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. 344, GENNAIO 2022/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

Cerimonia di consegna dei premi AIG

Si è svolta a Milano, all'Hotel Principe di Savoia, la consegna del Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2021 e dei premi nazionali 2020 e 2021.

(L'articolo a pagina 37)

I premiati del 2020. Da sinistra, vicino al Presidente Petroni: Pierluigi Portinari, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda, Pascal Tinari

Antonia Klugmann, vincitrice del Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2021

I premiati del 2021. Da sinistra, vicino al Presidente Petroni: Antonia Klugmann, Paolo Griffa, Maddalena Fossati Dondero, Ilario Perrot, Federico Anzellotti

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

GENNAIO 2022 / N. 344

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ELISABETTA COCITO, SILVIA DE LORENZO, GIUSEPPE FATATI, GABRIELE GASPARRO, PATRIZIO GIAMMARCO, ALESSANDRA GUIGONI, VINCENZO LIONETTI, CLAUDIO NACCA, GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, VITTORIO RASERA, FEDERICA ROSSI, GIANCARLO SARAN, ALDO E. TÀMMARO, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, ATL.

❖❖❖

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

Sommario

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 "Gruppo in crinoline" (1909) di Wassily Kandinsky, "Solomon R. Guggenheim Museum", New York*

Focus del Presidente

3 Qual è il valore di un piatto?
(Paolo Petroni)

Attualità • Costume • Società

4 Mare d'amare
(Vincenzo Lionetti)

Tradizioni • Storia

6 Vin brulé:
il "sorprendente aromatizzato"
(Morello Pecchioli)

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****.*

Sommario

8 Esplorando il ricettario di Don Felice Libera
(Vittorio Rasera)

Territorio • Turismo • Folklore

10 Il gusto in montagna ci guadagna
(Gigi Padovani)

13 Sagne con la ricotta in onore di Sant'Antonio "Barone"
(Patrizio Giammarco)

14 Il suino nero di Fagagna, friulana fenice
(Giancarlo Saran)

16 La varietà dei frutti pontremolesi nei "Giornali di viaggio" di Giorgio Gallesio
(Giuseppe Benelli)

18 La robiola di Roccaverano
(Elisabetta Cocito)

20 Riscoperta di un'alimentazione sostenibile attraverso il dialetto
(Giuseppe Fatati)

22 Pantelleria, i suoi terrazzi, i suoi giardini, i suoi vini
(Federica Rossi)

24 *Tuvara de arena*: il tartufo sardo
(Alessandra Guigoni)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

26 Cos'è un abbattitore e come funziona
(Roberto Zottar)

28 Eros e la tavola
(Aldo E. Tàmmaro)

Ristorazione e Cuochi

30 Convivialità e vino
(Claudio Nacca)

Salute • Sicurezza • Legislazione

32 La ristorazione collettiva e il suo ruolo sociale
(Andrea Vitale)

35 Il pane quotidiano
(Gabriele Gasparro)

In libreria

36 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

37 Académie Internationale de la Gastronomie
39 Attività dei Centri Studi Territoriali
Eventi e Convegni delle Delegazioni
Calendario Accademico
52 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
53 Attività e riunioni conviviali
58 Riunione Conviviale Ecumenica
67 25 anni di Accademia
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary

Qual è il valore di un piatto?

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Gli ingredienti contano poco, specialmente per il cenone di San Silvestro.

Quanto vale un piatto al ristorante? **A prima vista, leggendo i menu, sembrerebbe legato al costo della materia prima**. La pasta al ragù costa un po' di più di quella al pomodoro; gli spaghetti allo scoglio sono ancora più costosi per la presenza dei frutti di mare, ma le differenze sono di pochi euro. Cambia radicalmente la situazione se, invece, ci troviamo di fronte a ingredienti di pregio quali, per esempio, il tartufo bianco, le ostriche Belon, le aragoste dei nostri mari, il manzo di Kobe. Tuttavia, non sempre è così, anzi quasi mai nei ristoranti celebri, i cosiddetti "stellati". Qui **i prezzi variano a seconda della notorietà dello chef** e delle politiche di *marketing* adottate. Un piccione è un piccione e costa pochissimo, ma se è lavorato nelle celebri tre cotture o tre consistenze, finisce nei menu a prezzi elevatissimi. Idem per gli spaghetti ai tre o ai cinque pomodori, oggi tanto di moda. A volte basta aggiungere un ingrediente esotico, dal nome strano e sconosciuto, per far lievitare il prezzo di un gamberone, o aggiungere porro affumicato, liquirizia e foglie di cappero.

Non c'è relazione tra gusto, costo degli ingredienti e prezzo finale del piatto

Insomma, non c'è alcuna relazione tra il gusto, il costo degli ingredienti e il prezzo finale del piatto. Eccellenti tagliatelle, magistralmente condite con uno spettacolare ragù, non possono costare più di 15 euro in un ristorante medio o in una trattoria, ma possono costare tre volte tanto, magari con una aggiunta *chic*, nei locali blasonati. Mi diceva un noto patron tristellato che **il cliente** non paga ciò che mangia, ma **paga la possibilità di avere a disposizione centinaia di bottiglie di vino** (anche se non le ordina), di avere **bicchieri di cristallo, tovaglie finissime, personale di sala qualificato, 15 cuochi in cucina, i fiori** dappertutto, investimenti pazzeschi, e così via ma, soprattutto, paga la maestria degli chef. In quel piatto c'è tutto questo, non c'è solo il *foie gras*, la guancia, il piccione, la polvere di caffè. **Lo stesso, e forse ancora di più, avviene nel mondo del vino**. Il valore di una bottiglia non è solo dovuto al vitigno, alla zona di produzione, all'invecchiamento, che certo contano ma, molto spesso, il costo è frutto solo di una scelta del produttore legata a molti fattori, tra i quali le recensioni sulle guide e sui giornali e la rarità della produzione.

Durante le festività, i prezzi dei piatti hanno subito impennate rilevanti

In particolare, durante le festività natalizie e di fine anno, i prezzi dei piatti hanno subito impennate rilevanti.
L'usanza di proporre menu obbligatori per il pranzo di Natale e per il cenone di Capodanno porta **tutti i ristoranti ad aumentare i costi** e i grandi nomi della cucina hanno fatto a gara a proporre menu fantasiosi, tra innovazione e classico, ma tutti su livelli molto alti. Il ristorante del telegenico chef milanese con una stella ha proposto **un menu di fine anno a 650 euro a testa**, che pare tanto, ma è appena la metà di un altro noto tre stelle romano che ai suoi illustri clienti ha ammannito **un menu da 9 portate a 1.300 euro a persona**, che ovviamente, essendo la notte di San Silvestro, una serata da non passare in solitudine, porta il costo a 2.600 euro.
Buon anno a tutti!

Mare d'amare

di Vincenzo Lionetti
Accademico di Budapest

Consigli per un uso sostenibile.

La vita sott'acqua ci ha sempre affascinato fin da bambini. Da **Jules Verne** con il suo *Ventimila leghe sotto i mari* e il calamaro gigante, e **Herman Melville** con *Moby Dick* e la lotta tra il capitano Acab e l'enorme balena bianca, stupenda metafora letteraria delle interiori lotte che solcano la vita di ciascun individuo. Sopra l'acqua, tuttavia, il fascino marino non è da meno. La dolce melodia delle onde che, con metronomico ritmo, si infrangono sugli arenili, orizzonti piatti e sterminati stagliati sopra gli azzuri, verdi, turchesi, cobalti, colori pennellati dal mare con grande perfezione. Tuttavia il mare si ama anche sulla tavola. Quanti doni perfetti regala, il vero ambiente principale di questo Pianeta, occupandone il 70% circa della superficie. Doni che l'essere umano abilmente ha imparato a sfruttare e trasferire sulle tavole, ma non sempre.

Secondo il rapporto della FAO sullo "Stato della Pesca e dell'Acquacoltura Mondiale", si stima che nel 2030 la produzione ittica totale toccherà i 204 milioni di tonnellate (erano 179 milioni nel 2018, il 15% in meno). **I mari più poveri di pesce sono il Mediterraneo e il Mar Nero** con il 62,5% di stock ittici sovrasfruttati; il Pacifico sudorientale con il 54,5% e l'Atlantico sudoccidentale con il 53,3%. **Nel 2018, il pesce più pescato al mondo è stata l'acciuga**, con 7 milioni di tonnellate (su un totale pescato marino di 84,4 milioni). **La piccola pesca artigianale inquina meno e dà più lavoro di quella industriale**, quindi, è più sostenibile.

Che il mare necessiti protezione è oramai un'allarmante verità

Che il mare necessiti protezione è oramai un'allarmante verità. **Le Nazioni Unite hanno lanciato la cosiddetta Agenda 2030: diciassette "Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile"** da raggiungere entro quell'anno. L'obiettivo numero 14, "la vita sott'acqua", mira a proteggere e favorire l'utilizzo sostenibile delle risorse di oceani e mari, eliminando le cause del crescente degrado in cui versano. L'incremento di gas serra porta un accumulo di calore negli oceani, provocando cambiamenti nella loro composizione chimica. Le conseguenze peggiori di tale fenomeno sono l'acidificazione delle acque, l'innalzamento del livello del mare, gli eventi meteorologici estremi, l'erosione costiera. Una situazione aggravata dalla pratica eccessiva della pesca e dall'inquinamento dell'habitat marino.

Antica tonnara Florio a Favignana

La pesca del tonno sembra stia avendo una positiva inversione di tendenza

Un piccolo *excursus* sul tonno. Sempre secondo il rapporto della FAO, le catture di tutte le specie di tonno hanno raggiunto il livello massimo, pari a circa 7,9 milioni di tonnellate nel 2018. Tuttavia, pare stiamo assistendo a una positiva inversione di tendenza: **due terzi di questi stock ora vengono pescati a livelli biologicamente sostenibili** (buona notizia): un netto incremento di 10 punti percentuali in soli due anni, che conferma **l'efficacia di una gestione accurata delle risorse ittiche** in un settore caratterizzato da una materia prima di alto valore e notevole sovracapacità di alcune flotte di pescherecci. Il tonno, uno dei re del mare che specialmente nel nostro Bel Paese, e in Sicilia in particolare, dà ancora lavoro e vita a migliaia di famiglie di pescatori e aziende di lavorazione e trasformazione.
Fu il siciliano **Ignazio Florio** (sì, quello del vino Marsala), che verso la fine del 1800, nella tonnara di Favignana (oggi museo visitabile), **rivoluzionò il metodo di conservazione del tonno in filetto**, da salamoia in vetro a sott'olio in lattina. Inventò anche la famosa latta con apertura chiave (uno dei successi dell'Esposizione Nazionale Italiana del 1891 a Palermo). Tale innovazione migliorò notevolmente la conservazione del tonno, il suo trasporto e il consumo.

Alcuni consigli per amare il mare in modo responsabile e sostenibile

In conclusione, **amiamo il mare**, per le incredibili bellezze ed emozioni e per **il suo frutto più prezioso: un'immensa varietà di pesce** gustoso che allieta le nostre tavole. Alimento tra i più sani, nutrienti e a minor impatto ambientale al mondo. Per continuare quest'amore e lasciarne godere le generazioni future, ecco alcuni piccoli ma importanti "consigli per l'uso", **comportamenti che ognuno di noi può e deve adottare al fine di proteggere i mari**, rendere più sostenibile e sana la vita sott'acqua e, quindi, più sano e disponibile il pesce sulle nostre tavole. Le responsabilità dello stato dei mari ricadono molto sulle scelte e i comportamenti di noi consumatori.

- **Non gettare rifiuti** in mare, mai, soprattutto plastica.
- **Acquista pesce locale**, o comunque di più vicina provenienza possibile (meglio le cozze mediterranee di quelle surgelate e imbustate latino-americane).
- **Rispetta le dimensioni** minime (per esempio, lo sgombro non sotto i 18 cm, la sogliola 20 cm, sardina 11 cm).
- **Sperimenta** anche le specie meno consciute (aguglia, ricciola, palamita).
- **Prediligi pesce a ciclo breve** (molluschi, pesce di piccola taglia e di superficie, che si riproduce più in fretta, favorendo una rigenerazione più veloce della specie rispetto al pesce di profondità con cicli di vita più lunghi).
- **Sii curioso e responsabile**. All'occasione, parla al tuo pescivendolo, ristoratore o pescatore di questi temi e assumiti la responsabilità di tenerti informato.

L'Obiettivo per lo Sviluppo Sostenibile numero 14 "la vita sott'acqua", aspetta la nostra azione per essere raggiunto. Il mare e i pesci ringraziano e contano su di te.

Vin brulé:
il "sorprendente aromatizzato"

di Morello Pecchioli
Accademico onorario di Verona

Scalda lo stomaco e il cuore; è antinfiammatorio, corroborante, disinfettante.

È un bestemmiatore chi umilia il brulé considerandolo solo "vino caldo" e chi lo liquida come beveraggio invernale plebeo, di bassa lega alcolica. Il vin brulé, preparato ovviamente seguendo i sacri dettami enologici, è una pozione magica, un medicamento dello spirito. **Il corroborante brulé è una bevanda nazional popolare confinata tra il tempo d'avvento e il Carnevale**, venduto nei mercatini di Natale, preparato dagli alpini sotto le tende montate in piazza per raccogliere soldi per beneficenza o trangugiato nei rifugi in montagna dove gli sciatori sostano per scaldarsi tra una pista rossa e una nera. Il vino "bruciato" è una dottrina con sacerdoti e fedeli: la speranza in un futuro aromatizzato capace di rinfrancare i cuori.
È buono in tutti gli inverni di tutte le latitudini. Di quelle, almeno, dove arriva il freddo. I tedeschi si scaldano col *glühwein*; i francesi, che dovrebbero chiamarlo *vin brulé*, lo chiamano, invece, *vin chaud*; i popoli scandinavi *glögg*, *gløgg* o *glögi*: cambiano grafia e inflessioni, ma la sostanza rimane quella. In Danimarca, con il termine *gløgg* si indica la causa e l'effetto, la tazza natalizia di vino caldo aromatizzato e l'ubriaco che si è carburato ben bene bevendone parecchie. Ugualmente nei confinanti Paesi Bassi: *bisschopswijn* "vino del vescovo" indica la bevanda e il bevitore. I montanari macedoni bevono il *vareno vino* "vino bollito"; i portoghesi il *vinho quente* per il quale usano Madeira e Porto. In Turchia pretendono che il loro *sicak şarap* sia tanto caldo da fumare come un... turco. Lo fanno con vino rosso dolce, zucchero e agrumi.

Vino rosso, zucchero, cannella, chiodi di garofano, scorzetta di limone o d'arancia

Ci sono varie ricette di vin brulé, ma la classica prevede vino rosso, zucchero, cannella, chiodi di garofano, qualche scorzetta di limone e/o d'arancia. **Sono ammessi anche** una grattugiatina di **noce moscata e l'anice stellato**. Acqua? Mai. Caldo o freddo che sia, il vino annacquato merita il nome che gli danno i veneziani: *vin putanèla*.
A sdoganare il vin brulé togliendogli l'ingiusta fama di bevanda plebea, preparata con vini scadenti, è stato qualche anno fa l'autorevole "Decanter", la rivista britannica che si occupa di vino e che è ascoltata dagli appassionati enofili come fosse la Bibbia. In un articolo intitolato *Sassicaia per il vostro mulled wine* (*mulled* significa "pasticciato": il riferimento è al viluppo di spezie e d'altri ingredienti che si mettono sul fuoco con il vino), "Decanter" consigliava di usare per il brulé un Sassicaia del 2003, un vino che, ai costi attuali, vale (prezzo scontato su Amazon) 395 euro alla bottiglia più 4,99 euro di spedizione. Circa 50 euro al bicchiere. **Suggerendo di usare vini eccezionali e costosissimi, la rivista inglese conferisce la laurea *honoris causa* al brulé** sancendo il riscatto dell'invernale bevanda nazional popolare che la nonna o la vecchia zia propinavano al nipotino al primo colpetto di tosse o quando il naso

del moccioso gocciolava. **Un rimedio che funzionava più del paracetamolo e dell'aspirina**. La botta di alcol e spezie lasciava il bambino rintronato e con un beato sorriso da ebete, ma faceva secchi i microbi. Erano tempi in cui non si stava a guardare alla qualità del vino, anche perché, per casa, girava solo quello spillato dalla damigiana che si andava a prendere dal contadino. Vino figlio di uve di dubbia reputazione, venduto sfuso a buon mercato.
È vero che con la laurea internazionale conferita da "Decanter" e con tanta storia alle spalle, il sublime vino "bruciato" ha ottenuto giustizia, considerazione e spazio anche nei canali di vendita dell'*e-commerce*, ma non era necessario il suo *imprimatur* per capire che **un gran brulé si fa con un gran vino: corposo**, in grado di tenere testa all'azione del fuoco e di resistere da pari a pari ai tentativi dello zucchero e delle bucce d'agrume di sopraffarlo. Un grande brulé è come un direttore d'orchestra che mette d'accordo gli strumenti per arrivare all'armonia finale. Per questo **sono da escludere i vini ad alta acidità**, soprattutto quei bianchi che, a freddo, nel calice, sono meravigliosi, ma che, bruciati, fanno a pugni con il limone e l'arancia.

Gli effetti benefici del vino caldo aromatizzato si conoscevano già duemila anni fa

Gli effetti benefici del vino caldo aromatizzato si conoscevano già duemila e passa anni fa quando **nell'Impero romano spopolava il *conditum paradoxum*, il "sorprendente aromatizzato"**. L'etichetta è romana, ma l'origine è greca. Non usavano, forse, le mamme spartane strofinare ben bene la pelle dei loro bambini con vino e altri intrugli per farli crescere robusti? **Gavio Apicio**, il Pellegrino Artusi dei Cesari, nel *De re coquinaria*, detta la ricetta del *conditum paradoxum* suggerendo puntigliosamente la quantità di vino da usare, il numero delle parti di miele, resina, zafferano, datteri con i noccioli triturati finemente e pepe. Proponeva di offrirlo ai convitati alla fine del pasto come coadiuvante della digestione. Era lo sgroppino dell'epoca.
Secoli dopo, nelle cucine dei conventi, troviamo frati che rimestano l'ippocrasso nei pentoloni. È il *conditum*, così ribattezzato in onore di **Ippocrate**, medico greco del V secolo a. C. La natura e le proprietà attribuitegli sono sempre le stesse: è un **vino medicamentoso, che scalda lo stomaco e il cuore, tonifica, è antinfiammatorio, disinfettante, carminativo**. Gli ingredienti? Cannella, zenzero, miele, chiodi di garofano, cardamomo, rizoma di galangal, erba della stessa famiglia di zenzero e cardamomo.
Gli inglesi adorano il *mulled wine* fin da quando le legioni romane portarono vino e viticoltura ai limiti con la Caledonia, l'odierna Scozia. Non c'è *Merry Christmas* senza qualche buona tazza di vin brulé. Nel corso dei secoli la ricetta si è gradualmente trasformata, cambiando nome e adattandosi ai gusti dell'epoca. **Nell'Inghilterra vittoriana il vino aromatizzato rappresentava un rito, una celebrazione**. Non era ancora il *mulled wine*, ma lo *smoking bishop*, il "vescovo fumante", celebrato da **Charles Dickens** in *A Christmas carol*. Quando Ebenezer Scrooge, convertito dagli spettri, abbandona la sordida avarizia che lo stava dannando e abbraccia l'incredulo Bob Cratchit promettendogli un aumento di stipendio, aggiunge: "Ma discuteremo di queste cose oggi pomeriggio sopra una tazza natalizia di *smoked bishop*".
Nella Gran Bretagna della **regina Vittoria** non c'era solo il vescovo a fumare. Ogni variante di vin caldo aromatizzato portava il nome di un alto porporato, probabilmente per il colore violaceo della bevanda bollente. Se lo *smoking bishop* era fatto con vino rosso, Porto, zucchero, spezie varie, tra le quali gli immancabili chiodi di garofano, arance e limoni caramellati, l'"arcivescovo fumante" (*smoking archbishop*) prevedeva l'uso del Bordeaux. Salendo di grado cresceva l'importanza del vino. Lo *smoking cardinal* era fatto con Champagne e vino del Reno. Lo *smoking pope* con Pinot Nero della Borgogna. Al gradino più basso della gerarchia ecclesiale c'era lo *smoking beadle*, il "sacrestano fumante", fatto con zenzero e uvetta passa.

I parametri di degustazione nei concorsi di brulé

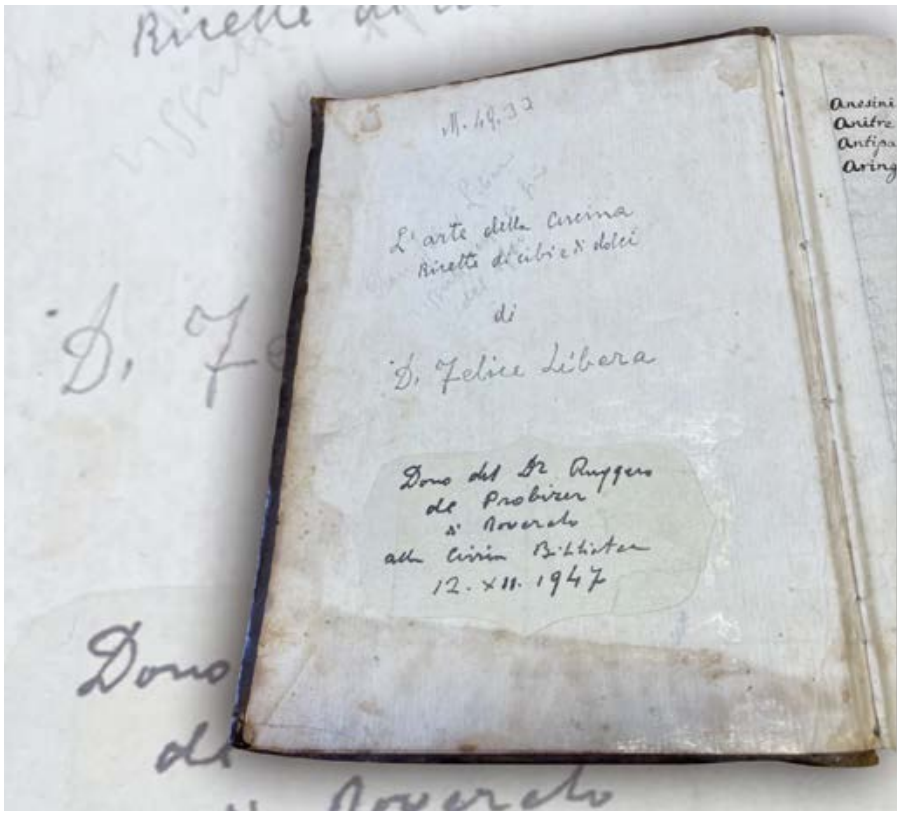
Nei concorsi di brulé vengono dati questi parametri di degustazione: il brulé deve avere un effetto corroborante, riscaldante, disinfettante, espettorante e coadiuvante nella cura del raffreddore così da usarlo come prodotto medicamentoso.
I tannini del vino svolgono un'azione antivirale, i chiodi di garofano sono potenti antibatterici, mentre **le scorze di limone sono antisettiche e balsamiche**. Chi vuole darsi un tono ci mette una foglia di oro alimentare. Si trovano in Internet a prezzi abbordabili da tutte le tasche. L'oro non sa di niente, non altera i sapori, non è tossico, ma accontenta l'occhio e rispetta una certa ritualità. E ha il pregio di sollecitare la fantasia e gli entusiasmi.

Esplorando il ricettario di *Don Felice Libera*

di Vittorio Rasera
Accademico di Rovereto e del Garda Trentino

L'importanza del manoscritto come esempio di una cucina italiana di qualità del 1700.

Ci è capitato recentemente di valutare un ricettario manoscritto trentino settecentesco, alla luce di un ritrovato interesse da parte del Comune di origine dell'autore, rilanciato poi dalla stampa locale con grande enfasi, sottolineando il livello culinario di eccellenza raggiunto dalla "Cucina Trentina del 1700". Di tale manoscritto esiste una stampa del 1986, curata e commentata in grande dettaglio dal bravissimo **Alberto Mazzoni**, il quale ha apposto al libro il seguente sottotitolo: "Manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVIII secolo". Il curatore è stato molto preciso nelle sue prefazioni, dichiarando che non tutte le ricette sono trentine, ma certificando che il livello di tecnica culinaria (sofisticata) era presente anche in Trentino.



La doverosa domanda che ci siamo posti è di vedere se la valenza di "ricettario di cucina trentina" abbia qualche corrispondenza con la verità. Vale la pena di richiamare, a chiarimento della disamina, alcuni punti importanti menzionati nelle introduzioni del libro.
La stesura del ricettario è attribuita a un prete, don **Felice Libera**, della canonica di Avio, in provincia di Trento. Don Libera, negli ultimi 5 anni della sua vita, non aveva più avuto incarichi parrocchiali e si limitava all'attività di confessore. Si attribuisce a tale periodo della sua vita la stesura del ricettario.

Il manoscritto è diviso in due parti con circa 600 ricette

Si scarta subito la possibilità che l'autore delle ricette sia il prete stesso. Si rileva che lo scritto è diviso in due parti: due blocchi di ricette che, pur nella continuità del verbo, **fa pensare che il prete sia stato a contatto con due diversi cuochi**, che gli abbiano dettato le ricette o dato da copiare i ricettari in loro possesso. Compito del prete potrebbe essere stato di mettere le ricette in un italiano sufficientemente corretto, con una prosa vernacolare tipica della parlata delle classi agiate nobili trentine e venete dell'epoca. Tra le ricette, circa 600, ce ne sono molte che hanno similitudine con quelle di altri libri di cucina di varie regioni italiane della seconda metà del 1700. È possibile, quindi, che i due cuochi abbiano posse-

duto o letto tali libri. Tante ricette di origine trentina presentano varianti non riscontrabili in quelle originali, tendenti ad arricchire gusto e sapore della pietanza. Sulla base di tali presupposti, un'ulteriore analisi porta, a mio avviso, alcuni dubbi sulla prevalente matrice trentina delle ricette e dei cuochi che le hanno dettate. Per motivi di brevità elenco solo alcuni esempi significativi.

Sono elencate 30 ricette di pesce d'acqua dolce. C'è lo storione, il carpione, il luccio, la tinca, la sardina, l'anguilla e addirittura 9 ricette con gamberi d'acqua dolce. Crostaceo molto usato nelle regioni del Centro nord ma che trova poco spazio nei ricettari trentini. **Manca, però, completamente la trota**, altamente caratterizzante il territorio trentino.

Le varianti nelle preparazioni di polenta e canederli

Esaminiamo poi due tipiche ricette che veramente definiscono la continuità nei secoli della cucina trentina: la polenta e i canederli.

Ci sono 12 ricette di polenta, tutte molto sofisticate, con l'aggiunta di numerosi ingredienti tanto da farne piatti ricchi e completi. Si usano pangrattato e farina e, come base, il burro e il latte. Nulla a che fare dunque con la polenta di mais gialla ("Mi sai più dolce d'una treccia bionda", **V. Vannetti**, Rovereto, 1756), che si tramanda da secoli nei ricettari trentini.

Ci sono 15 ricette di canederli. Sono presentati in molte varianti, spesso non riscontrabili in ricettari trentini. Si usa frequentemente una base di soffritto, prezzemolo, cipolla e burro, per insaporire e ammorbidire, poco presente nelle ricette trentine.

Le conclusioni che si possono trarre sono le seguenti. I nostri due chef hanno elaborato ricette abbastanza sofisticate, nel senso che utilizzano molti passaggi intermedi per arrivare alla pietanza finale, e necessitano di una cucina con una vasta batteria di pentole, utensili e accessori. Gli alimenti usati sono i più svariati e **presuppongono l'approvvigionamento non solo dal Trentino** ma da varie regioni italiane.

Ci sono ricette trentine ma, sovente, profondamente modificate dalle conoscenze culinarie dei cuochi. Molte di queste sono comuni o esclusive di altre regioni.

Il destinatario dei servizi di cucina di questi chef non poteva che essere **una ricca casa nobiliare o alto borghese**, con disponibilità economiche e personale specifico addetto alla cucina. Essa poteva trovarsi in Trentino, e certamente lo era, data l'origine del manoscritto ma, per il contenuto delle ricette, avrebbe anche potuto essere in una delle tante regioni del Centro-nord Italia visto che le ricette non rimandano, esclusivamente, a una specifica regionalità culinaria.

Il Settecento, in cucina, è un'epoca di transizione

Il Settecento, in cucina, è un'epoca di transizione. **In Francia**, lo scalco abbandona la cucina e diventa il maggiordomo, il sovrintendente di tutta la casa, l'uomo di fiducia del padrone. **Il cuoco diventa lo chef**: **una persona istruita**, che conosce ricette e alimenti. È il responsabile della cucina e dei suoi aiutanti, della preparazione culinaria ed estetica dei piatti che arrivano al proprietario della casa e ai suoi ospiti. Nelle case dell'aristocrazia si incentivano gli chef **a sperimentare la ricerca di nuovi gusti e fondi di cottura** come esaltatori del sapore della pietanza. Nasce la ricetta, nascono i ricettari e i libri di cucina. **Dalla Francia questa transizione farà scuola in tutta Europa**. I nostri due chef in Trentino, probabili autori delle ricette, sono professionisti e certamente avranno letto quelle di altri cuochi italiani e magari potrebbero aver servito in più di una famiglia nella loro carriera. E il ricettario rappresenta un ottimo livello tecnico di "cucina italiana del 1700", quella che i due chef realizzavano con ricette che erano una combinazione delle loro abilità ma anche della conoscenza di quelle di altri cuochi di varie parti d'Italia.

I nobili del 1700 sperimentavano, quindi, una cucina curata ed evoluta, che non rappresentava più la cucina specifica di un singolo territorio, anche per il reperimento degli alimenti. Sarebbe interessante indagare ulteriormente per verificare se, proprio nel 1700, **non sia nata una specie di trasversalità frontaliera della cucina**, praticata da cuochi professionisti, che pensavano a una "cucina italiana", ancorché limitata a specifiche classi sociali: quelle agiate e nobili dell'epoca.

L'importanza di questo ricettario, a mio modo di vedere, non dovrebbe quindi essere ricercata solo in ambito trentino, ma come esempio di una cucina italiana di qualità di quel secolo.

Il gusto in montagna *ci guadagna*

di Gigi Padovani
Accademico onorario di Torino Lingotto

Le Alpi Cuneesi puntano sulla cucina per attirare turisti.

Sono **piatti poveri**, tipici di aree che un tempo si definivano "marginali", ma **che oggi aiutano a raccontare la montagna e a renderla più vicina**. Castagne e marroni, formaggi, patate, miele, grano saraceno, erbe e persino le chiocciole sono gli ingredienti, semplici e naturali, di una proposta culinaria ricca nella elaborazione delle cuoche d'antan.
Se è vero che due viaggiatori su tre ormai si muovono attratti dai prodotti tipici che possono trovare nelle loro mete, bene hanno fatto le organizzazioni che promuovono il turismo in provincia di Cuneo, come l'Atl (Azienda Turistica Locale del Cuneese) e la locale Associazione Albergatori ed Esercenti Turistici, a organizzare corsi di cucina, cene con piatti tradizionali interpretati da giovani chef, cartine tematiche ricche di informazioni e anche di ricette (si può richiedere con una e-mail all'indirizzo *iatcuneo@cuneoholiday.com*).
In questo rilancio della cucina d'alta quota, a novembre si è aggiunta anche la Guida Michelin, che nell'edizione 2022 ha assegnato l'agognato *macaron* al ristorante "Nazionale" di Vernante, in Valle Vermenagna, dove officiano gli chef **Fabio Ingallinera** e **Maurizio Macario**. Il "Nazionale" è un'istituzione, nel Cune-

Da sinistra Fabio Ingallinera e Maurizio Macario

ese e non solo: attualmente la famiglia Macario, con i fratelli **Christian** (in sala) e **Andrea** (hotel e accoglienza) e il cugino Maurizio, il cuoco, ha raggiunto nella gestione la settima generazione e oltre al locale gastronomico offre un relais e un bistrot. I clienti sono allettati da piatti super classici, ma proposti con estro, come: "lumache e mirtilli", "ris e coj" (tortelli ripieni di risotto ai cavoli) o "fario e radici" (filetto di trota, scorzanera, radici amare e fondo acido).
Afferma lo chef Maurizio Macario: "Quando si affronta la cucina di montagna, bisogna mantenere la semplicità e usare pochi ingredienti. Certo, la tecnologia aiuta: Fabio, lo chef siciliano che lavora al mio fianco, così come altri ragazzi della nostra brigata, la conoscono bene. Però non bisogna mai farsi prendere la mano. Io sono ai fornelli dall'età di quindici anni, dopo mio padre e mio nonno: per fare buoni piatti sono necessarie le basi, non ci si inventa chef, come diceva anche **Alain Ducasse**. Siamo orgogliosi di questa stella Michelin, che è un riconoscimento ai piatti delle nostre valli e al lavoro della mia famiglia".

Alle porte del capoluogo opera da anni una fiorente industria dei marron glacé

In ottobre, **a Cuneo, la Fiera del Marrone** attira, da decenni, molti visitatori, come la **Fiera del grano saraceno e della castagna bianca di Pamparato**, o la **Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo (dedicata alle lumache**, che contendono l'attenzione dei golosi alle "chiocciole" di Cherasco). Alle porte del capoluogo opera da anni una fiorente industria dei *marrons glacé*, che li esporta in tutto il mondo (anche se ormai usa i marroni della Val Susa e quelli toscani, perché i cuneesi sono stati falcidiati da un fungo patogeno), mentre **il castelmagno d'alpeggio** della Val Grana è ora protetto dalle troppe imitazioni - per fortuna - grazie a un Presidio Slow Food (il referente dei pochi produttori è **Giorgio Amedeo**: *giorgioamedeo@hotmail.com*). E sono

Foto ATL

fioriti, recentemente, **molti birrifici artigianali**, con i mastri birrai che producono **birre con abbinamenti nuovi, come le castagne o le erbe locali**.

La valle degli acciugai ha le sue radici negli antichi commerci del sale

Nelle valli alpine cuneesi si custodiscono tradizioni antiche, ora riscoperte da frotte di golosi erranti. Tra queste, c'è la valle degli acciugai, **la Valle Maria**, che affonda le sue radici negli antichi commerci del sale, avviati per raggirare le gabelle. Gli *anciuè*, i venditori ambulanti di acciughe sotto sale, diedero il via a un'attività fiorente e proprio grazie a quei traffici semi-clandestini nacque la *bagna càuda,* recentemente festeggiata da tavole di volenterosi commensali pronti a subirne le conseguenze sui fiati pesanti, con il "**Bagna Cauda Day**", celebrato in due week end a fine novembre e ai primi di dicembre (c'è pure un sito *www.bagnacaudaday.it*).

Fabio Ingallinera

Foto ATL

In Valle Gesso si celebrano le patate di Entracque e le **"trote della Regina"** (dedicate a **Elena di Savoia**, che pare fosse un'appassionata pescatrice da queste parti). **Le cipolle ripiene e le *raviole* alla Vernantina** (a forma tonda, con farcia di magro: patate, porri e una manciata di bietole) sono invece tipiche della Valle Vermenagna. Le Valli Pesio e Colla si affidano ai marroni, alla fragola (sagra a Peveragno, in giugno) e al fagiolo Cuneo Igp, oltre alle patate della Bisalta. **Per l'agnello sambucano** - altro pregiatissimo e famoso prodotto destinato alle mense pasquali, da una razza autoctona - bisogna spingersi **in Valle Stura**, mentre una Confraternita difende l'onore del formaggio raschera, nelle Valli monregalesi: ogni anno a Frabosa Soprana, il giorno di Ferragosto, i Cavalieri degustano e comparano, per verificare la rispondenza al rigido disciplinare.

Marroni e castagne diventano anche ingredienti per piatti salati

Così i marroni e le castagne diventano anche ingredienti per piatti salati, come dimostra la ricetta sotto riportata, curata dalla chef **Daniela Marchisio**, dell'"Osteria Senza Fretta" di Cuneo, con la **polentina di mais e castagne** o anche i sorprendenti e delicati **gnocchi ai marroni** della chef **Barbara Sciacca**, del Pastificio Baltuzzi di Torino: realizzati con purè di marroni e non con la farina di castagne.

Commenta **Giorgio Chiesa**, titolare dell'Hotel Lovera di Cuneo e Presidente degli Albergatori della provincia: "Con queste iniziative abbiamo presentato piatti elaborati in modo creativo, basati su prodotti genuini delle nostre montagne. **È un ritorno alla cucina tradizionale, ambasciatrice di un territorio splendido e poco conosciuto**, perché tutti ricordano le Langhe, ma pochi si spingono nelle valli del Cuneese. Per fortuna abbiamo avuto una buona stagione turistica, nell'estate, con un calo soltanto del 20% rispetto al 2019. Con la stagione invernale confidiamo di avere un aumento delle presenze: purtroppo dobbiamo convivere con l'incertezza causata dalla pandemia, ma i francesi e i monegaschi ci seguono da sempre. Dobbiamo essere ottimisti, in questi momenti".

Gigi Padovani

Polentina di mais e castagne gratinata al lardo artigianale, fonduta di toma Piemonte biologica e cavolo nero croccante

Ingredienti: per la polenta: 200 g di farina di castagne, 200 g di farina di mais integrale per polenta (possibilmente di varietà antiche come Pignulet e Ottofile), 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 900 ml di acqua, sale, 100 g di lardo alle erbe affettato non troppo sottile. Per la fonduta: 300 g di toma piemontese, 500 ml di panna fresca, 100 g di farina di riso, sale. Per il cavolo nero croccante: 200 g di cavolo nero, olio di semi di girasole per friggere.

