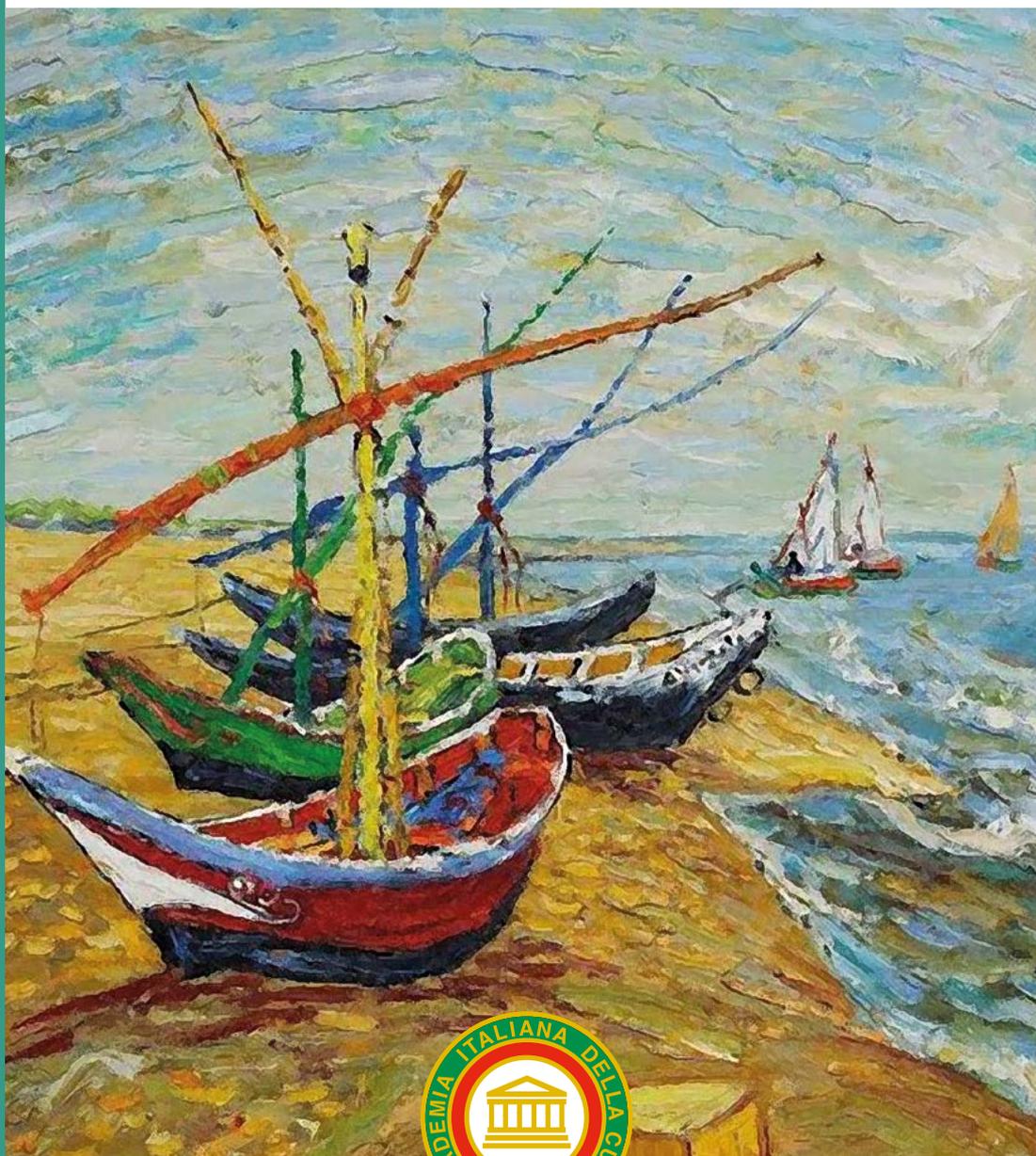


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



1953  70°  2023

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



ISSN 1974-2681

N. 360, GIUGNO 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GIUGNO 2023 / N. 360

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

GIUSEPPE BENELLI, DANIELE BIANCHI,
ROBERTO BONATI, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, FLAVIO DUSIO,
ANTONIO GADDONI, GABRIELE GASPARRO,
ALESSANDRO PELLICCIOTTA, PAOLO PETRONI,
MATTEO PILLITTERI, LUCIO PIOMBI,
ROSSANA RAGIONIERI, ANTONIO RAVIDA,
ROSA MARIA ROSSOMANDO LO TORTO,
TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,
ALBERTO SCARAMUCCIA, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE.

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
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommarario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO 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.

Focus del Presidente

3 In occasione del Settantesimo compleanno, l'Accademia presenta il nuovo "Manifesto" (Paolo Petroni)



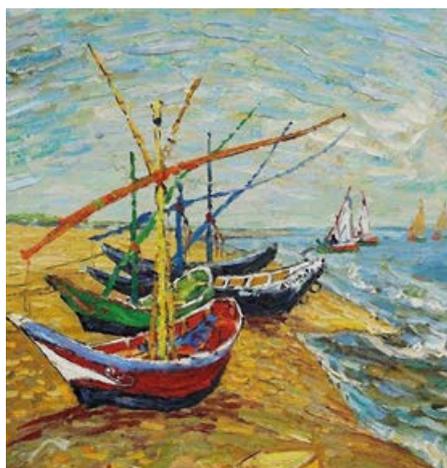
Tradizioni • Storia

4 Il bere fresco (Rossana Ragionieri)



6 Breve storia dell'osteria (Tullio Sammito)

8 La tavolozza della cucina lagunare (Rosa Maria Rossomando Lo Torto)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Barche di pescatori sulla spiaggia di Les S. Marie de la Mer" (1888) di Vincent Van Gogh, Amsterdam, Van Gogh Museum



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

9 L'albicocca "Reale di Imola"
(Antonio Gaddoni)

10 Dalle gestes alle pietre
di seirass
(Elisabetta Cocito)

12 Lo zafferano di Cascia
e di Spoleto:
una storia ritrovata
(Alessandro Pellicciotta)



14 Goloso sgabeo della Lunigiana
(Alberto Scaramuccia)

16 Le paste ripiene bergamasche
(Lucio Piombi)

17 La gioiosa genialità dei gelati
(Antonio Ravidà)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

18 Il risotto alla milanese
di Carlo Emilio Gadda
(Giuseppe Benelli)

20 I bruscardoli delle meraviglie
(Giancarlo Saran)

22 L'alieno granchio blu
(Giancarlo Burri)



24 Alla ricerca del chicco di riso
perfetto
(Roberto Bonati)

26 Il carciofo: una fonte salutare
con un carattere "spinoso"
(Flavio Dusio)



Salute • Sicurezza • Legislazione

28 Il sale, alleato del gusto
da trattare con cautela
(Andrea Vitale)



30 Guerra alle merendine
(Gabriele Gasparro)

32 L'insetto è servito!
(Daniele Bianchi)

34 Dieta Mediterranea
tra mito e realtà
(Matteo Pillitteri)

In libreria

36 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

37 Eventi e Convegni delle Delegazioni
42 Calendario Accademico
43 Accademici in primo piano
49 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





In occasione del Settantesimo compleanno, l'Accademia presenta il nuovo "Manifesto"

Una guida all'agire per tutti coloro che hanno a cuore la cucina italiana.

Cari Accademici, il settantesimo compleanno dell'Accademia si avvicina. Mancano pochi giorni a quel 29 luglio che vide riuniti, all'Hotel Diana di Milano, Orio Vergani e gli altri fondatori. Questo anniversario è molto sentito, lo si percepisce, lo si capisce dagli eventi che vengono organizzati, dall'uso del nuovo logo creato per l'occasione, dai numerosi ordini del vassoio celebrativo. Molti auguri ci giungono anche dalle Istituzioni e dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Il Consiglio di Presidenza si riunirà all'hotel Diana, dove è stata anche convocata una conferenza stampa, per l'apposizione di una targa commemorativa nella sala ristorante e per la presentazione ufficiale del nuovo **"Manifesto del Settantennale"**. Dopo 70 anni di intensa attività, abbiamo sentito il dovere di enunciare **quei principi che l'Accademia ritiene fondamentali** affinché la nostra cucina abbia quello spazio culturale e storico che le compete. Con questo Manifesto si intende quindi richiamare l'attenzione del pubblico e delle Istituzioni su alcuni aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana in Italia e nel mondo.

Dieci articoli del Manifesto come linee guida per gli Accademici

Il Manifesto si compone di 10 articoli che coprono vari aspetti della cucina contemporanea e che debbono essere considerati da tutti gli Accademici come delle linee guida del loro agire

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

e del loro essere parte essenziale della nostra Associazione. **Ci troviamo oggi di fronte a sfide e minacce di non poco conto** che debbono essere affrontate con convinzione e determinazione. Dobbiamo salvaguardare la nostra vera cucina regionale, la Dieta Mediterranea, il turismo enogastronomico, sempre rispettando la salute, la sicurezza alimentare, gli animali, la terra e la natura. Dobbiamo combattere lo spreco del cibo, i falsi prodotti italiani e i piatti imbastarditi o addirittura inventati. Occorre riconoscere alla ristorazione e ai cuochi la forza trainante per l'evoluzione dei gusti, delle tecniche e delle pratiche culinarie, purché la loro creatività rispetti gli ingredienti e le radici della nostra gastronomia e non siano solo elementi utili a stupire o a raccogliere l'attenzione dei mezzi di comunicazione.

Infine auspichiamo un programma educativo alimentare non solo nelle scuole professionali, ma soprattutto rivolto ai giovani sino a livello universitario.

Sarà allegato al prossimo numero della Rivista

Il decalogo contenuto nel Manifesto è di tale importanza, come **guida per l'oggi e per il domani**, che abbiamo deciso di allegarlo al prossimo numero della rivista in modo che tutti gli Accademici possano leggerlo e conservarlo. Una copia verrà inviata anche ai più importanti Enti e Istituzioni. In tale attesa, auguri di Buon Compleanno Accademico.





Il bere fresco

di **Rossana Ragionieri**

Accademica di Empoli

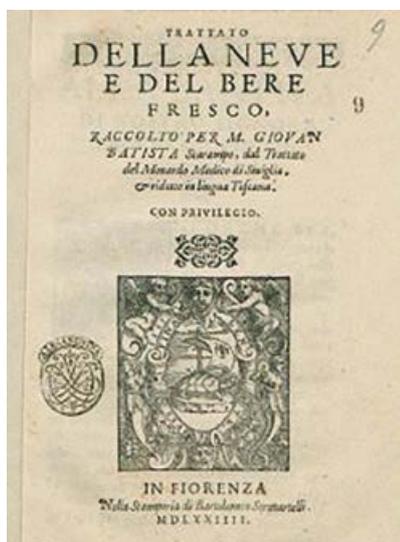
Un piacere che, nel passato, era considerato una panacea per tutti i mali.

Che caldo d'estate! E con la calura si apprezzano maggiormente i freschi vini bianchi o l'acqua o, più in generale, il "bere fresco", oggi comodamente soddisfatto dal frigorifero di casa.

"Il bere è proprio dell'uomo - scrive l'umanista francese **François Rabelais** - non dico già bere semplicemente e in assoluto, perché così bevono anche le bestie; dico bere vin buono e fresco". Tutto questo ci può apparire scontato, ma in altre epoche non doveva esserlo se c'è stato chi, come **Nicola Monardo** (1493-1588), medico di Siviglia, apologeta del piacere del "bere freddo", panacea per tutti i mali, ha dedicato al tema un intero trattato.

Un intero trattato sul "bere freddo", necessario a "re, governatori e ministri"

Il *Trattato del Monardo Medico di Siviglia* (1574) viene infatti ridotto in lingua toscana da **Giovan Batista Scarampo** e vi si legge che "L'acqua fredda fa sì che conforta lo stomaco: giova à coloro, che hanno il ventre lubrico, et à coloro, che patiscono flussi, et scorrenze di corpo di qual si voglia sorte, et da qual parte si vengano. Et à quelli anchora, che per causa di tali scorrenze si trovano infermi". Ma il piacere di queste bevute porta anche





Ghiacciaia della Madonna, Pistoia



e di tanto gusto e piacere, che mi pare non si possa lodare à bastanza".

*A metà del XIX secolo,
Frederic Tudor progetta
i cubetti di ghiaccio*

Del resto, soprattutto nel 1800, si diffondono anche le neviere e le ghiacciaie domestiche, ambienti in cui si mantenevano la neve o i blocchi di ghiaccio per conservare il cibo e raffreddare i liquidi nella calura estiva. Dopo anni e anni di diffusione e commercio del ghiaccio, **Frederic Tudor**, a metà del XIX secolo, progetta i cubetti che oggi mettiamo nel liquido da rinfrescare ulteriormente. **Molti i commenti negativi e le beffe lanciate dai suoi conoscenti su quei pezzetti galleggianti**, finché, nel 1869, **Carl Paul Gottfried von Linde** realizza la moderna tecnica del freddo e si perfezionano i frigoriferi, dopo che, nel 1834, **Jacob Perkins** aveva realizzato quello domestico.

Negli anni Cinquanta, è l'elettrodomestico per eccellenza che incide anche sul modo di mangiare. La diffusione su vasta scala arriva quando le aziende produttrici abbassano i prezzi di vendita nell'ottica di una democratizzazione maggiore. Migliora l'isolamento termico e arriva l'illuminazione interna.

Nel 1971 compare il congelatore, mentre, attualmente, le tecnologie di refrigerazione ci semplificano la vita e mirano a risparmiare energia e a rispettare maggiormente l'ambiente.

altre guarigioni perché *"con una bevuta d'acqua fredda si guariscano de flussi colerici, et in alcuni altri, che bevendola freddissima si sanano de dolori, et passioni di stomaco"*.

Sono semmai gli oziosi che devono astenersi dal bere fresco, mentre devono assolutamente farlo coloro che si dedicano a *"molti negotii e quelli che hanno cura di molte cose, come sono i Governatori di città e i re, ministri che li aiutano, che partecipano a tali cure e fatiche"*.

E ancora, *"molti Signori et Principi, che l'hanno in costume, se non beono freddo, si toglie loro l'appetito del mangiare, ne prendono gusto delle cose che mangiano, ma l'ingolano con tristezza, perciò che non sodisfà loro, quello che beono: anzi col bere caldo riempiono lo stomaco di ventosità, né possono in modo alcuno far buona digestione"*.

*La neve veniva conservata
con un'arte antica*

Un privilegio, dunque, **in un tempo nel quale raccogliere, conservare e utilizzare il ghiaccio** (legato anche alla conservazione di alimenti, ma questo è un altro discorso) **rappresentava un impegno non indifferente**. Così *"nel tempo caldo dell'estate, quando siamo tutti fuoco... quando i corpi stanno ardendo, abbiamo un rimedio così facile che con poca neve possiamo bere tanto fresco quanto ne convenga"*. Sì, perché la neve era conservata con un'arte antica: dalle grotte utilizzate dagli uomini preistorici,

alle ghiacciaie in muratura costruite ai tempi del Granducato di Toscana, fino alle moderne fabbriche del ghiaccio del dopoguerra, la neve veniva introdotta in una fossa o grotta e subito costipata, affinché si trasformasse in ghiaccio. Per amalgamare la massa innevata si aggiungeva acqua. E anche in questo caso il gusto si interseca con la cura perché *"in un giorno, anzi in un'ora con una buona bevuta d'acqua fredda abbiamo risanati molti infermi et deboli di stomaco: alcuni de quali non solo con acqua fresca di fonte, ma con l'acqua rinfrescata sotto la neve"*.

Quasi in contemporanea all'uscita del trattato, **Giovan Battista Berti** pubblica, nel 1616, il *Discorso sopra il bere fresco, nel quale si prova con autorità di medici, filosofi, poeti, e oratori, che il bere fresco con la neve è sano al corpo humano, concordando con la precedente teoria. Oltre alla neve e al ghiaccio, **un modo per rinfrescare l'acqua è "il salnitro, invenzione de marinari, et specialmente de naviganti su le Galere; Percioché non potendo quivi rinfrescare l'aria, massimamente in tempo di calma, né essendovi pozzi, né neve, la necessità ha loro insegnato questo rimedio, anchor che cattivo, per li molti inconvenienti"***.

Tutt'altra cosa, evidentemente, dall'aprire lo sportello di un frigorifero e tirar fuori, tra fredde goccioline calanti, la bottiglia di un qualsivoglia liquido!

"Ora usi ciascuno la neve, et li sopradetti modi di rinfrescare, in quella guisa, che più giudicherà necessario per la sua salute... Poi che come abbiamo dimostrato, questo uso essere di giovamento mirabile,



Breve storia dell'osteria

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

Un luogo d'incontro fondamentale nella vita quotidiana di un tempo.

La storia dell'osteria, ossia del posto in cui si somministrano, dietro pagamento, cibo e vino, ha radici antiche che affondano nei primordi della storia, negli albori stessi di quei popoli che videro nascere il fenomeno. Le prime vaghe tracce di questo tipo di pratica commerciale si annunciano presso gli **Egizi** che, **per primi, impararono a setacciare la farina di frumento** arri-

vando alla produzione del pane bianco, destinato in un primo momento alle classi più abbienti, ma che si diffuse a tal punto da essere venduto, in grandi ceste, nelle strade polverose dei centri abitati e negli agglomerati lungo il Nilo. Inoltre, essi **inventarono il vino, fermentando il mosto d'uva, mele o fichi** che si vendeva a chi non lo produceva (o scambiato con altri prodotti).

I **Greci**, detentori di una cucina ancora rozza, arrostivano soltanto le carni, considerate cibo per ricchi, soldati o "eroi", ma, dopo la preparazione del pasto principale, grigliavano tutto: muscoli, cervello, frattaglie, trippa e tali "scarti" erano destinati al popolo, che li accompagnava con bevande alcoliche ottenute per fermentazione di mosti zuccherini, o con l'idromele, ottenuto dalla fermentazione di miele e acqua. Poco a poco, nei secoli, si diffuse l'usanza che tali prodotti venissero scambiati con altri oppure "ceduti" dietro compenso: nelle bianche stradine

intorno all'Acropoli e nei malfamati vicoli del Pireo, questi nuovi venditori fecero la loro prima comparsa.

Nel "thermopolium" nacquero le prime osterie

Bisogna arrivare ai **Latini**, nostri antenati "vicini", per trovare quella che è una tappa davvero importante circa la storia dell'osteria. **Il suo nome deriva da oste**, dal latino *hospes - hospitis* (**colui che dà ospitalità**) e, proprio nel *thermopolium* (dove si servivano bevande) nacquero le prime osterie, luoghi al chiuso in cui si offrivano a pagamento vino e cibi caldi. Lungo tutto il **Medioevo**, anche sotto le invasioni barbariche, in esse il cibo continuò a essere venduto, nonostante la rarefazione e addirittura la scomparsa di molti prodotti.

Durante l'**Umanesimo** ritornò la vendita di certi tipi di cibo, per lo più incentivata, dopo le tremende crisi medievali, dalle innovazioni culinarie e gastronomiche che derivavano dagli sfarzi e dalle abitudini nei palazzi signorili. Nel **Rinascimento**, il matrimonio di **Caterina de' Medici** con il futuro re di Francia **Enrico II** causò lo spostamento delle attività gastronomiche dall'Italia alla Francia, ma solo di quelle della cosiddetta *cucina d'élite*, mentre **l'uso del cibo da osteria venne ravvivato dalla nascita delle locande** (osterie dove i viaggiatori, oltre a mangiare, potevano anche fare sosta e alloggiare), dalle **bettole** (osterie di infimo ordine), dalle **taverne** (luoghi analoghi in cui prevaleva il consumo del vino). La storia, la letteratura, il "sociale" sono saturi di riferimenti all'osteria, luogo fondamentale d'incontro nella vita quotidiana, rifugio in cui fermarsi per rifocillarsi, posto dove

Carl Heinrich Bloch, "Osteria romana" 1866. Museo di Belle Arti, Copenhagen





M. Mafai, "Osteria romana (Osteria di via Flaminia)" (1949-50), Collezione privata

torie e osterie continuassero ad assolvere magnificamente ai loro compiti, consistenti nella conservazione e nella salvaguardia degli antichi sapori, nella difesa della genuinità e freschezza dei prodotti, nell'osservanza e nel mantenimento delle più semplici e antiche ricette.

La vera crisi dell'osteria è giunta negli anni 2000

La vera crisi dell'osteria è giunta negli anni 2000: si è sempre più accentuata e ai nostri giorni è conclamata e in piena fase acuta. **Quasi tutti i ritrovi "storici"** di questo tipo, probabilmente per un fatto generazionale, sicuramente a causa delle trasformazioni sociali, certamente in seguito ai nuovi modi di vivere, viaggiare, "consumare", cibarsi, bere, **sono stati soppiantati** da *pub*, *winebar*, *fastfood*, *drinkzone*. Vanno poi citate le grandi catene alimentari, onnipresenti colossi mondiali della distribuzione di cibo, come McDonald's, Burger King e altri. Negli ultimissimi anni si è aggiunta la penetrazione e invasione del cibo di origine araba o islamica con le varie catene o singoli punti-vendita di *kebab*, sorti dappertutto nelle grandi città e in provincia. In sostanza, la crisi della somministrazione del cibo "vecchia maniera" affonda le sue radici nel nuovo modo di viaggiare e fare turismo, di conoscere e visitare, **nel "mordi e fuggi" culturale**, nel fatto che anche l'appagamento dei bisogni primari e delle esigenze fondamentali è stato inglobato nella spirale del consumismo. La società mista, il cosiddetto *melting pot*, già realtà nelle grandi capitali mondiali, si allarga a macchia d'olio anche nei piccoli centri o agglomerati urbani e le nostre abitudini perdono le loro connotazioni specifiche, i loro tratti dominanti. I cambiamenti epocali che stanno stravolgendo alimentazione e usi alimentari hanno fatto dell'osteria, che era la realtà più rappresentativa in questo campo, la vittima più illustre. *"Sono ancora aperte come un tempo le osterie di fuori porta, ma la gente che ci andava a bere fuori o dentro è tutta morta"* (Francesco Guccini).

tutti gli uomini passavano un po' di tempo; incontravano amici, compaesani, conoscenti; si scambiavano racconti e opinioni, accompagnando il tutto con buon vino, buon cibo (spesso piccante e saporito, finalizzato al consumo del vino).

L'oste divenne, nei secoli, una figura di rilievo

L'oste divenne, nei secoli, una figura di rilievo, dai quartieri romani più celebri ai rioni di ogni paese; da ogni lontana contrada alle più sperdute campagne. Questi dominava sovrano su ogni tipo di clientela, **era il punto di riferimento di ogni ceto sociale, conosceva i fatti privati e i segreti di tutti**; era al servizio di ogni avventore ma sempre nel proprio interesse; era informato sulla reputazione di ciascuno, dato che era lui che somministrava il vino; onesto o meno, sempre furbo e astuto, divenne una figura presente anche nella letteratura.

Il **Giusti** gli dedica un'intera raccolta di detti toscani; il **Manzoni**, attraverso Renzo, ci dice quanto male giudicasse tutti gli osti; **Collodi** ne tratteggia uno, magnifico, nel suo *Pinocchio* (complice dell'inganno ai danni del povero burattino).

Moltissimi sono i personaggi famosi della storia, **grandi frequentatori dell'osteria**: è certo che il **Metastasio** vi si recava, nonostante fosse un presbitero, per trovare ispirazione, decantando "il profumo di viola" del vino dei Castelli romani; **Ben-**

venuto Cellini, Ludovico Ariosto, Torquato Tasso amavano trascorrervi gran parte del loro tempo, evidentemente trovandovi, direttamente o indirettamente, **la giusta ispirazione. Niccolò Copernico** visse, studiò e formulò le sue più importanti teorie nell'osteria sotto la sua casa. E ancora, come non citare l'osteria più antica del Rinascimento, esistente ancora oggi a Ferrara, sin dal 1463, dove una scritta autentica avverte come lo stesso **Rabelais** vi fosse di casa?

A Roma, l'osteria evoca l'essenza più antica e genuina della pura "romanità": **basti pensare agli stornelli**, la cui pesantezza e allusività camminava di pari passo col numero dei calici sui tavoli. E chi non ha ascoltato, almeno una volta in gioventù, le "osterie" (per l'appunto), canti popolari e goliardici, universalmente noti, dalla dichiarata ed esplicita volgarità? Chi non conosce la "maschera" romana di Meo Patacca, il personaggio di Rugantino, il Marchese del Grillo e infine i tantissimi nomi della cultura contemporanea, come **Trilussa, Pasolini, Flaiano**, solo per citare i più noti frequentatori di osterie?

Le trasformazioni sociali del Novecento non hanno arrecato danno al consumo del "cibo popolare" nelle osterie, probabilmente perché il ventennio fascista, a cavallo tra le due guerre mondiali, aveva instaurato in Italia uno stile di vita basato sulla frugalità, sulla semplicità e sull'autarchia dei prodotti culinari. Esse superarono anche la crisi dopo la fine dell'ultima guerra, in quanto le misere condizioni di fame e povertà in cui si trovò l'Italia fecero sì che, paradossalmente, trat-



La tavolozza della cucina lagunare

di Rosa Maria Rossomando Lo Torto

Delegata di Venezia

*Nella sua
"Ode ai Buranelli",
Orio Vergani ricorda
l'atmosfera della
trattoria di Burano dove
chiacchierava di "cose di
cucina e di cultura".*

Ai primi del 1900, l'isola di Burano, per la solitudine delle sue distese d'acqua, la quiete delle calli, il lento scorrere dei giorni, la semplicità della gente, apparve, agli artisti e intellettuali in fuga dalla civiltà alla maniera di **Gauguin**, il luogo ideale per il ritorno a un'utopica età dell'innocenza.

