

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

Consegnati i premi Gianni Fossati

(L'articolo a pagina 41)



Da sinistra: Carlo Ottaviano, Paolo Petroni, Luca Bonacini, Roberto Ariani



Alessia Cappello, Assessora allo Sviluppo Economico e Politiche del Lavoro del Comune di Milano



Da sinistra: Aldo Tamarro, Magda Fossati, Paolo Petroni



Luca Bonacini ringrazia del premio ricevuto



L'intervento di Paola Canziani



Da sinistra: Angela Giebelmann e Aldo Tamarro (membri del Rotary), Magda Fossati, il Presidente Petroni e Paola Canziani, Presidentessa del Rotary Club Milano Est



La premiazione di Carlo Ottaviano



Il volume Storia della Cucina Italiana a fumetti in dono agli intervenuti

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
RENZO BARTOLONI, PIERO PAOLO BATTAGLINI,
GIUSEPPE BENELLI, MASSIMO BORGHETTI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, DAVIDE MARIA COLO,
SILVIA DE LORENZO, ROBERTO DORETTI, FLAVIO DUSIO,
GABRIELE GASPARRO, VERONICA GIORGIANNI,
GIANNI LIMBERTI, MARILENA MORETTI BADOLATO,
PAOLO PETRONI, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, ALBERTO TIBALDI,
CECILIA VARUZZA, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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
"Il Cristo giallo" (1889), di Paul Gauguin, Buffalo,
Albright-Knox Art Gallery

Focus del Presidente

3 Problemi su più fronti
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Giuseppe Mazzini
e la torta pasqualina
(Giuseppe Benelli)



6 Il cibo delle stagioni,
elemento di identità culturale
(Attilio Borda Bossana)

8 Food pairing,
ossia il cacio con le pere
(Elisabetta Cocito)

10 Arrosto morto?
(Gianni Limberti)

12 L'uovo di Colombo
(Flavio Dusio)



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



Territorio • Turismo • Folklore

- 14** *Ciaramicola, il dolce pasquale perugino*
(*Marilena Moretti Badolato*)



- 16** *Sa pompia*
(*Giancarlo Saran*)
- 18** *Pizza di Pasqua di Civitavecchia*
(*Massimo Borghetti*)
- 20** *La polenta di patate*
(*Cecilia Varuzza, Davide Maria Colò*)
- 22** *La soprassata delle botteghe del Mugello*
(*Renzo Bartoloni*)
- 24** *Pasta al ragù di piccione*
(*Roberto Doretti*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** È tempo di cominciare a preparare il *rumtopf*
(*Roberto Zottar*)



- 28** *Carciofo: dolce cuore in una dura corazza*
(*Piero Paolo Battaglini*)
- 30** *I capperi, piccole aromatiche perle verdi*
(*Giancarlo Burri*)

Ristorazione e Cuochi

- 32** *La scelta del menu*
(*Alberto Tibaldi*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** *Il termine minimo di conservazione e i prodotti "freschi"*
(*Andrea Vitale*)
- 35** *Il bicarbonato non basta*
(*Gabriele Gasparro*)
- 36** *Tutela del Made in Italy agroalimentare*
(*Veronica Giorgianni*)

Il Santo del Mese

- 38** Il 23 aprile si festeggia San Giorgio



In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Il premio Gianni Fossati
43 Centro Studi "Franco Marenghi"
44 Eventi e Convegni delle Delegazioni
48 Calendario Accademico
51 Accademici in Primo Piano
54 Attività e riunioni conviviali
63 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
64 Carnet degli Accademici
66 International Summary





Problemi su più fronti

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

Oltre agli orrori della guerra, l'aumento dei prezzi e il rischio di una nuova crisi in molti settori produttivi, tra i quali la ristorazione.

La *blitzkrieg* Russo-Ucraina non è riuscita; il conflitto, che doveva essere lampo, pare, invece, destinato a durare a lungo. Non si parla più di trattative con intermediari vari, ma questo, di per sé, non vuol dire nulla: le trattative più segrete sono e meglio è, perché nessuno vuol perdere la faccia. Nel frattempo **sui giornali e in televisione, il Covid è quasi scomparso** (ma molti lo prendono in silenzio, spesso sempre in forme non gravi, meno di una influenza) e gli onnipresenti virologi sono stati prontamente rimpiazzati da generali e ammiragli, rigorosamente in pensione, che ne sanno quanto noi di cosa succede sul campo. I *talk show*, che si trascinavano stancamente, hanno ripreso vigore, chiodo scaccia chiodo, fuori il virus, dentro la guerra.

Sono potenti gli effetti economici sulle nostre esportazioni e sulle importazioni

Oltre agli orrori umani di cui siamo spettatori, come in ogni guerra sono potenti gli effetti economici che si riflettono sulle nostre esportazioni e sulle importazioni.

Sappiamo che siamo dipendenti da quasi tutto: dal gas al carbone e al petrolio, dal frumento all'olio di semi e sappiamo anche che i prezzi sono destinati ad aumentare, ma certi titoloni sull'aumento di 10 centesimi della tazzina del caffè o di un pacco di pasta servono solo, probabilmente, a vendere qualche copia in più. I veri problemi sono altri. **Per quanto riguarda la ristorazione,** avevamo già messo in evidenza che la situazione non era brillante. Oggi, a causa dell'aumento dei costi di energia e delle materie prime, la ristorazione

rischia davvero una nuova crisi non potendo continuare ad aumentare i prezzi. Per tutta una serie di motivi è poi sempre **più acuta la mancanza di personale sia di sala sia di cucina.** Da un lato può aver contribuito il cosiddetto "reddito di cittadinanza" che consente ad alcune categorie di prendere qualche euro senza lavorare, ma dall'altra ci sono due fattori più importanti.

Gli italiani sono sempre meno disposti a lavorare nella ristorazione

Le offerte di lavoro sono spesso troppo limitate nel tempo (fine settimana, festività varie, picchi invernali ed estivi) **e poco retribuite.** Poi c'è un problema generazionale. I giovani si sentono avulsi dalla vita. Lavorare di sabato e domenica, a pranzo e a cena, quando tutti gli altri amici sono a divertirsi diviene un grosso sacrificio esistenziale. Gli italiani sono sempre meno disposti a svolgere questi lavori, quindi, come avviene da anni in altri Paesi occidentali, **i servizi di base di sala e cucina saranno sempre di più affidati a personale straniero, comunque non qualificato,** nonostante le scuole alberghiere siano frequentatissime. In tali situazioni **è indispensabile che l'Accademia svolga con cura e capillarmente un monitoraggio dei ristoranti in Italia e all'estero.** Non solo i Delegati ma anche tutti gli Accademici, ciascuno nelle proprie possibilità e secondo i propri orientamenti, dovranno contribuire a suggerire o invitare i più meritevoli tra i ristoratori a **evitare il peggioramento della qualità degli ingredienti e l'appiattimento dei menu.** È quanto si aspettano da noi i Ministeri che, firmando con l'Accademia i Protocolli d'intesa, hanno inteso manifestare la loro fiducia nella nostra Istituzione.





Giuseppe Mazzini e la torta pasqualina

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Nel suo esilio,
va alla ricerca dei sapori
della sua terra.*

Giuseppe Mazzini muore il 10 marzo del 1872 senza essersi riconciliato con quello Stato italiano che, anche grazie a lui, è nato undici anni prima. **A 150 anni dalla sua morte**, resta di Mazzini il mito della *Giovine Italia*, della *Giovane Europa* e il titolo di *Apostolo del Risorgimento*. **Per anni è il simbolo dell'esule romantico**, inquieto e fuggente, ricercato dalla polizia. La madre **Maria Drago** approva la condotta del figlio e gli è preziosa collaboratrice, supportandolo nelle difficoltà, sia materialmente sia spiritualmente, attraverso l'invio di una fitta corrispondenza. Lettere frequenti, lunghe, vibranti di affetto, da cui

traspare sempre la certezza dell'utilità della lotta e della perseveranza nella realizzazione del progetto politico.

*Nel ricco epistolario alla madre,
rimpiange la sua casa
e la cucina lontana*

Nel ricco epistolario alla madre, egli rimpiange la sua casa e la cucina lontana. A Londra, scrive Mazzini, il latte è acquoso, per trovarne di buono bisognerebbe andar fuori città. Qui, al mattino, di solito con il caffè si prende pane e burro, ma **il pensiero va alle colazioni genovesi con la fragrante e deliziosa focaccia alla salvia**. Alla madre racconta i dettagli di alcuni suoi pranzi: dalla Svizzera le scrive di aver gustato certi pesci di lago e un piatto a base di patate, ma le minestre locali non gli piacciono affatto. E **in Svizzera sente la mancanza dei "biscotti del Lagazzo"** e, ospite della famiglia Girard, riesce a convincere le ragazze di casa a preparare per lui i tanto rimpianti biscotti. Sempre in Svizzera **assaggia una deliziosa torta di mandorle e invia alla madre la ricetta**: si tratta di una torta farcita con mandorle, zucchero e limone che oggi è conosciuta come "**Torta Mazzini**". Il 28 dicembre 1835, le scrive: "Prima di dimenticarmi, voglio attenermi alla mia promessa e soddisfare un mio capriccio. Eccovi la ricetta di quel dolce che vorrei faceste, e provaste, perché a me piace assai. Traduco alla meglio, perché di cose di cucina non m'intendo, ciò che mi dice una delle ragazze in cattivo francese: pelate, e pestate fine fine tre onces di mandorle, tre onces di zucchero fregato prima



ad un limone, pestato finissimo. Prendete il succo del limone, poi due gialli d'uovo, mescolate tutto questo, e movete, sbattete il tutto per alcuni minuti, poi sbattete i due bianchi d'uovo quanto potete - *en neige*, dice essa, come la neve - cacciate anche questi nel gran miscuglio e tornate a muovere. Ungete una *tourtière*, cioè un testo da torte, con burro fresco, coprite il fondo della *tourtière* con pasta sfogliata, ponete il miscuglio sul testo; su questo strato di pasta sfogliata, spargete sopra dello zucchero fino, e fate cuocere il tutto al forno. Avete inteso? Dio lo sa. Mi direte poi i risultati: intanto ridete... Grenchen, 28 dicembre 1835".

A Londra si accontenta di caffè e pane, riso e patate, tranne rare eccezioni

Mazzini, espulso dalla Svizzera, arriva a Londra nel tardo pomeriggio del 12 gennaio 1837 con tre compagni. Racconta alla madre il suo arrivo e **descrive il primo pranzo che assume il valore di ristoro e consolazione**: "Il profumo del risotto e della trippa cucinati alla maniera di Milano" li aveva fatti sentire a casa e il letto confortevole dopo il viaggio tormentoso aveva rimesso al mondo quei quattro giovani italiani. Più avanti, nei suoi resoconti, esprime una certa perplessità davanti alle usanze domestiche e gastronomiche inglesi. Spesso si accontenta di caffè e pane, riso e patate, ancora caffè e sigari. Anzi, in una lettera descrive il piacere del tabacco come superiore a quello che si può trarre dal cibo. A Londra sanno cucinare solo "rosbif e patate fritte": l'onnipresente "rosbif", signore solitario e indiscusso della tavola, circondato da una corte di patate fritte. Di "... un'isola senza sole e senza musica" gli piace la nebbia, ma non il cibo. In una lettera descrive alla madre **un pranzo natalizio in compagnia di amici esuli**. Ad armeggiare con pentole e ingredienti è **Giovanni Ruffini** e sulla tavola di Natale vengono serviti **fumanti maccheroni asciutti**, perché Mazzini odia i maccheroni in brodo della tradizione. E



poi pesce, fagiano e stufato. Da ultimo il **plum-pudding che a Mazzini piace talmente tanto** da scrivere: "Da vero barbare ho mangiato più del pudding che del resto".

Tuttavia, la pasta fresca non si trova e **alla madre chiede di inviare a Londra un buon formaggio, le forme per fare i corzetti** (piccoli dischi di pasta) **e la rotella per i ravioli**. Sempre la madre gli manda dolci, paste e confetti, frutta secca, datteri e pandolce. In una lettera, inviata da Londra a **Carlotta Benettini**, la ringrazia per avergli mandato la focaccia genovese. E ancora, al Museo del Risorgimento di Genova si trova un foglietto, indirizzato all'amico **Filippo Bettini**, in cui Mazzini lo prega di rimborsare la sorella Antonietta per l'acquisto di una scatola di canditi destinati a un'amica inglese.

Chiede la ricetta della torta pasqualina

Nella Pasqua del 1841, sempre a Londra, Mazzini pensa a una maniera per sentirsi a casa, chiedendo alla madre la ricetta della torta pasqualina. "[Londra] 15 aprile 1841. Abbiamo avuto il dì di Pasqua. E a colazione ho avuto ova dure, non però la torta che dopo più maturo consiglio non abbiamo osato affrontare, non sapendo come si manipolassero le erbe, etc. Se verrà la ricetta, realizzeremo la cosa, benché si manchi di bietola qui, ma sostituiremo scarola o lattuga". L'intenzione è quella di prepararla insieme a Giovanni Ruffini, ma l'impresa da affrontare è impegnativa anche per la mancan-

za degli ingredienti tipici della torta genovese per eccellenza.

La base della torta pasqualina è una pasta composta da farina, acqua e olio, dalla quale si ricavano dei dischi sottilissimi che, dopo esser stati spennellati d'olio, vengono sovrapposti l'uno sull'altro. Si racconta che **in tempi più lontani, le massaie arrivavano a comporre la torta pasqualina con ben 33 strati di sfoglia per ricordare gli anni di Gesù**. Per mantenere staccate le varie sfoglie, le cuoche le gonfiano soffiando delicatamente tra una e l'altra con una cannuccia, o posando le labbra nei punti strategici. **Il ripieno è fatto di bietole, uova e prescinseua dei pastori** dell'alta Val d'Aveto, **una cagliata acida di latte molto leggera**, il cui nome ha origine dal termine *presù* che significa "rappreso". Le uova intere, simbolo di rinascita e del ritorno della primavera, adagiate in piccole buche nella farcia cremosa, diventano sode e perfettamente visibili al taglio, creando un vero e proprio effetto sorpresa.

Giovanni Ansaldo, il 20 aprile 1930, scrive su "Il Lavoro" l'articolo *Le ventiquattro bellezze della Torta Pasqualina*, dedicandolo all'ostessa Scià Carlotta. "Cara Carlotta, la razza dei genovesi è come quella dei pelli rosse, si sta spegnendo poco a poco. Ed è un peccato per il mondo, cui abbiamo regalato due cose grandi come l'America e la torta pasqualina. Eppure è così, e bisogna fin d'ora difendere il nostro buon nome, se no, come adesso dicono che l'America l'hanno scoperta gli Spagnoli, di qui a due o tre secoli, finiranno per dire che la torta pasqualina l'hanno inventata i milanesi".



Il cibo delle stagioni, elemento di identità culturale

di **Attilio Borda Bossana**

Accademico di Messina

*In ogni festa
"comandata",
le pietanze tipiche
uniscono la comunità.*

Il dolce, per le solennità del calendario, è l'espressione da santificare come letizia della mensa, ed era opera di ingegno dei deschi poveri, per i quali indigenti e contadini, che vivevano dei "frutti della terra", erano provetti a rendere bella e gustosa la scarsa materia prima disponibile. Come per il dolce, lo stesso

impegno, fantastico, acuto, intelligente, si adottò per gli altri piatti, tramandando di generazione in generazione, per ogni festa "comandata", le pietanze tipiche, connesse con il prodotto prevalente della stagione.

Alcuni proverbi di larga diffusione e antica tradizione, raccolti dall'etnoantropologo **Giuseppe Pitré** nel libro *Usi e costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano* (Libreria L. Pedone Lauriel di C. Clausen, 1889), esprimono, in forma essenziale e incisiva, quella transazione del tempo, **lo scandire delle festività e i richiami al cibo**. A evidenziare l'impegno a festeggiare la Pasqua nel migliore dei modi, si diceva, per esempio per chi aveva risorse economiche: "*Cu avi dinari 'nto bursittinu,*

fa Pasqua, Natali e San Martinu" (Chi ha denaro nel borsellino fa Pasqua, Natale e San Martino).

Il passaggio dagli eccessi del Carnevale alla sobrietà della Quaresima e alla letizia della Pasqua era ritmato dal proverbio: "*Nesci tu, porcu manciuni; trasi tu, sarda salata; veni tu, donna disziata*" (Esci, porco ingordo, entra tu sardella salata; vieni tu, donna desiderata); il *porcu manciuni* a rappresentare il Carnevale; la *sarda salata* la Quaresima; la *donna disziata* la gioia della Pasqua.

*Il rapporto umano
con l'alimentazione
e con il cibo delle stagioni*

Convitto dell'agnello pasquale di Alessandro Bonvicino detto Il Moretto, nel Duomo vecchio di Brescia



Saggezza contadina che diviene riconsiderazione antropologica di quella che è la metafora educativa del ciclo della vita, parallela al **calendario festivo, agricolo e liturgico: nascita, crescita, morte e resurrezione**; la valutazione del rapporto umano con l'alimentazione e con il cibo delle stagioni.

Un desinare sempre ritmato dai quattro cicli della natura, superbamente sintetizzati dai dipinti della composizione della *Quattro stagioni* (1563) del pittore italiano **Giuseppe Arcimboldo** secondo "nature morte antropomorfizzate" con i prodotti dei diversi momenti stagionali, in cui la composizione artistica riflette un esplicito riferimento alle quattro età della vita dell'uomo.

La rappresentazione dello svolgimento dell'anno attraverso figure, personificazioni o scene corrispondenti a ognuno dei dodici mesi costituisce un tema ico-

nografico che ha le sue origini nell'antichità. Un ampio repertorio tematico che oltre a includere motivi religiosi, agricoli e folcloristici, si caratterizza per l'uso di **un linguaggio figurativo come testimonianza la rappresentazione dei mesi**, e in particolar modo nel binomio tempo che scorre-lavoro agricolo, rilevabile nel paramento del prospetto **del Duomo di Messina**, ultimato nel 1640.

Costituito da marmi con varie gradazioni, una volta era delimitato da fasce orizzontali in tredici zone, contornate da listelli in pietra nera, decorate con motivi geometrici che racchiudevano formelle in rilievo, ricomposte dopo le ricostruzioni della Basilica. **Esse narrano scene della semina, della vendemmia, della raccolta delle ulive e dell'estrazione dell'olio**. Altro esempio, sempre in Sicilia, si ritrova a **Lentini, nel ciclo dei mesi nella Fonte Battesimale del XIII secolo nella Chiesa di Santa Maria**.

La consacrazione dei cicli stagionali, con remote radici, attraverso le festività, cerimonie e rituali anche gastronomici, offre la possibilità di sottolineare la scansione del tempo, assistita dalla memoria, dal ricordo comune dell'evento.

La festa è, innanzitutto, un vissuto collettivo

La festa è, innanzitutto, un vissuto collettivo; se il rito è qualcosa che si fa, la festa è **qualcosa che soprattutto si sente** e non esiste ricorrenza, sia laica sia religiosa, che non sia **legata al cibo con festeggiamenti elaborati** sempre dalla tavola, modulati a seconda delle varie tradizioni, sempre policrome.

Paradigma temporale anche per **le feste di primavera con il ciclo pasquale**, con le antiche religioni agro-pastorali dell'Impero Romano che celebravano **la rigenerazione della terra**, della vegetazione e degli animali e che il cristianesimo ha raccolto dando un significato spirituale, e divenendo così il nucleo dell'intero anno liturgico.

Congiunture che **Carlo Nascia**, cuoco farnesiano, aveva reso palesi nel 1684, nel



manoscritto *Li quattro Banchetti Destinati per le Quattro Stagioni dell'Anno*. **Cuoco di Ranuccio Il Farnese**, di origine siciliana, **nativo di Palermo**, entrò alla corte di Parma nel 1659 e con le sue ricette offre un quadro indicativo dell'alimentazione del secolo in cui visse; ma ciò che lo rende importante sono i regolamenti, ancora oggi attuali, che debbono osservare i cuochi e quanti altri operano in cucina. Un trattato di gastronomia, con centinaia di ricette divise nell'ambito delle quattro stagioni, che aiuta comunque a capire l'influenza dell'isola nella storia della cucina italiana anche attraverso sicilianismi entrati da sempre nei "perfezionismi" della cucina "parlata" oltre che del fare, con l'uso di alcuni termini tipicamente siciliani come *quagghiari* per cagliare, coagulare, solidificare, o *capulari* per tritare, pestar carne, come



I bassorilievi sulla facciata del Duomo di Messina

appropriatamente, **nell'introduzione all'edizione del manoscritto più completa del 1684**, mette in luce **Massimo Alberini** (1909-2000), che è stato un esperto di enogastronomia e studioso di antichi testi di cucina.

Identificazione quindi tra cibo, rituali e festività, storicamente variabile in connessione con gli schemi culturali egemoni, religiosi e non, ma soprattutto con le più generali vicende della storia di ogni città.

Ogni territorio ha il suo dolce di Pasqua

E ogni territorio, per esempio, ha il suo dolce di Pasqua, dalla **pastiera** napoletana, alle **scarcelle** pugliesi, alle **pitte con niepita** calabresi, alle **cassatelle** siciliane, all'**agnello di marzapane** con ripieno al gianduia e nocciole o zuccata, ai **panini di cena** e al **tronchetto di crema**, tipici del Messinese, alle **perdulas** della Sardegna, ai **biscotti abruzzesi** a forma di pupe e cavalli, alla **fugazza** friulana, oltre alla **colomba**, di tradizione lombarda e comune in tutta Italia, come le **uova di cioccolato**. **Una visione olistica della festa, esperienza della comunità ed esperienza del tempo. Un popolo non può restare unito senza una molla emotiva**, solo per ragioni di interesse; un popolo felice è quello che ritrova la sua unità nelle feste e nei divertimenti. "Piantate in mezzo a una pubblica piazza un palo coronato di fiori, ponetevi intorno un popolo, e otterrete una festa", evidenziava nel 1758, il filosofo e scrittore ginevrino **Jean-Jacques Rousseau**.



Food pairing, ossia il cacio con le pere

di **Elisabetta Cocito**
Accademica di Torino

Oggi, l'analisi aromatica di singoli ingredienti porta a scoprire quali possano sposarsi gradevolmente tra loro.

"Al contadino non fars sapere come è buono il cacio con le pere". Questo è forse uno dei più noti e citati proverbi sul tema del cibo, declinato in molte regioni italiane nelle diverse varianti dialettali. Una lettura non superficiale ci porta a definirlo al pari di un documento storico: nato presumibilmente in Francia nel 1200, occorre contestualizzarlo ricordando il significato all'epoca di una pera e un formaggio, e in particolare il loro accostamento, dato che ogni cibo godeva di un preciso status sociale. Come sappiamo, **il formaggio è stato per lungo tempo un indicatore di marginalità sociale: se ne cibavano i contadini, i poveri e i montanari.** Dopo un lungo e farraginoso percorso, a partire dal 1400 lo vediamo finalmente comparire sulle tavole "alte", nobilitato perlopiù da un accostamento con prodotti

pregiati, tra cui alcuni frutti, quale, per esempio, la pera, quella dalla buccia sottile e delicata, facilmente deperibile, che diventa un simbolo dell'effimero, addirittura dono di lusso tra potenti. Da allora, il detto in oggetto, come la maggior parte dei proverbi esempi di saggezza collettiva, è stato tramandato di generazione in generazione, divenendo parte della cultura orale delle genti.

Il felice matrimonio tra pera e formaggio è forse dovuto a una sperimentazione casuale

Entrando più nello specifico del tema, ossia l'origine gastronomica dell'accostamento tra alimenti, come per molti incontri della nostra vita il felice matrimonio tra pera e formaggio è forse dovuto a una sperimentazione casuale. È noto che nel Medioevo le abitudini alimentari (per chi poteva permettersi di scegliere) erano basate sui principi della medicina galenica che regolavano l'ordine delle vivande e i criteri di abbinamento: si doveva iniziare un pranzo con cibi che "aprissero" lo stomaco e chiuderlo con alimenti che lo "sigillassero" per favorire la digestione. Tra questi ultimi, come cita per esempio il **Platina** nei suoi trattati, rientrano il formaggio, possibilmente stagionato, per mitigare il sapore dei cibi grassi, e la pera per le proprietà, diremmo oggi, digestive. Ecco quindi che **i due alimenti si trovano collocati entrambi al fondo del pasto**, così da renderne quasi naturale l'assunzione combinata. Sarà soprattutto in Italia che l'abbinamento pera e formaggio diventerà consuetudine, dando luogo, at-





traverso i secoli, ad accostamenti sempre più vari e articolati, oltre a far divenire il proverbio un vero e proprio luogo comune carico di significati sociali e simbolici.

Oggi, accostamenti deliziosi, ma anche audaci, sono frutto di ingegno e fantasia

L'esempio appena citato rientra tra le tante sperimentazioni empiriche effettuate nel tempo che, originate dalla casualità, ma tante volte anche dalla necessità combinata con ingegno e fantasia, hanno dato vita a piatti ricchi di accostamenti deliziosi. **Una volta finito il tempo della necessità, abbiamo assistito negli anni a sperimentazioni anche audaci, a lunghe attività di studio e prove sul campo, da parte dei cuochi**, per stupirci, attrarci sempre con abbinamenti nuovi che hanno avuto particolare successo e dato il via a mode e consuetudini. Sappiamo bene come oggi **la tecnologia stia fornendo un supporto importante ai professionisti del settore ristorativo** nella gestione dell'operatività: tempi di cottura o di raffreddamento, miscelazioni, omogeneizzazioni possono essere preimpostati o addirittura gestiti "autonomamente" da **macchine intelligenti** che sollevano dalla fatica e riducono drasticamente il margine di errore. Resta all'uomo il ruolo interpretativo e creativo nell'accostamento dei gusti e dei sapori.

Quando al ristorante ci troviamo dinanzi a una proposta originale nelle consistenze, nei colori, ma soprattutto negli aromi e nei sapori, dobbiamo ricordare che nella maggior parte dei casi essa è frutto di ricerca, ingegno e impegno di tempo,

anche se ovviamente esistono, come in tutti i campi, invenzioni spericolate e senza costrutto.

Lontano il tempo della pera e del cacio, **alcune start up stanno provvedendo a sollevarci anche dal compito di ricerca di accostamenti di aromi e sapori**, per chi scrive affascinante e creativo.

Una società belga, in particolare, sta lavorando attivamente per **"aiutare i cuochi che hanno poco tempo per ideare nuovi piatti", utilizzando, per l'abbinamento di due o più alimenti, tecniche innovative di food pairing**, basate sull'analisi della loro composizione chimica, partendo dal presupposto che alimenti anche diversissimi tra loro, ma caratterizzati da un profilo aromatico comune, costituiscono un abbinamento culinario felice.

Particolari strumenti possono individuare gli ingredienti che hanno lo stesso profilo aromatico

Con l'utilizzo di particolari strumenti (**gascromatografo e spettrometro di massa**), si effettua **l'analisi aromatica di un singolo ingrediente** trovandone e codificandone gli aromi preponderanti. Una volta individuati, questi vengono inseriti all'interno di un **data base** dove sono stati caricati altri alimenti. In tale modo si è in grado di identificare gli ingredienti che condividono lo stesso profilo aromatico **e quali, anche se lontanissimi tra loro, possano sposarsi gradevolmente**. Incrociando i dati dell'analisi molecolare con quelli di un'indagine demoscopica mirata all'individuazione delle particolarità gastronomiche e delle preferenze gustative di diverse culture (per esempio, gradimen-

to o meno di prodotti caseari o vegetariani), l'azienda sperimentatrice si propone di utilizzare algoritmi di "Intelligenza Artificiale" per mettere a punto nuove ricette di potenziale successo.

Gli obiettivi dichiarati sono diversi. Il più "semplice" è **offrire ai cuochi la possibilità di sbizzarrirsi nel "rinnovare" la propria cucina** avendo a disposizione un **data base** di aromi precostruiti cui attingere per creare accostamenti nuovi. Più "nobile" e impegnativo l'obiettivo di **contribuire a far realizzare alimenti più sani e meno costosi** alle aziende produttrici di *snack* e di piatti pronti. Un paio di esempi: i processi chimici hanno messo in evidenza che **le molecole della melanzana potrebbero sostituire, nelle preparazioni, il gusto della carne o dello zucchero**, abbattendo i costi di produzione, le note problematiche etico/ambientali legate agli allevamenti intensivi e contrastando l'obesità con l'inserimento di maggiori molecole vegetali in sostituzione di grassi. Per aiutare le persone che hanno subito danni alla capacità gustativa, si potranno anche modificare i tessuti di un prodotto **accentuandone il sapore in modo da renderlo percettibile**. Da ciò si può dedurre come, molto probabilmente, medicina e alimentazione potranno interconnettersi ulteriormente grazie anche a studi come questo.

Affideremo le nostre scelte alimentari a ingegneri e matematici? Per ora lo studio non ha applicazioni pratiche in cucina così come la platea dei consumatori è ancora virtuale, ma sta sicuramente suscitando l'interesse delle multinazionali alimentari. Non è illogico e stravagante immaginare che un domani la storia ci consegnerà un nuovo proverbio sul *food pairing* tra molecole.



