non ci si è sbagliati: molto gradito nuovamente il fritto, ricco di varietà, ma senza esagerare. Per restare sempre in tema, anche se fuori stagione, Renzo e Candida hanno proposto due tipi di frittate, di cui una strettamente canavesana: la frittata "rognosa" farcita col tipico "salam d'la duja". Nel corso della serata, il Simposiarca Trompetto ha illustrato il contributo della Delegazione al volume sui fritti. Complimenti finali ai gestori da tutti i commensali.

NOVARA

Ristorante "Caffè Impero" <https://open.spotify.com/artist/6C30LzdOvBI9yCOCf7iC4E> di Paola ed Emanuela Naggi, in cucina Paola Naggi. ●Via Roma 13, Sizzano (Novara); ☎0321/820576; imp.ero@virgilio.it; ristoranteimperoizzano.businnes.site; coperti 50/60+10/20 (in giardino periodo estivo). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto - 10 giorni dopo Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cipolla di Curegio e Fontaneto, frita in pastella, polpettine di carne, patate e prezzemolo, palline di semola fritte con aromi; le tre frittate: con salame della duja, con patate e acciuga, con verdure di stagione; frittura di maiale alla novarese con frittura dolce in pastella: prugna, amaretto, mela, semolino; bignole di San Giuseppe e Krapfen fritti ripieni di zabaione o cioccolato.

I vini in tavola: Rosé brut metodo Martinotti, La Mia Ida (Antichi Vigneti Cantalupo); Sizzano Doc 2016 (Cantina Comero); Moscato d'Asti (Paolo Saracco).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è stata affidata a questo ristorante che propone piatti tipici del territorio novarese, compresi i fritti e la frittura. Seguendo le norme Covid previste, tutti a tavola con le debite distanze, per una cena a base di fritti, frittate e frittelle. Il tema è stato abilmente rispettato dalla cuoca Paola Naggi: i piatti sono arrivati in tavola come si doveva, caldi e stuzzicanti. Numerosi bis hanno sottolineato la piacevolezza delle proposte. Apprezzati i vini, con nota particolare per il Sizzano. Servizio cortese e preciso, curato con gentilezza da Paola ed Emanuela Naggi. Il Delegato ha svolto una relazione sul tema ecumenico.

PINEROLO

Ristorante "Centro" delle famiglie Pampiglione, Dellacroce, in cucina Stefano Chinaudo. ●Via Vittorio Emanuele 8/c, Cercenasco (Torino); ☎011/9809247, cell. 392/3737253; ristorantecentrocerenasco@yahoo.it; ristorantecentrocerenasco.it; coperti 300+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 10 giorni di agosto e 10 giorni dopo l'Epifania; giorno di

chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine, salame nostrano, peperoni ripieni, anguilla marinata; gran fritto misto alla piemontese; tris di frittelle.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Agricola Mionetto); Freisa di Chieri (Villa della Regina, Balbiano); Moscato (Saracco).

Commenti: Con la relazione della DCST del Piemonte Elisabetta Cocito, gli Accademici si sono calati nell'atmosfera dell'ecumenica. Per iniziare non potevano mancare le frittatine (forse un po' fredde). La Freisa prodotta con le uve coltivate in città, ha accompagnato il protagonista della riunione conviviale: frattaglie, salsiccia, manzo, pollo, agnello, verdure, funghi, l'immancabile semolino dolce, l'amaretto, il pavesino, la frittella di mela. Un Accademico di lungo corso ha (giustamente) segnalato l'assenza delle rane, in realtà previste dal ristoratore, ma escluse dal menu dal Simposiarca, Marco Brighenti, che ha comunque organizzato il convivio con la consueta professionalità.

VERCELLI

"Hotel Resort Il Convento - Ristorante Massimo" di gestione familiare, in cucina Giorgio Bonato. ●Via Hermada 3, Trino (Vercelli); ☎0161/801321; coperti 80+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e 1 ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica a cena. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pancake salati con perle di pesce con coppa di brut; frittatine assortite: rognosa, verde, cipolle; insalatina di porcini e cipol-

line di Ivrea al balsamico; giardiniera dello chef; uovo morbido in crosta di riso Venere su crema di patate al tartufo; arancini di panissa su crema di parmigiano; fritto misto di qua e di là del Po: rane, lumache, zucchini, cavolfiore, radicchio, carciofi e frittelle di semolino; frittelle di mele e amaretti pastellati.

I vini in tavola: Chardonnay 2019 (Pio Cesare); Barbera 2016; Nebbiolo 2018 (entrambi Silvio Grasso); Passito di Erbaluce 2007 (Cantina della Serra).

Commenti: Lo chef ha interpretato alla perfezione il tema, portando in tavola piatti in cui la tradizione è andata a braccetto con l'innovazione. L'uovo morbido in crosta di riso è da non perdere: un uovo in camicia, passato nella farina di riso nero e poi fritto in olio bollente. Gli arancini di panissa sono stati la rivisitazione frita del piatto tipico del territorio. Il fritto misto è stato proposto al di là dei tradizionali canoni piemontesi: con rane e lumache accompagnate da verdure e semolino. La Delegata Paola Bernascone Cappi ha spiegato la cottura frita: come è nata e come si è evoluta nel tempo. Il Simposiarca Paolo Gallo ha approfondito la storia della location e del paese di Trino.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambuco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrietti. ●Viale Italia, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: funghi porcini, scorzonera e zucchine fritte in pastella, acciughe impanate e fritte, sardine ripiene fritte, frittelle di baccalà; riso Carnaroli ai funghi porcini con gamberi rosa del mar Ligure; frittura di paranza; frittelle di mele renette con gelato alla crema.





LIGURIA segue

I vini in tavola: Rossese Doc 2019; Pigato Doc Vigne Veggie; Vermentino Doc Costa De Vigne (tutti Cantina Massimo Alessandri, Ranzo).

Commenti: Eccellente cena ecumenica, che ha permesso di percorrere la storia del fritto e dell'olio extravergine di oliva del Ponente albegnese. Equilibrio, armonia, bontà delle ricette proposte hanno entusiasmato i commensali e i nuovi Accademici Luisa Masutti, Monica Maurizio e Piero Presbulgo, che sono stati accolti in Delegazione pur in un momento così difficile nella storia del nostro Paese. Tutto ottimo, ma meritano una segnalazione il riso e il fritto di paranza, vanto della cuoca e del locale, ormai storicamente presente sempre in carta. Il servizio, gentile e preciso, e gli ottimi vini hanno completato la bellissima serata.



LOMBARDIA



BRESCIA- TERRE DEI FONTANILI

Ristorante "Sedicesimo Secolo" di B&G snc, in cucina Simone Breda. ● Via Gerolamo 4, Pudiano di Orzinuovi (Brescia); ☎ 030/5636125; info@ristorantesedicesimosecolo.it, www.ristorantesedicesimosecolo.it; coperti 30. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo e domenica sera. ● Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: royal di zucca ai carboni, robiola frita, porro e liquirizia; cannellone di frittata, anatra, pinoli e cipolla rossa in agrodolce; ricciola alla milanese, clementine e misticanza autunnale; frittella alle mele, zabaione e cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Le Morette Lugana Doc Benedictus 2019; Le Morette Bardolino Classico Doc 2018 (entrambi Valerio Zenato).

Commenti: Lo chef Simone ha egregiamente svolto il non facile compito di sviluppare un menu moderno

e creativo rispettando il tema della serata ecumenica. Sorprendente l'abbinamento della liquirizia a zucca e robiola. Piacevoli i vini dell'azienda agricola. Ambiente molto curato, spazi ampi e servizio preciso nel pieno rispetto dei protocolli anti-Covid. Quattro tempie più che meritati.



LODI

Ristorante "La Coldana" di Alessandro Ferrandi, in cucina Alessio Ramazzotti. ● Via Privata del Costino, Lodi; ☎ 0371/43172; info@ristorantelacoldana.it, www.lacoldana.com; coperti 90+70 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana in gennaio e 1 in agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mondegghilo; salva fritto non fritto su crema di scalogno e fichi al forno; pulpette de marisan su spuma di grana accompagnate dall'acqua di rilascio della melanzana; cervella fritte e cavolfiore nappato al burro; uovo cotto a bassa temperatura e fritto su letto di spinacino e cremoso di taleggio con dressing di alici e tartufo nero; fritada rugnusa con fuso di cavolo cappuccio all'aceto di mele; sciatt a Lodi (ripieno di pannerone); Krapfen fritto nello strutto e ripieno di crema di mela al forno e albicocca.

I vini in tavola: Valentino brut (Rocche dei Manzoni); Moscato (Elio Perrone).

Commenti: Per celebrare la riunione conviviale ecumenica, la Delegazione ha scelto questo affermato ristorante cittadino, posto in una bella cascina lombarda ristrutturata, a due

passi dal centro città, dove il giovane chef marchigiano si cimenta in varianti creative di ricette tradizionali e del territorio. Il menu è stato costruito nel pieno rispetto del tema dell'anno utilizzando differenti lipidi per le cotture (burro-strutto-olio di oliva-olio di girasole), ma anche nel rispetto del fegato e della salute. Nella soddisfazione generale, alcune portate hanno suscitato differenti reazioni fra entusiasmi e perplessità, in particolare il mondegghilo e il cavolo. Valido il Valentino brut a tutto pasto.