Preparazione: setacciare la farina di castagne. Portare a ebolizzione l'acqua, salarla e aggiungere l'olio extravergine. Mescolare le due farine e versarle a pioggia nell'acqua bollente, girando sempre con una frusta finché tutta la farina sarà incorporata. Portare a cottura (per almeno un'ora) mescolando sempre affinché non attacchi. Una volta cotta, versare la polenta in una teglia rettangolare dai bordi medio-alti, a uno spessore di 2 cm. Far raffreddare. Nel frattempo, tagliare a cubetti la toma, metterla in una terrina e mescolarla con la farina di riso, in modo che ogni cubetto ne sia ricoperto. Versare i cubetti di toma in un pentolino adatto per la cottura a bagnomaria, togliendo la farina in eccesso. Coprire il formaggio e farlo sciogliere, mescolando. Togliere la fonduta dal fuoco e frullarla brevemente con un mixer a immersione. Eventualmente correggere con un pizzico di sale. Lavare il cavolo nero e tagliarlo a julienne non troppo fine. Scaldare l'olio di semi e friggere velocemente il cavolo. Scolarlo su carta assorbente, salarlo a piacere.
Per impiattare, tagliare la polenta fredda a lingotti e gratinarli in forno preriscaldato a 200 °C per 5 minuti. Coprire la polenta con la fetta di lardo e gratinarla ancora per 1-2 minuti. Tenere la fonduta in caldo a bagnomaria (se necessario frullarla ancora un momento per evitare che perda omogeneità) poi stenderla a specchio in un piatto fondo. Sfornare la polenta gratinata con il lardo e adagiarla sulla fonduta. Coprire con una manciata di cavolo nero croccante e servire subito.

Sagne con la ricotta
in onore di Sant'Antonio "Barone"

di Patrizio Giammarco
Accademico di Sulmona

A Scanno, il gustoso e saporito cibo fumante viene distribuito ai fedeli nel corso di una festa che dà l'avvio al Carnevale.

Ogni anno a Scanno, il 17 gennaio, si festeggia Sant'Antonio Abate o "Barone" (l'appellativo sembra derivi dal titolo nobiliare del proprietario della chiesa dove è custodita la statua del Santo). Un Santo molto caro e amato in questo pittoresco paese, una perla incastonata a 1.000 metri di altitudine nel Parco Nazionale d'Abruzzo, dove i monti si rispecchiano nelle splendide acque del lago. **Legata a questa festa c'è la tradizione della distribuzione delle "sagne con la ricotta"** che affonda le sue origini nel XIV secolo, al tempo dei Chierici Ospedalieri di S. Antonio Abate di Vienna che nel paese avevano un monastero fuori le mura: si interruppe nel 1700, quando i Chierici lasciarono Scanno, per essere poi ripresa nel 1850 allorché la famiglia **Di Rienzo** restaurò la chiesetta.

La cerimonia tradizionale è molto pittoresca

La tradizione, molto pittoresca sia nella cerimonia sia nello scenario in cui si svolge, **inizia il giorno precedente, il 16 gennaio**, verso l'imbrunire: dopo la celebrazione della santa messa, nella piazzetta antistante la chiesa, **si accende un falò chiamato in dialetto locale "Gloria"** intorno al quale vengono **offerti e consumati panini con la porchetta** donati da famiglie devote al Santo.
Il ricordo e il legame, ancora vivissimo nella popolazione, racconta che sin dalle prime ore del 17 gennaio, giorno dedicato al Santo, la famiglia Di Rienzo, che possedeva la maggior parte delle greggi svernanti in Puglia, dava disposizione di collocare, fuori il portone dell'aristocratico palazzo, **caldai di rame, ricolmi di fumanti sagne con la ricotta**: i cittadini e i devoti, dopo la messa, si avviavano, con il prete in testa al corteo, verso il palazzo per la benedizione del cibo e la recita di orazioni e formule tratte dal cantare **"*De lo beatissimo egregio Missere li baroni Sancto Antonio*"**, uno dei **più interessanti documenti dell'antica poesia volgare abruzzese**.

In un enorme caldaio vengono cotte, ancora oggi, le famose sagne

Ancora oggi la tradizione continua e sui carboni della sera precedente viene acceso un fuoco sul quale è posto un treppiede con un enorme caldaio nel quale vengono cotte le famose sagne: **fettuccine larghe un dito e tagliate a pezzi irregolari**, lunghe 4-5 cm, fatte da una sfoglia non troppo sottile **con farina e acqua** senza uova; si versano in acqua bollente e, a bollitura, **si aggiungono pezzi di ricotta salata, battuto di lardo e pepe**. Alla fine della celebrazione della messa, il gustoso e saporito cibo fumante è benedetto dal parroco Monsignor **Don Carmelo** e distribuito ai fedeli i quali, con i più disparati recipienti, si affrettano a ricevere almeno un mestolo da consumare per devozione a casa.
La cerimonia, anche per lo scenario in cui si svolge, è molto caratteristica e dà l'avvio al Carnevale. Infatti, un tempo, subito dopo la distribuzione delle sagne, il *Corriere del Carnevale,* cavalcando un recalcitrante somarello, annunziava per il paese, a suon di tromba, che erano aperti i festeggiamenti del periodo più pazzo dell'anno.

Il suino nero di Fagagna, *friulana fenice*

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Una bella e avvincente storia di recupero di una razza autoctona che solo negli ultimi anni è risorta a nuova vita.

Per chi ha iniziato a scoprire il mondo attraverso le tavole a fumetti o i *cartoons* proiettati nei week end *by* **Walt Disney** dagli anni Sessanta in poi, l'immagine iconica del simpatico maialino è sempre stata di un rosa paffuto che si conciliava poi con quanto si trovava a farcire il panino della merendina scolastica. Solo negli ultimi anni, eroici archeologi del gusto hanno iniziato un'opera di recupero delle **antiche razze nazionali che, salvo la cinta senese**, emergono dagli archivi della civiltà contadina **rigorosamente caratterizzate da una livrea nera**. Così il **piemontese di Cavour**, il **nero di Parma**, la **mora romagnola** sin giù alle isole, con il **nero dei Nebrodi** o il **maialino sardo**.

La vicenda emblematica del friulano nero

Una vicenda emblematica quella del **friulano nero di Fagagna**. Storie incrociate di sostituzione etnica protrattesi per oltre un secolo e mezzo che solo negli ultimi anni lo hanno visto risorgere a nuova vita, quasi una sorta di **friulana fenice**. E pensare che, attorno alla metà del 1800, **Pacifico Valussi**, giornalista e parlamentare del Regno, aveva definito la **piccola Fagagna** (qualche migliaio di anime) la **porcopoli delle terre furlane**. Era un tempo in cui l'allevamento del maiale non era così scontato. È vero che si trattava di "… un maiale che assomigliava più a un cinghiale", non solo come caratteristiche fisiche, ma anche per una **spiccata attitudine a pascolare in libertà** nella fascia collinare. In pianura la produzione delle granaglie, oltre a sfamare di polenta gli autoctoni, era indispensabile per le stalle bovine (latte e formaggi) e gli ovicoli (uova). Potevano permettersi il lusso dei ritagli suini i mugnai (parte dei loro introiti derivava infatti da uno scambio merce di quanto andavano a macinare), così come ospedali, comunità religiose, caserme, dove gli avanzi delle mense erano fonte di nutrimento a scalare, nei porcili di scorta. Tra **Fagagna** e **San Daniele** si stabilì una virtuosa sinergia. Le prime cosce salate, ossia i prosciutti, nacquero quale scambio tra gli **allevatori fagagnesi** e i **norcini di San Daniele**, i cui budelli servivano a conservare i preziosi salami. Vuoi l'alimentazione naturale, vuoi la genetica grufolante o il microclima, i prosciutti di San Daniele cominciarono presto a imporsi, tanto che uno dei migliori cronisti del primo Novecento, **Paolo Monelli**, così trasmise ai suoi lettori questa scoperta, fatta al tempo di guerra come ufficiale. "A cosa si deve il nitore di neve (si riferiva alla componente grassa), il rosso di gerani (la parte muscolare) di questa golosa creatura?". Gli fece eco un altro *testimonial* di razza, **Arturo Marescalchi**, senatore del Regno "… di una fragranza inimitabile e dal gusto più unico che raro". Tuttavia, entrambi, non sapevano quali scenari si celassero dietro le quinte di porcopoli e dintorni.

I tentativi di rinvigorire la razza con animali inglesi

Una storia ricostruita con perizia decenni dopo da **Elia Tomai**, Sindaco di Fagagna. Nel 1873, **Gabriele Pecile**, Sindaco di Udine e Senatore, decise che bisognava cambiare passo. Innamorato della modernità a trazione britannica, decise di rinvigorire la razza nera friulana con i più palestrati **Berkshire** di sua Maestà. Di stazza doppia rispetto agli autoctoni, crescevano molto più in fretta e raggiungevano la maturità molto prima dei due anni richiesti in terra furlana. Fu così che arrivò "Ferito", un giovane verro che, nell'attraversare la Manica, rischiò di perdere le zampe per i rovesci che si ebbero nelle stive del mercantile

impegnato a solcare le acque in burrasca. Ferito fece il suo dovere di montatore seriale, ma vi era molta diffidenza attorno a lui tanto che vi fu, tra gli allevatori, chi sparse la voce che non solo era guercio, ma pure affetto da sifilide. Iniziò così una resistenza alla colonizzazione suina che proveniva via mare (dal Nord), come fece il professor **Tito Zambello**, nel 1904, sul **Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana**. "Con il meticciamento si rischia di far scomparire quel nostro pregiato maiale nero e con esso la distinzione delle sue carni". Una risposta a colpi di verri manco fossero emuli dei più umani **John Holmes** arrivati dopo. Pecile cambiò strategia e si fece ambasciatore degli **Yorkshire** germanici, dalla carne più soda e meno grassa. Pur animato dalle migliori intenzioni (reduce anche dai successi nel miglioramento dell'allevamento bovino), non aveva tenuto conto di un particolare. **Nei Paesi del Nord, i maiali più resistenti erano quelli con forti corazze adipose**, non necessarie nel più mite clima nazionale. Il che **influiva anche sulla qualità del prodotto finale**. Se non conservate in maniera adeguata, le carni erano più soggette all'irrancidimento e, quindi, alla caduta di qualità. Erano questi i presupposti su cui diede battaglia, a partire dal 1912, la **Società Veterinaria Friulana**. "I raffinatissimi meticci inglesi non danno prodotti di pari qualità. Ne segue una progenie dalle minori resistenze immunitarie, più esposti alle malattie e meno fecondi". Era necessario, quindi, "abbandonare tanta anglomania per consolidare la fama del nostro mercato dei prosciutti, tanto che sarebbe un grave errore e imperdonabile incoscienza lasciar perdere così la nostra valida razza".

Il percorso per recuperare l'originale ceppo friulano

Su queste basi vi furono i primi tentativi di individuare una mappa genetica che aiutasse a recuperare l'originale ceppo friulano prima delle infiltrazioni dei Ferito e i degni compari di monta. Purtroppo la Grande Guerra sconvolse piani e strategie, cui si aggiunsero le razzie di guerra tra stalle e porcili, una siccità che portò al rincaro delle granaglie e la diffusione di una epidemia virale, il malrossino, che compromise ulteriormente allevamento e produzione. Fu quindi un ventennio altalenante, tra recupero della tipicità locale e introduzione di nuove razze, quali, per esempio, il **Large black. Nel secondo dopoguerra il nero di Fagagna** (arrivato oramai alla soglia del 10% della popolazione suina) **trovò due alleati** nell'ispettore provinciale **Giuseppe Colle** e il castrino **Cornelio Sopracolle. Fu un decennio di riscossa**. Sopracolle conosceva palmo a palmo i principali allevamenti della regione. Sua l'idea di creare **un libro genealogico con i migliori esemplari** che rispondevano alle caratteristiche morfologiche della nera friulana. Vello ispido, di colore scuro, con setole scarse. Orecchie larghe e pendenti in avanti. Muso a forma allungata, tipico del maiale pascolatore. Pezzatura massima di centoventi chili. Un altro **Pecile**, **Aldo**, Sindaco di Fagagna, avviò una mostra provinciale con i migliori esemplari e, grazie alla collaborazione del veterinario **Titta Gaspardis**, venne selezionata una specie che colmava l'anello debole, ossia cosce lunghe, poco "palestrate", in omaggio alla crescente richiesta di prosciutti di San Daniele. I risultati non tardarono ad arrivare tanto che un nero friulano vinse il **primo premio assoluto**, nel 1955, alla **Mostra nazionale di Reggio Emilia**. Sembrava che la via del recupero identitario stesse raggiungendo l'ambito traguardo. Nel 1961, Giuseppe Colle e Cornelio Sopracolle dettero avvio al **Consorzio Produttori del Prosciutto San Daniele** "Allo scopo di tutelare allevamento e selezione del Nero Friulano" e poi, nel 1962, il Comune di Fagagna decise di **assegnare premi in denaro per incentivare l'allevamento della razza autoctona**. Erano gli anni del *boom* economico che procedeva con accelerazione progressiva tanto che, un po' alla volta, sparirono gli allevamenti domestici (i più resistenti alla tradizione) sostituiti da quelli intensivi. Vi fu chi, nelle opportune sedi, iniziò a sostenere che la qualità dei prosciutti locali "Non dipendeva tanto dalla sapidità delle carni del suino nero, ma dalla qualità dell'aria più che da quella della carne". Il vento sessantottino era alle porte.

La tenacia ha vinto: basta gustare sapidità e profumi dell'ossocollo

Nel 1968, a Fagagna, il Consorzio Produttori del Prosciutto cambia strategia. L'obiettivo non è più tutelare la razza, ma "Gestire al meglio un ciclo completo che porti a preparazione e stagionatura dei prosciutti". La mazzata finale nel 1974, quando la provincia di Udine stabilisce criteri di valorizzazione del numero di scrofe di allevamento con preferenza per quelle certificate **Large White** e **Landrace**. **Leggenda vuole che l'ultimo esemplare scomparve sotto le macerie del terremoto**, nel 1976.
Sembrava la fine di una bella storia, ma **la nera risorse come friulana fenice** grazie all'Indiana Jones suino, alias il Sindaco di Fagagna nonché agronomo **Gian Luigi D'Orlandi**. Grazie a una rete di informatori con la licenza di commercianti di tartufi, scoprì alcuni esemplari che i traffici di un tempo avevano portato a grufolare sui pascoli tra Serbia e Croazia. Nel 2005, tre esemplari tornarono ai luoghi che li avevano visti vivere tranquilli, nei secoli. D'Orlandi e la sua squadra, in collaborazione con l'**Università di Udine**, stanno ricreando l'etnia della **Nera Friulana**, in patria, e **la differenza si sente**: basta gustare la sapidità e i profumi **dell'ossocollo** curato con passione norcina dalla **famiglia Molinaro**, della vicina **Ragogna**. Ma, da qui, ci sono tutte le premesse per raccontare altre storie.

La varietà dei frutti pontremolesi
nei "Giornali di viaggio" di Giorgio Gallesio

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

Facendosi largo tra i pregiudizi consolidati dell'epoca, lo scienziato naturalista anticipa i principî moderni della stabilità del genotipo e della mutabilità del fenotipo.

Giorgio Gallesio, a 250 anni dalla nascita, continua a sorprenderci per l'eccezionale figura di studioso della natura, di geniale precursore della genetica applicata e d'insigne pomologo (dal latino *pomum*, "frutto"). Nato nel 1772 a Finalborgo, in provincia di Savona, muore nel 1839 a Firenze, dove è sepolto nel chiostro della Basilica di Santa Croce. Avviato alla carriera in magistratura, raccoglie successi, prima, al servizio dell'antica Repubblica di Genova, poi del dipartimento napoleonico della Liguria, per il quale ricopre incarichi di prestigio e, infine, del regno sabaudo dove si distingue per le sue capacità amministrative. Al termine della sua carriera, ottiene importanti onorificenze, fra cui il titolo di conte. Tuttavia, **i riconoscimenti più grandi Gallesio li consegue come scienziato naturalista**. Gli studi nel campo della genetica e della tassonomia applicata al settore agricolo sono apprezzati dallo stesso **Darwin** e vengono ritenuti antesignani del lavoro di **Mendel**.
Il 24 gennaio 1811, Gallesio è nominato sottoprefetto di Savona, capoluogo del Dipartimento di Montenotte, dove si occupa della costruzione delle strade di Stella, Albissola e Sassello e si fa promotore della realizzazione della strada di Calizzano, essenziale per assicurare i collegamenti tra Finale e il Piemonte. Con la stessa carica di sottoprefetto, proprio per le sue competenze stradali, nel 1813 viene trasferito a Pontremoli, nel Dipartimento degli Appennini, dove soggiorna per più di un anno per valutare la situazione della via della Cisa. Voluta da **Napoleone** nel 1808, i lavori dell'importante via di comunicazione proseguono fino al 1813, per fermarsi dopo la ritirata disastrosa dalla Russia e la sconfitta di Lipsia.

A Pontremoli, svolge un'attenta indagine sull'agricoltura lunigianese

La permanenza di Gallesio a Pontremoli termina nel marzo del 1814, quando la cittadina lunigianese cade in mano degli Inglesi e inizia il crollo dell'impero napoleonico.
In quel periodo, all'attività amministrativa Gallesio alterna una attenta indagine sull'agricoltura lunigianese, **in particolare sugli alberi da frutto**. Il risultato di queste ricerche è contenuto in un diario intitolato *Soggiorno a Pontremoli* (1813-1814), in cui elenca la varietà dei frutti non solo della realtà pontremolese, ma anche del Sarzanese e della costa apuana. Scrive Gallesio: **"Il Pontremolese è un paese molto abbondante di frutti**. Il suo clima, reso dolce dall'aria marina che vi entra lungo la valle della Magra e ga-

rantito dai freddi del Nord dalle alte montagne dell'Appennino, si presta a tutti i prodotti dei paesi marini. La sua posizione, però, internata in fondo a una valle di dodici miglia in linea retta, circondata da due fiumi e da alte montagne, riunita alle piogge frequenti che vi sono determinate dalle montagne medesime, rende il suo clima più freddo e più umido di quello dei paesi marini; quindi vi si osserva una certa differenza nella qualità dei suoi prodotti che rende interessante la storia agricola del suo territorio. […] Bisogna però osservare che **quelli che sono più naturali al clima marino vi sono meno belli e meno prosperosi** e che, al contrario, **vi vengono bellissimi quelli che sono propri ai climi più freddi**. Quindi l'ulivo vi è in uno stato di mediocrità, mentre i castagni e il grano vi vengono bellissimi. **La vigna vi è pure prosperosissima** e forse vi rivaleggia coi climi più dolci, ma i frutti vi sono abbondanti e squisiti".

La descrizione dei singoli frutti inizia con le varietà dei fichi

L'attenta descrizione dei singoli frutti inizia con le varietà dei fichi che sono "Così adattate al suo clima che vi si crederebbero indigene". Il primo fico a maturare è il **castellanello**, "piccolo e di gusto amarognolo"; il secondo è il **mattaro**, la cui polpa è "estremamente gentile"; poi il **bezoso**, "bianco nell'interiore e assai gustoso". Il **dotato** appare "grosso, verdastro, oblongo, a pelle dura e carne bianca, grassa e dolce"; il **natalino** è un fico mediocre, "picolo, oblongo, bianco al difuori e biancorosiccio al didentro"; il **cortesano** è ancora più piccolo, "biancastro al difuori, rosso-vivo al didentro, dolce e dilicato". Il **prusciotto** è "un fico mediocrissimo", come mediocri sono il **rubicone**, il **fico d'oro**, il **papale** e il **naturevole**. Il **brusciotto nero** è "squisito quando matura", mentre il **brusciotto gentile** "non vi matura quasi mai". Il **grassello** è "un fico assai gentile e pieno di polpa gustosa"; il **Santa Lucia è "uno dei migliori fra i fichi del Pontremolese"**, mentre il **monaco** è "l'ultimo". Infine il **fico borsa di miele**, "conosciuto anche come Fico Gesuita", chiude una polpa abbondante piena di miele.

L'analisi di maggior interesse riguarda la vite

Il diario continua con la descrizione delle ciliegie, delle prugne ("ve ne è un'infinità di varietà"), delle pere, delle mele, dei persici, degli agrumi e dell'olivo. L'analisi di maggior interesse riguarda la vite e le sue varietà. I primi riferimenti storici sono relativi al **particolare vitigno endemico Barbarossa**, che a quel tempo viene così chiamato anche a Santo Stefano e Caprigliola in val di Magra e a Massa. "Una delle migliori fra le uve nere è il Barzemino" che fa un vino molto buono, ma senza gran forza. Il vino del Morone della Pieve è "assai vigoroso ma vuole essere misto all'uva bianca perché solo resta troppo denso"; mentre il Morone di Pontremoli "fa il vino più dolce e meno vigoroso". Il Marinello produce "un vino eccellente mischiato collo Schiavo, che fa un vino sommamente vigoroso". Il Carano Moscatello, situato in terreno secco, "prende un aroma che dà del bouquet al vino". **Fra le uve bianche una che dà più forza al vino è la Verdarella**. La Bernardesca rende "un vino dolce e vigoroso, ma grosso e che stenta a chiarirsi"; la Durella fa un vino gentile e la Pizzamosche serve per dare un bouquet. La Pollera produce vino

forte ma denso, mentre il vino della Braciòla è meno forte.

Le sue ricerche sono alla base del capolavoro "Pomona italiana"

Queste ricerche sono alla base del capolavoro ***Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi*, monumentale pubblicazione frutto di un'impresa editoriale senza precedenti per il nostro Paese**. La stampa di quest'opera, iniziata nel 1817 presso la tipografia di **Niccolò Capurro** di Pisa, prosegue fino al 1839, quando viene interrotta per la morte dell'autore. **Nelle quarantuno dispense si susseguono centocinquantasei articoli pomologici**, a loro volta formati da una tavola incisa su rame "a mezzo tinto" e colorata a mano. **Le tavole della *Pomona*, oltre che per l'alto valore artistico, mostrano una ricercatezza dei particolari con un rigore scientifico straordinario**.

Facendosi largo tra i pregiudizi consolidati, Gallesio stabilisce che **la forma dei vegetali dipende** dall'operare simultaneo di due principi: quello della **stabilità**, che determina l'immutabilità dei caratteri intrinseci degli individui di ogni varietà, e quello della **variabilità** che consente allo stesso individuo di modellarsi, assumendo forme diverse, al mutare delle condizioni climatiche e di coltura. **Il più lucido precorrimento dei principî moderni della stabilità del genotipo e della mutabilità del fenotipo**.

La robiola di Roccaverano

di Elisabetta Cocito
Accademica di Torino

Morbida e cremosa se fresca, leggermente piccante se stagionata, è un formaggio antico e vivo, con i sentori delle diverse erbe e fiori del pascolo.

In nove paesi alessandrini della Valle Bormida e della Valle Ebro e in dieci paesi della Langa astigiana, si produce un formaggio squisito e dalle caratteristiche uniche: la robiola di Roccaverano che **per molti anni è stato l'unico caprino italiano a potersi fregiare della Dop**. Questa piccola robiola, oggi partita alla conquista del mondo, ha alle sue spalle una storia millenaria; pare infatti che, già nota ai tempi dei Celti, debba **il suo nome ai Romani**, antichi abitanti della zona, che **la chiamarono *rubeola*** (da *ruber,* rosso), a indicare **il colore assunto dalla sua crosta a fine stagionatura**. La storia tramanda anche che un gruppo di soldati francesi, accampati in zona nel 1779, abbia pasteggiato con soddisfazione a robiole e vini locali. Un documento scritto dal sacerdote **Pistone** nel 1899, e depositato presso la Parrocchiale di Roccaverano, informa che all'epoca si tenevano in questo paese cinque fiere che contribuirono alla diffusione e alla notorietà della robiola che era, allora, addirittura esportata in Francia.

Un autorevole elogio delle robiole arriva da Pantaleone da Confienza

Un autorevole elogio delle robiole arriva anche da **Pantaleone da Confienza**, medico e ambasciatore dei Savoia. Un cacio, quindi, dalle radici antiche tramandate dalla storia. Quando nel 1477 consegna alle stampe il suo trattato sui formaggi *Summa Lacticinorum* è anziano e **il testo riflette le sue vaste conoscenze** sul tema maturate sui testi scientifici classici medievali **ma, soprattutto, la sua esperienza sul campo** accumulata negli anni. Gli incarichi diplomatici che lo hanno portato a viaggiare in Nord Italia e in parte dell'Europa e la sua professione di medico unitamente a uno spiccato interesse verso il mondo dei formaggi, hanno reso, infatti, **la sua opera fondamentale per la conoscenza dei caci**, delle loro zone di origine e dei metodi di produzione e lavorazione. Pantaleone affronta il tema **paragonando la vita dei formaggi a quella umana**: entrambe passano attraverso le fasi dell'età, dalla nascita alla morte, ognuna con cicli vitali diversi. L'autore parla, tra gli altri, delle robiole "Piccole, di una libbra o poco più, rotonde,

pulite in superficie e lucide se di buona qualità. Sono formaggi abbastanza pregiati…".
È in queste ultime affermazioni che possiamo ritrovare le caratteristiche della robiola di Roccaverano: **formaggio antico e vivo** che, con "l'avanzare dell'età", (la stagionatura) muta consistenza e sapore senza, però, mai perdere la sua bontà e la sua gradevolezza al palato.

Quattordici produttori si sono riuniti in un Consorzio, attivo da quaranta anni

Quattordici produttori si sono riuniti in un Consorzio, attivo da quaranta anni, **per tutelarne l'originalità**. Il formaggio può fregiarsi della denominazione perché **risponde a precisi requisiti**: basti sapere che **da marzo a novembre il bestiame viene alimentato solamente al pascolo**, mentre nei mesi invernali i mangimi e i foraggi provengono dal territorio di produzione almeno per l'80%. È un formaggio a latte crudo che **nella formula "classica" originale**, tramandata dalla tradizione e prediletta dai puristi, è **prodotto con solo latte di capra**; dal 2010 è consentito l'utilizzo di una quantità minima del 50% di latte caprino e massima di ovino o vaccino dell'altro 50%. Il latte, rigorosamente di produzione locale, proviene da due mungiture giornaliere, addizionate poi con caglio liquido e lasciato coagulare per 8-36 ore. Pur utilizzando le medesime tecniche di produzione ogni robiola è diversa dall'altra nei profumi e nei sapori.
La robiola di Roccaverano nasce in un territorio difficile, perlopiù boschivo e in parte selvaggio; la produzione a latte crudo le consente di **evocare i sentori delle diverse erbe e fiori** presenti nelle aree dove le bestie hanno pascolato. Ai confini con la Liguria, i boschi di castagne, i declivi punteggiati di timo, rosmarino e ginestra conferiscono alle robiole i loro profumi, così come le aree più impervie e boschive rilasciano sentori più severi. Gustare le diverse robiole con attenzione potrebbe al limite consentire di costruire una mappa dei vari "cru" territoriali. Come diceva **Italo Calvino** "Dietro ogni formaggio c'è un pascolo di diverso verde e di diverso cielo".

La robiola di Roccaverano fresca è morbida e cremosa, con un sapore leggermente acido di yogurt e di erba con sentori di nocciola; **quella stagionata** ha la pasta più compatta, una buccia più spessa ed **è leggermente piccante**. I puristi prediligono consumarla da sola, ma la sua versatilità si presta ad accostamenti a volte anche audaci. Oltre alle classiche confetture, mieli, gelatine o composte, la versione più stagionata non sfigura in un insolito matrimonio con il Vermuth o il Wisky torbato. Può anche essere **prezioso ingrediente di molte ricette di cucina dolci e salate** grazie alla sua cremosità e alla sua delicatezza. È ottimo complemento di ripieni per verdure, torte salate e crea un amalgama goloso e ricco con la pasta al forno, i risotti e le patate. Da provare nelle crostate e nei budini; gustosa nella sua semplicità la mousse ai frutti di bosco.

In giugno, a Roccaverano, la Fiera Carrettesca, nata per celebrare la robiola

Da ormai venti anni l'ultima domenica di giugno si tiene a Roccaverano la Fiera Carrettesca, nata per celebrare la robiola, dove i **diversi artigiani ne mostrano la lavorazione e la propongono in degustazione**, accompagnata da pane cotto a legna e da un bicchiere di vino locale, secondo le più antiche tradizioni. Lo scopo è quello di promuovere oltre al pregiato formaggio anche il territorio, con le sue bellezze naturalistiche e architettoniche, ben consapevoli che cucina, prodotti tipici e bellezze naturali e storiche fanno ormai parte di un unico sistema attrattivo che complessivamente costituisce un patrimonio culturale. A riprova di ciò, va ricordato per inciso che Roccaverano è gemellato con Banon, paese dell'alta Provenza che dà il nome al *banon*, un formaggio di latte di capra a pasta molle prodotto sulle montagne del Lure, anche questo festeggiato ogni anno la terza domenica di maggio con un forte richiamo turistico.
Due formaggette tonde, delicate e di non ampia produzione come quelle di Roccaverano e Banon riescono a richiamare l'attenzione di un pubblico attento alla tradizione e alla qualità che può appagare non solo il palato ma anche l'animo e la vista ammirando paesaggi bellissimi.
A tutela e promozione proprio dell'aspetto culturale **è stata fondata nel 2019, per iniziativa del Comune e della Pro Loco, la *Scuola della Roccaverano***: un luogo dove acquistare il formaggio ma, soprattutto, **un centro culturale dove vengono organizzate le visite presso i produttori** che possono così raccontare la loro storia, il loro presente e i progetti futuri.
L'ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio) **ha recentemente nominato Roccaverano "Città del Formaggio 2022"** come simbolo della produzione nazionale di formaggi: un ulteriore riconoscimento a suggello di un fecondo e felice percorso iniziato tanto tempo fa.

Riscoperta di un'alimentazione *sostenibile attraverso il dialetto*

di Giuseppe Fatati
Accademico di Terni

Le poesie dialettali raccontano ricette dimenticate dimostrando il senso di appartenenza di una comunità.

Il razionale di un'alimentazione sostenibile è ben conosciuto, ma diversi sono gli strumenti per metterlo in pratica. L'antropologia considera l'alimentazione il tratto distintivo di una cultura che apre un ventaglio di sentieri che conducono all'ecologia, alla tecnica, alla vita familiare e alla religione. Per **Salvador Dalì** la paranoia che porta alla genialità deve passare attraverso le proprie radici più forti, ossia la lingua e la cucina. In una storia complessa com'è quella della cucina italiana, è innegabile l'esistenza di **ricette regionali che si identificano con gruppi di popolazioni e ne sono carattere distintivo**. Le varie regioni hanno conservato una straordinaria ricchezza e diversità di cibi e vini, strettamente legate al territorio. **William Black** definisce tale realtà un patrimonio culturale dovuto a un meraviglioso attaccamento a tutto ciò che è contrario all'appiattimento del mondo industriale che nega il potere del gusto. Se fino agli anni Ottanta del secolo scorso il provincialismo e il campanilismo sembravano essere i mali di un Paese che faticava a trovare un'identità nazionale, oggi ci ritroviamo a non avere un'anima loco-regionale condivisa.

Cascata delle Marmore

È proprio l'identità la vera vittima della globalizzazione

È proprio l'identità la vera vittima della globalizzazione. Ciò è ancora più vero per **una città come Terni che in meno di due secoli si è trovata di fronte a sconvolgimenti ripetuti del tessuto cittadino** tanto da venir considerata solamente una città operaia, in decadenza e priva di storia. In realtà l'area su cui incide è stata sede di insediamenti stabili già dall'Età del Bronzo e, nel 672 a.C., vi sorgerà un vero centro protourbano.
Fin dal Medioevo, Terni è città a elevato tasso di sviluppo industriale, con decine di mulini ad acqua, ma è **sul finire del 1800 che subisce una imponente rivoluzione industriale, culturale e ambientale. La nascita dell'acciaieria** provoca lo sviluppo di tante iniziative di carattere produttivo e commerciale. La modernizzazione forzata innesca un evento dinamico di passaggio da equilibri propri di una società rurale, che per un verso si arrocca e per l'altro conseguentemente s'incrina, a quelli nuovi creati dall'industria. Il rapporto tra economia e ambiente muta per le crescenti dimensioni degli stabilimenti e per quanto prodotto: **il fiume Nera viene inquinato, la Cascata delle Marmore è impoverita dalle derivazioni idroelettriche** e **Villa Graziani**, meta ricercata lungo l'itinerario del

Grand Tour (vi soggiornò anche **Byron**), **è stravolta da polveri chimiche**. Il 14 marzo 1929, un Decreto ministeriale consente la costruzione di uno sbarramento che impedisce al fiume Velino di precipitare dal monte per unirsi al Nera. Da quel momento la Cascata delle Marmore resta muta e diviene grido spento nella luce.

La cultura della città si chiude all'interno di un dialetto estremizzato

In questo periodo di cambiamenti epocali, la cultura della città si chiude a riccio all'interno di un dialetto estremizzato e duro utilizzato anche da chi ben conosce la lingua italiana. Sintomatica è l'esistenza di **un gruppo importante di poeti che trova coesione intorno all'anima dialettale**. È di quegli anni la pubblicazione di un periodico satirico dialettale "Sborbottu", che ha come motto una serie di versi dai quali traspare lo spirito di **Furio Miselli** (1867-1949), che amava qualificarsi come tradizionalista, passatista, idealista. **Attraverso il vernacolo viene posta in essere una sorta di resistenza culturale** e i poeti dialettali possono essere considerati cantori e memoria del passato e interpreti delle preoccupazioni per le ineluttabili innovazioni. **Uno dei temi ricorrenti di questa resistenza è la salvaguardia delle tradizioni culinarie**, espressione fenotipica di appartenenza. Un esempio su tutti: **Nicola Antonelli** (1859-1941), professore di lettere, bibliotecario dell'Angelica di Roma, traduttore delle *Elegie* di **Sesto Properzio**, deputato, scrive una composizione in dialetto dal titolo *Specialità gastronomiche*. **Nella lirica vi è un abbinamento preciso tra ricorrenze, festività religiose e cucina**. Solo per le ciriole ternane fa un'eccezione, specificando che possono essere consumate tutto l'anno ma devono essere al dente e ben condite.

Specialità gastronomiche in dialetto

Se 'ngumingiaa a San Paolu,
co' la pizza,
lu luniddì de Pasqua;
sciampagnata
lu martiddì a Papignu; la canizza
siguitaa miccurdì, co la frittata
sciuriu e salame;
e ppe' 'sciacqà la bocca,
se firnia a Collescipuli
o a la Rocca.

Pampepatu a Natale:
tuttu l'annu
ben accunnita e tosta,
la ciriola te jea ggìu liscia
senza dannu;
li facioli coll'oju llà la mola,
le palomme 'n zarmì
quann'è lu passu,
e lu 'ntòccu, che ffa
da contrabbassu.

(da Specialità gastronomiche
di Nicola Antonelli)

Con il vernacolo prende forma una contrapposizione attiva alle trasformazioni

Con il vernacolo prende forma una contrapposizione attiva alle trasformazioni che la nascita della grande industria impone, **farcita di quella malinconia che è propria di chi è ben conscio di combattere una battaglia persa**. Nel 1943, Terni subisce centootto bombardamenti da parte degli Alleati e per gran parte è rasa al suolo. Nel periodo della ricostruzione, viene **riscoperto il "Cantamaggio", manifestazione simbolo di rinascita**, caratterizzata da una sfilata di carri allegorici accompagnata da antichi e nuovi stornelli in dialetto che spesso hanno come soggetto la cucina e la convivialità. Attualmente, la città sta vivendo la seconda rivoluzione dell'era post-industriale avvicinandosi, di nuovo, alla lingua locale grazie anche a un gruppo musicale che nasce nell'estate del 1995, *Gli Altoforno*, che, cantando **in dialetto ternano, hanno coniato il termine *Ternitudine***. Esso è considerato **una filosofia di vita**, un atteggiamento mentale malinconico, quasi compiaciuto, legato **all'insoddisfazione per il presente**.

Ho riportato queste notizie per dimostrare quanto il dialetto sia caratteristica identitaria. Seguendo tale ragionamento, se vogliamo che la cucina tradizionale, possibilmente a km 0, sia strumento di *health management*, possiamo **percorrere la via della riscoperta di piatti e ricette loco-regionali attraverso le poesie in vernacolo**. I piatti tipici sono utili perché propri di quel patrimonio culturale che si eredita al pari dei geni, rassicuranti perché conosciuti, non privativi e ora anche di moda. **Le poesie dialettali che raccontano ricette dimenticate** dimostrano come il senso di appartenenza a una società sia legato alle consuetudini alimentari al pari del dialetto. Ci ricordano varietà e stagionalità dei prodotti, abbinandoli alle festività, che sono alla base della cultura in cucina. Lo stile e le abitudini alimentari si modificano, si creolizzano e ritornano seguendo le situazioni di contesto. In un periodo di grande riscoperta di tutto ciò che è modernariato, ritrovare le ricette tradizionali rinforza l'identità regionale e impedisce quella spersonalizzazione del piatto che penalizza gusto e piacere.

Pantelleria, i suoi terrazzi,
i suoi giardini, i suoi vini

di Federica Rossi
Centro Studi "Franco Marenghi"

L'isola sassosa, vulcanica e ventosa è diventata un grande e produttivo giardino.