Arrosto morto?

di Gianni Limberti

Accademico di Prato

*Fatti curiosi
che l'arte ci racconta.*

Mario Balassi (Firenze 1604-1667), allievo di artisti fra i più famosi del suo tempo, diviene ben presto **uno dei pittori più richiesti e anche dei più pagati**. Prato, diventata nel 1653 diocesi e poi città, vuole dimostrare di non essere da meno della vicina Firenze. Intende avere opere di un autore così prestigioso - aveva addirittura ritratto l'Imperatore! - pur sapendo che egli chiede prezzi stratosferici e non concede sconti.

*Un grande dipinto
raffigura il miracolo
di San Nicola da Tolentino*

*"San Nicola da Tolentino, che risuscita alcune pernici"
di Mario Balassi, Museo di Palazzo Pretorio, Prato*

Nel Museo di Palazzo Pretorio, è esposta una grande tavola nella quale il Balassi ha

dipinto il miracolo di **San Nicola da Tolentino, che risuscita alcune pernici** o starnie (le fonti non concordano sul nome dei volatili). L'opera viene subito giudicata **la più bella che il Balassi facesse mai, o innanzi o dopo**. Il compenso lo paga il "Ceppo", la fondazione benefica creata alla morte di **Francesco Datini** (1410) con il patrimonio del "Mercante di Prato". Dalle carte di quell'archivio risulta che l'artista pretende 320 scudi più le spese per i materiali. Dopo mesi di scontri e tentativi di mediazione, finalmente viene raggiunto l'accordo: 300 scudi, tutto compreso. Oggi sarebbero circa 260.000 euro, mezzo miliardo delle vecchie care lire: un bel compenso, non c'è che dire.

Il miracolo - pernici o starnie che siano - incuriosisce. Nicola, nato nel 1245 nella diocesi di Fermo, muore in Tolentino il 10



"San Giacomo Maggiore e il miracolo dei galli di Santo Domingo de la Calzada", Giovanni di Pietro

settembre 1305 ed è elevato agli onori degli altari nel 1446. **Famose le sue invettive di condanna del vizio della gola** che "mette a rischio tutte le altre virtù". Scrive il suo biografo: "Vietò a se stesso qualunque uso di carne, di brodo, di pesci, di ova, di latticini". Un vegano prima dei vegani!

Venuto quasi a morte per grave malattia, i suoi confratelli si adoperano in tutti i modi per fargli assaggiare un po' di brodo e per ristorarsi con un poco di carne. Ma Nicola, fermo nel suo proposito, li prega umilmente di perdonare questa sua fermezza e di non insistere. Il Priore, vedendolo aggravare, gli ordina per obbedienza di mangiar carne. E gli fa portare due pernici appena arrostite che un benefattore ha regalato al convento. Nicola, rese le dovute grazie, ne mangia un minuscolo boccone ma, quasi per improvvisa ispirazione, leva la sua mano destra e benedice con il segno della croce le pernici arrostite già divise in pezzi. E quelle, **riprendendo le piume, si levano rapidamente in volo alla volta del chiostro**. Nel Tesoro della Basilica di Tolentino, viene mostrata la scodella dove il Santo ridonò la vita alle pernici arrostite.

*A Colmar, in Alsazia,
il quadro di un altro miracolo
che riguarda i polli*

A Colmar, in Alsazia, **nel Museo Unterlinden**, è esposto un bel quadretto attribuito al "Maestro della leggenda di Saint Jacques", databile intorno al 1480. Si vedono il borgomastro e la sua signora seduti a tavola nella sala da pranzo di una dimora signorile. Nel caminetto stanno cuocendo sullo spiedo dei bei polli, accuditi con cura dalla fantesca. Davanti ai signori un pellegrino, che la leggenda ci dice di ritorno da San Giacomo di Compostela, sta chiedendo qualcosa. E per la stanza svolazzano alcuni polli dalle piume candide. Il titolo: **Il miracolo della resurrezione dei polli arrostiti**. Cos'è successo? Una famiglia tedesca, padre, madre e il figlio di circa 18 anni vanno in pellegrinaggio a



Compostela. Si fermano a dormire a Colmar. La figlia del proprietario della locanda che li ospita si invaghisce del giovanottone, ma lui la respinge per non vanificare (dice la tradizione) *i meriti attesi con la pia pratica del pellegrinaggio*. La fanciulla, offesa dal rifiuto, per vendicarsi gli mette di nascosto un vassoio d'argento nella bisaccia. Il mattino successivo, dopo poco che la famiglia si è rimessa in cammino, il padrone della locanda incomincia a urlare *Alladro, alladro* e corre a denunciare i pellegrini appena partiti. Le guardie li raggiungono, frugano nei loro pochi bagagli e dalla bisaccia del figlio salta fuori il vassoio d'argento mancante. Arresto del giovane, condanna a morte ed esecuzione immediata. I due poveri genitori, con la forza della dispe-

razione, continuano il pellegrinaggio per chiedere l'intervento di **San Giacomo**. Preghiere, offerte, ma nessun segno fino alla notte prima di mettersi sulla via del ritorno, quando il Santo appare loro dicendo: *vostro figlio non è morto. Andate a riprenderlo*.

Frastronati tra fede e incredulità, tornano più velocemente possibile a Colmar. Il padre, trafelato, corre a raccontare al borgomastro l'apparizione di San Giacomo e le sue parole. Il nobile risponde con arroganza: *Vostro figlio è vivo come quei polli laggiù sullo spiedo*. E subito i bei polli riprendono le loro candide penne e si mettono a svolazzare per la stanza.

Cronaca gastronomica, leggende, pie tradizioni? Sicuramente fatti curiosi che l'arte ci racconta.



Pellegrini sul cammino di Compostela



L'uovo di Colombo

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Una soluzione semplice
a un problema
apparentemente
insolubile.*



Statua di Cristoforo Colombo, Santa Margherita Ligure

Le polirematiche sono espressioni (elementi lessicali o lemmi) formate da più di una parola, che costituiscono un insieme non scomponibile. Secondo **Tullio De Mauro** (storico della linguistica italiana), questi lemmi sono oltre 130.000, quali: occhiali da sole, ferro da stiro, manna dal cielo, camicia da notte, scala mobile, luna di miele, e ... l'uovo di Colombo. Quest'ultima polirematica, diventata famosa in tutto il mondo, nasce, forse, come leggenda raccontata nel 1500, pare per la prima volta, dallo storico **Giralamo Berzoni** autore della *Historia del Mondo Nuovo* (Venezia, 1565).

*L'aneddoto avrebbe origine
dal racconto di una cena*

L'aneddoto dell'"uovo di Colombo" ha origine dal racconto, ritenuto da molti falso, di una cena alla quale **Colombo** fu

invitato dal **Cardinal Mendoza** e dalla nobiltà spagnola in onore del viaggio. Alcuni nobili invidiosi tentarono di sminuire l'importanza della conquista sostenendo che chiunque sarebbe riuscito nell'impresa disponendo dei giusti mezzi. Colombo, indignato da tali affermazioni, invitò i presenti a mantenere dritto un uovo sul tavolo senza farlo cadere. Naturalmente nessuno fu in grado, sostenendone l'impossibilità. Colombo prese l'uovo lo colpì delicatamente alla base e lo pose dritto sul tavolo. Indispettiti, i nobili sostennero che anche loro avrebbero potuto farlo. "La differenza, signori miei, è che voi avreste potuto farlo - replicò Colombo - io invece l'ho fatto davvero".

Una variante della leggenda narra un episodio antecedente la partenza per "le Indie", per convincere la regina di Spagna a finanziare il viaggio con la costruzione delle caravelle. Per dimostrare ai sapienti della corte di essere all'altezza dell'impresa, si sfidò a mantenere dritto un uovo sul tavolo, senza farlo cadere. Anche qui nessuno fu in grado di sostenere la prova, affermandone l'impossibilità. Colombo, dopo aver scosso l'uovo vigorosamente, lo depositò dritto e stabile sul tavolo, dimostrando adeguate conoscenze scientifiche, tali da consentire la riuscita della sua impresa. Infatti, **nell'estremità più tonda, l'uovo possiede una camera d'aria** (che ne condiziona la freschezza), che gli permette, scuotendolo, di risalire verso l'alto mentre le parti più pesanti si portano in basso, abbassandone il baricentro, il che consente all'uovo di restare in equilibrio. Un episodio analogo riguarderebbe anche **Filippo Brunelleschi**, secondo la biografia riferita da **Giorgio Vasari** (1511-1572) nel testo *Le Vite*, in



occasione del concorso (1418) per la realizzazione della cupola del Duomo di Firenze, dove Brunelleschi, non volendo mostrare in anteprima il suo rivoluzionario progetto e desiderando averne l'assegnazione, sfidò i concorrenti a tenere dritto un uovo su una lastra di marmo. Colui che ci fosse riuscito, avrebbe ricevuto l'incarico prestigioso. Riuscì nel suo intento con il trucco dell'uovo leggermente ammaccato sul fondo.

È nato prima l'uovo o la gallina? Oggi il dilemma è stato scientificamente risolto

"Omne vivum ex ovo" (Ogni vivente proviene dall'uovo). Tale aforisma venne attribuito al medico inglese **William Harvey** (1578-1657), scopritore della circolazione sanguigna, il quale, nel 1651, pubblicando l'opera *Hexercitationes de generatione animalium* (*Esercitazioni sulla generazione degli animali*), inseriva nel frontespizio il motto "ex ovo omnia" (tutto dall'uovo). Oggi argomentazioni ancora più convincenti e del tutto condivisibili dimostrano che il dubbio è scientificamente risolto: **è nato prima l'uovo della gallina.**

Tutto trae origine dal "Big Bang" (di recente è stata accertata l'età del cosmo: 13,77 miliardi di anni). Poco dopo tale evento (380 mila anni), si originarono atomi di idrogeno ed elio. 4 miliardi e 500 milioni di anni fa, con la formazione sulla Terra di un "brodo primordiale", altissime scariche elettriche originarono le prime molecole di formaldeide, dalla quale presero forma le nucleazioni degli anelli delle basi degli acidi RNA e DNA. Il formarsi di "riboenzimi", cioè di molecole di RNA contenenti informazioni genetiche e al tempo funzioni enzimatiche, portarono all'assemblarsi di un organismo protovirale (simile agli attuali virus noti) definito L.U.C.A. (Last Universal Common Ancestor), ultimo antenato comune a tutti gli esseri viventi. Ecco dunque perché l'approccio filosofico e religioso sull'origine della vita si è sempre accompagnato all'apparente impossibilità di sciogliere l'interrogativo retorico circa l'origine dell'uovo e della



gallina. La risposta oggi è: *omne vivum ex ovo*. Il paradosso in apparenza insolubile ha finalmente una convincente risposta. È nato prima L.U.C.A. e l'uovo ha generato la gallina alla conquista del mondo. Oggi la nostra gallina, conseguenza inevitabile dell'evoluzione, dona un prodotto fantastico che il genere umano non sa imitare. **Per tale motivo, nel 1996 alla conferenza di Vienna della IEC** (International Egg Commission), **venne istituita la giornata mondiale dell'uovo** per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza nutrizionale di tale prodotto naturale. La giornata si festeggia il secondo venerdì del mese di ottobre. In Italia, un esercito di quasi 40 milioni di galline ovaiole ci donano oltre 12 miliardi di uova con un consumo *pro capite* di 214 uova l'anno, sia diretto sia indiretto.

Con sole 65 kcal, un uovo medio è una mirabile fonte proteica

Con sole 65 kcal, un uovo medio è una mirabile fonte proteica, punto di riferimento degli aminoacidi essenziali.

Il suo consumo induce sazietà ed è apprezzato per le svariate possibilità di preparazione, oltre a essere inseribile in un programma di contenimento del peso. Uno studio pubblicato su "Nutrition Research" ha dimostrato che l'uovo sodo, consumato a colazione, incrementa la sazietà sopprimendo la sensazione di fame. In un contesto di rotazione, la colazione salata si può alternare a quella dolce facilitando il controllo del peso.

Il consumo di 4-5 uova la settimana non influisce sul profilo della coleste-

rolemia fornendo un'importante contributo nutrizionale. Come possiamo meglio assumerle tal quali senza impegnarci in virtuosismi culinari? **Tre sono le soluzioni più rapide: à la coque, bazzotte e sode.** Letteralmente "à la coque", significa "al guscio" e la ricetta trae origine dalla cucina rinascimentale francese. La locuzione *coque*, significa "guscio d'uovo", parola onomatopeica che riproduce il verso della gallina non appena ha depositato l'uovo. Bazzotte o barzotte, ossia a metà cottura. L'uso in ambito culinario è riferito all'uovo con l'albume sodo e il tuorlo liquido.

Pellegrino Artusi nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, dedica alle uova 14 ricette. "Le uova a bere fatele bollire due minuti, le sode dieci minuti, se vi piacciono bazzotte, sei, sette minuti e appena tolte dal fuoco le metterete in acqua fredda". Secondo il compianto **Michel Roux**, famoso cuoco de "La Gavroche", primo ristorante trisstellato Michelin in Gran Bretagna: a partire dal bollore, 60 secondi per un uovo medio, trenta secondi in più per un albume duro ma tuorlo liquido e altri trenta secondi per un tuorlo leggermente rappreso. Tre minuti per l'uovo barzotto e sei per il sodo.

Qualunque sia la soluzione scelta, vi è una sola certezza: **non prolungare la cottura oltre i 10-12 minuti per le uova sode per evitare la formazione di solfuro di ferro.** Infatti, la cottura prolungata scinde il solfuro di idrogeno presente nell'albume, con liberazione di zolfo. Combinandosi con il ferro contenuto nel tuorlo, forma il solfuro di ferro, responsabile dell'alone verdastro intorno al tuorlo e del caratteristico sapore di zolfo, che non è affatto tossico, ma ne riduce la digeribilità, con un retrogusto solfureo.



Ciaramicola, il dolce pasquale perugino

di **Marilena Moretti Badolato**

Accademica di Perugia

*Bianco e rosso,
come i colori della città.*

In origine promessa di matrimonio, e confettini argentati, glassa bianca e colore rosato che riporta ad atmosfere primaverili. E ancora la bellezza architettonica della città, la brillantezza della Fontana Maggiore e la luminosità che filtra dai rosoni gotici delle nostre chiese, e il

primo vere che arriva con la Pasqua. **Un mix di tradizione che si rinnova rispettando la stagionalità** e tutto ciò che suona come una storia nuova che cerca forza e struttura nel passato. Ricetta dove sospiri e mani che impastavano si saranno rinnovati sempre, anno dopo anno. Il senso della tradizione, infatti, non è un miraggio improbabile o un arcano sentire a noi distante e inattuale, ma risiede nella semplicità dei gesti e dei costumi delle famiglie, nelle generazioni che ci siamo lasciati alle spalle quando l'unione familiare era una costante e aveva l'odore del legno bruciato, il calore delle scintille scoppiettanti nei camini e la forma consueta di stampei appesi lì accanto. Perché, in fondo, il prodotto di una ricetta non è che un atto creativo basato sulla combinazione di elementi e determinate condizioni (temperatura, umidità, liquidità, consistenza) a partire dal quale possiamo elaborare varianti, rileggere e ristrutturare.

Ciò che colpisce di questo dolce è la sua forma: una scultura a ciambella, bianca e rossa

Ciò che da sempre colpisce di questo dolce è come appare: la forma, una dolce scultura a ciambella e il suo cromatismo rosso-bianco, e ancora **la sofficià in bocca e il sapore persistente regalato dal profumo d'Alchermes e zucchero**: soave, delicato, sottile ma penetrante, una valenza positiva che è sinonimo di fragranza. **Identitaria per la città di Perugia** sia nella forma (ciambella-torcolo), **sia nei colori: il rosso dell'Alchermes e il bianco della glassa ricordano lo stemma di Perugia** - un grifone argenteo su uno scudo scarlato -, ma anche **il sangue versato da Cristo sulla croce e la luce della resurrezione**. Questa è la *ciaramicola*, a Perugia il dolce di Pasqua per eccellenza, ricoperta di meringa cosparsa di confettini colorati.

Si pensa che in origine fosse un dolce per feste importanti come matrimoni o convivi nobiliari, visto l'uso del costoso zucchero e dell'altrettanto prezioso Alchermes (dall'arabo زهر قزل, *al-qirmiz*), un liquore dove la cocciniglia si univa a un corredo di spezie. E forse era già presente dalla metà del XV secolo: "In questo periodo, infatti, nell'ambito delle mense nobiliari, appaiono raffinate suppellettili e cibi preziosi dove abbondano lo zucchero e le spezie e nelle composizioni culinarie trionfano le forme geometrico-simboliche. Un mezzo per affermare lo status dei 'nuovi nobili' che sostituiscono la vecchia nobiltà feudale" (**A. Grohman, Città e Territorio tra Medioevo ed Età moderna**, Tomo I, *La città*, Volumnia





Editrice, Perugia). Oppure, forse, dolce seicentesco, poiché rivestito dalla scenografica meringa di zucchero e albumi che pare fosse stata inventata nel paesino di Meiringen, in Svizzera, proprio alla fine di quel secolo. Sarà infatti in tale periodo che la tavola si arricchirà di preziose sculture di zucchero, opera di veri e propri artisti che creeranno, modellandolo, pregiate composizioni e numerose prelibatezze dolci.

La tradizione lega la ciaramicola ai cinque rioni perugini

La tradizione vuole la *ciaramicola* legata ai cinque rioni perugini: la pasta veniva composta nello stampo a ciambella **in modo da formare sulla superficie cinque collinette-pinnacoli che simboleggiano** Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta San Pietro. Al centro, nel foro della ciambella, con due striscioline di impasto, veniva formata una croce che richiamava la sacralità della Pasqua e la Piazza Grande, oggi IV Novembre, quella con la Fontana Maggiore e il Duomo. Si narra anche che in origine, il foro venisse invece colmato da una sottile griglia di pasta a imitazione dei rosoni delle chiese gotiche della città. Sicuramente **un dolce dal simbolismo benaugurale**, ragione per cui si racconta che le promesse spose fossero solite regalare la *ciaramicola* ai futuri mariti, come buon auspicio alle nozze e a significare un'unione **benedetta e feconda**. Il nome deriva da *ciara*, volgarizzazione del latino *clara* "chiara" che verosimilmente fa riferimento agli albumi che ricoprono il dolce, mentre

mica richiama la parte solida. In italiano la particella *mica*, registrata già dalla prima edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1612), anche nella variante *miga* attestata in **Boccaccio**, significava infatti "briciola, parte di pane", a indicare forse la composizione originaria dell'impasto. Non certo comparabile con la sofficità delle odierne *ciaramicole* che si sono adattate al cambiamento di gusto, pur permanendo l'identità storica nella forma e nei colori. Da sottolineare,

inoltre, che nel dialetto lombardo esisteva *ciara* per "chiara" e *mica* per "pagnotta" e non dimentichiamo che per alcuni anni del 1400 Perugia visse nell'orbita del Ducato di Milano e del suo signore, **Gian Galeazzo Visconti**. Di più, anzi: il 21 gennaio 1400, il Visconti fu proclamato ufficialmente Signore di Perugia per volontaria dedizione della città.

Una curiosità: le due ciambelle più amate dai perugini, il *torcolo di San Costanzo* e la *ciaramicola*, sembrano essere nate quasi l'una a compensazione dell'altro. Infatti, mentre il *torcolo di San Costanzo* presenta sulla superficie della pasta cinque tagli a ricordo delle porte medievali di Perugia ed era dono, nel giorno del Santo, degli innamorati alle promesse spose, la *ciaramicola* nasce quasi come dono di risposta di accettazione di una promessa, e presentava sulla superficie della ciambella, nella sua forma originale, cinque piccole collinette di pasta a indicare ancora i rioni della città.

CIARAMICOLA

Ingredienti: 500 g di farina "0", 4 uova, 200 g di zucchero, 120 g di burro, 100 g di Alchermes, 40 g di Rhum, scorza grattugiata di ½ limone e di 1 arancia, 1 bustina di lievito in polvere per dolci, 100 g di zucchero per la glassa, confettini colorati, burro per ungere lo stampo.

Preparazione: lavorare insieme, su una spianatoia, la farina, lo zucchero, 2 uova intere e 2 tuorli (tenendo da parte i 2 albumi), il burro lievemente fuso, i liquori, la scorza grattugiata degli agrumi e la bustina di lievito. L'impasto ottenuto sarà consistente (se troppo duro aggiungere un poco di succo di arancia). Porre in uno stampo rotondo, imburato e infarinato, dando la forma di ciambella, lasciando da parte un pezzetto di pasta con cui formare due bastoncini da mettere a forma di croce sopra il foro centrale. Infornare a forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti. Togliere dal forno, porre sulla superficie del dolce gli albumi d'uovo rimasti, montati a neve con lo zucchero, spolverizzare con i confettini e infornare di nuovo a forno caldo, ma spento, per farla rapprendere.





Sa pompia

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un frutto
che non passa
inosservato, anzi,
come lo ha definito
qualcuno,
"dalla dubbia
avvenenza".*

È un agrume "antico e misterioso" che ha radici secolari nella Baronia, quell'area della Sardegna Nord orientale compresa tra Gallura e Barbagia con capitale ideale Siniscola. Terra di nuraghi e di quella unicità archeologica chiamata "tombe dei giganti". Una storia antica che vede popolazioni giunte dall'area costiera, per sfuggire alle incursioni barbariche. **Un'areale con una forte tradizione legata alla coltivazione agrumicola** con diverse varietà di cedri, arance, limoni e... *sa pompia*. Qua scatta lo **Sherlock Holmes gourmet** per dare identità a un frutto che non passa certo inosservato, anzi, come lo ha definito qualcuno "dalla dubbia avvenenza". **Una superficie bitorzoluta, "panciuto", dalle forme che, al diametro, possono raggiungere anche i settanta centimetri;** un peso medio di diversi etti, tanto che una pianta può offrire anche oltre

quaranta chili di frutto l'anno. Nella tradizione, **piante sempre considerate marginali alle coltivazioni organizzate**, sparse lungo i declivi collinari. Premesso che, in sardo, per *pompia* si identificava il cedro, tuttavia all'analisi morfologica le due piante non hanno caratteristiche comuni. Quella che produce il nostro agrume, dall'altezza tra i due e i tre metri, potrebbe ricordare l'arancio, ma i rami spinosi rimandano al limone.

Le prime tracce scritte

Prime tracce scritte in una **mappa redatta nel 1760 per ordine del viceré di Sardegna**. *Sa pompia* poi viene **descritta nel 1780 da un avvocato appassionato di botanica, Andrea Manca dell'Arca e, nel 1837, il botanico Giacinto Moris** cerca di darle un'identità: "*Citrus medica*, variante mostruosa", ossia una sorta di degenerazione del cedro classico. Dopo accurati studi, **la quadra viene trovata, nel 2015, dal professor Ignazio Camarda, dell'Università di Sassari: "Citrus limon, variante pompia"**. In sostanza prevale la tesi che si tratti di **un ibrido naturale tra cedro e limone**. Una piccola Cenerentola, paragonata al consumo classico di altri agrumi, in quanto **non commestibile al naturale per l'estrema acidità del succo**, ma **principessa al gusto se opportunamente lavorata** con pazienza e dedizione come dimostra la sua storia ben radicata, soprattutto a Siniscola. **I segreti del ricettario, gelosa trasmissione di tradizione orale**, di madre in figlia, tanto che le sue lavorazioni principali, ***sa pompia intrea* e *sa aranzada***,





erano ambito omaggio per pochi fortunati, autorità locali (*in primis* medici e notai), a battesimi e matrimoni.

La lavorazione, nella produzione dolciaria, richiede perizia e pazienza

Un prodotto impegnativo alla valorizzazione pasticceria, sia per il tempo richiesto alla sua lavorazione sia per gli ingredienti necessari, zucchero e miele, posto che, nella Baronia, vi era una forte presenza di *sos mojareros*, i produttori di miele. **Sa pompia ha due caratteristiche uniche**, una sorta di ossimoro alimentare. È l'unico agrume di cui la polpa non è commestibile, ma che diventa un'eccezione assoluta se adeguatamente trasformato in quella che, per altri, è un componente secondario, ossia l'albedo, quella sorta di "terreno di confine" tra la buccia e la polpa stessa. Ecco perché la sua preparazione richiede perizia e pazienza. Si inizia togliendo la buccia con attenzione a non intaccare l'albedo stesso. Una volta ottenuta questa specie di palla bianca, si pratica un piccolo foro in corrispondenza del picciolo e si inizia a svuotare dell'interno, facendo bene attenzione a non bucarne la superficie. Sono le premesse per procedere alla preparazione di **sa pompia intrea**, ossia "intera". **Una sorta di grosso candito**. L'albedo viene quindi lessato, per liberarlo dall'acidità e poi messo lentamente a sobbollire in una teglia, per circa tre ore, assieme al miele millefiori. La bandiera a scacchi è scandita dalla frase "quando assume il colore del marengo è pronta".

Citazione di una pregiata moneta d'oro dell'Ottocento, il marengo appunto, che raffigurava **Carlo Alberto, re di Sardegna**. Con tale lavorazione, la canditura smorza l'acidità, mantenendo quel sottofondo amarognolo che caratterizza *sa pompia* al naturale. Una volta fatto raffreddare, può essere conservato all'interno di un apposito contenitore, di vetro o di coccio, e ricoperto con altro miele, oltre a quello residuo della lavorazione. C'è la **variante prena**, ossia "piena", in cui l'interno dell'albedo, **oltre al miele, contiene mandorle tritate**.

Un'altra star della pasticceria di Siniscola è "s'aranzada siniscolesa"

Altra star della pasticceria di Siniscola, e quindi della Baronia, è **s'aranzada siniscolesa**, una rivisitazione dell'originale, quella inventata dal pasticcere nuorese **Battista Guiso, nel 1886**, con bucce d'arancia. Qui **si usano invece striscioline di scorza di pompia**, bollite e distese su di un tavolo ad asciugare. Poi, in un tegame, si lavora il miele con mandorle sminuzzate. Quando assumono un colore dorato, si aggiungono le scorze di *pompia*. Si rimescola il tutto con pazienza per circa tre ore con una paletta di legno. Quando il composto assume un "colore marengo", si lascia riposare per qualche ora. Per abbellire il tutto c'è chi usa **sa trazea**, sorta di **confettini colorati** che vanno a decorare i piccoli rombi finali della *s'aranzada*, serviti poi su foglie d'arancio e offerti in degna cornice: battesimi, cresime, matrimoni. Nella tradizione locale del "non

si butta via mai niente", **il succo non commestibile tornava utile nell'economia domestica**, ottimo corrosivo di ossidazioni varie, per lucidare oggetti in rame, oro, ottone. Efficace anche per la pulizia finale delle mani, grazie alla sua acidità.

Un variegato utilizzo a tutto pasto

Ecumenica, invece, la marmellata, che fa tesoro di buccia, albedo e polpa. **Eclettico il suo utilizzo**. Ci può stare sopra il pane carasau come in *lambada* golosa con yogurt di pecora o ricotta fresca, ma superando anche barriere impensate sino a ieri, per esempio, con verdure o bolliti di carne, fonte di goloso bilanciamento acidulo. Nel creativo "**ricettario pompesco**", c'è chi ha proposto con successo un'insalata di aragostelle al profumo di *pompia*. **Luca Pedata**, allievo di **Carlo Cracco**, ha inserito nel menu il risotto affumicato con *pompia*. Il sorbetto alla *pompia*, terra di mezzo lungo le tappe di un menu che può rendere onore a Babbo Natale con il panettone con *pompia* e mandorle. **Anche per i sommelier sa pompia non è più un tabù**. Vi è una **birra artigianale**, ribattezzata goliardicamente "Sexi pompia". Se nella costiera amalfitana si chiude la festa con il limoncello, qui troviamo il **licore de pompia**, preparato con la scorza e servito freddo come digestivo. Non manca il calice della staffa. **Ivano Fodde**, di Budoni, si è inventato il **Luis Gin**, omaggio a nonna Luigina, che gli ha trasmesso la passione per questo agrume di nicchia. Bella intuizione, che gli ha permesso di vincere l'**Oscar Green regionale di Col-di-retti**. E pensare che, per tradizione, **sa pompia non è un frutto che si vende a peso, ma a dozzine**. Nel 1999, la sua **coltivazione è stata rilanciata dal comune di Siniscola**, con un lodevole progetto che vede coinvolti, nelle diverse fasi della produzione, un gruppo di giovani con disabilità, ben descritto a suo tempo, sui canali televisivi, da **Luca Sardella** dando così visibilità nazionale a un prodotto con la sua storia, le sue tradizioni e un futuro tutto da costruire.



Pizza di Pasqua di Civitavecchia

di Massimo Borghetti

Delegato onorario di Civitavecchia

Tradizioni che rischiano di scomparire.

Nei ricordi di chi, come me, è stato bambino durante la Seconda guerra mondiale e dopo, quando l'*escalation* del consumismo non aveva ancora fatto il suo ingresso nello scenario commerciale, non può sfuggire l'immagine semplice e affaccendata delle mamme e nonne che **la settimana pri-**

ma di Pasqua erano indaffarate per rispettare quella lontana tradizione di preparare la pizza di Pasqua.

I forni, riscaldati con le fascine, erano colmi di teglie o tegami contenenti il magico impasto, appoggiati sui pianali in attesa di essere informati. L'odore caratteristico che si diffondeva nelle strade:





vano **un ricco tegame di coratella** accompagnata da vino rosso sostenuto.