VALLECAMONICA

Ristorante "Al Resù" di Maria Grazia De Lorenzi, in cucina Greta Gemmi. ● Via Armando Diaz 25, Lozio (Brescia); ☎ cell. 335/315631, 393/9373721; merydelo@gmail.com; coperti 80+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura lunedì - giovedì (tranne luglio e agosto). ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittata di erbe selvatiche, crema al Silter Dop, riduzione di vino rosso e nocchie fritte; cono fritto al cacao, ripieno di crema ai porcini, carpaccio di luccio e polvere di cipresso; gnocchi di zucca e anguilla; crema di peperoni arrosto, porro croccante fritto e coriandolo; sfoglia di mela frita, spuma alla mela e ginepro e croccante alle mandorle sbabbiate.

I vini in tavola: Somnium 2016 Cias Negher in purezza (Agr. Valcamonica Artogne, Valcamonica); Elitè Chardonnay VSQ brut (Monchieri Losine, Valcamonica); Sessanea moscato d'Asti 2019 (Giulia Monastero Bormida).

Commenti: Piacevole sorpresa per gli Accademici, il ristorante sito nel comune di Lozio (975 m. slm), che presenta un panorama invidiabile sulle montagne camune, ma ancor più un connubio fra tradizione e ricerca culinaria, difficile da trovare in altri ristoranti siti in località al di fuori del grande traffico. La presentazione dei piatti, gli abbinamenti, talvolta arditi ma sempre logici ed equilibrati, rendono questo locale adatto alla degustazione dei prodotti locali e di alcune particolarità uniche. Gli Accademici hanno in particolare apprezzato la frittata di erbe selvatiche che, accompagnata dalla crema al Silter, presentava aspetti organolettici e olfattivi di primo livello.



TRENTINO - ALTO ADIGE



BOLZANO

Ristorante "Gasthof Kohlern" della famiglia Schrott. ● Località Colle 11, Bolzano; ☎ 0471/329978; info@hotelkohlern.com, www.kohlern.com; coperti 130+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio e Pasqua; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di spinaci e tuorlo d'uovo fritto; duetto di testina di vitello: classica (condita



con fettine di cipolla, aceto e olio) e fritta; erdäpfleblattln (fritelle di patate) con crauti; cordon bleu tirolese; raviolo fritto ripieno di frutta, gelato di panna acida con salsa di lamponi.

I vini in tavola: Haderburg Pas Dosè; Kastlet 2015 (Loacker); Passito Canthus 2016 (Colterenzio).

Commenti: Cena ecumenica interessante e ottima. Delicatissimo il flan; ottimo il duetto di testina di vitello; molto buone le frittelle di patate, contrastate dall'acidità dei crauti. Lo chef ha rielaborato un cordon bleu fatto con materie prime locali: la panatura con lo Schüttelbrot (pane secco di farina di segale) racchiudeva le sottili fettine di maiale con in mezzo il prosciutto dei contadini (affumicato) e il formaggio grigio (Graukäse) accompagnato dalla confettura di mirtillo e la ratatouille: delizioso. Magnifico il dessert, un friabile guscio di pasta, tipo frolla, fritta racchiudeva un fantastico gelato di panna acida e salsa di lamponi. I vini ben abbinati, grazie agli amici Andrea e Carlo che hanno organizzato la serata.



VENETO

ALTO VICENTINO

Ristorante "Locanda Perinella" dal 1993 Fratelli Perin, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947688, anche fax; hotel@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie indicativamente dal 26 dicembre al 6 gennaio e tutto il mese di agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di riso con acciughe, frittelle di riso con l'erba maresina, fiori di zucca fritti; frittatina con craterellus cornucopioides, porcino dell'Altopiano dei 7 Comuni fritto; melanzana fritta farcita con Asiago; fritto misto alla veneta; crema fritta alla vicentina; torta di pane fritta.



I vini in tavola: Blanc de Blancs Pérge metodo classico, Pas Dosè (Terre di Cerealto); Pinot Bianco bio Veneto bianco Igt 2019 (Monterosso); Breganze Vespaiolo Doc 2017 (Cà Biasi); Montebello Veneto Igt Durello passito 2015 (Cecchin).

Commenti: La cena ecumenica, causa emergenza sanitaria, è stata organizzata dal Simposiarca, il Delegato Renzo Rizzi, in un salone del locale osservando la normativa anti-Covid in vigore. Si inizia con i fiori di zucca fritti e le frittelle salate a base di maresina e sardina, classico street food vicentino, per poi passare a una frittatina con le trombette nere e un porcino fritto. Per primo, una melanzana fritta farcita con il formaggio Asiago dal gusto morbido e deciso. Come secondo, un ottimo fritto misto di pesce e per finire una magnifica crema fritta e una torta di pane fritta. Più che buono l'abbinamento piatto-vino, trattandosi di tutti vini del territorio.

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Rio Gere" della famiglia Bellodis, in cucina Nicola Bellodis. ●Località Rio Gere, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3434; ristorante.riogere@dolomiti.org, www.riogere.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio e tra ottobre e novembre; giorno di chiusura martedì (bassa stagione). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Dinners.

Le vivande servite: tempura di peperoni, funghi porcini, cipolle e cavolfiori; frittata Artusi con cipolla su misticanza, zucchine e formaggio su cappuccio, carafai di patate su letto di crauti; zuppa di porcini e patate;

filetto di trota di torrente con noccioline tostate; salmerino con le erbe aromatiche e finocchio croccante; carafai con miele di rododendro e marmellata di mirtillo rossi.

I vini in tavola: Lagrein rosé 2018 Dop; Piera Dolce Docg; Torchiato di Fregona Docg.

Commenti: In una splendida cornice, si è svolta la tipica cena ecumenica presieduta dai Simposiari Silvana Savaris Grasselli che ha festeggiato, con l'occasione, i 35 anni di salda e fedele appartenenza al sodalizio e da Paolo Bardin. Durante il convivio, i Simposiari hanno illustrato la storia della tempura portata in Giappone dai missionari portoghesi e i tipici fritti presenti nella cucina della conca ampezzana come i carafai, le frataies, i tirtel, lo smarn. È stata gustata la frittata tratta dal libro di Artusi che è stato celebrato, nel bicentenario della nascita, con una dettagliata narrazione della sua vita e della sua opera. Nota di merito a uno straordinario cuoco.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

"Trattoria da Nadae" di Gabriella e Mariuccia Borsetto. ●Via Garibaldi 371, Località Canale, Villadose (Rovigo); ☎0425/476082, cell. 349/2866159; info@trattoriadanadae.com, www.trattoriadanadae.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in gennaio e 15 giorni in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittata con i gamberetti; frittata con zucchine; tagliatelline in brodo coi fegatini; "bisatine" (anguillette) fritte con polenta;

bacallà "bertagnin" fritto; sorbetto al limone; torta di patate americane.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Venturin); Malbec della casa; Zibibbo.

Commenti: Per la cena ecumenica gli Accademici si sono affidati a questa trattoria di grande tradizione, soprattutto perché volevano gustare le sue famose "bisatine" fritte, che da troppi anni non mangiavano, e la voglia è stata del tutto soddisfatta perché, ancora una volta, le anguillette fritte a perfezione, croccanti e non unte, si sono rivelate all'altezza della loro fama. Più "normali" ma buoni gli altri piatti, così che meriti applausi hanno salutato la consegna del libro dell'Accademia a Gabriella e Mariuccia Borsetto al termine della cena che ha visto anche la presentazione del nuovo Socio Luigi Marangoni.

VERONA

Ristorante "La Canonica" di Lollo's group, in cucina Saimir Xhaxhaj. ●Via Valerio Catullo 11, Verona; ☎0454/732625; info@ristorantelacanonica.it, www.ristorantelacanonica.it; coperti 30+22 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: foglia di sedano bianco in tempura; fritto di testa di gambero rosso; frittata con patate, zucchine e cipolla; frittata alle erbe; spaghetti Mancini con grana padano, pepe di Sichuan e tartare di gamberi rossi; ombrina con broccolo romano, burrata e acciuga del Cantabrico; tiramisù al tartufo.

I vini in tavola: Volkados Balestri Valda; Soave Castelcerino Filippi Doc 2017.

Commenti: La celebrazione della cena ecumenica si è svolta presso un locale, situato nel centro storico della città, che ha accolto l'intera Delegazione, in un ambiente elegante e moderno. La splendida cucina a vista ha permesso agli Accademici di ammirare l'arte della preparazione dei piatti, in armonia con il tema dell'anno. La consegna delle spillette di appartenenza a Carlo Boyancé e a Edda Delon, ha reso ancor più suggestiva e importante la serata. La relazione, di grande spessore culturale, è stata predisposta e presentata dall'Accademico Morello Pecchioli.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

Ristorante "Bolognese" di Daniele e Cristian Gavagni, in cucina Massimiliano Giannone, Andrea Aiello. ● Galleria 2 Agosto 1980 4, Bologna; ☎051/248293; ristbol@libero.it, www.ristorantebolognese.it; coperti 100+35 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 1°-31 agosto; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stecchi alla petroniana; crescentine con salumi e formaggi; donzelle ripiene di acciughe salate dall'Artusi; cotoletta alla bolognese con contorno di verdure; crema fritta; sfrappole.