In questo lembo di laguna, quasi ai limiti del mondo, trovarono, infatti, la patria d'elezione, dagli anni Venti ai Cinquanta del secolo scorso, affermati pittori in crisi creativa e squattrinati giovani di talento, cui un oste mecenate offriva ospitalità nelle stanze sopra la sua trattoria con orto-giardino, all'epoca denominata "Tre Stelle". Offriva anche l'improvvisata imbandigione del pescato del giorno e della frutta e verdura di stagione che combinava così da farla sembrare appena uscita da un dipinto olandese del 1600.

*L'oste mecenate riuniva
un vivace cenacolo di artisti*

La conduceva, con passione, **Romano Barbaro** che, allora, vi riuniva un vivace cenacolo di adepti affascinati dal paesaggio e dal modo di vivere dai tratti umani, i quali, chiacchierando di "cose di cucina



e di cultura", davanti a una zuppa di *peoci* e a un fritto misto, decisero di "farsi buranelli" e **praticare i dettami di una nuova pittura cui il mondo chiedeva di sentire, nel quadro, "lo sciaccare del remo sulla riva" e "il sapore della verdura"**.

Consequentemente, perciò, come racconta, con elegante prosa, **Orio Vergani**, letterato e giornalista del "Corriere della Sera", che **del gruppo fu brillante e assiduo commensale**, "...ogni mattina, nell'uno o l'altro studio, **nasceva una natura morta** da dipingere di tutta lena, senza pentimento, perché **prima di mezzodi Romano mandava i suoi ragazzi a riprendere i modelli per metterli in padella**. Pesci rari, di tutti i colori, argento e rosa, verdolini e dorati, macchiati di corallo, buoni per il pittore che li disponeva sulla tela con voluto disordine, e buoni per Romano che, con mano leggera, li faceva precipitare nell'olio bollente. Buoni sotto il pennello rapido e morbido e buoni sotto i denti. Armonie di tavolozza e armonia di palato...", che Romano e i suoi pittori mirabilmente componevano

e ai quali la cucina buranella, con le sue *moleche*, le *sfoglie* e le seppioline, si incaricava di fare da contrappunto.

*Dove cominciava la cucina
e dove finiva la pittura?*

Dove cominciava la cucina e dove finiva la pittura? Da uomo colto ed estimatore della buona tavola, **Vergani si lasciò conquistare da Burano e da Romano** e, secondo le testimonianze, proprio nel suo locale, nel 1953, ebbe l'idea di affidare a molti la tutela del patrimonio gastronomico del nostro Paese, coinvolgendo nella sua Milano nomi illustri del mondo imprenditoriale e culturale nella fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina.

Ne fu il primo Presidente. A Romano tributò gratitudine per esserne arrivato ai fastigi grazie ai suoi insegnamenti e all'isola, dove "i girasoli gli facevano da orologio", con l'affettuosa *Ode ai Buranelli*: "bella è Burano ... e meglio è la cucina!".



L'albicocca "Reale di Imola"

di Antonio Gaddoni

Delegato di Imola

Un frutto dalla vita breve, ma dolcissima.

Per quanto inusuale, parte da una ricetta il nostro viaggio attorno a un frutto che si raccoglie nella seconda metà di luglio e che vanta una nomea di alto profilo nobile. Parliamo dell'albicocca "Reale di Imola", dalla vita breve, ma dolcissima più che mai. Basti dire che per fare la tradizionale confettura, la quantità di zucchero richiesta è la metà di quella normalmente utilizzata per le altre albicocche. Con almeno quattromila anni di vita vissuta in mezzo Globo, **l'albicocca ha trovato nel territorio imolese della Vallata del Santerno un ambiente ideale** per disegnarla con una forma ovata-rotonda, colorando la sua buccia di giallo-verde senza farsi mancare neppure un poco di sovracoloro, nutrendola di una polpa gialla intensa, poco soda, a maturazione disforme e donandola infine a noi con il suo sapore molto buono e con un aroma spiccato.

Un prodotto di nicchia molto buono ma delicato

Tuttavia, come altri prodotti di nicchia di alta qualità, la pregiata "Reale di Imola" ha i suoi contrappesi. **Patisce la manipolazione** tanto che il raccolto finisce in piccole cassette e non certamente nei bins; soffre **la facile deperibilità e il trasporto**, per cui l'ideale è consumarla non troppo lontano. **Maestose restano le piante**, con tronchi possenti e bei rami protesi verso il cielo. Ecco quindi che questo frutto, assai profumato e dolci-



simo, con poche calorie, mostra tutta la sua regalità quando dà vita alla confettura. Ma c'è di più. **La sua dolcezza raggiunge anche il sapore della mandorla all'interno del nocciolo.** E allora ecco spuntare, dalle mani delle massaie, un unico dolce croccante, in quanto solo la "Reale" è in grado di donarlo mentre nelle altre albicocche il nocciolo è ama-

ro. Per chiudere, una precisazione. La "Reale di Imola", **detta anche mandorlona** per la sua grossezza, non va confusa con la "Bella d'Imola" che ha una forma ellissoidale, una buccia di colore giallo intenso con sovracoloro in parte rosso brillante e polpa arancio, di elevata consistenza, succosità media e scarso aroma, specie se paragonato alla "Reale".

CONFETTURA DI ALBICOCHE

Ingredienti: 1 kg di albicocche "Reale di Imola" denocciolate, 30 g di succo di limone, 350 g di zucchero semolato (con la "Reale" la quantità di zucchero è dimezzata, rispetto ad altre qualità).



Preparazione: lavare le albicocche denocciolate, tagliarle a pezzi. Spaccare 4 noccioli, estrarne le mandorle e tritarle grossolanamente. Porre in una casseruola d'acciaio le albicocche, le mandorle tritate, lo zucchero e il succo di limone e far bollire per circa 2 ore. Versare subito nei vasetti, chiuderli bene, capovolti fino a che non si sono raffreddati.



Dalle *gestes* alle pietre di *seirass*

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Un viaggio inaspettato dalle zeste candite, gradite alla corte sabauda, a uno splendido dessert con una leggera copertura marmorizzata.

A riprova del fatto che la nostra arte e la nostra fantasia rappresentano un *unicum* nel panorama della pasticceria, riporto due storie che vedono coinvolti prodotti simili ma che hanno avuto un percorso diverso, attraversando la storia e le valli del Piemonte.

L'arte della confetteria nasce da lontano, forse da un pasticcere francese alla corte del Re di Francia **Luigi XV**, ma è in Italia che si sviluppa più rapidamente e con esiti particolarmente felici, ottenendo grande successo presso la corte sabauda. Già nel Medioevo era in uso, nel Ducato, offrire le *treggee*, sorta di dolcetti rivestiti di mandorle o semi di finocchio, rivestite di zucchero, e i *trocisci*, pastiglie

caramellate a base di anice. In Piemonte, durante i banchetti, venivano distribuiti cartocci (*cornet*) colmi di confetti o di frutta candita. Quest'ultima proveniva dal Nizzardo e da Genova, ove da tempo si praticava l'arte di candire, che i marinai avevano conosciuto dagli Arabi, scoprendo che, immergendo le scorze di agrumi nella melassa, potevano conservarle a lungo e con esse riuscivano a supplire, almeno in parte, durante i lunghi viaggi per mare, alla carenza di vitamine, proteggendosi dallo scorbuto.

Le scorze di agrumi candite divennero alla moda presso la nobiltà piemontese

I frutti e le scorze di agrumi canditi divennero presto alla moda presso la nobiltà piemontese, come raffinata chicca da offrire agli ospiti, tanto da essere addirittura prodotti in alcune località del territorio, come per esempio a Carignano, cittadina della pianura torinese, già in tempi lontani. Troviamo un riferimento significativo in una lettera che, nell'ottobre del 1516, la duchessa **Bianca di Monferrato** scrive al Duca di Savoia **Carlo III** in cui gli comunica l'invio, tra le altre leccornie, di un quantitativo di *gestes* (zeste) preparate da lei stessa. Si ha notizia che le *gestes*, nel corso del tempo, ebbero tra i loro estimatori anche il **Cardinale Mazzarino**, il generale napoleonico **Jourdan** e i re di Sardegna.

Le zeste di Carignano ebbero poi alterne fortune, legate alla situazione sociale dei tempi: scomparso nel corso del 1500, ricomparvero nel 1600. Si ha ancora notizia di un banco di vendita di zeste allestito da alcuni abitanti di Carignano, durante le





Giandueidi, feste popolari carnevalesche di Torino, svoltesi tra il 1868 e il 1893. In una di tali occasioni, furono donate alla regina **Margherita di Savoia** in una scatola d'argento. Le zeste di Carignano sono prodotte ancora oggi e tutelate dalla denominazione Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) del Piemonte.

Un dessert che raccoglie e attualizza le memorie del territorio: "la pietra del seirass"

Dalla pianura ci spostiamo a Bardonecchia, cittadina montana della provincia di Torino, ai confini con la Francia, per parlare ancora di arance, ricordando come storia e alimentazione siano strettamente allacciate e influenzate l'una dall'altra. Negli anni Trenta del Novecento, un'azienda di imprenditori francesi, la Società Mancior & E. D'Amico, specializzata nella sbucciatura di arance (le bucce erano destinate alla produzione di essenze e prodotti farmaceutici), che precedentemente si riforniva dalla Spagna, trovandosi in profonda crisi durante la guerra civile che imperversava in quel Paese, aveva individuato un percorso di approvvigionamento alternativo dal Sud Italia, dedicando un apposito scalo al confine di Bardonecchia. Sorse quindi, tra gli anni

1937 e 1939, una nuova e impreveduta attività per la popolazione di quella cittadina. Allo scopo, fu riadattata una vecchia stalla, risalente all'epoca della costruzione del traforo del Frejus (1856-1871) per il ricovero dei cavalli: **le arance arrivavano in treno su un binario dedicato** che le scaricava direttamente nella "scuderia". Si trattava di un lavoro stagionale invernale che occupava il tempo di sosta dai lavori agricoli: un lavoro faticoso e di precisione prettamente femminile, che impiegava una settantina di operaie che si dedicavano alla sbucciatura a coltello, avendo cura di mantenere intera la buccia separandola dalla parte bianca. Agli uomini era assegnato, invece, il compito di scaricare le casse di arance dai vagoni.

Una storia curiosa, dimenticata dai più

Una storia curiosa, dimenticata dai più, che il signor **Ugetti**, rinomato e storico pasticcere di Bardonecchia, ha voluto far rivivere con la realizzazione di uno splendido dessert che raccoglie e attualizza le memorie del territorio. In una sua creazione, "la pietra del seirass", **ci parla in modo dolcissimo della sua terra unendo e armonizzando alcuni suoi prodotti: arancia**, di cui abbiamo appena parlato, **il seirass, il grano saraceno, la farina di mais. Il seirass è la ricotta piemontese**, caratterizzata da dolcezza e cremosità, particolarmente adatta per i dolci tanto che la ritroviamo protagonista nella "coppa sabauda" di antica memoria, amata dai Reali. È il risultato di una coagulazione acida e presamica del latte e, a differenza di altre ricotte, è prodotta a partire esclusivamente dal latte, una volta di pecora, ora vaccino. Per quanto riguarda la **farina di mais**, nel dolce viene utilizzata la varietà **Pignoletto Rosso**, coltivata nell'Alta Valle Susa, e l'unione del grano saraceno all'impasto di farina di mais, che costituisce la base del dessert e vuole omaggiare i progetti volti a reimpiantare coltivazioni di questo antico grano nel territorio. Il dolce di Ugetti si presenta a strati formati da questi prodotti del territorio racchiusi in **una leggera copertura marmorizzata a simulare una pietra**: un altro simbolo della terra e del lavoro di chi l'ha trasformata in oggetti, muri, opere d'arte.





Lo zafferano di Cascia e di Spoleto: una storia ritrovata

di **Alessandro Pellicciotta**

Accademico di Spoleto

Negli antichi luoghi di produzione sono riprese le coltivazioni della pregiata spezia.

Lo zafferano in Italia è ben noto e apprezzato dall'antichità, ma solo tra il 1200 e il 1300 la coltivazione e il commercio si diffondono, a partire dall'Altopiano di Navelli in Abruzzo, e in seguito anche in Umbria.

Dal 1300 al 1500, esso costituì **un'importante attività economica nel Casciano e in Valnerina, così come nello Spolefino**. Lo Statuto di Norcia disponeva che *"Nessuno della terra di Norcia... potesse comperare o preparare croco o zafferano a richiesta di alcun forastiero, né ricevere pecunia per tale effetto"*, per lasciare ai nursini i profitti di tale commercio.

A Cascia esisteva uno dei più importanti mercati, da cui si vendeva zafferano in grandi quantità a Perugia, Spoleto, Civitanova, Camerino e perfino all'Aquila. In alcuni documenti del 1500, si parla addirittura di scambi di zafferano con gemme preziose.

Cipriano Piccolpasso, nella sua relazio-

ne del 1565 al governatore pontificio di Perugia, dice degli abitanti di Cerreto che *"esercitano questi huomini di andar per il mondo vendendo il zafferano et pepe et altre speziarie..."*; e dei mercanti di Cascia: *"vanno vendendo pepe et zafferano et altre aromatarie con il quale esercitio in poco tempo fanno di buone facultà"*.

La prima testimonianza della coltivazione nel territorio di Spoleto è del 1373

La prima testimonianza della coltivazione dello zafferano nel territorio di Spoleto è una gabella del 1373 *"ponderis... zafaraminis"*, ossia per la pesatura dello zafferano. Il Comune di Spoleto ne faceva omaggio a importanti personaggi: **Papa Eugenio IV** (1431-1447) se ne fece regalare gran copia quando la città fu occupata dal **Piccinino**; il vescovo di Worcester, inviato da **Pio III** (1503), fu omaggiato di zafferano e tartufi; **Papa Giulio II** (1503-1513), in visita alla città, ne ricevette in dono una quantità tale da fargli esclamare *"hoc faecisti munus papale"*.

Allo zafferano è persino dedicato un poemetto didascalico in esametri latini, *De croci cultu*, composto, nel 1499, dal poeta ed erudito **Pierfrancesco Giustolo**, in cui si descrive la pratica colturale dello zafferano, indicando, come aree più vocate, le valli sassose e gli erti poggi della valle spoletana: *[...] Non dei Liguri i monti e il terren Tosco, / Non la Campania e i bei colti di Rieti, / Poppa d'Italia. Ma dell'Umbria il suolo / Al croco diè ricetta... / ... anco s'abbella / Del vago fior quell'arenoso tratto, / Che di Spoleto va dalle turre Mura alle fonti e all'onda / Di mare irato nel color rassembra"*.





Nel XVII secolo, lo zafferano umbro è stato vittima di una guerra dei prezzi

Tuttavia, nel corso dei secoli, la coltivazione dello zafferano in Umbria è andata quasi ovunque scomparendo, **per una serie di concause culturali ed economiche**, i cui effetti si sono manifestati sullo scorcio del secolo XVII: il successo dei nuovi prodotti agricoli di provenienza americana, che modificano le abitudini alimentari; l'affermarsi della cucina francese, che riduce l'utilizzo delle spezie; le lotte per il monopolio del mercato dello zafferano, condotte in particolare da Norimberga - la più importante piazza nordeuropea - contro il mercato aquilano; la concorrenza dei produttori esteri, grazie ai quali, per esempio, Firenze - grande acquirente per l'arte tintoria - comincia a rifornirsi di zafferano spagnolo a prezzi più bassi. Il dubbio è che l'eccellente ma costoso zafferano umbro sia stato vittima di una guerra dei prezzi in un mercato calante.

La rinascita dello zafferano in Umbria avviene a partire dagli anni Settanta del secolo scorso: sugli antichi luoghi di produzione evidenziati dagli studi storiografici, si avviano prove di coltivazione da parte sia dell'Università di Perugia sia di singoli agricoltori, i cui esiti positivi hanno dato impulso alla nascita di varie associazioni di produttori.

Nel 2003, è sorta l'Associazione dello Zafferano di Cascia; il marchio "Zafferano di Cascia - zafferano purissimo dell'Um-

bria" è stato registrato alla Camera di Commercio di Perugia e, così denominato, è stato inserito **tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali dell'Umbria**. Con il Comune di Cascia è inoltre nato un sodalizio per organizzare la **Mostra Mercato dello Zafferano** di Cascia.

Nel 2004 si è poi costituita l'Associazione dei produttori Zafferano del Ducato con sede a Spoleto, e, nel 2009, l'Associazione Produttori Zafferano di Spoleto.

Dalla coltivazione alla lavorazione degli stimmi secondo antiche tradizioni

La coltivazione dello zafferano in Umbria segue le antiche tradizioni. La piantagione dei bulbi avviene usualmente su appezzamenti ogni anno differenti, che in precedenza hanno ospitato colture, come le leguminose, adatte a preparare il terreno per lo zafferano. Si ottiene così una spezia di qualità migliore, sia perché il terreno è stato sfruttato un solo anno, sia perché le colture annuali spesso forniscono stimmi più lunghi di quelli delle colture poliennali, e ciò si traduce in maggiore ricchezza di sostanze coloranti e aromatizzanti.

I bulbi vengono piantati in agosto, e la fioritura avviene tra ottobre e i primi di novembre. **La raccolta dei fiori deve essere a mano, nelle prime ore del mattino e della sera, quando i fiori sono chiusi**, per non rischiare di rovinare il prezioso contenuto.

Successivamente, viene eseguita la sfioratura, ossia la separazione dei 3 stimmi

rossi dal calice. Questi, raccolti in contenitori, sono subito posti a essiccazione (tostatura): a fuoco diretto vicino a un camino, in stufa a legna o con altre forme di riscaldamento, a una temperatura da 45° a 60°. Dopo 15-25 minuti, e comunque fino al raggiungimento di una consistenza tale da determinare la frantumazione del filamento per pressione tra le dita, gli stimmi sono pronti. Il prodotto essiccato, senza l'utilizzo di conservanti, viene quindi posto in idonei contenitori con chiusura ermetica.

Per ottenerne la migliore espressività in cucina

Noto fin dall'antichità per le sue molteplici utilizzazioni (come tintura, cosmetico, profumo) e le varie proprietà terapeutiche (antidepressivo, digestivo, afrodisiaco), lo zafferano è soprattutto **una spezia dall'aroma unico e inebriante, che trova in cucina il suo uso elettivo**.

Se **Apicio**, nel *De re coquinaria*, poneva il croco tra i "pimenti" necessari per realizzare ogni tipo di condimento, lo zafferano **compare in tanti ricettari medievali e rinascimentali**, da **Maestro Martino da Como** a **Cristoforo da Messisbugo**. L'Umbria, in tale campo, vanta **i taccuini di Suor Maria della Verde (Giovanna Casagrande, Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500, Foligno, 1988)**, in cui lo zafferano è l'aroma più utilizzato.

Per ottenerne la migliore espressività in cucina, **è preferibile lo zafferano in stimmi**, privilegiando quelli attaccati tre a tre, **di maggiore lunghezza** (indice di ricchezza di aromi e colore) e **di colore uniforme rosso** (le parti gialle servono solo ad aumentarne il peso). Inoltre, è importante che gli stimmi, **se premuti, si spezzino**, mentre se si curvano indicano una non ottimale essiccazione.

Affinché il suo aroma si sprigioni al meglio, è consigliabile preparare un'infusione, **ponendo gli stimmi in poco liquido caldo** (acqua, latte, brodo...) qualche ora prima dell'utilizzo e aggiungere, salvo che la ricetta preveda diversamente, l'infuso verso fine cottura.



Goloso sgabeo della Lunigiana

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

Una preparazione tramandata per generazioni, da gustare semplice o ripiena.

La terra di Lunigiana è una grande regione che non trovi nelle carte geografiche, perché queste rappresentano solo la divisione amministrativa e non la storia dei territori e delle loro tradizioni. Gli usi e i costumi non sono l'immagine solo del folklore di una gente, ma anche della loro anima. E l'anima la ritrovi in tante cose, non ultime le usanze culinarie.

Piatti semplici di una terra non ricca, usa da secoli a essere parsimoniosa, costretta a ciò non da una mentalità spargnina ma dall'esiguità delle risorse che fanno diventare bello anche quel che all'apparenza può sembrare meschino e di poco conto. Invece, il contatto con il reale trasforma quel che appariva un ben misero alimento in un boccone degno delle più alte tavole, che i palati più raffinati non disdegnano, ma apprezzano assai.

Come si prepara quel "bitorzolo" di pasta fritta

Prendi un impasto per il pane, ci metti un pizzico di sale, lo fai lievitare il giusto e poi ci passi e ripassi sopra il matterello fino a ricavarne tante strisciole sottili lunghe poco più di una spanna.

Così, sul tavolo di cucina **ti ritrovi davanti tante losanghe che immergi nell'olio bollente per ritrarle non appena si siano gonfiate** nella forma di tante belle piccole pance dorate aggettanti all'esterno come tanti ventri di femmine incinte. Del resto, questa è la simbologia del lievito che modifica ingrandendo per dare vita al nuovo.

Come che sia, quando con la schiumarola le tiri su, ti ritrovi con tante liste belle bollenti, gonfie e nodose che eccitano gli appetiti dello stomaco e del cervello facendoti sentire i morsi della fame. Così, pure se già sei sazio, già t'immagini chissà quali follie di gustosi sensi. Ma prima di accontentarli, un attimo di pazienza perché quelle listarelle van-

no disposte sulla carta oleata che assorba un po' dell'unto. Quindi, con il movimento del seminatore ci spandi sopra il sale fino.

Solo allora, quando hai terminato tali preliminari, tanto brevi quanto indispensabili, puoi precipitarti ad addentare quel bitorzolo di pasta fritta. Il tempo di ingoiarlo e subito ne azzanni un altro. Poi, temporaneamente soddisfatto, ti guardi attorno e segui l'esempio dei commensali che **farciscono quella cosa dalla forma stramba con affettati o formaggi**. Ne afferra un altro e ti guardi attorno che qualcuno non si scandalizzi per l'insolita fame. Ma all'istante t'accorgi che nessuno bada a te. Ognuno pensa solo a se stesso e anche tu, allora,



afferri un coltello e tagli per il lungo per imbottire con quel che più ti aggrada.

Può essere gustato anche come dessert, farcito di cioccolato

Poi, alla tornata successiva te lo prepari come dessert: si salta il sale e si infila la crema dolce preparata usando come primo ingrediente la cioccolata.

Questa "cosa" di cui si sono sommariamente descritti preparazione e consumo, si chiama *sgabeo*. **In Lunigiana**, l'antica landa oggi frammentata fra il Levante ligure, l'alta Toscana e il meridione emiliano, **lo *sgabeo* è un simbolo dell'unità perduta perché lo ritrovi sopra tutte le tavole festaiole che si allestiscono in quella terra.**

Esso è il figlio prediletto di ogni genere di party che là venga celebrato, dalla sagra paesana alla manifestazione di partito. Soprattutto, è il sogno proibito di tutti i bambini che da zero a cento anni vanno a quegli incontri di popolo sognando di divorarselo. Perché il pregio dello *sgabeo* è che eccita i succhi gastrici già mentre lo si aspetta, sapendo che l'attesa è premessa necessaria e indispensabile per la massima goduria gastronomica, proprio come quando si va a un incontro d'amore.

L'eccitazione delle papille gustative è aumentata dall'eterna domanda. Come mi si presenterà questa volta, con quale forma? **Sarà disteso e bitorzolato oppure sarà solo una pagnottella che fai fuori con un solo morso? E come lo mangerò: ripieno o lo gusterò liscio?**

L'oste che apparecchia il desco, ben conoscendo l'ansia che anima chi non vede l'ora di gustarselo, non offre soluzioni di default, come si usa dire oggi, ma ai clienti desiderosi ne propone diverse, dove **i caci si alternano sapientemente alle pancette e ai prosciutti.** Paraninfo più che esperto, sa bene che perché si raggiunga il massimo piacere, è indispensabile accendere la fantasia, stimolare l'immaginazione, magari prolungando l'attesa della degustazione con la scusa della frittura, ben consapevole che più



si aspetta l'arrivo del biondo cannolo, con maggior vigore sarà addentato per impossessarsene.

Da sempre, da quell'incontro di amorosi sensi non c'è chi non esca pienamente appagato e contento, anche se la soddisfazione non sopprime la voglia del bis e poi del tris perché la sveltina, *ça va san dire*, non s'addice allo *sgabeo*.

Le donne di Lunigiana lo preparavano per gli uomini che lavoravano nei campi

Le donne di Lunigiana lo preparavano per i loro uomini che lo consumavano nei rari intervalli del lavoro nei campi. **Utilizzavano la pasta lievitata avanzata dal pane e la friggevano nello strutto.** L'olio, infatti, era bene prezioso, una risorsa limitata da usare solo cettellinandola: non a caso la nonna diceva *metti solo un filino d'olio.* **Con quella pasta confezionavano dei panetti tondi** che poi sposi e figli maschi avrebbero sbocconcellato all'ombra di una pianta robusta al cui tronco si appoggiava la schiena di chi addentava goloso la leccornia verace.

Forse è proprio da questo che nasce il nome *sgabeo*. Certo, la parola fa immediatamente pensare allo sgabello, a una sedia, ma **c'è anche chi dice che si chiama così proprio perché vi si appoggia**

una farcitura, salume o formaggio che sia. Tuttavia, io resto dell'idea che la mia sola fantasia suggerisce: ***sgabeo perché durante il desinare nei campi si mangiava accostando la schiena al fusto di un albero***, perché il dorso sentiva davvero il bisogno di un appoggio per essere stato troppo curvo: impugnando la zappa, maneggiando il falchetto, agitando il pennato, brandendo la falce.