In alcuni territori fare agricoltura è difficile, impegnativo e quasi "estremo", ma quando ci si riesce i risultati sono altissimi, e ripagano di ogni sforzo.
L'agricoltura a Pantelleria non è solo produzione, ma anche fonte di bellezza e definizione di un paesaggio del tutto particolare, esempio vero di sostenibilità e capacità di adattamento a condizioni avverse. La posizione strategica al centro del Mediterraneo ha favorito, nei secoli, la colonizzazione di questa isola, sassosa, vulcanica e ventosa, trasformandola da sterile, luogo di "delirio e di espiazione" come affermavano **Ovidio** e **Seneca**, a "Paese fertile, simile a un grande giardino, una scena di incanto…" come affermato, per esempio, da **Andrew Bigelow** nel 1800. Come sia avvenuto tutto ciò è spiegabile con l'ingegno dell'uomo e con la naturale capacità di chi lavora la terra di inventare strategie di adattamento anche alle più difficili situazioni. In questo caso, **l'adattamento alla scarsità delle risorse e al clima ostile è stato perseguito in modo "non convenzionale"** e, riflettendoci, **in piena sintonia con i principi così attuali di recupero e utilizzo di ciò che esiste**, trasformando potenziali ostacoli in prodigiose risorse.

I terrazzamenti costruiti con le pietre vulcaniche agiscono come frangivento

L'80% della superficie dell'isola è coperto da terrazzamenti e pareti, costruite con le pietre vulcaniche che, lasciate in terra, avrebbero sottratto suolo prezioso alla coltivazione. L'aspetto sostanziale delle terrazze di Pantelleria va oltre la formazione e il mantenimento del terreno, ed è la loro capacità di agire come frangivento, **proteggendo le piante da danni meccanici**, riducendo la richiesta evapotraspirativa da parte dell'atmosfera e **limitando quindi il consumo di acqua delle colture che in esse vengono ospitate**. La velocità del vento viene estremamente ridotta, e aumenta l'umidità dell'aria che circonda **le piante, scelte tra specie a basso vigore, capperi e vite, e anche olivi in molti casi**. La chioma del cappero è naturalmente prostrata, mentre **la crescita di vite e olivo viene abilmente manipolata in modo da mantenerne basse le loro chiome** utilizzando conoscenze empiriche ma di solida base fisiologica. L'empirismo è quindi solo apparente, ma in realtà è basato su **una conoscenza profonda dei processi fisici e fisiologici di base**.
La potatura, che di solito tende a ringiovanire le piante eliminando il vecchio, in questi casi, invece, simula l'invecchiamento, riducendo il vigore e la conducibilità idrica. E nel caso dell'olivo, che reagirebbe negativamente a forti potature, si adottano tecniche di allevamento con rami orizzontali.

L'elemento più peculiare e caratteristico dell'isola è "u jardinu"

Tuttavia l'elemento più peculiare e caratteristico dell'isola è *u jardinu*, come **chiamato in dialetto locale il giardino pantesco**, di cui esistono numerosi esempi, più o meno ben mantenuti. **Questo muro tondo, creato con le stesse pietre scure usate nelle terrazze, racchiude un albero isolato**, di arancio, oppure di limone. In origine piantati in prossimità delle loro case da coltivatori emigrati sull'isola dalla vicina Sicilia che, isolati dalla loro terra madre, li avevano trasportati e piantati per disporre di una fonte di frutti e di vitamine, oltre che per mantenerne il simbolismo. Non potendo ridurre le dimensioni delle chiome, dato che la fisiologia degli agrumi non lo consente più di tanto, l'unica protezione possibile per queste piante preziose era fatta da un muro. L'idea è straordinariamente ricca di ingegno: **il microclima all'interno del giardino è completamente isolato dall'atmosfera circostante**. Il vento è inesistente qualunque siano le situazioni esterne, anche estreme, e ciò riduce moltissimo il consumo di acqua. **Il colore scuro delle pietre e la loro inerzia termica, inoltre, influenzano le dinamiche diurne e notturne del bilancio energetico**. Durante il giorno il sole scalda le pietre esterne, mentre quelle interne restano più fredde permettendo la condensa dell'umidità dell'aria ferma all'interno del muro. Di notte, al contrario, il calore accumulato durante il giorno dalle pietre esterne viene dissipato da quelle interne (che restano più calde di quelle esterne), riducendo l'escursione termica dentro il giardino.
Natura e uomo, quindi, si sono uniti a creare un connubio vincente, che ha reso l'isola luogo in cui il mare si coniuga con la bellezza del territorio, favorendo anche un turismo non solo balneare ma anche enogastronomico. E ora anche Parco Nazionale.

Rigidi disciplinari regolano la produzione del Pantelleria Moscato Doc

Addirittura **l'Unesco ha ammesso la vite ad alberello di Pantelleria nell'ambito del suo Patrimonio Immateriale**, riconoscendone il valore ambientale, sociale e produttivo. Per non parlare dei suoi vini ottenuti dallo **Zibibbo**, noto anche come Moscato di Alessandria, **la cultivar principe dell'isola**, ricchissima di proprietà organolettiche esaltate dall'alta insolazione e dalla maturazione tardiva.
Rigidi disciplinari regolano la produzione del **Pantelleria Moscato Doc e del Pantelleria Moscato Spumante Doc, prodotto esclusivamente in numerose e famose cantine dell'isola, dell'antico e profumato Passito** nelle sue diverse denominazioni. Le uve vengono fatte appassire sulla pianta o in graticci di pietra per esporle completamente al sole e alzarne la concentrazione zuccherina, il cui minimo è quantificato con rigore dai disciplinari di produzione.
Qualità, bellezza e sostenibilità caratterizzano questo territorio isolato che, sulla traccia di tradizioni multiculturali e *genius loci*, testimonia un concetto estremamente attuale di agricoltura *climate smart* resiliente e sostenibile, unita alla multifunzionalità derivante dai servizi ecosistemici che in essa si sviluppano.

Tuvara de arena: il tartufo sardo

di Alessandra Guigoni
Accademica di Cagliari

Si trova in primavera nei terreni alluvionali e sabbiosi intorno a Oristano.

Le fonti ottocentesche sarde sul *tuvara de arena*, ossia **il "tartufo della sabbia"**, sono numerose, mentre al giorno d'oggi è difficile reperirlo in loco, non essendo in vendita, ma solo **oggetto di raccolta sporadica da parte di alcuni appassionati**.
Di questo fungo ipogeo, del genere *Terfezia*, sono ghiottissimi tutto il Medio Oriente e il Nord Africa, dove in inglese si chiama *desert truffle* e si acquista nei mercati locali a prezzi interessanti. **Non è costoso come il tartufo** (genere *Tuber*) ma un kg può arrivare a costare facilmente 30-35 dollari. **In Israele da pochi anni hanno incominciato a coltivarlo**, e ciò renderà meno difficoltoso il reperimento, che è frutto di lunga ricerca nei terreni incolti tra febbraio e maggio.
Allo stato attuale, **la Sardegna è l'unica regione italiana a farne un buon uso alimentare**, sia pure limitato, poiché la *Terfezia* **cresce solo nei terreni sabbiosi di alcuni comuni limitrofi alla citta-**

Helianthemum

Caratteristico bastone utilizzato per la ricerca dei tartufi

Tuberi nella sabbia

dina di Oristano: Terralba *in primis*, e poi Marrubiu, S. Vero Milis, Palmas Arborea, le campagne di Oristano.
I raccoglitori sardi hanno una certa età e **il consumo, per ora, è solo domestico, limitato ai cultori del prodotto**. Avendolo assaggiato, posso dire che al palato assomiglia a un fungo, **ha un gusto delicato, e si accompagna bene con pastasciutte, carne e pesce; si cuoce come se fosse un tubero**, fritto o in umido, usato da solo o come contorno. **Ne esistono diverse qualità, tutte commestibili, la più comune delle quali è la *Terfezia leonis***.

Nel 1800, in Sardegna, costituiva una ghiottoneria

In Sardegna, sino a tutto l'Ottocento, costituiva una ghiottoneria, perciò lo troviamo in alcune fonti. La prima in ordine cronologico è la *Minuta del pranzo grande a Pula in onore della festività di Sant'Efisio (1844-1846)* dove la *Terfezia* è citata nel menu come "Tartufi d'arena entro i crostoni di pane". Questo documento d'archivio, pubblicato da **Mario Corda** nel 2005, è prezioso per scoprire l'alta cucina sarda del tempo: non scevra da contaminazioni culturali (come il risotto alla milanese, il budino inglese, il cappon di galera) ma anche di pietanze che oggi consideriamo, a ragione, identitarie, come la *Terfezia*, le famose arselle di Marceddì (Oristano), le impanate (*panadas*) d'anguille, il pesce a *scabeccio*.
Alberto Ferrero della Marmora lo cita nel suo *Itinerario dell'Isola di Sardegna* (1860) come una curiosità, avendolo consumato, stando alle sue parole, nei pressi di Oristano, appunto: "Prima di proseguire in direzione di Ploaghe, dove arriveremo per una strada di recente apertura, ci ritroveremo in una pianura sabbiosa poco coltivata, detta 'la Tola', dove vegetano […] poche querce. È in questo sabbione che si trova un tubero, una specie di tartufo detto in sardo *tuvara*. Benché come pietanza non sia sgradevole, non può essere paragonata ai tartufi di Francia o a quelli del Piemonte".
Nella *Relazione attorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia* (Roma, Tipografia Barbera, 1879) in un passo dedicato ai tartufi italiani si cita anche la *Terfezia* di Sardegna: "I tuberi, o *tuvara de arena*, come li chiamano in Sardegna, sono realmente dei funghi appartenenti al gruppo dei tartufi. Il professor Moris ne fa menzione nel suo *Stirpium sardoarum Elenchus*, e lo indica come mangereccio, e come crescente precisamente nelle sabbie d'Oristano".
Nel 1900, la prima *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (1931) si sofferma molto su questo "tartufo": "Come tipica produzione sarda è da segnalare la *tuvara dis* [sic] *arenas*, sorta di tartufo che vegeta sotto le sabbie marine, specialmente sul littorale di Oristano, e che non appartiene alla famiglia dei veri tartufi bianchi e neri della Penisola ma al genere 'Terfezia' (*Terfezia leonis*). Ha la forma globulare, il volume variante da una noce a una patata, la pelle ruvida e mascherata da uno straterello di sabbia che vi aderisce fortemente: la carne è di colore bianco-rossiccio, screziato, molle, di tenue colore quasi vinoso, di sapore neutro ma non sgradevole. Questa tuberacea ha ben poco di comune con i tartufi genuini, tuttavia è oggetto di largo consumo".

Alcuni appassionati oristanesi, in primavera, lo cercano con un caratteristico bastone

Dal Secondo dopoguerra, il consumo è andato costantemente scemando, sino quasi a scomparire ai giorni nostri. Oggi meno di una ventina di appassionati oristanesi, ogni primavera, cerca questo tartufo della sabbia con un caratteristico bastone, conficcando la punta nel terreno, dove grazie alla loro perizia, trovano il prezioso prodotto.
Un indizio importante è offerto dalla presenza di piante del genere *Helianthemum* con cui cresce in una sorta di simbiosi micorrizica. Allora il cercatore affonda delicatamente la punta metallica del bastone e, secondo la resistenza e il "suono" che produce conficcandosi nel terreno, intuisce se lì si cela il prezioso tubero.
Una volta raccolto, si pulisce bene il prodotto togliendo terriccio e granelli di sabbia con un panno umido, poi lavandolo velocemente sotto acqua corrente; una volta mondato, come si farebbe con una patata, si può cucinare. **Una ricetta facile e veloce consiste nel tagliarlo a fettine, farle rosolare in una padella con olio, aglio e prezzemolo, sfumare con Vernaccia di Oristano, aggiustare con sale e pepe**.

Cos'è un abbattitore
e come funziona

di Roberto Zottar
Delegato di Gorizia

Un macchinario molto in voga anche in ambito casalingo.

L'abbattitore è un macchinario dal nome forse inquietante in italiano (non che in tedesco lo sia di meno, *Schnellabkühlerschockfroster*) che **serve per abbassare velocemente la temperatura dei cibi**: una crema pasticciera o un brodo di carne che hanno appena spiccato il bollore possono essere portati brevissimamente a una temperatura di 3 °C (*abbattimento in positivo*) impedendo così la proliferazione di batteri che è molto attiva nell'intervallo tra i 70 °C e i 20 °C. **Questo shock termico blocca anche l'evaporazione dell'alimento, ne preserva la qualità**, la fragranza, i colori, i profumi, la consistenza e le proprietà organolettiche e **triplica la conservabilità in frigorifero**. Il principio di funzionamento dell'apparecchio è semplice, anche se si scontra con l'insegnamento di non mettere mai un cibo caldo in frigo, ma aspettare che si raffreddi. Il frigorifero di casa non è infatti progettato per raffreddare cibi caldi, ma per mantenere prodotti a temperature sotto i 10°. L'abbattitore è, invece, uno speciale frigorifero che serve proprio a portare un alimento, più o meno caldo, in tempi molto brevi a temperature positive basse o molto negative (-20°C /-40°C). Non sostituisce né il frigorifero né il freezer e lo si può definire piuttosto come **uno strumento che prepara il cibo per la conservazione in frigorifero e congelatore**.

All'interno ha temperature che permettono di raffreddare i cibi caldi, o di surgelarli

Esternamente sembra un comune freezer, mentre in realtà all'interno ha **temperature anche inferiori ai -45°C** che permettono di raffreddare i cibi caldi, o di surgelarli **in brevissimo tempo**. Potenti aeratori fanno circolare l'aria all'interno, impedendo così all'acqua di evaporare e di formare cristalli. **Un cibo** raffreddato o surgelato all'interno di un abbattitore **mantiene le caratteristiche fisiche iniziali**, cosa che rende perfetto questo strumento per i dolci di ogni tipo e anche per le verdure e il pesce.

Fino a poco tempo fa, erano utilizzati solo nelle cucine professionali, ma **negli ultimi anni sono apparsi sul mercato diversi modelli di abbattitori a uso domestico**, con dimensioni simili a un grande microonde, ma con prezzi piuttosto alti dato che si aggirano almeno attorno ai 1.500 euro. Per meglio apprezzarne l'uso, però, forse bisogna ricordare le differenze tra refrigerazione, congelamento e surgelamento.

Le differenze tra refrigerazione, congelamento e surgelamento

Nell'ambito della conservazione alimentare si parla di **refrigerazione** quando gli alimenti sono portati **a una temperatura fra 0 °C e 10 °C**. Questo processo rallenta, ma non blocca, il deperimento dei cibi e ciò comporta che possano essere così **conservati solo per alcuni giorni** o al massimo due settimane. In pratica è quanto facciamo giornalmente con l'uso del frigorifero di casa.

Il **congelamento** è un **sistema di conservazione a "freddo sottozero"**: i cibi sono portati a temperature **tra -7 °C e -12 °C** (che per il pesce e la carne arrivano a -18 °C). **Al momento della scongelazione si verifica una parziale perdita dei valori nutritivi** e organolettici, in particolare negli alimenti con struttura cellulare meno resistente. Pur essendo un metodo efficace per allungare la conservazione dei cibi, la congelazione **non permette di bloccare al 100% l'attività degli enzimi**, con conseguente deterioramento nel tempo della qualità originaria del prodotto. Usando il reparto freezer

a 3 stelle del frigorifero, realizziamo proprio un congelamento dato che il procedimento non è velocissimo e istantaneo (può richiedere molte ore per far arrivare al cuore la stessa temperatura della camera di refrigerazione) e all'interno degli alimenti si possono formare **grossi cristalli di ghiaccio** che di fatto danneggiano la loro struttura molecolare con una conseguente **perdita dei valori nutrizionali** al momento dello scongelamento. Questo spiega perché quando scongeliamo un cibo, fuoriesce una quantità spesso considerevole di acqua (proveniente dai macro-cristalli di ghiaccio e contenente le sostanze nutritive dell'alimento). In compenso possono essere congelati **tutti i tipi di cibo, sia crudi sia cotti**, quindi già pronti per il consumo e perciò il congelamento può essere una soluzione accettabile per alcune pietanze casalinghe.

La **differenza tra congelato e surgelato** è caratterizzata prevalentemente dalla temperatura impiegata e dal tempo di lavorazione. Nel caso della **surgelazione**, che può essere realizzata perfettamente solo **a livello industriale**, i prodotti raggiungono rapidamente almeno -18 °C (o valori molto più bassi): la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti. Le valenze organolettiche e nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), la struttura e il sapore dei cibi rimangono, pertanto, pressoché inalterati rispetto al prodotto originale. Si possono surgelare tutti i **prodotti freschi, verdure** appena raccolte e **pesce** appena pescato. **Una volta appropriatamente scongelati, gli alimenti sono freschi e saporiti come all'origine**. Quindi la surgelazione è una congelazione ultra rapida ed efficiente e rappresenta il miglior sistema di conservazione, abbinato anche allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'*iter* che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore. In ogni caso, **il freezer casalingo a 3 stelle permette di conservare perfettamente prodotti già surgelati all'origine**.

La diffusione degli abbattitori casalinghi si deve anche al maggior consumo di pesce crudo

Fin qui gli aspetti tecnici. La diffusione odierna degli abbattitori a livello casalingo, oltre che alla passione per la cucina, si deve anche al maggiore consumo di pesce crudo, **sia in forma di carpaccio sia di sushi o sashimi. I parassiti eventualmente presenti** nelle carni dei pesci **vengono distrutti dalla permanenza per almeno 24 ore a oltre -20 °C**.

I migliori abbattitori casalinghi, oltre a refrigerazione e surgelazione, permettono di gestire una gamma di diverse temperature: da -30 °C fino valori anche positivi di +80 °C. Ciò consente di **poter aver a casa gelati sempre cremosi impostando una temperatura di -12°** o produrre yogurt a +38 °C o di realizzare una perfetta camera di lievitazione casalinga con una temperatura stabile di 27 °C ideale per preparare lievitati complessi come i panettoni. **La realizzazione delle cosiddette "torte moderne" necessita, oggi, dell'uso di un abbattitore**. Giocando sulla temperatura si riesce a realizzare inserti che al momento del consumo sono cremosi o gelatinosi, ma che per poter essere assemblati nella torta, a più strati e a diverse consistenze, devono essere surgelati e immersi a strati nelle moderne *namelaka* (ndr: cremosi di origine giapponese, ora di moda, a base di latte, panna, cioccolato e gelatina) o **creme bavaresi o semifreddi** in genere, surgelando poi la torta finale per poterla anche decorare (penso alle coloratissime glasse a specchio lucide). Un abbattitore, inoltre, è utilissimo anche per **semplici zucchine o spinaci bolliti**, perché, se abbattuti rapidamente, dopo cotti, a +3 °C, **manterranno un colore verde brillante**, oltre a essere perfetti **fino a 4 giorni dopo la cottura**.

Le altre funzioni dell'abbattitore

La possibilità di gestire temperature costanti più elevate permette poi di trasformare l'apparecchio in un **forno per cottura a bassa temperatura** (tra +50 °C e + 80 °C) o addirittura in uno strumento per l'essiccazione.

Un'ulteriore funzione molto utile è lo **scongelamento controllato**. Talvolta, un errato scongelamento vanifica gli sforzi qualitativi di preparazione della pietanza: questo è un rischio che si corre quando si scongela, con il microonde o altri sistemi per mancanza di tempo, un prodotto che risulta ancora surgelato in alcuni punti ma parzialmente cotto in altri. Lo scongelamento controllato è **ideale perché preserva aspetto, colore e consistenza e riporta l'alimento allo stato in cui era prima della surgelazione**.

Per gli amanti del vino, c'è una funzione che raffredda la bottiglia un grado al minuto permettendo una degustazione immediata non pianificata.

Gli ultimi modelli di abbattitori **hanno perfino un programma "piatto pronto":** si lascia il cibo surgelato, per esempio una lasagna che avevamo preparato, nell'apparecchio, indicando un'ora di consumo. Il sistema mantiene il prodotto surgelato e provvede poi automaticamente allo scongelamento, alla rigenerazione del piatto riscaldandolo alla temperatura di servizio per il consumo e mantenendolo in temperatura se tardiamo. Funzione dedicata a tutti, perché è sempre bello tornare a casa e trovare ad aspettarci qualcosa di pronto da mangiare, soprattutto se lo abbiamo preparato con le nostre mani.

Eros e la tavola

di Aldo E. Tàmmaro
Accademico di Milano Brera

Esistono alimenti afrodisiaci?

Per l'uomo, come per tutti gli animali, fra cibo e sesso esiste una stretta sintonia, quali momenti essenziali per la sopravvivenza degli individui e la conservazione della specie. L'uomo, però, non mangia solo quando ha fame e non si accoppia solo nel periodo in cui la presenza di peculiari condizioni fisiologiche garantisce la successiva procreazione.

Per l'uomo cibo e sesso hanno assunto anche una connotazione edonistica, sublimandosi nell'erotismo e nella gastronomia e si può affermare che un passo decisivo verso quest'ultima sia stata la scoperta della cottura. Il piacere del sesso e quello della tavola, presupposti fondamentali di quel "vivere bene" verso il quale già **Aristotele** aveva osservato che gli umani sono naturalmente inclini, hanno in comune anche il fatto di essere **frutto di un'esperienza multisensoriale** che coinvolge direttamente olfatto, gusto e tatto (i cosiddetti sensi carnali), pur non trascurando il ruolo di vista e udito (i cosiddetti sensi cognitivi). In senso fisiologico, sesso e cibo condividono localizzazione cerebrale, circuiti neuroendocrini e controllo ormonale.

L'interesse per i cibi afrodisiaci si perde nella notte dei tempi

Si può ben dire che l'interesse dell'uomo per i cibi capaci di stimolare il desiderio e promuovere le prestazioni sessuali si perde nella notte dei tempi. **Già nella *Bibbia*** si è creduto di trovare accenni a legami fra la conoscenza carnale e alcune spezie (cannella, mirra, zafferano) e la pianta della mandragola. **Machiavelli**, nell'omonima commedia, dimostra di credere alle proprietà della mandragola facendone la base di una bevanda con cui **Callimaco** si propone di fare sua la bella e molto più giovane **Lucrezia**. **Nell'antico Egitto** è nata, e persiste tuttora, l'abitudine di servire il miele durante i banchetti nuziali e un notevole potere afrodisiaco era attribuito a cereali, spezie, finocchio, fichi, melagrana, datteri, birra e, soprattutto, **alla cipolla, il cui consumo era proibito ai sacerdoti**.
Ippocrate, padre della medicina, **raccomandava le lenticchie e metteva in guardia dall'uso della menta**, opinione quest'ultima poi contestata da Aristotele, che aveva consigliato **Alessandro Magno** di vietarne l'uso ai suoi soldati per evitare le conseguenze debilitanti del suo effetto afrodisiaco. **Galeno**, medico greco poi divenuto cittadino romano, consigliava legumi, carciofi, aglio, pinoli, pepe e cibi capaci di aumentare la produzione del seme maschile, come carne, interiora, cervello, midollo, latte e uova.

La posizione del mondo romano è simboleggiata dalla sentenza contenuta nella commedia *L'eunuco* di **Publio Terenzio Afro**: *sine Baccho et Cerere frigescit Venus*.
Nella *Ars amatoria* **Ovidio** sconsiglia l'uso di filtri più o meno magici e potenzialmente tossici a favore di alimenti naturali quali rucola (decantata anche da **Virgilio** nelle *Georgiche),* cipolla, miele, pinoli e uova. Nel *Satyricon* di **Petronio**, il menu della cena di Trimalcione è costellato di cibi ritenuti afrodisiaci, come ostriche, crostacei, testicoli, vulva di scrofetta, uovo pepato e salsa piccante.

Una stagione particolarmente felice nella Francia delle "favorite"

Sul finire del Medioevo, vide la luce il ricettario di **Caterina Sforza** contenente una serie di suggerimenti relativi alla cucina erotica che definiranno lo stato dell'arte anche per l'epoca rinascimentale e barocca. Una stagione particolarmente felice vive nella Francia delle "favorite" reali **che danno il nome a piatti** come le costolette alla Maintenon, i filetti di sogliola alla Pompadour, le suprème di sogliola alla d'Estrée e le varie preparazioni intitolate alla contessa du Barry, favorita di **Luigi XV**. Fin qui per quanto riguarda il "prima". Ma c'è stato chi si è preoccupato anche del "dopo": dalla cioccolata all'ambra di **Brillat-Savarin**, a un cocktail a base di maraschino, cognac, panna e tuorlo d'uovo di **Pilaff Bey**.
Se diamo un'occhiata alla letteratura dell'ultimo secolo ci convinciamo che quello che, con sbrigativo simbolismo, potremmo definire rapporto tavola-letto ha continuato ad attirare un certo interesse, che **si è accentuato a cavallo del terzo millennio**. Troviamo fra gli altri *Venere in cucina*, opera ultima dello scrittore inglese **Norman Douglas**, scritta con lo pseudonimo di Pilaff Bey su sollecitazione di amici nel suo *buen retiro* caprese e pubblicato nel 1951 con una succosa prefazione di **Graham Greene**; *La cucina d'amore* (1960) e il successivo *La cucina impudica* (2001) di **Luigi Veronelli**; *Afrodite in cucina,* scritto dall'impenitente edonista **Ugo Tognazzi** e illustrato dal creatore del *sex symbol* Valentina, **Guido Crepax** (1984); *Il cibo e l'amore* dello psichiatra e sessuologo **Willy Pasini** (1994); *Ricette immorali* di **Manuel Vázquez Montalbán** (1994). Non si può dimenticare, infine, lo sconfinamento nel campo dell'alimentazione alternativa: *Racconti di ricette di cucina afrodisiaca vegetariana* di **Rodolfo Francesconi** (2010).
Alcuni anni fa, in un programma della BBC, si erano attribuite all'aglio crudo proprietà simili a quelle dei noti farmaci che potenziano la funzione sessuale maschile: in pochi giorni le vendite dell'ortaggio aumentarono del 35%!

Un alimento di per sé afrodisiaco non esiste

Documentato l'interesse ultramillenario per l'argomento, non rimane che rispondere alla domanda: "Esistono alimenti afrodisiaci?" e, anche se formalmente non corretto, si può cominciare ponendo un altro interrogativo: attraverso quali meccanismi un alimento può agire sul desiderio e sulla capacità di prestazione? Biochimici, fisiologi e farmacologi hanno proposto una serie di interpretazioni basate su noti effetti di sostanze contenute in molti degli alimenti di cui ci cibiamo normalmente, ma comunque di portata insufficiente a configurarne una reale azione di potenziamento sessuale. Un esempio su tutti. **Il peperoncino** esercita quell'effetto vasodilatatorio che è alla base dell'efficacia delle varie pillole blu (o rosa o gialle), ma è inimmaginabile la possibilità di ottenere lo stesso risultato con quantità "alimentari" dell'ortaggio. Il discorso è diverso per quanto riguarda l'antichissima **fama afrodisiaca del tartufo**: secondo studi condotti in Germania, alcune sostanze odorose contenute nel prezioso tubero, percepite a livello olfattivo, possono provocare una sottile, inconsapevole attrazione sessuale per il partner.
E allora? Allora, non rimane che concludere, con Brillat-Savarin, che **un alimento di per sé afrodisiaco non esiste**, anche se si deve riconoscere che "In alcune circostanze i cibi possono rendere le donne più tenere e comprensive e gli uomini più amabili".
Kinsey, autore dei rivoluzionari rapporti sul comportamento sessuale dei suoi connazionali (eravamo nella puritana America alla fine dei '40), raccomandava come afrodisiaci gli "energetici emozionali" (buona salute, visione positiva della vita, serenità, fantasia, varietà). A smitizzare le credenze sul potere afrodisiaco di certi cibi ha contribuito anche **Sigmund Freud** e lo ha fatto in modo del tutto originale. Per il padre della psicoanalisi il fatto che certi cibi nutrano l'istinto sessuale altro non era che una perdurante "umana antica fantasia": stimolando la sede dei desideri vitali e sorgente del piacere (l'*Es*), questi alimenti provocano la reazione dell'antagonista inibitorio (il *Super-io*), lasciando le cose come sono o ottenendo addirittura l'effetto opposto. Meglio allora "I biscotti di segala, gli yogurt naturali, la ruvida ortica e le mele cadute dall'albero" che, nutrendo il secondo, provocano la risentita reazione del primo e il desiderato aumento delle pulsioni. Ah, il potere a volte illuminante dei paradossi!

Convivialità e vino

di Claudio Nacca
Delegato di Roma Eur

Consumare il vino a tavola, abbinandolo alle pietanze, è un piacere: come poter evitare costi elevati e sprechi.

Il vino è da sempre simbolo di convivialità eppure, a volte, diviene oggetto di opinioni contrastanti. Qualunque siano le tecniche utilizzate per realizzarlo (per concordanza, contrasto, territorialità o altro), il perfetto abbinamento tra cibo e vino è quello che consente di esaltare le qualità intrinseche e la piacevolezza di entrambi gli elementi, ma in questo caso sarebbe più corretto chiamarli alimenti, rispetto al caso in cui gli stessi siano assaporati separatamente tra loro.

Se è vero che **il corretto abbinamento migliora sensibilmente il gusto di un buon piatto**, è altrettanto vero **che la scelta di un vino inadeguato rischia di mortificare** irrimediabilmente **anche la migliore proposta culinaria**.

Purtroppo, spesso, a fronte della cura con la quale vengono studiati i menu di una riunione conviviale accademica, per esempio, la scelta dei vini in abbinamento appare più trascurata o fortemente condizionata da altri fattori.

Il primo di questi è indubbiamente quello economico, considerata l'incidenza sul conto finale. Di fatto, **il vino è l'elemento che subisce il maggior ricarico rispetto al prezzo d'acquisto** (presso il produttore o l'enoteca) allorché finisce sulla tavola del ristorante. Tale ricarica (di solito pari a 3 volte il prezzo originario, ma che in alcuni casi può arrivare fino a 4 o 5 volte), seppur giustificabile, almeno in parte, dai costi del servizio e della cantina (sia in termini di investimento sia di esercizio), fa sì che molto spesso una normale bottiglia, acquistabile in enoteca a un giusto prezzo, arrivi a costarne a tavola il triplo o anche di più. Tenuto conto, poi, che un consumo moderato di vini, durante una cena nella quale ne dovreb-

bero esserne servite, come minimo, due diverse tipologie, non possa essere inferiore a un quarto di litro per persona (pari a circa due calici), l'incidenza di tale voce sul costo complessivo può assumere valori importanti.

La mescita è la soluzione che minimizza i consumi e gli sprechi

La mescita è, di certo, la soluzione che minimizza i consumi e gli sprechi, specie quando si è costretti ad allestire tavoli con soli 4 commensali (come è capitato spesso nei mesi di distanziamento) o vengano servite più tipologie di vino. In tal modo, a fine cena, non rimarranno sul tavolo bottiglie mezze piene o appena iniziate. Per contro, aumenta il costo del servizio e non tutti i ristoranti sono attrezzati o hanno personale sufficiente e qualificato per poterlo fare.

Il "corkage" è una pratica piuttosto diffusa all'estero ma ancora poco usuale in Italia

Il diritto di tappo è una pratica piuttosto diffusa all'estero ma ancora poco usuale nei nostri ristoranti. Si tratta di **un compenso prestabilito per il servizio di un vino, non presente nella carta del ristorante**, che il cliente intende consumare al tavolo. Generalmente, l'entità di tale diritto oscilla tra il 10% e il 20% del prezzo della bottiglia e dovrebbe servire, oltre che a recuperare parte del mancato utile, anche a coprire il costo del servizio e dei bicchieri (che a questo punto dovrebbero essere sostituiti a ogni cambiamento di vino). I vantaggi di tale soluzione risiedono, soprattutto, nel **poter selezionare i vini in abbinamento tra un assortimento ben più vasto** di quello disponibile nella cantina del ristorante e di poter accedere a eventuali promozioni da parte di produttori motivati a far conoscere i propri vini in un ambiente qualificato. **Lo svantaggio**, o meglio il rischio, è invece quello di terminare la serata con giacenze tali che potrebbero vanificare il risparmio conseguito o di sbagliare i calcoli per difetto e ritrovarsi senza vino a tavola.

I vini dei piccoli produttori indipendenti

Si tratta di una scelta che ovviamente spetta al ristoratore o al sommelier, il quale alle etichette più note, spesso imposte dai maggiori circuiti di distribuzione, può affiancare o sostituire **quelle di piccoli produttori indipendenti capaci di realizzare prodotti con un ottimo rapporto qualità-prezzo, nel rispetto del terroir** e con l'utilizzo di vitigni e tecniche di coltivazione autoctoni che nulla hanno da invidiare ai più celebrati internazionali. La conoscenza e il ricorso a queste aziende può portare al conseguimento di un'economia significativa sui costi dei vini in tavola ma soprattutto **alla scoperta di autentiche "chicche"** in grado di regalare sensazioni piacevoli e inaspettate anche ai palati più esigenti.
Forse il giusto mix delle possibili scelte elencate, opportunamente calibrato di volta in volta secondo le specifiche esigenze, potrebbe costituire un valido aiuto per mitigare un problema molto sentito.

La ristorazione collettiva
e il suo ruolo sociale

di Andrea Vitale
Accademico onorario di Milano Navigli

Intervenire lungo tutta la filiera al fine di un'educazione a stili alimentari e di vita sostenibili e al contenimento degli sprechi.

Capita spesso che la ristorazione collettiva sia intesa come **sinonimo di cucina** semplice, **dozzinale, non appetitosa e di bassa qualità**.
Tale visuale proviene da un radicato retaggio sociale che affonda **le radici nei primordi della industrializzazione di massa**, quando, obiettivamente, il mangiare in mensa scontava l'applicazione al settore di una mera logica di guadagno e portava con sé una serie di conseguenze negative sotto il profilo nutrizionale e igienico. Questa visione, tuttavia, **non corrisponde più al vero ormai da diversi decenni**.
La legislazione nazionale e transnazionale e la politica sociale di tutti gli Stati evoluti ha riconosciuto come fondamentale lo scopo di garantire una sana e corretta alimentazione e ha normato la sua applicazione in tutti i settori della filiera agroalimentare, **elevando a prioritario il ruolo della ristorazione a favore delle collettività**.

Il Ministero della Salute ha emanato le linee di indirizzo per la ristorazione collettiva

In particolare, il Ministero della Salute, Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, ha

emanato, in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021, le Linee di indirizzo nazionale **per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica**.
Il documento, facilmente consultabile, in quanto pubblicato sul sito del Ministero della Salute, **ha ben evidenziato gli aspetti prioritari della materia** inquadrando il ruolo e la finalità della ristorazione collettiva **caratterizzati dai seguenti punti**.
La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito sanitario: rappresenta, infatti, uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione sia in ambito ospedaliero/assistenziale, sia in quello scolastico.
Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello in termini di qualità nutrizionale e sensoriale, unitamente alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio.
Le trasformazioni sociali sempre più condizionano, fortemente e spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. **I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva** possono invece **costituire una grande opportunità**, essendo in grado di assumere **un ruolo educativo importante** per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agroalimentari.

I pasti erogati devono garantire prioritariamente i requisiti di *food safety* (sicurezza igienico-microbiologica) **e di *food security*** (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), adeguando al contesto le definizioni stesse, considerandole un insostituibile completamento dei percorsi di prevenzione e cura.
La Dieta Mediterranea, così come emerso dalla concordanza delle evidenze scientifiche, **risulta essere il modello alimentare più efficace** e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo).

Si auspica che ristorazione aziendale e commerciale adottino le indicazioni suggerite

La scuola e in particolare la ristorazione scolastica assumono un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di **scelte salutari**, riducendo i rischi e le disuguaglianze.
Il recupero del ruolo sanitario della ristorazione collettiva **passa attraverso il coinvolgimento** (in tutte le fasi: stesura del capitolato di appalto, organizzazione, gestione e controllo) **di personale qualificato** (medici, specialisti in scienza dell'alimentazione, laureati in dietistica o in scienza della nutrizione) attraverso i servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica ospedalieri o territoriali.
La ristorazione scolastica viene considerata un'importante **infrastruttura urbana** per l'accesso al cibo sano, **per l'educazione a stili alimentari e di vita sostenibili**, a partire dai primi anni di vita, anche attraverso il coinvolgimento diretto degli alunni (Team di nutrizione).
Ai fini del miglioramento continuo della

qualità, **è auspicabile che i soggetti "gestori" di mense dispongano nell'organico di tecnologi alimentari** (per gli aspetti merceologici, tecnologici, impiantistici e logistici) **e cuochi formati** nella ristorazione collettiva.
Qualsiasi sia la tipologia di produzione e distribuzione, definita in capitolato (preparato in loco o in altro centro di cottura, distribuito con le modalità idonee alla organizzazione definita) **il pasto deve rispondere a requisiti di qualità** nutrizionale e sensoriale.
Nell'ambito delle strategie di contenimento degli sprechi nella ristorazione collettiva è necessario **intervenire lungo tutta la filiera**, partendo da un'attenta pianificazione dei pasti e dell'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata.

È stato posto l'accento sull'aspetto della verifica della qualità del servizio

Il Ministero ha inoltre posto l'accento sull'aspetto della verifica e ricerca della qualità del servizio specificando che essi, unitamente alla soddisfazione dell'utenza, sono diventati strumenti di lavoro indispensabili nell'attività di ristorazione sia a scopo conoscitivo, sia **per l'individuazione delle eventuali carenze** offerte dal servizio erogatore. Pertanto, accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (*customer satisfaction)* dovranno essere effettuati **controlli a campione** sull'efficienza e sulla qualità del servizio **attraverso la misurazione di parametri oggettivi** (peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle procedure igieniche, corrispondenza degli ordini, tempi di distribuzione del vitto). Viene altresì previsto che l'identificazione dei responsabili e l'esplicitazione delle modalità di controllo siano inserite nella stesura dei capitolati. **La certificazione di qualità è un atto necessario** dell'azienda (o dell'ente) rivolto verso l'esterno, il mercato e i clienti, per dimostrare le proprie capacità di produrre in modo conforme alle normative e qualitativamente apprezzabile.
Infine, viene posto il giusto rilievo alla soluzione della problematica relativa alla **percezione del servizio da parte della collettività** dalla quale è partito questo mio breve *excursus.* Anche il Dicastero della salute, infatti, ha rilevato che pur essendoci una sempre maggiore attenzione alla sana alimentazione da parte dell'opinione pubblica e dei media, purtroppo, spesso, essa non è supportata da idonee conoscenze in ambito nutrizionale da parte del cittadino, sufficienti a evitare disinformazione e il propagarsi di falsi miti, di mode e inesatta informazione. Per questa ragione il Ministero evidenzia, nelle linee guida, la necessità che gli operatori del settore mettano in pratica strategie di informazione/comunicazione finalizzate a **porre il cittadino al centro dell'attenzione del servizio di ristorazione**, rendendolo più competente e autonomo sotto l'aspetto decisionale, evidenziando, quale aspetto futuro del *core business* di ogni azienda, la necessità della predisposizione della cosiddetta ***Carta dei Servizi* da rendere disponibile agli utenti** prima dell'avvio del servizio a loro rivolto e per tutta la sua durata.
In ultimo, ma non meno importante, viene evidenziata **la necessità di creare una rete tra i diversi attori del settore, pubblici** (ministeri, regioni, comuni, Asl e istituti scolastici) **e privati**, che aderisca a un programma comune di comunicazione orientato alla continuità nel tempo, evitando il frazionamento degli interventi, le iniziative sporadiche e di breve respiro.

Andrea Vitale

Il pane quotidiano

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

Scomparsi i forni tradizionali, oggi il pane si compra al supermercato, spesso surgelato o precotto, che deve essere chiaramente differenziato da quello fresco.

Nelle nostre città, uno a uno, **sono scomparsi i "vapoforni"** e da tempo **anche i tradizionali forni** che la nostra nostalgia evoca per i caldi profumi che aleggiavano nei loro pressi e per la fragrante piacevolezza del caldo pane appena sfornato. Stiamo ora scivolando verso il *franchising*: il pane è esposto in mille varietà sugli scaffali del supermercato e quel suo amico odore svanisce nell'aria.

La legge ha dato la definizione di pane fresco

La legge ha dato la definizione di pane fresco: **"Pane preparato secondo un processo di produzione continuo, cioè privo d'interruzioni finalizzate al congelamento, e privo di additivi conservanti e altri trattamenti aventi effetto conservante"**. Grandi forni industriali confezionano il pane e riforniscono i punti di vendita ogni giorno. **Molto pane precotto, surgelato o semi preparato viene dall'estero**. La tradizionale "baguette" d'ispirazione parigina arriva dalla Romania semicotta e la cottura è definitivamente completata nei forni elettrici del supermercato e ci inganna con la sua artificiale calda fragranza. C'è tuttavia una regola che, purtroppo, non sempre viene rispettata. **Tutto il pane di cui si completa la cottura non può essere venduto sfuso** e deve essere ben distinto da quello fresco; inoltre deve essere **specificamente etichettato** in modo da informare il consumatore sulle modalità di preparazione adottate.

Una recente sentenza del Consiglio di Stato obbliga a una dicitura specifica

In proposito è intervenuta una recente sentenza del Consiglio di Stato che ha confermato il rifiuto del ricorso al Tar fatto da un supermercato pugliese contro l'Asl di Lecce. Nella sentenza si specifica che **le indicazioni da riportare sulle confezioni devono essere**, oltre a quelle standard valide per tutti i prodotti come da relativo decreto, anche le seguenti: **"Ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato", oppure "Ottenuto da pane parzialmente cotto"**. Lo scopo principale di queste indicazioni è, naturalmente, quello di **non indurre in errore l'acquirente**, differenziando nettamente il prodotto precotto da quello fresco. Inoltre, nella sentenza si è dichiarato che il pane può essere eccezionalmente cotto nel punto vendita stesso, come, in effetti, accade nei supermercati, basta che siano rispettate le norme igienico-sanitarie e che sia chiaramente visibile al consumatore un cartello che specifichi che il prodotto è precotto. Infine il pane dovrà essere consegnato al consumatore confezionato. Sarà ancora valido il vecchio adagio popolare "Buono come il pane"?

Harper Collins,
Milano 2021, pp. 191
€ 18,90

Viaggio nel corpo umano

tra scienza e ricette

di Marco Bianchi

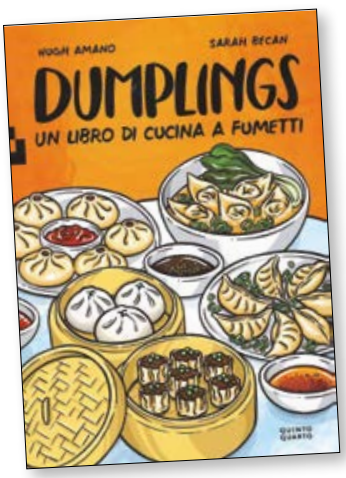
Il viaggio che ci propone Marco Bianchi non ha niente a che fare con quello che decenni fa fu l'oggetto di una fantapellicola, in cui, a cavallo di un globulo rosso, si percorrevano autostrade, provinciali e vicoli del sistema circolatorio alla scoperta di quel miracolo della natura che è il nostro corpo. È un cammino che si snoda fra i nostri sette organi principali: cervello, cuore, esofago e stomaco, intestino, ossa e cartilagine, apparato urinario e sessuale e pelle (già, caro lettore, anche se può sembrare strano, la pelle è un organo a tutti gli effetti). Convinto che la quotidiana scelta in cucina possa giovare alla salute dei nostri organi, Marco riesce, con un'appropriata e mai banale rassegna degli argomenti scientifici, a motivare il lettore verso una serie di preparazioni che associano al pregio dell'originalità la facilità dell'esecuzione, spesso integrata da un prezioso suggerimento pratico. Qualche esempio? La terrina di broccoli con feta per il cervello, la cioccolata fondente con peperoncino e vaniglia per il cuore, il risotto agli spinaci con pecorino per esofago e stomaco, il cavolo cappuccio marinato per l'intestino, lo sgombro con spinaci cremosi al limone per ossa e cartilagine, le polpette di merluzzo e fagioli cannellini per l'apparato urinario e sessuale, il farro con crema di zucca e gorgonzola per la pelle. Il tutto con grande condivisione da parte di Ippocrate ("Il cibo sia la tua medicina") e di Ludwig Feuerbach ("L'uomo è ciò che mangia") e a dimostrazione della validità di un principio salutistico che non solo resiste ai millenni, ma trova continua conferma nei progressi della scienza. Un corredo fotografico gradevole accompagna le pagine di testo: anche l'occhio vuole la sua parte.

Quinto Quarto,
Faenza 2021, pp. 206
€ 20,00

Dumplings.

Un libro di cucina a fumetti

di Hugh Amano e Sarah Becan



I fumetti vanno decisamente forte, in questo periodo. Dopo la *Storia della Cucina Italiana a fumetti* (Accademia Italiana della Cucina, 2021) e la vita di Diego Armando Maradona (Paolo Baron ed Ernesto Carbonetti, *Il Re Scugnizzo*, Solferino, Milano 2021), è la volta di un cuoco-scrittore che, con la complicità di una famosa fumettista, ci introduce nel variegato e insospettabile universo delle paste ripiene: già, perché l'anglicismo che dà il titolo al volume altro non identifica che qualsiasi tipo di sfoglia che viene poi richiusa nei più svariati modi su un ripieno, qualunque esso sia. Le immagini dicono chiaramente quello che le parole hanno difficoltà a spiegare, quand'anche ci riescano. E quando le immagini sono uscite dalla penna di Sarah, il successo è garantito. Premesse le basi, gli utensili necessari, le tecniche di confezione e chiusura, i tipi di cottura, dopo alcuni preziosi consigli sul modo migliore di portarli alla bocca, ecco il ricettario che comprende i *dumplings* salati, quelli dolci, quelli più adatti come cibo da strada (*baozi*), le salse più indicate e alcune varianti suggerite dagli Autori. Il lettore nostrano, cresciuto nella cultura di ravioli, agnolotti e tortellini, magari un tantino intriso di campanil-nazionalismo, troverà di che meravigliarsi di fronte a questa sorta di rivelazione gastronomica. Le paste ripiene sono un elemento gastronomico multiculturale, suscettibile di arricchire le nostre soddisfazioni, sia in cucina sia in tavola. Chi ama sorprendere i propri ospiti con preparazioni del tutto inaspettate troverà in questo volume una guida preziosa e alla fine si arricchirà anche il comune patrimonio lessicale, grazie a nuovi vocaboli, come *gyoza*, *jiaozi*, *mandu*, *buuz* e altri.

Cerimonia di consegna
dei premi 2020 e 2021

di Silvia De Lorenzo

Un incontro molto interessante ha riunito i vincitori di due anni in un clima di festa.

Atmosfera natalizia all'Hotel Principe di Savoia di Milano

Atmosfera natalizia, quella all'Hotel Principe di Savoia di Milano, complice del momento di festa per la consegna dei premi nazionali e del Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2021, attribuiti dall'Académie Internationale de la Gastronomie ai talenti italiani.
Paolo Petroni, nella sua duplice veste di Presidente dell'Accademia e Vice Presidente AIG, ha accolto i numerosi giornalisti e ospiti, mettendo in evidenza l'importanza della cerimonia nel corso della quale si è potuto procedere alla consegna anche dei premi 2020.
A ricevere il **premio Chef de l'Avenir 2021** è stato **Paolo Griffa**, del ristorante "Petit Royal" del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur (Aosta), indicato dal Delegato di Aosta **Andrea Nicola**, il quale ha sottolineato il talento di Griffa e della sua brigata nel dare ai clienti "emozioni giovani e creative" ma radicate nella tradizione regionale. Nel ringraziare del premio ricevuto, Griffa ha ricordato la gradita esperienza del deposito della ricetta della *favò* con la Delegazione aostana.

Prix au Sommelier 2020 e 2021: entrambi lavorano in due ristoranti stellati

Pascal Tinari, sommelier del ristorante "Villa Maiella" di Guardiagrele (Chieti), ha ricevuto **il premio per l'anno 2020**. Nel ringraziare anche da parte della brigata del locale, che appartiene alla sua famiglia dal 1968, ha mostrato con le

I premiati del 2020. Da sinistra, vicino al Presidente Petroni: Pierluigi Portinari, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda, Pascal Tinari

I premiati del 2021. Da sinistra, vicino al Presidente Petroni: Antonia Klugmann, Paolo Griffa, Maddalena Fossati Dondero, Ilario Perrot, Federico Anzellotti

sue parole tutta la passione che lo motiva: quella di trasmettere ai clienti competenza e cultura sul vino, anche sullo Champagne del quale è particolarmente esperto.

Il Prix au Sommelier 2021 è andato a **Ilario Perrot**, del ristorante "L'Alchimia" di Milano. Anche Perron ha iniziato la sua attività molto giovane, all'età di 14 anni, collaborando con ristoranti prestigiosi. Il premio è giunto - ha affermato - in un momento delicato per la ristorazione (anche se Milano è una città che offre grandi possibilità), e per questo doppiamente gradito.

Gli Chef pâtissier hanno messo in evidenza il ruolo del dessert nel menu di un ristorante

Il premio per il 2020 è stato consegnato a **Pierluigi Portinari**, pasticciere del ristorante "La Peca" di Lonigo (Vicenza). Docente presso l'Alma di Colorno, svolge la sua professione da 33 anni, senza aver perso la passione che lo anima e che continua a supportarlo nel suo lavoro nel ristorante di famiglia.

È entrato a 3 anni nel mondo del cioccolato e della pasticceria e non ne è più uscito. È quanto ha affermato **Federico Anzellotti**, nel ricevere il **Prix au Chef pâtissier 2021**. Si è soffermato, anche nel rispondere alle domande in proposito rivolte dal Presidente Petroni, sulla presenza o meno di uno chef pasticciere all'interno di un ristorante. La differenza si nota, ha sottolineato, perché è importante che in un locale ci sia sinergia tra cucina e pasticceria: il dolce, infatti, ha un ruolo importante nell'intero menu. Lui segue anche 5 ristoranti sprovvisti di pasticciere ma con essi elabora dessert studiati per essere in linea con la carta delle vivande.

Tre donne si sono aggiudicate i prestigiosi premi relativi alla carta stampata

Prix de la Littérature Gastronomique 2020 a **Eleonora Cozzella**, giornalista e autrice di libri di cucina. Molto vivace e simpatico è stato lo scambio di idee con Paolo Petroni riguardo all'evoluzione del gusto e di alcune preparazioni, nonché al ruolo di chi scrive di cucina. Un tempo, ha fatto notare Cozzella, giornalista de "La Repubblica", chi si occupava di cibo era ritenuto un po' di "serie B". Oggi, invece, si riconosce la portata culturale della letteratura gastronomica che unisce economia, politica, stili alimentari e perfino religione. Un motivo di orgoglio, quindi, ricevere un premio che accomuna gusto e letteratura. Divertente poi lo scambio di idee con il Presidente su come cambi, spesso per moda, la cucina di un piatto anche molto identitario: per esempio, la presenza della "cremina" nella pasta, come accade oggi nella carbonara o nel cacio e pepe che un tempo dovevano essere invece ben densi.

Prix Multimedia 2020 a Fiammetta Fadda, giornalista e critica enogastronomica, che collabora con le testate "Panorama" e "La Cucina Italiana". Fadda ha ringraziato per il premio che celebra il suo lungo percorso nel mondo gastronomico sempre guidata dal gusto, dalla passione di viaggiare per conoscere, dalla possibilità di incontrare editori interessanti per il suo lavoro.

Il Prix Multimedia 2021 è andato a **Maddalena Fossati Dondero**, giornalista, Direttrice de "La Cucina Italiana". Nel suo intervento, ha ricordato l'impegno di far parte del Comitato Scientifico, insieme a Paolo Petroni e ad altri illustri esponenti della cultura, per la candidatura della cucina italiana come Patrimonio Unesco.

Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2021 ad Antonia Klugmann

La cerimonia si è conclusa con l'assegnazione del **prestigioso premio internazionale**, riservato ai grandi artisti della cucina contemporanea, la cui maestria e creatività sono riconosciute in tutto il mondo. **Antonia Klugmann**, titolare chef del ristorante "L'Argine a Vencò" di Dolegna del Collio (Gorizia), è innovatrice, curiosa e attenta all'ambiente che la circonda. Molto emozionata, si è detta onoratissima del premio ricevuto. Parlando un po' di sé e della sua professione, ha affermato che pur vivendo in una zona di confine, si riconosce un'identità italiana fortissima: la cucina creativa le consente di esprimere la parte più profonda di sé, ma nello stesso tempo la tradizione è cultura.

Silvia De Lorenzo

CST SARDEGNA

Le pietanze identitarie nella cucina tradizionale della Sardegna

Un interessante e partecipato convegno su un focus di 30 ricette della tradizione.

Il 20 novembre scorso si è tenuto a Cagliari, nella sala della Fondazione di Sardegna, il convegno, con respiro regionale, sulle pietanze identitarie, organizzato dal CST della Sardegna, con la piena collaborazione del CT, il coinvolgimento di otto delle nove Delegazioni dell'isola e di un'antropologa, studiosa di tradizioni popolari.
Il convegno, che ha rappresentato una prova di resilienza per le attività accademiche dopo la pandemia, ha avuto un successo superiore alle migliori aspettative. L'elegante sala della Fondazione, con capienza limitata dalle norme anti-Covid a 80 posti a sedere, è stata riempita per intero, mentre a molti, nel rispetto delle norme, ne è stato impedito l'accesso.
Il convegno è stato aperto dal Direttore del CST, che ne ha illustrato le motivazioni, l'origine e le finalità. Il CT, che ha moderato la prima parte dei lavori, ha evidenziato il fruttuoso impegno e la stretta collaborazione tra il CST e le Delegazioni nel realizzare l'iniziativa.
L'Onorevole Sara Canu, prima firmataria della proposta di L.R. sull'istituzione del registro delle pietanze identitarie, ne ha illustrato le finalità, l'iter da compiere e l'importanza. Hanno fatto seguito nove relazioni ampie ed esaustive, supportate da splendide foto di tutte le 30 pietanze proposte, delineandone origine, storia e aneddoti particolari, oltre alle ricette della tradizione. Il convegno è stato animato da un ampio dibattito, che ha coinvolto il numeroso pubblico.
L'argomento trattato, coinvolgente tutto il territorio regionale, ha destato un forte interesse anche nella stampa locale, infatti, i due maggiori quotidiani dell'isola hanno dedicato ampio spazio all'evento, con tre servizi a tutta pagina, esprimendo giudizi entusiasti sull'iniziativa e sui lavori presentati. (Salvino Leoni)

Eventi e Convegni delle Delegazioni

Piemonte

BIELLA

Il gran bollito

Menu tipicamente piemontese con un favoloso carrello di bolliti misti.

Occasionalmente, il Circolo Sociale Biellese apre le sue sale alle persone non socie. La Delegazione ha subito colto l'occasione organizzando una serata dedicata ai bolliti, grazie all'esperienza gastronomica dello chef Elion Keci che in passato ha lavorato presso un noto ristorante delle Langhe.
La decisione è stata felice. Elion ha accolto gli Accademici con simpatia ed entusiasmo, espressi nella sapiente preparazione, cura e presentazione dei piatti. La sala riservata era finemente addobbata e con un servizio attento e veloce. Prima di iniziare il convivio, la Delegata Marialuisa Bertotto ha illustrato la differenza tra il bollito misto monferrino e biellese. Il menu è stato tipicamente piemontese iniziando con un flan di cardi gobbi su crema di parmigiano impreziosita da chips di topinambur e fiori essiccati, seguendo con ottimi tajarin al ragù di carne. Favoloso il carrello di bolliti misti dove la sola carne, debitamente tagliata e servita alla giusta temperatura, era gustosa anche senza l'accompagnamento delle salse. Queste ultime erano presentate in piccole erbanelle e rispettavano la tradizione del sale grosso, del bagnetto verde e rosso, della mostarda, della salsa alla senape e al rafano. La cena si è conclusa con una leggera pera cotta al vino rosso e gelato alla crema. Lo chef Elion è stato ringraziato calorosamente e ha ricevuto il grembiule del 60° della Delegazione.
(Marialuisa Bertotto)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

MAGGIO

7 maggio - ***Rovereto e del Garda Trentino***
Convegno "Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità"

Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

Diploma di Cucina Eccellente a Fabio Pompanin

Un ottimo curriculum anche come cuoco internazionale alle Olimpiadi 2018 e 2021.

Nel corso della riunione conviviale ecumenica, la Delegazione ha consegnato, per mano della Delegata Monica De Mattia, il Diploma di Cucina Eccellente a Fabio Pompanin del ristorante "Al Camin" di Cortina. Il tema della serata è stato "Feso ce che voi", che in italiano significa "Faccio ciò che voglio". Ai Simposiarchi Monica e Massimo Hirschstein è sembrato giusto lasciare campo libero nella scelta del menu e dei vini a Fabio, avendo egli strameritato questo prestigioso riconoscimento. Cresciuto costantemente nel suo percorso, vanta un ottimo curriculum anche come cuoco internazionale per Casa Italia, nel corso delle Olimpiadi di Pyeongchang 2018 e Tokyo 2021. Ma ciò che più convince di lui è la grande voglia di fare, di sperimentare, di non sottrarsi alle sfide, sempre con bravura, modestia e umiltà. La serata è stata memorabile, grazie anche all'affettuosa e attenta accoglienza riservata.

Emilia Romagna

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Un piatto al miele

Seconda edizione del concorso indetto dall'Osservatorio Nazionale Miele e dalla Delegazione.

Si è svolto il 2° concorso "Un piatto al miele", riservato ai ristoratori, tra i cui obiettivi, oltre alla valorizzazione dei mieli italiani, quello di promuovere la ristorazione di qualità che si impegna a valorizzare un ingrediente antico, riscoprendo allo stesso tempo le antiche radici gastronomiche.
La giuria, all'unanimità, ha decretato vincitore il ristorante "Gastarea"; al secondo posto, a pari merito, la "Trattoria Romagnola" e "Le marzoline"; al terzo posto l'"Osteria di Medicina".
Il vincitore del 1° premio, lo chef Dmitry Galuzin, ha realizzato un menu straordinario: tutti i membri della giuria, in particolare il Presidente Igles Corelli, ne hanno sottolineato il filo conduttore: "fumo e brace". Lo chef, infatti, dall'antipasto al dolce, ha abbinato il miele a ingredienti affumicati o cotti sotto la cenere, quale, per esempio, il "Risotto al vino rosso con pere sotto la cenere, miele millefiori, croccantino al miele e pecorino". La bellezza del piatto è un vero invito al palato per una degustazione curiosa e appassionata. La presentazione affascinante è un'anticipazione della complessità di sapori finemente percepiti in bocca. Il secondo piatto: "Costolina di maiale al BBQ, miele, aceto di miele alla pesca, crema di pesca acida e crema di cicoria", è stato preparato da chef Dmitry con un contorno di pesca candita con miele e aceto di miele in modo da degustare la carne magnifica della costolina, messa in sottovuoto per 24 ore, che si scioglie in bocca con un gusto infinito. Dessert: millefoglie al miele con prugne affumicate. (Andrea Stanzani)

TREVISO ALTA MARCA

Premio "Nuvoletti" all'Istituto Alberghiero di Vittorio Veneto

Per il costante impegno nell'arricchire il corso propedeutico degli studenti.

Le forti limitazioni della pandemia e gli impegni scolastici dell'Istituto hanno reso possibile solo a distanza di un anno la consegna del premio "Nuvoletti" 2020. La cerimonia è stata organizzata nelle sale della scuola "Beltrame" in occasione di una riunione conviviale che ha visto la partecipazione del corpo insegnanti, degli studenti e degli Accademici della Delegazione.
Si è potuto così conoscere da vicino tutto l'ambiente di lavoro, il rapporto ottimale esistente fra docenti e studenti e la professionalità di questi nel predisporre un menu molto apprezzato e dalle forti connotazioni territoriali. Durante la serata, sono state evidenziate le due attività che hanno determinato l'assegnazione del premio. La prima è stata la partecipazione alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo a Nuova Delhi, dove il team dell'Istituto ha ottenuto brillanti risultati, attraverso la realizzazione di molte ricette della tradizione con l'impiego di prodotti tipici portati dall'Italia. La seconda è il costante impegno che la Scuola pone nel relazionarsi con tutte le realtà aziendali di eccellenza del territorio per arricchire il corso propedeutico degli studenti. Consiste in un programma di pratica al lavoro che è stato tradotto in video e presentato al Salone di Verona nel quadro del Job & Orienta e portato in visione a tutte le Scuole Alberghiere della Regione Veneto.
Con questo riconoscimento, la Delegazione ha voluto manifestare la sua vicinanza alle Scuole Alberghiere seguendone le attività e diffondendo, per quanto possibile, la conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana che debbono essere bagaglio indispensabile nella formazione degli studenti.
(Nazzareno Acquistucci)

FORLÌ

Recuperato un importante convivio

Celebrazione dell'ecumenica 2020 e consegna del premio "Nuvoletti".

La Delegazione ha voluto celebrare il convivio ecumenico 2020, che non si era potuto svolgere a causa della pandemia. L'evento, che ha avuto luogo al ristorante "La Monda (da Alfio)", a pranzo e all'aperto, ha avuto un grande successo anche per la gioia di ritrovarsi finalmente insieme. Nel corso della riunione conviviale, è stato consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" al noto ristoratore Gianfranco Bolognesi, purtroppo poi scomparso lo scorso novembre. Di lui gli Accademici della Delegazione porteranno sempre il ricordo di averlo incontrato e giustamente premiato in un momento sereno per tutti. (Loris Camprini)

MUGELLO

Premio "Dino Villani" per la *soprassata* artigianale

Un insaccato tipico della tradizione contadina che si connota anche per gli aromi del territorio.

Al Castello di Barberino è stato consegnato dalla Vicesindaca Sara Di Maio e dalla Delegata Monica Sforzini il premio "Dino Villani" 2021 a Roberto Ingenito e Andrea Bossoli, titolari della Macelleria Roberto in località Cavallina, per la loro eccellente *soprassata*. Insaccato tipico della tradizione contadina, la *soprassata* è ottenuta dal recupero di parti meno nobili del suino che la sapiente lavorazione artigianale, secondo le usanze tramandate fino a oggi, rende piacevolissima nel sapore e unica per consistenza e armonia di aromi.
La complessa lavorazione, interamente manuale, parte dalla lenta bollitura di tagli di carne della testa attentamente selezionati. Le carni bollite, una volta raggiunta la giusta consistenza, vengono tagliate al coltello e speziate, per poi essere amalgamate e insaccate ancora calde in un sacco di tela, dove la *soprassata* assume la nota forma cilindrica.
La maestria, nel farne un prodotto che rievoca il sapore di un tempo, sta nel corretto bilanciamento delle carni utilizzate e nell'equilibrio della miscela di spezie che, custodita gelosamente, si connota anche per gli aromi del territorio.
Grande la soddisfazione espressa dalla Vicesindaca Di Maio per il prestigioso riconoscimento da parte dell'Accademia, che premia l'impegno dei giovani titolari dell'azienda verso la valorizzazione di prodotti tradizionali di alta qualità.

Toscana

LUNIGIANA

Il "Massimo Alberini" a "Il Fungo" di Marino Giumelli

Una secolare tradizione familiare nella lavorazione dei prodotti di bosco e sottobosco.

Ispirata al tema dell'anno, la Delegazione ha voluto attribuire all'esercizio commerciale "Il Fungo" il premio "Massimo Alberini" per mettere in luce un'attività che si distingue, dalla sua fondazione, per l'alta qualità e genuinità dei prodotti. Il titolare Marino Giumelli ha alle spalle una secolare tradizione familiare nella selezione, lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti di bosco e sottobosco tramandando un ricco patrimonio di conoscenze e di sapere artigianale. Il nonno Costantino, classe 1906, si dedicò al commercio dei suoi prodotti sui mercati generali delle grandi città del Nord e Centro Italia. Il padre Giulio, classe 1927, continuò con successo l'attività, avviando e allargando il commercio negli anni '60 anche all'estero, esportando grandi quantità di castagne secche in Gran Bretagna, a Malta e in Giappone, in un periodo in cui la Toscana deteneva il primato nazionale di produzione. Tempi che Marino Giumelli ha visto cambiare, a causa della minore qualità e quantità delle castagne, per cui i funghi sono diventati la parte sempre più importante dell'attività aziendale che ha saputo adeguarsi ai cambiamenti garantendo un'ampia gamma di prodotti di altissima qualità: funghi freschi, sott'olio e secchi, castagne verdi e secche, farina di castagne della Lunigiana Dop e marmellate di frutti di bosco. Il premio è stato conferito al signor Giumelli in occasione della cena ecumenica con le felicitazioni della Delegazione per la nascita del nipote Edoardo. (Ragna Engelbergs)

Marche

ASCOLI PICENO

Convivio per celebrare Dante Alighieri

In una location dove lavorano ragazzi disabili.

La Delegazione ha voluto celebrare Dante Alighieri, nel 700° anno dalla morte, in una riunione conviviale cui ha egregiamente provveduto il Simposiarca Luciano Vesperini, apprezzato studioso dantista, con note biografiche e declamando alcuni versi del *Purgatorio*. L'organizzazione dell'inconsueto convivio è stata predisposta scegliendo una inusuale *location:* la "Locanda centimetro zero", così denominata perché gli ingredienti impiegati

dallo chef Paolo Fusco sono tutti prodotti e coltivati in terreni di proprietà, ubicati nelle vicinanze del locale. La locanda è gestita da una Cooperativa sociale, con finalità di inserimento nel mondo del lavoro di diversi disabili che, pertanto, lavorano e si formano all'interno dell'esercizio di ristorazione, servendo, con grande simpatia, la clientela. Gli Accademici hanno apprezzato ed elogiato il lavoro dei "ragazzi". Tra i tanti lavori che questi ultimi eseguono, c'è una sedia da cucina ove, nella spalliera, hanno riportato una frase a sostegno della disabilità e che è stata donata al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il quale, nel messaggio di fine d'anno, l'ha citata integralmente. Tra gli ospiti, il Questore della Provincia di Ascoli Piceno, dottor Alessio Cesareo, che ha avuto parole di ammirazione per il lavoro portato avanti in tal senso dalla locanda. (Vittorio Ricci)

Umbria

ORVIETO

Sapienza culinaria e impeccabile accoglienza

All'IISACP di Orvieto gli allievi si sono distinti per la qualità della cucina e del servizio.

Una rappresentanza di Accademici della Delegazione guidata dalla Delegata Umbra Mortaruolo Bartella ha partecipato a una speciale riunione conviviale, con un pranzo cucinato e servito dagli studenti dell'Istituto di Istruzione Artistica, Classica e Professionale, Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Luca Coscioni". Dopo un'accoglienza cordiale e calorosa, nel rispetto rigoroso delle norme di sicurezza, il saluto della Dirigente professoressa Cristiana Casaburo ha fatto sentire subito gli Accademici a casa. L'ambiente curato nei particolari, la tavola perfettamente imbandita, il servizio effettuato con competenza e simpatia, la vigilanza attenta e discreta dei docenti, la conversazione piacevole, anche con la DSGA signora Tiziana Bocchino, hanno fatto il resto. Piacevolissimo il menu, curato sotto tutti gli aspetti: sformatino di farro e salsiccia al rosmarino con gocce di pecorino; risotto con zucca e guanciale; petto di faraona ripiena alla contadina con patate fondenti. I dessert: "La nostra foresta nera"; "Petit four dell'alberghiero". Vini locali perfettamente abbinati. Al termine, dopo i complimenti e i ringraziamenti agli studenti e al personale dell'istituto per la professionalità resa evidente dalla qualità della cucina, del servizio e dell'accoglienza, la Delegata ha consegnato alla Dirigente Casaburo il guidoncino dell'Accademia complimentandosi per il modo in cui l'istituto cura e rappresenta non solo la sua missione formativa ma anche il rapporto con la città e il territorio. Molto simpatico il motto con cui è stato presentato il menu: "La cucina è una storia d'amore, bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano". (Umbra Mortaruolo Bartella)

FERMO

Le stelle dell'Accademia

La Delegazione premia le eccellenze del territorio.

Le chiusure per la pandemia avevano impedito alla Delegazione di consegnare i premi nazionali Nuvoletti, Alberini, Villani e i diplomi di Buona Cucina. Appena possibile, quindi, è stata organizzata una vera e propria cerimonia e una serata speciale. I prodotti, le aziende, i ristoratori e le associazioni premiate sono il frutto di un'attenta ricerca e selezione al fine di identificare le eccellenze del territorio.
La premiazione, condotta impeccabilmente da Carlo Pagliacci, si è svolta nella cornice del parco della Villa Bonaparte a Porto San Giorgio e ha visto la partecipazione di numerose Autorità istituzionali oltre a quelle accademiche.
In apertura di serata si è svolta la cerimonia della premiazione ove i Sindaci dei diversi Comuni interessati hanno consegnato i premi. Il premio "Villani" è andato alla spalletta con osso dell'azienda "Tenuta della Marca" di Campofilone; il premio "Alberini" all'azienda "Le Spiazzette" di Amandola per la coltivazione e la lavorazione in composte e marmellate della mela rosa dei Sibillini, e all'azienda "Fontegranne" di Belmonte Piceno per la produzione di formaggi persi e di caci inventati di latte caprino e vaccino dei propri allevamenti. Il premio "Nuvoletti" è stato consegnato ad Aurelio Damiani di Fermo, per aver basato il suo percorso professionale sulla profonda conoscenza delle materie prime, delle ricette e delle tradizioni del territorio, e al "Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea" di Montegiorgio per aver portato alla ribalta le risultanze dei trent'anni di studi condotti sulla popolazione dal fisiologo Angel Keys. Il Diploma di Buona Cucina è stato assegnato al ristorante "Non Ti Scordar di me", di Sant'Elpidio a mare, di Samuele Boldrini. Dopo la premiazione ha avuto luogo la riunione conviviale predisposta da Giampiero Giammarini de "I Piceni" di Ortezzano, con un menu ispirato dalle più tipiche preparazioni del territorio e dall'impiego dei prodotti premiati. L'Associazione Italiana Sommelier ha curato il servizio dei vini selezionati dal suo Presidente Marche, Stefano Isidori.
A conclusione della serata, l'azienda "Acciarri" di Ortezzano ha donato ai convenuti frutta mista di stagione della Valle dell'Aso e fresca di raccolto, con l'auspicio di una sempre maggiore attenzione verso questa ulteriore eccellenza del Fermano.
L'evento è stato magistralmente orchestrato dalle Simposiarche Anna Maria Ciciretti e Clarissa Marzialetti con la collaborazione delle cerimoniere Maura Raccichini e Nadia Zacchi.
(Fabio Torresi)

TERNI

Storia e tradizione gastronomica ternana

Serata dedicata alla cacciagione e al vino novello.

La Delegazione si è riunita presso l'"Osteria dello Sportello", nel bellissimo Casteldilago, un piccolo borgo nel territorio di Arrone, in Valnerina, a pochi chilometri da Terni. Una serata all'insegna dei sapori e della tradizione gastronomica, con un omaggio a una delle passioni più radicate nel Ternano, la caccia e la cacciagione, protagonista indiscussa di molti piatti tipici locali. Il menu, scelto dai Simposiarchi Giampaolo Germani e Giuliana Piandoro, ha proposto alcuni prelibati prodotti stagionali assi diffusi in Valnerina, trai quali la zuppa del contadino (legumi, cereali e castagne); tordi con contorno di cicoria; per finire in bellezza con sugolo di uva fragola e castagne accompagnate da vino novello. Il sugolo è un budino di origine contadina che si usava preparare durante la vendemmia con l'uva più rovinata. Molto interessanti le relazioni svolte dai Simposiarchi. Germani ha ricordato la Festa di San Martino (l'11 novembre è conosciuto come "Estate di San Martino") che unisce liturgia cristiana e tradizioni contadine, il periodo durante il quale nelle cantine si aprono le botti per l'assaggio del vino novello, da cui il detto "A San Martino ogni mosto diventa vino", che accompagna luculliani banchetti a base di prodotti stagionali del territorio. Piandoro ha approfondito la storia di Casteldilago, antico castello di poggio di origine medievale situato sulla sommità di una collina, circondata da una valle dove un tempo si estendeva un lago che ha dato il nome al centro abitato.
(Luca Cipiccia)

PESCARA ATERNUM

A tavola con Dante

Celebrato il 700° anniversario dalla morte del poeta seguendo le ricette originali del 1300.

Presso il Castello di Salle, in provincia di Pescara, una riunione conviviale tutta dedicata alla storia e al cibo che al tempo di Dante Alighieri era servito nelle dimore delle famiglie nobili. Una serata speciale, originale e coinvolgente che ha fatto rivivere, in una sala dell'anno Mille, un tempo lontano e sconosciuto ai più. Ad accompagnare Accademici e ospiti sono stati il Delegato Giuseppe Di Giovacchino e il Simposiarca Vincenzo D'Antuono, che ha curato sia la ricerca del cibo sia l'allestimento della tavola con caratteristiche del 1300. Le narrazioni sull'argomento hanno permesso agli intervenuti di conoscere anche l'Abruzzo del XIV secolo, indirettamente indicato nella *Divina Commedia*, attraverso il feudatario Sordello da Goito. Il relatore Dante Marianacci, noto studioso dantista, ha evidenziato l'uso metaforico del cibo rapportato al pensiero medievale del peccato di gola e alle pene inflitte ai golosi nell'*Inferno* e nel *Purgatorio*; nonché di quello inteso come ansia di conoscenza intellettuale e morale, espresso nel *Paradiso*. L'attrice Franca Minnucci ha fatto vibrare il forte senso di biasimo di Dante per le divisioni della sua Firenze.

L'accoglienza è stata attentamente curata, sia nel servizio sia negli addobbi. Tutte le pietanze, speziate e agrodolci, sono state realizzate seguendo ricette originali di quel periodo, con notevole impegno e maestria, dalla brigata di cucina guidata dalla qualificata chef Concetta Alberico.
(Maria Luisa Abate)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

L'arte e la scienza medica

Molti artisti hanno rappresentato scene e avvenimenti afferenti la professione medica.

Un'ottima scelta del Simposiarca quella de "Il Giardino Segreto" di Paterno per la riunione conviviale d'autunno. Una vasta realtà di ristoro, ai limiti della Piana del Fucino, fertile pianura, generosa di materia prima per le esperte mani dello chef del ristorante. Relatore della serata, Corrado Palma sul tema "l'Arte e la Medicina", e i suoi riflessi nel convivio. Non tutti possono diventare artisti, afferma il relatore, ma tutti possono trarre benessere dal linguaggio dell'arte, stante la sua creatività caratterizzante ogni processo sociale. Neanche il tempo di apprezzare uno speciale giro di pizza accompagnato dalla sapiente illustrazione dei componenti e dettagli preparativi da parte dello chef Marianetti che interviene il dottor Filippo Vitagliani, medico di lungo corso, il quale rafforza le parole di Palma.

L'arte è legata alla scienza medica, tanto è vero che la stessa medicina viene giustamente detta *Ars Medica.* Tra le innumerevoli opere se ne potrebbe menzionare una emblematica: il pregevole dipinto "Pulsazioni e battiti" del conterraneo Teofilo Patini, che suscita emozioni, riflessioni, attese, preoccupazioni e speranze che si intersecano tra loro. Il medico al capezzale del paziente tasta il polso, mentre i parenti preoccupati aspettano il responso…
(Franco Santellocco Gargano)

Molise

ISERNIA

Festeggiati i vent'anni della Delegazione

Un elegante volume sulle attività svolte dal sodalizio isernino.

È stata una festa: il grande teatro dell'Auditorium di Isernia ha ospitato il numeroso pubblico. L'occasione ha riunito Accademici di ieri e di oggi, Autorità provinciali, Sindaci e un folto *parterre*. È stata la celebrazione dei vent'anni della Delegazione, solennizzata dalla presentazione del volume *Cultura e Convivialità 2001/2021*, distribuito ai partecipanti. L'elegante lavoro è stato commentato sul palco da alcune figure storiche della Delegazione: Norberto Lombardi DCST Molise, Franco Di Nucci attuale Delegato e Giovanna Maria Maj Delegata per più lustri. Ospite d'onore il Segretario Generale Roberto Ariani. Intervistatrice la brillante Emilia Vitullo che ha introdotto Piero Castrataro, nuovo Sindaco alla sua prima apparizione pubblica. Il volume consiste in un racconto cromaticamente vario di foto, di documenti e di relazioni nonché delle meravigliose locandine artistiche di Giovanna Maj che scandiscono il lavoro secondo gli anni. Il tutto condito da pregevoli racconti esperienziali di coloro che sono stati Soci del sodalizio isernino nel corso dei vent'anni di attività. Il libro ha subito colpito l'interesse e il piacere degli intervenuti. La festa si è prolungata con due spettacoli: il monologo "Anna Cappelli" e "Rita" di Donizetti interpretati da talentuosi allievi del Conservatorio "L. Perosi" di Campobasso in occasione dei 50 anni. Regista Daniela Terreri.
(Franco Di Nucci)

Calabria

VIBO VALENTIA

Al Festival Leggere & Scrivere la *Storia della Cucina Italiana a fumetti*

Presentato il libro dell'Accademia a un folto pubblico di intellettuali e studenti.

A Vibo Valentia, Capitale del libro 2021, nella sala Giuseppe Berto di un raffinato e coinvolgente Centro culturale, allestito con mostre fotografiche ed esposizioni di opere d'arte, si è svolta la IX edizione di uno dei Festival di rinomata fama a livello nazionale e, non solo, per la presenza di intellettuali, artisti, scrittori, giornalisti, filosofi e uomini di scienza provenienti dalle più prestigiose realtà culturali.
Gli Accademici della Delegazione, Eleonora Cannatelli e Francesco Basile, hanno presentato uno dei prodotti editoriali più interessanti e importanti dell'Accademia.
Un pubblico giovane e attento ha rivissuto i momenti salienti del contributo delle più importanti civiltà per la costruzione del nostro patrimonio enogastronomico. Dall'importazione alla coltivazione e alla lavorazione dei prodotti etruschi, romani e arabi sino all'allestimento dei banchetti rinascimentali per arrivare alla trasformazione e alla conservazione dell'industria moderna.
Tante le curiosità sui personaggi illustri che hanno contribuito a rendere ancor più ricca e nobile la civiltà della tavola.
Emozionante, quanto proficuo, il contributo degli studenti del Liceo Scientifico G. Berto di Vibo Valentia che hanno apprezzato l'attività dell'Accademia in favore della tutela della tradizione italiana nel panorama culturale mondiale.
Altrettanto forte il desiderio degli allievi di comprendere e conoscere le possibilità di fare impresa con i preziosi prodotti della Calabria e di realizzare una prestigiosa Università del Turismo in un territorio dove mare e monti offrono elementi gastronomici unici e apprezzati in tutto il mondo.
(Eleonora Cannatelli)

Sicilia

GELA

Passeggiata nel vigneto

Tra la Valle dei Templi e Piazza Armerina.

La Delegazione ha organizzato una manifestazione condivisa con il CT della Sicilia Orientale, Vittorio Sartorio, il quale è stato presente anche nella veste di Delegato di Ragusa. Al *tour* nei vigneti e nelle cantine dei "Principi di Butera" hanno partecipato numerosi Accademici di Catania, di Gela, di Ragusa e di Messina. La tenuta si estende attorno a un antico baglio che fu dei Principi di Butera, in una delle aree dell'isola più ricche di minerali, a pochi passi dalle coste del Mediterraneo, tra la Valle dei Templi e Piazza Armerina. La varietà e il patrimonio biologico dei terreni, uniti alla particolarità di un microclima che beneficia delle brezze del mare, fanno di queste terre antiche, il luogo ideale per una viticoltura sostenibile e una riserva unica di biodiversità. Tra i colori degli agrumi e i profumi della macchia mediterranea, nascono vini eleganti dalle fragranze raffinate e dotati di grande intensità e freschezza. Alla visita alle cantine, è seguita la riunione conviviale e le vivande servite sono state accompagnate da cinque vini in degustazione. Con i saluti e la consegna del guidoncino e di alcune riviste dell'Accademia alla responsabile della struttura, si è conclusa una simpatica giornata, all'insegna dell'armonia e dell'amicizia. (Concetta Battaglia)

MESSINA

Il cibo italiano negli Stati Uniti

Rivisitazione dei piatti siciliani più noti.

La Delegazione ha pubblicato, in occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il libro *Il Cibo italiano negli Stati Uniti - rivisitazione dei piatti siciliani più noti* di Attilio Borda Bos-

sana, DCST Sicilia Orientale, e lo ha presentato nella storica sala dell'Accademia Peloritana dei Pericolanti, fondata nel 1729. L'evento culturale, introdotto e moderato dal Delegato Trimarchi, ha registrato una larga presenza di partecipanti interessati al tema, con la partecipazione e l'intervento del CT Sicilia Orientale Vittorio Sartorio e dell'Assessore alla Cultura di Messina Enzo Caruso. Il volume è stato presentato dal dottor Fortunato Celi Zullo, consulente per il commercio con gli USA, che ha colto spunti e aneddoti sulla ristorazione negli Stati Uniti, sottolineando il valore del prodotto alimentare per l'import-export Usa anche considerando quelle che in gergo si chiamano "barriere non tariffarie". La dottoressa Paola Sabella, Segretario generale della camera di Commercio Industria e Agricoltura di Messina, ha testimoniato il concreto avvio di una sinergia dell'istituzione con la Delegazione e ha commentato il libro analizzandone gli aspetti storici e socioeconomici correlati al fenomeno dell'emigrazione a fine 1800 e all'identità del popolo siciliano. Ha evidenziato, inoltre, come il libro sia arricchito da immagini rappresentative dello spaccato di vita degli italiani negli Usa, dove hanno valorizzato la Dieta Mediterranea, come rilevato anche da ricerche effettuate dal sistema camerale.
L'autore ha concluso le presentazioni su come vi sia un'ampia documentazione storica sull'emigrazione italiana verso gli Stati Uniti tra la fine del 1800 e la Grande Guerra, mentre non sufficientemente si è indagato sull'apporto che gli italiani hanno dato alla cultura alimentare degli Stati Uniti, generando la cosiddetta cucina italo-americana. Borda Bossana ha voluto aiutare a capire la valenza del rapporto tra cibo e migranti, rivalutando l'ingrediente fondamentale del ricordo. L'evento culturale è stato molto apprezzato dall'Assessore Caruso che, nel suo incisivo intervento, ha garantito l'impegno dell'Amministrazione comunale a una sempre maggiore interazione con la Delegazione.
(Francesco Trimarchi)

Europa

Regno Unito

🏛 LONDRA

Mens sana in corpore sano

Tavola rotonda su nutrizione, psicologia e immaginazione per aiutarci a superare la pandemia.

Si è svolta il 23 novembre scorso, all'interno della sesta edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la tavola rotonda organizzata dalla Delegazione con la partecipazione di illustri ospiti e una presenza virtuale di un pubblico numeroso. Con moderatore il Delegato e Vice Presidente Maurizio Fazzari, hanno partecipato gli Accademici Antonio Metastasio, consulente psichiatra in molti enti governativi e privati, e Luigi Gnudi, professore di Diabetologia e Malattie metaboliche; la dottoressa Federica Amati, nutrizionista e ricercatrice presso la WHO, e infine lo chef Giancarlo Caldesi, proprietario dell'omonimo ristorante e della Scuola di Cucina Caldesi a Londra. Si è discusso su un tema molto attuale e di grande interesse: "*Mens sana in corpore sano: nutrizione, psicologia e immaginazione per aiutarci a superare la pandemia*". Metastasio ha rilevato come nella storia delle malattie psichiatriche molti elementi di malnutrizione abbiano portato a confondere cause fisiologiche con effetti psichiatrici. In una disquisizione colta e arguta ha anche sottolineato quanto sia importante la convivialità, il momento interattivo del pranzo, oggi purtroppo sempre meno praticati. La dottoressa Amati, tra varie considerazioni sulla necessità di una dieta equilibrata, privilegiando quella Mediterranea, e l'occorrenza di essere attivi, ha disquisito sull'ansia. Lo stress viene percepito dal nostro corpo come necessità di "evadere da un pericolo", producendo l'aumento dell'ormone cortisolo, con lo stimolo a nutrirsi oltre la misura necessaria. Luigi Gnudi ha evidenziato come durante la pandemia anche un consumo superiore di alcool abbia provocato danni, alle volte irreparabili. Ha poi approfondito le cause del diabete, dell'obesità e delle complicazioni cardiovascolari. Di massima importanza la volontà di essere attivi per combattere noia e apaticità che portano alla sovranutrizione. Lo chef Caldesi ha raccontato con molta umiltà e calore umano la propria vicenda di persona affetta da grave diabete ma decisa a liberarsene e condurre una vita sana. La serata si è conclusa con numerose domande rivolte agli esperti e con un senso di rinnovato ottimismo per vivere bene e in maniera sana un periodo buio come l'attuale.

🏛 RAGUSA

Serata dedicata all'olio dei Monti Iblei

Degustazione, tecniche di assaggio e di comparazione.

Serata dedicata all'olio quella organizzata dalla Delegazione e da Slow Food Ragusa. Ha brillantemente relazionato il dottor Riccardo Randello di APO Catania ed esperto di olivicultura, introdotto da Lorenzo Lauria, fiduciario Slow Food, e dal Delegato Vittorio Sartorio. In degustazione oli del territorio Dop Monti Iblei, con l'illustrazione delle tecniche di assaggio e di comparazione.
La serata si è conclusa con una cena realizzata dallo chef Luigi Geraci del ristorante "Nosco", con prodotti del territorio.
(Vittorio Sartorio)

Trentino - Alto Adige

BRESSANONE

Cena in uno storico maso del 1600

Menu di qualità che si è concluso con un ottimo Kaiserschmarren arricchito da frutti di bosco freschi.

In un angolo di paradiso baciato dal sole, a 1.500 m di altitudine e di fronte alle Dolomiti pusteresi, ha avuto luogo una memorabile cena ecumenica. La "Oberegger Alm" è uno storico maso secentesco ristrutturato con intelligenza e perizia, ed è ora un indirizzo tra i più apprezzati per i buongustai della Val Pusteria. L'organizzazione perfetta del Simposiarca Hugo Goetsch vi ha previsto: l'accoglienza da parte del proprietario, che ha brevemente illustrato la storia del maso; il saluto e l'introduzione del Delegato Baruchello, che ha spinto gli Accademici a una maggiore partecipazione e condivisione; la competente, appassionata relazione dell'Accademico Barbierato sull'olio di oliva; un menu molto convincente di elevata qualità, unanimemente apprezzato dai commensali. Michael Oberhuber, Direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg, all'attento e partecipativo pubblico, ha illustrato soluzioni sostenibili a problematiche attuali: come migliorare le tecniche di produzione in maniera ecologica ed economica e contribuire ad ampliare le conoscenze nell'ambito dell'agricoltura e delle tecnologie alimentari.
La serata si è chiusa con un ottimo Kaiserschmarren arricchito da frutti di bosco freschi.
(Matteo Valdemarin)

Emilia Romagna

MODENA

Tra funghi, tartufo e castagne

Cena ecumenica con abbondanza di prodotti del bosco.

Molto partecipata la cena ecumenica della Delegazione che si è svolta nella piacevole rusticità della "Trattoria Muzzarelli" (Montagnana - Serramazzoni), luogo amatissimo dal mitico Enzo Ferrari.
Il Delegato Mario Baraldi ha descritto le amenità dei luoghi boscosi circostanti, mentre l'Accademico Augusto Ascari ha brevemente illustrato il bel volume *Il Bosco e il Sottobosco*, sottolineando come oltre alle ricette dedicate a castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco, gli autori non abbiano trascurato la frutta e la verdura spontanea del sottobosco.
La chef Cecilia Nervilli ha fatto servire, con grazia e sollecitudine, un menu che sembrava pensato da Pan, il mitologico dio pastore, e confezionato dalle Driadi, le Ninfe dei boschi tra le quali Orfeo scelse Euridice. Apprezzatissimi i funghi fritti, le tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini freschi, le patate di Montese arrostite al forno e ben abbinate ai funghi trifolati e le uova all'occhio di bue sposate con scaglie di tartufo. Il castagnaccio e le frittelle di farina di castagne hanno attivato negli Accademici bei ricordi di scuola. Un gelato con i lamponi dell'Appennino modenese ha posto fine alla cena. (Daniele Rubboli)

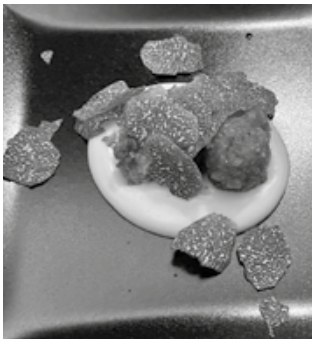
Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

La natura è di stagione tutto l'anno

Luogo di spesa a chilometro zero, dal bosco non si torna mai a mani vuote.

Il bosco e il sottobosco rimandano a profumi e a sapori antichi, insieme di sensazioni ed esperienze.
Luogo di spesa a km 0 il bosco ha una propria ricchezza territoriale, che determina ciò che portiamo sulle nostre tavole: un tempo per sopravvivenza, oggi come riscoperta di sapori ancestrali. Riconoscere, raccogliere e cucinare i prodotti del bosco è un sapere antico, già noto come alimurgìa, termine coniato nel 1767 dal medico naturalista fiorentino Giovanni Targioni Tozzetti. Ai giorni nostri, Rachele Padovan, figura di riferimento della gastronomia ampezzana, insegnava che non si torna mai dal bosco a mani vuote perché esso è uno scrigno prezioso, ricco di fragole, mirtilli, foglie e frutti di scarpin (*Berberis vulgaris*), bacche di rosa canina, pigne del pino cembro, da cui si ricavano pinoli saporitissimi che, maturati nel fieno, si abbrustoliscono sulla brace. I funghi, in valle, erano pressoché sconosciuti e fino al 1917 si raccoglievano solo i finferli. Dopo la sconfitta di Caporetto, i tedeschi portarono con loro i prigionieri russi i quali, affamatissimi, raccoglievano funghi che ponevano a cuocere in grandi pentoloni. Gli ampezzani aspettavano gli effetti del veleno che, però, non arrivavano: da allora scoprirono gli altri funghi. Ci siamo chiesti, dopo la tragedia della tempesta Vaia del 2018, cosa ne sarebbe stato dei boschi devastati. Il relatore della serata, dottor Michele Da Pozzo, Direttore del Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo, ha affermato che lo sconvolgimento delle aree boschive determinerà una variazione della composizione del sottobosco, perché in seguito alla maggiore luce disponibile alcuni arbusti prevarranno su altri. I boschi del territorio torneranno uguali a quelli precedenti, ma in un arco di tempo stimato in duecento anni.



PARMA

Le specialità del territorio: tartufo nero di Fragno e porcino di Borgotaro

Non sono mancati i tortelli di castagne e la pattona, versione locale del castagnaccio.

Il tema ecumenico del 2021 non poteva che essere accolto con entusiasmo per le specialità legate al bosco di cui il Parmense si fa vanto: il tartufo nero di Fragno e il fungo porcino di Borgotaro. Sarebbe, poi, impensabile non includere nella rassegna delle specialità del bosco quelle pietanze nelle quali Parma si riconosce particolarmente, anche se non sono prerogativa unica del territorio. In primo luogo due piatti a base di castagne: i tortelli di castagne e la pattona, versione locale del castagnaccio; in secondo luogo il Nocino, il liquore a base di noce, che presenta una ritualità tutta sua per la preparazione (la raccolta delle noci deve essere effettuata rigorosamente la notte della vigilia di San Giovanni) e il Bargnolino, il liquore a base di prugnolo selvatico. Il territorio montano costituisce circa tre quarti della superficie della provincia di Parma, e la riduzione dei terreni marginali coltivati in montagna ha favorito la diffusione dei boschi e con essi degli ungulati, in particolare cinghiali, caprioli e cervi. Per questo motivo, nell'organizzare la cena ecumenica, è stato possibile apprestare un menu a tema completo, realizzato presso la trattoria "Le Viole". La serata è iniziata con un flan di parmigiano ai funghi porcini, molto apprezzato. Per spaziare maggiormente tra i prodotti offerti dal sottobosco, il primo è consistito in un blinis con ricotta e ortiche. Il piatto forte della serata è stato comunque il cervo con frutti di bosco e spezzli con farina di castagne. Per finire la cena è stato offerto un croccante alla crema chantilly con frutti di bosco freschi.
La cena ecumenica è stata, inoltre, occasione per accogliere nella Delegazione il nuovo Accademico Davide Battistini. (GG Iapichino)

Toscana

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Per interpretare il tema dell'anno, un giovane chef abile e creativo

Sensazioni olfattive e gustative declinate in piatti originali e dal carattere forte.

Per interpretare il tema dell'anno, la Delegazione ha scelto il ristorante "Il Frantoio" di Montescudaio che, dopo un'attività più che ventennale e diversi riconoscimenti, riparte con la nuova gestione del giovane eclettico chef Simone Acquarelli. Nonostante l'età, Simone può vantare esperienze con chef in ristoranti stellati nazionali e internazionali. Con "Il Frantoio", che a breve cambierà nome in "SaQua" per segnare il nuovo corso, ha l'occasione di mettere nel piatto la sua creatività, unendo tecnica e territorio per dar forma a una cucina semplice e raffinata. Il menu apparentemente ermetico riserva sapori, sensazioni olfattive e gustative declinate in piatti originali e dal carattere forte, ognuno dei quali doviziosamente spiegato dallo chef, comprese le varie e diverse tecniche di cottura. Come in tutte le riunioni conviviali anche il vino riveste una parte importante e gli abbinamenti proposti dal locale sono risultati interessanti. Cena molto partecipata e apprezzata.
(Gloria Nannini)

LIVORNO

Ricordando la cucina di terra del Livornese

Dalle castagne alle bacche di ginepro, ai frutti di bosco.

La Delegazione ha tenuto la cena ecumenica al ristorante "Il Calesse" di Quercianella. Si è voluto far stretto riferimento ai prodotti dei boschi del territorio con una cena a base di funghi e cacciagione, in particolare cinghiale e colombaccio.
Dopo una splendida zuppa di funghi con fagioli ed erbe locali, si è passati alle tagliatelle con ragù di colombaccio e funghi mentre, come secondo, dopo un cinghiale in umido alle bacche di ginepro e castagne, c'è stata una tagliata ai funghi porcini e rucola di campo.
La cena si è conclusa con castagnaccio e dolce alle more.
Il Delegato ha parlato del tema della riunione conviviale ricordando la cucina di terra del Livornese che fin dall'antichità veniva integrata da piatti di pesci e molluschi, come è emerso dall'esame degli scheletri di una necropoli del III secolo d.C. che hanno evidenziato come i vecchi livornesi avessero un'alimentazione migliore rispetto ai contemporanei di altre zone. Ai titolari e cuochi del ristorante, Federico e Leonardo Cenci, è stato donato un libro di ricette del bosco e sottobosco.
(Sergio Gristina)

LUNIGIANA

Cena all'Istituto alberghiero "Pacinotti-Belmesseri"

Dove sono stati gustati i piatti vincitori del concorso sul tema dell'anno.

Per la cena ecumenica la Delegazione si è ritrovata all'Istituto alberghiero, dove in maggio si era svolto il concorso ispirato al tema dell'anno.
Accolti con un gradevole aperitivo, Accademici e ospiti si sono accomodati nell'ampia sala ristorante, predisposta con conviviali tavoli rotondi. Dopo il saluto del Delegato, è intervenuta la Dirigente scolastica, professoressa Lucia Baracchini, che ha ribadito l'importanza della collaborazione con l'Accademia. A cena, preparata dagli allievi partecipanti al concorso, giudicati dal professor Mitola, sono stati assaggiati i tre piatti vincitori del concorso, dopo l'antipasto costituito da una "tartare di mucca pontremolese con fonduta della sua caciotta e tartufo lunigianese". Per primo: "ravioli di castagne, ricotta e salsiccia, funghi e fonduta" (terzo posto), seguito da "petto d'anatra, patate alle erbe, barbabietola, salsa ai frutti rossi e maionese alle erbe" (secondo posto) e a fine pasto "gelato ai funghi porcini con pan di Spagna alle castagne, cialda di caramello e coulis di frutti rossi" (piatto vincitore del concorso), il piatto più gradito. Le portate, ben eseguite e curate nella presentazione, sono state illustrate simpaticamente dagli allievi di cucina; i vini in abbinamento dalla brigata di sala. A fine serata, ringraziamento del Delegato a docenti e allievi, schierati tutti in sala, e un meritato plauso finale. (Ragna Engelbergs)

PISA

Impeccabile l'impegno degli allievi di cucina, sala e accoglienza

Ecumenica all'Alberghiero Statale "Giacomo Matteotti".

La tradizionale cena ecumenica della Delegazione si tiene ormai da oltre un decennio nei locali dell'Istituto alberghiero "Matteotti" di Pisa, contestualmente alla premiazione dell'allievo del 5° anno del corso di cucina della scuola, vincitore del Concorso bandito annualmente dalla Delegazione e condotto da un'apposita commissione mista di Accademici e docenti. La forzata chiusura dello scorso anno è stata ampiamente compensata da questa eccellente serata il cui successo è senz'altro dipeso dall'impegno della classe di cucina diretta dal professor Vattiata e dagli impeccabili allievi della Scuola addetti alla sala e all'accoglienza. Nel menu - sfogliatina ai funghi con insalatina di campo e scaglie di pecorino di fossa; paccheri di grano duro con ragù di faraona aromatizzato al tartufo; entrecote con tortino di verza e fondo di castagne; zuppa inglese alla pera e crema chantilly - ottimo per preparazione e presentazione, non è facile segnalare una portata più apprezzabile di un'altra. La scelta delle materie prime - specialmente i funghi e le carni – ne è stata, infatti, la principale e qualificata caratteristica.
Al termine, Accademici e ospiti sono stati intrattenuti da una piacevole conferenza del dottor Paolo Buratti, socio del Gruppo Micologico Pisano, che ha trattato il tema "I funghi, un prodotto naturale per il palato e ... la nostra salute", con una ricca iconografia.

MUGELLO, VALDARNO FIORENTINO

Una formula vincente

Riproposto il coinvolgimento di più cuochi del territorio, che hanno composto insieme il menu della serata.

Gli Accademici delle due Delegazioni toscane si sono ritrovati negli eleganti saloni del Castello di Barberino per celebrare insieme il tema dell'anno. Il relatore Tebaldo Lorini ha illustrato con dovizia di particolari la storia e le caratteristiche dei tanti prodotti del bosco e del sottobosco e il loro impiego in cucina, sottolineando come in passato abbiano rappresentato una risorsa preziosa per la sopravvivenza della popolazione locale. L'interpretazione gastronomica del tema è stata affidata, secondo la formula particolarmente coinvolgente degli ultimi due anni, a più cuochi che, provenienti da ristoranti diversi del territorio mugellano, si sono ritrovati a fianco in cucina per preparare e poi illustrare ciascuno un piatto della tradizione, componendo il menu della serata. Anche quest'anno i cuochi partecipanti - Cristian Mattia ("Fattoria Il Palagio"), Ercole Lega ("Locanda Senio"), Paola Giovannardi ("Antica Osteria di Montecarelli"), Marco Bianchini ("Il Ginepraio"), Alberto Gianassi ("Da Alberto"), Cristian Borchi ("Antica Porta di Levante"), Elisabetta Fusi e Mirko dello Iacono ("O' Per Bacco") - hanno dato prova di elevata bravura preparando con cura e passione autentiche prelibatezze, che hanno rievocato i sapori e i profumi di ricette, anche molto antiche, realizzate con i preziosi frutti spontanei dei boschi vicini. E ancora una volta vi è stata la dimostrazione di una grande coesione, in una bella atmosfera di collaborazione, che di anno in anno si rinnova, della ristorazione del territorio. La cena, alla quale hanno partecipato anche numerosi ospiti, tra i quali molte autorità, si è conclusa, dopo i saluti dei due Delegati, Monica Sforzini e Sandro Fusari, con la consegna del piatto dell'anno a tutti gli chef. (Monica Sforzini)

Marche

FERMO

Evento all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

La cena preceduta dal convegno "Passeggiando nei boschi delle magnifiche terre di centro".

La Delegazione ha pensato di contestualizzare il tema dell'anno creando un evento all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, nella città di Amandola. Il Simposiarca per l'occasione è stato Lando Siliquini, autore, fra l'altro, del volume *Dieta Mediterranea il Tempio della Sibilla*. La riunione conviviale è stata preceduta da un convegno dal titolo tolkieniano "Passeggiando nei boschi delle magnifiche terre di centro". L'evento ha avuto il patrocinio dello stesso Comune, che ha ospitato i relatori presso la Sede comunale nella sala del Consiglio. Dopo il saluto del Vice Sindaco Pochini, le relazioni hanno fornito spunti di grande interesse all'attenta platea. Il glottologo professor Augusto Ancillotti ha affermato che l'etimologia tanto di tartufo quanto di trifolo è di chiara origine umbro-piceno-sabina, riconsegnandone il primato storico e culturale alle plaghe centro italiche.
Il contenuto di anandamide (capace di donare sensazione di benessere) nel tartufo nero pregiato è stato evidenziato, come recente scoperta, dal farmacologo professor Maurizio Massi. Armando Nanni di Amatrice, Presidente dell'associazione Le Magnifiche Terre di Centro, ha lanciato la proposta di un museo diffuso della Dieta Mediterranea con il supporto delle Delegazioni coinvolte territorialmente.
Il Delegato di Macerata Ugo Bellesi ha ripercorso la storia dell'utilizzo dei funghi nella gastronomia marchigiana. Il professor Tommaso Lucchetti, storico dell'alimentazione, ha tracciato la storia marchigiana dell'uso del "Mozart della cucina" ossia del tartufo come chiamato da Rossini.
Gli argomenti trattati hanno suscitato grande interesse nei numerosi convenuti che si sono poi ritrovati presso Il ristorante "La Gorbe e l'Ua" ove un ampio menu ha consentito loro di trovare nel piatto i prodotti citati nel convegno. Preparazioni della più stretta tradizione della cucina dei Sibillini, confezionate con sapienza dalla cuoca Giovanna Pieroni.

Umbria

SPOLETO

Un classico spoletino: gli strengozzi ai funghi sanguinosi

Detti anche sanguinelli, hanno sapore intenso con retrogusto lievemente piccante.

Gran bella serata, all'altezza per la celebrazione della cena ecumenica. Menu pertinente, composto da bruschetta al prosciutto e tartufo; strengozzi ai funghi sanguinosi; pappardelle al ragù di lepre; petto di faraona in farcia di patate e porcini con castagne, zucca e melagrana; crumble con mousse di caprino e menta selvatica.
Ottima e non usuale la fusione fra tartufo e prosciutto; i sanguinosi, raccolti la mattina, con un leggero punto di piccante hanno rispettato in pieno un classico spoletino; armonico e gustoso il ragù di lepre e ben ideato e realizzato il petto di faraona con sapori del bosco.
È stata una serata armonica anche nella cadenza dei piatti, nella loro presentazione, e ancor più nella convivialità che ha unito tutti i commensali.
(Giuseppe Benedetti del Rio)

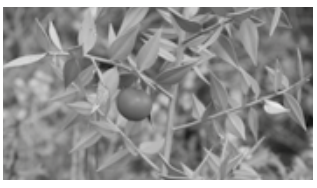
Abruzzo

VASTO

Antichi prodotti del bosco vastese

Nel menu, anche i germogli di pungitopo e la farina di ghiande.

Si è svolta presso il ristorante "Le Terre di Maja", a Vasto, la riunione conviviale ecumenica della Delegazione. La ricerca dei prodotti del bosco e sottobosco utilizzati anticamente nel territorio ha portato a elaborare un menu, proposto dal Simposiarca Francesco Scarano e ottimamente realizzato dalla chef Roberta Di Genni, in cui sono stati inseriti ingredienti particolari come i germogli di pungitopo e la farina di ghiande.
Il Simposiarca ha spiegato il percorso che lo ha condotto a riscoprire due prodotti così inusuali anticamente utilizzati in alcuni paesi dell'Alto Vastese e ha suscitato la curiosità dei partecipanti che mai avevano avuto occasione di degustarli. Nel corso della serata, il professor Luigi Murolo ha svolto un intervento sulla differenza tra bosco e sottobosco in ambiente marino e montano, visto che il territorio della Delegazione si estende dalle coste del mare di Vasto fino agli oltre mille metri dei paesi dell'Appennino abruzzese.



Puglia

ALTAMURA

Sul territorio prevale la macchia mediterranea

Abbondanza di corbezzoli, rose selvatiche, biancospino, asfodelo e favolose erbe selvatiche.

La Delegazione si è riunita numerosa per celebrare il tema annuale presso la "Locanda S. Nicola". Nella introduzione, la Vice Delegata Rita Indrio ha sottolineato il lavoro prezioso svolto dalla Delegata Francesca Portoghese e ha presentato il relatore della serata, Ferdinando Mirizzi, membro del CST. L'Accademico ha splendidamente condotto la relazione sul tema, puntualizzando che sebbene la Puglia presenti una percentuale minima di territorio montuoso, in passato era caratterizzata dalla presenza di una ricca biodiversità. Attualmente, solo nella parte interna della Murgia si possono trovare residui di esemplari significativi ed estensioni che ricordano la passata presenza boschiva. Sul territorio è prevalente la macchia mediterranea con un sottobosco che offre frutti come corbezzoli, rose selvatiche, biancospino, asfodelo e le favolose erbe selvatiche, ingredienti principali di tante ricette caratteristiche. Il Simposiarca della serata, Pietro Scalera, ha illustrato il menu, evidenziando le caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche degli ingredienti. Lo chef Giuseppe Lacalamita ha preparato: crostoni di pane con uova fritte e tartufo nero; flan di porcini con fonduta di formaggio; risotto ai porcini; cosciotto d'agnello farcito con castagne e contorno di patate e cardi gratinati; parfait con frutti di bosco. (Rita Lucia Indrio)

VIBO VALENTIA

I sapori del bosco e il profumo del mare

Il convivo celebrato vicino al castello Murat di Pizzo Calabro.

Si è svolta presso il ristorante "La Locanda Toscano" di Pizzo Calabro la cena ecumenica della Delegazione. Il menu è stato elaborato dalla Delegata Ernesta Pasquale Monteleone con il prezioso contributo della chef Caterina Malerba, particolarmente attenta alla cultura del territorio e alla genuinità dei prodotti. I piatti sono stati preparati con gli ingredienti del bosco e del sottobosco secondo il tema dell'anno. Il ristorante, adiacente al castello intitolato a Gioacchino Murat, ha accolto la Delegazione in una rinnovata e raffinata cornice. Gli Accademici hanno apprezzato il prelibato menu: entrée di sfera di patata silana e ricotta burrata, scaglie di nocciole tostate; riso di Sibari con zucca, castagne e tartufo con salsa di caciocavallo silano e buccia di limone caramellato; ricciola con funghi porcini, patate allo zafferano, cicoria piccantina e melagrana. In conclusione, una speciale sbriciolona con crema alle castagne e pasta fillo. Il tutto accompagnato dai vini Pizzuta del Principe e Pecorello Molarella. (Eleonora Cannatelli)

Calabria

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI
REGGIO CALABRIA

Tutela e ricchezza delle aree boschive

L'attività dei cercatori di funghi e tartufi.

Nel ristorante "Bonanno Restaurant" di Taurianova, si è tenuta la cena ecumenica delle due Delegazioni, il cui menu è stato approntato per valorizzare le preparazioni che utilizzano ingredienti locali provenienti dal mondo vegetale di bosco e sottobosco. Il Simposiarca Alessandro Cannatà si è soffermato su aspetti riguardanti la storia della montagna, la tutela e la ricchezza delle aree boschive con aneddoti sull'attività e sulle prassi dei cercatori di funghi e di tartufi.
Introdotti dai due Delegati Sandro Borruto e Giuseppe Alvaro, sono seguiti gli interventi del Sindaco di Taurianova, Roy Biasi, del Delegato della Locride-Costa dei Gelsomini Giuseppe Ventra, del Delegato dell'Area Grecanica-Terra del Bergamotto Enzo Vitale e di Cettina Princi Lupini che ha intrattenuto gli Accademici sulle origini dell'importante evento.
A conclusione dell'incontro, cui ha partecipato un nutrito numero di Accademici delle quattro Delegazioni reggine, il Delegato Borruto ha donato al Sindaco Roy Biasi la recente pubblicazione dell'Accademia *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Il Delegato di Reggio Calabria Giuseppe Alvaro ha donato all'executive chef Emanuele Bonanno un'edizione del volume oggetto della serata, e il guidoncino da esporre nel locale.
I vini abbinati alle pietanze sono stati scelti tra quelli prodotti dalla Cantina Iuzzolini.

Sicilia

ENNA

Grande tavolo imperiale decorato con i colori autunnali

Foglie e ricci di castagno, frutti di bosco e fiori appena raccolti nei boschi dell'Etna.

L'elegante salone delle feste del Palace Hotel Federico II e lo chef Santo Priolo hanno accolto gli Accademici ennesi e i loro ospiti per la cena ecumenica. Grande tavolo imperiale decorato con i colori dell'autunno: foglie e ricci di castagno, frutti di bosco e fiori appena raccolti nei boschi dell'Etna. Un monumento alla bellezza della natura, qui particolarmente generosa nei mesi autunnali. Anche il Consigliere Ugo Serra ha voluto contribuire con rametti di corbezzolo raccolti nel suo vicino giardino. Una dotta lezione sui funghi e la tavola nella storia, affidata all'esperto professor Santo Scandurra, seguita dalla presentazione del volume accademico sul bosco condotta da Lucia Guasto, splendida Simposiarca, cui va ascritto il merito di una serata memorabile. Menu costruito in tema: minuscole creazioni dello chef al tartufo nero; risotto ai funghi porcini delle Madonie; stracotto di cinghiale con castagne; porcini trifolati. Un monumentale Monte Bianco e una coppa di frutti di bosco al succo di melagrana e mentuccia per concludere. Vini: bollicine Altemasi e Rosso dell'Etna. Serata Magnifica! (S.P.)

Germania

COLONIA

Perfetto connubio di sapori associato a un intreccio di dolce e salato

Nel corso della serata, si è svolto anche il passaggio della campana.

Con immenso piacere ed entusiasmo anche a Colonia la Delegazione ha ripreso le attività conviviali in occasione della cena ecumenica. Serata contrassegnata anche dal passaggio della campana da Maryann Palm a Vincenzo Pennetta. La Delegata uscente, nonché Simposiarca della serata, ha confermato, ancora una volta, una encomiabile capacità organizzativa e un elevato spirito di servizio. Il nuovo Delegato, nel suo discorso programmatico, ha evidenziato l'importanza di continuare a essere ambasciatori della cucina italiana all'estero, tutelando ancor più gli usi e le tradizioni italiane, come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza. Sarà quindi questo uno dei temi che il Delegato cercherà di sviluppare insieme a tutti gli Accademici. L'occasione è stata allietata dalla presenza del Console Generale di Colonia, il dottor Luis Cavalieri. La serata si è svolta al ristorante "Da Damiano" sito al centro di Colonia, a due passi dal Duomo. Lo chef Damiano Pizzichetti ha reso onore al tema della serata cercando di amalgamare i molteplici ingredienti. Da qui il ricco menu in un perfetto connubio di sapori associato a un intreccio di dolce e salato che non è sempre facile abbinare. La serata è stata un successo.
(Vincenzo Pennetta)

Europa

Bulgaria

SOFIA

L'autunno nel piatto

Dare valore alla territorialità della cucina italiana, alla biodiversità e alla convivialità.

È arrivato l'autunno con i suoi profumi e colori meravigliosi e con l'irresistibile voglia di fare una passeggiata in mezzo al bosco per cercare i suoi tesori. A celebrarli tutti è stata la cena ecumenica che ha dato valore alla territorialità della cucina italiana, alla biodiversità e alla convivialità.
Convivio particolarmente elegante, organizzato dalla Delegata Penka Nesheva e alla presenza di S. E. Giuseppina Zarra, Ambasciatrice d'Italia a Sofia, che si è svolto nella scenografica sala "Conservatoria" dell'esclusivo Hyatt Regency Sofia. La decorazione di foglie coloratissime, pigne e castagne ha incoronato il tavolo imbandito con stile. Dopo le parole introduttive da parte della Delegata, la serata è proseguita con i migliori auguri dell'Ambasciatrice. Ringraziando dell'invito ha evidenziato l'importanza della cucina per la formazione della cultura italiana e la sua promozione in tutto il mondo. I prodotti stagionali sono alla base della squisitezza dei piatti di ogni regione. Anche la sua terra, l'Irpinia, che è una zona in montagna, è ricca dei prodotti del bosco: nocciole, castagne e tartufi. Il menu di piatti prelibati, accuratamente preparato dallo chef Sami Flavio, capocuoco del ristorante "The Revolutionary Dining Room & Bar", ha rispecchiato la caratteristica principale della cucina italiana: una cucina sincera e di sostanza ma sempre raffinata. Lo chef stesso ha presentato i piatti ispirati alla sua regione, il Piemonte. Tra questi, il filetto di cervo con gnocchi, castagne profumate al rosmarino, pancetta caramellata, scalogno stufato al ginepro e salsa al tartufo è stato una delizia per il palato. Per concludere, il dessert: una Foresta nera con i frutti di bosco e infusione di pino. Una cena eccellente che ha rappresentato la tradizione, il territorio e l'originalità della cucina italiana mettendo in evidenza il suo valore universale ed ecumenico. (Penka Nesheva)

Svizzera

SUISSE ROMANDE, LOSANNA-VENNES

Consegnato il premio "Massimo Alberini"

Nel corso della cena ecumenica organizzata in un negozio dove si producono specialità italiane.

Le due Delegazioni hanno celebrato insieme la riunione conviviale ecumenica, organizzata dai Simposiarchi Mara Marino e Alessandro Caponi, cogliendo anche l'occasione per consegnare a "Mauro traiteur & Cie" il premio "Massimo Alberini" 2021, proposto congiuntamente dalle due Delegazioni.
È nel negozio di Saint-Sulpice VD che è stata servita la cena, preparata dalla sua brigata di cucina, preceduta dal saluto della Delegata della Suisse Romande, Zena Marchettini-Jeanbart, e dalla relazione del Delegato di Losanna-Vennes, Alessandro Caponi, sulla cucina dei prodotti del bosco e del sottobosco nelle tradizioni regionali italiane. Interessantissimo e documentato l'intervento del Consultore Fausto Giori sulla "Vita e le passioni" di Massimo Alberini, la cui figlia Carla ha seguito da Parma in diretta (per video-telefonata) la consegna del premio a Carma e Mauro Bottazzi da parte de! Console aggiunto al Consolato generale di Ginevra, dottoressa Roberta Massari.
Le vivande servite: stuzzichini di formaggi al tartufo e salumi di maiali allevati in foresta allo stato brado; battuta di vitello con senape alle noci e scamorza dì bufala arrostita, coperta da lamelle di tartufo uncinato; tagliolini fatti in casa con finferli; risotto al tartufo mantecato in forno; tagliata di manzo con riduzione di fragoline di bosco, accompagnata da un crostino di polenta gialla e funghi porcini alla velletrana; tiramisù ai frutti di bosco e croccante di cioccolato con nocciole tonde del Piemonte. Una piacevolissima riunione conviviale su tavole elegantemente preparate, in un'atmosfera distesa, animata da vivaci discussioni sulle qualità dei piatti serviti e sugli abbinamenti dei vini.
(Alessandro Caponi)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

BOSTON

Nello splendido ristorante "Solo Italiano"

Lo chef Paolo Laboa ha accolto gli Accademici con grande simpatia e affetto.

La Delegazione si è trasferita per una sera a Portland, Maine, per celebrare la cena ecumenica. Lo scopo del viaggio era di visitare lo splendido ristorante "Solo Italiano", una vera gemma nel panorama Nord-Est degli Stati Uniti. Il master chef Paolo Laboa ha accolto gli Accademici con grande simpatia e affetto, dedicando loro tutta la sua attenzione, nonostante il locale fosse invaso da avventori entusiasti.
Chef Paolo, pluritolato e vincitore di diversi premi internazionali, ha intrattenuto piacevolmente condividendo la sua passione, i suoi segreti, la sua storia e il suo tocco magistrale. La cena è stata improntata su un menu squisitamente genovese: tutti piatti eccellenti e contraddistinti da una sapiente armonia di gusti e ingredienti. Dalla "focaccia di Recco", alla "cima alla genovese", dagli "gnocchi al vero pesto" ai "pansotti al sugo di noci". Particolare successo hanno riscosso il "tortino al polpo" e il "pesce spada uccelletto ai funghi". Paolo ha infine spiazzato i commensali con un "fuori programma" finale di cannoli siciliani. Diversi Soci di lunga data hanno convenuto che è stato l'evento più emozionante e denso di significato nella storia recente della Delegazione. Alla serata hanno anche partecipato diversi postulanti che, come tutti, hanno attraversato due Stati dell'Unione per assaporare la compagnia e una serata indimenticabile.
(Enrico Vietri)

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Ottavio Cavalcanti, Accademico onorario di Cosenza e DCST Calabria
"Una lunga sosta a tavola. Mangiare anche con la fantasia e con le parole" di Ottavio Cavalcanti
(Soveria Mannelli: Rubettino, 2018)

Paolo Lingua, Accademico di Genova-Golfo Paradiso e CT Liguria
"La lunga rotta dei pesci. Il pesce in Liguria: storie, ricette, curiosità" di Paolo Lingua
(Genova: De Ferrari, 2021)

Silvia Polidori, Consultore di Bruxelles
"Sulla cresta dell'onda-On the crest of the wave" di Silvia Polidori
(L'Aquila: Daimon Edizioni, 2021)

VALLE D'AOSTA

AOSTA
9 novembre 2021

Ristorante "Pizzeria Mirò" di gestione familiare, in cucina Rocco Scaccuto. ●C.so Lancieri d'Aosta 13, Aosta; ☎016/548272, cell. 347/1491502; coperti 75+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2-3 settimane a inizio luglio; giorno di chiusura domenica (apertura, su prenotazione, per cerimonie). ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: peperone crusco; caciocavallo podolico della Basilicata; soppressata; capocollo; salame piccante; pettole (pasta fritta di pane); strascinati alla lucana; maccarun du munacidd; agnello Dolomiti Lucane al forno con patate arraganate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Basilicata Igt rosso L'Atto 2018 (Cantine del Notaio).

Commenti: Un angolo di Basilicata in Valle d'Aosta. Mirò, ristorante-pizzeria, ha la fisionomia di una trattoria: locale mediamente economico che, con l'utilizzo di parecchi ingredienti e prodotti tipicamente lucani, con un buon rapporto qualità-prezzo, offre piatti legati a quella regione, elaborati anche con antiche ricette di famiglia. La gestione familiare contribuisce a far respirare aria di semplicità e rende empatico il rapporto col cliente. Le incursioni in sala del cuoco, originario di S. Chirico Nuovo, che spiega ricette e tradizioni della sua terra, ti catturano e, al momento del congedo, hai già deciso di ritornare e di portare i tuoi amici a scoprire questa piccola e simpatica realtà.

PIEMONTE

TORINO
3 novembre 2021

Ristorante "Insieme dal Clandestino" di Ded Gaci, anche in cucina. ●Via Andrea Provana 3/b, Torino; ☎011/889494, cell. 339/4560147; www.ristoranteinsieme.it; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo arrosto con crema di peperoni e burrata; bottoni di carne cotta e cruda, crema di parmigiano e tartufo nero; risotto, aglio nero e capesante dorate; quaglia ripiena di salsiccia di Bra e scaloppa di fegato grasso; calamaro ripieno di baccalà mantecato; piccola meringa gelata di zabaione; pesca ripiena.

I vini in tavola: Metodo classico brut Nature Giuseppe Galliano 2016 (Borgo Maragliano); Sauvignon Blanc 2019 (Fina); Barbera d'Alba Piani 2018 (Pelissero); Trebbiano d'Abruzzo 2019 (Cirelli).

Commenti: Esperienza sicuramente positiva in questo ristorante che abbina la creatività dei piatti alla qualità della materia prima. In cucina, lo chef Ded Gaci mette a frutto la sua esperienza ventennale creando piatti dai sapori decisi ma armoniosi. Molto apprezzati il risotto, in cui l'aglio nero esaltava il sapore delle capesante, e la quaglia perfettamente equilibrata e gustosa. Parecchi bis per la meringa di zabaione. I vini erano gradevoli e ben si accompagnavano alle pietanze servite. Servizio in sala impeccabile e cortese.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
10 novembre 2021

Ristorante "Da Maria" della famiglia Rainaldi, in cucina Giovanna Pizzo e Fabio Rainaldi. ●Via Manfredi 66, Vessalico (Imperia); ☎0183/31057, cell. 329/4942276; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta pasqualina; verdure ripiene al forno; cima alla ligure; frittelle di baccalà; insalata russa; sardine ripiene; ravioli di borragine al ragù; tagliolini verdi al pesto con aglio di Vessalico; coniglio in casseruola con verdure di stagione; capriolo in umido con polenta; bunettu.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Ormeasco Superiore Doc 2019 (Tenuta Maffone).

Commenti: In una piovosa serata autunnale, la Delegazione ha trovato ospitalità in una trattoria tipica, aperta da decenni, nel centro di Vessalico, luogo della Valle Arroscia famoso per il pregiato aglio e per l'olio extravergine. I piatti presentati sono stati tutti graditissimi e una menzione particolare la meritano l'insalata russa, i ravioli, il coniglio e il capriolo. Servizio molto valido, ambiente accogliente, carta dei vini giusta con attenzione per il prodotto locale ligure e per il vicino Piemonte. Sarebbe piaciuta a Mario Soldati. Agli Accademici il locale ha dato l'occasione per provare e apprezzare l'entroterra.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
14 novembre 2021

Ristorante "Da Malco" della famiglia Malco, in cucina Giuseppina Ghione e Michela Malco. ●Via Roma 7, Castelvecchio di Rocca Barbena (Savona); ☎0182/78181, cell. 389/3186481; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torte di verdura; insalata russa; salame al cinghiale; robiola di Roccaverano; polenta bianca di patate con salsa di porri; cinghiale nostrano con polenta taragna; crostata con marmellata di fichi; bunettu ligure.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Doc 2019 (Cantina Lorenzo Cavallero).

Commenti: Seconda serata dedicata alle trattorie dell'entroterra ricordando Mario Soldati e la cucina del territorio, quella vera, intatta, che segue le stagioni e i prodotti da valorizzare. Insalata russa da manuale, ottima la polenta bianca, rara e tipica delle vallate Neva e delle zone di Bardineto e Calizzano, eccellente il cinghiale. Il camino acceso ha reso la serata già bella, molto gradevole. Un buon locale che merita considerazione.

LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
24 novembre 2021

Ristorante "Alamare" di Giuseppe e Alessandro Rocco, in cucina Rosanna Aumenta. ●Via Antonio Gramsci 119, Bagnolo Mella (Brescia); ☎030/808 4784; alamaresrl@gmail.com, www.alamareristorante.com; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e prima e seconda settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolicchi nostrani; parmigiana di alici; spaghetti alla cetarese; pignatiello alla salernitana; babà e pastiera.

LOMBARDIA segue

I vini in tavola: Avallone Sinuessa Falanghina Roccamonfina Igp 2020 (Villa Matilde); Ponte dei Santi Greco di Tufo Docg 2018 (Villa Raiano).

Commenti: Una piacevole serata "tutto pesce" in un ristorante famigliare con radici nelle costiere amalfitana e cilentana.

LODI
18 novembre 2021

Ristorante "Osteria del Gallo" di Max & Ana, in cucina Luca Corbani. ●Via XX Settembre 60, Brembio (Lodi); ☎0377/988022; info@osteriadelgallo.it, www.osteriadelgallo.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura la sera dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cassoeula con polenta; ruota di formaggi di capra e confetture; pera cotta nel Moscato con gelato alla zucca e amaretti.

I vini in tavola: Champagne G. Bouttilez-Vignon Blanc de Blancs Premier Cru; Valpolicella Classico (Villabella).

Commenti: La cassoeula preparata solo con gli ingredienti minimi mancava un po' dell'opulenza del piatto, ma è stata ben cucinata e sgrassata e ha soddisfatto i commensali. Buoni i formaggi di capra con le salse servite a parte a non inquinare il piatto. Meno riuscito il dessert per la scelta della pera un po' troppo anonima, ma originale e di stagione il gelato alla zucca che l'accompagnava. Ben riuscito l'accompagnamento dello Champagne scelto per la cassoeula e sorprendente quello del Valpolicella Classico con il formaggio. Nell'occasione è stato consegnato il premio "Alberini" 2021 alla pasticceria F.lli Cornali di Codogno.

TRENTINO - ALTO ADIGE

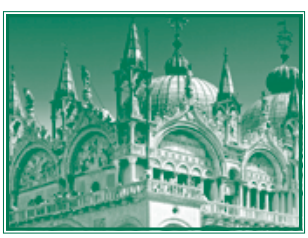
TRENTO
18 novembre 2021

Ristorante "Osteria il Cappello" di Michele Ambrosi, in cucina Silvia Gaburro. ●Piazzetta Lunelli 5, Trento; ☎0461/235850; info@osteriailcappello.it, www.osteriailcappello.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a gennaio e a giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: smacafam e baccalà mantecato su crostino; uovo in camicia su polentina di Storo, fonduta di casolet e tartufo nero; orzotto mantecato alla zucca, guanciale croccante; suprême di faraona con purè di fagioli e radicchietto stufato; bavarese alle castagne su salsa di cachi.

I vini in tavola: Trento Doc Piancastello Riserva 2016 (Endrizzi); Pinot Nero San Lorenz 2019 (Bellaveder).

Commenti: A Trento, i Simposiarchi Luigi Pompeati Marchetti e il neo Accademico Nicolò de Pretis, con impegno e passione, hanno organizzato una serata di pregio. Il ristorante, un po' nascosto tra le vie del centro storico, è conosciuto e apprezzato sia dai cittadini, sia dai visitatori e turisti per i suoi piatti semplici, delicati e genuini. Sorge sulle rovine della Trento romana, luogo di sosta sull'itinerario verso la Pannonia. È qui che i mercanti dell'epoca sostavano per riposare, operare scambi, e per lasciarsi distrarre nel vasto anfiteatro che poteva contenere fino a 25 mila persone. Il nome è legato a un antico edificio dove, nel 1500, si fabbricavano cappelli maschili.



VENETO

ALTO VICENTINO
16 novembre 2021

Ristorante "Villa Pozzani" della famiglia Cosaro, in cucina Daniele Cosaro. ●Via Roma 1, Malo (Vicenza); ☎044/51748864, cell. 327/4054425; info@villapozzani.it, www.villapozzani.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana dal 6 gennaio e 2 settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera e il lunedì. ●Valutazione 7,82; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli assaggi di gambero in tempura, salmone marinato, baccalà mantecato; flan di zucca con fonduta di asiago saporito; risotto al tartufo dei Colli Berici; petto di faraona al forno con ripieno di castagne e noci con salsa ai frutti di bosco e contorno di stagione; tortino con crema ganache al cioccolato e crema inglese.

I vini in tavola: Amedeo metodo classico Lessini Durello Riserva Doc Pas Dosè (Cà Rugate); Tai rosso Doc Colli Berici Vigneto Riveselle 2020 (Piovene Porto Godi); Pinot Noir Schwarze Madonna Doc 2017 (Klosterhof); Recioto di Gambellara spumante di Qualità Dolce Docg (Zonin Guido).

Commenti: Bella serata organizzata dal Simposiarca Paolo Dall'Igna dal tema "l'autunno in tavola" in un locale ricavato in una villa in stile liberty. Sin dagli aperitivi, dall'aspetto e dal gusto accattivante soprattutto per il salmone marinato e il gambero in tempura, si è capito lo stile del cuoco. A seguire, un delicato flan di zucca su fonduta di asiago ma dal gusto deciso. Ottimo il risotto a un profumato tartufo nero dei Colli Berici. Il petto di faraona ripieno con la salsa ai frutti di bosco non è stato all'altezza: un peccato di gioventù. Molto buono il tortino al cioccolato. Ottimo l'abbinamento dei vini. In conclusione si può ben dire che si è trattata di una serata sorprendente.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
13 novembre 2021

Ristorante "Ocaro" della famiglia Pavanati. ●Via Case Ocaro 1 - Località Polesine Camerini, Porto Tolle (Rovigo); ☎0426/383248, cell. 392/8258545; info@ristoranteocaro.it, www.ristoranteocaro.it; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì e giovedì solo su prenotazione. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritturina di pesce e verdure; soppressa di polpo su letto di patate; sarde in saor; moléca fritta su crema di zucca con tartufo nero; risotto di branzino; branzino al sale; anguilla in brodetto con polenta; fegato di anguilla spadellato con polenta; semifreddo alla vaniglia con nocciole pralinate e meringa all'italiana.

I vini in tavola: Perlapp extra dry; Prosecco brut (entrambi Perlage); Garganega frizzante (Quota 101); Ribolla Gialla Collio 2020 (Korsic); Ramandolo 2017 (Zuccolo).

Commenti: Il pranzo dedicato alla consegna del Diploma di Buona Cucina a questo ristorante di cucina tradizionale del Delta del Po è stato molto apprezzato non solo per l'alta qualità dei piatti ma anche per la squisita accoglienza, il servizio efficiente e gli ottimi vini che lo hanno accompagnato. la soppressa di polpo, la moléca, l'anguilla in brodetto e il dessert sono stati i piatti con le valutazioni più alte ma anche tutti gli altri sono stati apprezzati, per cui meritatissimi applausi hanno salutato alla fine la consegna del Diploma da parte del Delegato ai fratelli Alessia e Nicola Pavanati che da anni gestiscono ottimamente il locale e ai loro collaboratori.

TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
24 novembre 2021

Ristorante "Dagli Alti" di Martina Baldaccini, in cucina William Citti. ●Via del Brennero 9, Socciglia di Borgo a Mozzano (Lucca); ☎0583/889191, fax 0583/889180, cell. 335/7621306; info@hotelmilano-lucca.it, www.hotelmilano.it; coperti 170+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: canapè croccante con mousse di caprino, prosciutto crudo e fichi caramellati al Vinsanto; zuppa frantoiana condita con olio Dop Colline Lucchesi (azienda agricola Renzo Baldaccini); tordelli lucchesi al ragù di carne; tagliata di norcino di maiale con patate arrosto e sformatino di verdure; Luccamisù, tiramisù con buccellato di Lucca.

I vini in tavola: Prosecco Cornara di Treviso; rosso Fubbiano delle Colline Lucchesi.

Commenti: Riunione conviviale della "Magia". È stato scelto in Borgo a Mozzano, luogo dove notoriamente si festeggia "Halloween", presso il cosiddetto "Ponte del Diavolo", questo ristorante dell'Hotel Milano per ascoltare la relazione del professor Vinicio Serino, docente di Antropologia all'Università di Siena, dal tema: "Streghe e Stregonerie di Toscana". Tra le degustazioni delle varie pietanze, l'illustre relatore ha parlato, con dovizia di particolari

e aneddoti, della storia, delle usanze e convinzioni popolari sulle streghe.

MUGELLO
7 novembre 2021

Ristorante "La Colombaia" di Lubiana Vinci, in cucina Lubiana Vinci e Andrea Buriani. ●Via Colombaia 32, Marradi (Firenze); ☎055/8042501; lacolombaia@gmail.com, www.lacolombaia.info; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappelletti in brodo; tagliolini verdi con funghi galletti; agnello all'agro profumato alle erbe aromatiche; verdure grigliate; tagliata di manzo ai ferri; fagioli al fiasco; latte alla portoghese; torta di marroni.

I vini in tavola: Chardonnay Friulano 2018; rosso di Montalcino, Celestino Pecci, 2011; Albana dolce di Romagna.

Commenti: Riunione conviviale d'autunno in un antico casolare su una collinetta che sovrasta Marradi, fondato da Roberto Vinci oltre trent'anni fa e oggi condotto dalla figlia Lubiana che, insieme a Andrea Buriani, interpreta con amore e passione la tradizione culinaria marradese. I piatti serviti, selezionati dal Simposiarca Desiderio Naldoni anche in omaggio al tema dell'anno, hanno riscontrato tutti un buon gradimento a partire dall'ottima pasta fatta in casa per finire con gli squisiti dolci. Ospiti graditi la Delegata della Versilia Storica Anna Ricci e il Delegato di Castel San Pietro-Medicina Andrea Stanzani. In dono ai cuochi il guidoncino e il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*.

VALDARNO FIORENTINO
19 novembre 2021

Ristorante "Al Pruno - Resort 37" di Simone Boldrini, in cucina Donella Persico. ●Località Il Pruno 37, Rignano sull'Arno (Firenze); ☎055/3951114; info@alpruno.com, www.resort37.com; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di cavolo nero su purè di fagioli all'uccelletto e nocciole tostate; risotto alla zucca gialla con guancia di maiale profumato al tartufo; guancia di manzo brasata al Chianti classico su purè di patate al timo; tortino arancia e mandorla con ganache al cioccolato e cialda croccante.

I vini in tavola: Franciacorta brut Bosio; Chianti classico San Felice Docg.

Commenti: La Delegazione, guidata dalle Simposiarche Assia Olivieri e Paola Mainardi, ha partecipato alla riunione conviviale che si è tenuta al ristorante dove il menu, preparato dallo chef Donella Persico, è stato apprezzato da tutti i commensali. I piatti serviti, di ottima qualità, hanno privilegiato prodotti stagionali a km 0, nel rispetto della tradizione culinaria toscana. Alla fine della serata, il Delegato Sandro Fusari, insieme alle Simposiarche, ha consegnato alcuni volumi dell'Accademia al restaurant manager Simone Boldrini e allo chef Donella Persico.

VALDELSA FIORENTINA
17 novembre 2021

Ristorante "La Combriccola" di Gabriele Mazzoni, anche in cucina. ●Via G. Masini, 167, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/629987; lacombriccolacastello@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie terza e quarta settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,86; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere del Chianti; giropizza con assaggi; tiramisù.

I vini in tavola: Rosso e bianco della casa.

Commenti: Continua la saga del tartufo e fungo anche nel mese di novembre. Deliziose le pizze al porcino e al tartufo. Enorme e gustoso il tagliere del Chianti. Come al solito riunione conviviale numerosa con graditi ospiti. Che dire! Serata piacevole da tutti i punti di vista. Un plauso a Stefano Casini, Accademico Simposiarca. Un plauso allo chef Gabriele che, nonostante la penuria dell'annata, ha fatto assaggiare un buon porcino e un ottimo tartufo.

UMBRIA

PERUGIA
13 novembre 2021

Ristorante "Il Grottino di zio Totò" della famiglia Massimo Costanzi. ●Via Don Oscar Marri 2, Monte Castello di Vibio (Perugia); ☎075/87803652; costanzi.m@libero.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura in questo periodo solo su prenotazione. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta con olio extravergine nuovo; bruschetta con coppa; torta al testo con sella di San Venanzo; gnocchi con zucca hokkaido e guanciale; palomba alla ghiotta; verdura piccante, patate sotto la brace; torta di mele caramellate con crema al limone.

I vini in tavola:) Grechetto; Augusto (entrambi Cantina dell'Istituto Agrario Ciuffelli Einaudi di Todi).

Commenti: Riunione conviviale di autunno in un locale gradevole, nella semplicità della conduzione familiare, nel borgo di Monte Castello di Vibio che vanta uno dei teatri più piccoli del mondo. Molto apprezzati gli gnocchetti con la zucca hokkaido, sconosciuta alla quasi totalità dei commensali, *potimarron* per i francesi per i suoi sentori di castagna. Piatto forte del pranzo la palomba alla ghiotta o alla todina, una preparazione lunga e impegnativa, con il suo doppio passaggio prima allo spiedo, con sotto la ghiotta, o leccarda, piena di aromi, e quindi in tegame, egregiamente realizzata e brillantemente illustrata dal ristoratore e cuoco Massimo Costanzi. Grande attenzione nella scelta delle materie prime.

LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA
20 novembre 2021

"Trattoria Consolare" di Amedeo Navarra, in cucina Oliviero Polidori, aiuto chef Luca De Santis. ●Via Consolare 146, Ferentino (Frosinone); ☎0775/961092, cell. 328/1928256; trattoriaconsolare@libero.it; coperti 75+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 agosto - 31 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,73; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofo fritto con pancetta di nero della valle dei Lepini e taleggio di bufala laziale e fritture miste; fini fini alla ciociara (ragù di rigaglie di pollo); coniglio ripieno in porchetta con contorno di patate al forno e broccoletti ciociari; semifreddo alle castagne di Terelle.

I vini in tavola: Spumante di Passerina del Frusinate (Perinelli); Cesanese di Affile Dop Cisinianum (Formiconi).

Commenti: Il menu ha soddisfatto in pieno le aspettative degli Accademici, con particolare apprezzamento per il carciofo fritto con pancetta e taleggio di bufala e il coniglio ripieno in porchetta, novità assoluta nell'offerta del menu ciociaro. Il servizio è stato all'altezza delle aspettative e l'ambiente è rappresentato da una piacevole cantina di un palazzo signorile. Educazione, pulizia e professionalità hanno certamente contribuito al raggiungimento del positivo giudizio ottenuto.

ROMA APPIA
3 ottobre 2021

Ristorante "Pizza club i Maroncio" della famiglia Maroncelli. ●Via di Vermicino 8, Frascati (Roma); ☎069/408376 anche fax; imaroncio@gmail.com; coperti 230. ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto "i Maroncio"; spaghetti cacio, pere e peperoncino; tortiglioni alla vaccinara; abbacchio alla cacciatora; coda alla vaccinara; misticanza e patate al forno; bombe fritte alla crema.

I vini in tavola: Frascati Superiore Docg; 753 Roma Doc (Vallechiesa Heredio).

Commenti: La Simposiarca Barbara D'Egidio ha ideato con i componenti della famiglia Maroncelli un menu ricco e gustoso tipico della tradizione. Sfizioso l'aperitivo con gli immancabili fritti di verdure caldi. Ricco e apprezzatissimo l'antipasto composto da numerose portate tra le quali spiccavano pecorino romano con il miele, fagioli con le cotiche, coratella di agnello, coppa e porchettina di maiale. Unanime il plauso per i tortiglioni alla vaccinara, apprezzata anche l'unica eccezione alla tradizione: gli spaghetti cacio, pere e peperoncino. Graditi anche l'abbacchio e i contorni. Morbida e squisita la coda alla vaccinara. Calda e fragrante la bomba fritta (espressa) con la crema. Buono l'abbinamento dei vini.

ABRUZZO

PESCARA ATERNUM
13 novembre 2021

Ristorante "Castello di Salle" di Concetta Alberico, anche in cucina. ●Via Salle Vecchia 1, Salle (Pescara); ☎cell. 334/3205050; albericoconcetta67@gmail.com; coperti 120+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vinum et frictata con li erbi; vinum et ponum temporis; brodo de ciceri rosci; civiero de cinghiaro dulce et acidum vegetabilis temporis; civiero de cavriuolo conditus et puls; caprae caseus recens et alba cum pyra in syrupus conditi vinum et castaneae molles.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo; Cerasuolo Chronicon (entrambi Zaccagnini).

Commenti: Non appena varcato il grande portone in pietra del Castello di Salle, gli Accademici sono stati accolti dal Simposiarca Vincenzo D'Antuono, che ha illustrato usi e costumi di un tipico desco medievale del 1321, anno della morte di Dante Alighieri. La chef Concetta Alberico poi ha presentato le classiche pietanze del tempo, tratte dal *Liber de coquina*, realizzate con grande abilità. La serata è stata, infine, impreziosita dalla spiegazione dell'uso metaforico che Dante fa del cibo nella *Commedia* del relatore Dante Marianacci, dantista di fama internazionale, nonché poeta e scrittore, e dalla lettura di alcuni noti Canti dell'*Inferno*, da parte dell'attrice Franca Minnucci.

BASILICATA

MATERA
3 ottobre 2021

Ristorante "Masseria Cantine Crocco" di Angelo Crocco, in cucina Alfonso Loiacono. ●Contrada Ventomare, Montalbano Jonico (Matera); ☎0835/1853602, cell. 377/3344926; info@cantinecrocco.it, www.masseriacrocco.it; coperti 65+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8 - 22 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,35; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo e salumi di Chiaromonte, ricotta di pecora con riduzione di vino Matinone, tortino di pecorino e polvere di peperone crusco, peperoni con salsiccia e uova; "raschiatelli" con baccalà e peperoni cruschi; "frizzuli" con ragù alla montalbanese e mollica croccante; capocollo al forno laccato al miele con patate "cunzat" con polvere di peperone crusco; crostata di crema e composta di uva con riduzione di mosto.

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

Commenti: Sono cinque i comuni in provincia di Matera che producono il peperone crusco di Senise Igt: Montalbano, Tursi, Craco, Valsinni, Colobraro e San Giorgio Lucano. A Montalbano è stato gustato stufato, fritto e ridotto in polvere, ad accompagnare i sughi dei primi e della carne di maiale. In quasi tutti i piatti è presente il vino di produzione propria, per esaltare il sapore della ricotta ovina, per profumare il ragù e come riduzione di mosto per la crostata di crema e composta di uva. Ottime le ricette, la qualità delle materie prime e la cura nella presentazione dei piatti: tradizione e contemporaneità. Suggestive le vigne nel paesaggio fantastico dei calanchi di Montalbano Jonico.

MATERA
21 novembre 2021

Ristorante "Mezzamaro" di Gaetano Gorgone, anche in cucina. ●Via XX Settembre 81, Matera; ☎0835/1882369, cell. 345/4352025; amministrazione@mezzamaro.it, www.mezzamaro.it; coperti 46. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì sera e martedì. ●Valutazione 9,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpette del lesso di sabato con patate e funghi cardoncelli, cestino di sottobosco in crosta, caprino e tartufo scorzone; ravioli di vincotto e balsamico al ragù bianco di cervo, ginepro e origano selvatico; stracotto di podolica all'Aglianico, pere autunnali, sedano rapa e asparagi; gelato al tartufo con crumble come terra autunnale, frutti rossi e meringa ai funghi.

I vini in tavola: Bianco Basilicata Igt (Cantina Re Manfredi); Terra degli Eventi Aglianico del Vulture Doc; Sterparo Primitivo rosso Basilicata Igt (entrambi Cantina Alovini).

Commenti: Profumo intenso di erbe aromatiche e terra bagnata si sprigiona dalle pietanze, come tavolozze di colori, dal giallo dorato al rosso bruno, regalando sapori delicati e raffinati. Una riduzione di brodo di carne con caciocavallo di podolica accompagna le polpette di carne e castagne e ne esalta il sapore. Gusto intenso per il ripieno dei ravioli: ricotta con l'aromaticità del vincotto e l'acidità dell'aceto balsamico, il tutto servito con la morbida salsa del ragù di cervo; elegante il colore pallido del purè di sedano rapa da sfondo allo stracotto di podolica. Con il dolce il bosco è servito: il crumble per la terra, le meringhe per i funghi, il cioccolato per le foglie e i frutti rossi.

CALABRIA

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI
14 novembre 2021

Ristorante "Angolo Divino" di Giuseppe Stucci, in cucina Giuseppe Madafferi. ●Via Giovanni Verga 1, San Ferdinando (Reggio Calabria); ☎0966/766011; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso e clementine della piana all'olio extravergine Dop, tentacolo di polpo croccante con farina di castagne e caldarroste su purea di patate aspromontane; insalata di crostacei con mela croccante, salsa allo yogurt e melagrana; risotto alla crema di zucca gialla, vellutata di scampi e zeste di bergamotto; chitarre al gambero rosso con arancia e pomodorini confit gialli; cubotto di tonno rosso in crosta di pistacchi con cipolla rossa di Tropea candita e riduzione di aceto balsamico; code di gamberone al miele di acacia con spaghetti di zucchine e gherigli di noci; julienne tricolore al profumo di lime; caldarroste, uva bianca, noci.

I vini in tavola: Aftà bianco frizzante Igt (Cantine Mileto); Cirò bianco (Cantine Iuzzolini).

Commenti: Ottima riuscita all'insegna di una convivialità che, seppur minata dagli obblighi del distanziamento, non ha impedito agli Accademici e loro ospiti di vivere un'esperienza culinaria volta alla conoscenza e salvaguardia dei valori tradizionali della cucina italiana in un clima di amicizia e gioia. Bravo lo chef Giuseppe Madafferi, un istintuale autodidatta che ha buone prospettive di crescita e la cui cucina è basata sulla freschezza delle materie prime del territorio cucinate espressamente. Durante l'incontro si

è proceduto alla presentazione degli aspiranti nuovi Accademici, che hanno manifestato il loro entusiasmo.

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

7 novembre 2021

Ristorante "Zero" di Giuseppe Russo, anche in cucina. ●Via Don Zangara 45, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/076184, cell. 388/8272310; ristorantemouthsrl@gmail.com, www.zeroristorante.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croccante di tapioca; maionese di polpo; chips di riso; capuliato di pomodoro e cozze; sfincione di mare; polpo in guazzetto di patate; risotto caprese di mare; la vera coponata di pesce; granita di limone; semifreddo ai frutti di stagione.

I vini in tavola: Grillo Vigna di Mandranova (Alessandro di Camporeale).

Commenti: La Delegazione ha avuto l'onore di ospitare come conferenziere il maestro, pluripremiato pasticciere e ambasciatore in tutto il mondo delle eccellenze dolciarie siciliane, Nicola Fiasconaro. Il menu preparato dallo chef Giuseppe Russo, proveniente dalla scuola di Heinz Beck, è stato apprezzato da tutti i commensali e con particolare elogio da parte dello stesso Nicola Fiasconaro. I piatti serviti sono stati innovativi e raffinati con un'esplosione di gusti per il palato. Materie prime di altissima qualità, personale preparato e molto gentile. Presente la CT per la Sicilia Occidentale Daniela Nifosì.

PALERMO

16 novembre 2021

Ristorante "Isgrò" di Giuseppe e Salvatore Isgrò, in cucina Marcello Infantino. ●Via Porta Carini 1/21, Palermo; ☎091/2743279, cell. 342/5657194; erikaetommy@gmail.com; coperti 34+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata di baccalà, polpette di sarde al sugo, parmigiana di pesce capone; sgombro caramellato; risotto sfumato alla grappa, agrumi e gambero rosso; filetto di ombrina al pistacchio; carretto siciliano.

I vini in tavola: Viveur Müller Thürgau (Funaro); Passo di Luna Bianco Zibibbo/Inzolia.

Commenti: "Spirito nel piatto" il tema della riunione conviviale. Lo spirito che aleggiava era quello emanato dalle grappe utilizzate per elaborare e profumare i piatti. L'Accademico Nicola Sorce, Simposiarca della serata, ha raccontato con passione origini, tipologie di vinacce e distillazione di un prodotto esclusivamente italiano. Serata molto piacevole, trascorsa in questo piccolo locale sito nel cuore di uno dei mercati più caratteristici di Palermo, il Mercato del Capo. Direttamente dall'omonima storica pescheria, il pesce utilizzato. Antipasti tipici e nuovi molto apprezzati; ottimo il risotto; meno gradito il secondo piatto eccessivamente coperto dalla crema di pistacchio; dessert un po' troppo dolce.

EUROPA

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO

25 novembre 2021

Ristorante "La Terrazza" del Grand Hotel San Marino Group, in cucina Giuseppe de Padova. ●Contrada del Collegio 21, San Marino; ☎0549/991007, fax 0549/991375; info@ristorantelaterrazza.sm, www.ristorantelaterrazza.sm; coperti 120. ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di novembre; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasta matta; lonzino di maiale, squacquerone e piadina fatta in casa; crescioni alle erbette; ravioli all'uso di Romagna; petto di vitella di latte ripieno; patate alla brace; pasta frolla; crostata di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Consorzio Vini Tipici di San Marino; rosso Valdragone.

Commenti: La riunione conviviale organizzata in occasione della VI edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stata celebrata come di consueto con l'Associazione San Marino-Italia, nella splendida cornice del ristorante nel cuore del centro storico sammarinese. Nel rispetto della tradizione della cucina italiana, il Delegato Andrea Negri ha proposto un menu tratto dal manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, illustrandolo nella sua esecuzione a ogni singola portata e che lo chef Giuseppe De Padova ha realizzato con eccellente maestria, molto apprezzato dai numerosi partecipanti alla cena.

SVEZIA

STOCCOLMA

22 novembre 2021

Ristorante "Perini Wine Champagne & Food" di Samuele Perini, in cucina Giulio Baggi. ●Klabergsviadukten 49 Stoccolma; ☎0046/8217000; info@perini.se, www.perini.se; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tonno affumicato saltato in padella con porcini; risotto con funghi porcini; scampi di Sanremo con polenta taragna, taleggio, pecorino e parmigiano con marmellata di fichi; sorbetto di lamponi con scaglie di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Prosecco organico extra dry (Bolla); Barbera d'Alba Sbilauta 2019 (Rizzieri); San Lorenzo di Gino, Verdicchio March 2019; Recioto 2010 (Cà la Bionda).

Commenti: Ritorno dopo 4 anni per ritrovare le stesse ottime sensazioni gustative gestite dallo chef Giulio Baggi. Simposiarchi sono stati Lena Collin e Bengt Saverus. In omaggio al tema dell'anno è stato proposto un menu orientato su funghi e frutti di bosco con un intermezzo di scampi e polenta taragna, presentata, quest'ultima, agli Accademici dallo chef di origine bresciana. Nella serata di livello alto è eccelso il risotto. Apprezzato l'accoppiamento tonno e funghi dell'antipasto. Un poco al di sotto i formaggi, buoni, ma abbastanza normali. Ottimi i vini. La posizione, come sempre un po' scomoda, non ha impedito a tutti commensali di gustare una bella e allegra serata.

NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

21 novembre 2021

Ristorante "Terra A Eataly" di Eataly, in cucina Giuseppe Monaco. ●10250 Santa Monica Blvd Los Angeles; ☎001/2133108008; www.eataly.com/us_en/stores/losangeles/la-terra; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arrosticini, tartine; il tagliere, pappa al pomodoro con burrata, insalata di rucola e pere; orecchiette in salsa di cime di rapa; a scelta: branzino o tagliata di manzo con contorni di verdure saltate; croccantino.

I vini in tavola: Trento Doc (Ferrari); Gavi di Gavi (Fontanafredda); Barbera (Borgogno).

Commenti: Per la serata conclusiva della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stato dato risalto al "tagliere italiano", presentato sulle tavole dei numerosi commensali con vari salumi, formaggi tipici e prosciutto. Gli spazi a disposizione sulla terrazza panoramica hanno senz'altro contribuito a rendere magica questa serata all'insegna della promozione del prodotto alimentare e della cucina italiana. Simposiarca della serata, la neo Delegata Mariella Salvatori.

VALLE D'AOSTA

AOSTA

Ristorante "Osteria Due Passi" della famiglia Michelazzo, in cucina Corrado Michelazzo. ●Località Château Feuillet, 17, Saint Pierre (Aosta); ☎ cell. 391/7508560; osteriaduepassi@gmail.com, www.osteriaduepassi.com; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante nvenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terra di bosco: funghi cardoncelli, crumble di porcini, aghi di cirmolo, panino al mirtillo cotto al vapore; patata di Gressoney in crosta di fieno selvatico di Doues con caprino al ginepro; minestra: dolce di castagne, spuma di lardo di Arnad, riso soffiato; risotto: pino mugo, cenere di pinoli tostati; capriolo: gel di lamponi e mela in osmosi di tisana ai frutti rossi; camouflage: crema di foie gras, salmì di lepre ai profumi di bosco; mousse di castagne, terra di cioccolato, neve dì panna ghiacciata.

I vini in tavola: Petite Arvine VdA Doc 2019 (Cave Di Barrò di Elvira Rinì); Torrette Superieur VdA Doc 2019 (Edoardo Braga).

Commenti: Riunione conviviale autunnale dedicata alla cena ecumenica. Lo chef Corrado Michelazzo, che ha maturato esperienza negli ultimi dieci anni in Cina e che si è fatto apprezzare anche in Italia e Francia per la qualità delle sue vivande, ha proposto piatti unici e originali: le ricette classiche locali si sono arricchite di influenze asiatiche con risultati davvero eccellenti. Il locale, di recente apertura (giugno '21), è stato scelto anche per la sua atmosfera: legno, tessuti pregiati, mobili antichi, quadri e oggetti dell'artigianato locale hanno contribuito alla riuscita della serata. Una gustosa "Passeggiata nel Bosco" per i numerosi Accademici.

PIEMONTE

ALBA LANGHE

Ristorante "Le Piemontesine" di Charlotte Launay, in cucina Jerome Migotto. ●Via San Luigi 25, Igliano (Cuneo); ☎0174/785012; lepiemontesinesas@gmail.com, le-piemontesine.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 febbraio -7 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichino funghi e tartufo nero, variazione di foie gras; risotto sottobosco pot au feu; fagiano in salmì; pescato del giorno; pera e castagne; Toulouse Lutrec.

I vini in tavola: Coppo brut 2016; Sauvignon Adriano 2019; Barbaresco Pertinace 2015.

Commenti: Cena ecumenica in Alta Langa dai bravissimi Charlotte e Jerome. La carenza di funghi e tartufi ha limitato la scelta del menu. Riunione conviviale comunque riuscitissima per la qualità del cibo e la scelta dei vini. Simposiarca Tino Cornaglia che ha presentato l'ultimo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica.

ASTI

Ristorante "Cascinale Nuovo" della famiglia Ferretto, in cucina Walter Ferretto. ●Strada Statale Asti-Alba 15, Isola d'Asti (Asti); ☎0141/958166; info@walterferretto.com, www.walterferretto.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: castagna con lardo e miele, anello di carne cruda con tartufo bianco, funghi fritti; cipolla tartufata cotta al sale, fonduta con tartufo bianco; riso Carnaroli "gran riserva" con castelmagno, castagne e altre delizie; guancia di manzo stufata ai funghi di bosco; montebianco; sorbetto ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Sansannée (Marcalberto); Barbera d'Asti Tasmorcan 2019 (Elio Perrone); Moscato d'Asti La Caudrina 2020 (Romano Dogliotti).

Commenti: Piacevole cena ecumenica sia dal lato culturale sia da quello gastronomico. Dopo la prolusione del Delegato, Clinanti, membro del CST, ha celebrato sua maestà il tartufo. Bazzano, Accademico musicologo ha commentato i vini con accenni a Rossini. Orecchia, che ha miracolosamente procurato i tartufi a prezzi accettabili, ha enunciato il menu. Poi una serie di stuzzichini, fra cui eccellevano la carne cruda e la cipolla, ha dato inizio ai ghiotti piatti in cui spiccavano la fonduta e il guanciotto. Pleonastici i complimenti a Walter e a Roberto, anche questa sera all'altezza della situazione.

LIGURIA

GENOVA

Ristorante "Trattoria detta del Bruxaboschi" della famiglia Losio, in cucina Matteo Losio. ●Via Francesco Mignone 8, Genova; ☎010/345 0302, cell. 388/7778914; coperti 120+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di funghi porcini con fonduta; tagliolini mantecati al burro d'alpeggio con grattugiata di tartufo bianco; filetto di maialino al Nebbiolo con purea di quarantine e crema di gorgonzola delicata con castagne al miele e rosmarino; sorbetto ai frutti di bosco con coulis di lamponi.

I vini in tavola: Le Moss fermentato in bottiglia; Ca' di Raso; Valpolicella Lucchine (Tedeschi); Nebbiolo 2019.

Commenti: Riunione conviviale ecumenica in onore del bosco e sottobosco. Matteo e Giovanni Losio, perfetti padroni di casa, hanno deliziato con un menu perfetto accompagnato da vini preziosi. La *location* resta nell'immediato entroterra di Genova, in una costruzione che di anni ne ha tanti come l'Unità d'Italia e conserva molti tratti dell'epoca originaria con l'edificio in pietra di robusta solidità, le rustiche rifiniture, le stanze squadrate, i vecchi utensili conservati come ornamenti. Lì, in quei tavoli, pranzò Mazzini.

LOMBARDIA

MILANO DUOMO

Ristorante "Antica Osteria La Rampina" della famiglia Gagliardi, in cucina Lino e Luca Gagliardi. ●Via Emilia 3, angolo via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese (Milano); ☎02/9833273, cell. 389/5367262; rampina@rampina.it, www.rampina.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo cotto a bassa temperatura con cipolla caramellata, fonduta valdostana e tartufo nero; sformato di funghi porcini e patate con riduzione di cerfoglio e gelato al parmigiano; riso Carnaroli biologico "Cavalieri d'Italia" mantecato alla crema di topinambur e tartufo nero; faraona disossata ai fichi con la sua salsa ridotta, purea di patate e chiodini; semifreddo di castagne con crema di marroni e marroni canditi; tartufini di cioccolato e croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Brut metodo classico millesimato 2015 (Pietro Rossi); Grillì, Verdicchio di Matelica Doc 2020; il Collepere, rosso dei Colli Maceratesi Doc 2020 (entrambi Villa Collepere).

Commenti: Il calore dell'ambiente e la consueta cordialità di Lino Gagliardi e dei figli Luca e Lorenzo hanno creato subito la giusta atmosfera per la riunione conviviale ecumenica. È stato servito un ricco menu di piatti e le Simposiarche Mattioli e Zipoli hanno anche preparato il pane con farina di castagne, molto apprezzato. L'Accademica Laura Spini ha proposto una puntuale relazione sul tartufo. La Delegata Mandelli ha presentato il volume dedicato al tema dell'ecumenica e alla fine della serata, molto riuscita e partecipata, ne ha donato una copia alla famiglia Gagliardi. Sono state anche consegnate le insegne associative al nuovo Accademico Sergio La Verghetta.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Hotel de la Ville di Monza" della famiglia Nardi, in cucina Fabio Silva. ●Viale Regina Margherita di Savoia 15, Monza; ☎039/39431; info@hoteldelaville.com, www.hoteldelaville.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane ad agosto, 26 dicembre - 10 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lucioperca in carpione, spuma di patate, fagiolini e finferli, stick di ossobuco e la sua salsa ridotta, tartare di manzo con vinaigrette alle nocciole; riso Carnaroli selezione "Riserva San Massimo" mantecato al bitto, vin brulé, castagne e rosmarino di Montevecchia; filetto di fassona "Macelleria Oberto" con tartufo nero pregiato, purea di zucca mantovana, erbette all'extravergine; composizione di frutti di bosco, yogurt e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Chardonnay (Le Monde); Sangiovese Superiore Tre Miracoli (Le Rocche Malatestiane); Moscato d'Asti Sciandor (Banfi).

Commenti: Ottimo l'esito della riunione conviviale ecumenica che ha confermato l'abilità e la competenza dello chef Fabio Silva. Cucina intelligente per creatività ragionata, equilibrio tra ingredienti e sapori, fuori dalle mode e dalle copie. Grande rispetto delle regole anche nella fase dell'aperitivo, più complessa da gestire. Un ringraziamento a tutti gli Accademici e, in particolare, al Consultore Guido Droghetti che ha con cognizione ed entusiasmo collaborato alla realizzazione dell'evento.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Gasthof Signaterhof" di Erika e Günther Lobiser, in cucina Günther Lobiser. ●Signato 166, Renon (Bolzano); ☎0471/365353, cell. 348/7741234; info@signaterhof.it, www.signaterhof.it; coperti 70+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica sera e lunedì; ferie metà gennaio - metà febbraio e metà giugno - metà luglio. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tirtl con ricotta e ortica, salame di cervo "dry aged", formaggio di capra con lamponi e more, pane del contadino con speck e noci; ravioli di patate fatti in casa ripieni di finferli con parmigiano e burro; guancia di manzo brasato al Lagrein con polenta e porcini; kloatzenknödel in mantello di noci (canederlo di ricotta con ripieno di marmellata di pere essiccate e prugne); gelato ai mirtilli rossi; mousse di castagne.

I vini in tavola: Selida Gewürztraminer 2020 (Cantina di Termeno); Lagrein 2019 (Muri Gries).

Commenti: Cena ecumenica davvero ben riuscita, servita nella stube antica riservata solo per la Delegazione. Che Günther Lobiser fosse bravo in cucina lo si sapeva, questa volta ha convinto tutti e ha ricevuto molti complimenti per la bontà delle vivande servite. I tirtl (frittelle) croccanti e leggeri; squisito l'abbinamento del caprino con i lamponi, le more e i fichi semi secchi; i ravioli di pasta di patate ripieni di finferli e conditi con burro, parmigiano e ancora finferli hanno incantato; buone e tenerissime le guancette al Lagrein accompagnate da profumati porcini raccolti nel bosco vicino al ristorante; squisita la mousse di castagne, molto buono il gelato di vaniglia con i mirtilli e il canederlo.

VENETO

PADOVA

Ristorante "Boccadoro" della famiglia Piovan, in cucina Paolo Piovan. ●Via della Resistenza 49, Noventa Padovana (Padova); ☎049/625029; info@boccadoro.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in gennaio, 2 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca al vapore ai funghi finferli e ricotta su guazzetto di gamberoni, zucchine e pomodorini; zuppa di castagne e speck affumicato con pane alla curcuma; risotto di fagiano e cinghiale con dadolata di funghi chiodini; guazzetto di cervo con ribes su nido di polenta bianca; sorbetto ai frutti di bosco; fugassa co' la ùa su crema alla vaniglia e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Bellussi); Sauvignon Doc (Kurtatsch); Cabernet Doc (Bosco del Merlo); Fior d'Arancio Colli Euganei Docg (Colle Mottara).

Commenti: Simposiarchi Giancarlo Burri e Paolo Frugoni. La relazione introduttiva è stata svolta da Giancarlo Burri che ha illustrato l'argomento dell'anno contestualizzandolo con le tradizioni, le contaminazioni e gli usi del territorio. Successivamente, è stata data in omaggio una curiosa ricerca dal titolo *I funghi, oggetti misteriosi: Falsi miti e credenze popolari*, opera dell'Accademico Giampaolo Maria Guarnieri. Menu che ha pienamente soddisfatto il tema e gli esigenti palati, in particolar modo il risotto. Abbinamento dei vini indovinato. Al termine, il Delegato Piero Dal Bello ha condiviso con la brigata di cucina e il personale di sala l'unanime soddisfazione espressa dagli Accademici.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

Ristorante "La Subida" della famiglia Sirk, in cucina Alessandro Gavagna. ●Via Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481/60531 fax 0481/61616; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda metà di febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì; lunedì, giovedì e venerdì a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sirova zupa; sfilacci di cervo; prosciutto dei D'Osvaldo; foglia di frico croccante; polenta e toc in braide; folta chioma di porcini, tronco di topinambur e uovo morbido, profumo di tartufo; vermicelli di grano duro, pluma di cervo e cavolo romano; sorbetto all'aceto; cervo e mirtillo rosso; dolci assortiti, castagne e cioccolato.

I vini in tavola: 2014 Pas Dosè (Di Lenardo); bianco 2020 (Forchir); 2018 Cabernet (Carlo di Pradis).

Commenti: Su proposta del Vice Delegato Carlo del Torre, gli Accademici sono tornati a Cormons, a "La

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Subida", che ha proposto un menu ricco di ingredienti legati ai profumi e ai sapori del bosco. Dopo i ricchi assaggi nella sala del camino, è stato gustato a tavola l'albero di funghi e tartufo, il miglior piatto della serata. Per finire, dolci, castagne e cioccolato. Prima del suono della campana, i ringraziamenti da parte del Prefetto di Gorizia, ospite della Delegazione, che ha particolarmente apprezzato lo spirito accademico e l'atmosfera della serata.

EMILIA ROMAGNA

CESENA

Ristorante "Agriturismo Il Molino d'Ortano" di Ombretta Farneti, in cucina Roberto Ricci, Adriana Maldini. ●Via Mulino 1, Linaro, Mercato Saraceno (Forlì Cesena); ☎0547/90195, cell. 347/2203771; info@ilmulinodortano.it, www.ilmulinodortano.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di porcini freschi con scaglie di pecorino; prosciutto di mora romagnola con piadina al rosmarino; raviggiolo e fichi sciroppati; crostini di beccaccia e funghi; cappellacci al tartufo bianco; tagliatelle ai porcini; coscia di cinghiale alle castagne e bruciatini; biscottini con noci e castagne.

I vini in tavola: Villa Zappi, Rubicone Igt brut Nature; Petalo di Rosa, Rubicone Igt Sangiovese rosato 2020; Famoso, Rubicone Igt, 2020; Baruccia, Romagna Doc Sangiovese San Vicinio 2018 (tutti della Tenuta Casali, Mercato Saraceno).

Commenti: Dopo l'aperitivo di benvenuto, è stato servito un ricco menu a base di funghi porcini, tartufi e altri prodotti del bosco, tutti rigorosamente di provenienza locale. Nel corso della riunione conviviale, la professoressa Alessandra Zambonelli dell'Università di Bologna ha celebrato il tema ecumenico con una brillante relazione su "Funghi e tartufi dal bosco alla tavola", che ha suscitato un vivace e interessante dibattito con i numerosi commensali. Al termine della serata, molto riuscita e apprezzata, il Delegato Claudio Cavani ha consegnato alla proprietaria del locale, Ombretta Farneti, il guidoncino della Delegazione.

IMOLA

Ristorante "Le Siepi di San Giovanni" di Maurizio Zuffa. ●Via Siepi di S. Giovanni 27, Borgo Tossignano (Bologna); ☎.cell. 393/8642488; info@lesiepidisangiovanni.com, www.lesiepidisangiovanni.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio; giorno di chiusura lunedì - mercoledì; giovedì e venerdì a pranzo; domenica sera ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo al tartufo con briciole di pane e fonduta di parmigiano; tagliatelle ai funghi porcini; filetto di manzo in salsa di frutti di bosco con rostì di patate; cremoso al fondente al sale Maldon e ganache di castagne.

I vini in tavola: Narsete, Trebbiano frizzante; Pignoletto fermo; Carieti, Malbo Gentile, Merlot e Cabernet Franc; Demi-sec (Soc. Agricola Le Siepi di San Giovanni).

Commenti: L'ambiente collinare della Vallata del Santerno ha fatto da sfondo a una cena ecumenica in sintonia col territorio, caratterizzato dai prodotti del bosco e sottobosco. A ospitare la Delegazione è stato un agriturismo recentemente molto ben ristrutturato dalle fondamenta di un antico convento camaldolese del 1700. La cucina ha messo in tavola, nell'ordine: il tartufo nero, dal sapore poco intenso, accompagnato a un uovo in camicia e, a seguire, le tagliatelle con i funghi porcini di buon gusto. Il filetto, per quanto ben cotto, era sovrastato da uno strato di salsa di frutti di bosco che forse sarebbe stato più opportuno porre su un lato del piatto. Gradevole il dolce e buon abbinamento dei vini.

TOSCANA

EMPOLI

Ristorante "Agriturismo Cafaggio" di Claudia Salvadori, in cucina Massimo Pacella. ●Via Cafaggio 10, San Miniato (Pisa); ☎0571/1900560, anche fax, cell. 348/2101898; info@agriturismocafaggio.it, www.agriturismocafaggio.it; coperti 180+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; insalata di lingua; insalata di nervetti; paccheri con ragù di coniglio in bianco e funghi porcini; penne alla cavaggiese; guancia di manzo su letto soffice di patate; crostata di marmellata di albicocca con Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Contessa Carola); Docg Perticato (Grifoni); Toscana Vinsanto (Cafaggio).

Commenti: Cena ecumenica ben organizzata da Anna Casini, cui hanno preso parte numerosi Accademici e ospiti. Nel corso della serata, oltre agli interventi della proprietaria Claudia Salvadori e del cuoco Massimo Pacella, il Delegato Massimo Vincenzini ha ricordato il significato della cena ecumenica, come importante momento della vita associativa, richiamando l'attenzione sui valori e sui principi fondanti dell'Accademia. L'agriturismo Cafaggio, immerso nella campagna intorno a San Miniato, vanta tutti prodotti a Km 0; in particolare si caratterizza per la macellazione e lavorazione delle carni bovine. I piatti serviti sono risultati molto graditi, in particolare il guanciale di manzo e le insalate di lingua e di nervetti.

MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "Canapone" di Luciano Montefiori, in cucina Alessandra e Giulia. ●Piazza Dante 3/6, Grosseto; ☎339/8307152; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie terza settimana di luglio; 1-15 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: castagnaccio con ricotta di Manciano; tagliolini al tartufo; cappella di porcino arrosto; costoletta di agnello fritta con funghi porcini fritti; sorbetto di mirtilli; tartarella ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Col di Bacche Morellino Docg (Col di Bacche).

Commenti: La cena ecumenica ha fornito l'occasione per rivisitare il ristorante ubicato in un palazzo storico sotto i portici che contornano la piazza principale di Grosseto: un bel locale elegantemente arredato con il pavimento in "san pietrini" come la piazza antistante, molto accogliente. La serata, organizzata dal Simposiarca Accademico Alessandro Bracciali, si è aperta con un'ampia relazione sul tema tenuta dall'Accademico Domenico Saraceno e dalla partecipazione del signor Valdimiro Brezzi, titolare dell'azienda "Eugenio Brezzi Tartufi". La serata si è svolta piacevolmente, apprezzati tutti i piatti proposti dal menu.

MARCHE

ASCOLI PICENO

Ristorante "Poggio" di Il Poggio f.lli Fioravanti, in cucina Marco Fioravanti. ●Via Campolungo 162, Ascoli Piceno; ☎0736/403884, cell. 328/7620442; ilpoggio.ristorante@libero.it, www.ilpoggioristorante.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quinto quarto in tempura; cialda di mais grigliata, castagna caramellata al miele e lardo di Pata Negra; crema di pecorino, uovo croccante e tartufo dei Sibillini; risotto funghi porcini, animelle e mirtilli; petto d'anatra su burrata e visciole; mousse di ricotta su frolla alle castagne e crema di cachi.

I vini in tavola: Offida Pecorino brut (Ciù Ciù); Cerasuolo d'Abruz-

zo (Tenuta Terraviva); Offida Rosso Anghelos (De An-gelis).

Commenti: Il locale ha la non trascurabile peculiarità di curare ottimamente l'aspetto gastronomico rispettando la tradizione del territorio ma con elevata ricercatezza, grazie alle qualità culinarie del suo chef Marco Fioravanti. Infatti, si è cimentato con gli ingredienti dettati dal tema dell'anno, con grande successo e soprattutto con gradimento da parte di tutti i numerosi Accademici. Unanime apprezzamento hanno riscosso la crema di pecorino e il petto d'anatra. Anche il risotto è stato ben accolto e giudicato positivamente da gran parte dei commensali. Tutte le portate sono state accompagnate da ottimi vini del territorio.

UMBRIA

GUBBIO

Ristorante "San Vittorino" di Anna Cacciamani, in cucina Alfredo e Camilla Sebastiani. ●Frazione San Vittorino 5, Gubbio (Perugia); ☎075/9222300, cell. 338/3954880; agriturismo@sanvittorino.it, www.sanvittorino.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a fine stagione ottobre/novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tegamino di polenta scomposta allo zafferano di Gubbio ai funghi porcini; risotto Carnaroli con ortica e tartufo nero di Gubbio; medaglione di filetto di maialino di cinta senese con lamelle di nocciole e frutti di bosco; purea di patate di Colfiorito al porro; monte Bianco.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Le Thadee); Montefalco rosso (Adanti); bollicine (Astoria).

Commenti: Castello di San Vittorino (Castrum Sancti Victorini) del 1163: *location* sobria ma ricca di fascino, già in armonia col tema della cena ecumenica, in quanto circondata da boschi di querce, pinete e olivi tipici delle colline umbre. Curato l'allestimento delle sale e della tavola. Cucina eccellente, realizzata con prodotti locali, grazie anche all'azienda biologica, uniti con sapienza e arte dallo chef Alfredo e da sua figlia Camilla con rara maestria. Un particolare apprezzamento per la polenta scomposta: perfetto equilibrio di consistenze, di sapori e di profumi del bosco e sottobosco. Buono anche il risotto con l'accostamento ortica/tartufo nero di Gubbio. Ottimo il dolce. Apprezzati i vini.

TERNI

Ristorante "Del Ponte" di Rita Strappato, anche in cucina. ●Via di Borgo 11, Scheggino (Perugia); ☎0743/61131, cell. 349/1251338; strappato.rita@gmail.com, www.hoteldelpontescatolini.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 - 16 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di funghi porcini con tartufo nero uncinato e scaglie di parmigiano; tortellini fatti in casa al tartufo nero pregiato; tagliata di filetto ai funghi porcini con riduzione di mirtilli; delizie d'autunno (meringa con crema di castagne e marron glacé).

I vini in tavola: Langhe Doc Arneis Blangé 2020 (Ceretto); Agapanto Bolgheri rosso Doc 2019 (Podere Conca); Vernaccia di Serrapetrona Pian delle Mura (Fabrini).

Commenti: Cena ecumenica in Valnerina, territorio vocato ai funghi e al tartufo, magistralmente organizzata dalle Simposiarche Ada Urbani e Simonetta Volponi. Dopo i saluti del CT Guido Schiaroli, il Delegato Luca Cipiccia ha presentato il volume sul tema dell'anno, quindi il DCST Giuseppe Fatati ha svolto una relazione ricca di spunti per future iniziative. Presenti numerosi Accademici e ospiti che hanno gradito i piatti della chef Rita Strappato, con nota di merito per i tortellini fatti in casa al tartufo nero pregiato e l'insalata di funghi porcini con tartufo nero e scaglie di parmigiano. Soddisfazione unanime per una serata memorabile.

LAZIO

VITERBO

Ristorante "Poggio" di Roberto Ferrari, in cucina Loretta Agostini. ●Via G. Janni 7, Vallerano (Viterbo); ☎0761/751248, cell. 333/1002326; poggiofer@libero.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tortino di zucca; fieno aglio, olio e funghi porcini; funghi e patate arrosto; marroni stregati; biscottini crucchi e caldarroste.

I vini in tavola: Bianco (Olivieri di Gallese).

Commenti: Cena ecumenica in un ristorante sito in località celebrata per funghi e castagne (Dop), tema della serata. Ottimi tutti i piatti, con particolare rilievo al tortino di zucca. I tagliolini (in loco definiti fieno o maccaroni) aglio, olio e funghi porcini, come pure i funghi porcini arrosto erano di eccellente qualità e fattura. Anche il dolce era in tema castagne, ottimo e accompagnato alle tradizionali caldarroste e biscotti tipici del locale. Vino discreto, ma in linea con il favorevole prezzo della conviviale; accoglienza davvero encomiabile. Evidente soddisfazione manifestata degli Accademici.

ABRUZZO

CHIETI

Ristorante "Villa Maiella" della famiglia Tinari, in cucina Arcangelo Tinari. ●Via Sette Dolori 30, Guardiagrele (Chieti); ☎0871/809319; info@villamaiella.com, www.villamaiella.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricciola e cipolla caramellata; spugna di prezzemolo e maionese di alici; cialda allo zafferano; zuppa di castagne e frascarelli; galletto in tempura, nocciola e pancetta; brodo di porcini, ravioli del plin d'anatra; coniglio in porchetta; ricotta e rapa rossa; crema rovesciata e mirtilli.

I vini in tavola: Spumante brut Pecorino (Tenuta i Fauri, Chieti); Attems, Venezia Giulia, Pinot Grigio 2015 (Conti Attems, Capriva del Friuli); Vigna Pedale, rosso Riserva 2010 (Cantine Torrevento, Corato); Nivole, Moscato d'Asti 2020 (Michele Chiarlo Calamandrana).

Commenti: La famiglia Tinari ha reinterpretato con rigore la tradizione abruzzese con piatti in cui i profumi del bosco si sono straordinariamente amalgamati in sapienti portate che hanno incontrato il favore entusiastico di Accademici e ospiti, tra i quali il Prefetto di Chieti, Armando Forgione. In particolare, la Consulta ha lanciato una sfida allo chef di casa, chiedendo una reinterpretazione di una carne molto apprezzata in Abruzzo ma poco proposta, il coniglio: il risultato è stato un esaltante carne porchettata che ha stuzzicato le papille gustative di tutti. La dotta relazione dell'Accademico Francesco D'Alessandro ha

ABRUZZO segue

disegnato la cornice di fondo di un convivio di grande pregio.

PESCARA

Ristorante "La Bilancia" di Antonietta Marrone. ●Strada Statale 81 – Contrada Palazzo 10, Loreto Aprutino (Pescara); ☎085/8289321; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre -20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini con cacio marcetto e cardarelli; polpettine di ricotta con trombette dei morti; uova a occhio di bue e tartufo; radici di barbe di becco sott'olio; crostino alla crema di boccioli di tarassaco; tagliatelle al tartufo bianco; cinghiale alla cacciatora con porcini trifolati; mont blanc.

I vini in tavola: Spumante Montonico; Cerasuolo in brocca (Valentini); Montepulciano d'Abruzzo rosso Riserva (Bosco).

Commenti: Relatore Augusto Verando Tocci, grande esperto e cercatore di prodotti del bosco, il quale ha descritto, coadiuvato da un filmato, sia la ricerca sia le qualità di tali prodotti. L'argomento è stato introdotto oltre che dal Delegato, Giuseppe Fioritoni, anche dal Simposiarca Giuseppe Di Croce che ha illustrato anche il menu. Deliziosi gli antipasti che hanno portato in tavola tutto il profumo e i sapori del sottobosco, culminati con il prelibato aroma del tartufo bianco sulle tagliatelle e lo squisito sapore dei porcini che facevano da contorno a un ottimo cinghiale. Cena conclusa con la morbida dolcezza delle castagne del mont blanc.

MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Casale Rosa" di Pasquale Felice, in cucina Pasquale e Luca Felice. ●Contrada Monteverde 4, Vinchiaturo (Campobasso); ☎087/434382, cell. 340/9527151; pasq1966@gmail.com, www.agriturismocasalerosa.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di polenta e baccalà al tartufo nero; cestino ripieno con ricotta e galletti su crema di caciocavallo e zafferano con carpaccio di porcini; filetto di nero casertano a bassa temperatura con cicorietta ripassata e purea di castagne con salsa al mirtillo; sformatino di panettone con crema al cioccolato bianco e lamponi.

I vini in tavola: Falanghina; Tintilia Principe delle Baccanti 2018 (entrambi Cantina Palazzo di Baranello).

Commenti: La cena ecumenica ha visto una nutrita partecipazione di Accademici richiamati dall'interessante tema della serata, egregiamente sviluppato dalla Simposiarca Loredana Capozio, la quale ha presentato una vasta panoramica sui prodotti del bosco e del sottobosco e, a conclusione della cena, ha offerto agli Accademici barattolini di miele di castagno locale. Eccellente il menu studiato in maniera impeccabile per rispettare appieno il tema, realizzato con maestria e professionalità dallo chef che ha preparato ottimi piatti, meraviglia per gli occhi e per il palato. Servizio attento e curato. Buono l'abbinamento dei vini. I centrotavola hanno dato un tocco di originalità e raffinatezza.

CAMPANIA

NAPOLI

Ristorante "RestaQmme" di Genny Parlati, in cucina Magdalena Bucynska. ●Via Lucilio 11, Napoli; ☎342/5268598; restaqmme@gmail.co; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al venerdì; la sera sabato e domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppetta di cicerchie, castagne e torzella con pane cafone croccante; risotto alla crema di grana di bufala, ginepro e tartufo nero; ravioli aperti farciti di capriolo cotto in brodo di porcini; cinghiale brasato al Taurasi con millefoglie di patate e funghi chiodini; mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco.

I vini in tavola: Aglianico Fidelis Doc 2015 (Cantina del Taburno); Marsala Vecchio (Florio).

Commenti: Il menu illustrato è una creazione del Vice Delegato Massimo Ricciardi ed è stato ispirato ai prodotti del bosco e del sottobosco: funghi, tartufo e frutti di bosco. A eccezione del brasato, un classico della cucina, gli altri piatti sono stati apprezzatissime creazioni della cuoca che, al termine della piacevole serata, è stata festeggiata con un caloroso applauso dagli Accademici. A lei e al patron Genny Parlati sono stati offerti il guidoncino dell'Accademia; varie pubblicazioni e alcune copie della rivista accademica.

PUGLIA

LECCE
BRINDISI

Ristorante "Milo" di Piernicola Leone de Castris, in cucina Andrea Serravezza. ●Via Filippa Marangi 7, Salice Salentino (Lecce); ☎0832/733946; eventi@villadonnalisa.com, www.leonedecastriswinehotel.com; coperti 65+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e dicembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tapas di pan focaccia gourmet con funghi porcini scottati, castagne al vapore; tortello aperto ripieno con fonduta ai formaggi e tartufo, con salsa di pomodorino giallo invernale e capocollo di Martina Franca; filetto di maialino da latte laccato al miele di castagne, salsa di funghi porcini e mirtilli; sfoglia croccante con mousse di ricotta, frutti di bosco e castagne caramellate.

I vini in tavola: Villa Santera Igt; Salento Primitivo rosato 2020; Elo Veni Igt Salento Negramaro rosso 2020; Il Lemos Igt Salento Susumaniello rosso 2020; I Mille vino spumante rosato Aleatico (tutti Cantina Leone de Castris).

Commenti: Le due Delegazione si incontrano per la cena ecumenica a Salice Salentino, comune rurale che ospita da più di tre secoli l'antica Cantina Leone de Castris. Il "Milo" ristorante si trova all'interno del wine hotel "Villa Donna Lisa", a pochi chilometri dalle più belle spiagge d'Italia. Il relatore della serata, Alessandro Corso, Delegato di Brindisi, approfondisce il tema dell'anno ai numerosi ospiti della serata. Lo chef Andrea Serravezza rispetta con grande maestria l'argomento ecumenico, con sapiente scelta degli ingredienti e una raffinata tecnica di esecuzione. Ottima la scelta dei vini.

VALLE D'ITRIA
MANDURIA

Ristorante "Villa Bacco" di Nicola Colucci, anche in cucina. ●Strada Madonna del Pozzo 4, Zona F46, Martina

Franca (Taranto); ☎080/4856115, cell. 328/3511665; nicolucci@gmail.com, www.villabacco.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.*

Le vivande servite: timballetto di cicoriette selvatiche, lampascioni fritti; funghi fritti; nocche di grossetto insaporite al radicchio stracotto con lamelle di castagne; medaglioni di filetto di cinghiale, scottato alla griglia, con funghi trifolati; patate schiacciate e pomodoro gratinato; frutta di stagione (fichi d'India, uva, castagne); tartellette di frolla con crema al mascarpone e frutti di bosco.

I vini in tavola: Vini selezione della casa Villa Bacco.

Commenti: Cena ecumenica con la Delegazione di Manduria. La relatrice, Anna Maria Castellaneta, dottore forestale, ha saputo intrattenere in modo sapiente i numerosi astanti sul tema dell'anno e unanime è stato l'apprezzamento. Il menu, ricco e attinente al tema, ha riscosso il gradimento della maggior parte degli Accademici. Gustosissimi i lampascioni e il delicatissimo tortino di cicoriette. Curiosità e gradimento per le nocche. Pareri discordanti sul filetto di cinghiale. Gradevole la tartelletta ai frutti di bosco. Il servizio ai tavoli è stato puntuale e cortese. La consegna della vetrofania e della rivista allo chef e il tocco della campana da parte della Delegata Enza Buonfrate chiudono la piacevole serata.

SICILIA

GELA

Ristorante "Osteria Cusinato" di Rosaria Di Corrado. ●*Via Guglielmo Marconi 16, Gela (Caltanissetta); ☎349/4255340; coperti 50.* ●*Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di ottobre; giorno di chiusura domenica.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: involtino di radicchio con ricotta e noci; uovo di quaglia croccante su mattonella di patate affumicate e scaglie di tartufo nero uncinato dell'Etna; zuppa di lenticchie e castagne; busiate con finocchietto, frutta secca, capuliato e mollica atturrata; filetto di maiale dei Nebrodi alla birra lardellato allo speck con castagne glassate e funghi porcini dell'Etna sfumati al brandy; mousse di castagne su coulis di cachi e frutti di bosco.

I vini in tavola: Murgo Etna rosso Doc.

Commenti: Il territorio, con tradizioni ed economia marinara e con la cultura dell'accoglienza, ha onorato l'ecumenicità dell'incontro con le esperienze e le tradizioni degli Accademici adottati da questa splendida terra. Così le noci e nocciole dell'Ennese, il tartufo uncinato e i porcini dell'Etna, il maialino nero dei Nebrodi nelle sapienti mani della chef Sara si sono trasformati in un trionfo di sapori e profumi inebrianti e accattivanti. Rimembranze e simpatici aneddoti legati al bosco e alla cerca del tartufo da parte del Simposiarca, Manlio Galatioto, hanno allietato la serata.

MODICA

Ristorante "Invito" di Salvatore Conti. ●*Contrada Trecasucce Torre Rodosta 2, Modica (Ragusa); ☎.cell. 334/9693098; coperti 30+40 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: sformatino di carota di Ispica, patata siracusana e cipolla di Giarratana, tradizionale buccatedda di broccolo ibleo, capocollo laccato con miele di finitura; tagliata di pasta di farina di russello e carrubo con capperi, cucunci e ciliegino; stracotto di punta di pancia di vitello di razza modicana con contorno di verdure e ortaggi; mousse di mandorla pizzuta di Avola.

I vini in tavola: Nero d'Avola selezionato dal ristoratore.

Commenti: Prima della cena, l'Accademico Orazio Licitra ha piacevolmente intrattenuto Accademici e ospiti relazionando sul tema ecumenico. Il maestro di cucina Peppino Conti ha confermato, ancora una volta, la bontà e l'eccellenza della sua cucina, ispirata ai profumi e ai sapori della tradizione locale, riadattata con un pizzico di spontanea originalità, con l'utilizzo di materie prime stagionali, locali e di qualità. Superlativo lo stracotto di punta di vitello di razza modicana.

SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO

Ristorante "Locanda Leonildo dal buongustaio" di Leonildo Contis, in cucina Leonildo Contis e Daniele Ciapetti. ●*Via Concezione 7, Cagliari; ☎070/4598763, cell. 335/220604; leonildocontis@gmail.com, locandaleonildo.it; coperti 60+25 (all'aperto).* ●*Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì (inverno).* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: flan di castagne e porcini su salsa verde e porri fritti; uovo cbt su crema di patate con crumble di civraxiu speziato e tartufo scorzone di Laconi; fregula casereccia ai porcini e zafferano di Turri con pecorino su cestino di carasau; spezzatino di cinghiale in umido con riduzione di Cannonau, salsa ai funghi di sottobosco e noci; millefoglie di mousse ai frutti di bosco su biscotto alle nocciole di Tonara.

I vini in tavola: Faula Arvisionadu (Dessena di Benetutti); Chida Cannonau di Sardegna (Lilliu di Ussaramanna); Karallu Muscadeddu (Terre Salmastre di Sanluri).

Commenti: Cena ecumenica svoltasi in un clima piacevolissimo anche grazie alla cordialità e disponibilità, con tutti i commensali, del ristoratore Leonildo Contis che ha illustrato con grande empatia i piatti e la preparazione. Apprezzate tutte le pietanze, in particolare la fregula ai porcini e lo spezzatino di cinghiale in umido. Gradita sorpresa il tartufo scorzone di Laconi servito con l'antipasto. Non da meno il dolce (Leonildo è un affermato pasticciere). Riuscitissimo l'abbinamento con i vini; particolarmente apprezzato l'Arvisionadu, che deriva dal rarissimo vitigno autoctono coltivato nella regione storica del Goceano.

SASSARI

Ristorante "Il Cenacolo" di Bruno Saba, in cucina Giovanni Monte e Patrizia Carboni. ●*Via Ozieri 2, Sassari; ☎079/4133785; coperti 60.* ●*Parcheggio comodo; ferie 1-7 gennaio e 15-31 agosto; giorno di chiusura domenica.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: carpaccio di pesce spada con rucola e crema di porcini, castagne lessate, bardate con guanciale sardo e adagiate su crema di patata affumicata dallo chef, cozze sbollentate adagiate su crema di melagrana; polpo cotto sottovuoto e fritto, servito su stracciatella aromatizzata al tartufo bianco; paccheri gambero e porcini; ombrina al forno con patate e porcini; calamari di lenza fritti; semifreddo ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg Branu 2019 (Surrau Carignano del Sulcis); Sette 2018 (Calasetta).

Commenti: Per la cena ecumenica lo chef ha presentato piatti che hanno saputo declinare, con equilibrio, i sapori del mare con quelli del bosco e sottobosco. Delizioso il carpaccio di pesce spada accostato alla crema di porcini; notevoli la consistenza e l'equilibrio del polpo (con doppia cottura sottovuoto e fritto) servito su stracciatella insaporita al tartufo bianco. Buono l'accostamento tra gambero e porcino sui paccheri; ben cotta e piacevole l'ombrina su un letto di *boletus aereus*, generosamente abbinato a patate di montagna. Freschi i frutti di bosco sul dessert. Ottima la scelta dei vini.

EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

Ristorante "La Truffe Noire" di Luigi Ciciriello. ●*Boulevard de la Cambre 12, Bruxelles; ☎00322/6404422; c.van-*

EUROPA segue

damme@truffenoire.com, www.truffenoire.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto, 24 dicembre-3 gennaio; giorno di chiusura domenica; lunedì e sabato a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di blu di pascolo con sfoglie di parmigiano "alla Luigi"; tagliatelle fresche ai finferli saltati, astice e tartufo, con tartufo nero grattugiato; noce di capriolo, salsa alla Rossini e polenta al tartufo; lingotto ai 3 cioccolati con gelato di castagne.

I vini in tavola: Falanghina Igt, 100% Falanghina, 2020 (Cantine Polvanera); Blue label, Toscana Igt Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 2016 (Podere La Pace).

Commenti: La cena ecumenica si è aperta con il passaggio della campana da Tanino Dicorrado al nuovo Delegato Carlo Pagliacci che al termine di una breve relazione ha ringraziato il Delegato uscente e ha stilato le linee per il futuro della Delegazione. La scelta non poteva essere più appropriata per il tema della cena ecumenica: un ristorante stellato, che come dice il nome ha una cucina basata sul tartufo, è riuscito a proporre un ottimo menu autunnale con piatti a base di tartufo e frutti di bosco. Ottimo l'abbinamento con i vini. Un ambiente molto raffinato e un servizio impeccabile hanno contribuito al successo della serata.

GERMANIA

COLONIA

Ristorante "Damiano" della famiglia Pizzichetti (Maria e Damiano), in cucina Damiano Pizzichetti. ●Marzellenstr. 66, Colonia; ☎0049/221123662; dadamiano@gmx.de, www.da-damiano.de; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura lunedì e domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino ripieno con ricotta, parmigiano e pinoli servito su un letto di crema di pistacchi; tagliolini con scaglie di tartufo nero; filetto di cinghiale con purea di castagne, cavolo rosso e broccoletti; soufflé con frutto della passione e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Pioggio al Bosco); Merlot (Villa Loren).

Commenti: La serata si è svolta nel ristorante sito al centro di Colonia, a due passi dal Duomo. Lo chef ha reso onore al tema della serata cercando di avvicinare e amalgamare i molteplici ingredienti, da qui il ricco menu. Un perfetto connubio di sapori associato a un intreccio di dolce e salato che non è sempre facile abbinare. Il soufflé di frutto della passione con gelato alla vaniglia ha "dolcemente" concluso la serata. Lo chef ha dimostrato inoltre grande professionalità nell'ammettere, con dispiacere, che la carne non era molto tenera e le sue scuse sono state accettate da tutti con gratitudine. Perfetta la scelta dei diversi vini assegnati alle pietanze.

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Windrose" di Heiko Sian, anche in cucina. ●Rosenbuschstraße 2, Monaco di Baviera; ☎0049/89295377; www.bistro-windrose.de; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 - 2 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: zuppa di castagne e porcini; risotto con finferli e noci; filetto di cinghiale con polentina morbida alla zucca e salsa alla fontina e tartufo; meringata al limone con salsa al cioccolato e frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante brut Chel di Lène; Friulano bianco Doc 2020; Chel di Lène rosso Igt 2016 (tutti della Cantina Grossutti).

Commenti: L'Accademica Annamaria Andretta, con il cuoco e proprietario Heiko Sian, friulani di origine, hanno organizzato il menu della cena ecumenica, curato e accompagnato da vini naturali della loro regione. All'aperitivo servito con sorprese della cucina (cotechino, crostini ai funghi o bresaola) si sono susseguite portate ispirate al tema dell'anno. Se il filetto di cinghiale era ottimo, anche il suo contorno e la zuppa, preparati con prodotti del bosco, hanno riscontrato il meritato successo. Gli spunti e curiosità della relazione di Annamaria hanno aumentato l'interesse nella lettura della pubblicazione dell'anno. Il ristorante, riservato alla Delegazione per la serata, ha svolto un servizio preciso e cortese.

MALTA

MALTA

Ristorante "Sabbagata" di Compagnia LTD, in cucina Salvatore Pavone. ●77 Triq Paceville, St. Julian's; ☎0035/627139982; sabbagatabistro@gmail.com, ; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo con germogli di ginepro; lumache al pepe nero del Sarawak e caldarroste; risotto ai funghi misti con croccante al tartufo; agnello in crosta di nocciole con cipolla selvatica in agrodolce e asparagi affumicati; torta al cioccolato con gelato vaniglia e frutti di bosco caldi.

I vini in tavola: Rosso della Gobba (Reina); Capolemone bianco (Capineti).

Commenti: Lo chef ha accolto con entusiasmo la sfida di realizzare un menu dal tema non facile su un'isola mediterranea. È riuscito a proporre piatti dove un effluvio di fragranze ha accompagnato i convitati in una virtuale passeggiata nel bosco. Il profumo inebriante del tartufo, il penetrante e insieme delicato aroma dei funghi misti, la dolcezza delle castagne e delle nocciole, il cromatismo di mirtilli, fragole e lamponi e infine l'umidità suggerita dalle lumache sono stati gli ingredienti di un'esperienza sensoriale unica. La serata, presentata dalla Delegata, ha raccolto grande favore ed è culminata nel conferimento del titolo accademico a M. Virginia Ghillani e Francesca Cesca.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

Ristorante "Quattro Gatti" di Milos Piesole. ●Hartenstraat 3, Amsterdam (ACT); ☎020/4214585; coperti 22. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vol-au-vent ai funghi porcini e taleggio; gallinacci fritti e lingua di vitello con bagnet vert e bagnet ross; vitello "caramellato" con prataioli e lamelle di tartufo; pasticcio di fegatelli e purea di trombette dei morti con biscotto al parmigiano 30 mesi; tagliolini di pasta all'uovo fatti a mano al momento su fonduta valdostana di fontina Dop con tartufo affettato al tavolo; galantina di faraona ripiena di salsiccia, tartufo e castagne con verdurine in bagna cauda di acciughe salate in casa e aglio nero invecchiato 6 anni; Montebianco.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Mon Ross Docg 2017 (Forteto della Luja).

Commenti: Usando prodotti di gran qualità e sapendoli trattare con maestria, Milos ha preparato un menu autunnale che ha esaltato le caratteristiche dei singoli ingredienti in un trionfo di gusti e di sensazioni. È difficile scegliere un piatto; tra gli antipasti sono risultati ottimi i vol-au-vent e il pasticcio, delicato di gusto e perfettamente abbinato con la purea. Il primo, delizioso, ha unito l'aspetto coreografico della preparazione al momento al gusto delizioso della fonduta e al profumo dei tartufi. La cottura al vapore della galantina ha assicurato un sapore eccezionale e la giusta umidità. Il montebianco, ha concluso benissimo la cena. Una validissima riconferma della qualità del ristorante.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Ristorante "La Passione" di Tellis Muca, in cucina Benedetta Paolinelli, Mattia Piras e Danny Russo. ●Noordeinde

196, Den Haag; ☎070/3107953; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: biscotti di tartufo con spuma di funghi di bosco; petto di fagiano affumicato, gel di mirtillo, crumble di noci, spugna di erbe; funghi porcini, polenta mantecata al pecorino di grotta, uovo poché; filetto di cervo, cabis al sambuco, crema di castagne, riduzione di Valpolicella e frutti di bosco; neccio con crema pasticciera flambato al rabarbaro, accompagnato da frutti di bosco.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Le Marchesine); Valpolicella Superiore Docg 2019 (azienda I Campi); Teroldego, Vigneti delle Dolomit Igt 2016 (Foradori); Brunello di Montalcino Docg, soc. agr. 2010 & 2011 (Scopone, Montalcino); Tre Filer 2018 (Ca' dei Frati).

Commenti: Il menu ha meravigliato tutti. Il gusto delicato della spuma di funghi è stato molto apprezzato, specialmente con lo spumante. L'antipasto, una combinazione coraggiosa, ha avuto alto gradimento, specialmente per la presentazione: è stato un perfetto matrimonio fra sapori. Il primo piatto è stato apprezzato per il gusto delicato, esaltato dal Teroldego. Il filetto di cervo cotto alla perfezione e accompagnato con una crema di castagne delicata, ottimamente abbinato a un Brunello dal sommelier e gestore Tellis Muca. Il neccio è stato preparato con molta cura. Il Delegato ha consegnato il Diploma di Buona Cucina 2021 al gestore. Il servizio e la cordialità hanno reso la serata indimenticabile.

UTRECHT

Ristorante "Il Campanile" di Pia, Gaetano, Laura e Riccardo Torella. ●Taets van Amerongenstraat 9, Makelo; ☎033/547363279; info@ilcampanile.nl, www.ilcampanile.nl; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di basilico con zucca e granelle di castagna e noci, focaccine con pistacchio e prosciutto di cinghiale, tonno alla griglia con barbabietola marinata, capperi e maionese al limone; risotto con funghi porcini, parmigiano e tartufo nero; filetto di cervo con salsa di balsamico, cipolle rosse e fichi; crostatine di ricotta con frutti di bosco, gelato allo yogurt, balsamico di lamponi e cioccolata con nocciola.

I vini in tavola: Amaluna spumante 2019 (Cantine due Palme); Pecorino Docg 2020 (Tenuta de Angelis); Father's eyes Chardonnay Igt 2020 (Lenardo); Susumaniello Igp 2019 (Masca del Tacco); Recioto della Valpolicella Docg 2018 (Stefano Accordini).

Commenti: Anche questa volta la tavola è eccezionalmente ben apparecchiata da Pia e Laura e vestita nello stile del tema del bosco e sottobosco. Gli chef Riccardo e papà Gaetano fanno festeggiare durante tutto il menu i gusti del palato aprendo con gli stuzzichini di cui le focaccine, preparate nello stile della pizza fritta legata alle loro origini, sono state un esempio di alto gusto. Ottima anche la cottura "bleu" e sapori del tonno seguito poi da un risotto apprezzatissimo. La qualità della carne del filetto di cervo e la sua cottura sono state eccezionali. Un favoloso dessert ha fatto esplodere l'entusiasmo. Complimenti per i vini scelti e serviti. Brava famiglia Torella!

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "Teatro della carne-Macellaio" di Macellaio di Roberto Costa, in cucina Luciano Nastasi. ●39 Shaftesbury Avenue London W1D 6LA, Londra; ☎0044/2038481030; coperti 85. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misto di Bugin (coppa, lonzina, nocetta, salame cotto serviti su crostini); zuppa di sedano, rapa, castagne e tartufo; faraona con polenta grigliata e funghi; zabaione al Moscato e frutti di bosco; baci di dama.

I vini in tavola: Prosecco di Asolo ABC; I Loghi Igt Toscana bianco 2020; I Loghi Igt Toscana rosso 2017.

Commenti: Ospiti d'onore il giornalista e scrittore Enrico Franceschini e il precedente CEO di FerreroUK Mario Bruzzone che, dopo un'adeguata introduzione sul tema dell'anno da parte del Delegato, hanno allietato il pubblico con le loro esperienze sul tema. Il cuoco, supervisionato da Roberto Costa, ha espresso soddisfazione e riconoscenza per essere stato coinvolto in una cena così importante. Molto apprezzati gli stuzzichini e la zuppa; grandi lodi per la scelta dei vini. L'ambiente particolare, la presentazione elegante, il servizio professionale sono stati molto graditi. Le Simposiarche, Etta Carnelli e Silvia Mazzola con il loro impegno hanno reso possibile lo svolgimento di questo evento.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Aromi" di Riccardo Lucque. ●Namesty Miru 1234/6, Praga; ☎00420/222713222; info@arimi.cz, www.aromi.lacollezione.cz; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di vitello, maionese di tartufi neri, acciuga e polvere di castagne; uovo 62° ragù di finferli e pecorino liquido; taglierino ai porcini e burro affumicato d'alpeggio; lombatina di cervo al ginepro, patate fondenti al tartufo e crema di zucca mantovana; Mont Blanc e gelato al caramello salato.

I vini in tavola: IS Argiolas Vermentino (Argiolas); Verdicchio Le Oche (Fattoria San Lorenzo); Chianti Classico Docg (Fattoria Pacina); Moscato Kabir (Donnafugata).

Commenti: Ritorno dopo 6 anni in questo elegante ristorante di Riccardo Lucque. Ha aperto la serata il saluto del nuovo Ambasciatore Mauro Marsili e la seguente presentazione della ecumenica da parte del Simposiarca Monsignor Gejza Sidlovasky. Una lode particolare va agli antipasti e soprattutto alla tartara di vitello; non molto apprezzato il tagliolino il cui burro affumicato copriva il sapore del porcino; al di sopra delle aspettative la lombatina di cervo al ginepro che ha ricevuto un consenso unanime di eccezionalità, ottimo il Mont Blanc.

NEL MONDO

CANADA

MONTREAL-QUEBEC

Ristorante "Primo e Secondo" di ristorante Primo e Secondo. ●Rue Saint-Dominique, Montréal; ☎001/51490-0838; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo; lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata d'autunno; risotto ai funghi porcini con olio di tartufo bianco; filetto di bisonte; bunet del re, un ricco budino al cioccolato "sottobosco.

I vini in tavola: Cuvée brut, Prosecco di Conegliano Docg (Carpené

NEL MONDO segue

Malvolti); Collefrisio Filarè Trebbiano d'Abruzzo (Fattoria Montellori Moro).

Commenti: L'insalata di ortaggi a radice arrostiti, conditi con olio di zucca e stracciatella di bufala ha dato il via a un concerto di sapori capace di esaltare il palato dei commensali grazie anche alla ricca e succulenta stracciatella. Il risotto è uno dei piatti che distinguono il locale. Fatto col riso Carnaroli ed esaltato dai porcini freschi e dall'olio di tartufo bianco, è stato gustato con l'olfatto ancor prima che col palato. Il filetto di bisonte, avvolto dalla gremolata di castagne e porcini, annegata in una riduzione di mirtilli e vino rosso su un letto di polenta, ha saputo piacevolmente sorprendere per la facilità con la quale si "scioglieva" in bocca. Semplicemente sublime!

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

SHANGHAI

Ristorante "Bulgari il Ristorante Niko Romito" di Bulgari hotel, in cucina Mauro Aloisio. ●The Bvlgari Hotel, 33 North Henan Road, Zhabei District, Shanghai; ☎0086/2136067788 ; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino di fegatini di pollo, funghi e tartufo; ricciola marinata, funghi, aglio, olio e peperoncino; guancia di manzo fritta e polvere di porcini; frittata; carpaccio di filetto marinato alle erbe, gel di funghi, radicchio e noci; maltagliati al ragù di anatra, uovo, parmigiano reggiano e tartufo nero; arrosto di agnello glassato con funghi speziati; totalmente castagna.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Canti); Bellone Lazio Igt (Casale del Giglio); Aka Salento Primitivo Rosato Igt (Produttori di Manduria); Famiglia Zingarelli Docg (Rocca delle Macie); Moscato d'Asti Docg (Canti).

Commenti: Il bosco e il sottobosco: tema non difficile da sviluppare in quanto l'oggetto offre innumerevoli spunti culinari. Lo chef Mauro Aloisio ha cercato le combinazioni per un menu variegato che ha spaziato sia nei piatti di carne sia nel pesce che insieme alle altre portate hanno suscitato apprezzamento. Come sempre il tocco distintivo nella scelta dei vini è stato affidato all'Accademico e sommelier Luigi Minervini. La *location* al 47° piano del Bulgari Hotel ha garantito un panorama mozzafiato sullo *skyline* della nuova Shanghai in contrasto alle vecchie costruzioni degli anni Venti. Servizio impeccabile. Simposiarca il Delegato Marco Leporati ben supportato dal Vice Delegato Carlo D'Andrea.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

Ristorante "Osteria Trevi" di Vincenzo Padula, in cucina Marco Padula. ●4 Park Ave, Madison (New Jersey); ☎001/9738459800; osteriatrevinj@gmail.com, www.osteriatrevinj.com; coperti 45+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta con funghi saltati; spaghetti alla chitarra con castagne e pancetta; ravioli ripieni di stracciatella al pomodoro; abbacchio molisano al rosmarino; pollo al Marsala; dolce ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Botter Pinot Grigio; Tesoro della Regina Vermentino di Sardegna; Montepulciano d'Abruzzo (Zaccagnini Salice Salentino); Marchese di Borgosole Moscato rosé.

Commenti: Collaborando con lo chef e proprietario, Marco e Vincenzo Padula, figlio e padre, la Delegazione ha creato un menu delizioso e creativo. La loro cucina è stata, come sempre, meravigliosa. Il servizio impeccabile; il capo cameriere siciliano è affabile e offre un servizio eccellente. Con la narrazione di Vincenzo sulle storie d'infanzia in Italia, e la filosofia della loro cucina, una dimostrazione artigianale della genuina eredità italiana. Come sempre tutto eccellente! La polenta, abbinata a un Pinot Grigio ha rappresentato uno standard elevato per il resto della cena. Spaghetti alla castagna da non perdere! Dolce raffinato.

NEW YORK

Ristorante "Osteria Carlina" di Moreno Cerutti, in cucina Claudio Pienti. ●455 Hudson St., New York; ☎001/6465595137; office@osteriacarlina.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d; giorno di chiusura lunedì; la sera dal martedì al venerdì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricciola in carpaccio con salsa di castagne; tajarin della tradizione ai 40 rossi d'uovo con tartufo nero; scaloppine di vitello con funghi porcini; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Villa Sandi brut Doc NV); Gavi di Gavi 2020 (Villa Sparina); Grignolino d'Asti Doc, 2019 (Crotin).

Commenti: Per la cena ecumenica la Simposiarca, Elena Pirondini, ha scelto un nuovo ristorante piemontese il cui menu era particolarmente adatto al tema. Gli Accademici hanno ricevuto un caloroso benvenuto dal proprietario Moreno Cerutti. Dieci e lode per l'antipasto di pesce crudo con un sapore delicatissimo, abbinato perfettamente con la salsa di castagne. I tajarin, nome piemontese tradizionale per i taglierini, avevano un bel sapore di burro e tartufi neri, un'avvisaglia della cucina invernale del Piemonte. Gli Accademici hanno apprezzato l'abbinamento dei vini con i vari piatti. Al termine, applausi da tutti per lo chef e il proprietario.

NEW YORK SOHO

Ristorante "Cardoncello diVino" di Christian Ferrulli. ●43W 27th Street, New York; ☎001/5514949337; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota marinata con salsa di castagne; gnocchi con funghi cardoncelli e tartufo nero; guancia di vitello al Nebbiolo a cottura lenta; torta di lamponi.

I vini in tavola: Prosecco brut (La Gioiosa); Valtellina Superiore Riserva 2011 (Pietro Nera); Ligato Riviera di Ponente 2017 (Durin).

Commenti: Una straordinaria cena sotto i riflettori dell'innovazione. Tutti i piatti, genialmente innovati dal bravissimo Giovanni Palazzo, erano belli da vedere e soprattutto da gustare. Lo chef ha sfidato i palati offrendo le pietanze in pieno tema ecumenico abbinate a ottimi vini. Molto buona la trota alle castagne. Eccellenti gli gnocchi al cardoncello e tartufo nero. La guancia di vitello al Nebbiolo ha sorpreso tutti per il gusto e la morbidezza. Il servizio ottimo, sotto l'occhio attento del proprietario Christian Ferrulli. Tanti gli ospiti illustri tra cui il Vice Console Riccardo Cursi che ha portato i saluti del Console Generale.

CONTINUA...

Grazie all'elevato numero di cene ecumeniche effettuate, la pubblicazione delle schede relative sarà distribuita su più numeri della rivista.

25 anni di Accademia

Ancona	Giovanni Gara
Asti	Andrea Capelletto
Benevento	Emilia Pati Chica • Maria Tiso Bosco
Cagliari Castello	Massimo Abis
Caltanissetta	Sergio Iacona
Campobasso	Arturo Costantino Messere
Cesena	Ariella Severi Zani
Chieti	Nicola D'Auria
Ciriè	Franco Gerardi
Civitavecchia	Maurizio De Pascalis
Cortina d'Ampezzo	Guido Caretta
Enna	Edvige Posabella Restivo
Faenza	Susanna Samorè
Firenze	Giovanni Cecioni
Foligno	Edgarda Falcinelli Bertuzzi
Genova	Giancarlo Camera
Ginevra	Francois Xavier Nicoletti
Gorizia	Enrico Agostinis • Carlo Del Torre
Imola	Sergio Galassi
Lariana	Enzo Pomentale
Lecce	Luigi Mariano
Livorno	Valeria Torregrossa
Mantova	Omero Araldi • Marco Collini
Marsala	Gaspare Pumilia
Milano	Mario Colasurdo
Milano Duomo	Catello Sorrentino • Marisa Zipoli Iannacone
Modena	Francesco Ricci
Monaco di Baviera	Gerd Dürre • Hellmuth W. Schmid
Muggia-Capodistria	Fabio Pogacini
Napoli-Capri	Giovanna Boursier Niutta Grilli
New Jersey	Maria Boccaletti Viscuso • Carlo Porcaro
Nuoro	Amedeo Bianchi
Padova	Marcello Fracanzani • Marco Passadore
Parigi Montparnasse	Laura Giovenco Garrone
Perugia	Antonio Giorgi
Pescara	Alessandro Atalmi • Louis Godart
Piacenza	Marco Sgroi
Potenza	Donato Mancino
Prato	Renzo Dell'Anno
Principato di Monaco	Flavia Boglio • Stefano Loffredi • Giovanni Pantaloni
Reggio Calabria	Antonio Gervasi
Reggio Emilia	Umberto Forti • Giovanni Lombardini • Mario Perego
Riviera dei Fiori	Renato Trucco
Riviera Veronese del Garda	Sante Bissaro • Enzo Bolcato • Carlo Fratta Pasini • Emilio Pedron • Pierantonio Riello
Roma	Rosaria Maria Del Bianco Fornaro • Angela Reale
San Marino	Pier Luigi Ceccoli
Stoccolma	Enrico Ponzio
Svizzera Italiana	Massimo Ciocco • Lisetta Lucchini
Torino	Paolo Cavallo
Udine	Donatella Trevisan Ramelli
Venezia Mestre	Paola Zerega Pascale
Vicenza	Giangiorgio Chiericati Salvioni
Zurigo	Maria Elisabetta Odermatt Capei

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino
Lamberto Melotti

Vercelli
Gian Maria Gagna ● Luigi Tarricone

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano
Gabriele Finelli

Rovereto e del Garda Trentino
Rosario Barcelli ●
Donatella Mattana Locci Cau ●
Angela Romagnoli

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia
Gina Rita Bordin

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima
Nicolò Bratti

Imola
Maurizio Bortolotti ● Andrea Ragagni

Lugo di Romagna
Giuliano Biffi

Reggio Emilia
Carlo Corradini ● Angela Franco ●
Marialora Gallingani

TOSCANA

Pisa
Teresa Galoppi

Pontedera Valdera
Riccardo Luisi ● Andrea Mazzoni

UMBRIA

Foligno
Lorenzo Mattoni ● Nicola Mattoni ●
Elvira Rossi

Perugia
Luca Bonadies

LAZIO

Frosinone-Ciociaria
Isabella Morra ● Tommaso Pisani

CAMPANIA

Nola
Fulvio Guerriero

PUGLIA

Manduria
Gherardo Maria De Carlo

CALABRIA

Cosenza
Oreste Morcavallo ● Gianpaola Savino

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi
Antonio Guerrisi ● Piero Multari

SICILIA

Alcamo-Castellammare del Golfo
Luca Scalisi

Canicattì
Angelo Ferrante

Sciacca
Paolo Licata ● Francesco Monastero

SARDEGNA

Nuoro
Antonello Cao

BRASILE

Rio de Janeiro
Raphael Saraiva Ribeiro Zecchin

FRANCIA

Lilla
Florence Vuylsteker

GERMANIA

Colonia
Accademico onorario: Luis Cavalieri

GIAPPONE

Tokyo
Accademico onorario: Sabina D'Antonio

REPUBBLICA CECA

Praga
Accademico onorario: Mauro Marisli

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Shanghai
Giuseppe Cattaneo ● Claudio Neroni

SVIZZERA

Ginevra
Alessio Caprari ● Lucia Irene D'Elia ●
Guglielmo Palumbo

Svizzera Italiana
Angelo Bondi ● Francesco Colella Albino
Accademico onorario: Gabriele Meucci

UNGHERIA

Budapest
Simon Skottowe

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Lodi
Gianfranco Pinciroli *(da Praga)*

STATI UNITI D'AMERICA

New York
Carola Tagliabue
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

VARIAZIONE INCARICHI

GERMANIA

Colonia
Delegato: Vincenzo Pennetta
Vice Delegato: Birgit Gathof
Segretario: Natale Di Rubbo
Tesoriere: Jose Manuel Lopez Martinez
Consultori: Giancarlo Apicella ● Mario Colavita

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Delegato: Mariella Meiarini Salvatori
Vice Delegato-Tesoriere: Paola Lorenzi
Segretario: Patrizia Starrantino-Miller
Consultori: Joan Borsten Vidov ● Francesca Harrison

NON SONO PIÙ TRA NOI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Vasco Marzini

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Saverio Genoese Zerbi

SICILIA

Palermo
Adele Di Sparti Cera

SARDEGNA

Cagliari Castello
Giovanni Marielli

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino
Mauro Maiani

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 arrivi 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

WHAT IS A DISH WORTH?

Ingredients don't count for much, especially at a New Year's Eve dinner.

What's a restaurant dish worth? **At first sight, reading the menu, it would seem to depend on the cost of the raw ingredients**. Pasta with *ragù* costs a bit more than tomato pasta; *fruits de mer* spaghetti cost even more because of the seafood, but only by a few euros. The situation changes radically if, instead, we encounter prized ingredients, for instance white truffle, Belon oysters, lobsters from our own seas, and Kobe beef. Yet it is not always thus; indeed, it almost never is in celebrated so-called 'starred' restaurants. There, **prices vary according to the chef's notoriety** and marketing strategies. A pigeon is a pigeon and costs very little, but, if transformed into the celebrated 'pigeon three ways', its menu price is astronomical. The same goes for the three- or five-tomato spaghetti so fashionable at the moment. A simple prawn may swell in price by the addition of one exotic ingredient with a strange or obscure name, or by proximity to smoked leek, liquorice and caper leaves.

There's no relation between taste, ingredient cost and final price

There's no relation, therefore, between taste, ingredient cost and the final price of a dish. Superlative *tagliatelle* masterfully complemented by a spectacular *ragù* cannot cost over 15 euros in an ordinary restaurant or *trattoria*, but could cost thrice that, perhaps with a snazzy added ingredient, in exalted restaurants. A noted three-starred restaurateur told me that **diners** don't pay for what they eat, but **pay to have hundreds of wine bottles available** (whether or not they order them), **crystal glasses, the finest tablecloths, qualified wait staff, 15 cooks in the kitchen, flowers** everywhere, staggering investments, and so on - but especially, pay for the chefs' mastery. That dish contains all this, not only *foie gras*, beef cheek, pigeon or coffee powder. **The same, perhaps a fortiori, applies in the wine world**. A bottle's value is due not only to vintage, production area and ageing, which clearly count for something; often, the cost is arbitrarily determined by the producer based on many factors including reviews in guides and newspapers and rarity of production.

During the holidays, prices per dish have soared

Prices per dish have especially soared during the Christmas and New Year holidays.
The custom of offering fixed menus for Christmas lunch and New Year's Eve dinner causes **all restaurants to increase prices**, and big names have vied in creating imaginative menus, whether innovative, classical or both, but always of excellent quality. A telegenic Milanese one-starred chef offered **a 650-euro New Year's Eve menu** that seems expensive, but cost barely half of what another famed Roman three-star chef concocted for his illustrious clients: **a 9-course meal costing 1300 euro per person**, which obviously, since New Year's Eve is not an evening to spend alone, means at least 2600 euros overall.
A happy new year to all!

Paolo Petroni

OCEANS OF LOVE
See page 4

We love the sea for its incredible, multifarious beauties, the emotions it gives us, and its most precious gift: an immense variety of delicious fish that enliven our tables, emphasises Budapest Academician Vincenzo Lionetti, who offers important nuggets of advice for continuing to enjoy this love while also allowing future generations to enjoy it, through habits which we should all adopt to protect the seas.

MULLED WINE: THE "SURPRISING AROMATIC"
See page 6

This bracing, nationally popular beverage is enjoyed between Advent and Carnival. It has various recipes; the classic version involves red wine, sugar, cinnamon, cloves and lemon and/or orange zest. It is a magical potion, a medicament for the soul: the tannins in the wine have anti-viral effects, the cloves are potently anti-bacterial, and the citrus zests are antiseptic and restorative.

EXPLORING DON FELICE LIBERA'S RECIPE BOOK
See page 8

Vittorio Rasera, Academician for Rovereto e Garda Trentino, describes an 18th-century culinary manuscript which demonstrates the excellence attained by 'Trentino Cuisine in the 1700s'. The collection is attributed to a priest residing in the Avio rectory, don Felice Libera. The recipe book is written and arranged in two parts, making us wonder whether the priest was in contact with two different cooks who dictated or lent recipes in their possession for him to copy.

HIGH FLAVOUR AT HIGH ALTITUDES
See page 10

In the Alpine valleys near Cuneo, ancient, jealously guarded traditions are now being rediscovered by legions of wandering foodies. These are modest foods typical of areas once defined as 'marginal', which today help us to understand the mountain and feel closer to it. Chestnuts and marrons, cheeses, potatoes, honey, buckwheat, herbs and even snails are the simple and natural ingredients of a cuisine enriched by the creativity of bygone cooks.

***SAGNE CON LA RICOTTA* IN HONOUR OF ST ANTHONY 'THE BARON'**
See page 13

Marking the feast of St Anthony the Great on 17 January, Scanno (L'Aquila), where the saint is also called *Barone* ('Baron'), has an annual tradition, rooted in the 14th century, of distributing *sagne con la ricotta*. A large cauldron is placed on a fire for boiling *sagne*: finger-wide irregularly cut pasta ribbons. Once they are cooked, pieces of salted *ricotta* cheese, whipped lard and pepper are added.

THE FAGAGNA BLACK HOG: A FRIULIAN PHOENIX
See page 14

In recent years, food archaeologists have begun trying to salvage ancient Italian hog

breeds which, apart from the *cinta senese* ('Sienese belted'), are always described as all black in archives of peasant life. Treviso Academician Giancarlo Saran recounts the wonderful and intriguing tale of how an autochthonous breed, the Fagnana black hog, was rescued from oblivion, only recently gaining a new lease of life.

PONTREMOLI'S FRUIT VARIETY IN GIORGIO GALLESIO'S TRAVEL JOURNALS
See page 16

250 years after his birth, the extraordinary figure of Giorgio Gallesio, a scholar of nature who brilliantly anticipated applied genetics, continues to surprise us. Giuseppe Benelli describes Gallesio's link with Pontremoli and, in particular, his painstaking study of fruit trees and agriculture in Lunigiana.

***ROBIOLA* CHEESE FROM ROCCAVERANO**
See page 18

The *robiola* cheese of Roccaverano, whose origins are lost in the mists of time, is produced in several Piedmontese towns of the Bormida and Ebro Valleys and the Langa Astigiana area. Enjoyed fresh, it is creamy and soft, with a slight yoghurt-like herbaceous tartness and hazelnut overtones; when aged, it is firmer, with a thicker rind and a moderate piquancy.

REDISCOVERING SUSTAINABLE FOOD THROUGH DIALECT
See page 20

Poems in dialect containing forgotten recipes demonstrate that the sense of

belonging to a society is linked with food habits as well as dialect. They remind us of the variety and seasonality of foods, associating them with festivities which are the bedrock of culinary culture. Rediscovering traditional recipes, emphasises Terni Academician Giuseppe Fatati, reinforces regional identity.

PANTELLERIA: ITS TERRACES, ITS GARDENS, ITS WINES
See page 22

Agriculture in Pantelleria is a source not only of produce but also of beauty. The island's most distinctive and characteristic element is *u jardinu*, as the typical gardens are known in the local dialect: a round wall enclosing an isolated orange tree into a protected microclimate. This exemplifies how nature and humans can unite to create a winning combination, another example being the island's head-trained bush vines.

***TUVARA DE ARENA*: THE SARDINIAN TRUFFLE**
See page 24

19th-century Sardinian accounts regarding *tuvara de arena*, the 'sand truffle', are numerous, while today it is rarely found locally, as it is not for sale but only sporadically gathered by a few passionate individuals. Sardinia is the only Italian region that makes good culinary use thereof. It grows exclusively in the sandy soil of some areas near the town of Oristano; it is delicately flavoured and admirably complements pasta, meat and fish.

WHAT'S A BLAST CHILLER AND HOW DOES IT WORK?
See page 26

The blast chiller is a machine which swiftly lowers food temperature, thereby preventing bacteria from multiplying as they rapidly do at temperatures between 20°C and 70°C. This thermic shock also halts evaporation, preserving quality, fragrance, colour, texture and organoleptic

properties and tripling refrigerated shelf life. In recent years, various models of domestic blast chillers have become commercially available.

EROS AT THE TABLE
See page 28

Humanity has been interested in aphrodisiac foods since time immemorial. After variously seeking answers, Milano Brera Academician Aldo E. Tàmmaro relies on Brillat-Savarin: foods are not aphrodisiacs in isolation, though we must acknowledge that "in certain circumstances, a given food can make women more tender and understanding and men more affectionate".

CONVIVIALITY AND WINE
See page 30

Ideal wine pairings appreciably improve the flavour of good food. Sometimes, however, wine choice is strongly influenced by such factors as expense and waste. Roma EUR Academician Claudio Nacca provides recommendations to mitigate these problems, facilitating enjoyment of an excellent meal with judicious wine pairings.

COLLECTIVE CATERING AND ITS SOCIAL ROLE
See page 32

Italy's Health Ministry has issued 'Collective Catering Guidelines' delineating its priorities, role and goals. It is crucial, explains Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, to communicate with the entire supply chain to raise awareness about sustainable food and lifestyles, including waste-limiting strategies.

OUR DAILY BREAD
See page 35

Traditional ovens having disappeared, we now buy bread at supermarkets, often frozen or pre-baked: this must clearly be differentiated from fresh bread. The law defines fresh bread as: "Bread prepared through a continuous production method, without interruptions for freezing, and free of preservative additives or treatments".

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti

Il Presidente Petroni si congratula con Federico Anzellotti (a sinistra), per il Prix au Chef pâtissier 2021, e con Pascal Tinari (a destra), per il Prix au Sommelier 2020

Eleonora Cozzella, Prix de la Littérature Gastronomique 2020

Paolo Petroni con Fiammetta Fadda, Prix Multimedia 2020

Pierluigi Portinari, Prix au Chef pâtissier 2020

Antonia Klugmann con Maddalena Fossati Dondero

Ilario Perrot, Prix au Sommelier 2021

Antonia Klugmann è titolare chef del ristorante "L'Argine a Vencò" di Dolegna del Collio (Gorizia)

Il volume dell'Accademia è stato consegnato a tutti i premiati. Nella foto: Paolo Griffa, Chef de l'Avenir 2021 con il Delegato di Aosta Andrea Nicola

Atmosfera natalizia all'Hotel Principe di Savoia di Milano