I vini in tavola: Merlot Corte d'Aibo (Montevoglio); Lambrusco Il Settefilaro di Aljano (Scandiano).

Commenti: La cena ecumenica ha segnato la ripresa delle riunioni conviviali, in perfetta osservanza dei protocolli anti contagio, e ha visto una ventina di partecipanti radunati per gustare il menu proposto dal Simposiarca, la Vice Delegata Cristina Bragaglia che li ha anche brevemente intrattenuti. Il tema "fritto" (per di più tra dolce e salato) non è mai semplice da trattare, ma lo staff del locale si è messo alla prova di buona lena superandola per la soddisfazione dei commensali. Particolarmente graditi lo stecco alla petroniana, la cotoletta alla bolognese e la crema fritta. Ca-

atteristico il locale con le sue volte a vela di mattoni a vista; da segnalare, infine, il servizio molto professionale e cortese.

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "L'Osteria" di Maria Luisa Matonti, in cucina mamma Matonti. ● Via Circondaria 48/G, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/637259, cell. 349/5167702; marialuisamatonti@gmail.com, www.losteriacorreggio.it; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto 15 giorni centrali; giorno di chiusura lunedì, martedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto e polenta fritta con formaggi: gorgonzola, parmigiano reggiano, stracchino, taleggio, pecorino e culatello Dop di Zibello 24 mesi e culaccia di prosciutto; verdure pastellate: salvia, cipolla, crocchette di patate; cappelletti in brodo; cotoletta di pollo, patate fritte; fragole, kiwi, mele, ananas, limone.

I vini in tavola: Prosecco PPV; Pignoletto Sette Lune brut Doc Centovigne Doc; Sorbara Doc (Cantina sociale Limidi Soliera Sozzigalli e Rolo); Lirico rosé (Cantina sociale, San Martino in Rio).

Commenti: Cena ecumenica alla presenza di 26 convenuti, tra cui l'Assessore attività economiche del comune di San Martino in Rio, Luisa Ferrari; il Direttore generale della Cantina di Limidi Soliera Sozzigalli e Rolo, dottor Facchini, che ha chiarito, con una lectio magistralis, i vini e i loro abbinamenti con le pietanze servite. Il DCST Emilia Barbolini ha spiegato il volume sul tema dell'anno, indicando ricette e fonti storiche. Il Delegato Veroni ha distribuito le



mascherine personalizzate della Delegazione e ha premiato la titolare Maria Luisa Matonti per l'eccellente riunione conviviale.

CESENA

Ristorante "Ponte Giordano" di Guglielmo e Giada Giorgi, in cucina Massimiliano Righetti. ● Via Palmiro Togliatti 1945, Mercato Saraceno (Forlì Cesena); ☎0547/96581, fax 0547/96636; amministrazione@pontegiorgi.it, www.pontegiorgi.it; coperti 250+250 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crescioncini, erbette e zucca e patate; piadina pizza e salvia fritta; affettati e lardo; frittatina; cappelletti verdi ai porcini; il gran fritto; erbette alla contadina; zucca al tegame; semifreddo agli agrumi.

I vini in tavola: Vensamè Ancestral; Albarara Albana Docg; Scett Rubicone Sangiovese Igt (tutti Tenuta Santa Lucia); Moscato spumante dolce (Santero).

Commenti: Il tema della cena ecumenica è stato commentato dai Consulitori Liliana Babbi e Marco Dalla Rosa che, con dovizia di particolari e notizie interessanti, hanno affrontato l'argomento sotto l'aspetto storico-culturale e tecnico-scientifico. Ottima Simposiarca Lilli Babbi. Molto apprezzato il menu, con profumi e

sapori di una volta. Un trionfo è stato il gran fritto, veramente bello e ottimo nei sapori dei vari e numerosi ingredienti. Durante la serata si è svolto il passaggio della campana da Gianluigi Trevisani, che ha retto con passione e competenza la Delegazione per 5 anni, creando un clima di grande amicizia, a Claudio Cavani. Un momento molto commovente.

FAENZA

Ristorante "Frankie" di Alessandro Galeati, in cucina Alessandro Miroballo. ● Viale Alfredo Baccharini 42, Faenza (Ravenna); ☎0546/0660145, cell. 329/1054393; info@frankiefiorrentini.it; coperti 20+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura la sera (aperto solo su prenotazione). ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: wafer di parmigiano, marmellata piccante di pomodorini, finocchietto selvatico, frittella di capasanta con prugna salata e polvere di capperi, pizza fritta con bufala campana Igp affumicata, crema di pomodori secchi ed estratto di pomodoro crudo; passatelli fritti con gamberi marinati in aceto di tonno affumicato, estratto di pomodoro crudo; uovo alla carbonara con spaghetti di riso fritti; cotoletta di tonno con pera e zenzero; majo al basilico, insalata autunnale; gusto italiano in tazza; cannolo giramondo; foglio fritto, spuma di ricotta di bufala, scaglie di cioccolato fondente e scorze di viaggio.



I vini in tavola: Prosecco d'Asolo (Tenuta Amadio); Riesling (Rieffel); Etna rosso (Cantina Calcagno).

Commenti: Il tema "Fritti, frittate e frittelle" è stato magistralmente interpretato dallo chef Miroballo che da pochi mesi attira i palati più fini al ristorante. Il fritto ha fatto da protagonista, ma in modo leggero e sorprendente. Degni di nota la frittella di capasanta; i passatelli fritti, rinfrescati da gamberi marinati in salse fresche di basilico e pomodoro; la frittata, proposta con una carbonara di uovo cotto a bassa temperatura con pasta di riso soffiata e fritta, da frantumare e degustare insieme all'uovo; la cotoletta di tonno ha chiuso la cena in modo superlativo. Le relazioni delle Accademiche Samorini, Tampieri e Graziani hanno dato all'ecumenica un tocco di classe.

IMOLA

Ristorante "Valsellustra" di Gianluca Barzagli. ● Via Valsellustra 16, Casalfumane (Bologna); ☎0542/684073, cell. 328/2487051; valsellustra@hotmail.it, www.ristorantevalsellustra.com; coperti 80+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittate della tradizione con porri e zucchine; garganelli con sugo alle polpette; pollo fritto al curry con salsa speziata; cotolettine di maiale con melanzane fritte; crema fritta.

I vini in tavola: Pignoletto (Isola); Radice, Lambrusco di Sorbara Doc; Leclisse, Lambrusco di Sorbara (Paltinieri).

Commenti: Gli ampi spazi del ristorante hanno ospitato gli Accademici imolesi per l'annuale appuntamento con la cena ecumenica. La ritualità della riunione conviviale ha rispettato appieno le attese culturali dei numerosi commensali, grazie ai molteplici quadri informativi enunciati sul tema del fritto, tra una portata e l'altra, da parte della professoressa Cinzia Astorri, suscitando interesse e curiosità nutrizionistiche. Non sono mancati gli approfondimenti sui piatti serviti, con riguardo ai tipi di cottura diversificati anche in relazione agli ingredienti e agli oli e agli strutti. Al termine, non è mancato il ringraziamento al gestore Gianluca Barzagli per cibo e servizio.



MODENA

Ristorante "Paddock" di Vincenzo e Mimmo, in cucina Giuseppe Iacarusso e Mirko. ● Viale Terra delle Rose 1, Pozza di Maranello (Modena); ☎0536/1752910; info@ristorantepaddock.it, www.ristorantepaddock.it; coperti 150+150 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana dopo il 6 gennaio e 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica a cena. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di bacchella; polenta fritta con lardo di Colonnata; polpette fritte di verdure e salsiccia; gnocco fritto con prosciutto crudo e mortadella; frittate di spinaci e di bietole; frittata di cipolla all'aceto balsamico; zucchine fritte; funghi porcini fritti; misticanza di insalate; tortelli fritti al savor; frittelle di mele e crema pasticciera; misticchine.

I vini in tavola: Trebbiano (Il Gherlo-Corte Manzini); Lambrusco di Sorbara (Primevo, Villa di Corlo); Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (Corletto, Villa di Corlo); Marsala secco; Grappa Nonino.

Commenti: Cena ecumenica con la presentazione del libro *Fritti Frittate e Frittelle* da parte del Delegato Baraldi con distribuzione a tutti gli Accademici. Prima della cena è stata presentata la nuova Accademica Gloria Ruggerini. Simposiarca è stata Guglielmina Fantuzzi. Gli ampi spazi della sala

superiore hanno permesso di rispettare appieno le norme e prescrizioni previste dal decreto. L'ottima presentazione dei piatti, accompagnata dal giusto vino, ha fatto trascorrere una magnifica serata agli Accademici.

RAVENNA

Ristorante "Marchesini" di Valerio Marchesini, in cucina Giuseppe Utili. ● Via Mazzini 2, Ravenna; ☎0544/212309, cell. 346/9416774; prenotazioni@ristorantimarchesini.com, www.ristorantimarchesini.com; coperti 70. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiore di zucca in tempura con mozzarella e acciuga; olive ascolane; sformatino di fagianella con salsa al Marsala, porro fritto e mozzarella in carrozza; stricchetti al San Daniele e zucchine croccanti; cotoletta di vitello alla parmigiana e tartufo nero con verdure pastellate; cotolette di agnello; frittelle lievitate alla ricotta e uvetta, pinoli e crema all'arancia.