La Delegazione di Civitavecchia ne ha formalizzato il disciplinare di preparazione

I tempi purtroppo cambiano, le usanze si modificano, e quello che prima era il simbolo di un momento magico scompare. È per questo motivo, che la Delegazione di Civitavecchia, sulla base delle ricette tradizionali raccolte, ne ha formalizzato il disciplinare di preparazione. Tuttavia, se le tradizioni scompaiono, la "sciolta della gloria" avviene alla mezzanotte del Sabato Santo, e non si sentono più le campane né le sirene dei piroscafi che annunciano la festa, nell'intimità di alcune famiglie, la mattina di Pasqua ci si riunisce ancora intorno a quella tavola di festa.

erano giornate di fermento che indicavano l'arrivo della festa. Una volta cotte, le pizze erano le regine della casa; belle, lucide e profumate, esposte in qualche angolo tranquillo, non dovevano essere toccate né assaggiate fino alla domenica di Pasqua anche **al fine di esaltarne il sapore**. Tuttavia, il motivo più importante era di **attendere il sacerdote che la mattina del Sabato Santo**, non appena nell'aria si era diffuso il suono delle campane di tutte le chiese, delle sirene dei piroscafi nel porto e dei "botti" sparati nelle strade per indicare la "**sciolta della gloria**", ossia della resurrezione del Cristo, arrivava nelle case per **benedire le abitazioni e le pizze**, simbolo, appunto, della Pasqua cristiana.

La testimonianza più importante viene dai quadernetti delle ricette custoditi dalle famiglie

Non esistono notizie storiche certe sulla sua origine. La testimonianza più importante viene dai quadernetti delle ricette, gelosamente custoditi dalle famiglie, che riportano **molte varianti legate soprattutto all'uso dei liquori impiegati**. L'impasto, in passato, era avvolto in coperte di lana. L'attesa della lievitazione era un rito: le donne rimanevano sveglie la notte a osservare l'impasto, scaldando le coperte con ferri caldi in modo da far rimanere la temperatura costante.

La sola tradizione che ancora si rispetta, oggi, in molte famiglie di Civitavecchia, è **la colazione della mattina di Pasqua**. Al mattino, tutta la famiglia si raccoglieva intorno alla tavola sulla quale dominava la pizza, accompagnata da due varietà di salame, uno a grana grossa, l'altro a grana fina, uova sode colorate, uova di cioccolato e **un vino**, ormai quasi irreperibile, la **Cannaiola** dal colore nero e dal gusto dolce e profumato che era prodotto a Marta (Viterbo). A questi ingredienti, alcune famiglie aggiunge-

PIZZA DI PASQUA DI CIVITAVECCHIA

Ingredienti: farina di grano tenero, uova, lievito naturale (pasta madre) o lievito di birra, zucchero, burro, strutto, ricotta, cannella, semi di anice, latte, vino rosso dolce (Vermut, Rhum o Alchermes), vaniglia.



Preparazione: sbattere bene le uova con lo zucchero e un po' di latte caldo; sciogliere il lievito di birra o la pasta madre e unire alle uova. Aggiungere il burro e lo strutto molto ammorbiditi, unire anche la ricotta e montare ancora molto bene l'impasto con i semi di anice, tenuti a bagno in 1 bicchiere di vino rosso o di Vermut. Unire tutti gli ingredienti eccetto la farina che verrà versata un po' alla volta seguendo a impastare a lungo finché l'impasto non risulterà elastico e morbido. Porre nelle teglie a bordi alti e lasciare lievitare almeno 12 ore, mantenendole in ambiente caldo per evitare che si raffreddino. Prima di infornare, spennellare le pizze con l'uovo sbattuto che renderà il colore più lucente. Infornare per circa 45 minuti a 170 °C.



La polenta di patate

di **Cecilia Varuzza**, *University of Essex, Royal Historical Society*
e **Davide Maria Colò**, *Università degli Studi di Milano*

*Una tradizione
contadina
della Valle di Ledro.*

La Valle di Ledro è piccola e ombrosa, collocata a **Ovest di Riva del Garda, in territorio trentino**. Sede della comunità di Ledro, fu una volta parte dell'Impero austroungarico, e per questo conserva tuttora gusti e tradizioni mitteleuropei. Il controllo austriaco terminò con la fine del Primo conflitto mondiale e la derivante entrata del Trentino a far parte del territorio nazionale italiano. La guerra colpì duramente popolo e territorio ledrense, zona per la quale passava la linea del fronte - atta a separare il

suolo italiano a Sud da quello austriaco a Nord - lungo il corso del fiume Ponale, il quale taglia la valle a metà. Donne e bambini della valle subirono il dramma della **deportazione in Boemia**, che lasciò profonde ferite nella società locale e nazionale, e che contribuì a rafforzare la tendenza già radicata al sapersi adattare, e trarre il necessario dai pochi mezzi a disposizione. Tale attitudine è a ben dire tipica delle comunità rurali e montane sparse per tutta la penisola italiana, ma trova significativa espressione nell'area



della Valle di Ledro - zona povera, abituata a lunghi inverni che la privano della luce solare da ottobre fino al 5 febbraio, giorno di Sant'Agata - e si riflette nella sua tradizione culinaria. Nonostante gli ingredienti poco ricercati ed economici, la cucina dell'Alto Garda è ben lungi dall'essere povera.

La tradizione culinaria della Valle di Ledro ha come protagonista la patata

Questo territorio è patria natia di una tradizione culinaria che ha come protagonista la patata, **lessata e schiacciata, e successivamente cotta per molto tempo in un paiolo di rame su fuoco vivo.**

L'origine della preparazione è incerta. Tuttavia, l'ingrediente principale, la patata, era in passato alimento estremamente comune, in quanto la maggior parte degli abitanti della valle aveva un pezzo di terra da coltivare. Altrettanto comuni erano gli altri ingredienti - formaggio, burro e in alcuni casi salsiccia *lucanica* - spesso prodotti direttamente dalle famiglie della valle. Per questo il piatto è certamente di origine contadina, e la sua presenza sulle tavole ledrensi è accertata fin dall'inizio del 1900, confermata da cospicue menzioni in lettere e taccuini scritti da abitanti della valle durante le due guerre, ora raccolti in molteplici archivi locali. Sovente le donne, durante il periodo di esilio boemo, menzionavano la polenta di patate come protagonista centrale dei loro pasti da profughe: economico, ricco e nutriente, capace di sfamare grandi e piccini e di scaldare durante i lunghi inverni passati all'addiaccio o al più in capanne di legno.

Il piatto ha resistito nel tempo e ogni famiglia ha la sua ricetta

La tradizionale polenta di patate ha resistito nel tempo. Ogni famiglia della valle ha la sua ricetta, perfezionata e tramandata di generazione in generazione, che



può prevedere, a volte, l'aggiunta di aglio, o l'eliminazione della farina bianca.

La ricetta tradizionale prevede **la cottura in un paiolo di rame concavo**, da posizionare sopra al fuoco diretto (un tempo della stufa), da mescolare in continuazione usando un mestolo di legno. Nella

versione che si propone di seguito, più moderna, è utilizzato, invece, il paiolo elettrico.

Oggi è possibile gustare la polenta di patate in ogni ristorante della valle, dove viene proposta come accompagnamento per stufati e carni.

LA RICETTA

Ingredienti: 2-3 kg di patate, 3 cipolle, formaggio (oppure salsiccia), 5 cucchiai di farina di mais, 2 cucchiai di farina bianca, sale, pepe.

Preparazione: pelare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Riempire con esse metà paiolo in modo da misurarne la giusta quantità. Trasferirle in una pentola piena di acqua fredda, portare a ebollizione e cuocere fino a cottura completa. Scolare l'acqua in eccesso lasciandone un po' sul fondo. Schiacciarle con l'apposito attrezzo fino a rendere tutto cremoso e omogeneo. Trasferire il composto nel paiolo elettrico e azionarlo. Unire la farina con sale e pepe e cuocere per circa 30 minuti. Fare il soffritto con la cipolla tritata grossolanamente, fino a doratura. Tagliare il formaggio (o la salsiccia) a cubetti. A fine cottura, controllare di sale e pepe e unire il formaggio (o la salsiccia) e la cipolla. Servire caldissima.





La soprassata delle botteghe del Mugello

di Renzo Bartoloni

Accademico del Mugello

Il salume ha riconquistato un posto da protagonista anche grazie al turismo enogastronomico.

La soprassata è un salume toscano cotto, conosciuto anche in altre regioni dell'Italia centrale. A seconda delle zone può assumere denominazioni diverse, come soprassata toscana, coppa di testa, capofreddo. Nel Mugello, grande polmone verde fra Firenze e l'Appennino Tosco-romagnolo, **la soprassata è sopravvissuta grazie alla passione di piccoli produttori** e alla richiesta di nuovi consumatori.

Si tratta di **un prodotto tipico della tradizione contadina del recupero**, fatto

con tagli diversi provenienti dalla testa del maiale, cotti e aromatizzati con molta sapienza secondo ricette custodite gelosamente.

Fino agli anni Sessanta, anche nei più piccoli paesi della Toscana, nei retrobottega delle macellerie si producevano i salumi tradizionali del territorio. Fra questi, nei mesi della lavorazione del maiale, la soprassata non mancava mai sul banco. Con lo sviluppo della grande distribuzione, la maggior parte delle botteghe fu costretta alla chiusura e molti prodotti





vivenza di botteghe di prossimità dove si può acquistare il pane tipico, i tortelli di patate mugellani fatti a mano, formaggi, ricotta, salame, finocchiona e una sopressata di straordinaria qualità.

La sua ricetta è piuttosto uniforme in tutto il Mugello

La sua ricetta è piuttosto uniforme in tutto il Mugello: **parti selezionate della testa del maiale, sale, pepe, aglio, scorza di limone e una combinazione segreta di spezie.** La bollitura richiede da 5 a 6 ore e una volta raggiunta la giusta consistenza e il bilanciamento delle diverse carni in cottura, si aggiungono spezie, succo e/o scorza di limone, sale, pepe e aglio. **L'impasto viene amalgamato pazientemente a mano e, mentre è ancora caldo, viene insaccato** in un tessuto per uso alimentare nel quale assume la forma cilindrica. Ovviamente non si aggiungono conservanti e coloranti: **la sopressata non è destinata alla stagionatura** e il consumo dovrà avvenire entro pochi giorni.

I segreti dell'eccellenza? Carni di allevamenti italiani selezionati, tagli scelti ed eseguiti con la massima cura da mani esperte, cottura lenta ed equilibrata, limoni non trattati e mix di spezie sperimentati in anni di lavorazioni. Così una sopressata diventa **un miracolo di qualità grazie al bilanciamento dei sapori, all'aroma irresistibile e invitante, alle sensazioni piacevoli delle diverse consistenze perfettamente accordate,** al colore bruno appena rosato.

I giovani, che manifestano un interesse sempre maggiore per i cibi naturali e i valori espressi dai territori, hanno scoperto l'unicità di questo prezioso prodotto di nicchia.

Un suggerimento per una degustazione autenticamente mugellana della sopressata. Disponetene una fetta un po' spesso in un bel pezzo di schiacciata all'olio ancora calda. Quando sarete pronti all'assaggio, fate un bel respiro, tenetevi forte e lasciate che l'ondata di profumo e di piacere vi travolga.

dei territori sopravvissero in piccole nicchie locali o addirittura scomparvero. La sopressata, **prodotto povero e privo di conservanti e coloranti**, si ritirò nelle piccole aree territoriali dal consumo tradizionale perché, **complicato da produrre e dalla scadenza di consumo troppo breve**, non era interessante per le industrie nazionali e per la grande distribuzione alimentare.

"Ha ormai tre secoli di storia, ma è tornato di gran moda"

Il cambiamento degli stili di vita e **la riscoperta delle specialità alimentari dei territori hanno favorito lo sviluppo di negozi che offrono preparazioni gastronomiche artigianali.** Nelle botteghe

del Mugello, accanto ai tortelli di patate, al pane cotto a legna e al pecorino, la sopressata ha riconquistato un posto da protagonista.

Secondo una ricerca di alcuni anni fa, il 17% dei turisti aveva scelto di visitare il territorio fiorentino per il suo patrimonio enogastronomico. **Il Mugello è zona di confine e di transito da sempre;** alcune località in particolare, come lo snodo viario di Barberino di Mugello, sono storicamente punti d'incontro fra culture e l'uscita dell'autostrada A1, nella frazione Cavallina, è nota dal 1960 per la ricchezza dell'offerta gastronomica.

Ancora oggi l'antica piazza del centro abitato conserva, situazione rara e felice, la funzione di luogo d'incontro e di socializzazione degli abitanti. Lo si deve forse alle antiche consuetudini artigiane del ricamo, del restauro di mobili e della salumeria, che hanno favorito la soprav-



Pasta al ragù di piccione

di **Roberto Doretti**

Delegato onorario di Montecatini Terme-Valdinievole

*Un piatto gustoso
e saporito della
tradizione contadina.*

Pietro Leopoldo II Asburgo-Lorena era nato a Vienna nel 1747 e come d'abitudine per i secondogeniti della famiglia (in realtà era il terzo-genito, ma il fratello Francesco era morto) fu Granduca di Toscana, con il nome Leopoldo I, dal 1765 al 1790, anno in cui diventò Imperatore d'Austria, re d'Un-

gheria e Boemia sostituendo il fratello **Giuseppe II**. Nelle sue mani il granduca-to conosce la fase più innovativa del go-verno lorenese, in cui una solida politica agraria si accompagna alle riforme del commercio, dell'amministrazione pub-blica e della giustizia.

Leopoldo è un **chiaro esempio di sovra-no illuminato** e le sue riforme si contraddistinguono per una propensione agli scopi pratici più che a quelli teorici.

A lui si deve la nascita dei Bagni di Montecatini, per secoli sottovalutati dalla dinastia dei Medici per dare precedenza alle produzioni ittiche, più redditizie, di Ponte a Cappiano. La Valdinievole si era ridotta a un lago dove le acque dei fiumi ristagnavano con odori malsani per l'incontro tra quelle termali salate e le altre. Solo i figli di **Cosimo I de' Medici (Francesco e Ferdinando)**, nel 1600, vennero incontro alla popolazione del territorio realizzando opere atte a far defluire queste acque in Arno.

*Pietro Leopoldo I, con le opere
di bonifica, regalò agli abitanti
nuove terre fertili*



*Pietro Leopoldo II, Granduca di Toscana (a sinistra),
e Giuseppe II Imperatore in un ritratto di Pompeo Batoni*

Negli anni 1772-73, il Granduca **Pietro Leopoldo I** decise di risanare l'area della futura Bagni di Montecatini e nel 1781 fu scavato e ripulito l'intero corso del Salsero facendolo defluire nel torrente Nievole e contemporaneamente creando i terreni dove si sviluppò la cittadina. Sulle nuove terre fece costruire anche chiese molto belle (a Montecatini, su progetto del **Cambrais-Digny**; a Traversagna; ad Albinatico; a Cintolese). Pietro Leopoldo

do si occupò anche delle infrastrutture viarie e delle idrovie, agevolando notevolmente i commerci.

Il Padule di Fucecchio, con queste intense opere di bonifica, regalò agli abitanti nuove terre fertili, che furono dotate di **case coloniche costruite su precise istruzioni del Granduca**. Tutte dovevano avere al pian terreno la stalla, il fienile e altri ricoveri agricoli, mentre al primo piano prendevano posto gli appartamenti delle famiglie dei mezzadri, di solito molto numerose. Il capofamiglia e il primogenito avevano le camere da letto proprio sopra la stalla, un po' per tenersi caldi in inverno e un po' per poter sentire i rumori di sotto e andare a controllare le bestie.

Sul centro del tetto c'era una torretta dove vivevano colombi, piccioni e rondoni. La colombaia, come veniva chiamata, aveva molteplici usi. Controllare, dall'alto, l'arrivo delle acque in caso di alluvione; ammaestrare i piccioni quale mezzo di comunicazione e le colombe per l'allevamento. In generale si faceva poca distinzione tra i due, usando il generico nome di piccione, tanto appartengono alla stessa specie, *Columbia livia*, e si distinguono solo per il piumaggio.



La preparazione della pietanza in occasione della festa per la svinatura

In occasione della svinatura (il primo travaso che il cantiniere esegue quando il processo di trasformazione da mosto a vino è concluso secondo i requisiti voluti), i mezzadri invitavano il "padrone" a **un pranzo, ricco e abbondante di pietanze, per assaggiare il vino nuovo**. Uno dei piatti preparati era la pasta con ragù di piccione.

Il pennuto veniva spiumato, pulito bene, dissossato al meglio e posto a rosolare con

olio e burro a fuoco vivo in casseruola, dove prima era stata appassita mezza cipolla tritata. Quando aveva preso colore, si sfumava con il vino, lasciandolo consumare. Si aggiungeva una cucchiata di farina, pepe, salsa di pomodoro e funghi, se disponibili. La cottura era a fuoco lento con la casseruola coperta. Si versava, quindi, il brodo facendo restringere la preparazione alla densità voluta. Era un primo che riscuoteva sempre un gran successo e applausi per chi lo aveva cucinato, in quanto molto laborioso per le donne in cucina se i piccioni erano numerosi, a seconda delle persone. Ora si mangia raramente, ma era molto gustoso e saporito.





È tempo di cominciare a preparare il rumtopf

di **Roberto Zottar**
Delegato di Gorizia

Non è semplice frutta sotto spirito, ma una delizia preparata con la lentezza tipica di un tempo.

Con la primavera, i banchi dei nostri mercati incominciano a essere ricolmi di ciliege e fragole ed è quindi il momento di **riscoprire un delizioso metodo per conservare la frutta** durante l'anno, il *rumtopf*.

Secondo questa antica tradizione, diversi frutti, mese dopo mese, vengono posti in **un recipiente in gres, il topf appunto**, con zucchero e Rhum ad alta gradazione.

Tale tradizione, molto diffusa particolarmente in Germania e Austria, è stata adottata da qualche famiglia del Tarvisiano, ed è **presente nelle vallate trentine. In Valsugana c'è perfino la "Confraternita del rumtopf" di Pergine.**

In realtà la preparazione è forse parente della "nostra" frutta sotto spirito e **Pellegrino Artusi**, nel 1891, riportava la ricetta chiamandola "**frutta in guazzo**" usando però acquavite al posto del Rhum.



*Il procedimento è lungo
ma semplice: ogni mese
si aggiunge un frutto diverso*

Secondo la tradizione nordica, per realizzare il *rumtopf* si usa **un panciuto vaso di terracotta smaltata che abbia una chiusura ermetica**, ma può andar bene anche un vaso di vetro da 4-5 lt a bocca larga: l'importante è conservarlo al buio o ricoprirlo di carta stagnola.

La ricetta prevede l'utilizzo di un **Rhum al 55% di alcol**, che però non è facilmente reperibile in Italia: l'ideale sarebbe l'austriaco Stroh, prodotto a Klagenfurt, in Austria, sin dal 1832, e famoso in tutto l'Impero austroungarico, ma va bene anche un buon Rhum al 40-42%, al quale si aggiunge alcol puro, nella proporzione di $\frac{3}{4}$ di Rhum e $\frac{1}{4}$ di alcol. **L'alta gradazione, oltre che per la conservabilità, è importante per mantenere il colore alla frutta.**

Il procedimento è lungo ma semplice: ogni mese si aggiunge nel vaso un frutto diverso fatto macerare prima per un'ora, coperto di Rhum e con metà del suo peso di zucchero. **È tradizione iniziare a primavera con le prime fragole** e si prosegue, non appena mature,



con ciliegie, pesche, albicocche, prugne, tutte denocciolate, lamponi, mirtilli, pere, uva, fichi e, volendo un pizzico di esotismo, ananas tagliato a cubetti e un baccello di vaniglia.

I frutti da evitare sono le mele che acquisiscono una strana consistenza; **il rabbarbaro**, che lo inacidisce; **le banane**, che lo rendono molliccio; anche **il melone** e **l'anguria** sono aggiunte povere perché rendono il liquore troppo acquoso.

*L'importante è seguire
la stagionalità, utilizzando
frutta fresca matura e integra*

L'importante è seguire la stagionalità, utilizzare frutta fresca matura e assolutamente perfetta, mantenerla coperta di Rhum e **tenere sempre il vaso chiu-**

so ermeticamente al fresco e al buio.

Il *rumtopf*, dopo una lunga e lenta maturazione, è pronto per essere consumato nella prima domenica di Avvento.

È ottimo accompagnato al gelato, a torte secche, ma anche da solo a fine pasto, o riscaldato **come ripieno delle crêpe**. Qualcuno lo gradisce in accompagnamento a un piatto di selvaggina. **Lo stesso liquore si utilizza come digestivo** o, combinato con spumante, diventa un cocktail seducente.

La sua realizzazione è **un gradevole impegno che dura da Pasqua a Natale**: tanta pazienza per un risultato unico e un sapore antico.

Il *rumtopf* non è semplice frutta sotto spirito: è il paradigma dell'attesa, una delizia preparata con la lentezza tipica di un tempo, durante lo scorrere dei mesi, in una modalità antica di conservazione della frutta.

RICETTA N° 779 "FRUTTA IN GUAZZO"



"A chi piace le frutta in guazzo, può riuscire gradito il seguente modo di confezionarle. Cominciate dalle prime che appaiono in primavera, cioè: dalle fragole, dal ribes e dai lamponi, e ponetene in un vaso 50 o 100 grammi per sorta; copritele con la metà del loro peso di zucchero e tanta acquavite o cognac che le sommerga. Poi proseguite con le ciliege, le susine, le albicocche, le pesche, tutte private del nocciolo e, all'infuori delle ciliege, tagliatele a fettine, aggiungendo sempre in proporzione zucchero ed acquavite. Potete mettervi anche uva spina, uva salamanna (ndr zibibbo) e qualche pera gentile; ma poi assaggiate il liquido per aggiungere zucchero o acquavite, a tenore del vostro gusto. Formato il vaso, lasciatelo in riposo per qualche mese prima di servirvene". (Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*)



Carciofo: dolce cuore in una dura corazza

di **Piero Paolo Battaglini**

Accademico di Trieste

*Si consuma
da novembre
ad aprile, andando
subito al morbido
e delicato cuore.*

Il carciofo è fra gli ortaggi più noti e apprezzati ed è presente a tutte le latitudini della nostra cucina. È stato celebrato, oltre che sulle tavole, da artisti più diversi: pittori, scultori, architetti e poeti. **Pablo Neruda** lo celebra nella famosa *Ode al Carciofo*: "Il carciofo dal tenero cuor si vesti da guerriero, /ispida edificò una piccola cupola, /si mantenne all'asciutto sotto le sue squame...".

Il carciofo si consuma da novembre ad aprile, andando subito al morbido e delicato "cuore" o "sfogliandolo", cioè staccando una a una le "foglie". In realtà, le foglie della pianta sono quelle che si trovano lungo il gambo, grandi, con margine ondulato, molli e dotate di minute spine. **Le "foglie" commestibili**, invece, munite o meno di spina all'apice, **non sono altro che brattee** (foglie modificate), di colore verde o violetto esternamente e più chiare, bianche o gialle interna-

mente, che avvolgono il grosso "fiore". Le brattee sono infisse sul ricettacolo fiorale (il "cuore"), sul quale può essere già iniziata la formazione dei "petali", che **sono la porzione stopposa, detta "barba"**, da eliminare per non rovinarsi l'appetito. Quando è presente, **significa che il carciofo è già troppo maturo**: se fosse rimasto sulla pianta, sarebbe sbocciato in una bellissima infiorescenza di colore azzurro-violetto. Quindi è fondamentale che il carciofo venga colto (e consumato) molto tempo prima della maturazione.

Le varietà di carciofo sono classificate secondo diversi criteri

L'Italia detiene il primato mondiale nella produzione, pari a circa il 30%.



Le zone di maggiore produzione sono Sicilia, Sardegna e Puglia.

Le varietà di carciofo sono classificate secondo diversi criteri. I principali sono:

- presenza e sviluppo delle spine: **varietà spinose e inermi**.
- colore del capolino: **varietà violette e verdi**.
- comportamento stagionale: **varietà autunnali o riflorenti e varietà primaverili o unifere**. Le autunnali si prestano alla forzatura in quanto possono produrre capolini nel periodo autunnale e una coda di produzione nel periodo primaverile.

La coltura è facile, a condizione che i terreni siano profondi, soffici, arenosi.

Per la moltiplicazione vi sono vari metodi, ma in genere si staccano dalle vecchie piante, in autunno, i germogli bassi e si piantano in buche ben concimate alla distanza di 1 m l'una dall'altra. Il fusto può arrivare a 1,5 metri di altezza.

Il genoma si è espanso, nella sua forma attuale, circa 2,5 milioni di anni fa. Si era ai tempi dell'*Homo habilis* e dell'*erectus*; è in questo periodo che scopriamo il fuoco e sono le donne, con i bambini, a raccogliere i carciofi, mentre gli uomini se la godono andando a caccia e a gozzovigliare.

La domesticazione dal suo progenitore selvatico sembra sia avvenuta in Sicilia

Sembra che la domesticazione del carciofo dal suo progenitore selvatico sia avvenuta in Sicilia, a partire dal I secolo d.C. circa. Proprio in orti familiari della Sicilia centro-occidentale (**nei dintorni di Mazzarino**) si conserva un'antica cultivar che, sotto il profilo morfo-biologico e molecolare, sembrerebbe **una forma di transizione tra il cardo selvatico e alcune delle varietà di carciofo** di più ampia diffusione. La pianta era già conosciuta dai Greci e dai Romani, ma sicuramente si trattava di selvatico.

Nella mitologia greca, si narra che **Zeus si innamorò dell'attraente ninfa Cynara**, dai capelli biondo cenere (da cui il suo nome latino di *cynara*), la carnagione ro-



sata e gli occhi verdi che prendevano riflessi viola, di carattere ritroso ma di cuore tenero e gentile. La ninfa lo respinse più volte e Zeus, colmo di rabbia, non potendola avere, la trasformò in un carciofo: verde, spinoso e rigido all'esterno, come era il carattere di Cynara, ma con dentro un cuore tenero e dolce, come la sua indole. Il colore viola avrebbe ricordato i suoi occhi.

Si dice che abbia un potere afrodisiaco

È anche per questo, che si dice che il carciofo abbia un potere afrodisiaco. La pensavano così **Enrico II** di Francia, sposo di **Caterina de' Medici**, che lo introdusse in Francia; **Luigi XIV**, che ne era un gran consumatore, e perfino **Enrico VIII** che, in Inghilterra, lo faceva coltivare nel suo orto personale. **Farouk Mardam-Bey**, storico ed editore franco-siriano, ne *La cucina di Zyrab, 83 ricette per una iniziazione pratica alla gastronomia araba* (Edi-

zioni Lavoro, 2000), ne offre una presentazione particolarmente originale: "Il carciofo è la più misteriosa delle verdure. E anche la più femminile e senza dubbio una cosa spiega l'altra. [...] Il carciofo, al contrario, per pudore innato, se non per civetteria, fa di tutto per nascondere la propria intimità sotto sottane e merletti, pieghe e panneggi...".

Dal punto di vista farmacologico, il carciofo contiene carboidrati, minerali (fra cui sodio, potassio, fosforo, calcio), vitamine (B₁, B₃ e C) e ha un basso contenuto calorico, quindi è indicato nelle diete dimagranti (47 kcal per 100 g, con molte proteine e praticamente niente grassi). Contiene anche **vari principi attivi**, fra cui il più noto è **la cinarina**, che ha effetti colagoghi, antiossidanti ed epatoprotettori, a favore della produzione della bile, della riduzione della dispepsia (fastidio epigastrico) e della colesterolemia. Chi ha i capelli bianchi, sicuramente ricorda ancora la deliziosa pubblicità del liquore Cynar, propagandato come toccasana "Contro il logorio della vita moderna".





I capperi, piccole aromatiche perle verdi

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*I sapori e profumati
boccioli che
impreziosiscono
molte ricette.*

Rinunciare a una fioritura di rara bellezza per consentire la raccolta dei turgidi e invitanti boccioli: questa la sorte della *Capparis spinosa* L. cui dobbiamo il saporito e aromatico ingrediente gastronomico, i capperi.

Detta anche "l'orchidea del Mediterraneo", la piccola arborea cespugliosa delle *Brassicaceae* cresce spontanea (si lascia anche coltivare) sulle rupi calcaree, nelle falesie, su vecchie mura, formando rami ricadenti lunghi anche diversi metri.

La raccolta dei capperi si effettua, rigorosamente a mano, tra maggio e

agosto, prima che questi sboccino (quando il bocciolo si apre e sfiorisce, resta una piccola bacca contenente i semi, chiamata e consumata come **cucuncio**).

Divisi in classi di dimensioni diverse (**i più piccoli, più pregiati e molto richiesti**, misurano 7mm di diametro mentre i più grandi arrivano a 14), **i capperi vengono sottoposti a lavorazione attraverso diversi passaggi con l'utilizzo di sale marino**, dai quali - grazie alla fermentazione lattica e a reazioni enzimatiche - si attenua il sapore amaro e si originano le loro esclusive caratteristiche aromatiche.





Dopo circa un mese, sono pronti per essere commercializzati, mantenendoli sotto sale secco, in salamoia, sott'aceto e persino essiccati, in polvere.

Molto apprezzate le eccellenti produzioni siciliane

Decisamente molto apprezzate, anche a livello internazionale, per la loro qualità organolettica, le nostre eccellenti produzioni insulari: il **cappero di Pantelleria Igp** e il **cappero delle Eolie Dop** (curioso l'antico metodo utilizzato dagli isolani per incentivarne le coltivazioni: "sparare" i semi di cappero con una cerbottana tra le fessure di muri o tra le tegole di tetti ben esposti).

I capperi hanno i loro vantaggi curativi: ricchi di fibre, di sali minerali (calcio e magnesio), di vitamine A, C, E, K e di flavonoidi, quali la quercetina, la rutina e il kaempferolo, di indubbe **proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e immunoprotettive**.

Anche se non vantano nobili o leggendarie origini, i capperi sono comunque citati qua e là nelle vicende della gastronomia e della farmacologia. Mentre **Plinio** (*Naturalis Historia*), menzionandone varie applicazioni terapeutiche, raccomanda di non utilizzare quelli d'oltremare ma uno più opportuno: quello Italic!, **Plutarco** (*Questioni conviviali*) ne sollecita il consumo dando notizia dello straordinario, rapido recupero dell'appetito, da parte di persone anoressiche, dopo averli assaporati.

Nel trattato di **Domenico Romoli** detto **Panunto** (*La singular dottrina*, 1560) si

legge che chi li mangia ne trarrà beneficio per la milza e per il fegato, ne sperimenterà le proprietà diuretiche, si sentirà più allegro e più vivace nei rapporti sessuali.

Cristoforo Messisbugo (*Libro novo nel qual s'insegna a' far di ogni sorte di vivanda*, 1577), nella sontuosa "cena di carne e pesce" da lui allestita per **Ercole II d'Este** in onore del padre, apre il servizio con una "insalata in pastello di capparini, tartuffole e uva passa" (una sorta di pasticcio realizzato farcendo una "cassa" fatta di farina impastata con acqua fredda, sale, uova e un poco di strutto).

Di un altro illustre cuoco, **Bartolomeo Stefani** (*L'arte del ben cucinare*, 1685) la ghiotta ricetta a base di lucci allo spiedo "lardati con angiove, serviti con salsa di capparini, code di gambari, zucchero & aceto rosato".

La particolare aromaticità può modificare in modo significativo il gusto delle preparazioni

La particolare aromaticità dei capperi, capace di modificare anche in modo significativo il gusto delle preparazioni gastronomiche, si apprezza sensibilmente nell'assaggio di alcuni piatti tipici regionali, come gli **spaghetti alla puttanesca** campani, gli **spaghetti di San Giovannino** pugliesi, la **caponata** e gli **spaghetti alla pantescia** siciliani, ma anche in ben noti classici della cucina internazionale come la **salsa tartare**, la **salsa remoulade** e la **salsa topenade**. Alla cucina delle tradizioni l'estro dei migliori chef stellati, sempre sorprendente-

mente creativo, affianca eccellenti interpretazioni realizzate anche con la presenza dei capperi tra gli ingredienti.

Pietro Leemann del ristorante "Joia" di Milano propone il suo "Giuoco delle perle di vetro" (piccoli gnocchi di patate senza farina, farciti di olive e capperi, sfere di verdura, pera in dolceforte, vellutata di sedano rapa con i profumi del Sud-est asiatico), mentre **Carlo Cracco** presenta, nell'omonimo locale chic di Milano, una "Scaloppina al limone e capperi" (fette crude di vitello, disposte nel piatto con qualche cucchiaino di acqua di capperi e maionese al limone, guarnite con capperi fritti e nappandole, in superficie, con sugo di carne al limone).

Nel menu del Relais & Chateaux "Villa Crespi" di **Antonino Cannavacciuolo**, un'innovativa rivisitazione del "Vitello tonnato" (cubi di filetto di tonno contornati da capperi disidratati e tritati finemente, sormontati da un ciuffo di maionese alle acciughe, con l'aggiunta, al momento del servizio, di un fondo di vitello con salsa di soia caldissimo).

Come sempre estrosa ed emozionante la creazione di **Massimiliano Alajmo** de "Le Calandre" di Rubano (Padova): "Risotto bianco con polvere di caffè e capperi di Pantelleria" (riso tostato con cipolla e olio, sfumato con vino bianco e, unendo chicchi di caffè, portato a cottura con lente aggiunte di brodo di gallina. Tolti i chicchi di caffè, e mantecato con burro e parmigiano, si serve su un piatto velato di polvere di caffè cospargendo la superficie di capperi tritati).

Sempre in tema, addirittura... una birra! La **Beatrice, birra artigianale** dell'azienda vitivinicola Virgona dell'isola di Salina, dal gusto originale e aroma mediterraneo.



La scelta del menu

di **Alberto Tibaldi**

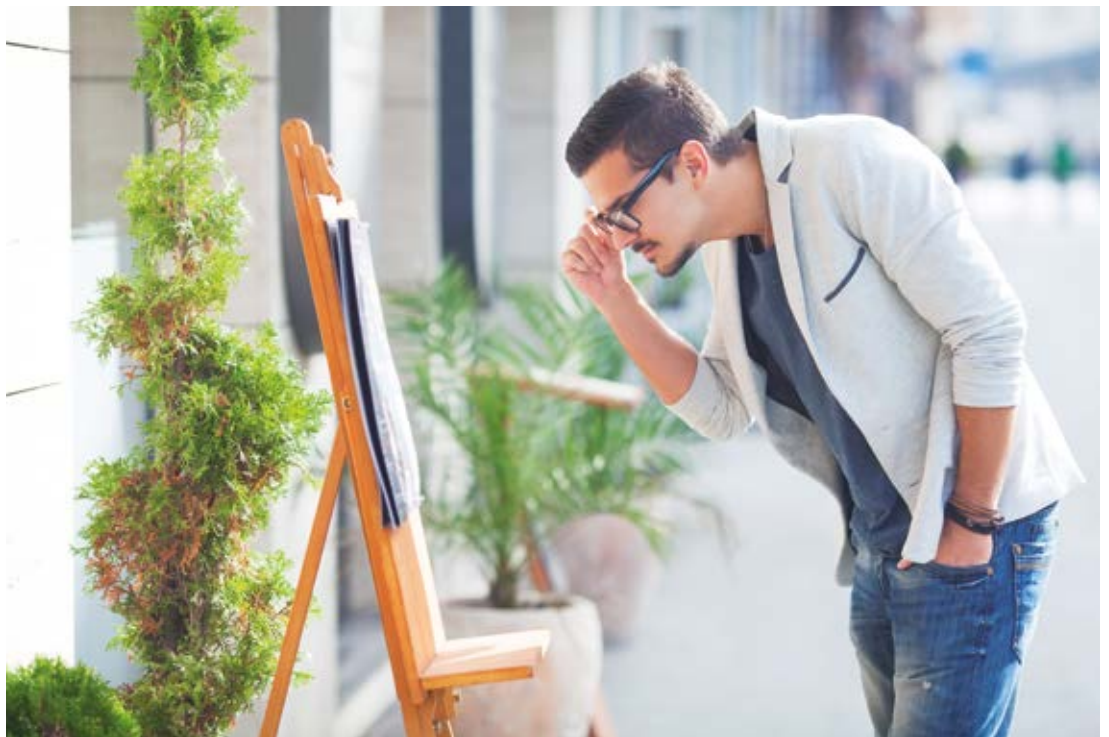
Delegato onorario di Budapest

*Accostare i sapori
in un crescendo
di sapidità, scegliendo
le pietanze secondo
un itinerario logico
anche nel rispetto
delle stagioni.*

Una scelta poco attenta del menu è spesso causa della cattiva riuscita di molti incontri conviviali, specialmente all'estero, in ristoranti non di primissimo livello, in quanto il panorama di locali italiani sopravvissuti si è notevolmente assottigliato.

Farò un esempio molto esplicativo di una cena in un ristorante importante, che purtroppo si è rivelata una delle peggiori esperienze alle quali mi sia capitato di partecipare. Le portate, prese singolarmente, erano buone, ma è bastata **la loro improbabile sequenza e gli accostamenti sbagliati** tra una portata e un'altra per rovinare la cena irrimediabilmente. L'antipasto (reggetevi forte): **filetti freschi di aringa con verdure di stagione,**

cioè aringhe affumicate su un letto di insalatina e patate lessate tiepide condite con olio, aceto e cerchi di cipolla cruda. Un piatto molto comune nell'Europa del Nord, ed eccellente se mangiato da solo o come secondo, ma **improponibile come antipasto: con il suo gusto potente di salato e affumicato,** l'aringa sarebbe capace di stordire per dodici ore le papille gustative di chiunque. Mentre gustavo questo antipasto, mentalmente mi chiedevo quale portata potesse essere servita come primo: "O ci sarà un gulasch atomico o passeranno direttamente a un falò". Invece arrivò un innocente, candido risotto ai frutti di mare, saporito (dopo le aringhe) quanto un bicchiere di acqua minerale. I misfatti continuarono





una vellutata di asparagi gradiranno la compagnia di un filetto o di una spigola gratinata, ma rimarranno sconvolti se si vedranno mescolate alla trippa.

La reperibilità ininterrotta di qualsiasi ortaggio e frutto ha distrutto la stagionalità dei pranzi

Purtroppo, la reperibilità ininterrotta, per tutto l'anno, di qualsiasi ortaggio e frutto ha distrutto la stagionalità dei pranzi. Basta solo sentir parlare di trenette al pesto in dicembre per desiderare immediatamente una bella polenta con il brasato all'Amarone, così come un contorno di spinaci al burro in piena estate fa venire l'irrefrenabile voglia di un'insalata di pomodori cuore di bue al sole di agosto. Sarà apprezzata anche la ridotta presenza delle carni rosse, con la preferenza verso quelle bianche, meno invasive e forse più gradite. Anche le bibite gassate dovrebbero essere bandite, così come l'orribile bottiglia di plastica inquinante per l'acqua minerale, ma **per le bevande è tutto un altro discorso.**

Concludo con un invito, per esempio ai Simposiarchi delle riunioni conviviali accademiche: cercate di convincere lo chef ad attenersi a queste semplici raccomandazioni e il successo sarà assicurato... salvo incidenti di percorso.

con delicatissime sogliole alla mugnaia (cioè semplicemente saltate al burro) contornate da piccoli quanto prepotenti cavoletti di Bruxelles. Un alcolicissimo sorbetto al limone e Vodka cercò, senza riuscirci, di farmi dimenticare quel pasto. Un vero peccato, poiché quei piatti non sarebbero stati male se accostati in altro ordine e con contorni diversi.

I possibili criteri per una scelta razionale e consapevole di un menu

Accostare i sapori è un'operazione importantissima, fondamentale e generalmente trascurata. Tranne che non sia "unico", **un piatto non è mai un brano a sé stante**, ma un movimento di quell'unica e armoniosa composizione che deve essere un pranzo. **I sapori devono essere sempre delicati all'inizio e rafforzarsi** man mano che ci si avvia al finale, **rispettando quanto più possibile la regola del crescendo di sapidità.** Il criterio della sapidità crescente è forse il più importante nella progettazione di un pranzo, ma non è certamente l'unico.

L'occasione del convivio determina la scelta delle pietanze. Se, per esempio, dico "fagioli con le cotiche", difficilmente vi verrà in mente un pranzo all'Ambasciata, come è altrettanto improbabile che un soufflé al formaggio vi faccia pensare alla trattoria fuori porta. Non sarebbe male se le portate contribuissero a costruire tutte la medesima atmosfera, **un messaggio coerente all'occasione** e a

ciò che vogliamo trasmettere ai nostri ospiti, al di là del semplice cibo, **lungo un itinerario logico.** Se si decide per la **cucina povera**, povera sia dall'inizio alla fine. Niente zuppa di ceci preceduta da caviale iraniano e seguita da anatra all'arancia. L'antipasto ideale, in questo caso, sarà una bella bruschetta con l'olio (di quello strepitoso che tutti siamo sicuri di aver trovato). Alla zuppa di ceci faremo seguire un secondo di pesci poveri (sarde, palombo, sgombri, cefali, baccalà) o di carni di seconda scelta, quelle del cosiddetto "quinto quarto" (frattaglie, spuntature, stinchi) da cucinare con una ricetta leggera, in special modo se la zuppa era impegnativa. Se invece il primo era un minestrone magro di verdure, possiamo sfogarci con gli stinchi al forno e le patate arrosto. La stessa regola vale se si decide di optare per la **cucina classica**: un consommé o





Il termine minimo di conservazione e i prodotti “freschi”

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Recentemente, una sentenza ha stabilito che anche i prodotti “freschi”, se soggetti a manipolazione o trasformazione, debbano riportare in etichetta il TMC.



A dirimere ogni dubbio interpretativo è intervenuta la Suprema Corte di Cassazione

Il Decreto Legislativo n. 109 del 1992, all'art. 3, prevede che i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore debbano riportare, in lingua italiana o anche in più lingue, sulle etichette o sulle confezioni, **il termine minimo di conservazione o**, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, **la data di scadenza**.

Come si evince dal testo della norma, **la previsione di legge è destinata esclusivamente ai prodotti definiti “preconfezionati”** con ciò parendo escludere i prodotti venduti sfusi, o più genericamente quelli cosiddetti “freschi”.

È evidente che **la norma lascia numerosi spiragli interpretativi** che hanno di fatto, negli anni, generato contestazioni e contenziosi incentrati sulla difficoltà di definizione di prodotto preconfezionato. **Anche un prodotto “fresco” può, infatti, essere confezionato prima della vendita**, per agevolare il trasporto o l'esposizione presso gli esercizi commerciali: si pensi, per esempio, ai prodotti ortofrutticoli. **In tale caso è necessaria l'apposizione sulla confezione del termine minimo di conservazione (TMC)?**

Recentemente, a dirimere, finalmente, ogni dubbio interpretativo è intervenuta la Suprema Corte di Cassazione, quale Giudice di ultime cure in un contenzioso che aveva coinvolto una società di distribuzione e vendita alimentare e una ATS provinciale avente a oggetto, per l'appunto, la contestazione di una sanzione comminata dall'Ente accertatore per la mancanza dell'indicazione del TMC sulla confezione di un prodotto ortofrutticolo. La Suprema Corte, sesta sezione civile, con l'Ordinanza n. 27266 del 24 ottobre 2019, ha infatti statuito che “l'esclusione dell'obbligo di indicazione del TMC sulla confezione, prevista dall'articolo del D.Lgs. n. 109 del 1992, si riferisce soltanto ai prodotti “... ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbuccati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi”. Ribadisce, inoltre, che “La normativa di cui al D.Lgs. n. 109

del 1992 è finalizzata ad **assicurare la tutela del consumatore** mediante la previsione dell'obbligo di indicazione del TMC sulle confezioni di tutti i prodotti alimentari che abbiano subito trattamenti prima della vendita”.

La predetta pronuncia è dunque **essenziale per gli operatori del settore**, tanto per quelli commerciali che per quelli preposti ai controlli, in quanto consente di ritenere **anche i prodotti cosiddetti “freschi” come soggetti all'obbligo di legge di indicazione del TMC** quando ai fini della loro commercializzazione - o prima di essa - siano stati oggetto di **attività di manipolazione (lavaggio) o trasformazione (sbucciatura, taglio) tali da poterne potenzialmente alterare l'integrità naturale**.

Nel caso specifico, dunque, la giustizia ordinaria ha rappresentato un valido strumento a sostegno della normativa di settore nel rispetto del principio cardine di tutela del consumatore e degli **obblighi di salubrità e sicurezza** dei prodotti sui quali si fonda la legislazione, italiana ed europea, nella specifica materia alimentare.



Il bicarbonato non basta

di **Gabriele Gasparro**
Delegato di Roma

Per lavare insalata e verdure, anche quelle in busta, meglio utilizzare l'Amuchina.

L'insalata, nell'antichità vituperato cibo dei poveri, ora è il piatto principe nelle mense, la componente essenziale di varie diete, salutare, fresca e gradevolmente condita, sbrigativa nella preparazione. Prima di entrare trionfalmente sul desco quotidiano **ha bisogno di essere accuratamente lavata**. Tuttavia, il rischio di malattie di origine alimentare potrebbe persistere anche dopo il lavaggio, a causa delle successive operazioni di conservazione. Fin dai tempi delle nostre nonne, **il bicarbonato era considerato l'efficiente eliminatore** di tracce di sporco o di altri elementi nocivi, e, pertanto, anche oggi si ricorre al suo uso, ritenuto sufficiente a pulire e disinfettare l'insalata.

L'argomento è stato oggetto di studi effettuati dalle Università di Teramo e di Torino che hanno analizzato i metodi migliori per lavare l'insalata ed evitare i rischi di contaminazioni. Secondo gli studiosi, anche se il lavaggio con la sola acqua può ridurre in maniera efficace la quantità di microrganismi presenti, l'aggiunta di sostanze sanificanti è in grado di abbattere ulteriormente la contaminazione. Tuttavia, non è certo il bicarbonato, il principale "ingrediente" da utilizzare.



Per un'insalata più sicura, è meglio l'ipoclorito di sodio oppure l'olio essenziale di cannella

Nonostante sia una soluzione popolare, **il bicarbonato non si è dimostrato efficace né per ridurre la carica microbica presente nelle insalate, né per scongiurare il rischio di ricontaminazioni in frigorifero**. Se n'è quindi dedotto che, per un'insalata più sicura è meglio preferire l'ipoclorito di sodio oppure, per un'alternativa naturale, l'olio essenziale di cannella. Alla base dell'ipoclorito di sodio è la tradizionale ormai a tutti nota **Amuchina, buon antibatterico e antifungino**. I ricercatori hanno rivolto **un'attenzione particolare anche all'insalata "in busta"**, al momento preferita dal consumatore, che se la trova già pronta negli scaffali dei supermercati in molte varietà e composizioni. Spesso, sull'involucro, è scritto che il prodotto è già lavato. In effetti l'insalata, prima di essere imbustata è centrifugata due volte e tagliata prima di

essere confezionata in buste. Nonostante tali attenzioni, il prodotto potrebbe non essere tanto innocuo: gli studi hanno dimostrato come spesso la tanto pratica insalata in busta sia **piena zeppa di agenti patogeni**.

L'eventuale carica batterica può aumentare nel tempo

C'è anche da tenere presente che l'eventuale carica batterica può aumentare nel tempo, **particolarmente quando si tiene la confezione aperta nel frigorifero**. L'utilizzo dell'Amuchina lascia senza dubbio qualche perplessità al consumatore. Comunque **un corretto utilizzo non dovrebbe influire sul gusto**.

Il prodotto fresco venduto in busta, in definitiva, deve essere consumato immediatamente dopo l'acquisto, per essere certi della sua salubrità e preventivamente lavato con cura ricorrendo ad acqua nella quale si siano versati **circa 15 ml di Amuchina liquida**.



Tutela del Made in Italy agroalimentare

di Veronica Giorgianni

Università degli Studi di Enna "Kore"

Fondamentale l'attività di contrasto istituzionale ai fenomeni relativi alle frodi alimentari e all'Italian sounding.

La necessità di garantire la circolazione nel mercato europeo di **alimenti sicuri**, negli ultimi anni, è apparsa di fondamentale importanza agli operatori economici e a quelli giuridici, attesi i sempre più frequenti casi di **contaminazione alimentare** emersi a seguito di controlli, più penetranti e puntuali, effettuati nei Paesi dell'Unione Europea. Il tema della tutela civilistica dei prodotti agroalimentari riguarda tanto profili cautelari quanto risarcitori e deve essere analizzato tenendo conto dell'evoluzione della disciplina italiana, in costante e inevitabile confronto con la normativa europea del settore. La conoscenza degli alimenti e **la corretta lettura delle etichette, infatti, ha come positiva conseguenza il riconoscimento di un ruolo**

lo sempre più attivo dei consumatori nelle loro scelte alimentari consapevoli. I produttori dovranno contemperare le proprie esigenze commerciali con gli obblighi di informativa e conoscibilità in favore dei consumatori, che nell'**etichetta** potranno trovare una vera e propria **carta d'identità del prodotto alimentare.** Nel 1997 è stato pubblicato il **Libro Verde della Commissione delle Comunità Europee**, in cui, tra l'altro, viene affrontato il tema della *garanzia della salute pubblica* ancorandolo all'esigenza di una legislazione alimentare basata su risultanze scientifiche e razionali, valevoli su tutto il territorio comunitario. Recentemente, poi, è stata approvata dall'UE la proposta italiana di *etichettatura nutrizionale per una scelta consapevole*, di cui al Decreto Interministeriale del 27 ottobre 2020, la **Nutrinform Battery**, quale etichetta educativa all'acquisto di cibo, per contrastare il fenomeno che mira all'introduzione in tutta Europa, per i prodotti alimentari, delle **etichette a semaforo**, il cosiddetto **Nutri-score**, di cui si è già trattato su questa rivista. Tale ultima prassi, infatti, vuole distinguere il cibo sano da quello nocivo, in base a **parametri esclusivamente nutrizionali.** L'obiettivo che si persegue, in tal modo, è quello di far diventare il consumatore ancora più attore protagonista nelle sue scelte e nel modo di nutrirsi.

L'affermazione del Made in Italy incontra seri ostacoli a causa dell'Italian sounding

Esiste la possibilità di considerare il settore agroalimentare italiano vittima del suo successo per comprendere se la **tutela**



del Made in Italy, nel mondo globalizzato sia o meno sufficiente ed efficace, sotto il triplice profilo civile, amministrativo e penale. Da un punto di vista economico, infatti, **il settore agroalimentare italiano costituisce la prima voce del nostro PIL** (Prodotto Interno Lordo), ma l'affermazione del Made in Italy incontra seri ostacoli a causa del fenomeno dell'*Italian sounding*, caratterizzato dal **moltiplicarsi di prodotti che imitano quelli italiani** o, tramite ambigue denominazioni o immagini, evocano il nostro Paese, senza possedere le caratteristiche di origine e le qualità meramente richiamate. Nel settore agroalimentare, invero, peculiare rilievo riveste il **marchio collettivo** che vuole **garantire la qualità**, oltre che **l'origine**, di prodotti riconducibili a una molteplicità di imprese. Le due fondamentali leggi in tema della tutela del Made in Italy sono la legge n° 350/2003 che ha ampliato i confini della tutela penale e la legge n° 166/2009, che non consente di apporre il marchio nazionale su merci prodotte, in realtà, in regime di delocalizzazione, senza indicare il luogo di produzione. In un certo senso la funzione di tutela giuridica delle Indicazioni geografiche tipiche (Igt) sembra sovrapponibile a quella dei marchi collettivi e di certificazione, attesa la funzione di garanzia della presenza di caratteristiche qualitative del prodotto collegate alla produzione tradizionale del territorio. **Tali indicazioni geografiche tipiche, pertanto, assumono la loro maggiore importanza proprio nel settore dei prodotti agroalimentari** e a livello europeo sono disciplinate dal Regolamento 2012/1151/UE che prevede la possibilità di tutelarle mediante registrazione a titolo di **Dop** o di **Igp**. Alle quali, di recente, si è aggiunto il titolo di **Sgt** (Specialità Tradizionale Garantita) a **tutela delle ricette tradizionali** di produzioni che possono essere riprodotte



ovunque, ma che sono legate a una pratica tradizionale di lavorazione di un dato prodotto, come, per esempio, nel caso della **mozzarella** e della **pizza**. Nelle attività di contrasto alla contraffazione alimentare, pertanto, svolgono un ruolo fondamentale quelle di *intelligence*, nonché di repressione degli illeciti, anche grazie alla cooperazione a livello nazionale e internazionale. **Il fenomeno dell'Italian sounding ormai è talmente diffuso da arrivare a sottrarre al nostro export, secondo le stime più accreditate, circa 60 miliardi di euro ogni anno.** Peraltro non si tratta solo di tutelare la qualità dell'immagine del prodotto italiano nel mondo, ma anche il consumatore italiano in Italia, dall'immissione sul mercato di prodotti che, purtroppo, di italiano hanno solo l'impresa venditrice.

Il nostro Paese, in Europa, vanta il maggior numero di prodotti a marchio registrato

La tutela della qualità delle produzioni agroalimentari rappresenta, quindi, per l'Italia, **uno dei principali obiettivi di politica agroalimentare** sin dai primi anni Novanta del secolo scorso, quando è stata attenzionata all'interno delle **PAC**, soprattutto al fine di **contrastare meccanismi di politica dei prezzi non corretti**, atteso che il nostro Paese in Europa vanta il maggior numero di prodotti a marchio registrato, oggetto di numerosi e sofisticati tentativi di contraffazione: si

penzi al caso della pasta di grano duro presentata come italiana, ma di provenienza turca e diretta in Africa tramite una società con sede a Mali, che acquista la merce da una società francese. In questo caso, la **Suprema Corte di Cassazione** ha dichiarato fallace, ex art. 4, co. 49, legge n. 350/2003, l'indicazione riportata sulle confezioni di pasta, perché idonea a generare nel consumatore la convinzione che si tratti di un prodotto di origine italiana anziché turca. Di recente, è stata salutata con favore **una sentenza della Corte UE volta a colpire le illegali evocazioni dei marchi**, spesso effettuate tramite l'uso di segni figurativi, anche paesaggistici, che fanno riferimento all'origine di un prodotto alimentare Dop. Pertanto, appare fondamentale l'attività di contrasto istituzionale dei fenomeni di cui sopra, da parte degli operatori del diritto, da un lato, e delle forze dell'ordine dall'altro. Occorre, inoltre, che a livello europeo, e mondiale, la forza trainante del Made in Italy non venga più messa in discussione, tramite **il rafforzamento delle tutele delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche**, al pari di quanto già a livello comunitario e internazionale accade per marchi e brevetti. A questo occorrerà aggiungere, infine, i processi di scelta consapevoli da parte del consumatore, favoriti oggi dalle normative in tema di etichettatura. L'informazione adeguata e la trasparenza divengono requisiti necessari per un corretto esercizio dell'autonomia privata e l'etichetta, che garantisce la cosiddetta **food safety**, appare come una carta d'identità del prodotto agroalimentare.





Il 23 aprile si festeggia San Giorgio

*Martire, nato
in Turchia nel III secolo.*

*Patrono di
arcieri, cavalieri,
soldati, guardie giurate,
scout e Rom.*

*Patrono di
Reggio Calabria,
Campobasso, Ferrara.*



A Caresana, **in Piemonte**, la festa patronale di San Giorgio viene celebrata con **una corsa dei buoi** al termine della quale **sono distribuite le fugasse**, dolce tipico del luogo. L'evento rievoca una tradizione risalente

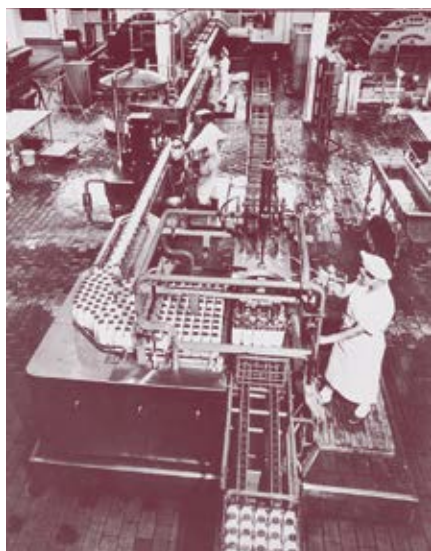
al 1236 quando, come risulta dagli archivi comunali, fu fondata **la Compagnia di San Giorgio con l'intento di distribuire annualmente il pane**, per rispondere a un voto fatto al Santo a seguito di un'epidemia.



In Lombardia il Santo è coinvolto nella cultura laica dei casari e dei lattai

In Lombardia, regione vocata e votata alla produzione del latte, la festa di San Giorgio è di grande importanza, in quanto il Santo è coinvolto nella cultura laica delle transumanze, dei bergamini (i proprietari delle mandrie), dei casari e dei lattai (emblematica l'edicola votiva raffigurante San Giorgio presso la Centrale del latte di Milano, ora sparita). **Il calendario ambrosiano prevede la ricorrenza di San Giorgio un giorno dopo** quello in cui si festeggia nel resto del Paese e quindi, un tempo, il 24 aprile, **poco prima della partenza per l'alpeggio**, quando si rinnovavano i contratti per la fornitura di latte e formaggi fra i bergamini, i lattai e i casari. Si stendevano solennemente gli accordi e, proprio per festeggiare, **i lattai, in quel giorno, offrivano ai cittadini grandi tazze di panna o di latte in cui si bagnavano i pan mejni o pan de mej dolz** ("rustici dolcini" li si definisce in qualche ricetta d'epoca), a base di farina di miglio che ha dato loro il nome, mantenuto anche dopo la sua sostituzione con quella di granoturco.

Il rito ancora oggi si rinnova in quelle settimane di aprile, quando nelle vetrine dei pasticceri compare nuovamente il "votivo" pan de mej.



FUGASSA

Ingredienti: 300 g di farina 00, 150 g di burro, 75 g di zucchero, scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale.

Preparazione: setacciare la farina, riunirla al centro e lavorare il burro tagliato a pezzetti (a temperatura ambiente) con lo zucchero. Aggiungere la scorza grattugiata del limone e il sale. Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e avvolgerla in carta oleata. Lasciare riposare al fresco per almeno mezz'ora. Stendere l'impasto in una tortiera imburrata e spolverizzata di farina. A piacere modellare il bordo con le dita e rigarlo con i rebbi della forchetta. Infornare a 180 gradi per mezz'ora.



PAN DE MEJ DOLZ (PAN MEJNO)

Ingredienti: 200 g di farina di granoturco bramata, 100 g di farina bianca, 150 g di zucchero, ½ bustina di lievito non vanigliato, sale, la scorza grattugiata di 1 limone, 150 g di burro ammorbidito, 1 uovo, almeno 10 g di fiori di sambuco seccati (panigada).

Preparazione: impastare per poco tempo, soltanto fino a che non siano ben amalgamati, le farine, lo zucchero, il lievito, il sale, la scorza di limone, il burro ammorbidito e l'uovo. Volendo, anche la maggior parte del sambuco. Fare con la pasta una palla, infarinarla leggermente e lasciarla riposare al fresco per un'ora, quindi stenderla nella teglia, in uno spessore di 2 o 3 cm. Cospargerla con fiocchetti di burro, con il sambuco rimasto e spolverizzare di zucchero. Cuocere a forno medio per circa 45 minuti, o comunque fino a che la superficie non abbia assunto una colorazione nocciola chiaro. Il pan de mej può essere servito ancora caldo, oppure freddo, accompagnandolo, in ogni caso, con abbondante panna liquida (circa 1 bicchiere a testa).





Il leone verde,
Torino 2022, pp. 95
€ 12,00



Studioso di Storia delle mentalità, dividendosi fra il lavoro di scrittore e quello di psicanalista, Pierpaolo Pracca ha dedicato parte della sua attività letteraria a temi connessi alla cucina

Profumo di basilico

Storia, usi e ricette della divina pianta

di Pierpaolo Pracca

(*La cucina magica di Dino Buzzati; A tavola nel paese che non c'è*) e ha già rivolto la sua attenzione a quella che chiama "la divina pianta" nel saggio *L'amore, la morte e il basilico*, una rivisitazione della cucina marsigliese nell'opera noir di Jean-Claude Izzo. Il rapporto tra basilico e umanità va ben al di là del mero incontro fra l'aroma di una foglia e le papille gustative dei commensali. Noto fin dall'antichità egizia, fu esaltato dai romani Columella, naturalista, che arrivò alla raffinatezza di consigliarne la semina prima delle Idi di Maggio per garantirne il miglior profumo, e Apicio, gastronomo, che ne decantò le doti in cucina. Il basilico ha accompagnato le

vicende dell'umanità fino ai nostri giorni, vivendo quella sua storia ricca di sfaccettature che non manca di sorprenderci man mano che procediamo nella lettura. Ci troveremo così a verificare la veridicità di quanto affermato dall'Autore nell'introduzione: parlando di basilico si supera la "distinzione fra coltura e cultura" cioè fra quello che stimola le papille gustative e ciò che fa parte del patrimonio materiale e immateriale dell'umanità. Gli appassionati di ricette troveranno pane per i loro denti in un piccolo numero di proposte originali, ma anche dal punto di vista storico (per quanto riguarda il pesto ne troverà 16, dal 1851 ai giorni nostri).

Giunti,
Firenze-Milano 2022, pp. 317
€ 14,00



Dominique Loreau non è una professionista della salute: francese, vive da quarant'anni in Giappone ed è autrice di diversi saggi di filosofia pratica che riflettono la sua ricerca di un'"arte di vivere" in senso globale, liberandosi dal superfluo, per riprendere in mano la nostra vita. Era, quindi, inevita-

L'arte di mangiare il giusto

L'equilibrio a tavola con il metodo giapponese

di Dominique Loreau

bile che la sua ricerca la portasse a occuparsi del ruolo che può giocare l'alimentazione, partendo dalla sua posizione di persona da sempre alle prese con il problema della perdita di peso e trovandosi a vivere nel Paese con il tasso di obesità più basso del mondo. Una coincidenza che l'ha messa nella condizione privilegiata di poter studiare sul campo l'approccio dei giapponesi all'alimentazione, per fare luce sui problemi dietetici, psicologici, culturali e comportamentali legati al peso. E si è trattato di una vera ricerca, durata più di un anno, da cui è scaturito il volume di Dominique. È un'opera, la cui struttura è basata, in modo tradizionale, sulla suddivisione in parti costituite da capitoli, ma la trattazione dei singoli capitoli va decisamente controcorrente: non

un discorso sistematico, ma una serie di informazioni che, anche grazie alla piacevole spigliatezza con cui vengono espresse, finiscono per rivelarsi preziosissimi elementi formativi di un nuovo "sentire" nei riguardi dell'alimentazione. In questo modo l'approccio al cibo diventa qualcosa di squisitamente personale, del tutto opposto a quello che risulta dall'applicazione delle diete standard, e si capisce perché, seguendo lo stesso regime alimentare, una persona riesca a controllare e anche a ridurre il proprio peso, mentre il suo vicino di casa si macera nell'invidia vedendo la lancetta della bilancia progredire inesorabilmente solo verso destra. "L'arte di mangiare il giusto", appunto, ma quello che è giusto per ognuno di noi. Questo è il segreto.



Cerimonia di consegna del premio "Gianni Fossati"

di Silvia De Lorenzo

*Un evento
con tanti amici
che ne hanno ricordato
le straordinarie qualità.*

Alessia Cappello



Si è svolta al "The Westin Palace" di Milano la cerimonia in ricordo di **Gianni Fossati**, organizzata dal Rotary Club Milano Est, di cui aveva fatto parte come Past President. È stata anche l'occasione per procedere alla **consegna del premio** a lui intitolato dall'Accademia, rappresentata dal Presidente **Paolo Petroni**, dal Segretario Generale **Roberto Ariani**, dal DCST **Silvana Chiesa** e dai **quattro Delegati di Milano**. Molto commossa, era presente la moglie **Magda Fossati**.

Dopo il saluto della Presidentessa del Rotary Club Milano Est, **Paola Canziani**, la quale ha ricordato Fossati come uomo di gran cuore, che ha lasciato un segno tangibile in tutti i Soci del Club, ha preso la parola l'Assessora allo Sviluppo Economico e Politiche del Lavoro, **Alessia Cappello**. Oltre a portare i saluti del Sindaco di Milano, ha sottolineato quanto

la città, che rappresenta un po' la capitale del lavoro e delle attività produttive, abbia sofferto in periodo di pandemia, che ha colpito duramente anche il settore della ristorazione. Pur non avendolo conosciuto, ha concluso, il valore di Gianni Fossati si percepiva dalle parole dei numerosi commensali.

*Il ricordo di due cari amici
rotariani e di Paolo Petroni*

Angela Giebelmann ha ricordato l'amico con commozione: sapeva sempre come agire al momento giusto, disponibile in ogni circostanza, ed era un uomo di straordinaria cultura. Non potendo ancora immaginare di non vederlo più, ha ripercorso alcuni episodi in cui il suo consiglio è stato indispensabile.



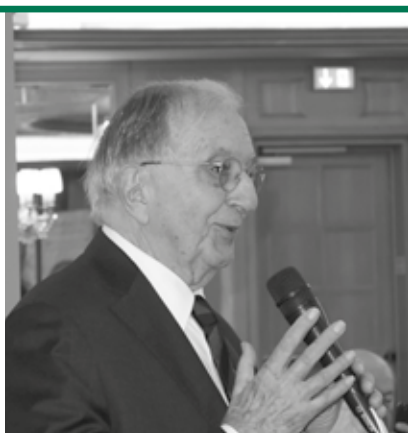
Da sinistra: Angela Giebelmann, Aldo Tammaro, Magda Fossati, Paolo Petroni, Paola Canziani



Il Presidente Petroni con Paola Canziani, Presidentessa del Rotary Club Milano Est



Angela Giebelmann



Aldo Tammaro



Gianni Fossati e Paolo Petroni in occasione della presentazione della ricerca sul "Pranzo della Domenica"

Anche **Aldo Tammaro** ha messo in evidenza il rapporto personale con Fossati, il quale ha voluto che entrasse in Accademia e che poi facesse parte del Centro Studi "Franco Marenghi". Dopo la sua scomparsa, ha continuato a considerarlo come un parente, come parte di sé. Anzi, alcune volte ancora lo cerca per condividere idee e opinioni.

Paolo Petroni ha ripercorso la storia della sua lunga amicizia con Fossati da quando l'ha conosciuto nel '90, al Circolo della Stampa, in occasione della presentazione della ricerca sul "Pranzo della Domenica". **"È stato come un colpo di fulmine"** ha affermato: un'amicizia scoccata immediatamente e una collaborazione durata trent'anni, prima nella Consulta, poi nel Consiglio di Presidenza, infine come Vice Presidente Vicario. Una persona squisita ed eccezionale, dalle molteplici conoscenze e dalla vasta cultura, ma allo stesso tempo molto riservato riguardo a se stesso. Petroni ha voluto ricordarlo **non solo come amico ma anche quale Accademico**: un uomo di cui ci si poteva fidare, prezioso per l'Accademia. È per questo motivo che ha deciso di istituire un premio a lui intitolato che ne perpetuerà la storia e l'operato.

La consegna del premio ex aequo a due giornalisti della carta stampata

Per Gianni Fossati il "Corriere della Sera" era "la sua casa", anzi, "da via Solferino non se ne è mai andato". Il premio che lo ricorda, quindi, è **destinato esclusivamente ai giornalisti della carta stampata** che abbiano scritto articoli sulla cucina italiana. La migliore occasione per consegnare il premio, ha affermato Petroni, era senz'altro l'evento organizzato in suo onore, con gli amici di sempre, in una riunione conviviale, come avrebbe voluto.

Il premio 2021 è andato, *ex aequo*, a due giornalisti del settore enogastronomico: **Luca Bonacini e Carlo Ottaviano**.

Luca Bonacini scrive per QN Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, James Magazine, Gambero Rosso, Liveln Golf & Style, Scatti di Gusto, ADV, esplorando le possibili connessioni tra enogastronomia, letteratura e cinema, suggerendo ameni itinerari di viaggio e imperdibili mete per apprezzare la buona tavola. È collaboratore per le Guide del Gambero Rosso e docente di mate-

rie di enogastronomia in importanti istituti di formazione. Nel ritirare il premio, Bonacini, oltre a ringraziare, ha affermato che, pur non avendo conosciuto Fossati, **dall'atmosfera della serata da cui trasparivano autenticità e affetto vero**, tutti avrebbero voluto averlo come amico.

Carlo Ottaviano ha iniziato la sua attività professionale nel 1975 a Ragusa. Ora è la firma per il settore agroalimentare de "Il Messaggero". Cura, tra l'altro, ogni settimana, le pagine dedicate al gusto e i focus economici sull'agroindustria. Collabora stabilmente con il mensile "La Cucina Italiana"; con "Leggere:tutti" (di cui è stato anche Direttore) per quanto attiene ai temi culturali; con l'edizione siciliana del quotidiano "La Repubblica". **Ottaviano ha invece conosciuto Fossati** del quale ha sottolineato la lucidità nel ricordare persone, luoghi, circostanze, amicizie. Nel ringraziare per il premio, si è detto lusingato di **riceverlo da una Istituzione che valorizza la vera cucina italiana** che egli ritiene "Uno specchio del territorio e dei contadini, veri eroi del nostro Paese". L'evento si è concluso con uno scambio di doni, tra i quali il volume accademico *Storia della Cucina Italiana a fumetti*.

Silvia De Lorenzo



Carlo Ottaviano, Paolo Petroni e Luca Bonacini



Consegna del volume accademico Storia della Cucina Italiana a fumetti



Riunione del CSFM in videoconferenza

Importanti e attuali argomenti all'ordine del giorno in un incontro vivace e proficuo.

I membri del Centro Studi "Franco Marenghi" si sono incontrati virtualmente, lo scorso 24 marzo. Dopo il saluto del Presidente del CSFM, **Sergio Corbino**, il Presidente **Paolo Petroni** ha presentato l'Accademico di Pescara Aternum, **Leonardo Seghetti**, che entrerà a far parte della compagine del CSFM. Ha poi proseguito, secondo l'ordine del giorno, soffermandosi sulla criticità del momento riguardo **all'aumento dei costi di stampa e di acquisto della carta** per tutte le pubblicazioni accademiche.

Proposte importanti modifiche per Statuto e Regolamento

Il Presidente ha annunciato che saranno sottoposte all'Assemblea dei Delegati, che si terrà nel mese di maggio, importanti modifiche **per aggiornare Statuto e Regolamento** che, tuttavia, non cambiano la struttura dell'Accademia. **Si è soffermato in particolare su quelle riguardanti il CSFM**, che ha definito "serbatoio di pensiero" e **i Centri Studi Territoriali**, preziosi per la realizzazione dei volumi dell'Accademia.

"Giro di tavolo" per migliorare le schede di valutazione ristoranti

L'argomento centrale è stato quello riguardante la possibilità di migliorare la

scheda di valutazione dei ristoranti. Ferma restando **la differenza tra i ristoranti da inserire nella Guida e quelli visitati in occasione dei diversi convivi**, è stato chiesto agli intervenuti di formulare proposte al fine di **aiutare maggiormente i Delegati a valutare coerentemente** i differenti aspetti di una riunione conviviale (esperienza gastronomica con spiegazione sulle pietanze, stagionalità, territorio, ambiente, accoglienza, vini). Spesso accade, infatti, che le valutazioni siano diverse tra un tavolo e l'altro, o che prevalga l'opinione di chi è (o si ritiene) più esperto, o che qualche tavolo bocci per principio ogni pietanza innovativa.

Le prime opinioni sul tema

È seguito un vivace dibattito con diverse interessanti proposte. In particolare **Leonardo Seghetti** ha messo in evidenza, tra l'altro, che si dovrebbero valutare anche la presentazione dei piatti e il loro legame con il territorio. Importante sarebbe, inoltre, evidenziarne l'equilibrio gusto-olfattivo e la piacevolezza finale. Paolo Petroni si è soffermato, infine, sul **ruolo del Simposiarca**, che aiuterebbe i commensali a una più corretta valutazione, illustrando le caratteristiche delle preparazioni e spiegando le motivazioni delle scelte del menu della serata. Rimandando a successive e strutturate osservazioni da inviare alla Presidenza, il Presidente ha salutato gli intervenuti ringraziandoli per la fattiva collaborazione.

(S.D.L.)





Piemonte

BIELLA

VI edizione della bagna cauda di San Valentino

Per la Delegazione è diventato ormai un rito dedicare la festa degli innamorati a questo piatto della tradizione.

Gia da 6 anni la Delegazione si ritrova a festeggiare San Valentino con la bagna cauda. Un gaudente gruppo di Accademici, memori della qualità del piatto proposto l'anno scorso in *delivery*, ha voluto ripetere l'esperienza in presenza e pertanto si è ritrovato alla "Taverna del Gufo" di Occhieppo. Il ristorante di Vittorio e Stefania Mosso ben si presta per un piatto così conviviale essendo un locale familiare, intimo e molto accogliente. La serata è iniziata con il benvenuto a una nuova Accademica, Paola Cerino, alla quale la Delegata Maria Luisa Bertotto ha consegnato le insegne dell'Accademia e l'attestato di appartenenza all'Asso-

ciazione oltre al bavagliolo della Delegazione per la bagna cauda. Prima di gustare la cena, la Delegata ha intrattenuto i commensali con una dissertazione storica sull'invenzione della bagna cauda, sulle testimonianze attraverso i secoli di salse a base di aglio, olio e acciughe, sui riti di degustazione e, infine, sui personaggi popolari legati a questa ricetta, come il generale biellese Alfonso La Marmora che, nel 1855, la servì ai suoi soldati impegnati nella guerra di Crimea. Al termine del convivio, non sono mancati i ringraziamenti ai gestori del ristorante con l'omaggio del grembiule della Delegazione. (Maria Luisa Bertotto)



Lombardia

MANTOVA

Tra ricordi personali e di un'intera città

Ritrovati profumi e sapori dei piatti preparati dal 1964 dalla famiglia Tonelli.

È stato questo lo spirito con cui è stata organizzata la cena dedicata al menu del "Ritz", un perfetto connubio tra pizzeria e ristorante che per circa vent'anni, dal 1964, aveva accolto generazioni di mantovani. Gestito dalla famiglia Tonelli, dedita al mestiere della gastronomia da sempre, il locale ha subito nel tempo varie trasformazioni, con l'aggiunta del più sofisticato "Ritzino", fino a giungere al capolinea con la sua chiusura, verso la fine degli anni Ottanta del secolo scorso. Le sue atmosfere e i suoi piatti sono rimasti però nel cuore di molti. Nella riunione conviviale organizzata all'"Ochina Bianca", altro ristorante storico della città, da tempo gestito da Roberto Tonelli, i ricordi si sono rimaterializzati nei piatti con i loro profumi e sapori.

Come antipasto sono stati serviti fiori di zuccina farciti con ricotta e grana leggermente fritti, seguiti dal leggendario risotto Ritz, un mix sapiente di Vialone nano con pisellini, prosciutto cotto a cubetti e funghi champignon, mantecato con crema di latte, burro e grana rigorosamente del territorio. Filo conduttore della cena è stato proprio il formaggio, "passione" della famiglia nata come commerciante per un grande marchio. Si è proseguito con costolette di vitello ricoperte da una mousse di saporigo parmigiano reggiano accompagnato da verdure spadellate. Come si conviene, *dulcis in fundo* con crema di zabaione calda, vera specialità della casa, servita con gelato e scaglie di cioccolato, un *must* che si è tramandato da locale in locale gestito dai Tonelli.

MILANO

Un'esperienza di cucina vegana

Al ristorante "Linfà", non solo un evento gastronomico, ma l'immersione in un progetto a tutto tondo.

Da tempo la Delegazione progettava di partecipare all'aspirazione globale verso "un'alimentazione pacifica", come Pitagora definisce la cucina vegetariana. È stata privilegiata una scelta totalizzante: il ristorante vegano "Linfà"; non solo un'esperienza gastronomica, ma l'immersione in un progetto

a tutto tondo di vita e di lavoro. Il giovane ideatore e proprietario, Edoardo Valsecchi, è oggi a capo del Green Hospitality Group di cui "Linfà", aperto nel giugno 2021, è l'espressione concreta. L'ambiente è minimalista eppure confortevole, i colori delicati. Tre gli spazi: quello centrale ruota intorno al bar dove si servono

cocktail vegani, il secondo è un'accogliente saletta, il terzo è davanti alla cucina a vista. Tutto, dagli arredi alla posateria, all'abbigliamento di chi ci lavora è ecocompatibile. Agli Accademici interessava l'interpretazione dei piatti tipici con l'incursione di tocchi esotici mutuati da altre culture "pacifiche". Si è aperto il menu con "arancin* - dove l'asterisco lascia sospesa la "a" o la "o" finale -, farciti con ragù vegetale e panati nel "fermentino", ottenuto dalla fermentazione di mandorle e anacardi. Non poteva mancare la prova del risotto, qui interpretato da un Carnaroli mantecato con burro di arachidi, funghi cardoncelli alla piastra, arachidi tostate, salsa verde e zeste di limetta candita. Molti gli applausi allo "spiedo",

straccetti di *planted kebab* - a base di proteine di piselli marinati - e tocchetti di sedano rapa e zucca. Accanto, due ciotole: una con filetti di pomodori secchi e sesamo nero, da raccogliere con cialde di riso al carbone vegetale, e l'altra con "patate e patate", variazione a più colori del famoso tubero con maionese alla paprika. I vini, scelti come sempre da Enzo Vizzari: un Franciacorta Barone Pizzini 2017, un Müller Thurgau Schmitt 2020 e un Cerasuolo d'Abruzzo rosé Cirelli 2020. Infine, un bicchiere goloso a strati di frolla, frutti di bosco con la loro salsa e chantilly, con cui gli Accademici, dopo l'audacia dell'esperienza, sono tornati al piacere delle certezze senza tempo. (Fiammetta Fadda)

VENEZIA

Onore alla tavola del contadino

Un'anticipazione del tema dell'anno, con un menu che ha attinto alla tradizione del territorio.

Con una numerosa partecipazione di Accademici e di ospiti, la Delegazione ha dato avvio all'attività del 2022 connotando l'evento con interessanti tematiche di cultura della tavola: la visita alla mostra "Le tre stelle di Romano - Arte e Storia di un ristorante entrato nel mito". L'esposizione della collezione pittorica e documentaria della famiglia Barbaro, ancora titolare dell'ormai centenaria "Trattoria da Romano", testimonia lo straordinario legame instauratosi a Burano, dagli anni Trenta ai Cinquanta del Novecento, fra cibo e pittura, grazie all'incontro fra un oste mecenate e un gruppo di intellettuali e artisti, che all'epoca elessero l'isola lagunare a luogo ideale per il ritorno a un'utopica età dell'innocenza. Tra loro anche

Orio Vergani, brillante commentatore del vivace cenacolo insediatosi nell'allora "Tre Stelle", il quale fu conquistato da Romano e dalla sua imbandigione di "quel che c'era", cioè il pescato del giorno e la frutta e verdura dell'orto. Chiacchierando di cultura e di cucina, proprio lì, nel 1953, davanti a una zuppa di *peoci* o a un *sadòr*, ebbe l'idea di affidare a molti la tutela del patrimonio gastronomico del nostro Paese, che sfocerà nella fondazione dell'Accademia. La riunione conviviale che è seguita alla visita della mostra è stata un ardito approccio al tema accademico di quest'anno, affidandone una prima immediata interpretazione al giovane chef di un altrettanto giovane veneziano "Hotel Cà di Dio", restituito alla

Veneto

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Allo chef Alex Lorenzon per la qualità e la varietà delle sue proposte.

In una bellissima giornata quasi primaverile, una rappresentanza della Delegazione si è recata presso il ristorante "Cà Sette" di Bassano del Grappa, per consegnare il Diploma di Buona Cucina 2021 allo chef Alex Lorenzon. Sono molti i motivi che giustificano una lode per questo ristorante, a iniziare dalla villa settecentesca in cui ha sede, passando per la storia che ha visto questi locali sede dello stato maggiore napoleonico e sottolineando lo splendido parco che nella bella stagione offre anche un'impagabile vista

su Bassano. La cucina di Alex Lorenzon merita un applauso per la qualità e varietà delle proposte: da quasi vent'anni il cuoco crea piatti, governa l'azienda e stimola il gusto di chi si siede alla sua tavola con felici intuizioni e abbinamenti riusciti soprattutto sul tema del mare. Ad accogliere gli Accademici nella storica villa settecentesca tutta la brigata della cucina al gran completo. A consegnare il premio in nome della Delegazione, il Vice Delegato Giorgio Tassotti e il Segretario Gianni Albertinoli.



città e alla clientela internazionale con la conversione di uno storico complesso urbano, già rimaneggiato nel 1500 dal Sansovino, che in passato, in consonanza con la sua evocativa denominazione, aveva ospitato pellegrini, donne in difficoltà e persone avanzate negli anni.

Il menu, pertanto, per onorare la tavola del contadino, ha attinto alla tradizione del territorio, alle diverse coltivazioni della fertile campagna veneta e alle carni di





moderni e selettivi allevamenti, e ha messo nel piatto le uova, i fagioli cannellini, il radicchio, la cipolla, le verze, i petti di pollo, il maiale, accompagnandoli con

una selezione di pregiati vini biologici. Affiatamento da grandi occasioni, calore e gioia di ritrovarsi. (Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

Marche

ASCOLI PICENO

In un'antica villa patrizia

Ripresa l'attività conviviale in un ambiente particolarmente suggestivo.

La Delegazione, dopo le ulteriori restrizioni volute dalle norme anticovid, in marzo ha finalmente ripreso, per l'ennesima volta, la terza a voler essere precisi, dall'inizio della pandemia, l'attività conviviale, con grande partecipazione degli Accademici, le cui esigenze di socialità erano oramai a livelli non più contenibili. La ripresa è stata organizzata in un ristorante inserito in un'antica villa patrizia, "Villa dei Priori", appunto, situata in un piccolo comune dell'entroterra ascolano, Monsampolo del Tronto. La villa è immersa in un territorio agreste particolarmente piacevole e

incantevole, tra la vegetazione tipicamente mediterranea, con pini e altri alberi ad alto fusto. Il ristorante è stato realizzato nelle cantine dell'antica residenza, con la creazione di un ambiente particolarmente suggestivo con pareti e volte a vela costituiti da antichi laterizi a vista.

Le pietanze servite, comunque e come è giusto che fosse, sono state le vere protagoniste della seduta conviviale, elaborate magistralmente da un giovanissimo ma talentuoso chef, Davide Capoferri, che ha soddisfatto le esigenze degli Accademici e dei vari ospiti. (Vittorio Ricci)



Emilia Romagna

TERRE MODENESI

Tra passato e futuro in una serata di Carnevale

Un bel menu invernale per festeggiare il giovedì grasso.

Una tavola festosa con i colori dell'Accademia, quelli dell'identità italiana, giocati da bandierine e benauguranti rosse primule vestite di bianco verde, per una serata istituzionale con resoconti del 2021 e progetti per i primi mesi del 2022. Solo a fine febbraio è stato possibile riprendere i convivi, rassicurati dalla migliore situazione pandemica generale. La Delegazione ha così potuto festeggiare il giovedì grasso con un bel menu invernale, giocato tra fritti e lessi, ben preparati da Antonella e Luca del ristorante "Zoello", che vanta una tradizione di accoglienza, simpatia, buona cucina casalinga e piacevole atmosfera familiare. I nonni hanno comprato l'o-

steria-bottega, divenuta poi trattoria e dopo ristorante, affiancato da hotel e negozio gastronomico con proposte di produzione propria. Tra Lambrusco di Sorbara e Grasparossa, racconti di piatti e prodotti alla ricerca di tipicità attraverso i diversi nomi, anche dialettali, e facezie, cresce una palpabile armonia collettiva, che l'aver apprestato il tavolo all'impegnativa consente. Un inizio di buon augurio. (Rosalba Caffo Dallari)



FERMO

Nella città dei monaci farfensi

Attraverso una rete di castelli e conventi amministrarono il territorio dall'Ascolano al Maceratese.

Da tempo la Vice Delegata Clarissa Marzialetti aveva a cuore di far conoscere agli Accademici Santa Vittoria in Matenano, città dei monaci farfensi. Qui, infatti, approdarono

nell'897, in fuga da Farfa (Rieti) dopo sette anni di assedio da parte dei briganti e predoni saraceni e qui fondarono la città sul colle Matenano portandovi, nel 934, le reliquie di Santa Vittoria e da qui

governarono e amministrarono per quasi mille anni il territorio delle basse Marche, dall'Ascolano al Maceratese, attraverso una rete di castelli e conventi. Testimonianza e lascito della loro intensa attività amministrativa e di governo sono le pergamene, molte delle quali conservate nell'archivio ospitato nella sede comunale ricavata in un ex convento degli Agostiniani. In esse, si tratta di contratti, transazioni, che di fatto rappresentano la storia e l'evoluzione dello sfruttamento dei territori a fini agricoli sino ai giorni nostri. Comincia da qui la scoperta, la meraviglia e l'attrazione verso i tesori di Santa Vittoria che subito hanno fatto dimenticare ai convenuti la calura della giornata. Dalla residenza

comunale, gli Accademici sono approdati nel giardino di un altro ex convento, ora "Albergo ristorante Farfense", dove li attendevano un eccezionale panorama dalle colline sino al mare; cesti di frittiture di verdure avvolte da una sottile e croccante pastella, e una Passerina brut servita alla temperatura giusta. Accomodati poi ai tavoli nell'adiacente ombroso terrazzo, sono state servite le pietanze, dai sapori genuini e della più pura tradizione, realizzate dalle sapienti mani di Daniela Funari. Numerosi gli ospiti, tra i quali il Sindaco Fabrizio Vergari, il CT Benedetto Ranieri e l'Accademico Leonardo Seghetti, autori di interessanti interventi. Una giornata indimenticabile, di vera Accademia. (Fabio Torresi)

Giuseppe Spagnoli, detto Nasò, cuoco e ristoratore fermano

Celebrato in un convegno anche attraverso alcuni suoi celebri piatti.

Accademici e ospiti si sono ritrovati presso il ristorante pizzeria "La Fermanella", che negli anni 80-90 del secolo scorso è stato il "Ristorante da Nasò", per celebrare colui che maggiormente ha segnato la ristorazione fermana dell'epoca. Una sua originale creazione, la "fermanella", ha dato il nome all'attuale ristorante pizzeria, anche se il suo piatto più celebrato e diffuso nel territorio sia lo stoccafisso alla Nasò che lui presentava come "alla marchigiana" e che ha dato ispirazione alla locale Accademia dello stoccafisso alla fermana, presente all'incontro con il suo Presidente dottor Saturnino Di Ruscio. La figura di Nasò (soprannome dovuto alla sua notevole appendice) è stata riassunta in un volumetto intitolato: *Da Nasò: le ricette di Giuseppe Spagnoli, cuoco e ristoratore fermano*, curato, per Livi editore, da Giuseppe Mariucci, Giocondo Rongoni e Fabio Torresi. Nel convegno patrocinato dal Comune di Fermo e che ha preceduto la riunione conviviale, è stato pre-

sentato il volume dagli stessi autori, mentre alcuni collaboratori del cuoco hanno portato ulteriori elementi di testimonianza dell'arte culinaria di Nasò. Anche il Sindaco Paolo Calcinaro ha ricordato un'ulteriore ricetta: pappardelle alla massaia. È intervenuto inoltre il professor Antonio Attorre, giornalista, scrittore, professore presso la Politecnica delle Marche, che ha inquadrato Nasò nel più ampio ambito dell'evoluzione della cucina nazionale.

Il menu della riunione conviviale non poteva che vertere sul celeberrimo stoccafisso alla Nasò declinato nelle due ricette rintracciate. Il dottor Paolo Fogliani, dietologo e fondatore del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea, ha poi dissertato sul mangiare di magro e lo stoccafisso. L'evento ha visto la fattiva partecipazione della Delegazione di Ancona-Riviera del Conero rappresentata dal Delegato e CT Sandro Marani che ha coadiuvato il suo Accademico Michele Maccione nella preparazione di una favolosa salsa allo stocco. (F. T.)

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'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





Umbria

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ricordando il maestro Ennio Morricone

Serata allietata dalle note del clarinetto e della chitarra.

Una riunione conviviale piacevole, attesa da tutti dopo due anni di "isolamento", è stata quella effettuata al ristorante "Poggiomanente" di Umbertide, come confermato dall'atmosfera in sala e dalle ottime pietanze. Il menu era composto da: prosecco e "chicche" calde e fredde; tortino di patate su letto di fegatini di pollo; cappelletti fatti a mano; pappardelle al cinghiale; filetto di maiale con riduzione al Sagrantino e prugne; sformato di verdure; insalata di arance e olive nere; babà con panna. Il Simposiarca Tommaso Bigi ha

svolto una interessante relazione storiografica sui cappelletti e sul ragù, supportato dalla moglie Nadia Marconi che ha precisato le differenze tra il sugo toscano e quello umbro. La serata è stata allietata dal maestro Fabio Battistelli al clarinetto e dal maestro Stefano Falleri alla chitarra, che ricordando il maestro Ennio Morricone hanno proposto varie sue opere. (Patrizia Perniola Morini)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

APRILE

28 aprile- 24 novembre

Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna San Luca

4° ciclo di incontri "I giovedì dell'Archiginnasio" (sei appuntamenti)

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**

Ventennale della Delegazione. Convegno "Passato e prospettive dell'alimentazione in Sicilia. Da Archestrato ai food influencer"



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio del borgo antico

Antica arte culinaria quale base di evoluzione alimentare.

Un momento esaltante di buoni-antichi sapori, in un clima di distensiva amicizia accademica, ma anche con molti ospiti che hanno condiviso riflessioni, suggestionati da una cucina che, oggigiorno, certamente non ha più presenza quotidiana sulle nostre tavole, ma considerata quale base di una evoluzione alimentare sempre più veloce e adatta ai nostri tempi. D'altra parte, qualunque aspetto, letterario, scientifico, artistico del consorzio umano ha sempre una evoluzione progressiva, un divenire che è costruzione di nuovi traguardi dell'uomo sulle basi della nostra storia. Come argomentato dal Simposiarca, i *pipindue* (peperoni) e *ova*, bruschette all'olio e coratella, o ancora *frascarielle* (polenta) al sugo sul *capisterio* (piatto lungo di legno), proposti dalla brigata di cucina del ristorante "Antico Borgo di Albe", hanno saputo ben stimolare un confronto sempre più ser-

rato tra Accademici e ospiti. Il tutto all'interno di "Alba Fucens", borgo fondato da Roma nel 304 a.C. nel territorio degli Equi, a ridosso di quello occupato dai Marsi, in una posizione geografica strategica. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato ha dato conto dei prossimi impegni tra i quali il convivio regionale con menu e relazioni sul miele, il convegno sul prodotto principe dell'area, ossia la patata del Fucino Igp. A tale proposito, il Sindaco di Ortucchio, presente con un suo Assessore, si è reso disponibile a ospitare la Delegazione al Castello del suo Comune, nel quadro di un articolato programma estivo. Con le parole di ringraziamento ai numerosi ospiti e la consegna della vetrofania alla proprietà, si è chiusa una riunione conviviale veramente partecipata e un po' anche "liberatoria" per il particolare clima che ancora sussiste.

(Franco Santellocco Gargano)



Campania

SALERNO

Festeggiato il Carnevale

Una bella giornata in quel di Giffoni.

Bellissima giornata quella trascorsa a Giffoni Valle Piana (città del festival dei ragazzi) dove gli Accademici sono stati accolti, con calore, da Fulvio Iacuzzo, simpaticissima persona e vero oste della "Taverna di Baffone". Le pietanze, tutte tipiche della tradizione giffonese e del periodo di Carnevale, hanno deliziato i commensali facendo rivivere piacevoli momenti del passato: lasagna; 'o tiano (carne rossa di maiale: braciola, cotica, salsiccia, polpette, co-

starizza con contorni vari a base di verdure stagionali); dolce della casa con vino e bevande varie, il tutto con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Accademici e ospiti hanno voluto, alla fine, esprimere a Fulvio e alla moglie Anna (la chef), presente in sala, i più vivi ringraziamenti accompagnati da un prolungato e caloroso applauso. A consegnare il guidoncino dell'Accademia è stato il Vice Delegato Roberto de Ruber- tis. (Giuseppe Anastasio)

Sicilia

PALERMO

Degustazione di salumi e formaggi, eccellenze del territorio

Un particolare convivio on line per scoprire le qualità palesi e nascoste dei prodotti selezionati.

La Delegazione si è riunita *on line*, per celebrare l'anno nuovo con un convivio. La degustazione è arrivata puntualmente a casa di ciascuno, onde mantenere la freschezza delle prelibatezze selezionate dall'an-

tica "Gastronomia Armetta". Gli Accademici, in un'atmosfera serena, sia pure a distanza, sono stati deliziati dai salumi del Parco dei Nebrodi: prosciutto crudo, salame e lardo di particolare gusto, prodotti a Mirto, in provincia di

Messina, paesino rinomato per i preziosi suini neri. I tre formaggi sono arrivati da aziende siciliane tutte al top: il caciocavallo pepato di latte di vacca cinisara prodotto a Piana degli Albanesi; il pecorino rosso con paprica, realizzato a Santa Margherita del Belice, e uno straordinario canestrato di latte ovino



Puglia

BARI

Presentazione del libro

Prodotti alimentari tipici della Puglia

Il profondo legame fra prodotti e territorio, fra cultura e identità.

Un importante evento ha caratterizzato il recente incontro della Delegazione, presso "Villa Morisco" a Santo Spirito. Negli eleganti e luminosi ambienti della struttura, la giornata ha avuto inizio con la presentazione dell'opera *Prodotti alimentari tipici della Puglia*, scritta dall'Accademico Vittorio Marzi, dallo chef Renato Morisco e da Leonardo Verdini (Adda editore). Si tratta di uno studio di ampio ed enciclopedico respiro, che non si limita all'esame approfondito del panorama agricolo regionale, ma svela il "profondo legame fra prodotti e territorio, fra cultura e identità" in un complesso e articolato sistema "di sagre, feste e tradizioni dall'antico significato". Per il successivo momento conviviale, lo stesso

Renato Morisco, in veste di chef e di padrone di casa, ha proposto un gustoso menu rigorosamente a tema, con piatti come la cicorie di campo con vellutata di fave, cipolla di Acquaviva e "farinella" di Putignano; gli strascinati con cime di rapa e alici salate; la zampina di Sammichele con fonduta di caciocavallo e cremoso di carote di Polignano. Tutte preparazioni rappresentative del più autentico sapere culinario pugliese. È stata anche l'occasione per festeggiare il graditissimo ingresso nella Delegazione di Ada Campione, con la rituale consegna del kit accademico da parte del Delegato. Per espressa volontà del padrone di casa, il ricavato del pranzo è stato devoluto all'Unicef emergenza ucraina. (Vincenzo Rizzi)



stagionato 30 mesi, proveniente da Castronovo di Sicilia. Il pane ai 5 cereali, prodotto a San Martino delle Scale. Il premiatissimo vino rosso Nero d'Avola e il Cabernet Sauvignon Magaria Igp di De Gregorio hanno conferito l'adeguato accompagnamento. Teresa Armetta, assaggiatrice di formaggi e salumiera di antica generazione, ha illustrato tutte le bontà

con dovizia di particolari. Ascanio De Gregorio, medico vignaiolo, ha decantato le particolarità di un profumatissimo rosso del 2013. Alcuni Accademici hanno "adottato" un prodotto, descrivendone brevemente le qualità palesi e nascoste. La Delegata Daniela Nifosi ha con sapienza condotto il simposio, interessante e gradevolissimo. (Roberta Messina)



SIRACUSA

Origini e diffusione del cannolo

Il dolce, emblema della Sicilia, protagonista del simposio di Carnevale.

Nel rispetto della normativa sanitaria vigente, la Delegazione si è riunita, a pranzo, presso il "Bistrò La Sedia" per il simposio di Carnevale. All'aperitivo, il Delegato Angelo Tamburini ha invitato a un brindisi augurale per il nuovo anno accademico verso la normalità. I numerosi Accademici intervenuti hanno gradito molto questo incontro nel solco della tradizione. La Vice Delegata Rosalia Sorce ha presentato il tema "Il cannolo: dolce emblema della Sicilia" ripercorrendo le origini e la diffusione del dolce tipico di Carnevale che si gusta ormai tutto l'anno e

quasi in tutto il mondo: un vero capolavoro d'arte gastronomica. Il pranzo in tavola: una sequenza di pietanze confezionate con grande maestria, esaltando le materie prime di eccellenza del territorio, dallo staff guidato dall'executive chef Maurizio Urso, in buon abbinamento con i vini siciliani Doc, e ben proposto con professionalità e cortesia dalla brigata di sala. Infine la consegna, da parte del Delegato Tamburini, del guidoncino e della vetrofania 2022 allo chef e alle brigate di sala e di cucina con il convinto applauso dei commensali. (Angelo Tamburini)



Europa

Bulgaria

SOFIA

Il Carnevale della Tavola

In un'atmosfera festosa, un ricco viaggio culinario e storico.

Il primo convivio dell'anno si è tenuto nell'accogliente ristorante "Da Mamma Carla & Fabio" sul tema "Il Carnevale della Tavola". In un'atmosfera festosa, Accademici e ospiti hanno percorso un vero viaggio culinario: geografico, da Nord a Sud, e storico, nel Medioevo e nei carnevali di epoca romana. Naturalmente, la dovuta attenzione era riservata ai dolci di Carnevale, influenzati dall'aroma di frappe e castagno-

le preparati da Mamma Carla. La celebrazione di questa festività sta diventando una tradizione per la Delegazione, che si svolge, ormai, da tre anni. Ospite speciale dell'evento è stata Cecilia Sandroni, giornalista culturale internazionale e PR, fondatrice della piattaforma mediatica Italiens PR. La serata si è conclusa con un forte applauso per Mamma Carla, Fabio e tutta la squadra del ristorante.



Germania

COLONIA

Cucina piemontese

Una parentesi di serenità con la prima riunione conviviale in presenza.

La Delegazione si è finalmente riunita, dopo una lunga pausa per i motivi noti a tutti, al ristorante "Sansone due" sito nel cuore della città,

a due passi dal Duomo. Il tema della serata, "la cucina piemontese", è stato magnificamente interpretato dallo chef Fabio Parenela. Si è iniziato con un mix di

antipasti che rappresentavano alcune delizie regionali italiane, tra cui il vitello tonnato (*vitel tuné*), per poi proseguire con le tagliatelle fresche al tartufo nero e un ottimo filetto al Barolo. La ciliegina sulla torta sono stati i baci di dama offerti con il dessert e appositamente preparati in casa da amici torinesi. Il Delegato Vincenzo Pennetta ha intrattenuto gli ospiti con una esauriente presentazione di tutti i piatti e prodotti tipici piemontesi. La numerosa partecipazione e l'entusiasmo di ritrovarsi insieme nuovamente,

dopo tanto tempo, hanno reso la serata piacevole, una parentesi di serenità considerando il momento che stiamo vivendo. Non è mancato, durante la serata, un pensiero a tutti coloro che stanno soffrendo a causa della guerra in Ucraina e, in via straordinaria, è stato presentato un progetto di aiuti umanitari al quale molti Accademici hanno generosamente aderito. Le valutazioni date dagli Accademici sono state molto soddisfacenti e si è pertanto consegnato al ristorante un ricordo dell'Accademia. (Vincenzo Pennetta)

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Echi di guerra e parole di pace

Iniziativa in sinergia con l'Ambasciata d'Italia, per aiutare la popolazione ucraina.

In un momento storico in cui la nostra civiltà è messa a dura prova e minacciata nella sua integrità e nella difesa dei suoi valori fondanti, siamo tutti chiamati a fornire un contributo al fine di ristabilire accettabili parametri di convivenza civile o stabilirne altri, modulati saggiamente in vista di una positiva evoluzione delle contingenze attuali.

Anche l'Accademia ha risposto a tale stimolo, come dimostrato dalle iniziative promosse dalla Delegazione che, in sinergia con l'Ambasciata d'Italia, non solo ha realizzato il progetto di diffusione e concreta realizzazione del virtuoso e biologico modello alimentare italiano all'interno degli istituti scolastici monegaschi, ma ha indetto una raccolta fondi a vantaggio della popolazione ucraina ora provata dalla guerra. L'occasione per l'attuazione di tale iniziativa è stata l'incontro conviviale che ha avuto luogo nei locali del Country Club di Monaco, affacciati sull'incantevole panorama della baia, la cui contemplazione ha suscitato in tutti gli astanti nuove e

profonde riflessioni, non disgiunte, tuttavia, dal rinnovato piacere di essere insieme, dopo due lunghi anni di pandemia, ritrovando un sentore di serenità come balsamo alle nuove responsabilità che ci attendono. Nel menu proposto dallo chef del Club, Saverio Gullace, interamente ispirato alla terra ligure, i sapori e i profumi di Liguria si sono avvicinati nella serie classica, dalle acciughe fritte alle lasagnette al pesto con calamari, fagiolini e patate, fino ai medaglioni di pescatrice cotta a bassa temperatura nella sua crosta di pistacchi, il tutto coerentemente accompagnato da vini del territorio, bianchi, rosé e rossi, per soddisfare ogni esigenza dei commensali. Il pranzo si è concluso con un aggraziato semifreddo al torroncino, nappato da una salsa al caramello salato, che ha lasciato agli Accademici un congedo di dolcezza, nella persuasione che l'amicizia solidale possa estendersi oltre i confini delle nostre sale da pranzo, delle nostre vite, delle nostre nazioni.

(Luciano Garzelli)



Romania

BUCAREST

La normalità riconquistata

Un sereno convivio, alla presenza dell'Ambasciatore, per decidere sulle prossime attività.

Desiderosi di riconquistare quella "normalità" persa negli ultimi due anni, gli Accademici della Delegazione, compiaciuti della presenza dell'Accademico onorario Ambasciatore d'Italia S.E. Alfredo Maria Durante Mangoni, sereni e gioiosi di potersi ritrovare fisicamente insieme, si sono riuniti nel raccolto e intimo ristorante "La bottega dei Sapori". Durante l'incontro, sottolineando il ruolo e il contributo della Delegazione verso tutte le attività indirizzate all'espansione delle tradizioni culinarie italiane nel Paese ospitante, sono state individuate alcune linee guida per il rilancio della stessa Delegazione per il prossimo periodo.

Lo chef Vittorio Fappani ha curato e illustrato, con particolare

cura, il menu composto da: crostino con uovo di quaglia e tartufo; carpaccio di black angus e noce di caprino; risotto al Barolo e tagliatelle; nido di tagliolini ai funghi porcini; costolette di agnello irlandese a scottadito e costolette di agnello con purea di patate alle erbe; bignè alla crema pasticciere e cioccolato fondente e gelato alla vaniglia.

Gli squisiti piatti sono stati accompagnati da: Ca' di Mari gran cuvée blanc de blancs; Chardonnay del Trentino e Morellino di Scansano. Al termine della serata, la Delegazione, con grande piacere e congratulandosi della particolare cura per la qualità dei prodotti, ha consegnato allo chef il guidoncino dell'Accademia.

(Luigi Zaccagnini)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Enna, **Fabio Montesano**, è stato nominato Reggente di Sicindustria Enna.*

*L'Accademico di Enna, **Marco Montesano**, è stato eletto Presidente dell'Ordine dei Dottori Commercialisti di Enna.*



Nel Mondo

Giappone



TOKYO

Cena del martedì grasso in Ambasciata

Celebrato anche il rito del fuoco che segna il passaggio dall'inverno alla primavera.

Nella splendida cornice della residenza dell'Ambasciata d'Italia in Giappone, si è svolta la "Cena del martedì grasso" organizzata in collaborazione con la Legazione. L'Ambasciatore Benedetti e sua moglie Sabina D'Antonio hanno accolto gli Accademici e un selezionato gruppo di amici dell'Accademia, per celebrare insieme la fine del Carnevale in una idea di passaggio verso un periodo di riflessione e rinnovamento.

L'Ambasciatore, nel suo discorso di apertura, ha ricordato le finalità dell'Accademia e l'importanza del suo operato. La Legata Emanuela Orighi ha raccontato il legame tra il Carnevale e la figura di Sant'Antonio Abate; ha illustrato il percorso storico culturale che ha portato la carne di maiale a essere la protagonista dei piatti di questo periodo e della ragione di tanti dolci fritti nella tradizione carnevalesca italiana.

La Legazione, nel corso della serata, ha con orgoglio accolto Sabina D'Antonio in qualità di Accademi-

ca onoraria. Ed è stata proprio lei, che già da parecchi anni sostiene la nostra Associazione, a curare ogni dettaglio dell'evento, incluso il menu in collaborazione con lo chef dell'Ambasciata Lionel Ciambelli. Graditissima la presenza, tra gli ospiti, della Legazione di Osaka e Kansai e del pianista Jun Kanno con la moglie, Accademici di Parigi. La cena ha riscosso un unanime plauso da parte dei partecipanti. Tradizionalmente, il Carnevale si conclude con un evento collettivo: il falò su cui si brucia un fantoccio. Il rogo segna il passaggio dall'inverno alla primavera e il fuoco che si sprigiona ha il compito di eliminare ogni malattia e ogni bruttura. Gli invitati hanno ricevuto dei bigliettini su cui scrivere ciò che desideravano "bruciare" del periodo appena trascorso, che hanno abbondantemente ravvivato il fuoco nel camino. (Emanuela Orighi)



Singapore-Malaysia-Indonesia



SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Piatti tipici della tradizione laziale

Per festeggiare il ventennale della Delegazione, lo stesso chef del primo convivio.

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "In Piazza" per esplorare il tema "Il Lazio tra il Mar Tirreno e i Colli Albani". Il momento conviviale è stato articolato su cinque serate, ognuna con cinque Accademici e ospiti per evento.

Il 2022 è molto importante per la Delegazione, che compie 20 anni; per questo motivo la prima riunione conviviale dell'anno è stata organizzata con lo chef Carlo Marengoni che ha ospitato, nel 2002, il primo convivio della Delegazione. Il Delegato era S.E. l'Ambasciatore Guido Scalici e il ristorante era "Domus", presso lo Sheraton Towers Hotel. La cucina di Marengoni da allora non è cambiata. È rimasta semplice, casalinga, legata alla tradizione italiana e contraddistinta da un tocco di eleganza. Il menu proposto è stato gradito da tutti gli ospiti e ha visto protagonisti l'insalata di

mare, gli spaghetti con infusione di cacio e pepe, la porchetta e una deliziosa panna cotta.

I Simposiarchi delle serate, Roberto Fabbri, Chiara Randi, Davide Muzio, Giorgio Maria Rosica e Paola Morris, hanno intrattenuto gli ospiti con un intervento culturale incentrato soprattutto sulla celeberrima cacio e pepe e sulla porchetta, piatti tipici della tradizione laziale. Molto interessanti anche le note esposte sul vino, autoctono laziale, che ha accompagnato la porchetta: il Cesanese, di Omina Romana. Grazie al perfetto microclima formato dall'incontro tra i venti dei colli Albani e la brezza del mar Tirreno, uniti al suolo di origine vulcanica ricco di minerali, gli esperti enologi sono riusciti a produrre questo vino, e molti altri, di ottima qualità. Gradito ospite delle serate è stato Armando Simi, addetto per la Difesa a Singapore. (Giorgio Maria Rosica)



Stati Uniti d'America

CHICAGO

Bilancio delle attività 2021

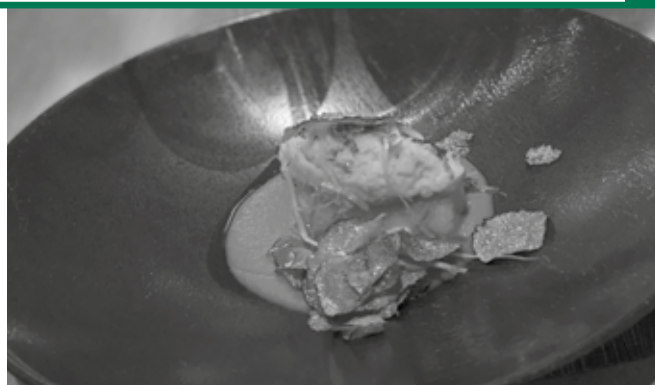
Una serie di eventi per promuovere la conoscenza della cultura italiana.

Per il secondo anno consecutivo, la cena ecumenica della Legazione ha avuto luogo al Medinah Country Club, il rinomato circolo golfistico vicino Chicago, dove gli chef si sono sbizzarriti sul tema del bosco. Il Legato Michele Gambera ha ringraziato Accademici e amici, ricordando le giornate passate in montagna in cerca di funghi nel suo nativo Trentino. In precedenza, in settembre, la Legazione ha svolto una riunione conviviale al ristorante "Gioia", recentemente aperto da professionisti italiani della ristorazione già attivi presso i ristoranti "Bice" e "Coco Pazzo" di Chicago. Nel menu, un dessert di strudel con fichi freschi e fichi d'India e gelato ha offerto lo spunto al nuovo Accademico Leonardo De Biasi, organizzatore della

serata, per parlare dell'uso di fichi e fichi d'India in cucina.

Tra gli altri eventi del 2021, con l'obiettivo di introdurre molte più persone alla cultura italiana, la Legazione ha organizzato un aperitivo al ristorante "Casati", dove il Legato Michele Gambera ha spiegato ai circa cinquanta convenuti la missione dell'Accademia, mentre l'Accademico Leonardo De Biasi ha illustrato la tradizione dell'aperitivo in Italia. Spritz e prosecco, con tartine e pizza, hanno riscosso notevole successo.

Proseguendo nelle attività per promuovere la conoscenza della cultura italiana a quante più persone possibile, il Vice Legato, Clara Orban, ha preso parte all'organizzazione di un evento in collaborazione con la Geographic Society



of Chicago i cui membri sono stati invitati a una degustazione di vini italiani al ristorante "Hearth and Crust", gestito dallo chef Jose "Chepe" Garcia, ed Eileen Garcia. Clara Orban, sommelier certificata, ha presentato i tre vini rappresentativi di tre zone italiane: il Sud e le isole con un Nero d'Avola/Nerello Mascalese; il Centro con un Chianti, e il Nord con un Prosecco. Clara ha

coordinato il menu con lo chef in modo da valorizzare l'abbinamento con i vini.

Un ultimo cenno alle attività di sensibilizzazione alla cultura italiana: gli Accademici della Legazione stanno distribuendo il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* alle scuole locali che insegnano italiano, a partire dalla Scuola Italiana Enrico Fermi. (Michele Gambera)

MIAMI

Menu e musica dalla Liguria

Gustando focaccia di Recco e trenette al pesto con sottofondo musicale dei più noti cantautori genovesi.

Riunione conviviale della Delegazione presso il ristorante "Riviera Focacceria" di Middletown Miami. Gli ospiti, accolti con la consueta cordialità dal proprietario Fabio Domenichini e dal manager Paolo Albertoni, hanno potuto ancora una volta gustare le specialità genovesi preparate dallo chef Riccardo Vincis. Il ristorante è famoso ormai da diversi anni a Miami per la bontà dei

suoi piatti liguri. Particolarmente apprezzati dagli ospiti, la focaccia di Recco e le trenette al pesto con patate. I semi del basilico, importati direttamente dalla Liguria, sono oggi coltivati in Florida. Ogni convenuto ha trovato come segnaposto un biglietto scritto a mano con storia e tradizioni culinarie della Liguria. In sottofondo, le musiche dei più noti cantautori genovesi, da Lauzi a De André e Paolo Conte.





PIEMONTE

ALESSANDRIA 26 febbraio 2022

Ristorante "Anna Ghisolfi" di Anna Ghisolfi, anche in cucina. ●Piazzetta Giulia 1, Tortona (Alessandria); ☎0131/894219, cell. 338/4797142; info@annaghisolfi.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure essiccate con salse; assaggi di salame dei Colli Tortonesi, pane, pere e Montebore; uovo bianco di bietola e caviale, trota sulla sua pelle; non solo patate, cannoncino di mela; maialino tonnato, cipolle lavorate, gelato di Montebore, rapa bianca e caffè; tonno di coniglio, sedano e carne cruda; cavolfiore con salsa fredda; ravioli di patate, verza e cime di rapa; agnolotti al Barbera; assaggi di dolci.

I vini in tavola: Lusarei Timorasso brut (Poggio a Vignole Borbera); Cortese Montarino 2021 (Cascina Salicetti); Croatina Firangioli 2018 (Boveri).

Commenti: Anche questa volta Anna Ghisolfi non ha deluso e "giocando con i prodotti" come ha detto, vale a dire utilizzando materie prime fresche e di sicura provenienza, con tecniche avanzate quali congelazione e disidratazione, ha servito una serie di "assaggi" vari e invitanti come "pere e Montebore" (un formaggio locale che risale al 1500) e "uovo, bianco di bietole e caviale", tutti gustosi e appetitosi come l'interpretazione di piatti tradizionali quali il maialino tonnato e il tonno di coniglio. Ottimi i ravioli di patate e gli agnolotti al Barbera. La "scorpacciata" di dolci ha degnamente chiuso questa giornata interessante per invenzioni e accostamenti, anche per i vini.

BIELLA 13 febbraio 2022

Ristorante "Taverna del Gufo" di Stefania e Vittorio Mosso, in cucina Stefania Mosso. ●Via Caralli 6, Occhieppo Inferiore (Biella); ☎015/590051, cell. 339/8350679; taverna.gufo@aruba.it, www.tavernadelgufo.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e settembre variabili; giorno di chiusura lunedì-martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfornato di topinambur con crema di Maccagno; bagna cauda; dolce a scelta tra tarte tatin con crema inglese, semifreddo al caffè con salsa all'arancia e sca-

glie di cioccolato, gelato alla crema con castagne caramellate e meringa sbriciolata; gelato senza latte al mandarino con scorzette candite.

I vini in tavola: Vaiollet Bonarda vivace (Monsupello); Mandorlo Barbera frizzante (Rovero).

Commenti: La "Taverna del Gufo" non delude mai per la sua atmosfera familiare, l'accoglienza cordiale e un ottimo rapporto qualità-prezzo. Invece di una degustazione di piatti proposti dalla cucina di Stefania Mosso, questa volta la Delegazione ha richiesto la bagna cauda come piatto unico accompagnata solo da un antipasto e da un dolce. Scelta felice in quanto i commensali hanno potuto deliziarsi del tipico piatto piemontese cucinato a regola d'arte e dal risultato delicato e altamente digeribile. Prima della cena, la Delegata Bertotto ha raccontato aneddoti sulla bagna cauda e ha dato il benvenuto alla nuova Socia Paola Cerino consegnandole le insegne dell'Accademia.

NOVARA 24 febbraio 2022

Ristorante "Tavoli in Salumeria Moroni" di Gian Marco e Fabio Moroni, in cucina Fabio Moroni. ●Via Degli Avogadro 5, Novara; ☎cell. 388/4747093; mgm1968it@gmail.com, salumeriamoroni.it; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica, lune-

di. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di salumi: pancetta Giovanna di Capitelli, salame gentile Spigaroli, mortadella Bologna al tartufo nero, lingua di maiale al pistacchio con salsa verde, sfida Italia- Spagna: prosciutto crudo di Bettella (maiale tranquillo) 2017 - jamon pata negra de Belota 5 Jota 2018; formaggi: comté Aoc 40 mesi, figliata di Andria; sfornato di cardi con fonduta; paniscia novarese gratinata al forno; torta di mele di Valeggio.

I vini in tavola: Bianco delle Colline Novaresi La Contesa 2018 (Filadora); Bona Vespolina 2020 (I dof Mati).

Commenti: Dopo la visita guidata e riservata alla Delegazione della Mostra "Il Mito di Venezia", i partecipanti hanno raggiunto a piedi, in zona pedonale, questo piccolo ristorante emanazione della storica Salumeria sorta a Novara nel 1966. Qui vengono proposte le specialità, salumi e formaggi, selezionate per la salumeria con la possibilità di alcuni piatti caldi, sia antipasti, primi o secondi. La salumeria-gastronomia, la più rinomata della città, offre prodotti di ottima qualità, di produttori selezionati e di nicchia che vengono utilizzati anche nel ristorante. Ottima selezione di vini. Per l'occasione la scelta è stata su vini locali. Servizio gentile e accurato.

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 due settimane in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

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

I vini in tavola: Rosé de Noirs 2017 (Deltetto); Langhe Chardonnay Ba-



stia 2018 (Conterno Fantino); Barbaresco Albesani 2015 Franco Rocca (Cantino di Brichetto); Passi di Gio 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 prese il nome "Flipot", da quello 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.

 **PINEROLO**
16 febbraio 2022

Ristorante "Mehdi a Casapautasso" di Mehdi El Omari, anche in cucina. ●Via Godino Delio 17/A, San Secondo di Pinerolo (Torino); ☎389/8318825; casapautasso19@gmail.com, www.casapautasso.it; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio, due settimane a settembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche; triangolo di pasta brick alle tre carni su salsa al latte di kefir e barbabietola con insalata all'olio extravergine e bergamotto; risotto con riduzione di tajin e spuma di cavolfiore al pepe di Sarawak; petto di faraona farcito con pasta di salame e frutta secca con pan brioche, foie gras e gel all'aceto di dattero; mousse al tomino del Talucco e caffè su zuppeta d'arancia leggermente speziata con biscotto al cacao e sale.

I vini in tavola: Barbera dei Colli Tortonesi; Syrah della Sicilia; Chardonnay Beaujolais; Moscato d'Asti.

Commenti: Dal Nord Africa all'Europa, dalla Sicilia al basso Piemonte per approdare sulle pendici di Pinerolo, in località Talucco, dove viene prodotto un iconico tomino utilizzato da Mehdi per preparare un gradevole dolce. Il menu proposto



da questo giovane cuoco (poco più di trent'anni), in collaborazione con la Simposiarca Linda Bongiovanni, è sempre un viaggio, che parte da lontano. Ma ogni volta approda dove lo chef ha messo radici: il Pinerolese. Lungo il percorso si incontrano spezie, tradizioni, datteri, suggestioni, profumi e alcune simpatiche provocazioni. Abile in cucina, esperto in cantina, Mehdi ha servito quattro vini (due bio) abbinati ad altrettanti piatti. Unanime il consenso.



LIGURIA

 **ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE**
10 febbraio 2022

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrietti Alessandri. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎018/253458, cell. 333/5605655; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di carciofi; rossetti di Livorno con carciofi crudi e olio extravergine della Valle Arroscia; calamari, carciofi e panissa spadellati; ravioli di pesce con sugo di carciofi di Albenga; spuma di baccalà mantecato con carciofi

saltati in padella e in tempura; tiramisù scomposto.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Vigne Veggie 2020; Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2020; (Massimo Alessandri, Ranzo)

Commenti: Eccezionale riunione conviviale dedicata ai carciofi spinosi di Albenga, vanto della tradizione agricola locale, che in questa stagione raggiungono i loro massimi vertici di freschezza e bontà. Tutti i piatti sono stati semplicemente perfetti e i commensali hanno applaudito la cuoca Nicoletta e la sua brigata elogiando il servizio in tavola e la scelta dei vini curata dal suocero Luciano. Il "Pernambucco" si conferma locale di sicura bravura e di rispetto assoluto per la tradizione e la cura nel proporre materia prima eccellente in modo ottimo.

 **ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE**
25 febbraio 2022

Ristorante "Il Posticino" di Mirella Porro, anche in cucina. ●Via Mariettina Lengueglia 49, Albenga (Savona); ☎392/7754635; coperti 20+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valuta-



zione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di broccoli con bottarga di muggine di Cabras; salmone marinato all'aneto in salsa dolce forte; "raviolo aperto" secondo Gualtiero Marchesi; rombo al forno con carciofi di Albenga; parmigiano reggiano selezione 30 mesi con grappa Nonino mono vitigno Chardonnay; torta cioccolato e pistacchio con crema al Calvados.

I vini in tavola: Colli Orientali del Friuli Chardonnay Doc 2020 (Marco Felluga).

Commenti: L'idea del Delegato di ricordare il celebre raviolo aperto di Gualtiero Marchesi, creato 40 anni fa, si è potuta realizzare grazie alla collaborazione con la sua allieva prediletta, Mirella Porro, che da alcuni anni ha aperto un locale nel bellissimo centro storico di Albenga. I piatti sono stati proposti in modo eccellente, su tutti il "raviolo aperto", eseguito alla perfezione. Salmone squisito, equilibrato, rombo esaltato dall'abbinamento con i carciofi di Albenga che in questo periodo sono al giusto punto di coltivazione e di freschezza, ottimo il dolce. Perfetto abbinamento con il vino, e molto gradito l'intermezzo con parmigiano e grappa Nonino. Ottima serata.



LOMBARDIA

 **BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI**
17 febbraio 2022

Ristorante "Trattoria La Fermata" della famiglia Moretti, in cucina Lucia Moretti. ●Via Martiri della Libertà 145, Lograto (Brescia); ☎030/978233; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al giovedì aperta solo a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di verdure con vellutata al castelmagno; crudo di Parma riserva 20 mesi con cre-



LOMBARDIA segue

moso al basilico; finissima di manzo marinata con misticanza di mele e mandorle tostate; risotto Carnaroli in crema di limone e succo d'arancia; bocconcini di faraona ripiena glassata al miele con patate al rosmarino e crema di mais; crema di zabaione con semifreddo al cioccolato.

I vini in tavola: Capriano del Colle Doc bianco; Capriano del Colle Doc rosso (entrambi Cantina San Michele).

Commenti: Dopo un breve ma sentito ricordo dello chef Vittorio Fusari a un anno dalla sua scomparsa, una piacevole riunione conviviale di programmazione per l'anno che speriamo finalmente sereno e senza limitazioni. Una trattoria a conduzione familiare: mamma Lucia con le figlie Elena e Giulia conducono un ambiente intimo ed elegante con una cucina fedele alla tradizione bresciana. Il figlio Enrico, collezionista, si occupa invece di arredare il locale ospitando opere di artisti locali.



TRENTINO - ALTO ADIGE



TRENTO

24 febbraio 2022

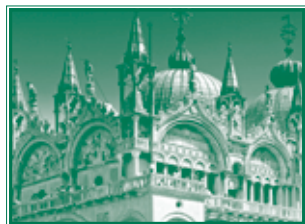
Ristorante "Essenza Restaurant" di Pasquale e Josephine Granata, in cucina Pasquale Granata. ●Via Calepina 41, Trento; ☎0461/527514, cell. 340/3885583; essenzarestaurant.tn@gmail.com, essenzarestaurant.eatbu.com; coperti 26. ●Parcheggio zona pedonale; ferie prima settimana di gennaio e tre settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di crema di trota affumicata, mele croccanti e salsa al rafano; risotto con crema di barbabietola; guancetta di manzo brasata al Teroldego; maialino di latte croccante; spinaci; composta di mele speziate; crostoli con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Trento Doc brut millesimato 2018 (Pisoni); Terolde-

go Rotaliano rosato 2019 (De Vigili); Terre 2018 San Leonardo passito di Riesling 10 Vendemmie (Pelz).

Commenti: La riunione conviviale del Carnevale è stata un successo: per le eccellenti vivande servite, per i vini sapientemente abbinati, per un servizio preciso e accurato, per la simpatica dissertazione sul carnevale dell'Accademia Marta Villa, profonda studiosa del tema. La scelta di un ristorante del centro storico, con un numero limitato di posti, aveva suscitato qualche iniziale esitazione, presto fugata dell'accoglienza di Pasquale e Josephine Granata, che con gusto e maestria lo gestiscono. Infatti, lo chef Pasquale vanta diverse esperienze di alto valore con chef internazionali. Corale plauso ai Simposiari Patricia Deines e Mario Basile.



VENETO



ALTO VICENTINO

17 febbraio 2022

Ristorante "I Maltraversi" di Daniel Lazzaro e Andrea Lavezzi, in cucina Daniel Lazzaro, direttrice di sala e sommelier Valentina Pretto. ●Piazzale della Vittoria 24, Arzignano (Vicenza); ☎0444/453904; info@maltraversi.com, www.maltraversi.com; coperti 45/50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, tutto lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,22; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mazzancolle, crema di ceci e insalatina di puntarelle; capesante al forno, rombo croccante con cappuccio marinato, zucchine e maionese al wasabi; penne millerighe "Setaro" con scampi, gamberi, calamari e vongole; branzino con carciofi gratinati alle mandorle e scalogno; frittura di pesce in tavola; semifreddo al mandarino; crumble al cioccolato, gelatina al Rhum.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Doc metodo classico 2017 (Casa Cecchin); Mappale 77 bianco Veneto



Igt 2019 (Dalle Ore); La Perlara Recioto di Soave Docg 2015 (Ca' Rugate).

Commenti: Per la prima uscita dell'anno, la Delegazione si è portata ad Arzignano a "I Maltraversi" per la consegna del Diploma di Buona Cucina 2021. Il Simposiarca Renzo Rizzi ha organizzato una piacevole serata con piatti a base di pesce. Si inizia con le mazzancolle alla brace, insalatina di puntarelle e spuma di ceci, piatto molto apprezzato. A seguire, un particolare rombo croccante su un letto di cappuccio marinato e maionese al wasabi. Come primo, le penne con scampi, gamberi, calamari e vongole, molto appetitoso, seguito da un buon branzino che avvolgeva un carciofo con mandorle gratinati. Ottima la frittura di pesce mista servita ai tavoli. A chiusura, un buon semifreddo e sorbetto al mandarino.



TREVI SO

18 febbraio 2022

Ristorante "Trattoria Schiavon" dei fratelli Schiavon, Giuseppe, Francesco e Vania, in cucina Giuseppe e Francesco. ●Via Contrada 14, Trevignano (Trevi- so); ☎0423/819812, cell. 347/136 2816; trattoriaschiavon@gmail.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio e 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagiano marinato e radicchio di Treviso agrodolce; ovo d'inverno con crema di morlacco del Grappa; sformato di cardi con vecchio Piave; risotto con fegati d'oca; gallo "de casada in tecia" al rosmarino con patate arro-

sto e radicchio croccante; torta di mandorle con marmellata di arance e radicchio.

I vini in tavola: Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc 2020; rosso Miliet Doc 2018 (entrambi Emilio Sartor, Volpago del Montello); Moscato Fior d'Arancio Docg Colli Euganei (Vitivinicola Parco del Venda, Vò Euganeo).

Commenti: I piatti sono stati tutti caratterizzati dall'essere realizzati con prodotti autenticamente a km 0, per un accordo tra giovani imprenditori locali che si impegnano a valorizzare l'area geografica in cui operano. Alterne valutazioni hanno meritato le diverse portate: molto apprezzato il fagiano, discreta la frittatina (ovo d'inverno); gradito lo sformato di cardi; particolarmente apprezzato il risotto con fegatini d'oca e il gallo arrosto; tra i contorni, buone le patate, meno fortunato il radicchio; discreto il dessert. Appropriati e di qualità i vini, non all'altezza il Moscato servito col dessert.



VERONA

26 gennaio 2022

Ristorante "Da Michele" di Sergio Telsoni, in cucina Giuseppe De Pascale. ●Stradone Porta Palio 20, Verona; ☎045/2585045; damicheleverona@gmail.com, www.damicheleverona.com; coperti 125+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittiture miste, croccò di patate, croccò di pasta, arancini caprese e prosciutto crudo; pizza margherita; pizza marinara; pizza salsiccia e friarielli; pizza fritta; babà; straccetti fritti; pastiera napoletana.

Commenti: La Delegazione si è riunita, come consuetudine, per il bilancio delle attività svolte lo scorso anno. Analizzata e condivisa la programmazione degli importanti impegni accademici del 2022. La Simposiarca Antonella Mazzucco, avvalendosi dell'innata maestria del capo pizzaiolo, Giuseppe De Pascale, ha condotto gli Accademici lungo il percorso straordinario delle prelibatezze della cucina napoletana. Degustata e celebrata la regina delle pizze, servita a "ruota di carro" accompagnata da birra. Ambiente verace, tavoli con piano in marmo, piastrelle alle pareti. Esattamente come nella sede storica di Via Cesare Sersale a Napoli.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE
13 febbraio 2022

Ristorante "Osteria Turlonia" di Federico Mariutti. ●Corso Italia 5 - Località Praturlone, Fiume Veneto (Pordenone); ☎0434/561586, anche fax; coperti 38+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rosa di Gorizia e mosto cotto; insalatina di nervetti al sedano e cipolla rossa; zuppa di fagioli antichi di San Quirino e varhackara (un trito di lardo con ritagli di vari salumi, tipica di Timau) con crostini di pan di sorc; ossi de porsè lessi con "radici e fasioi con le frisse", cren e brovada; gubana tradizionale con Slivovitz.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata; Terrano 2018 (Kovač), Doberdò del Lago.

Commenti: Alfredo Taiariol e Giorgio Viel hanno scelto questa osteria, considerata tra i locali più rappresentativi della cucina del territorio, come appropriata ambientazione per la riunione conviviale dedicata alla tradizionale "osada". Federico ha saputo offrire un elegante panora-

ma di prodotti particolari della regione, legati alle usanze contadine. Fragante la rosa di Gorizia, delicatamente condita col solo mosto cotto. Applauditissima l'insalatina di nervetti. Preziosa la zuppa di fagioli antichi, arricchita con la poco conosciuta varhackara. Ricca l'imbandigione di ossa e piedini di maiale. Degna conclusione la gubana ammorbidita con lo Slivovitz. Vino appropriato. Servizio commendevole.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO
29 gennaio 2022

Ristorante "Da Gelsy" di gestione familiare, 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 invitati con argomentazioni sulla corretta alimentazione, che hanno suscitato apprezzamenti. Sua maestà il maiale, nell'attenta rilettura dei piatti a esso 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.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA
3 febbraio 2022

Ristorante "Arlecchino" della famiglia Dazzani, in cucina Erika Ventura e Matteo Marchetto. ●Via Repubblica 23, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/941835, cell. 338/6450359; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard

Le vivande servite: crescentine fritte, selezione di salumi, squacquerone e verdure sott'olio; passatelli in brodo; lasagne al forno; misto di carne ai ferri: maiale, castrato e filetto di manzo; dolci di Carnevale: frappole, tringoli alla mermellata, tortelli di crema.

I vini in tavola: Pignoletto e Chardonnay (Cantina Cesari); Sangiovese Superiore (Cantina Fratta Minore).

Commenti: L'Accademica onoraria Lia Collina ha spiegato il perché del nome del locale "Arlecchino": dopo le prove del colore sulla facciata, infatti, fu deciso di usare tutti i colori. Il menu ha percorso tutti gli angoli della tradizione emiliano-castellana, a partire dall'antipasto che ha visto immancabili protagoniste le crescentine fritte. I due primi piatti, poi, sono stati davvero un inno alla regione. Difficile trovare, a parte le tagliatelle al ragù, un bis più emiliano-romagnolo delle lasagne al forno e dei passatelli, questi ultimi rigorosamente in brodo. Il misto di carne ai ferri, con l'immancabile castrato specialità castellana. A chiudere, i dolci di Carnevale: un'esplosione

di sapori eccezionali. A fine serata, chiamate la brigate di cucina e di sala, il Delegato Andrea Stanzani ha consegnato il piatto in silver a ricordo dell'Accademia.

IMOLA
21 gennaio 2022

Ristorante "La Bottega" di Pierpaolo Nanni, anche in cucina. ●Via XX Settembre 54/A, Imola (Bologna); ☎cell. 340/9292451; labottegadozza@gmail.com, www.labottegadozza.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina di capone, cipollina in agrodolce e salsa aceto balsamico; carpaccio di pastрами d'anatra su nido di daikon e gocce di mostarda; tortelloni ripieni di carbonara, guanciale abbrustolito e pecorino; guancetta di maialino iberico brasata con purè al sifone; cremoso al pistacchio di Bronte e croccante al cacao.

I vini in tavola: Fondatori Albana secca; Petali di Viola Sangiovese Superiore (entrambi Merlotta); Arrocco Albana passita (Zerbina).

Commenti: Per la riunione conviviale d'apertura del nuovo anno, la Delegazione è salita nel borgo storico di Dozza, celebre per la Biennale del Muro Dipinto. In apertura, gli Accademici hanno ripercorso l'andamento dello scorso anno, contrassegnato dal "cinquantenario", e preso in esame il programma dei prossimi mesi già definito e condiviso. In tavola sono poi entrati i piatti pensati dal cuoco Pierpaolo Nanni con un generalizzato compiacimento per le proposte della cucina a partire



EMILIA ROMAGNA segue



dai tortelloni ripieni di carbonara e dalla guancetta di maialino con l'unico neo della provenienza estera della carne. Al generale soddisfacimento hanno contribuito la terrina di cappone e il cremoso. Servizio encomiabile.

IMOLA

18 febbraio 2022

Ristorante "Misericordia e Nobiltà" della Trattoria Mezzocolle srl di Alberto Cavallari e C., in cucina Stefano Falzoni. ●Via Montanara 315, Imola (Bologna); ☎05/42666681; trattoriamezzocolle@gmail.com; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio, seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura la sera (domenica - mercoledì). ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di coda di bue marinata al ribes e datteri di sale; carpaccio di baccalà al lime e sale al pino mugò; tortino di patata con parmigiano e prosciutto croccante; baccalà mantecato alla veneziana; tagliolini all'ortica ai frutti di mare; polpette in umido con sugo di piselli; zuppa inglese alla maniera della Cencia.

I vini in tavola: Canto delle Sirene, Pignoletto brut; Contra Grande, Sangiovese Superiore (entrambi Branchini).

Commenti: In cucina un cuoco con innumerevoli esperienze, che abbinava ai piatti tipici del territorio ben sperimentate scelte marine. In avvio

di convivio, presentato dal Simposiarca Alessandro Costa, il Segretario e pronipote Danilo ha ricordato la figura del famoso letterato e studioso Alfredo Grilli, nativo di Ponticelli. I piatti, a partire dalle polpette in umido, al baccalà mantecato alla veneziana, alla tartare di coda di bue e alla zuppa inglese, hanno raccolto il plauso degli Accademici per il cuoco Stefano Falzoni e per la precisa e puntuale responsabile di sala Mirella.

LUGO DI ROMAGNA

26 gennaio 2022

Ristorante "La Mirola" di Fausto Romagnoli, in cucina Fausto Romagnoli e Cristina. ●Via Tellarini 50, Lugo (Ravenna); ☎0545/22617, cell. 331/6300160; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di primi: cappelletti pasticciati, tagliatelle al ragù, tortelli burro e salvia; misto di carne alla brace e coniglio arrosto con patate; latte brulé.

I vini in tavola: Sangiovese e Pignoletto.

Commenti: La Delegazione si è riunita alla tradizionale trattoria "La Mirola", una delle più antiche di Lugo e dove si respira un'atmosfera di altri tempi anche grazie alla gestione familiare che si tramanda da tre generazioni. Tutto è rispettoso della tradizione locale e della

concezione casalinga del mangiare. Ingredienti veramente a km 0, cibo molto gustoso e abbondante, dalla pasta tirata al mattarello ai secondi dove si distingue il coniglio arrosto. Veramente eccellente il latte brulé. Il locale si è quindi confermato un ottimo riferimento per chi vuole ancora assaporare la genuina cucina romagnola.

PIACENZA

24 febbraio 2022

Ristorante "Chiere, Pane - Pizza - Piacenza" di Stefano Chierregato. ●Via Pordenone 1/A, Piacenza; ☎ cell. 351/6152292; info@chiereslab.com, www.chierepiacenza.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focacce miste; scarpetta con ragù; spicchio di burrata di Andria e gamberi crudi di Mazara; spicchio di insalata russa e coppa piacentina stagionata; pizza con pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala e alici del Cantabrico; pizza burrata di Andria e crudo di Parma; pizza con tonno di propria produzione e cipolle rosse di Cannara; pizza con salsiccia di mora romagnola e friarielli; maritozzo e babà al Rhum.

Commenti: Si è svolta presso il locale "Chiere", la prima riunione conviviale del 2022, all'insegna della scoperta di nuove proposte di eccellenza. Non la classica cena,

ma una serata alternativa in un'atmosfera informale e con un menu altrettanto informale seppur ricercato nella qualità degli ingredienti, abbinati a birre. "Chiere" è un laboratorio di panificazione dove è possibile acquistare prodotti da asporto o consumarli nei numerosi tavoli. L'artefice di tutto ciò è Stefano Chierregato, giovane trentenne laureato all'Università di Pollenza in Scienze Gastronomiche, con un successivo Master in Bakery Chef all'Alma e l'esperienza di responsabile della panificazione da Niko Romito, chef patron del ristorante "Reale".

RICCIONE-CATTOLICA

16 febbraio 2022

Ristorante "I Mangiari" di Carlo Rambaldi, Davide Trebbi, in cucina Matteo Nicosia. ●Via Fiume 24, Cattolica (Rimini); ☎ cell. 392/7080900; info@trattoriaimangiari.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,95; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: porri mantecati al parmigiano con uovo poché e tartufo; lasagnetta croccante con verza, crema di pecorino e guanciale; galletto al mattone e patate arrosto; costine di agnello e carciofi al tegame; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese superiore; Sangiovese Superiore Riserva D'Enio (entrambi Podere Vecciano, Coriano).

Commenti: Trattoria nel cuore di Cattolica che per scelta propone menu di carne. Piatti innovativi, come il porro mantecato e la lasagnetta che hanno suscitato apprezzamento per il gusto buono e bilanciato. Più tradizionali e di ottima qualità il galletto (al mattone) e le costine di agnello (cottura in forno giapponese). La cottura ne ha risaltato la bontà e sono risultati appetitosi e di gusto. Tradizionalissima la zuppa inglese che ha soddisfatto i commensali. Serata molto equilibrata nei gusti di tutti i piatti e ben riuscita. Felicità tra gli intervenuti per la prima riunione conviviale "piena" dell'anno.

SALSOMAGGIORE TERME

4 marzo 2022

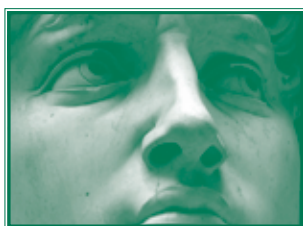
Ristorante "Lo Scoiattolo" di Stefano Rocca, anche in cucina. ●Via Costa Pavesi 28, frazione Costamezzana, Noceto (Parma); ☎0521/629123; in-

fo@trattorialoscoiattolo.it; coperti 70.
●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano con bollicine; insalata di fagiano in vasocottura; bomba di riso alla selvaggina di fagiano; dolci di Carnevale: chiacchiere e zabaione, tortelli fritti ripieni di marmellata di prugne.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Barbogio de Gaioncelli); Nebbiolo 2018 (Castello di Perno); Moscato d'Asti 2019 (Fabio Perrone).

Commenti: Riunione conviviale di riapertura della Delegazione, dedicata alla cacciagione. Il Delegato Roberto S. Tanzi ha introdotto la serata parlando delle tradizioni del Carnevale a tavola in Emilia Romagna, citando antichi testi che descrivevano le usanze del periodo solstiziale. Simposiarca il Vice Delegato Angelo Campanini che, con una relazione sugli usi dell'attività venatoria, ha spiegato le origini storiche parmigiane della bomba di riso. Una conferma l'abilità dello chef Stefano Rocca nel lavorare la cacciagione conferendo ai piatti inediti sapori e spunti di grande interesse a un menu composto da insalata di fagiano in vasocottura, bomba di riso alla selvaggina e ghiotti dolci carnevaleschi.



TOSCANA

FIRENZE

17 febbraio 2022

Ristorante "Trattoria Fiorenza" di Valerio Bertoli dal 1966, in cucina Gianluca Carpinelli. ●Via Reginaldo Giuliani 51/r, Firenze; ☎055/416903, anche fax; valerio.bertoli@libero.it; coperti 50. ●Parcheeggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppeta di scorfano rosso, polpo alla griglia su



crema di patate al rosmarino, gamberi e carciofi croccanti, scampi e maionese al pistacchio, piccolo crudo con sottaceti dolci; ravioli, fiore di zucca e scampi con zafferano e semi di papavero; rana pescatrice all'isolana con olive taggiasche, patate, cipolla di Tropea e ciliegini; gelato di crema con le fragole.

I vini in tavola: Pinot Bianco Doc Alto Adige (Castel Sallegg).

Commenti: Il ritorno, dopo un lungo periodo, alla "Trattoria Fiorenza" ha segnato la ripresa dell'attività accademica della Delegazione. Il ricco menu, scelto per l'occasione, ha incontrato il consenso unanime degli Accademici che hanno apprezzato, in particolar modo, la lunga serie di antipasti con i quali ha avuto inizio la serata. Molto graditi anche i ravioli ai fiori di zucca e scampi per i quali molti Accademici hanno richiesto un "bis" così come per l'ottimo gelato di crema appena preparato. Complimenti la gioia di rivedersi e le pietanze particolarmente gradite, la serata si è svolta in un clima di grande amicizia e allegria.



MUGELLO

28 gennaio 2022

Ristorante "Montelleri da Donato" di gestione familiare - Donato Petri, anche in cucina. ●Via dei Pini 1, Vicchio (Firenze); ☎055/8497607, cell. 349/8794305; tortellimontelleri@gmail.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini misti (fegatini, salsiccia e stracchino, polenta frita con funghi); ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia; tortelli di patate sull'anatra; polpettine di lesso; fegatelli di maiale nella rete; lampredotto con salsa verde; spinaci saltati; patate arrosto; torta di mele alla cannella; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Ciliegolo Maremma Toscana Sassotondo 2020; Vin Santo del Chianti Rufina Frascole 2003.

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno, trascorsa in amicizia

e arricchita dall'intervento dell'Accademico Giacomo Volpi sulle tradizioni intorno alla tavola di una famiglia di contadini del secolo scorso, in un podere dell'Alto Mugello. Grande l'abilità e la cura di Donato Petri nel preparare piatti semplici della tradizione locale con ingredienti di prima qualità, che hanno ricevuto un gradimento molto alto da parte di tutti gli Accademici. Eccellente la pasta ripiena fatta in casa. Assai apprezzati i secondi piatti, in particolare le polpettine di lesso. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Al termine della piacevolissima serata, in dono al ristoratore la Storia della Cucina Italiana a fumetti.

PONTEREDA VALDERA

22 febbraio 2022

Ristorante "Fammilume" di Marenmoto srl, in cucina Gabriele. ●Via del Teatro 7, Pontedera (Pisa); ☎366/9357555; fammilume@fammilume.eu, www.fammilume.eu; coperti 40. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì e dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta di manzo con insalatina di carciofi e pecorino; fregola risottata con salsiccia e crema di cime di rapa; galletto ripieno di rigatino, purè di patate, cicoria saltata e il suo fondo; bavarese ai frutti di bosco con base croccante di cioccolato al latte; crema inglese alla vaniglia e meringhette.

I vini in tavola: Armonia Franciacorta Sate (Le Cantorie); Kerner Alto Adige/Sudtirol Doc (azienda Valle Isarco); Rosada Cannonau rosato (Dolianova); Magico passito di Panterella (Abbazia San Giorgio).

Commenti: La serata ha visto la realizzazione di un bel menu sapientemente proposto dal Simposiarca, il neo Accademico Andrea Mazzoni. I vini sono stati suggeriti dal sommelier del ristorante. Piatti decisamente di livello, abbinamento dei vini corretto, anche se qualche Accademico ha rilevato la scarsità di alcune porzioni.

VALDELSA FIORENTINA

23 febbraio 2022

Ristorante "La Lanterna" di Pieracioli, anche in cucina. ●Via di Pulica



TOSCANA segue

132, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎057/1542021; www.lalanternapulica.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di lingua; terrina di fegato; budino di zucca con fonduta al tartufo; lingua di manzo in dolce e forte; cibreo; spaghetti alla chitarra; nudi al tartufo; peposo con purea; diaframma di angus; cheesecake freddo ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti della casa.

Commenti: Serata di soli Accademici come al solito numerosi. Sono stati assaggiati piatti tipici della cucina regionale leggermente rivisitati. Ottimo il cibreo come il peposo. Una trattoria toscana per eccellenza.



evoluzione di quella di G. Mariucci. Sotto la guida di questi ultimi due, Andrea Francavilla ha confezionato l'apprezzata pietanza. Altissimo gradimento per l'iniziale pizza allo stocco accompagnata dal brut Melgrà. Ovazione per la riproposizione della forneria 180 gradi della tartaruga del bar Alimento, il dolce delle domeniche dei fermani negli anni '80. L'evento patrocinato dal comune di Fermo ha visto la partecipazione del Sindaco, del CT Sandro Marani e di numerosi ospiti.

della Sabina, frutto della passione e muffin al salmone; zuppetta di crostacei, frutti di mare e salicornia; risotto mantecato con brie di pecora d'Ascenzo, tartufo nero e gamberi di fiume; lingotto di pesce spada, gamberone e gel di peperoni; praline cioccolato e peperoncino; cheesecake ricotta di pecora, gel di frutto della passione e coulis di lamponi.

I vini in tavola: Jacur (Bernardi); La Randa (Signae).

Commenti: Marco Bartolomei, patron e chef, ha impresso una netta accelerazione a quello che era il tradizionale modo di cucinare delle precedenti gestioni. Il miglioramento è netto e si percepisce nella qualità della materia prima e nella sua lavorazione ottimale. Ha interpretato nel migliore dei modi il tema "la tavola dell'amore", unendo elementi afrodisiaci e prodotti del territorio in un connubio ideale. Molto apprezzate tutte le pietanze, con particolare riguardo agli antipasti e al risotto, decisamente di elevata qualità. Anche i vini meritevoli di nota. Personale attento e gentile co-

ordinato in sala da Giulia Crescenzi, anche sommelier.

ROMA EUR
25 gennaio 2022

Ristorante "Sgarbatella" di Valerio Catalano, in cucina Daniele Angeloni. ●Via Giovanni de Marignolli 4/6, Roma; ☎06/5133224, cell. 327/2093724; info@sgarbatellaristorante.it, www.sgarbatellaristorante.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pinzimonio; moscardini fritti e insalatina di mare tiepida; linguine con gamberi viola su letto di pesto di pistacchi; saltimbocca di spigola con patate arrosto; fondente al Rhum.

I vini in tavola: Aghilòia Vermentino di Gallura Superiore Docg (Cantina del Vermentino, Monti).

Commenti: Il menu confezionato in stretta collaborazione tra il Delegato



MARCHE

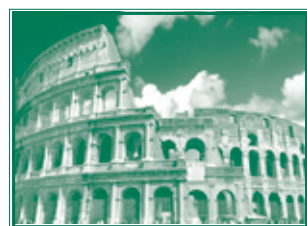
FERMO
13 febbraio 2022

Ristorante "La Feranella" di Andrea Francavilla snc, anche in cucina. ●Via G. B. Crollalanza, Fermo; ☎073/4217061, cell. 339/3825031; lafermanella@yahoo.it, www.lafermanella.it/com; coperti 120+60 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza forno a legna al ragù di stoccafisso; stoccafisso alla Nasò ricetta Mariucci; stoccafisso alla Nasò ricetta Montanini; la tartaruga di Alimento (pasticceria 180 gradi).

I vini in tavola: Brut rosé Melgrà; Telusiano; Vallone (tutti Rio Maggio).

Commenti: Riunione conviviale preceduta dalla presentazione del volume *Da Nasò: le ricette di Giuseppe Spagnoli cuoco e ristoratore fermano* e dal convegno sul tema, incentrata sul suo piatto più celebre: lo stoccafisso declinato nelle due ricette tramandate. L'una di F. Montanini



LAZIO

RIETI
14 febbraio 2022

Ristorante "Papilla" di Marco Bartolomei, in cucina Marco Bartolomei e Adriano Dobja. ●Via Foresta 49, Rieti; ☎0746/220487, cell. 335/6359242; info@istorantepapilla.com, www.istorantepapilla.com; coperti 130+70 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie 15-22 gennaio; giorno di chiusura martedì (inverno), lunedì (estate). ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostriche; carpaccio di trota salmonata, marinata a secco e affumicata; frutto del drago ed emulsione di olio extravergine



Simposiarca e lo chef si è rivelato estremamente interessante: dai moscardini fritti, caldi, leggeri e croccanti, all'insalatina di mare tiepida, servita in vasetti a chiusura ermetica che ne hanno mantenuto integri, fin sulla tavola, aromi e sapori, alle linguine, notevoli sia per il gusto sia per la presentazione, per proseguire con gli originalissimi saltimbocca ove la delicatezza del filetto di spigola ha piacevolmente ammorbidito la sapidità del prosciutto e della salvia, per finire con un gustosissimo e morbidissimo dessert. Ottimo l'abbinamento con il vino.

 **ROMA EUR**
12 febbraio 2022

Ristorante "Palmieri" di Tommaso Palmieri, in cucina Danilo La Neve. ●Via di Grotta Perfetta 555/a, Roma; ☎06/51530428, cell. 340/2648946; info@ristorantepalmieri.it, www.ristorantepalmieri.it; coperti 200+160 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo (lunedì-venerdì). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: menu di terra: carciofo alla romana, alla giudia, con crumble al cacao amaro e pecorino romano Dop, sandwich caldo/freddo di black angus su letto di maionese di soia; spaghetti Mancini al

ragù di agnello, crema di carciofi e petali di carciofo croccante; brasato di manzo al Barolo con vellutata di patate e porro croccante; terramisù del Borgo Palmieri. Menu di mare: polpo rosticcato con crema di pappa al pomodoro, stracciatella e olive taggiasche; sandwich di salmone su letto di maionese di soia; linguine "Mancini" alla ricciola con battuto di alici del Cantabrico, crema di pomodorini infornati e note mediterranee; salmone selvaggio in crosta di sesamo, carote allo zenzero e rucola; terramisù (tiramisù con crumble di cacao).

I vini in tavola: Sassi Bruni Maremma Toscana rosso Doc 2017 (Capalbio Fattoria, Capalbio), AD Decimum Roma bianco Doc 2019 (Emanuele Ranchella, Grottaferrata).

Commenti: Per la prima volta, due diversi menu (di terra e di mare), concordati tra il Simposiarca, il Consultore Luca Felicissimo e lo chef. I giudizi sono risultati più che lusinghieri, con una certa preferenza per il menu di terra. Particolarmente apprezzata la presentazione dei piatti. Molto buoni anche i giudizi espressi sui vini. Il servizio di sala puntuale ed efficiente, con la mezza uscita dei vini da parte del sommelier, e la particolare cura dell'ambiente e degli spazi riservati hanno completato un quadro d'insieme di grande valore. Nutrita la partecipazione di Accademici e ospiti,

segnale inequivocabile, dopo tanto tempo, di una serenità finalmente ritrovata che favorisce lo spirito del convivio.



ABRUZZO

 **AVEZZANO
E DELLA MARSICA**
26 gennaio 2022

Ristorante "Le Ginestre" di Daniela D'Aleo e Paolo Verna, in cucina Stefano Siciliano. ●Via delle Ginestre 15, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/402578, cell. 371/0175358; info@forchettavolante.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino di pesce spada su crema di limone; raviolo nero alla cernia con pomodorini vesuviani saltati; spigola d'alto mare al sale con verdure al coppo; dolce tradizionale della casa.

I vini in tavola: Cantina del Fucino.

Commenti: La Delegazione è tornata a scegliere un "menu mare" con un risultato eccellente! Il menu, schietto e ricercato, presenta un'apprezzabile penetrazione tra territorialità, segno di una cucina che ha voluto ricordare le sue origini senza imporle, ma fondendole con il territorio. Il raviolo nero ha trovato vasto consenso per il giusto dosaggio dei delicati sapori, il tutto in un impasto di rara maestria, anche nella presentazione. Il dolce recupera la lunga maestria de "La Forchetta Volante". Degne di nota le preziose collaborazioni con realtà locali quali l'Istituto Agrario Serpieri, promettenti la ricerca di nuovi sapori attraverso i prodotti genuini della fertile Pianura del Fucino.



PUGLIA

 **TARANTO**
19 gennaio 2022

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; pacchero di Gagnano 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 con i piatti rivisitati della cucina di pesce. La serata è scivolata via piacevolmente in 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





PUGLIA segue

Accademici e ringraziando per le stesse in quanto stimolo a migliorarsi sempre di più.



SICILIA

CANICATTI
28 gennaio 2022

Ristorante "Monica" di Monica Zucchetto. ●Via Monsignor Angelo Ficarra 65/69, Canicattì (Agrigento); ☎0922/856021, cell. 320/0419615; monicafoodepizzeria@libero.it, www.monicaristorantepizzeria.it; coperti 90+520 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scrocchiarella con salmone affumicato, ciliegino, rucola, burrata; spaghetti al gambero rosso; pesce spada e calamaro alla griglia su pesto di rucola e zenzero; insalata verde; cialda di nocciola con crema chantilly, frutti di bosco, caramello e pistacchio.

I vini in tavola: Grillo bio (viticoltori associati).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo, si è svolta in un accogliente ristorante, ristrutturato e ben arredato. Tema della serata "I dolci artigianali della tradizione locale". I piatti serviti hanno riscontrato il gradimento dei commensali a partire dalla specialità della casa, la scrocchiarella, accompagnata da ingredienti di altissima qualità, a finire con gli ottimi dolci artigianali. Tanta cordialità e ospitalità da parte della titolare Monica e del suo attento staff.

RAGUSA
20 febbraio 2022

Ristorante "Colonna" di Colonna snc, in cucina Angelo Di Stefano. ●Via C. Alberto 115, Vittoria (Ragusa); ☎093/21915825; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.



●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con straciatella e sarda affumicata, spatola in agrodolce, sfincione palermitano; tortino di alici con verdure al forno e salsa di pane allo zafferano; raviolone nero con ricotta al limone e ragù di seppia; merluzzo all'acqua pazza, patate schiacciate e salsa alla ghiotta; macedonia ai frutti rossi; cornucopia di ricotta, gelato al pistacchio e salsa all'arancia rossa.

I vini in tavola: Gaudensius-metodo classico brut (Firriato); Aura Grillo e Fiano; Jacco Frappato; Folle di Layla Cerasuolo di Vittoria (tutti Antiche Cantine Rosso); L' Ecrù Zibibbo naturale (Firriato).

Commenti: I prodotti del territorio, questo il leit motiv della riunione conviviale tenutasi, dopo molti anni di assenza, a Vittoria. Un locale bomboniera curato e ben

gestito da Angelo Di Stefano, già socio di Ciccio Sultano al "Duomo" di Ragusa. Pietanze curate e ben presentate che hanno riscosso il plauso unanime degli Accademici. Simposiarca il vulcanico Emanuele Gucciardello, Consulatore di razza. I vini della giovane cantina di Marcello Rosso sono stati apprezzati come pure le primizie di Isola Grande. Nel complesso, un'ottima partenza per questa nuova attività alla quale auguriamo tanti successi.

VAL DI NOTO
13 febbraio 2022

Ristorante "Tenuta San Marco" di gestione familiare, in cucina Salvatore Vaccaro. ●Contrada San Marco s.n., Noto (Siracusa); ☎0931/883185, fax 0931/340555, cell. 335/1200004; info@tenutasanmarco.com, www.tenutasanmarco.com; coperti 400+700 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: arancino al tartufo su crema di ragusano Dop; polpettina di salsiccia Slow Food di Palazzolo con salsa di ricotta; parmigiana in pasta sfoglia; gelatina palazzolese; ravioli al ragù bianco con crema di nocciola e guanciale; capocollo di suino ibleo con castagne e mele dell'Etna; cannolo di ricotta; mousse al limone; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Etna rosso (Cantina Vivera).

Commenti: Riunione conviviale di Carnevale per la Val di Noto. Gestione nuova in un locale completamente rinnovato che è anche un resort nell'alta collina. Menu di stagione e, finalmente, i tartufi degli iblei, finora introvabili, per giunta nella versione più pregiata del bianchetto che, nell'arancina, si sposa con grande equilibrio con la fonduta di ragusano, consentendo un inizio secondo i migliori auspici. Ciò svelta su tutto. Buono il resto, eccellente il capocollo di suino ibleo con castagne e mele, a ripulire la bocca da tanta suinità. Buoni i dolci e, soprattutto, una bella domenica per ricominciare.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

16 febbraio 2022

Ristorante "La Sfacciata" di Federica Soccorsa, anche in cucina. ●7, rue du 29 Juillet, Parigi; ☎0033/0140261187; soccorsafederica@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di lenticchie corallo, amaretti, carote viola in agrodolce; cicatelle alla carbonara vegetariana con carciofi e chips di parmigiano; branzino, crema di sedano rapa, cavolo romano croccante, salsa zafferano; crostata di ricotta, frutti rossi e pepe rosa.



I vini in tavola: Musita Cataratto 2020; Voliera Nero di Troia 2019; Terra di Marca Pinot Grigio 2020.

Commenti: Bella serata, in un locale aperto da poco da una giovane chef pugliese Federica Cicchetti. Se il servizio e l'ambiente (musica un po' troppo intrusiva) danno l'impressione di essere ancora in rodaggio, in cucina la chef dimostra tutte le sue qualità. Un'ottima zuppa di lenticchie corallo dai sapori delicati, seguita dalle cicatelle alla carbonara vegetariana dove l'amaro del carciofo sposa sapientemente la dolcezza delle chips di parmigiano. Si continua con un branzino saporito e ben equilibrato. Buona la scelta dei vini anche se proposti da personale non qualificato, senza nessun accordo con i piatti serviti in maniera un po' troppo economica.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
25 febbraio 2022

Ristorante "Va Bene" di Vito Tumbiolo. ●Voorstraat 26, Voorschoten - Paesi Bassi, Voorschoten; ☎0031/715618253; www.ristorante-vabene.nl; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pannacotta, caprese con pomodorini confettati; crêpe di ricotta con salsa di funghi; filetto di maiale in crosta di pistacchi con salsa di mele; brownie con crema al Baileys.

Commenti: La Delegazione ha deciso di tenere la prima cena dopo il rilassamento dalle restrizioni in Olanda al ristorante "Va Bene", ben conosciuto caposaldo della cucina italiana nella

zona. Il proprietario e cuoco Vito Tumbiolo, siciliano di Mazara del Vallo, che delizia sempre i suoi ospiti con un'ottima cucina della sua terra, questa volta ha proposto un menu diverso, originale e innovativo, che ha lasciato tutti i convenuti più che soddisfatti. Originalissima la pannacotta fatta con la burrata e servita su un letto di saporitissimi pomodori confettati. Molto delicata la crêpe di ricotta accompagnata da una saporita crema di funghi. Il filetto di maiale preparato a cottura lenta è risultato tenero.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
22 febbraio 2022

Ristorante "LR Lounge&Restaurant" di Luca Mottarlini. ●Budapest, Wekerle Sándor Utca 5, Budapest; ☎0036/300905716, cell. 0036/306054774; loungeandrestaur@gmail.com, www.lritalian.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con burrata, pomodori pachino e basilico; tartare di manzo tartufata con nocchie piemontesi e scaglie di parmigiano; scialatiello con datterini, ricotta fresca e pesto al basilico; lombo di vitello ai funghi porcini su letto di polentina; tritico di Carnevale (migliaccio con salsa all'arancia, castagnole, cenci).

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco Superiore extra-dry (Villa Maria); La Ninfa Pinot Gigio Grave del Friuli Doc 2019 (Sacchetto); Tokaji Szász Birtokválogatás Holdvölgy Vision 2018; Lirica Primitivo di Manduria 2019 (Consorzio Manduria); Grand

Tokaji Késői Szüretelésű Tokaji Sárgamuskotály 2019.

Commenti: Ristorante di nuova gestione, ubicato in zona pedonale centrale con *management* di provata esperienza nell'ambito della ristorazione a Budapest. Target a vocazione turistica e con clientela locale consolidata. Il menu, concordato sapientemente tra il Simposiarca Omar Balducci e lo chef

Luca Mottarlini, ha soddisfatto le attese dei commensali. Da evidenziare la tartare di manzo tartufata con nocchie piemontesi e scaglie di parmigiano e lo scialatiello della casa con datterini, ricotta fresca e pesto al basilico. Il Vice Delegato Alessandro Balli ha relazionato sul tema: "La cucina delle feste: il Carnevale. Cultura, tradizioni e particolarità culinarie". Servizio eccellente. Ottimi i vini serviti.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Campobasso

"Una scommessa per il futuro"

a cura del Delegato Ernesto di Pietro (Regia Edizione, 2021)

Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia

"Wild. Pane selvaggio. Come fare pane, focacce e altri prodotti da forno con farine macinate a pietra, lievito madre selvaggio e acque fermentate"

di Martino Beria (Milano: Enea Edizioni, 2020)

"Cucina milanese contemporanea"

di Cesare Battisti e Gabriele Zanatta

con illustrazioni di Gianluca Biscalchini (Guido Tommasi Editore-Datanova, 2020)

Slow Food editore

"Piccolo atlante dei cibi perduti. Storie di cucina dimenticata" di Alberto Capatti (Bra: Slow Food editore, 2022)

Anesio Fassina Filho

"Pratos da Boa Lembrança - Coleção Anesio Fassina" di Anesio Fassina Filho (San Paolo: editora inova, 2016)

Un sentito ringraziamento al Delegato onorario di Monaco di Baviera, Bernardo Zanghi, per la donazione di numerosi volumi che arricchiranno la Biblioteca dell'Accademia.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta

Marco Marzini ● Andrea Pallais

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Simona Sardegna

La Spezia

Carla Gabriella Bertolotti ●
Maria Luisa Parentini

LOMBARDIA

Bergamo

Claudia Conti ● Andrea Pernice

Lariana

Vincenzo Zottola

Milano

Chiara Trapani

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Luca Baldi ● Diego Belli

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Emilietto Mirandola

Treviso-Alta Marca

Pierantonio Sgambaro

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Medicina

Bianca Barbieri ● Riccardo Di Vietri ●
Gabriele Forni ● Michele Pontrelli

Cervia-Milano Marittima

Accademico onorario: Riccardo Muti

TOSCANA

Empoli

Cristina Marconi ● Tiziano Pucci

Pisa

Nadia Carrabs ● Maria Matina

MARCHE

Fermo

Marisa Trobbiani

UMBRIA

Orvieto

Carla Maoloni ● Maria Laura Micci ●
Liliana Pedetti

LAZIO

Rieti

Lucilla Gentile

Roma Nomentana

Accademico onorario: Andrea Canepari

CAMPANIA

Caserta

Bennardina Evangelista ● Tullio Labella ●
Elisa Meo

Napoli-Capri

Serena Bernardo ● Maria De Vivo

Penisola Sorrentina

Anna Maria Marotta

PUGLIA

Bari

Ada Campione

Castel del Monte

Angela Colamartino Gargiulo ●
Nicola Mazzola ● Pasquale Squero

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Giuseppe Basile

Cosenza

Gabriella Coscarella ● Carlo Guarnieri

SICILIA

Canicatti

Maria Rita Mazzarino

Ragusa

Claudio Leone

GIAPPONE

Osaka e Kansai

Flavio Gori

Tokyo

Lorenzo Grimaldi

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Hong Kong

Vittorio Trusso



RUSSIA

Mosca

Accademico onorario: Giorgio Starace

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago

Andrea Farris ● Marciano Siniscalchi

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Duomo

Vincenzo Ludovico Maini *(da Londra)*
Antonio Winspeare Guicciardi *(da Londra)*

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano

Christian Cont *(da Monaco di Baviera)*

VENETO

Verona

Iacopo Florio *(da Roma)*

Vicenza

Pietro Mattioni *(da Londra)*

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Silvia Bianchi *(da Bruxelles)*

GERMANIA

Monaco di Baviera

Riccardo Benussi *(da Shanghai)*



SPAGNA

Madrid

Simona Venturini *(da Londra)*

SVIZZERA

Losanna-Vennes

Cristiano Maestrini *(da Londra)*

Zurigo

Maria Valeria Vescina Warszewski
(da Londra)

VARIAZIONE INCARICHI

LIGURIA

Savona

Delegato: Salvatore Piacenza
Vice Delegato: Mauro Prando
Segretario-Tesoriere: Carlo Pino
Consultori: Francesco Carrera ● Elsa Ferrua ●
Anna Rosa Gambino ● Fulvio Grondona

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Vice Delegato: Gilberto Galvez
Segretario: Stefano Mancini
Tesoriere: Anna Sabato

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Varese

Vito Artioli

LAZIO

Latina

Pietro Allotta

MOLISE

Isernia

Olimpia Giancola

PUGLIA

Taranto

Mario Rinaldi

SICILIA

Palermo Mondello

Gaetano Savona

Ragusa

Armando Citino

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo

Giacomo Di Lauro

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



FOCUS

see page 3

PROBLEMS ON SEVERAL FRONTS

Alongside the horrors of war, prices increase and we risk entering a new crisis in many fields, including the restaurant sector.

The Russian-Ukrainian blitzkrieg has fallen through: what was meant as a lightning-fast conflict seems fated to be a lingering one. There is no more talk of negotiations through various intermediaries, but this in itself means little: the more secretive negotiations are, the better, since nobody wants to lose face. Meanwhile, Covid has nearly vanished from televisions and newspapers (but many catch it silently, almost always mildly, less seriously than a 'flu) and the omnipresent virologists have been readily replaced by invariably retired generals and admirals who know as much as your average Joe about what is happening on the battlefield. Formerly floundering talk shows are revitalised: make way for the next problem! The virus is out; war is in.

Substantial economic effects on imports and exports

While unleashing the human horrors which we are witnessing, this war, like every war, is heavily affecting both imports and exports. We know that we are dependent on almost everything: from gas, coal and petroleum to grain and vegetable oil; and we also know that prices are destined to rise, though shrieking headlines about a 10-cent increase in the price of a cup of coffee or a packet of pasta serve only, perhaps, to sell a few more newspapers. Real difficulties are to be found elsewhere. Regarding restaurants, we had already pointed out that their situation was less than splendid. Nowadays, due to rising energy and raw material costs, restaurants truly risk facing another crisis, being unable to increase their own prices further. For a variety of rea-

sons, there is an increasingly dire front-of-house and kitchen personnel shortage. The means-based 'citizens' income', allowing certain categories of people to receive a few euros without working, may be partially responsible, but there are two more important factors.

Italians are increasingly unwilling to work in restaurants

Available work is often too time-limited (weekends, various holidays, winter and summer high seasons) and underpaid. There is also a generational problem. Young people feel detached from life. Working on Saturdays and Sundays, during lunch or dinner, when all their friends are having fun, becomes a huge existential sacrifice. Italians are increasingly unwilling to undertake such work; thus, as has become common for years in other western countries, basic dining-room and kitchen services are ever more frequently entrusted to foreign and in any case unqualified personnel, though hotel schools boast high attendance. Under such circumstances, it is indispensable that the Academy painstakingly and accurately monitor restaurants in Italy and abroad. Not only Delegates but all Academicians, each according to their inclinations and capacities, should contribute through suggestions or by inviting the more deserving among restaurateurs to avoid low ingredient quality and bland, homogeneous menus. No less is expected of us by the Ministries that, through the Memoranda of Understanding signed with the Academy, have expressed their trust in our institution.

Paolo Petroni





GIUSEPPE MAZZINI AND TORTA PASQUALINA

See page 4

In his voluminous correspondence with his mother, the exiled Giuseppe Mazzini waxed nostalgic about his distant home and its food: the delicious, fragrant sage *focaccia* and Lagazzo biscuits. He also sent her the recipe for a Swiss cake now known as 'Mazzini cake', but Ligurian cuisine held a special place in his heart, prompting him to ask his mother to send him the implements for making ravioli and the recipe for *torta pasqualina* (Easter cake).

SEASONAL FOOD: AN ELEMENT OF CULTURAL IDENTITY

See page 6

Celebrations are collective experiences, and there is no feast day, religious or secular, without some associated food, elaborately prepared according to various traditions. There is, asserts Messina Academician Attilio Borda Bossana, an identifying link between food, rituals and festivities, and every geographical area has its traditional sweets, such as, for example, those prepared for Easter.

FOOD PAIRINGS; OR, CHEESE AND PEARS

See page 8

Elisabetta Cocito cites the proverbial example of sheep's cheese and pears (*cacio con le pere*) to represent the many empirical investigations undertaken since time immemorial, which, originating by chance or often through necessity combined with ingenuity and imagination, gave rise to dishes enriched by delicious flavour combinations. Today, the aromatic analysis of individual ingredients allows us to predict

which could pleasantly complement each other, through specialised equipment capable of identifying ingredients that share an aromatic profile.

ROASTED, DEAD OR ALIVE?

See page 10

Prato Academician Gianni Limberti recounts a few strange tales depicted in art. An example is Mario Balassi's wonderful painting of a miracle by St Nicholas of Tolentino. The saint, who voluntarily abstained from any type of meat, resurrected two freshly roasted partridges that his prior had ordered him, through his vow of obedience, to eat in order to restore his energies when he was gravely ill.

COLUMBUS' EGG

See page 12

The anecdote about 'Colombus' egg' originates from an account (which many consider false) of a dinner to which Christopher Columbus was invited by Cardinal Mendoza and Spanish nobles. The navigator invited several nobles, who dismissed his achievement, to make an egg stand on its tip. Nobody managed except him: he tapped the end of the egg, slightly flattening it, before standing it on the table.

CIARAMICOLA: AN EASTER CAKE FROM PERUGIA

See page 14

An icon of Perugia, both for its ring shape and for its colours: the red of Alchermes liquor and the white of the icing recall the city's coat of arms, but also Christ's blood spilt on the cross and the light of



the resurrection. This is *ciaramicola*: a soft cake with a persistent flavour, covered in meringue with coloured sprinkles, in Perugia it is the Easter cake par excellence.

SA POMPIA

See page 16

This "ancient and mysterious" citrus fruit has grown for centuries in the north-eastern Sardinian area between Gallura and Barbagia. It is the only citrus fruit whose pulp is not edible, though its albedo (the part between the skin and the pulp) is an excellent ingredient if correctly transformed. Processing it into sweets requires precision and patience, but is worth the effort.

EASTER PIZZA IN CIVITAVECCHIA

See page 18

Massimo Borghetti, Honorary Delegate for Civitavecchia, recalls how mothers and grandmothers toiled during the week before Easter, preparing the traditional 'Easter pizza'. These fragrant and glistening pizzas could not be touched before the morning of Holy Saturday, when the priest visited homes to bless them. The Civitavecchia Delegation has formalised this recipe and preparation technique.

POTATO POLENTA

See page 20

Potato stars in the culinary traditions of the Ledro valley, west of Riva del Garda: boiled and mashed, then cooked at length in a copper *paiolo* cauldron over a fire. The traditional potato polenta has endured over time. Every family in the valley has its own recipe, perfected and passed down the generations; recipes might, for instance, include garlic or exclude wheat flour.

THE ARTISANAL SOPRASSATA OF MUGELLO

See page 22

In Mugello, *soprasata* - head cheese - has survived thanks to the passion of small

producers and new consumers' demand, also regaining a starring role partially due to food and wine tourism. This typical product of traditional peasant frugality consists of many cuts from a pig's head, cooked and expertly seasoned according to jealously guarded recipes.

PASTA WITH PIGEON RAGÙ

See page 24

This deliciously flavoursome peasant recipe was traditionally prepared for the festive lunch celebrating *svinatura*: the tasting of new wine. Its laborious preparation and slow cooking make it a rare dish nowadays.

IT'S TIME TO START PREPARING RUMTOPF

See page 26

Gorizia Delegate Roberto Zottar describes a delicious way of preserving fruit year-round: *rumtopf*, common in Germany and Austria and also found in the Trentino valleys. The Valsugana area even has a "*Rumtopf* Fraternity" in Pergine. *Rumtopf* is not simply liquor-preserved fruit, but is a delicacy prepared with a slowness hearkening back to a time when various fruits, month by month, were added into an earthenware crock, namely the *topf*, with sugar and high-proof rum.

THE ARTICHOKE: A TENDER HEART IN SPINY ARMOUR

See page 28

The artichoke, one of the best-known and most popular vegetables, is found at every latitude of Italian cuisine and has even been celebrated by several artists. We can enjoy it from November to April, aiming straight for the soft and delicate 'heart'. It contains



carbohydrates, minerals and vitamins and is low in calories. Its most familiar active principle is the antioxidant-rich cynarine, which also protects the liver.

CAPERS: TINY GREEN AROMATIC PEARLS

See page 30

Much appreciated, even internationally, for their organoleptic properties, PGI capers from Pantelleria and PDO capers from the Aeolian Islands are excellent products from Italy's islands. Capers' distinctive aroma can modify the flavour of other dishes, even significantly. These tiny fruits are also rich in fibre, minerals, vitamins and flavonoids, and have indubitable antioxidant properties.

CHOOSING A MENU

See page 32

Inattentive menu choice is a frequent cause of unsatisfactory convivial gatherings, especially abroad, in restaurants that aren't first-rate, explains Alberto Tibaldi, Honorary Delegate for Budapest. Combining flavours is a crucial, fundamental and generally underrated operation. Arranging a crescendo of flavour intensity, choosing dishes according to a logical itinerary which also takes account of seasonality, can prevent a dinner from being irremediably ruined.

'BEST BEFORE' DATES AND 'FRESH' PRODUCTS

See page 34

Italy's Supreme Court of Cassation declared that even 'fresh' products, if processed or transformed (e.g. washed, peeled, sliced), must be labelled with a minimum durability ('best before') date. This, affirms Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, is an essential decree for operators in the sector, and another improvement in consumer safety.

BICARBONATE IS NOT ENOUGH

See page 35

Lettuce must be carefully washed before consumption. Studies by the Universities of

Teramo and Torino have investigated the best ways to wash it while avoiding risks of contamination. Despite being a popular solution, bicarbonate of soda was not found efficacious; for greater safety, sodium hypochlorite (bleach) is preferable, or, for a more natural method, cinnamon essential oil.

PROTECTING 'MADE IN ITALY' AGRIFOOD PRODUCTS

See page 36

Institutional resistance to counterfeit and 'Italian-sounding' foods is crucial for allowing consumers informed choices, says Veronica Giorgianni of the Kore University in Enna, Sicily. Protecting agrifood products is one of Italy's main agricultural policy goals. It is also essential that the effectiveness of the 'Made in Italy' brand, bolstered by enhanced protection for geographical and origin designations, be upheld without further prevarication at the European and international levels.

23 APRIL: THE FEAST OF ST GEORGE

See page 38

A martyr, born in Turkey in the 3rd century. The patron saint of archers, infantry, cavalry, sworn guards, scouts and the Rom, as well as Reggio Calabria, Campobasso and Ferrara. Many celebrations and gastronomic traditions are tied to him, such as the *fugassa* (*focaccia*) prepared in Caresana, Piedmont, or the elderflower-flavoured sweet Lombard *pan mejno* ('millet bread', now made with maize and wheat flour).



Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti