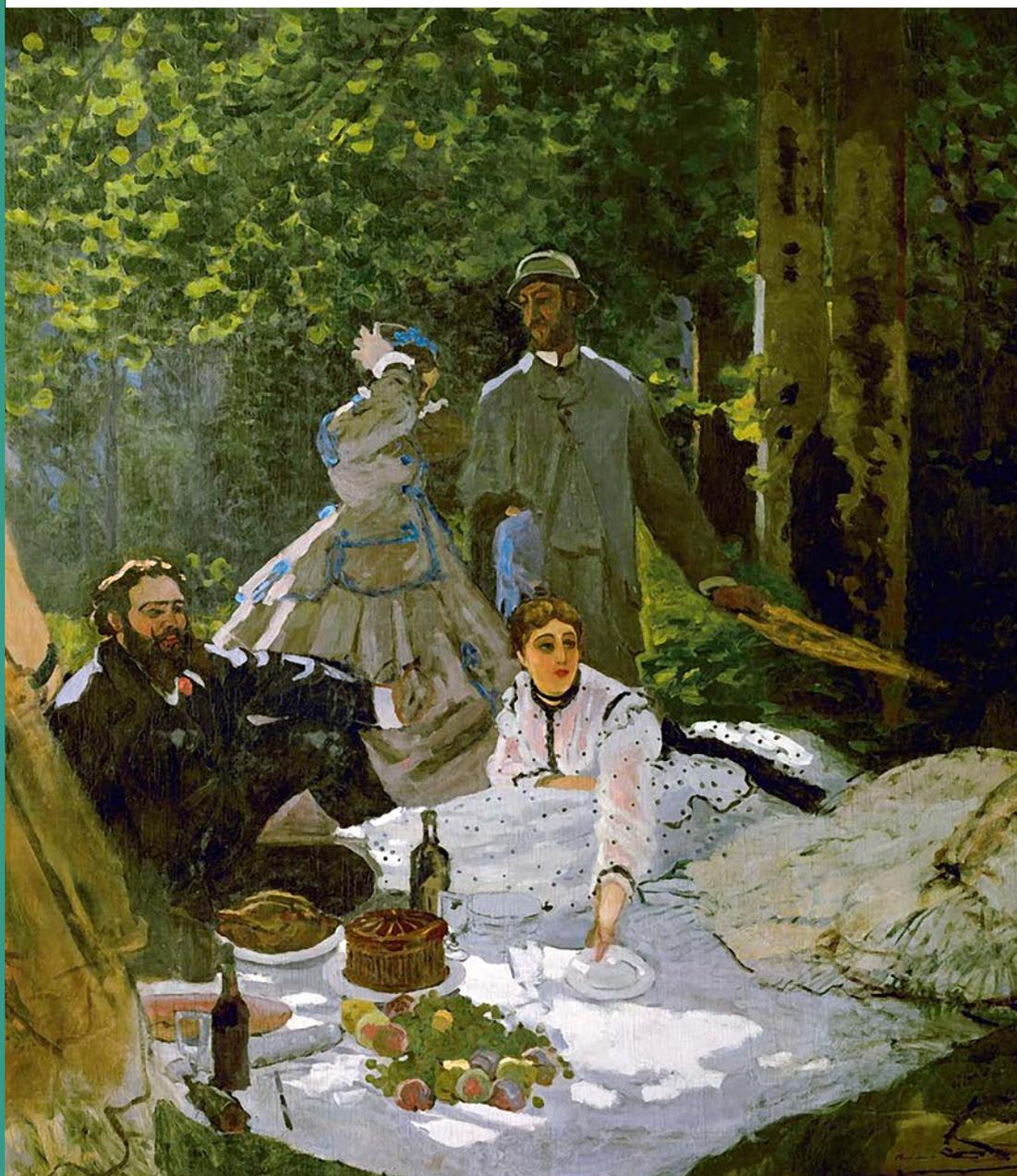


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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. 346, MARZO 2022 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

Firmato un importante Protocollo d'intesa tra l'Accademia e il Mipaaf

Cordiale incontro, il 2 marzo scorso, tra il Sottosegretario del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, **Gian Marco Centinaio**, e il Presidente dell'Accademia **Paolo Petroni**, per la firma di un importante Protocollo d'intesa per la valorizzazione della cucina italiana nel mondo.

Il Sottosegretario Centinaio, nel suo discorso di apertura, ha messo in evidenza l'importanza della collaborazione tra il Ministero e un partner autorevole come l'Accademia al fine di **approfondire un lavoro comune di promozione culturale non solo della cucina ma di un "modo di vivere" italiano**. In un momento in cui, da più parti, la cucina italiana vive un periodo di difficoltà a causa, per esempio, delle etichette a semaforo (*Nutri-score*) o dell'*Italian Sounding*, ben venga l'intesa con un interlocutore importante per far sì che il Made in Italy possa presentarsi nel mondo attraverso le sue eccellenze alimentari che portano con sé cultura, tradizioni, storia e arte. Il Presidente Petroni, a sua volta, ha espresso l'impegno dell'Accademia nel poter realizzare, insieme al Ministero, progetti destinati a promuovere la valorizzazione e la difesa dell'identità enogastronomica italiana, e a intraprendere, con assoluta determinazione, anche grazie al Protocollo sottoscritto, azioni congiunte per diffondere una cultura della cucina di qualità.



Da sinistra: il Segretario Generale Roberto Ariani, il Presidente Paolo Petroni, il Sottosegretario Mipaaf Gian Marco Centinaio, il Direttore Generale Mipaaf Oreste Gerini

MARZO 2022 / N. 346

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
MASSIMO APOLLONI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI,
MARIA FRISELLA, ANTONIO GADDONI,
GABRIELE GASPARRO, MARCO LEPORATI,
WILMA MALUCELLI, GIGI PADOVANI, PAOLO PETRONI,
LUCIO PIOMBI, FERNANDO RARIS, ANTONIO RAVIDA,
BRUNO RONCHI, MARIELLA ROSSI, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, MARCELLO MIGLIARINI, BRUNO RONCHI.



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



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

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

STAMPA
DIGITALLAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommarario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Colazione sull'erba" (1865-1866) di Claude Monet,
Musée d'Orsay, Parigi

Focus del Presidente

3 Purtroppo, la luce in fondo
al tunnel è quella
dei lampi della guerra
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Clima e cibo
(Marco Leporati)



Tradizioni • Storia

6 Baci di dama: il dolce romantico
(Gigi Padovani)



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.



8 Elisabetta Farnese alla corte di Spagna
(*Giuseppe Benelli*)

10 Un classico della nostra cucina: i cannelloni
(*Elisabetta Cocito*)

12 Benedetto Croce e Artusi
(*Wilma Malucelli*)

Territorio • Turismo • Folklore

13 Il caffè del ginocchio
(*Massimo Apolloni*)

14 La carruba dalle mille virtù
(*Giancarlo Saran*)



16 I "Tavuli 'ri San Giuseppi"
(*Maria Frisella*)

18 Cose da bere
(*Antonio Ravidà*)

19 Il mito bolognese è il mito italiano
(*Antonio Gaddoni*)

20 Risi e bisì: "magnar da Doge"
(*Fernando Raris*)

22 La mostarda di Voghera
(*Maurizia Debiaggi*)

24 La cucina rurale dell'Appennino Umbro-Marchigiano
(*Bruno Ronchi, Mariella Rossi*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

26 Anche la razza merita un posto a tavola!
(*Giancarlo Burri*)

28 La planetaria, muscoli d'acciaio in cucina
(*Roberto Zottar*)

Ristorazione e Cuochi

31 Cucina con musica
(*Lucio Piombi*)

32 Il conto conta!
(*Attilio Borda Bossana*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

34 Le radiazioni ionizzanti
(*Andrea Vitale*)

36 L'alcol non sempre riscalda
(*Gabriele Gasparro*)

Il Santo del Mese

37 Il 19 marzo si festeggia San Giuseppe



In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
46 Accademici in Primo Piano
47 Calendario Accademico
49 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Purtroppo, la luce in fondo al tunnel è quella dei lampi della guerra

di **Paolo Petroni**

Presidente dell'Accademia

Speriamo in una tregua, in una cessazione delle ostilità, in un decoroso compromesso.

Il nostro editoriale, che ha come titolo FOCUS, è sempre dedicato all'attualità ed è per questo che viene scritto per ultimo e impaginato il giorno prima che la rivista vada in stampa. Ciò nonostante, essendo Civiltà della Tavola un mensile, con la rapidità del succedersi degli eventi, quando essa arriva agli occhi del lettore, i suoi contenuti sono talvolta sorpassati dagli avvenimenti. Tutto ciò è purtroppo accaduto al Focus del mese scorso nel quale, con speranza e soddisfazione, si annunciava non solo "la luce in fondo al tunnel" ma, addirittura, "l'uscita" dal lungo terribile tunnel. Forse siamo davvero fuori dal buio della pandemia che ci avvolge da due anni, ma la luce che vediamo è quella dei lampi della guerra. Luci terribili di missili e bombe che mai avremmo pensato di vedere nella vecchia Europa, con morti, distruzioni, devastazioni, crisi economica e finanziaria. Fatti impensabili, inimmaginabili che ci gettano nello sconforto. Siamo di nuovo attaccati alla televisione e ai cellulari per ascoltare e leggere, di ora in ora, le brutte notizie.

Un neologismo, "Doomscrolling", per indicare una nuova dipendenza dallo scorrere delle notizie

La lingua inglese, sempre rapida nel creare neologismi, parla già di "Doomscrolling", cioè la lettura, **lo scorrimento delle**



notizie terribili che ci rende come dipendenti da esse. Oltre al cercare soluzioni per i rifugiati, prepariamoci ai problemi degli aumenti dei costi delle materie prime (niente grano, mais, semi oleosi da Ucraina e Russia) e della carta e dei costi di stampa. Speriamo in una tregua, in una cessazione delle ostilità, in un decoroso compromesso.

A Kiev non abbiamo una Delegazione, oggi diremmo per fortuna, ma abbiamo un Ambasciatore, **Pier Francesco Zazo** (ora spostatosi a Leopoli), che è stato nostro appassionato Accademico quando era a Canberra. Siamo orgogliosi di avere un nostro ex Accademico che ha ospitato, nella propria residenza, oltre 100 italiani per poi portarli in salvo assieme a 20 bambini. Mentre scriviamo, i nostri Accademici della Legazione di Mosca stanno bene, così come i nostri amici delle Delegazioni di Bucarest e Varsavia.

Tre buone notizie

Vogliamo concludere questo editoriale con tre buone notizie: la firma di un importantissimo protocollo d'intesa con il **Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali**, di cui parliamo nella seconda di copertina; la conferma del nostro accordo triennale di cooperazione con la prestigiosa **Accademia dei Georgofili**, presieduta dal nostro Delegato **Massimo Vincenzini** e, infine, con il benvenuto che abbiamo dato al **Maestro Riccardo Muti** che, condividendone le finalità, ha voluto entrare a far parte della nostra grande famiglia quale Accademico onorario.



Clima e cibo

di Marco Leporati

Delegato di Shanghai

L'innalzamento delle temperature porta alla coltivazione di prodotti tropicali nel bacino del Mediterraneo: processo irreversibile o c'è ancora qualche speranza?

Diventa sempre più difficile conciliare ecosistema e cambiamenti climatici con la difesa a oltranza della centralità dell'uomo (secondo il concetto caro all'antropocene), l'equilibrio dell'ambiente che ci circonda con le produzioni intensive di ogni genere, siano esse agricole o industriali.

Per meglio spiegarci partiamo da questo assunto, a titolo di esempio e senza pretese esaustive, tratto da un articolo comparso qualche mese fa sul "South China Morning Post", quotidiano di Hong Kong in lingua inglese, a cura di una redattrice, probabilmente di origine italiana.

È possibile trarre beneficio dall'innalzamento delle temperature?

La tesi che la giornalista - e non è la sola - sostiene è quella di poter trarre beneficio dall'innalzamento delle temperature nel bacino del Mediterraneo, **coltivando prodotti che provengono da zone tropicali e sud tropicali**, complice anche il senso pervasivo dell'esotismo dei moderni consumatori.

Se questo sarà lo scenario futuro, sarà ancora possibile, nei luoghi italiani, trovare trattorie, osterie e ristoranti, anche anonimi, dove poter gustare piatti della tradizione italiana fatti "come Dio comanda"? Al sottoscritto, residente all'estero, è capitato per motivi di lavoro di tornare nell'incipiente estate in Italia e di soggiornare per un mesetto in Toscana e di gustare, sia a Firenze, sia a Prato, piatti sul filo della tradizione, senza particolare innovazione, ma per un "foresto", ricchi di gusto, semplicità e calore, realizzati con ingredienti del territorio.

Si torna quindi alla *vexata quaestio* iniziale: **come conciliare il mantenimento della tradizione**, che per noi significa storia e identità culturale, **con i cambiamenti climatici che potrebbero**, se non già ora, **deviare le produzioni agricole** correnti con sostituzioni che porterebbero a una innovazione in cucina ma che avrebbero il senso della "culture cancel"? L'Italia, soprattutto, e altri Paesi europei, nella loro evoluzione, hanno sviluppato, anche con la sofferenza individuale e collettiva, ricette che ancora oggi garantiscono e confermano il progresso avvenu-



to nei secoli passati. È vero che alcuni ingredienti come la patata, il pomodoro, i fagioli e più recentemente il kiwi, sono giunti da altri lidi e si sono ben ambientati, ma va da sé ricordare che sconvolgimenti climatici continuativi come se ne vedono ora non erano accaduti se non negli ultimi anni dell'Impero romano. Intorno al 150 d.C, infatti, comparvero agenti patogeni che causarono la peste Antonina, sino all'apogeo del 450 d.C devastato da una piccola glaciazione, un'attività vulcanica sostenuta e un aumento delle inondazioni. Tale contesto provocò il degrado ecologico e l'improduttività dei terreni.

Potremmo definire ciò che sta accadendo una "asimmetria agricola geografica"

Quello che sta invece accadendo oggi potremmo definirlo come una "asimmetria agricola geografica" dove è sempre più presente **la sostituzione di culture agricole** in quanto, e questo è un aspetto importante nella lettura fenomenologica, **i consumatori amano e desiderano alcuni prodotti che, con la globalizzazione spinta, hanno visto un'accelerazione** facendoci dimenticare anche la stagionalità, come **l'appetibilità dell'avocado e di altri frutti subtropicali**.

Il mercato è un alleato importante del cambiamento climatico dal momento che **in molte aree agricole e boschive è stata stravolta la vocazione originaria dei territori** per farne luoghi produttivi slegati dai vincoli di orogenesi e uno degli esempi più eclatanti è la riconversione, in California, di terreni destinati ad agrumeti (situazione per alcuni versi preconizzata nel film di **Roman Polanski**, *Chinatown* del 1974) complementari con il lavoro delle api, verso la produzione di latte di mandorla, molto remunerativa ma altamente distorsiva così come le piantagioni di avocado messicani che assorbono acqua a volontà penalizzando le produzioni limitrofe.

Rispetto quindi ai cambiamenti climatici avvertiti nel corso dei secoli, oggi l'uomo



ha innestato un doppio processo di responsabilità: **dapprima con l'inquinamento ha portato a un innalzamento delle temperature** che hanno anche modificato la latitudine delle culture, e a ciò si è aggiunta la globalizzazione del *consumer staples* al fine di inseguire nuovi modelli produttivi per prodotti con la pretesa del km 0 ma in realtà con l'aumento di un depauperamento idrogeologico.

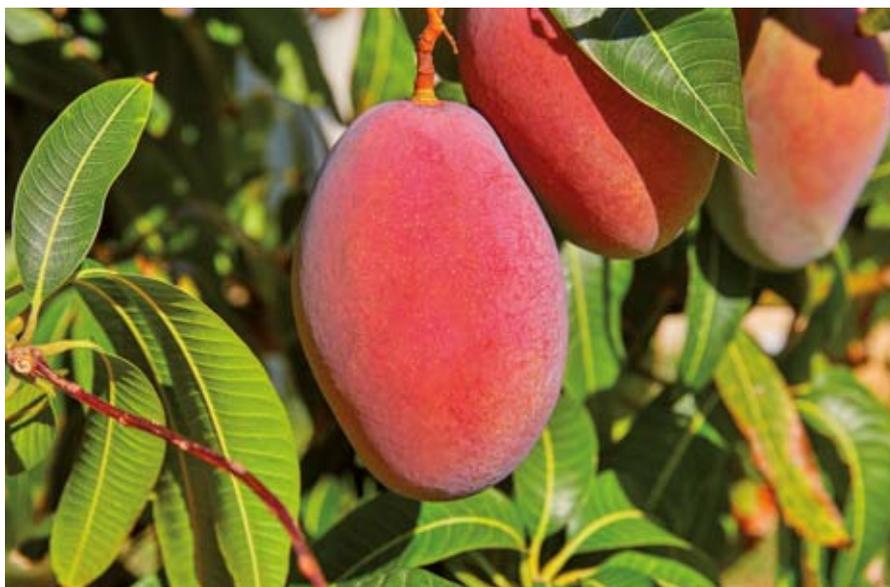
La Sicilia è diventata produttrice di papaya, mango, avocado, piuttosto che di arance

A conferma, alle pendici dell'Etna, la Sicilia è diventata produttrice di papaya, mango, frutti del lontano Oriente, avocado, banane, mentre la produzione autoctona degli aranceti è scomparsa a vista d'occhio per l'esiguità del reddito ricavato dal settore agrumicolo.

Scompare così il nostro territorio, che specificamente per l'Italia è stato nel passato in perfetta simbiosi con l'umanesimo della popolazione locale come annotavano **Stendhal** e **Goethe** nei loro diari di viaggio.

In una recente intervista al "Corriere della Sera", **Diego Abatantuono**, parlando di Milano, ricordava la città "... delle osterie, delle bocciofile, dei 'trani' che a Torino si chiamano 'piole'. Delle trattorie con la vite americana, il pergolato e i tavoloni zoppi con le tovaglie a quadretti. Delle bettole fuori porta con l'uovo sodo, il salame e le tartine con l'acciuga e il burro sul bancone, dove magari ti accorgi che, come se niente fosse, un signore distinto va a mangiare lì tutti i giorni da vent'anni" (13 agosto 2021).

Non è assolutamente nostalgico ricordare i bei tempi ma è **preservare la nostra identità per riassaporarla**, anche un po' egoisticamente, per chi, come il sottoscritto, risiede all'estero.





Baci di dama: il dolce romantico

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*La loro terra d'origine
è il Piemonte, dove
Tortona e Novi Ligure
ne disputano i natali.
A Torino sono nati
gli umbertini,
e ci sono anche quelli
di Cherasco, di Alassio,
di Courmayeur.*

Sono dolcetti mignon, che le signore degustano con quei morsi furtivi che tanto piacevano al poeta torinese **Guido Gozzano**, immortalate nella sua famosa lirica *Le golose*, pubblicata nel 1907 sull'inserito domenicale della "Gazzetta del Popolo": "Perché non m'è concesso - o legge inopportuna! - il farmivi da presso, / baciarmi ad una ad una, / o belle bocche intatte / di giovani signore, / baciarmi nel sapore / di crema e cioccolatte? / lo sono innamorato di tutte le signore / che mangiano le paste nelle confetterie". Possiamo così immaginarli come dolci labbra intente a scambiarsi effusioni d'amore, affogate nel cioccolato fondente: sono **i baci di dama, golosa specialità alla nocciola (o**

alle mandorle) nata in Piemonte tra fine Ottocento e inizi del Novecento.

*Giuseppe Ciocca svelò
i segreti della preparazione*

Una delle prime ricette dei baci di dama, pubblicata in un trattato di cucina, compare ne *Il pasticciere e confetturiere moderno* di **Giuseppe Ciocca**, pubblicato da Hoepli nel 1907, che consiglia di preparare l'impasto con quattro parti uguali (300 g) di "**mandorle, zucchero pilé** (raffinato in pezzi grossi), **farina, semola e burro**. Cotti e raffreddati, **si uniscono a due con marmellata di albicocche**". Il libro del pasticciere lombardo creò non poco scompiglio nella categoria delle giacche bianche, perché i suoi colleghi lo accusarono di svelare "segreti" che, invece, dovevano essere custoditi gelosamente nei loro laboratori. Ciocca però tirò dritto, continuando per anni la sua attività di divulgazione.

In realtà le origini di queste mignon si possono far risalire a qualche decennio prima, perché, secondo la tradizione, alla corte dei Savoia, il re **Vittorio Emanuele II li amava particolarmente**, forse per sviluppare al meglio le arti di *tombeur de femmes* con le sue amanti più golose. E infatti se ne trova traccia anche nel testo che ci ha lasciato il sous-chef e pasticciere **Giovanni Vialardi**, che andando in pensione nel 1854 pubblicò a Torino il suo fondamentale ricettario *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confetteria*, un testo che influenzò anche **Pellegrino Artusi**, con duemila preparazioni. Tra queste, troviamo i "biscottini fini ai fiori d'arancio" (in realtà erano delle meringhette), che venivano



uniti a due a due con marmellata e "ghiacciati" con caffè o salsa all'arancio. Molti anni dopo, il più noto cuoco dell'alta aristocrazia piemontese e ligure, **Nino Bergese** (1904-1977), dopo l'esperienza maturata nel suo ristorante "La Santa" di Genova e poi al "San Domenico" di Imola, pubblicò, nel 1969, *Mangiare da re* e tra le 520 proposte culinarie inserì i "Baci di bimba": meringhette unite da un cucchiaino di mousse pralinée, glassate con cioccolato amaro.

La disputa fra le due pasticcerie di Novi e di Tortona

Dai ricettari emerge un vasto repertorio di deliziose cupolette di pasta unite da una crema. **La versione che oggi conosciamo, però, è nata nel Sud del Piemonte** e due cittadine se ne contendono i natali: **Novi Ligure e Tortona**. Sono due centri piuttosto lontani dalla capitale sabauda, influenzati da altre culture: la prima cittadina dalla Liguria, l'altra da radici lombarde. La disputa ha per protagoniste due pasticcerie: la **Zanotti** di Novi e la **Vercesi** di Tortona. **Entrambe avevano presentato ai clienti, agli inizi del 1900, la loro versione di "baci di dama"**, grazie forse anche a un pasticciere che si era spostato da una località all'altra. In ogni caso, depositarono i loro marchi di fabbrica presso l'Ufficio Brevetti e **la lite finì tra carte bollate e tribunali**. Uno storico locale ha recentemente scoperto che avevano ragione i novesi, perché registrarono i loro baci qualche mese prima dei rivali tortonesi, cioè il 18 agosto 1902. E infatti, i fratelli Vercesi (la pasticceria esiste ancora) persero la causa e non poterono pubblicizzarli con lo stesso nome: furono definiti, il 20 maggio 1903, come "baci dorati".

Oggi le due specialità dell'Alessandrina - le due città distano venti chilometri - convivono (quasi) d'amore e d'accordo, perché ciascuna ha trovato il suo riconoscimento ufficiale. I baci novesi godono della denominazione De.Co. istituita dal Comune (anche se, come è noto, non ha un valore legale riconosciu-



to dal Ministero), mentre quelli tortonesi sono stati inseriti nei Pat, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali riconosciuti dal Ministero della Politiche Agricole, su istanza della Regione Piemonte. Ma, soprattutto, **sono totalmente diversi. I "baci dorati" di Vercesi, infatti, sono confezionati a base di mandorle**, con aggiunta di cacao amaro nell'impasto, e hanno una forma ellittica, più che tonda: sono avvolti, come indica il loro nome, in una carta stagnola dorata. Quella dei **"baci di dama" Zanotti**, Novi Ligure, è invece argentea e protegge due calotte **realizzate con le nocciole**, tipiche del Monferrato.

Non mancano le varianti delle deliziose mignon

Come spesso accade per la pasticceria italiana, che ha un alto tasso di biodiversità, non mancano le varianti di queste deliziose mignon. **A Torino** la pasticceria Venier, dalla fine della Seconda guerra mondiale, produce **gli "umbertini"**, *petit four* con ricetta originale creata dal pasticciere **Fulvio Venier**. L'attuale titolare, **Luciano Prodoni**, continua a realizzarli con la stessa arte d'un tempo: sono assai più morbidi dei baci di dama tradizionali, con un impasto alla nocciola, e le semisfere sono unite da una ganache di cioccolato e panna a due strati. Devono il loro nome, ci ha spiegato Prodoni, al successo che ebbero presso **Umberto II di Savoia**, il "re di maggio". Quando ormai era in esilio a Cascais, in Portogallo, l'ultimo sovrano italiano si faceva sempre portare dal marchese **Solaro del Borgo**

i savoardi torinesi e quei particolari dolcetti, acquistati da Venier: furono così battezzati "umbertini" in suo onore.

Un'altra famosa versione si può trovare a pochi chilometri da Torino, sotto i portici bassi di una cittadina "dalle mura stellate", come scrisse **Gina Lagorio**. Sono i **"baci di Cherasco"** dell'antica confetteria **Barberso**, creati nel 1881: si tratta di una specialità assai diversa, trattandosi di praline a base di nocciole tritate immerse nel cioccolato fondente.

Con l'aggiunta di cacao nell'impasto, e morbidi come un amaretto, **in Liguria** si producono i **"baci di Alasio"**, brevettati nel 1911 dal pasticciere **Pasquale Balzola**: sono confezionati con le nocciole e hanno la tipica striatura dovuta alla bocchetta del *sac à poche* usata per posizionare l'impasto sulla placca del forno. Non mancano i concorrenti: i **"baci di Sanremo"**.

Infine, in un abbraccio dolce che avvolge così tutta la penisola, si arriva fino **in Calabria** con i **baci di Lamezia Terme**: per metà le due calotte sono immerse, dopo essere state unite in matrimonio dalla crema, in un bagno rigenerante di cioccolato fondente. E a proposito di cibo degli dei, non si possono dimenticare, proprio nell'anno del centenario, i "cazzotti" inventati da **Luisa Spagnoli** con i messaggi d'amore destinati a **Giovanni Buitoni**. La pubblicità dei **baci Perugina**, negli anni Venti del Novecento, fu disegnata da **Federico Seneca**, riprendendo il più famoso quadro dell'Ottocento romantico, *Il bacio* di **Francesco Hayez**, del 1959: ma quello del pittore veneziano non era soltanto un messaggio d'amore, bensì un segnale di rivolta contro l'occupazione Austro-ungarica in Italia.



Elisabetta Farnese

alla corte di Spagna

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Con la sovrana, moglie di Filippo V, le cucine piacentina e parmigiana entrano a far parte della mensa reale.

Elisabetta Farnese (1692-1766), regina di Spagna, era figlia di **Odoardo** e **Dorotea Sofia di Neuburg**, che alla morte del marito, nel 1693, sposava il cognato **Francesco**. Educata alla danza, musica e pittura, Elisabetta, all'età di diciotto anni, contraeva il vaiolo che le provocava danni irreparabili al volto. A caldeggiare il suo matrimonio con **Filippo V** re di Spagna, giovane vedovo con due figli, è l'abate piacentino **Giulio Alberoni**, rappresentante dei Farnese alla corte dei Borboni. **La fortuna politica di**

Alberoni poggiava anche su una "diplomazia culinaria", con i prodotti dell'area parmense-piacentina.

Durante la guerra di successione spagnola d'inizio Settecento, Alberoni aveva conquistato il **duca di Vendôme**, generale delle truppe francesi in Italia, con i **"maccheroni al sugo"** e una **"zuppa di formaggio e finocchio"**. Alla corte di Madrid conquistava le simpatie della regina **Maria Luisa di Savoia** con la **"lepre alla piacentina"**, **"gli agnolotti al sugo"** e **"la robiola con i vermi"**.

Elisabetta aveva un carattere forte: non era "impastata di burro e cacio"



Alberoni conosceva il carattere forte e volitivo di Elisabetta che doveva fare da contraltare all'indole debole e tendente alla malinconia di Filippo, nipote del re di Francia **Luigi XIV**. Il matrimonio veniva celebrato, per procura, nel Duomo di Parma, il 16 settembre 1714. Il primo provvedimento della nuova regina fu di liquidare l'ingombrante **principessa Orsini**, *camarera mayor* della defunta regina **Maria Luisa Gabriella**, intrigante spia di Luigi XIV. E tutti compresero che la nuova regina non era "impastata di burro e cacio", come sosteneva l'abate. Oltre a eccellere nella danza, saper valutare con grande competenza le esecuzioni musicali, Elisabetta dava prova di gran gusto artistico, creando una favolosa collezione di quadri, sculture e oggetti d'arte. Ma oltre a questi aspetti legati al vivere sociale di una corte, la regina coltivava il piacere della lettura e cono-

sceva bene diverse lingue. Giovane, ambiziosa, dotata di grande passione per il potere, la Farnese divenne ben presto il primo ministro di Filippo V, la cui indole abulica e incerta si adattò di buon grado a tale situazione. Costretta a privarsi di gran parte del suo seguito parmigiano appena arrivata in Spagna, l'anno seguente Elisabetta faceva venire **da Parma** la sua nutrice per assisterla al parto e **pretendeva l'invio di "formaggi, salumi, vini, tartufi sott'olio e perfino gli attrezzi da cucina"**. Con l'aiuto di Alberoni riusciva a far **promuovere una più intensa attività agricola**, chiamando contadini e ortolani parmigiani a lavorare le terre ad Aranjuez, quasi coltivazioni modello per gli Spagnoli. **In particolare, chiamava dal Piacentino diversi contadini per produrre un buon burro per la tavola reale.**

*Alla tavola dei sovrani,
cucina francese, spagnola
e piacentina-parmense*

Nella cucina della corte era forte l'influenza francese, con un massiccio impiego di cuochi che avevano seguito Filippo da Versailles. Con l'arrivo di Elisabetta, la presenza emiliana era riscontrabile nei numerosi piatti di **paste e minestre, di gnocchi e polenta**. La sovrana, ostinata e incline agli eccessi, era golosa e dalla sua Parma **si faceva spedire con regolarità formaggio, culatelli e pasta**. Alberoni si prendeva cura della "lepre alla piacentina", degli "agnolotti al sugo" e dei "maccheroni all'Alberoni". Fra una pratica e l'altra, chiedeva al duca **Francesco Farnese** tartufi, vini prelibati e salumi per farne **distribuzione fra gli amici del corpo diplomatico**. Diceva: "Son piccolezze, ma date al momento opportuno producono grandi effetti". Sempre Alberoni, in una lettera al conte **Ignazio Rocca** del 27 luglio 1716, descriveva ampiamente il pasto dei sovrani. La tavola della coppia reale vedeva un misto di cucina francese, spagnola e piacentina-parmense. Il re non era di grande appetito, mangiava pochi piatti e pietanze modicamente variate: un potage, cappel-



ni e polli, piccioni bolliti o arrostiti. Tra i suoi piatti preferiti, la lingua di vitello arrosto. Non assaggiava frutta e formaggio, raramente qualche dolce. **Elisabetta mangiava molto di più e per lei veniva confezionata una grande varietà di piatti**. In particolare, nelle sette gravidanze, la regina cambiava il menu arricchendolo di cibi a lei più familiari. Nei giorni ordinari si serviva pasta in brodo, carne bianca di volatili e carne rossa di manzo; nei giorni di vigilia il pranzo era a base di **tortelli di ricotta alla piacentina** e di pesce con accompagnamento di uova in grande quantità. La bomba di riso, pasticcio di riso e carne di piccione con funghi, animelle o tartufi, era il piatto tradizionalmente preparato a Ferragosto nella provincia piacentina. Elisabetta lo ha conosciuto grazie al suo primo ministro Alberoni che da Bobbio lo aveva portato alla corte spagnola. **La regina ordinò che la bomba di riso fosse presente ogni giorno sulla tavola reale.**

*Grazie al dominio coloniale,
la mensa reale era un
tripudio di spezie*

Le verdure prevedevano lattuga, scarola, insalata e soprattutto carciofi. Tutto era insaporito con aglio, cipolla, erbe aromatiche come il prezzemolo, l'erba brusca, il dragoncello, l'anice. Per i condimenti risultavano il sale bianco e lo zucchero di Olanda, della Martinica e il *rosado*. Grazie al dominio coloniale, la mensa reale era un tripudio di spezie con il pepe, nella

varietà bianca e nera, la cannella a corceccia o in polvere, i chiodi di garofano, lo zafferano, lo zenzero. **Sant-Simon**, ambasciatore francese in Spagna, annotava nelle sue *Memorie* che Filippo beveva poco e solo champagne o vino invecchiato di Borgogna. Mentre la regina, con gli anni, cominciava a rinunciare al vino italiano, quel vino che Alberoni le aveva fatto trovare al suo arrivo, e accompagnava il suo pasto soprattutto con champagne. Dopo le battute di caccia, Filippo ed Elisabetta consumavano una leggera colazione: il re con un morso di pane e un po' di vino, la regina con frutta di stagione e formaggio parmigiano. Durante tutta la vita **Elisabetta ha privilegiato il cibo come dono ai figli sparsi nelle varie corti d'Europa**. La sua primogenita **Mariannina** era la regina del Portogallo; una figlia minore sposò il delfino di Francia, un'altra il re di Sardegna; mentre **Carlo**, re di Napoli e Sicilia, diventerà sovrano di Spagna e l'infante **Filippo** duca di Parma e Piacenza. Con tutti loro Elisabetta fece sempre sentire la sua vicinanza con le continue lettere e i doni di prodotti alimentari. **I cibi sono motivi di reminiscenza familiare e mantengono i legami identitari delle proprie origini**. Così è stato per lei quando, giunta in Spagna, si è fatta inviare il *parmesan* dalle sue terre. Tuttavia, entrata nella corte del marito col suo bagaglio di usi e gusti da mantenere e diffondere, accoglieva di buon grado quelli del Paese di cui era regina. Proprio per questo al figlio Carlo, novello duca di Parma, patria dei prosciutti di qualità a lei ben nota, inviava il *jamón ibérico*.



Un classico della nostra cucina: *i cannelloni*

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Ne era molto goloso
Gabriele D'Annunzio
che chiedeva
alla cuoca che fossero
pronti in ogni ora del
giorno e della notte.*

Tubi di pasta lessati e successivamente farciti secondo disponibilità o fantasia e ricoperti da un mantello più o meno ricco di intingolo, diventati un classico della nostra cucina: sono i cannelloni.

Una teglia fumante di cannelloni nei giorni di festa usciva dalle cucine borghesi del primo Novecento, ma l'apice del successo è stato negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso quando quasi ogni ristorante della penisola li

proponeva in lista, variamente riempiti secondo la propria versione: non erano troppo elaborati da preparare con il vantaggio, inoltre, di poter essere confezionati con un buon anticipo. Tutto questo ne ha sicuramente favorito la diffusione, non solo nei ristoranti, ma anche nelle gastronomie e tavole calde.

Se tortelli e lasagne hanno radici molto antiche, **i cannelloni, come oggi li intendiamo, sono un'invenzione abbastanza recente.**



In passato si preparavano piatti succulenti farcendo in vario modo i maccheroni

In passato si preparavano piatti succulenti farcendo in vario modo i maccheroni, dando vita a preparazioni simili agli odierني cannelloni. **Vincenzo Corrado**, nel suo *Il Cuoco Galante* di fine Settecento, propone la ricetta del "timballo di maccheroni ripieni" preparato con maccheroni farciti di un trito di carne di vitello, tartufi, midollo di manzo e tuorli d'uovo. Una composizione simile viene anche indicata da **Dumas**, nel suo trattato *Le grand dictionnaire de cuisine* del 1873, in cui sottolinea che "I buongustai non esitano a introdurre nei maccheroni, per mezzo di una siringa, del sugo di pesce o carne". A metà dell'Ottocento i maccheroni, specialmente quelli acquistati ancora morbidi dai "vermicellai", sono farciti con diversi ripieni e serviti, dopo una passata in forno, con sugo di carne e parmigiano. Un esempio lo troviamo nel ricettario *La vera cucina genovese* del 1865: "... acquistateli fabbricati al momento per modo che la pasta, essendo fresca, possa cedere alla pressione delle dita senza rompersi". Una datazione certa la troviamo nel *Libretto di cucina* di metà Ottocento di **Gio Batta Magi**, cuoco aretino, che riporta la ricetta di un "succulento timballo di cannelloni". **Giuseppe Sorbiatti**, ne *La gastronomia moderna* del 1855, fornisce la ricetta dei "cannoncelli alla bresciana" confezionati con una pasta particolare di farina bianca mista a polenta.

I cannelloni "moderni" compaiono nel testo di Alberto Cougnet

I cannelloni "moderni" compariranno nel testo di **Alberto Cougnet** *L'arte culinaria in Italia* che, riprendendo una usanza dei secoli precedenti, **li inquadra in un preciso contesto geografico "alla bolognese", "alla siciliana"**. Successivamente, nei ricettari sarà un tripudio di cannelloni



variamente denominati: "alla lombarda", "alla toscana", "alla genovese", senza tralasciare quelli dedicati a personaggi famosi, anche questa una moda antica, nata per dare nobiltà e prestigio alle creazioni culinarie.

Noti erano, e sono ancora oggi, **i cannelloni alla barbaroux**. Un piatto succulento dalla farcia a base di carne di bovino arrostita, che prende il nome dal Conte **Giuseppe Barbaroux**, avvocato e ambasciatore del Regno di Sardegna, uno degli uomini più autorevoli della prima metà del 1800. Secondo **Gaetano Alfetra**, autore del libretto *Nascita dei cannelloni ad Amalfi*, questo particolare piatto di pasta al forno sarebbe nato ad Amalfi nell'agosto del 1924 a opera di **Salvatore Coletta**, chef dell'hotel "Cappuccini". Un insospettabile amante dei cannelloni fu **Gabriele D'Annunzio**, uomo degli eccessi e delle contraddizioni, che si rivela tale anche a tavola: raffinatissimo ed esigente, amante delle ostriche e delle pernici, ma ghiotto delle plebee uova sode e dei popolari cannelloni. Lo scopriamo nel libro *La cuoca di D'Annunzio* che raccoglie i biglietti che il Vate scriveva alla sua cuoca **Albina** con l'indicazione di ciò che desiderava trovare a tavola: "Molto cara Albina, mi duole di darti un gran dolore. Ma io ho una improvvisa passione per i can-nel-lo-ni. Bisogna che tu abbia cannelloni pronti in ogni ora del giorno e della notte. Cannelloni! Cannelloni! Grazie!". Il raffinato poeta avrebbe apprezzato **sicuramente i "cannoni d'uova", cannoncini farciti di uova strapazzate e chiusi all'estremità con due pezzetti di tartufo**, citati nel ricettario *Il Quattrova illustrato* del 1931: un vero capolavoro di sintesi tra plebeo e nobile, ma anche un omaggio all'esteti-

ca e alla soddisfazione dei sensi: esattamente come era lui.

Spesso, sono stati proprio i cannelloni a caratterizzare un ristorante

Alcuni ristoranti hanno passato indenni il trascorrere del tempo e sono rimasti patrimonio collettivo della memoria di molti grazie proprio a un piatto di cannelloni. È il caso di **Cameri in provincia di Novara, che vanta, oltre al gorgonzola, la tradizione dei cannelloni**. La leggenda vuole che il nome derivi dal termine *cannelliones* portato dai dominatori Spagnoli alla metà del 1500. Di certo fu **la trattoria "Italia"** di Cameri, aperta nel 1953, a proporli con successo con il nome di *cannelloni di Cambria* (nome dialettale di Cameri). Il titolare, reduce da molteplici esperienze all'estero, li proponeva in lista accanto al fritto misto, alla faraona e, con sorpresa, al pollo al curry: un antesignano della cucina multietnica. Il ristorante ha cessato l'attività da anni, ma la tradizione del piatto e il suo nome sono rimasti nel tempo. Un altro ristorante che deve parte della sua notorietà ai cannelloni è il **"Nuovo Parisio" di Acqui Terme**: fondato nel 1933, pur con l'evolversi delle mode e delle necessità imposte dai tempi, ha saputo mantenere intatta la tradizione con il piatto che da sempre ha richiamato gli avventori: **i delicati "cannelloni alla Parisio"** che si distinguono per le piccole dimensioni.

Per concludere, possiamo affermare che se la paternità è incerta, di certo sappiamo che i cannelloni sono presenti quasi in ogni regione, farciti secondo i prodotti e i gusti del territorio: involti di pasta vergine e dal gusto neutro che possiamo rendere golosi, originali, classici, curiosi o sorprendenti giocando con gli ingredienti. Una gloria della cucina italiana apprezzata ovunque e che, in barba alle diete, continuerà a deliziarci con la sua presenza, se non proprio sempre sulle nostre tavole, sicuramente nella nostra memoria storica.

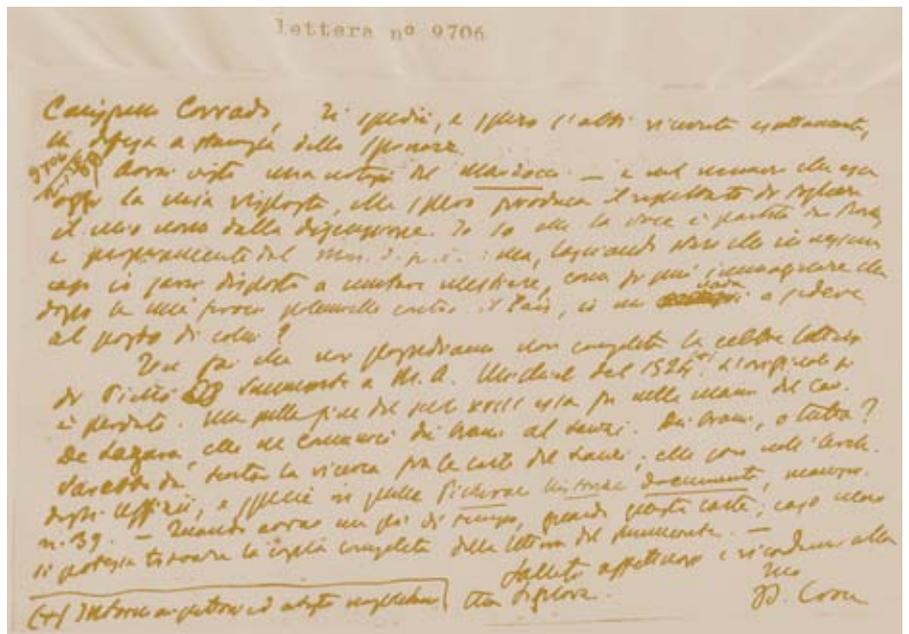


Benedetto Croce e Artusi

di Wilma Malucelli
Giornalista

Alcune lettere, riemerse da un lungo oblio, testimoniano l'apprezzamento del filosofo napoletano per la cucina romagnola.

A settant'anni dalla morte del Croce, si possono scoprire di lui aspetti ancora inediti che aprono un nuovo spiraglio sulla sua personalità. Lo studio di un suo epistolario ha riportato alla viva attualità... di oltre un secolo fa: **lettere "dimenticate"** negli scaffali della **Biblioteca Classense** di Ravenna che sono riemerse da un lungo oblio e testimoniano l'esistenza di un carteggio durato oltre 30 anni tra il filosofo napoletano e il ravennate **Corrado Ricci**, famoso storico dell'arte. Si tratta di un epistolario di rara immediatezza, sincerità, libertà di "pensiero e parola" e di coraggiose prese di posizione, due menti in sintonia nella lucidità dei giudizi e nell'espressione delle loro emozioni. Ebbene, chi potrebbe immaginare che l'"**austero**" **Croce fosse un buongustaio e che amasse la cucina romagnola**, al punto da pregare l'amico Corrado di mandargli il libro dell'**Artusi**, perché la moglie Angelina potesse esercitarsi ai fornelli con le sue ricette? Anche la gastronomia, quando affonda le sue radici nella tradizione, è fenomeno di cultura e sia Croce sia Ricci apprezzavano l'Artusi come esempio di vera e propria arte.



L'amore per la cucina e per la gastronomia "d'autore" unificava l'Italia

Le ricette del forlìmpopolese Pellegrino Artusi erano dunque un *best-seller* già alla fine del 1800, come dimostrano i **passi di due lettere del Croce datate 1899**, cioè appena 8 anni dopo la prima pubblicazione di quel "manuale pratico per le famiglie" intitolato *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. L'amore per la cucina e per la gastronomia "d'autore" unificava l'Italia, in nome del buon gusto a tavola, e di una "**civiltà culinaria**" che accomunava **personaggi eminenti dell'intera penisola**. Dalle numerose lettere a Ricci (in tutto 232) emergono fatti di vita quotidiana e notizie che rivelano due uomini con le loro preoccupazioni, i loro interessi culturali, la loro vita affettiva: in particolare il legame profondo che univa entrambi

alle rispettive mogli, **Angelina Croce (donna Nella)** ed **Elisa Ricci**, la "gentile Signora", come la chiama sempre il Croce. **Nella, oltre che bellissima, era anche una brava cuoca**, e il filosofo, innamoratissimo, ne assecondava i desideri; il 16 marzo 1899 scrive dunque al Ricci che "Angelina... aspetta l'Artusi". Segue poi un'altra lettera in cui ringrazia Corrado e aggiunge: "L'Artusi è già passato allo stadio pratico e in questi 2 giorni **abbiamo eseguito con molta soddisfazione alcune sue ricette**. Vedrai quando verrai a Napoli. Saluti da Nella". L'amicizia fra i due, nata intorno al 1890, diviene via via più profonda fino a quel "fatidico" 1922 quando il carteggio ha termine. È dunque un epistolario di grande interesse poiché fa luce sul Croce meno noto al grande pubblico, in cui lo storico e il filosofo sfumano per fare posto al raffinato conoscitore dell'arte e al coraggioso paladino della conservazione dei beni artistici che trova proprio nel Ricci il più fedele alleato e il più sincero consigliere.



Il caffè del ginocchio

di Massimo Apolloni

Delegato di Stoccolma

Era quello che si beveva a Milano intorno a un carrettino ambulante che arrivava, appunto, al ginocchio dei clienti.

Tutti conoscono quella meravigliosa soluzione partenopea di far partecipe della propria gioia un estraneo meno fortunato. Penso all'usanza del "caffè sospeso" che è stata poi esportata anche in altri luoghi in Italia e all'estero e per diversi prodotti. Per esempio, abbiamo il *café pendiente* in Spagna e l'*empanada pendiente* in Argentina. E poi il libro sospeso o la pizza sospesa. Tuttavia, chi conosce il "caffè del ginocchio", il "caffè del *ginoeucc*" in milanese? Pochi, credo. Nelle principali piazze della città di Milano, quale Piazza Duomo da cui partivano tutte le linee dei tram cittadini, o nei luoghi più frequentati, come la Stazione Centrale, all'inizio del 1900 un ambulante, guidando il proprio carrettino, vendeva caffè ai passanti. Da qui scaturiscono **le due possibili origini della denominazione "caffè del *ginoeucc*": l'altezza del carretto del venditore di caffè, che arrivava appunto al ginocchio, oppure il modo di bere quel caffè: accucciati a terra**, servendosi delle ginocchia come appoggio per la tazzina e per l'eventuale michtetta, il tradizionale pane milanese. Il carretto del "caffè del *ginoeucc*" era un antenato del chiosco. Giungeva all'alba nel luogo dove usava sostare e vi restava fino a metà mattinata quando si allontanava per fare posto ad attività più remunerative, come i carrettini per la vendita



di gelati, di limonate o acqua gassata, di cocomero o noce di cocco.

La bevanda proveniva dai fondi del caffè servito nei bar di lusso

La bevanda servita, acida e bruciata, probabilmente maleodorante, sicuramente esausta, non era esattamente un caffè di prima scelta: si trattava dei fondi del caffè servito nei bar di lusso della Galleria Vittorio Emanuele II o di altri luoghi del centro cittadino, locali storici come il "Cova" o il "Savini". **Una sorta di riciclo in anticipo sui tempi.**

Tuttavia, i clienti non vi facevano troppo caso perché nei freddi e nebbiosi inverni padani **ciò che importava era scaldarsi**. E gli avventori del "caffè del *ginoeucc*" erano tutti cittadini della Milano notturna come ladruncoli e prostitute, oppure lavoratori che cominciavano le loro attività molto presto, quali, per esempio, i vetturini che finivano o iniziavano il servizio, i muratori, i trafficanti poco raccomandabili pronti a cercare clienti arrivati in tramvia dal contado, i senzatetto. Gente che per pochi centesimi si riscaldava con la bevanda calda, a volte correndola, se poteva permetterselo, con

la grappa. L'igiene era scarsa; infatti, poche tazzine per così tanti avventori non potevano essere lavate in continuità e ci si limitava a sciacquarle in una bacinella d'acqua fredda.

Un piccolo carretto a mano, sul quale era installata la grande caffettiera e intorno le tazzine

Così descrive il carrettino **Severino Pagani**, nel suo affascinante libro sugli antichi mestieri milanesi *Il Barbapedanna e altre figure e figurine della Milano di ieri*: "Un piccolo carretto a mano... sul quale era installata la grande, ampia caffettiera, e il caffè era confezionato e tenuto caldo su un capace braciere a carbonella; sullo stesso carretto, tutte intorno alla caffettiera erano ammassate le tazzine". E ancora, "Un palloncino di carta alla veneziana, con un mozzicone di candela, una piccola lampada all'acetilene, fissata a un'antenna, illuminava **la modesta scena, quando arrivavano i primi avventori di quella strana, traballante, improvvisata bottega**". E i clienti pagavano: "... *cinq sghej* per il caffè semplice, dieci per il doppio, correzione su richiesta, spolverata di zucchero o aggiunta d'acqua calda, gratis". Oggi tutto questo non c'è più, ma Piazza Duomo è piena di altri tipi di ambulanti: dal cieco che vende i biglietti della lotteria, al cinese che scrive il nome in cinese con l'inchiostro di china, dal ritrattista di personaggi più o meno famosi, al rivenditore di borse e cd falsi, dalla bancarella con le bandiere delle squadre di calcio, all'artista di strada, dai venditori di cibo per i piccioni, fino al seccatore che fa di tutto per farti abbonare a quelle società che vendono libri per corrispondenza.



La carruba dalle mille virtù

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Dopo decenni di oblio, negli ultimi anni un meritato riscatto, lungo un ricettario ben equilibrato tra innovazione e tradizione.

Carrubo: una pianta importante, diffusa soprattutto tra le provincie di Ragusa e Siracusa, con capitale Rosolini, poco più di ventimila abitanti. Un eclettico patrimonio della natura. Sul piano ecologico, in quanto le radici possono affondare nelle spaccature delle rocce, così da trattenere la desertificazione di alcuni territori; ma anche economico. **Nei tempi di magra**, per esempio durante la Seconda guerra mondiale, quando mancava la farina di grano,

il frutto, simile al baccello di un fagiolo, una volta lavorato era **utile per l'alimentazione del bestiame e pure dell'uomo**, ricco di zuccheri, farine e minerali. Sotto le sue generose fronde si poteva trovare ristoro all'ombra dalle calure estive. Dopo decenni di oblio, negli ultimi anni un meritato riscatto, lungo un ricettario ben equilibrato tra innovazione e tradizione, considerato che una pianta adulta può produrre alcuni quintali di frutti. Quarti di nobiltà storici non da poco, a partire dalla sua **vita media**, che **può superare i cinque secoli**.

La figura della Madonna è particolarmente legata a questa pianta

Originaria della Siria, presto diffusasi in tutta l'area mediterranea. Citata da **Plinio il Vecchio** "... non è gran differente dalle

castagne, se non che delle carrube si mangia anche la corteccia". Forse per questo era denominata anche **pane di San Giovanni**, l'apostolo che tradizione vuole si nutrisse di questa pianta durante i suoi periodi di ascesi, nel deserto. Non solo, **fu un generoso carrubo a nascondere**, con le sue ampie fronde, **la Sacra Famiglia** mentre era **in fuga verso l'Egitto**, proteggendola dagli sgherri di **Erode**. Passato il pericolo, la **Madonna lo benedisse promettendogli forza, longevità e una ricca produzione di frutti**.

Leggenda vuole che **Guglielmo II il Buono**, imperatore di Sicilia vissuto nel XII secolo, dopo una lunga battuta di caccia nei dintorni di Monreale, andò a riposarsi sotto una pianta di carrubo. Nel sonno del giusto gli apparve la Madonna, con un messaggio ben chiaro "Sotto a dove stai dormendo si nasconde un tesoro. Trovalo e così costruisci in questo luogo un tempio a me dedicato". È con queste premesse che nasce il **Duomo di Monreale, uno dei capolavori dell'arte bizantina**. Nel porticato, una bella statua ritrae a futura memoria il devoto monarca.

Frutti del carrubo di pregiato riferimento in quanto, essendo di dimensioni e peso omogenei, venivano **usati come unità di misura per pesare oro e pietre preziose**. **Da lì il termine carato**, equivalente a 1/5 di grammo, derivante dalla denominazione araba, *kharrub* del seme stesso.

Eclettico l'uso nella pratica domestica quotidiana

Particolarmente eclettico l'uso nella pratica domestica quotidiana. I **frutti freschi**, molto dolci, una volta **arrostiti e caramellati**, assumono un **sapore amarognolo che ricorda il cioccolato fonde**. Con i **semi** si può preparare una



La statua di Guglielmo II nel Duomo di Monreale

sostanza gommosa utilizzata in pasticceria come addensante. Dalla polpa si ricava il **carcao**, molto simile al cacao. **Frutto goloso, ma anche virtuoso**, se è vero che con il miele, ricco di fibre, si viaggia di basse calorie meglio che con altri prodotti simili. Con le **tisane di farina di carrube** si possono **contrastare i disagi dovuti a coliti o gastroenteriti** grazie alla sua **azione antibatterica** e di **riequilibrio della flora batterica intestinale**. Un tempo lo **scioppo di carrube** era tra i più classici **rimedi contro il mal di gola**. Potevamo non trovare le carrube anche come "aiutino" cosmetico? Poiché le sue fibre assorbono molta acqua, una volta applicate come gel sulla cute ne favoriscono idratazione e quindi elasticità: un antirughe naturale. Una sorta di **cioccolato dietetico**, molto simile al gusto, ma con minor impatto sul colesterolo e quindi sulla bilancia, essendo **a basso tenore calorico**. Prodotto ecumenico, tanto da venir utilizzato anche quale biscotto per gli amanti di fido e, con la farina, integratore di prodotti per polame e cavalli.

La Sicilia è la maggior produttrice a livello nazionale, con cinque varietà diverse

La Sicilia è rimasta la maggior produttrice a livello nazionale, ricca di cinque varietà diverse. Ben radicato nella tradizione se è vero che, nelle scampagnate estive sui monti Iblei, i ragazzini si sfidavano a chi ne raccogliesse di più arrampicandosi tra i rami. Carrube dal passo adelante. **I fiori impiegano circa un anno per trasformarsi in frutti maturi**, ma non bisogna aspettare troppo, perché vanno raccolti morbidi altrimenti, **se seccati dal sole, poi vanno bene per fare i rosari**, come era prassi di molte suore nel tempo passato. **Tradizione che la raccolta sia manuale**, con l'aiuto di lunghe canne agitate sulle fronde dai *cutulari* per poi depositarli dentro grandi ceste dette *canisce*. A Modica, una delle capitali del cioccolato classico, c'è chi ha deciso di dare riscatto anche all'umile carruba, un

tempo considerata il cioccolato dei poveri. Ambasciatore **Giovanni Cicero**, con il suo **carrubato di Sicilia, polpa di carruba e burro di cacao**, così come con le originali **tavolette aromatizzate** con olio essenziale di arance di Sicilia, nocciole dei Nebrodi e miele. Vuoi mai che si possa andare oltre la pasticceria con incursioni curiose lungo il resto del menu. Nascono così gli **gnocchi alla carruba** su crema di taleggio, oppure il **riso alla carruba**, con noci e funghi, così come le **tagliatelle**, condite con rucola e noci. Tuttavia, per il lettore curioso addentratosi sino a qua, il bello deve ancora arrivare.

Il fungo di carrubo: raro, dal gusto molto originale, ambito in cucina

Funcia i carrua sono i funghi che si possono trovare negli anfratti della pianta. Roba da Sherlock Holmes golosi. Qua la storia si fa tosta. Si presenta con sfumature che possono andare dal giallo paglierino all'arancione acceso "... quasi fosse un'enorme frittata spiaccicata sulla corteccia" che **può arrivare a dimensioni anche di quattro chili**. Il suo sviluppo favorito da un clima umido. La folta fronda della pianta permette di trattenere l'umidità che si forma alla base, questo porta a un **addensamento della linfa che poi trasuda dalle fessure del tronco sino a consolidarsi e dare luogo al fungo**. L'etimo curioso. In slang trinacrio *funcia* sta per "espressione delle labbra sporte", quasi imbronciate. Una sorta di antropizzazione micologica. Una pianta può regalare questa creatura con un **ciclo lungo**, mediamente di **sei, sette anni**. Ma poi la **crescita è tumultuosa**. Ecco che entrano in gioco i cacciatori di *funcia*, una sorta di consorteria da far impallidire gli 007 di professione. Chi è a conoscenza dei luoghi in cui si può trovare il fungo carrubo se lo **annota scrupolosamente**



in un quadernetto i cui contenuti non svelerà a nessuno. Testimone **Salvatore Piccitto**. "Nei periodici giri di ronda, generalmente su fine agosto, quando si vede che il fungo dà i primi segnali di sviluppo, **c'è chi ci dorme accanto, sorta di sentinella, per due notti di fila**. Questo per evitare che altri potenziali concorrenti, magari passandoci per caso, possano privarlo del bottino". Infatti, **il funcia i carrua non lo troverete mai nei mercatini riolani**. Per chi ha la ventura, o la testardaggine, di scovarne qualcuno in vendita, **il suo valore può anche raggiungere i cento euro al chilo**. Non ci si improvvisa cacciatori di *funcia* dall'oggi al domani. Ci sono **regole precise**. La pianta deve essere possibilmente isolata e comunque **non posta vicino agli ulivi**. Infatti, dalle rispettive radici, possono risultare scambi di sostanze che poi rendono il fungo tossico, così come per eventuali chiodi piantati sul tronco, quelli che, in tempo di raccolta delle carrube, servono a tenere i vari teli di contenimento. Un **gusto molto originale**. Una volta impanato e fritto, è di una **consistenza e sapore che ricordano un filetto di maiale**. Per **Angelo Santiapichi**, maestro dei fornelli a Scicli "La parte migliore del fungo di carrubo è il suo corallo", ossia la superficie, corrispondente a circa un quinto del raccolto. **Ideale sfilettato sottile e mangiato a crudo**. Ottimo con i tagliolini. Ci può stare **alla ghiotta**, in una sorta di caponata di verdure. Per gli irriducibili che non vogliono perdersi nulla, può essere **stufato, a fuoco lento**, e pappato in umido o a spezzatino, con verdure e aromi. Per concludere in gloria, dopo tante carrubate, **vi è pure il distillato**, in abbinamento con la grappa di Nerello mascalese. Provare per credere.



I "Tavuli 'ri San Giuseppi"

di **Maria Frisella**

Accademica di Alcamo-Castellammare del Golfo

Il Santo, in Sicilia, è stato sempre molto amato e particolarmente festeggiato.

San Giuseppe in Sicilia è stato sempre molto amato e particolarmente festeggiato. Tradizione e cultura, fede e carità, spontaneità dei cuori e dei sentimenti ritornano a ricordare il padre putativo di Gesù. Dedicati dunque a lui i riti, in Sicilia e particolarmente nell'entro-

terra isolano, **con l'arte culinaria del pane che prende forme diverse** raffiguranti ciò che gli fu o dovette essere caro, come gli arnesi di lavoro da carpentiere, l'ascia e la sega insieme a baccelli di fave che ne raccontano la generosità. Ma anche altro.

Le forme antropomorfe che assume riportano a usanze già presenti al tempo dei Romani e, quindi, al paganesimo, e sono la chiave o la forbice, oppure oggetti dati ai propri cari per facilitare la fuga dagli inferi. Mi piace ricordare qui l'altra tradizione dedicata a San Giuseppe: **le vampe, i grandi falò, anche queste tra profano e sacro in quanto risalenti alle feste di fine inverno** quando i contadini bruciavano ciò che rimaneva del raccolto dei campi, ma anche quando il fuoco

era segno di purificazione e rappresentava un momento di raccoglimento e di preghiera agreste.

Il Cristianesimo mantiene i simboli antichi e ne aggiunge di nuovi

La cultura contadina poi incrocia il Cristianesimo, mantiene i suoi simboli antichi e ne aggiunge di nuovi. Quintali di farina vengono modellati dalle mani esperte e appassionate con piccoli attrezzi che increspano, ritagliano, cesellano, creano **forme che simboleggiano la pace come la colomba, l'immortalità come il pavone**, l'annunciazione degli





angeli e il sacrificio divino come l'agnello, la redenzione come la palma. Non mancano piccole rose e fiori di gelsomino, il "cuccidatu" che rappresenta Dio, luce del mondo, il Sole, la Luna, la Madonna "a scocca", il fiocco che ne rappresenta la castità, la stella, grappoli d'uva e spighe di grano, simboli dell'Eucarestia, il gallo a ricordare il suo canto quando Pietro rinnegò Gesù, tre chiodi, il martello e la lancia, la tenaglia e la canna con la spugna, l'aquila, segno di potenza, uccelli a simboleggiare il distacco dai beni terreni, pesci a rappresentare l'innocenza, forme di fiori, frutta, ortaggi e animali per raffigurare la generosità offerta dalla nostra terra.

Prima della 'nfurnata, ogni "panuzzo" è pennellato con chiara d'uovo sbattuto e succo di limone per renderlo lucido e dorato alla cottura.

Superstizioni e religiosità ma sempre fede e vita condivisa

Così il **pane di forma rotonda, condito con sesamo, porta un taglio a croce, viene benedetto e donato a tutti coloro che visitano la mensa** mentre si recitano le antiche novene. Vi si affiancano i **piatti tipici** della gastronomia con i quali si imbandiscono le tavole, chiamate **mense**, nelle case aperte a tutti e in particolare alle famiglie più povere. Non mancano gli agrumi che furono aggiunti durante la dominazione araba. Agli Arabi si deve anche l'inserimento dolce di ricotta alla **voluminosa frittella**, dedicata a San Giuseppe, l'*isfang* che oggi chiamiamo **sfincia** dal latino *spongia*, "spugna".

Ogni anno, dunque, il 19 marzo verso mezzogiorno si apre la "cena di San Giuseppe", a ricordare l'ultima, quella di Gesù con gli apostoli che istituì l'Eucarestia. Suggerimenti di storie che hanno radici lontane ma conservano quella **laboriosità collettiva che ha il sapore della cristianità pur risalendo a riti arcaici**. Tanti i significati: il passaggio alla primavera, dunque la fertilità della terra e delle sue messi e onore alla dea greca Demetra, che a Roma prende nome di Cerere, alla quale si attribuisce anche la nascita del pane. I "panuzzi", piccoli pani votivi, sono l'augurio di protezione per il focolare domestico, i bambini e la famiglia, perché San Giuseppe assiste gli orfani e i poveri.

La decorazione di altari e di cappelle votive per la strada

Simboli che assurgono a racconto di fede e di famiglia nella decorazione di altari e di cappelle votive per la strada. Gli uomini lavorano per architettare le strutture portanti dell'altare, una volta in legno e oggi in ferro, con canne che fungono da colonne e tetti a cupola, ricoperti da *murtidda* odorosa (bosso) e alloro, i cui significati sono propiziatori. Donne e uomini impastano già da giorni prima i pani che orneranno la struttura; le donne preparano le tavolate dove non mancano oggetti simbolo tra cui garofani e *balacu* (violaccioche), frutta, vasi con pesciolini rossi, arance e limoni, l'anfora e piatti con germogli di frumento e certamente i **finocchi verdi segno di abbondanza**.





Cose da bere

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Una carrellata tra le bevande tradizionali e innovative.

“Duello” tra erboristi e osti su cosa, come e quanto bere sia di per sé sia per accompagnare il cibo. Intanto l’entusiasmo fa passi da gigante e il **giro d'affari è multi-etnico e multimiliardario**. Il panorama è sterminato e non è esagerato definire eroiche **tantissime vendemmie** che impegnano esperti e visionari giovani e anziani che ci mettono fisici, anima, volontà. C’è da bere anche un balsamo alla crema: un’autentica delizia che stimola il meglio. E che dire del **mosto per addolcire le pietanze** ovvero dell’aceto balsamico diligentemente invecchiato per decenni nel Friuli Venezia Giulia? Tisane in barrique, botti di rovere che testimoniano alte specialità, prodigi di garanzia che rammentano **Paolo Mieli** (anni fa direttore de “La Stampa”) oggi apprezzato volto televisivo ed editoriali-

sta del “Corriere della Sera”. Si deve a lui l’appellativo “cerchiobottista” rivolto ai funamboli della politica.

Il Gin “Volcano”, autoctono dell’Etna, creato da tre giovani imprenditori

Tra un prosciatto e l’altro s’incrociano vodka, tè, orzate, amari, whisky, bourbon, gin. A proposito del **gin “ultimo grido”**: ne è stato prodotto, da pochissimo tempo, uno autoctono dell’Etna, grazie all’invenzione di tre giovani: **Alessandro Malfitano, Stefano Lo Giudice e Diego Pollicina. L’hanno chiamato “Volcano”**. Ha il tappo, disegnato da un artigiano locale, realizzato con la sabbia lavica del più alto vulcano attivo d’Europa affinché, affermano i produttori, “... un pezzetto di Etna possa viaggiare con ogni singola bottiglia”. Una vera scicchieria a base di ginestre, ginepro, finocchietto selvatico, lo stesso usato per la celeberrima pasta con le sarde, e arance amare che fanno tantissimo *Made in Sicily*, marchio impareggiabile.

Niente a che vedere ovviamente con la cicuta nel IV secolo a.C. fatta trangugiare a **Socrate** accusato di riservare ogni violenza ai suoi seguaci. In questa visione variamente iconografica riaffiora il significato del vino ben presente anche nel Vangelo (nelle nozze di Cana la Madonna, scoprendone la mancanza, fa in modo che i recipienti vengano riempiti; nella liturgia della Messa, Gesù esorta gli apostoli a bere il vino quale suo sangue).

Al vino sono dedicati i magici spazi del Vinitaly

Da un punto all’altro d’Italia si passa dalle marsalesi Cantine Florio al Passito di Pantelleria, dal Dolcetto d’Alba al Chianti, al Sangiovese, al Catarratto, al Nerello, al Cannonau, al Frascati e così via. Sintesi perfetta sotto molti profili sono decisamente gli spazi magici del **Vinitaly di Verona dove protagoniste sono innumerevoli cooperative e cantine**. Su 545 varietà di viti da vino e 182 da tavola **l’Italia occupa posti da record per l’export** e una posizione di tutto rispetto nel contesto internazionale, sorpassando anche i “cugini francesi”. Permane infatti la contrapposizione champagne - prosciutto e tanto per non cambiare si moltiplicano malauguratamente i “falsi in tavola”. Gli Stati Uniti sono tuttora i principali importatori di vino e i loro vigneti (vedi in California) non sono competitivi. Lo stesso si può affermare per le produzioni australiane. **La Cina**, con il suo miliardo e mezzo di abitanti, **sta diventando interessantissima importatrice di vini** e nella sua scia è l’industrializzata Corea del Sud. Sempre per l’import s’vetta il Nord Europa e, Brexit o no, continua ad andare bene il mercato britannico.





Il mito bolognese è il mito italiano

di **Antonio Gaddoni**

Delegato di Imola

Il successo, anche all'estero, della cucina del territorio bolognese.

Il segreto della capacità di attrazione all'estero della "bolognesità" non fu solo nella eccellenza della cucina ma nella propensione all'apertura, al confronto, nella cura degli altri e nella capacità dell'accoglienza. **La cucina a Bologna, divenuta punto di combinazione di culture diverse**, ha cercato fin dal Medioevo di rappresentare gli altri, confrontandosi con decine e decine di **persone di nazionalità diverse attratte dalla prima Università d'Europa**. Quindi si è aggiunto all'appellativo di "Dotta" quello di "Grassa", nel senso di dove si sta bene, di benessere, di mangiare buon cibo. Lo documentavano gli stessi studenti stranieri, di nazionalità germanica in gran parte, quando tornavano nei loro Paesi. Gli esempi sono molteplici, basti ricordare come tra il 1400 e il 1500 alcuni statuti imponevano agli osti cittadini di offrire una serie di vivande e se l'ospite non era

soddisfatto poteva scattare la penalità di una sanzione.

Quali pietanze erano così buone?

Quali pietanze si mangiavano così buone? La risposta si trova negli scritti di **Massimo Montanari: verdure, tante e variegate** come cavoli, finocchi, bietole, cardi, insalate, olive, così da far di **Bologna l'orto di Roma**, ossia dello Stato Pontificio. E la prima vera ricetta del 1300 altro non fu che un'eccellente torta d'herbe bolognese, un piatto diffusissimo in tutte le tavole ma che non fu più in auge dal tardo Rinascimento. Le coltivazioni vegetali spaziavano dalla collina fino alla fertile pianura imolese. "Imola, da' tuoi cento orti fecondi" declamò ben oltre un secolo fa il poeta **Luigi Orsini**. Non va tralasciato **l'apporto della pasta** e, in misura minore, della carne, in particolare **dei salumi**. Col passare del tempo, la regola secondo cui il cambiamento è il principio della vita, offrì ben presto modelli di arte culinaria vincenti partendo dalla **mortadella**, simile al wurstel per il procedimento, col pestare carne nel mortaio per avere l'impasto, ma molto diversa da quella che ora conosciamo; dal **tortellino** figlio del tortello e nipote della torta, secondo la legge del ripieno; dalle lasagne al forno che da fine 1300 avevano rigorosamente come unico condimento della pasta il burro e il formaggio senza ragù. **Per introdurre il ragù senza pomodoro occorrerà attendere le ricette di Giuseppe Lama tra la fine del XVII e**

l'inizio del XVIII secolo. Il pomodoro arriverà un secolo dopo, mentre **l'insostituibile besciamella** fece la sua apparizione a fine Settecento quando un cuoco imolese, **Alberto Alvisi**, al servizio del **Vescovo Chiaramonti**, poi Pio VII, manoscrisse una nuova ricetta con questo ingrediente da lui chiamato "**balsamella**".

Di fatto, la "bolognesità" in cucina nasce nel 1800

Di fatto, la "bolognesità" in cucina, come la pensiamo oggi, nasce nel 1800 con un perfezionamento continuo e una elaborazione degna di una capitale della gastronomia. E gli spaghetti? Il piatto maggiormente conosciuto all'estero si trova per la prima volta nel 1898 **in un ristorante di Torino**, dove la cucina aveva abbinato le eccellenze. Il menu riportava tra i primi piatti "**Spaghetti di Napoli al ragù bolognese**" mettendo insieme, nel luogo da cui partì l'Unità d'Italia, due città simbolo della gastronomia italiana. Bologna primeggia, comunque, sempre come punto di combinazione e di culture diverse: già nel 1700, citando il diario di un viaggiatore estero, c'erano trattorie che offrivano, con molte eccellenze locali, la scelta tra menu alla francese, alla tedesca e ovviamente all'italiana. Oggi, tuttavia, può apparire limitativo puntare in cucina alle eccellenze dei tortellini, delle lasagne o delle tagliatelle: il territorio, nel suo complesso, è in grado di porre in tavola un'offerta storicamente più ampia, e tali preparazioni non sono più specialità esclusivamente bolognesi bensì diffuse in tutta Italia. In questo senso, ricorda Massimo Montanari, "**Bologna è l'Italia in tavola**", il mito bolognese è un mito italiano.





Risi e bisi: “magnar da Doge”

Fernando Raris

Accademico di Treviso

Un classico della cucina veneta che non poteva mancare sulla tavola del Doge in occasione della festa di San Marco.

Desidero parlarvi di un tipico piatto che dovrebbe essere preso come emblema della cucina veneta in quanto viene **preparato con gli ingredienti del territorio**, non solo a

Venezia, ma anche nelle altre province della regione con qualche variante. A tutt'oggi il piatto è diffuso in buona parte del bacino orientale del Mediterraneo, negli ex territori dell'antica Repubblica Veneta. La sua origine potrebbe essere di epoca bizantina (i popoli orientali effettuavano spesso scambi commerciali con i veneziani) dove era tradizione abbinare il riso a diversi tipi di verdure. **Pellegrino Artusi**, ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, libro tra i primi di cucina regionale italiana, pur dimenticandosi del Veneto, raffigura i suoi abitanti come “magnarisi” e aggiunge “... che sanno però cucinarli bene e in sva-

riate maniere”. Il piatto in questione è quello dei “risi e bisi”, piselli abbinati al riso semifino veronese Vialone nano, che **in primavera esprimono la loro migliore interpretazione stagionale con i piselli freschi novelli**.

Non si tratta di un risotto ma di una minestra densa da mangiare con il cucchiaino

È bene dire subito che i “risi e bisi” non sono un risotto e nemmeno una minestra liquida, ma una minestra densa da man-



giare comunque con il cucchiaino. **Enzo Zorzi**, in *Osterie Veneziane* del 1928, lo definisce un piatto nazionale e precisa che i risotti veneti sono, di regola, fluidi (all'onda) e le minestre in brodo "fisse" (dense). La preparazione, **per la sua importanza, veniva chiamata** dal popolo veneziano "*magnar da Doge*". Il 25 aprile di ogni anno, fino al 1767, festa di San Marco, Patrono della città, il Doge invitava al tradizionale convivio i membri del Maggior Consiglio e offriva i "risi e bisi". A questo proposito si racconta un aneddoto in dialetto veneto che riporto in italiano: "Eccellenza, ad oggi non sono ancora arrivati il riso dalle risaie di Verona e i piselli dalle coltivazioni di Chioggia". "Sciocchi (*ramenghi*, in dialetto) che non siete altro, rispondeva il Doge, andate dalle monache di Grumolo e date quattro zecchini ai contadini di Lumignano e vedrete che la settimana prossima avremo il nostro piatto. Ma i vicentini vendono i loro prodotti più cari di tutti gli altri! Pagateli... ma a San Marco il piatto deve essere sulle nostre tavole. Meglio pagare i vicentini e le monache di Grumolo che i genovesi o gli spagnoli". Se la stagione era in ritardo, pur di rispettare la tradizione, la Serenissima organizzava un'apposita spedizione di acquisto fino a Genova, Albenga, San Remo, dove, per il clima più mite, i piselli maturavano prima.



Il Doge di Venezia Agostino Barbarigo



Per i migliori risultati si devono utilizzare piselli molto freschi, piccoli e dolci

"Risi e bisi" era anche **la preparazione propiziatoria di primavera con la quale si festeggiava la rinascita della natura** e dell'uomo dal grigio e freddo inverno. In tale ricorrenza c'è anche la tradizione che ogni innamorato regali alla sua amata un bocciolo di rosa rossa. In tutto il territorio della Repubblica Veneta, "*da mar e da tera*", i "**risi e bisi**" erano "**piato de nosse**". Per ottenere i migliori risultati si devono utilizzare piselli molto freschi, piccoli e dolci. **A "ogni riso" deve corrispondere "un biso", come dice un adagio veneziano. La ricetta originale** che segue è stata trascritta fedelmente, nel 1967, dalla nota scrittrice veneziana **Loredana Vareton**: "I piselli vanno sgranati e i baccelli vuoti, dopo essere stati lavati e un po' pressati perché possano far uscire il loro succo, vanno fatti bollire in poca acqua per ottenere quel 'brodo' verdognolo da aggiungere a quello di carne in cui si deve cuocere la minestra. I piselli si debbono cuocere appena sgranati e messi in un tegame, a freddo, perché non induriscano, con pancetta, cipolla e prezzemolo tritati e si fanno soffriggere. Si aggiunge poi un bicchiere di brodo, il sale e si fanno insaporire a fuoco vivo nel condimento. Si versa il rimanente brodo che si porta a bollore e il riso che va rimestato affinché non si attacchi al fondo del recipiente. Per ottenere un giusto grado di densità bisogna calcolare un mestolo e mezzo di brodo contro una tazzina di riso e circa

due tazzine di piselli sgranati a persona. Verso fine cottura, che deve avvenire a tegame coperto, si aggiunge abbondante formaggio grattugiato e un pizzico di pepe e... semi di finocchio. La minestra piuttosto densa, deve avere un colore verdolino".

Preparati come minestra di riso, vengono tuttora proposti all'Harry's Bar di Venezia

Tra i libri di cucina veneziana, segnalo quello di **Mariù Salvatori de Zuliani** *A tola co i nostri veci*, dove sono riportate due ricette di "risi e bisi", di vecchie famiglie veneziane. I "risi e bisi", preparati come minestra di riso, da uno scritto di **Cristiana Sparvoli** de "La Tribuna di Treviso", vengono tuttora proposti dall'Harry's Bar di Venezia, e **Arrigo Cipriani**, titolare del locale, precisa che "... ancora oggi è uno dei simboli del ristorante italiano più famoso al mondo. Piatto che è sì semplice, ma allo stesso tempo sapiente per indovinare la giusta cottura del Vialone nano e la scelta dei piselli freschi di raccolto". "Sono orgoglioso - ha confessato in un'altra occasione - di aver ospitato all'Harry's Bar in calle Vallaresso e a Torcello, alla Locanda Cipriani, numerosi Capi di Stato... scienziati e grandi scrittori... divi del mondo del cinema e dello spettacolo... Ma, soprattutto, **sono orgoglioso di aver portato in ogni angolo del mondo la cucina italiana... i nostri piatti della tradizione: risi e bisi, pasta e fasioi, gli gnocchi, la trippa, il baccalà, il carpaccio (invenzione di mio padre) e mille altre specialità**".



La mostarda di Voghera

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

La storia di un prodotto e di un'azienda custode dell'antica tradizione mostardiera vogherese.

Siamo in Oltrepò Pavese. Un tripudio di frutta lucida, sapientemente candita e dolcemente piccante, accompagna i lessi, gli arrostiti e i formaggi. **È la mostarda di Voghera, tipicamente composta da frutti interi** tra cui ciliegie, pere, albicocche, pesche, fichi, mandaranci, limoni, arance, cedri e marroni. Ma

anche tagli di meloni e zucche bianche. Una delizia!

Cugina meno famosa di quella di Cremona, consacrata come antesignana della tradizione mostardiera italiana da una fiorente produzione industriale partita nel secondo dopoguerra, la mostarda di Voghera vanta antiche e nobili origini tuttora presenti in quello che resta **un prodotto prettamente artigianale**.

È infatti del 1397 una lettera, conservata all'interno del *Liber litterarum* nell'Archivio civico di Voghera, che il cancelliere ducale di **Gian Galeazzo Visconti**, ai tempi signore di Pavia, scrive al podestà di Voghera per ordinare *"uno zebro grande de mostarda de fructa cum la senavra"* pre-

parata dallo speciale **Pietro de Murri**, che aveva la sua bottega sulla piazza del mercato della città iriense.

Una storia lunga più di 700 anni

Una storia lunga più di 700 anni quella della mostarda di Voghera, che dalla bottega dello speciale, attraverso la tradizione conserviera delle drogherie e dei piccoli artigiani, ha portato la produzione odierna a una diffusione che esce dai confini della provincia e della Nazione.

Gli ultimi anni di questo "viaggio" li racconta, oggi, Marco Barbieri, figlio di **Bruno** che nel 1977 rilevò l'azienda "Pianetta", ultima realtà nell'ambito della frutta candita e mostarda che era rimasta a quei tempi a Voghera.

Ma andiamo con ordine... perché in questa storia, la produzione artigianale della mostarda vogherese, la vitalità dell'azienda "Pianetta di Barbieri" e la forza di una famiglia che vanta un cambio generazionale di successo, si intrecciano fittamente tanto da essere una sola entità.

"Voghera è stato un importante presidio di frutta candita e mostarda artigianale almeno a partire da fine 1800", dice Marco, mostrando una fattura di vendita datata 17 novembre 1896 dell'azienda **Andrea Stringa**, confettiere e liquorista con *Fabbrica Speciale di Mostarda e Frutti Canditi* a Voghera. È appesa alle pareti del suo studio, dove campeggiano anche grandi immagini di frutti dalle forme perfette e avvolti da uno sciroppo lievemente ambrato e rilucente. Nel documento spiccano attestazioni e riconoscimenti di medaglie d'oro che fanno



risalire l'attività dell'azienda almeno al 1887 ... e il prezzo di un kg di mostarda a ben 2,10 lire!

"L'unica realtà industriale a Voghera", prosegue Marco Barbieri, "è stata rappresentata per alcuni anni dalla *Ligure Lombarda*, che agli inizi del 1900 produceva marmellate e altre conserve alimentari tra cui la famosa *frutta dolcemente piccante*". Sottolinea poi con orgoglio l'**artigianalità della produzione locale di mostarda**, portata avanti fino alla metà del 1900 da almeno una dozzina di piccole aziende, oggi scomparse, poiché non hanno potuto contare sul ricambio generazionale.

*Qualità della materia prima,
rispetto dei tempi di canditura,
lavorazione artigianale*

"Mio padre ha rilevato proprio una di queste aziende, che oggi gestisco con la mia famiglia, compreso mio figlio, Bruno, proprio come il nonno; siamo tre generazioni all'opera! Andiamo avanti da più di quarant'anni con **una ricetta rimasta identica nel tempo, migliorata solo con l'aiuto della tecnologia**, cercando di soddisfare le richieste del mercato e di innovare nel rispetto della tradizione. Se parliamo di varietà della frutta, per esempio, chi la fa da padrone è il mercato del fresco e oggi alcuni frutti, come le prugne *Regina Claudia* o i fichi sono di sempre più difficile reperibilità. Prestiamo però **molta attenzione alla domanda del**



consumatore e mai avremmo pensato, fino a qualche anno fa, di introdurre le amarene, molto richieste, o i marroni, che sono il nostro vero vanto!"

Il segreto è quello di non lasciare mai i binari della qualità, a partire dalla scelta della materia prima, al rispetto dei tempi di canditura e dei criteri di lavorazione, perché, aggiunge Barbieri, "... noi artigiani, si sa, amiamo molto cucinare con *la pentola!*", a sottolineare che la qualità di cui parla richiede **una cura particolare fatta ancora di tanta e attenta manualità**.

"Poi", prosegue, "su di me hanno sempre esercitato un fascino incredibile le storie delle aziende familiari e, soprattutto, i racconti di mio padre su come, con questa azienda, abbia potuto dare corpo alle proprie ambizioni e ai propri sogni. Nel mio lavoro insomma c'è qualcosa che va al di là del fattore economico, c'è una storia e un passato che mi hanno portato a essere oggi quello che sono, anche con la

creazione di nuovi prodotti", afferma senza nascondere la soddisfazione per essere riuscito a dare continuità al sogno paterno di tradizione familiare e di essere al timone dell'unica realtà produttiva del settore mostarda e frutta candita in Voghera.

*L'esempio di un'azienda che
produce molte salse di mostarda,
richieste anche all'estero*

"E proprio nella cucina di casa mia, circa vent'anni fa, è nata, una sera, la nostra salsa di pere, seguita dalla nascita di tante altre salse di mostarda, **molto richieste all'estero sia per un fattore culturale, avvicinandosi al gusto di altre salse piccanti, sia per la loro facilità d'uso**. È dai primi anni '90 che esportiamo i nostri prodotti e oggi esce dall'Italia circa l'8% della nostra produzione; le salse e la mostarda di frutta intera arrivano così in Nord e Centro Europa, in Australia e in Asia a Hong Kong, Taiwan, Korea e Giappone dove sono vendute prevalentemente in negozi gourmet.

Il Paese più importante per la nostra esportazione è sicuramente la Germania dove sono apprezzate soprattutto le nostre **salse di pere, di limone, di ciliege** ... che con il loro sapore deciso sono di gustoso accompagnamento alle carni". La mostarda Pianetta di Barbieri **ora è arrivata anche a Singapore**: un lungo viaggio per un grande orgoglio, oltre che italiano, di una famiglia rimasta unica custode dell'antica tradizione mostardiera vogherese.





La cucina rurale dell'Appennino Umbro-Marchigiano

di **Bruno Ronchi**, *Università degli Studi della Tuscia*
e **Mariella Rossi**, *Accademica di Gubbio*

*Proposte
gastronomiche dalle
Serre di Burano,
fra tradizione,
contaminazione
e innovazione.*

L'impronta gastronomica di un'area geografica è fortemente condizionata da vicende storiche, da condizioni agronomiche e climatiche, da contesti sociali ed economici. Ciò che si considera a rapida analisi cibo tradizionale e identitario è, a ben guardare, il risultato di una evoluzione continua, legata agli spostamenti delle popolazioni e a mutamenti, più o meno rapidi, negli stili di vita.

La catena delle Serre di Burano, ai confini tra l'Umbria e le Marche, presenta connotati tipici delle aree appenniniche centrali, con predominanza di un

territorio collinare, lievemente ondulato, fortemente coperto da boschi, intervallati da pascoli cacuminali e da sempre più rare aree agricole. **Elevati sono i valori naturalistici, di carattere geologico, floristico, faunistico.** Altrettanto interessante è il patrimonio architettonico, costituito dalle chiese disperse sul vasto territorio e dalle vecchie e caratteristiche abitazioni rurali.

Le attività agricole di coltivazione e di allevamento del bestiame erano, fino a pochi decenni or sono, al centro dell'economia, unitamente a quelle selvicolturali e alla raccolta del tartufo. Limitate ma qualificate sono le strutture dedicate all'offerta di servizi di ristorazione e di ospitalità.

*L'identità gastronomica
va ricercata nella cucina
di tutti i giorni*

La cucina di tutti i giorni, con il ruolo centrale della farina di mais e dei legumi, oltre al lardo e allo strutto di maiale, essenziali per condimenti e cotture, costituisce l'espressione più autentica dell'identità gastronomica. Quando ancora

ogni frazione rurale era densamente popolata, **la farina di mais**, disponibile dal tardo autunno, **era componente del macco di fagioli**, del **brustengo** (con lardo/strutto e cipolla) e, ovviamente, della **polenta, compresa quella detta "dei carbonai"**, con pancetta o guanciaiale di maiale e pecorino stagionato. Questa preparazione si è diffusa nel territorio di Burano grazie all'opera di operai specializzati nel taglio del bosco e nella produzione di carbone, provenienti da aree limitrofe della regione Marche, Cantiano e Piobbico in particolare. Per i carbonai la polenta era un piatto unico, che richiedeva una lunga preparazione, sfruttando l'ampia disponibilità di combustibile naturale. Dopo oltre un'ora di cottura, veniva suddivisa, con uno spago, in porzioni quadrate, poi ripassate nel caldaio di rame alternando pezzi di polenta a pancetta o guanciaiale soffritti e a una spolverizzata di pecorino stagionato. All'ora di pranzo e cena ogni operaio si serviva direttamente dal caldaio. L'impiego della farina di mais per la preparazione della **crescia** impone l'uso di acqua bollente, al fine di consentire un'adeguata gelatinizzazione degli amidi e rendere più digeribile questa focaccia tradizionale, **cotta su pietra** o su



Panoramica delle Serre di Burano (Foto Marcello Migliarini)

“panari” di impasto refrattario, **farcita con salumi e verdure**. Cibi di grande sostegno calorico per affrontare il freddo e le fatiche del periodo invernale, soprattutto per gli addetti al taglio e all'esbosco del legname.

La farina di frumento era considerata un bene prezioso, da centellinare

La farina di frumento veniva considerata come un bene prezioso, da centellinare per tutto l'anno. La scarsa coltivazione dell'ulivo imponeva la sostituzione totale o parziale dell'olio con i grassi di maiale, strutto e lardo. E il **maiale rappresentava senza dubbio per l'economia familiare una fonte irrinunciabile di alimenti**, che coprivano, adeguatamente stagionati, le esigenze di buona parte dell'anno. Altre fonti proteiche di origine animale, da utilizzare per festività o per importanti eventi, erano costituite dal pollame e dagli ovini. Da quest'ultimi ogni famiglia ricavava anche piccole quantità di formaggio, pecorino o misto con il latte delle vacche allevate per le lavorazioni agricole e per i trasporti con la tradizionale “treggia”, una sorta di slitta da carico fatta di legno e trainata da una coppia di vacche. Non del tutto trascurabile era, nel periodo tra autunno e inverno, l'integrazione alimentare proveniente dalla caccia, avifauna in particolare, ma anche lepri. La principale fonte di proteine era, tuttavia, da ricercare nei legumi, fagioli e fave sopra tutti.



Polenta dei carbonai (Foto Bruno Ronchi)

Il paesaggio rurale delle Serre di Burano (Foto Marcello Migliarini)



La cucina delle feste: dagli eventi familiari, alla raccolta del grano

La festa ha da sempre rappresentato, per le aree rurali, una pausa dal duro impegno lavorativo e un'occasione, da sottolineare con particolare cura, sia per rispettare le festività religiose, sia per testimoniare la gioia della famiglia nel condividere con la comunità locale importanti eventi come i matrimoni, che erano festeggiati, con distinti pranzi, nelle case di provenienza dei coniugi. La festa era tradizionalmente dedicata anche a **onorare i periodi dei raccolti** (nel caso del Buranese **la trebbiatura** del frumento) e a ringraziare i numero-

si intervenuti in aiuto nel corso delle diverse operazioni colturali. Come ampiamente testimoniato in tante aree rurali, la festa era anche una non trascurabile **occasione per variare la monotonia** e, in un certo senso, anche la povertà della cucina di ogni giorno, concedendosi cibi “pregiati” e abbandonandosi a poderosi banchetti. **Il Carnevale, per esempio, era una festa di liberazione anche dalle restrizioni alimentari**: una delle preparazioni era quella dei **maccheroni con sugo di piccione**. Sulla tavola pasquale non mancava il **friccò con agnello**, mentre su quella natalizia si gustava, tra l'altro, il **brustengolo di Natale** (farina di mais, pinoli, uvetta, noci, mele, limone, semi di anice, olio, zucchero); **l'oca arrosto** si imbandiva per la festa della trebbiatura.

Brustengo a base di farina di mais (Foto Bruno Ronchi)





Anche la razza merita un posto a tavola!

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Pesce economico,
dal sapore delicato, ma
purtroppo trascurato.*

Nelle peschiere e nei banchi del pesce dei supermercati, oltre alla massiccia presenza di orate e branzini, e dei "soliti" tranci di tonno, pesce spada e smeriglio, purtroppo poco spazio è concesso ad altri pesci nostrani, buoni, sani e convenienti, come il sarago, il pagello, il sugarello, la leccia e **la razza**. Delle sue **innumerevoli varietà** (solo nel Mar Mediterraneo se ne contano quasi una ventina di specie) la più nota e più quotata nel nostro Paese è la **Raia clavata L.**, detta *baracola* in Veneto, *arzilla* nel Lazio, *rascia petrosa* in Campania, *picara*

petrusa in Sicilia e *rasciuna de funnu* in Sardegna.

Pesce cartilagineo (come le mante, le pastinache e gli squali), appartenente alla famiglia delle *Rajidae*, è caratterizzato dal **corpo schiacciato** in senso dorso ventrale, con testa, tronco e pinne pettorali (dette "ali") riuniti in una **forma romboidale che si prolunga con una coda flessibilissima**, lunga e sottile, interamente ricoperta da dentelli dermici ricurvi e pungenti e dotata di un **aculeo centrale**, detto "ferro" per la sua somiglianza con un arpione.





I samurai avvolgevano l'elsa delle spade con la pelle di razza per una presa più solida

La ruvida e tenace pelle dorsale, di colore grigiastro o bruno, intervallato da macchie più scure, presenta protuberanze callose provviste di piccole asperità spinose: va comunque precisato che maschi e femmine, giovani e adulti, anche della stessa specie, possono differire assai nella forma e nel colore. I samurai giapponesi adoperavano la pelle di razza per avvolgere l'elsa delle loro spade onde assicurarsi una presa più solida. Nella Francia del 1800, veniva utilizzata come carta, mentre ai giorni nostri la pelle conciata è utilizzata per borse, portafogli e cinturini di orologi di alta gamma.

Normalmente di dimensioni tra i 30 e gli 80 cm, può raggiungere anche i 130. Può essere pescata tutto l'anno ma il **periodo migliore di utilizzo va da marzo a giugno.** È un pesce molto magro e costituisce una **buona fonte di vitamina A**



e di sali minerali come il potassio e il fosforo. È un alimento leggero, 68 kca/100g di parte edibile, molto indicato nella dieta dei bambini e degli anziani, di coloro che seguono un regime alimentare ipocalorico o che soffrono di colesterolo alto.

Versatili ed estrose le proposte in cucina

Oltre che **cotta al vapore o bollita (Archestrato)** ne raccomandava la preparazione con il silfio, una grossa ombrellifera molto aromatica), la razza si presta a essere **fritta o preparata in umido** (se ne utilizzano essenzialmente le pinne pettorali).

Piacevolmente estrose le proposte di **Andrea Berton** dell'omonimo ristorante stellato in Milano (razza con scarola arrostita in brodo di olive verdi), di **Ruben Guidi** del ristorante "Alex" di Marina di Pietrasanta (pappa al pomodoro, ali di razza e scampo) e di **Anna Rita Simoncini** dei "Sette Consoli" di Orvieto (crema di cavolfiori, ali di razza e olive taggiasche). Fra le tradizionali interpretazioni gastronomiche "regionali", oltre all'impiego nei **brodetti di pesce dell'Adriatico**, alla ligure **razza con erbe aromatiche**, alla **razza in agliata** della Sardegna (Oristano), alla siciliana **a'raia a stimpirata**, una citazione decisamente privilegiata potrebbe competere alla **romanesca minestra di broccoli e arzilla**.

Sembra di sentire l'inconfondibile voce del grande **Aldo Fabrizi** mentre recita

una delle sue famose "ricette in versi", pubblicata nella raccolta *Nonna minestra*, dedicata proprio all'antica e umile preparazione: "Sta minestra barsamica de pesce, specie si er brodo è fatto co' l'arzilla, ve basta solo d'assaggià 'na stilla pe' di: Mò panza mia poi pure cresce! È peggio de 'na droga sconosciuta che intossica er palato e nun dà tregue: tutti li venerdì, 'na ricaduta".

Piatto di magro per antonomasia (tanto da essere quasi di precetto almeno il Venerdì Santo), nacque dall'inventiva delle massaie che un tempo, nel rispetto delle rigide prescrizioni religiose ma anche per i condizionamenti economici del popolino, ricorrevano a **prodotti ittici venduti al mercato a d'ù sordi** per la poca resa.

L'arzilla, opportunamente eviscerata, veniva lessata con sedano, cipolla e carota, un po' d'olio e poi spolpata accuratamente, eliminando le cartilagini. **Per dare più sapore al liquido di cottura, si aggiungevano le rosette del tipico broccolo romanesco** (quello verde chiaro, a forma piramidale e dal gusto dolce), fatte soffriggere leggermente in un trito di aglio, acciughe, e pomodori a pezzi.

Si univano i pezzetti di polpa del pesce, la **pasta mista** (gli scarti della lavorazione di pasta dei pastifici che venivano rivenduti a peso ai poveri che non potevano permettersi di comprare i formati più costosi) o spaghetti spezzettati, terminando la cottura. Un piatto popolarissimo, pochi decenni fa, nelle veraci trattorie di Trastevere e Testaccio, oggi per fortuna riscoperto e riproposto grazie all'impiego di alcuni accorti chef.



La planetaria, *muscoli d'acciaio in cucina*

di **Roberto Zottar**
Delegato di Gorizia

*Cos'è, come funziona,
a cosa serve.*

Limpastatrice planetaria, resa popolare anche grazie ai (troppi) programmi tv per aspiranti chef, e **diventata ormai parte consueta dell'arredo delle nostre cucine**, è un elettrodomestico particolarmente apprezzato da tutti coloro che, pragmaticamente, amano la buona cucina e desiderano ottenere qualcosa in più dalle loro ricette. **Una planetaria è un tipo di impastatrice in grado di trattare composti liquidi,**

semi-solidi o solidi, cioè capace di **gestire un'ampia gamma di consistenze di alimenti**, da impasti pesanti come il pane a meringhe, a masse montate tipo pan di Spagna. È indispensabile per composti di farina ad alta idratazione, anche all'80% o più, come nel caso del pane tipo ciabatta o delle *baguette* francesi o **per realizzare in casa panettoni alti e colombe**, che altrimenti a mano non sarebbero proprio realizzabili.





Una ciotola, meglio se d'acciaio, con apposite fruste, agganciate a un corpo motore

Essenzialmente è costituita da una ciotola, preferibilmente d'acciaio, con apposite fruste, diverse per i vari usi, agganciate a un corpo motore. Al contrario di tanti altri piccoli elettrodomestici - fruste, sbattitori, robot a lame multifunzione - che si limitano a lavorare l'impasto, ma in maniera insufficiente, questo apparecchio può considerarsi una vera e propria impastatrice simile, a parte le dimensioni, a quelle di un panificio.

La differenza rispetto a un robot è data dal doppio movimento del braccio meccanico, che imita l'orbita di un pianeta (da cui il nome), facendo girare la frusta sia su se stessa (al pari della Terra che compie un giro in 24 ore), sia di rivoluzione attorno al centro della ciotola (come la Terra compie un giro intorno al sole in 365 giorni). Muovendosi in quel modo così particolare, la planetaria **permette sia di raggiungere in maniera efficace ogni parte del recipiente** sia di riuscire a ottimizzare la formazione, nel caso di impasto di farina, della famosa maglia glutinica, indispensabile per una corretta lievitazione.

Uno degli accessori più importanti di una planetaria è senza dubbio la ciotola che dovrà essere di capienza adeguata, molto più grande di quella di un normale robot. Chi vuole lavorare un impasto per il pane ha bisogno di una ciotola capace di contenere almeno 4,5/

5 litri, anche se poi il quantitativo di farina, impiegabile per tali dimensioni, sarà inferiore al chilogrammo. **Le planetarie in commercio differiscono tra loro pure per il motore e la potenza del macchinario.** In base a tale componente, varia, ovviamente, la tempistica della lavorazione degli ingredienti. Ci sono impastatrici capaci di restare in funzione per un quarto d'ora e più, altre che, invece, non possono farlo oltre i 5 minuti.

Il motore è una delle componenti più importanti

Il motore è una delle componenti più importanti di una planetaria: **più è potente, minori saranno gli sforzi.** E se il macchinario viene utilizzato male e messo sotto sforzo eccessivo non rapportato alla sua potenza, spesso viene compromessa pure la sua funzionalità. **I motori utilizzati per questi elettrodomestici sono di due tipi: a presa diretta o a trasmissione a cinghia.**

Le planetarie hanno una levetta, con cui si accende il macchinario e si regola la velocità della lavorazione, e una manopola che sblocca il braccio. La velocità cambia a seconda del risultato, cioè dell'impasto che stiamo lavorando. **Il braccio viene sollevato per poter agganciare le diverse fruste.** Nella parte frontale di un'impastatrice a presa diretta c'è pure un'area alla quale si possono aggiungere altri accessori.

Nelle planetarie a presa diretta, caso tipico degli apparecchi di fascia medio/

alta e semi-professionali e, a mio avviso, **da preferire** se l'obiettivo è la gestione di impasti pesanti, il motore è posizionato sul braccio dell'impastatore.

Cambia il tipo di energia tra i motori a trazione diretta e quelli a cinghia e nel primo caso non c'è alcuna dispersione di energia. **La trasmissione a cinghia è più frequente nelle versioni a basso prezzo** e necessita di 1.200 Watt per impastare un chilo di pane, mentre nel caso di planetaria con motore a presa diretta possono bastare 300 Watt per impastare la stessa quantità. È fondamentale, quindi, **quando si acquista un'impastatrice, conoscere la potenza del motore (occhio ai Watt!)** e il suo collegamento motore e **badare alla capacità della ciotola.** Le planetarie con motore a presa indiretta, anche se in genere con un corredo di accessori più ampio, sono più spesso vittime di usura.

Tre tipi di frusta a seconda dell'impasto da preparare

Tutte le impastatrici sono dotate di tre tipi di fruste il cui uso cambia a seconda dell'impasto che si deve preparare.

La frusta a gancio viene utilizzata per tutti quegli **impasti** che richiedono una certa energia, **quindi più duri e resistenti.** Il gancio è solitamente pesante, dato che è fondamentale che la frusta sia grande e solida. Viene usata per tutte quelle preparazioni che necessitano di un grosso quantitativo di farina o impasti duri, **come il pane o la sfoglia con uova, e permette di ottenere compattezza ed elasticità.** È fondamentale per fare **l'impasto della pizza,** ma anche per altre ricette, come **il panettone** o il pane dove lo sviluppo del glutine, e una ottimizzata incordatura dell'impasto, sono importantissimi. **La frusta a foglia,** chiamata anche "frusta piatta" o "frusta K", si usa **per impasti densi ma comunque morbidi,** dove il composto non va montato e non deve incamerare aria come possono essere la **pâte à choux per i bignè,** o i **muffin** o i **cupcake.**

La "K" è ottima anche per amalgamare



Scegliere macchinari di qualità, in acciaio e sufficientemente pesanti

Le impastatrici planetarie lavorano tanto e il consiglio è di scegliere dunque macchinari di qualità. Il materiale prediletto è l'acciaio e i **meccanismi e gli ingranaggi non possono essere in teflon perché si tratta di un materiale che facilmente si usura se messo sotto pressione**. L'impastatrice deve essere anche sufficientemente pesante per **evitare che il macchinario possa tremare durante il suo utilizzo o addirittura "passeggiare" sul piano su cui poggia**.

Alcuni modelli incorporano **anche un piano a induzione** alla base, per permettere contemporaneamente alla rotazione o **un leggero riscaldamento della ciotola** (gli albumi o un pan di Spagna montano meglio, per esempio, a 48 °C) o una completa cottura a 100° di ciò che si sta impastando.

Un'ulteriore sofisticazione, **utile se si vogliono mantecare gelati o semifreddi**, è costituita dalle **ciotole addizionali raffreddabili** con intercapedine termica che possono mantenere temperature anche di -10 °C.

Il consiglio migliore da dare a chi intende acquistare un'impastatrice planetaria è quello di **non fermarsi al primo modello che si vede in vendita**: è fondamentale fare un confronto, consultando **le schede tecniche dei prodotti** in commercio. Indubbiamente la parte del leone sul mercato la fanno due marche, Kitchenaid e Kenwood, entrambe con un loro specifico *look* di stile che le caratterizza.

Le planetarie sono anche dotate di **numerosi accessori**, che ne fanno lievitare il prezzo, ma che le trasformano in frullatori, tritacarne, macina frutta secca o sfogliatrici per stendere la pasta per chi vuole dedicarsi alla preparazione di lasagne, tagliatelle e pappardelle. Per un apparecchio di qualità, senza accessori, preparatevi a spendere, comunque, almeno 500 euro!

Roberto Zottar

bene l'impasto delle polpette, il purè di patate e tutte le farce di ogni ripieno. La sua forma solitamente varia a seconda del produttore, mentre la dimensione deve essere grande in modo da poter prendere tutto l'impasto presente sui bordi della ciotola. Ultimamente, in commercio, si trovano anche "foglie" con il corpo in metallo ma con il bordo in silicone, simili alle *maryse* o leccapentole, utili specialmente per masse montate, che letteralmente "puliscono", a ogni giro, la ciotola.

La frusta a filo si usa, invece, **per tutti i composti che hanno bisogno di incorporare aria (il pan di Spagna ne è la massima rappresentazione, dove l'aria incorporata ha funzione lievitante per l'impasto), per montare la panna o gli albumi a neve**, o più in generale per

miscelare impasti liquidi. La frusta mescola passando a filo sulle pareti della ciotola, in modo da lavorare l'intero impasto. Nei ricettari delle nonne, per realizzare il pan di Spagna, si consigliava di montare a mano separatamente da un lato i tuorli con lo zucchero e dall'altro gli albumi con lo zucchero per poi amalgamare con delicatezza i due composti. L'uso di una planetaria consente, invece, di montare direttamente le uova intere con tutto lo zucchero, anche per 20 minuti di seguito; ciò permette di **ottenere un composto incredibilmente montato, stabile e con certezza di riuscita in forno**. Fondamentale anche qui la sua dimensione affinché il filo possa raggiungere il fondo della ciotola in modo da montare anche piccole quantità di composto.





Cucina con musica

di **Lucio Piombi**

Accademico di Bergamo

I nostri sensi sono strumenti grazie ai quali ci avviciniamo al mondo sensoriale del cibo.

Traggo la mia ispirazione da un quadro del 1600 del famoso **Jan Brueghel il Vecchio** dal titolo "Allegoria dell'udito, del tatto e del gusto", perché ritengo che cucinare accompagnati da musica, meglio se classica, sia occasione di incontro, di festa. Infatti, **eseguire e gustare un piatto "giusto" accompagnati da una musica "giusta" crea piacere a tutti i nostri sensi.**

È noto che se la musica è armonia, bellezza ed equilibrio, anche realizzare un piatto, specie se doverosamente abbinato a un vino, può evocare giuste corrispondenze e stimolare curiosità onde scoprire come lo si è cucinato.

I nostri sensi sono strumenti grazie ai quali noi ci avviciniamo al mondo sensoriale del cibo; ma occorrono sempre molto impegno e attenzione sia nel gustare un piatto sia nell'ascoltare una musica, poiché, come sostiene il noto **Brillat-Savarin**, "Il piacere della tavola esula dagli stimoli della fame; è un attimo limitato sia nella durata che nella quantità".

Come gli strumenti di un'orchestra, gli ingredienti di un piatto vanno scelti attentamente

Come gli strumenti di un'orchestra emettono suoni diversi, così gli ingredienti di un piatto necessitano di essere attentamente scelti; entrambi, però, devono essere **giustamente amalgamati fra di loro. Evitiamo allora di esagerare**, per esempio con il peperoncino in un piatto, così come escludiamo il suono della tromba in un'orchestra, quando è improprio, anche se **chef e compositore non possono prescindere da elementi base.**

E qui torniamo al quadro di Brueghel, anche se pietanze e strumenti sono diversi, per catturarne l'atmosfera. Mi sia



consentito, in proposito, esporre come realizzeri **un piatto di tagliatelle all'uovo con spinaci e ricotta che abbinerei a un lontano suono di una fisarmonica** mentre sono all'esterno in una trattoria, all'ombra, in una giornata di primavera e magari in dolce compagnia.

TAGLIATELLE E SPINACI CON RICOTTA

Ingredienti: 500 g di tagliatelle (meglio se fatte in casa), 1 kg di spinaci, 300 g di ricotta "puina", 100 g di crema di latte, 200 g di latte, 100 g di burro, 30 g di farina, 10 cucchiaini abbondanti di parmigiano reggiano, 3 uova, noce moscata, sale, pepe.

Preparazione: pulire bene gli spinaci, lessarli, scolarli, strizzarli e passarli al passaverdure. In una zuppiera, unire agli spinaci la ricotta e 4 cucchiaini di parmigiano, 1 uovo intero e 2 tuorli, una grattugiata di noce moscata, un po' di sale e ½ bicchiere di crema di latte. In un tegame a parte, far sciogliere il burro e incorporare la farina, aggiungere la restante crema di latte e tutto il latte, sale e pepe e far bollire per 5 minuti. In una pentola, portare a bollore l'acqua salata, mettervi 2 cucchiaini di olio e lessare le tagliatelle al dente, scolarle e versarle subito in un recipiente pieno di acqua fredda o ghiaccio; scolarle di nuovo e stenderle su un panno.

Imburrare una pirofila, fare uno strato di tagliatelle, uno di ricotta e spinaci, qualche fiocco di burro e una bella spolverizzata di parmigiano. Dopo averne fatti altri due strati, versare la salsa preparata e, sopra, qualche fiocco di burro e il parmigiano. Poi in forno a 180° per 20 minuti.
Vino consigliato: Marzemino.



Il conto conta!

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

Come si fa a giudicare un ristorante se non paghi il conto?

Invitando qualcuno al ristorante si pagherà il conto; cenando in comitiva lo si ripartirà in egual misura tra i commensali, senza valutare i piatti scelti da ognuno, o chi si è avvalso della cantina. Per un pranzo di lavoro, il conto sarà onere di chi ha avuto l'interesse all'appuntamento a tavola, mentre per un incontro casuale in trattoria, nessuna regola precisa ma solo l'aspirazione di offrire evitando certamente prove ginniche da tiro alla fune. Sono queste le regole del *bon ton*, sempre da interpretare, di fronte al conto del ristorante presentato come scontrino elettronico, ricevuta telematica o fattura elettronica; tutti adempimenti fiscali connessi alla presentazione del conto ove **figura sempre la voce "pane e coperto" che ingloba anche la preparazione della tavola con tovaglia, posate e tovaglioli**. La prassi, ormai codificata, ha **un'origine storica ben definita** e risale al periodo delle locande del Medioevo **quando gli avventori sostavano nei locali anche per trovare riparo dal freddo**, e da qui appunto il costo del posto al **"coperto"**. Oggi tali costi aggiuntivi sono obiettivamente ingiustificati, soprattutto nei ristoranti che usano tovagliette, *runner* e tovaglioli di carta usa e getta, mentre, per molti ristoratori, nella voce confluiscono servizi non quantificabili nel conto come la posizione e la peculiarità della *location*, la professionalità del personale, la qualità del servizio, la pulizia del locale.

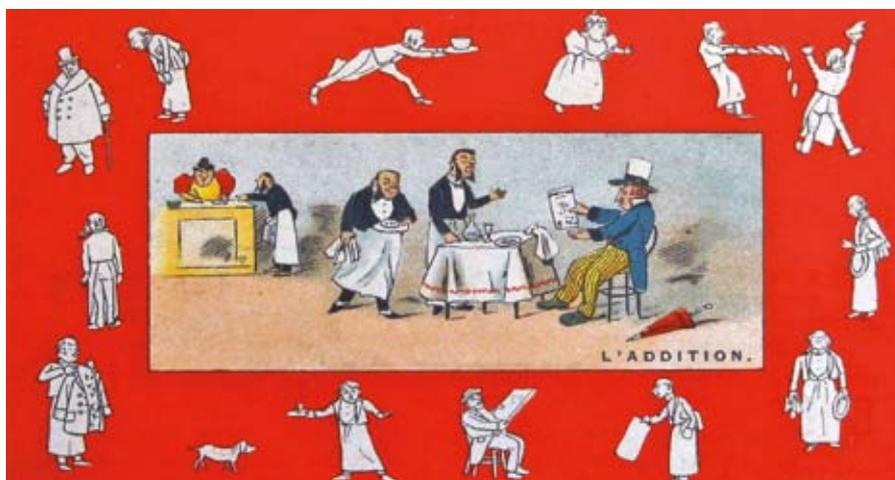
Uno studio comparativo internazionale sulla condivisione del conto

Più di vent'anni fa, il sociologo **Claude Fischler** e la psicologa sociale **Estelle Masson** hanno condotto uno studio comparativo internazionale sulla condivisione del conto dopo un pasto con più persone dello stesso sesso. **I risultati mostravano le variazioni di comportamento di quattro amici al ristorante, in sei diversi Paesi:** in Germania, per il 64%, ognuno paga per quello che ha consumato; il 50% negli Stati Uniti; il 19 in Francia e Italia; il 20% in Gran Bretagna e il 30 in Svizzera. Le percentuali di chi divide il conto in quattro, divengono del 20% per i tedeschi; del 30 per gli americani; del 56 per i francesi; del 69 per gli italiani; del 59 per gli inglesi e del 58 per gli svizzeri. E parlando di percentuali del conto, **la voce "servizio", si attesta intorno al 15-20% del totale, retaggio di quando si usava pagare i camerieri non**

esistendo i contratti di lavoro. Si tratta di un costo aggiuntivo che si ritrova ancora oggi in fattura, nonostante i dipendenti di un ristorante debbano essere per legge contrattualizzati.

L'importo di un conto del pranzo fa riflettere molti protagonisti di celebri opere letterarie

L'importo di un conto del pranzo fa riflettere il protagonista di *Volodja grande, Volodja piccolo (Volodja bol'soj, Volodja malen'ki)* nell'opera omonima di **Anton Čechov**, per aver pagato cento rubli, ma anche, nel "secolo borghese", i protagonisti dei romanzi di **Balzac** dell'Ottocento francese, Lucien de Rubempré in *Illusions perdues* o George Duroy nel *Bel-Ami* di **Maupassant**, ne fanno un richiamo letterario. **Attribuiscono infatti al conto un valore intrinseco importante** che determina la scelta del ristorante, con il prezzo che annette, quale rilevatore sociale sia per lo stato del protagonista, sia



Il percorso del conto al ristorante in un'antica cartolina satirica

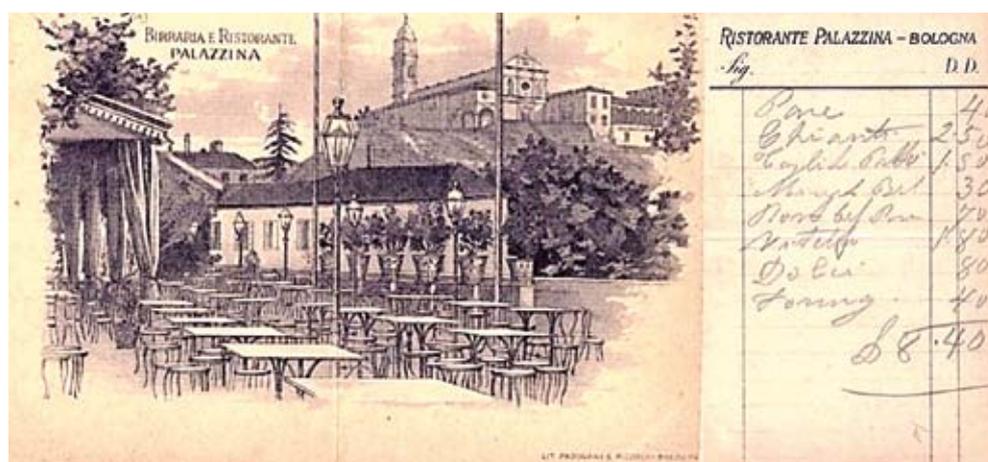
Nella foto in alto: Un conto cartolina del 1897

Nella foto in basso: Conto cartolina del ristorante "Palazzina" di Bologna a fine Ottocento

per la persona che utilizzerà tale codice per ostentare una ricchezza fittizia. E ancora il "conto" emerge nelle citazioni parafrasate da *La cena delle beffe*, poema drammatico del 1909, di **Umberto Giordano**, con i redattori di un giornale costretti a pagarlo al ristorante, per una cena di festeggiamento. E così fino al secondo Novecento con **Italo Calvino** che affida a tanti suoi romanzi o racconti le esperienze in ristoranti e i pranzi "a prezzo fisso". **"La vita è un ristorante, alla fine devi solo pagare il conto"**: lo ha scritto il creativo **Deyth Banger** e allora anche il momento della presentazione del conto può assumere tutto un suo rituale per chi lo presenta e per chi lo riceve. Un momento conclusivo di un'esperienza a tavola, piacevole o meno, pausa appetitosa o sgradevole, affidata a un rettangolo di carta oggi sempre più trasformato in frammento dalla breve esistenza, incapace di rievocare ricordi anche per una grafica senza memoria, e quindi inadeguata a rammentare la natura del ristorante, la narrazione della convivialità, la scelta di un piatto.

Alla fine del 1800, il conto veniva presentato sul retro di una vera cartolina

Alla fine del 1800, il conto veniva presentato sul retro di una vera e propria cartolina da spedire, **occasione per ricordare, per conservare testimonianza di un momento importante**, di una ricorrenza felice, di una condivisione cercata. Pretesto per custodire una ricevuta che nella ricercatezza della stampa, nell'artistico logo o nell'immagine del locale, **riusciva a evocare una impronta gastronomica** oggi irrevocabilmente destinata a scomparire con lo scontrino su carta termica, predestinato a sbiadire in breve tempo. Sino a un decennio fa, proprio per la grafica più raffinata nell'intestazione, si trovava un riferimento preci-



so, iconico del luogo, dell'atmosfera del ristorante e, a volte, anche dei piatti tipici di pesce o carne scelti perché specialità della casa. E poi c'era la grafia, con le sbavature d'inchiostro, la penna o matita usata dal ristoratore **per trasmettere anche emozioni**, il suo umore impulsivo, incostante, lunatico, mutevole, controllato o razionale e, soprattutto, per **dimostrare l'affabile attenzione verso il cliente** sbarrando la cifra indicata, applicando la "carezza" sul conto, lo *sconto*. Una somma da ridurre dal conto, riferendosi magari al rapporto qualità-prezzo come fa Claude Lantier, il pittore maledetto protagonista del romanzo *L'Opera* (*L'Oeuvre*) di **Émile Zola**, che evidenzia le deficienze per "... l'omelette stracotta, le salsicce troppo grasse, il pane troppo duro, la trota ammorbida dal *court-bouillon*, un filetto essiccato al forno, gli asparagi che odorano di panno umido". Il critico gastronomico de "The Independent" **Ed Cumming sostiene che il**

conto sia una parte sostanziale dell'esperienza al ristorante, "... mangiare è una transazione. Tu ottieni un posto a tavola e quel che ordini, loro prendono il tuo denaro". **Pete Wells**, critico gastronomico del "New York Times", consiglia, invece, quando un ristorante delude le aspettative per i piatti, per il conto eccessivo o il personale lento, di non recriminare trincerandosi sui social, ormai solo album dell'insulto frontale, ma in presenza lamentarsi con camerieri, chef o gestori del locale. Magari, rammarricandosi direttamente e garbatamente del "PreConto", equivalenza del *pre-dessert*, si può ottenere di rimuovere dal conto un risotto in cui non si è fatto evaporare un vino bianco fermo, o semplicemente ottenere le scuse del responsabile che potrà farne tesoro e non commettere le stesse pecche con altri clienti. Una certezza quindi: come si fa a giudicare un ristorante se non paghi il conto? Il conto conta!



Le radiazioni ionizzanti

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Una tecnica poco conosciuta che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life.

La sicurezza è un tema che ritengo prioritario per la miglior tutela del settore agroalimentare e di tutti i suoi "derivati", cioè quelli in cui le materie prime, che ancora la nostra prolifica terra fornisce, vengono coltivate, lavorate e trasformate sino a giungere sulle tavole divenendo alimenti.

Le buone prassi e le procedure tecnico-scientifiche promosse dalla legislazione europea e recepite nel nostro ordinamento sono numerose e alcune, come per esempio le procedure e i principi del sistema HACCP (*Hazard analysis and critical control points*), sono ormai di uso tanto radicato quanto comune che ogni

operatore del settore o appassionato di ristorazione li conosce e sa quale sia, quantomeno in termini generali, la loro funzione.

Perché utilizzare il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti

Esistono, invece, alcune tecniche meno note o meno utilizzate ed è di una di queste che brevemente tratterò in queste righe. Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti. Orbene, **associare la**



parola “radiazioni” ad “alimento” potrebbe far pensare a tutt’altro che alla sicurezza e salubrità del prodotto. Le radiazioni sono, infatti, percepite come fenomeni pericolosi e contaminanti dai quali prendere le dovute distanze. **Al contrario**, l’impiego di radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la *shelf-life* (data di scadenza).

Il processo, naturalmente **sottoposto a precise direttive tecniche e scientifiche**, consiste nel sottoporre l’alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di **inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche**, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare e dell’attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti.

Il trattamento viene quindi applicato per:

- impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi;
- ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi;
- inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

Il trattamento delle derrate alimentari è disciplinato dal Dlgs 30 gennaio 2001 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE.

La normativa disciplina gli aspetti generali della produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, regolando anche aspetti tecnici relativi alle condizioni di trattamento, i prodotti ammessi e la necessaria



autorizzazione sanitaria per gli impianti preposti.

I prodotti attualmente ammessi al trattamento nella UE

I prodotti attualmente ammessi al trattamento nella UE sono la categoria “**erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali**”.

In Italia è previsto un uso come anti-germoglio per patate, aglio e cipolla, mentre in altri Paesi (Francia, Belgio, Olanda, Regno Unito, Polonia e Repubblica Ceca) il trattamento viene utilizzato anche su frutta, ortaggi, cereali, carni di pollo, prodotti ittici.

Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e **prevede l’obbligo di etichettatura**, il controllo degli impianti e quello degli alimenti in fase di commercializzazione.

Il prodotto trattato, anche qualora presente come ingrediente, **deve riportare la dicitura “irradiato” o “trattato con radiazioni ionizzanti”, che deve figurare sui contenitori o sulle confezioni** nonché sui documenti che accompagnano i prodotti alimentari irradiati o che contengono ingredienti irradiati.

L’irradiazione di qualsiasi alimento, fino a una dose massima di 10 kGy, è ritenuto sicuro (FAO/AIEA/OMS), e anche l’EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) **ha certificato la sicurezza dei cibi irradiati**, precisando che **essi non diventano radioattivi** e che la maggior parte delle sostanze che vi si generano a seguito di irradiazione si formano anche

con altri metodi, con livelli confrontabili a quelli dovuti al trattamento termico, come nel caso della cottura a microonde.

In Italia, la tecnica non trova particolari estimatori

Ciononostante, nel nostro Paese, la tecnica non trova particolari estimatori, tant’è vero che, attualmente, **esiste un solo impianto autorizzato** al trattamento situato in **Emilia Romagna**.

Le ragioni sono controverse, tuttavia possiamo affermare che **il procedimento presenti alcuni vantaggi** cioè la riduzione del deterioramento dell’alimento, la riduzione di perdita di cibo, una maggiore sicurezza sanitaria degli alimenti e richiede un basso consumo di energia per la sua effettuazione, **ma anche diversi svantaggi** quali la perdita selettiva di vitamine e altri principi nutritivi, l’inefficacia per inattivazione degli enzimi degradativi cellulari e la modificazione organolettica degli alimenti.

L’irradiazione modifica lievemente la composizione chimica e il profilo nutrizionale degli alimenti, seppure in modo diverso e in base all’intensità dei **raggi, che impoveriscono il contenuto di vitamine e di probiotici**. I cibi, a ogni modo, non diventano radioattivi e l’effetto dei raggi termina quando si blocca la sorgente.

L’irradiazione degli alimenti può, quindi, essere considerata come parte di un programma di gestione della sicurezza per proteggere i consumatori ma, naturalmente, non può prescindere da corrette prassi agricole, produttive e igieniche.





L'alcol non sempre riscalda

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Per proteggersi dal freddo, raccomanda l'Istituto Superiore di Sanità, è meglio una bevanda calda.

Antiche storie narrano delle imprese dei cani da valanga, gran benemeriti del soccorso alpino. Divenne leggendario, nel 1800, un cane San Bernardo che salvò decine di persone, travolte dalle slavine, portando loro soccorso con la piccola botte di liquore che aveva al collo. Tuttavia, la generosità

di quest'amico dell'uomo poteva rischiare di peggiorare le condizioni dei poveretti tanto da portarli alla morte.

È molto pericoloso assumere alcol in caso di freddo intenso

Infatti, è molto pericoloso assumere alcol in caso di freddo intenso, quando si è esposti a basse temperature. L'assunzione di bevande alcoliche, abbassando la temperatura corporea, provoca **uno stato di torpore per cui ci si addormenta più facilmente, aumentando di conseguenza il rischio di congelamento**. Ecco perché tanti *clochard* che dormono sulla strada muoiono assiderati.

Lo spiega bene, in **una nota**, l'Istituto Superiore di Sanità che afferma che si tratta di una sensazione temporanea, avvertita solo in superficie. **L'effetto "ca-**



lore" è percepito perché l'alcol è un potente vasodilatatore ma, subito dopo averlo ingerito, provoca una reazione del tutto contraria al riscaldamento. I vasi sanguigni superficiali si dilatano, il sangue scorre più facilmente a livello superficiale, **la pressione corporea, dopo un primo innalzamento, si abbassa e il calore si disperde all'esterno provocando l'ipotermia**. Quindi il corpo si raffredda più velocemente, con buona pace del caro San Bernardo che si trasforma così da generoso soccorritore a ignaro potenziale... assassino.

Bisogna cercare di mantenere costante l'equilibrio termico

Per proteggersi dal freddo, raccomanda l'Istituto, è necessario cercare di mantenere costante l'equilibrio termico. Il nostro corpo ha bisogno di attivare il meccanismo contrario: **la vasocostrizione**, ossia la restrizione dei vasi sanguigni che provoca il rallentamento della circolazione. Il flusso di sangue si sposta così verso gli organi interni diminuendo la perdita di calore verso l'esterno. È dunque tutto ciò a determinare una situazione di maggior benessere termico, non l'alcol: **è meglio una bevanda calda o un buon caffè allungato** per avere sollievo dal freddo intenso.





Il 19 marzo si festeggia San Giuseppe

*Sposo di Maria Vergine,
padre putativo di Gesù.
Patrono della Chiesa,
dei lavoratori
e dei moribondi.*

Una preparazione che accumuna molte regioni per la festa di San Giuseppe, il 19 marzo, **sono le frittelle**, dette, in **Piemonte, farciò**. Tutti i ricettari piemontesi del 1800 ne riferiscono varie versioni. **Chapusot** le chiama **frittelle della nonna** (*beignets soufflés*) e vi dedica un intero capitolo del suo monumentale libro di cucina. In **Lombardia**, l'interruzione della pratica penitenziale, anche solo per un giorno, voleva dire il ritorno del fritto, magari nel grasso di maiale, ed ecco i **tortelli di San Giuseppe fritti**, così come le **frittelle di pasta bignola** (*fârsö*) a Voghera e nell'Ol-

trepò, mentre a Staghiglione di Borgo Priolo (Pavia) le **brassadé** sono **ciambelle dure** infilate con uno spago sottile. **L'Emilia Romagna** festeggia l'arrivo della primavera accendendo i falò sulla spiaggia e bruciando tutte le cose vecchie dell'inverno: **un rito di purificazione**. **A Cervia si ricorda la festività con la Sagra della seppia**, che può essere **preparata in più modi**: in umido, fritta o lessata. Inoltre, è un'occasione per gustare il **fritto di pesce misto alla cervese**. **A Imola**, la tavola veniva imbandita a **fine pasto** con le caloriche **raviole ripiene di mostarda**.



RAVIOLE DI SAN GIUSEPPE CON MOSTARDA

Ingredienti: 400 g di farina, 150 g di burro, 200 g di zucchero, 2 uova, 1 bustina di lievito per dolci, sale, 1 bicchiere di Alchermes, 500 g di mostarda di frutta.

Preparazione: mescolare la farina con il burro e con il lievito e impastare con le uova, lo zucchero e il sale. Tirare una sfoglia dello spessore di 4 mm e con il tagliapasta tondo formare tanti cerchi di circa 6 cm di diametro da riempire con la mostarda. Piegare ogni disco in 2 unendo gli orli con le dita. Infornare per circa 20 minuti a 180 °C. Una volta sfornate, pennellare le raviole con l'Alchermes e spolverizzarle con lo zucchero.



Le strade si riempiono di frittellai

A Firenze, alla festa sono legati i **sommoli**, frittelle di riso spolverizzate di zucchero a velo, analoghe alle **frittelle giuseppine di Siena**, vendute in piazza, nelle "frasche", le baracche dei frittellai. Anche nel Lazio, si rompe il proverbiale periodo di astinenza. Ai tempi della Roma antica, il 17 marzo, durante i *Liberalia* in onore di Bacco, secondo quanto narra Varrone nel *De lingua latina*, le sacerdotesse, coronate di lauro, sedevano alle porte del tempio del dio, davanti a un fuoco, vendendo frittelle di frumento bagnate di vino mielato. Nella Roma cristiana, rimase il piacere di mangiare frittelle, nelle strade e nelle piazze, nel giorno di San Giuseppe, protettore dei falegnami e dei venditori di cibo da strada. **Nella chiesa a lui dedicata, presso il Foro romano, la confraternita dei falegnami, un tempo, organizzava solenni banchetti a base di frittelle e bignè**, da cui deriva l'appellativo di *frittellaro* che il popolo attribuisce al Santo.

Il Convito di San Giuseppe in Molise

Il Convito si svolge in oltre trenta paesi del Molise, ed è forse la tradizione che con maggiore intensità e compiutezza riesce a coniugare devozione, carità cristiana e cibo. Tale rituale si distacca maggiormente dalla sobrietà della cucina molisana, sia per il numero sia per la raffinatezza di alcune pietanze (*cavèzunè*, agrodolce): il Convito è infatti composto da tredici portate, che ricordano i tredici privilegi del Santo. **Elemento centrale e sacro** nella tavola di San Giuseppe è il pane, considerato un bene prezioso: perfino la mollica, sbriciolata, è la base di quasi tutti i piatti. Immancabili sono anche le lessate di legumi, come la *pez-zenda*, chiamata così perché in passato era offerta ai poveri; oggi, invece, si offre a mezzanotte della vigilia ai gruppi che, recitando litanie, visitano le case in

FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE

Ingredienti (per 8 persone): 750 g di latte, 400 g di farina bianca, 25 g di burro, 7 uova, sale, zucchero.

Preparazione: portare a ebollizione il latte con il sale e il burro, aggiungere la farina, poco a poco, mescolando energicamente con una frusta, e cuocere sino a ottenere una polenta che si stacchi dalle pareti della pentola (circa 20 minuti). Lasciare intiepidire, unire le uova intere mescolando continuamente e a lungo sino a che la pasta non risulti perfettamente omogenea. Preparare due padelle con olio (o meglio, strutto) scaldando la prima moderatamente e la seconda ad alta temperatura. Prendere la pasta a piccoli cucchiari e tuffarla nella prima padella ove inizierà a gonfiarsi e si capovolgerà da sola; trasferirla con una schiumarola nella seconda padella ove gonfierà immediatamente. Adagiare le frittelle su una carta assorbente e zuccherare a piacere.

BIGNÈ DI SAN GIUSEPPE ALLA ROMANA

Ingredienti: 90 g di farina bianca, 1 bicchiere di acqua, 2 uova intere e 1 tuorlo, 40 g di burro, ½ cucchiaino di zucchero, 40 g di zucchero vanigliato, la scorza grattugiata di ½ limone, sale, 1 lt di olio di oliva.

Preparazione: in un tegame porre l'acqua fredda, il burro, il sale e portare a bollore. Ritirare dal fuoco e versare, tutta in una volta, la farina, stemperandola bene con la spatola di legno. Rimettere il tegame sul fuoco e lavorare il composto fino a ottenere una palla che si stacchi con facilità dalla spatola e dalle pareti del tegame. Quando l'impasto produce un leggero sfrigolio come se friggesse, ritirare dal fuoco e lasciar raffreddare. Incorporare un uovo e aggiungere il secondo quando il primo sarà completamente amalgamato, quindi unire il tuorlo.



Per la buona riuscita di questo dolce semplice e delicato, la pasta deve essere lavorata a lungo. Appena si producono nell'impasto alcune bollicine sparse, aggiungere lo zucchero e la scorza di limone grattugiata continuando a lavorare il composto. Versarlo in un panno, avvolgerlo e tenerlo in luogo fresco per 45 minuti. Al momento della preparazione dei bignè, scaldare l'olio in un tegame alto e farvi cadere l'impasto a pezzi grossi come una noce. Friggere i bignè pochi alla volta, a calore moderato, da entrambe le parti e man mano che si gonfiano, aumentare il calore. Appena hanno preso un bel colore dorato, scolarli. Disponili a piramide su un piatto da portata ricoperto da una salvietta e spruzzarli di zucchero vanigliato. Servire subito.

cui si celebra la devozione. Come antipasti si servono le *cumpostè*, costituite da peperoni, pere, uva, cavolfiori, carote, pomodori verdi sott'aceto. Nei menu non manca mai l'insalata di arance, condita con zucchero e olio extravergine. Originale è anche l'uso del riso condito con l'olio di frittura degli *sfrèngiunè* (frittelle di pasta di pane), in alcuni casi con aggiunta di uva passa. Presente in tutte le tavole della festa è il baccalà: fritto con la pastella, in tortiera con cavolfiori, mollicato e in umido. Il Convito termina con i dolci: i calzoni riccesi sono i più originali e festosi. **Diverse sono le versioni dell'agrodolce:** una delle più

diffuse è quella a base di mandorle cotte, amalgamate nel mosto cotto con un po' di miele.

Le caratteristiche "Tavolate" pugliesi

In onore del Santo, la "Tavolata di San Giuseppe" è il trionfo di una gastronomia locale molto suggestiva che si svolge a Uggiano la Chiesa, un paesino nell'immediato retroterra di Otranto. Per la festa si imbandisce, di fronte alla chiesa madre, una grande tavolata di 19 portate (19

come il giorno del Santo), **diverse fra loro e che tutti “devono” assaggiare**. Orecchiette e cavatelli affogati in ragù diversi, timballi di riso, paste ai frutti di mare, grigliate di carni e pesci pregiati, arrostiti, frittate, salmi di teneri agnelli, capretto in fricasea, inzimini di fantasia alla rucola selvatica, mozzarelle, caci, ricotte. Tra i primi, una **pasta e ceci** fuori del comune, che in tutto il Salento è **chiamata ciceri e trie** mentre a Uggiano è **detta la massa di San Giuseppe** per indicare l'insieme di più ingredienti, amalgamati fra di loro. **Le trie sono trenette di pasta fresca** di sfoglia di grano duro e acqua, senza uova: una parte si cucina e si pone nella pentola dei ceci, le altre si lasciano crude e poi si soffriggono in olio di oliva con il porro. Imbiondite e croccanti, si aggiungono nella pentola con il loro olio e dopo aver eliminato i tocchetti del porro. Si aggiungono broccoli verdi lessati, si aromatizza con pepe, cannella e chiodi di garofano, e si porta in tavola una minestra sorprendente per quel tanto di vago sapore e di sottile profumo d'Oriente. Tra i secondi, vi è uno **stoccafisso in umido** che gli uggiani chiamano **tranchettu in umido** per l'aspetto “a bastone” del pesce. Infine, le **zeppole**, dolci di morbida pasta choux, **fritte e rifinite con crema e amarene sciroppate**.

Hanno lo stesso nome, ma **si preparano in modo diverso, in Calabria**, le zeppole (**zzippuli**). A Cassano Jonio, si cucina **un primo piatto semplice** tipico della cucina contadina, chiamato **barba di San Giuseppe**, mentre a San Nicola da Crissa, piccolo centro del Vibonese, caratteristica è una **minestra di ceci e verdure**, la **vuccata**.



AGRODOLCE (ALL'USO DI RICCIA)

Ingredienti (per 8 persone): 500 g di mandorle, 350 g di zucchero, 250 ml di vino rosso, ½ lt di vino bianco, 1 tazzina da caffè di mosto cotto, 1 cucchiaino di miele.

Preparazione: immergere, per pochi minuti, le mandorle in acqua bollente, quindi eliminare la pellicina esterna e farle leggermente tostare in forno già caldo, fino a doratura. Disporre le mandorle con tutti gli altri ingredienti in un tegame, e lasciare cuocere il tutto per alcune ore, mescolando spesso, fino a quando il liquido, ben addensato, cremoso e omogeneo, rivestirà completamente le mandorle.

ZEPPOLE (ZZIPPULI)

Ingredienti: per la pasta: 250 g di farina, ½ lt d'acqua, 20 g di semolino, 150 g di zucchero, 4 tuorli d'uovo, ½ bicchiere di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale. Per la crema: ½ lt di latte, 50 g di farina, 50 g di zucchero, 2 uova, cannella, buccia di limone.

Preparazione: mettere in una casseruola l'acqua fredda, lo zucchero, 3 cucchiaini d'olio, poco sale e portare a ebollizione. Spegnerne il fuoco, aggiungere la farina e il semolino, girando con un cucchiaino di legno. Riaccendere il fuoco e continuare a girare fino a quando la pasta avrà acquistato consistenza; far raffreddare il composto, quindi amalgamarlo con i tuorli e il vino. Prendere un poco di pasta per volta, ricavarne dei bastoncini e arrotolarli a ciambella. Friggerli in olio d'oliva bollente, scolandoli poi su carta assorbente. A parte, preparare la crema mettendo i tuorli in una casseruola con lo zucchero e la farina in modo che si formi un perfetto amalgama, privo di grumi. Accendere il fuoco, versare il latte e girare in continuazione con un cucchiaino di legno, evitando che la crema attacchi sul fondo. Verso la fine, aggiungere la buccia di limone grattugiata. Quando la crema si sarà raffreddata, metterne un cucchiaino su ogni zeppola e guarnire con una ciliegia, possibilmente amarena sciroppata.



In Sicilia le “Cene” dedicate al Santo

Nel corso delle celebrazioni in onore di San Giuseppe, la profonda valenza rituale e sociale del cibo trova espressione nelle cosiddette “Cene”, dove trionfa **una grande varietà di dolci, pani, legumi e ortaggi di primavera** (come nella “frittella”). **Di forte impatto i pani rituali**, in genere **di grandi dimensioni**, con le forme tradizionali della *vastedda* e della *ciambella*, o più piccoli a raffigurare alcuni oggetti legati alla passione di Cristo. In particolare, **nel comune di Salemi**, in provincia di Trapani, tale apparato di offerte viene presentato **in ripiani formanti un altare** lungo i quali sono posti tralci di mortella e un gran numero di piccoli pani votivi fitomorfi e zoomorfi. **Tali altari, detti “Cene”, sono**

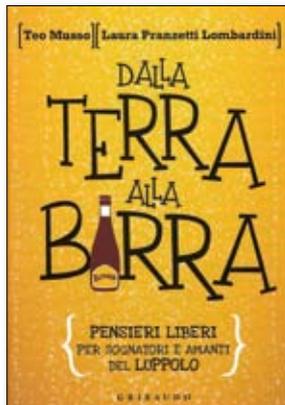
allestiti in case private per onorare una grazia ricevuta, **o all'aperto**, grazie alla comunità di quartiere che sostiene le spese per l'allestimento. **Il momento culminante è costituito dalla presenza di commensali rappresentanti la Sacra famiglia** (un rito simile a quello in uso in Molise), che il 19 marzo vengono serviti al tavolo e consumano le pietanze preparate.

A Scicli, dopo una cavalcata in onore del Santo, si imbandisce la tavola con cibi cotti su una brace di sarmenti, e **le pietanze devono essere tante, da diciannove a centouno**. Anche qui la devozione si esplicita con i pani. Saranno poi i dolci a raccontare l'eterogeneo sedimentarsi dell'identità siciliana, con la **sfinge di San Giuseppe**, preparata con uova e farcita di crema di ricotta.

(Tratto dal volume *Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale*, Accademia Italiana della Cucina, 2020)

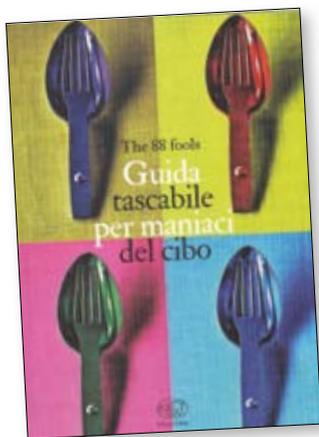


Gribaudo,
Milano 2022, pp. 200
€ 16,90



Le multinazionali della birra hanno avuto la colpa di aver trasformato un prodotto inizialmente artigianale in uno standardizzato a tutto scapito del gusto, ma anche il merito di averne

Edizioni Clichy,
Firenze 2022, pp. 450
€ 17,00



Nella riga dedicata agli Autori, al posto di nomi e cognomi trovate quel *The 88 fools* che, a parte il richiamo al film *Kill Bill* di Quentin Tarantino, identifica un gruppo di ventenni della periferia romana, autori di una serie di "Guide tascabili per maniaci" di vari campi delle attività umane, dai film, al rock, agli anni Settanta, alle serie TV, al calcio,

Dalla terra alla birra

Pensieri liberi per sognatori e amanti del luppolo

di Teo Musso e Laura Pranzetti Lombardini

promosso la diffusione a livello planetario. Era però inevitabile che a qualcuno venisse la nostalgia del bel tempo andato, quando (sono parole di Teo Musso) la birra, come ogni prodotto artigianale, doveva "rappresentare la persona che lo ha ideato". E questo è avvenuto negli Stati Uniti a metà degli anni Settanta, in pieno periodo post-hippy, e ha ricevuto il suo battesimo ufficiale italiano nel 1996, anno in cui nacquero contemporaneamente sei microbirrifici, fra cui quello di Teo. Ma il Paese, che nella notte dei tempi si chiamò Enotria, ha fatto di più, emanando per primo al mondo (2016) una legge che definisce le caratteristiche della birra artigianale. Fondamentale la pre-

scrizione che, escludendo i processi di microfiltrazione e pastorizzazione, rende la birra artigianale una bevanda "viva". Per la sua birreria e per la sua birra più famosa Teo ha scelto un nome che ne riflette fedelmente la personalità e nel cui ruolo si sente proiettato il lettore che si avventura fra le pagine di questo volume: *baldin*, cioè, per i francesi, "saltimbanco". È vero, si salta da un pensiero libero all'altro, da un'esperienza all'altra, da una riflessione all'altra; ma alla fine ci si trova ad avere acquisito una serie di conoscenze, che si compongono in un quadro di insieme tanto armonico e accattivante, quanto stimolante: dove posso assaggiare una birra artigianale?

Guida tascabile per maniaci del cibo

di The 88 fools

tutte pubblicate da Clichy. Tutte manie italiane, e come poteva mancare fra queste il cibo, fonte inesauribile di interesse, discussioni e argomentazioni fra gli abitanti dello Stivale a tutte le latitudini e longitudini? In una classifica stilata dall'Università di Trento, si stima che il cibo rappresenti i tre quarti degli argomenti che vengono trattati dagli italiani quando si trovano a tavola in compagnia; il dato percentuale può anche essere messo in discussione, ma il peso statistico dell'argomento è innegabile. Questo non è un tradizionale libro di ricette, qui non trovate classifiche di locali, graduatorie dell'abilità dei cuochi; questa è, per usare le parole degli Autori, "... una specie di anarchica miniera, bussola, spelonca, cornucopia per perdersi in tutto ciò che riguarda il cibo". La storia del cibo si snoda fra le abitudini alimentari degli ominidi e il 2021

(attribuzione della prima stella Michelin a un ristorante 100% vegano); il mondo del cibo elenca il piatto tipico di moltissimi Paesi, dall'Albania al Vanuatu, poi ci si mette a tavola con la Storia, dall'antica Mesopotamia al 2020 con un inevitabile ma strumentale riferimento alle ricette. Si familiarizza con gli oggetti connessi alla preparazione e alla degustazione del cibo; ci si diverte con le curiosità legate alla sua storia e con le frasi famose di una nutrita serie di personaggi e, alla fine, ci si documenta sulla presenza del cibo nella musica e nella cinematografia. Potete leggere di fila tutte le pagine del libro o dedicarvi a singoli capitoli che vi solletichino l'interesse. Il vostro rapporto con il cibo ne uscirà, comunque, più forte, più cosciente, più completo e voi sarete pronti ad affrontare animate discussioni con chiunque siate a tavola.



Piemonte

ASTI

Finalmente... bagna caoda

L'estroso cuoco ha proposto una sua interpretazione della ricetta.

Dopo due anni di attesa, la Delegazione ha finalmente celebrato la rituale "bagna caoda". I Simposiarchi Casotto e Saracco hanno scelto come *location* la suggestiva cantina di Palazzo Crova ove è situato il ristorante "La Signora in rosso", con esplicito riferimento al Barbera. Prima di pranzo, Saracco ha delineato gli aspetti peculiari del piatto e Casotto l'abbinamento dei vini. L'estroso cuoco ha proposto una sua personale interpretazione della ricetta depositata da Giovanni Gorio nel 2005, presentando sia la versione classica sia quella (ahimè, richiesta da molti), senz'aglio, ri-

battezzata "bagna fausa". Il piatto è stato apprezzato in entrambe le versioni, soprattutto dagli Accademici provenienti da altre Delegazioni, perché, si sa, per ogni astigiano doc la miglior "bagna caoda" è quella che si mangia a casa propria.

La grande affluenza da altre Delegazioni (oltre al Piemonte si spaziava dalla Liguria al Canton Ticino, passando per la Lombardia) dimostra quanto sia gradito tale appuntamento e invoglia a migliorarsi per rendere sempre più peculiare questo momento di aggregazione accademica. (Donatella Clinanti)

Lombardia

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* donato alle biblioteche del territorio

Consegnati, nell'occasione, anche i premi "Alberini" e "Villani".

La Delegazione ha inteso dare particolare risalto alla riunione conviviale per lo scambio di doni e auguri di Natale. L'evento si è tenuto presso il ristorante di Villa Cantoni Marca, una residenza storica. La recente ristrutturazione ha consegnato una realtà molto accogliente, moderna ed elegante anche grazie alla presenza, nelle sale, di ampie ve-

trate aperte sul parco e di pannelli raffiguranti i diversi palazzi storici di Sabbioneta. In questa *location* molto piacevole, il giovane chef Francesco Ricciuto e la compagna Miriam, maître di sala, hanno accolto entusiasti la prima visita degli Accademici, intervenuti con gran parte dei famigliari e numerosi ospiti. Si è voluto infatti celebrare, in un'unica occasione, i desti-

TORINO LINGOTTO

Capacità e creatività di uno staff tutto al femminile

Nel ristorante "Giù da Guido", aperto recentemente nei locali torinesi di Eataly.

"Giù da Guido", il ristorante aperto nell'ottobre 2021 a Torino nei locali di Eataly, è stato "teatro" della festa natalizia della Delegazione. La riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera informale. Niente tovagliato paludato, né posate d'argento. Al contrario: tavoli diversi l'uno dall'altro, con piani in legno antico, in marmo, in formica, posate e bicchieri *vintage*. Il tutto di gran gusto e tendenza. Alle pareti, bottiglie e ancora bottiglie per un totale di circa 35.000. Insomma, il "paradiso" di chi, appassionato di vino, voglia acquistarne qualcuna, nel rispetto della formula "ristorante-dispensa" che nell'ultimo anno ha trovato proseliti in tutta Italia e che è stata una delle risposte al *lockdown*. A muoversi nel locale, uno staff tutto femminile (ben dieci unità), a cominciare dalla respon-

sabile di sala, Chiara Pisano (liceo classico, poi l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), sino alla chef, Laura Greco, 35 anni, laurea in architettura e tanto lavoro al fianco della famiglia Alciati (che ha siglato la storia della gastronomia piemontese). La capacità e la creatività di Laura sono state apprezzate, a cominciare dall'insalatina tiepida di cappone e verdure di stagione, all'uovo poché, con crema di patate e tartufo bianco d'Alba, sino agli agnolotti del plin con pasta tanto leggera da essere trasparente (un omaggio a Lidia Alciati). A fine serata, la consegna alla chef del guidoncino accademico per mano della Delegata, Paoletta Picco, che, a sua volta, nel gennaio 2022, ha consegnato le redini della Delegazione al suo vice, Valter Cantino, torinese, docente universitario e già Rettore a Pollenzo. (Paoletta Picco)



nari dei vari premi assegnati nel 2021, dando così risalto, oltre alle eccellenze del territorio, anche alla valorizzazione e tutela della cucina della tradizione. Questi i premiati: premio "Massimo Alberini" a Massimo Danini di "Danini Carni"; pre-

mio "Dino Villani" a Mario Valli di "GAM S.r.l." per la mostarda viadanesa e a Ernesto Grazzi di "Grazzi Salumi" per i ciccioli froli. Altro appuntamento importante della serata è stato rappresentato dal dono del volume accademico



Storia della Cucina Italiana a fumetti, alle biblioteche civiche. I Sindaci dei rispettivi Comuni di Sabbioneta, Commessaggio, Viadana hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa di cui hanno condiviso la finalità culturale. Le biblioteche degli altri Comuni del territorio

della Delegazione saranno raggiunte prossimamente. La qualità del menu, la curiosità, l'interesse per finalità e scopi dell'Accademia nonché la convivialità dei commensali hanno dato sostanza a una iniziativa ben riuscita. (Massimo Damini)

Veneto

ALTO VICENTINO

Diploma di Buona Cucina al ristorante "I Maltraversi"

Preparazioni venete, con curiose incursioni nei sapori di Sicilia.

Nel corso di una riunione conviviale, la Delegazione ha consegnato il Diploma di Buona Cucina, tramite il Delegato, al ristorante "I Maltraversi" di Arzignano (Vicenza), che opera dal 2008 con la gestione di Daniel Lazzaro e Andrea Lavezzi; direttrice di sala e sommelier la moglie di Daniel, Valentina Pretto. La cucina del locale esercita nel rispetto della tradizione e della qualità dei prodotti e tra i piatti dei menu trovano spazio alcune preparazioni della cultura veneta e veneziana, con curiose incur-

sioni nei sapori della Sicilia, terra di origine dello chef Daniel. Il ristorante è situato in un palazzo storico all'interno di antiche mura scaligere, elegante, romantico, d'affari; con tavoli all'aperto e aria condizionata, con terrazza estiva. Da poco anche *Oyster-bar*, per un *business lunch* a base di ostriche e crudo selezionato a vista, all'interno della teca del nuovo bancone dietro il quale lo chef si occupa quotidianamente di offrire un assaggio visivo di quello che di solito accade in cucina. (Renzo Rizzi)



Trentino - Alto Adige

TRENTO

Nel territorio del Teròldego

Riunione conviviale natalizia con piatti equilibrati nel sapore e abbinati a ottimi vini.

Per la Delegazione trentina la riunione conviviale natalizia ha avuto luogo a Mezzocorona, zona del Teròldego, il vino rosso che deriva da un vitigno originale dell'area. In una dimora tradizionale compresa nella cantina Donati, lo stellato Alfio Ghezzi ha superato se stesso realizzando una serata di straordinaria signorilità. Con la gradita presenza di molti illustri ospiti, fra cui il Commissario del Governo, dottor Gianfranco Bernabei che nella provincia autonoma di Trento rappresenta lo

Stato, la brigata del celebre chef ha magicamente presentato piatti leggeri, equilibrati nel sapore e abbinati a ottimi vini. Il delizioso dessert di Paolo Dolzan ha degnamente chiuso gli squisiti manicaretti. (Carlo Colombo Manfroni)



CORTINA D'AMPEZZO

Natale fra tradizione e superstizione

Interessante relazione nel locale decorato con amuleti, coccinelle, quadrifogli, peperoncini e ferri di cavallo.

La riunione conviviale degli auguri si è tenuta nel prestigioso ristorante "Tivoli" di Graziano Prest. Essendo un venerdì 17, i Simposiarchi Diego Dipol e Alessandro Ulcigrai hanno costruito il curioso tema della serata "Natale fra tradizione e superstizione". Per l'occasione il ristorante è stato addobbato con amuleti, coccinelle, quadrifogli, peperoncini rossi e con un albero di Natale realizzato con ferri di cavallo ricoperti da vischio, peperoncino e altri talismani. La serata è stata aperta dalla De-

legata Monica De Mattia la quale, dopo i saluti di benvenuto, ha passato la parola ai Simposiarchi che hanno illustrato il legame, da sempre esistente, fra superstizione e tradizione a tavola, con molti esempi. I piatti, magistralmente interpretati dall'amico Graziano Prest, già insignito del Diploma di Cucina Eccellente, sono risultati particolarmente apprezzati. La serata, trascorsa in un clima festoso, si è conclusa con un brindisi augurale.

Emilia Romagna

FERRARA

Severino Sani entra a far parte dell'Albo d'Onore

Una festa nel cuore della città estense.

Nel ristorante storico "La Provvidenza", situato in una delle vie più belle della città di Ferrara, la Delegazione ha celebrato l'entrata del "suo" Severino nell'Albo d'Onore. Severino Sani, dopo una vita dedicata all'Accademia, come membro del Consiglio di Presidenza, ruolo svolto con impegno, dedizione e tanta passione fino a rivestire la carica di Vice Presidente Vicario, è entrato a far parte del ristrettissimo gruppo di Accademici iscritti nell'Albo d'Onore.

Il Delegato Luca Padovani ha aperto la serata dando il benvenuto al Presidente Paolo Petroni e al Segretario Generale Roberto Ariani. Un saluto speciale è stato rivolto a Carlos Victor Dana, storico Accademico di Ferrara, già membro dell'Albo d'Onore.

Il Simposiarca Giorgio Piacentini ha descritto i piatti proposti nel menu, sottolineandone non solo le peculiarità culinarie, ma anche le affascinanti origini storiche e culturali. Dai passatelli in brodo

al pasticcio di maccheroni, dal carrello dei bolliti alla salama da sugo, concludendo con i dolci tipici: pampepato, zuppa inglese, mandurlin dal Pont. Ne è scaturita una ricca sinossi della cucina ferrarese. Il secondo Simposiarca della serata, Oreste Chiarion, ha brevemente esposto le caratteristiche dei vini scelti per la cena. Poi il momento atteso da tutti i convenuti: il Presidente Petroni ha preso la parola e ha ripercorso il *cursus honorum* dell'amico Severino. Ne ha elogiato le grandi qualità di Accademico. Non solo. Con un velo di commozione ne ha ricordato le esemplari doti umane. L'atmosfera era quella delle grandi occasioni. La forte amicizia che traspariva dalle parole e dai gesti ha contribuito a suscitare forti emozioni. Il Presidente ha infine consegnato a Severino l'attestato di benemeranza e la medaglia onorifica personalizzata. È stato il momento più intenso di una serata memorabile.

(Luca Padovani)

Premiato il ristorante "A mangiare"

Incontro conviviale per la consegna del Diploma di Buona Cucina.

La Consulta della Delegazione reggiana ha consegnato il Diploma di Buona Cucina al ristorante "A mangiare". Dopo tanti mesi di difficoltà finalmente il locale è tornato a far vivere i suoi sapori nelle sale sempre accoglienti ed eleganti come un

salotto di casa. L'incontro della titolare Donatella con la chef Olatz Agones è stata la scintilla giusta per entrambe. Chef Olatz aveva frequentato cucine dove alla tradizione europea si affiancavano esperienze culinarie argentine, giapponesi, guatemalteche. Con

REGGIO EMILIA

Consegna del premio "Villani" a un simbolo della città

La storica "Bottega Broletto" produce da sempre il pesto dolce per la farcitura dei tortellini fritti.

La Consulta della Delegazione ha consegnato a Riccardo Benetti, titolare della storica "Bottega Broletto", il premio "Villani" 2021 per un prodotto che in città tutti da anni non solo conoscono ma usano: il mitico pesto dolce per ripieno.

Proprio per la produzione di questo pesto la bottega rappresenta i ricordi dei sapori della città e da sempre è riconosciuta dai reggiani come il posto dove trovare le specialità dolci del territorio (spongatte tipiche reggiane, biscioni reggiani, amaretti). Il pesto dolce, che è usato per la farcitura dei tortellini dolci fritti, segue un disciplinare di produzione antichissimo, che parte con la raccolta, insieme al mosto della recente vendemmia,

delle pere nobili e delle mele cotogne. Poi canditi, uvetta passita, caffè, castagne e mille altri segreti che si aggiungono fino a dicembre, seguendo l'evolversi della stagione e prendendo da ogni mese i frutti necessari alla costruzione di questo storico amalgama.

Il pesto è un prodotto che premia la lentezza e il rigore della tradizione. Poiché tale ripieno è una tradizione consolidata di questo territorio, è interessante notare che, ancora oggi, è abitudine delle famiglie reggiane produrne una parte in casa, secondo le ricette familiari, e poi aggiungere al proprio il pesto della "Bottega Broletto" per recuperare un sapore che è uno dei più identitari della provincia. (Anna Marmiroli)



il supporto di Donatella, la chef si è dedicata allo studio della tradizione reggiana e ha trasformato il ristorante in uno dei più interessanti luoghi dove assaporare una tradizione locale raffinata e molto curata. Davvero notevoli le rivisitazioni del baccalà, il piatto

di pesce tradizionale delle tavole reggiane e al contempo quello principe della cucina portoghese: difficilmente due tradizioni si sono sposate con tanta armonia ed equilibrio. Il cappelletto reggiano, poi, la pietanza più evocativa della tradizione, è qui



proposto in una maniera eccelsa, per consistenza di pasta, dimensione del cappelletto e qualità del ripieno. Insomma, un momento

importante nella memoria viva della tradizione, che fa del passato un'esperienza contemporanea e vitalissima. (A.M.)

CENA ECUMENICA 2022

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 20 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale".

L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare la cucina semplice dei piatti preparati dal contadino con i prodotti della terra e della trasformazione del latte. Il tema, molto vasto, ben si presta a essere trattato, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.



In ricordo di Giovanni Marzi

Il tributo degli Accademici reggiani a un intellettuale raffinato e profondo recentemente scomparso.

L'intera Delegazione reggiana, in occasione dell'approvazione del rendiconto finanziario 2021 e del piano di lavoro 2022, ha ricordato, presso il ristorante "Italo", storico locale della città, l'Accademico Giovanni Marzi scomparso poco prima di Natale. La riunione conviviale ha voluto essere un tributo di tutti i Soci a un intellettuale raffinato e profondo, orgoglio dell'Accademia. Giovanni entra nella Delegazione di Reggio Emilia nel 1973, insieme a un gruppo di amici reggiani con cui condivide la passione per la cultura enogastronomica della sua terra. Ha fatto parte del Centro Studi "Franco Marengi" e ha affidato alle stampe *La cucina reggiana: Duemila metri a tavola dal Cusna al Po* (itinerari storico gastronomici),

poi *La Cucina Reggiana: A tavola nel Duemila* e infine *La Cucina Reggiana, tra libri e biblioteche*, la prima grande ricerca bibliografica del settore, riferimento per ogni approfondimento storico successivo. Spesso in Accademia ci si chiede quale sia il rapporto fra tradizione e innovazione; Giovanni aveva risolto il dilemma con parole perfette che sono state ricordate nell'occasione e che hanno come sempre emozionato: "... i nuovi piatti, i nuovi gusti, le nuove abitudini alimentari della tavola reggiana si sono inseriti in un tessuto culturale tradizionale che, in fondo, è sempre stato mutevole ma mai incostante, come un frammento di specchio che rifletta la stessa immagine in modo diverso, secondo la direzione dello sguardo". (A. M.)

SALSOMAGGIORE TERME

Doppia festa

Cena degli auguri e celebrazione dei 25 anni di appartenenza del Delegato.

L'a riunione conviviale degli auguri è stata l'occasione per la consegna al Delegato Roberto S. Tanzi del distintivo e della pergamena che hanno celebrato il suo 25° anno di appartenenza all'Accademia. Dopo gli interventi e le relazioni che aprono ogni incontro, il Vice Delegato Angelo Campanini e il Consultore Alberto Basi hanno consegnato a Tanzi il riconoscimento, ringraziandolo per l'attività pluriennale svolta con serietà e competenza. Un traguardo importante, ha sottolineato Campanini, ricordando

come Tanzi abbia ricoperto anche i ruoli di Segretario e Vice Delegato a conferma dell'apprezzamento per le qualità culturali e le doti organizzative e di collante tra i Soci, senza dimenticare l'amicizia che deve sempre guidare i lavori e le ricerche nel campo della storia, degli usi e dell'evoluzione di tavola e socialità. Tanzi, ringraziando, ha ricordato come l'esperienza accademica si sia rivelata importante per i suoi aspetti culturali, con i molti convegni e le numerose pubblicazioni, molto vicini alla sua attività di storico e scrittore.



La riunione conviviale si è svolta nella nuova sala del ristorante fiorentino "Gustincanto", dove, as-

sieme allo chef Luca è stato preparato un menu a base di pesce che ha convinto gli Accademici. (R. T.)

Marche



FERMO

Auguri di Natale a Villa Bonaparte

Location di grande fascino per una serata speciale.

L'occasione dello scambio degli auguri di Natale rappresenta uno dei momenti più sentiti per la Delegazione ove l'incontro amicale, lo stare bene insieme e la convivialità diventano predominanti e interpretano il vero spirito accademico. Per celebrare l'evento è stata scelta una *location* di grande fascino e prestigio: la villa che Gerolamo Bonaparte fece edificare per il proprio soggiorno a Porto San Giorgio. Accademici e amici si

sono dati convegno presso il salone delle feste finemente adorno degli addobbi natalizi per un aperitivo con bollicine della Tenuta Madonna Bruna e cartocchetto di olive e mazzancolle fritte. Menu di pesce, studiato dal Simposiarca Cristofaro La Corte e ottimamente eseguito dallo staff di Gianni Lamponi, titolare della Top Catering e ristorante "Minonda". Gradimento dei convenuti per le crudità servite in apertura, con ostriche, mazzancolle, canocchie, carpac-

Toscana

LUNIGIANA

Aria natalizia

Conversazione sugli antichi usi e costumi delle festività.

Lo scambio degli auguri si è svolto al ristorante "Abramo" di Mulazzo, in un'allegria aria di festa che ha anticipato il Natale. Gradito ospite, tra gli altri, il DCST Toscana Ovest, Franco Milli. Squisita l'accoglienza, unanimemente apprezzata, dalla spettacolare sala, interamente dedicata alla Delegazione, alla prelibata cucina. A fine pasto, un'eccellenza che ha suscitato meraviglia e grande piacere: un assaggio del panettone artigianale della pasticceria gelateria "Grossi" di Aulla, finalista del 10° concorso "Tenzone del Panettone", di recente

tenuto a Parma. Il maestro pasticcere Roberto Tamagna ha abilmente illustrato i segreti del suo panettone, dall'attenta selezione degli ingredienti alla lunga lievitazione. Un importante contributo all'atmosfera natalizia lo ha dato l'Accademico Consultore Riccardo Boggi con la sua conversazione sugli antichi usi e costumi delle feste in Lunigiana, risvegliando vecchi ricordi e molta nostalgia del Natale di una volta. Una riunione conviviale degli auguri ben riuscita che ha fatto dimenticare per un attimo felice il difficile momento. (Ragna Engelbergs)



cio di ricciola e tartare di tonno cui sono seguite triglie marinate, carpaccio di polpo e mazzancolle al vapore. Dopo i maccheroncini di Campoflone al ragù bianco di pesce e i ravioloni al sugo di canocchie, grande apprezzamento per l'ottima spigola al sale. Per finire, amandovulo, dolce della tradizione sangiovese, e brindisi con l'ottimo Mont'illi, metodo classico, Casale Vitali, offerto dal Simposiarca insieme a dolcetti

siciliani a tradire le sue origini. La coincidenza con il genetliaco del Consultore Stefano Jacovacci ha fatto sì che si desse luogo a una festa nella festa. La buona tavola, la bellezza dell'ambiente e la finezza dell'apparecchiatura e degli addobbi sono stati degni complementi del caldo clima di convivialità e di amicizia che ha pervaso la serata rendendola speciale. (Fabio Torresi)



Lazio

ROMA NOMENTANA

Alimentazione e sport

Serata degli auguri con la partecipazione di due campioni olimpionici.

La Delegazione ha celebrato la tradizionale riunione conviviale degli auguri di Natale nelle prestigiose sale del "Reale Circolo Canottieri Tevere Remo", che ha una gloriosa storia nel campo del canottaggio e della vela agonistici ancor prima della data di fondazione formale del 1872. Il nome lo ottenne dalla casa reale nel 1887 per alti riconoscimenti.

Il circolo vanta una "Scuola del Gusto" dove i soci allenano, dopo i muscoli, il gusto con i sapori tradizionali della cucina italiana. L'ottimo menu della serata era composto da: uovo poché su fonduta al castelmagno con olio tartufato; risotto con zucca e provola affumicata; paccheri con pachino, zucchine e salsa al basilico; cappello del prete brasato al Marsala con purea di patate e topinambur croccante e infine un semifreddo

alla nocciola con fonduta al cioccolato. È stato realizzato dallo chef del circolo Fabio Balsamo, vincitore delle "Olimpiadi gastronomiche 2021", gara che premia i migliori chef dei circoli romani.

Nel quadro della serata, che ha unito sport e gastronomia, il Simposiarca Michele Maffei, Accademico Consultore della Delegazione e medaglia d'oro nella Sciabola alle Olimpiadi di Monaco 1972, ha fatto tandem con il Presidente del Circolo Daniele Masala, medaglia d'oro di Pentathlon moderno alle Olimpiadi di Los Angeles 1984.

Il Delegato Alessandro Di Giovanni e Michele Maffei hanno così sancito l'unione dello sport e della buona tavola ricevendo applausi dai commensali, tra i quali la Delegata di Roma Appia Mirella Audisio e la Delegata di Sofia Pepi Nesheva.

(Mauro Gaudino)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Maremma-Grosseto, **Massimo Ussia**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Orbetello Costa d'Argento dal 2022 al 2023.*

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Il ricordo del "pescoso" lago Fucino

Fu prosciugato grazie all'impresa di alta ingegneria idraulica.

Nel rigoroso rispetto delle norme anti-Covid 19, si è tenuta la prima riunione conviviale dell'anno. Nella tradizione, è stato dato conto dell'attività del 2021 e presentato il programma per il corrente anno nel quale è previsto un convegno sul prodotto principe del Fucino la "patata Igp". Nel corso del convivio, sono stati accolti nuovi Accademici di particolare prestigio: Patrizia Marziale e Giuseppe Francesco Scaccianoce, proveniente dalla Delegazione di Singapore-Malaysia-Indonesia. Il ristorante "Le Ginestre" di Avezzano, finemente rinnovato negli interni, ha soddisfatto le attese con un menu di mare. Immane l'inciso storico: meglio definirlo "menu di lago", ricordando che 150 anni or sono era la pesca del prezioso lago Fucino la ricchezza del luogo. Colossale, viene ricordato, l'impresa di alta ingegneria idraulica che, in 25 anni, a ciclo continuo di lavoro, portò a termine

l'opera nella quale fallirono più imperatori Romani. Il Vice Delegato Maggi ricorda, nel suo intervento, come ai tempi di Cesare, una delegazione di Marsi si era recata a Roma per supplicarlo di voler prosciugare il Fucino. La richiesta era stata presa in considerazione e inserita tra le opere da compiere. In proposito, Svetonio notava che "Il prosciugamento del Fucino rappresentava il più straordinario dei progetti per l'ornamento e l'organizzazione di Roma, per la sua ricchezza e per la magnificenza dell'Impero". Riunione conviviale "colta" e distensiva, ben coordinata dal Simposiarca Bruno Bernardi, con un menu raffinato nel quale il raviolo nero alla cernia ha rappresentato una novità assoluta. Con le congratulazioni alla brigata di cucina, la consegna del meritato guidoncino a Daniela e Paolo. Non è mancato l'omaggio della Cantina del Fucino per mano del suo Presidente. (Franco Santellocco Gargano)

Campania

BENEVENTO

Celebrato il trentennale della Delegazione

Il racconto degli episodi più significativi accompagnato dalle pietanze natalizie della tradizione beneventana.

La Delegazione ha celebrato il trentennale della fondazione con una speciale riu-

nione conviviale presso il Circolo Unione Sannita di Benevento. Gli Accademici, squisitamente accolti



nell'antico palazzo Bosco-Lucarelli dal Presidente, Bruno Camilleri, hanno ripercorso, con la Delegata Danila Carlucci, le tappe fondamentali dell'attività svolta a partire dalla fondazione, avvenuta presso il Castello Ducale di Faicchio a opera di Massimo Fragola. All'intervento è seguito il racconto di episodi significativi di Maria La Peccerella e Milly Pati Chica, sul periodo in cui hanno ricoperto la carica di Delegate. La cena ha visto protagoniste le pietanze natalizie della tradizione beneventana, a cominciare dalle zeppole di pasta cresciuta, realizzate con una maestria da fare invidia a Donna Amalia 'a Speranzella descritta nei versi di Salvatore di Giacomo, fino a una superba zuppa di cardone. La Delegata, per l'occasio-

ne anche Simposiarca, ha riferito che, presumibilmente, l'uso del cardone circoscritto al solo territorio della città di Benevento sia da ricondurre al dominio dello Stato Pontificio. Il cardone, infatti, è presente anche nella tradizione culinaria di alcuni territori molisani e abruzzesi, anch'essi sotto il dominio papale. A conclusione della serata, per la riuscita della quale un particolare ringraziamento è stato tributato alle Accademiche Maria Tiso, Maria La Peccerella e Angela Di Paola, è stato donato un piatto da parete con falda, con la riproduzione del logo dell'Accademia, realizzato dalla Bottega di M. Festa di Angelo Michele Festa, maestro figolino di San Lorenzello. (Danila Carlucci)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

APRILE

30 aprile - **CT e CST Veneto**
Convegno "Tre Muse in Cucina"

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"

20-22 maggio - **Baveno sul Lago Maggiore**
Assemblea Straordinaria e Forum dei Delegati

GIUGNO

4 giugno - **Gela**
Venticennale della Delegazione
Convegno "Passato e prospettive dell'alimentazione in Sicilia. Da Archestrato ai food influencer"

Sicilia

MODICA

Storia e ricette del falso magro

Preparato con carne bovina di razza autoctona modicana, rivalutata e sempre più utilizzata nella ristorazione di qualità.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dedicata a uno dei piatti più rinomati della cucina siciliana, il falso magro. Accademici e ospiti si sono ritrovati presso il ristorante "Invito", sito nella campagna modicana ma vicinissimo al centro abitato. Prima del pranzo, l'Accademica Marcella Pugliese ha relazionato sul falso magro, sulla storia e sulle ricette che si sono susseguite nel tempo, con un articolo e interessante *excursus* storico, dall'insediamento della dinastia borbonica in Sicilia e dall'introduzione a corte, da parte di Maria Carolina d'Austria, a seguito del suo matrimonio con Ferdinando I di Borbone, dei cuochi francesi (i cosiddetti monsignori), sino ai nostri giorni. Oltre al falso magro (vitello passato nel vino cotto e con contorni dell'orto), il titolare e maestro

di cucina Peppino Conti, pioniere dell'accoglienza turistica a Modica, ha presentato un'entrata con due pâté, uno di fegatini e uno di stracotto di carne bovina modicana; tagliatelle fatte in casa con farina di grani antichi con crema di fava cottoia modicana (macco); una mousse di limone bianchetto di Sicilia e un biancomangiare di mandorla caldo, deliziando i palati dei commensali.

Il falso magro è stato preparato con carne bovina di razza autoctona modicana, allevata ancora allo stato semi brado e che negli anni scorsi ha rischiato l'estinzione, rinomata per la bontà del suo latte con il quale si prepara il ragusano Dop (caciocavallo ibleo), e la cui carne, negli ultimi anni, è stata rivalutata e valorizzata e sempre più utilizzata nella ristorazione di qualità. (Carlo Ottaviano)

Nel Mondo

Repubblica Popolare Cinese

SHANGHAI

Viaggio culturale e gastronomico in onore di Dante

Il menu, di forte ispirazione medievale, ha onorato la tradizione innovandola con modernità ed eleganza.

"S" cena", un ristorante elegante con vista spettacolare sulla città, ha costituito lo sfondo scelto

per "Divina Commedia. La Cena", l'evento organizzato dalla Delegazione per celebrare la ricorrenza dei settecento anni dalla scom-



parsa del sommo poeta Dante Alighieri. Il menu, di forte ispirazione medievale, frutto di un'attenta ricerca da parte del giovane chef toscano Natalino Ambra e dal Simposiarca Carlo D'Andrea, ha sorpreso per la capacità di onorare la tradizione innovandola con grande modernità ed eleganza. Crostini di fegatini; torta salata al prosciutto e formaggio; stuzzichino medievale; *mollis panem*: pane sciapo con crema di ceci; *mare nostrum*: battuta di mare cotta a bassa temperatura con cipolle stufate e crema di piselli; *triticum durum*: fusilli mancini al ragù di cortile al vino bianco; *terra infernum*: arrosto di carne alle spezie con lenticchie mantecate e

patata montata con il porro; *pan de li angeli*: pan dolce allo zenzero con crema di latte alla cannella. Una serata ricchissima di contenuti originali da *La Divina Commedia*: scenografica grazie ai dettagli decorativi studiati dal Consultore Massimiliano De Giovanni; didascalica da parte del Delegato Marco Leporati e di gran ricerca, soprattutto nella selezione dei vini, curata dal Consultore Luigi Minervini. Un grande lavoro di squadra che ha condotto in un viaggio culturale e culinario di livello gli incuriositi e selezionati ospiti, fra i quali alcuni cinesi, cui è stato fatto dono di un'edizione in cinese della cantica dell'*Inferno*.

NEW YORK, NEW YORK SOHO

Le due Delegazioni riunite per gli auguri di Natale

Una buona occasione per rinnovare vecchie amicizie e crearne delle nuove.

Pochi giorni prima delle feste natalizie, le due Delegazioni hanno celebrato insieme con una cena elegante presso il noto ristorante "Il Gattopardo". I due Delegati, Roberta Marini de Plano e Berardo Paradiso, hanno dato un caloroso benvenuto agli Accademici e ai loro ospiti, fra i quali la Vice Console Irene Asqui-

ni; il nuovo rappresentante della Banca d'Italia a New York, Carmine Porello; Gabriella Lorenzotti, moglie di Guido Lorenzotti che ha guidato per ben 20 anni la Delegazione di New York poco dopo la fondazione, nel 1959. Sessanta ospiti si sono riuniti nella storica sala privata, famosa come il luogo dove è stato concepito il MoMA. Tutti hanno condiviso un menu natalizio di piatti tipici. Dopo un brindisi con Prosecco, la cena è proceduta con insalata di baccalà con olive Castelvetro e giardiniera; cavatelli ai frutti di mare; brasato di vitello al Barolo e panettone. Una buona occasione per rinnovare vecchie amicizie e crearne delle nuove.



Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

Come distinguere e degustare un buon cioccolato

Un esaustivo e interessante seminario su un tema goloso.

Nell'ambito della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha svolto un seminario sul cioccolato, nel corso del quale sono stati trattati, tra gli altri, i temi relativi alla lavorazione del cacao, a come distinguere e degustare un buon cioccolato.

I semi di cacao vengono selezionati e posti in fermentazione per una settimana in vasche a 50° per bloccare i germogli. Si passa poi alla essiccazione al sole e, dopo uno scrupoloso controllo di qualità, i sacchi di semi di cacao sono pronti per l'esportazione. Le fave sono sbucciate a raggi infrarossi per ottenere una granella che verrà tostata e ridotta in polvere per produrre la pasta di cacao, la quale, sottoposta a pressione, diventerà il burro di cacao dalla polvere. Quest'ultima, a sua volta, con l'aggiunta dello zucchero diventerà cioccolato fondente; con il burro di

cacao si otterrà il cioccolato bianco; con il latte si produrrà cioccolato al latte, e con le nocciole la giandua. Degustare il cioccolato è una vera e propria esperienza sensoriale che richiede l'uso dei cinque sensi. Tra i suggerimenti per godere al meglio "il cibo degli dei", va osservato che il colore deve essere uniforme, brillante e senza imperfezioni. Al gusto, deve risultare piacevolmente vellutato e sciogliersi alla giusta velocità. L'olfatto è il senso più importante per la degustazione. Il cioccolato non dovrebbe essere masticato, ma sciolto in bocca lentamente così da poterne apprezzare il gusto e gli aromi, tra i quali tabacco, frutti rossi, spezie, frutta secca e caramello. Un buon cioccolato ha un ottimo equilibrio tra dolcezza, amarezza, astringenza e acidità e può mantenere un retrogusto soddisfacente fino a mezz'ora. (Mariella Salvatori e Ale Gambini)





VALLE D'AOSTA

AOSTA

12 dicembre 2021

Ristorante "Bellevue Hotel&Spa" della famiglia Jeantet Rouillet, in cucina Antonino Giovinazzo. ●Rue Grand Paradis 22, Cogne (Aosta); ☎0165/74825; info@hotelbellevue.it, www.hotelbellevue.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante; ferie 2 settimane ai primi di aprile e metà ottobre - primi di dicembre; giorno di chiusura mercoledì in bassa stagione. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: rocher di foie gras, polpo arrostito, baccalà in tempura; fritti: chips di riso Venere, polenta, tapioca; battuta di vitello, tuorlo d'uovo croccante, battuta di tonno rosso, maionese di avocado; zucca confit, spuma al parmigiano e aceto balsamico, storione allevato a Lillaz, crema di cipolle; bottoncini di rapa rossa, bleu d'Aoste e mostarda; sella di capriolo in crosta; purea di sedano rapa e uvetta; goloso al pistacchio; panettone Bellevue e zabaione.

I vini in tavola: Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut (S.A. R&L Legras); Anas-Cëtta Langhe Nascetta di Novello 2020 (Elvio Cogno); Grignolino del Monferrato Casalese Bracco del Bosco Vecchie Vigne 2016

(Giulio Accornero e figli); Moscato d'Asti Docg 2019 (Paolo Saracco).

Commenti: Per chiudere un anno di sfide, gli Accademici si sono ritrovati per la cena degli auguri presso il noto Hotel "Bellevue" di Cogne. Numerosi e prestigiosi gli ospiti di Delegazioni piemontesi oltre al critico enogastronomico Paolo Massobrio. Lasciando le difficoltà alle spalle, il tema della serata "L'anno che verrà..." è stato ripreso nella lettera del Delegato agli Accademici nonché nell'intervento del dottor Massobrio. Il giovane chef Antonino Giovinazzo ha ideato un menu creativo con ingredienti locali. La nutrita squadra di cucina e di sala ha dimostrato quanto professionalità ed efficacia siano fondamentali per rendere questi momenti indimenticabili.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

11 dicembre 2021

Ristorante "I Caffi" di Bruna Cane & C. ●Via Scatilazzi 15, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/325206; www.icaffi.com; coperti 40. ●Parceggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura a pranzo; domenica e lunedì. Ottobre e novembre aperti anche sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: tarte tatin di cipolla con gelato al gorgonzola; plin di fagiano con fondo bruno; faraona farcita con ricotta e castagne; meringa con mousse di marroni e crema di cachi, panettone.

I vini in tavola: Altalanga (Fontanafredda); Barbera d'Asti (Guido Berta); Nebbiolo (Serafino Morra); Moscato d'Asti (Guido Berta).

Commenti: Molti gli Accademici e i loro familiari e ospiti che hanno partecipato a questo importante evento, che a causa di una indisposizione del Delegato Luigi Bussolino è stato gestito dal Vice Delegato Adriano Benzi e dal Segretario Matteo Pastorino che ha svolto anche la funzione di Simposiarca. Applausi per tutti i gustosi e meravigliosi piatti, per il servizio discreto, preciso e veloce. Lungo applauso alla titolare signora Sara che non ha lasciato niente al caso. Una riunione conviviale molto ben riuscita. Una menzione a parte va alla location.

ASTI

19 dicembre 2021

Ristorante "Corona Reale" di Domenico Andrin, in cucina Sonia Damarco. ●Piazza Cavour 2, Moncalvo (Asti); ☎0141/917130; info@coronareale.it, www.coronareale.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame crudo e cotto di Moncalvo; insalata russa e giardiniera del Corona Reale; carne cruda di vitello piemontese di fassone battuta al coltello con o senza aglio; agnolottini monferrini in bro-

do ristretto e per chi vuole ... con Barbera; involtini di vitello piemontese di fassone su morbida polenta e "mescià" di verdure di stagione; pere madernasse cotte al vino con gelato alla crema; panettone artigianale con zabaione.

I vini in tavola: Grignolino d'Asti Doc; Chardonnay Isotta; Barbera d'Asti Superiore Docg Il Boschetto; Vino dolce di Moscato Ambra (tutti Agricola Cabiale).

Commenti: Per la riunione conviviale natalizia è stato scelto questo tipico locale moncalvese dall'atmosfera accogliente e gradevole e fedele interprete della tradizione monferrina. Gradita ospite Elisabetta Cocito che, prima della cena, ha intrattenuto con una piacevole chiacchierata sulle peculiarità del CST. Sempre ottimi gli antipasti, in particolare la giardiniera e l'insalata russa. Gradevoli gli agnolotti; qualche dubbio sul secondo, in particolare sul contorno. Gran finale con un tripudio di dolci natalizi. Purtroppo il servizio, troppo lento e scoordinato, ha penalizzato il voto finale, ma in compenso è stata un'esperienza positiva da ripetere.

CUNEO-SALUZZO

8 dicembre 2021

Ristorante "San Quintino Resort" della famiglia Degiovanni, in cucina Enrico Zanirato. ●Frazione San Quintino, Busca (Cuneo); ☎0171/933743, fax 0171/946245, cell. 348/3058350; sanquintinoresort@libero.it, www.sanquintinoresort.com; coperti 45. ●Parceggio comodo; ferie variabili in periodo invernale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.





PIEMONTE segue



Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto; testina frita e salsa verde; coscia di coniglio disossata alla Rossini; tagliatelle al ragù d'anatra e crema di parmigiano; filetto di fassona impanato ai profumi del camino con purè; nocciola, cremoso, spugna, gelato, salsa e nocciola sabbata.

I vini in tavola: Cartizze Valdobbiadene Superiore (Bisol); Nebbiolo d'Alba (Elio Altare); Moscato passito Doc Bella Estate (Viti Colte).

Commenti: Gli Accademici si sono dati appuntamento per il tradizionale scambio degli auguri per le festività natalizie presso questo locale, già in passato apprezzato sia per la cucina sia per la calorosa accoglienza. Simposiarca l'Accademica Chiara Astesana, alla quale va il merito della scelta delle portate, all'insegna della raffinatezza e dell'equilibrio. Le sale del ristorante sono state impreziosite da ricercati elementi di arredo perfettamente in tema con il periodo natalizio, rendendo oltremodo piacevole la degustazione dei piatti preparati con la ben conosciuta competenza e professionalità dallo chef Enrico Zanirato.

 **PINEROLO**
25 gennaio 2022

Ristorante "Maison Flipot" di Patrizia Colombo, in cucina Alessandro Bertinetti, Maurizio Lombardo, Antonio Charbonier. ● Corso Gramsci 17, Torre Pellice (Torino); ☎ 0121/329791, cell.

392/8485993 - 347/7035501; maisonflipot@icloud.com, www.maisonflipot.com; coperti 30+10 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie seconda settimana in gennaio e 2 settimane in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di trota; porri e patate; plin al tovigliolo; cervo caffè e topinambur; bergamotto, mela verde e prezzemolo; tè verde, mango e cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rosé de Noirs 2017 (Deltetto); Lanche Chardonnay Bastia 2018 (Conterno Fantino); Barbaresco Albesani 2015 Franco Rocca (Cantina di Brichetto); Passi di Giò 2019 (L'Autin).

Commenti: Era il 1882 quando Filippo Gay aprì la "Locanda del Persico" a Torre Pellice, in una cascina del 1700; poco più di vent'anni dopo il ristorante divenne il "Flipot", dal nome del suo titolare e cuoco, Filippo, appunto. Oltre un secolo dopo, nel 2016, la dottoressa Patrizia Colombo, discendente dei proprietari di "Flipot", ha acquistato il ristorante, dove ha creato un ambiente accogliente, come fosse un'abitazione. Da qui il nome del locale: "Maison Flipot". Gli Accademici, oltre all'accoglienza, hanno potuto apprezzare la cucina, rigorosamente autoctona. Ma anche innovativa, che però non dimentica i legami con la storia della Val Pellice. Degno di nota il servizio. Una riunione conviviale davvero piacevole.

 **VERBANO-CUSIO**
 **NOVARA**
12 dicembre 2021

Ristorante "Milano" della famiglia Sala: Agostino Sala ed Emanuela Mazzone, in cucina Agostino Sala. ● Corso Zanitello 2 - Verbania; ☎ 0323/556816, cell. 347/2991789; rm@ristorantemilanolagomaggiore.it, www.ristorantemilanolagomaggiore.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e novembre; chiuso lunedì sera e martedì tutto il giorno. ● Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: testina di vitellone in agrodolce al lemongrass, flan di cardi con fonduta di bettelmatt dell'Alpe forno; risotto razza 77 al latticello con persico al timo; fassona al mosto d'uva americana con cialda alla fava di cacao; soufflé alla vaniglia e Grand Marnier con gelato al fior di latte e lime; panettone Pasticceria Ettore Gramigni Novara.

I vini in tavola: Roero Arneis Flora 2021; Soliter Barbera d'Asti 2020 (entrambi Pescaja); Moscato d'Asti Biancospino 2020 (La Spinetta).

Commenti: La famiglia Sala è giunta alla terza generazione attiva nel ristorante "Milano", ubicato sul lago Maggiore, con attracco privato e con veranda panoramica affacciata sullo splendido Golfo Borromeo. Lo chef ha espresso un menu equilibrato per presentazione e per intelligente uso delle materie prime di terra e di

lago; con maestria ha abbinato vini del Piemonte. Il convivio pre natalizio delle due Delegazioni unite ha rievocato un legame comune con la Lombardia e in particolare con Milano e consentito un festoso incontro per la comunicazione affettuosa tra Accademici. Hanno fatto da cornice alla giornata luminosa, l'aperitivo all'aperto e il tramonto cristallino di fronte al Mottarone.



LOMBARDIA

 **BRESCIA**
16 dicembre 2021

Ristorante "Vinae Franciacorta" di Re-lais Franciacorta, in cucina Sinisa Radetic. ● Via Manzoni 29, Colombaro di Cortefranca (Brescia); ☎ 030/9884234; info@relaisfranciacorta.it, www.relaisfranciacorta.it; coperti 80+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di arista leggermente affumicato con legno di faggio, cavolo cappuccio viola e scaglie di grana; spuma di prosciutto, pistacchi e crostini di pane; strudel di verdure al sesamo; Vialone nano con crema di zucca, fonduta di taleggio e crumble di amaretto; casoncelli della tradizione con burro e salvia croccante; tacchino ripieno al forno con patate al forno e la sua salsa; millefoglie con base al croccante.

I vini in tavola: Franciacorta brut; Curtefranca bianco 2020; Curtefranca rosso bio 2017 (Barone Pizzini); Moscato d'Asti (La Caterina).

Commenti: Il Delegato ha organizzato la cena pre natalizia con il piatto della festa: tacchino ripieno alla bresciana, morbidissimo all'interno e croccante all'esterno per una rosolatura eccelsa. Prima il risotto alla zucca, taleggio e crumble di amaretti: una sorpresa di gusti che si intrecciano, ma nel contempo si distinguono secondo l'amalgama della presa. Vini della Franciacorta

ta in abbinamento. *Dulcis in fundo*: millefoglie con base di croccante accompagnato da vino Moscato in perfetta armonia.

LARIANA 16 dicembre 2021

Ristorante "Il Garibaldi" di Simone Mazzola e Tommaso Molteni, anche in cucina. ●Piazza Garibaldi 13, Cantù (Como); ☎031/704915; info@ristoranteilgaribaldi@gmail.com, www.ristoranteilgaribaldi.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settimanali centrali di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: manzo unilaterale, maionese al tartufo e barbabietola; raviolo ripieno di ossobuco, salsa allo zafferano e midollo; rollè di faraona, purea di zucca e castagne; gelato al fior di capra, mandorle sabiate e frutti di bosco.

I vini in tavola: 595 Chardonnay Colomba Bianca; Nebbiolo 2020 (Fortemasso).

Commenti: Nuova gestione quella de "Il Garibaldi". Due giovani, pieni di entusiasmo e di buone idee, hanno proposto un menu coerente con la stagione e ben strutturato. Un po' lento il servizio - che certamente si velocizzerà con l'esperienza - e molto gradevole il locale, caldo e accogliente. Tutti i piatti sono stati graditi, con una particolare segnalazione per gli eccellenti ravioli ripieni di ossobuco e il gelato al fior di capra.

LODI 21 dicembre 2021

Ristorante "Isola Caprera" di Leonardo Meani (stessa famiglia dal 1938), in cucina, Roberto Gioia e Andrea Fugazza. ●Via Isola Caprera, Lodi; ☎0371/421316, cell.334/9615831; bruno.balti@hotmail.com, www.isolacaprera.com; coperti 180+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima metà di gennaio; giorno di chiusura mercoledì tutto il giorno - da maggio sempre aperti. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: raspadura in tavola; salame tipo lodigiano, marbè di selvaggina; crostino con pâté; ravioli di cappone in brodo di cap-



pone; tacchino disossato ripieno di salsiccia e castagne con contorno di patate rustiche con rosmarino e zucchine trifolate; assaggio di panerone con cotognata di Cornali; panettone tradizionale con crema di mascarpone; sfiziosità di fine cena.

I vini in tavola: Cuvée Prestige (Cà del Bosco); Rosso di Montalcino Campo ai Sassi 2019 (Frescobaldi); Moscato d'Asti Vigna Sergente 2020 (Voerzio Martini).

Commenti: Menu super tradizionale in altrettanto locale lodigiano, in parte appena ristrutturato, con soddisfazione generale degli Accademici. Buono l'antipasto e ottimi i ravioli in brodo. La valutazione media risente del secondo un po' troppo saporito e soprattutto della sfortunata forma di panerone che non avrebbe dovuto essere stata servita. Ottima la cotognata; senza infamia e senza lode i contorni un po' massificati e il dolce. Ottimi anche i vini di buona qualità; all'altezza l'ambiente e il servizio con i tavoli



ben distanziati secondo le regole. Prezzo equilibrato alla cena.

MILANO DUOMO 18 dicembre 2021

Ristorante "Ristorante Rubacuori - Hotel Château Monfort" di Planetaria Hotels, in cucina Domenico Mozzillo. ●Corso Concordia 1, Milano; ☎02/776761; info@hotelchateaumonfort.com, www.hotelchateaumonfort.com; coperti 40 in due salette più una sala per 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arachide di pappa al pomodoro e gambero rosso, conetto con baccalà mantecato e gelée al limone, sfera di salmone affumicato con cuore morbido di caprino, carpaccio di manzo, melagrana, fonduta di provola affumicata di Agerola e insalatina alle erbe spon-tanee; risotto Carnaroli mantecato al canestrato di Moliterno, zucca e

mandorle tostate; rollatina di cappone con royale di fegatini, fondente di patate e tortino di mela e cannella; cremoso di castagne, fondente di cioccolato Valrhona Guanaja su un biscotto sablé; panettone della "Pasticceria Angelo Polenghi", premio "Dino Villani" 2019.

I vini in tavola: Prosecco brut Sylvos Doc (Le Colture); Grumello Valtellina Superiore Docg 2015 (Conti Sertoli Salis); Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2018 (Tommasi); Passito di Verdea bianco Solitaire Igt (Collina del Milanese Nettare dei Santi).

Commenti: Riunione conviviale molto sentita e partecipata. Un concerto di canti natalizi ha creato la giusta atmosfera in un ambiente di grande eleganza. Le Simposiarche (Zipoli, Mandelli e Mattioli) hanno predisposto un menu di tradizione, ma con alcuni tratti innovativi ed elementi della cucina del Sud, in linea con le origini campane dello chef che si è superato nell'eccellente risotto. In chiusura, l'incontro con lo chef Domenico Mozzillo che ha ricevuto un meritissimo applauso e il piatto in silver dell'Accademia. Erano presenti le Delegate Fernanda Maranesi (Rio de Janeiro), Anna Marmiroli (Reggio Emilia), Cristina Ciusa (Milano Navigli) e il past-Delegato di Bologna Guido Mascioli.

MONZA E BRIANZA 16 dicembre 2021

Ristorante "Antico ristorante Fossati" della famiglia Fossati, in cucina Roberto Villa, Damiano Luca, Vittorio Quarto, Andrea Meserendino. ●Via Emanuele Filiberto 1 - Canonica Lambro di Triuggio, Monza (Monza e Brianza); ☎0362/997799; www.ristorantefossaticanonica.it; coperti 160+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di spinaci con fonduta di parmigiano reggiano; risotto alla milanese con luganega; faraona alla creta in gallinella di rame con purea di patate; panettone della pasticceria "Vecchia Brianza" di Andrea De Palma, insignito nel 2021 del premio "Alberini" su proposta della Delegazione.

I vini in tavola: Langhe Arneis Blangé (Ceretto); Dolcetto d'Alba



LOMBARDIA segue

(Rossana Ceretto); Moscato d'Asti (I vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: La riunione conviviale con la Delegazione di Lecco, si è svolta nella suggestiva "Sala del granaio", addobbata per l'occasione con candele e scenografie natalizie. La professoressa Rosanna Zolesi, Presidente della Pro Loco di Triuggio, in apertura, ha offerto esaurienti notizie sullo storico edificio. Alla fine, l'Accademica Ketty Magni ha coinvolto con il racconto sulla suggestione delle candele. Molto apprezzati i piatti della tradizione, magnificati da una presentazione sapientemente scenografica. Ben calibrato il risotto con la luganega. Particolarmente gradita la faraona alla creta in gallinella di rame, anche per l'originale presentazione. Ben studiato l'accostamento dei vini.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO 9 dicembre 2021

Ristorante "Da Francesco a Villa Cantoni Marca" di Villa Cantoni Marca srls, in cucina Francesco Rizzuto. ●Via Santuario 30, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/770711; info@villacantonimarca.it, www.villacantonimarca.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food; tagliolini al nero di seppia, aglio olio, peperoncini, con bisque di crostacei e gamberi croccanti; scottata di

tonno rosso pinna gialla in crosta di pistacchio e scalogno caramellato al balsamico o filetto di gallinella cotto in carta fata con julienne di verdure croccanti.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Borgo Molino); Arneis Roero Docg (Luet).

Commenti: Il ristorante occupa una parte della ottocentesca Villa Cantoni Marca che è stata oggetto di un recentissimo intervento di ristrutturazione con il quale sono stati creati spazi moderni per il ristorante e alcune camere da letto per un'accoglienza completa. La grande sala affacciata sul parco secolare ha ospitato la cena degli auguri della Delegazione durante la quale, alla presenza di tre Sindaci del territorio, sono stati consegnati alcuni premi accademici. La serata è iniziata a buffet con gustosi stuzzichini di mare "da mangiare con le mani" ed è proseguita a tavola con una proposta sempre a base di pesce.

VARESE 2 dicembre 2021

Ristorante "Madonnina" di Roberto Limido, in cucina Giacomo Gallina. ●Largo Lanfranco da Ligurno 1, Cantello (Varese); ☎0332/417731; coperti 80+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartellette con: cheese cake all'arancia, carote e zenzero, uovo di quaglia e pomodoro del Vesuvio, tartare di gambero

rosso e sedano marinato, baccalà mantecato, mousse di zola e Martini rosso; sfogliatina con carciofi, petto di quaglia bergamasca, sfera di quaglia al foie gras; raviolini del plin con ripieno di gallina piemontese; pollo "ficatum" di Greppi con fonduta di mandarino; carciofo cotto in piedi e patate al forno; tortino Sacher con pere, cachi e physalis.

I vini in tavola: Lugana; Ronchedone (entrambi Cà dei Frati); Brachetto.

Commenti: Il patron e lo chef hanno sbalordito perché hanno proposto un piatto mai assaggiato: il pollo "ficatum" di Greppi (Vicenza) così chiamato perché alimentato a fichi secchi, che rendono la carne morbida e gustosa. La fonduta al mandarino ha reso la carne più gradevole. Straordinario è stato l'aperitivo, in particolare l'uovo di quaglia e la mousse di zola. Strepitosa la sfogliatina ai carciofi con il petto di quaglia. I ravioli mancavano del classico "plin" e avevano un sapore un po' industriale. L'ambiente della serra perfettamente illuminata e arredata in esclusiva per l'Accademia ha finito per rendere ancora più augurale la cena natalizia.

VOGHERA- OLTREPÒ PAVESE 22 dicembre 2021

Ristorante "La Cave Cantù" di Damiano Dorati, anche in cucina. ●Via Circonvallazione Luigi Cantù 62, Casteggio (Pavia); ☎0383/1912171, cell. 345/5814154; d.damianochef@gmail.com, www.lacavecantu.it; coperti 35+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie la seconda metà di febbraio e 2 settimane centrali

di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto leggero di calamari; insalatina tiepida di baccalà; culatello e maionese alle erbe, polpo morbido e croccante in guazzetto mediterraneo; riso Carnaroli della riserva San Massimo con zucca, blu di capra e melagrana; filetto di manzo con zucca, castagne, trombette dei morti, salame cotto e mostarda di frutta; tiramisù.

I vini in tavola: Spumante extra dry (Ca' di Frara); Barbera Fradé (Francesco Poggi); Pantelleria passito liquoroso (Pellegrino).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri in questo delizioso ristorante situato all'interno di un palazzo storico. Pochi Accademici e tutti intorno a una grande tavola ben apparecchiata, luci soffuse e piatti bellissimi da vedere oltre che ottimi da gustare. Inizio strepitoso con gli stuzzichini e l'aperitivo, seguiti dal polpo morbido e croccante (squisito). Menzione speciale per il risotto! Un equilibrio perfetto di profumi e sapore. Perfetto anche il filetto di manzo con i suoi contorni. Per finire il "coup de theatre" del tiramisù preparato al tavolo. Divino! I vini assolutamente all'altezza del menu e il servizio impeccabile. Un grande bravo a Damiano Dorati.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 16 dicembre 2021

Ristorante "Arôme" di Arôme snc, in cucina Gottfried Messner. ●Via Portici 69, Bolzano; ☎0471/313030; info@arome.bz, www.arome.bz; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane a gennaio e 3 a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,16; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi con noci di macadamia e chutney all'ananas e mango; antipasto misto:



tartare di manzo con senape del contadino e pane, bufala con pomodori, avocado e culatello, salmone marinato su focaccia; ravioli ripieni di formaggio di malga con fonduta di parmigiano e mirtilli rossi; filetto di manzo con "Gröstel" di canederli e funghi shiitake; carpaccio d'ananas con sorbetto al mango e al frutto della passione; panettone "Panciu" della pasticceria Aliverti al Passito moscato di Stevi e Caribbean Rhum con marroni canditi.

I vini in tavola: Spumante brut (Hartmann Lentsch); Grüner Veltliner 2020 (Pacherhof); Merlot Staffes 2018 (Kornell); Petit Mansseg Aurie 2019 (San Paolo).

Commenti: In una bella atmosfera natalizia, è stata servita una cena eccellente, d'altronde Gottfried Messner in cucina è una garanzia. Insolita la preparazione dei gamberi: la dolcezza del gambero è stata abbinata alla croccantezza delle noci di macadamia su uno chutney un po' piccante di ananas e mango, i sapori sono così ben bilanciati che il risultato è delizioso e ha incantato tutti. Si prosegue con gli antipasti molto buoni e la tartare davvero ottima. Buoni anche i tortelli di formaggio di malga. Superlativo il filetto di manzo cotto intero in forno, tenerissimo e gustoso, accompagnato da canederli affettati e saltati in padella con i funghi. Anche il dessert e i vini all'altezza del resto.



VENETO

ALTO VICENTINO
14 dicembre 2021

Ristorante "Hostaria a Le Bele" di Vittorio Pianegonda & C. snc e Paolo Beraldo, in cucina Vittorio Pianegonda. ● **Contrada Maso 11, Valdarno (Vicenza); ☎ 0445/970270, cell. 333/1373213; hostarialebele@gmail.com, www.hostarialebele.com; coperti 60.** ● **Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e 2 settimane dopo Ferragosto; giorno di chiusura tutto lunedì e a pranzo da martedì a venerdì.** ● **Valutazione 7,44; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: crostini con pâté di fegatini di pollo; fritole con la *maresina* e con la *sardea*; verdure miste in tempura; fiore di carciofo; tortellini della casa in brodo di cappone; assaggi di bolliti misti: cappone con ravisse e salsa verde, lingua di manzo con giardiniera artigianale, cotechino con cren e crauti; tacchinella disossata ripiena alla moda del "Le Bele" con ravisse in tecia; panettone artigianale di Vittorio con zabaione al Rosolio di Carlotto.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Doc metodo classico 2016 (azienda agricola Casa Cecchini); Terre Verdiane Lambrusco Emilia Igt (azienda agricola Cantine Ceci spa); Frà i Boli Merlot dei Colli Berici Doc 2016 (azienda agricola Piovone Porto Godi); Recioto di Gambellara spumante Docg (azienda agricola Dal Maso).

Commenti: Dopo 2 anni la Delegazione può festeggiare le festività natalizie in presenza. All'"Hostaria a Le Bele", Simposiarca la Consulta e Mario Calgaro, è stata organizzata una piacevole serata basata sulla tradizione. Ed ecco le fritole con la *sardea* e la *maresina*, i tortellini di casa in brodo di cappone e gli immancabili bolliti (cappone, lingua, cotechino) con i loro contorni. Poi si è passati all'arrosto con una tacchinella ripiena, dai sapori antichi e succulenti e per finire un ottimo panettone artigianale della casa con zabaione al rosolio Carlotto. Più che buono l'abbinamento piatti-vini. La serata si è chiusa con lo scambio degli auguri.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI
15 dicembre 2021

Ristorante "Al Pioppeto" di gestione famigliare, in cucina Sergio Dussin. ● **Via San Gregorio Barbarigo 13, Romano d'Ezzelino (Vicenza); ☎ 0424/570502; info@alpioppeto.it, www.alpioppeto.it; coperti 120+80 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì.** ● **Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: verdura mista frita in pastella; broccolo di Bassano; radicchio di Treviso; cipolla gialla; zucchini; tortellini di cappone in brodo; bollito misto con capel del prete, cappone, cotechino nostrano; lingua di manzo; purè di patate di Rotzo; piselli di Borso, carciofi alla giudea, salsa verde, cren, pearà, sale grosso; cialda di sfoglia con cre-



ma chantilly e scaglie di cioccolato; panettone Loison con mostarda e mascarpone.

I vini in tavola: Bianco Breganze (Mazzucato); Cabernet Breganze; Vitacchio Dindarello (Maculan Breganze).

Commenti: Il locale scelto dalla Delegazione per la tradizionale riunione conviviale del Solstizio d'inverno e degli auguri natalizi è stato "Il Pioppeto" di Sergio Dussin, al quale è stato conferito, nel 2021, il premio "Nuvoletti" con questa motivazione: "Per aver contribuito in modo significativo alla conoscenza e alla valorizzazione della buona tavola della tradizione regionale". E su queste motivazioni c'è poco da eccepire, in quanto Dussin è ormai noto per il suo lavoro in Vaticano. Infatti, è conosciuto come "il cuoco dei tre papi": ha fatto assaggiare le specialità e i prodotti vicentini e veneti a Giovanni Paolo II, a Papa Ratzinger e a Papa Francesco.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
10 dicembre 2021

Ristorante "Dal Conte" di Luca Casanova, anche in cucina. ● **Via Salmenega 14, Santa Giustina (Belluno); ☎ 0437/858364; www.ristorante-dalconte.it; coperti 30+50 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: antipasto misto e pinzimonio di verdure; radicchio di Treviso con cialde di Piave vecchio; tortellini in brodo; risotto Treviso e morlacco con pastin rosolato; gallo in tecia e contorni misti; panettone artigianale con salsa vaniglia e mascarpone.

I vini in tavola: Rosè Cà dei Frati; Torelan (Cantina Terlano); Marsala.

Commenti: Riunione conviviale natalizia in sicurezza. Una cena con tutte le portate tipiche della festa, compreso il brodo con i tortellini e il tipico e buonissimo gallo in tecia nostrano. Alla fine panettone artigianale di eccellente fattura e crema al mascarpone con il Marsala.

CORTINA D'AMPEZZO
17 dicembre 2021

Ristorante "Tivoli" della famiglia Prest, in cucina Graziano Prest. ● **Località Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/866400; www.ristorantetivoli-cortina.it; coperti 50+25 (all'aperto).** ● **Parcheggio comodo; ferie metà aprile - metà giugno; giorno di chiusura lunedì, martedì (fuori stagione).** ● **Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: ricciola mediterranea, verza, olio alle erbe e crema tiepida al Riesling; cappelletti in brodo di cappone; risotto con ragu di pollo da cortile, salsa al prezzemolo, limone candito e carciofi croccanti; filetto di manzo in crosta di pane con radicchio di Treviso e speck; mousse al panettone e Grand Marnier; zelten e panettone artigianale.

I vini in tavola: Franciacorta Cru Perdu 2009 (Bonomi); Soave Le Bine 2018 (Tamellini); bianco Sesto La Tunella 2019; Cabernet Franc Le Monde 2018.

Commenti: In un'atmosfera accogliente, festosa e con un pizzico di giocosa scaramanzia, i piatti in tavola hanno declinato al meglio la combinazione fra tradizione e superstizione, aprendosi in sapori e colori che hanno colpito e convinto gli intervenuti. I classici cappelletti in brodo di cappone, caldi e dorati, hanno ricordato quelli preparati nelle nostre case, e il dolce finale a forma di coccinella portafortuna ha riportato allo stupore del Natale. Tutto il menu



VENETO segue

è stato molto gradito, ottenendo un punteggio decisamente alto. Non omogeneo il giudizio sull'abbinamento vini. Servizio come sempre curato, attento e preciso; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

TREVISO - ALTA MARCA 16 dicembre 2021

Ristorante "Primavera" di Gianluca Zava, in cucina Stefano Bottega. ●Via Resel 53, Godega Sant'Urbano (Treviso); ☎ 0438/38122 fax 0438/433901; info@hotelristoranteprimavera.it, www.hotelristoranteprimavera.net; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: radicchio di Treviso in tempura, ricciola hiramasa, moscardino con sedano bianco, mazzancolle in camicia di guanciaie su crema di cannellini e radicchio di Treviso caramellato; risotto Carnaroli con "pevarasse", topinambur e caviale del Sile; branzino dell'alto Adriatico al sale, patate all'aceto di mele e scalogno, misticanza; gelato alla vaniglia con fichi caramellati e tortino di noci; panettone artigianale.

I vini in tavola: Spumante Ferrari Perlé Magnum 2015 (Lunelli); Lugana 2020 Doc (Cà Lojera); Moscato d'Asti 2020 Docg (azienda Borgo Maragliano).

Commenti: È stata una riunione conviviale all'insegna della cordialità con gli Accademici al completo e con molti ospiti. Il menu, concordato tra il ristoratore e la Consulta, è stato improntato su piatti di pesce molto interessanti che hanno trovato tutti concordi nel definirli eccellenti. Particolarmente apprezzati sono stati il risotto dai sapori molto ben assortiti e il branzino che ha largamente rispettato le attese per la sua perfetta cottura, freschezza e sapore delle carni. Il dessert, molto originale e accattivante, ha messo tutti d'accordo ed è stata la perfetta chiusura insieme al lungo applauso indirizzato a tutta la brigata di cucina e al ristoratore.

VERONA 15 dicembre 2021

Ristorante "La Cru" della famiglia Zecchini, in cucina Giacomo Sacchetto. ●Via Cortivi 11, Romagnano di Grezzana (Verona); ☎ 045/4951629; info@ristorantelacru.it, www.ristorantelacru.it;

it; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio e 1 in febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostrica rosa del delta del Po, porro grigliato, zafferano della Lessinia e lattuga di mare; pomodoro verde in salamoia, gamberi viola, schie fritte, anice stellato e ristretto di pomodoro grigliato; spaghetto turanico con sugo di gallinella, asparagine selvatiche e liquirizia, mioline e lumachine di mare; capriolo con ribes rosso selvatico, patate e tartufo della Lessinia, carota e lemon grass; aspettando il dessert, sogni d'oro, sweet up.

I vini in tavola: Lessini Durello riserva 120 mesi 2010 (Tessari); Soave Superiore Verso 2018 (Canoso); Valpolicella Valpantena Altarol 2020 (Corte Figaretto); Recioto della Valpolicella Valpantena 2019 (Bertani).

Commenti: Il Simposiarca Aldo Bulgarelli ha illustrato agli Accademici veronesi l'origine del villaggio di Romagnano (*Castrum romanianum*), della Villa (*Maffei Medici Balis Crema*), del nome poliseno (la riproduzione della Vera Cruz de Caravaca, le cru come territorio, *the crew* come squadra), del poliedrico e raffinato menu, delle persone che l'hanno preparato e servito, con in testa il giovane chef stellato, con esperienza anche internazionale in ristoranti pluristellati. Grande brigata di cucina e di sala. L'orto bio e biosinergico ha contribuito a fornire ortaggi freschissimi per piatti che hanno affascinato gli Accademici. Grande attenzione al territorio e alla sostenibilità.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 19 dicembre 2021

Ristorante "Klanjscek Wine&Stay" della famiglia Klanjscek, in cucina Dejan Klanjscek. ●Località Ossario 13/c, Gorizia; ☎ 0481/1906680, cell. 349/5084336; info@klanjscek.it, www.klanjscek.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio -

marzo; ottobre - 15 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: muset (cotechino) con brovada (rape acide) e cren (rafano), rosa di Gorizia su purea di fagioli; lingua di manzo salmistrata con cipolla rossa in agrodolce e salsa verde; maltagliati alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla con sugo di gallo ruspante; stinco di vitello a cottura lenta in peka, purea di patate e cavolo romano, radicchio di Treviso; namelaka al limone con cuore di mela verde, sedano e finocchio su crumble di mandorle.

I vini in tavola: Brut 2018; Sauvignon 2019; Riesling Italico 2018; Pinot Grigio Ramato 2017 (tutti azienda agricola Klanjscek); Friulano 2018; Merlot 2016 (entrambi Amandum).

Commenti: Per lo scambio degli auguri di Natale, la Delegazione si è riunita presso l'agriturismo "Klanjscek Wine&Stay", agriturismo di nome, ma raffinato ristorante per la qualità della cucina e del servizio.

Da segnalare i maltagliati realizzati con farina di vinaccia di Ribolla Gialla e la peka, un sistema per cuocere le carni in una sorta di forno-campana di bronzo, coperto dalle braci, che garantisce massima morbidezza e trionfo di sapori. Un grazie al Simposiarca Enrico Agostinis che ha anche offerto una selezione di vini dell'azienda di famiglia. Dopo i saluti e gli auguri da parte del Delegato, è iniziato il pranzo in un'atmosfera di festa che ha anticipato il Natale.

MUGGIA-CAPODISTRIA 18 dicembre 2021

"Trattoria alle Rondinelle" di Ubaldo Vascotto. ●Via Orsera 17, Trieste; ☎ 040/820053; ubaldovascotto@virgilio.it, www.ristoranteallerondinelle.com; coperti 25+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetti di merluzzetti impanati; gamberoni tie-



pidi al vapore in salsa alla catalana profumata al basilico; risotto con calamaro nostrano e scampi; trancio di orata locale al forno; tortino caldo alle mandorle con salsa ai frutti di bosco e gelato.

I vini in tavola: Prosecco Dirupo (Andreola); Friulano; Verduzzo friulano (entrambi Cadibon).

Commenti: Serata degli auguri che viene a chiudere un anno certamente non facile. Occupati tutti i posti disponibili. Gradita la presenza di due ospiti noti che hanno richiesto l'iscrizione. Apprezzato il saluto della cucina: un fritto perfettamente eseguito, non unto ed equilibrato. Ottimi anche i gamberoni e il trancio d'orata. Molto apprezzato il dolce. Qualche perplessità sul risotto apparso a qualche Accademico troppo "al dente". Molto bene gli abbinamenti e il servizio, informale ma attento.

TRIESTE

1° dicembre 2021

Ristorante "Antica Trattoria Menarosti" di Fabio e Lilli Benussi, in cucina Andrea Perossa e Lucio Pagliaro. ●Via del Toro 12, Trieste; ☎040/661077, cell. 340/7745623; menarosti@tiscali.it; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2-10 gennaio, 22 - 30 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola frittura del golfo; granceola; "canocia" (cicala di mare) al vapore; carpaccio di branzino marinato al limone e pepe rosa; polipetto nostrano e capasanta; risotto con "caperozzoli" (vongole veraci) e calamari; fusi istriani ai crostacei; branzino nostrano bollito; sorbetto al limone e salvia; gibanica (ghibanizza).

I vini in tavola: Spumante metodo classico Piè di Mont brut 2017 (Rizzi); Collio Doc Pinot Grigio 2020 (Doro Princic); Collio Friulano Doc Riserva Zio Romi 2017 (Renato Keber); Colli Orientali del Friuli Doc Verduzzo Casali Godia 2009 (Livon).

Commenti: Accolti con calore in uno dei più tradizionali ristoranti triestini, gli Accademici hanno celebrato in piena sicurezza e serenità la ricorrenza natalizia: una cena impostata sulle delizie offerte dall'Alto Adriatico e sui ben abbinati bianchi di Venezia Giulia e Friuli. In apertura è stata ricordata, con affetto, la figura della scomparsa Accademica Tiziana Lamberti, ap-



passionata cultrice delle tradizioni di cucina: le sue ricette sono state raccolte in un utile volume distribuito ai commensali. Nel corso della cena, ha brillato la maestria dei cuochi con ampi commenti accademici sulle singole portate e la cortesia del servizio: fondamenti che hanno regalato una serata intensa e partecipata.

UDINE

10 dicembre 2021

"Trattoria Al Paradiso" della famiglia Cengarle, in cucina Andrea Trivellato. ●Via S. Ermacora 1, Località Paradiso, Pocenia (Udine); ☎0432/777000; info@trattoriaparisado.it, www.trattoriaparisado.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in Quaresima, 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: patata croccante ripiena di formaggio di malga Sauris con cremoso di cipolla rossa di Cavasso e mandorle; risotto mantecato all'anatra e profumo di caffè; "toc in braide" alla Gianni Cosetti; filetto di manzo con riduzione di Pignolo e scaloppa di foie gras; schiacciata di patate e carciofi; "pite" di mela con caramello alle mele, il suo sorbetto e pop corn dolci.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Pinot Bianco; rosso di Aurelio; Ramandolo.

Commenti: Serata degli auguri di Natale con una nutrita partecipazione di Accademici e la usuale, calorosa accoglienza della famiglia Cengarle che l'anno prossimo festeggerà il mezzo secolo di gestione di questo storico locale friulano. Menu con riferimenti alla tradizione e con apporto di alcune note innovative da parte della cucina che hanno suscitato, al

termine, una proficua e amichevole discussione. Un omaggio allo chef Gianni Cosetti, che collaborò per due anni con questo locale, è stato realizzato riproponendo il "toc in braide" a vent'anni dalla sua scomparsa. Selezione dei vini molto curata, proveniente dalla fornita cantina del patron Aurelio, e servizio impeccabile sia all'accoglienza sia in sala.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

16 dicembre 2021

Ristorante "I re di Napoli" di Antonio e Carmela De Rosa. ●Via Giovanni Amendola 8, Bologna; ☎051/9910603; iredinapolibologna@gmail.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette, montanara frita, mozzarella di bufala, melanzane a funghetto, pizza ripiena di scarola; gnocchi alla sorrentina con ragù napoletano di salsiccia e provola; salsiccia e friarielli; frutta secca natalizia; pastiera.

I vini in tavola: Falanghina del Beneventano; Aglianico del Beneventano (entrambi Cala del Sole).

Commenti: Guidata dal Simposiarca Massimo Esposito, fino a due anni fa Accademico a Salerno, la Delegazione ha festeggiato l'imminente Nata-

le con un menu di specialità campane, dall'abbondante e variegato antipasto fino al dolce, una classica pastiera, che in origine era un dolce pasquale oggi diffuso anche sulle tavole natalizie della Campania. Di qui la scelta di un ristorante saldamente ancorato alle origini e con personale proveniente da quella regione. La cena degli auguri si è così trasformata in un piacevolissimo viaggio nella cucina campana, grazie anche alle sapienti e brillanti spiegazioni del Simposiarca, che ha collocato ogni piatto nella storia di ieri e di oggi.

BORGO VAL DI TARO

29 gennaio 2022

Ristorante "Da Gelsy" di gestione famigliare, in cucina Gelsomina Villani. ●Località Fopla, Solignano (Parma); ☎0525/58160; info@villagelsomina.com, www.villagelsomina.com; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,35; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame fritto, fegato in retella; tagliatelle con ragù di salamino; cotiche con fagioli; cotechino con purè; piedini e ossa, costine con verze; cappelletti in brodo; zabaione caldo con cialde lingue di gatto; sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Lambrusco dei Colli di Parma.

Commenti: La ripresa dell'attività è coincisa con la "maialata", classico appuntamento della tradizione gastronomica parmense nel celebrare le nobili carni suine. Il Simposiarca Luigi Calzone ha intrattenuto i commensali con argomentazioni sulla corretta alimentazione che hanno suscitato vivo apprezzamento. Sua maestà il maiale, nell'attenta rilettura dei piatti a lui ispirati, ha esaltato, nelle sapienti mani di una cuoca appassionata, la sublimazione delle sue carni. Il fegato in retella, il salame fritto, le cotiche, il cotechino, i piedini e le ossa unitamente alle tagliatelle con ragù di salamino hanno rispolverato sapori di antica memoria. Cucina eccellente e ampio il consenso.

FERRARA

18 dicembre 2021

Ristorante "La Chicciola" della famiglia Migliari. ●Via Runco 94/f, Quartiere di Portomaggiore, Ferrara;



EMILIA ROMAGNA segue

☎ 0532/329151; adalberto@locandalachiocciola.it, www.locandalachiocciola.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in gennaio, in giugno e in settembre; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì la sera. Domenica e lunedì (luglio e agosto). ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia alle patate e rosmarino, biscotti con pepe rosa, parmigiano e semi di zucca, mandorle tostate e brioche con spuma di mortadella; seppia nera alla griglia con scarola cotta sui carboni e olive; tortelli verdi di farona al sugo di cottura e parmigiano; maccheroni all'uovo trafilati al torchio al sugo di lepre; vitello cotto ai carboni con patate e pomodorini; torta di rose e zabaione.

I vini in tavola: Naolta vino frizzante (Fiorin Silvia); Müller Thurgau Sofi 2020 Igt (Franz Haas); Sangiovese Superiore 2020 Doc (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: Le parole del Delegato Luca Padovani e del CT Emilia Pier Paolo Veroni hanno aperto l'evento. La calda accoglienza dei gestori ha contribuito a creare un'amichevole atmosfera natalizia. I piatti e i vini, sapientemente scelti e illustrati dai Simposiarchi Matteo Ludergnani e Antonio Bragaglia, hanno guidato i convenuti in un percorso culinario, che si potrebbe definire "trattoria moderna", attenta al territorio. Le materie prime e il loro abbinamento hanno solide radici nella tradizione locale, ma i procedimenti e le metodologie di preparazione sono in gran parte di nuova concezione. Ciò permette di proporre piatti classici in chiave contemporanea.

LUGO DI ROMAGNA 18 dicembre 2021

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, in cucina Mirko e Ruggero Rocca. ●Piazza Guglielmo Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎0545/76951; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata dorata con salsa agrodolce e guanciaie croccante; tortellini in brodo di capponne; riso mantecato con zafferano di Bagnara e aceto balsamico; lom-



betto di maialino gratinato al pesto genovese, salsa all'albicocca secca e verza; bolliti misti; panettone della tradizione; dessert della Locanda.

I vini in tavola: Franciacorta Saten (La Valle); 488 Girlan bianco e rosso; Otello Nero Lambrusco (Ceci); pas-sito (Dindarello).

Commenti: La Delegazione si è incontrata per la immancabile riunione conviviale degli auguri alla "Locanda di Bagnara", in una bella location natalizia e con la sempre ottima cucina dello chef Mirko Rocca, premiato nell'occasione con il piatto in silver plate dell'Accademia. Gradito ospite il CT Fabio Giavolucci. Menu volutamente della tradizione, con una citazione speciale per i tortellini in brodo di capponne e per i bolliti misti. Veramente eccellente il panettone della Tazza d'Oro di Lugo. La riunione conviviale si è conclusa, dopo il benvenuto al nuovo Accademico, con i complimenti alla brigata di cucina e gli auguri sinceri a tutti i commensali.

REGGIO EMILIA 13 dicembre 2021

Ristorante "Da Arnaldo Clinica Gastronomica" della famiglia Degoli. ●Piazza XXIV Maggio 3, Rubiera (Reggio Emilia); ☎0522/626124; arnaldo@clinicagastronomica.com; coperti 110+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scarpazzone, insalata di pollo, insalata di funghi, salumi assortiti e gnocchetto fritto; cappelletti in brodo; carrello dei bolliti e degli arrostiti con salsa

verde, salsa rossa, mostarda, fagioli con cotiche, purea di patate; carrello dei dolci.

I vini in tavola: Lambrusco reggiano Doc imbottigliato per il ristorante; Malvasia dolce e secca.

Commenti: Esperienza conviviale di prestigio in un ambiente sempre molto sofisticato e caldo, davvero da Natale. Se il clima e l'armonia tra i partecipanti hanno reso la serata molto gradevole e allegra, il cibo non è sembrato a tutti all'altezza della fama del ristorante. Di fronte alla sontuosità del carrello dei bolliti e a quello dei dolci, la presentazione e l'assaggio dei cappelletti, per cui il ristorante era ed è famosissimo, hanno lasciato qualche dubbio: consistenze di pasta non omogenee, molti cappelletti rotti nel piatto e un brodo che non è sembrato robusto come deve essere un brodo emiliano. Qualche pecca nel servizio poteva essere evitata con personale più formato.

RIMINI 3 dicembre 2021

Ristorante "Piastrino" di Riccardo e Claudia Agostini, in cucina Riccardo Agostini. ●Via Parco Begni 7, Pennabilli (Rimini); ☎0541/928106; info@piastrino.it, www.piastrino.it; coperti 50/60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco di zucca e salame, cassoncino alle erbe selvatiche, briokes al vapore e porcini, degustazione olio evo, ricotta malto e fegatini, cavolo alla brace con latticello e caviale; passatello

in brodo di topinambur, gamberi di fiume e tartufo nero; pappardella farcita di cinghiale, mela cotogna e funghi di bosco; maialino con prugnone fermentate e cavoli; latte al tabacco, caffè e zucca.

I vini in tavola: ViVi Rebola San Valentino; Castello di Monsanto Chianti Classico Riserva.

Commenti: Il menu rispecchia l'adesione alle risorse del territorio rielaborate e abbinare con originalità e attenzione alla combinazione, mai scontata, di sapori e profumi. Apprezzata la cucina dall'impronta contemporanea come il cavolo alla brace con latticello e caviale, la pappardella farcita di cinghiale, mela cotogna e funghi di bosco, il latte al tabacco, caffè e zucca e i vari vini serviti. Gli Accademici hanno partecipato numerosi alla cena che si è svolta piacevolmente in un ambiente accogliente, riscaldato dal tepore dei camini. Un sentito abbraccio augurale ha concluso degnamente la serata all'insegna dell'amicizia e della buona tavola.



TOSCANA

FIRENZE 16 dicembre 2021

Ristorante "La Buona Novella" di Immobiliare Minerva spa, in cucina Tommaso Calonaci. ●Piazza Santa Maria Novella 16 - Grand Hotel Minerva, Firenze; ☎055/27230, fax 055/268281; restaurant@grandhotelminerva.com, www.grandhotelminerva.com; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lingua di vitello, jus francesina, pepe, limone e liquirizia; risotto con zucca, cedro candito e capperi; faraona ripiena, mash di patate arrostiti e salsa ai funghi; dolce natalizio.

I vini in tavola: Pinot Grigio "La Solatia" Ruffino 2019 Toscana Igt; Castiglioni Chianti Docg (Frescobaldi).



Commenti: Con la cena degli auguri di Natale si è concluso quest'anno così particolare. Grande la gioia degli Accademici nel poter trascorrere una serata di calorosa amicizia impreziosita da un menu particolarmente apprezzato e dai doni che, come ogni anno, hanno allegrato il piacere della convivialità. Menu di grande successo, dicevamo, quello proposto dallo chef Tommaso Calonaci, coadiuvato da un gruppo giovane e coeso che, sia in cucina sia in sala, ha dato il meglio per rendere piacevole la serata. Nel corso del suo seguitissimo intervento, il Presidente Paolo Petroni ha ripercorso il grande lavoro svolto anche quest'anno dalla nostra Accademia, sottolineando gli importanti obiettivi raggiunti.

**GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO**
9 dicembre 2021

Ristorante "Il Pozzo" di Giordano Andreucci e Maurizio Romei, in cucina Maurizio Romei. ●Via Europa 2, Pieve Fosciana (LU); ☎0583/666380, fax 0583/668119; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,64; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di porri con crostino burrato ed erba cipollina; lasagnette di crêpe ai carciofi; carcé di agnello alle bacche di ginepro con patate rustiche e carciofi fritti; profiterole; ananas con Maraschino.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; rosso di Matraia delle Colline Lucchesi; Pinot Grigio (Bottega Vinai).

Commenti: Per la tradizionale festa degli auguri della Delegazione è stato scelto il ristorante "Il Pozzo", tra i più affidabili del territorio: offre infatti un'ampia scelta di specialità garfagnine, rivisitate con un tocco di modernità. La Simposiarca Vassiliki Lambrou ha organizzato la serata con la presenza di una presentatrice-attrice, Paola Tognini, che ha declamato alcune poesie sulla Garfagnana. Tra una portata e l'altra, il Delegato ha ricordato gli incontri effettuati nel 2021 e, auspicando un anno migliore, ha fatto gli auguri ai convenuti, tra i quali Franco Milli, DCST Toscana Ovest.

LIVORNO
16 dicembre 2021

Ristorante "Il Calesse" di Soc. Trattoria il Calesse snc di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450363; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (d'inverno da lunedì a mercoledì). ●Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misto di mare; assaggi di: riso al nero di seppia, triangolini al sugo di dentice, penne ai frutti di mare; pesce di giornata (orate) in teglia all'isolana; verdurine fritte miste; dolci natalizi.

I vini in tavola: Bianco secco e frizzante Igt Toscano; Zibibbo delle terre trapanesi (offerto dall'Accademico Mario Di Stefano).

Commenti: Sia l'antipasto misto di mare, sia le penne ai frutti di mare,

sia il pesce all'isolana hanno soddisfatto pienamente i numerosi commensali, che sui molteplici assaggi di vari dolci natalizi serviti per dessert hanno degustato, come accade ormai da anni, l'eccellente vino passito della campagna di Trapani. Prima del dessert l'Accademico Roberto Liberi aveva intrattenuto i convitati con l'illustrazione di alcuni menu importanti, che andavano dalla fine del 1800 agli anni Sessanta del secolo scorso, tratti dalla collezione di menu militari e civili che l'oratore sta ricercando e collezionando.

LUNIGIANA
3 dicembre 2021

Ristorante "Abramo" di Silvano Donati e Paola Pedinotti, in cucina Silvano Donati. ●Via Provinciale 23, Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187/439755, cell. 338/9884104; info@ristoranteabramo.it, www.ristoranteabramo.it; coperti 100+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta di patate e porri, torta di erbe, cavolo verza ripieno, frittella di sedano, frittelle di castagno con fior di ricotta; tortellini in brodo leggero di carne; capocollo di maiale al forno con mantello di erbe e pepe rosa, mele con zenzero, indivia brasata; panettone.

I vini in tavola: Collio Doc Ribolla Gialla Conti Formentini (San Floriano del Collio); Cabernet Sauvignon Doc (Conti d'Arco, Trentino, Calmasino); Valdobbiadene Prosecco Superio-

re Docg extra dry millesimato 2019 (Santi S.P.A., Bardolino).

Commenti: Cena degli auguri da "Abramo", locale frequentato dalla Delegazione nel passato in occasioni particolari, che si è confermato un punto di riferimento dell'ospitalità in Lunigiana. La spaziosa sala, apparecchiata a festa, ha creato una calda atmosfera natalizia, amplificata dalla cucina curata di un piacevole equilibrio fra tradizione e innovazione. Eccezionale il panettone artigianale, ben abbinati i vini. L'Accademico Consulatore Riccardo Boggi ha incantato Accademici e ospiti con la sua relazione sugli antichi usi e costumi del Natale in Lunigiana. A fine serata, scambio degli auguri e meriti plausi ai bravi osti, Silvano Donati in cucina e Paola Pedinotti in sala.

MAREMMA-GROSSETO
18 dicembre 2021

Ristorante "Villa Presele Country Resort" di Villa Preselle Country Resort. ●SP Scansanese 159, Preselle - Scansano (Grosseto); ☎370/3758024; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini tapas; spumoso di patate con porcini, noci e uvetta; risotto Carnaroli con porcini, nocciole e pecorino; pacchero trafilato al bronzo con ragu di capriolo e lamponi; maialino di latte in pressa con zucca hokkaido e maionese allo scalogno; panettone della casa con gelato e caramello salato.

I vini in tavola: San Rabano rosé spumante (Cantina Coop. Vignaioli di Scansano); Morellino di Scansano Docg (Terenzi); Moscato spumante (Provveditore).

Commenti: Gli ampi saloni interni della villa ospitano un elegante ristorante, un ambiente rilassante dove poter assaporare i piatti tipici della tradizione maremmana e toscana. Il menu, scelto dal Simposiarca Alessandro Bracciali e dallo chef Umberto Vinzio, ha proposto piatti con abbinamenti inusuali, come porcini con noci e uvetta, ragu di capriolo con lamponi, e nello stesso tempo sapori ricercati. La cucina è sicuramente di alto livello, con uso di materie prime del territorio di ottima qualità, che rispecchia la passione riposta dallo chef nella creazione delle sue ricette e nella



TOSCANA segue

cura che mette nella presentazione delle portate. Tutto ciò ha destato buon interesse negli Accademici e negli ospiti.

MUGELLO 9 dicembre 2021

Ristorante "Antica Osteria di Montecarelli" di Paola Giovannardi, in cucina Paola Giovannardi e Samuele Magherini. ● Via Montecarelli 13 - Località Montecarelli (S.S. della Futa), Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8423166, cell. 338/5276903; anticaosteriadimontecarelli@hotmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ultime due settimane di agosto e ultima settimana di dicembre; giorno di chiusura sabato. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: schiacciatine calde ripiene; polpettine di manzo con cipolla di Certaldo e parmigiano reggiano; zuppa di ceci; tortellini fatti a mano in brodo di gallina; baldanzoni (pasta fresca ripiena di ricotta e mortadella) con salsa di porri e caprino; brasato con purea di patate; torta ciocco-piccantina al Rhum con salsa di fragole fresche.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Superiore; Vermentino bianco di Maremma; rosso Carmignano Barco Reale 2018 (tenuta Artimino); Moscato d'Asti Doc.

Commenti: Riunione conviviale degli auguri organizzata con grande cura dal Simposiarca Renzo Bartoloni presso l'Antica Osteria d Montecarelli, località un tempo stazione di posta, lungo una delle vie del Grand Tour. Calorosa l'accoglienza di Paola Giovannardi e del figlio Samuele che per l'occasione hanno aperto il lo-

cale in esclusiva per la Delegazione, preparando con passione e grande abilità piatti della tradizione del territorio. Eccellenti la zuppa di ceci e i tortellini in brodo. Sublime la torta al cioccolato. Una serata molto piacevole che gli Accademici, insieme ai coniugi e ad alcuni ospiti, hanno potuto trascorrere nelle salette con i camini accesi, immersi nell'atmosfera di una volta.

SIENA VALDELSA 20 dicembre 2021

Ristorante "Pietreto" di Hotel Pietreto srl. ● Località Gracciano dell'Elsa, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/928838; coperti 70+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di salmone al pepe rosa, insalata di mare, crostini con moscardini alla Luciana, riso Venere su crema di cavolo viola, seppie julienne e noci; paccheri con granchio e porro; filetto di branzino in crosta di pistacchi; patate al rosmarino; sformatino di verdure; dolce.

I vini in tavola: Chardonnay Mezzacorona Trentino Doc; Pinot Grigio Collio (Villa Fiorini); Müller Thurgau Mastri Vernacoli (Cavit).

Commenti: In un'atmosfera di viva cordialità, si è svolta la riunione conviviale degli auguri di Natale in un ristorante già in passato sede di sempre ben riusciti incontri. Il menu ha previsto portate di pesce, tutte ben equilibrate a livello di gusto e anche ben presentate. Durante la serata, il professor Claudio Leonzio, ordinario di Ecologia all'Università di Siena, ha tenuto una interessante re-

lazione sul tema "Il rapporto difficile tra cibo ed ecologia". Al termine, il Delegato ha consegnato a ciascun Accademico sei artistici sottopiatti in cristallo, di lavorazione artigianale, con inciso il logo dell'Accademia.



MARCHE

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO 19 dicembre 2021

Ristorante "Ginevra restaurant" di Guido Guidi, in cucina Paolo Antinori. ● Via 29 Settembre, Ancona; ☎071/4603582; info@seeporthotel.com, seeporthotel.com; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: galantina d'anatra al caffè, lardo marinato, mandorle, lonzetta di fico e dressing alle amarene; cappelletto tradizione eliminano incontra la mortadella del Conero; gran bollito di vaccina, capone, cotechino con patata rossa di Colfiorito, verze ripassate; rocher alla nocciola con doppia copertura con cioccolato al latte.

I vini in tavola: Brut rosé metodo classico Podium 2018; Verdicchio Castelli di Jesi Superiore Piancarda 2019; rosso Conero Dorato 2020; Moscato passito dolce (tutti Garofoli).

Commenti: Pranzo degli auguri in perfetta armonia fra tradizione e innovazione. Lo chef Paolo Antinori ha saputo coniugare al meglio nel suo menu l'essenza dei prodotti del territorio con le proposte innovative che si rifanno a una radicata tradizione locale. Riunione conviviale di altissima qualità in un ambiente elegante e di gran classe.

MACERATA 19 dicembre 2021

Ristorante "Casolare dei Segreti" della famiglia Lucamarini, in cucina Gianni-

na Petrelli e Mirco Pezzanesi. ● Contrada San Lorenzo 28, Treia (Macerata); ☎0732/216441, cell. 347/2265641; www.casolaredeisegreti.it; coperti 50+200 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: galantina con insalata russa; cappelletti fatti a mano in brodo di capone; bollito alla marchigiana con salsa verde; contorno di cicoria; fritto misto con costarelle di agnello, olive, gobbio, carciofi; panettone da 5 kg; torroni.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica; Vernaccia di Serrapetrona; Moscato d'Asti spumante.

Commenti: La seduta accademica dedicata agli auguri di fine anno è stata caratterizzata da una massiccia partecipazione di Accademici e dal graditissimo intervento del Delegato di Fermo, Fabio Torressi. La giornata è stata favorita da uno splendido sole che ha messo in risalto da un lato la neve che imbiancava i Sibillini e dall'altro il panorama che dal monte Conero abbracciava mezza provincia di Macerata. Il punteggio per la valutazione dei piatti è stato altalenante con voti alti per l'antipasto e il primo ma degradante per i piatti successivi. Risalendo poi soltanto per il panettone. Lamentele si sono avute per la lentezza del servizio.



UMBRIA

GUBBIO 18 dicembre 2021

Ristorante "Ai Cappuccini" di Maria Carmela Colaiacovo, in cucina Ivano Monni. ● Via Tifernate, Gubbio (Perugia); ☎075/9234, fax 075/9220323; info@parkhotelaicappuccini.it, www.parkhotelaicappuccini.it; coperti 100+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: crostini con fegatini e cipolla caramellata, crostino con verza e aringa, baccalà in pastella, pralina di cicoria e formaggio, oliva farcita con salmi di faraona e crema di porri e patate; risotto con petto di piccione al ristretto di Sagrantino; rotolo di pollo allevato al miele, farcito con polpettone e castagne; parmigiana di cardi; cialda croccante con mousse di castagne e crumble al cioccolato.

I vini in tavola: Chardonnay dei Colli Pescaresi Igp 2020; rosso di Montefalco Doc 2018 (I lauri); Moscato d'Asti Il Falchetto Docg (tenute del Fant).

Commenti: Location di prestigio, elegante, raffinata, e al tempo stesso accogliente per la festa degli auguri presso il ristorante Park Hotel "Ai Cappuccini". Ex monastero del XVII secolo, sapientemente ristrutturato con numerosi capolavori antichi, afreschi d'epoca, sculture moderne e quadri di autori contemporanei quali Capogrossi, Pomodoro e Abbozzo. Molto curata la *mise en place*, servizio attento e cortese. Assai graditi gli antipasti sfiziosi con richiami alla tradizione locale. Sono stati apprezzati particolarmente il dolce con la cialda croccante, castagne e cioccolato e i vini.

 **PERUGIA**
16 dicembre 2021

Ristorante "Deco" della famiglia Romano Cardinali. ●Via del Pastificio 8, Ponte San Giovanni (Perugia); ☎ 075/394220; ristorante_dec@libero.it, www.decohotel.it; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10/20 agosto; 22/28 dicembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di mazzancolle e baccalà; suprema di ceci e gamberi rossi; tagliatelle della casa con spigola e agrumi; ombrina del Tirreno all'isolana; insalata di finocchi e arancia; zuppa inglese; torciglione.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore (Valdo - Valdobbiadene); Le Vaglie Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2020 (Santa Barbara); Moscato d'Asti Docg (Ariane).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri il Simposiarca, Massimo Massi Benedetti, rompendo

la tradizione, ha voluto ispirarsi al menu della cena della Vigilia di Natale, rigorosamente "di magro". Appreziate le tagliatelle, ancora fatte a mano dalla ultranovantenne mamma del ristoratore Romano Cardinali. Delicata l'ombrina all'isolana, proveniente dal mercato ittico di Anzio ove il ristorante abitualmente si approvvigiona. Ottimo il Verdicchio proposto in abbinamento, il pluripremiato Le Vaglie di Stefano Antonucci. Fra i dessert non poteva mancare il torciglione, dolce natalizio a base di mandorle, tipico del territorio del Perugino.



LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**
21 dicembre 2021

Ristorante "Piccadilly Hotel San Giorgio" di Marco Palomba. ●Viale Garibaldi 34, Civitavecchia (Roma); ☎ 0766/5991; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi e broccolo bianco pastellato alla birra, montanare al pomodoro e basilico; tonnarelli con salsiccia di Bra e lamelle di carciofi con polvere di guanciale croccante; faraona farcita alle castagne, patate arrosto; profiterole al cioccolato bianco e crema di pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg; rosso Sangiovese Igt (Lungarotti).

Commenti: Il Delegato Franco Papa e il Delegato onorario Massimo Borghetti hanno organizzato la serata dedicata agli auguri del Natale. Il menu ha cercato di essere coerente con la tradizione natalizia della città. Un antipasto semplice ma gustoso ha preceduto un primo che non proprio rispecchiava la tradizione, mentre ottima la scelta della faraona, cucinata in maniera perfetta sia nei tempi di cottura sia nell'insieme degli ingredienti, facendo in



tal modo risaltare e non sopraffare i sapori delle castagne sulla faraona. La conclusione con il profiterole che, guarnito con il bianco del cioccolato, il verde del pistacchio su base rossa, ha richiamato i colori del logo dell'Accademia.

 **LATINA**
12 dicembre 2021

Ristorante "Riso Amaro" di Maurizio De Filippis, anche in cucina. ●Viale Regina Margherita 22, Fondi (Latina); ☎ 0771/523655; www.ristoranterisoamaro.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo Italia in miniatura; tracina all'acqua pazza, pan brioche al limone; versione croccante della tiella: sconigli, lenticchie e aglio nero; pettola d'amare: calamaretti, crostacei e cicoria di campo; salsiccia di seppia: salsiccia, broccoletti, arancia e mozzarella di bufala; semifreddo di olio extravergine d'oliva, gelatina al limone, verdure agrodolci, granita al sedano; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Sara brut (La Luna del Casale); Vallefiare (Marzio); Moscato d'Asti (Prunetta).

Commenti: Lo chef ha preparato un menu ispirato al Natale fondano. La tracina, pesce tanto infido quanto buono, è sapientemente accostato al pan brioche al limone. Sublime la tiella. Applauso prolungato per entrambi. La pettola d'amare, ormai un *must* dello chef, è stata particolarmente gradita. Originale e perfettamente riuscita la salsiccia di seppia. Rivoluzionario il dessert: dolce non dolce. Consenso quasi unanime anche perché la piccola pasticceria ha

consolato tutti. Prolungato applauso per lo chef alla conclusione di un'attenta discussione che ha esaminato in profondità ciascun piatto. Molto apprezzati i vini, il servizio attento e partecipato. Lodi alla Simposiarca Patrizia Magliocco.

 **ROMA APPIA**
19 dicembre 2021

Ristorante "Giardini di Marzo" di Umberto Mancini. ●Via Valleranello 67, Roma; ☎ 06/5080284; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentina frita con i funghi, parmigiana di melanzane monoporzione, pecorino di Pienza servito con miele e confetture; pappardelle al ragù di cinghiale (bianco) con scaglie di pecorino di Pienza; grigliata mista di carne (manzo, abbacchio, salsiccia), patate al forno, cicoria ripassata in padella; pandoro e panettone con cioccolato caldo e zabaione.

I vini in tavola: Vini della famiglia Mancini.

Commenti: Si è scelto di privilegiare un menu di carne a base toscana in quanto la famiglia Mancini ha un potere nei pressi di Pienza che permette un ottimo approvvigionamento di materie prime. Il più classico dei primi piatti toscani, le pappardelle al ragù di cinghiale (bianco), e come secondo, re di tutte le sagre appenniniche: la grigliata mista di carne. Per dessert i classici natalizi: panettone e pandoro che lo chef ha voluto arricchire con cioccolato caldo e zabaione. Onesto il vino della casa. La presenza di un ospite



LAZIO segue



vegano ha visto lo chef reinventare il menu in tale chiave particolare che è risultata molto gradita.

ROMA CASTELLI 19 dicembre 2021

Ristorante "Casa Mammucari" di Mammucari, in cucina Micol Mammucari. ●Via Artemisia 125 - 127, Velletri (Roma); ☎389/6637090; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tick di frutta e vegetali pastellati in tempura, suppli alla crema di scampi, geometria di pesce spada con estratto di bufala e gel di Sammarzano, tentacolo di polpo cbt saltato in padella e servito con fonduta di gorgonzola dolce e pecorino; orecchiette impastate in casa con nero di seppia e servite con ricciola nazionale, limone in uscita e bottarga di muggine sarda; cacciatore di nonna Anna (filetto di tonno rosso); degustazione dei panettoni della casa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore brut "Dirupo" (Andreola); Greco di Tufo 2020 (Feudi di San Gregorio); Vermentino Nero 2020 (Terenzuola).

Commenti: Nel menu studiato dallo chef sono stati presentati alcuni suoi cavalli di battaglia. Tra questi, particolarmente apprezzati: i suppli alla crema di scampi, imprevedibile variazione su un classico della cucina laziale; il tentacolo di polpo cbt, che ha ottenuto il massimo dei voti; le exquisite orecchiette impastate con nero di seppia e i panettoni ai canditi naturali di arance di Sicilia e vaniglia bourbon e ai 3 cioccolati

e marron glacé. Molto apprezzata la cura del servizio, in carico a Sara lommi.

VITERBO 15 dicembre 2021

Ristorante "Casa Iozzia" di Poggio Caccia srl, in cucina Lorenzo Iozzia. ●Via de La Quercia 15/b, Vitorchiano (Viterbo); ☎0761/373441, cell. 338/5010387; info@casaiozzia.it, www.casaiozzia.it; coperti 20+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì - martedì, sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo al nero di seppia, ricotta e caviale di coregone; pane, panella e gambero di Mazara; arancino bieta, burro e alici; scampi, fichi d'India, finocchi e carruba; gli spaghetti ricordano il mare; tonno e variante di cipolla; granita e brioche.

I vini in tavola: Bianco Verdelicia; passito (Funaro di Santa Ninfa).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata organizzata in uno dei ristoranti stellati della provincia, con risultato del tutto soddisfacente. Il "ristorante di pesce" ha predisposto una serie di piatti di tipica impronta siciliana, perfettamente bilanciati ed eseguiti con la maestria dovuta al livello dello chef patron Lorenzo Iozzia che ha soddisfatto tutti i partecipanti, anche i non fan di menu ittici. Le portate sono state apprezzate, con particolare rilievo agli aperitivi di benvenuto e agli antipasti; più "difficile" l'approccio con il primo piatto, comunque pregevole, ottimi secondo e dolci. Serata trascorsa in allegria.



ABRUZZO

PESCARA 17 dicembre 2021

Ristorante "La Polena" di Maria De Sanctis. ●Viale Aldo Moro 3, Montesilvano (Pescara); ☎085/66007; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con alice salata; pâté di capperi, olive e pomodori, salsa aioli e stracchino, crostacei con rucola, mela verde, sedano rapa, noci e melagrana; filetto di orata piastrata con cicorietta e salsa ai pinoli; scampi al rosmarino su crema di ceci; gnocchetti con scampi e spinaci; chitarrina con crostacei sgusciati e pomodorino; fritto misto sgusciato (calamaretti, scampi e bianchetti); sorbetto menta e liquirizia; semifreddo alle mandorle; uva, frutta secca e dolci natalizi.

I vini in tavola: Pecorino spumante brut; Pecorino e rosato Doc 2020 (San Lorenzo).

Commenti: Dopo il delizioso concerto di un quartetto d'archi, per poi passare ai tipici canti natalizi cui hanno partecipato i cori di coraggiosi Accademici, il valente Simposiarca, Paolo Toppetti, ha fatto preparare un menu "di magro" che ha riscosso l'unanime consenso. Lo stimolante antipasto ha introdotto due primi di superba fattura, seguiti da un fritto di rara piacevolezza, perché croccante e asciutto. Gli ottimi vini abruzzesi sono stati perfettamente abbinati. Una serata piacevolissima sia per le pietanze gustate, sia per l'atmosfera amichevole e cordiale, sia per l'ottima organizzazione.

TERAMO 15 dicembre 2021

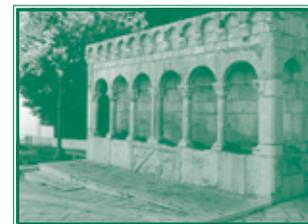
Ristorante "Casale Santa Maria" di gestione familiare, in cucina Alessio Mauro. ●Via Colle Santa Maria 23, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8069027, cell. 347/8847512; in-

fo@casalesantamaria.net, www.casalesantamaria.net; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti, zuppa di farro, mazzarella alla teramana, bocconcini di caciotta, timballino ai porcini, involtini di verza; chitarrina alla teramana con le pallottine; tortellacci del Casale con ricotta e tartufo; vitello in crosta con patate al rosmarino e insalatina; torta tradizionale e dolci natalizi.

I vini in tavola: Tutti azienda agricola Marramiero.

Commenti: Cena degli auguri e focus sulle tradizioni natalizie del Teramano, basata sui piatti della tradizione gastronomica del territorio. Non solo le celeberrime mazzarelle, pietanza riconosciuta come Pat., ma anche i maccheroni alla chitarra, classico intramontabile della tradizione culinaria abruzzese. Ogni portata è stata intervallata con l'esposizione, da parte del giornalista Sandro Galantini, di alcuni suggestivi riti tipici del periodo natalizio nel Teramano che denotano la solidità dei legami con l'antico.



MOLISE

CAMPOBASSO ISERNIA TERMOLI 12 dicembre 2021

Ristorante "Lu Carratino" di gestione familiare, in cucina chef patron Giuseppe Scarano e chef Gennaro Durevole. ●Contrada Macchie Rio 65, Trivento (Campobasso); ☎0874/4871904, cell. 338/3698996; info@lucarratino.it, www.lucarratino.it; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di farro con frutti di mare, calamari, polpo e

brunoise di verdure; pallotte "cace e ova" con gallinella di mare; gamberone con crema di Prosecco e radicchio; calamarata con gamberi rosa, vongole bianche, seppie e julienne di zucchine; spaghetti artigianali con aglio, baccalà e "pipidign"; filetto di spigola in crosta di patate e mazzancolle arrosto; insalata; sfoglia con chantilly scomposta e frutti di bosco.

I vini in tavola: Anima Osca; Passo delle Tremiti (Cantina Tenimenti Grieco).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri ha rappresentato un evento unico per le tre Delegazioni molisane, riunite per trascorrere insieme una giornata all'insegna della socialità e del buon cibo. Simposiarca l'Accademico di Campobasso Giuseppe Forcione, il quale per l'occasione ha scelto un menu a base di pesce, all'insegna della tradizione natalizia, con piatti abilmente rielaborati dallo chef, attraverso una intelligente fusione di ingredienti di mare e di terra. Particolarmente apprezzati, tra gli antipasti, l'insalata di farro, frutti di mare e verdure, e le pallotte "cace e ova" con gallinella di mare, la calamarata tra i primi, e l'ottimo dolce. Gradevoli i vini.



CAMPANIA

AVELLINO

4 dicembre 2021

Ristorante "La Pergola" di Antonio Ferrante, in cucina Franca De Filippis. ● Strada Comunale Freda 4, Gesualdo (Avellino); ☎ 0825/401435; lapergolagesualdo@libero.it, www.lapergolagesualdo.it; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì; a pranzo aperto solo su prenotazione. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scarola in sfoglia con olive, stracciata di zitola, pomodorini e acciughe; vellutata di sedano di Gesualdo con baccalà, patata, pomodorino in guarnizione

e olio Ravece fam; paparotta, crema molle di farina di semola, peperoni cruschi e cipolla croccante con pane di Castel Baronia; cecatielli con broccoli e peperone crusco; cosciotto di agnello cotto su letto di fieno e ripassato al forno, tirato al Fiano, con purè di patate, coste di bieta e cavolo rosso; gelato con crema di cachi e castagne; millefoglie con amarena, miele, sciroppo d'acero e crema chantilly.

I vini in tavola: Greco di Tufo (Le Arcate); Pietrarubra Campi Taurasini (Il Passo delle Tortore).

Commenti: La riunione conviviale dicembrina della Delegazione, nel segno della valorizzazione di un altro prodotto irpino, il sedano di Gesualdo, inserito nei Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Campania. Nella terra del principe dei musicisti, Carlo Gesualdo, gli Accademici hanno potuto apprezzare la fine semplicità di preparazione della chef Franca, che a fine serata ha illustrato le modalità di utilizzo del sedano. Il Delegato Antonio Limone e il neo Accademico Vincenzo D'Amato ne hanno esaltato le proprietà nutraceutiche. Accostamento di vini curato da Gigi Pagano: valorizzata una cantina giovane e ambiziosa. Piena soddisfazione, ottima la scarola in sfoglia.



PUGLIA

BARI

15 dicembre 2021

Ristorante "Bloom" di Francesco Tedeschi, in cucina Angela D'Errico. ● Via De Rossi 31, Bari; ☎ 080/3009178, cell. 348/2868783; info@bloomrestaurant.it, www.bloomrestaurant.it; coperti 45+18 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza di rape, olive fritte, pettole, focaccia, crostini, polpette di pane; strascinati al ragù d'agnello, carciofi fritti e spuma di pecorino; filetto di maialino in salsa di funghi, patata rustica e

giardiniera; dolce natalizio e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Cacc'e' mitt di Lucera (Masseria nel Sole).

Commenti: Un'ampia partecipazione di Accademici, e un nutrito numero di graditi ospiti (e tra questi una futura Accademica) ha reso particolarmente festosa l'atmosfera della tradizionale riunione conviviale natalizia organizzata dalla Delegazione. La bella serata ha avuto come cornice un locale di recente apertura, che si avvale dell'opera di una giovane chef, capace di affrontare con passione il proprio lavoro e decisa a crescere professionalmente. Si chiama Angela D'Errico e sa misurarsi con perizia con tutti i prodotti da forno: non a caso il pane e i grissini, le pizze e le focacce sono stati particolarmente apprezzati dai partecipanti alla cena.

BRINDISI

17 dicembre 2021

Ristorante "Casale Ferrovia" di Giuseppe Galeone, in cucina Maria Lanziloti. ● S.P. 34 Via Stazione 1, Carovigno (Brindisi); ☎ 0831/990025; info@casaleferrovia.it, www.casaleferrovia.it; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera (mai in agosto) e lunedì. ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di pasta fillo con burrata e capocollo di Martina Franca; risotto con zucca gialla, amaretti e pancetta affumicata; stracotto di vitello al Primitivo con patate cotte sui carboni; biscotto con mandorle, cioccolato e vaniglia.



I vini in tavola: Flaminio Susumaniello Salento Igp (Vallone); 0,75 Carati Moscato (Piera Martellozzo).

Commenti: Ultima riunione conviviale dell'anno, organizzata per il tradizionale scambio di auguri natalizi. Buona presenza di Accademici, pur se con evidenti timori, vista la situazione sanitaria. Presente al convito Leonardo De Biasi, Accademico di Chicago. Breve introduzione alla cena del Delegato, che ha ricordato le principali tradizioni culinarie salentine del periodo natalizio. Ritornati a far visita al locale, fresco di ampliamento, dopo circa sette anni, si è avuta la conferma dell'alto livello gastronomico raggiunto, nella preparazione e nella presentazione di piatti che hanno riscontrato il plauso dei commensali. Servizio premuroso.

CASTEL DEL MONTE

11 dicembre 2021

Ristorante "Ognissanti" di Marco de Troia. ● Via Banchini al Porto 6, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎ 0883/1750000; info@ognissanti.eu; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì sera. ● Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: amuse-bouche Ognissanti; stinco di maiale, cime di rapa e mostarda di mandarino; riso Acquerello con zucca, 'nduja, burrata e guanciale croccante; variazioni di agnello: pancia cotta a bassa temperatura, scottadito impannato, torcinello arrosto; pre-dessert; mousse di castagna con namelaka di cioccolato bianco e crema di lotti.



PUGLIA segue



I vini in tavola: Vini della Cantina Carpentiere.

Commenti: Il Delegato Antonio Giorgino ha esposto brevi riflessioni sul significato del Natale al giorno d'oggi. Il CT Vincenzo Rizzi, con un intervento puntuale ed efficace, ha indicato le linee guida del tema dell'anno 2022. È seguita la degustazione di un menu scelto ed elaborato con professionalità dallo chef, sotto la regia del direttore del ristorante Marco De Troia, in una sala di particolare pregio architettonico, nella realizzazione, così, di uno straordinario connubio tra forma e sostanza, il tutto innaffiato da ottimi vini. È seguita la consegna da parte del Delegato del guidoncino e della vetrofania, formulando gli auguri ai commensali.

TARANTO
19 dicembre 2021

Ristorante "Core" di Core srl, in cucina Michele Gatto. ●Via D'Aquino 8, Taranto; ☎099/5933038, cell. 345/3314249; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà in guazzetto; carciofi fritti; polpo verace al ragù; panzerotto di mare; paccheri di Gragnano con ricciola e datterino giallo; crumble di frisella e croccante di pistacchi; filetto all'acqua di mare con verdure.

I vini in tavola: San Donici; Chardonnay; rosato di Negroamaro (Fonte Nera).

Commenti: Il menu proposto è quello della tradizione tarantina

per le festività natalizie con i piatti rivisitati della cucina di pesce. La serata è scivolata via piacevolmente in un clima di spensieratezza. Il riscontro per il menu è stato mediamente positivo. Numerosi i consensi ma anche svariate osservazioni mosse al cuoco Michele Gatto che ha accettato, con molta umiltà e modestia, argomentando con gli Accademici e ringraziando per le stesse in quanto stimolo a migliorarsi sempre di più. Allo scambio di auguri e saluti finali si è aggiunto l'auspicio di potersi rivedere il prossimo anno con la ripresa di un'attività accademica normale.

VALLE D'ITRIA
16 dicembre 2021

Ristorante "Gotha" di Michelangelo Argese & Angelo Carbotti, in cucina Angelo Carbotti. ●Via Lanucara 13, Martina Franca (Taranto); ☎080/9907564, cell. 328/9622214; info@gotharestaurant.it; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 9 - 20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di zucca; uovo fritto su fonduta di canestrato; baccalà fritto su verdure croccanti; anguilla alla Vernaccia; sagna al sugo di baccalà; branzino con crema di carote di Polignano e pastenaca; panettone con salsa all'arancia, pettole, carteddate e purcidd'.

I vini in tavola: Verdeca Antico Locorotondo (I Pastini); rosato Maioliche (Tenuta Viglione); spumante dolce (Montelivini).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri abbinata a "Il cibo

per Dante" ha riscosso successo. La giornalista Wilma Malucelli ha brillantemente condotto ai tempi di Dante facendo riferimento al *Trattatello in laude di Dante del Boccaccio*. Diversi gli aneddoti riportati e abbinati al menu. Le pietanze, servite con cura dei dettagli, frutto di ricette rivisitate, rispettano la tipicità e le materie prime a km 0. Una giovanissima gestione, di grandi prospettive, ha fatto tutto il possibile per essere ricordata e apprezzata. Unanime il gradimento e buona la valutazione per l'armonia dei piatti, con una particolare nota per l'uovo e le anguille citati da Dante. Buon apprezzamento anche per il servizio.



BASILICATA

MATERA
23 dicembre 2021

Ristorante "Dimora Ulmo" di Michele Castelli e Francesco Russo, in cucina Virginia Caravita e Michele Castelli. ●Via Pennino 28, Matera; ☎0835/1650398, cell. 338/9378868; info@dimoraulmo.it, www.dimoraulmo.it; coperti 30+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a febbraio e 20 a novembre; mercoledì tutto il giorno, giovedì a pranzo. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di parmigiano e aceto balsamico di Modena; lasagna tradizionale emiliana; cappelletti in brodo di

cappone; bollito misto; tenerina al cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Leclisse 2020 Lambrusco di Sorbara rosso frizzante Doc (Paltrinieri); Acereta 2017 Sangiovese di Romagna rosso Dop (Mutiliana).

Commenti: Virginia Caravita, chef ferrarese prestata a Matera, si è resa disponibile a preparare un menu rigorosamente emiliano: con materie prime acquistate a Ferrara ha preparato a mano i cappelletti per 30 commensali, serviti nel brodo di cappone; a mano anche le sfoglie di pasta verde per le lasagne emiliane condite con il ragù preparato con macinato di bovino e di maiale, e salsa besciamella. Un successo anche per il bollito: lingua di vitello cotta sottovuoto per 48 ore, cotichino fresco cotto per 4 ore e salamina da sugo cotta per 7 ore a fuoco lento e in sospensione. Menu entusiasmante per la tipicità, per la raffinata preparazione dei piatti e per il grande impegno della giovane chef.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
16 dicembre 2021

Ristorante "Terrazze Le Rose" di Terrazza Le Rose. ●Statale 106 Bocale, Reggio Calabria; ☎340/3884720; terrazzelero-se@gmail.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione



7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crispelline al volo (bianche e con 'nduja, acciughe, pinoli, pomodori secchi, ricotta o stocco), San Daniele con nido di straciatella, fascella di sfoglia con ortaggi; risotto ai cuori di carciofo con polvere di speck; tagliata di cappello del prete brasato al Primitivo con funghi porcini e patate d'Aspromonte; ton-dino di panettone con carpaccio di meloncino, cubetti di ananas e perla di gelato ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Meet (Cantine Nesci - Palizzi).

Commenti: Senza scendere nel dettaglio delle varie portate, del buon loro impiattamento e dell'accurata scelta delle materie prime, la sola nota negativa da segnalare è una certa inclinazione da parte dello chef ad assecondare il gusto dell'utente medio propenso ai piatti sapidi. Sicuramente ha influito la scelta del menu con prevalenza di note salate. Indovinata la scelta del vino. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Location elegante e gradevole. Servizio veloce e impeccabile.

 **COSENZA**
18 dicembre 2021

Ristorante "87Cento" di gestione familiare, in cucina Davide Forgione. ●Via Mario Mari 31, Cosenza; ☎0984/791897, cell. 333/3007394; 87cento@gmail.com; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuddruriaddri e bollicine; croccante di verdure con vinaigrette al limone, insalata di finocchi, arance e seppie, insalata di rinforzo, tocchetti di baccalà fritto con pipi cruschi e verdure pastellate; bocconcini di alici; zuppa di mare a "la santé"; rollè di scorfano su vellutata di zucchine, nido di spaghetti acciughe e mollica; frutta di stagione; panettone "Pasticceria F.lli Rizzo".

I vini in tavola: Dovi brut metodo classico bianco (Cantina Ferrocinto); Lapanio Calabria bianco Igt; Pian delle Rose Calabria rosato Igt (entrambi Cantina Tenuta del Castello).

Commenti: L'avvicinarsi del Natale, che rappresenta da sempre la festa delle feste, ha offerto l'occasione

per riprendere l'annuale e bella tradizione della convivialità accademica: circostanza privilegiata per condividere affetti e sentimenti di stima, scambiarsi auguri e auspici per l'anno che verrà. Lo chef Davide Forgione ha interpretato le tradizioni della vigilia di Natale con estro, equilibrio e mano felice. Il tutto molto apprezzato dagli Accademici presenti in numero rilevante. Simposiarca il Consulatore Francesco Amato che ha ripercorso usanze e riti del periodo. Consegnati i Diplomi agli Accademici Oreste Morcavallo e Gianpaola Savino in un clima di amicizia calorosa e gioiale.



SICILIA

 **CANICATTI**
7 dicembre 2021

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎0922/831582, cell. 320/7014347; coperti 42+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

 **MODICA**
21 dicembre 2021

Ristorante "Al Carato" di Raffaele Spadaro. ●Corso Sandro Pertini 42, Modica (Ragusa); ☎320/5638647; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai;

giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino di melanzana, arancinotto al ragù, frittatina contadina, caponatina "Al Carato", pan pizza condito; cavatone con crema di verdure, datterino, frappato e pane tostato; arrosto di maialino ibleo agli agrumi di Sicilia, con spiedino di patate dorate; par-fait di mandorle con il suo croccante.

I vini in tavola: Gurgò Frappato Syrah Doc (Cantine Paolini).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta a Modica negli eleganti locali dell'Hotel "Torre del Sud" che ospitano il ristorante "Al Carato". Prima della riunione conviviale, l'Accademico Sergio Carrubba ha magistralmente eseguito un repertorio di alcune delle sue composizioni, suscitando piacevoli emozioni. Sono state presentate pietanze tradizionali, alcune anche rivisitate dalla brigata di cucina formata dagli chef Giorgio laconinoto e Giovanni Roccasalva, e preparate accuratamente solo con prodotti genuini del territorio e di stagione. Impeccabile e altamente professionale il servizio.

 **SIRACUSA**
12 dicembre 2021

Ristorante "Olimpia" di Laerte srl, in cucina Angela Ganci. ●Via Nino Bixio 5, Siracusa; ☎0931/21676, cell.





SICILIA segue

331/9345587; info@alfeo.it, www.alfeo.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: siciliane tuma e acciuga, arancinette al ragù, fritturine dell'orto e di mare; risotto con carciofi e zafferano; trofie con ragù di cernia e pistacchi di Bronte; gran pescato del giorno al sale con salsa al rosmarino e arancia; torretta di patata di Siracusa agli aromi degli lblei; sorbetto di mandarino; cassata siracusana; tocchetti di giuggiuolena.

I vini in tavola: Andreas Keller extra brut (Losito Guarini); Fania Igt Sicilia; Fanus Igt Sicilia; Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc (Antiche Cantine Gulino).

Commenti: Il Consigliere di Presidenza, Ugo Serra; la Presidente Nazionale Unicef, Carmela Pace; il Direttore del parco Archeologico di Siracusa, architetto Carlo Staffile; il Magistrato di Siracusa, dottoressa Giuliana Catalano; il redattore capo de "La Sicilia" (ed. Siracusa), dottoressa Laura Valvo. Il Delegato ha presentato la relatrice, professoressa Veronica Giorgianni, che ha brillantemente presentato il tema: "Tutela del Made in Italy agroalimentare tra frodi alimentari e Italian Sounding". Il pranzo: una sequenza di pietanze tipiche della tradizione natalizia siracusana, ben realizzata e ben proposta in tavola.



SARDEGNA

 **CAGLIARI CASTELLO**
15 dicembre 2021

Ristorante "Fork" di Stefano Deidda, anche in cucina. ●Viale Regina Margherita 28, Cagliari; ☎ 070/664318; dalcorsaro@tiscali.it, www.stefano-deidda.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: muggine marinato, bruciato sulla pelle, salsa



yogurt, polvere di cipolla, pane di segale e limone cotto; passatina di ceci, guanciale croccante, gambero e pasta soffiata; culurgiones di Jerzu, ragù di cappone, fondo d'arrosto e olive nere infornate; ombrina con ragù di funghi e ristretto di pesce con cime di rapa; semifreddo al torrone, composto di arancia, cioccolato e cereali soffiati.

I vini in tavola: Birbante brut (Tenute Asinara); Sardegna Semidano Terre Salmastre (Sanluri); Moscato di Cagliari (Dolia).

Commenti: Nell'ambiente sobrio e accogliente, attiguo e comunicante con lo stellato "Dal Corsaro" (condividono la stessa gestione e cucina dello chef Stefano Deidda), si è svolta la tradizionale cena degli auguri. I commensali hanno apprezzato tutti i piatti del menu per l'originalità, pur nel rispetto dei canoni della tradizione locale. In particolare l'antipasto, a base di muggine marinato, e i primi (passatina di ceci e i culurgiones). Gradito anche il secondo per la qualità del pescato associato a un ottimo ragù di funghi. Appropriato l'abbi-

namento con i vini; particolarmente il Semidano, sempre più presente sulle tavole del territorio.

 **GALLURA**
11 dicembre 2021

Ristorante "Hotel Felix Olbia" di Felix Hotels di Paolo Manca e Agostino Cicalò. ●Viale Aldo Moro 333, Olbia (Sassari); ☎ 0789/1713663; www.felixhotels.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone marinato, alici con cipolla candita, spada affumicato, ricotta mustia, quiche al salmone e alla cipolla, prosciutto di Oliena; seppia bruciata con lime e crema di fagioli cannellini, tatakis di tonno e canocchia al vapore; calamata rusticella d'Abruzzo con gamberi, guanciale e funghi; trancio di spigolone con patate e verdure; torta dell'Accademia del Gusto.

I vini in tavola: Spumante Birbante brut (Tenute Asinara); spumante



Baloi Rose (Fratelli Puddu, Oliena); rosso Igt Carbia; Semidano di Sardegna Jose (entrambi Poderi Parpinello, Alghero).

Commenti: Per la tradizionale riunione conviviale natalizia, la Delegazione ha scelto il ristorante dell'Hotel Felix Olbia. Aperto la scorsa estate, il ristorante è molto elegante, soprattutto il rooftop sulla terrazza panoramica con piscina e vista mozzafiato sulla città. Qui sono stati serviti gli aperitivi con bollicine e mini porzioni "finger Felix". La cena è stata servita nel ristorante al pianterreno: un mix terra-mare in ciascun piatto. Gli Accademici hanno premiato la cucina e il servizio.

 **SASSARI SILKI**
21 dicembre 2021

Ristorante "Il Vecchio Mulino" di Andrea Scotto, anche in cucina. ●Via Frigaglia 5, Sassari; ☎ 079/4920324, cell. 339/3407008; ilvecchiomulino.ss@gmail.com; coperti 40 (nessuno all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di manzo marinato con ricotta fresca e finocchietto selvatico, cestinetto di cipolle con carciofi e origano, stracciatella con capperi di Selargius e pomodoro secco, polpettine di agnellone da carne su purea di patate viola, caprino fuso e pomodorini confit; piccolo pane fruttato con ovetto di quaglia; ravioli ripieni di funghi porcini con fonduta Ovinfort, gocce di zucca gialla e noci monachelle con ragù bianco ovino ed erbe aromatiche; costolette e bracioline di agnellone da carne alla brace con contorno di patate al rosmarino; guanciale di bue rosso con pomodoro secco, finocchietto selvatico e olive da confetto; tronchetto ai fichi e cioccolato con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Vini della Cantina Gabriele Palmas.

Commenti: La cena degli auguri è stata caratterizzata dalla proposta dei prodotti di un'azienda agricola del territorio che ha fornito il castato di ovino di loro produzione, utilizzato dallo chef nella preparazione dei piatti proposti. Gli Accademici hanno apprezzato la cucina e la presentazione delle preparazioni. Il ristorante ha mantenuto negli anni

un elevato livello della cucina in un ambiente che conserva le caratteristiche della vecchia Sassari.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

26 gennaio 2022

Ristorante "Dilia" di Michele Farnesi, anche in cucina. ●1, rue d'Eupatoria, Parigi; ☎0033/0953562414; info@dilia.fr, www.dilia.fr; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni nel periodo di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panelle al rismarino e pancetta, gnocco fritto con stracchino e prosciutto, oliva all'ascolana d'agnello con capperi e origano su crema cacio e pepe; tortellini di parmigiano e mascarpone, brodo di pollo alla verbena; branzino, olandese alla bottarga, borragine, mandorle e cedro; agnello con indivie e bergamotto; crema all'uovo ai 5 cereali; millefoglie di mela, caramello al burro salato, spuma al fieno e cialda croccante.

I vini in tavola: Bianco 2020 (Paltrinieri); bianco de Muni 2020; Nobile di Montepulciano 2016.



Commenti: Riunione conviviale degli auguri brillantemente organizzata dal Simposiarca Tino Callegari che ha riunito la Delegazione nell'accogliente bistrò di Michele Farnesi, uno degli chef più apprezzati della capitale. Menu molto curato con piatti raffinati e creativi, sempre equilibrati negli accostamenti di sapori e aromi. Qualità e freschezza dei prodotti, eccellenza delle elaborazioni hanno conquistato gli Accademici e felicemente contribuito alla serenità della serata. Molto gradita la partecipazione di Christian Fife e signora Nelly.

STRASBURGO E METZ

16 dicembre 2021

Ristorante "Nebbiolo" di Philippe De Cuyper e la moglie Céline De Cuyper Rossi, in cucina Philippe De Cuyper. ●2, rue du Jardin d'Écosse, Peltre; ☎0033/387639970; de.cuyper@orange.fr, www.ristorantenebbiolo.fr; coperti 27+13 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,31; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: duo di tartare di salmone affumicato e fontina della Val d'Aosta, con patate e aceto balsamico invecchiato di 12 anni; salmone fresco e crema di cavolfiore con noci del Piemonte; risotto Carnaroli di Crova con Prosecco veneto, insalata di Castelfranco e capesante; involtini di pesce spada, pinoli siciliani torrefatti, sugo di Nerello Mascalese rappreso e polenta grigliata della Garfagnana; semifreddo al pistacchio di Bronte; crêpe alla crema di pistacchi di Bronte; crema pasticciera agli agrumi di Sicilia.



I vini in tavola: Brut metodo classico di Verona vitigno Garganega 60 mesi sulle fecce; bianco di Alessano Vecchie Viti (Cignomoro); Schioppettino (Le Due Terre del Friuli); Amnesia Cataratto e Grillo (Principi di Spadafora).

Commenti: Vi è stato un consenso generale sull'eccellente qualità degli ingredienti e della loro preparazione e cottura. Il susseguirsi delle portate è parso tracciare un viaggio ideale dall'Europa Settentrionale (salmone) all'Italia del Nord (risotto di Vercelli, polenta), fino alla Sicilia (dolci a base di pistacchio di Bronte). Gli abbinamenti dei sapori sono stati audaci, forse talvolta non tipicamente italiani, ma, al tempo stesso, quasi sempre ottimamente riusciti. La scelta dei vini è stata ritenuta perfetta, così come il loro abbinamento. È stata rilevata da tutti i partecipanti una sorta di discrepanza fra cibi e vini, da un lato, e ambiente e servizio, dall'altro.

SVIZZERA

GINEVRA

9 dicembre 2021

Ristorante "La Closerie" di Angelo Citiulo, anche in cucina. ●Place du Manoir 14, Cologny (Ginevra); ☎004122/7361355; reservation@lacroserie.ch, www.lacroserie.ch; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capocollo di Martina Franca, pettole, polpette di vitello al finocchio selvatico; carpac-

cio di gambero rosso, lampascioni e focaccia barese; polpo grigliato e purea di fave; orecchiette di grano arso e cime di rapa; baccalà e lenticchie di Altamura; pasticciotto leccese di fichi; panettone produzione della Closerie.

I vini in tavola: Maximum, Blanc de Blancs brut (Ferrari); Fiano Doc bio 2019 (Pietra Bianca, Castel del Monte); Chardonnay 2020 (Tormaresca); Negroamaro (Neprica); Moscato di Trani Doc bio 2018 (Kaloro).

Commenti: Gli Accademici ginevrini, per festeggiare Natale, si sono riuniti numerosi al ristorante "La Closerie". Riaperto da poco dopo lunghi lavori, il ristorante dello chef Angelo Citiulo ha una nuova identità pugliese. Sono stati gustati un ottimo carpaccio di gambero rosso, un polpo grigliato notevole, orecchiette e cime di rapa; un baccalà delizioso e per finire un pasticciotto leccese. Lo chef bravissimo ha saputo sublimare questi piatti della sua infanzia curando ugualmente la presentazione. "La Closerie" si rivela tra i migliori italiani del cantone. Una serata di grande successo apprezzata da tutti gli Accademici.

LOSANNA-VENNES

16 dicembre 2021

Ristorante "Antica Trattoria" di Alberto Alloro, in cucina Gabriele Boccia. ●rue Marterey 9/11, Losanna; ☎0041/765095181; infoantica@gmail.com; coperti 62+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a Pasqua, ultima settimana di luglio e prima di agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica, lunedì



EUROPA segue



sera. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: anti vigilia: pasta e ceci; vigilia-mangiar di magro: frittura di calamaretti, scampi, verdure (carciofi, zucchine, cavolfiori, cardi, broccoli); pranzo di Natale: cappelletti alla romana in brodo di tacchinotta; cappone con ripieno natalizio, patate al forno e misticanza; torrone e pangiallo; panettone in formato gigante (10 kg).

I vini in tavola: Bellone, indicazione geografica tipica - Igp 2020 bianco; Petit Manseng Igp 2020 bianco; Petit Verdot Igp 2018 rosso; Madreselva indicazione geografica tipica - Igp 2016 rosso; Aphrodisium 2019 da vendemmie tardive scaglionate a seconda della varietà (tutti Casale del Giglio).

Commenti: Quinta tappa del Giro d'Italia delle cucine tradizionali delle sue regioni, dedicata al Natale tradizionale laziale, in particolare romano. Allietata dalla presenza di numerosi ospiti, tra i quali il Commendeur dei Potes au feu di Pully, Dominique Staub. Il Delegato, Alessandro Caponi, ha svolto una relazione sulla cucina natalizia laziale. I cappelletti sono stati fatti seguendo la ricetta tradizionale nei laboratori di Mauro Traiteur, premio "Massimo Alberini" 2021. Ottima la pasta e ceci; leggera e molto apprezzata la frittura; da sogno i cappelletti cotti a puntino in un brodo dal profumo straordinario; eccellente il cappone. Ben abbinati i vini. Il servizio è stato rapido e sorridente.

LOSANNA-VENNES SUISSE ROMANDE 10 febbraio 2022

Ristorante "Eligo" di Gabriele Bazzichi, in cucina Enrico Ferrari. ●rue du Flon 8, Losanna; ☎0041/213200003, cell. 0041/763740388; gabriele.b@eligo.restaurant.ch; coperti 48. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Pasqua, 2 in agosto e 1 a Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fegato alla veneziana; paccheri in salsa pera, lingua di vitello e salsa verde; riso al nero, prosecco e seppioline; polenta e osèi; sorbetto di pera e Torcolato; cremoso allo yogurt; sbradolona alla grappa; tiramisù.

I vini in tavola: Cabernet Franc 2019 Igt I Gadi; Valpolicella classico 2019 Doc I Gadi (entrambi Casa vinicola Bennati); Prosecco di Valdobbiadene Doc spumante extra dry (Luigino Benotto "1837"); Pinot Nero 2017 Doc Weingut (Tenuta Schloss Englar Johannes Graf Khuen-Belasi); Recioto della Valpolicella 2019 Doc (Casa vinicola Bennati).

Commenti: Dopo la relazione del Delegato Alessandro Caponi, le vivande e i vini sono stati elegantemente serviti con un timing ideale. Il cuoco ha dimostrato le qualità di chi, partendo dagli ingredienti e dai sapori della tradizione più rigorosa, sa interpretarli in maniera innovatrice e sicuramente riuscita. Particolarmente gradito il riso al nero, prosecco e seppioline, per l'originale presentazione, e la polenta e osèi, per l'armonia dei sapori e la perfetta cottura del petto di quaglia avvolto in una sottilissima fetta di lardo, il tutto profumato con salvia. Molto riusciti gli abbinamenti dei vini. Le critiche sono state sapienti e apprezzate. Cuoco e gestore sono stati a lungo applauditi.

pioline, per l'originale presentazione, e la polenta e osèi, per l'armonia dei sapori e la perfetta cottura del petto di quaglia avvolto in una sottilissima fetta di lardo, il tutto profumato con salvia. Molto riusciti gli abbinamenti dei vini. Le critiche sono state sapienti e apprezzate. Cuoco e gestore sono stati a lungo applauditi.

SUISSE ROMANDE 11 dicembre 2021

Ristorante "La Fleur de sel" di Carlo Crisci, in cucina Romain Dercile. ●10, rue du Temple, Cossonay-Ville (Losanna); ☎004121/8612608; www.lafleurdesel.ch; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre - 12 gennaio; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: duo di ricotta con fiori di tiglio e nocciole piemontesi; orecchiette in velo di parmigiano e catalogna croccante; uovo con carciofi canditi e tussilago farfara; faraona con scorzonera e castagne; clementine siciliane in consommé speziato; financier al pistacchio; gelato alla rucola; panettone e prosecco.

I vini in tavola: Versante Nord 2018 (Eduardo Torres Acosta); Pistillo Offida 2019 (Poderi San Lazzaro); Nero di Lupo 2019 (Cos); SP 68 Nero d'Avola e Frappato (Arianna Occhipinti); Versante Nord Nerello Mascalase 2018 (Eduardo Torres Acosta).

Commenti: La Delegata, Zena Marchettini Jeanbart, ha riunito gli

Accademici intorno alla cucina di Romain Dercile. Una casa seicentesca, una sala elegante scandita da portici e pilastri di pietra, con tavole apparecchiate con stoviglie di porcellana create in collaborazione con grandi artigiani, da una trentina di anni è il campo d'azione del grande chef. Prodotti nobili, erbe e fiori freschi, ricette classiche e tecniche nuove. Molto affascinante l'interesse per le piante selvatiche che portano ai piatti sapori insoliti. Graditi ospiti la Console Roberta Massari e il Delegato di Losanna-Vennes Alessandro Caponi.



NEL MONDO

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

SHANGHAI 12 dicembre 2021

Ristorante "Da Vittorio" della famiglia Cerea, in cucina Stefano Bacchelli. ●F, The Bund Finance Center, 600 Zhongshan Dong Er Lu, near Renmin Lu Huangpu District, Shanghai; ☎0086/2163302198; reservation@davittoriosh.cn, www.davittorio.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana del Chinese New Year; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,75; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tatakì di tonno, prezzemolo, aglio e vongole; scampi della Nuova Zelanda, castagne e pomelo arrostiti; tortino di maiale e porri; paccheri alla "Vittorio"; ravioli del plin freschi fatti in casa al sugo d'arrosto; filetto di manzo australiano M5; cavolini di Bruxelles e cavoli, jus di verdure autunnali; uovo al tartufo bianco; dolcezze "Da Vittorio".

I vini in tavola: Franciacorta Cuvée Prestige Docg (Cà del Bosco); More Maiorum Fiano d'Avellino 2015 Docg (Mastro Berardino); Jermann Red Angel Pinot Igt (Jermann); Barolo Classico Docg (Borgogno); Ben Rye passito Doc (Donnafugata).



Commenti: "Da Vittorio" a Shanghai della famiglia Cerea ha creato la perfetta cornice per la riunione conviviale natalizia. Tema della serata, il Natale e le sue tradizioni che lo chef Stefano Bacchelli e il suo team hanno saputo con creatività reinventare in chiave moderna. Una lunga tavolata addobbata con piccole case illuminate in ricordo del calore della famiglia, un raffinato segnaposto con il logo dell'Accademia, il susseguirsi di piatti sapientemente elaborati, tra i quali spiccano i paccheri alla "Vittorio" finiti in padella davanti agli ospiti, i "ravioli del plin" e un inaspettato dolce al tartufo bianco che ha chiuso con eleganza e raffinatezza la serata.

STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**
30 novembre 2021

Ristorante "Trattoria Il Cafone" di Roberto Oliveri, anche in cucina. ●7 Ridge Rd, Lyndhurst, NJ 07071, Lyndhurst (New Jersey); ☎ 001/2019333355; staff@trattoriailcafone.com, www.trattoriailcafone.com; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi alla Toscana, funghi portobello ripieni; linguine al nero di seppia; gnocchi alla genovese con funghi; ossobuco con risotto alla milanese; dentice all'acqua pazza; panna cotta.

I vini in tavola: Corte di Giso Irpinia Falanghina 2020 (Terradorà); Morel-

lino di Scansano 2018 Docg; Cala dei Mori Vermentino di Sardegna 2019 Docg; Tortona Moscadoro Moscato Doc 2020 (Cantine Volpi).

Commenti: La prima incursione in questo ristorante si è rivelata molto piacevole. Antipasto da notare, una meravigliosa grigliata di gamberi serviti con fagioli cannellini, rosmarino e un tocco di salsa marinara. Un buon inizio che è proseguito con gli gnocchi ai funghi serviti con un pesto cremoso, il preferito del gruppo. L'ossobuco con risotto milanese era molto bello ma il dentice all'acqua pazza ha avuto la preferenza di tutti. È interessante notare che la cena si è svolta attorno a un formato di tavoli posti a rettangolo che ha permesso a tutti d'interagire come un grande gruppo. La serata si è rivelata la più sociale, imitando una cena con la famiglia allargata.

TUNISIA

 **TUNISI**
5 dicembre 2021

Ristorante "La Villa Bleue" di La Villa Bleue. ●68, rue Kennedy, Sidi bou Said Tunisi; ☎ 00216/71742000, fax 00216/71745000, cell. 00216/29868022; sales@lavillableuesidibousaid.com, www.lavillableuesidibousaid.com; coperti 140. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: brik tradizionale alla carne di manzo; ravioli nostrani di ricotta e spinaci; filetto di vitello

in salsa di funghi con patate al forno farcite alla crema di spinaci; sorbetto alla frutta; panettone italiano.

I vini in tavola: Chopin blanc du Mornag (Domaine Ceptunes); Hadrapa rouge (Domaine Shadrappa).

Commenti: Superba la *location* del ristorante, di fronte al Golfo di Tunisi. Buoni l'antipasto e i ravioli. Filetto

troppo cotto e duro. Buono l'abbinamento con i vini. Servizio cortese, ma poco efficiente: un commensale non è stato servito del primo piatto. La cucina ha tentato di rimediare assemblando un piatto di ravioli pressoché privi di condimento che è stato rimandato in cucina. Ottimo il panettone. Al termine, il Delegato Luigi Collu ha rivolto gli auguri ai commensali.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

"130 Maniere di fare la Minestra"

n. 1 Biblioteca per Tutti, ed. 1920

"140 Maniere di cucinare la Carne"

n. 2 Biblioteca per Tutti, ed. 1926

"130 Maniere di cucinare il Pollame e la Cacciagione"

n. 3 Biblioteca per Tutti, ed. 1922

"160 Maniere di cucinare gli Erbaggi e i Legumi"

n. 5 Biblioteca per Tutti, ed. 1925

"160 Maniere di cuocere le Uova e di fare le Salse"

n. 6 Biblioteca per Tutti

(Firenze: Adriano Salani Editore, 1920)

"Dolci senza bilancia Ricette e trucchi per scoprire che tutti possono fare un dolce"

di Sara Brancaccio (Milano: HarperCollins Italia, 2020)

"Il grande libro dei funghi e degli altri sapori del bosco"

di Morello Pecchioli (Milano: Gribaudo, 2019)

"Le migliori ricette della nostra infanzia"

(Milano: Gribaudo, 2013)

Delegazione di Aosta

"Un anno in Valle d'Aosta. La Vallée d'Aoste au fil des jours.

Li djor i sè sévon ma i sè sémbion pa"

a cura di Bureau Régional pour l'ethnol. et la linguistique

(Scarmagno: Priuli & Verlucca, 2006)

"Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver"

a cura di Bureau Régional pour l'ethnol. et la linguistique

(Catalogo Mostra)

"Alimentation traditionnelle en montagne"

(Région autonome de la Vallée d'Aoste - Assessorat de l'éducation et de la culture, 2004)

Delegazione di Riccione-Cattolica

"Ricette rubate per artigiani, sognatori e startupper"

di Forno Brisa

(Lucca: Vandenberg Edizioni, 2020)

"L'integrale. Rivista di pane e cultura" numero 1

(Cum Panis di Davide Longoni, 2020)

Giuseppe Nocca

"Il confetto. Dolce della fede" di Giuseppe Nocca

(s.l.: Ali Ribelli Edizioni, 2020)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Biella

Paola Cerino

Cuneo-Saluzzo

Paolo Ferria

LIGURIA

Genova

Paolo Bonanni ● Danilo Corvacchiola ●
Alfredo Guazzone di Passalacqua ●
Andrea Riveriti

LOMBARDIA

Lodi

Fausto Luca Cremascoli

VENETO

Treviso-Alta Marca

Manuele Cadorin ● Roberta Polverosi

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Pier Giuseppe Montevicchi

Riccione-Cattolica

Andrea Procopio ● Elisabetta Righetti

TOSCANA

Pisa

Fabio Beltram ● Giuseppina Errera

LAZIO

Roma Eur

Patrizia Cicini

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Mario Plutino

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Sissy Barone

SARDEGNA

Cagliari Castello

Enrico Valdes

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Hong Kong

Luca Morlotti

STATI UNITI D'AMERICA

Miami

Andrea Covre ● Francesca Romana Mondello

New York

Davide Romeo

SVIZZERA

Suisse Romande

Massimo Marino

TRASFERIMENTI

VENETO

Padova

Gianfrancesco Poli
(da Colli Euganei-Basso Padovano)

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Medicina

Pietro Vecchi
(da Bologna dei Bentivoglio)

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica

Giuseppe Francesco Scaccianoce
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Domenico Ferrari
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)
Marco Villa
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Tiziano Zappa (da Lariana)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino Lingotto

Delegato: Valter Cantino
Vice Delegato: Daniele Munari
Segretario: Paolo De March
Tesoriere: Fabio Maria Massara
Consultori: Sergio Bonziglia ●
Mario Del Sarto ● Paoletta Picco

PUGLIA

Altamura

Delegato onorario:
Immacolata Portoghese Stigliano
Delegato: Rita Lucia Indrio
Vice Delegati: Pietro Scalera ●
Maria Severina Vicino
Segretario-Tesoriere: Giovanni Denora
Consultori: Angela Marvulli ●
Ferdinando Mirizzi ● Anna Maria Pesce

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Torino

Piermaria Furlan Pitigrilli

EMILIA ROMAGNA

Cento-Città del Guercino

Antonio Bianchi

Reggio Emilia

Umberto Forti ● Giovanni Marzi

PUGLIA

Altamura

Immacolata Portoghese Stigliano

CALABRIA

Cosenza

Pietro Bruno

REGNO UNITO

Londra

Nicolò Pignatelli Aragona Cortez

SVIZZERA

Suisse Romande

Heliane Metzger

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

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FOCUS

see page 3

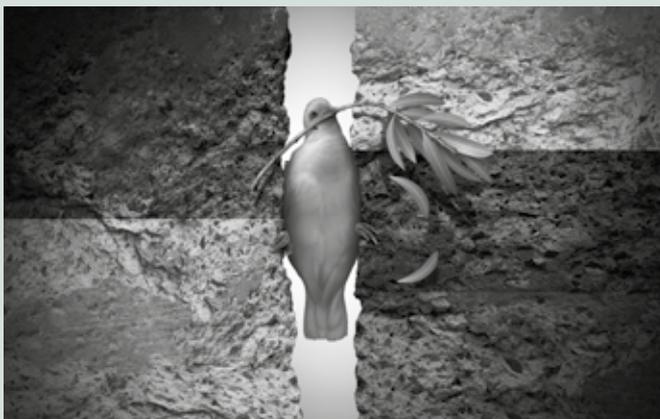
ALAS, THE LIGHT AT THE END OF THE TUNNEL IS THE FLASHING OF WAR MACHINES

Let us hope for a respite, a ceasefire, a decorous compromise.

Our editorial, bearing the title FOCUS, always tackles current events, and is therefore always the last thing to be written and is formatted the day before the magazine is printed. Despite this, since *Civiltà della Tavola* is a monthly magazine, its contents may already have been superseded by swiftly developing events by the time they reach the reader's eyes. Unfortunately, this happened with last month's Focus, which, with hope and satisfaction, announced not only 'the light at the end of the tunnel' but even an 'exit' from that long, terrible tunnel. We may indeed have emerged from the darkness in which the pandemic enveloped us for two years, but the light that we behold is the flashing of war machines: the terrible glare of missiles and bombs which we never imagined would be seen again in our old Europe, with deaths, destruction, devastation, and economic and financial crisis. These unthinkable, unimaginable facts plunge us into despair. Once more, we are glued to televisions and mobiles to hear and read bad news developing by the hour.

The neologism 'doomscrolling' describes our new addiction to the constant flow of news

The English language, always quick to create neologisms, already speaks of 'doomscrolling': **scrolling down ghastly**



news items as if addicted to them. Alongside the problem of refugees, we should prepare for more expensive raw materials (no more wheat, maize or oil-producing seeds from the Ukraine and Russia) and paper, bringing increased printing costs. Let us hope for a respite, a ceasefire, a decorous compromise.

We have no Delegation in Kiev - luckily, as we might now say - but we have an Ambassador there: **Pier Francesco Zazo** (now relocated to Lviv), who was a passionate Academician when he resided in Canberra. We are proud of this former Academician who welcomed over 100 Italians, including 20 minors, into his home and took them out of Kiev. At the time of writing, our Academicians in the Moscow Legation are fine, as are our friends in the Bucharest and Warsaw Delegations.

Three pieces of good news

We would like to end this editorial with three pieces of good news: the signing of a very important Memorandum of Understanding with the **Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies**, discussed on the inside cover; the confirmation of our three-year cooperation agreement with the prestigious **Georgofili Academy**, led by our Delegate **Massimo Vincenzini**; and finally, our warm welcome to the conductor **Maestro Riccardo Muti**, who, sharing its goals, has joined our large family as an Honorary Academician.

Paolo Petroni

CLIMATE AND FOOD

[see page 4](#)

Shanghai Delegate Marco Leporati tackles the possibility of retaining traditions, embodying our history and cultural identity, while also facing climate change which may upend current agriculture in favour of more tropical crops (mango, papaya, banana etc, as is already happening in Sicily). This would encourage culinary innovation, while also entailing the risk of erasing our food culture.

'LADY'S KISSES': A ROMANTIC SWEET

[see page 6](#)

The delicious, dainty hazelnut or almond biscuits called *baci di dama* ('lady's kisses') were 'born' in Piedmont at the turn of the 20th century. Cookbooks reveal a plethora of recipes for these delicacies consisting of two dome-shaped biscuits joined by a creamy filling. Today's most famous version originates from southern Piedmont, and two towns claim to be its birthplace: Novi Ligure and Tortona. Variants abound: there are *umbertini* from Turin, and versions from Cherasco, Alassio and Courmayeur.

ELISABETTA FARNESE AT THE SPANISH COURT

[see page 8](#)

Elisabetta Farnese, queen consort of Philip V of Spain, imported the cuisines of Piacenza and Parma into the Spanish royal dining halls. Elisabetta summoned several farmers from the Piacenza area to produce excellent butter for the royal table. She had cheese, *culatello* ham and pasta sent from



her hometown, Parma; and the royal menu never lacked pastries, Italian-style soups, gnocchi, polenta, and especially the rice pie called *bomba di riso*.

CANNELLONI: ONE OF OUR CULINARY CLASSICS

[see page 10](#)

In their current form, cannelloni are quite a recent invention. They appear in Alberto Cougnet's *L'arte cucinaria in Italia (Culinary Art in Italy)* with specific geographical designations: 'Bolognese-style' or 'Sicilian-style'. Cookbooks would subsequently abound in variously described cannelloni: 'Lombard', 'Genoese', 'Tuscan', not to mention those named after famous personages. Gabriele D'Annunzio craved them and required his cook to have them available at any hour of the day or night.

BENEDETTO CROCE AND ARTUSI

[see page 12](#)

Seventy years after Croce's death, unpublished aspects of him can still be discovered. A study of his correspondence has brought letters long 'forgotten' on the shelves of Ravenna's Classense Library out of oblivion and back to light, revealing an epistolary dialogue lasting over 30 years between the Neapolitan philosopher and Corrado Ricci, the famed art historian from Ravenna. Their correspondence also makes it clear how much the philosopher, who asked his friend to send him a copy of Artusi's seminal cookbook for his wife, appreciated the cuisine of Romagna.

KNEE-HIGH COFFEE

[see page 13](#)

In the early 20th century, a peddler would sell coffee off a knee-high cart in the main squares of Milan and its busiest spots, such as the Central Station. Hence the two possible origins of the expression '*caffè del ginocucc'* (literally 'knee coffee' in Milanese dialect): the cart's height, or the custom of drinking that coffee squatting on the ground, resting the cup on one's knee.

CAROB AND ITS MANY VIRTUES

[see page 14](#)

Carob: an important plant, especially common in the area between Syracuse and Ragusa provinces, with Rosolini as its 'capital'. After decades of oblivion, in recent years this versatile natural wonder has undergone a well-deserved resurgence paved with recipes harmoniously blending tradition and innovation. Particularly eclectic is its daily domestic use both fresh and as flour derived from its pods. Carob pulp can yield carcao, very similar to cocoa, while carob trees can harbour rare, distinctively flavoured, gastronomically prized mushrooms.

TAVULI 'RI SAN GIUSEPPI: ST JOSEPH'S TABLES

[see page 16](#)

St Joseph has always been greatly loved and especially celebrated in Sicily, where bread is artistically formed into shapes representing objects dear to him. Also typical are the street altars decorated with symbolic objects including citrus fruits and green fennel, indicating abundance.

SOMETHING TO DRINK

[see page 18](#)

An interesting overview of traditional and innovative beverages making the rounds of a multi-ethnic multimillionaire network. Amid a multitude of wines, musts, vodkas and tisanes, Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, also notes an Etna-grown gin infused with broom, juniper, wild fennel and bitter oranges, created by three young entrepreneurs who named it 'Volcano'.

ICONICALLY BOLOGNESE; ICONICALLY ITALIAN

[see page 19](#)

Imola Delegate Antonio Gaddoni discusses the reasons why Bologna's cuisine has had such success, even abroad. The secret behind the Bolognese identity's international allure lies not only in culinary



excellence but also in a propensity towards openness, comparison, hospitality and consideration for others.

**MAGNAR DA DOGE:
EAT LIKE A DOGE WITH RISI E BISI**
see page 20

Treviso Academician Fernando Raris discusses a typical dish from the Veneto region: *risi e bisi* ('rice and peas'), prepared with local ingredients not only in Venice but, in several variants, in other nearby provinces. Rather than a risotto, this is a thick soup to be eaten with a spoon; for best results, one should use Veronese Vialone Nano rice and very fresh, small, sweet peas.

VOGHERA RELISH
see page 22

The *mostarda* - relish - of Voghera, typically made with whole fruits, has remained a strictly artisanal product. With a history spanning over 700 years of apothecary's workshops and traditional grocers' and artisans' food preservation techniques, it has now transcended the confines of its province and nation. It recently even made landfall in Singapore, as recounted by Singapore-Malaysia-Indonesia Academician Maurizia Debiaggi.

**RURAL CUISINE OF THE UMBRIA-
MARCHE APPENNINES**
see page 24

The Serre di Burano mountains on the border between the Umbria and Marche regions are especially rich in geology, flora and fauna. The area's everyday cuisine, with maize flour and pulses as staples alongside

lard, constitutes the most authentic expression of the area's gastronomic identity. These are high-calorie foods to face the cold and labours of winter.

**SKATES DESERVE
A PLACE AT THE TABLE!**
see page 26

Fishmongers and market stalls often overlook delicious, healthy Italian fish such as the skate, an affordable, delicately flavoured but alas underrated fish. Besides being excellent steamed or boiled, the skate is also delicious fried or stewed. Among the various regional skate recipes, the Roman skate and broccoli (*broccoli e arzilla*) soup deserves special mention.

**STAND MIXERS:
MUSCLES OF STEEL IN THE KITCHEN**
see page 28

Stand mixers can handle a wide variety of textures ranging from heavy bread doughs to fluffy meringue or sponge cake mixtures. Gorizia Delegate Roberto Zottar explains the differences between kitchen robots and stand mixers, offering advice on choosing a suitable machine and accessorising it into the ideal kitchen helper.

COOKING WITH MUSIC
see page 31

Bergamo Academician Lucio Piombi draws inspiration from a 17th-century painting by the famous Jan Brueghel the Elder, entitled *The Senses of Hearing, Touch and Taste*, to exemplify his idea that creating and tasting the 'right' food accompanied by the 'right' music produces pleasure in all the senses. Like the instruments in an orchestra, the ingredients in a dish must be carefully selected.

THE FINAL RECKONING
see page 32

Ed Cumming, a critic at the *Independent*, maintains that the bill is a substantial aspect of the restaurant experience.

New York Times food critic Pete Wells recommends politely airing one's grievances with staff and managers when a restaurant fails to live up to expectations. One thing remains clear: we cannot fully assess a restaurant until we pay the bill.

IONISING RADIATION
see page 34

Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, describes a technique which remains little known thus far: treating food with ionising radiation, which hinders pathogens and extends shelf life. This technique, which involves both advantages and disadvantages, is not particularly championed in Italy.

**ALCOHOL DOESN'T ALWAYS BRING
WARMTH**
see page 36

It is very dangerous to ingest alcohol during intensely cold weather when we are exposed to extremely low temperatures. By lowering body temperature, alcohol induces torpor which facilitates sleep, increasing the risk of hypothermia. Far better to enjoy a warm drink or a good cup of mild coffee for some relief from the bitter cold.

19 MARCH IS THE FEAST OF ST JOSEPH
see page 37

A preparation common to many areas to mark St Joseph's feast day on 19 March is the fritter, which interrupts Lenten privations if only for a day. Furthermore, in some areas the celebration is even more lavish: examples include the *Convito* ('banquet') of the Molise region, traditionally consisting of 13 courses, or the *Tavolate* ('tablefuls') in Puglia whose courses must be 19, or the Sicilian *Cene* ('dinners'), with 19 to 101 courses.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*