Tanti morsi voraci, quelli dei lavoratori dei campi, che non erano alimentati solo dall'appetito. C'entrava anche il piacere del gusto. Lunghi morsi per quanto si allungava lo *sgabeo* o un boccone che divorava la pagnottella che, per quell'unica azzannata, veniva chiamata *morse-letto*. Il boccone, l'unica addentata che era sufficiente a ingurgitarlo. Questa fu forse la forma primigenia dello *sgabeo*. Insomma, **siamo davanti a una tradizione rurale ancestrale**, a una ricetta tramandata per generazioni, diventando **possesso di una comunità estesa che se ne portò dietro i segreti anche quando traversò l'Oceano.** Per questo oggi, a chi va in Uruguay o in Argentina, tra le specialità locali che offrono da assaggiare, la prima che viene consigliata è **la torta frita.** Tuttavia, non appena si vede cos'è, il fascino dell'aspettativa all'istante svanisce perché subito si riconosce di cosa si tratta e un coro all'unisono esclama *"Ma è lo *sgabeo*!"*: non delusi per una mancata sorpresa, ma felici di rivedere un vecchio amico.



Le paste ripiene bergamasche

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

Quattro formati diversi, anche nel ripieno, ma un unico condimento.

Sull'argomento del titolo si potrebbero scrivere volumi e volumi facendo un lungo viaggio non solo fra tutte le regioni e le città della nostra "Bella Italia", ma facendo anche sosta nelle centinaia di paesi.

Sta di fatto che fra **Bergamo e Brescia**, già stranamente affiancate per il 2023 come Capitali italiane della Cultura, **esiste da secoli una "guerra dei casonsei"**. Da ricerche storiche effettuate dalla Delegazione bergamasca (che ha depositato oltre cinquant'anni fa la ricetta dei "casonsei alla bergamasca" alla locale Camera di Commercio) è stato appurato e documentato che **sin dal lontano 1826 lo storiografo Luraschi**, anche lui bergamasco, in un suo libro dal titolo *Economia in cucina*, **ne riporta per primo la ricetta, come pasta ripiena bergamasca**, indicandone non solo **la forma a mezzaluna**, con diametro dai 6 ai 7 cm, ma anche **gli ingredienti del ripieno** (pasta di salame, una pera abate matura schiacciata, carne bovina arrostita, formaggio grana, pochi grani di uva sultanina, un amaretto e spezie

varie). Questa, però, è la ricetta **della zona della bassa**, poiché l'amaretto e l'uva sultanina spariscono nella ricetta della città e delle valli Brembana, Seriana, Imagna e Taleggio.

I nomi derivano dalla lingua segreta dei pastori, il "gai"

Oltre a questa tipica pasta, la più nota e diffusa anche in altre regioni oltre che in Lombardia, esistono anche, con una limitata circolazione, in parte solo locale, gli "**scarpinocc de Par**", serviti egregiamente nel ristorante panoramico di Parre, ai piedi del Monte Vaccaro, diversi nella forma (**a triangolo**), più poveri e più piccoli dei casoncelli, con una pasta quasi senza uova (o, al massimo, con un solo uovo ogni chilo di farina) e con un **ripieno senza carne** (pangrattato, formaggio, grana, prezzemolo e varie spezie), conditi solo con burro e numerose foglie di salvia.

Ci sono poi i **bertù** e i **tosei**, i cui nomi derivano entrambi da una **lingua segreta**, il **gai**, nota solo fra i pastori e tramandata da padre in figlio. Riservata solo ai pastori poiché, fra di loro, **si confidavano i percorsi consigliati per le greggi** nelle proprietà ricche di foraggi e dove i proprietari consentivano, senza divieti e litigi, il passaggio di pecore e mucche.

Vanno conditi solo con burro e salvia

I **bertù** prendono il nome dalle "**orecchie d'asino**", in lingua *gai*, e **ne copiano la forma**; sono diffusi nella zona di Rovetta in Val Cavallina. I **tosei** sono **quadrati e piatti, più piccoli e di pasta più grossa**. Entrambi hanno un **ripieno molto povero e senza traccia di carni** di qualsiasi tipo (se non di scarti o avanzi): vi è solo pane secco grattugiato, croste di formaggella o di "formai de mut", erbe aromatiche, e la loro pasta prevede una limitata presenza di **farina di orzo e di segale oltre che di grano**. **I quattro tipi di pasta vanno conditi solo con burro e molta salvia** fatta prima soffriggere; il ragù, infatti, è considerato un condimento dei ricchi. Il **burro** usato, però, **deriva dalla panna del latte appena munto** ed è ottenuto, con la sagola di legno, dalle donne (*fumne*) con robusti muscoli: è di **colore giallo oro** e con un profumo e un sapore soffici. Chi è fortunato, può trovarlo nelle cascine delle Prealpi orobiche, sparse sui monti o, in piano, lontane dalle strade: la contadina che lo lavora ne cede al massimo un panetto di due etti per volta; sempre che la si sappia corteggiare. Sono i segreti di chi ama le escursioni a piedi con il proprio cane pastore al fianco.





La gioiosa genialità dei gelati

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Tra sorbetti, granite, semifreddi, ce n'è per tutti i gusti.



tori hanno inventato leccornie di tutti e per tutti i gusti, addirittura alla Coca Cola. **Carlo Goldoni**, già nel 1761, in un *Atto d'amore in caricatura*, declama: "Oh amabile sorbetto, nettare prezioso e delicato, benedetto colui che ti ha inventato". E **Pellegrino Artusi** afferma: "Il gelato non nuoce alla fine del pranzo, anzi giova, perché richiama al ventricolo il calore opportuno a ben digerire".

Soprattutto alla frutta, garantiscono l'apporto di preziose vitamine

In questo mondo il gelato è fra quanto merita il primo amore, segno di felicità, che garantisce pure l'apporto di preziose vitamine come la C.

A Roma, la celeberrima *grattachecca*, una settantina di anni or sono, prevedeva già limone e arancia.

A Firenze, nel 1500, nasce il primo gelato con latte, panna e uova. In seguito, a Parigi, Francesco Procopio dei

Coltelli, siciliano di Acitrezza, apre il primo caffè e gelateria, il "Cafè Procope", al 13 di Rue de l'Ancienne Comédie, e ottiene dal Re Sole la **patente speciale di gelataio**. A Baghdad, nel 1200, nelle dimore aristocratiche come nelle semplici abitazioni, si assaggiavano conserve di ghiaccio e acque ghiacciate.

Dalle brioche con gelato alle granite

Le brioche con gelato e panna sono da Fantasilandia per la gioia di bambini, adulti, anziani. Attenzione ai diabetici per gli zuccheri...

Le granite le ho sempre considerate eccellenti come quelle **alla mandorla e ai gelsi** che continuano a furoreggiare nei Pat, acronimo di **Prodotti Alimentari Tradizionali**. La Sicilia vanta tra l'altro, con pieno merito, l'**apporto di pistacchio** (al top quello di Bronte vicino a Catania) e, nel **Trapanese**, svetta la *scursu-nera*, la granita al gelsomino.

C'è tantissima storia, cultura e gioiosa genialità nei gelati, tra sorbetti, granite, semifreddi, torte. Nelle torride estati, specialmente nelle zone tropicali, quasi sempre si va in cerca di refrigerio e **si moltiplicano i gusti alla frutta**. Dai bon bon nei cinema, ai ghiaccioli negli stadi, arditi crea-





Il risotto alla milanese

di Carlo Emilio Gadda

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

“Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, abbia a risultare giallo-arancio”.

A cinquant'anni dalla morte di Carlo Emilio Gadda (1893-1973), autore di opere famose come *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* e *La cognizione del dolore*, mi piace ricordare il ruolo fondamentale del cibo nella sua opera letteraria. Ghiottone reo confesso, **le immagini alimentari intessono i suoi scritti con un impasto di invenzione e deformazione.** Nei suoi romanzi, infatti, si susseguono dense e pregnanti descrizioni culinarie, sostenute da una grande vivacità linguistica e da una profonda conoscenza dei cibi.

Quello della gola diventa un peccato da scontare

Tanto desiderio e piacere attribuiti al cibo e al suo trionfo, nutrimento non solo del corpo ma dell'anima, sono vissuti con

senso di colpa **di fronte all'esperienza della fame, vissuta da Gadda durante la Prima guerra mondiale e la prigionia.**

In ogni caso, per il poeta, la rappresentazione del cibo, della voracità e del disgusto, equivale a sviscerare e a mettere in scena la dinamica del piacere e il rapporto con la sofferenza. Quello della gola diventa così un peccato da scontare: non più veicolo di comunione e alleanza, ma sinonimo di distruzione, avvertito come senso di colpa per non amare il padre, non volersi sposare, coltivare gli studi piuttosto che occuparsi d'agricoltura. Il cibo assume valenze molteplici e spesso in contraddizione: gusto ma anche disgusto, sofferenza per la fame, ma anche voracità e ingordigia. Una fantasia barocca, **negli infiniti episodi in cui il cibo è evocato,** catalogato, sezionato nei suoi percorsi gastro-intestinali, restituisce sempre l'idea della dissoluzione dell'ordine, ossia di quella cultura decaduta come la sua famiglia.

La ricetta è un capolavoro di prosa e di sapienza pratica

Oltre ad apprezzare il buon vino e la cucina di qualità, Gadda ne fa un tema cardine della propria letteratura persino in forma di ricetta del “risotto alla milanese”, che è un capolavoro di prosa e di sapienza pratica, **per il modo in cui egli descrive i chicchi di riso** in parte rivestiti ancora del loro involucro (pericarpo), le casseruole più adatte, **lo zafferano, le varie fasi della cottura.** Egli non trascura nulla: qualità del riso, tipo di recipiente, modalità di cottura, pregi degli ingredienti, per i quali dà precise indicazioni di provenienza geografica e persino di prezzo. La filosofia del chicco di riso as-





surge alla fama proprio nella ricetta pubblicata per la rivista aziendale dell'ENI nel 1959, con il titolo: *Risotto alla milanese. Ricèpe*. In Gadda, cantore sublime della Lombardia, **il risotto patrio è simbolo della purezza e degli ideali** che l'autore ha sempre agognato, a cominciare dal suo patriottismo nella Grande Guerra. Scrive Gadda: "L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina, che ha forma allungata, quasi di fuso. Un riso non interamente 'sbramato', cioè non interamente spogliato del pericarpo, incontra il favore degli intendenti piemontesi e lombardi, dei coltivatori diretti, per la loro privata cucina. Il chicco, a guardarlo bene, si palesa qua e là coperto dai residui sbrani d'una pellicola, il pericarpo, come da una lacerata veste color noce o color cuoio, ma esilissima: cucinato a regola, dà luogo a risotti eccellenti, nutrienti, ricchi di quelle vitamine che rendono insigni i frumenti teneri, i semi, e le loro bucce velari".

Passa in rassegna gli strumenti, gli ingredienti e il procedimento

Le materie prime più adatte sono quelle del territorio lombardo o commercializzate da aziende milanesi. "**Recipiente classico** per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, ma anche ovale, di rame stagnato, con manico di ferro: **la vecchia e pesante cas-**

seruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie: prezioso arredo della vecchia, vasta cucina. Faceva parte come numero essenziale del 'rame' o dei 'rami' di cucina, se un vecchio poeta, **il Bussano**, non ha trascurato di noverarla nei suoi poetici 'interni', ove i lucidi rami più d'una volta figurano sull'ammattionato, a captare e a rimandare un raggio del sole che, digerito il pranzo, decade. Rapiotici il vecchio rame, non rimane che aver fede nel sostituto: l'alluminio".

Nell'ultimo paragrafo della ricetta, dopo aver passato in rassegna gli strumenti, gli ingredienti e il procedimento, **il chicco di riso è rappresentato nel suo punto d'arrivo, e quindi nella sua consistenza e nel gusto che bisogna provare**. "Burro, *quantum sufficit*, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegararlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiarsi da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella 'marginale', che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti ventidue minuti, abbia a risultare gial-

lo-arancio". A questa dettagliata descrizione, ne consegue una concezione definitiva: "Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: **il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni**, non ammolato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole". Il chicco rimane pertanto come metafora di un'individualità desolata ed egocentrica. La mantecatura non serve all'agglutinamento dei chicchi fratelli quanto alla scorporazione.

Chicchi separati e ognuno intriso dei succhi di cottura

Chicchi separati e ognuno intriso dei succhi di cottura, individui chiusi nella loro solitudine e tronfi di una patina di falsa convivialità in cui il cibo è divorato più che gustato.

Nel 1928, anno in cui Gadda rientra a Milano da Roma, scrive ad **Alberto Carrocci** la famosa parodia manzoniana: "La ragione dell'improvviso trasferimento è una malattia: malattia di stomaco abbastanza noiosa, con cui Dio mi ha inaspettatamente ma giustamente punito della mia gola, della mia avidità, della mia rapacità da Vitellio. Addio monti di spaghetti sorgenti dall'acque salsose della pommarola che giungeva quasi 'ncoppa e con cui m'imbrolo dolavo (nei momenti d'oblio) il bavero della giacca e la mia poco rivoluzionaria cravatta! Addio care memorie di spigole, di vongole, di spiedini di majale, di panforte, e di altri vermicciatoli mangiati nelle più nefande e saporose bettole della suburra, facendo finta di discutere lettere e politicaglia tanto per salvare un po' le apparenze, ma in realtà con l'occhio al piatto che arriva, fumante, trionfante, eccitante, concupiscente e iridescente di smeraldino prezzemolo. Addio!". Così Roma diventa Babilonia, il luogo per eccellenza della corruzione. Se milanese è la meditazione del risotto, tutta romana è l'esperienza del peccato di gola, che per Gadda ha a che fare anche con l'idea di paganesimo.



I bruscardoli delle meraviglie

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Conosciuti anche come asparagi selvatici, possono viaggiare a tutto menu come tecnica e fantasia suggeriscono.

Ci sono piccole Cenerentole del gusto che bisogna proprio andarle a scoprire (o riscoprire dalla tradizione) per venirci coinvolti con curiosità, considerate le piacevolezze che possono offrire. Una di queste è il **luppolo selvatico**, che nelle rispettive comunità dice poco o nulla ai residenti,

a meno di declinarle nella loro identità locale, vuoi che reciti **luvertin** in Piemonte, **viticedda** nel Cilento, o **urtizon** in Friuli, anche se il nome più diffuso è **bruscardoli**, posto che **le loro radici sono diffuse soprattutto nel Veneto e parte dell'Emilia**, e così continueremo a raccontarli nei passaggi a seguire. All'anagrafe botanica sono registrati come **humulus lupulus**, laddove il primo termine è riferito alle aree umide in cui crescono, il secondo al diminutivo latino del salice (*lupus salicarius*), attorno al quale la piantina cresce con dinamica spiraliforme. **Nel Veneto è chiamato bruscardolo secondo due scuole di pensiero**. Riferito a *brusco*, per il suo lieve **retrogusto amarognolo**. L'altro da *bruscare*, ossia per la tecnica con cui vengono raccolti, simile, per certi versi, all'atto di coltivare la vite. Un tempo era raccolto lungo i viottoli vicini ai corsi d'acqua. Occupazione dei nonni come dei nipoti, alcuni dei quali, poi, suddivisi per mazze, li andavano a vendere nei mercati di paese.

I benefici per la salute

Tracce letterarie grazie a Ugo Foscolo ne *Le ultime lettere di Jacopo Ortis*, dove il protagonista, ospite di una famiglia rurale sui colli Euganei, si gusta una minestra di bruscardoli appena raccolti nel campo dalla padrona di casa. **Pianta salutare, ricca di principi attivi**, dalle vitamine ai sali minerali, in particolare potassio e magnesio, come di antiossidanti, efficaci contro i radicali liberi. **Totamente priva di acidi grassi e colesterolo**. Essendo ricca di fibre, oltre a dare un senso di sazietà, stimola il metabolismo e la motilità delle vie digerenti con una importante funzione preventiva a livello colon rettaie. **Utile, oltre che in cucina, anche in erboristeria**: tisana dalle proprietà simili alla valeriana, quindi **rilassante**, per combattere l'insonnia, ma senza eccedere, in quanto, facendo parte delle cannabinaee, può produrre sonnolenza. **Bruscardoli che hanno saputo cavalcare i saliscendi della storia**. Da umile cibo di sussistenza, bastava andarlo a cercare, non era tuttavia coltivabile, e quindi è seguito un periodo di oblio, in quanto non si poteva trovare sui bancali della grande distribuzione. **Negli ultimi anni**, grazie alle comunità che ne hanno mantenuto il ricordo, **sta risorgendo a nuova vita**, valorizzato nelle sue diverse e intriganti specificità.

Le sagre dedicate

In Italia tre le sagre principali. A Berra, sulle rive del Po ferrarese, con la "**Sagra Mondiale del Bruscardolo**": non solo lo hanno promosso in cucina, ma anche





Associazione Cultura e Spettacolo Berrese
presenta

Sagra Mondiale del Bruscandolo

"Ma va' a Bruscaudul"
(vai via, allontanati, non disturbarmi)

Primaverile sfilata gastronomica dedicata al Bruscaudolo (germoglio apicale della pianta del Luppolo selvatico).
Raccolto all'inizio della primavera, faceva sbizzarrire la fantasia delle massaie, dando sapore e freschezza ai piatti semplici della nostra cucina. Molte notizie di botanica, biologia, fitoterapia, cosmesi, storia, letteratura e tecniche di coltivazione nella ricca mostra.

per le sue potenzialità di ispirazione artistica con tanto di concorso multimediale. Vincitore di una edizione il risotto al bruscandolo, non servito al piatto, ma ben disegnato su carta, così come sul podio dei migliori: "È sempre l'ora del bruscandolo", un orologio su una base di legno pirografato al bruscandolo. Altra radicata tradizione a **Quinto Vicentino** come a **San Marco di Resana**, a pochi passi dal Sile. Qui vi è un certificato richiamo storico in quanto, nelle campagne dell'entroterra serenissimo, si celebrava San Marco, il 25 aprile, pasteggiando con quel che offriva la realtà locale, quindi le **uova del cortile e i bruscandoli dei fossi uniti in golosa frittata**, posto che il suo periodo di raccolta è primaverile.

Pur essendo una pianta spontanea, **la sua raccolta richiede un po' di esperienza**, perché si può facilmente confondere con altre cugine campestri, ma dalle proprietà tossiche. **Evitare buste di plastica**, solo sacchetti di carta che li lasciano respirare. Altra attenzione. Essendo una piantina delicata, ne va **evitata la raccolta nei pressi delle strade asfaltate**, per i residui di scarico dei motori, **così come attorno ai campi di coltivazione intensiva** per il possibile uso di pesticidi. Una volta puliti, **si tengono le cime, i germogli laterali e la parte più tenera del gambo**. Andrebbero consumati prima possibile, magari con il mazzetto momentaneamente posto in una caraffa d'acqua. C'è anche chi li conserva in vaschette di alluminio e li congela dopo averli velocemente spadellati con un po' di olio e cipolla,

anche se in questo modo non possono essere valorizzati come meritano.

Dalla raccolta ai fornelli

Passando dalla raccolta ai fornelli, **l'ideale è cucinarli al vapore**, dopo di che possono viaggiare a tutto menu come tecnica e fantasia suggeriscono. I **grandi classici** sono in **frittata** o con il **risotto**. Sulla prima ci potrebbe stare un vecchio *refrain* dell'omino Bialetti: "sembra facile", posto che possono venire affiancati da aromi diversi, quali scalogno e rosmarino. Anche qui c'è un piccolo segreto che ci svela **Denis Bucciarelli**, cuoco in Castelfranco Veneto: "L'abilità sta nel saper gestire bene la cottura in maniera che, dopo averla rivoltata nei due lati, la frittata presenti una crosticina croccante e un interno morbido che permetta di valorizzarne i diversi sentori". **Sul risotto ognuno ha i suoi piccoli segreti**, tanto da essere diventato uno dei cavalli di battaglia dello **stellato veronese Giancarlo Perbellini**.

Nelle trattorie, come nelle famiglie lungo il Sile, un tempo erano tradizione le uova strapazzate, mescolate rigorosamente con un mestolo di legno, abbinate alla piantina campestre.

Nella vulgata popolare, sono spesso conosciuti come asparagi selvatici, pur se appartengono a una famiglia botanicamente diversa, ed ecco quindi l'abbinamento con la **vellutata di bruscandoli e asparagi**, arricchita da qual-

che listarella di petto di pollo. E perché no con cereali e legumi, in una minestra assieme a farro e cannellini. Un tempo, la polenta era il pane dei poveri, ed eccola attualizzata a fare da companatico a un trito di fattoria, con cipolla, aglio e pancetta, oltre ai bruscandoli. Non manca la creatività, con intriganti **tagliolini con bruscandoli e scorzette di limone**, per non dire di un inedito **salmone decorato con bruscandoli e fiori di ginestra**. Un ricettario ricco e variegato, quindi, che riscatta l'umile e discreto luppolo selvatico da secoli di marginalità e sussistenza culinaria tanto è vero che, da alcuni anni, nel territorio del Parco del Sile, hanno ottenuto la qualificazione di **Prodotto Agroalimentare Tradizionale**.

Infine, l'immane nota di colore, a significare come i bruscandoli fossero ben radicati nella cultura rurale di un tempo. Nel Ferrarese sentite dire **"Ma va' a bruscaudul"**, non è un invito a far compagnia a qualcuno nella raccolta, magari pure fuori stagione, ma semplicemente di andare a scocciare da un'altra parte. Diverso invece se nel gruppetto di amici si presenta, dopo un po', il volto di uno particolarmente smagrito: **"Ma cosa mangi, bruscaudoli?"**. Ora i tempi sono cambiati, e quindi anche il bruscandolo ha avuto l'onore che merita, con le sue **svariate proprietà** e la sua **ecclettica capacità di abbinarsi a valorizzare altri compagni di menu**.



L'alieno granchio blu

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un invasore
da convertire
in risorsa ittica?*

In un Mediterraneo sempre più invaso, a causa dei cambiamenti climatici e delle attività antropiche, da specie non autoctone che, diffondendosi rapidamente e in numero rilevante, rappresentano una seria minaccia per i nostri ecosistemi marini e per le attività di pesca a essi legate, un vero e proprio campanello d'allarme è **l'eccezionale invasione del granchio blu** (*Callinectes sapidus R.*).

Originario della sponda occidentale dell'Oceano Atlantico, abile nuotatore, ha un corpo ellittico largo anche fino a 23 cm, caratterizzato dalla presenza di due spuntoni ai lati e un margine anteriore seghettato, zampe allungate e due grandi chele di un colore blu intenso nell'attaccatura e nella parte terminale.

Gode di un ciclo vitale dai 3 ai 4 anni; è in grado di stare fino a 35 metri di profondità, in acque anche con una estrema differenza di salinità, resistendo a temperature che vanno dai 3 ai 35 °C, e per questo la sua presenza è compatibile in tutti gli ambienti, dalle coste alle lagune fino anche agli estuari dei fiumi.

*Fa razzia di gasteropodi
e bivalvi, di piccoli crostacei
e del novellame di molti pesci*

Non avendo praticamente alcun predatore, agisce facendo razzia di gasteropodi e bivalvi (cozze, vongole, telline,



ostriche), di piccoli crostacei (granchi, gamberi), del novellame di molti pesci, oltre che di vermi e meduse, **mettendo così a rischio una consistente parte del patrimonio ittico.**

Per la sua prolificità, la capacità di adattamento e l'aggressività nei confronti di altre creature di taglia inferiore o simile, è stato **inserito nella lista delle 100 specie marine esotiche invasive del Mediterraneo.**

Un problema che si può convertire in un impatto economico positivo, secondo la **Commissione Generale per la pesca** nel Mediterraneo della FAO, elaborando, in diversi paesi, progetti per formare i pescatori all'uso di attrezzi da pesca selettivi (per esempio le nasse) e **promuovendo il consumo** di questi granchi attraverso apposite campagne rivolte ai consumatori.

Sì, perché il granchio blu non solo è commestibile ma ha pure **una carne dal gusto molto delicato** (simile a quello della granseola), contenuta nelle chele e nel carapace: **negli Stati Uniti**, dove viene comunemente pescato, è **ritenuto una vera e propria leccornia**, mentre nei ristoranti cinesi e giapponesi, in quanto prodotto di nicchia, figura nei menu anche a 150 euro al chilo.

Per questo motivo, l'Alleanza delle Cooperative di pesca ha richiesto al Masaf di modificare il Decreto Ministeriale "Denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale" inserendovi il granchio blu.

Nel frattempo, merita segnalare il progetto *Blueat - La Pescheria Sostenibile*, ideato nel 2021 dalla Mariscadoras, una startup composta da un team di cinque ragazze di Rimini, per una migliore gestione delle specie aliene in mare, che esorta i pescatori italiani a catturare il granchio blu (con sistemi di pesca compatibili con l'ambiente marino), offrendo la propria disponibilità ad acquistare - presso il punto di sbarco del pescatore o presso la cooperativa dei pescatori artigiani - a un prezzo convenzionato, tutta la quantità di granchio blu reperito nell'Adriatico e Ionio, per poi venderlo ai ristoranti o trasformarlo, per l'esportazione, verso i mercati internazionali.



Alcune ricette regionali realizzate con i granchi robusti "di casa nostra"

In attesa della crescita culinaria di questa nuova risorsa gastronomica, nell'immediato, potrebbe essere interessante ispirarsi ad alcune ricette regionali realizzate con i granchi robusti "di casa nostra". Il **granchio favollo** (*Eriphia verrucosa F.*), tra i più fieri e battaglieri granchi di scogliera, dal robusto carapace a forma di cuore - largo oltre i 10 cm - e chele possenti, è alla base del livornese **penne al grancio**: imbionditi dolcemente, in un largo tegame, l'aglio e un po' peperoncino, si aggiunge la polpa di pomodoro e poi i favolli interi. Dopo una cottura di circa 20 minuti, si prelevano i granchi, si tagliano grossolanamente, si riaggiungono al sugo e poi si unisce un po' di olio in cui si è fatta rosolare la salvia. Si versano nel tegame le penne cotte al dente, facendo insaporire, e si serve guarnendo con prezzemolo tritato.

Saporito primo piatto della **cucina abruzzese**, **li taccune nghi li pilus**, una pasta fresca a base di semola di grano duro, acqua e sale, di forma trapezoidale, condita sempre con il granchio cotto a pezzi in salsa di pomodoro.

A Napoli, il favollo diventa fellone (perché nascosto nella sua tana, sbuca fuori all'improvviso, cioè a tradimento) e si gusta nei **maccharune cu' range fellone**, spaghetti conditi con un sughetto a base di olio, granchi e pomodorini.

Il lento e pesante **granciporro** (*Cancer Pagurus L.*), chiamato anche *dormiglione* e in Francia *dormeur* perché quando viene catturato assume una posizione caratteristica con le grandi chele (nere sulla punta) sotto il guscio, per proteggere i suoi lati ventrali più vulnerabili, non è molto diffuso nel nostro Mediterraneo e la maggior parte degli esemplari sono pescati **nella laguna veneta**. Tipica la ricetta **granso col rosmarin**: scottati due granchi in acqua bollente per 5 minuti e scolati, si privano del carapace e si spaccano parzialmente chele e pinze con un batticarne, recuperando tutti i succhi che fuoriescono. Fatti imbiondire leggermente in una pentola di coccio (se possibile) due spicchi di aglio parzialmente schiacciati con olio extravergine di oliva, si uniscono i granchi, qualche rametto di rosmarino, sale, pepe e 250 ml di vino bianco in cui si è stemperato un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Si fa cuocere coperto, a fuoco bassissimo, per 20 minuti, e si serve accompagnato da abbondante pane, fresco o bruscato.

In caso di esemplari molto grandi, si possono gustare le **chele in casseruola**: dopo averle immerse per qualche minuto in acqua bollente (aromatizzata con qualche foglia di alloro, un paio di rametti di rosmarino e un bicchiere di vino bianco), vengono scolate e rotte grossolanamente. In una casseruola si fa soffriggere in olio qualche spicchio di aglio e, dopo aver abbassato la fiamma, si aggiungono 4-5 noci di burro. Si uniscono le chele e prezzemolo tritato e si lascia insaporire delicatamente prima di servire.



Alla ricerca del chicco di riso perfetto

di Roberto Bonati

Accademico di Lecco

Due studi sinergici hanno messo in evidenza il rapporto tra indice glicemico e struttura amidacea per ottimizzare l'offerta del prodotto.

“Che l'alimento sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo alimento” (Ippocrate). Recentemente, si è tenuto, presso il Centro Ricerche sul Riso (Castello d'Agogna, Pavia), un convegno scientifico, in cui sono stati presentati **gli esiti di due progetti ideati al fine di ottenere informazioni sull'indice glicemico di alcune varietà di risi Japonica e sulla struttura interna del loro granello.**

È stata colmata una lacuna che, a detta dei relatori, ha limitato di molto il bagaglio di conoscenze sui risi coltivati in Italia e che ora viene parzialmente compensata dal raggiungimento di risultati lusinghieri. I due lavori coordinati dal dottor **Haxhari**, responsabile del Settore Miglioramento Genetico E.N.R, hanno visto come autori esperti dell'Università di Pavia, in collaborazione con ricercatori del Politecnico di Torino.

Il Progetto sull'indice glicemico

La ricerca guidata dalla professoressa **Rondanelli** dell'Università di Pavia, ha

identificato **i valori di indice glicemico di 25 varietà di riso** comunemente utilizzati per le nostre tradizionali ricette. Ha spiegato come, in letteratura, esistano **molteplici studi sui risi Indica** (cioè i lunghi B, più noti genericamente come gli esotici orientali), ma **uno solo relativo al Carnaroli**, realizzato da ricercatori dell'Università di Parma.

L'Ente Nazionale Risi ha ritenuto quindi di promuovere **uno studio su un gruppo selezionato di varietà italiane**, al fine di incrementare le conoscenze e di metterle a disposizione degli operatori impegnati nei diversi ambiti (medico, agronomico, gastronomico) a favore dei consumatori italiani ed europei. L'indagine, condotta secondo le indicazioni suggerite da OMS e tradotte in disposizioni contenute nella norma ISO 26642, ha evidenziato quanto **dissimili siano i risultati**, collocando i valori di I.G. in un intervallo compreso tra 49 e 92.

Tra le varietà considerate, sono emersi **due indici glicemici particolarmente bassi** e si riferiscono al **riso Selenio (49,2) e Argo (50,5)**. **Il Selenio** ha un chicco piccolo e tondo ed è riso da sushi; **Argo** è un riso medio, amiloso 20%,

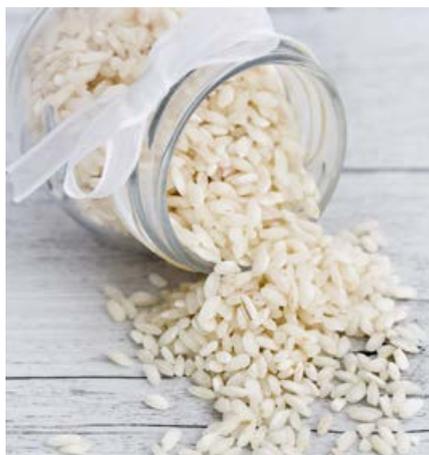


utilizzato **per timballi, risi al forno, arancini e supplì**.

Sono state osservate altre cinque cultivar che attestano il loro indice glicemico sotto il 70, dalle quali si evidenzia il **valore del Carnaroli (66)**, che conferma il valore di 64 definito in passato (**F. Scanzina**), del **S. Andrea (66,5)** lungo A, **ideale per panisse**. Nello stesso gruppo dei medi indici, compare lo **larim (58)** lungo B, **coltivato in Piemonte e Lombardia**, che **emana profumo di fiori bianchi alla cottura**, ottimo per insalate di riso e contorni, valida alternativa ai Basmati provenienti da India e Pakistan.

Lo studio sulla microscopia del granello

Lo studio condotto dal professor **Savorani** del Dipartimento Scienza Applicata e Tecnologia (DISAT) del Politecnico di Torino, si proponeva **l'esplorazione della struttura interna del granello di 38 varietà di riso italiane e 16 straniere**, la definizione della superficie del chicco sezionato, l'estrazione delle caratteristiche morfologiche e la valutazione dei risultati, **cercando possibili relazioni tra I.G. e conformazione interna**. Con rigore scientifico sono state prodotte 486 immagini in microscopia elettronica a 5.000 X, analizzate, elaborate e, con la collaborazione di un analista dati, è stata valutata la porosità, l'area media dei granuli di amido, la loro circolarità e/o eccentricità. "Risultati stra-



Il riso italiano: una sfida al diabete? *Conclusioni*

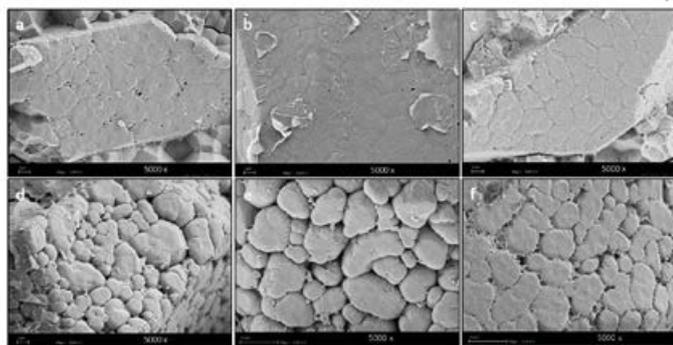
Due varietà già in commercio hanno un basso Indice Glicemico



Selenio:
IG = 49.2 ± 6.6

Argo:
IG = 50.6 ± 7.2

Esempi di diversità morfologica fra varietà di riso



Immagini ottenute ad un ingrandimento di 5000x dai granelli di varietà di riso cristallino (bassa porosità) Selenio (a), Valente (b) e CL80 (c), e le varietà di riso perlato Argo (d), Carnaroli (e) e CL388 (f).

ordinari", ha spiegato il professor Savorani, "che necessitano di approfondimenti e che aprono scenari nuovi in cui il riso è protagonista". Poi ancora: **"La struttura interna del granello è specifica, identitaria e legata a fattori genetici ereditabili"**. In conclusione: "Come ipotizzato, **un'alta porosità nella disposizione interna dei granuli di amido, tipica delle varietà italiane da risotto**, si è confermata parametro essenziale per ottenere **preparazioni culinarie di altissima qualità e ricche di aromi e sapori"**.

La caratteristica di una struttura porosa molto marcata, quindi, costituisce la prerogativa preziosa dei risi da risotto; **il volume degli spazi vuoti determina la capacità di assorbire i liquidi di cottura**; strutture compatte tipiche dei risi cristallini sono indicate e utilizzate in

ambiti gastronomici esotici. I due studi, apparentemente disgiunti, sono risultati invece sinergici nello studio del piccolo, umile, preziosissimo granello di riso. Si è compreso, infatti, come sia fortemente limitante parlare *solo* di riso: I.G. specifico per ogni cultivar, struttura amidacea caratteristica di ogni varietà fanno sì che **si dovrebbe chiamare ogni riso col nome specifico perché ognuno è diverso da un altro**.

Nel 2022, sono state ben 171 le varietà seminate, la maggior parte conosciute solo dalla stretta cerchia di operatori del settore. Con le conoscenze disponibili e sicuramente utili agli operatori che si occupano di nutrizione, sia in campo sanitario sia in campo gastronomico, **diventa auspicabile ottimizzare l'offerta di risi** rispondenti a una popolazione sempre più esigente.



Il carciofo: una fonte salutare con un carattere “spinoso”

di **Flavio Dusio**

Accademico di Novara

*Ortaggio burbero
benefico, prelibato
per il palato e salutare
per una dieta
della longevità.*

Già nel III secolo a.C., nel suo libro *La Storia delle piante* (Περὶ φυτῶν ἱστορία), Tirtamo di Ereso, definito **Teofrasto** (divino interprete) dal suo maestro **Aristotele**, descrive, tra le 500 piante, anche il carciofo (il cuore del capolino) e il cardo (*kaktos*). **Marco Gaudio Apicio** (15 a.C. - 35 d.C.) considerato il primo gastronomo dell'antichità, nel suo noto *De re coquinaria*, ne descrive, in dieci capitoli, l'impiego con le più svariate ricette. In una di queste, ne con-

siglia il consumo con olio d'oliva e abbondanza di pepe.

*Sono fantastici i bionutrienti
che lo compongono*

La confusione fra cardo e carciofo durò fino al VII secolo d.C., quando l'espansione araba, con nuove tecniche, ne diffuse la coltivazione. Già in epoca ro-



mana, **il suo estratto era considerato depurativo per il fegato** e capace di incrementare la secrezione biliare. Dall'arabo *kharshuf* fino al lombardo *articioc*, il carciofo è considerato fra i più raffinati e preziosi ortaggi regalati dalla natura. Sono fantastici i bionutrienti che lo compongono e che hanno effetti "epigenetici" **protettivi sul nostro DNA, con ricadute sul sistema immunitario e riconosciuto potere antiossidante, nonché sulla genetica della longevità.**

Fra tali sostanze, l'inulina, con il suo 5,5%, copre quasi la metà del fabbisogno quotidiano delle fibre solubili per il funzionamento del nostro intestino. Agisce come prebiotico, favorendo la crescita di batteri amici quali lactobacilli e bifidobatteri (probiotici), con funzioni nutraceutiche (contrazione dei termini: nutrizione farmaceutica, a indicare un cibo che si comporta come un farmaco salutare). L'inulina è un carboidrato non digeribile, utile per risolvere il problema della stipsi, presente anche in cicoria, asparago, topinambur, radicchio. Altra molecola favolosa del carciofo, la cinarina: esercita azione epigenetica favorevole, inducendo l'espressione genica sulla "ossido nitrico sintetasi," che nelle nostre arterie produce ossido nitrico, una molecola gassosa, utile come vasodilatatore, nel controllo dell'ipertensione arteriosa. Importante è l'effetto favorevole sul fegato, con azione stimolante la produzione di bile (azione coleretica) e lo stimolo alla contrazione e vuotamento della colecisti (azione colagoga). Il carciofo, ma anche il cardo (appartengono entrambi alla famiglia della *Compositae*) contengono un composto polifenolico conosciuto come "silimarina", con importante attività antiossidante e antiradicalica.

Altra molecola interessante del carciofo, ma presente anche nel grano saraceno e nell'asparago, per esempio, è la "**rutina**". Si tratta di un flavonoide, noto anche come "rutoside", presente pure nella scorza degli agrumi, in more e mirtilli, che **svolge un ruolo nel rafforzamento dei capillari**, riducendo l'insufficienza venosa e linfatica degli arti inferiori (il gonfiore delle gambe), e la



congestione o il sanguinamento dei plessi emorroidari.

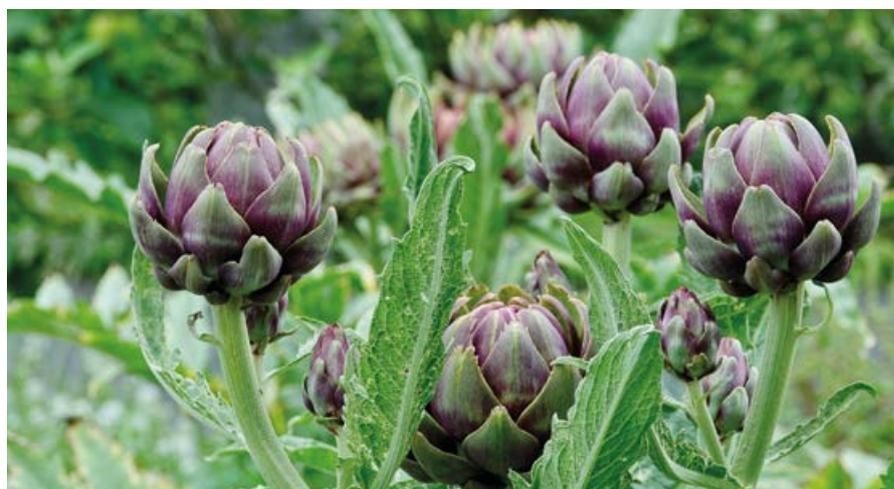
In Italia esiste quasi un centinaio di varietà

In Italia esiste quasi un centinaio di varietà (cultivar) diverse tra loro.

Così, per esempio, **nel Cilento il carciofo "bianco di Pertosa"; "il violetto di Sant'Erasmo" del Veneto; lo "spinoso" di Sardegna Dop; il marchigiano di Montelupone o il campano di Castellamare o il brindisino Igp.**

L'impiego di un paio di guanti in nitrile (quelli usati in ambito medico-sanitario) impedisce l'annerimento delle mani durante le necessarie manipolazioni. Poiché i polifenoli, di cui sono ricchi i carciofi, si ossidano al contatto con l'aria e con il metallo dei coltelli (meglio im-

piegare quelli in ceramica), è conveniente utilizzare un'ampia ciotola, piena d'acqua, aggiungendo succo di limone o le parti già spremute per sfruttare al meglio le proprietà aromatiche e antiossidanti della buccia (solo se di origine biologica, non trattata chimicamente). L'inulina, di cui si è parlato, possiede anche proprietà capaci di contrastare le specie batteriche nocive e inoltre esercita un'azione complementare sul sistema immunitario; riduce l'assorbimento del colesterolo ed è meravigliosa nel vincere la stitichezza e migliorare l'assorbimento del calcio. Essa è anche amica del nostro palato: se **la cinarina è responsabile del sapore amarognolo del carciofo, l'inulina ci regala quel tocco delicato e dolce che rimane in bocca a fine pasto.** Ora, dunque, possiamo trattare il carciofo da ortaggio spinoso e burbero benefico, a prelibatezza per il palato.





Il sale, alleato del gusto da trattare con cautela

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*I consigli del
Ministero della Salute
con l'obiettivo di
promuovere prodotti
sani per scelte
che migliorino la salute.*

Dal 15 al 21 maggio, si è svolta la **Settimana mondiale di sensibilizzazione per la riduzione del consumo alimentare di sale**, promossa dalla *World Action on Salt, Sugar and Health* (WASSH), Associazione con partner in 100 Paesi dei diversi continenti, costituita per migliorare la salute delle popolazioni.

WASSH ha dedicato la settimana 2023 al tema **"Ditch the salt" ("Abbandona il sale")** per sensibilizzare l'industria alimentare a ridurre il contenuto di sale nei propri prodotti e ricordare a tutti di

utilizzarne meno in cucina e a tavola e giungere alla riduzione dell'introito di sale, **fino a meno di 5 grammi al giorno**, tra quello già presente negli alimenti e quello aggiunto, quanto un cucchiaino da tè, corrispondenti a circa 2 grammi al giorno di sodio, come raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

Si stima che il consumo giornaliero di sale, a livello globale, sia, in media, circa il doppio della quantità raccomandata dall'OMS (sono stati calcolati 10.78 g/die nel 2019).



La finalità da raggiungere è la sensibilizzazione dei consumatori e dell'industria alimentare

In Italia, nel periodo 2018-2019, è stato riscontrato, attraverso la raccolta delle urine delle 24 ore in campioni di popolazione di età dai 35 ai 74 anni, residenti in 10 regioni, un consumo medio giornaliero di sale pari a 9,5 grammi negli uomini e 7,2 nelle donne, risultando inferiore a 5 grammi al giorno soltanto nel 9% degli uomini e nel 23% delle donne.

Considerato che in Italia la gran parte del sale che si assume (il 64%) proviene dai prodotti alimentari presenti sul mercato (in primo luogo pane e prodotti da forno, formaggi e salumi) o è naturalmente presente in alcuni alimenti, e che limitare il sale aggiunto a casa, in cucina e a tavola, sebbene fondamentale, influisce soltanto in parte (per il 36%) sui consumi quotidiani, la finalità da raggiungere è, da un lato, la sensibilizzazione dei consumatori sulla possibilità di ridurre il consumo domestico, dall'altra la promozione, presso l'industria alimentare, **della riduzione del contenuto di sale nei prodotti trasformati**. In particolare, si possono affinare le ricette preferite o crearne di nuove, **ugualmente saporite, grazie a spezie ed erbe aromatiche** e si può ridurre il consumo di prodotti alimentari che contengono molto sale.

È importante, per il raggiungimento dell'obiettivo, favorire la diffusione di messaggi di informazione che coinvolgano l'intera comunità, dagli organi di governo ai singoli cittadini, passando attraverso i professionisti della salute, l'industria e il settore della ristorazione. **Tutti i soggetti della filiera agroalimentare** (artigiani, piccole imprese, grande industria, catene di distribuzione) **dovrebbero rafforzare le azioni volte a ridurre il contenuto di sale** nei prodotti in commercio.

Si sta investendo per rendere più facili le scelte salutari

Attraverso l'impegno congiunto del Ministero della Salute, con il "Pro-



gramma Guadagnare salute", di organizzazioni non governative, come la Società Italiana di Nutrizione Clinica (SINU) e il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sale in Italia, dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e delle Regioni, nonché la collaborazione dell'industria alimentare e di alcune aziende di ristorazione collettiva, si sta investendo per aumentare la consapevolezza dei cittadini e rendere più facili le scelte salutari.

Nell'ambito dell'obiettivo di promuovere prodotti sani per scelte sane, **il "Programma Guadagnare salute" ha favorito la riduzione del consumo di sale anche attraverso accordi volontari con l'industria alimentare** e con le principali associazioni nazionali dei panificatori artigianali per **reformulare un'ampia gamma di prodotti** disponibili sul mercato, **a partire dal pane**, prima fonte di sale nell'alimentazione degli italiani, ma anche gnocchi confezionati, primi piatti pronti surgelati, zuppe e passati di verdura surgelati.

Gli accorgimenti consigliati dal Ministero della Salute

Secondo il Ministero della Salute, possiamo ridurre il consumo di sale con questi piccoli accorgimenti:

■ **Leggere attentamente l'etichetta nutrizionale** per scegliere, in ciascuna categoria, i prodotti a minore contenuto di sale e cercare quelli a basso contenuto, cioè inferiore a 0,3 grammi per 100 g (corrispondenti a 0,12 g di sodio).

■ **Ridurre l'uso di sale aggiunto** in cucina, preferendo comunque, ove necessario, minime quantità di sale iodato.

■ **Limitare l'uso di altri condimenti con-**

tenenti sodio (dadi da brodo, maionese, salse) utilizzando, in alternativa, spezie, erbe aromatiche, succo di limone o aceto per insaporire ed esaltare il sapore dei cibi.

■ **Non portare in tavola sale o salse salate**, in modo che non si acquisisca l'abitudine di aggiungere sale sui cibi, soprattutto tra i più giovani della famiglia.

■ **Ridurre il consumo di alimenti trasformati** ricchi di sale (snack salati, patatine in sacchetto, alcuni salumi e formaggi, cibi in scatola).

■ **Scolare e risciacquare verdure e legumi in scatola**, prima di consumarli.

■ **Evitare l'aggiunta di sale nelle pappe dei bambini**, almeno per il primo anno di vita. Altrettanto le Istituzioni possono contribuire alla consapevole riduzione del consumo di sale a beneficio della salute pubblica ponendo in essere le attività di cui abbiamo brevemente trattato e che possono essere riassunte nei seguenti **punti chiave** sempre evidenziati dal Ministero della Salute:

■ **Monitorare il consumo alimentare di sale** nella popolazione italiana e individuare le fonti principali nella dieta.

■ **Coinvolgere l'industria alimentare e incoraggiarla a ridurre il sale** nei prodotti trasformati.

■ **Promuovere la ricerca in tecnologia alimentare** per favorire la riduzione del sale negli alimenti.

■ **Favorire la formazione degli operatori del settore alimentare**, a partire dagli Istituti alberghieri e dai Centri di formazione professionale.

■ **Favorire la conoscenza e la comprensione dell'etichettatura nutrizionale** sui prodotti alimentari, consentendo ai consumatori di fare scelte informate e consapevoli.

■ **Incoraggiare la ristorazione collettiva**, in particolare per le mense scolastiche e dei luoghi di lavoro.



Guerra alle merendine

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Molte le iniziative contro la pubblicità di prodotti dolci e bevande destinati ai giovani, per contrastare il fenomeno crescente dell'obesità.

La polemica sull'effetto della comunicazione pubblicitaria diretta ai bambini è un tema di attualità che si sta dibattendo in tutti i Paesi industrializzati, per le ormai appurate conseguenze sull'assetto salutare dei giovani, **specialmente in rapporto all'obesità.**

La tecnica pubblicitaria, specialmente televisiva, è raffinatissima e il **"persuasore occulto" influisce facilmente sul consumatore giovane.** Ambienti idilliaci e allegre famigliole intorno alla tavola della colazione, con i genitori che felici mangiano la stessa merendina che inzuppano nel latte i loro bambini.

Le merendine presentate nei messaggi

pubblicitari variano in continuazione: biscottini farciti, soffici *plumcake* alla crema o al cioccolato per stimolare il desiderio di provare vari gusti. **Anche le bevande con alto contenuto zuccherino** fanno la loro parte, specialmente quelle cosiddette energetiche.

Alcuni Paesi europei mettono in atto severi provvedimenti

Alcuni Paesi europei, oltre agli stessi Stati Uniti, stanno mettendo in atto severi provvedimenti per **ridurre al mas-**





simo la promozione dei cibi spazzatura, i cosiddetti *junk food*.

In Spagna, il Ministero degli Affari dei Consumatori sta tentando di vietare qualunque forma di pubblicità, per vari prodotti, diretta esplicitamente ai consumatori giovani, come dolci con cioccolato e zucchero, barrette energetiche, merendine, bevande zuccherate e gelati. In realtà, sta incontrando molte difficoltà in tal senso poiché esistono lobby che si oppongono con tutti i mezzi ai limiti alla pubblicità. L'iniziativa è dovuta al fatto che, secondo un apposito studio, negli ultimi tre anni più del 40% dei bambini spagnoli sono sopra il peso consigliato e il 23% sono obesi.

Negli Stati Uniti si è affrontato il problema ricorrendo al *countermarketing*, in altre parole pubblicità negativa, simile a quella utilizzata contro il tabacco, che ha avuto un buon risultato. I ricercatori dell'Università di Washington, che hanno svolto uno studio al riguardo, hanno dimostrato che tale tecnica è molto efficace. Ci si è rivolti a 1.600 genitori, la maggior parte *latinos*, il gruppo più colpito dall'obesità, per capire in che modo considerassero la pubblicità, e se fossero consapevoli del fatto che spesso è personalizzata e non di rado ingannevole. È stato anche domandato in base a quali principi acquistino i prodotti per i figli e in che modo considerino la pubblicità.

Dopo una serie di test, con la presentazione d'immagini pubblicitarie appositamente impostate, dall'esame finale, che consisteva nella prova di acquisto

di prodotti specifici, è risultato che i genitori hanno drasticamente ridotto la propensione all'acquisto di prodotti che rientrano nella categoria incriminata. In ultima analisi, i ricercatori hanno ritenuto possibile, se la situazione non dovesse cambiare, pensare a una normativa che obblighi a riportare foto e diciture "intimidatorie" sulle bevande dolci e sui prodotti eccessivamente calorici, come si fa sulle confezioni di sigarette.

Ottimi risultati si sono registrati in Inghilterra

Ottimi risultati si sono registrati in Inghilterra, **dove è in atto il divieto di pubblicità sui mezzi di trasporto** come autobus, metropolitane, treni, taxi e relative stazioni.

Lo dimostra il caso illuminante di Londra, dove sono state introdotte tali limitazioni fin dal 2019. Ora, la città può vantare risultati incoraggianti.

Per capire se il provvedimento avesse avuto effetto o meno, si è ricorsi a una società specializzata nelle ricerche di mercato che ha **analizzato i consumi di un campione di 977 famiglie londinesi**, selezionate casualmente. **Il risultato**, emerso dall'analisi di circa due milioni di acquisti di prodotti ad alto contenuto di grassi, sale e zucchero, è stato molto positivo. **Ogni famiglia ha comprato in media mille calorie in meno a settimana**, valore che, considerando ogni nucleo composto in media

da 2/6 persone, si traduce in 385 calorie in meno per persona a settimana.

In Germania, da uno studio dell'Università di Amburgo, **è emerso che un bambino tedesco, attraverso i media, vede quindici annunci di cibo malsano al giorno**. Di questi, cinque sono riconducibili a Internet e dieci alla televisione. Allo stesso tempo, il numero di spot tv per ogni ora di programmazione è aumentato del 29%. L'aspetto ancora più grave è che la stragrande maggioranza dei messaggi pubblicitari di tipo alimentare che i bambini vedono su internet e in tv riguarda *fast food*, snack o dolci. **Secondo la Federazione** delle organizzazioni dei consumatori tedeschi, **l'ordinamento sulla pubblicità diretta ai bambini è poco restrittivo**, in quanto limita il divieto solo ai programmi diretti ai bambini al di sotto dei 14 anni. Per la Federazione queste restrizioni non bastano: i divieti devono applicarsi dalle 6 del mattino alle 11 di sera su tutti i canali e i media e riguardare anche la radio, la stampa, il cinema e online.

La pubblicità dovrebbe essere vietata anche nei punti vendita e sulla confezione

La pubblicità dovrebbe essere vietata anche nei punti vendita, e sulla confezione dei prodotti. Il divieto dovrebbe scattare anche per il *marketing* diretto e le sponsorizzazioni di eventi. Infine, anche i manifesti pubblicitari dovrebbero essere dislocati lontano da scuole, asili e parchi gioco.

La lotta contro la comunicazione induttiva all'aumento del consumo di prodotti non consoni a un comportamento alimentare salutare non potrà non essere accompagnata da **un'educazione proposta nell'ambito scolastico, con l'aiuto familiare** che tenda a valorizzare comportamenti alimentari sani, pur senza proporsi come una restrizione alla volontà dei piccoli consumatori che devono sentirsi liberi nelle loro scelte evitando così un effetto controproducente.



L'insetto è servito!

di **Daniele Bianchi**

Accademico di Bruxelles

L'industria alimentare è sempre interessata a introdurre nuovi alimenti, ma i legislatori europei hanno imposto alcuni limiti.

Il gastronomo giramondo probabilmente avrà già avuto l'occasione di assaggiare le *chapulines* messicane, i *jing leed* thailandesi o le *Ica* brasiliane. Le prime sono **mini cavallette tostate** su una superficie di cottura d'argilla, condite con aglio, succo di limetta e **sale contenente estratto di vermi d'agave**, conferendo un sapore amaro-piccante-salato al prodotto finito. I secondi sono **grilli fritti, lungo le strade di Bangkok**, in grandi

wok e conditi con pepe Thai e salsa Golden Mountain (soia, frumento e mais). Le ultime sono **formiche regina** di circa 2,5 cm servite fritte con la *farofa*, tipico accompagnamento della cucina brasiliana o ricoperte di cioccolato nel villaggio di Silveiras, presso Sao Paulo.

L'uso di insetti, in questi piatti tipici di culture gastronomiche lontane, non solo geograficamente dalla nostra, **desta certamente curiosità**. Non si può dire altrettanto delle recenti autorizzazioni alla commercializzazione di insetti a scopo alimentare in Europa, da parte della Commissione europea.

Qualche informazione oggettiva può aiutare a fare chiarezza su alcuni punti

Il dibattito sul tema è diventato un argomento di vita o morte delle tradizioni culinarie nostrane; tuttavia, qualche informazione oggettiva ci può aiutare a fare chiarezza su alcuni punti.

Innanzitutto, **non si tratta di "imposizioni" o "invenzioni" del legislatore**. La Commissione europea non fa che applicare il quadro normativo adottato dagli Stati membri e dal Parlamento europeo che, per proteggere il consumatore, **impone che ogni nuovo cibo (Novel Food) passi per una procedura di autorizzazione**.

L'industria alimentare è sempre interessata a introdurre nuovi alimenti che le permettano di smarcarsi dalla concorrenza e massimizzare i profitti, ma i legislatori europei, per nostra fortuna, hanno imposto alcuni limiti a tale intro-



duzione. **È nuovo, per esempio, qualsiasi prodotto non consumato regolarmente in Europa prima del 1997** (data del primo regolamento sui nuovi alimenti). “Nuovi alimenti” possono essere prodotti alimentari innovativi di recente sviluppo; prodotti alimentari nati utilizzando nuove tecnologie e processi di produzione, nonché alimenti che sono o sono stati tradizionalmente consumati da tempo immemorabile, ma solo al di fuori dell’Unione europea.

Per esempio, i semi di chia, fino a pochi anni fa, erano perfettamente sconosciuti nella nostra dietetica, come pure gli insetti. Già nel gennaio 2021 l’Europa ha autorizzato le larve di coleottero molitor. Poi, nel 2022, un verme della farina, una locusta migratrice, un grillo, in forma congelata, essiccata e in polvere. **Solo le ultime due autorizzazioni del gennaio 2023 di un altro verme della farina e di un grillo domestico in polvere**, in forma parzialmente sgrassata, **hanno suscitato reazioni veementi**, spesso basate sulla teoria del complotto, quando in realtà si stanno applicando regole che esistono da decenni, il cui scopo principale è la difesa del consumatore. Quali garanzie di trasparenza e sicurezza alimentare avremmo in assenza di una regolamentazione comunitaria? O addirittura si dovrebbe limitare la circolazione o vietare direttamente il consumo di taluni cibi privando del libero arbitrio alcuni consumatori che ne siano interessati?

La regolamentazione offre tutte le garanzie di sicurezza per i nuovi prodotti?

Piuttosto è legittimo chiedersi se la regolamentazione offra tutte le garanzie di sicurezza per questi nuovi prodotti. A tale proposito, sulla base della legislazione, i nuovi alimenti **devono essere sicuri dal punto di vista sanitario ed etichettati correttamente**, in modo da non indurre in errore i consumatori. Inoltre, se il nuovo alimento è destinato a sostituirne un altro, non deve differire in modo tale che il suo consumo sia



svantaggioso dal punto di vista nutrizionale per il consumatore.

Ben vengano quindi le regole sull’etichettatura che permettono non solo di sapere se stiamo mangiando insetti, ma di **proteggere coloro che sono allergici, e tutelare i vegetariani o chi segue prescrizioni religiose**. Di sicuro non li mangeremo a nostra insaputa, come il mezzo chilo annuo medio di insetti che finisce involontariamente nei cibi o **sotto forma di additivi come il rosso di cocciniglia, ricavato da un insetto e usato come colorante alimentare da decenni**.

Per ora resteranno alimenti di nicchia per due ragioni

Per ora resteranno prodotti di nicchia per due ragioni. In primo luogo, **sono estremamente costosi** e non sostituiscono economicamente altri ingredienti. Occorrerà vedere se la loro diffusione in grande scala ne farà dei prodotti a buon mercato, di più semplice produzione che altre farine proteiche, dato che gli insetti sono sottoposti a regole più semplici (e costi inferiori) in tema di spazi, risorse e benessere animale. Le farine di insetti potrebbero attirare l’appetito di industriali in cerca di un nuovo ingrediente con caratteristiche “tecnologiche” simili all’olio di palma: materia inodore, insapore, incolore e soprattutto a buon mercato, usata come “riempitivo” di migliaia di prodotti alimentari industriali. **Un argomento di “vendita” sarà quasi certamente propagandare possibili benefici per l’ambiente in quanto fonti di**

proteine con minor impatto ambientale. Secondo il metodo di calcolo *waterfootprint* (impronta idrica), a fronte di circa 15.000 litri d’acqua necessari per produrre un chilo di bistecche, per l’equivalente in insetti ne basterebbero 800 litri.

Un uso come mangime per animali è molto più probabile, se i costi di produzione potranno essere ridotti. L’insetto ha bisogno di calore costante per vivere e mancano ancora regole chiare per il loro benessere. D’altro canto, l’associazione V-label ha già dichiarato che continuerà a negare il logo vegetariano su alimenti che conterranno insetti.

In secondo luogo, l’autorizzazione non significa che tutti noi mangeremo insetti. La commestibilità di un nuovo cibo deve sempre fare i conti con la dimensione culturale e soggettiva. La maggioranza della popolazione non è pronta a ingerire insetti come le larve del *casu marzu*, come del resto prova disgusto a ingerire muffe o cibi fermentati, e non a caso finora vengono proposti essenzialmente sotto forma di farine o fritti.

Per ora, la buona cucina italiana non ha nulla da temere. Tortellini alla larva, tiramisù di grilli o pizze alla cavalletta resteranno a lungo esperimenti di cuochi in mancanza di idee e clienti. Quanto all’uso di farine in prodotti di più largo consumo (biscotti, pasta e altri prodotti da forno) **non resta che consigliare la normale attenzione del consumatore** alla lettura dell’etichetta onde evitare prodotti ultra-trasformati che, come gli insetti, non necessariamente servono alla causa della buona cucina fatta di ingredienti semplici e ricchi di sapori naturali.



Dieta Mediterranea

tra mito e realtà

di **Matteo Pillitteri**

Accademico di Sciacca

In tema di salute, vale la pena ricordare uno dei modelli alimentari più salutari, oggi minacciato proprio nei Paesi in cui è nato.

Siamo depositari inconsapevoli di uno stile alimentare le cui virtù e il corretto equilibrio sono presi a modello in tutti i Paesi del mondo. La Dieta Mediterranea non è uno specifico programma dietetico, ma **un insieme di sane abitudini alimentari** tradizionalmente seguite dai popoli della regione mediterranea.

Osservando le popolazioni di tutto il mondo, il comune denominatore di una buona salute è un'alimentazione tradizionale a base di cibi freschi ricavati da animali e piante cresciuti su terreni anch'essi ricchi di nutrienti.

L'Italia è uno dei Paesi simbolo della Dieta Mediterranea, **dove più radicata è la cultura alimentare basata su ingredienti tipici del territorio** (alimenti vegetali, cereali, pesce, uova, latte e derivati, olio d'oliva, un moderato consumo di carne e non più di un bicchiere di buon vino a pasto), capaci di fornire tutti i nutrienti necessari per godere di una buona salute. Un'altra positiva caratteristica è **la presenza di piatti unici** composti da una sola portata e in grado di fornire tutti i nutrienti che normalmente sono introdotti da più pasti. Esempi di piatti unici sono **"pasta e fagioli", "pasta e piselli", l'abbinamento tra i cereali e legumi.**



Infine, **basta aggiungere frutta fresca e verdura** a km 0 per rendere il pasto completo.

Un regime alimentare ideale per ridurre l'incidenza delle "malattie del benessere"

Il primo a intuire i benefici della Dieta Mediterranea, come è noto, fu, negli anni Cinquanta, **Ansel Keys**, un nutrizionista americano, il quale, durante il suo lungo soggiorno italiano, notò un curioso paradosso: i popoli mediterranei, pur assumendo nella loro alimentazione livelli di grassi animali simili a quelli assunti dal popolo statunitense, evidenziavano una minor incidenza in malattie cardiovascolari. Tornato in patria, proseguì tali ricerche culminate nella pubblicazione del **famoso Seven Countries Study**, uno studio epidemiologico osservazionale, condotto su 12.770 abitanti, di età com-

presa tra 40 e 59 anni, scelti in maniera casuale in sette Paesi (Stati Uniti, Italia, Finlandia, Grecia, ex-Jugoslavia, Paesi Bassi e Giappone) con un *follow up* di 25 anni. Secondo i suoi studi e le sue intuizioni, il motivo è da ricercarsi nell'azione dell'olio d'oliva, che controbilancia i grassi animali abbassando i livelli di colesterolo, nonché nel **consumo di vegetali, frutta e verdura, che si rivelano un potente fattore protettivo** grazie al loro apporto di antiossidanti.

I risultati non lasciarono dubbi: **quanto più l'alimentazione di queste popolazioni si allontanava dagli schemi mediterranei maggiore era l'incidenza delle suddette patologie.** L'ipotesi iniziale di Keys era a quel punto confermata e la Dieta Mediterranea fu proposta al mondo come regime alimentare ideale per ridurre l'incidenza delle cosiddette "malattie del benessere".

A conferma che le sue intuizioni fossero fondate, Ansel Keys e la moglie Margaret, nel 1962 decisero di trasferirsi in Italia, a



Pioppi nel Cilento, "per allungare la vita di 20 anni" diceva lui. E ci riuscirono: lui morì a 100 anni, la moglie a 96.

Si cercò di diffondere le abitudini alimentari della Dieta anche negli Stati Uniti

A partire dagli anni Settanta, si cercò pertanto di diffondere le abitudini alimentari tipiche della Dieta Mediterranea anche negli Stati Uniti stimolando il consumo di cereali, verdure, frutta, pesce e olio di oliva, proposti come alternativa a una dieta troppo ricca di grassi, proteine e zuccheri.

Negli anni 90, per meglio far comprendere a tutta la popolazione i principi della Dieta Mediterranea, fu proposta una semplice **piramide alimentare**, dove alla sua base si trovavano gli alimenti da consumare più volte al giorno, mentre all'apice venivano riportati i cibi da limitare.

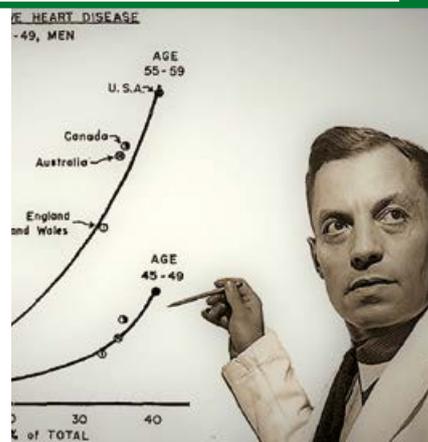
In Italia questo tipo di dieta è da anni uno stile di vita, grazie soprattutto alla conservazione e al recupero delle tradizioni della nostra cucina, alle culture regionali, all'informazione e alle raccomandazioni di medici e di nutrizionisti di ricorrere a una dieta che, sul modello di quella Mediterranea, **ripartisca in**

modo ottimale il quotidiano apporto calorico sui differenti nutrienti.

Passano gli anni, le mode, le tendenze di ultima generazione e i regimi alimentari più stravaganti e singolari, ma **la Dieta Mediterranea si conferma sempre la migliore sia dal punto di vista nutrizionale**, sia per quanto riguarda la comodità e la piacevolezza che si riscontra nel seguirla. Uno stile di vita che apporta maggiori benefici sulla salute dell'uomo anche a lungo termine, e può essere presa come riferimento per la prevenzione di malattie cardiovascolari, tumorali, metaboliche e neuropsichiatriche oltre agli **effetti positivi sull'aspettativa di vita.**

La realtà odierna

I grandi mutamenti storici e il notevole sviluppo tecnologico hanno trasformato profondamente la società e gli stili di vita. Oggi, purtroppo, la Dieta Mediterranea sembra essere morta, proprio nei Paesi in cui è nata, a causa di **molte "contaminazioni" della dieta stile occidentale, arricchita di cibi zuccherati**, o di origine animale, o industriali e zuccheri semplici. **La frutta oggi cresce in serre e matura nei frigoriferi** degli autotrasporti per avere tutto l'anno qualsiasi primizia; si favorisce la produzione di massa, predi-



ligendo cibi *low cost* e la diffusione delle coltivazioni intensive e con odori e sapori cambiati dall'uso di additivi, conservanti ed esaltatori del gusto.

La globalizzazione alimentare ha inoltre contribuito a modificare sane abitudini alimentari attraverso il consumo di cibi e specialità dei vari Paesi del mondo (cibi esotici; consumo di alimenti cotti o precotti e maggiore tendenza all'uso di carne e pesce crudi).

Dobbiamo riappropriarci del cibo che nutre attraverso le scelte consapevoli.

L'Unione europea dovrebbe concentrarsi maggiormente nella difesa dei prodotti della Dieta Mediterranea e delle nostre filiere agroalimentari che sono a rischio di contraffazione ed estinzione, piuttosto che aprire all'invasione orientale di cibi lontanissimi dalle nostre sane tradizioni. Un cibo sostenibile deve essere anche culturalmente accettabile e, se è vero, per esempio, che gli insetti sono considerati cibo in altri Continenti, lo stesso non si può dire nelle nostre culture.

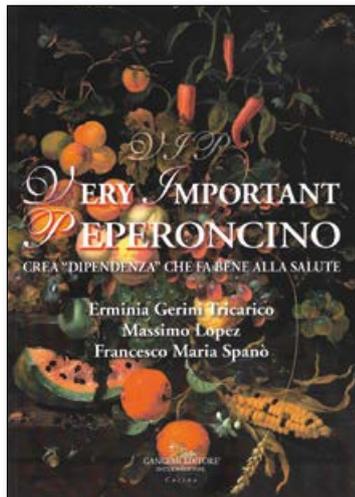
La Dieta Mediterranea non è superata ma ha assolutamente bisogno di adattarsi ai tempi e ricevere una sferzata di buon senso e criticità.

Nonostante tutto, **questa Dieta rimane uno dei modelli alimentari più salutar**i, puntando maggiormente sulla limitazione calorica e sull'attività fisica. È importante diffondere campagne di informazione per sensibilizzare la popolazione sulla **correlazione tra Dieta Mediterranea, salute e qualità di vita.**

Con essa, non si vuole imporre il ritorno a una dieta povera, ma si vuole raccomandare i benefici che possono derivare da un comportamento alimentare peculiare della tradizione mediterranea, innovandolo e adeguandolo, alle nuove esigenze di qualità e di sicurezza.



Gangemi Editore,
Roma 2023, pp. 215
€ 36,00



VIP. VERY IMPORTANT PEPPERONCINO

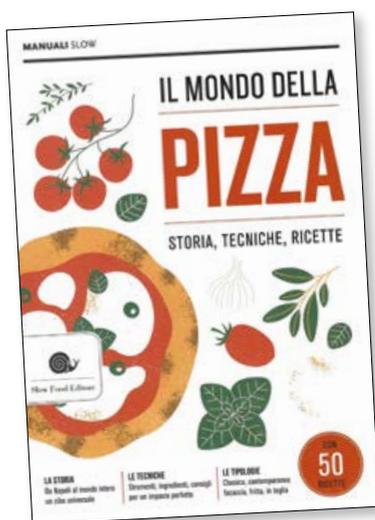
Crea "dipendenza" che fa bene alla salute

di Erminia Gerini Tricarico, Massimo Lopez, Francesco Maria Spanò

“D i tutto e di più” recitava un antico slogan pubblicitario per caratterizzare l’offerta di un’emittente televisiva; lo stesso slogan può oggi essere riportato in vita per sintetizzare il contenuto di questa vera *summa* di conoscenze sul condimento più consumato al mondo dopo il sale marino. Se ne conoscono circa 3.000 specie, con tutti i colori dell’iride e la cui coltivazione, presso le civiltà precolombiane, è stata documentata già 5000 anni prima di Cristo, per giungere poi in Europa con il secondo viaggio di Cristoforo Colombo. Il lettore procede, di rivelazione in rivelazione, nel suo cammino di scoperta di questo *VIP*, che esonda ampiamente dagli argini del suo tradizionale ruolo di piacevole insaporitore a tavola e di stimolatore erotico (“viagra naturale” è la più diffusa definizione con cui si attira l’attenzione

dei potenziali acquirenti). Grazie al suo contenuto in capsicina e vitamina C, ha destato l’attenzione di farmacologi e medici trovando applicazione in svariati campi della patologia umana, fino a preconizzarne, per ora su base sperimentale, un possibile ruolo nella terapia anticancro, e senza dimenticare il suo impiego, sotto forma di spray, come arma di difesa personale. Questi sono solo alcuni degli argomenti esposti dagli Autori e da altri esperti e competenti per definire le multiformi caratteristiche di quello che entra nella trattazione come semplice complemento dell’attività culinaria (addirittura ignorato in due fondamentali opere della scienza gastronomica, come *La fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin e *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi) e ne esce con il profilo di un *VIP* dalle insospettabili doti.

Slow Food Editore,
Bra 2023, pp. 237
€ 20,00



IL MONDO DELLA PIZZA

Storie, tecniche, ricette

a cura di Antonio Puzi

maco” a cibo sospeso, “*comfort food* degli ultimi”, passando per la puntata napoletana del programma *Cnn Searching for Italy* di Stanley Tucci (Emmy Award 2021) e l’iscrizione di *The art of neapolitan pizzaiuolo* fra i Beni immateriali patrimoni dell’umanità Unesco. Il lettore, ansioso di apprendere i rudimenti della suddetta arte, si trova poi a contatto con succose note storiche di quello che ha ormai assunto le caratteristiche di un cibo universale. E finalmente ci trasferiamo in cucina: l’impasto, gli strumenti utili, l’attrezzatura, i tipi di cottura, la differenza fra pizza napoletana, romana, e al padellino e, *dulcis in fundo*, le ricette, con una saggia distinzione fra i vari tipi di prodot-

ti cui possiamo dare vita. Anche qui si procede con una opportuna distinzione fra pizze classiche, focacce, pizze contemporanee (con ben 15 possibilità di scelta), pizze fritte, in teglia, al tegamino o nel ruoto. Le ricette, accompagnate da una pregevole documentazione fotografica, sono corredate di considerazioni storiche e preziosi consigli sugli abbinamenti con le bevande. Conclude l’opera il dizionario della pizza, che documenta l’ubiquitaria presenza di questo piatto su tutto il territorio nazionale, con le interpretazioni che ne sono state date nelle varie regioni, soprattutto in base agli ingredienti disponibili sul posto, come si direbbe con la terminologia attuale, a km 0.

Le due introduzioni di Marino Niola e Elisabetta Moro ci conducono attraverso il cammino secolare della pizza, da “pronto soccorso dello sto-



Piemonte

BIELLA

Il territorio biellese, i suoi prodotti e la sua cucina

Partecipato e interessante convegno per festeggiare i 70 anni dell'Accademia.

La Delegazione ha celebrato i 70 anni di fondazione dell'Accademia con un convegno dal titolo "Il territorio biellese, i suoi prodotti e la sua cucina", patrocinato dal Comune di Biella e introdotto dalla Delegata Marialuisa Bertotto. Il numeroso pubblico

formato dal Sindaco Claudio Corradino, dal Prefetto Silvana D'Agostino, dagli Accademici di ben dodici Delegazioni del Nord, compresa Bolzano, e i due CT piemontesi Negro e Spaini, si è ritrovato nelle sale di MeBo Experience ad ascoltare esimi relatori, moderati, con mae-

stria ed eleganza, da Giovanni Orso, redattore del bisettimanale "Eco di Biella". Sono intervenuti Elisabetta Cocito, Segretario CSFM e DCST Piemonte, con una carrellata di menu biellesi dell'Ottocento e del Novecento; Giorgio Lozia, referente del CS locale, che ha illustrato alcune tradizioni legate alle castagne, al riso e alla polenta. Fabio Vineis, responsabile commerciale Lauretana, ha decantato la leggerezza dell'acqua biellese; Sergio Vineis del ristorante "Il Patio" di Polzone, Diploma di Cucina Eccellente 2020, si è soffermato sull'utilizzo di prodotti a km 0 nella ristorazione; Enzo Vizzari, originario biellese e già direttore de *Le Guide dell'Espresso*, ha utilizzato un vecchio

testo, *L'an-cà da fè; l'antica cucina biellese*, scritto dagli Accademici Tavo Buratti e Giorgio Lozia, per analizzare l'origine di questa cucina. Infine, Dario Torriente, maestro assaggiatore di formaggi e salumi, ha presentato i prodotti Pat del territorio, poi degustati nell'aperitivo, dove ha trionfato un antico *fricc del marghè*. Il CT Piero Spaini ha concluso il convegno complimentandosi per la varietà e l'incalzare rapido degli interventi. Il pranzo, di ispirazione locale, è stato opera del catering del ristorante "Croce Bianca" di Oropa. Durante il pranzo è stata premiata Bianca Gremmo per i 25 anni di appartenenza accademica. (Marialuisa Bertotto)

"Caffè e Bistrot"

Una piccola realtà enogastronomica che merita di essere conosciuta.

Il Biellese è formato da diverse vallate, alcune delle quali sono testimonianza del vecchio distretto tessile. In una di queste, la Valle Sessera, nel comune di Ponzone di Trivero, in Valdilana, esiste una piccola realtà enogastronomica che merita di essere conosciuta. I gestori del "Caffè e Bistrot", Luciano e Stefania Alberti, sono originari della zona e, dopo aver gestito un rinomato locale stellato nella vicina Valsesia, hanno deciso di ritornare nei luoghi natii. Il locale, piccolo ma accogliente, mantiene l'alta qualità di un ristorante che privilegia

piatti preparati con prodotti locali e di stagione, abbinati a una vasta gamma di vini. Il tema della serata è stato, appunto, la storia delle esperienze lavorative culinarie dei due gestori, raccontata a fine cena. Il Simposiarca, Pier Giacomo Beretta, ha pensato a un menu rappresentativo dell'abilità dello chef Luciano, artefice della creazione di ogni singolo piatto. Luciano, in cucina, e Stefania in sala hanno riscosso grande ammirazione e plauso per il loro lavoro contraddistinto da entusiasmo, serietà, discrezione e umiltà. (M.B.)

Liguria

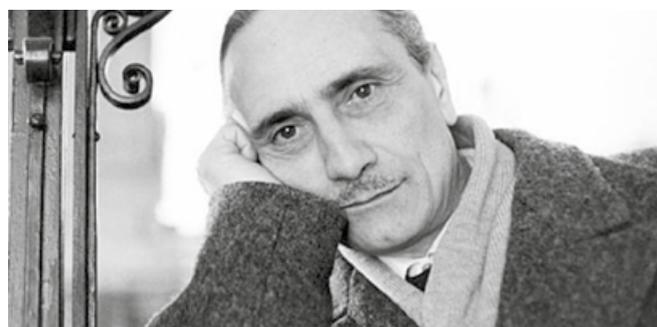
ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Riproposte ricette degli anni Settanta

In omaggio allo scrittore Tommaso Landolfi.

In occasione della presentazione di un libro sulla figura di Tommaso Landolfi, illustre scrittore del Novecento italiano, il Delegato ha organizzato una riunione conviviale con l'intento di riproporre ricette degli anni Settanta, quelli in cui Landolfi frequentava i migliori ristoranti di Sanremo, Venezia e Saint Vincent. Una cucina che davvero si potrebbe definire "d'epoca" ma che è sempre attuale, aggiornata con gli ingredienti che hanno

certamente un gusto differente da allora, ma che evocano ancora emozioni piacevoli. Le belle introduzioni, sul periodo storico, dell'Accademico onorario professor Quaglieni, e del Vice Delegato Servetto su Landolfi hanno preceduto il convivio. Gli Accademici hanno apprezzato questa iniziativa che ad alcuni ha fatto ricordare gli anni della gioventù, ad altri ha permesso di fare un salto nel tempo, comunque gradito. (Roberto Pirino)





SAVONA

La tradizione del vetro

Giornata cultural-gastronomica al Museo del vetro di Altare, con pranzo a tema.

Altare, nell'entroterra di Savona, è un paese noto in tutta Europa per l'arte del vetro. Tale attività si è svolta ininterrottamente dal XII al XX secolo, inizialmente con la produzione di vetri d'uso comune, poi per farmacie e ospedali, fino ad arrivare alla realizzazione di oggetti in vetro soffiato di grande valore artistico. I maestri vetrai di Altare furono molto attivi e apprezzati anche in Francia, in particolare a Nevers e Orléans.

Gli Accademici si sono recati al Museo dell'arte vetraria, ospitato a Villa Rosa, una stupenda villa li-

berty ben conservata, per ammirare le opere dei migliori maestri vetrai, realizzate a partire dal 1650. Abbinando cultura e storia della buona tavola, la Delegazione ha poi svolto la riunione conviviale al ristorante "Quintilio", attivo ad Altare fin dal 1869. Il pranzo a tema è stato preparato sulla base delle ricette tradizionali del luogo, e studiato con la collaborazione dell'ex Delegato Aldo Saroldi, altarese e discendente di storiche famiglie di vetrai, che prima del simposio ha illustrato le abitudini alimentari del suo paese nel corso della storia. (Anna Rosa Gambino)



MILANO NAVIGLI

Il cibo di strada in un racconto a tre

Il fascino pop e indiscreto del finger food.

In un quartiere di Sant'Ambrogio quasi nascosto, ma colmo di memorie e colori, versatile nella sua frequentazione, gli Accademici si sono immersi nei sapori dei piatti della tradizione, del riuso, dell'autenticità del gusto, in una formula evoluta di *street food*. È stato raccontato *Il Cibo di Strada* in un dialogo a tre - con Giulio Potestà e Maria Canella - sulla

storia, la tradizione, l'arte, il gusto, il costume, con una velatura di provocazione sul fascino pop e indiscreto del *finger food*, come un nuovo archetipo. Da Pompei a una delle vie più antiche della città. Il ristorante "Zibo" si presenta come una taverna di casa dove ogni dettaglio rivela un viaggio e i piatti la sintesi raffinata dell'esperienza del cibo di strada. Dall'Alma all'al-

Lombardia

LODI

Aspettando l'estate sotto le stelle

Gli Accademici si cimentano in una cucina estiva preparandosi per le torride serate della Pianura Padana.

Riuscitissima serata, quella della riunione conviviale di maggio, che ha trovato uniti gli Accademici di Lodi con famigliari e amici, nonché la Delegata di Milano Navigli, nella bellissima dimora di un'Accademica della Delegazione, posta in aperta campagna alle porte della città. Fra un salame, una culaccia, insalate di pollo e di farro, torta salata di gorgonzola e porri, spumone di tonno e una miriade di fantasiose tartine, il Delegato ha consegnato, ad Angelo Biasini, l'attestato e la spilla che testimoniano i suoi quarant'anni di appartenenza all'Accademia. È stato poi annunciato il riconoscimento del premio "Dino Villani", che sarà consegnato all'interessato, in una serata dedicata, per il "salame nostrano" prodotto dalla Società Agricola Zanaboni della Cascina Ancona.

Si è proseguito con il tortino di radicchio; il risotto con cedro, burrata e menta; gli spaghetti al pesto di pistacchio e guanciale. Breve interruzione per ascoltare i due nuovi Soci, Giulio e Marina, che hanno illustrato i volumi scelti al momento del loro ingresso nel Sodalizio e che andranno ad arricchire la biblioteca dell'Accademia. I testi, *Chef Design* e *Buon Appennino* non descrivono solo momenti culinari, ma anche una personale visione della cucina e di ciò che ha catalizzato l'interesse dei nuovi Accademici.

È arrivato poi il momento delle cotolette in carpione, di un'interessante caciotta e dei dolci. Il tutto è stato preparato o cucinato dagli Accademici della Delegazione, compresi i magnifici taralli e i pani particolari che hanno accompagnato la cena. (Bruno Balti)



ta cucina, si riconosce l'abilità di trasformare la materia prima con la proposizione all'innovazione, come "un'idea semplice, piena di contenuto", commenta il patron Giulio Potestà che, insieme a Elisa

Dell'Orto, ha realizzato un menu di racconti, un percorso di suggestioni da Nord a Sud, che esulano dalla classica degustazione, e diventano storie uniche per il palato. (Cristina Ciusa)

Veneto

PADOVA

Ovi e spàrasi

Uova e asparagi: un classico di stagione della cucina veneta.

Per la riunione conviviale alla "Locanda Aurilia" di Loreggia, i Simposiarchi Antonino Inturri e Riccardo Manconi si sono affidati ai fratelli De Marchi, ristoratori che da decenni operano nel segno di una tradizione che si rinnova, senza rivoluzioni, ma con una grande attenzione alla qualità e alle novità. Il menu proposto è stato interamente ispirato a un prodotto del territorio: l'asparago

bianco di Badoere Igt, ortaggio dal sapore dolce e aromatico, non acido né salato, che al palato risulta tenero e privo di fibrosità. La cena è iniziata con l'uovo morbido e asparagi bolliti servito come antipasto e si è chiusa con un dolce semplice, ma goloso: millefoglie con crema pasticciera e salsa ai frutti di bosco. Soddisfazione dalla cantina con l'abbinamento dei vini. (Roberto Mirandola)

Emilia Romagna

COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLA ROMAGNA

Giornata perfetta per un convegno perfetto

Relazioni di grande spessore culturale su "I formaggi in Romagna e il loro uso in cucina".



Il Coordinamento Territoriale della Romagna al gran completo, assieme alla Delegazione della Repubblica di San Marino, con Andrea Negri, e la fondamentale presenza di Roberto Velia-

ti, Tesoriere di Cervia, deputato all'accoglienza di tutti gli intervenuti, ha organizzato il convegno "I formaggi in Romagna e il loro uso in cucina". Relatori d'eccezione: Massimo Montanari, docente uni-

PADOVA, FERRARA

Incontro nel segno dell'arte e della buona cucina

Visita alla mostra sul Rinascimento ferrarese e conclusione a tavola con i piatti della tradizione.

L'incontro tra gli Accademici delle due Delegazioni, guidate da Piero Dal Bello (Padova) e Luca Padovani (Ferrara), si è realizzato già in mattinata con un'apprezzata visita alla mostra dal titolo "Rinascimento a Ferrara", allestita a Palazzo dei Diamanti e dedicata a due grandi maestri ferraresi del Rinascimento: Ercole de' Roberti e Lorenzo Costa. La rassegna, ricca di oltre cento opere provenienti da musei e collezioni di tutto il mondo, è stata un'occasione unica per scoprire (o riscoprire) la smagliante ricchezza del Rinascimento estense. Successivamente, le due Delegazioni si sono recate per la riunione conviviale presso il ristorante "La Provvidenza" alla presenza dell'Assessore ai Lavo-

ri Pubblici del Comune di Ferrara, Andrea Maggi. Il menu, predisposto per l'occasione dai Simposiarchi locali Alberto Monti e Paolo Rollo, si componeva di alcuni tra i piatti più rappresentativi della tradizione gastronomica ferrarese: passatelli in brodo di cappone, pasticcio di maccheroni alla ferrarese, suprema di vitello agli asparagi, salama da sugo con purè di patate, oltre all'ottimo pampepato di Ferrara Igp e alla torta di tagliatelle e mandorle. Vini di pregio, sapientemente abbinati alle pietanze proposte. La gradevole atmosfera di convivialità ha rinsaldato i rapporti di reciproca amicizia e di consuetudine all'incontro con uno scambio finale di doni tra i due Delegati. (R.M.)

versitario e Accademico onorario di Imola; Renato Brancaleoni, affiniatore di importanza mondiale; Pietro Rocculi, docente universitario; Giuseppe Guidi, Presidente della Centrale del Latte della Repubblica di San Marino, Azienda di Stato, e lo chef Antonio di Cesare. Relazioni di grande spessore culturale, storico, tecnico e gastronomico hanno catturato l'attenzione dei 145 iscritti (tutti presenti, anche in piedi) che hanno seguito con grande interesse gli argomenti trattati. Dopo la parte teorica, una giornata perfetta, tersa e soleggiata, con temperatura gradevole, ha concesso di effettuare il buffet all'aperto con gran trionfo di prodotti tipici della Romagna, ma soprattutto con la degustazione dei formaggi del territorio, di qualità eccellente e sovrappina, con riscontro positi-



vo, compiaciuto ed estasiato dei gourmet intervenuti, in particolare per il formaggio di fossa della fossa speciale "dell'Abbondanza" di Roncofreddo. La riunione conviviale vera e propria si è poi svolta negli ambienti dell'Hotel Aurelia ed è stata caratterizzata da un clima gioioso e dal piacere di stare insieme. Tanti gli elogi per la piacevolezza di tutta la giornata, terminata con lo slogan "felice di esserci stato". (Fabio Giavolucci)



TERRE MODENESI

La Fiera di San Giovanni

L'appuntamento annuale con il gusto e la tradizione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

L'"Osteria degli Obici" prende nome dallo scultore Giuseppe Obici, che nacque nel 1700 a Spilamberto e che forgiò in bronzo l'immagine della Madonna sulla colonna posta a Roma, in piazza di Spagna. Situata nel Piazzale Rangoni, al piano inferiore della "Casa del Comando" affiancata alla storica rocca, l'Osteria è condotta dallo chef Nardo Pinna, di origine sarda, che ha elaborato un menu con i piatti più riusciti. La Simposiarca Laura Farina ha illustrato la storia del locale e la scelta delle pietanze, in un percorso che, ad alcuni ingredienti sardi, unisce altre risorse in un gustosissimo insieme, tenendo conto un po' dell'arrivo della primavera

e un po' dell'avvicinarsi della Pasqua. L'ospite della serata, Lidia Righi Guerzoni, spilambertese doc, ha raccontato la storia della Fiera di San Giovanni, l'appuntamento annuale con il gusto, la tradizione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, il divertimento e le emozioni. La Fiera accoglie migliaia di visitatori interessati ai prodotti dell'agricoltura tipici del territorio. Ogni anno poi, i soci della Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale assegnano l'ambito Palio di San Giovanni al miglior balsamico di produzione familiare. Fra la curiosità e l'interesse degli aneddoti narrati, gli Accademici hanno seguito la nascita delle organizzazioni che difendono alcuni prodotti del territorio,

come il Nocino, che viene da una produzione di sole socie donne, e degli amaretti spilambertesi presenti in tutte le famiglie. Un convivio per il gusto e per la mente, condiviso con piacere da Accademici e ospiti. (Rosalba Caffo Dallari)



VERSILIA STORICA

La cucina vegetale accanto alla tradizione

Serata vegana per esplorare nuove realtà gastronomiche.

Simosiarca per la serata, l'Accademica Sandra Bresciani che ha esposto il tema per la riunione conviviale della cultura e scelto un locale vegano, il ri-

storante "Sementis" a Pietrasanta. Accogliendo Accademici e ospiti, la Delegata ha sottolineato come questa fosse la prima volta della Delegazione in un ristorante a cuc-

Toscana

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Le proprietà nutrizionali della Dieta Mediterranea

Ai colori degli alimenti che la compongono corrispondono diverse capacità di contrastare i radicali liberi.

Riunione conviviale dedicata all'approfondimento delle capacità nutrizionali della Dieta Mediterranea, tenuto dalla dottoressa Annarita Bilia, docente Associata dell'Università di Firenze nel Dipartimento di Chimica e già Presidente della Società Internazionale per la ricerca delle piante medicinali e dei prodotti naturali, con sede in Germania.

Con semplicità e concretezza, la relatrice ha spiegato che ai singoli colori dei componenti la Dieta Mediterranea corrispondono diverse capacità di contrastare i radicali liberi.

Molto gradite le portate preparate dal ristorante; ottimo e attento il servizio; eccellenti l'abbinamento dei vini e il rapporto qualità-prezzo; ottima la regia del Simposiarca Ezio Pierotti.



na esclusivamente vegetale e come sia compito della nostra Accademia provare e sperimentare nuovi locali, sempre e comunque a tutela della nostra tradizione gastronomica. La Simposiarca ha riferito come il valore aggiunto di questo tipo di cucina sia giustificato da vari punti di forza: fa bene alla salute, spesso gli alimenti sono a km 0, provenienti da piccoli produttori locali: una scelta ecologica ed etica. L'accento viene posto sul gusto: il piatto deve essere gradevole e l'affettività che

evoca il piatto tradizionale è qui animata da altri sentimenti come la sorpresa, la fantasia e il lasciarsi stupire da gusti nuovi e inattesi. Il locale molto apprezzato per essere "inclusivo" nel saper coinvolgere tutti, vegani e non. La ricerca svolta dai proprietari nei viaggi e corsi in tutto il mondo, e la passione per aver creato un ristorante nato da un'esigenza di comunicare una loro filosofia di vita lo rendono un luogo ricercato e di successo. (Anna Ricci)

Marche

FERMO

In ossequio alla cultura della buona tavola

Incontro con i Lions di Fermo e Porto San Giorgio.

Gli Accademici della Delegazione si sono riuniti presso i locali dell'hotel "Royal" di Casabianca di Fermo, per un incontro con gli amici dei Lions del Club di Fermo e Porto San Giorgio, guidati dal Presidente Dante Vecchiola. L'occasione è stata utile per meglio evidenziare i tratti e le finalità delle due Associazioni. Per questo sono intervenuti, per l'Accademia, il CT e Delegato di Ancona Sandro Marani, e per i Lions il primo Vicegovernatore del Distretto 108 A, Marco Candela. In un clima di grande condivisione e amicizia, i partecipanti si sono poi trasferiti nella attigua sala dei banchetti, elegantemente allestita, ove è stato dato inizio alla cena conviviale. Per non smentire nei fatti quanto esposto nella relazione del CT, in ossequio alla cultura della buona tavola e della tradizione, le Simposiarche Adriana Botticelli e Stefania Budassi hanno predisposto una cena sul tema della Quare-



sima e del mangiar di magro. Dopo una breve introduzione, da parte del Delegato, in particolare sul consumo del baccalà nel Fermano, le Simposiarche hanno relazionato sul menu, oggetto di unanimi consensi sia per l'impostazione sia per l'esecuzione. Al termine, di fronte a una scenografica torta di semifreddo al limone, impreziosita con i loghi delle due Istituzioni, i responsabili si sono scambiati i rispettivi guidoncini e gli omaggi per gli illustri relatori, condividendo che al di là delle diverse finalità, il legame fra le due Associazioni è costituito dal piacere per la convivialità e la condivisione. (Fabio Torresi)

Umbria

TERNI

Visita alle "Terre di San Valentino"

Insieme alla Delegazione di Matera per un tour nel territorio ternano.

La Delegazione ha ospitato, per alcuni giorni, un gruppo di Accademici di Matera e relativi ospiti, giunti a Terni per un tour nelle "Terre di San Valentino", organizzato dai Delegati Luca Cipiccia e Marilena Tralli. È stata l'occasione per apprezzare insieme alcune bellezze del territorio e le sue tradizioni enogastronomiche, a cominciare dal suggestivo lago di Piediluco, con una cena al ristorante "Molo 21". Il giorno successivo, visita alla città di Terni per poi trasferirsi a Narni, in veste medievale per la festa del Santo Patrono, dove, in compagnia anche del Delegato di Rieti Francesco Maria Palomba, il gruppo ha visitato il museo di Palazzo Erolì e la misteriosa e affascinante Narni sotterranea, per concludere con una cena presso una tipica "hostaria". L'indomani, visita al sito archeologico di Carsu-



lae e alla splendida Cascata delle Marmore. Al termine di tre giorni vissuti intensamente, in pieno spirito accademico di amicizia e armonia, le due Delegazioni si sono riunite in convivio presso il ristorante "Piermarini", a Ferentillo, in Valnerina, durante il quale si è parlato più approfonditamente di alcuni piatti, prodotti e vini tipici del territorio. Particolarmente graditi dagli amici di Matera le cirirole e il pampepato Igp di Terni, il vino Cilieggiolo di Narni, il tartufo nero e l'olio extravergine locali. (Luca Cipiccia)

Lazio

ROMA EUR, ROMA APPIA, ROMA CASTELLI

Fave e pecorino

Un classico abbinamento romano in occasione del 1° maggio.

ARoma, il primo maggio è sinonimo di scampagnata e di fave e pecorino. Un binomio indissolubile, la cui solidità non è stata scalfita dal trascorrere degli anni. Le tre De-

legazioni hanno inteso recuperare quest'antica tradizione visitando la storica "Osteria Cinti", una delle ultime rimaste, a due passi dal santuario del Divino Amore. Protagonisti della riunione conviviale,

insieme ai piatti che hanno composto il menu, ispirati alle cucine tipiche romana e marchigiana, regione d'origine della famiglia che, dagli anni Settanta, gestisce il locale, sono stati le fave con il pecorino, quello romano Dop, ai quali il Simposiarca, Nicola Listorti, Accademico di Roma Appia, e il Delegato di Roma Eur hanno dedicato un'interessante relazione. Il primo si è soffermato sulle proprietà nutrizionali delle fave, coltivate fin dall'antichità, ma per un lungo periodo considerate simbolo di sventura, fintanto che i Romani cominciarono a ricono-



scerne le virtù, e del pecorino, una delle vettovaglie più importanti al seguito delle legioni dell'antica Roma, grazie allo straordinario apporto di calorie, proteine e grassi, e alla facile conservabilità e trasportabilità. Il secondo ha



ampiamente illustrato il disciplinare del pecorino romano Dop, evidenziandone le caratteristiche di produzione, nonché quelle organolettiche e di identificazione, avvalendosi, a titolo dimostrativo, di una grande forma di pecorino che è stata successivamente aperta e porzionata in tavola. L'apprezzato menu era composto da piatti

semplici, con porzioni generose, così come si conviene in un'osteria, ma realizzati con grande cura e attenzione, generosamente inaffiati da vini locali, serviti in caraffa, ma di ottima qualità. Una riunione conviviale di grande successo che ha fornito, ancora una volta, l'occasione per riscoprire antichi usi e costumi del territorio. (Claudio Nacca)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio di primavera

Dalla terra alla tavola, in una cornice di autentica convivialità.

Nel solco della lunga e affermata tradizione familiare della "Trattoria Del Moro" di Luco dei Marsi, in una cornice di autentico spirito conviviale, sono state gustate pietanze locali: "dalla terra alla tavola" è, infatti, il motto di Rossana, oggi erede e gelosa custode del "punto ristoro". Particolarmente apprezzate la lombatina di vitella, e l'originale torta alla carota del Fucino che anticipa l'importante convegno del prossimo luglio, appunto sulla carota. Nel corso del convivio, cerimonia di ingresso di due nuovi Accademici: Fabrizio D'Amore e Stefano Pallotta, i quali hanno dichiarato il loro apprezzamento per il clima organizzativo della Delegazione nonché

la loro volontà a partecipare, con ruoli attivi, alle iniziative future già messe in campo, annunciate dal Delegato Franco Santellocco Gargano. Tra gli interventi della serata, gli Accademici Giovanni Sestini, Alceste Anzini, Lorenzo Savina hanno illustrato agli ospiti i valori dell'Istituzione, oltre ad alcune iniziative intraprese dall'Accademia, fra le quali il deposito della nuova ricetta del ragù alla bolognese.

Una riunione conviviale di indubbio successo per la Delegazione, sempre viva e attiva più che mai sul vasto territorio marsicano. La serata si è conclusa con le felicitazioni del Delegato alla titolare Rossana.

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

Il tartufo di confine: una storia spesso sconosciuta

L'evento accademico si è svolto in una delle aree tartufigene più sviluppate del Centro-sud.

Quando si parla di produzione di tartufo in Italia, le cifre spesso sono balzerine e rappresentano un mer-

cato frammentato e di difficile lettura: da questo dato di fatto, sottolineato dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, la De-

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

GIUGNO

29 giugno - **Pescara**
Convegno "Street Food: gastronomia minore?"

LUGLIO

1° luglio - **Avezzano e della Marsica**
Convegno "La carota del Fucino - ovvero - Pescatore ieri Agricoltore oggi: tra storia e leggenda"

12 luglio - **Monaco di Baviera**
Quarantennale della Delegazione
Tavola rotonda "La funzione delle Delegazioni estere dell'Accademia a sostegno dell'autenticità della cucina italiana"

29 luglio - **Versilia Storica**
Convegno "1953: nascita ed evoluzione dell'Accademia Italiana della Cucina in Italia e nel mondo"

SETTEMBRE

2-16-30 settembre - **Novara**
Ciclo di conferenze "Andar gustando, storia e sapori del territorio novarese"

22 settembre - **Sulmona**
Convegno "Il miele: cucina e sostenibilità"

30 settembre - **Bressanone**
Convegno "La cucina di montagna: un mondo che cambia"

OTTOBRE

7 ottobre - **Formia-Gaeta**
Convegno "Loliva di Gaeta Dop"

19 ottobre - **Cena Ecumenica**
Il riso, il mais e gli altri cereali (grano, farro, orzo, avena, segale) nella cucina della tradizione regionale

NOVEMBRE

13-19 novembre - **VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**
"A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto"



legazione ha fatto partire la sua riflessione sul prezioso tubero, la cui presenza nel territorio teatino è antica, ma solo negli ultimi tre decenni ha rappresentato una voce di mercato definita e in continua ascesa. L'evento accademico "TartUFO questo sconosciuto" si è svolto ai confini con il Molise, a Rosello, all'interno di una delle aree tartufigene più sviluppate del Centro-sud, e ha visto la partecipazione di Evo Di Loreto, tartufaio di lungo corso, che ha anche effettuato una dimostrazione di ricerca di tartufi con i cani, nei confini dell'abetina del WWF, presente nell'area. Diverse le varietà in tutto

il Medio Sangro: dal pregiato bianco, reperibile a fine autunno, al bianchetto, che si può trovare nei mesi invernali, fino allo scorzone nero, che inizia il suo periodo di raccolta a metà maggio. La produzione di tartufi per il commercio è aumentata esponenzialmente in Abruzzo negli ultimi vent'anni, superando quello che era un pregiudizio della popolazione locale che, in anni più lontani, preferiva barattare i tuberi con altri generi alimentari, con grande soddisfazione dei produttori del Nord che si accaparravano il meglio per mescolarlo con il loro raccolto. (Antonello Antonelli)

Molise

ISERNIA

Grani antichi, farine e pizze

Originale convegno per ascoltare, con grande interesse, i relatori-operatori "dei semi della civiltà": un pizzaiolo e un mugnaio.

Il panorama svelato dalla sommità del Borgo antico di Pesche, vicino Isernia, è stato meraviglioso nella sua ampiezza. Il Borgo poi, quasi inarrivabile con l'automobile, ha rapito tutti per la sua caratteristica di percorsi esplicativi della storia, anche se faticosi per l'asperità della salita. Fra le viuzze, gli Accademici sono giunti in un edificio risistemato per ospitare un locale di ristorazione, al cui interno si è tenuto il convegno con la proposta delle "pizze da approfondimento gastronomico".

È stata una bella sede per ascoltare i relatori-operatori "dei semi della civiltà", come sono stati definiti. Il maestro pizzaiolo Biagio Sannino ha parlato del grano molisano e delle proposte derivate da 6 tipologie autoctone: solina, marzuolo, saragolla, risciola, romanella, farro. Conseguente la scelta dell'altro relatore: il mugnaio molisano Dionisio Cofelice che ha fatto delle farine la sua ragione di vita culturale e professionale. Egli ha ripercorso tutta l'evoluzione storica e le caratteristiche

PESCARA

Denominazione di Origine Inventata

Qual è la vera storia di alcune eccellenze enogastronomiche Made in Italy?

Questo il tema della riunione conviviale, trattato dal professor Alberto Grandi, Docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Parma, autore dell'omonimo saggio, in cui ha confutato alcuni falsi miti dell'enogastronomia e della Dop economy *Made in Italy*. Le sue dichiarazioni rilasciate a testate giornalistiche nazionali e internazionali e il contenuto del suo saggio hanno attirato l'attenzione e scatenato le reazioni della politica e del mondo enogastronomico per ragioni ideologiche e soprattutto di carattere economico. Una sorta di terremoto mediatico, nel momento in cui veniva presentata la candidatura della cucina italiana per il riconoscimento come Patrimonio dell'Umanità Unesco. Secondo i dati del Crea, la filiera agroalimentare ha raggiunto, nel 2021, un fatturato di 204,5 miliardi di euro, ponendosi come la seconda industria italiana dopo quella metalmeccanica. Ben 46

miliardi di euro sono generati dal comparto della ristorazione, mentre quello dei prodotti certificati dall'Europa a Indicazione Geografica (Dop, Igp, Stg) ha raggiunto 19 miliardi di euro, con ben 847 prodotti che contribuiscono a rendere l'Italia un Paese unico al mondo. Da storico dell'alimentazione, il professor Grandi, nel suo interessante intervento, non ha sollevato dubbi sulla qualità della cucina e dei prodotti agroalimentari del nostro Paese, ma ha pesantemente contestato la narrazione fantasiosa che l'industria e il marketing hanno creato sui prodotti e piatti iconici della cucina italiana, con finalità esclusivamente di promozione commerciale e per legittimarne il marchio di qualità.