I vini in tavola: Lambrusco Vino Frizzante (Cantine Ceci); Sangiovese Superiore "Amarcord d'un ross"; Rosato extra dry Viola (Trerè, Faenza).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica, nel rispetto delle norme vigenti imposte dalla pandemia, con i dovuti distanziamenti e mascherine, è stata aperta dalla relazione

dell'Accademico Francesco Donati sul tema annuale. La cena, allestita dallo chef Giuseppe Utili, ha fatto emergere la tradizione romagnola soprattutto con la cotoletta di vitello, con le cotolette di agnello e con le frittelle di ricotta. A fine convivio, il Delegato ha espresso ai gestori e allo staff l'apprezzamento degli Accademici sia per la qualità della cena che ha rievocato flashback, sensazioni e profumi della cucina romagnola, sia per il servizio, l'accoglienza e il rapporto qualità-prezzo.

RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Controcorrente" di Controcorrente Srl, in cucina Alessandro Lerario. ● Via XXV Luglio 23, Morciano di Romagna (Rimini); ☎054/988036, cell.329/8367494; info@ristorantecontrocorrente.com; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: croccante di riso soffiato fritto, carpaccio di ricciola con salicornia alla maionese di tartufo; cassoncino di polenta fritto ripieno di polpa di granchio e guacamole; arancino panato; fritto con anima di brodetto dell'Adriatico su letto di brodetto; baccalà al latte, fritto in tempura su letto di demi glace infusa di crema di crostacei e fiore di zucca fritto; gelato all'ananas e zenzero; bigné fritti ripieni di crema di latte alle fave di Tonka su letto di crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Almadira 2019, Rebola e Famoso metodo Charnat; Libera 2019, Rebola in purezza; Passito 2019, Rebola passita (tutti dell'Azienda Agricola e Agrituristica I Muretti Montescudo - Monte Colombo).

Commenti: Cena ecumenica all'insegna dell'innovazione. Riccione e Cattolica non vantano tradizione di pietanze fritte. Il fritto di pesce è recente, a uso turistico. Apertura culturale con relazione sulle caratteristiche biochimiche della frittura e sulle interazioni neurosensoriali olfattive, visive e gustative del fritto, poi cena con piatti non comuni per il territorio. Delicata il croccante, carpaccio di spigola che ha deliziato tutti gli Accademici. Molto gradito il cassoncino di polenta. Tanti complimenti, ma meno successo per l'arancino. Eccellente il baccalà in tempura, strepitosi i bigné fritti con crema inglese degustati in religioso silenzio. Confronto con lo chef, ringraziamenti alla relatrice.



TOSCANA

EMPOLI

Ristorante "Molo73" di SAGRE snc di Emanuele Sabatini e Riccardo Agresti, in cucina Emanuele Sabatini. ●Via Tosco Romagnola 112, Empoli (Firenze); ☎0571/1603084, cell. 335/1427619; info@molo73.it, www.molo73.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di alici di lampara, gamberessa e gianchetti con giardiniera del Molo73 e maionese alla senape; riso Carnaroli, mazzancolle, porcini e carciofini in frittura; cuore di baccalà pastellato, fagioli zolfini e rosmarino; gelato al pinolo fatto in casa, Moscato Asti e zucchero filato.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene millesimato (Contador); Blanquette de Limoux (Vergnes); Vermentino Villa di Coiano bio Igt.

Commenti: Il Delegato Massimo Vincenzini ha aperto il convivio ricordando il significato e i valori dell'Accademia nonché della stessa cena ecumenica. La serata, ben organizzata dalla Simposiarca Carla Giovannelli, ha avuto il suo momento culturale con la nutrizionista Luisa De Risi che ha parlato del fritto, illustrandone le caratteristiche nutrizionali e gli accorgimenti per renderlo meno dannoso per la salute. Le pietanze a base di pesce dello chef Emanuele Sabatini sono state molto apprezzate e ben servite dallo staff; altrettanto apprezzato l'ottimo abbinamento di vini curato dal sommelier e responsabile di sala Riccardo Agresti. La serata si è svolta nel rispetto delle normative anti-Covid.

SIENA

Ristorante "Cantinale" della fattoria di Monteriggioni sas. ●Strada delle Torri Cimate 2, Monteriggioni (Siena); ☎0577/306015; info@cantinale.it; co-

perti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 gennaio - 28 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di zucchini, fonduta di pecorino e zucchini fritte; cartocci di verdure fritte; arancini di riso alla zucca gialla ripieni di ragù di cinta senese; fantasie di frittata; baccalà fritto con insalata di finocchio, arancia e olive; frittelle di mele con crema profumata alla cannella.

I vini in tavola: Della Fattoria Castello di Monteriggioni 2016.

Commenti: I numerosi Accademici hanno potuto apprezzare un menu originale che ha attinto dalla tradizione anche di altre regioni. Un plauso particolare al cartoccio di verdure e al baccalà.



MARCHE

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO

"Trattoria Sardella" di Otello Carloni e figlio. ●Via Trave 105, Ancona; ☎071/898218; info@trattoriasardella.it, www.trattoriasardella.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì, mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittate con salsiccia, pomodoro, verdure; frittelle di formaggio e fiori di zucca; prosciutto di casa, salame e ciauscolo; gnocchi al ragù; tagliatelle fatte in casa al ragù; fritto misto di carne e verdure; cantucci.

I vini in tavola: Rosso Conero.

Commenti: Cena ecumenica all'insegna del fritto. Con il Simposiarca Simone Mascioni si è scelta la Trattoria Sardella, un classico nel panorama anconetano. Si è iniziato con un bell'antipasto di frittate e frittelle, realizzate secondo la più sana tradizione; ottimo il prosciutto ben stagionato, esaltanti le tagliatelle e gli

gnocchi, vera specialità della casa. Il fritto non ha ben soddisfatto le aspettative: per quello che doveva essere il piatto principale, un po' limitato nella varietà e nella modalità di frittura. Nel complesso, tuttavia, una bella serata, con numero limitato per rispettare le disposizioni, conclusasi con un'ottima dissertazione dell'Accademico Pandolfi.

ASCOLI PICENO

Ristorante "Desco" di Il desco srl (di Nives Nespica). ●Via Vudacilio 10, Ascoli Piceno; ☎0736/250757, cell. 335/6888488; info@ildescoristorante.it, www.ildescoristorante.it; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Diners.

Le vivande servite: lolly pop di quaglia (crocchetta di quaglia frita); pallottine di cacio e ova in brodo di gallina (polpettine fritte di ricotta e uova aromatizzate al limone); fritto misto ascolano (cotoletta d'agnello, olive ripiene, zucchini, cremino e mela in pastella); bomboloni alle creme.

I vini in tavola: Pecorino spumantizzato Le Merlettaie (Cantina Ciù Ciù); Rosso Piceno Dop biologico (Cantina S. Giovanni); Moscato Mosatell di Stefano Antonucci (Cantina S. Barbara).

Commenti: Gli appetitosi manicaretti hanno conquistato l'unanime, entusiastico giudizio positivo, preparati dal giovane chef Roberto Brosolini, mirabilmente diretto dalla città di Ascoli Piceno è nota per la cucina del fritto, con il rinomato "fritto

misto all'ascolana" che, oltre alle famose olive all'ascolana, conosciute in tutto il Pianeta, vi comprende anche la costoletta di agnello, le zucchini, i cremini. Il tutto ha costituito il secondo piatto che ha visto la richiesta di "bis" da parte di diversi commensali. Molto gradite le "pallottine cacio e ova in brodo di gallina". I vini hanno piacevolmente accompagnato le diverse portate, con abbinamenti coerenti.

FERMO

Ristorante "Damiani e Rossi trattoria a mare" di Aurelio Damiani e Ornella Rossi, in cucina Aurelio Damiani. ●Viale Gramsci sud, conc. n. 29, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/674401, cell. 335/5224454; damianierossi@libero.it, www.damianierossi trattoria.com; coperti 25+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza frita e farcita; carciofi fritti; frittelle di borragine; coppe maritate; baccalà in pastella con zucca gialla marinata; frittata alla cipolla rossa di Pedaso e sapa; risotto Riserva San Massimo al rosmarino con animelle di agnello fritte e polvere di agrumi; frittura di agnello, vitello e coniglio con biete saltate; bomboloni con crema alla cannella.

I vini in tavola: Verdicchio brut Ste', Verdicchio dei Castelli di Jesi; Back to Basic Sangiovese al naturale; Mossatell mosto di Verdicchio (tutti Cantina Santa Barbara).

Commenti: Strabiliante prova di Aurelio Damiani (premio Nuvoletti



2020), in occasione della cena ecumenica, il quale ha interpretato il tema ben oltre le già alte aspettative. Il menu ha rappresentato la migliore rassegna dei fritti della tradizione del Fermano, accompagnata da prodotti tipici quali la cipolla rossa, la sapa, il riso e le verdure. Molto graditi frittata, risotto e fritti di carne. Il distanziamento e la divisione in tavoli separati non ha minimamente inficiato lo spirito accademico e di amicizia che ha pervaso la riunione conviviale, rendendo anche per questo memorabile la serata. La Simposiarca Anna Maria Ciciretti ha relazionato sull'importanza e ruolo del Centro Studi.



UMBRIA

PERUGIA

Ristorante "Altromondo" della famiglia Castellani. ● Via Cesare Caporali 11, Perugia; ☎ 075/5726157, cell. 380/1503437; altromondo.ristorante@gmail.com; coperti 70. ● Parcheggio zona pedonale; ferie 1° gennaio, Ferragosto, Natale; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: i fritti: arvolto, baccalà, laschina del Trasimeno, fiori di zucca e zucchine pastellate, mozzarella, suppli di riso bianchi; frittata con la cipolla, frittata con il tartufo; torello perugino alla ghiotta con verdura cotta; strufoli; cestini d'uva.

I vini in tavola: Mon Père (Carini); Montefalco rosso 2017 Doc; Trebium 2019 Doc (entrambi Antonelli).

Commenti: Nel ricco menu, accuratamente concordato dalla Simposiarca Marilena Moretti Badolato, si confermano cavalli di battaglia del ristorante, locale storico dei Futuristi umbri, il morbido baccalà fritto, la saporita laschina del lago Trasimeno, i profumati suppli, l'ovolina di mozzarella. Sotto le antiche volte sapientemente da poco restaurate, nel cuore del centro storico cittadino, si caratterizza per i suoi piatti di tradizione locale, tra cui ancora una volta il torello alla perugina, ricoper-



to da una salsa "ghiotta" di rigaglie, proposto, nella rivisitazione odierna, con l'utilizzo della carne di vitello. Molto apprezzati i vini, buono il servizio al tavolo.

SPOLETO

Ristorante "La Fontanella" di gestione familiare, in cucina Onorina e Gaetano Lupacchini. ● Via Flaminia km 117,500 Frazione Acquaiura 18, Spoleto (Perugia); ☎ 0743/54120; coperti 30+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì pranzo. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti, suppli, affettati, bruschette all'olio e alle verdure, frittata al tartufo; cotolete di agnello fritte e lombatina di vitello frita; patate fritte; torta alle castagne; zuppa inglese; tiramisù ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Trebbiano spoletino (Perticaia); rosso di Montefalco.

Commenti: Il locale è un punto di riferimento dal 1951. Ottima scelta delle carni accompagnate da patatine fritte che contraddistinguono il menu della casa. Frittata al tartufo ai massimi livelli: facile scegliere questo locale per il tema della serata. Cucina familiare sana e tipizzata sia da primi tradizionali sia dai dolci fatti in casa, buonissimi. L'Accademico relatore Diego Lorenzo Longo, sempre disponibile e prezioso, è stato capace, in una decina di minuti, di presentare

vita, carattere e opere di Pellegrino Artusi nel bicentenario della nascita.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA

Ristorante "Villa Euchelia Resort" della famiglia Miele, in cucina Pietro Miele. ● Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎ 0776/799829, fax 0776/777128, cell. 393/8789236; info@villaeuchelia.it, villaeuchelia.it; coperti 80. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai (è consigliabile prenotare). ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: frittate con pasta e verdure; zeppola di baccalà; polenta frita; culaccia di maiale nero; crespella ai funghi prataioli; filetto di maiale in crosta; dolce; ciambelle della casa; struffoli.

I vini in tavola: Spumante Kius Pas Dosé; Capolemole (Marco Carpineti Rosso).

Commenti: Durante la cena ecumenica, con portate a tema, è stata an-

che servita, a cura della famiglia Fraioli, una degustazione di olio locale "colle Fraioli" con pane abbrustolito; spremitura ottenuta a freddo a poche ore dalla raccolta, consentendo al prodotto caratteristiche chimiche, organolettiche e intensità aromatica di qualità eccellente.

ROMA EUR ROMA APPIA

Ristorante "Al Ristoro degli Angeli" di Elisabetta Girolami e Ivo Menichelli, in cucina Rajib Gosh. ● Via Luigi Orlando 1, Roma; ☎ 06/51436020; info@ristorantedegliangeli.it, www.ristorantedegliangeli.it; coperti 46+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, sabato e domenica aperto anche a pranzo. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: foglie di salvia e di basilico, fettine d'arancia, anelli di cipolla pastellati e fritti e piccoli suppli, fiore di zucca con mozzarella di bufala di Amaseno e alici, fritto in pastella di riso; fritto misto con animelle e cervello d'abbacchio e carciofi con contorno di sedano crudo; filetti di baccalà e ricotta fritti con contorno di finocchi crudi; frittata di maccheroni (da maccheroni alla puttanesca), frittata di cipolle e frittata senza uova di patate e broccoletti; frittelle di mele; bombette con marmellata di visciole.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg (Agricola Althea, Vittorio Veneto); Riflessi, Circeo Doc bianco 2019; Capitulum



LAZIO segue

Moscato di Terracina Doc passito 2017 (entrambi Cantina Sant'Andrea, Borgo Vodice).

Commenti: Dopo la presentazione della serata e del menu da parte del Delegato di Roma Eur e il saluto della Delegata di Roma Appia, Elisabetta ha ampiamente illustrato la propria interpretazione del tema ecumenico, mentre Ivo ha recitato, con grande maestria, alcune poesie in dialetto romanesco dedicate ai fritti, riscuotendo unanimi consensi. Giudizio finale più che lusinghiero, specie se rapportato alla difficoltà del tema e al fatto che tutti i fritti siano stati rigorosamente confezionati in casa e cotti esclusivamente in padella, così come impone la tradizione. L'Accademica di Roma Eur Tiziana Marconi Martino de Carles, membro del CST, ha presentato il volume del tema dell'anno.



ABRUZZO

AVEZZANO DELLA MARSICA

Ristorante "Marsica" di Angelo Bianchi. ● Via Martiri di Capistrello 11, Luco dei Marsi (L'Aquila); ☎ 0863/528497, cell. 339/4101944; ristorantemarsica@yahoo.it, www.ristorantepizzeriamarsica.it; coperti 80+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante;

ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di fritti: crocchette di patate del Fucino, salvia e verdure pastellate, fiori di zucca, gnocco fritto e perditempo; frittatina di riso allo zafferano della Vallelonga; polenta "refritta" con sugo luchese; filetto di San Giovanni pastellato con crema di peperoni e contorno di barquette di patate marsicane, sfornatina di verdura "rifritta"; frittelle di patate con pera al Montepulciano d'Abruzzo.

I vini in tavola: Vini e spumanti della Cantina del Fucino.

Commenti: Lo chef Angelo ha proposto e realizzato un menu perfettamente in sintonia con il tema. Ottimo l'antipasto. Plauso pieno per il riso biologico, mantecato con lo zafferano della Vallelonga e poi fatto a frittata e accompagnato da tipica fonduta. A stretta tradizione, polenta ottenuta dalla farina "roschia" propria del Mulino Luchese, fatta rapprendere per essere poi "refritta" con aglio, olio e peperoncino, condita con sugo di salsiccia e spuntature "costine di suino". "Sua maestà il baccalà" spugnato, infarinato e fritto, servito con una vellutata di peperone rosso. Per finire, un dolce che rende omaggio al tubero locale: frittelle di patate.

CHIETI

Ristorante "Canadese" di Franco Musa. ● Via Stazione Caldari 11, Ortona (Chieti); ☎ 085/9032135; coperti 180. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: borragine in pastella, frittata di patate e peperoni, frittata di cipolle, pallotta cace e ova; zuppa di legumi e verdure con pane croccante; uovo all'occhio di bue e pizza frita; costatina di agnello impanata; formaggio filante, cipolle in agrodolce, insalata valeriana, noci e melone; torta al Montepulciano; crespelle e cavicioni con scrucchiata.

I vini in tavola: Tor dell'Elmo vino spumante brut (Togni Spa, Serra San Quirico); Rosa di Bosco rosato Igp 2019 Colline Pescaresi (Vinicola Bosco Nestore, Nocciano); Moscato passito Igt 2015 Colline Pescaresi (Ciavolich azienda agricola, Loreto Aprutino).

Commenti: "Non è vero che friggendo i cibi se ne aumenta il potere calorico e l'incidenza del colesterolo: se ben fatta, e in Abruzzo c'è la ricchezza dell'olio extravergine di oliva, l'unico che tiene bene il punto di cottura in frittura, quest'ultima non presenta inconvenienti nutrizionali": così il dottor Corrado Pierantoni, nutrizionista ed endocrinologo, ha sfatato un mito duro a morire aprendo la cena che ha avuto la benedizione di Monsignor Emidio Cipollone, Arcivescovo di Lanciano-Ortona. I piatti, usciti dalle sapienti mani di Carmela Catena, hanno reinterpretato una tradizione che in Abruzzo risale a secoli di cucina popolare, accostando la sperimentazione agli umili manciaretti dei contadini.

SULMONA

Ristorante "Spazio Ristorante" di Pingue sas, in cucina Anna Maria di Fonte, Filomena Rosatone, Anna-paola Zavarella. ● Via Lamaccio 2, Sulmona (L'Aquila); ☎ 0864/206000, cell. 335/7174568; coperti 150. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura aperto solo su prenotazione. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cartoccio di fritti, strapazzata con zolle di aglio rosso di Sulmona; tris di bon bon su julienne di cavolo rosso e crauti all'agro; zuppa imperiale; primo sale castellato; costolette di agnello del Genzana fritte; orapi di montagna; mele fritte alla cannella; scrippelle abruzzesi.

I vini in tavola: Vini della Cantina Margiotta di Pratola Peligna.

Commenti: Quasi a esorcizzare questo momento, la cena ecumenica ha visto la partecipazione di molti Accademici e ospiti. Interessante la relazione dell'Accademico Febbo sul tema dell'anno, con note storiche e inedite; Simposiarca il Delegato. Sono stati consegnati: il distintivo d'argento a Paola Pelino e le insegne ai tre nuovi Accademici Aliprandi, Pacella e Santilli. Il postulante Gianvincenzo D'Andrea, Vice Presidente nazionale dell'ISAL, ha illustrato le iniziative svolte ad aiutare i malati di dolore cronico. La riunione conviviale è stata un piacevole excursus tra i cibi fritti della tradizione locale, facendo riassaporare sapori dimenticati.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "La Cantina dei Compari" di Sergio Colombo, anche in cucina. ● S.S. 647 Fondovalle del Biferno - Contrada Covatta, Riapalimosani (Campobasso); ☎ cell.338/7885435; sergi.colombo69@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiu-

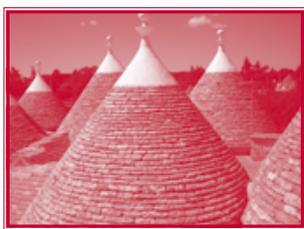


sura lunedì, martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: panzerotto di ricotta, pizzetta frita al pomodoro, melanzane con ricotta salata e pomodorini, baccalà fritto, frittata di zucchine e cipolla, rotolo di mortadella, zucca frita con rucola, pane in carrozza, pizza di granone e friarielli, "laccio e patate"; orecchiette al pomodoro con caciocavallo, parmigiano e pancetta; arrosticini con insalata mista; frutta di stagione; e graffe.

I vini in tavola: Petriera rosso Cabtabbo (San Martino in Pensilis).

Commenti: Bella riunione conviviale per una cena ecumenica improntata al massimo rispetto delle norme anti-Covid che, però, non hanno condizionato il clima di allegria e amicizia che ha caratterizzato la serata in un ambiente informale, ma caldo e accogliente. Ricco il menu e buona l'interpretazione dello chef, da sempre avvezzo a immergere, in oli e grassi diversi, cibo fritto di ogni tipo, dagli antipasti ai dolci per la piena soddisfazione degli Accademici. Simposiarca di turno, alla sua prima esperienza, la brillante Laura Potito; il relatore Maurizio Mastropietro ha trattato il tema dell'anno con riferimenti all'influenza neuroemozionale del fritto. Grande la soddisfazione del Delegato.



PUGLIA

BARI

Ristorante "Terranima" di Vanessa Conte. ●Via Putignani 213-215, Bari; ☎080/5219725; info@terranima.com, www.terranima.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pettoline, polenta frita, varietà di panzerottini, bocconcini di patate aromatizzate alla menta, sgonfiotti di ricotta,



lampascioni in pastella; ciceri e tria; frittura di paranza con merluzzetti, zanchette, trigliette e seppioline; varietà di frittate; dita degli apostoli con mandorle e ricotta farcita con marmellata.

I vini in tavola: Verdeca; rosato di Negroamaro; Primitivo di Gioia del Colle (tutti Selezione Terranima).

Commenti: La cena ecumenica della Delegazione, organizzata dall'Accademico Daniele Argentieri, si è svolta in un clima di grande serenità, e nel pieno rispetto delle necessarie misure di sicurezza. Il momento conviviale è stato preceduto da una breve, ma densa e dotta conversazione di Carla Pasculli, Vice Delegata e DCST, circa il tema gastronomico dell'anno. Tema che è stato ampiamente ripreso e rispettato dal menu. Sono quindi stati molto apprezzati da tutti gli squisiti panzerotti e la fragrante frittura di pesce; passando attraverso un primo piatto che è un

classico della tradizione pugliese: i ciceri e tria.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "Baglio Carta" di Giovanni Ruffino. ●Contrada Bosco Falconeria Sp 17, Partinico (Trapani); ☎091/8789279; baglio@bagliocartaruffino.it, www.bagliocartaruffino.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: caponata di melanzane, zucca in agrodolce, olive condite, panelline, cazzilli di patate; cotolette di melanzane; caciocavallo semistagionato; salaminio nostrano; pomodori secchi ripieni; frittata di patate e cipolle; maccheroni con ciliegino, salsiccia e melanzane dorate; arrosto di vitello con cipolla di Tropea crispy; patate al forno; frutta di stagione; pignolata con il miele.

I vini in tavola: Donnagisa Nero d'Avola Igt Terre Siciliane (azienda agricola Lo Giudice).

Commenti: La Simposiarca Adele Crescimanno ha introdotto la cena con una magistrale relazione su Fritti, frittate e frittelle. Con cenni storici e con l'ausilio di immagini (da far venire l'acquolina in bocca), ha presentato pietanze relative ad antipasti, primi, secondi e dolci coniugandone gli abbinamenti rispettivamente alle festività religiose o alle tradizioni del territorio. Buono il servizio ai tavoli e ben organizzato nel rispetto del distanziamento interpersonale.

VAL DI NOTO

Ristorante "Antica Osteria 'U Suliccenti" della famiglia Baglieri, in cucina Santino Baglieri. ●Via Aprile Madre 3, Rosolini (Siracusa); ☎0931/859935, cell. 339/3143724; santinobaglieri@hotmail.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili a novembre; giorno di chiusura domenica sera e martedì (ottobre-maggio). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panino alla parmigiana; tris di ravioli fritti (al carrubo, di farina di timilia, al limone) su tappeto di salsa verde e melagrana; tagliere con frittate di broccoli, porri, ricotta e prezzemolo; filetto di maiale fritto allo speck; insalatina di pesca e basilico frita; lasagnetta al pistacchio.

I vini in tavola: Menamàra (G.V.A. Canicatti).

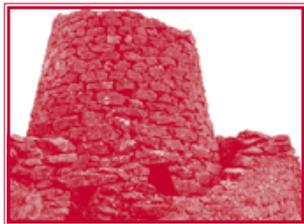
Commenti: Cena ecumenica con tutto il ristorante in esclusiva. Adeguato distanziamento e presidi sanitari; personale disponibile e attento ad assicurare un'accoglienza familiare e premurosa. Il tema dei fritti, bene illustrato nella recente pubblicazione accademica, particolarmente goloso, si presta



SICILIA segue



ad addolcire l'attuale temperie: dimenticare gli affanni pur mantenendo ragionevole prudenza. Cucina casereccia con qualche guizzo d'inventiva, come nel caso dell'arancia frita del benvenuto. Eccellente il maialino dei Nebrodi allo speck. Buono il vino, un Nero d'Avola da uve surmature leggermente appassite, con cui si è brindato con l'auspicio di un futuro migliore per tutti.



SARDEGNA

SASSARI SILKI

Ristorante "Al Corso" di Salvatore Malduca, anche in cucina. ●Corso Vittorio Emanuele 127, Ittiri (Sassari); ☎ 079/442765, cell. 348/6992550; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di

chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelline di carciofi freschi; verdure miste in pastella fritte: melanzane, cavolfiore, zucchine, fiori di zucca; carpaccio di filetto di maiale affumicato con carciofi freschi, rucola, pecorino e bottarga; ravioli di ricotta e carciofi, con carciofi, pecorino e bottarga; culungiones di patate, formaggio e menta, con pomodoro e basilico; animelle di vitella fritte; frittelline di cervella di vitella; polpettine di carne di vitella fritte; patate novelle fritte; favette trifolate; tumbarelle fritte; origliette di Pattada con miele di corbezzolo.

I vini in tavola: Vermentino Tuvaoes; Cagnulari; Tokaterra; (tutti Cantina Cherchi di Usini).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un ristorante di grande tradizione, nel quale il gestore Salvatore Malduca ha affrontato con entusiasmo il tema dei fritti nel rispetto delle tradizioni locali. La cena è stata organizzata con grande attenzione e con riguardo alle disposizioni in materia di salute. Il tema del fritto è stato affrontato

con particolare richiamo alle tradizioni della cucina delle zone interne della Sardegna con utilizzo di materie prime di stagione. Ottime tutte le preparazioni, servite tempestivamente e con grande professionalità dal personale di sala. Particolare apprezzamento hanno riscosso le frittiture degli antipasti, abbondanti e alla giusta temperatura.



EUROPA

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Al Faro" di Loredana Pia Bordogna, in cucina Pierfranco Abbondio. ●Riva Paradiso 36, Paradiso (Lugano); ☎0041/919809928; alfarofuturistoranti.com, www.alfaroparadiso.ch; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cartocchetto di aole fritte e frittelle "del Faro"; gambero in pastella con frutto della passione; calamarata soffiata con mousse di baccalà e pomodoro al lime; filetto di triglia al panko e lampone; bocconcino di tonno con maionese all'acciuga; sua "maestà" la moeca (secondo tradizione); fiore di zucca agli scampetti su cime di rapa ripassate al peperoncino; risotto con gamberi di Mazara del Vallo e funghi porcini fritti; primizie d'autunno in dolce tempura di lago; cannolo siciliano (secondo noi).

I vini in tavola: Franciacorta Docg Satèn (Corteaura); Sicilia Grillo Doc Grillo Parlante 2018 (Fondo Antico).

Commenti: La serata "ecumenica" si è svolta "Al Faro", dove gli Accademici sono stati accolti da Loredana Pia Bordogna, ristoratrice di lungo corso, proveniente da una delle famiglie simbolo della ristorazione in Ticino. Il menu è stato studiato dallo chef Pierfranco Abbondio con i Simposiari Frey e Ghirlanda, utilizzando prodotti di prima qualità. Tutto il menu è stato all'insegna delle varie tipologie e tecniche del

friggere. La serata è stata suddivisa tra piatti della tradizione marinara italiana e dei laghi insubrici. Lo stesso chef Abbondio ha illustrato, tra una portata e l'altra, queste varie tecniche e il perché vengano utilizzate nelle varie tipologie di piatti. Convivio riuscitissimo.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

Ristorante "Italico" di Franco e Maico Campilongo, Kristjan D'Angelo, Giuseppe Errico, Michael Oliverio, Stefano Ranieri, Jacobo Ramos, Manuel Neri, in cucina Kristjan D'Angelo. ●341 California Ave, Palo Alto (San Francisco); ☎001415/6504739616; info@italicorestaurant.com, www.italicorestaurant.com; coperti 110+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura mista di pesce; frittelle di pane di pizza con stracciatella burrata e prosciutto di Parma 24 mesi; ravioli fatti in casa con spinaci, ricotta e pomodoro; pollo fritto con rucola e pomodori; bomboloni.

I vini in tavola: Franciacorta (Camosi); Greco di Tufo 2018 (Tenuta del Meriggio); Trasar 750 (Rosset Terroir); Si Fa Sol, Moscato d'Asti, 2018 (Scagliola).

Commenti: Un drappello, in rappresentanza della Delegazione, si è recato nella Silicon Valley (circa un'ora da San Francisco) per celebrare la cena ecumenica. Il locale, scelto dal Simposiarca Paolo Zannetti, è un punto fermo della gastronomia italiana della regione della Baia. Grazie all'ampio dehors, sono state garantite tutte le regole di sicurezza dettate dalla situazione vigente. Giudizi molto positivi degli Accademici sui cibi e vini serviti. A fine serata, il Delegato ha presentato il guidoncino Accademico a uno dei proprietari, Michael Oliverio.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Pinerolo
Paola Martina

LOMBARDIA

Milano Navigli
Angelica Cicogna Mozzoni

VENETO

**Bassano del Grappa-
Altopiano dei Sette Comuni**
Fabio Anversa

Padova
Roberto Mirandola

MARCHE

Ascoli Piceno
Lorella Di Sante

CALABRIA

Area Greca-Terra del Bergamotto
Emira Dal Moro

SICILIA

Palermo Mondello
Accademico onorario: Giovanni Lo Giudice

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Violette Christine

IRLANDA

Dublino
Donato Scioscioli

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino
Fabio Antonello

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Davide Muzio

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Davide Barca ● Luigi Carlini ●
Gabriele Corte ● Leonardo Schrikker

NUOVE LEGAZIONI

ESTONIA

Tallinn
Legato: Luca Tagliaretti
(trasferito da Francoforte)

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto
in Rovereto e del Garda Trentino

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Ginevra Cavina Boari *(da Bologna)*

VARIAZIONE INCARICHI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Vice Delegato: Renzo Pedevilla
Consulatore: Simone Ciaglia

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima
Consulatore: Matteo Dante Gismondi

SICILIA

Palermo Mondello
Consultori: Girolamo Cusimano ●
Lupo Massimiliano Manfredi

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Alessandria
Mario Dell'Aquila ●
Paolo Tarony Saisi de Châteauneuf

Novara
Diego Boca

LIGURIA

La Spezia
Paolo Barbieri

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Heinrich Plunger

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia
Sandro Scarpa ● Mario Stramazzo

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Armando Rinaldi

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima
Claudio Benedetti

Riccione-Cattolica
Maurizio Parma

TOSCANA

Livorno
Alberto Bevilacqua

SICILIA

Enna
Paolo Savoca

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



A strong and cohesive Academy

by **Paolo Petroni**

President of the Academy

A year full of worries, anxiety and questions draws to a close, but there is a glimmer of hope for rebirth.

We're in a red zone: highest risk, maximum lockdown. **The setting: a 200-metre stretch of road in the inner suburbs of an important Italian city.** Well-trafficked: not the shadow of a chance to find parking. On the corner there's a pizza slice eatery, open for carry-out and home delivery, doing a brisk trade. Next are a newsagent and tobacconist, a ladies' hairdresser, a real estate agency, a large sporting goods shop, a perfumery, a laundry, an apothecary, a café-bar, a deli, an optician, a splendid shop selling various creams and soaps, and an electrician. **All open, as per current regulations.** Let's cross the road. A macrobiotic shop, a florist, a shop specialising in coffee, a greengrocer's, a food shop, a bike mechanic, a barber's, a chemist's with annexed flotilla of semi-masked customers in front, a bank, and - there it is! A women's fashion shop, sternly and

sadly shuttered. Completing the street's offerings are a baker and another café. All told, **24 open shops, except the wretched outcast selling clothes. This is not an imaginary street**, dreamt up for the purposes of this article. It is simple reality. Evidently the virus only threatens those who covet the new autumn-winter apparel and shoe collection.

The rules often appear arbitrary and leave us unsettled

However, jokes aside, **if anyone could explain the rationale behind such forms of discrimination**, which bring many fields of business to their knees, **we would be willing to accept these restrictions with more conviction.** We all know that, facing a fearsome foe, we must exercise caution and good sense; but these rules, which seem arbitrary and appear unsupported by any data, leave us unsettled. In particular, there has been a **dogged campaign** against the sector closest to our hearts: **that of restaurants and tourism in general** - an enormous network **representing 13% of our GDP.** Sanitised restaurants, restricted walking paths, masks,

customer lists, distance between diners, 6- and then 4-person maximums per table, total maximum occupancy signs, closure at 6! Expenses, sacrifices, useless efforts, a sector in tatters. As we go to the press, there is talk of completely closing restaurants on Christmas and Boxing Day. And as if that weren't enough, as an additional gift they impose a curfew of 10 PM even for New Year's Eve. Again, the rationale eludes us. If the rules are in place and the numbers of diners are already limited, why go on a power trip with even more nonsensical impositions?

Finding solutions to fight the disease while sparing the economy and socialisation

What is the link between these restrictions (let us also mention the ban on Midnight Mass) and reduced contagion? And this inflexible strategy of **lumping restaurants with bars, imposing one-size-fits-all closing times, is patently absurd.** These are two different worlds, with different clienteles and practices. Given that the virus appears in no hurry to die off while cures and vaccines seem a long way off, one would think it necessary to find solutions with some degree of rational basis, which would allow containment of the epidemic without pulverising a nation's economy and social habits. One may forget that Italy contains 8,000 municipalities, including minuscule ones (the smallest has a mere 34 inhabitants). How to justify forbidding travel between municipalities? How can we be denied basic freedoms such as visiting our loved ones, grandparents, partners, fiancés? **How long will the culture freeze last?** No museums, theatres, cinemas - no art? No school? No university? **If we don't find clear, logical, reliably empirical solutions, we will pay dearly.** It's pointless for authorities, gover-



Florence, the Uffizi closed



nors and mayors to pass responsibilities back and forth like hot potatoes, or consider **deploying the army in our streets** (best avoided, considering the existence of over 300,000 law enforcement agents in addition to the Municipal Police forces). Soldiers in the streets **fully equipped for warfare**, with fatigues, flak jackets, assault rifles, quick-draw leg-holstered pistols and truncheons are more useful for patrolling the streets of Kabul than Milan. What's the point of fining a homeless person asleep in an arcade for being out after 10 PM? If they want to rake in the cash, I suggest visiting **the homeless encampment which gathers every evening under the porticoes in front of our Academy's headquarters**. Stimulus payments, handouts, payment deadline extensions of a few months or even days, or eviction or layoff postponements are merely palliative. How long are we planning to continue like this? A month? Two, three? And what next? Assuming we'll have to coexist with the virus for quite a while yet, we should figure out **a moderate solution which, based on solid information, draws a balance between health, safety, freedom, socialisation, the economy and culture**.

Good news: Restaurant Guides are being discussed again

The 66th edition of the **Michelin Red Guide** has been launched: via streaming, obviously, and following an anomalous year during which no serious restaurant assessments were possible. Judgements should therefore be presumably back-dated to 2019, hence the confirmation of all eleven 3-starred restaurants en masse. 2-starred restaurants also remain rather static, with three new entries: Davide Oldani of **D'O di Cornaredo** (Milan), Matteo Metullio of **Harry's Piccolo in Trieste** (founded by Arrigo Cipriani in the 1970s) and Rocco

De Santis of **Santa Elisabetta in Florence** (only after retaining 1 star for a year). A record year for the Tuscan **Enrico Bartolini**: his new star for Poggio Rosso in Castelnuovo Berardenga gives him 9 Michelin stars overall, making him the world's fourth most-starred chef. Finally, 27 restaurants gained their first star, for a total of 323 restaurants.

*Michelin is youth-oriented:
16 of the 27 newly starred chefs
are under 35*

The Guide's strong focus on youth is noteworthy: indeed, of the 27 newly minted stars, 16 went to chefs under 35 years of age. We must also note the permanent closure of Davide Scabin's **Combal.Zero in Rivoli** (Turin), de facto already closed since February. A new development since the previous edition is the "**green star**" intended to reward chefs' ecological commitment. It is not completely clear what this refers to, but it apparently tends to indicate the use of produce from home gardens, family growers, organic farmers and sustainable agriculture.



Italy's Gambero Rosso (Red Prawn) Guide has lost its numbered and graded assessments

The 31st edition of the **Gambero Rosso Guide to Italy's Restaurants** is now out, reviewing 2,650 venues. Considering the *annus horribilis*, numbered and 'graded' reviews are gone: no failing marks, therefore. Symbols - forks, prawns and bottles - remain, rating excellence from one to three. Four have won their third fork: Andrea Aprea, chef of **Vun** in the Park Hyatt Milan; Giuseppe Mancino of **Piccolo Principe** in



the Grand Hotel Principe di Piemonte in Viareggio; and the Romans **Glass Hostaria** by Cristina Bowerman and **Imago** in the Hotel Hassler, with Andrea Antonini.

Academicians feel part of one large family

These days, the Italian Academy of Cuisine is admirably responding to the adversities enumerated above. **Truly exceptional, and superior to those of previous years, are our foreign Delegations' and Legations' activities** marking the **V Week of Italian Cuisine in the World**. The many seminars, round tables and conferences likewise held in collaboration with our diplomatic network and Italian Cultural Institutes were well attended and greatly appreciated. In Italy too, many initiatives are being organised, aiming to encourage Academicians' lively participation in interesting events **connected with the upcoming Christmas holidays and local culture** more generally. **Above all, the clear and strong desire for togetherness is palpable, and there is a profound sense of belonging, of being Academicians.**

*Knowing that there is a family
of almost 8,000 people can be
a comforting point of reference*

In these difficult times, including psychologically, which inflict **social deprivation anxiety** on some, knowing that there is a Delegate, a group of people at work, from the Secretariat to the Editorial Office; knowing that each month one can read our magazine and stay informed through our newsletter; knowing that there is a family of almost 8,000 people and a Delegation full of friends, **can provide comfort and a reliable point of reference**, with the awareness that soon we will finally be able to meet again. In this hope, dearest Academician friends, I wish you and your families a Merry Christmas and the best of health.



AN ACADEMY FOR PANETTONE

See page 6

The desire to defend the authentic artisanal product has recently given rise to the Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (Academy of the Masters of Sourdough Yeast and Italian Panettone). Over thirty Italian bakers have joined. Associates have agreed upon an official recipe with certain mandatory ingredients: fresh eggs, fresh butter, flour from Italian mills, Italian candied fruit, sugar, Italian honey and high-quality dried fruit. Pre-made products and chemical flavourings are forbidden.

FROM BOTERO TO BULIMIA

See page 8

Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, takes the work of painter and sculptor Fernando Botero as a starting point for focusing on eating disorders: excess weight, bulimia and anorexia. Food is indispensable for life, but imbalances between starvation and abundance in today's world have not yet been resolved.

A SWEET LITTLE MIRACLE

See page 10

Delicious even by itself, zabaione (sweet wine custard) can also enrich other desserts. Its origin stories are often partly embellished, explains Turin Academician Elisabetta Cocito. In 1533 a similar dessert was served chilled at the court of Catherine de' Medici, and the best-known recipe seems attributable to Bartolomeo Stefani, cook to the Gonzagas of Mantova in the 17th century, who suggested adding cinnamon.

ORIO VERGANI WITH TOSCANINI IN BUSSETO

See page 12

The Academy's Honorary President Giovanni Ballarini reproduces a text by Orio Vergani, then a young rookie journalist, following Toscanini on his visit to the places loved by Verdi. Vergani, a traditionalist, always wrote with a pen, and his progressively widening left margins reveal his character: an urge to seek renewal, also evident in his foundation of the Academy.

PHONE-CARD FOOD

See page 14

Food is a salient part of Italy's cultural heritage and image worldwide. Its depiction on pre-paid phone cards was a marketing mechanism capable of promoting our country's gastronomic abundance, excellence and variety. Though limited in time and scope, asserts Messina Academician Attilio Borda Bossana, the scheme introduced the narrative of food as culture to a vast public.

TALE OF THE TOAST

See page 16

Toasting was assuredly born with and for wine. Pescara Academician Gianni Di Giacomo tells the tale of the toast, through myth, history, poetry and music, from the depictions of toasts on Sumerian monarchs' clay tablets to the most famous toasts celebrated in opera.

HOME COOKING TODAY: PLACES AND CULTURES

See page 18

In Pellegrino Artusi's bicentennial year, his cuisine lives on in the most diverse ways and places. Alberto Capatti, Honorary Academician for Lariana, is the scientific director of CasArtusi, and wonders: where is Artusi today? And in developing the theme of 'Artusi after Artusi', he has sought his traces in supermarkets, beginning with a chance encounter with a tray of ravioli alla rustica ('peasant-style' ravioli) in the pre-cooked food section of a Whole Foods in New York.

OIL FROM POVE DEL GRAPPA, THE 'OLIVE BASIN'

See page 19

Olive trees, the source of a prized extra-virgin oil, dot the landscape of Pove del Grappa, a small town in the foothills of Monte Grappa. Olive cultivation is first attested there in 1263, as recorded in the property inventory of Ezzelino da Romano, a powerful landowner at the time. The church accorded it great importance as a source of lighting and for ritual purposes. Abandoned for years, olive cultivation resumed in the 1980s, and in 2001 Pove del Grappa olives obtained PDO status.

SPONGATA: SYMBOL OF PEACE AND BETROTHAL

See page 22

Spongata is a particularly symbolic sweet, redolent of Yuletide warmth with its preparation rituals and spiced, aromatic fragrance. With a short-crust exterior, it is filled with honey, candied orange peel, almonds, walnuts, pine nuts, nutmeg, cinnamon, cloves, apple jam and toasted bread. Every family in Lunigiana had its own closely guarded recipe.

CHRISTMAS FRITTERS

See page 24

The typical putizza or gubana now star on Mitteleuropäische Christmas tables, but the most characteristic Christmas sweets in Friuli Venezia-Giulia and Istria were once the leavened fritters called fritole, present in Italy's north-east since the Roman colony of Aquileia was founded in 181 B.C. Gorizia Delegate Roberto Zottar presents their current recipe.

LENTILS: THE 'FOOD OF THE POOR'

See page 26

A sine qua non for New Year's Eve dinners because they symbolise health and prosperity, lentils had long replaced animal proteins in peasant diets. Perhaps more by chance than intent, explains Padua Academician Giancarlo Burri, all regions of Italy, especially in the south, still use lentils in traditional pasta dishes, winter soups, summer salads with rice or emmer, and baked preparations.

PDO FIGS FROM THE COSENTINO

See page 28

Rustic and resilient, the fig has its largest expanse in Calabria, thanks to its particularly favourable climate. Dried figs have long been considered the 'bread of the poor'. From this area originate the PDO figs of the Cosentino (the territory around Cosenza) which include dried cultivated figs: golden, soft, sweet and with a long shelf life.

SAFFRON GROWN ON THE MORENICHE HILLS OF GARDA

See page 30

This area of rare beauty, south of Lake Garda, boasts a particularly pure crop of this multifaceted condiment. Experts define this saffron as intense, warm, oriental and faintly spicy; cooks adore it and use it creatively, revelling in its colour and aroma.

THE POMEGRANATE: A NATURAL HEALTH-GIVING TREASURE

See page 32

Its ruby-red seeds, concealed within its peel, represent vital energy and have imbued the pomegranate with more symbolic significance than any other fruit. Delicious and invaluable in the kitchen, it symbolises fertility, abundance and regeneration. The Veneto region, explains Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, is rich in recipes involving the pomo granato ('grained apple').

WHEN SARDINIAN SWEETS ARE BEJEWELLED WITH GRAPES

See page 34

In autumn, Sardinian sweets are bedecked with jewels, explains Gian Paolo Cossu, Paris Montparnasse Academician. This is the season for pabassa ('raisins' in the Sardinian language) and saba, a dense liquid having the consistency and sweetness of honey, made by lengthily cooking and refining unfermented grape must, indispensable for preparing many autumnal Sardinian sweets, including tilliccas and su pane 'e saba (saba cake).

FOOD STANDARDS AND THE CRUCIAL CODEX ALIMENTARIUS

See page 36

Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, describes the purposes of the *Codex Alimentarius*. It is not properly a code - a systematic sequence of legal norms - but it delineates a Commission formed in 1963 through a collaboration between the FAO and the WHO (World Health Organization) aimed at establishing food production standards and guidelines to regulate food commerce and guarantee consumer safety irrespective of food origin.

DINNER IN THE TIME OF COVID-19

See page 38

The explosion of the pandemic, with its consequent necessity for lifestyle changes, has led scholars of human behaviour and even ordinary civilians to wonder whether this experience will modify our daily worldview. The pandemic has caused the WHO to call for healthy eating habits, as they may play a decisive role in strengthening immune responses.

OIL AND ITS PRICES

See page 39

Rome Delegate Gabriele Gasparro sheds light on the price differences between various extra-virgin olive oils on the market, and explains the characteristics justifying a higher price. It's a matter of quality: Italian oil, made from hand-picked olives grown on widely-spaced trees, is assuredly more prized than Spanish or Tunisian oil.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti