

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

NOVEMBRE 2021 / n. 342

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
SILVIA DE LORENZO, LUCA DONZELLI, FLAVIO DUSIO,
GABRIELE GASPARRO, ANNA LANZANI, PAOLO LINGUA,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,
LUCIO PIOMBI, ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, GIUSEPPE TRINCUCCI,
RINALDO VIGNATI, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



EDITORE

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



PERIODICO MENSILE

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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommarario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA 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
"Natura morta con frutta" (1601-1605)
di Caravaggio, Denver Art Museum

Focus del Presidente

3 Il nuovo premio intitolato
a Gianni Fossati
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Cibo e suoni:
dal Futurismo a oggi
(Rinaldo Vignati)



6 Giornata Mondiale della Pasta
(Andrea Vitale)

Tradizioni • Storia

7 Trimillennaria farinata
(Paolo Lingua)

8 La cucina "borghese"
di Madame de Pompadour
(Giuseppa Benelli)



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



Territorio ● Turismo ● Folklore

- 10** Profumata e preziosa trifola
(*Elisabetta Cocito*)



- 12** Fideghina
(*Luca Donzelli*)
- 14** "Il solito" di un insolito Borges
(*Anna Lanzani*)
- 16** Carrubo e fico d'India:
le piante del Gargano
(*Giuseppe Trincucci*)
- 18** La manna:
"candida lacrima del frassino"
(*Antonio Ravidà*)
- 19** Bergamini e stracchini
(*Lucio Piombi*)
- 20** Il miele del Monte Grappa
(*Giancarlo Saran*)

Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

- 23** La zucca: buona e generosa
in cucina
(*Morello Pecchioli*)



- 26** I piani di cottura a induzione
(*Roberto Zottar*)

- 28** Il diospiro kaki, frutto degli dei
(*Giancarlo Burri*)

- 30** Mele e strudel:
un binomio perfetto
(*Alessandro Abbondanti*)

Ristorazione e Cuochi

- 32** Cucinare stanca
(*Gigi Padovani*)

Salute ● Sicurezza ● Legislazione

- 34** Il caffè senza caffeina
(*Flavio Dusio*)



- 37** Sugar tax sulle bevande
(*Gabriele Gasparro*)

Il Santo del Mese

- 38** L'11 novembre si festeggia
San Martino di Tours

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Riunione del Centro Studi
"Franco Marengi"
42 Riunione CT e DCST
43 Eventi e Convegni delle Delegazioni
Calendario Accademico
53 Accademici in primo piano
54 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Il nuovo premio intitolato a Gianni Fossati

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Si aggiunge al ricordo
di chi ha fatto grande l'Accademia.*

Nella sua lunga storia, l'Accademia ha sempre ricordato, attraverso le sue attività, coloro che hanno contribuito, in vari modi, a farla diventare grande. Al nostro fondatore **Orio Vergani** è stato dedicato il premio più importante, l'unico, fino a oggi, a prevedere una somma di denaro. Dopo un periodo nel quale, in verità, aveva un po' perso il suo smalto, con il premio dato al **Commissario Montalbano**, e quindi ad **Andrea Camilleri** e **Luca Zingaretti**, è iniziata una serie di riconoscimenti a persone ed enti di grande spessore, che ha avuto un notevole riscontro mediatico. Due altri premi sono stati intitolati ai nostri fondatori: il premio **Dino Villani** e il premio **Massimo Alberini**. Ricordo bene quella mattina di tanti anni fa, quando, nel corso di una determinante Consulta che si tenne all'hotel Salera di Asti, oggi purtroppo scomparso, organizzata dall'indimenticato **Giovanni Gorìa**, si alzò Villani e lanciò l'idea di dare un premio a un prodotto artigianale da tutelare. In quella stessa occasione, la Consulta (su mia proposta) deliberò di adottare l'attuale distintivo tondo con il tricolore al posto di quello ovale con forchetta e coltello. Il premio dedicato a Massimo Alberini, presente con i fondatori al Diana nel luglio del 1953 e poi Vice Presidente d'onore, è invece più recente ed è assegnato, a nome della Delegazione, a esercizi commerciali che hanno fatto la storia della cucina e dei prodotti del luogo.

*Il premio Nuvoletti ricorda un altro
grande Presidente, a lungo chiamato "rifondatore"*

A un altro grande Presidente, a lungo chiamato "rifondatore" per il ruolo avuto nella rinascita della vita accademica, è stato intitolato il premio **Giovanni Nuvoletti**, dedicato a chi abbia contribuito alla valorizzazione della buona tavola regionale. Ma sono da ricordare anche il premio che per molti anni la battagliera e appassionata **Elena Pepe** ha supportato a ricordo del marito **Ettore Pepe**, che per un periodo degli anni '80 è stato Segretario del Consiglio di Presidenza, indirizzato a quella Delegazione che nell'anno aveva svolto attività particolarmente brillanti. Per un certo numero di anni è stato assegnato anche il premio **Luigi Volpicelli**, fondatore e poi Delegato della im-



portante Delegazione di Roma, dedicato alla Delegazione che aveva realizzato il più bel menu dal punto di vista grafico. Infine l'Accademia ha intitolato ai loro ideatori, il Centro Studi "**Franco Marengi**" e la Biblioteca "**Giuseppe Dell'Osso**".

*Gianni Fossati sarà sempre nella memoria
di tutti noi e di chi verrà dopo di noi*

Questo lungo ricordo della storia accademica è stato fatto per presentare l'ultimo premio che il Consiglio di Presidenza ha appena approvato: quello intestato al Vice Presidente Vicario **Gianni Fossati**, scomparso nei primi terribili giorni del *coronavirus* (e le cui spoglie non hanno trovato ancora pace), dedicato al giornalista della carta stampata che, con i suoi articoli, ha contribuito alla conoscenza e alla valorizzazione della cucina italiana. **Si tratta del secondo premio che ha come oggetto una somma di denaro oltre a un pregevole attestato.** Appena comunicato, esso ha subito suscitato unanime apprezzamento non solo da coloro che hanno conosciuto Fossati personalmente, ma anche da chi nella vita accademica ha avuto modo di apprezzarne le qualità umane e professionali. **Già diverse candidature stanno giungendo in Segreteria** e contiamo di assegnare il premio Gianni Fossati 2021 nei primi mesi del prossimo anno. Così Gianni, assieme agli Accademici che abbiamo ricordato, sarà sempre presente nella memoria di tutti noi e di chi verrà dopo di noi.



Cibo e suoni: dal Futurismo a oggi

di Rinaldo Vignati
Università di Bologna

*“Quello che udiamo mentre mangiamo gioca un importante ruolo nel godimento complessivo dell’esperienza di cibi e bevande”
(Charles Spence).*

Uno degli aspetti più originali della **cucina futurista immaginata da Marinetti e Fillia** è stato quello della sinestesia, ossia **dell’abbinamento del gusto con altri sensi**. Sia l’olfatto (stimolato con profumi diversi da quelli provenienti dal cibo), sia il tatto sia, soprattutto l’udito, devono essere coinvolti nelle esperienze gastronomiche. Tra le ricette de *La cucina futurista* si trova, per esempio, il **“pesce coloniale... mangiato al rullo continuato di tamburo”** oppure la **“carne cruda squarciata dal suono di tromba”** o, ancora,

l’**“insalata poliritmica”** (foglie di lattuga non condita, datteri e chicchi d’uva mangiati mentre si aziona una scatola che sprigiona ritmi musicali). L’*aerovivanda*, formula ideata da Fillia, prevede che mentre la mano destra porta alla bocca olive nere, cuori di finocchio e chinotti, la sinistra “sfiora leggermente e ripetutamente il rettangolo tattile” ricoperto di carta vetrata, seta e velluto. Contemporaneamente, “i camerieri spruzzano sulle nuche dei commensali un *conprofumo* di garofano mentre giunge dalla cucina un violento *conrumore* di





Ricerche di neuroscienziati sottolineano il contributo di sensi diversi alla percezione dei cibi

Ancor più di queste creazioni, che nella maggior parte dei casi sono invenzioni ludiche di stampo trimalconesco, il contributo dei sensi diversi dal gusto alla percezione dei cibi è stato sottolineato dalle ricerche di psicologi e neuroscienziati. **Il principale studioso in questo campo è Charles Spence.** In particolare, nell'articolo *Eating with your ears* (in "Flavour", n. 3/2015), ha descritto le numerose, e spesso trascurate, interazioni tra gusto e udito: "Quello che udiamo mentre mangiamo gioca un importante ruolo nella nostra percezione della *texture* di un cibo e nel godimento complessivo dell'esperienza di cibi e bevande".

Tornando al punto di partenza, i piatti citati (e altri che in questa rassegna, forzatamente sintetica, non hanno potuto entrare), così come le ricerche di Spence, consentono di ripensare al tema dell'"attualità" della cucina futurista in termini diversi da quelli su cui è stato tradizionalmente impostato. Grazie a essi, **la cucina futurista non può più essere rigettata come un'invenzione priva di senso**, una fantasia poetica del tutto slegata dalla vera cucina, o al massimo accettata come un'eccentrica *boutade*. Anche se le sue formule non si prestano, nella maggior parte dei casi, a una diretta ripetibilità, il "ricettario" di Marinetti e Fillia **è da considerare come un serbatoio di idee** espresse in modo provocatorio, **di invenzioni avanguardistiche da cui è possibile trarre ispirazione.**



motore di aeroplano insieme a una *dismusica* di Bach".

I futuristi inventano neologismi per indicare l'affinità tra i cibi e altre stimolazioni sensoriali

I futuristi inventano i neologismi di "**conprofumo**", "**contattile**", "**conrumore**", "**conmusica**" e "**conluce**" per indicare i rapporti di affinità tra i cibi e altre stimolazioni sensoriali, mentre i neologismi di "**disprofumo**", "**distattile**", "**disrumore**" indicano i rapporti di complementarità tra cibi, profumi, sensazioni tattili e suoni. Per lungo tempo, tali proposte sono rimaste ignorate o considerate stravaganze: nella migliore delle ipotesi, fantasie poetiche prive di utilità e applicabilità pratica. **Negli ultimi decenni**, invece, vi sono stati **diversi tentativi di creare piatti in cui sensi diversi dal gusto vengono sollecitati.** La dimensione sonora, in particolare, è stata coinvolta - a volte ingenuamente, a volte con originalità e consapevolezza - nella creazione di un piatto. Vari chef hanno elaborato **proposte gastronomiche incentrate sulla stimolazione dell'udito e sull'abbinamento tra gusto e suoni.**

Molti celebri chef abbinano suoni e sapori

L'esempio più celebre è forse *Sound of the sea* di **Heston Blumenthal** ("The Fat Duck", Bray), un piatto che deve essere

mangiato indossando le cuffie di un Ipad dal quale arrivano i suoni di una colonna sonora marina. Uno dei più celebri chef italiani, **Massimiliano Alajmo** ("Le Calandre", Rubano, Padova) **ha abbinato suoni e sapori nel dessert Vibrazioni - gioco al cioccolato 2018** nel quale gli auricolari restituiscono al commensale i rumori che egli stesso produce e che i sensori posti sotto il piatto hanno catturato. L'obiettivo, afferma lo chef, è quello di "calarsi nella materia prima, rallentare, recuperare il ritmo del respiro, prendere coscienza del tempo". *Napule è*, di **Nino Di Costanzo** ("Daní Maison", Ischia), riunendo in un dessert tutti i simboli che identificano Napoli, include gli auricolari con i quali ascoltare la celebre canzone di **Pino Daniele. Gong è un dolce di Pietro Leeman** ("Joia", Milano), servito al tavolo con l'accompagnamento, per l'appunto, del suono di un gong. Una scelta che facilmente si espone al sarcasmo (è soprattutto questo piatto ad aver indotto il critico **Valerio M. Visintin** a dire che Leeman, più che come chef, meriterebbe di essere ricordato come "il più grande umorista svizzero dei nostri tempi"). In effetti, si tratta di un genere di proposta in cui il confine con la *boutade* estemporanea è molto labile: **la disponibilità del commensale a farsi "provocare" è ingrediente essenziale per la riuscita.**

In giro per il mondo si trovano poi vari esempi di ristoranti (dai prezzi in genere proibitivi per i comuni mortali) in cui **la cena è posta al centro di uno spettacolo fantasmagorico, nel quale intervengono stimolazioni di tutti i sensi** (per esempio, l'"**Ultraviolet**" di Shanghai o il "**Sublimotion**" di Ibiza).



Giornata Mondiale della Pasta

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Lo scorso 25 ottobre, i pastai italiani hanno partecipato all'evento con un'iniziativa benefica.

Come sappiamo, la pasta non è solo uno dei piatti simbolici del nostro Paese ma **uno degli alimenti più amati in tutto il mondo.**

Le sue origini sono antichissime e si attestano attorno all'anno Mille e nel corso dei secoli l'evoluzione dei suoi ingredienti e dei suoi formati è stata incessante. Abbiamo pasta lunga o corta, secca, ri-

piena, all'uovo, di semola di grano duro, di semola integrale, di grani antichi, di legumi. La superficie può essere liscia, ruvida o rigata e ognuna di esse si sposa con una diversa tipologia di cottura, sugo o condimento.

La pasta porta sulle tavole l'energia dei carboidrati

La pasta porta sulle tavole l'energia dei carboidrati, il gusto dei condimenti più disparati (dai mari ai monti), la gioia di un pasto tradizionale che ci fa sempre sentire "a casa", la quint'essenza del *comfort food* e, naturalmente, se consumata

nelle giuste porzioni, reca una considerevole fonte di benessere per il corpo e per la mente.

Noi italiani ne consumiamo più di 20 chili l'anno a testa e il nostro Paese è ancora **leader mondiale nella produzione** con circa 3,9 milioni di tonnellate annue, di cui circa 2,4 vengono esportate (principalmente nel Regno Unito, in Germania, in Giappone e Francia) tanto da essere diventata **un alimento globale** e ampiamente apprezzato al di fuori dei nostri confini.

Questa sua "dimensione" viene celebrata **il 25 ottobre di ogni anno con il "World Pasta Day"**, evento creato nel 1995 dai pastai dell'Unione Italiana e dell'International Pasta Organization, in cui il punto sui consumi e la produzione nel settore viene affiancato da altre iniziative sociali/educative/divulgative.

Quest'anno, l'evento si è posto l'obiettivo di aiutare i meno fortunati

Quest'anno, oltre a essere stato evidenziato **il boom dei consumi generati dalla pandemia** nel 2020, l'evento si è posto l'obiettivo di aiutare i meno fortunati **attraverso donazioni dei pastai italiani alle Caritas** di Napoli, Milano, Roma e Palermo. L'iniziativa benefica è stata denominata **#Haveagoodpasta** e in concreto, per ogni foto di un piatto di pasta che è stata condivisa dagli aderenti il giorno 25 ottobre sui social, sono stati donati dai pastai italiani 300 piatti di pasta ai più bisognosi.

È fuor di dubbio quindi che, al di là di qualsiasi ricetta, quantità e presentazione, il 25 ottobre la nostra amata pasta ha fatto ancor più bene del solito!





Trimillenaria farinata

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Un piatto simbolico del territorio ligure dalle origini molto antiche.

A Genova, in particolare nei piccoli negozi tra i "carruggi" (stretti vicoli che caratterizzano il centro storico), si colgono **le insegne con la scritta sciamadda, termine dialettale che sta per "fiammata" e che indica la produzione al forno di farinata**, panissa, fritti e ripieni. Una caratteristica tutta genovese. Ci si può fermare a fare acquisti o anche a mangiare (in piedi, dato il poco spazio). Erano, sino a più di mezzo secolo fa, i punti di riferimento degli scaricatori portuali che mangiavano solido anche alla mattina, prima di recarsi sui moli. Tra i prodotti spicca appunto la farinata, un piatto che è simbolico nel territorio di tutta la regione e che richiede una preparazione semplice da descrivere ma assai difficile da realizzare se non si è padroni alla perfezione dei pochi passaggi.

Una preparazione semplice da descrivere ma assai difficile da realizzare

Per quattro ore si tiene a bagno mezzo kg di **farina di ceci** in un litro e mezzo d'acqua nella quale sono stati scolti due cucchiaini di sale fino. Al termine, con una spatola si schiuma in superficie e quindi si aggiunge un buon bicchiere di **olio extravergine d'oliva**. Il composto va versato poi in un testo circolare di rame



o di ferro battuto, badando che **lo spessore della farinata non superi un centimetro**. Il testo va inserito in un forno già caldo dove dovrà restare una decina di minuti sino a che sulla superficie non si sarà formata una crosticina dorata. Si sforna, si taglia e **si pone la farinata in piatti caldi con una spruzzata di pepe**. Sembra facile ma **occorre una consumata destrezza se si lavora in casa**. Meglio nei negozi specializzati e di consumata esperienza, dove si opera con un forno a volta particolarmente adatto. Lungo l'asse tirrenico settentrionale, la farinata è diffusa e gradita dall'area nizzarda sino a Pisa e a Livorno (**in Toscana viene chiamata "cecina"**). Ci sono zone della Liguria, come l'area savonese, dove sono ancora diffuse e ricercate **curiose variabili**: dalla farinata di frumento sino alle farinate impregiate da verdure e legumi di stagione.

All'origine, la farinata era una sorta di piatto unico

All'origine, la farinata era una sorta di piatto unico, nel contesto d'una **cucina popolare familiare** diffusa, in diverse

forme e ricette, per tutto il Mediterraneo: dalla Grecia alla Turchia, alla Siria, dall'Egitto sino alle Colonne d'Ercole. Se ne hanno informazioni generiche e saltuarie, ma era un piatto che faceva parte di un'alimentazione d'abitudine, anche perché **la presenza dei ceci era importante sul piano alimentare**: ricchi di sostanze nutritive alternative, in parte, alla carne. La farinata, dunque, **è un cibo millenario**: ne abbiamo la prima testimonianza nei versi del poeta greco spartano **Alcmane**, vissuto **nella seconda metà del VII secolo a. C.** In un frammento della sua produzione, egli racconta di sé in una giornata d'inverno e loda il suo tripode che gli fa oltre che da fornello anche da stufa. Nel tripode, sulla brace accesa, cuoce la *etneos*, una sorta di polenta fatta di farina macinata grossa mescolata con farina di ceci, fave e altre verdure e legumi, condita con abbondante olio. È l'antenata storica della futura farinata che Alcmane divora golosamente.

Successivamente, quando **tra il XVII e il XVIII secolo sarà "inventato" il forno a volta** (che consentirà una cottura perfetta e raffinata con la preziosa crosticina), la farinata assumerà la fisionomia di oggi e accentuerà il suo successo e la sua popolarità.



La cucina “borghese” di Madame de Pompadour

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

L'amante di Luigi XV ha avuto un ruolo fondamentale per la diffusione della cucina borghese nell'Europa dell'Illuminismo.

Jeanne-Antoinette Poisson nasce trecento anni fa a Parigi, il 29 dicembre 1721, da una famiglia modesta, al limite della borghesia. Nel 1741 sposa **Guglielmo Lenormand de Tournehem**, nipote dell'amante di sua madre, che la fa educare come una principessa. Il re di Francia **Luigi XV** sogna una bellezza borghese, immune da ipocrisia, una donna che si avvicini al suo difficile ambiente senza esserne contaminata. Seguendo l'esempio di **Luigi XIV**, i sovrani francesi elevano la favorita di turno al rango di amante ufficiale. **Madame de Pompadour**, *maitresse-en-titre* per circa vent'anni (muore nel 1764), ha una notevole influenza non solo sull'arte, la moda, il teatro e la musica, ma **riesce a dare l'impronta della sua personalità al primato della cucina francese e alla sua diffusione nell'Europa dell'Illuminismo.**

*Un soffio di modernità
nella tradizione
enogastronomica*

La vita nella fastosa reggia di Versailles ruota rigidamente attorno alla figura del sovrano mediante il rispetto del cerimo-

niale di corte. **Ma a partire dagli anni Trenta del 1700**, spira un soffio di modernità nella tradizione enogastronomica. Nel secolo dell'Illuminismo **gli scritti culinari proliferano** e testimoniano un **cambiamento epocale** con l'ascesa della borghesia. Il vero riconoscimento si ha con il trattato di **Menon** *La Cuisinière bourgeoise* del 1746, che **invita a semplificare i metodi**, a depurare i cibi dalle spezie e, soprattutto, da quello

spirito di ibridazione che mescola il salato allo zuccherato, l'agro al dolce. È il grande *best seller* dei trattati gastronomici del Settecento: **leggerezza, raffinatezza, equilibrio, dosaggio, armonia** sono parole chiave della *nouvelle cuisine*. **Voltaire** scrive di Jeanne-Antoinette: "La ragazza era ben educata, saggia, amabile, piena di grazia e di talento, nata con del buon senso e del buon cuore. Io la conoscevo bene; fui anche confi-



dente dei suoi amori. Mi confessò di avere sempre avuto il presentimento che sarebbe stata amata dal re, e che si sentiva crescere dentro una violenta passione per lui, senza rendersene ben conto". Bellissima, esile, capelli quasi biondi, esibisce sempre abiti strepitosi, saluta con un cenno appena del capo, muovendosi leggerissima: anni e anni di studi dedicati alla danza, alla recitazione e al canto le conferiscono grazia e armonia. Dal canto suo, Luigi XV è ritenuto l'immagine stessa della seduzione, come sostiene **Casanova**: "Aveva una bellissima testa, mirabilmente piantata sul collo. Mai pittore fu così abile da rappresentare efficacemente il movimento che faceva col capo il monarca quando si voltava a guardare qualcuno. Ci si sentiva spinti ad amarlo lì per lì".

Luigi XV ama cucinare, si diverte a distillare liquori e a preparare il caffè

Luigi XV, infatti, è un bell'uomo alto ed elegante e la folla assiste ai suoi pasti non solo per bearsi della sua persona, ma per godersi il colpo di forchetta, preciso e aggraziato, con cui taglia la capocchia dell'uovo alla coque. Ama cucinare e si diverte anche a distillare liquori **per i pochi privilegiati invitati alle sue raffinate cene private**, che terminano col caffè fatto dallo stesso re. **Anche Madame de Pompadour ha l'abitudine di dilettarsi a cucinare** presso la sua residenza ufficiale - il castello di Bellevue - e proprio per questo motivo **aggiunge sempre il termine *bellevue* ("in bella vista") a tutte le sue ricette**. Cucinare, infatti, diventa un piacere degno dell'alta aristocrazia e i trattati di cucina compaiono nelle biblioteche dei palazzi più eleganti.

Con Madame de Pompadour inizia a imporsi il concetto del rispetto del prodotto e dell'alimento base di un piatto. A una cucina incentrata sulla carne e votata (con le interminabili frollature e le violente speziature) all'occultamento dei sapori naturali, **si sostituisce una**

cucina che scopre gli alimenti freschi, i vegetali, le erbe aromatiche, la sapiente alchimia delle nuove salse, dei fondi, delle glasse, dei legamenti. Gli intellettuali illuministi vogliono liberarsi dal "grossolano nutrimento" del passato, dalla cucina "assoprativa e dormitiva".

Madame è solita incoraggiare gli "appetiti reali" con cibi afrodisiaci

Madame è solita incoraggiare gli "appetiti reali" con cibi afrodisiaci, con un menu che prevede come *entrée* il filetto alla Bellevue in gelatina, a seguire una zuppa di tapioca, brodo vegetale e filetti di petti di pollo e lingua, generosamente arricchita di tartufo, poi il filetto di sogliola alla Pompadour, ideato proprio da Madame, e per concludere asparagi alla Pompadour (la sua popolarità è misurabile col numero di piatti che recano il suo nome) e una cioccolata corroborante. Tra i piatti da lei creati, quelli che sono **passati alla storia sono gli spiedini di albicocca**, avvolti in una pastella al Rhum, panati e fritti e serviti spolverizzati di zucchero a velo, accompagnati da una delicata crema pasticciera all'albicocca. **Altro piatto famoso è il salpicon**, dadini di lingua salmistrata e *foie gras*, funghi e tartufi, il tutto unito da una deliziosa salsa al Madera e servito in piccoli e leggeri *vol-au-vent* di pasta sfoglia. Quando il sesso col re è meno condiviso o addirittura sostituito dall'arrivo di altre donne, Madame accentua le sue capacità culinarie con tartufi e cioccolato per gli incontri più intimi. Ma, in qualunque occasione, sulla tavola, le coppe di Champagne non mancano mai. Una leggenda parigina sostiene che il bicchiere utilizzato per degustare il famoso spumante sia modellato proprio sui seni della bella Madame. **Al suo servizio vuole solo i migliori cuochi** che sanno di fare cosa gradita legando il nome della marchesa a una nuova *délicatesse*. D'altronde, per dare il meglio di sé, **l'arte del cuoco ha bisogno di commensali competenti e raffinati**. Scrive Voltaire: "Che delizia quei



servizi raffinati, / quei piatti saporiti! / Un cuoco è un mortale divino!".

Nasce il "servizio alla francese"

Tra i protetti della Pompadour c'è **Vincent de La Chapelle**, uno dei massimi esperti di cucina dell'epoca, che nel suo *Cuisinier moderne* (1733) sostiene che "La tavola di un gran signore, apparecchiata oggi come vent'anni fa, lascerebbe i commensali insoddisfatti. [...] Adesso che tutto è cambiato sono necessarie nuove regole". Per questo si definisce "Il cuoco moderno che insegna a fare ogni tipo di pasto di grasso e di magro in modo più raffinato di quello che è stato scritto fino a oggi". È così che nasce il "servizio alla francese", cioè di **servire la tavola in tre tempi, durante i quali una moltitudine di piatti di portata finemente decorati arrivano contemporaneamente sul tavolo**, permettendo a ciascuno dei convitati di mangiare quello e quanto desidera. Anche i numerosi detrattori della marchesa non fanno mistero che **il filetto di bue in Bellavista è uno dei piatti più raffinati**. Questa carne delicata, servita fredda e valorizzata da una copertura di gelatina, è la pietanza preferita per le cene in tarda serata dopo il teatro, accompagnata dal piacere della conversazione e del gioco alle carte. Si spiega così il trionfo del caffè che, con la sua "virtù risvegliativa", celebra la cultura illuministica grazie alla sua capacità di rallegrare l'animo e tener desto il cervello.



Profumata e preziosa *trifola*

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Questo è il nome piemontese del pregiato tartufo bianco d'Alba.

Il tartufo, come tutti i funghi ipogei, ha un fitto apparato radicale e il frutto, a forma di tubero, è costituito da una massa carnosa rivestita da una sorta di corteccia. Le caratteristiche della struttura e il colore consentono di distinguere i vari tipi di tartufo, formati in gran parte da acqua e sali minerali assorbiti dal terreno mediante le radici dell'albero con cui vive in simbiosi e che ne determinano la colorazione. **Le radici attorno alle quali il micelio trova le condizioni per generare il tartufo sono in genere quel-**

le del pioppo, del tiglio, della quercia, del salice. Il tartufo dal profumo più intenso è quello cresciuto a contatto con la quercia; quello del tiglio è generalmente più aromatico e chiaro. **Altra variabile è rappresentata dal terreno: se soffice, il tartufo si presenterà più liscio; se compatto, esso faticherà di più a farsi spazio e si presenterà nodoso e bitorzolato.**

In autunno, nelle nebbie che sfumano le colline di Langa e Roero, uomini e cani si aggirano, in un percorso segnato dall'e-



sperienza e dalla passione, alla ricerca del tartufo bianco, un rito che si ripete ogni anno da settembre a gennaio.

Cane e trifulau sono la coppia vincente

Cane e trifulau sono la coppia vincente: **il cane è il vero protagonista**, cane da pagliaio, **frutto di incroci**, che viene addestrato alla ricerca seguendo rigide regole: rinomata fu la scuola per cani da tartufo fondata a Roddi all'inizio del 1900. È il cane che percorre il terreno con il muso a terra, raspa e guaisce quando individua la preziosa preda. Sarà poi compito del trifulau allargare con delicatezza la buca ed estrarne il tartufo. I trifulai professionisti annotano luogo, giorno e ora del ritrovamento con le caratteristiche del fungo per la ricerca nell'anno successivo.

Alba è la capitale del tartufo bianco, festeggiato ogni anno, in autunno, **nella Fiera Internazionale** dedicata che, inaugurata nel 1929, riscuote sempre un grande successo. Dal 1999 si tiene a **Grinzane Cavour (Cuneo) l'Asta Mondiale del tartufo bianco d'Alba**, che raccoglie partecipanti da tutto il mondo, il cui ricavato è interamente devoluto in opere benefiche. Ad Alba è pronto anche **il progetto del nuovo Mudet (Museo diffuso del Tartufo)** che avrà due sedi: la prima ad Alba, focalizzata sugli aspetti storici di costume e folklore, la seconda a Montà con un taglio più emozionale e sensoriale. Alla fiera del tartufo d'Alba sono stati ospiti, nel tempo, autorevoli personalità e famosi personaggi dello spettacolo. Ha fatto storia l'episodio legato al Principe **Alberto di Monaco**: gli fu presentato in dono un tartufo di 800g che però, al momento della consegna, fu sostituito in tutta fretta con uno splendido esemplare di oltre un chilo da un trifulau, arrivato tutto affannato, che lo aveva appena raccolto. Il principe ne fu felice e al momento della partenza gli fu consegnato un pacco termico sigillato con all'interno il pregiato dono. Rientrato a casa, il Principe aprì il pacco e si trovò tra le mani il tartufo più piccolo anziché



quello di oltre un chilo. Scrisse subito al Sindaco di Alba dicendo che nel viaggio il tartufo si era ristretto, stupendosi peraltro molto della sua velocità di disidratazione! Superato un primo imbarazzo, il Sindaco si accorse dello scambio avvenuto al momento dell'imballaggio e si premurò di inviare quello promesso. Molti sono stati gli illustri ospiti, tra i tanti **Gérard Depardieu** che venne appositamente ad Alba ad acquistare i tartufi per l'inaugurazione del suo ristorante parigino "La Fontaine Gaillon".

Il "diamante grigio" trova il suo habitat più felice nei terreni umidi, ricchi di vegetazione

Gli antichi classificavano il tartufo tra i tuberi, e ancora nel 1700 è citato come *Tuber Albidum*, affine alla patata, ai bulbi dei fiori e al topinambur. Fu **Giovanni Pico**, alla fine del 1800, a classificarlo tra i funghi come *Tuber Magnatum*. Particolarmente pregiato è il tartufo bianco d'Alba, in gergo *trifola*, quello che nasce in particolare nelle Langhe, nel Monferrato, nel Roero, nell'Appennino ligure e in Val Bormida. Il "diamante grigio", come è stato appellato il tartufo di questo territorio, trova il suo habitat più felice nei terreni umidi, ricchi di vegetazione e poco esposti al sole; **il terreno ideale è quello calcareo o argilloso-calcareo con presenza di silice** ed è raro trovarlo oltre i 700/800 metri di altitudine. Si dice che il tartufo d'Alba fu fatale a **Lionello duca di Clarence** e marito di **Vio-**

lante Visconti che, nel 1268, durante una visita ai poderi della moglie ad Alba, morì per indigestione di tartufi ed eccessive libagioni. Si narra anche che a **Carlo V**, imperatore di Spagna, durante una visita ad Alba, sia stata servita fonduta con tartufi. Grande fu il successo del tartufo in epoca rinascimentale, trionfatore sulle tavole raffinate di corte in Italia e all'estero. Si deve però al conte **De Boch**, naturalista polacco, la segnalazione ufficiale del tartufo bianco d'Alba nelle *Lettres sur les truffes du Piedmont* del 1780. È in quel periodo, in particolare, che lo Stato sabauda sollecitò e favorì la ricerca e il commercio del tartufo bianco e nero, al punto che alcuni proprietari terrieri richiesero e ottennero disposizioni specifiche sul divieto di accesso ai loro terreni da parte dei trifulai che "... entravano notte e giorno a cercare da sé, con l'aiuto dei cani, i tartufi dei quali abbondavano quei terreni". Il tartufo fu anche molto amato da grandi personaggi come **Rossini, che lo definì il Mozart dei funghi**, e **Byron**, che ne teneva uno sulla sua scrivania: pare che il profumo lo ispirasse nella scrittura. Il tartufo è vivo, la sua forza è nel suo profumo, quello dell'autunno. **Si sposa infatti con la cucina della stagione, sobria ma robusta. Ideale sulla fonduta, con i tajarin burro e salvia, sul risotto, ma anche sull'insalata di carne cruda.** Lussuoso e lussuoso su un'insalata di funghi porcini od ovuli reali. Delizioso e da estimatore, spolverizzato su un semplice uovo al tegamino. Preparazioni che, grazie al tartufo, coinvolgono e provocano i sensi; non per nulla si dice che questo fungo ipogeo abbia anche proprietà afrodisiache.



Fideghina

di Luca Donzelli

Accademico di Vercelli

La mortadella di fegato di suino (Pat) della bassa Valsesia.

Quando ci si confronta con la cultura gastronomica di un territorio, si va ad analizzare un'entità viva, che evolve continuamente e si ibrida con elementi esterni, con cui viene in contatto.

Da ciò deriva il problema di definire ciò che è tradizione, intesa come patrimonio di ingredienti, ricette e metodi di lavorazione tipici di un luogo e tramandati nel tempo.

Per ottenere la denominazione di Prodotto Agroalimentare Tradizionale, il Ministero delle Politiche Agricole stabilisce un minimo di 25 anni di trasmissione ininterrotta; molte ricette

“storiche”, oggetto di letteratura specializzata, hanno dai 50 ai 500 anni, in base anche all'utilizzo di materie prime importate da terre di relativamente recente scoperta (per esempio le Americhe) o dal loro differente utilizzo (per esempio riso e pomodori). Infine, **si entra nel mito, con ricette che risalgono alla notte dei tempi... Quest'ultimo è il caso della fideghina!**

La bassa Valsesia, già dal Neolitico, fu popolata stabilmente da tribù stanziali di Liguri e Celti. Fino alla sua completa romanizzazione, orde di Galli, Etruschi e genti del Nord Europa hanno invaso e colonizzato il suo territorio ricco di ma-



terie prime (soprattutto minerali e metalli) e dal clima favorevole all'agricoltura. Dalla prima Età del Ferro fino ad arrivare al XII/XIII secolo, col radicamento di una comunità Walser cospicua, **la cultura delle popolazioni del territorio ha avuto modo di stratificarsi e consolidarsi come *corpus unicum* e la *fidighina* ne è un tipico esempio**, derivando dall'abitudine di consumare insaccati di fegato di suino, riscontrabile in tutto il Nord/Centro Europa (si pensi ai vari tipi di *Leberwurst* tipici di Austria, Olanda, Germania e Ungheria).

Il prodotto di carne cruda è essiccato rapidamente per evitare l'insorgenza di muffe

Le prime tracce scritte di ricette riguardanti il consumo di piatti a base di mortadella di suino le possiamo trovare in alcuni testi di **Catone** (160 a.C.) e nel *De re coquinaria* di **Apicio** (raccolta di ricette risalenti a un periodo compreso tra il I e il IV secolo d.C.), che documentano una tradizione già ampiamente consolidata. Quello che rende unico il prodotto della bassa Valsesia è il suo essere consumato crudo, essiccato rapidamente per evitare l'insorgenza di muffe e ottenuto dalla miscelazione di più parti del suino, oltre al fegato. Nel vicino Canton Ticino, nel Varesotto e in Alto Adige, troviamo insaccati simili, ma soggetti a lavorazioni differenti: affumicatura, aggiunta alla *concia* di vini cotti e speziati. Il "**cugino**" **novarese, chiamato *fidighin***, è normalmente stagionato e conservato grasso, ottenendo una maturazione delle carni differente.

Il successo della specialità valesiana trova fondamento nelle proprietà nutrizionali del "re del quinto quarto": il fegato di suino. Il suo apporto energetico medio è dato da **un alto contenuto proteico** e da una componente non marginale di lipidi (principalmente insaturi); le carni sono **ricche di tutte le vitamine** del gruppo B, ottimi i livelli di vitamina D, vitamina A e, caso unico, di vitamina C (acido folico e vitamina C



sono termolabili, quindi non resistono alla cottura). Inoltre, ha alti valori biodisponibili di ferro, zinco, fosforo, selenio, potassio e rame; il profilo proteico e amminoacidico è il più compatibile, tra i vari alimenti, con quello umano; il contenuto di colesterolo, pur elevato, favorisce il corretto equilibrio endocrino (precursore di molti ormoni fondamentali per la salute, testosterone *in primis*).

La ricetta più utilizzata, vanto dei piccoli produttori artigianali del territorio

La ricetta più utilizzata, tra quelle tramandate oralmente dalla notte dei tempi, è vanto dei piccoli produttori artigianali del territorio della bassa Valsesia, fin quasi al limitare dell'agro vercellese, ha come ingredienti: **carniccio, pancetta, guanciale e fegato di suino** (fino al 50%, anche se da disciplinare ministeriale sarebbe, al massimo, un 20%). **Per la *concia*: sale, zucchero, pepe, cannella, vino rosso** (bianco per il *fidighin* novarese) e **chiodi di garofano** (non sempre).

Il composto è macinato a grana fine/media, insaccato in budello o vescica di maiale. Anticamente, nelle cantine, venivano accesi bracieri per velocizzare l'asciugatura di questi salumi, onde evitare la formazione di muffe indesiderate. Oggi, il prodotto fresco si conserva in celle di maturazione apposite, allo scopo di ridurre al minimo il rischio igienico sanitario che il consumo di carne cruda di suino comporta.

Il gusto deciso - dolciastro/ferroso - della *fidighina* ne rende particolarmente gratificante il consumo con il pane di segale, tipico delle culture gastronomiche montane/pedemontane, e un buon bicchiere di vino rosso del territorio, magari un ottimo Gattinara Docg (vino nobile, prodotto nell'omonimo comune da uva Nebbiolo, dalla struttura complessa - ottenuta da affinamento di almeno 3 anni in botti di legno).

La denominazione di "mortadella" trova riscontro nelle teorie sull'origine etimologica

La denominazione di *mortadella*, nel caso specifico, trova riscontro in entrambe le teorie sull'origine etimologica: **è un insaccato prodotto tritando e mescolando tipi diversi di tagli di carne** (da *mortarium*, contenitore usato per schiacciare le carni); originariamente, **al posto del pepe, veniva usato il mirto** (da *myrtatum*): in Europa, il pepe viene documentato, in Grecia, appena prima del IV secolo a.C.

Ulteriore fonte di riflessione è la materia prima: i gusti e la consistenza delle carni suine attuali, a causa dell'attività di selezione delle razze e del progressivo aumento della salubrità delle caratteristiche nutrizionali, ha sicuramente alterato l'originaria esperienza gastronomica, nonostante gli sforzi dei piccoli produttori che allevano il bestiame da macellare, nutrendolo con quanto di meglio offre il territorio.



“Il solito” di un insolito Borges

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

*Intervista a
Maria Kodama,
vedova del grande
narratore argentino:
l'austerità a tavola,
i caffè di Buenos Aires,
Venezia, il Florian
e i labirinti.*

Fu i suoi occhi, i suoi passi, la sua vestale. E ora che lui non c'è - lui, **Borges**, che ancora riempie Buenos Aires in ogni pertugio - è dando il braccio a **Maria Kodama** giù per i marciapiedi sconnessi della Recoleta, che abbiamo la possibilità di conoscere il grande narratore sotto una luce nuova: ineguagliabile cantore di questa megalopoli sudamericana in perenne crisi, **fu assidua presenza in ristoranti, bar e confiterias della città.** In occasione del trentacinquesimo anniversario dalla scomparsa di Jorge Luis Borges, passeggiamo e conversiamo

con la sua compagna terminando il pomeriggio davanti a un caffè, che lei prende nero e con un cubetto di ghiaccio. Le chiediamo di accompagnarci a scoprire l'uomo aldilà del mito. “Borges va sentito, non va capito” chiarisce subito la signora Kodama. Si chiamavano per cognome, si davano del lei.

*Lo scrittore ordinava spesso
“il solito”: riso al burro
con formaggio*

“Il solito”: quando andava al ristorante **“Maxim”** di Buenos Aires, il famoso scrittore ordinava sempre il suo piatto preferito: riso al burro con un po' di formaggio. “Chiese lo stesso anche da **chez Maxime** a Parigi - racconta Maria divertita - lasciando tutti sbigottiti, ma lui voleva fare un confronto”. Irriverente, arguto e dotato di grande humor, Borges **a tavola aveva gusti semplici e ripetitivi.** “Di cibo in realtà si parlava poco. In quegli anni si usciva molto a cena e nei bar ma il cibo non importava”. Del Jorge bambino, chiamato in famiglia *Georgie*, è noto invece un aneddoto divertente: **adorava i ravioli, e li chiamava almohadoncitos de pasta rellenos, cuscineti di pasta ripieni.** E l'alcool? **Felix della Paolera**, detto “Grillo”, compagno di Borges in lunghe passeggiate, fa riferimento a “infinite conversazioni insieme mentre il cameriere rinnovava il vino bianco”. Kodama, però, precisa che lei e il marito erano praticamente astemi. “Lui era stato un bevitore da giovane, finché un giorno, a una festa, sentì dire: ‘... peccato per i suoi, questo ragazzo diventerà un ubriacone’. E smise”.





Nei ristoranti della città, tra il manzo alla Bismarck e bollito di carne e verdure

Lo scrittore visse per decenni insieme alla madre nel celebre appartamento di *calle Maipù*. Frequentava il ristorante dell'**hotel "Dorà"**, nelle vicinanze. Lì servivano pesce e frutti di mare, mentre poco più in là, la **"Cantina Norte"** era conosciuta per il **bife a caballo**, il manzo alla Bismarck. Negli anni Venti, Borges non disdegnava le serate a **"El Tropezon"**, sulla *avenida Callao*, ritrovo di **Gardel** e altri *big* del tango: si conversava di musica e sulla tavola **non poteva mancare il puchero**, un essenziale bollito di carne e verdure. Negli stessi anni anche **"La Perla de Once"**, di fronte alla trafficatissima Plaza Miserere, ospitava spesso al bar il giovane *Georgie* insieme ad altri amici intellet-

tuali. E proprio a **"La Perla"**, diversi decenni dopo, **Lito Nebbia** e **Tanguito** fondarono il *rock nacional* argentino: era il 1967 e il locale si trasformò nell'emblema di una nuova generazione. Oggi, però, ospita un *franchising* di pizza.

Sorte simile è toccata alla **"Richmond"** della *calle Florida*, luogo di ritrovo di un gruppo letterario "borgesiano" che prendeva proprio nome dalla strada. Sala da tè, o meglio *confiteria* amatissima dallo scrittore, l'avevano frequentata anche **Pirandello**, **García Lorca**, **de Saint-Exupéry** e **Julio Cortázar**. Chi si rechi oggi a quell'indirizzo, non troverà altro che un negozio di articoli sportivi.

Progresso e decadenza che, insieme, divorano da decenni questa città, non sono ancora riusciti ad avere la meglio sul tradizionale **"café La Biela"**, nella *Plaza de la Recoleta*. Qui, a due passi dal celebre cimitero dove riposa anche **Evita Peron**, un secolare *gomero* (il ficus della gomma)



Puchero

veglia sui tavolini del *dehors* e i turisti, che stanno tornando ad affollare la piazza, si mescolano con rispetto agli attempati avventori locali del bar. Al "solito" posto, vicino all'ingresso, siedono - anche e ancora - Borges e **Adolfo Bioy Casares**, scrittore e amico di una vita. Statue iperrealiste rendono tangibile la presenza dei due famosi *habitué* mentre i camerieri, tra un commento di calcio e uno di politica, si soffermano volentieri a parlare di letteratura: "E lei, preferisce *Finzioni* o *Il libro di Sabbia*?"

Amava Venezia e il caffè Florian

Torniamo ai giorni nostri: mentre il caffè con ghiaccio chiesto da Maria Kodama si raffredda intonso, snoccioliamo i nomi di tanti altri bar, locali o *confiterias*, sinonimi della brillante vita culturale del passato. "E come si chiama invece quel famoso caffè in Piazza San Marco a Venezia? Sì... il Florian". Ecco spuntare l'Italia: **"Borges ammirava Dante e la Divina Commedia"**. Nella sua camera da letto dell'appartamento di *Maipù*, una stanza piccola, essenziale, con un letto stretto in ferro, accanto a una clessidra - citazione di **Kipling** - conservava un bronzetto veneziano, una riproduzione della statua equestre di **Bartolomeo Colleoni**. Era inoltre **innamorato del naturale labirinto di calli e canali di Venezia**. "Qualche anno fa - prosegue Kodama - ho ricevuto una lettera della **Fondazione Cini che annunciava l'apertura del Labirinto Borges all'isola di San Giorgio**. Spero poterci andare una volta di persona". La nostra chiacchierata ha oramai preso una piega tutta italiana. **Franco Maria Ricci** con noi fu sempre meraviglioso", racconta ricordando il grande editore di Parma che per anni ha pubblicato la collana di letture fantastiche *La Biblioteca di Babele*, diretta da Borges stesso. Nel salutarci, un'ultima domanda: quanto le manca suo marito signora Kodama? "Non mi manca, lui è con me. È entrato nel grande mare come i vichinghi, che seppellivano i guerrieri sulle loro imbarcazioni".



Carrubo e fico d'India: le piante del Gargano

di Giuseppe Trincucci

Delegato del Gargano

I loro frutti sono apprezzati per i valori nutrizionali e i diversi impieghi in cucina.

Il paesaggio agreste del Gargano ha due fondamentali e imprescindibili complementi di arredo naturale: il fico d'India e il carrubo.

Sono praticamente onnipresenti, e anche se diversissimi, per la loro origine botanica e per la provenienza, sembrano nati da sempre assieme sulla montagna sacra. Le piante seguirono invece vie, tempi e modi differenti di arrivo sul Gargano.

Mentre antichissima è la presenza dell'albero di carrubo, approdato in queste lande dalle coste mediterranee, **il fico d'India è un cactus di origine centroamericana** e il suo nome potrebbe ricordare come le terre americane fossero in origine scambiate per le Indie dai conquistatori spagnoli. **Il Messico è la**

patria del fico d'India, un frutto nazionale, raffigurato sulla bandiera di stato.

I semi delle carrube, detti "carati", erano usati per la caratura delle pietre preziose

Il carrubo (*Ceratonia siliqua*) è un albero sempreverde, originario del Mediterraneo meridionale, una pianta che può diventare anche pluricentenaria, che trova il suo habitat naturale e più consono proprio sulle terre aride del Gargano. Di grande presenza scenica, con la sua immensa e fitta chioma, è stato apprezzato anche per i suoi frutti (le carrube) di alto valore nutrizionale e anche per le proprietà curative, soprattutto come astringente per le sindromi intestinali. Il frutto è un lungo baccello che può arrivare a 20 cm di lunghezza, duro, compatto, con una polpa carnosa e zuccherina. Al suo interno vi sono semi rotondeggianti detti "carati" perché erano in passato usati per la misura e la caratura delle pietre preziose. A favorire tale uso era la sostanziale uniformità del seme sia per la forma sia per il peso. In ricordo del nome arabo del seme (*qīrāt* o "karat"), con carato si indica ancora oggi il peso per le pietre preziose, equivalente a un quinto di grammo. **I frutti, oggi usati per l'alimentazione animale**, in passato erano impiegati per la fermentazione dell'alcool etilico e **per lungo tempo furono consumati per l'alimentazione umana**, freschi o tostiti. I contadini li portavano nei mercati di erbe e di frutta e li presentavano in enormi cataste a forma di piramide. Oggi le carrube o *vainelle* possono ascrivere ai



prodotti del *super food* e sono tornate a essere apprezzate per il loro valore **nutrizionale**: ricche di sali minerali, di vitamine del gruppo B, della C ed E. Per il loro basso potere calorico e per la ricchezza della componente fibrosa, sono poi **consigliate nella dieta ipocalorica**. Possono essere considerate un'alternativa al cacao e ai suoi derivati. **Sotto forma di farina sono uno dei più efficaci addensanti dolciari.**

Il fungo del carrubo da alcuni contadini è considerato una rara prelibatezza

Sul tronco delle piante più longeve è frequente la comparsa, dopo le prime piogge d'agosto, del cosiddetto **fungo del carrubo** (*Laetiporus sulphureus*). Poco apprezzato in qualche cucina per i possibili effetti collaterali non gradevoli, da alcuni contadini è considerato una rara prelibatezza. **Ha l'aspetto di una rosa gigante**, con petali di colore giallo-arancione, e può raggiungere dimensioni considerevoli; **va mangiato dopo averlo cotto in umido, con cipolla ed estratto di pomodoro**. Il suo sapore è molto particolare, tanto da essere molto vicino a quello del filetto di maiale.

Il fico d'India fertilizza i terreni poveri, dove altre specie non sopravviverebbero

Il cactus chiamato fico d'India è considerato una pianta "pioniera" perché fertilizza i terreni poveri dove altre specie non sopravviverebbero. Proprio nel Gargano e presso Manfredonia quando vi fu, dopo l'Unità d'Italia, la quotizzazione delle vastissime terre demaniali e **alcuni territori erano considerati infertili** e non appetibili, i contadini compresero che **la pianta di fico d'India poteva consentire insperati guadagni** e una commercializzazione su molti mercati. Questa felice intuizione trasformò in parte il paesaggio agrario per la piantumazione di nuove



piante per talea le quali, collocate nelle distanze giuste, **arricchirono il territorio con i caratteristici macchioni**. In questi campi, i **ficondindieti, si riusciva a produrre fino a mille frutti l'anno pronti per l'esportazione** sui mercati nazionali e internazionali.

Nel censimento dell'agricoltura del 1910, nel solo agro di Manfredonia, ben 450 ettari erano coltivati a fichi d'India.

La pianta ha il tipico frutto spinoso, una grossa bacca ricoperta da una buccia dura. I frutti possono avere una forma tondeggiante o allungata. La polpa interna può essere di colore bianco, giallo o rosso, variabile secondo i luoghi di crescita. Quando il frutto è maturo, ha una consistenza morbida e con molti o pochi semi, ha un **sapore dolce, leggermente aromatico**. Il frutto è molto gustoso al palato, piacevole, rinfrescante, dissetante e digeribile. A un esame più accurato si scoprirà che esso è **ricco di zuccheri e di sostanze antiossidanti**.

I primi frutti compaiono sui mercati verso

la fine di luglio ma sarà possibile trovarli in vendita per l'intera estate e all'inizio dell'autunno. Caratteristici sono i molti venditori ambulanti, con il loro carretto stipato di frutti, che si trovano a ogni angolo di via in tutti i comuni garganici. Se non sono già sbucciati dal venditore, per liberarli dalla buccia è **consigliabile indossare un guanto**, avendo cura di non inquinare il frutto con qualche spina.

I frutti si prestano come dolci ingredienti di svariate ricette

Vanno consumati presto e magari freschi dopo una breve sosta in frigorifero. I fichi d'India possono divenire ingrediente di succose e colorate macedonie o insalate di fine estate, perfette per uno spuntino, per terminare il pasto o per sostituirlo, oppure possono essere utilizzati per la **produzione di succhi, liquori, gelatine, marmellate e dolcificanti**.

CREMA GOLOSA CON FARINA DI CARRUBE

Ingredienti: 2 cucchiaini di miele, 150 g di nocciole, 2 cucchiaini di farina di carrube, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Preparazione: tostare nel forno le nocciole e tritarle finemente in un mixer con l'olio. Aggiungere il miele e la farina. Mescolare con cura, unendo un po' di acqua o latte di riso per ottenere una consistenza omogenea e non troppo liquida. La crema ottenuta sarà perfetta per essere consumata in svariate ricette o semplicemente spalmata sul pane.



La manna: “candida lacrima del frassino”

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Dopo un periodo di oblio, è oggi valorizzata nell'alta pasticceria e perfino nella produzione di birre artigianali.

Dal parco delle alture siciliane delle Madonie, **arriva la sorprendente novità di una birra con manna e fiori di frassino** che i suoi ideatori, **Peppe Genchi e Beppe Casataro**, definiscono mistica, parlando di neosacralità, a mio avviso senza esagerare né millantare. Lasciando stare i tradizionali luppoli, propongono la start up **Birra Artigianale delle Madonie** che rispetta sia la natura sia l'equilibrio ecologico e storico del territorio, affascinante e coinvolgente, tra Pollina e Castelbuono, riuniti nel **Consorzio Manna delle Madonie** attivo da sei anni.

Utilizzata in Sicilia pure dall'azienda dolciaria Fiasconaro, nota principalmente per panettoni e colombe pasquali, e dai

cioccolatieri di Modica, la manna ha un posto di rilievo antico fra i prodotti alimentari d'eccellenza, come “frutta secca”, miele, marmellate, mirtilli.

Dolce, con sapore di zucchero, è ottenuta da incisioni nel tronco dell'orniello

La Bibbia - sappiamo bene - tramanda che la manna piovve provvidenzialmente nel deserto sugli Ebrei erranti affamati. Dolce, con sapore di zucchero, leggermente purgativa, è ottenuta da incisioni nel tronco dell'orniello. **Abbondano i detti**, quali il popolare “È caduta come manna dal cielo” ipotizzando una concessione divina. La candida lacrima del frassino, dolcissima e nutriente resina ancestrale, sgorga dal *Fraxinus ornus*, che domina i 250 ettari di frassinetti madoniti fra Castelbuono e Pollina.

Pollina ha dedicato allo straordinario prodotto un Museo etnoantropologico

Dopo un lungo periodo di oblio, la manna è oggi valorizzata anche nella produzione di alta pasticceria, e Pollina ha dedicato a questo straordinario prodotto un Museo etnoantropologico, che conserva non solo i ricordi e gli strumenti legati all'antica tradizione della sua lavorazione, ma dove è possibile vedere dal vivo, da giugno a settembre, come si effettuano le incisioni e come si raccoglie la preziosissima linfa.





Bergamini e stracchini

di **Lucio Piombi**

Accademico di Bergamo

I pastori-casari hanno subito, nella produzione, l'assalto dell'industria, ma poi ha trionfato la qualità.

Il formaggio è il bene alimentare per eccellenza della tradizione casearia orobica e lo stracchino, in particolare, è quello più diffuso fra i prodotti della provincia di Bergamo che vanta il maggior numero di Dop disposte dalla Comunità Europea. Oltre a essere, in campo caseario, la capitale d'Europa, Bergamo è stata anche dichiarata "Città Creativa Unesco per la gastronomia" e la famosa "tran-

sumanza", che si pratica nelle valli fin dalla preistoria, è stata dichiarata "Patrimonio culturale immateriale dell'umanità".

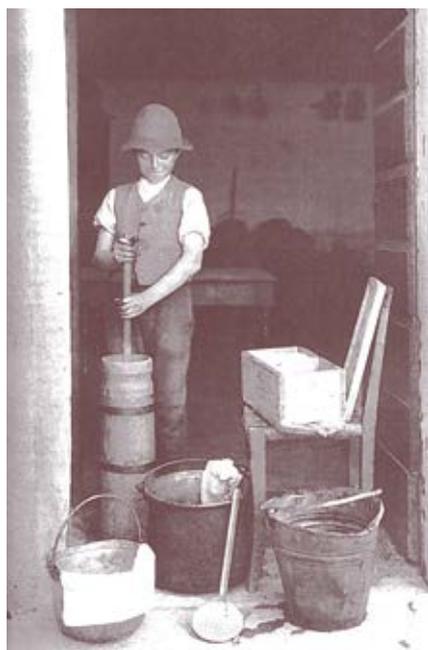
La cultura dei bergamini sostiene una fiorente economia casearia

La cultura dei bergamini, poi, **esprime la vita e il lavoro dei gruppi transumanti** e sostiene una fiorente economia zoo-casearia nella quale la provincia bergamasca è la principale culla storica. Nell'antico mondo contadino orobico, **la società era divisa in tre gruppi**: al livello più elevato c'erano i **bergamini**, che avevano costituito una **corporazione di famiglie dedite al seminomadismo**, abili allevatori di vacche di montagna da latte. In maggio salivano, con almeno cento capi, dal piano ai pascoli sempre più alti e all'inizio di ottobre ridiscendevano nelle stalle al piano. Erano instancabili camminatori aperti alla realtà esterna e con loro collaboravano i cani addestrati alla perfezione. Al secondo posto, c'erano i **"mazà", piccoli allevatori** fermi sui mille metri di altezza che praticavano una piccola e breve transumanza. C'erano, poi, i **"möch", braccianti** e semplici agricoltori della pianura.

I bergamini sono molto conosciuti nei paesi della Bassa e vengono considerati veri e propri imprenditori. Uno dei più noti, mi diceva che per lui, dalla primavera all'autunno, la montagna significava libertà e già all'alba sapeva il programma lavorativo che lo aspettava: mungitura delle vacche, lavorazione del latte, pascolo nei prati più ricchi. Nel pomeriggio, stesse azioni ripetute con in più *fa la foia* (preparare con le foglie il letto per le bestie), *bât dó ol rut* (stendere il letame nei prati), curare la vacca eventualmente colpita da *ù culp de mörbe* (e cioè malata) e consegnare gli stracchini pronti ai commercianti.

Nelle valli del territorio "ol strachì" nasce tutti i giorni

Nelle valli del territorio *ol strach* nasce tutti i giorni ed è di **piccole dimensioni per poter essere trasportato; proviene dal latte delle vacche stanche (strache) che tutti i giorni camminano mangiando erba fresca e fiori**, sollecitate dai cani e dall'incitamento dei pastori. Tornando in ottobre nelle stalle in pianura, continuano a pascolare, nei giorni di sole, nei campi vicini. Negli anni Ottanta - Novanta del secolo scorso, i pastori bergamini, anche casari, hanno subito, nella produzione, l'assalto delle grandi marche industriali, ma poi, soprattutto le famiglie dei piccoli allevatori hanno avuto la meglio, poiché ha trionfato la qualità. Infatti, per gli stracchini ottenuti durante la transumanza, si usava solo latte vaccino appena munto che veniva subito coagulato a temperatura naturale sui 35 gradi. La cagliata era poi rotta con la *basleta* (un piatto di legno concavo) e sminuzzata in centinaia di nocchie per favorire lo spurgo del siero. Dopo aver sistemato il prodotto in forme forate per 12-24 ore, seguiva la salatura manuale. Le formaggelle riposavano in una cantina a temperatura condizionata sui 10 gradi, stese su piani di pino coperti da panni naturali per dieci o venti giorni: ecco lo stracchino pronto al consumo. La forma è quasi sempre quadrata e **il peso è di 1 kg. Il colore cambia a seconda dell'invecchiamento**; il suo profumo è vario, floreale in estate. Per ciò che riguarda la produzione nella Bergamasca, i diversi tipi di stracchino sono: quartirolo, bronzone, delle antiche valli, strachét, strachitunt, salva, cresenza, taleggio, gongorzola. Non tutti sanno che oggi esistono anche i gelati allo stracchino e si confezionano gli stracchini dolci.





Il miele del Monte Grappa

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Patrimonio dell'Unesco
per la Biosfera,
il Grappa è anche un
interessante scrigno di
patrimoni golosi diversi.*

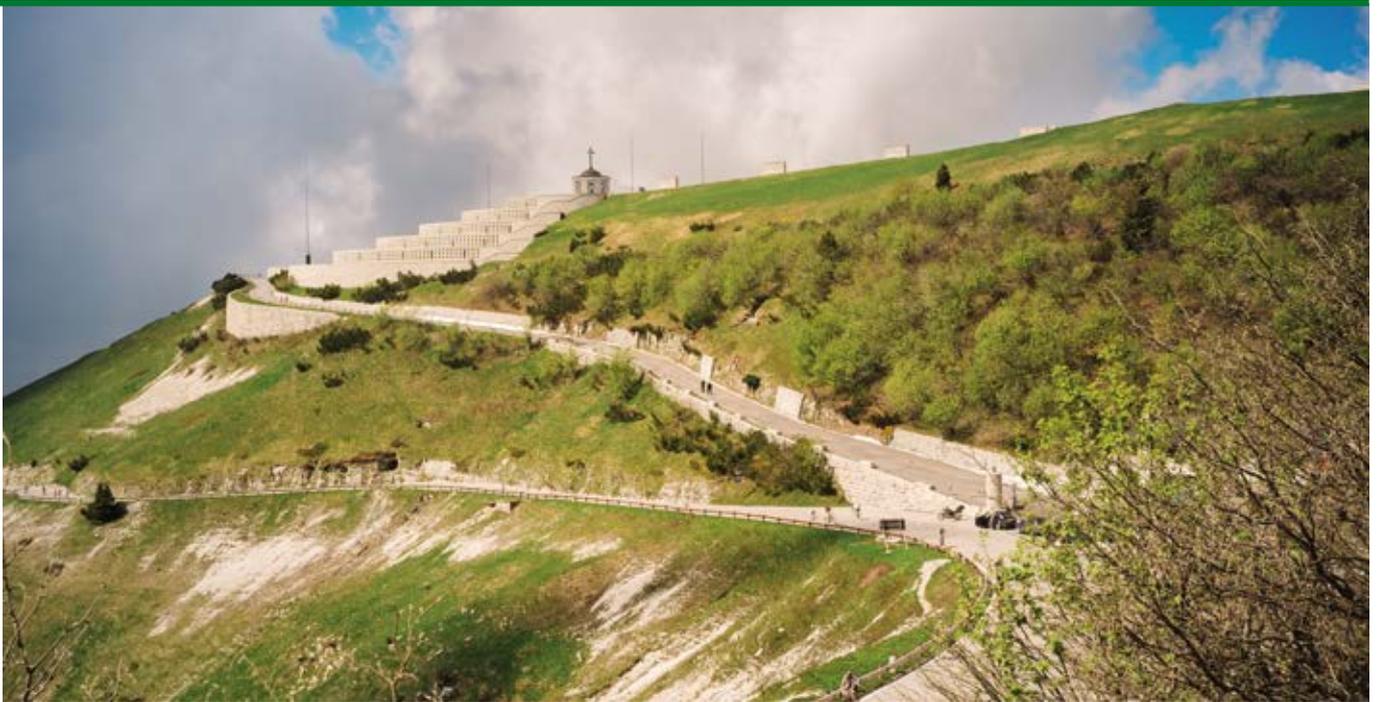
Le vicende dell'uomo e del miele si intrecciano dalla notte dei tempi. Per gli **antichi Egizi viatico verso l'aldilà** che accompagnava i defunti. Già allora si praticava il "**nomadismo degli alveari**", lungo il Nilo, depositandoli, di volta in volta, a seconda delle aree floreali ideali, con le **barche scortate da agguerriti arcieri**, come deciso dal **farao Ramsete III**.

Cleopatra lo usava quale arma seduttiva. **Da sempre utilizzato nella cosmesi**, per ringiovanire la pelle, dare lucentezza alle chiome. Per i Romani prezioso e ricercato ingrediente: **Apicio** raccontò di un suo

banchetto dove il miele era abbinato a una tartaruga passata al forno, o un pavone veniva servito con una salsa di miele, mentre **Ovidio** si accontentava di più modeste *ova mellite*, una sorta di omelette al miele.

Ingrediente amoroso senza rivali. **Cupido**, prima di colpire i predestinati, ne lubrificava la punta delle frecce. **Galeno**, luminare della medicina, raccomandava agli uomini, prima "di coricarsi", di bere del miele accompagnato da mandorle e pinoli, così da aumentare i loro tassi ormonali. **Ai novelli sposi**, in procinto di entrare nel loro nuovo nido, **si regalavano**





generose doti di miele, quasi una sorta di invito a non nutrirsi d'altro per il loro primo ciclo lunare (ossia quattro settimane): da lì **il mito della luna di miele** ad accompagnare gli esordi della vita di coppia. **Carlo Magno** decretò che, in ogni podere, lavorasse un apicoltore.

Protagonista nelle cucine rinascimentali, con la selvaggina insaporita da un mix di cacao, aglio e miele. Pennellato, assieme all'aceto, su petto e cosce d'anatra, così da dare una crosticina agrodolce e croccante. Con il **propoli**, un prodotto di elaborazione naturale a partire dalle gemme e dalla corteccia delle piante, molto usato nella farmacopea naturale, i **liutai del tempo**, su tutti **Antonio Stradivari**, lo usavano quale **vernice protettiva sui loro strumenti a corda**.

Dopo la scoperta delle Americhe e l'arrivo della canna da zucchero, seguì un **declino** dovuto anche ai minori costi che permettevano una dolcezza più diffusa.

A partire dal 1800, ritorna l'attenzione sul prodotto e sull'affascinante mondo delle api

A partire dal 1800, ritorna l'attenzione su questo prodotto e quel piccolo microcosmo rappresentato dalle **api**, studiate quale **mirabile esempio di organizzazione sociale**. Dall'ape regina alle bottinatrici, quelle che perlustrano i dintorni,

anche nel raggio di 3 km, per portare a casa il prezioso nettare, custodito nelle borse melarie, capaci contenitori naturali attorno alle zampe, così come era noto il prezioso lavoro delle api operaie che provvedevano alla lavorazione finale, con il miele messo a maturare dentro i favi. Altri studi hanno ulteriormente valorizzato questo straordinario universo apario. Il biologo austriaco **Karl Ritter von Frish** scoprì la **danza delle api**. Un modo per cui le bottinatrici, con mirati movimenti sulla superficie degli alveari, indicavano alle loro colleghe la direzione verso cui volare per procurarsi il prezioso bottino, utile a tutta la comunità. Studi che gli valsero, **nel 1973, il Nobel per la Fisiologia e la Medicina**.

Agli alveari, generalmente posti sui tronchi delle piante, **venne dedicata una maggiore attenzione**: il miele estratto con accortezza anche verso le sue fattrici, sedate con emissioni di fumo, segnali di pace per estrarre dai favi il prezioso prodotto. **A seguire, un impegno mirato, atto a cogliere le diverse proprietà dei vari mieli**, che si potevano distinguere con il variare del colore: **più è scuro e più è ricco di minerali**. Per esempio, per quello di **castagno**, si va dall'**antico rimedio della nonna** (latte e miele) per combattere i malanni di stagione (mal di gola, raffreddore) ad altri usi più specifici. Quello di **acacia** è ideale per ottimizzare l'equilibrio della flora batterica intestinale; il **millefiori** è disintossicante per il fegato

e via di questo passo, posto che **il miele ha un minor contenuto di glucosio**, essendo invece **ricco di fruttosio**, con un **metabolismo che riduce notevolmente il picco glicemico, a parità di potere dolcificante**. Bisogna **fare attenzione**, nelle varie fasi di lavorazione, **a non fargli superare i 40°**, in quanto **perderebbe gran parte delle sue proprietà, caratteristica che distingue il miele artigianale da quello industriale**.

L'Italia è tra i maggiori produttori europei ma, soprattutto, è il Paese che offre la maggiore varietà tra le colture dedicate. Nel **2002** è stata fondata l'associazione **Città del Miele**, tra i cui obiettivi vi è l'**ecosostenibilità dei luoghi in cui l'ape ha una sua radicata tradizione**, tanto da essere, a tutti gli effetti, **una delle migliori sentinelle della biodiversità** e quindi della **salvaguardia dell'ambiente**.

L'antica tradizione del miele sulle pendici del Monte Grappa

Il miele ha un'antica tradizione sulle pendici del Monte Grappa, sacro alla patria dai tempi della Grande Guerra, recentemente insignito dall'**Unesco tra i 20 luoghi del MAB**, ossia della miglior integrazione tra uomo e ambiente. **Pioniere** dell'apicoltura, in questi luoghi, il **conte Roberto Canal**, a Crespano del Grappa. A quel tempo, in molte famiglie,



si provvedeva alla lavorazione del miele, ma senza una visione organica, ognuno in base alla propria esperienza. Fu Canal a invitare, da Torino nel 1920, **don Giacomo Angeleri, il vero iniziatore della moderna apicoltura in Italia**. Seppe seminare il verbo tra i curiosi e attenti montanari non solo con precise indicazioni tecniche, ma anche con la saggezza di frasi che rimasero ben impresse nella memoria. **“Molti nemici ha l’ape, ma il peggiore è il saputo e ignorante apicoltore”**, tanto che, anni dopo, con una felice sintesi, **Giancarlo Naldi** ha puntualizzato come **“Il miele viene prodotto dall’ape, l’apicoltore non è altro che il pastore d’api”**. Un concetto, questo, sull’apicoltore che accompagna discreto le sue creature volanti a dare il meglio di sé, ripreso dall’opera degli **Apicoltori del Monte Grappa**, un’associazione nata nel 1980 e che conta oramai **180 aderenti**. Oltre a ottimizzare il lavoro di quanti già lo esercitano, vi è un’**attenta opera di divulgazione** al fine di coinvolgere nuovi apicoltori tra le giovani generazioni. In prima fila un appassionato, **Giuseppe Morosin**, il cui nonno Girolamo fu tra gli allievi di don Angeleri e che forse, non a caso, è vissuto novantanove anni. Il suo motto è **“Bisogna educare i giovani a comprendere i linguaggi ultrasensibili delle api”**. Una **didattica che parte dal basso**, con il coinvolgimento delle scuole, attraverso un percorso che tocca temi

diversi. Morosin insiste su un altro concetto **“L’apicoltura non è cosa semplice, richiede un complesso di cognizioni e una dose di buon senso superiori ad altri settori dell’agricoltura”**.

Le cinque sensi coinvolti nella comunicazione con le api

Uno dei motivi per cui gli apicoltori del Grappa promuovono un **approccio multisensoriale**, chiamato **“Tatto”**, stimolando, tra chi si avvicina a questo mondo, **i cinque sensi** coinvolti nella comunicazione con le api. Da qui l’**attenzione per i colori della vegetazione**, piante, fiori, sentirne il profumo, calamita che attira e poi rende stanziali gli sciami. **Concentrarsi sul suono che emettono nell’aria**, indice non solo dell’assenza di altri molesti sottofondi, ma ulteriore conferma di come il benessere dell’ambiente sia al centro dell’attenzione di queste sentinelle. Per gli **aspiranti apicoltori**, in attesa di avere conferma di questa loro vocazione, vengono **custoditi i rispettivi alveari**, salvo poi ritirarli per una regolare attività quando si sentono sicuri di poterlo fare. **Api** che possono diventare addirittura **“compagne di vita domestica”**, perché sono in grado di vivere tranquillamente in ambiti non necessariamente di aperta campagna o con vista forestale.

Lo testimonia **Asolo**, la **“Città dei cento orizzonti”**, inserita nell’area MAB Unesco il cui **Sindaco, Mauro Migliorini, Presidente di CittàSlow International**, promuove l’**abbellimento dei balconi fioriti** dello stesso centro storico con piante che possono essere utili a rendere stanziali, in aree dedicate, le api locali. Siamo a un tiro di tappo dalle **colline del Prosecco**, altro **patrimonio dell’Unesco**. **L’ape è indispensabile per la buona salute dei grappoli** che poi finiranno in botte. Oltre a nutrirsi del polline del fiore, la caliptra matura, **l’ape trae carburante zuccherino dagli acini** che, in corso di maturazione, per svariati motivi, **hanno lesa la buccia**, preda quindi di possibili contaminazioni fungine che si estenderanno poi alle lavorazioni successive, il tutto riducendo al minimo l’utilizzo di sostanze fitosanitarie. Un **mondo** quindi, quello degli **alveari che fanno contorno al Monte Grappa, tutto da scoprire**, con etichette che renderanno ragione della loro scelta. Da quello di **acacia**, dal sapore dolce e delicato, a quello di **castagno**, intenso e penetrante, come pure il **multiflora**, di **collina** o di **montagna**, ricordando che l’**Onu** ha dedicato alle api una **giornata mondiale, il 20 maggio**, per ringraziarle, a livello planetario, di essere **da sempre al fianco del benessere dell’ambiente e quindi dell’uomo**.

Giancarlo Saran



La zucca: buona e generosa in cucina

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Dalla buccia ai semi, passando per i fiori e la polpa, è da sempre apprezzata dal palato.

La zucca è il maiale degli ortaggi. **Non si butta niente, nemmeno la buccia** (a meno che non sia intrisa di chimica) che è ricca di sali minerali, vitamine e fibre. Cotta al forno o nell'acqua bollente, si mangia tranquillamente con la polpa. Si usa anche per fare il purè, gli gnocchi, i dolci. Abbinata a formaggi freschi regala un ghiotto *cheese cake*.

Della zucca si mangiano i fiori, impanati e fritti, e i semi, tostati e salati: i bruscolini. Erano il pop-corn dei nonni: con 5 lire si acquistava un cartoccio di bruscolini che duravano un film e mezzo.

Il cuore della zucca è la polpa, ingrediente di molte preparazioni

Ma il cuore della zucca è la polpa, buona al forno, fritta, in padella. È ottima come sugo per paste, risotti, pasticci. È l'ingre-

diente protagonista di **gnocchi, vellutate, zuppe e minestrone, ravioli, tortelli, torte salate, mostarde, flan, frittelle, confetture.** Tagliata fine e condita con una vinaigrette di aceto, olio, sale e pepe, diventa un ottimo carpaccio vegetale. Le fettine fritte sono croccanti *chips* da accostare al *fish* in alternativa alle solite patatine.

A differenza del maiale, saporito araldo di calorie e colesterolo, la zucca è una farmacia vegetale, uno scrigno fitoterapico, **una cornucopia che dispensa salute.** Non tanto per il suo modestissimo apporto calorico e per il colesterolo zero, ma perché è una miniera di vitamina A, betacarotene, potassio, sali minerali e vitamine idrosolubili. Potente alleata contro il diabete, la zucca mantiene giovani la pelle e gli organi per le proprietà antiossidanti che combattono i radicali liberi. I semi (non tostati e salati!), grazie alla cucurbitina, fanno bene all'apparato urinario; rilassano, preven-





gono l'osteoporosi e combattono il gonfiore.

Come il maiale la zucca, apprezzata dal palato, è maltrattata dalla lingua. Di uno scolaro che arranca negli studi si dice: "È uno zuccone". Rimane una "zucca vuota" se, una volta adulto, continua ad aver poco sale nella cocuzzo. Mortificata dalla lingua, essa è però riscattata dalla simbologia.

Per il grande numero dei semi è emblema di abbondanza e fertilità

Per il grande numero dei semi è emblema di abbondanza e fertilità. Presso tribù asiatiche e africane, spiegano gli antropologi, la zucca ha rappresentato, e **rappresenta ancora, l'uovo cosmico**. Anche la Chiesa la nobilita mettendo lo zucchetto sul capo di vescovi e cardinali (rosso) e del Papa (bianco). I Santi amano l'umile bontà della zucca. Al servo di Dio **Marc'Antonio Cavànis**, prete, poeta ed educatore veneziano, piaceva a tal punto che le dedicò un poemetto in dialetto: "Mi che no ghe diga ben? Si che lo ho da dir./Che la zuca xe quanto un elisir,/che dà la vita ai morti...", e così via per 93 versi in rima baciata. **San**

Rocco e San Giacomo, Santi pellegrini, viaggiavano con uno zucchetto, borraccia per l'acqua. Fino a poche decine d'anni fa, gli zucchetti vuoti erano l'unico capo d'abbigliamento per gli uomini di alcune tribù amazzoniche che li usavano come "portagioie" per proteggere e difendere gli "zebedei". Due zucche vuote con i semi dentro hanno ispirato le maracas. Altre zucche sono servite come strumenti di rituali pagani che, spenti i fuochi celtici, persi i significati e svuotate le zucche, continuano oggi con i "dolcetti o scherzetti" di Halloween.

Plinio la definì "Solievo della vita umana". **Marziale** fustigò in un epigramma l'avar **Cecilio** perché usava la zucca, poco costosa, come unico ingrediente dall'antipasto al dolce, camuffandola perfino da fungo. Se Cenerentola, con l'abito da ballo grifato da fata Smemorina, si accomoda su una Atlantic Giant come magico mezzo di trasporto (Salagadùla, magicabùla, bibbidi, bobbidi, bu...), **Teofilo Folengo** imprigiona in una zucca vuota chi ha perso il senno: filosofi, poeti, astronomi, medici e intellettuali vari.

Non si sa ancora bene in quale parte del mondo sia nata la zucca. Secondo alcuni studiosi le tracce più antiche ci portano in Messico dove sono stati trovati semi di ottomila anni fa. Altri sostengono, invece, che la zucca sia d'origine asiatica.

Sicuramente dall'Oriente arrivarono le zucche conosciute a Roma. Ma è certo che dall'America, dopo la scoperta di Colombo, sbarcarono in Europa le cucurbitacee più diffuse oggi, molto buone da mangiare e generose in cucina.

Un tempo cibo plebeo, fu poi apprezzata sulle tavole dei ricchi

La zucca, considerata un tempo cibo plebeo, si è conquistata, secolo dopo secolo, una posizione aristocratica sviluppando sempre più nelle spire dei rampicanti i favori dei gourmet. **Maestro Martino**, il più importante cuoco del 1400, traghettatore della cucina e del gusto dal Medioevo al Rinascimento, l'apprezzava grandemente e la servì sulle tavole dei ricchi. Nel *Libro de arte coquinaria* insegna come cuocere le cucurbitacee e detta ricette: frittelle di zucca, le *Zucche al lacte d'amandole* e le *Carabaze (zucche) alla catalana* cucinate con lardo battuto, brodo grasso, zafferano, zucchero e spezie dolci. In che proporzioni? Maestro Martino raccomanda: "Secondo il gusto del tuo Signore". La ricetta, e tutte le altre del cuoco umanista, deve avere incontrato alla grande i gusti dei



suoi Signori visto che passò di trionfo in trionfo, di corte in corte, dalle cucine degli Sforza a quelle del cardinale camerlengo **Ludovico Scarampi Mezzarota**, vice di quattro papi, detto "cardinal Lucullo" per gli opulenti banchetti che imbandiva nel suo palazzo. Assegnava ogni settimana a Martino 140 ducati per la spesa. Al cambio con la valuta europea corrispondono, ducato più ducato meno, a 3.500 euro. C'è da credere che se fosse diventato papa avrebbe certamente depennato dalla lista dei vizi capitali quello della gola. Anche **Bartolomeo Sacchi** mise la zucca sul piedestallo. Non era un cuoco, ma un grande umanista. Fu precettore dei rampolli di **Lodovico III Gonzaga**. Letterato, servì due papi come cancelliere e prefetto della biblioteca vaticana. Deve la sua fama a un trattatello di gastronomia e dietologia, *De honesta voluptate*

et valetudine. Influenzò i costumi e la cucina della corte di Mantova dove trovò orecchie attente quando deprecava lo smodato utilizzo della carne, apportatrice di gotta, lodando invece il salutare consumo di frutta e ortaggi di stagione e del territorio, zucca *in primis*. A distanza di cinque secoli e mezzo, gli onesti e ghiotti insegnamenti del Platina sono ancora vivi nella raffinata cucina virgiliana che declina la *suca* nei modi più svariati e saporiti: gnocchi di zucca, zucca marinata, mostarda di zucca e, sublimi nei secoli, **i tortelli di zucca**. Un altro **Bartolomeo**, lo **Scappi**, cinquecentesco cuoco di due Papi Pio, il IV e il V, firmò un ponderoso trattato di cucina in sei libri: *Opera di Bartolomeo Scappi maestro dell'arte del cucinare*. La modestia non era tra le sue virtù, ma si può rimproverare uno che raccoglie più di mille ri-

cette, illustra dettagliatamente forme e usi degli svariati strumenti di cucina, mostra per la prima volta come sia fatta una forchetta, spiega i nuovi metodi di preparazione e cottura dei cibi ed entra nel dettaglio di come si usino i prodotti importati dal Nuovo Mondo, tra i quali i vari tipi di zucca americana? Non si può. È così che l'Umanesimo e il Rinascimento rivoluzionano, oltre l'arte, l'architettura, i costumi, il pensiero, anche la cucina e l'alimentazione. La zucca, considerata cibo per contadini e per animali, ottiene il suo riscatto sociale.

Frutto stagionale, gioca in cucina da protagonista

Frutto stagionale, alla zucca piace, anche ai nostri giorni, giocare in tavola da protagonista grazie al suo eclettismo e al bel colore giallo che ricorda l'oro antico. **Giorgio Gioco**, compianto cuoco dei "12 Apostoli" di Verona, amico di giornalisti, scrittori e artisti, lui stesso scrittore e poeta, presentò in un concorso gastronomico a Badoer una crema di zucca raffigurandola come un sole in trono. Prese una enorme zucca, la tagliò a metà, ne scavò l'interno, la riempì con la crema fatta con la sua polpa, ci posò sopra alcune pannocchie di granturco a mo' di raggi e, adagiato il sole su una portantina regale, servì quell'aureo velluto con un crostone di tartufo. Un trionfo.

Un altro grande, **Paolo Monelli**, ne *Il ghiottone errante*, paragona un piatto di zucca al vino Bardolino. Lodando i cuochi della Serenissima che "... giocano con le materie prime", scrive che serbano a ogni ingrediente il gusto originale "sì che dagli strani connubi non nasce un popolo bastardo, ma il nobile resta nobile e il greco greco e lo schiavone schiavone e il moro Otello non guasta la bionda Desdemona, ma s'armonizza con essa: fegato alla veneziana e zucca barucca". Nessuna gelosia, dunque, se tra il moro e la bionda s'inserisce il giovane rosso. A tavola la compagnia fa bene.

Morello Pecchioli





I piani di cottura a induzione

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Una tecnologia di cucina senza fiamma, sicura, veloce ed esteticamente perfetta.

Una delle ultime evoluzioni in cucina è **il fornello che cuoce i cibi senza fuoco, fiamme o piastre roventi**. Sto parlando del piano a induzione che ha le stesse funzioni del piano di cottura tradizionale ma, a differenza di quest'ultimo, non ha bisogno del gas per funzionare, essendo alimentato da energia elettrica. **I piani cottura a induzione** sono la vera rivoluzione tecnologica dell'area *cooking* perché assolutamente prestazionali, con una certa attenzione all'ambiente ed esteticamente perfetti nelle cucine *open* contemporanee. Negli ultimi anni, in Italia, hanno conosciuto una costante evoluzione e **si stanno consolidando tra le preferenze di chi allestisce una nuova cucina**, mentre all'estero sono addirittura imposti in alcuni condomini dove sono vietati gli impianti a gas.

Una bobina genera un campo magnetico che produce calore nel fondo della pentola

Il piano cottura a induzione funziona con la corrente elettrica: una bobina genera un campo magnetico in grado di produrre calore direttamente nel fondo metallico della pentola, che si riscalda quindi rapidamente. **Il sistema funziona elettronicamente sempre alla massima potenza ma con un continuo controllo di accensione e spegnimento** (*power management*) che risulta essere invisibile ai nostri sensi così da apparire continuo e costante, e ciò **limita l'assorbimento dell'energia** al livello desiderato, evitando il rischio di un sovraccarico del contatore (con la possibilità di utilizzo anche con contratto da 3 Kw). **Il principio ricorda la trasformazione dalla fotografia al film**: una pellicola cinematografica è la risultanza di tante foto proiettate in una veloce sequenza che ai nostri occhi rendono un movimento che in realtà non esiste e ogni fotogramma rappresenta una frazione di tempo. Con questo sistema, **il piano a induzione risulta veloce, sicuro, e non ha consumi energetici allarmanti**. La resa di trasformazione dell'energia è pari al 90%. In pratica quasi tutto ciò che paghiamo in bolletta per il piano a induzione è servito a cucinare, nel caso del gas la resa è circa il 50% e il restante 50% dell'energia si disperderà a riscaldare il nostro cuore di cuoco, ma anche a raffreddare le nostre tasche di consumatori. In Italia, sia per un fattore culturale che associa il cucinare alla presenza della fiamma, sia per ragioni economiche e funzio-



nali legate al costo dell'energia e alla presenza di contatori elettrici dalla potenza limitata, la domanda è stata per molto tempo tiepida, ma ultimante si è impennata.

Il vantaggio di non avere fiamma e di riscaldare solo la pentola e non il piano cottura

Il primo vero *atout* del piano a induzione è la mancanza di fiamme libere, ossia nessun rischio, non ci sono possibili fughe di gas, si può cucinare in ambienti anche non areati, inoltre è veloce come metodo di riscaldamento. A questi vantaggi va aggiunto che non si riscalda il piano, come le griglie di una cucina normale, ma si riscalda solo la pentola che è indotta a farlo dal piano: ciò significa **non scottarsi** accidentalmente e non carbonizzare nulla sul **piano di cottura che resta assolutamente freddo rendendolo facile da pulire in poco tempo**. Non si corre mai il rischio di lasciare accesi inavvertitamente i fornelli perché, tolta la pentola, **il piano cessa di funzionare per la mancanza di qualcosa da indurre a riscaldarsi**. Rispetto alla vetroceramica, esteticamente i piani sono uguali, la differenza sta nel fatto che nella piastra in vetroceramica c'è la resistenza che si scalda, quindi anche il piano è caldo, mentre in quelli a induzione, la piastra rimane fredda, si scalda solo il fondo del tegame.

La cucina a induzione è meravigliosamente rapida

Dal punto di vista di cottura del cibo, i vantaggi sono notevoli, sia in termini di tempo sia di qualità. La cucina a induzione è meravigliosamente rapida: infatti, se 2 litri d'acqua su un fornello a gas solitamente raggiungono il bollore in almeno 8 minuti, un piano a induzione ne richiede solo 3-4 perché non abbiamo disperso energia termica nell'ambiente. **La cottura del cibo risulta poi più omoge-**



nea e più rapida rispetto a quella su fiamma, con precisione anche nella regolazione di ogni livello di calore costante nel tempo. La cottura avviene sempre nello stesso modo di un fornello a gas, mentre nel caso del microonde si ha un trasferimento dell'energia dall'interno all'esterno, per cui cambiano i tempi di cottura ma anche alcuni effetti, come la doratura, vengono meno.

All'inizio bisogna abituarsi a essere più attenti per imparare i tempi di preriscaldamento, ma uno stracotto sarà sempre cotto alla stessa maniera e alla stessa temperatura. Il piano a induzione permette però, anche con una padella antiaderente, di avere lo stesso effetto della classica padella lionese di ferro, che non si deve lavare mai ed è così cara e indispensabile ai cuochi professionisti: **portando il regolatore alla massima potenza, una bistecca avrà la perfetta crosticina superficiale, mantenendo la succosità interna**. Certamente chi non nasce cuoco non può essere "indotto" a diventarlo perché usa il piano a induzione; avrà solo più tentativi a disposizione nello stesso lasso di tempo!

Si utilizzano pentole con il fondo piatto, con specifiche proprietà magnetiche

Il vero problema nasce essenzialmente per via del tipo di pentole da utilizzare. Quando si cucina su piastre a induzione, infatti, è necessario utilizzare pentole con il fondo piatto e che abbiano specifiche

proprietà magnetiche. **Per verificare se le pentole funzionano basta appoggiarci sul fondo una calamita**. Se questa si attacca, la pentola funziona sul piano a induzione, mentre in caso contrario il piano non la riconosce. Il riscaldamento elettromagnetico necessita di pentole di materiale ferroso per cui **ghisa, acciaio e ferro smaltato sono idonei** e ancora meglio se sono con un fondo ben piatto. Ecco quindi che le care pentole in coccio per lunghe cotture non possono essere utilizzate: per i prossimi acquisti di casseruole sarà meglio badare alla **presenza del logo del solenoide induction** che ci rassicura sulla conformità del pentolame scelto. **In commercio si trovano comunemente piastre-adattatori da interporre tra piano e pentola** per continuare a usare, per esempio, padelle in alluminio anche se ciò farà perdere efficienza energetica perché riscalderemo l'adattatore ferroso che a sua volta riscalderà, come accadeva con una vecchia piastra elettrica, la padella in alluminio. Si trovano ormai comunemente in vendita anche caffettiere/moka adatte per l'induzione. Per l'acquisto di un piano a induzione **si parte da circa 40-50€ per una piastra portatile a induzione "a un fuoco", facile da riporre e da posizionare su un qualsiasi piano**, e utilissima per cucinare in ogni luogo, mentre si spendono 300€ per un buon piano da 60 cm a 4 piastre, e circa 450€ per un buon piano da 80 cm con 5 piastre. Poiché non c'è medaglia senza risvolto, uno svantaggio esiste: se manca la corrente, si prospetta una splendida cena... fredda.



Il diospiro kaki, frutto degli dei

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un colorato e gustoso
protagonista
dell'autunno.*

"Scarne e affilate braccia,/verso
quella plumbea volta si pro-
tendono,/cariche di sfavillanti
globi arancioni". In questi sobri versi di
Taos Aganoor, la suggestiva poetizza-

zione dello spettacolo offerto dalla pian-
ta del kaki nell'autunno inoltrato.

Originario della Cina, poi diffuso an-
che nei Paesi limitrofi, come la Corea e il
Giappone, giunto in Europa solo nella
seconda metà del 1800, il **Diospyros kaki**
L.f. è un albero da frutto appartenente
alla famiglia delle **Ebenaceae**. Caratteriz-
zato da lento accrescimento, molto lon-
gevo, ha il tronco dritto con corteccia
rugosa, e può raggiungere i 10 m. Le fo-
glie, di forma ellittica e di grandi dimen-

sioni, sono verde scuro in primavera-esta-
te, mentre in autunno assumono, prima
di cadere, la tipica colorazione gialla e
rossa.

Il frutto, chiamato loto del Giappone o
mela d'Oriente, o più popolarmente **loto**,
caco, **cachi**, **caki**, **kaki** e **diospiro**, è una
grossa bacca generalmente sferoidale, di
colore giallo-aranciato alla maturazione,
le cui varietà si distinguono in base alla
presenza o non di astringenza alla rac-
colta: le prime, come il **ragno**, il **lycoper-**





presto sia anche da noi conosciuta e apprezzata questa pianta i cui frutti sono splendidi”.

Si potrebbe immaginare un intero menu realizzato con i gustosi frutti

Potremmo addirittura immaginare un ipotetico pranzo interpretato interamente con i kaki. A partire da un aperitivo di **bruschette** di pancarrè integrale, spalmate con un po' di gorgonzola cremoso, un cucchiaino di polpa di kaki e un goccio di aceto balsamico. Poi magari un **risotto al kaki con mandorle**, allestito tostando un buon Vialone nano in una noce di burro e, prima della fine della tradizionale cottura con brodo di carne, aggiungendo abbondante polpa frullata di kaki. Mantecare con fettine di Asiago d'allevio e servire spolverizzando con mandorle tritate.

Come secondo piatto potremmo gustare il **maiale in salsa di kaki** secondo la ricetta dell'eccentrico **Alessandro Borghese**: filetto di maiale, insaporito con sale al sedano e pepe, spennellato di olio e passato in finocchietto tritato, quindi cotto in forno previo breve passaggio in padella. Servito con una crema a base di polpa di kaki, peperoncino, olio e sale. Come dolce conclusione, una **mousse di kaki e yogurt**, un semifreddo ai kaki e amaretti o la tradizionale crostata con confettura di kaki.

In Giappone, secondo un'antica tradizione, i kaki si mangiano anche secchi, con il nome di **hoshigaki**. Ancora astringenti, vengono spellati e lasciati appesi al picciolo per due o tre settimane in un luogo asciutto e ben soleggiato. I frutti, essiccandosi, iniziano ad accartocciarsi e si procede a un loro delicato massaggio manuale giornaliero per circa 3-4 settimane. Il processo consente agli zuccheri di distribuirsi in maniera equilibrata, cristallizzando all'esterno dei frutti, che assumeranno l'**aspetto di minuscole lanterne** cinesi di un bel colore ambra scuro. Possono essere conservati per diversi mesi in scatole di latta o in barattoli di vetro.

sicon e il **loto di Romagna** sono astringenti alla normale epoca di raccolta e **diventano eduli soltanto dopo un'adeguata sovramaturazione** (ammezzimento), mentre le seconde, come il **caco mela** e **caco vaniglia** sono eduli già alla normale epoca di raccolta.

Secondo un'usanza contadina, dai semi si saprebbe come sarà l'inverno

Nell'agosto del 1945, alcuni alberi sopravvissero al bombardamento atomico di Nagasaki e per questo il caco viene chiamato anche "**albero della pace**".

Secondo una curiosa usanza contadina, dai semi dei kaki sarebbe possibile trarre indicazioni sull'andamento dell'inverno: sezionandoli e osservandone il germoglio, si potrebbero intravedere **le sagome di un coltello, una forchetta o un cucchiaino, con questi significati**: cucchiaino: inverno caratterizzato da precipitazioni nevose; forchetta: inverno particolarmente mite; coltello: inverno molto freddo

con scarse precipitazioni, quindi secco. Decisamente interessanti **le qualità nutrizionali** dei kaki: certamente **energetici**, 70 kcal/100 g, (raccomandati, quindi, in caso di inappetenza e per chi pratica sport regolarmente), presentano un buon contenuto di **sali minerali**, quali fosforo, magnesio, sodio e soprattutto potassio (che conferisce proprietà diuretiche e depurative). **Rilevante il quantitativo di vitamina C** e di carotenoidi (con conseguenti effetti protettivi del sistema immunitario), mentre il **cospicuo contenuto in fibre** rende i frutti un ottimo rimedio naturale contro la stitichezza.

Mangiare i kaki maturi con un cucchiaino è sicuramente il sistema più semplice per apprezzarne la dolce polpa, ma **curiosando qua e là tra ricettari e menu spiccano tante invitanti proposte**. Magari tagliandoli a metà, cospargendoli di zucchero e poi irrorandoli con uno spumante brut, proprio come usava degustarli **Giuseppe Verdi** il quale dei kaki era un autentico ammiratore: in una lettera del marzo 1888 ai celebri vivaisti fratelli **Ingegnoli** di Milano, ringrazia per l'omaggio di sei frutti "augurandovi che



Mele e strudel: un binomio perfetto

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

La pasta sottilissima racchiude un ripieno di renette, uva sultanina, pinoli e profumi diversi.

La mela che oggi conosciamo è la *Malus domestica*, ottenuta con la tecnica dell'innesto, e i suoi progenitori, presenti già nel Neolitico, sono la *Malus sylvestris* europea e la *Malus sieversii* dell'Asia Minore. In Europa, trac-

ce fossili del melo sono state scoperte sulle rive di laghi svizzeri e del Nord Italia, sedi di villaggi di palafitte risalenti al 6000 a.C., mentre fettine di mela, databili intorno al 2500 a.C., sono state rinvenute in alcune tombe in Iran. Pertanto Persiani, Arabi ed Egizi (XVIII dinastia - **Ramsete II**) conoscevano la pianta e ne praticavano già la coltivazione in frutteti.

Greci, Etruschi e Romani ereditarono la conoscenza di tale frutto che troverà uno spazio definitivo nelle loro abitudini alimentari. Il **pomarium** di alcune ville patrizie e talune ricette di **Apicio**, nel suo

De re coquinaria, ne sono la dimostrazione. Si dice che nel I secolo d.C. fossero note ben trenta varietà del frutto. Tuttavia, a causa delle vicende storiche e delle conseguenze socioeconomiche di quel periodo, molte di queste varietà rischiarono l'estinzione, scongiurata nel Medioevo dai monaci benedettini, in particolare nei territori del Trentino, i quali ebbero il merito di salvarle e custodirne la specie.

Nel Rinascimento, l'espressione pittorica della "**natura morta**" (*still life*) dimostrò **la diffusione del frutto oramai in tutta Europa**.



L'albero può raggiungere anche i dieci metri di altezza

Il melo appartiene alla famiglia delle Rosacee ed è quindi imparentato con il susino, il pesco, il ciliegio, l'albicocco e il nespolo. Dal punto di vista botanico, quello che mangiamo è **un falso frutto**, mentre quello vero corrisponde al "torsolo". L'albero può raggiungere anche i 10 m di altezza; produce numerosi fiori bianchi con lievi sfumature rosa, ma pochi di questi si trasformeranno in frutto, la maggioranza cadrà dalla pianta. I frutti fanno la loro comparsa 4/6 settimane dopo la fioritura e raggiungono la maturazione alla fine dell'estate e talora in autunno. **La mela è il frutto più usato in cucina e il più diffuso nel mondo**, forse anche per il basso costo. **In Italia** il consumo medio annuo è tra i più elevati ed è stimato intorno a **20 kg pro capite**. Attualmente, pare che **le varietà classificate siano circa 7.000**. La buccia della mela contiene cere che la proteggono dagli agenti atmosferici e che le danno lucentezza se strofinate; se ammaccate o sbucciate, anneriscono a causa di un processo ossidativo.

Storia e ricetta dello strudel di mele

Lo strudel ha origini antiche e **il suo progenitore proviene** da terre lontane, in particolare **dalle aree dell'Impero Bizantino** identificabili in estrema sintesi con l'attuale **Turchia**. Questo antico prodotto si chiama *baklava* o *baclava* ed è ancor oggi preparato come si usava fare nell'VIII secolo a.C. Il dolce è realizzato con un impasto di noci, frutta secca, miele, pane ammorbidito in un liquore piuttosto forte, poi avvolto nella pasta sottile e quindi cotto in forno. Ha subito variazioni e riadattamenti regionali, ma tornando alla sua origine, tutto iniziò quando **nel 1526 il sultano Sulayman** sconfisse gli Ungheresi aprendo così la via all'espansione dell'impero turco verso



l'Europa. I Turchi, giunti fino alle porte di Vienna che fu assediata, ma non cadde, iniziarono una dominazione dell'Europa Sud orientale che durerà oltre cento anni (1526-1699). In questi territori arrivarono usi, costumi, religione, tradizioni e abitudini culinarie degli invasori. L'Ungheria, e successivamente l'Austria, conobbero e assaggiarono il delicato e gustoso dolce arrotolato chiamato *baklava*.

In Europa, il dolce si arricchì con le mele la cui produzione era molto diffusa

In Europa, il dolce, pur mantenendo la forma e le basi tecniche, fu comunque modificato grazie ai prodotti del territorio dove la produzione della mela era già molto estesa. L'aggiunta delle mele determinò quindi la nascita dello **strudel di Vienna (Apfelstrudel)**, che successivamente si diffuse nelle valli e nelle regioni limitrofe che divennero custodi della nuova ricetta e che, ancor oggi, risultano essere uno dei più importanti centri mondiali di produzione di tale frutto.

Il dolce viene tradizionalmente preparato nel Trentino-Alto Adige, nel Veneto e nel Friuli-Venezia Giulia, territori che un tempo erano sotto il dominio Austro-ungarico. La ricetta tradizionale, per la quale rimandiamo ai "testi sacri", può subire piccole modifiche nei diversi territori, anche tra valli confinanti, ma non viene mai stravolta nella sostanza. **La pasta dovrebbe essere sottilissima,**

tirata a mano: si deve intravedere in trasparenza e dorso delle mani stesse ("pasta matta" o "pasta povera" o "pasta tirata"), ma sappiamo che talvolta viene usata anche la pasta frolla oppure la pasta sfoglia. La mela da usare tradizionalmente in questa preparazione dovrebbe essere **la renetta particolarmente profumata e dolce**, anche se talvolta viene utilizzata la golden delicious dal gusto più amabile e altrettanto zuccherino. L'utilizzo del burro o dell'olio, più neutro o inodore, è facoltativo. Ma se il burro senza dubbio infonde all'impasto una maggiore fragranza, produce di contro un minore grado di elasticità e una maggiore friabilità della pasta rendendone la lavorazione un po' più difficile perché la sfoglia si potrebbe strappare nella fase dell'assottigliamento manuale. Per "profumare" l'impasto può essere consigliato l'uso di un cucchiaino di aceto o una piccola dose di scorza di limone. Insomma, **la ricetta può trovare infinite piccole varianti** o accorgimenti tecnici tanti quanti sono le valli e le etnie del Trentino - Alto Adige. Ma quando nel ripieno, al posto della mela, vengono utilizzati fichi, albicocche, ricotta, semi di papavero o altri ingredienti non si potrà più parlare di strudel.

La ricetta del compianto Gualtiero Marchesi è quella che, mantenendo il sapore della tradizione trentina, rende rispettoso omaggio all'origine orientale del dolce perché insieme alla mela, all'uva sultanina e ai pinoli, l'ha voluta arricchire con mandorle e nocchie, che hanno aggiunto gusto e profumi, ma senza stravolgerne l'equilibrio.



Cucinare stanca

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

Gli psicologi a sostegno degli chef e della ristorazione.

Isabella Corradini



La prima vittima dello stress ai fornelli fu un famoso cuoco del XVII secolo, immortalato anche dal film interpretato da **Gérard Depardieu**, il francese **François Vattel**: **si suicid ** il 23 aprile 1671, nel castello di Chantilly, facendo harakiri contro la sua spada personale **perch  il pesce fresco** destinato al banchetto presenziato dal re **non era arrivato in tempo** dal porto di Boulogne-sur-Mer. In anni pi  recenti, molti altri chef stellati, colpiti dalla depressione, hanno purtroppo seguito il suo gesto: dalla star della tv francese **Anthony Bourdain** allo svizzero **Benoît Violier**, all'americano **Joseph Cerniglia**, all'italiano **Luciano Zazzeri**, titolare del ristorante "La Pineta" di Marina di Bibbona (Livorno). Certamente in questi casi estremi hanno influito situazioni personali e la spinta non pu  essere stata soltanto il giudizio negativo di una guida - come si scrisse per **Bernard Loiseau** - o la bocciatura in un programma televisivo.

Il mestiere dello chef   tra i pi  stressanti e faticosi

  vero, perch , che il mestiere dello chef in un ristorante di alta cucina, ma forse anche di una normale trattoria,   tra i pi  stressanti e faticosi, come i manager, i chirurghi o gli avvocati. Si pu  dire, parafrasando la famosa raccolta di poesie di **Cesare Pavese**, che "Cucinare stanca", **a dispetto dell'immagine televisiva degli chef star**.

Nel 2015, l'attore **Bradley Cooper** imperson  un noto cuoco parigino con due stelle Michelin, nel film *Il sapore del successo* (il titolo originale inglese, *Burnt*, "bruciato", forse rendeva di pi  il senso della storia) che porta al fallimento il suo

locale a causa della dipendenza da alcol e droga, ma poi si riscatta grazie al sostegno della giovane sous-chef.

E del resto, oggi, per fare lo chef - che, ricordiamolo, vuol dire "capo" di una brigata di cucina -   necessario avere anche doti di imprenditore, di capo del personale, di esperto di comunicazione. L'emergenza Covid-19 ha inciso pesantemente sulla vita dei ristoratori, non soltanto dal punto di vista economico, ma anche nell'impatto sulla loro vita privata e lavorativa. Per porre rimedio a tale situazione problematica, con una "fatica da lavoro" crescente, **  scesa in campo l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, che con i fondi dei "50 Best for recovery" ha avviato un **interessante progetto** di studio e analisi **insieme con l'Ordine degli Psicologi del Lazio**: "La psicologia a sostegno della ristorazione".

Un questionario inviato a oltre cento tra chef, pasticciere, pizzaioli e personale di sala

L'indagine scritta, basata su un questionario inviato a oltre cento tra chef, pasticciere, pizzaioli e personale di sala,   partita gi  alla fine del 2019 e poi, dopo lo scoppio della pandemia, **si   arricchita di nuovi obiettivi di ricerca**. Il gruppo di lavoro   formato dagli psicologi **Franco Amore, Davide Pelusi e Isabella Corradini**, psicologa sociale ed esperta di sicurezza sul lavoro. Lo stimolo   venuto dalla Presidente degli Ambasciatori del Gusto, la chef **Cristina Bowerman**: "In Italia non si parla mai - afferma - dello stress lavorativo cui tutta la nostra categoria   sottoposta. Eppure, si tratta di un fenomeno drammaticamente diffuso e



Bradley Cooper in una scena de "Il sapore del successo"

condiviso". Il lavoro di raccolta dati, anche attraverso dei *focus-group*, e della loro elaborazione, è ancora in corso: **sarà presentata a febbraio del 2022**, con una sorta di vademecum di "buone pratiche" da consigliare agli chef per evitare di cadere in depressione ed essere vittime del "male di vivere". **Sarà realizzata una pubblicazione destinata all'intera categoria che offra anche consigli pratici, per prevenire e contrastare il logorio di una vita ai fornelli**, ma soprattutto sempre soggetta al giudizio dei clienti e della critica.

Il "cambio dei collaboratori" è tra i primi due principali motivi di stress

Ci sono già alcuni risultati, come ci anticipa la dottoressa Corradini. Tra le difficoltà segnalate c'è il **carico emotivo di gestire un turn over troppo rapido del personale**: il "cambio dei collaboratori" è tra i primi due principali motivi di stress. E l'emergenza Covid ha inciso profondamente, con disturbi del sonno incrementati del 54%. **Sono emersi anche problemi psicologici**: uno stato d'ansia generale (41%), una sensazione di tristezza (39%), un senso di isolamento sociale (35%): tre condizioni che sono state indicate, però, come "stabili", anche in precedenza, da oltre un terzo degli intervistati.

"Abbiamo ampliato la nostra ricerca - spiega Isabella Corradini - estendendo la oltre ai fattori identificativi del mestiere che avevamo già, come turni e orari

di lavoro, facendo un confronto tra l'attività lavorativa nei ristoranti pre-Covid e post-pandemia, che è stata uno spartiacque. Due terzi di quanti, su base volontaria, ci hanno risposto sono ristoratori e il 57% sono chef. Gli orari senza limiti, anche durante le festività, e il carico di lavoro sono da sempre i loro problemi. **Con l'emergenza sanitaria è emerso lo spirito di resilienza della categoria**: tutti si sono impegnati, come imprenditori, per mantenere in piedi la loro attività a tutti i costi. Hanno capito che avevano bisogno di più spazio e tempo per se stessi, per riflettere, in quanto sanno di dover mantenere la responsabilità di una certa immagine, specie se si tratta di chef stellati. Tuttavia, poi, è emerso un ripensamento generale, con l'esigenza di organizzare meglio la loro attività, per esempio motivando di più il personale. Hanno capito che il miglioramento dei rapporti con la loro brigata favorisce anche un incremento della qualità del servizio. Questo è sicuramente un modo di andare avanti e di andare oltre, in positivo".

Ormai i social network interagiscono con la vita di ognuno di noi

I mesi terribili che tutti noi abbiamo passato - e speriamo di esserne usciti davvero, grazie ai vaccini e al *green pass* - ci hanno insegnato quali siano i valori che contano nella vita e ci hanno spinto, come dice la psicologa, a "Volerci un po' più bene, pensando anche alle criticità

delle proprie attività e ricercando eventuali alternative". Ormai i *social network* interagiscono con la vita di ognuno di noi e **sicuramente condizionano anche la reputazione degli chef, che a volte si sentono ingiustamente attaccati** da clienti che esprimono giudizi non motivati sulle piattaforme di Internet, come TripAdvisor. "In realtà i ristoratori hanno usato il web per fare rete, per cercare informazioni utili al loro lavoro - risponde la psicologa - ma d'altra parte anche i consumatori hanno vissuto un periodo di ristrettezze e forse ora pretendono di più. Perciò **è importante che si ristabilisca un rapporto positivo con la clientela**. Circa i *social*, va detto che certamente hanno cambiato la nostra vita, perché, pur non avendo un *account*, siamo soggetti a valutazione. **Bisogna saper usare bene questi strumenti**, che possono dare anche dei vantaggi: non dimentichiamo che la ristorazione è relazione". Si è scritto di giudizi negativi che avrebbero portato addirittura al suicidio. "Non penso che sia sufficiente una recensione, c'è sempre una serie di fattori da considerare in questa scelta estrema. Se si viene insultati via *social*, rispondere allo stesso modo è proprio sconsigliato. E d'altra parte tacere di fronte a una contestazione dell'utente può essere considerato provocatorio. Ognuno può decidere i contenuti adatti, ma non si deve mai cadere nella provocazione".

Acquistare *online* o prenotare il posto al ristorante con lo *smartphone* offre al consumatore una gratificazione immediata. "Vogliamo avere subito l'oggetto del desiderio", aggiunge la dottoressa Corradini. A volte anche la recensione *online* può diventare un'interazione positiva e le buone pratiche si possono diffondere pure con Internet: non vediamo soltanto il lato negativo di queste tecnologie; abbiamo realizzato un *webinar* con Cristina Bowerman su questo aspetto". Le esperienze di *delivery*, in situazioni di emergenza, sono state una risorsa. Conclude la psicologa: "Gli chef nella pandemia si sono dimostrati resilienti e ora sono pronti ad affrontare le sfide del futuro: speriamo di poter dare loro nuovi strumenti".



Il caffè senza caffeina

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Mantiene le piacevoli
e salutari prerogative
senza disturbare
il sonno.*

Una delle tante leggende sull'origine del caffè proviene dal monastero di Cheoder nello Yemen. Racconta di un monaco che avendo saputo, da un pastore di nome **Kaldi**, che le sue capre e i suoi cammelli si mantenevano "vivaci di notte", dopo aver mangiato alcune bacche, preparò con queste una bevanda nell'intento di restare sveglio per poter pregare. Altre leggende riferiscono le stesse caratteristiche della bevanda e cioè di mantenere la veglia, l'attenzione e contenere la fatica. Questa sostanza chimicamente è

una 1,3,7- trimetilxantina scoperta da un chimico tedesco, **Ferdinand Runge**, che isolandola dai semi della pianta, la chiamò "Kaffein" da cui, in italiano, "caffaina". Quando beviamo una tazza di caffè, l'assorbimento è pari al 99%, con un picco dopo 30-60 minuti, con dimezzamento della dose dopo 2,5-4 ore nell'adulto. Poiché la caffeina viene eliminata attraverso il fegato da un sistema enzimatico detto citocromo P450, le varianti genetiche di tale enzima **condizionano la permanenza in circolo della caffeina in modo diverso**: avremo così soggetti metabolizza-





tori normali, rapidi e lenti. Per questi ultimi è consigliato un consumo di caffeina non superiore ai 200 mg/die, corrispondenti a un massimo di 2-3 tazzine al giorno.

La varietà "robusta" contiene una quantità di caffeina 2,5 volte maggiore della "arabica"

Per renderci conto della quantità di caffeina che si può introdurre, occorre tenere conto della qualità della miscela: la varietà "robusta" contiene una quantità 2,5 volte maggiore della "arabica". Il contenuto di caffeina di quest'ultima qualità, che è consumata comunemente per l'espresso (il consumo di quella "robusta" è tipico del caffè turco), è pari a 40-60 mg per 25-30 ml di bevanda. Un caffè preparato con la moka (40-50 ml di bevanda) contiene 80-100 mg di caffeina; un americano (150-200 ml) ne ha 100-125 mg; una tazza di solubile, 95 mg e infine **una tazza di caffè decaffeinato solo 5 mg di caffeina**. Ecco perché i lenti metabolizzatori, quelli che non sopportano il caffè assunto la sera, potrebbero consumare la forma decaffeinata, conciliando il riposo. I meccanismi di induzione del sonno sono molto complessi e uno di questi riguarda l'"adenosina", un neuro-

trasmettitore con molteplici funzioni: migliora il circolo ematico, esercita vasodilatazione anche a livello coronarico, riduce la frequenza cardiaca. L'adenosina, definita la molecola induttrice del sonno, attiva alcune aree cerebrali dove sono presenti recettori specifici, ai quali si lega (ippocampo, corteccia cerebrale, talamo), regolando il ritmo circadiano sonno-veglia. Ebbene, la caffeina esercita un effetto antagonista, bloccando i recettori della adenosina e determinando insonnia. Ecco perché **i lenti metabolizzatori devono astenersi anche dal consumo di una sola tazzina dopo le 18 per non soffrire di insonnia**. Alcuni farmaci, che utilizzano la stessa via metabolica della caffeina, possono disturbare il sonno come taluni antibiotici. **Il fumo di sigaretta, invece, stimola l'attività enzimatica e la caffeina viene rapidamente metabolizzata** e ciò spiega perché i fumatori tollerino più facilmente dosi elevate di caffeina. Induzione metabolica è prodotta anche da alimenti quali broccoli, cavoletti, cipolle. Effetti contrari alla caffeina derivano anche da **una sostanza chiamata "limonene"**. Si trova **nella buccia del limone, pompelmo, arancia**. Questa molecola agisce come agonista della adenosina, quindi **induce il sonno e una fisiologica sedazione**.

Il processo di estrazione della caffeina fu brevettato nel 1906

Il processo di estrazione della caffeina fu brevettato nel 1906 da **Ludwig Roselius** di Brema che **nello stesso anno fondò l'azienda HAG**, usando allora come solvente il benzene. Per molti anni il procedimento dell'estrazione della caffeina non si è modificato, impiegando solventi quali acetato di etile o il diclorometano, considerati non tossici. **Nel 1970, la svolta nel processo di estrazione** avvenne grazie al chimico tedesco **Kurt Zosel utilizzando l'anidride carbonica "supercritica"**. L'anidride carbonica, a normale pressione atmosferica, è notoriamente un gas, ma se viene compressa ad alte pressioni (200-250 atmosfere), si comporta come un fluido che agisce allo stesso modo di un solvente liquido. Tale procedura **lascia intatte le componenti aromatiche e fenoliche del caffè** e viene facilmente eliminata senza tracce di odore, lasciando il gusto del caffè pressoché indistinguibile da quello normale. Il costo di produzione, per via delle apparecchiature impiegate, è molto elevato, per cui occorre lavorare grandi quantità di caffè per ridurre i costi.



Pur utilizzando la stessa miscela di caffè, il risultato gustativo finale cambia

Concludiamo la trattazione considerando che **uno studio accurato ha dimostrato che pur utilizzando la stessa miscela di caffè, il risultato gustativo cambia** completamente per aroma e composizione finale. Sono stati utilizzati quattro tipi di bevande realizzate con procedimenti diversi, dalla più "blanda", alla più "forte": la napoletana, l'americana, la moka e l'espresso. **La preparazione alla napoletana**, che prevede una semplice percolazione con acqua calda, attraverso un filtro in alluminio, con **concentrazione doppia rispetto alle altre preparazioni**, produce molecole che ricordano il profumo di orchidea, bougainvillea, passiflora, mela cotta. Con la moka, invece, risultano maggiori concentrazioni di molecole dal tipico odore di cotto, bruciato, arrostito, dovute alla maggiore pressione e all'alta temperatura.

Il caffè americano, benché abbia una preparazione simile al napoletano, risulta più dolce per una maggiore presenza del beta-damascione, dal sapore dolce,

burroso, floreale. **L'espresso supera tutti in termini di quantità di molecole aromatiche** ed essendo più ricco di aldeidi e di 2-furanmetanol-acetato, assume un aroma più fruttato, floreale, di cioccolato. **Anche l'attività antiossidante dell'espresso risulta maggiore**, seguita da quella della moka, della napoletana e dell'americana.

Un'altra variante riguarda la tostatura del chicco di caffè

Un altro problema interessante riguarda la tostatura del chicco di caffè: **leggera, prolungata, decaffeinata**. Di queste tre varianti, sono stati valutati diversi composti: l'acido clorogenico, chinico, caffeico, la caffeina e i fenilindani. Proprio questi ultimi si sono dimostrati particolarmente interessanti nel contrastare il morbo di Parkinson e l'Alzheimer. Sembra dunque che una tostatura scura prolungata anche nel decaffeinato, produca una maggiore quantità di fenilindani. Altra molecola interessante, che regala sfumature amarognole al caffè, è la trigonellina, più concentrata nella varietà arabica, capace di contrastare la carie per inibizione della adesione dello *streptococ-*

co mutans, responsabile dell'attacco allo smalto dei denti. Infine si sottolinea la possibilità di determinare, con un semplice tampone del cavo orale, la presenza delle varianti del gene CYP1A2 responsabile del metabolismo della caffeina. Tre sono le varianti, veloce metabolizzatore, intermedio e lento. Quest'ultimo deve prestare attenzione al consumo di caffè o scegliere quello più sicuro, decaffeinato.

Flavio Dusio





Sugar tax sulle bevande

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Già adottata in molti Paesi, in Italia dovrebbe entrare in vigore il 1° gennaio 2022.

Molti studi, che hanno coinvolto diversi centri di ricerca europei, hanno accertato che le bevande zuccherate fanno aumentare il rischio di obesità e di sovrappeso. Ciò è particolarmente rilevante nei consumatori di età giovanile. Un eccessivo consumo dello zucchero nell'alimentazione umana avrebbe effetti, oltre che sull'aumento eccessivo di peso, anche nelle malattie cardiovascolari, nel diabete e in altre patologie.

In vari Paesi del mondo sono stati imposti prelievi fiscali sul consumo

In vari Paesi del mondo, dove maggiormente rilevante è l'incidenza delle bevande edulcorate, si sono imposti prelievi fiscali sul loro consumo, **in alcuni casi abbastanza elevati.**

Anche in Italia si ha un problema legato alla crescente obesità della popolazione, ma sembra non sia rapportato direttamente alle bevande zuccherate. Il nostro Paese è, in Europa, tra quelli dove i consumi di questo tipo di soft-



drink sono più bassi, secondo l'Eurostat: poco più del 5% della popolazione over quindici anni ne fa uso quotidiano. La media Ue è del 9%, con il Belgio a guidare la classifica con una quota superiore al 20%.

Da parte del nostro Governo, con il motivo di ridurre adeguatamente il consumo di dette bevande per ovviare ai rischi di un eccessivo utilizzo, si è provveduto con un'apposita legge. **La cosiddetta "sugar tax", che dovrebbe entrare in vigore il 1° gennaio 2022, prevede un'imposta di 10 euro per ettolitro** per i prodotti finiti, e di 0,25 euro per chilogrammo per i prodotti predisposti per il consumo, ossia le lattine.

Gli industriali del settore sono preoccupati poiché, secondo uno studio di Nomisma, la "sugar tax" nel 2022 produrrebbe una contrazione delle vendite dei *soft drink* del 17% per il settore domestico e del 9% per il consumo fuori casa, rallentando non poco la ripresa post-Covid, con conseguente perdita di 180 milioni

di euro di fatturato. Si temono anche conseguenze nel comparto saccarifero nazionale già in crisi.

In primo luogo sarebbe necessaria un'educazione del consumatore

Il problema di salvaguardare la corretta alimentazione e la salute dei cittadini è di grande rilevanza e lo Stato non può non farsene carico. Sarebbe piuttosto opportuno individuare misure che siano adeguate ed effettivamente funzionali all'obiettivo di garantire la tutela della salute e del benessere. In primo luogo un'educazione del consumatore, con adeguati mezzi istituzionali e, soprattutto, **una più attenta regolamentazione della comunicazione pubblicitaria** rivolta al pubblico televisivo minorile sul quale è facilissimo influenzare per imporre modelli di consumo.



L'11 novembre si festeggia San Martino di Tours

Nato a Sabaria, in Ungheria, nel 315. Patrono dei mendicanti e di Belluno, è protettore della pastorizia e dell'agricoltura.

La festa di San Martino è legata soprattutto alla "svinatura", cioè alla comparsa, sulla tavola, del vino nuovo, simbolo di un'annata agraria ormai finita e di un'altra che inizia. In Liguria, a Monterosso, un antico detto riporta che "A San Martin se spilla u caratellin". Il caratello (caratellin) altro non era se non la botticella del vin d'üse, cioè dello Sciacchetrà. Sempre nello stesso luogo, un altro proverbio del giorno riguarda le prime caldaroste della stagione, invitando a mangiare rustie e vin



noevu. Con le castagne, non a caso, si realizza anche in molte località il **pan Martin (pane di San Martino): dal colore scuro e dall'aroma dolce**, dovuti appunto alla farina di castagne. Per l'11 novembre, infatti, era di solito pronta la "nuova" farina di castagne, e il pane era il primo prodotto con cui utilizzarla. Il giorno di San Martino è festività ancora molto sentita nel Veneto, per le sue indimenticate **origini contadine**. In questa data, un tempo, scadevano i "contratti agrari", che erano annuali e potevano essere rinnovati o meno, con conseguente rimescolamento delle condizioni di vita delle famiglie. Il piatto con il quale si festeggiava la conferma, che è ancor oggi servito dappertutto quale ricordo della ricorrenza, è l'**oca arrosto** (ripiena o no) accompagnata con sedano crudo per mitigare le sensazioni di "untuosità" proprie della grassezza dell'animale.

"A San Martino ogni mosto diventa vino"

In Abruzzo, la ricorrenza è caratterizzata da momenti di spensieratezza e divertimento. Allegre brigate si ritrovano in pantagruelici convivi, intorno a **salsicce arrostate**, prelibati **spiedi di cacciagione** e sontuose **porchette**.

A Scanno (L'Aquila), in onore di San Martino, davanti alla grotta abitata dal Santo, si accendono **grossi falò**, chiamati "glorie", intorno ai quali si balla e si canta, bevendo vino e mangiando **dolci fritti, i turcinielli**. Quando le glorie sono consumate, si gusta la **pizza "con i quattrini"**, una **focaccia di farina gialla, miele, fichi e noci**, in cui vengono nascoste alcune monete per la gioia dei ragazzi che le scoprono per primi, con chiara valenza propiziatoria e feconda.

"A San Martino ogni mosto diventa vino", recita il proverbio, e questo è il momento dell'**assaggio del vino novello**, mentre **oche e tacchini** troneggiano sulle tavole, accanto a **castagne, melagrane e cachi** e ai tanti **preparati a base d'uva**. Questi sono i giorni nei quali si produce il **mosto cotto**, ottenuto da mosto bollito e ristretto fino alla consistenza di uno sciroppo denso, gradevole e aromatico. Il mosto cotto **entra nella composizione di molti dolci tradizionali abruzzesi**, come *nevole, cellipieni* e *scarponi*, nel cui composto viene introdotto insieme a cioccolato, farina e noci, utilizzato anche in sorbetti e gelati: colora e addolcisce la neve ghiacciata nella favolosa nevata.

In Molise, San Martino, l'altro protettore della pastorizia e dell'agricoltura, assieme a Sant'Antonio Abate, è invocato in ogni piccola azione: "*Sande Martine*" (San Martino), cui si risponde "*bommenùte*" (benvenuto). **L'augurio è rivolto alle donne che fanno il pane e la pasta**, o insaccano le salsicce. Lo stesso si fa quando si piglia l'uva, e si entra in una cantina dove si lavora: **un augurio di abbondanza, benessere e di buona riuscita del prodotto**. La festa è significativa, in Molise, non solo per essere uno snodo nel calendario agrario, ma anche per il **richiamo gastronomico ad alcuni piatti rituali**, che interrompono la monotonia alimentare quotidiana e diventano eccezione. In molti paesi si usa fare la **pizza malelèvètè (senza lievito)**, all'interno della quale si nasconde un cece o un soldino e, tagliata a spicchi, si distribuisce a tutta la famiglia. A Chiauci (Isernia), dopo che un pupazzo ha sfilato per tutto il paese, con la testa di zucca svuotata della polpa e con all'interno una candela che la illumina, si assaggia il vino novello che accompagna la **chëccocchia e patanè pestiatè (polpa di zucca e patate schiacciate)**. A Montecilfone (Campobasso), già a San Martino

si gusta **l'anguilla arrostita**, come anticipo del Natale. Nelle famiglie agnonesi si preparano **cavatiellè e pallottè dè puorchè** (gnocchi di patate conditi con sugo di polpette con carne di maiale, uova, mollica di pane, e formaggio).

Nelle città siciliane si mangia, rigorosamente con le mani, la variegata fantasia di zeppole

In Sicilia, la tradizionale data della trasformazione del mosto in vino è ampiamente festeggiata: "Ncigna u vinu" comanda un antico detto, prescrivendo la necessità di dare il via all'assaggio del vino. Un uso delle province di **Catania, Ragusa e Siracusa** vuole accompagnare la ricorrenza al consumo delle **zeppole** (crespelle di farina impastata molle con lievito), fritte in olio d'oliva fino a raggiungere doratura e turgore. Per l'occasione, tutte le città profumano di allegra frittura, pubblica e privata, cui si accompagnerà una cena, in festosa compagnia, mangiando rigorosamente con le mani la **variegata fantasia di zeppole** (con semi di finocchio, con acciughe, con ricotta, con uvetta) e intingendo quelle dolci nel miele o nel vino cotto. Inoltre, per la festa di San Martino, soprattutto nel paese di **Santa Caterina Villarmosa** (Caltanissetta), è tradizione molto seguita la preparazione delle **muffolette: piccole pagnotte di pane, con zafferano, semi di finocchio, farcite con ragù di carne di maiale** in bianco, tagliata con il coltello a pezzetti molto piccoli. Esiste anche la **versione povera con ragù di carne di maiale e pomodoro** e pure la **versione dolce con ricotta e miele**. Anche se hanno un nome simile, sono diverse da quelle preparate a Canicattì per la vigilia dell'Immacolata.

A **Caltanissetta**, la tradizione si ripropone con i **biscotti di San Martino**, serviti semplici, oppure inumiditi con liquore, **farciti di crema di ricotta**, con uno strato esterno di marmellata di albicocca e di glassa di zucchero colorata, e arricchiti da confettini di zucchero argentati e da un fiore di ostia di colore contrastante.

TORCINELLI

Ingredienti (per 8 persone): 500 g di patate, 500 g di farina, 40 g di lievito di birra, 1 bicchiere di latte, 40 g di burro, 120 g di zucchero, 2 uova, 1 limone, cannella in polvere, sale, olio per friggere.



Preparazione: lavare le patate e lessarle in acqua bollente per circa 40 minuti. Scolarle, spellarle e farle raffreddare. Intanto sciogliere il burro nel latte caldo; fare intiepidire e sciogliere anche il lievito di birra, poi incorporare 2 cucchiaini di farina e lasciar lievitare il composto per almeno un'ora. Quando il panetto sarà lievitato, aggiungerlo alle patate schiacciate insieme a 70 g di zucchero, le uova, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale. Lasciare lievitare l'impasto per almeno 2 ore, poi dividere la pasta in modo da realizzare dei rotolini un po' spessi. Scaldare l'olio e friggere i torcinelli per 5 minuti circa, poi metterli su carta assorbente e spolverizzarli con lo zucchero e la cannella in polvere.

Possono essere arricchiti con uvetta passa e la buccia di limone può essere sostituita con la scorza di arancia grattugiata.

ZEPPOLE DI SAN MARTINO

Ingredienti (per 10 persone): 800 g di farina, 35 g di lievito di birra, 1 pizzico di zucchero, 1 pizzico di sale, zucchero a velo, olio (o strutto) per friggere.



Preparazione: amalgamare gli ingredienti formando un impasto molle con 800 ml di acqua tiepida; far lievitare a temperatura ambiente per circa un'ora. Prelevare cucchiainate di impasto, e versarle in abbondante olio bollente (meglio se strutto) in un tegamino dal bordo alto. Una volta gonfiate e dorate, togliere le zeppole dal fuoco, porle prima su carta assorbente e quindi spolverizzarle di zucchero a velo.

Le zeppole sono già buone cosparse di zucchero o irrorate di miele fuso ma possono essere anche preparate ripiene di ricotta e poi cosparse di miele.



Sonda,
Milano 2021, pp. 240
€ 19,00



Da un cofondatore di movimenti veganisti e autore di libri miranti alla liberazione animale, nonché figura di riferimento del veganismo internazionale, ci si aspetterebbe un'opera riservata a una élite di intransigenti integralisti. Non è così. Il libro di Tobias è una sorta di viatico per raggiungere Vegan-

EDT,
Torino 2021, pp. 265
€ 15,00



Mugnaio di terza generazione, Fulvio Marino, laureato in Scienze della Comunicazione e capo delle panetterie Eataly nel mondo, mette ora a disposizione dei panificatori casa-

In viaggio per Veganville

Come creare un mondo senza crudeltà

di Tobias Leenaert

ville, città ideale situata sulla cima di una montagna, meta di chiunque voglia contribuire a migliorare questo nostro mondo: vegani, vegetariani, onnivori, "reducentariani" (così l'autore chiama coloro che hanno deciso di ridurre il consumo di carne), organizzazioni e aziende. I movimenti per i diritti animali hanno finora perseguito il loro obiettivo cercando di provocare un drastico cambiamento nelle abitudini alimentari destinato a scoraggiare i potenziali proseliti. Un approccio più razionale deve invece basarsi su un sano pragmatismo che miri a creare un concetto di veganismo più elastico. I potenziali reducentariani sono un multiplo dei potenziali vegani: portarli allo stato di attualità significa ridurre in misura molto

maggiore il consumo di prodotti animali. Non è necessario raggiungere Veganville, basta mettersi seriamente in cammino, cambiare mentalità attraverso una motivata modificazione dei nostri comportamenti, agire sull'ambiente per rendere più attrattive ed economiche le alternative ai prodotti animali per chi le produce e per chi le consuma. Senza contare che anche problemi di sostenibilità legati al potenziale inquinante degli allevamenti e l'impatto sulla salute di un'alimentazione a forte contenuto animale sono alleati di chi si batte per questo cambio di abitudini e, in definitiva, per fare sì che Veganville lasci il suo isolamento montano e si trasferisca in una vasta valle rigogliosa.

Dalla terra al pane

Tecniche e ricette di panificazione moderna

di Fulvio Marino

linghi (e non solo) la sua esperienza, iniziata a 14 anni con la creazione del suo primo lievito madre. Si può ben dire che il suo volume cada a fagiolo, avendo visto la luce in un periodo in cui la chiusura dovuta alla pandemia ha fatto riscoprire passioni culinarie sopite o insospettite e fra queste anche quella per la panificazione casalinga. "Per parlare di pane bisogna partire dal grano". Ed è esattamente quello che fa Fulvio, partendo dal lavoro dell'agricoltore e accompagnando il lettore fra i segreti del mulino, le caratteristiche delle farine, una guida "intergalattica" per i lieviti, gli ingredienti per panificare (acqua, sale, zuccheri, malti, grassi e uova) e gli strumenti, fino al traguardo che si raggiunge con l'impasto e

la cottura. Esaurita la fase formativa, non rimane che mettersi all'opera, il che significa scegliere la ricetta da realizzare fra le circa sessanta proposte cimentandosi fra quelle di livello base, intermedio e avanzato. Ognuno dei tre gruppi è opportunamente preceduto dall'indicazione delle tecniche necessarie per raggiungere la meta desiderata, dall'impasto diretto a quello indiretto con autolisi, al mix di lieviti diversi. Il che significa partire dalla piadina per arrivare al pane di campagna con gelatinizzazione passando dal pan brioche a fermentazione mista. Adattando un vecchio detto popolare, si può dire che in queste pagine si trova pane, non tanto per i denti, ma per i desideri, le vocazioni e le capacità culinarie di tutti.



La vivace partecipazione di un gruppo affiatato

di Silvia De Lorenzo

*Confermato l'impegno
assai proficuo nelle
iniziative culturali
dell'Accademia.*

un lungo periodo, è stata presentata la nuova componente **Federica Rossi**. È stata indicata, per le sue esperienze professionali, dal Presidente dell'Accademia dei Georgofili, **Massimo Vincenzini**. Nell'espone il suo curriculum, Federica Rossi ha manifestato l'entusiasmo di far parte del gruppo del Centro Studi.

*Diffondere la notorietà
dell'Accademia presso
il grande pubblico*

Dopo il benvenuto del Presidente **Paolo Petroni** e di **Sergio Corbino**, Presidente del CSFM, i quali hanno espresso il loro compiacimento per la prima riunione in presenza dopo

I membri del CSFM hanno mostrato, ancora una volta, di essere una compagine molto affiatata, confermando l'impegno assai proficuo nelle iniziative culturali dell'Accademia. E a tale propo-

sito, il primo argomento affrontato da Paolo Petroni ha riguardato l'andamento delle vendite del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, che in breve tempo si è collocato **al terzo posto tra i libri di cucina più venduti**. Sottolineando che l'obiettivo dei volumi accademici è quello di diffondere la notorietà dell'Accademia presso il grande pubblico, ha annunciato che, proprio per questo motivo, il bel volume sarà in vendita su Amazon oltre a essere tradotto in inglese, francese e tedesco. Non appena possibile, sarà presentato ai Ministeri competenti. Il libro è inoltre proposto in vendita, a **un prezzo molto favorevole (7 euro a copia), agli Accademici** anche al fine di promuovere iniziative locali per la presentazione.

Definito il Tema dell'anno 2022

Come avviene spesso nelle riunioni del CSFM, la squadra ha partecipato con passione anche con suggerimenti su nuove possibili iniziative. Quella più immediata è stata comunque **la scelta del Tema dell'anno** che riguarderà sia il prossimo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, sia la cena ecumenica del 2022. Tra le diverse proposte, la decisione ha trovato tutti d'accordo su: **"La tavola del contadino. Il campo, la stalla, il cortile"** che andrà svolto in particolare sotto l'aspetto storico e di evoluzione culturale.

La riunione si è conclusa con una gradevole colazione di lavoro durante la quale è proseguito ancora uno scambio di vedute sui temi dell'incontro caratterizzato da una vivace partecipazione.





Incontro virtuale ma molto concreto

Condivisione di programmi e tante idee da mettere in atto.

Il Presidente **Paolo Petroni** ha aperto i lavori sottolineando la ritrovata armonia e lo spirito di collaborazione che unisce CT e DCST. Ha inoltre dato il benvenuto a coloro che sono stati recentemente nominati.

Istituito il premio intitolato a Gianni Fossati

Petroni ha informato sulla decisione del Consiglio di Presidenza di intitolare un premio al Vice Presidente Vicario **Gianni Fossati**, scomparso nel marzo 2020. **Sarà assegnato, ogni anno, a un giornalista della carta stampata (quotidiani e periodici)**, non Accademico, che si sia particolarmente distinto per l'impegno nella promozione e nella valorizzazione della cucina italiana. In proposito, **ha invitato a segnalare, entro il 30 novembre, i nominativi di coloro che, localmente, rispondono ai requisiti**, in modo da poter aggiudicare il premio 2021. L'iniziativa ha riscosso il caloroso consenso dei partecipanti.

Si è passati, quindi, al vivace "giro di tavolo", dove ognuno ha portato il proprio contributo di esperienze, iniziative, suggerimenti e opinioni su ciascuna realtà territoriale.

Il successo del volume "Storia della Cucina Italiana a fumetti"

Diverse sono state le iniziative di presentazione del volume nelle aree regionali e altre sono già in programma presso scuole elementari e medie e Istituti alberghieri. Fra gli altri, il CT Emilia, **Pier Paolo Veroni**, ha ricordato la recente tavola rotonda sull'argomento, cui hanno partecipato numerosi Delegati, nella quale alcuni attori hanno recitato diversi brani del volume. Il Presidente Petroni ha sottolineato che il libro ha avuto un notevole successo anche in edicola, con la **vendita di oltre 6.000 copie**, ricordando, inoltre, che la disponibilità a un prezzo speciale per gli Accademici servirà a intraprendere eventi locali. Sono infine in atto trattative per la traduzione in inglese, francese e tedesco.

La preziosa sinergia tra CT e DCST sulle diverse iniziative

Nell'ambito delle proprie competenze, i Coordinatori Territoriali e i Direttori dei Centri Studi hanno ribadito la fattiva sinergia nella realizzazione di eventi, pubblicazioni e convegni. Lo dimostrano le riunioni dei nuovi CST che saranno completate entro l'anno, e i programmi per diverse iniziative già concordati. Prima di concludere quella che ha definito una riunione piacevole, interessante e partecipata, il Presidente ha annunciato il **Tema dell'anno 2022**, proposto dal CSFM e approvato dal Consiglio di Presidenza: **La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale**. Unanime la condivisione dell'argomento, sul quale i DCST inizieranno subito a lavorare. (SDL)





Piemonte

PIEMONTE EST

Riunite tutte le Delegazioni dell'Area

Un festoso convivio con le ricette e i prodotti di ciascun territorio.

Il desiderio di socialità, di amicizia, di condivisione e di buon cibo ha fatto maturare al CT del Piemonte Est, Piero Spaini, l'idea di riunire in un convivio tutte le Delegazioni di Area per riannodare quei fili intangibili ma forti che il lockdown ha forzatamente allentato.

Tutti i Delegati, con molti loro Accademici (più di sessanta), hanno partecipato alla festa. Perché di festa si è trattato: in un clima sereno e amicale, si è potuto godere di buona cucina e ottima compa-

e il Vice Delegato Adriano Benzi (Alessandria). Un grazie speciale a Massimo Malfa per il supporto logistico.

Ogni Delegazione ha proposto un piatto del proprio territorio procurando gli ingredienti che lo chef Valter Ferretto, del ristorante "Il Cascinale Nuovo" di Isola d'Asti, ha sapientemente elaborato nel rispetto delle ricette tradizionali. Dal menu, le specialità tipiche: pesce persico del Verbanico; prosciutto crudo della Val Vigezzo; capunit di Biella; cannelloni di

Acqui Terme; risotto al Gattinara e toma di Piode Valsesia; finanziaria di Asti; gorgonzola dolce e piccante di Novara e zabaione freddo con biscottini di Novara. Ogni piatto ha avuto in abbinamento i vini locali. I Delegati si sono avvicinati in una breve illustrazione storica dei propri piatti.

La conclusione è stata affidata a Elisabetta Cocito (DCST Piemonte) con alcune curiosità sullo zabaione. Il convivio ha dimo-

strato ancora una volta che, a tavola, ci si arricchisce in cultura, nel creare e rinnovare amicizie, nella scoperta o riscoperta di sapori di quella terra così variegata e prolifica che è il Piemonte orientale. (Elisabetta Cocito)



gnia. Hanno collaborato all'organizzazione, oltre al CT Spaini (Novara), i Delegati Massimo Malfa (Asti), Maria Luisa Bertotto (Biella), Paolo Rossi (Val d'Ossola), Eros Barantani (Verbanico-Cusio), Paola Bernascone (Vercelli)

PINEROLO

"Dinamica simbolica dello stare a tavola"

Relazione del Vescovo sul cibo come ritualità e condivisione.

Un quadro dipinto oltre 400 anni fa può ancora essere attuale? Certamente sì, come ha dimostrato S.E. Monsignor Derio Olivero, Vescovo della Diocesi di Pinerolo, presente alla riunione conviviale organizzata dalla Delegazione alla "Trattoria Zappatori", parlando della dinamica simbolica dello stare a tavola. E che alla famosa tela del Caravaggio "Cena in Emmaus", dipinta appunto nel 1601, si è ispirato. L'opera - ha spiegato il Vescovo - ci coinvolge e ci interpella: il braccio dell'uomo sulla destra pare quasi uscire dalla tela, mentre la figura a sinistra è sul punto di alzarsi e sembra di sentire le gambe della sedia stridere sul pavimento. Ma non si tratta solo di dinamica, il cibo è ritualità e "come ben sapete voi Accademici - ha sottolineato

Monsignor Olivero - è condivisione". Più persone, quando si riuniscono, condividono non solo il cibo, ma anche il tavolo, lo stesso tavolo. E molto altro.

Terminata la relazione, i commensali hanno potuto gustare i prelibati piatti (ai quali il sommelier ha felicemente abbinato i vini) preparati dal cuoco Christian Milone, titolare del ristorante premiato con l'ambita stella Michelin da cinque anni consecutivi. Milone, giovane talentuoso appassionato di ricerca e studio, nel corso della conversazione post cena ha spiegato che dal suo punto di vista non serve avere in carta un lungo elenco di piatti: ne bastano pochi, ma in continuo miglioramento, seguendo in questo l'esempio di alcuni grandi chef stranieri. (Alberto Negro)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2021

NOVEMBRE

13 novembre - **Campobasso**

Venticinquennale della Delegazione

Convegno "Cibo e arte lungo le strade della transumanza"

17 novembre - **Delegazioni di Bologna, Bologna dei**

Bentivoglio, Bologna-San Luca

3° ciclo di incontri "I mercoledì dell'Archiginnasio"

22-28 novembre

VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

22-28 novembre - **San Paolo**

10ª Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo

30 novembre - **Cremona**

7ª edizione del Festival della Mostarda



Lombardia

MILANO

Due serate al ristorante "Vòce"

Per poter accogliere tutti gli Accademici, coccolati da un servizio accurato e con un interessante menu.

Aimo ha sempre avuto il talento di scoprire e selezionare i migliori ingredienti e le eccellenze delle tipicità italiane cercando di immaginarne gli accostamenti ideali, Nadia l'arte di trasformarli in ricette straordinarie senza far perdere ai sapori la loro identità. I loro eredi gastronomici, gli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, dopo aver passato molti anni al loro fianco, ne portano avanti il pensiero e la continua ricerca gastronomica con passione e orgoglio insieme con la figlia di Aimo e Nadia, Stefania Moroni. A tavola si è iniziato con una zuppa etrusca, dal profumo intenso

del finocchietto selvatico e la variegata bellezza di colori e forme dei quindici vegetali di cui è composta: tutti gli ingredienti vengono cotti separatamente. È seguito il baccalà mantecato con crema di cicerchie e olive nolche, servito su un letto di "marasciuolo", specie di radicchio selvatico pugliese leggermente amarognolo. Il risotto Gran Riserva Carnaroli con zafferano sardo, midollo nel suo ristretto e parmigiano reggiano ha sollevato curiosità e qualche dibattito sulla ricostruzione del midollo. Il petto d'anatra di Miroglio e il suo pâté con mostarda in salsa di agrumi è stato molto

apprezzato e ha aperto un interessante dibattito sul valore della frollatura. *Dulcis in fundo*, uno squisito dessert autunno articolato in due preparazioni: un goloso dolce al cucchiaio composto a strati di marron glacé, panna di affioramento, cachi al profumo di vaniglia e riduzione di genziana, e un rinfrescante brodo di giuggiole con sorbetto di limoni della costiera.

Un caldo ringraziamento a Fiammetta Fadda, sapiente organizzatrice della serata, a Enzo Vizzari per l'aiuto nella selezione dei vini, e ai due chef che hanno cucinato "in trasferta" insieme con la brigata di cucina di "Vòce", oltre a Stefania Moroni che ha gestito tutto con grande eleganza. (Paola Rancati)



PAVIA

Un convivio per il genetliaco del Ponte Coperto

Celebrato il settantesimo anniversario del rinato monumento, icona della città.

Un convivio per festeggiare il genetliaco (si dice così per i compleanni importanti) di un ponte. Gli Accademici della Delegazione si sono riuniti per celebrare il settantesimo anniversario del rinato Ponte Coperto, monumento icona della città. Venne, infatti, inaugurato il 16 settembre 1951 in sostituzione di quello di epoca medievale, costruito esattamente seicento anni prima, nel 1351, distrutto nel 1944 al termine di una lunga serie di bombardamenti che costarono diverse vittime fra i civili.

Per l'evento si è scelta una sede appropriata, il ristorante "Bardelli" posto sulla riva del Ticino a pochi metri dal Ponte. È stata una serata a più voci, aperta dal Delegato che ha sottolineato l'intelligente scelta di ricostruire il Ponte Coperto con un progetto che si richiamava all'immagine di quello distrutto; intelligenza - ha

aggiunto - che negli anni evidentemente si è persa perché non si è ricostruita la Torre Civica crollata nel 1989. Nei numerosi interventi è stato ricordato che la ricostruzione del ponte, a suo tempo, fu oggetto di confronto fra diverse opinioni. Vi era chi sosteneva che sarebbe stato opportuno rifarlo com'era e dove era, visto che le bombe lo avevano demolito solo in parte, e chi, invece, sosteneva l'opportunità di una costruzione *ex novo*, come poi è stato fatto. Fra gli Accademici che negli anni dell'immediato dopoguerra erano bambini, è stato un fiume in piena di ricordi. Un Socio ha anche portato un progetto degli anni Trenta che prevedeva, all'uscita del ponte verso la città, un piazzale monumentale. Avrebbe potuto essere un'idea per la sistemazione delle aree vicine, rase al suolo dai bombardamenti.

(Giuseppe Rossetti)



Trentino - Alto Adige

BRESSANONE

A cena con Gustav Mahler

In occasione de "Le Settimane mahleriane", la Delegazione ha organizzato un partecipato evento culturale e gastronomico.

A Dobbiaco si svolge ogni anno un importante avvenimento culturale, "Le settimane mahleriane", che prendono spunto dai soggiorni estivi, nella cittadina, di Gustav Mahler dal 1908 al 1910. In tale occasione, vengono eseguiti concerti musicali di altissimo livello. La Delegazione si è inserita nelle varie manifestazioni con l'evento "A cena con Gustav Mahler", puntando su un argomento che riguardava l'uomo e non l'artista: cosa c'era sulla tavola di Mahler e quali erano i suoi cibi preferiti; quali pietanze non poteva mangiare, condizionato dal suo stato di salute. L'idea di partenza è stata dell'Accademico Daniele Rubboli e lo sviluppo è stato condotto dal Delegato Piergiorgio Baruchello e dal Consultore Gianangelo Barbierato. Gli organizzatori delle settimane

si sono via via appassionati a curiosare su un aspetto di Mahler finora qui mai considerato. La direttrice d'orchestra Sybille Werner ha condotto alcune ricerche e fornito utili elementi. Lo studio del menu si è basato sulle abitudini personali di Mahler, e anche sui piatti tipici dei luoghi dove egli veniva chiamato a dirigere. Alla serata hanno partecipato il Presidente del Comitato Mahler dottor Hansjoerg Viertler, la Vicepresidente Erika Laner, Sybille Werner, il direttore artistico Josef Lanz, il direttore del centro culturale Euregio Sigisbert Mutschlechner, la violinista Johanna Wassermann, altri ospiti e Accademici. Baruchello e Barbierato hanno illustrato valore e obiettivi dell'Accademia e messo in evidenza temi e particolarità della serata. La preparazione dei piatti e degli arredi della tavola è stata eseguita

con maestria dall'amico Enrico Comini, gestore dell'albergo Union e l'Accademico Goetsch ha illustrato il lavoro di ricerca della Delegazione sulla ricetta origina-

le degli *Schlutzkrופן* pusteresi. La serata è trascorsa molto bene e tutti sono stati prodighi di vivi rallegramenti. (Gianangelo Barbierato)

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

Il "Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto" ha un nuovo Cavaliere

È il Segretario Generale Roberto Ariani, festeggiato nel corso di una suggestiva cerimonia.

Presso l'"Enoteca della Valpolicella", a Fumane (Verona), si è svolta la riunione conviviale della Delegazione, in occasione della quale il CT per il Trentino-Alto Adige, Raoul Ragazzi; i Delegati dell'Alto Vicentino, Renzo Rizzi; della Riviera Veronese del Garda, Guidalberto Di Canossa; di Verona, Fabrizio Farinati; di Brescia, Giuseppe Masserdotti; di Rovereto e del Garda Trentino, Germano Berteotti, e alcuni Accademici, hanno festeggiato, come ospite speciale, il Segretario Generale Roberto Ariani. Tra le pietanze del menu sono risultati particolarmente apprezzati il risotto al Recioto e i tortelli al tartufo della Lessinia, nonché i vini tipici del territorio (Valpolicella Superiore, Amarone e Recioto), che hanno allietato il convivio.

Il giorno successivo, il Segretario Generale è stato insignito del titolo di Cavaliere del "Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto", fondato da Federico Della Scala, conte del territorio, su mandato ricevuto dall'Imperatore Arrigo VII, nell'aprile del 1320, rifondato 52 anni fa, per volontà dei Sindaci dei cinque Comuni della Valpolicella classica. La cerimonia si è svolta presso la Pieve romanica di San Giorgio di Valpolicella, Frazione di Sant'Ambrogio, uno dei borghi più belli d'Italia, con un'antica spada medievale che, da parte del Gran Maestro dell'Ordine, è stata appoggiata prima sulla spalla destra, e poi su quella sinistra di Ariani, dopo aver assaggiato un calice di Amarone. (Germano Berteotti)





Veneto

TREVISO-ALTA MARCA

Premio Nuvoletti all'“Osteria dai Mazzeri”

L'importanza di valorizzare i sapori locali e le eccellenze del territorio.

Lantico borgo di Asolo ha fatto da cornice alla consegna del premio Nuvoletti, per mano del Delegato, all'“Osteria dai Mazzeri” di Follina. La cerimonia si è svolta alla presenza di Accademici e ospiti presso lo storico locale “Due Mori”.

Il ristorante premiato è gestito da due fratelli, Vito e Mauro Mazzerro, che godono di una parentela famosa nella storia della ristorazione trevigiana. Sono, infatti, nipoti di quel Lino Toffolin, cuoco di grande bravura, che operò negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso.

Nel periodo passato in cucina con lo zio, i due fratelli hanno potuto apprendere il mestiere e assimilare l'importanza dei sapori locali e dei piatti tradizionali.

Tale bagaglio di conoscenze lo hanno fatto fruttare aprendo un

proprio locale che oggi è frequentato da una clientela multiforme proveniente anche da fuori provincia. I loro menu scandiscono puntualmente la successione dei prodotti ed eccellenze del territorio con un equilibrio e rispetto dei sapori sempre perfetti, contribuendo in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola trevigiana.

Il riconoscimento assume un particolare significato in una realtà attuale soggetta a innumerevoli influenze alimentari esterne e a una globalizzazione che tende a far dimenticare i sapori che appartengono alle radici del territorio. L'“Osteria dai Mazzeri” costituisce una realtà gastronomica da prendere come riferimento positivo per la salvaguardia dell'identità locale. (Nazzareno Acquistucci)



Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA

Il “Massimo Alberini” alla storica Salumeria Simoni

Festeggiata anche l'entrata di una nuova Accademica.

Nello stupendo contesto di Piazza Santo Stefano, la Delegazione si è ritrovata, numerosa, al ristorante “Da Cesarina” di Bologna per la prima riunione conviviale del 2021. Nel corso del pranzo, è stato assegnato il premio “Massimo Alberini” alla storica Salumeria Simoni.

Hanno consegnato il premio a Nino e Davide Simoni: il Delegato Atos Cavazza, il Delegato onorario Maurizio Campiverdi (anche Simposiarca del pranzo) e l'Accademico Luciano Sita, Presidente della prestigiosa Mutua

Salsamentari 1876. Si è, inoltre, celebrata l'entrata della nuova Accademica Michela Gilda Lagatta, che ha ricevuto il distintivo dall'Accademico Giampietro Gamberini.

I commensali hanno apprezzato il menu composto da: insalata di carciofi freschi con scaglie di parmigiano reggiano, accompagnata dalle tradizionali crescentine di Bologna; gramigna con salsiccia; cotoletta alla bolognese con contorno di verdure di stagione; zuppa inglese. In conclusione, un caloroso brindisi.

IMOLA

Diploma di Buona Cucina al ristorante “Molino Rosso”

Premiata la speciale attenzione per i piatti romagnoli nel rispetto della tradizione e della qualità.

Con profonde radici nel territorio, il “Molino Rosso” rappresenta un elemento cardine dell'ospitalità imolese. Una struttura imponente, sorta poco più di 50 anni fa, quando le fami-

glie Galassi lasciarono nel 1970 il ristorante “Al Turista” che avevano gestito con successo in quella zona di quartiere che poi negli anni seguenti venne chiamata Zolino. E il riconoscimento per l'attività svolta,

anche dopo il superamento della durissima fase pandemica, è arrivato con la consegna nelle mani di Mirco Galassi del Diploma di Buona Cucina. Il ristorante conserva, assieme all'internazionalità, anche una speciale attenzione per i piatti romagnoli e più in generale del

territorio bolognese. La torta d'erbe bolognese, i cappelletti imolesi in brodo, le lasagne verdi al forno, l'arrosto di faraona e la vera torta di Imola ne sono la più chiara testimonianza. Con rispetto della tradizione e della qualità, come attesta il diploma. (Antonio Gaddoni)



MODENA

Consegnato alla "Trattoria Bianca" il premio triennale "La Rezdora"

Istituito dalla Delegazione nel 1966, premia chi ancora realizza a mano la pasta fresca secondo la tradizione modenese.



Dal 1948 che la signora Bianca Costa Pisani preparava i piatti della cucina tradizionale ai modenesi. Nella sua trattoria era sempre intenta a realizzare la pasta fresca (tortellini, tortelloni, tagliatelle, maccheroni fatti con il pettine) attirando in tal modo l'interesse degli avventori.

Nei dintorni c'erano uomini del calibro di Enzo Ferrari (la sua casa natale era lì, a un tiro di schioppo) e Adolfo Orsi (cioè la Maserati). Modena in quegli anni aveva il più grande mercato bestiame d'Italia che era lì vicino alla trattoria. Tanti altri clienti famosi sono passati per la trattoria dove si potevano (e si

Evento di presentazione del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*

Il libro è stato donato ai plessi scolastici delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, alle biblioteche cittadine e a quelle delle frazioni limitrofe.

In una cerimonia svoltasi nella sala del Consiglio Comunale, la Delegazione ha donato a tutti i plessi scolastici delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, alle biblioteche cittadine e a quelle delle frazioni, una copia della *Storia della Cucina Italiana a fumetti. Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù*. Un gesto che ha inteso significare l'attenzione dell'Accademia verso i più giovani, mettendoli a loro agio nel prendere conoscenza del percorso storico che ha accompagnato l'alimentazione negli ultimi tremila anni. "Un testo appassionante, istruttivo e formativo" - ha sottolineato il Delegato

Antonio Gaddoni - rivolgendosi ai dirigenti scolastici intervenuti all'incontro in rappresentanza di tutte le scuole statali e paritarie. "Una pubblicazione colta e divertente nello stesso tempo" - ha concluso il Vice Sindaco e Assessore all'Istruzione Fabrizio Castellari, che potrà essere di valido aiuto ai progetti di educazione alimentare che da più anni si svolgono nelle scuole imolesi. Ulteriori copie sono state consegnate alle scuole dei Comuni facenti parte del territorio della Delegazione: Dozza, Castel Guelfo, Casalfiumanese, Borgo Tossignano e Fontanelice. (A. G.)



possono) gustare i primi piatti tradizionali modenesi a base di pasta fresca; i secondi da favola come i bolliti serviti al carrello (zamponi, cotechini, manzo) o gli arrosti (favolosa l'arista di maiale al forno). Il 13 settembre, la Delegazione ha consegnato a Giuseppe Tartarini, nipote della signora Bianca, il Gran Premio triennale "La Rezdora" istituito dalla Delegazione stessa nel 1966 e che ha visto come vincitori, tra gli altri, ristoratori modenesi del calibro di Giorgio Fini, Massimo Bottura ed Emilio Barbieri. Il premio consiste in una scultura di Sebastiano Giusti raffigurante una

"rezdora" che tira la sfoglia con il mattarello sul classico tagliere. La consegna del premio, avvenuta alla presenza di numerosi Accademici modenesi, compreso Luca Delfino che si è trasferito a Modena dalla Legazione di Tokyo, è stata onorata dalla presenza di un Accademico proveniente dalla Delegazione di Bressanone, il musicologo-gastronomo Daniele Rubboli di origini modenesi e dalla gradita presenza del noto giornalista modenese Luca Bonacini. Simposiarca della serata l'Accademica Gloria Ruggini. (Mario Baraldi)



REGGIO EMILIA

La storia della cucina entra nella biblioteca Municipale di Reggio Emilia

La Delegazione ha donato oltre 200 opere letterarie di cultura enogastronomica.



La Delegazione, in occasione delle celebrazioni per il suo sessantesimo anniversario, ha presentato il Fondo a essa titolato nella Sala del Planisfero della Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia. La preziosa raccolta di 237 opere letterarie di cultura enogastronomica - provenienti dalle biblioteche private di alcuni dei Delegati che si sono succeduti alla guida della Delegazione reggiana - va ad arricchire in modo permanente la Biblioteca. Un patrimonio culturale raccolto in anni e anni di ricerca appassionata e amore per la convivialità, e conservato nel tempo da alcune famiglie reggiane, patrimonio collettivo di identità, di tradizione e di memoria per la cucina, la tavola e il territorio, da oggi diventa disponibile per tutta la città.

Quando si scelgono, si leggono o si studiano i libri di cucina, si fa sempre un'operazione storica e

sociologica importante poiché i sapori, al pari della lingua, sono parte fondante dell'identità di un popolo. E il libro di cucina rappresenta una sorta di carta di identità di un territorio e della sua gente che, attraverso la trasformazione dei prodotti, comunica i profumi della terra e la laboriosità della cucina di tradizione, contribuendo a esprimere il gusto e, più in generale, la cultura dell'intero Paese. La collezione donata è divisa in diversi fondi, ognuno identificabile con il nome dell'Accademico donatore.

All'iniziativa erano presenti, tra gli altri, molti Accademici reggiani, alcuni dei quali, in rappresentanza dei maggiori "corpus" donati, hanno preso la parola con orgoglio e affetto per ricordare i propri illustri famigliari Accademici che nel tempo hanno conservato, curato e ora donato i testi alla biblioteca. (Anna Marmioli)

RICCIONE-CATTOLICA

La Delegazione cresce

Festeggiata la nomina di quattro nuove Accademiche.

La riunione conviviale di settembre è stata un'occasione speciale per la Delegazione. Oltre al piacere di ritrovarsi dopo il mese di agosto molto caldo e molto intenso per le attività turistiche e ristorative del territorio, è stata festeggiata l'ammissione di quattro nuove Accademiche che porteranno ulteriore vigore all'attività del gruppo. Cena del territorio al fresco della tenuta dell'agriturismo "La

Pedrosa", a Montefiore Conca, e festa grande per l'ingresso, nella Delegazione, di Milva Arcangeli, Ileana Belluzzi, Luisa Sanchi e Michela Velonis. Consegna rituale della spilla e della pergamena, tra congratulazioni e applausi. Rallegramenti da parte di tutti e immediato coinvolgimento con la votazione delle preparazioni gastronomiche, illustrate dagli chef della struttura. (Fabio Giavolucci)



TERRE MODENESI

Uno speciale convivio per la consegna di molti riconoscimenti

Attestati, premi e diplomi alle figure che valorizzano le risorse locali e la tradizione gastronomica del territorio.

La Delegazione ha organizzato uno speciale convivio, alla presenza di Accademici, famigliari e ospiti, nel corso del quale Gian Domenico Tomei, Presidente della Provincia, ha consegnato una serie di attestati, a riconoscimento dell'importanza delle risorse locali. Ha informato, inoltre, sulla recente costituzione del "Territorio turistico unico"

Bologna-Modena, che oltre ai diversi scopi turistici e artistici, volge a diffondere la consapevole conoscenza delle eccellenze nel settore agroalimentare. Pier Paolo Veroni, CT Emilia, ha sottolineato il valore delle figure scelte a rappresentare l'importante significato dei singoli premi. Maria Cristina Paone, Presidente Soroptimist Modena, ha ricordato l'opera di



Maria Grazia Silvestri, Accademica e soroptimista, che in ambito C&C ha promosso il succo 80% di mirtillo nero selvatico dell'Alto Appennino Modenese. Sono poi seguiti gli interventi, corredati da immagini delle premiate, per raccontare le caratteristiche dei prodotti esposti. È stato presentato il nuovo Accademico Luca Pizzirani e, a seguire, sono stati consegnati il premio "Dino Villani" a Michela Manfredini per la lavorazione artigianale di Zafri, biscotto di pasta frolla allo zafferano con gocce di cioccolato bianco e nero; il premio "Massimo Alberini" a Chiara

Ruggi, che, nell'esercizio commerciale "La Sorgente-Fabbrica del benessere", da lungo tempo e con qualità costante, offre alimenti lavorati artigianalmente; il Diploma di Buona Cucina ad Anna Maria Sereni per le sue capacità di operare nel rispetto della tradizione e della qualità in "Old River", ristorante situato su un bastione "verde" nelle antiche mura di Vignola, dove si è svoltato l'evento. Per la Delegazione si è trattato di un convivio molto importante, per testimoniare con forza la missione accademica di tutela della tradizione culinaria locale.

VALDARNO FIORENTINO

Passaggio della campana

Il Segretario Generale Roberto Ariani ha fatto da padrino alla cerimonia.

La cerimonia del passaggio della campana si è tenuta alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani e con la partecipazione di altri Delegati toscani e non solo. L'evento si è svolto presso il ristorante "La Terrazza OliOsteria" di Greve in Chianti, sulla splendida piazza Matteotti. Dopo la cerimonia, Ariani ha ringraziato Ruggero Larco per il lavoro svolto con impegno, dedizione e creatività sia come Delegato per quasi dieci anni, sia come DCST Toscana e ha fatto gli auguri al nuovo Delegato Sandro Fusari. Durante la serata, è stato premiato l'Accademico Max Ferranti per i suoi 40 anni di appartenenza all'Accademia. Stefano Bertini, chef del ristorante, ha servito un menu di pesce

con sapori equilibrati e piacevoli. Nell'occasione, è stata data ampia illustrazione dei piatti, in particolare su alcune curiosità storiche. Per esempio sul baccalà, la cui fortuna mediterranea, come è noto, inizia nel 1432 a opera del veneziano Piero Querini, il quale, sottolineando le virtù di quel cibo tanto gustoso quanto economico, diede il via a un fiorente commercio e all'inizio di una nuova cucina. Oppure sul "biancomangiare" che, se nel Medioevo indicava un piatto caratterizzato dalla presenza di colore bianco e poteva essere sia dolce sia salato, utilizzando latte, lardo, petto di pollo, mandorle e riso, in seguito si è trasformato in un vero e proprio dolce. In Italia la sua diffusione si ebbe intorno all'XI secolo e si racconta che la Contes-

Toscana

MUGELLO

Serata dedicata al pane

Premio "Massimo Alberini" all'Antico Forno a legna Piazzetti.

La Delegazione si è ritrovata presso lo storico ristorante "Gli Artisti" a Borgo San Lorenzo (Firenze) per la riunione conviviale durante la quale è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" 2020 all'Antico Forno a legna Piazzetti per "l'eccellente lavorazione e produzione artigianale, fin dal 1979, di pasticceria secca e prodotti da forno". Il tema della serata dedicata al "pane", introdotto da una breve riflessione storico-culturale della

Delegata Monica Sforzini, è stato interpretato con vera maestria dai cuochi del ristorante, i quali, per l'occasione, hanno utilizzato vari tipi di pane artigianale con farine di grani antichi del Forno Piazzetti per la realizzazione dei piatti del menu. Un momento importante per il capoluogo del Mugello e per l'intero territorio mugellano che ha celebrato prodotti di eccellenza di antica tradizione insieme a una cucina di alto livello. (Monica Sforzini)



sa Matilde di Canossa l'abbia servito durante il famoso banchetto per riappacificare Papa Gregorio VII e l'Imperatore Enrico IV. Al termine del convivio, il Dele-

gato Fusari ha offerto alla titolare del ristorante Lara Gasperini e a Stefano Bertini il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. (Sandro Fusari)





VERSILIA STORICA

Il mare protagonista della serata

Il pesce locale e freschissimo ha deliziato le papille gustative degli Accademici.



La Delegazione si è ritrovata per la riunione conviviale di fine stagione presso il ristorante "Franco Mare" di Marina di Pietrasanta, appena insignito di una stella Michelin.

La famiglia Stefanini, titolare di questa struttura ricettivo-balneare, si caratterizza per la passione per il mare, espressa negli arredi e in tutti i dettagli, per poi ritrovarlo dentro ai piatti di pesce locale e

freschissimo. Una serata che ha incantato gli Accademici, deliziandone le papille gustative, e che ha ottenuto da tutti i commensali non solo un plauso ma un'alta votazione ai piatti proposti. Presente il Presidente Paolo Petroni con la signora Roberta, che sono rimasti colpiti per l'efficienza, l'accuratezza dei piatti proposti e il servizio impeccabile. (Anna Ricci)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Nuova realtà nel solco della tradizione

Il trionfo della gricia e della amatriciana in un locale dove si coniugano sostanza culinaria e signorile accoglienza.

Felice intuizione quella del Simposiarca designato! Nella sostanza culinaria e nella professionale, signorile accoglienza. Lo si è capito subito, accolti dalla titolare del nuovo punto di ristoro, Susanna Lombardi, gelosa depositaria dei "saperi" mutuati dal ceppo familiare. Incalzata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, Susanna ha ben precisato nei preamboli: "I nostri piatti sono tutti particolarmente selezionati, prevedendo in primo luogo il rispetto della tradizione più antica e l'uso di prodotti naturali di altissima qualità provenienti da importanti aziende del territorio amatriciano che svolgono il loro lavoro a circa 1.400 metri di altitudine". Un nuovo ristorante, dunque, nella Marsica: "La 'na rua", che significa: Là nella via. La specificità prevalente: gricia e amatriciana, anche per aiutare l'economia e le aziende del terri-

torio colpite, come ricordiamo, dal violento sisma del centro Italia. A tratti il convivio viene permeato dalla commozione, in particolare quando l'Accademica Arianna recita la poesia di Stefano Maggi tratta dal volume edito dalla Delegazione, riguardante proprio quel triste evento. Già, Amatrice: la città apparteneva inizialmente alla regione Abruzzo! Fu nel 1927, il 2 gennaio, che con il Regio decreto n.1, nell'ambito del riordino delle circoscrizioni provinciali, Amatrice fu trasferita nella competenza territoriale della provincia di Rieti e quindi nel Lazio. E del menu che dire? Ottimi le mezzemaniche alla gricia, gli spaghetti all'amatriciana, e particolarmente curati gli involtini di pollo. La consegna del guidoncino accademico, ampiamente meritato, e il suono della campana consegnano alla delegatizia storia questa bella serata.

(Franco Santellocco Gargano)





CHIETI

“Accademia in Famiglia”

Le nove Delegazioni abruzzesi riunite per il convegno su “La Cucina della tradizione: una sfida per il rilancio dell’economia delle aree interne”.

Domenica 5 settembre si è svolta la prima edizione di “Accademia in Famiglia”, una iniziativa del Coordinamento Territoriale Abruzzo, guidato da Nicola D’Auria, che ha coinvolto tutte le nove Delegazioni abruzzesi in una modalità nuovissima, quella di vivere un’intera giornata tutti insieme con i propri familiari. I tanti partecipanti si sono ritrovati presso il Santuario della Madonna del Silenzio, il convento francescano di Avezzano, accolti al loro arrivo dal “padrone di casa”, l’impareggiabile Franco Santellocco Gargano, Delegato di Avezzano, e soprattutto dal priore padre Emiliano Antenucci, anch’egli Accademico. Dopo una gustosa colazione a base di biscotti fatti in casa, succhi e un eccellente caffè, nella sala teatro del convento si è aperto il convegno sul tema

“La Cucina della tradizione: una sfida per il rilancio dell’economia delle aree interne”, coordinato dal DCST Maurizio Adezio. Il professor Ernesto Di Renzo, antropologo dell’Università Tor Vergata di Roma, ha parlato di “La cucina della tradizione, filo conduttore della cultura dei popoli”, mentre l’Accademico Leonardo Seghetti ha messo a fuoco il tema “La stagionalità a chilometro zero, per un’alimentazione di qualità”. Le conclusioni sono state del Vice Presidente Vicario, Mimmo D’Alessio. Dopo un gustosissimo pranzo all’aperto, la comitiva, avvolta nei foulard realizzati per l’occasione, ha potuto prima conoscere il “Sentiero del silenzio”, ideato e realizzato da padre Antenucci all’esterno del convento, e poi partecipare alla santa messa conclusiva. (Maurizio Adezio)



Campania

CASERTA

Colori e sapori

Nel centro storico, gustando piatti della tradizione locale con pennellate di fantasia.

La Delegazione ha scelto, per la prima riunione conviviale post/isolamento, di riunirsi a pranzo, in stretta osservanza delle regole del distanziamento, nell’“Osteria da Miduccia”, nel centro storico di Caserta, in quella via San Carlo che ancora conserva, in qualche palazzo e nei giardini nascosti, segni e tratti di altre epoche, culture e tradizioni. Qui s’innesta la cucina di Miduccia, già a partire dalla resiliente formula dell’osteria, scansando tuttavia il rischio dell’operazione puramente nostalgica e priva di creatività. Tutt’altro: la vocazione alla cucina della tradizione locale e familiare gioca con la fantasia e con le saporite pennellate della mano pronta di Miduccia, che utilizza le materie prime della tavola locale come ponti e non come barriere, coadiuvata in sala dalla simpatia gentile di suo marito Luciano e di uno staff allegro e cortese. I piatti sono quelli semplici, nel senso

dell’autenticità, e ricchi, nel senso della varietà, che gli Accademici conoscono da una vita e che immancabilmente e con gioia scelgono di gustare per l’ennesima volta, pronti a trovare la sfumatura o la caratteristica per dare la stura alla discussione tra un boccone e l’altro, ai commenti vivaci e ai ricordi sospesi tra ortodossia e innovazione. Nel menu del giorno (i cambiamenti sono frequenti, in ragione degli approvvigionamenti), la Delegazione si è cimentata tra la parmigiana di melanzane e le verdure preparate personalmente dalla chef, mentre la scelta tra i primi si è concentrata sugli gnocchetti al ragù e la (notevole) pasta, patate e provola. Tra i secondi, trionfo del baccalà e delle polpette al sugo, con tradizionale chiusura di dolci, babà *in primis*, e amari d’erbe. Pranzo alla portata di ogni tasca, ma tale da soddisfare palati esigenti: cosa di meglio? (Antonio Malorni)





Calabria

COSENZA

Vendemmia e foliage

La suggestione dei colori dell'autunno, seguendo il percorso dell'uva.

"Finché ci sarà l'autunno, non avrò abbastanza mani, tele e colori per dipingere la bellezza che vedo". Partendo da questo scritto di Vincent van Gogh, la Consulta della Delegazione ha deciso di organizzare la propria riunione conviviale d'autunno presso la Cantina "Serracavallo" seguendo il percorso dell'uva e potendo ammirare, in parallelo, lo spettacolo offerto dal foliage. A iniziare, una visita guidata in vigna per le suggestioni che reca la vendemmia; a seguire, un passaggio in cantina per avere contezza del processo di pigiatura e vinificazione fino all'affinamento in barrique. Per chiudere, degustazione completa dei vini prodotti, in abbinamento alle pietanze realizzate dallo chef Ivan Carelli de "La Locanda del Povero Enzo", raccolti in convivio intorno al tavolo imperiale della bella sala, luminosa e panoramica, con belvedere sulle vigne e sulla valle del Crati. È stato il titolare di "Serracavallo", Demetrio Stancati, a rispondere alle tante domande degli Accademici. Una

su tutte: qual è il periodo ideale per effettuare la vendemmia? Immediata la risposta: "Quando l'uva è matura". Ma quand'è che l'uva può considerarsi matura? Quella che è seguita è stata una risposta articolata. "Occorre tenere conto della cosiddetta maturazione tecnologica, il giusto rapporto tra zuccheri e acidi in relazione al vino che si vuole realizzare: bianco, piuttosto che rosso o da spumantizzare. E ancora, della maturazione fenolica da cui dipendono, per esempio, tannini e antociani, questi ultimi responsabili, tra l'altro, della colorazione del vino e, infine, della maturazione aromatica utile a valorizzare gli aromi varietali che caratterizzano le diverse uve". Ragionando sulle tecniche di vendemmia, il calore e la condivisione dei valori autentici della convivialità, testimoniati in una serie di interventi dei numerosi Accademici, hanno costituito il giusto corollario per la consegna dei Diplomi agli Accademici: Massimo Gentile, Mario Leporace, Ugo Lombardi e Giovanni Molinaro. (Rosario Branda)



Sicilia

PALERMO MONDELLO

La Delegazione ha ospitato quella di Parigi

Giornate di grande convivialità e amicizia.

Quattro giorni all'insegna della convivialità accademica e dell'amicizia. Nove Accademici della Delegazione di Parigi, guidati dalla Delegata Luisa Polto Branlard, sono stati accolti dalla Delegazione siciliana e dalla CT Daniela Nifosi. Sono state giornate intense con un fitto programma di visite, cene e incontri culturali curati dal Delegato Beppe Barresi, dal Vice Delegato Max Manfredi, promotore dell'iniziativa, e da tutta la Consulta. L'itinerario palermitano ha avuto come tema privilegiato la storia e i luoghi dei Florio, con la scelta, per due degli appuntamenti conviviali, di due bellissimi edifici storici appartenuti alla famiglia: la Tonnara dell'Arenella, col neogotico padiglione dei Quattro Pizzi, e la Casa Florio all'Olivuzza. L'Accademica Adriana Chirco, Salvatore Requierez e Chico Paladino Florio hanno illustrato le imprese, le fortune mondane e le sfortune economiche di questa celebre dinastia di imprenditori che, fra XIX e XX secolo, ha fatto grande la Sicilia.

In particolare, l'Accademica e storica dell'arte Chirco si è soffermata sulla figura della bellissima Franca e delle altre donne di Casa Florio; Chico Paladino Florio, proprietario della Tonnara e discendente di Vincenzo Florio, ha illustrato la storia di uno dei luoghi più affascinanti della costa palermitana; Salvatore Requierez, scrittore, ha tracciato un *excursus* fra gastronomia e cultura della società *fin de siècle* palermitana. Le riunioni conviviali, cui hanno preso parte numerosi Accademici, si sono svolte al Bar di Villa Zito, edificio con ampio giardino su via Libertà, alla Tonnara Florio, nelle sedi del Circolo Roggero di Lauria a Mondello e del Circolo Unione all'Olivuzza. Nel menu i profumi e i sapori dei piatti della grande tradizione signorile siciliana. A conclusione dell'incontro le parole di Luisa Polto: "È stata una straordinaria opportunità per stabilire una più stretta conoscenza tra le nostre Delegazioni e rafforzare lo spirito d'amicizia che sorge spontaneo nel nostro sodalizio". (Beppe Barresi)



Tra i profumi delle erbe aromatiche

Un percorso sensoriale per apprezzarne gli usi e le proprietà.

La Delegazione si è ritrovata presso l'azienda "Aromatiche ClaGia" di Sciacca, dove gli Accademici, in un'atmosfera rilassata e con l'entusiasmo di tornare a riunirsi, hanno avuto modo di apprezzare i profumi e i colori mediterranei, gli usi e le proprietà delle diverse erbe aromatiche insolite, attraverso un percorso sensoriale, sapientemente guidati dalla famiglia Terlizze, proprietaria dell'azienda. L'evento è stato impreziosito dalla presenza della CT per la Sicilia occidentale

Daniela Nifosì. Nadia e Nico Terlizze hanno fatto conoscere e apprezzare il mondo dei profumi e della natura in un'esperienza nuova e originale legata alla produzione in vaso di erbe aromatiche insolite. L'incontro si è concluso degustando, tra gli altri prodotti dell'azienda agricola, pane di grani antichi sapientemente "cunzatu", disseccante acqua aromatizzata e frutta di stagione. Ottimi i vini dell'azienda saccense "Campo d'Oro". (Santo Spagnolo)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Vercelli, **Gianni Mentigazzi**, è stato eletto Sindaco del Comune di San Germano (Vercelli).

L'Accademica di Messina, **Giovanna Pia Perroni**, è stata eletta Presidente del "Circolo della Borsa" fondato nel 1805.

L'Accademico di Aosta, **Nicola Rosset**, è stato nominato Presidente della "Finanziaria regionale" FinAosta.

L'Accademico di Aosta, **Roberto Sapia**, è stato nominato Presidente della Camera di Commercio (Chambre).

L'Accademica di Siracusa, **Rosalia Sorce**, ha vinto il premio "Medici Scrittori" 2021, indetto dall'Ordine dei Medici di Siracusa, con il racconto "Il linguaggio degli occhi".

Nel Mondo

Argentina e Cile

BUENOS AIRES E SANTIAGO DEL CILE

Incontro virtuale su Dante Alighieri

Le Delegazioni ispano-americane, per la prima volta insieme, hanno reso omaggio al grande poeta.

Su iniziativa congiunta delle due Delegazioni, l'11 settembre le Delegazioni ispano-americane, per la prima volta insieme, si sono riunite virtualmente per un omaggio ai 700 anni dalla morte di Dante Alighieri. Dopo l'apertura dei Delegati organizzatori, Alessandro Bizzarri (Cile) e Alberto Lisdero (Argentina), il cui sforzo comune ha permesso il concretarsi dell'iniziativa, sono intervenuti il Vice Presidente dell'Accademia Maurizio Fazzari e il Segretario Generale Roberto Ariani. Numerosi i saluti istituzionali da parte delle rappresentanze diplomatiche: il Primo Segretario dell'Ambasciata in Cile, Edoardo Berionni, la Console Generale di Santiago del Cile Laura Marcato e il Consigliere Marco Leone, capo dell'ufficio commerciale dell'Ambasciata di Buenos Aires, hanno confermato amicizia e supporto e auspicato altre attività comuni. A seguire, Romolo Trebbi, Consultore a Santiago, ha incantato il pubblico con una presentazione delle rappresentazioni figurative di



Dante Alighieri nella storia. Anna Lanzani, Vice Delegata di Buenos Aires, ha illustrato il legame tra la cucina medievale e le citazioni del cibo nella *Commedia*. La seconda parte dell'incontro ha visto come protagonisti i Delegati di Colombia, Uruguay, Messico, Repubblica Dominicana e Guatemala, che hanno condiviso la situazione della ristorazione e le misure post-pandemia nei loro Paesi. La chiusura è stata a carico di S.E. Mauro Battocchi, Ambasciatore italiano in Cile. (Alessandro Bizzarri e Alberto V. Lisdero)





VALLE D'AOSTA

AOSTA

7 settembre 2021

Ristorante "Golf Club Courmayeur et Grandes Jorasses" del Golf Club Courmayeur et Grandes Jorasses. ●Località Le Pont - Val Ferret, Courmayeur (Aosta); ☎0165/89103; segreteria@golfclubcourmayeur.it, www.golfclubcourmayeur.it; coperti 48+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre - maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trota di Lavachey marinata all'aceto di mele e timo selvatico; gnocchi con fonduta di fontina di Morgex; sorbetto di serendipity al Genepy del Malatrà; bocconcini di cervo al Prié blanc con patate del Villair di Courmayeur; zabaione, Chaudelune e "flantze dei Bieller".

I vini in tavola: Valle d'Aosta Doc Vin Blanc de Morgex et de La Salle Glacier, metodo classico (Cave Mont Blanc); Valle d'Aosta Doc Vin Blanc de Morgex et de La Salle, metodo classico (Marziano Vevey); Valle d'Aosta Doc Vin Blanc de Morgex et de La Salle 2020 (Mario Vevey); Valle d'Aosta Doc Vin Blanc de Morgex et de La Salle 2012 (Albert Vevey).

Commenti: La cena conviviale, dal tema la Valdigne a tavola, si è svolta presso il ristorante alle pendici del

Monte Bianco in Val Ferret, che rappresenta una delle località più caratteristiche della Valdigne. Durante il convivio, gli ospiti hanno gustato un menu tradizionale caratterizzato da una scelta minuziosa delle materie prime interamente provenienti dai territori della Valdigne. Accademici e ospiti hanno potuto seguire l'intervento di Diego Bovard, agronomo, che ha raccontato la tradizione enogastronomica della Valdigne soffermandosi sulle ricette tipiche, l'eccellenza dei prodotti e l'evoluzione delle tecniche produttive.



PIEMONTE

ASTI

12 agosto 2021

Ristorante "Locanda Fontanabuona" della famiglia Gambaudo, in cucina Clea Gambaudo. ●Via Nizza 595, Mombercelli (Asti); ☎0141/955477, cell. 349/0885115; l.fontanabuona@gmail.com, www.locandafontanabuona.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca impanati e fritti, sgonfiotti con salame crudo e crostoni al pomodoro; filetto di gallina con aceto balsamico ed erbe aromatiche; flan di verdure con vellutata di pomodoro; millefoglie di melanzane; tagliolini di ortiche al burro e menta; noce di

fassona rosata con contorni di stagione; sorbetto di frutta.

I vini in tavola: Furmentin brut; Civrivè Piemonte Chardonnay; La Barbera Terre Astesane; Moscato (tutti Terre Nostre).

Commenti: È sempre un piacere ritornare in questo locale. Per la storica riunione conviviale dei "disperati di Ferragosto" è stata proposta una serie di mangiarini tipici del territorio con qualche timido tentativo di innovazione. Gli stuzzichini erano eccezionali, soprattutto gli aerei fiori di zuccina fritti in modo davvero impeccabile. Gustosissime le melanzane, ottimi e ben dosati negli aromi i tagliolini conditi con l'insolito pesto. Tenera e giustamente rosata la fassona, mentre i sorbetti potevano essere migliori. Buoni i vini; impeccabili il servizio e il conto. Gentilezza e disponibilità dei titolari.

CUNEO-SALUZZO

28 agosto 2021

Ristorante "Bistrot & Bar By Nazionale" della famiglia Macario, in cucina Christian Macario. ●Via Cavour 60, Vernante (Cuneo); ☎0171/920181; info@ilnazionale.com, www.ilnazionale.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota di sorgente e yogurt di montagna di Palanfrè; giardiniera piemontese; ravioli alla vernantina al burro di nocciola; lingua di vitella piastrata con purea di patate di montagna allo zafferano nostrano; pesche ripiene e gelato alla crema all'antica.

I vini in tavola: Arneis Costa delle Rose 2020 (Marchisio); Dosset Ferdinando Principiano 2020.

Commenti: Locale molto accogliente e curato; personale attento e cordiale. Diverse le prelibatezze gustate nel corso della riunione conviviale, dalla delicata trota di sorgente affumicata con riduzione di yogurt, alle vernantine, ravioli di porri e patate al burro di nocciola. Altrettanto apprezzata la lingua di vitella, il tutto ben accompagnato da vini dal sapore delicato e gradazione contenuta. Lo chef Christian Macario ha sottolineato: "La nostra cucina attinge dalla tavolozza straordinaria che le nostre montagne, la loro storia e gli uomini che la vivono, ci offrono. Cer-

chiamo di essere gli strumenti di un antico mestiere che, guidati da mani esperte, trasformano la materia prima in qualcosa di nobile".

NOVARA

23 settembre 2021

Ristorante "Cucina de La Darbia" dei fratelli Primatesta di Armeno, in cucina Matteo Monfrinotti. ●Via Regione Persichello, 16 - Vacciago (Novara); ☎cell. 389/3113813; info@ladarbia.com, www.ladarbia.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 novembre - 15 marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carbone, tar-tufo, verdure; gambero rosso, burrata, basilico; Carnaroli, aglio nero, crème fraîche, persico di lago; coda di rospo, finocchio, albicocca; ananas, cannella, bergamotto; piccola pasticceria della casa.

I vini in tavola: Brut rosé metodo classico 2017 (La Darbia); Chardonnay Coste Bianche (Cantina Coppo); Nebbiolo 2019 (La Darbia).

Commenti: Gli Accademici, alla guida della giovane Simposiarca Eleonora Dell'Acqua, si ritrovano a Vacciago a gustare la cucina decisa e creativa de "La Darbia", ristorante con rigoglioso orto/giardino che accompagna i clienti sino alla sala e con vista mozzafiato sul lago d'Orta. Cucina a vista e piatti composti al momento dallo chef Matteo Monfrinotti e dalla sua giovane brigata; servizio di sala curato da personale attento e gentile. Gli Accademici hanno potuto gustare piatti morbidi, dai gusti armoniosi e netti al tempo stesso, presentati con colori vivi e profumi intensi. Menzione speciale al risotto sapientemente cotto e mantecato con cura che ha esaltato il persico fritto. Buoni i vini.

PINEROLO

15 settembre 2021

Ristorante "Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 19. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica, lunedì sera. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: capesante; noci maturate nella cera d'api, camomilla, diverse sfumature di limone, tuberi insoliti e perilla verde; pomo d'oro: risotto all'acqua bianca di pomodoro mantecato al burro; piccione: 4 parti in 4 cotture, lattuga romana al bbq; limone: diverse sfumature, nasturzio, malto d'orzo e caffè.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg metodo classico Dosage Zéro Blanc de Blancs (Angelo Negro); Nebbiolo 2019 (Ettore Germano); Malvasia di Sicilia (Pellegrino).

Commenti: La cucina di Christian Milone non lascia indifferenti e promette un viaggio attraverso la storia e la geografia locali. E la gastronomia. Servono solo pochi piatti, seguiti con cura quasi maniacale nel corso degli anni, fino a raggiungere livelli forse inimmaginabili, ma decisamente gradevoli, sorprendenti. Tra gli ingredienti, dedizione, talento, tecnica, esperienza, creatività. La riunione conviviale, era prevedibile, ha riscosso un grande successo. La cantina: notevole l'abbinamento di soli tre vini con un menu così complesso. Presente S.E. Monsignor Derio Olivero, Vescovo di Pinerolo, che ha tenuto una interessante relazione su "Dinamica simbolica dello stare a tavola".



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
21 settembre 2021

Ristorante "La Guardia" di Marco Poli, in cucina Davide Rampini. ●Via XX Settembre 73, Nerviano (Milano); ☎0331/415370; info@ristorantelaguardia.it, www.ristorantelaguardia.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo di montagna cotto a 62 gradi con spuma di bitto e tartufo nero; gnocchetti di castagne con funghi del sottobosco e nocciole tostate; sella di cervo cotta a bassa temperatura con salsa

al vino rosso e polenta grigliata; sorbetto ai mirtili e basilico.

I vini in tavola: Spumante brut Tor dell'Elmo (Serra San Quirico); Tareni rosso Frappato 2020 (Pellegrino, Marsala).

Commenti: Seguendo le proposte del ristorante, il risultato è stato molto soddisfacente: il patron Marco, con la moglie Tiziana e lo chef Davide, ha realizzato un girotondo nel mondo incantato del bosco solleticando le papille gustative. Molto apprezzati l'uovo di montagna e il sorbetto ai mirtili con olio al basilico (abbinamento un po' azzardato ma gradevole). La riunione conviviale è stata aperta dal Delegato con un *excursus* sul binomio castagne e vino. Durante la cena, la Simposiarca Ambrogina Pravettoni ha presentato, con storia e peculiarità, le materie prime utilizzate riuscendo a coniugare il perfetto binomio di civiltà della tavola con i suoi risvolti culturali; a seguire il piacere del gusto.

BERGAMO
23 settembre 2021

Ristorante "Albergo ristorante Camoretti" di Lorenzo Rota e Marco Marciani, anche in cucina. ●Via Camoretti 1, Albenza, Alménno San Bartolomeo (Bergamo); ☎035/550468; info@camoretti.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: foglie di salvia in pastella fritte, gazpacho con crema di burrata, vellutata di zucca con crostini di pane ai cereali fatto in casa, crocchette di ceci, parmigiana di melanzane, pomodoro gratinato ripieno di zucchine, giardiniera in agrodolce, torta di zucchine al formaggio di Branzi; risotto alle rape rosse; lasagnette alle verdure e teleggio dell'omonima valle; composta di frutta con gelato al pistacchio e crema.

I vini in tavola: Vini delle Cantine Eligio Magri.

Commenti: Il 2021 è stato dichiarato dalla FAO l'anno dedicato alla frutta e alla verdura nell'alimentazione. La Delegazione, grazie al Simposiarca Aurelio Mazzoni, ha organizzato una cena a base di verdure stagionali. Gli chef e titolari hanno proposto un menu molto vario e interessante. Relatore il signor Livio Bresciani, Vicepresidente Federazione italia-

na dettaglianti dell'alimentazione, Responsabile nazionale del settore ortofrutticolo. Attraverso il suo racconto, ha fatto conoscere il mondo ortofrutticolo in tutte le sue sfaccettature spiegando le grandi difficoltà avute durante la pandemia, dal recupero degli scarti delle materie prime allo smaltimento degli imballaggi non organici.

CREMONA
16 settembre 2021

Ristorante "Osteria Cà Barbieri" di Mario Barbieri. ●Via Papa Giovanni XXIII 2, Levata, Grontardo (Cremona); ☎0372/89595, cell. 348/3039096; www.cabarbarieri.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lardo e mariola, giardiniera, pizza alta con burrata e acciughe, provolone forcello, polpette; pappardelle con ragù di cervo e capriolo; gnocchi agli spinaci con speck e burro; tartare di manzo; costicine di maialini laccate al miele; patate al forno; torta di rose con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Ortrugo sostenibile; Gutturino sostenibile (entrambi Cantina Vicobarone); Nebbiolo (Montaribaldi); Prosecco Vigneto Giardino (Adami).

Commenti: È stato apprezzabile l'impegno del titolare Mario Barbieri, nell'accogliere al meglio la Delegazione. Cortesia, disponibilità del proprietario e del personale e un ambiente rustico, caldo e informale, sono i tratti distintivi del locale. Qualche pecca nel menu si perdona facilmente. Tra gli antipasti merita un applauso il lardo, accompagnato dalle giardinieri di produzione propria. Un po' troppo stagionata la mariola e perfetta la pizza con burrata e acciughe. Non potevano mancare le polpette e un provolone eccessivamente invecchiato. Ottimi le pappardelle e gli gnocchi agli spinaci con speck e burro. Anche i secondi erano molto buoni.

LARIANA
3 agosto 2021

Ristorante "Cantuccio" di Mauro Elli, anche in cucina. ●Via Dante 32, Albavilla (Como); ☎031/628736, cell.

334/40408; cantuccio@mauroelli.com, www.mauroelli.com; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccole frivolezze salate; ovetto panato con salsa di acciughe; terrina di rane, patate e salmoriglio; riso e rane in brodo rappreso; rane fritte alla semola, insalatina di prezzemolo e agrodolce alla Marchesi; percoche crumble e sorbetto ai lamponi.

I vini in tavola: Franciacorta brut Bredasole; Verdicchio dei Castelli di Jesi (Luzano Marotti Campi); Asti Spumante (Bera).

Commenti: Da un'idea balzana ("Mi piacerebbe una cena a base di rane") è nata una riunione conviviale imprevedibile, piacevole e molto partecipata: la batracomiomachia (reinterpretando il titolo di un poemetto attribuito a Omero). E allora una magnifica serie di piatti, nessuno banale grazie alla bravura e all'estro di Mauro Elli. Particolarmente originali le terrine di rane, patate e salmoriglio e - frutto di capacità tecnica e inventiva - il riso e rane in brodo rappreso. Eccezionali le rane fritte alla semola, insalatina di prezzemolo e agrodolce alla Marchesi. Serata eccellente.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
1° agosto 2021

Ristorante "Osteria Mondo Piccolo" di Valentina e Romano Boccasile, anche in cucina. ●Frazione Sannazzaro, Santa Maria della Versa (Pavia); ☎0385/79169; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 8-13 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,04; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi della zona e verdure della casa; risotto alla salsiccia e Bonarda; tagliatelle al ragù; pollo alla Marengo; magrone piacentino ripieno arrosto; panna cotta e mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Barbera fermo; Bonarda vivace (Cantina Montarco).

Commenti: Riunione conviviale divertente, con gli amici della Delegazione di Pavia, organizzata per "Quelli che non sono ancora partiti, quelli che sono già tornati e quelli



LOMBARDIA segue

che non partiranno proprio". Il locale è semplice, ma Valentina e Romano sono molto cordiali e attenti alla clientela. I salumi tipici erano buoni e sono stati molto apprezzati da tutti i commensali. Il risotto alla Bonarda, pur se cotto al punto giusto, era decisamente "ubriaco" (l'aroma del vino era troppo presente) ma le tagliatelle fatte in casa erano della giusta consistenza e ben condite. Buoni i secondi. Scontati i dessert. Nel complesso serata allegra e in amicizia.



TRENTINO - ALTO ADIGE



ROVERETO DEL DELTA TRENTINO 24 settembre 2021

Ristorante "Senso Alfio Ghezzi Mart & Bistrot Alfio Ghezzi Mart" di srl (socio unico), in cucina Alfio Ghezzi, Gianluca Pittigher, Valerio Emer, Marco Lacerenza, Veronica Forchielli. ●Corso Bettini 43, Rovereto (Trento); ☎0464/661375; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizza al ruoto, pomodorini, straciatella, basilico e olive; schiacciata romana e pancetta "La Giovanna" Capitelli; trota alla maniera del Principato Vescovile di Trento; ravioli del plin, burro acido e zafferano della Vallarsa; capriolo, polenta di patate e cipolla arrostita; bavarese al caffè, cioccolato, gelato al caffè e cardamomo.

I vini in tavola: Graminè 2020; Cascari Sauvignon Selezione 2015; Zenzèle Pinot Nero Riserva 2016; Tre Cesure Longariva Riserva 2016; Migoletta Moresca Selezione 2004 (tutti dell'azienda agricola Longariva di Rovereto).

Commenti: Il ristorante è parte integrante del museo d'arte moderna Mart. Bellezza estetica e cibo di altissimo livello hanno caratterizzato la serata. Lo chef Alfio Ghezzi, in accordo con i Simposiarchi Donata

Loss, Antonella Graiff e Giuseppe Belli, ha elaborato un menu che aveva del nuovo e dell'antico. Antiche erano le ricette, della tradizione del Trentino. Il nuovo è nella cucina di ricerca dello chef che, attraverso sapienti interventi di elaborazione, ingredienti e tecniche, ha proposto piatti di altissimo livello culinario ed estetico. Molto interessante l'intervento della Vice Delegata Donata Loss che, all'epoca Vice Sindaco, ha illustrato le tappe della costruzione di questo grande Museo.



VENETO



ALTO VICENTINO 21 settembre 2021

Ristorante "Agriturismo Riva Ratta" dell'azienda agricola Riva Ratta s.s., in cucina Tiziano Roncolato. ●Via Camprestini 52/54, Montebelluna Maggiore (Vicenza); ☎0444/493694; agriturismo@rivaratta.it, www.rivaratta.it; coperti 160+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura domenica sera e dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 6,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lonzino ai profumi di camino; uovo in doppia cottura con fonduta di Asiago e spinacino; gnocchetti di ricotta con mosaico di verdure e salsa ai peperoni; spaghetti all'uovo da tradizione con ragù d'anatra; spiedo con carne di maiale e pollo con polenta frita; meringata alla frutta della casa.

I vini in tavola: Bellaguardia metodo classico Zero 48 mesi Millesimato 2015 (Bellaguardia); Chardonnay bianco Veneto Igt 2020; Seratico rosso Veneto Igt 2007 (entrambi azienda agricola Riva Ratta); Passitaia Recioto di Gambellara Doc 2005 (azienda agricola Montecrosetta).

Commenti: In occasione dell'equinozio d'autunno la Delegazione, Simposiarca Marco Caltran, si è incontrata sotto i castelli dei Montec-

chi e Capuleti. Il Vice Delegato ha organizzato una classica cena con tutti prodotti e alimenti del territorio. Si inizia con un ottimo lonzino profumato al fumo e un sorprendente uovo in doppia cottura, prima in acqua e poi fritto. I primi non sono stati all'altezza, in quanto gli spaghetti sono risultati troppo al dente mentre gli gnocchi mancavano di verve. Il secondo è risultato poco curato nella cottura con alcuni pezzi di carne non cotta come si deve; molto buona, invece, la polenta frita. Il dolce ha salvato la serata in corner. Ottimo l'abbinamento piatto-vino.



CORTINA D'AMPEZZO 20 agosto 2021

Ristorante "Stella Polare" di Restaurant Manager Stefano Raggi, in cucina Maurizio Aluotto. ●Corso Italia 197, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/883401; www.bellevuecortina.com; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie metà aprile-maggio; ottobre-novembre; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quaglia disossata e farcita alle capesante, caramellata al miele e zenzero con budino di sedano rapa; perle di risaia mantecate alla rucoletta selvatica con pastin bellunese e scamorza affumicata; spuma di Patanegra scottata alla piastra con mostarda delicata alle mele e giardinetto di verdure; millefoglie di meringa con lamponi sciropati, cioccolato fondente e panna.

I vini in tavola: Franciacorta (Barone Pizzini); Sancta Magdalener Bolzano; Carpante Isola dei Nuraghi; Picolit Cialla 2008 (Ronchi di Cialla).

Commenti: I piatti serviti rientrano nel menu del ristorante: il cuoco Maurizio Aluotto elabora i sapori del territorio con fantasia, creando accostamenti insoliti come quaglie e capesante, pastin bellunese e scamorza affumicata. Particolarmente apprezzati i vini, ben abbinati alle pietanze proposte, e ottimo il servizio, puntuale e discreto. L'interessante intervento del dottor Gilberto Zaina, sulle acque minerali e sui fattori che ne tracciano qualità e purezza, ha catturato l'attenzione dei numerosi Accademici e ospiti, consegnando più consapevolezza su di un alimento, spesso sottovalutato, che tanta importanza ha nel nostro quotidiano.



CORTINA D'AMPEZZO 28 settembre 2021

Ristorante "Baita Pié Tofana" di Michel Oberhammer, in cucina Alessandro Bortolin. ●Località Rumerlo, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4258; info@baitapietofana.it, www.baitapietofana.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 maggio-giugno; settembre-20 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: patata dorata, gulasch e cavolo cappuccio viola; foie gras al Vermouth di Ramandolo; bocconcini di salsiccia di montagna; costolette di cervo; ricciola dorata; baccalà e polenta alla brace; speck di Baita; icotto e senape alla contadina; formaggio di malga e mostarda di cipolle; toc in braide; risotto cotto nel latte mantecato all'olio di pino mugo e bottarga di tonno alletterato; sorbetto al lampone e gel di sambuco; frittelle di mele e salsa di vaniglia.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut spumante; Viognier (Omina Romana); Cabernet (La Roncaia); Riesling Mosella Spatlese.

Commenti: L'Aperibaita ha raccolto in terrazza, intorno al caldo braciere dove cuocevano i primi stuzzicanti assaggi, Accademici e amici. La serata è poi proseguita all'interno dell'accogliente locale, dove si sono potuti gustare prodotti di malga e piatti tipici, rivisitati con innovazione, o riproposti nella loro veste più classica. Alto il gradimento dei piatti, come dei vini in abbinamento, da parte di tutti i commensali. Qualche sbavatura nel servizio, che certamente ha risentito del rapido spostamento all'interno del locale, a causa del repentino abbassamento della temperatura esterna.



TREVISO-ALTA MARCA 26 agosto 2021

Ristorante "Barbesin" di Mirco e Luca Barbesin, in cucina Fabrizio Guizzo. ●Via Montebelluna di Salvarosa 41, Castelfranco Veneto (Treviso); ☎0423/490446; info@barbesin.it, www.barbesin.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie: 4 - 20 agosto, 24 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: funghi porcini dorati, baccalà mantecato, scaglie di parmigiano al cremoso balsamico; risotto ai funghi porcini in pozzetto di morlacco e noci; sella di maialino in porchetta con caponatina di verdure; torta Costanzo.

I vini in tavola: Spumante Magnum Perlé 2015 (Ferrari); Soave Classico Doc 2020 (Santa Sofia); Cabernet Sauvignon Igt 2020 (Giorgio Cecchetto); Torcolato di Breganze Doc 2012 (Maculan).

Commenti: Il Delegato Simposiarca ha concertato con il ristoratore un menu che richiamasse il tema dell'anno con il risotto, risultato perfetto per gusto intenso, mantecatura e cottura. Il secondo piatto ha avuto un abbinamento molto ben assortito con una cottura che ha evidenziato la delicatezza e sapidità della carne. L'Accademico e membro del CSFM Giancarlo Saran ha tracciato la figura di Onorio Barbesin, ristoratore illuminato, e ha presentato il dessert da lui ideato che ha sorpreso piacevolmente tutti e vuole riassumere, attraverso i suoi ingredienti, la storia di Castelfranco e Venezia di cui ricorrono quest'anno 1600 anni della fondazione.

TREVISO-ALTA MARCA 16 settembre 2021

Ristorante "Due Mori" di Stefano De Lorenzi, anche in cucina. ●Piazza D'Annunzio 5, Asolo (Treviso); ☎0423/950953; info@2mori.it, www.2mori.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 20-30 settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedini con anguria e formaggio morlacco, crostini di baccalà mantecato; tortelloni con germogli di ortiche e ricotta di Monfumo; gallina faraona in casseruola con verdure e patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco brut (Caterina Orso); Garganega Doc 2019 (Nevio Scala); Recantina Doc 2015 (Ida Agnoletti); Traminer Passito 2019 (Barchessa Loredan).

Commenti: L'aperitivo di benvenuto è stato preparato all'esterno, su un'ampia terrazza con una stupenda vista panoramica che ha predisposto al meglio tutti i partecipanti. A tavola, a più riprese, il Vice Sindaco Franco Dalla Rosa, esperto enologo,

ha parlato diffusamente del Prosecco con tutte le sue problematiche e le diversità tra le innumerevoli etichette sul mercato. Il secondo piatto ha rappresentato la parte migliore del menu, con una cottura perfetta e sapori quasi dimenticati. Nel corso della serata, è stato consegnato il premio "Nuvoletti" al Ristorante "Dai Mazzeri" di Follina, nelle mani dei proprietari Vito e Mauro Mazzeri.

VERONA 10 settembre 2021

Ristorante "L'oste Scuro" di Simone Albertini, anche in cucina. ●Vicolo San Silvestro 10, Verona; ☎045/592650, cell. 349/6907050; ostescurosl@yahoo.it, www.ristoranteostescuro.tv; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto in pappa al pomodoro; spaghetti di matt ai ricci di mare e burrata; San Pietro pagnato con caponatina di verdure, salsa agrodolce e gel di mela e zenzero; pesce morone con crema alla curcuma, indivia belga, salvia e caramello all'arancia; semifreddo al pistacchio con salsa al caramello salato e mirtilli.

I vini in tavola: Duri Durello (Dama Della Rovere); Custoza San Michelin (Agricola Gorgo).

Commenti: Piacevolissima conferma per questo storico locale del centro di Verona. Si respira forte e persistente il profumo del mare. La maestria in cucina, con la quale il patron e cuoco Simone accoglie i commensali, si fonde con la grande armonia degli arredi e il calore delle



sue piccole e accoglienti salette. Il Delegato Fabrizio Farinati, Simposiarca, ha reso partecipi i commensali degli argomenti e dell'intenso programma accademico, discusso nel pomeriggio dalla Consulta. Morello Pecchioli ha illustrato, con la consueta innata capacità descrittiva e simpatia, i tratti salienti del libro a fumetti, consegnato per l'occasione. Serata partecipata anche ben oltre il suono della campana.

VICENZA 14 luglio 2021

Ristorante "Da Romano1936" della famiglia Casarotto, in cucina Paolo e Romano Casarotto. ●Via Priare 6, Zovencedo (Vicenza); ☎ cell.320/1615409; trattoriadaromano@mail.it, trattoriadaromano.it; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di sorana marinata, tartare di filetto con scorzone nero dei Berici, taglio roastbeef secondo la tradizione di nonna Albertina, uova strapazzate con scorzone nero dei Berici; risotto mantecato allo scorzone nero; carni su brace: sorana alimentata con semi di lino, sorana alimentata con farina di castagne, bue allevato allo stato brado; pesche sciroppate allo zabaione.

I vini in tavola: Rosè Mazzuccato Pas Dosè 36 mesi (Mazzuccato, Breganze); Lessini Durello metodo classico Millesimato 2015 Dosaggio zero (Casa Cecchin, Montebello Vicentino); Tai rosso 2020 (Piovene, Porto Godi Villaga); Moscato passito 2018 (Cavazza, Montebello Vicentino).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata al passaggio delle consegne dal past Delegato Raffaele Cavalli al nuovo Delegato Paolo Portinari. Tema della serata è stato quello delle carni e del tartufo dei Berici, detto anche scorzone nero. La trattoria si trova a San Gottardo di Zovencedo, territorio nei Colli Berici vocato all'estrazione della pietra di Vicenza. Una cava è collocata nel giardino del locale. La carne proveniva da piccoli allevamenti locali. Il tartufo si consuma fresco, pochi giorni dopo la raccolta. I piatti sono stati oltremodo graditi, anche in abbinamento con i vini. La cena è stata allietata dal vasto repertorio del mezzosoprano Victoria Lyamina.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE 25 settembre 2021

Ristorante "Hotel Ristorante Carnia" di Livio Treppo e C. snc. ●Via Canal del Ferro 28, Località Stazione Carnia, Venzone (Udine); ☎0432/978013; info@hotelcarnia.it, www.hotelcarnia.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di stinco di maialino con mele verdi, salsa alla birra e chips di verdure croccanti; terrina ai porcini con mais soffiato e coulis di lamponi; caramella di lattuga erborinata in zuppeta di porcini; ravioli di patate ai funghi del sottobosco e montasio scottati con bottarga d'uovo; filetto di vitello in crosta di pane con galletti e pure di sedano rapa; spiedino di frutta alla griglia con zabaione al Verduzzo.

I vini in tavola: Pinot Bianco brut Grande Cuvée (Kettmair); Friulano 2020 (Ermacorara); Merlot Colmello di Grotta; Verduzzo 2016 (Rodaro).

Commenti: La riunione conviviale d'autunno si è svolta in questo storico hotel ristorante situato sulla



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

SS. 13 Pontebbana, recentemente ristrutturato, che da sempre costituisce un sicuro approdo per i buongustai. Ancora una volta la gestione della famiglia Treppo si è confermata professionale e attenta, con una cucina che ha saputo interpretare in chiave moderna e raffinata gli ingredienti stagionali tipici del territorio e che ha riscosso il plauso unanime degli Accademici. Ottimo l'abbinamento con i vini, quasi tutti friulani. Il servizio, veloce e curato, ha reso l'atmosfera conviviale ancora più piacevole e gioiata. Un plauso al gestore per essersi procurato funghi locali in una stagione molto difficile.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO 25 settembre 2021

Ristorante "L'Osteria" di Vittoria Mirra, anche in cucina. ●Via Circondaria 48, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/637259, cell. 349/5167702; marialuisamatonti@gmail.com, www.losteriacorreggio.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 gg centrali in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocchino fritto e polenta frita; tortelli di zucca con soffritto; tortelli verdi al burro; tagliata di manzo angus con rucola e parmigiano reggiano; patate al forno; macedonia di frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Prosecco Doc Col de Mez extra dry Pieve di Soligo; Migliolungo Lambrusco reggiano Doc (Cantina di Rolo Limidi, Soliera Soggianni).

Commenti: Successo dell'iniziativa promossa dalla Delegazione e il Coordinamento Territoriale Emilia per presentare al pubblico il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Allestita nella prestigiosa cornice del cortile d'onore di Palazzo dei Principi a Correggio, la presentazione del volume è stata occasione per

una tavola rotonda a più voci: dal Sindaco di Correggio, Malavasi, e dal Delegato Veroni, alla DCST Barbolini e ai relatori, i Delegati Baraldi, Palmeri, Caffo Dallaro, Dall'Olio, Cavazza, Padovani, Japichino, Albertini. La riunione conviviale ha degnamente concluso l'evento.

CENTO- CITTÀ DEL GUERCINO 26 settembre 2021

Ristorante "La Luna Rossa" di Giuseppe Moschetta - Alberto Guidetti, in cucina Alberto Guidetti. ●Via Provanone 4907, Palata Pepoli - Crevalcore (Bologna); ☎051/985919; info@lalunarossa.it, www.lalunarossa.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgombro dell'Adriatico cotto a bassa temperatura, purea di melanzane al profumo di basilico e crudità di sgombro rosso di Mazara del Vallo; arrosto di anguilla delle valli comacchiesi su crema di patate di Budrio e cavolo viola brasato; riso Acquerello con gambero rosso di Mazara, calamari nostrani scottati alle erbe di stagione e gel di piselli; passatelli al nero di seppia, sugo bianco di molluschi e crostacei nostrani secondo il pescato del giorno; "La zuppa non zuppa" di pescato nostrano secondo la disponibilità del giorno; brazadela di produzione propria.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Cantina di Soliera); Fortana frizzante del bosco Eliceo (Mattarelli); Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra (Umani Ronchi); Marcalber to Alta Langa brut metodo classico (Marcalber to); Barbaresco Autinibej (Ca del Baio); Albana di Romagna pas-sita Domus Aurea (Ferrucci).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata in occasione della riunione conviviale a tema: "Pesce autunnale". Il Delegato Roberto Vicenzi ha introdotto l'argomento, presentando due ospiti/relatori, Salvatore Cucinotta e Francesco Pagliarini. Il primo ha illustrato le innumerevoli varietà ittiche, la conservazione e il futuro dell'offerta ittica italiana; il secondo ha introdotto il mondo dei vini abbinati partendo dalle aziende produttrici. I titolari Alberto e Giuseppe sono stati dei perfetti traduttori di passione e materia prima. L'occasione ha visto la presentazione del nuo-

vo Accademico Cherubino Battaglia. Simposiarca Adriano Bavarone.

FAENZA 28 settembre 2021

Ristorante "Agriturismo Torre del Marino" dei fratelli Cortecchia, in cucina signora Lucia. ●Via Torre del Marino 45, Brisighella (Ravenna); ☎054/61860013; agriturismo@torredelmarino.it, www.torredelmarino.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie per brevi periodi in inverno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentine croccanti alla salvia, tomino fresco con il nostro olio e il pepe nero di mulinello; pizza frita al rosmarino, coppa di mora romagnola con le prugne; carpaccio di petto d'oca con misticanza, uva ghiacciata e ristretto di Sangiovese; tortelli con ricotta finissima dall'azienda agricola "Il Boschetto" e burro fuso all'erba cipollina; filettino di mora romagnola all'uva apirena; schiacciata di patate all'olio della Torre; spinaci al formaggio di fossa; panna al forno (di antica ricetta romagnola).

I vini in tavola: In Volo bianco frizzante; Gentil rose rosé; Rosso di Nero; Ultimo giorno di Scuola passito (tutti Cantina Persolino Strocchi di Brisighella).

Commenti: Il nuovo anno accademico è iniziato sotto il buon auspicio del periodo della vendemmia, tradizionalmente caratterizzato da un'atmosfera di festa e di convivialità. Il menu, studiato dalle Simposiarche Maria Teresa Samorini e Romana Selli, ha espresso ripetuti richiami al tema dell'uva e della tradizione romagnola in tempo di vendemmia. Ha arricchito la serata un relatore d'eccezione, il pubblicitista e scrittore Beppe Sangiorgi, che dall'alto della sua cultura enogastronomica sulle antiche tradizioni romagnole, ha rievocato, a volte anche in forma dialettale, fatti e aneddoti da non dimenticare.

IMOLA 6 agosto 2021

Ristorante "Taverna San Pietro" di Cristina Salieri, in cucina Andrea Berardi. ●Via VIII Dicembre 1944 38, Fontanelice (Bologna); ☎ cell. 388/4043367; info@tavernasanpietro.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; fe-

rie ultime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccole golosità di mare; tortelli di orata con datterini, melanzane e granella di nocciola; baccalà in tempura con verdure croccanti e salsa agrodolce; baccalà confit con crema di carote, zenzero e porro deitto; cannolini siciliani.

I vini in tavola: Cataratto (Funaro); Rosé Terre delle Baronie (G. Milazzo).

Commenti: Gli accoglienti spazi del giardino esterno hanno ingentilito la riunione conviviale agostana dedicata alla cucina di mare, con il dolce finale dei cannolini che hanno richiamato l'origine siciliana della gestione. Inizio sfizioso con tre golosità di mare con un'ottima materia prima, seguito dai tortelli di orata con la pasta di un accentuato spessore. A seguire, la delicatezza del baccalà, cucinato sia fritto sia confit, ha ottenuto ottimi consensi confermandosi il miglior piatto. Buono l'abbinamento dei vini ed encomiabile per gentilezza il servizio. Al termine, un convinto plauso ha salutato la brigata di cucina con il gestore Cristina e il cuoco Andrea.

IMOLA 24 settembre 2021

Ristorante "Molino Rosso" di Il ristorante Molino Rosso srl., in cucina Mirco Galassi. ●Strada Provinciale Selice 49, Imola (Bologna); ☎0542/63111; info@molinorosso.com, www.molinorosso.com; coperti 800. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana in agosto e in dicembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta d'erbe alla bolognese; cappelletti imolesi in brodo; lasagne verdi gratinate al forno; arrosto di faraona con patate rustiche e insalatina mista di radicchio, lattuga e carota; la vera torta di Imola.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Massellina); Sangiovese Superiore (Tre Monti); Vino Moscato dolce (Nicola Galassi).

Commenti: L'ampia ed elegante sala ha ospitato la riunione conviviale settembrina con un menu che ha abbinato a piatti più propriamente bolognesi anche quelli imolesi,



propri della terra di confine con la Romagna. Una scelta sostenuta e ben indirizzata da Massimo Montanari che ha riscosso un pieno successo e un lungo plauso. Inizio delicato ma azzeccato con una torta salata con erbe da una ricetta del 1300; a seguire, gli ottimi cappelletti imolesi e le ghiotte lasagne al forno. Una breve pausa prima di gustare una classica faraona al forno, mentre il finale è stato coronato dalla vera torta di Imola, da non perdere. Servizio sempre attento, disponibile e di classe.

RAVENNA 30 settembre 2021

Ristorante "Canto del Mare" di Mirko Servidei, in cucina Roberto Servidei. ●Via Henry Matisse 18, Madonna dell'Albero, Ravenna; ☎0544/271381; infocantodelmare@gmail.com, www.ristorantepizzeriaicantodelmare.it; coperti 150+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salatini farciti; insalata di mare con seppia, polpo e cocktail di gamberi, cozze nostrane alla tarantina; cappello del prete ai calamaretti e pomini; strozzapreti imperiale con vongole, pesto e gamberi; sorbetto; grigliata mista con sogliola, spiedini e gamberoni; assaggio di fritto, patate fritte e verdure alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese, Pinot Nero (Torrevilla).

Commenti: Riunione conviviale riuscita, in un accogliente casolare contadino ristrutturato, nelle campagne di Ravenna. Menu a base di pesce, servito in modo attento e veloce. Approvazione degli Accademici per i piatti abbondanti e per il rapporto

qualità-prezzo. Il piatto che ha trovato maggior gradimento è stato il cappello del prete ai calamaretti e pomini. Il Delegato ha espresso soddisfazione per la serata, rilevante per il piacere di restare insieme in un ambiente tranquillo, riservando allo staff del ristorante parole di apprezzamento per il menu proposto e incoraggiandoli a continuare sulla strada intrapresa.

RICCIONE-CATTOLICA 15 settembre 2021

Ristorante "La Pedrosa" dell'azienda agricola Giuseppina Dappozzo, in cucina Serena Cutillo, Filippo Benelli. ●Via Pedrosa 752, Montefiore Conca (Rimini); ☎0541/1790309, cell. 339/5064278; lapedrosaagriturismo@gmail.com; coperti 45+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime due settimane di settembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino di parmigiano con fichi, prosciutto crudo e formaggio caprino; mezzelune ripiene di coniglio, bietole e ricotta, al profumo di limone, con vellutata e chips di piselli; tagliatelle al ragù romagnolo tagliato a coltello; arrosto del contadino: pollo, faraona, coniglio; verdure gratinate; cestino croccante al pistacchio, crema di mascarpone e frutta fresca.

I vini in tavola: Carbognano Romagna Sangiovese Superiore Doc 2019 (Tenuta Carbognano, Gemmano).

Commenti: Riunione conviviale nell'entroterra per assaporare i gusti a km 0 secondo tradizione e con un pizzico di innovazione. Serata allietata dall'ingresso di quattro nuove Accademiche. Gli chef Serena Cutillo e Filippo Benelli hanno rispetta-

to la tradizione per le tagliatelle al ragù romagnolo che hanno avuto buoni giudizi soprattutto per la pasta. Innovazione per le mezzelune, dove però si voleva sentire di più il coniglio. Delicato e apprezzato il crostino di apertura. Molto buono l'arrosto con cottura perfetta. Il più gradito è stato il dolce dove si sente la formazione di Serena ai master di Iginio Massari a Brescia. Serata nel complesso molto ben riuscita e con il piacere di nuove amiche.



TOSCANA

APUANA 23 settembre 2021

Ristorante "Extra" di Claudio Folini, anche in cucina. ●Viale Turigliano 13, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/74741, cell. 328/3142018; ristoranteextra@gmail.com, www.extracarrara.it; coperti da 60 a 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di carne marinata e olio alla senape; sformatino di verdure con fonduta al castelmagno; risotto riserva Carnaroli al piccione; guancia di vitello brasata con soffice di patate; delizia al pistacchio dello chef.

I vini in tavola: Monrosso (Cantina di Monsanto).

Commenti: In una suggestiva location circondata dall'oro bianco di Carrara, si è svolta la prima riunione conviviale autunnale della Delegazione. Grazie alla presentazione dei menu di Casa Savoia, il relatore Ammiraglio Roberto Liberi ha accompagnato gli Accademici, intervenuti numerosi insieme ai graditi ospiti, in un suggestivo e affascinante viaggio nella storia d'Italia, della grafica e della cucina, dalla metà dell'Ottocento fino alla Seconda guerra mondiale. Nel corso della serata, la Delegazione ha festeggiato l'ingresso della nuova socia, Carolina Frugoli. I piatti del talentuoso chef Claudio

Folini sono stati molto apprezzati da tutti i commensali.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 31 agosto 2021

Ristorante "BellaVista" di Gianluca Pontilunghi. ●Viale Giovanni Amendola 12, Piombino (Livorno); ☎ cell. 339/335366; gianlucaPontilunghi@gmail.com, www.bvristorante.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 gennaio - 12 febbraio, prima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: insalata di mare; sauté di cozze e vongole; polpo su crema di patate; pacchero allo scorfano; gran fritto di calamari, gamberi e verdure; torta dello chef con pan di Spagna crema pasticceria, panna e frutta fresca.

I vini in tavola: Boccasanta Igt Costa Toscana (Monte Solaio, Campiglia Marittima); Kalendamaia Igt (Sant'Agnese, Piombino); Cara Mea, Spumante (Antonio Dal Bello, Fonte).

Commenti: Eccezionalmente in agosto. Al ristorante BellaVista, mai nome fu più azzeccato, per la favolosa vista sul canale e tramonto sulle isole. Locale recuperato dall'attuale gestione che ha dimostrato tutta la sua disponibilità per la riuscita della cena accademica. Piatti in linea con la cucina di mare: semplici, ma ben fatti; prodotti e pesce fresco, accompagnati da vini di aziende della Val di Cornia. Unica pecca la lentezza del servizio, poi recuperata. La serata, ben organizzata dal Simposiarca Audino, ha visto la presenza del dottor Enzo Masci, già Ispettore superiore dei NAS, che ha interessato gli Accademici parlando delle frodi ittiche nel mercato alimentare. Infine, i saluti della Delegata Maria Gloria Nannini.

FIRENZE 9 settembre 2021

"Ristorante Pizzeria AqAbA" di AQA-BA srl in cucina Andrea Casali. ●Viale XX Settembre 221, Sesto Fiorentino (Firenze); ☎055/4421287; info@ristoranteaqaba.it, www.ristoranteaqaba.it; coperti 80+160 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



TOSCANA segue

Le vivande servite: cubo di baccalà su disco di patate allo zenzero, crostino burro e acciughe, polipetti alla Luciana; le pizze: la Doc (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e basilico); Doc Vesuvio (bianca con pomodori datterini cotti in forno a legna, acciughe di Cetara, bufala, olive di Gaeta, origano di Pantelleria e basilico fresco); Doc porcini, stracciatella e Parma (bianca con fior di latte, funghi porcini, stracciatella di burrata e crudo di Parma 18 mesi); Doc Speck e Blu di mucca (pomodoro, fior di latte, formaggio blu di mucca, 'nduja, speck della Valtellina); millefoglie alla crema chantilly con fiammiferi di sfoglia caramellati.

I vini in tavola: Pepestino bianco 2020 Igt (Felsina); Podere La Casa Rossa Chianti Colli Senesi 2016.

Commenti: Alla ripresa, dopo le vacanze estive, gli Accademici si sono ritrovati al ristorante AqAbA, un locale situato nella ex limonaia nel parco della Villa Gerini a Sesto Fiorentino, sapientemente ristrutturata in stile moderno e raffinato. In questa occasione, complice una tiepida serata di fine estate, la cena, organizzata dai due Simposiarchi Fabrizio Volpe e Marco Pelatti, si è tenuta nel grande parco antistante, con un menu incentrato su varie tipologie di pizza, realizzate con una selezione di farine pregiate, macinate a pietra, provenienti da un'agricoltura integrata e sostenibile, con il 100% di grano italiano, e ingredienti selezionati dai giovani gestori presso fornitori di fiducia.

FIRENZE

30 settembre 2021

Ristorante "Cantinetta Antinori" di Vinattieri 1385 srl. ●Piazza Antinori 3, Firenze; ☎ 055/292234; firenze@cantinetta-antinori.com, www.cantinetta-antinori.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di funghi e grana; gnudi alla fiorentina; faraona al timo con finocchi gratinati; torta tiepida di pere con mascarpone.

I vini in tavola: Cuvée Royale (Tenuta Montenera); Conte della Vipera 2020 Umbria Igt; Il Bruciato 2018 (Tenuta Guado al Tasso); Villa Antinori Chianti Classico; Vinsanto Marchese Antinori.

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Stefano Faucci alla Cantinetta Antinori, è stata un ritorno atteso da molti Accademici che hanno riscoperto un locale completamente rinnovato e ampliato rispetto all'ultima cena che vi era stata tenuta nel 2018. La "nuova" Cantinetta utilizza infatti più ampi ed eleganti spazi, fra i quali il cortile in pieno stile rinascimentale dove, sotto l'alto porticato che lo racchiude per tre lati, si è tenuta la riunione conviviale. Attento e preciso il servizio che, insieme ai vini scelti in abbinamento ai piatti della serata, tutti di Casa Antinori, hanno riscosso un incondizionato apprezzamento da parte dei commensali.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

15 settembre 2021

Ristorante "Carlino" di Piero Leonardo Andreucci dal 1964, in cucina Loredana Gai. ●Via Giuseppe Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎ 0583/644270; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie dal 6 al 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto cacio e pepe; tagliatelle ragù e funghi; stinco di vitella con patate e sformato.

I vini in tavola: Proseccchi; Rosso 20; bianco Verdicchio di Jesi, Sassi Avari, Spumante rosé Donna Catherina (Fattoria Montichiarini di Montecarlo).

Commenti: Serata in onore di "Patrizio Cipollini - l'arte dell'accoglienza", storia di un general manager innovativo. Graditi ospiti: il dottor Giuseppe Calabrese, Presidente della Fondazione Patrizio Cipollini; l'avvocato Massimo Aragiusto Consigliere; il dottor Alberto Cirese Consigliere; il dottor Max Musto, General Manager del Fourseasons di Firenze; la dottoressa Iolanda Bocci, Dirigente ISI di Barga e il suo staff. L'Accademico, Consultore e Simposiarca, Graziano Cipollini ha dato la parola all'autore del libro, ricordando la figura professionale e umana di Patrizio Cipollini, al cui nome è stata costituita una fondazione. A fine serata, consegnato piatto d'argento al proprietario del ristorante.

PONTEDERA VALDERA

29 settembre 2021

Ristorante "Fattoria Santa Lucia" di Alessia Morelli, in cucina Luca Giorgi

e Lando Morelli. ●Via San Gervasio, 4, Località La Rotta, Pontedera (Pisa); ☎ 0587/482099, cell. 335/254301; cantina@fattoriasantalucia.it, www.fattoriasantalucia.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì, dal mercoledì al sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi misti, bruschette, crostini; straccetti ai funghi porcini; maccheroni al ragù di cinta senese; lonzino di maiale in crosta di frutta secca con patate arrosto e insalatona di frutta e verdura; degustazione dei dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco; Gran Galateo 2019 Sangiovese in purezza Igt da uve biologiche; Ceragiolo 2019; Ciliegiole in purezza Igt da uve biologiche (entrambi Fattoria Santa Lucia); Sciandor, Moscato d'Asti Docg (Banfi).

Commenti: La serata ha visto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti, fra cui diverse autorità: il Vice Questore di Pontedera, il Comandante della Compagnia Carabinieri, il Luogotenente di Stazione. Preceduta dal suono della campana e dall'esecuzione dell'inno nazionale, la cena ha visto una breve relazione del Delegato sul ruolo dell'Accademia. La serata si è svolta in un clima di grande cordialità e amicizia, e i piatti hanno pienamente risposto alle aspettative. Molto apprezzati gli straccetti ai funghi e il lonzino di maiale, oltre ai pregiati vini della Fattoria. Sono stati consegnati guidoncino e vetrofania ai ristoratori, ai quali va il plauso per la riuscita del convivio.

SIENA VALDELSA

11 settembre 2021

Ristorante "Molino Il Moro" di Molinoil Moro s.r.l., in cucina Sandro Passariello. ●Via della Ruota 2, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎ 0577/1440029, cell. 349/1976170; molinoilmoro@gmail.com, www.molinoilmoro.com; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tatakì di tonno in crosta di taralli e pistacchi su cipolle caramellate all'aceto di mele e soia, terrina di selvaggina, zucca

sauté, uva e senape viola; tagliolino al nero di seppia, tartufo e olio alle erbe selvatiche; risotto Pollock al cacio, pepe e polveri di vari aromi; baccalà in olio cottura, hummus di ceci, dressing allo zafferano e crumble di olive; scamone in crosta di pomodoro, stracciatella di Andria e pomme rissolé; ricotta mantecata all'olio evo con sale nero, pistacchi e fichi verdi caramellati su pasta brisée.

I vini in tavola: Spumante millesimato Blanc de Blancs (Stefano Bottega); Montepulciano d'Abruzzo Rubiolo 2020; Trebbiano d'Abruzzo Adrio 2020 (entrambi Orlandi Conucci Ponso).

Commenti: Dopo il recente cambio di gestione, la Delegazione è tornata in questo locale, già sede di memorabili riunioni conviviali, per testare il nuovo livello di ristorazione, e non ne è stata delusa. Lo chef Sandro Passariello ha allestito un menu articolato con un buon equilibrio di gusto tra portate di mare e di terra con richiami alla sua pregressa esperienza professionale in terra di Puglia. Nelle votazioni gli Accademici hanno particolarmente apprezzato lo scamone in crosta e la qualità del servizio.

VALDARNO ARETINO

31 agosto 2021

Ristorante "Ristorante Braceria La Vasca" di Antonella De Rosa, in cucina Marco Bertini. ●Piazza Cesare Battisti, Montevarchi (Arezzo); ☎ 392/0330999; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola tartare di scottona con tartufo fresco del Casentino; sformatino alle verdure con fonduta di parmigiano e granella di nocchie; strozzapreti con crema di zucchine, mentuccia e pistacchio; pappardelle al ragù di cinghiale; gran grigliata di maiale; tagliata di scottona; verdure e patate al forno; dolci della pasticceria Gelé.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg (Castello di Radda).

Commenti: Una positiva sorpresa questo ristorante che, in una ambientazione molto bella e curata, ha fatto assaggiare ottimi piatti. In particolare le pappardelle al cinghiale, le carni e le verdure al forno, con aggiunta di frutta, particolarmente gradite dagli

Accademici. Nella serata è stato consegnato dal Delegato Roberto Vasarri alla pasticceria Gelé, che ha fornito i dolci, il premio "Massimo Alberini".

VALDARNO FIORENTINO 17 settembre 2021

Ristorante "La Terrazza OliOsteria" di Lara Gasperini, in cucina Stefano Bertini. ●Piazza Giacomo Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎ 055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,78; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strisce di schiacciata all'olio; gambero lardellato con crema di patate allo zafferano; risotto al nero di seppia; baccalà in bianco con crema di melanzane affumicate alla menta e patate; "biancomangiare" con crema di melone.

I vini in tavola: Spumante millesimato 2020; Chardonnay Alto Adige.

Commenti: Serata anche all'insegna di impegni istituzionali: il passaggio della campana da Ruggero Larco a Sandro Fusari e la consegna della targa per i 40 anni in Accademia a Max Ferranti. La cerimonia si è tenuta alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani e con la partecipazione di altri Delegati. Riunione conviviale molto piacevole con un menu di pesce gustoso e ben equilibrato, preparato dallo chef Stefano Bertini. Molto apprezzati il gambero lardellato e il "biancomangiare" con crema di melone. Al termine della serata, il Delegato ha offerto alla titolare del ristorante Lara Gasperini e a Stefano Bertini il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*.

VALDELSA FIORENTINA 16 settembre 2021

Ristorante "Caffetteria Ristorante Boccaccio" della Baroncini, in cucina Roberta Baroncini. ●Via Boccaccio 11, Certaldo (Firenze); ☎ 0571/665389; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,99; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame al tartufo; salame di cinghiale; crostini fegatini; crostini pomodori; pecorino con

composta di cipolla; zuppa di cipolla di Certaldo; fritto con pollo e coniglio disossato; fritto di carciofi zucchine cipolla; crostata marmellata di arance.

I vini in tavola: Chianti Il Lebbio 2020.

Commenti: Serata ricca di Accademici e ospiti. Ottimi il fritto e la zuppa di cipolle. Chef Roberta in cucina è sempre una garanzia. Accolto il nuovo Accademico Fabio Montagnani. L'amico maestro gelataio Sergio Dondoli, gradito ospite, ha portato una sua creatura: Gelato dei Pazzi, eccezionale da tutti i punti di vista. Ristorante già visitato altre volte e sempre all'altezza della cucina territoriale e stagionale con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Consegnata la vetrofania 2021.

VIAREGGIO VERSILIA 23 settembre 2021

Ristorante "Da Pino" della famiglia Artizzu, in cucina Marco Artizzu. ●Via Giacomo Matteotti 18, Viareggio (Lucca); ☎ 0584/961356; info@ristorantepino.it, www.ristorantepino.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittino di benvenuto; burrida di gattuccio; flan di cipollotti con fonduta di pecorino sardo, bottarga di tonno e porro croccante; polpo con patate alla nostra maniera; fregola con pesce, seppioline e frutti di mare; campidanesa di crostacei; frutta caramellata al forno con gelato.

I vini in tavola: Spumante Il Segreto (Mariani); Vermentino di Sardegna Giunco (Mesa).

Commenti: Pino Artizzu, nel 1979, venne a Viareggio e, insieme alla moglie Patrizia, iniziò questa attività famosa per una cucina di mare che rimanda ai sapori e profumi di Sardegna, ma che riprende anche la tradizione viareggina. La Delegazione qui ha chiuso un'estate che ha fatto ripartire la voglia di riunioni conviviali e di tornare alla ristorazione di qualità. Meglio non si poteva scegliere, poiché un eccellente pesce e ancor più buoni crostacei sono stati approntati dallo chef Marco Artizzu così da renderli indimenticabili. Grazie alla Simposiarca Eva Fabbri e al relatore Luca Lunardini sul tema

"Tra Carnevale sardo e viareggino". Graditissimo ospite è stato il Sindaco Giorgio Del Ghingaro.



MARCHE

ASCOLI PICENO 12 agosto 2021

Ristorante "Pizzeria Don Franchino" (sede estiva; presso Chalet Blu Marine, concessione n. 34) di Franco Cardelli srl, in cucina Franco Cardelli. ●Viale Marconi 31, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎ cell. 329/8887923; info@donfranchino.it, www.donfranchino.it; coperti 100 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mesi invernali; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza Sibilla; pizza Margherita Franchino; pizza Amandula; pizza San Benedetto del Tronto; pizza Colonnata; pizza Stella Alpina; pizza Papa Francesco; pizza Ciocori.

Commenti: La tradizione cui la Delegazione ha dato vita con il nome "La Pizzettata" (come tema esclusivamente "la pizza"), ha avuto inizio nel 2018 dopo, cioè, che l'Unesco ha dichiarato, nell'anno 2017, "L'arte dei pizzaioli napoletani, patrimonio immateriale culturale dell'umanità". La degustazione delle pizze accompagnate da birra bionda alla spina, servite con ottima ed efficiente organizzazione, ha costituito all'unanimità una piacevolissima sorpresa con grande apprezzamento per i fantasiosi accostamenti di sapori. Tra i gusti più apprezzati, sicuramente quelli della pizza "Amandula", con i suoi impensabili ingredienti, oppure la "Colonnata", o infine, la pizza "Papa Francesco", forse la più gradita.

ASCOLI PICENO 19 settembre 2021

Ristorante "Harena Carnezeria" di Harena Academy srl, in cucina Bruno Pangia. ●Via degli Oleandri, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno);

☎ cell. 366/7653107; info@harena.it, www.harena.it; coperti 200+80 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: prosciutto gran riserva Faleria con focaccia; tagliatella di Aldo al ragù tagliata a mano con fonduta di pecorino; T-Bone marchigiana accompagnata da purè al lime e bacon; gelato Harena.

I vini in tavola: Lumeccio di Rosso, Montepulciano (Cantine Illuminati).

Commenti: La particolare location, proposta dalla Simposiarca Anna Rita Cinaglia, ha stupito e incantato la totalità dei tanti convenuti. L'ampia e abbondantemente equipaggiata cucina a vista è stata molto apprezzata. Le vivande sono apparse all'altezza, con grande appagamento dei commensali soprattutto per la "tagliata" preparata a vista e, ancora più gradito, è risultato il primo piatto, costituito da tagliatelle "di Aldo" (notissimo pastificio del territorio) al ragù, tagliate a mano, con fonduta di pecorino che le ha rese particolarmente stuzzicanti. Ottima la scelta del vino che ha accompagnato il tutto: un gradevolissimo Montepulciano del vicino Abruzzo.



UMBRIA

PERUGIA 16 settembre 2021

Ristorante "Bisbò Dimora del Gusto" di Roberto Bocci. ●Via Perari 13 - Barton Park, Perugia; ☎ 075/5757657; family-gourmetsrl@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: suppli cacio e pepe; tartellette con pâté di fegato; tartellette stracciate e alici; chips di patate; flan di zucchine con salsa allo zafferano; tortelli di cinta senese, fonduta di parmigiano 36 mesi, tartufo



UMBRIA segue

nero estivo e croccante al parmigiano; tagliata di manzo a filiera corta con julienne di verdure, demi-glace alle erbe e salsa senape; sachermi.

I vini in tavola: Blanchus (Terra della Custodia, Gualdo Cattaneo); Fiordaliso (Roccafiore, Todi); Stucchio (Poggio Bertano, Castiglione del Lago); Rhea Passito (Carlo Mas-similiano Gritti, Umbertide).

Commenti: Armonia d'interni nel ristorante "Bisbò Dimora del Gusto", che vive della bellezza del Barton Park, per una serata piacevole organizzata dal Simposiarca Andrea Fanti. Occasione per ritrovarsi insieme dopo la pausa estiva, e con l'ingresso di due nuovi Accademici come ha illustrato durante la riunione conviviale il Delegato Massimo Moscatelli. Particolarmente gradite, in apertura, le tartellette stracciate e alici e quelle con il perugino pâté di fegatini. Al tavolo, un'ottima tagliata di manzo di sapida morbidezza servita con demi-glace alle erbe e salsa senape a donare nerbo. Mentre il dolce "sachermi", panna con un cuore fondente, avrebbe acquistato maggior impronta se "rinforzato" di cioccolato.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 12 settembre 2021

Ristorante "Sesto Canto" di Boriosi srl. ●Via Achille Grandi 707, Città di Castello (Perugia); ☎ 075/8553251; info@ilsestocanto.it; coperti 120+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: soufflé di pecorino con mostarda di cipolle rosse; risotto Carnaroli con crema di zucchine, zenzero e gamberi spadellati; fagottini ripieni di bufala e porcini con fonduta leggera alla norcina e scaglie di tartufo nero; agnello nostrano fritto; sformatino di verdure di stagione; misticanza con pompelmo rosa e melagrana su cestino di pane croccante; soffice al mascarpone su cialda di crema pasticciera.

I vini in tavola: Grechetto; Montefalco rosso (entrambi Cantina Di Filippo); Moscato d'Asti.

Commenti: Bellissima la riunione conviviale che ha messo d'accordo tutti gli Accademici sull'alta qualità delle proposte. L'Accademico Giuliano Smacchia, in qualità di Simposiarca,

ha, in modo competente, presentato le varie pietanze e risposto esaurientemente anche alle domande. Dire quale piatto abbia ricevuto più lodi è impossibile, perché sia per presentazione sia per qualità sono stati tutti molto graditi. Particolare attenzione è stata fatta alla presentazione delle varie proposte dello chef Dario Di Guglielmo, che oltre alla qualità ha curato in maniera perfetta questo aspetto, con creatività ed eleganza.



LAZIO

FORMIA-GAETA 27 luglio 2021

Ristorante "Satyricon" di Giuseppe di Mambro, in cucina Giuseppe di Mambro. ●Vico Traiano 32, Formia (Latina); ☎ 327/0124967; coperti 20+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sgombro marinato in ceviche, caviale di alghe rosse e nere, terra di olive di Gaeta, cavolo cappuccio, caramello agli agrumi, teriyaki sesamo tostato; mezzo pacchero alla genovese di polpo con pomodorini confit; seppia cbt e frita, soffice di patata di Avezzano sifonata al nero di seppia; sorbetto al limone e zenzero.

I vini in tavola: Mamurra Abbuto rosato Lazio Igp 2020; Thymos bianco biologico Lazio Igp 2020 (azienda agricola Monti Cecubi di M. Schettino).

Commenti: Deliziosa l'entrée di fiori di zucca farciti con la bufala. Lo sgombro ha riscosso l'unanime apprezzamento. Sono stati particolarmente graditi i mezzi paccheri alla genovese di polpo, rivisitazione pregevole della pasta al sugo di polpo, antica pietanza tipica del luogo. Meno riuscita la seppia, anche se cotta molto bene, a causa dell'eccessiva quantità di patata sifonata presente nel piatto. Felice il dessert con il sorbetto, apprezzato da tutti.

Anche i vini sono stati molto graditi. Discreto ed efficiente il servizio. Lunga discussione tra lo chef e gli Accademici per un'attenta valutazione delle varie vivande. Alla fine, riconoscimento unanime delle ottime capacità dello chef.



ABRUZZO

ATRI 25 agosto 2021

Ristorante "Fondaci Italiani" di Gina Crispi, anche in cucina. ●Via dei Musei, Atri (Teramo); ☎ cell. 328/0938237; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizze e fuje alla Umberto, baccalà, tagliere; timballo; trippa; pallotte cace e ove; crema bruciata alla liquirizia.

I vini in tavola: Hadrianum Publicus Cerasuolo; Hadrianum Aelio Trebbiano.

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta il nuovo ristorante. Simposiarca Aurelio Menozzi. Interessante e accattivante la conversazione delle due relatrici, le archeologhe Oliva Menozzi e Maria Cristina Mancini, che hanno intrattenuto gli ospiti parlando di Atri romana e della numismatica romana, con particolare riferimento alle monete atriane. Serata piacevole, trascorsa in un ristorante caratteristico, dove si è cercato di conservare al massimo la struttura antica e al cui interno è presente un giardino fruibile e dove anche il cibo è all'insegna della tradizione. Il servizio è risultato ineccepibile e molto attento alle richieste accademiche.

AVEZZANO DELLA MARSICA 29 agosto 2021

Ristorante "Antico Borgo di Albe" di GAP srl. ●Via Alba Vecchia, Alba Fucens di Massa d'Albe (L'Aquila);

☎ cell. 351/8042143; gianluca@anticoborgodialbe.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: taglieri di salumi e formaggi; truciolotti di grano di Solina con guanciale, ricotta di pecora e zafferano; tagliolini al sugo di agnello; agnello al bianchetto; patate e verza viola, cicoria ripassata; panna cotta alla menta e liquirizia.

I vini in tavola: Vini della Cantina del Fucino.

Commenti: Accademici e ospiti hanno avuto modo di apprezzare una cucina di stretta elaborazione manunse e dai sapori decisi, pur bilanciati da sapienti dosaggi, come per i truciolotti con contrasto di guanciale croccante, addolcito da zafferano e ricotta di pecora. Che dire dell'agnello al bianchetto: tipico marsicano, più leggero del tradizionale "cacio e ova" in quanto è stato sottratto il "cacio", e con un retrogusto di limone. Contorni assolutamente freschi. Di delicata elaborazione il dolce: panna cotta prodotta con latte controllato dalla Cooperativa Terrantica, liquirizia in polvere dell'antica azienda Menozzi De Rosa di Atri. Insomma un successo pieno.

CHIETI 12 agosto 2021

Ristorante "Baia Cattleya" di Fabrizio Leonzio, in cucina Davide Claps. ●Contrada Foro, Ortona (Chieti); ☎ cell. 339/6881383; baiaacattleya@gmail.com, www.baiaacattleya.com; coperti 70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-marzo; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: sgombro in granella su spinacino; peschitana; luna piena; filetto di orata con caponata; nevola con gelato.

I vini in tavola: Vino spumante Prosecco Doc extra dry (Reguta, Pocenja); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Mimì 2020 (Cantina Dora Sarchese, Ortona); Passito bianco Terre di Chieti Igt (Cantina Frentana, Rocca San Giovanni).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dalla tradizionale

visita al santuario di San Pantaleone a Miglianico, per il rito della "ribollatura", ripreso dopo lo stop della pandemia. In un contesto di grande informalità, il convivio, diretto magistralmente dalla Simposiarca Gabriella Orlando, ha presentato un menu di pesce fresco e locale, rallegrato da musica popolare e inframezzato dalle relazioni del DCST, Maurizio Adezio, e dal Consultore Antonello Antonelli.

PESCARA

17 settembre 2021

Ristorante "La Taverna del Conte" di Fabio Di Carlo. ● **Contrada Conna Stella 2, Montesilvano (Pescara); ☎085/4492810, anche fax; coperti 110.** ● **Parcheggio scomodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: fiadone, fiore di zucca, olive ascolane, formaggio fritto; frittelle con verdure di campagna e salvia; zuppa di pomodoro con pallotta "cacio e ove"; vellutata di patate, uova e carboncelli; parmigiana di melanzane; risotto con crema di zucchine, uova e porro fritto; agnello fritto con crauto rosso in agrodolce, cicoriella e crema di sedano rapa e carote; tagliata di frutta; torta millefoglie chantilly e cioccolato.

I vini in tavola: Pecorino; Rosato Doc 2020 (Cantina San Lorenzo).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata al tema del 2020: "Fritti, Frittate e Frittelle". L'estroso Simposiarca Uberto Crescenti ha scelto un ricco menu. Relatore d'eccezione, il giornalista gastronomico Stefano Greco, ideatore e coordinatore di "Fritto Misto", l'unico vero festival del fritto in Italia che si tiene, da oltre 15 anni, ad Ascoli Piceno. Gradevole il menu, che ha riproposto i fritti della tradizione del territorio, in parte cucinati in maniera tradizionale, in parte rivisitati in chiave più moderna, proponendo anche piatti nuovi. Il relatore ha inoltre arricchito la serata con un omaggio di olive all'ascolana originali di Ascoli Piceno.

SULMONA

20 agosto 2021

Ristorante "La Favole di Gaia" di Analisa Mastrogiuseppe, anche in cucina. ● **Via Santa Brigida, Pratola Pe-**

ligna (L'Aquila); ☎cell. 340/7561490; info@lefavoledigaia.it, www.lefavoledigaia.it; coperti 60+120 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,01; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: ciliegina piccantina con crema dolce piccante di peperoni e peperoncino; selezione di formaggi di varia stagionatura dell'azienda agricola Collefiorito di Roccasale accompagnati da fico pacentrano candito e confetture; selezione di salumi, frittatina cacio e pepe, fungo flambé al Centerbe ripieno di crema di zucchine, julienne di carote con oliva verde, involtino di carpaccio di zucchine ripieno di ricotta, pralina di zafferano in tempura; chitarrina fatta in casa con crema di zafferano, rondelle e fiori di zucchine bianche, guanciale croccante; arista di maiale tagliata a mano e doppia cottura; uva e cocomo, spuma di ricotta alla menta su biscotto croccante.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Le Favole di Gaia.

Commenti: La presenza del professor Sabatini, Presidente onorario dell'Accademia della Crusca e legato alla Delegazione, ha reso la serata particolarmente piacevole e interessante in quanto, oltre a interagire con la Simposiarca, ha instaurato un dibattito continuo con gli Accademici e gli ospiti rispondendo alle loro domande. Il suo legame con il territorio ha fatto in modo che la conversazione spaziava tra gastronomia e cultura e ricordi del passato. Molto apprezzato l'antipasto insieme agli innovativi secondo e dolce. Cucina e cultura binomio vincente.

SULMONA

29 agosto 2021

Ristorante "La Scarpetta di Venere" di Massimiliano Colelli, in cucina Massimiliano Colelli, Rossella Di Fiore. ● **Viale Marconi 3a, Campo di Giove (L'Aquila); ☎0864/408410, cell. 338/6975668; campodigiove@libero.it, www.lascarpettadivenere.it; coperti 60+20 (all'aperto).** ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: carpaccio di manzo agli agrumi e canestrato di Castel del Monte; pancotto con orapi; ferratelle di solina con ventricina

teramana; pecora al cutturo; ubriacati di solina con guanciale amatriciano croccante e asparagi; mugnaia alla ventricina vastese con canestrato di Castel del Monte; crostata di frutta; ciambelline di solina al vino.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Italo Pietrantoni di Vittorito.

Commenti: Ottima la scelta della Simposiarca Carmela per questo convivio di fine estate. Insieme al cuoco è stato studiato un menu nel quale sono stati inseriti prodotti del territorio e una eccellenza abruzzese: la ventricina vastese e teramana. Dopo i saluti del Delegato e la esaustiva esposizione della Simposiarca, l'ospite Domenico Capaldo, capofila del progetto Seminare il Futuro, ha interessato gli Accademici con una relazione sulla riscoperta e coltivazione di una particolare specie di fagiolo, quasi scomparso. Apprezzatissime tutte le portate, ma una particolare menzione va al pancotto con orapi: sublime nel gusto ed evocativo di antichi sapori. Veramente una giornata da ricordare!



PUGLIA

BARI

29 settembre 2021

Ristorante "Riva" di A & M Consolidated, in cucina Danilo D'Attolico. ● **Via Fiume 7, Bari; ☎cell. 391/4854295; info@rivabari.it, www.rivabari.it; coperti 45+45 (all'aperto).** ● **Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: tagliatella di seppia con nero, latte di mandorla e cipolla in agrodolce; paccheri con pomodoro giallo, scorfano e polvere di cipolla bruciata; polpo con crema di peperoni e cous cous; sacher d'estate.

I vini in tavola: Vino Cantine San Marzano.

Commenti: La Delegazione ha finalmente ripreso a ritrovarsi in pre-

senza per una riunione conviviale. E lo ha fatto in un'occasione molto particolare, quella relativa alla consegna del Diploma di Buona Cucina al ristorante. Il tutto si è svolto in un clima festoso e sereno, coronato da un iniziale brindisi augurale che ha coinvolto gli Accademici e i diversi ospiti. Durante la cena è stato quindi possibile gustare i piatti dello chef Danilo D'Attolico, capace di rendere in forma moderna e tecnicamente avanzata le materie prime del territorio, dallo scorfano al polpo, dalla seppia agli ortaggi, e di misurarsi con preparazioni eleganti e allo stesso tempo concrete e sensate.

BRINDISI

28 agosto 2021

Ristorante "Masseria Palombara" di Angelo Lippolis, in cucina Cesare Doci. ● **Via Manduria km 3, Oria (Brindisi); ☎0831/849784; reception@masseriapalombara.eu, www.masseriapalombararesort.com; coperti 60+80 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie 8 gennaio - primo weekend di marzo; giorno di chiusura a pranzo (mercoledì - sabato) e domenica.** ● **Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: tartare di podolica, ricotta alle mandorle, verdure di campo marinate alle acciughe e polvere di capperi; orecchiette Senatore Cappelli fatte in casa, cozze e vellutata di zucchine; bombette al forno, marinate al miele e all'aceto balsamico con crema di fave e friggittelli; gelato fatto in casa con le nostre mandorle biologiche.

I vini in tavola: Rosa del Sud (Antico Palmento).

Commenti: Prima riunione svolta dalla Delegazione dopo un fin troppo lungo periodo di sospensione di attività. Per l'occasione, vista la vicinanza territoriale, si sono uniti anche gli amici della Delegazione di Manduria. Per la serata, è stata ospite gradita Valeria Vescina, Accademica di Londra di origini pugliesi, che ha presentato il suo romanzo *That Summer in Puglia*, rimarcando i riferimenti al cibo nella sua trama. Il ristorante ha confermato l'alto standard qualitativo riconosciuto. I piatti serviti, elaborazioni raffinate con materie prime locali, hanno riscontato l'apprezzamento dei più. Servizio premuroso e celere.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

21 agosto 2021

Ristorante "La Montagnola" di gestione familiare, in cucina Santa Novello. ●Sp 3, San Roberto (Reggio Calabria); ☎ cell. 338/2874039; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: parmigiana alla Montagnola, frittelle di fiori di zucca, polpette di melanzane; medaglioni casarecci al caciocavallo e melanzane con pancetta; paccheri casarecci con pomodorini, salsiccia e funghi; grigliata di costolette di agnello con patate aspromontane fritte; crostata di frutta con crema pasticciera, mignon di tiramisù.

I vini in tavola: Vino locale, di propria produzione.

Commenti: L'impegno c'è indubbiamente stato, ma i risultati non sono stati all'altezza delle intenzioni, con un servizio ai tavoli non molto professionale. Per quanto riguarda i cibi, nulla da eccepire sulla genuinità e bontà della materia

prima mentre, per la loro preparazione, si rileva una certa approssimazione nella gestione della cucina: risente un tantino troppo di un influsso casareccio che, in pranzi organizzati, può mostrare i suoi limiti. Da segnalare: in negativo il vino, ai limiti della bevibilità; in positivo il dessert, con dolci fatti in casa, di fattura e gusto più che accettabili. Buone anche le paste di produzione propria.



SICILIA

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE

2 settembre 2021

Ristorante "Al Pirata" di Cristina Filangeri. ●Piazza Marina Corta, Lipari (Messina); ☎ 090/9811796, cell. 347/7353722; www.alpirata.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettina di ricotta di pecora, confettura di cipolla rossa di Tropea, pesto di rucola; vellutata di pisellini alla menta, pappardelle di seppia confit, peperosa, semi di sesamo neri, citronette, calamara di porticiolo con

ragù rosso del pescato del giorno, melanzane e mentuccia; fusillone di Gragnano ripassato al burro e prezzemolo, gazpacho piccante, burrata, granella di pistacchio, foglie di basilico cristallizzate; carpaccio tiepido di dentice, purè al lime, pesto di rucola; cremoso al latte di mandorla e cioccolato fondente Ecuador, spuma di panna alla vaniglia del Madagascar, petali di mandorle tostate.

I vini in tavola: Salina bianco (Virgona).

Commenti: Splendida serata in un ristorante sul mare a Lipari, con l'incantevole scenario di Piazza Marina Corta: stranamente sull'isola non ci sono molti locali con questa caratteristica. Cena mediterranea a lume di candela, in una suggestiva atmosfera, che accompagna il piacere di gustare piatti della cucina tipica eoliana, preparati con passione e competenza, nel rispetto della tradizione isolana, dalla chef Cristina Filangeri.

MESSINA

23 settembre 2021

Ristorante "Maurizio" di Maurizio Di Bella, anche in cucina. ●Via Papa Giovanni XXIII 80, Milazzo (Messina); ☎ 338/2980580; info@ristorantemaurizio.net; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calamaro al pesto con emulsione di pomodoro fresco; maltagliati delizie di mare (cozze, vongole gamberi); filetto di cernia in crosta di patate e finocchio selvatico con zucchine in tempura; bavarese al cioccolato bianco e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Valdambra); Est Grillo (Antichi Vinai); Moscato (Riondo).

Commenti: La valutazione unanime degli Accademici, accolti, per garantire la sicurezza anti Covid, nel locale a mare della casa in un'antica tonara (La Muciara), non lascia dubbi sulla qualità della cucina di Maurizio Di Bella che si è superato nell'emulsione di pomodoro fresco e nella eccellente preparazione del filetto di cernia. Altrettanto apprezzati i maltagliati e il delicato dessert. Tutti i piatti, semplici e vicini all'eccellenza, sono presentati con un'eleganza che rivaleggia con la qualità della

cucina. Convinti applausi, anche per l'ottimo servizio, hanno sancito la consegna del piatto d'argento.



SARDEGNA

SASSARI SILKI

11 settembre 2021

Ristorante "Tenuta Asinara" di Mirko Pinna Alavor lux, in cucina Mirko Pinna. ●Via Tachis, Sorso (Sassari); ☎ cell. 392/9247130; alavor@gmail.com, www.tenutaasinara.com; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo invernale; giorno di chiusura stagionale. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: babaganoush di melanzane del nostro orto con crostini, gazpacho con cetriolo marinato, chili con chianina, panna acida e spianata sarda, insalata di patate in salsa tzatziki, svizzera di chianina scottata con lollo e maio, pulled pork con salsa agrodolce inglese e carasau; gnocchi di pane con burro alle erbe, melanzane e junco profumato al limone; scaloppata di chianina all'olio alle erbe, pomodoro camona e patate schiacciate; frangipane al cocco con crema inglese e uva merlot passita.

I vini in tavola: Birbante rosé; Birbante brut; Indolente bianco; Indolente rosso (tutti tenuta Asinara).

Commenti: La Delegazione ha ripreso le attività conviviali visitando questo locale che, per l'occasione, ha aperto per il pranzo esclusivamente per gli Accademici. Il ristorante si trova all'interno delle Tenute Asinara dove si producono i vini che hanno accompagnato il pranzo ma anche la carne chianina, il gin e il 95% dei prodotti utilizzati per la riunione conviviale. Il locale si affaccia sul golfo dell'Asinara con un paesaggio molto gradevole. Lo chef Mirko Pinna e la sua brigata hanno ricevuto i complimenti degli Accademici per le proposte presentate, nelle quali sono stati fusi piatti tradizionali con una rivisitazione moderna.





EUROPA

FRANCIA

PARIGI

22 settembre 2021

Ristorante "Mori Venice Bar" di Massimo Mori, in cucina chef Matteo Cattaneo; pasticciera Valeria Terruzzi. ●27 rue Vivienne, Parigi; ☎0033/144555155; directeur@mori-venicebar.com; coperti 60. ●Parceggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 10 giorni nel periodo di Ferragosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Bordighiana Corte Pallavicina, mostarda di frutta, granceola, sarde in saor, baccalà mantecato, crudo di capesante e caviale, vitello tonnato, moeche; risotto mantecato al formaggio bagoss di Bagolino con porcini freschi; fiordilatte alla mostarda di frutta; meringata allo zabaione al Torcolato e cioccolato chuo.

I vini in tavola: Metodo classico brut (Ferrari); Lugana Doc 2018 (Selva Cappuzza); Raboso Doc 2017 (Cecchetto).

Commenti: Festa grande per l'assegnazione a Massimo Mori del premio "Giovanni Nuvoletti" in presenza della Console Generale Irene Castagnoli e degli Accademici parigini quasi al completo per con-

dividere il riconoscimento ufficiale dell'impegno svolto da Mori per promuovere la conoscenza dell'autentica cucina veneziana, con riferimento alle raffinatezze estensi e mantovane. Il ricchissimo menu ha offerto le rare e prelibate moeche, la gustosa granceola, un sublime baccalà mantecato di stoccafisso, il dolcissimo e profumato prosciutto di Bordighiana accompagnato da mostarda di frutta. Magistrale il risotto ai porcini freschi Val di Taro mantecato al formaggio bagoss. Raffinatissimi i dessert e menzione particolare per i vini.

PARIGI MONTPARNASSE

16 settembre 2021

Ristorante "Terroria" di Pasquale de Simone (detto Lino), anche in cucina. ●11, rue des Boulangers, Parigi; ☎0033/142384296, cell. 0033/688792073; linus3000.de@gmail.com, terroria.fr; coperti 35. ●Parceggio zona pedonale; ferie in alternanza: luglio/agosto; giorno di chiusura domenica e mercoledì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scorfano in guazzetto; mafaldine alle vongole veraci e alla crema di ceci; saltimbocca alla romana e verdure di stagione saltate in padella; torta caprese, salsa al cioccolato e nocchie caramellate, pastiera napoletana.

I vini in tavola: Prosecco brut 2019 Doc (Villa Marcello); Falanghina 2020; Aglianico Neromora 2018 (entrambi Vinosia).

Commenti: La Delegazione, dopo la pausa estiva, si è riunita in una rinomata trattoria del 5eme di Parigi. Il menu scelto ha trovato la piena soddisfazione dei palati di tutti gli

Accademici, preparato al momento con prodotti freschi e di prima qualità. Nulla da eccepire sull'organizzazione, sulla presentazione dei piatti, sull'accoglienza e sulla qualità-prezzo. Adeguata è stata la scelta dei vini. Un merito particolare va allo scorfano in guazzetto, ai dolci e al rosolio di ciliege fatto con cura dalla mamma dello chef. All'unanimità è stata data la valutazione più alta. Oltre alla vetrofania di rito è stato offerto allo chef un libro dell'Accademia.

PAESI BASSI

UTRECHT

15 agosto 2021

Ristorante "DaPietro" di Martin Zwart, in cucina Arjen Pullen. ●Vischpoorstraat 16, Elburg (Gelderland); ☎0031/0525681181, cell. 0031/646304325; lekkereten@dapietro.nl, www.dapietro.nl; coperti 42+40 (all'aperto). ●Parceggio zona pedonale; ferie ultima settimana di marzo e la prima settimana d'aprile, ultima settimana di settembre e la prima settimana d'ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: passata estiva e bonbon alle olive secche e tartufo; tartara di capesante al pomodoro secco; ravioli alla ricotta, limone e mais; bistecca di vitello inzuppata nel suo sughetto; torta di mascarpone e lamponi.

I vini in tavola: '84 Prosecco Doc Treviso brut (Col San Martino); Pinot Bianco, Pfitscher 2018; Riesling friulano 2019 (Visintini); Rosso di Montefalco 2017 (Bocale); Rosso da uve stramature 2012 (Parusso).

Commenti: La seconda visita al ristorante si distingue per la rinnovata grande ospitalità e l'alta conoscenza enologica del proprietario e per l'ottimo livello di cucina dello chef. Dopo le delicate *amuse bouche* viene servita un'eccezionale tartare di capesante. A seguire, i gustosissimi e ben presentati ravioli al mais e limone, piatto molto apprezzato da tutti i commensali. La preparazione del medaglione di vitello è stata veramente ottima, ma punto di discussione è stata la salsa legata secondo lo stile francese. Un meraviglioso dessert con diversi sapori e temperature di servizio ha chiuso la cena. Apprezzati tutti i vini serviti con una nota particolare per il Montefalco di Bocale e il Rosso di Parusso.

UTRECHT

11 settembre 2021

Ristorante "Mio Girasole" di Davide ed Elisa Tarquinio, in cucina Davide Tarquinio. ●Kampstraat 8, Barneveld; ☎0031/342 418075; restaurant@mio-girasole.nl, www.mio-girasole.nl; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capocollo di Martina Franca su burrata di Andria; carpaccio di pesce spada e tartara di tonno rosso su mousse di ricotta vaccina al tartufo; gnocchi di patate con vongole veraci al pesto di rucola e pistacchio; gamberoni al pepe verde e pomodorino ciliegina con caciocavallo; medaglione di filetto di maialino da latte in fonduta di tagliegio; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Brillocco rosé 2020; Acine Verdecia del Salento 2020; Espra, Negroamaro rosato 2020; Filiflori rosso Doc 2019 (tutti Taurino); Moscato di Trani.

Commenti: Apprezzata la burrata di Andria con un capocollo forse affettato leggermente un po' spesso. La qualità del pesce degli antipasti era ottima, anche se l'abbinamento della tartara di tonno al tartufo andava un po' a nascondere i profumi del pesce. Il pesto di pistacchi servito con gli gnocchi è stato molto apprezzato, anche se qualcuno lo ha trovato un po' saporito forse anche a causa dell'aggiunta delle (poche) vongole. I secondi e il tiramisù sono stati preparati con molta passione, ma non raggiungono, almeno per il momento, il livello desiderato dallo chef. Scelta felice e complimenti comuni per i vini.

SVEZIA

STOCOLMA

22 settembre 2021

Ristorante "Ricordi" di BG - Brasseriegruppen, in cucina Håkan Carlsson. ●Kungsträdgårdsgatan 18, Stoccolma; ☎0046/868423861; info@ricordi.se, www.brasseriegruppen.se; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parceggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive, focaccia, parmigiano reggiano, arancino; agno-





EUROPA segue

lotti con ricotta al limone, gamberetti, cuore di carciofo, burro ai frutti di mare, parmigiano; guancia di maiale brasata al Marsala con carciofi, topinambur, funghi; tartufo al cioccolato con sale marino e olio d'oliva.

I vini in tavola: NV Alpha Zeta Prosecco; Casal di Serra Verdicchio (Umani Ronchi); 2019 Barbera Bricotondo (Fontanafredda).

Commenti: Finalmente una riunione conviviale in presenza, provando un ristorante italiano appena aperto al posto dello storico Caffè Milano. Arredamento rinnovato completamente caldo artistico, poltrone comode. Accademici felici di ritrovarsi dopo tanto tempo. Non unanimità nei giudizi. Presentazione buona specialmente degli agnolotti. Portate originali e corrette come cottura ma, in generale, si è riscontrata una mancanza di sapore nei piatti, forse per soddisfare maggiormente i gusti locali. Dolce ottimo. Vini molto buoni e ben assortiti. Servizio buono con camerieri italiani. Abbastanza rumoroso e con musica un po' troppo alta (abbassata su richiesta).

SVIZZERA

 **LOSANNA-VENNES**
26 agosto 2021

Ristorante "Saint Paul" di Mathilde e Nazzareno Raffa, in cucina Francesco Crudo, Caterina Soriano e Luigi Gabriele. ●Avenue d'Echallens 72, Losanna; ☎ 0041/215447391, cell. 0041/792328077; coperti 46+22 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 giorni a Pasqua, prime tre settimane di agosto, 10 giorni a Natale; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pittachina, trilogia di polpette (alici e finocchio selvatico, broccoli e patata gialla dell'Aspromonte, agnello e 'nduja di Spilinga); pasta alla ionica; pesce spada alla ghiotta con broccoli affogati, melanzane sbollentate, infarinata e fritte, peperoni e patate in padella; torti di mele al profumo di bergamotto, gelato alla liquirizia, le "pie".

I vini in tavola: Santa Chiara Greco bianco Igp 2020; Alarico Nerello Cappuccio e Mascalse Igp 2019; Cariglio Magliocco Igp 2019 (tutti da cultura biologica della Tenuta Terre Nobili).

Commenti: Tappa della cucina tradizionale della Calabria nell'ambito del Giro d'Italia delle cucine tradizionali regionali. In un'atmosfera particolarmente calorosa, tutti hanno apprezzato i profumi, i colori e i sapori di piatti antichi della tradizione, realizzati in gran parte con prodotti della Calabria. Indovinati gli abbinamenti dei vini, in particolare dell'Alarico con la pasta e del Cariglio con il pesce spada. Il Delegato Simposiarca Alessandro Caponi ha svolto una breve relazione sulla cucina tradizionale della Calabria e il Vice Delegato Renzo Baldino si è complimentato con la brigata di cucina e di sala. Ospite d'onore il Comitato della "Confrérie du Bien Manger vaudois".

 **LOSANNA-VENNES**
23 settembre 2021

Ristorante "La Poesia" di Matteo Graziano Lomonte, in cucina Paolo Porcelli, Basilio Digiglio, Domenico Saturnino. ●Avenue du Chablais 53, Losanna; ☎ 0041/215255585, cell. 0041/786918768; lomonte1979@icloud.com; coperti 45+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a Pasqua; 4 settimane in agosto; 2 settimane a Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia pugliese con capocollo di Martina Franca; zuppetta di ceci neri della Murgia e sponali novelli con crostino di pane al rosmarino; fave bianche con cicoria ripassata all'aglio e cipolla rossa in tempura; cavatelli con polpo cotto in terracotta nell'acqua sua stessa, con emulsione di acqua di patate e pomodorini al forno a legna ai sentori di timo; orecchiette con polpettine di manzo al pomodoro, ricotta forte e canestrato pugliese Dop; bracioline di manzo con farcia di pecorino, prezzemolo, aglio e peperoncino, armoniosamente dosati, accompagnate da verdure stufate; sporcammuss di pasta-sfoglia tiepida con crema pasticciera e riduzione di fichi.

I vini in tavola: Nero di Troia 2020 bio Igt rosé (Biocantina Giannattasio); Verdecia Santa Chiara 2020 Igt bianco (Masseria Li Veli); Nero di Troia 2019 bio Igt (Biocantina Giannattasio); Dodecapolis 2017 Primitivo Salento Igp rosso (Luca Attanasio); Dolce Naturale 2013 Primitivo di Manduria Dop (Alessandro Attanasio).

Commenti: Alla presenza del Console Generale d'Italia a Ginevra, dottor Tomaso Marchegiani, e dei membri della Académie Suisse des Gourmets, si è svolta la quarta tappa del Giro d'Italia delle cucine tradizionali delle sue regioni, dedicata alla Puglia, sul cui tema il Delegato Alessandro Caponi ha svolto una breve relazione. Il menu è stato molto apprezzato: in particolare i cavatelli per l'ottimo equilibrio dei sapori, e l'abbinamento del Dodecapolis con le orecchiette e le bracioline. Ottimo il pane e molto attento il servizio. Il commento ai vini e agli abbinamenti, svolto dal Delegato, dal Presidente e dal Vice Presidente dell'Académie Suisse des Gourmets e dall'Accademica Ioanna Coveris, è stato calorosamente applaudito.

 **SUISSE ROMANDE**
11 settembre 2021

Ristorante "Bistro le 14 Cors" di Gianluca De Martino. ●Rte Cantonale Sierre-Montana 39, Randogne-Bluche Crans-Montana; ☎ 0041/795887000; reservations@14cors.ch, www.14cors.ch; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura da domenica a martedì la sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschette e frittelle di rucola; parmigiana di melanzane alla napoletana; linguine alle vongole veraci e pomodori pachino; branzino in crosta di sale accompagnato da legumi alla griglia e patate al vapore; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Bianco: Pinot Grigio Tenuta La Solatia (Ruffino); rosso: Primitivo Merlot Campo Marina (Tenuta Lucarelli).

Commenti: Nell'incantevole panorama dell'Haut-Plateau a Buche, in una splendida giornata di sole, la Delegazione si è riunita per una colazione sulla terrazza del "Bistro le 14 Cors". La Delegata Zena Marchettini ha dato il benvenuto agli Accademici che si sono finalmente ritrovati in presenza. La Simposiarca, neo-Accademica Danielle Giachetti, aveva concordato il menu con lo chef napoletano Ciro Vitiello. Particolarmente apprezzati la parmigiana di melanzane alla napoletana per la sua leggerezza e il branzino in crosta di sale per la sua tenerezza.

 **SVIZZERA ITALIANA**
7 settembre 2021

Ristorante "Osteria Sasso Corbaro" di Athos Luzzi, anche in cucina. ●Via Sasso Corbaro 44, Bellinzona; ☎ 0041/918255532, cell. 0041/797581149; osteriasassocorbaro@gmail.com, www.osteriasassocorbaro.ch; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 23 dicembre - 24 gennaio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumeria nostrana; carpaccio di cervo, nocciole e crema di peperone; risotto Carnaroli del Vercellese, funghi porcini, spuma al parmigiano; carré di maialino allevato alla birra, affumicato al fieno di montagna, purea di patate, carote in due cotture; assaggio di formaggi; carpaccio di ananas con sorbetto ananas e basilico.

I vini in tavola: Apocalisse bianco del Ticino Doc; Charme Spumante brut; Carato bianco del Ticino Doc; San Carlo Merlot del Locarnese Ticino Doc 2019; Lavertezzo bianco del Ticino Doc 2018; Il Mago Merlot del Ticino Doc 2018; Amarcord vino bianco dolce della Svizzera Italiana Igt (tutti di Angelo Delea SA, Losone).

Commenti: Nella suggestiva cornice del castello di Sasso Corbaro, si è tenuta la quarta riunione conviviale. I Simposiari Monti e Soldati hanno approfittato per presentare l'ospite e Accademico Francesco Cerea, Direttore culturale dei Borghi più belli della Svizzera. In quell'occasione, la Delegazione si è congedata dal Console Generale d'Italia e Accademico onorario Massoni che rientrerà a Roma. Il Delegato Emilio Casati è stato insignito del titolo onorifico di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia della Repubblica italiana per aver contribuito, tramite l'operato dell'Accademia, a promuovere i valori della cucina italiana e a rinsaldare i vincoli di consolidata amicizia tra i due Paesi.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
26 agosto 2021

Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, in cucina Giorgio Cavicchiolo. ●Dohany u. 7, Budapest; ☎ 0036/18776210, cell. 0036/305891813; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura.

sura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di ruveto affumicato all'ananas e menta; crema fredda di melanzane e burrata; cappelli del prete con ricotta e tartufo; gamberoni in succo di avocado e zenzero; profiterol alla crema con succo di fragole e gelato al pistacchio salato.

I vini in tavola: Prosecco Rive de Rue 2020 (Bepin de Eto); Pinot Grigio 2018 (Ermacora); rosso 2019 (Rosetti).

Commenti: Al rientro dalle ferie, è proseguito il percorso accademico presso il rinnovato ristorante "Fausto's" con una cena a tema: "La cucina fredda estiva all'italiana". La riunione conviviale con questo menu ha esaltato gli Accademici per l'eccellenza della proposta gustativa e per l'originalità della presentazione; tutte le portate sono state giudicate eccellenti e originali nel gusto. I vini abbinati erano ottimi e il servizio molto accurato. Questo ristorante, che rappresenta l'eccellenza della cucina italiana in Ungheria, è stato nuovamente all'altezza della sua fama.

 **BUDAPEST**
28 settembre 2021

Ristorante "Amici Miei" di Massimiliano Neri. ●Corvin Sétány 1, Budapest; ☎0036/702890379; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedino di gamberi al forno su vellutata di zucca; tartare di tonno rosso marinato agli agrumi; lasagna di mare; brodetto di pesce alla fanese con crostini; mini cannoli siciliani con ricotta di pecora al profumo di agrumi.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry (Valdo); Pipoli Greco-Fiano 2020 (Vigneti del Vulture); Lugana Doc 2020 (Ottella); rosato Igt Marche 2020 (Marotti Campi); Moscato Sensuale Igt 2020 (Vigneti del Vulture).

Commenti: Nuova visita a questo ristorante, situato in una zona pedonale semi-centrale, con grande afflusso di pubblico. Il locale ha un'ampia terrazza dove consumare piatti tipici del Sud Italia con un buon rapporto qualità-prezzo. Il Simposiarca è stato il Vice Delega-

to Michele Fasciano, mentre l'Accademico Vincenzo Lionetti ha intrattenuto i commensali sul tema: "Mare d'amare. Consigli per un uso sostenibile". Di buona qualità i vini in abbinamento e ottimo il servizio. Degni di menzione l'aperi-antipasto e il brodetto di pesce alla fanese confezionati con pesce freschissimo. La serata si è svolta all'interno dato il clima ormai autunnale.



NEL MONDO

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
31 agosto 2021

Ristorante "Ben Fatto 95" di Lee Yum Hwa, anche in cucina. ●95 Paya Lebar Cres, Singapore; ☎0065/96531366; www.benfatto95.com; coperti 12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo; domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: rigatoni lisci alla carbonara; vegetali scottati con calamari, olive taggiasche, aioli e bottarga; tortelli di ricotta con parmigiano, burro e tocco di pomodoro; gamberi di Mazara del Vallo con aioli; bigoli al torchio con ragù d'anatra; grani-ta siciliana al limone; su filindeu in brodo d'agnello; cannoli.

I vini in tavola: Vini portati da casa (la trattoria non ha licenza per alcolici).

Commenti: Una piccola cucina che propone agli avventori una degustazione delle paste fatte a mano dal titolare dell'azienda artigianale a fianco. Il prodotto si rifà fedelmente alle tradizioni regionali italiane; è eccellente sotto tutti gli aspetti, dalle farine, ai ripieni e alla stesura della pasta. I filindeu, rarità che in pochi conoscono, sono il piatto forte. I sughi potrebbero essere migliorati così come alcuni piatti e il servizio. L'idea era quella di assaggiare cinque tipi della loro pasta fresca. La riunione

conviviale è stata articolata su quattro serate da 5 avventori cadauna per essere in linea con le direttive anti Covid-19 di Singapore. L'iniziativa è stata un successo.

STATI UNITI D'AMERICA

 **SAN FRANCISCO**
9 agosto 2021

Ristorante "AltoVino" di Nick e Calli Kelly, in cucina Nick Kelly. ●1358 Mason Street, San Francisco; ☎001/4155292435; info@altovinosf.com, altovinosf.com; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pomodori "Marquita" con mozzarella di bufala Dop; raviolini con passatina di mais "Brentwood", funghi maitake, guanciale, ricotta affumicata; lonza stagionata a secco "Schmitz Ranch" con peperonata e cipolle sottaceto; gelato "Fiorello" di vaniglia e pistacchio.

I vini in tavola: 2019 Prosecco, Treviso Doc (Ardenghi); Pecorino d'Abruzzo 2019 (Torre dei Beati); Brunello di Montalcino 2015 (Villa le Prata); Riserva, Verduzzo Friulano 2015 (Visintini Torion).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata dopo molti mesi di forzata sospensione dell'attività da "AltoVino" gestito impeccabilmente dalla coppia Nick e Calli Kelly. Il nuovo Console Generale a San Francisco, Sergio Strozzi, è intervenuto alla riunione conviviale salutandogli gli accademici e ricordando i suoi passati di Accademico a Bucarest. Ottime le proposte del cuoco Nick per la cena. Massimo dei voti per i raviolini di fine estate proposti con un Pecorino d'Abruzzo

zo e la lonza servita con un ottimo Brunello. Una serata molto partecipata con affiatamento e voglia di stare insieme.

TUNISIA

 **TUNISI**
11 settembre 2021

Ristorante "Amici miei" di Marco Tumino, in cucina Yassin Awled Abdel Jawed e Giuseppe Mingozzi. ●Rue Terek Aziz - Hammamet nord, Tunisi; ☎0021/652275000; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzette, bruschette, canapè; spaghetti casarecci alla chitarra con pesto al basilico di Buffico e tartare di gamberi del golfo di Hammamet; sarde del Mediterraneo a beccafico alla siciliana con verdure grigliate; tiramisù.

I vini in tavola: Chopin Blanc Jour e Nuit (Domaine Ceptune).

Commenti: Il piacevole convivio è stato aperto dal Delegato Luigi Colli col ricordo del tragico attentato dell'11 settembre 2001 e con la presentazione del nuovo Accademico Sergio Zèuli, Consigliere di Stato. Il Simposiarca Gian Piero Ristori ha competentemente relazionato sul menu che, nella soddisfazione generale, è stato particolarmente apprezzato soprattutto per i delicati assaggi di prelibatezze con l'aperitivo, per gli spaghetti casarecci e per il tiramisù. L'Accademica Silvia Finzi, Presidente del COMITES di Tunisia, che a breve verrà rinnovato, ne ha illustrato i compiti e le funzioni. Vini tunisini adeguati. Servizio cortese. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.





NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Mantova

Maria De Veszelka ● Giovanni Pasetti ●
Daria Tosi

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano

Manuel Bertagnolli ● Samira Suhat Gallegos

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Stefano Molza ● Luigi Monti

Carpi-Correggio

Antonio Barone

Cervia-Milano Marittima

Massimo Amaducci ● Daniela Orioli ●
Pietro Roncuzzi

Faenza

Roberta Giacinti

Lugo di Romagna

Vincenzo Fresolone

Parma

Davide Battistini

TOSCANA

Arezzo

Maria Letizia Castriota ● Oletta Pagliai ●
Mauro Perinti

LAZIO

Roma Appia

Aleksandr Kapitonov

ABRUZZO

Atri

Katharine Francesca Mac Neil ●
Elisabetta Modestini ● Antonio Nappi

PUGLIA

Manduria

Domenico Colapinto

SICILIA

Agrigento

Calogero Bellavia

SARDEGNA

Nuoro

Salvatore Boi

LIBANO

Beirut

Accademico onorario: Nicoletta Bombardiere

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Shanghai

Matteo Zhi

ROMANIA

Bucarest

Accademico onorario:
Alfredo Durante Mangoni

STATI UNITI D'AMERICA

Miami

Angelo D'Ambra ● Luigi Mercurio

New York

Anissa Nouhi

NUOVE DELEGAZIONI

LAZIO

Roma Olgiata Sabazia e Valle del Tevere

*nata dalla fusione delle Delegazioni di Roma
Olgiata Sabazia - Cassia e Roma Valle
del Tevere - Flaminia*

FRANCIA

Lilla (già Legazione)

Delegato: Francesca Baglioni
Vice Delegato: Lilliane Deloux
Segretario: Stefano Ghidoni
Tesoriere: Agathe Guilbert
Accademici: Rosetta Allegra-Notteghem ●
Thomas Bouret ● Francois Didier ●
Renaldo Gousset ● Sami Ismaël ●
Samuel Loiseau ● Christine Luisetti-Dano

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Modena

Daniele Rubboli (*da Bressanone*)

LAZIO

Rieti

Alessandro Pitotti (*da Praga*)

Roma Appia

Massimo Gelmetti (*da Bucarest*)

ABRUZZO

Pescara

Remo Bellucci (*da Francoforte*)



VARIAZIONE INCARICHI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Consulatore: Sara Pacchioni

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Delegato onorario: Umberto Parodi

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Guido Jesu

EMILIA ROMAGNA

Modena

Vittorio Corsini

SICILIA

Marsala

Nicola Michele Titone



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

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FOCUS

see page 3

A NEW PRIZE IN HONOUR OF GIANNI FOSSATI

Adding to the memory of those who forged the Academy's greatness.

Throughout its long history, the Academy's activities have commemorated those who contributed in various ways to making it great. Our founder **Orio Vergani** is honoured by our most important prize, hitherto the only one including a monetary sum. After an admittedly lacklustre period in which a prize went to the television character **Inspector Montalbano**, and therefore **Andrea Camilleri** who invented the character and the actor **Luca Zingaretti** who played him, several individuals and organisations of great substance were thus honoured, and the media took notice. Two other prizes were dedicated to others among our founders: the **Dino Villani** Prize and the **Massimo Alberini** Prize. I vividly remember that morning many years ago when during a decisive Council meeting organised by the unforgettable **Giovanni Gorla** at the Salera Hotel in Asti (now sadly closed), Villani rose and launched the idea of a prize for an artisanal product to be protected. On the same occasion, the Council (following my proposal) adopted our current round tricoloured logo instead of the oval version bearing a fork and knife. The prize dedicated to Massimo Alberini, who was present at the Diana with the founders in July 1953 and later became Honorary Vice-President, is more recent, and assigned in the Delegation's name to businesses that have made history in the field of cuisine and local products.

The Nuvoletti Prize honours another great President, long known as the 're-founder'

Another great President, long known as the 're-founder' for his role in the resurgence of Academic life, is honoured through the **Giovanni Nuvoletti** Prize, awarded to those who have contributed to the flourishing of excellent regional cuisine. We should also remember the prize which the determined, passionate **Elena Pepe** supported for many years in memory of her husband **Ettore Pepe**, Secretary of the President's Council during part of the 1980s, assigned to a Delegation for particularly brilliant activities during the year. For some years there was also the **Luigi Volpicelli** Prize, named after the founder and then Delegate of the important Rome Dele-



gation: this rewarded the Delegation with the most visually beautiful menus.

Last but not least, the Academy named the **Franco Marengli** Study Centre and the **Giuseppe Dell'Osso** Library to those who created them.

Gianni Fossati's memory will always remain with all of us and those who come after

This lengthy recollection of the Academy's history is a prelude to the prize most recently approved by the President's Council, named after First Vice-President **Gianni Fossati**, who passed way during the terrible early days of the coronavirus (and whose remains have not yet been laid to rest). The prize is awarded to a print journalist whose articles have contributed to promoting and disseminating knowledge about Italian cuisine. **This is our second prize which includes a monetary sum, alongside a prestigious diploma.** Upon its announcement, this new prize immediately met with unanimous approval, not only among those who knew Fossati personally but also those who witnessed his humanity and professionalism in the course of their Academic activities. **The Secretary is already receiving nominations** and we plan to assign the first Gianni Fossati Prize for 2021 in the early months of next year. In this way, Gianni too, alongside the other Academicians recalled above, will always remain a present memory for all of us and those who come after us.

Paolo Petroni

FOOD AND SOUND: FROM FUTURISM TO THE PRESENT

See page 4

Among the most original aspects of the futurist cuisine imagined by Marinetti and Fillia was synaesthesia: the association of senses (in this case, taste) with other senses. Rinaldo Vignati of Bologna University explains how sounds have played an important role in gastronomic enjoyment from futurism onwards, such that many celebrated chefs combine sounds and flavours in their menus.

WORLD PASTA DAY

See page 6

25 October is celebrated annually as World Pasta Day. This year, with pasta sales booming because of the pandemic of 2020, the event aims to help those less fortunate through Italian pasta makers' donations to the charity Caritas in Naples, Milan, Rome and Palermo. This philanthropic initiative has been dubbed #Haveagoodpasta.

FARINATA: THREE MILLENNIA OF HISTORY

See page 7

The first account of this multi-millennarian food occurs in the verses of the Spartan poet Alcman, who lived in the second half of the 7th century BC. It was originally a one-dish meal common, in several variants, throughout the Mediterranean. The recipe for this ancient, iconic Ligurian dish is simple to describe yet difficult to execute.

MADAME DE POMPADOUR'S 'BOURGEOIS' CUISINE

See page 8

Madame de Pompadour, mistress to Louis XV of France, not only had a considerable influence on art, fashion, theatre and music; her personality also marked the primacy of French cuisine and its dissemination throughout Enlightenment-Age Europe. Among the dishes she created, those which entered history include apricot skewers, *salpicon* and Bellavista beef fillet.

PERFUMED, PRECIOUS TRIFOLA

See page 10

Trifola is the Piedmontese name of the prized white truffle from Alba, 'hunted' by the winning collaboration of dog and human *trifulau*. The 'grey diamond' thrives in damp terrain with dense vegetation: its strong point is its fragrance. Perfectly suited for seasonal cuisine, it is ideal over fondue, *tajarin* pasta with butter and sage, risotto or preparations of raw meat, or simply sprinkled over a fried egg.

FIDEGHINA

See page 12

This unique PAT product of the lower Sesia river valley (Valsesia) is obtained from various parts of the pig, including the liver, dried quickly to avoid moulding, and eaten raw. Small-scale local artisanal producers are the custodians of its most common recipe. The strong, sweetish and iron-rich flavour of *fideghina* renders it an ideal companion for rye bread, typical of mountain or foothill food cultures, and a glass of good local red wine.

"THE USUAL" FOR THE UNUSUAL BORGES

See page 14

Marking the 35th anniversary of Jorge Luis Borges' death, Buenos Aires Academician Anna Lanzani interviews Maria Kodama, the great Argentinean author's widow. Maria recounts unpublished aspects of his personality: his austere food habits, café visits in Buenos Aires and Venice (including the Florian) and affinity for labyrinths.

CAROB AND PRICKLY PEAR: TYPICAL PLANTS OF GARGANO

See page 16

These fruits are appreciated in the Gargano area of Apulia for their nutritional value and culinary versatility. Carobs are back in fashion for their nutritional properties and for their flour, one of the most effective confectionery thickeners.

Prickly pear cacti render poor, otherwise uninhabitable soil fertile, and their sweet, subtly aromatic fruit is rich in sugars and antioxidants.

MANNA: SNOWY TEARS OF THE FLOWERING ASH

See page 18

The Madonie Park in the Sicilian uplands has birthed a novelty: a beer with manna and ash flowers whose inventors, Peppe Genchi and Beppe Cassataro, describe it as 'mystical'. Manna, a sweet obtained from the sap of the manna ash (*Fraxinus ornus*) extracted by cutting its bark, was almost forgotten but has enjoyed a resurgence among eminent pastry chefs and in the village of Pollina, which has dedicated an Ethno-Anthropological Museum to it.

BERGAMINI AND STRACCHINI

See page 19

Cheese-making pastoralists, known as *bergamini*, traditionally inhabit the plains of Lombardy. Their culture exemplifies the herding life and work. Every day they make *stracchino*, the commonest cheese in the province of Bergamo. It comes from the milk of cows 'tired' (*strache*, in dialect) by walking each day while grazing fresh grass and flowers. The varieties of *stracchino* from the Bergamo area include *quartirolo*, *crescenza*, *taleggio* and *gongorzola*.

MONTE GRAPPA HONEY

See page 20

Honey is an ancient tradition on the slopes of Monte (Mount) Grappa, a sacred spot ever since the Great War, recently included among the 20 areas of most successful integration between humans and the environment by UNESCO's MAB (Man and Biosphere) programme. Monte Grappa's Beekeepers' Association, founded in 1980, now has 180 adherents; as well as optimising beekeeping, it manages a meticulous information campaign to attract new beekeepers from younger generations.



PUMPKIN: A DELICIOUS AND GENEROUS INGREDIENT

See page 23

Pumpkin is the hog of the vegetable world: no part of it is wasted, not even its rind, which is rich in minerals, vitamins and fibre. It is the main ingredient in varieties of gnocchi, cream soups, broths, ravioli, tortelli, savoury tarts, relishes, flans, fritters and preserves. Pumpkin is a plant pharmacopoeia, a therapeutic treasure trove: it contains a wealth of vitamin A, beta-carotene, potassium, minerals and water-soluble vitamins.

INDUCTION COOKTOPS

See page 26

This quick, safe, aesthetically pleasing flame-free cooking technology also avoids alarming energy costs, explains Gorizia Delegate Roberto Zottar. It cooks faster and more evenly than flames, permitting precise temperature regulation and consistent heat over time. Its only special requirement is the use of flat-based pans with specific magnetic properties.

PERSIMMON: THE FRUIT OF THE GODS

See page 28

This colourful, delicious autumnal protagonist is variously known as date-plum, kaki, diospyros and sharon fruit, but most commonly as persimmon. It has many nutritional qualities, being an excellent source of energy, minerals, vitamin C and carotenoids. A perusal of menus and cookbooks may reveal many interesting persimmon recipes.

APPLES AND STRUDEL: A PERFECT PAIR

See page 30

The apple, the commonest fruit in the world, is also the most used in cooking, partially, perhaps, because of its affordability. Strudel has ancient roots in distant lands, particularly those of the Byzantine Empire. Arriving in Europe, its ancestor was enriched with apples, whose abundance determined the birth of the Viennese apple strudel (*Apfelstrudel*).

COOKING IS TIRING

See page 32

The Italian Association of Taste Ambassadors has used funds gathered by the '50 Best for Recovery' programme to initiate an interesting study and analysis project alongside the Order of Psychologists for the Lazio region: "Psychology in support of restaurants". This research, based on a questionnaire with over a hundred respondents including chefs, pastry chefs, pizza masters and front-of-house personnel, began in late 2019; after the pandemic erupted, it acquired new goals, and its results will be presented in February 2022.

COFFEE WITHOUT CAFFEINE

See page 34

Novara Academician Flavio Dusio explains how caffeine blocks adenosine receptors, causing insomnia. This is why slow metabolisers must avoid even one cup of coffee after 6 PM, to avoid insomnia. Decaffeinated coffee, which retains the

other pleasures and health benefits of coffee without hindering sleep, could provide a solution.

A SUGAR TAX ON BEVERAGES

See page 37

Several countries worldwide with a high consumption of sugary drinks have begun taxing them, sometimes heavily. In Italy, such a tax should be levied from 1 January 2022. Rome Delegate Gabriele Gasparro suggests additional strategies furthering this policy's goal, such as governmentally administered consumer education campaigns.

11 NOVEMBER: THE FEAST OF ST MARTIN OF TOURS

See page 38

Born in Savaria (Szombathely), Hungary, around 315, St Martin is the patron of beggars and Belluno, and the protector of pastoralism and agriculture. His feast is particularly associated with the appearance at the table of new wine, symbolising the end of the farming year and the beginning of a new one. Recipes for the feast day abound throughout Italy and include *torcinelli* from Scanno and Sicilian *zeppole*.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*