Denominazione di Origine Inventata è un saggio che fa discutere, ma forse ci aiuterà a ragionare e a non accettare fideisticamente il mito della tipicità italiana. (Giuseppe Fioritoni)

delle tipologie di un tempo. Ha poi fatto avvertire addirittura la manualità manipolatoria delle straordinarie "polveri macinate". Il convegno ha rapito l'attenzione di tutti i partecipanti con un

fuoco di domande. La risposta è stata anche nella degustazione delle pietanze: sapori straordinari, levità gustativa e digestiva, una bella convivialità. (Franco Di Nucci)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato chiamato, quale membro, a far parte del "Comitato d'Onore e Organizzatore del Premio Internazionale d'Angiò 2023".*

*L'Accademico di Avezzano e della Marsica, **Fabrizio Giuseppe Venturini**, è stato eletto Delegato del Sovrano Militare Ordine di Malta (Delegazione Abruzzo e Molise)*



Campania

CASERTA

All'ombra del vecchio ulivo

Un gradito ritorno nella tradizione e nella semplicità della cucina rustica.

La Delegazione ha voluto prendere due piccioni con una fava con una riunione conviviale per festeggiare i "16 lustri" del Delegato e del Tesoriere, legati in amicizia fin dai banchi del liceo. A Raviscanina, "Il Vecchio Ulivo" ha rappresentato un gradito ritorno nella tradizione e semplicità della cucina rustica. Intorno ai sapori familiari e alla rodata convivialità, è stato festeggiato il genetliaco di Antonio e Pietro, peraltro in una data particolarmente importante nella cronologia storico-culturale, dato che proprio il 1° aprile di più di due secoli fa, l'ingegnere Gioacchino de Alcubierre, direttore degli scavi di Ercolano, su incarico di Carlo III di Borbone, riportò alla luce e alla vista del mondo le prime vestigia di Pompei. Il ricco antipasto, seguito dalle lasagne della nonna, nel solco dell'abbondanza di odori, sapori e porzioni, hanno subito definito l'impronta della riunione conviviale. Anche se qualcuno



ha preferito discostarsi dal rituale secondo piatto concordato con il ristoratore (salsiccia alla brace con patate al forno), scegliendo il baccalà fritto, il simpatico chef Paolo Rossi ha acconsentito, seduta stante, con genuino orgoglio, fornendo per l'occasione anche il bianco e il rosso della sua cantina. Cordiale e spartano il servizio familiare. L'appuntamento di Raviscanina ha ulteriormente dimostrato la vitalità di una cucina capace di esprimersi senza fronzoli, attraverso la bontà dei prodotti locali e con la solidità dell'esperienza, indovinando l'occasione giusta per fare festa ad Antonio e Pietro. (Enrico Milani)

Sicilia

CEFALÙ

Pesce e formaggi delle Madonie

Presentato un progetto digitale degli studenti dell'Istituto "Mandralisca", sulla cucina tradizionale del territorio.

Il 28 aprile, alla presenza del professore Vincenzo Guarneri, Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S.

"Mandralisca", si è celebrata la conclusione del progetto "La cucina della tradizione del territorio

SALERNO, POTENZA

Una giornata intensa tra cultura e gastronomia locale

Visitato il "Museo vivente della Dieta Mediterranea", dopo aver gustato le genuine pietanze cilentane.

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono incontrati a Paestum, con la visita guidata presso il caseificio "Granato", dove si è assistito alla lavorazione di alcuni prodotti, come le famose "ciliegine", poi degustate, e al trattamento del latte di bufala.

L'Accademico di Potenza, Ettore Bove, ha integrato, per la sua esperienza e cultura, le notizie fornite dalla guida con informazioni di particolare interesse. È seguito il pranzo a San Mauro Cilento, al ristorante "Il Frantoio" dove la genuinità dei prodotti e la semplicità dei piatti sono l'espressione di una cucina da apprezzare. Si è iniziato con una patata lessa con un poco di sale per assaporare le diverse qualità d'olio prodotte nella propria azienda; è seguito un misto di salumi e formaggi dei pastori cilentani e

sfizi di verdure dell'orto ed erbe di primavera. Dopo i primi e il secondo, la maggior parte ha preferito scegliere, come dessert, il "famoso" cannolo cilentano. Con i ringraziamenti alla padrona di casa, Serena Ciliento, e allo staff della cucina, è stato consegnato, da parte dell'Accademico di Potenza Lorenzo D'Anisi, Simposiaria della giornata, il guidoncino dell'Accademia.

In conclusione, si è visitato il "Museo vivente della Dieta Mediterranea", a Pioppi (nel comune di Pollica), con le 5 sale espositive, tra cui quella dedicata ai sensi; la sala per la pasta fatta in casa con video delle massaie cilentane; la biblioteca personale di Ancel Keys che ha portato avanti, per oltre 40 anni, gli studi sulla Dieta Mediterranea, modello di vita sano e sostenibile, Patrimonio dell'Umanità. (Giuseppe Anastasio)

madonita", orientato alla conoscenza dei prodotti della gastronomia come elementi identitari del territorio e concretizzato in un prodotto digitale interattivo sui formaggi siciliani e sui pesci del Mediterraneo.

Nell'occasione, è stato sottolineato che la cucina, e il cibo in genere, sono una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese, ricordando anche gli elementi principali dell'interazione fra l'Istituto "Mandralisca" e la Delegazione, orientata, dal 2015, alla conoscenza della civiltà della tavola attraverso lo studio degli aspetti storici, della geografia

gastronomica e dell'evoluzione culturale.

Gli studenti della classe V E dell'indirizzo alberghiero e della classe II B del Liceo Classico, realizzatori del progetto, insieme ai docenti che li hanno guidati nella progettazione, hanno illustrato il prodotto digitale mostrandone le potenzialità. A loro sono stati consegnati il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* e gli Atti dei convegni della Delegazione. Nella sala "Martina Visconti" dell'Alberghiero, sono stati degustati apprezzatissimi piatti a base di formaggi tipici della Madonie. (Sonia Zito)

Influenza degli Arabi sulla cucina siciliana

Fiorirono l'agricoltura, i metodi d'irrigazione, la pesca con la tecnica della tonnara.

Alla presenza della Delegata, Concetta Battaglia, del CT della Sicilia Orientale, Vittorio Sartorio, e di numerosi Accademici, si è celebrata al "Burgio Resort" di Butera una riunione conviviale nella quale il Simposiarca, Salvatore Tringali, ha illustrato gli elementi della cucina arabo-siciliana (gli Arabi si insediavano in Sicilia dall'827): assenza di antipasti, prevalenza dei piatti unici e sviluppo della pasticceria. Si consumavano due pasti al giorno; si mangiava pane di frumento o di orzo; olio e sale erano i condimenti principali; presenti il latte, il burro di pecora e la carne trita con le limitazioni imposte dal Corano. Tante le nuove cultivar e le spezie. Giunsero il riso, la pasta, la canna

da zucchero, la frutta secca, i distillati, usati come disinfettanti, e il caffè. Fiorirono l'agricoltura, le tecniche d'irrigazione, la pesca con la tecnica della tonnara. I dolci s'incrementarono, con oltre 200 varietà, grazie all'uso di mandorle, pistacchi, miele e ricotta, così i sorbetti e i gelati. Stretta la collaborazione con il bravo chef Giovanni Pandolfo per la scelta del menu: couscous allo scorfano, pasta con le sarde, arancini con ricotta, *purpu'ndo bummulu* (tipico gelese), cernia scottata, sarde a beccafico, caponata di melanzane, sorbetto, frutta, ravioli di ricotta, vino Grillo (Principe di Corleone). Grande la soddisfazione degli Accademici, anche perché sono stati accolti due nuovi Soci.



Orgogliosamente fedeli all'Accademia

Festa per la consegna degli attestati di appartenenza pluriennale.

La Delegazione ha fortemente apprezzato la proposta del ristorante "A Cucchiara" che, come evidenziato dal Delegato, per l'occasione anche Simposiarca, non considera la tradizione e l'innovazione come una gabbia

ma piuttosto come il punto di partenza per l'esplorazione degli orti, degli ovili e degli uliveti di Sicilia, nel rispetto della terra, del mare e delle stagioni. L'affollata riunione conviviale, celebrata fra le mura settecentesche di un palazzo gen-

Dalla spiga alla pasta

Convegno molto partecipato, organizzato con il Lions Club Messina Host.

Aderendo alla proposta del Lions Club Messina Host, il cui tema annuale si focalizza sulla valenza alimentare dei grani e sulla pasta, la Delegazione ha promosso un breve ma denso convegno, ospitato nel sontuoso salone de "Il Circolo". Il Delegato ha presentato i relatori e, dopo il saluto del Presidente Lions, Santino Morabito, sono intervenuti il DCST Sicilia Orientale Attilio Borda Bossana, e Domenico Cucinotta, già professore di Medicina Interna e Malattie del Metabolismo nell'Ateneo.

Borda Bossana ha ricordato il tema scelto quest'anno per la cena ecumenica, che fa riferimento anche al grano e altri cereali. Quello tra la Sicilia e la pasta è uno storico legame che, sotto la dominazione araba, connaturò l'isola come protagonista nella sua diffusione in tutta Italia.

"Tradizionalmente la pasta occupa un posto di primo piano nelle abitudini alimentari del nostro Paese, che ne è il principale consumatore al mondo, ed è un pilastro della cosiddetta Dieta Mediterranea, di cui sono ben note le proprietà salutari" ha esordito Cucinotta. Anche le paste derivate dai cosiddetti

"grani antichi", di cui la Sicilia è uno dei principali produttori, hanno aspetti nutrizionali positivi in virtù del loro minor contenuto di glutine che le rende più digeribili. Cucinotta ha concluso evidenziando i "non meno rilevanti aspetti relativi ai costi e alle caratteristiche di produzione, che rendono la pasta un cibo non solo nutriente ma anche facilmente accessibile e a basso impatto ambientale". Al termine del convegno, i numerosi partecipanti hanno degustato diverse preparazioni di paste, fra le quali spiccavano lo squisito e scenografico timballo di maccheroni e il millenario *cùscusu*, accuratamente preparati, nel rispetto della tradizione, dallo chef Massimiliano Usbergo e dalla sua squadra di cucina e di sala. (Francesco Trimarchi)



tilizio, è stata festosamente allestita dalla consegna del distintivo e dell'attestato di appartenenza venticinquennale all'Accademico-Consultore Tommaso Faranda da parte del Delegato, che, a sua volta, sfoggiava orgogliosamente

il distintivo dei 35 anni di appartenenza appena raggiunti. Gli Accademici hanno degustato il menu proposto in cui spiccavano il cremoso di bufala e burrata con gambero, guanciale e pane tostato e la messinesissima "gghiotta"



di pesce spada. La consegna del piatto d'argento e della vetrofania al patron Giuseppe Giamboi, allo chef Tushe, alla cortese e profes-

sionale squadra, da parte del Delegato, del Tesoriere Rossi e del Consulatore Faranda, ha suggellato un convivio da non dimenticare. (F.T.)

Europa

Germania

FRANCOFORTE

Cinema & Cucina

La Delegazione è intervenuta alla rassegna del cinema italiano, introducendo il pubblico nel mondo della pasta.



Serata ricca e coinvolgente a Bad Soden, nel cinema Casablanca Art Haus, strapieno per la rassegna mensile di Cinema Italiano, patrocinata dal Consolato Generale d'Italia a Francoforte sul Meno e in collaborazione, per la seconda volta, con la Delegazione. Nuovamente una serata di Cinema&Cucina con la divertentissima commedia *Mine Vaganti* (2010) di Ferzan Özpetek, il regista che gli italiani affettuosamente definiscono romano-turco. Il regista predilige le cucine, i

fornelli e le tavolate imbandite, intorno alle quali riunisce i suoi personaggi. Siamo in Puglia, dove due fratelli, figli di un industriale della pasta, cercano di confessare in famiglia, al padre-padrone, la loro omosessualità nonché il poco interesse a prendere in mano le redini del pastificio. A tavola, insomma, si trova coraggio. Fare una confessione è come cuocere la pasta, occorre cogliere il momento giusto. La Delegazione ha introdotto il pubblico nel mondo della pasta,

PALERMO

Un convivio solidale

La cena accademica si è svolta nel ristorante "Al Fresco" dove operano i detenuti.

La Delegazione ha incontrato Lucia Lauro, volitiva responsabile della cooperativa *Cotti in fragranza*, un'impresa nata nel 2016 all'interno del carcere minore Malaspina di Palermo. Da un paio di anni, ha fondato anche "Al Fresco", giardino, pizza e bistrot: un'oasi verde nel chiostro di un antico monastero, a due passi dalla Cattedrale, dove la Delegazione ha organizzato una sontuosa e simbolica cena "di libertà". L'esperienza della cucina "ristretta", in Italia, è più presente di quanto non si creda. Sono tutti nomi ammiccanti, quelli delle tante iniziative positive nelle carceri italiane, dove cucina è sinonimo di riscatto. C'è, per esempio, "Sapori di libertà", a Mantova, dove si producono baci di dama, *bisulin*, sbrisolona e grissini, spediti in tutta Italia. C'è "Banda Biscotti" a Verbania, o il ristorante "Gattabuia" che parte dall'assunto che "il tempo" è il bene più importante di cui un carcerato può disporre. E in tutta Italia la cucina impegna, forma, riscatta, fa rinascere le persone. Torniamo nel centro storico paler-

mitano, dove sorge "Al Fresco", e dove si è svolto il convivio della Delegazione, che ha incluso tanti prodotti di "Libera Terra", altra realtà gastronomica che riscatta non detenuti e detenute ma terreni sottratti alla Mafia. Una cena assai gourmet e a un prezzo "popolare", composta tra l'altro da ceci, che a Palermo sono un simbolo di libertà dall'oppressore (come non ricordare i Vespi Siciliani) e dai carciofi, anch'essi simbolo di "prigione" con il cuore tenerissimo racchiuso da un confine di spine. Quei tristi luoghi che sono le carceri, a volte, grazie anche alla cucina, possono diventare palestre di riabilitazione per chi ha sbagliato. (Roberta Messina)



grazie a una speciale presentazione in sala prima della proiezione, cui è seguito un contributo video dello storico e gastronomo bolognese Luca Cesari, autore del libro *La storia della pasta in 10 piatti*, da poco tradotto anche in lingua tedesca. Ottima la moderazione bilingue dell'Accademica Stefania Di Michele-Wierlacher, responsabile della rassegna Cinema Italiano.

Delizioso il *finger food* a tema: tortelli alla ricotta del ristorante "Sole Mio" di Bad Soden, a inizio serata, e pasticcini del "Caffé Primavera" e del supermercato "Giovò" di Königstein in chiusura della serata. Apprezzatissima anche la sorpresa gastronomica: un sacchettino di orecchiette tradizionali con la ricetta (orecchiette alle cime di rapa) tratta dal ricettario accademico. (Laura Melara-Dürbeck)

Malta

MALTA

Quando lo chef si fa artista

Un convivio all'insegna dell'arte e del buon cibo al ristorante "Picasso".

Una riunione conviviale all'insegna dell'arte e del buon cibo quella che si è svolta al ristorante "Picasso", intitolato al grande pittore di cui quest'anno ricorre il cinquantesimo dalla morte.

Analizzando la carriera artistica del maestro e mostrando immagini delle opere più significative che ne hanno segnato le tappe, la Delegata Massimiliana Affanni Tomaselli ha proposto una rifles-

sione su come il percorso di un artista sia del tutto simile a quello di uno chef, entrambi con l'esigenza di dimostrare di conoscere la tradizione, con l'urgenza di distaccarsene per uscire dal ruolo di mero esecutore e rivendicare la propria identità di "creatore". Prima di arrivare al cubismo analitico e scomporre le sue figure, Picasso aveva già dimostrato, tramite i suoi primi dipinti, come "La prima Comunione" o "Scienza e

Carità", dall'evidente realismo sociale, di ben conoscere le regole della pittura classica, guadagnandosi così il diritto di distaccarsene. Un viaggio nella tradizione al contrario che Picasso così spiega: "A quattro anni dipingevo come Raffaello, poi ho impiegato una vita a dipingere come un bambino". Come dire: "bisogna conoscere la tradizione per poterla distruggere e ricreare". Si fa palese l'analogia con il percorso gastronomico di uno chef che deve sì affondare le radici della sua conoscenza nella cucina tradizionale, ma che una volta giunto a esserne perfetto esecutore, ne deve rivisitare i piatti, innovarli, e trasformarli in originali creazioni che anche lui, come un artista, avrà il diritto di firmare.



Al "Picasso", nei piatti che chef Donatella Mastrogiacomo ha proposto, si è potuto riconoscere questo cammino: le sue creazioni, dal cromatismo degno del grande maestro e applaudite come piccoli capolavori, che hanno reso il convivio un'esperienza indimenticabile. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

Regno Unito

LONDRA

Originali relazioni sul binomio cibo e letteratura

In occasione della serata della cultura, è stato anche conferito il Diploma di Buona Cucina allo chef Theo Randall.

La Delegazione, in occasione della riunione conviviale della cultura, ha consegnato allo chef Theo Randall il Diploma di Buona Cucina. Theo è l'esempio di come anche uno chef non italiano possa riuscire a interpretare magistralmente la nostra cucina. Fra i partecipanti alla serata, Gabriella Manfredi, Addetta alle politiche agricole e alimentari dell'Ambasciata e Federico Dimonopoli, Vice Responsabile dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata. Il Delegato Maurizio Fazzari e la Consultrice Etta Carnelli hanno

presentato, nel corso dell'evento, un *excursus* sul binomio cibo e letteratura, commentando, fra

l'altro, alcune pagine del libro *Pranzi d'Autore*. L'autrice Oretta Bongarzone, che è mancata da diversi anni, descrive come cibo e alcune ricette, in particolare, si trovino inaspettatamente in capolavori letterari, formando un binomio quasi indissolubile tra la storia e le ricette stesse. Fazzari e Carnelli hanno intervistato online Davide Orecchio, figlio di Oretta, il quale ha realizzato recentemente una nuova edizione del libro. È interessante vedere come le ricette di piatti accattivanti vengano inserite in racconti di autori importanti, da Tomasi di Lampedusa

(il famoso timballo) a Tabucchi (*Sostiene Pereira*), a Gabriel Garcia Marquez (*L'Amore al tempo del colera*) e tanti altri. Per non parlare di Alessandro Manzoni, del quale ricorrono quest'anno i 150 anni dalla morte, che si definisce "agricoltore, bachicultore e viticultore a Brusuglio", nelle lettere agli amici.

Alla fine della serata, applausi per i due relatori, per Theo Randall e tutta la brigata di cucina e per la Simposiarca Vice Delegata Sidney Ross che ha svolto il suo compito con grande professionalità. (Maurizio Fazzari)





Ungheria

BUDAPEST

Un'esperienza diversa

Un connubio tra sapori mediterranei ed esotici nella cucina libanese.

Pur essendo consapevole che uno dei compiti principali della Delegazione sia quello di promuovere iniziative idonee a diffondere e valorizzare le tradizioni della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione, si è pensato che non si possa non passare anche attraverso la conoscenza di ciò che ci circonda. Per questo motivo, la Delegazione ha fatto visita al ristorante "Baalbek", per un approfondimento su una delle cucine più antiche e rinomate del Mediterraneo: quella libanese. Guidati, per l'occasione, dall'Accademica Consultrice Rania Korban Vivona, cittadina italiana ma di origini libanesi, gli Accademici si sono calati in un caleidoscopio di gusti, sapori e colori che ha suscitato la curiosità dei commensali, tra i quali l'Ambasciatore del Libano in Ungheria, Joanna Azzi, e l'Ambasciatore, nonché Accademico onorario,

Manuel Jacoangeli. Il tema della serata è stato "La tradizione culinaria libanese: un perfetto connubio tra sapori mediterranei ed esotici". Nel suo discorso di saluto, il Delegato ha evidenziato come, anche nella gastronomia, si riscontri quella positiva contaminazione di etnie e religioni che ancora oggi caratterizzano il Libano. Infatti, intesa come perfetto connubio tra sapori mediterranei ed esotici, la cucina libanese è contraddistinta dalla presenza di numerosi elementi tipici della cucina levantina: dalla componente vegetale ai cereali, passando per i legumi, fino alle carni, prevalentemente bianche, e ai frutti di mare. La scelta culinaria, proposta dallo chef del ristorante, è stata di altissimo valore, articolata, come da tradizione, su un gran numero di portate di antipasti (*mezè*) e da piatti di carni arricchiti da verdure e pane tradizionale. (Michele Fasciano)

Tunisia

HAMMAMET

Festa per l'inaugurazione della Delegazione

Composta da motivati Accademici, potrà svolgere con successo le future attività.

Grande successo di partecipazione alla riunione conviviale speciale per l'inaugurazione della nuova Delegazione, tenutasi presso il ristorante "Tangerine", nella suggestiva corni-

ce del "Golf Club Citrus". All'evento sono intervenuti l'Ambasciatore d'Italia a Tunisi, il dottor Fabrizio Saggio; il Segretario Generale Roberto Ariani e il Delegato di Tunisi Luigi Collu. Nel suo saluto, l'Ambascia-

Nel Mondo

Israele

TEL AVIV

Cucina italiana vegana

Molto apprezzata nella città israeliana con più ristoranti vegani al mondo.

Nella Residenza del Colonello Gioacchino Violante (*Attaché* militare dell'Ambasciata d'Italia) e della moglie, l'Accademica Tiziana Caldelli, si è svolta una riunione conviviale dedicata alla cucina vegana italiana. La chef della serata è stata la famosa Nadia Ellis, presente in Israele. Il cibo vegano è apprezzatissimo a Tel Aviv, che è la città con più ristoranti vegani al mondo (anche perché il *vegan* si adatta molto alle leggi della *kashrut* ebraica) e con più vegani in generale. Anche il cibo vegano italiano ha molto spazio, se preparato secondo i canoni di cucina italiana, come fa egregiamente Nadia Ellis. Durante la serata, che ha visto la partecipazione di molti personaggi di rilievo della società israeliana e italiana in Israele, la chef ha parlato della cuci-



na vegana nelle varie parti d'Italia, mentre la Delegata Cinzia Klein si è soffermata sui 70 anni dell'Accademia, ricordandone lo sviluppo e la fondazione anche a Tel Aviv. Infine, l'Accademica Nessia Laniado, antropologa del cibo, ha relazionato sui cibi di Carnevale e *Purim*, nelle loro similitudini e differenze (sull'argomento ha anche scritto un libro). La serata, piacevolissima e molto gustosa, si è conclusa con i festeggiamenti per l'ingresso della nuova Accademica Adriana Tempesta. (Cinzia Klein)

tore Saggio, augurando ogni successo al Delegato Gian Paolo Sessa, ha sottolineato il ruolo dell'Accademia anche a livello internazionale, esprimendo apprezzamento per la nascita della neonata Delegazione che, insieme a quella di Tunisi, rappresenta un'ulteriore opportunità di incontro e convivialità per la numerosa comunità italiana in Tunisia che, a oggi, conta oltre ottomila residenti. Roberto Ariani, ringraziando l'Ambasciatore per la partecipazione, ha sottolineato quanto il Presidente Petroni e l'Accademia, attraverso una rinnovata collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri, siano partecipi delle attività delle Ambasciate e delle reti

consolari. In chiusura, ha formulato i migliori auguri al Delegato e agli Accademici per le future attività. La cena a base di pesce, in tradizionale stile italiano, è stata particolarmente apprezzata da tutti i commensali che hanno espresso lusinghieri giudizi, sia sul personale sia sulla *location*. La nuova Delegazione, composta da motivati Accademici provenienti da diverse regioni italiane, potrà fattivamente contribuire al perseguimento degli obiettivi dell'Accademia in questo lembo d'Africa. In una terra, la Tunisia, alla quale, attraverso il *Mare Nostrum*, l'Italia rimane indissolubilmente legata, per storia, cultura e tradizioni gastronomiche.



VALLE D'AOSTA

AOSTA

7 marzo 2023

Ristorante "Lou Ressonon" di Lou Ressonon srl, in cucina Davide Allera. ●Rue Mines de Cogne 22, Cogne (Aosta); ☎0165/74034; info@louressignon.it, www.louressignon.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie tra aprile e maggio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,85.

Le vivande servite: hamburger di trota salmonata di Lillaz con chips di patate viola; seupetta à la Cogneintze; carbonada di guanciotto di manzo; bocconcini di camoscio in umido con polenta rustica; crema di Cogne con tegole e mecoulein.

I vini in tavola: VdA Doc Blanc de Morgex et de La Salle 2021 (Maison Albert Vevey); VdA Doc Fumin Esprit Follet 2017 (La Crotta di Vegneron).

Commenti: Ottima cena in questo storico ristorante di Cogne, gestito con passione dalla famiglia Allera fin dal 1966. Nel corso della serata, è stata esposta agli Accademici la storia del locale, con disamina dei piatti tradizionali della cucina della Val di Cogne, in particolare la seupetta e la crema di Cogne, che qui trovano la loro migliore espressione, sempre presenti in carta fin dalle origini. Si è così sviluppato il tema dei contenuti e delle proposte di tale cucina, dal passato ai giorni nostri, con uno

sguardo al futuro, soprattutto nell'originale antipasto in stile fast food. Interessante, tra i vini, il Fumin della Crotta di Vegneron, lasciato riposare e maturare nelle miniere di Cogne.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

30 marzo 2023

Ristorante "Inedito Vigin Mudest" di Gsa srl, in cucina Flavio Scaiola. ●Via Vernazza 11, Alba (Cuneo); ☎0173/441701; ristorante@lineditoviginmudest.it, lineditoviginmudest.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: focacce e affettati misti; carciofo ripieno su salsa Mornay; risotto Camaroli agli asparagi; agnello e patate al forno; tatin di mele, salsa al Rhum e gelato.

I vini in tavola: Dhertona Timoraso 2020 (Mariotto); Barbaresco 2019.

Commenti: Interessante riunione conviviale in questo ristorante sito nel centro storico di Alba. Buona cucina e buoni vini hanno accompagnato il Simposiarca Roberto Cerrato, Direttore sito Unesco colline Langhe Roero e Monferrato, nella sua relazione sullo sviluppo della gastronomia nel territorio.

ASTI

2 marzo 2023

Ristorante "Molini da Marcello" di Marcello Pescarmona, in cucina Laura Pescarmona. ●Corso Volpini 51, Isola d'Asti (Asti); ☎0141/958163; manuela.pescarmona@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: filetto baciato, salame crudo e cotto, lardo con la vena, pancetta brasata al Barolo, frittatine alle erbe; zampino di maiale nella sua gelatina; batsoà; sanguinaccio con cipolle; risotto con salsiccia e Rhum alla moda di Giovanni Gorja; caponet; insalata di arance e noci al profumo di Rhum e cannella.

I vini in tavola: Fioragè Cortese dell'Alto Monferrato Doc; Testa Calda Barbera del Monferrato Doc; Savej Barbera d'Asti superiore Docg (tutti Terre Astesane, Mombercelli).

Commenti: "Del maiale non si butta via nulla" era il tema della riunione conviviale e Laura Pescarmona ha interpretato con esautiva completezza il compito. Una memorabile cena con un iniziale buffet di salumi artigianali, ricco e vario. Per chi non gradiva il sanguinaccio con le cipolle è stata servita una lonza in un giardinetto di verdure. Seguiva un piatto della memoria caro a Gorja, il risotto con salsiccia e Rhum. I caponet, sotto una croccante copertura di verza, nascondevano un ripieno a base di salame cotto. Dessert molto indicato. Complimenti ai Simposiarchi Lupieri e Valente. Buoni i vini, servizio solerte e attento. Presente Mauro Frascisco.

CUNEO-SALUZZO

4 marzo 2023

Ristorante "Osteria La Pimpinella" di Silvia Fissore. ●Via San Rocco 70, Bra (Cuneo); ☎cell. 333/5259801; osterialapimpinella@gmail.com, www.lapimpinella.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: battuta al coltello; tonno di coniglio grigio di Carmagnola; insalata russa e flan di verdure; tajarin al ragù di salsiccia di Bra; guanciotto morbido di asino brasato e tenero di vitella; zuppa inglese.

I vini in tavola: Langhe Favorita Doc 2021; Barbera d'Alba Doc 2020

(entrambi Sorelle Tibaldi); Moscato d'Asti.

Commenti: Il locale si presenta in uno stile moderno, suddiviso su più sale, piacevoli nella dislocazione dei tavoli. Il pranzo si è svolto alla presenza di numerosi Accademici che hanno condiviso con piacere la giornata. L'Osteria è gestita da Manuel in cucina che, nonostante la giovane età, ha sviluppato importanti esperienze, coadiuvato dalla moglie Silvia, sorridente e accogliente, in sala. Il menu, illustrato sapientemente dall'Accademico Paolo Ferria, insieme agli Accademici Vincenzo Liaci e Francesco Bonamico, è stato apprezzato, in modo particolare, negli assaggi di antipasto e nel morbido e interessante secondo di guanciotto di asino brasato.

PINEROLO

15 marzo 2023

Ristorante "Osteria Nonno Mario" di Matteo Brignolo, in cucina Rinaldo Loielo ed Emanuele Muzzupappa. ●Via Martiri della Libertà 41, Osasco (Torino); ☎cell. 346/6196976; prenotazioni@osterianonnomario.it, www.osterianonnomario.it; coperti 50+50 (all'aperto, in alternativa a quelli al chiuso). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: bis piemontese con vitello tonnato all'antica maniera e insalata russa tradizionale; gnocchi di patate con fonduta di toma di valle delicata e granella di nocciola Igp Piemonte; filetto di maiale in crosta con patate rustiche e spinaci; bis di dolci con gelato di mela renetta e Calvados; bonet rivisitato dell'Osteria.

I vini in tavola: Altalanga Totocorde (Cocchi); Dogliani (Luigi Einaudi).

Commenti: L'idea del titolare dell'Osteria è apprezzabile: proporre pochi piatti fortemente ispirati alla tradizione del territorio, senza innovazioni ed esperimenti. Anche i fornitori della cucina sono della zona. Non così il vino. Il risultato, nel complesso positivo, presenta ancora qualche zona d'ombra. I margini di miglioramento non mancano. Come non manca l'entusiasmo, unito alla competenza, del trentatreenne Matteo Brignolo e del suo staff. Degno di considerazione il servizio in sala. Perfetti pure i tempi. Nel corso della riunione conviviale, l'Accademico Ilario Manfredini ha presentato il libro dedicato alla sto-





PIEMONTE segue

ria di Pinerolo da lui curato; presente anche l'editore Marco Civra.

TORINO 23 marzo 2023

Ristorante "Al Gatto Nero" della famiglia Vannelli, in cucina Azaiez Khorchef. ● Corso Filippo Turati 14, Torino; ☎ 011/590414; info@gattonero.it, www.gattonero.com; coperti 45. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: salumi toscani e frittatine; baccalà mantecato; paccheri al ragù di costata; costata di fassone tagliata alle bacche di ginepro e Gin con purè di patate e broccoli; bonet al triplo cioccolato.

I vini in tavola: Pas Dosé 2017 Igt bianco (Montellori); Puistèris Sardinias Semidano di Mogoro Doc Sup 2017 (Cantina di Mogoro); Chianti Classico Docg 2018 (Val delle Corti).

Commenti: Il Gatto Nero è per i torinesi una certezza, immutato nel tempo, un po' vintage, ma per questo rassicurante. Di proprietà della famiglia Vannelli da quasi 100 anni, ha accolto pranzi di lavoro, feste di famiglia, personaggi importanti... sempre e comunque con una discrezione tipicamente sabauda! La cena è iniziata con un aperitivo semplice e appetitoso; a tavola il baccalà mantecato ha stupito per la piacevolezza di profumi e sapori. Tagliata di fassone tenerissima e ben aromatizzata. Vini insoliti e molto graditi. La presenza discreta di Andrea Vannelli, con il suo racconto e le sue spiegazioni, ha reso la serata piacevole e interessante. Servizio attento ed efficiente.

VERBANO-CUSIO 16 marzo 2023

Ristorante "Le Leve" di Istituto di Istruzione Superiore E. Maggia, in cucina 15 cuochi allievi della scuola, diretti, per la serata, dallo chef stellato Andrea Monesi della "Locanda di Orta". ● Via per Binda 47 - Campus Maggia ex Collegio Rosmini, Stresa (Verbania); ☎ 0323/31194, cell. 393/1903910; ristorante@istitutomaggia.it; coperti 70. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie metà giugno - metà settembre. Chiuso quando gli altri aprono, per non fare concorrenza ad altre attività; giorno di chiusura (aperto a pranzo) giovedì e venerdì. ● Valutazione 9,1.

Le vivande servite: gougère, parmigiano, peperone e basilico, sfera liquida di Moscato e pesca; churro, bagnetto verde e rosso, omaggio a Fabergé; tagliatella 37 tuorli con ragù di anatra e arancia; vitello 40 dry aged, barbabietole e cipolla caramellata; white rose.

I vini in tavola: Erbaluce, Colline novaresi Doc (Mottobello); Nebbiolo Doc Valli Ossolane; Prunent Stella Moscato d'Asti Docg.

Commenti: Occasione per i festeggiamenti dell'85° anniversario dell'Istituto Maggia, accolti da studenti e studentesse e dallo chef stellato Andrea Monesi della "Locanda di Orta". Gli insegnanti verificano; gli ospiti partecipano e completano il percorso con il loro giudizio. Il nome del ristorante "Le Leve" nasce dall'assonanza del termine francese che individua l'allievo: elève. Gli ospiti possono donare un contributo equo per la cena ed eventualmente premiare le ragazze e i ragazzi aggiungendo una quota "wow" da utilizzare per esperienze formative.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 27 marzo 2023

Ristorante "Pernambucco" di famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ● Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎ 0182/555118, cell. 333/5605655; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carciofi spinosi di Albenga impanati e fritti, in fricassea con olio extravergine della Valle Arroscia e limoni di giardino; involtini di verza di Albenga in salsa di pomodoro; cannelloni con ragù di mare; cernia dell'isola Gallinara bollita, servita con le due salse: aioli e olandese; aspici di frutta alla menta.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Costa de Vigne

Doc 2022; Riviera Ligure di Ponente rosato Igt 2022; (Cantina Massimo Alessandri).

Commenti: In occasione della pubblicazione di un libro sulla figura di Tommaso Landolfi, illustre scrittore, il Delegato ha organizzato questa riunione conviviale ricordando gli anni '70, e proponendo ricette di quel periodo preparate con i prodotti e la tecnica di oggi. Eccellenti i carciofi e gli involtini di verza; buoni i cannelloni; ottima la cernia; le salse gradevoli ma forse non abbastanza fluide; buono l'aspic, molto bello dal punto di vista cromatico ma forse con un eccesso di gelificante. Ottimi i vini, buono il servizio. Nel complesso una bella serata che ha riportato alla memoria piatti ancora attuali.

GENOVA-GOLFO PARADISO 22 marzo 2023

Ristorante "Al Boschetto" di Ugo Moltedo, Luigi Fasce e Fabio Moltedo, in cucina Milena Fasce. ● Via E. Caorsi 44, Sori (Genova); ☎ 0185/700659; luigifasce@alice.it; coperti 110. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: focaccine di Sori, panisette e frisceu; pansotti alla salsa di noci; fritto misto all'italiana; frolla di mele e uvetta calda con mantecato di vaniglia e cannella.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni (Cantine Bosoni); Ciliegiole (Cantine Bosoni).

Commenti: Serata gradevole e piacevole in un locale caldo e tradizionale, immerso nel clima della Riviera di Levante, con una presenza attenta e partecipe della famiglia che lo gestisce. Il menu ha riscosso un gran successo, in particolare gli antipasti di frittelle e panisette, ma ha meritato persino una riflessione culturale la focaccetta di Sori che fa parte della tradizione remota di un piatto specifico per la festività dei defunti. Grande successo anche per i pansotti. Classici e tradizionali il secondo con il fritto misto, arricchito da cotolette di agnello, e il simpatico dessert.

RIVIERA DEI FIORI 19 marzo 2023

Ristorante "Antiche Bontà" di Paolo Macario. ● Piazza Vittorio Emanuele 2, Valleria (Imperia); ☎ 0183/282742; coperti 50. ● Parcheggio comodo; fe-

rie febbraio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata russa; crêpe ai funghi; asparagi fasciati; ravioli di borragine; tagliatelle fatte in casa; coniglio alla ligure; brasato al Rossese; meringata con cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino della Riviera Ligure di Ponente; Rossese di Dolceacqua.

Commenti: Un ristorante familiare, con cucina tipica dell'entroterra ligure, in un paese caratteristico dove quasi tutte le porte delle abitazioni sono state dipinte da diversi artisti: Valleria, frazione del comune di Prelà. Il Delegato, Giuseppe Ghiglione, ha voluto proporre un pranzo invece della solita cena, per dar modo ai numerosi partecipanti di apprezzare le bellezze artistiche del luogo. Quanto alla cucina, c'è da dire che non si discosta molto dai classici ristoranti dell'entroterra ligure caratterizzati da cibi preparati al momento, con ravioli e tagliatelle fatte in casa, un'insalata russa strepitosa, un brasato da leccarsi i baffi.

SAVONA 26 marzo 2023

Ristorante "Boma" di gestione famigliare, in cucina Alessandro Patané e Riccardo Frumento. ● Via dei Tornatori 2, Varazze (Savona); ☎ 019/934530; info@bomavarazze.it, www.bomavarazze.it; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,9.

Le vivande servite: polpo rosticcato, spuma di patate, stracciatella di bufala e pomodoro confit, quenelle di baccalà mantecato alle erbe aromatiche liguri e olio extravergine di olive taggiasche; alici del Mar Ligure ripiene alla genovese; gnocchi di patate con gamberi, cozze sgusciate e carciofi spinosi di Albenga; filetto di dentice rosa cotto a bassa temperatura gratinato al forno con crosta di mandorle e soufflé di zucca; tartelleta con gelato.

I vini in tavola: Chardonnay Versante; Negroamaro (entrambi Versante Azienda Agricola Vallone).

Commenti: La Delegata Anna Rosa Gambino ha relazionato sul menu ispirato alla tradizione della cucina di mare, rivisitata e di classe. Tutti gli Accademici hanno apprezzato l'impronta raffinata della cucina



genuina di Alessandro Patané e di Riccardo Frumento. Un'ovazione con applausi a Marco Venturino, maestro gelataio personalmente intervenuto per presentare il suo "Bocca di rosa", gelato su base cioccolato bianco con sciroppo di rosa. Le portate hanno ricevuto valutazioni molto alte. Ottimo rapporto qualità-prezzo.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
1° marzo 2023

Ristorante "Piatto d'Oro" di Giulio Ghiringhelli, in cucina Simone Ghiringhelli. ●Via Vittorio Alfieri 2, Inveruno, località Furato (Milano); ☎02/9787156; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: assaggio di *cas-soeula* con polenta; risotto ai funghi; gnocchi cacio e pepe; ravioli freschi di fegatini spadellati con burro nocciola al Marsala; copertina di spalla stufata accompagnata da purea di patate e barbabietola; carni miste al carrello e contorni al vassoio; tiramisù.

I vini in tavola: Castellero Barbera d'Asti Docg (Giorgio Pavia), Valpolicella classico Doc (Soc. Agr. Mario Di Lavarini e C.), Pignoletto Doc Borgo degli Imbeni (Chiarli - Modena).

Commenti: Allegria e sorrisi: due elementi caratterizzanti della riu-

nione conviviale diretta e orchestrata da un patron istrionico quale Giulio Ghiringhelli che è in grado di cogliere le richieste degli avventori ancor prima di essere esplicitate. La cena ha visto il susseguirsi di ottime preparazioni tradizionali: un tris di primi fra cui hanno primeggiato gli gnocchi; uno stracotto così tenero da escludere quasi la masticazione. A fare da amalgama a tanta abbondanza e varietà c'era l'onnipresente patron Giulio che ha chiacchierato con ogni commensale intanto che, insieme ai camerieri, serviva e illustrava le singole portate.

ALTO MILANESE
29 marzo 2023

Ristorante "Delight" di Vino Srl. ●Via Milano 72, Nerviano (Milano); ☎02/41406390; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: frittelline di granchio servite con maionese al gambero, focaccina con burrata e acciughe del Cantabrico, tartare di branzino e le sue salse; paccheri con rana pescatrice, erbe e profumo di agrumi; filetto di scorfano gratinato al profumo di agrumi e olio alle erbe, servito con patate novelle al timo; mousse di yogurt e cioccolato bianco e passion fruit.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2021 Doc Villa Minelli (Soc. Agricola srl, Ponzano Veneto).

Commenti: Cena in un ristorante di recente apertura che si pone all'attenzione del cliente con l'appellativo "gourmet". Lo sforzo della cucina e del personale, per meritare l'appellativo, è encomiabile anche se non sempre il risultato è all'altezza. Buona la scelta delle materie prime e quasi

sempre curati la cottura e l'impiattamento; lodevole il servizio che ha però dovuto pagare lo scotto della cucina lontana dalla sala da pranzo (vivande tiepide). Ristorante da riprovare quando sarà meglio "rodato".

LARIANA
16 marzo 2023

Ristorante "Materia" della famiglia Caranchini - Sberna, in cucina Davide Caranchini. ●Via Cinque Giornate 32, Cernobbio (Como); ☎031/2075548; info@restaurantemateria.it, www.restaurantemateria.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre, 2 a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: balocia (sfera croccante di mais, ripiena di spuma di formaggio d'alpeggio); indivia, arachidi e salsa al whisky; ris e erburin; "il pesce piumato"; anatra alla Marengo; "come una torta di pane".

I vini in tavola: Grevic Movia; Oriundo; il vino e le rose.

Commenti: Il tema della Quaresima a tavola è stato accolto con entusiasmo da Davide Caranchini. Indimenticabile riunione conviviale "Mangiamo la Quaresima": un eccellente ris e erburin (riso e prezzemolo) evocante il piatto della nonna reinterpretato con amore e innovazione. A seguire, il "pesce piumato", memoria dell'antica e furbesca abitudine di consumare anatidi, la cui carne era considerata come pesce. Ecco, soprattutto, la reinterpretazione della vecchia e povera torta di pane. Un dolce dalla magica consistenza che ha degnamente concluso la serata, iniziata con una relazione del Delegato sul tema "Storia semiseria delle tradizioni culinarie quaresimali".

LODI
10 marzo 2023

"Trattoria da Lele" della signora Rachele della famiglia Colombani-Curtarelli, in cucina Maria Rosaria e Viviana. ●Via Camillo Benso Conte di Cavour 4, Castelnuovo Bocca d'Adda (Lodi); ☎0377/1962892; trattoriadalele@virgilio.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni dal 16 agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tortelli con ricotta e spinaci al burro fuso e salvia;

merluzzo in umido con pomodoro e cipolla; merluzzo fritto; polenta; gorgonzola; macedonia con gelato o torta casareccia.

I vini in tavola: Ortrugo; Gutturino Superiore (entrambi Lodigiani); Gutturino frizzante (Montesissa Rezzano).

Commenti: Confermata la qualità e la cura per la cucina da questo semplice menu quaresimale di magro che ha ottenuto giudizi unanimi. Buoni i tortelli; ottimo il merluzzo in entrambe le maniere, con una frittura delicata, asciutta e croccante in farina di riso. La cena è stata preceduta da una interessante relazione sulle tradizioni culinarie religiose dei vari popoli, tenuta da don Luca Maisano, fratello del Delegato onorario. Il vino servito, classico di questi locali, onesto, ma che l'attenta cucina meriterebbe migliore. Servizio ospitale.

MILANO
14 marzo 2023

Ristorante "Spazio Niko Romito" di Spazio Niko Romito, in cucina Gaia Giordano. ●Galleria Vittorio Emanuele II, 4° piano de Il Mercato del Duomo, Piazza del Duomo, Milano; ☎02/878400; info.milanopiazaduomo@spazionikoromito.com; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 10.

Le vivande servite: stuzzichini di vari tipi; baccalà mantecato, cavolfiore e capperi; risotto con parmigiano, limone e maggiorana; vitello, senape e verdure di stagione; frutto della passione, caramello amaro, liquirizia e aceto balsamico.

I vini in tavola: Franciacorta Santa Croce brut; Pecorino Feudo Antico 2021; Nebbiolo Alberto Oggero 2020.

Commenti: Lo stile è essenziale, radicato, di volta in volta, nell'analisi di tutte le possibili espressioni di un singolo ingrediente fino ad arrivare al "piatto archetipo" di quella preparazione. La piacevolezza informale del ristorante, che si affaccia con vista strepitosa sul Duomo, e il servizio affabile e puntuale, hanno piacevolmente sorpreso. Soprattutto hanno entusiasmato i piatti, apparentemente semplici, in realtà di grande mano per l'originalità, l'equilibrio, la nettezza dei sapori. Aereo il baccalà; sorprendente la punta acida nel risotto; croccanti le biette col vitello;



LOMBARDIA segue

clamoroso il dolce nell'incontro tra il caramello amaro e il frutto della passione.

MILANO DUOMO 30 marzo 2023

"Trattoria Al Muleto" di Pasquale Papaluca e Girolamo Di Fiore, in cucina Girolamo Di Fiore. ●Corso XXII Marzo 57, Milano; ☎02/45473955; almuleto-milano@gmail.com, www.almuleto-milano.com, Facebook: Al Muleto; Instagram: [almuleto-milano](https://www.instagram.com/almuleto-milano); coperti 25+30 in due sale su due livelli. ●ParCHEGGIO comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: gamberi scottati con cuori di carciofi crudi; tartare di cernia rossa; baccalà mantecato e polenta bianca; penne con gallinella alla messinese; ricciola al salmoriglio con verdure di stagione; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Equipe5 metodo classico millesimato 2019 (Cantina di Soave); Vernaccia di San Gimignano Docg 2020 (San Benedetto di Gianelli); Poesie Recioto di Soave Docg (Cantina di Soave).

Commenti: Il ristorante è gestito dal 1973 da Pasquale Papaluca con grande attenzione alla qualità del pesce che arriva quotidianamente da Gallipoli, e che è stato molto apprezzato. Qualche riserva sulle penne. In chiusura, un'ottima pastiera napoletana. Buono anche il servizio. Le Simposiarche F. Brunelli e A. Gersony, per il mese della cultura, hanno proposto agli Accademici F. Finocchiaro, S. La Verghetta, M. Tanteri e E. Spertino De Paulis (in visita da Dubai) di portare la loro testimonianza sull'evoluzione della cucina italiana nel mondo, vista l'esperienza maturata in Delegazioni estere in vari continenti. In chiusura, il patron ha ricevuto l'applauso e il piatto in silver dell'Accademia.

MILANO NAVIGLI 16 marzo 2023

Ristorante "Zibo" di The Cat and The Pot snc, in cucina Giulio Potestà, Elisa Dell'Orto. ●Via Caminadella 21, Milano; ☎02/35999463; zibocuochi@gmail.com, www.zibocuochi.it, www.facebook.com/zibocuochi; coperti 25+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie 1°-10 gennaio; 8-27 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: panelle di ceci e sarde in beccafico, bollito di manzo in due assaggi, mondegghili con maionese al rafano e cipolla rossa agrodolce, lingua di manzo tonnata; tonnarelli freschi trafilati in bronzo serviti freddi con crema di cime di rapa, burrata affumicata e peperone crusco, gyoza alla bolognese; riso al salto alla milanese con animelle in gremolata; moddizosu ripieno di pancina di maialino sardo cotta alla brace, maionese di gambi di mammoles e carciofi crudi; crema catalana a modo nostro; come uno strudel.

I vini in tavola: Imperfetto Cortese Moscato, Oltrepò Pavese 2020 (La Rocchetta di Mondondone); Gibil Sauvignon Blanc Catarratto Sicilia Cefalù 2020 (Azienda agricola Virà); Idea Rossa Pinot Nero Syrah Oltrepò Pavese 2020 (Ca' di Frara, Luca Bellani).

Commenti: Gli Accademici si sono immersi nei sapori che raccontano i piatti della tradizione, del riuso, dell'autenticità del gusto in una formula evoluta di *street food*. "Zibo", nato nel 2017, è il ristorante che esplora la sintesi raffinata dell'esperienza del cibo di strada. Insieme a Giulio Potestà, patron, la Delegazione ha costruito un menu come un percorso di suggestioni da Nord a Sud, che esulano dalla classica degustazione, e diventano storie uniche per il palato. Si riconoscono l'attenzione alla materia prima e la proposizione all'innovazione articolato in un dialogo a tre sulla storia e il costume del cibo di strada con la professoressa Maria Canella, da Pompei a oggi.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 23 marzo 2023

Ristorante "Osteria da Tasso" di Adelmo Tassoni. ●Via Marengino 8, frazione Salina, Viadana (Mantova); ☎cell. 340/6060137; coperti 40+15 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: cotechino; spalla cotta; salame; pancetta; prosciutto crudo; tortelli di zucca; tortelli di spalla cotta; marubini in brodo.

I vini in tavola: Lambrusco Mantovano (Bini).

Commenti: Il titolare del locale, Adelmo Tassoni, ha maturato una



grande esperienza come gestore di una nota trattoria vicino al Po che negli anni Settanta offriva un pasto di lavoro casalingo e sostanzioso e la merenda o la cena per le compagnie di amici e per le famiglie. Nell'odierna osteria, la sua filosofia è rimasta la stessa, fatta perciò di un ambiente rustico, di una cucina casalinga e di porzioni abbondanti. La cena è così iniziata con un antipasto costituito da un ottimo cotechino, da una profumatissima spalla cotta, da salame, pancetta e prosciutto crudo accompagnati dalla giardiniera di fresca preparazione. Sono seguiti i primi, con i classici tortelli di zucca.

VARESE 16 marzo 2023

Ristorante "Osteria degli Angeli" di Anna e Johnny Resemini. ●Via Brusa 5 (Piazza delle Tessitrici), Malnate (Varese); ☎0332/427614; coperti 50. ●ParCHEGGIO comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: capasanta, carciofo, culaccia di Zibello; straccetti di tonno a forma di tagliatelle; spaghetti di tonno rosso in bagnacauda degli Angeli; risotto alla zucca mantovana, gambero lievemente scottato, provola affumicata e polvere di liquirizia; fior di polenta al nero di seppia con spuma di baccalà montato alla veneziana; passione al cioccoarancio con crema pasticciera al Grand Marnier.

I vini in tavola: Glera (Borgo Molino); Pfeffer (Colterenzio).

Commenti: Lo chef ha dato ancora prova di fantasia non solo nell'inventare ricette nuove, ma anche nel descriverle, dando un titolo originale a ogni sua creatura. Coraggiose le "tre c" dell'apertura; la zucca del pri-

mo piatto con la polvere di liquirizia lascia in bocca un senso di dolce e amaro insieme. La serata è stata anticipata da un'interessante quanto scherzosa presentazione di alcune ricette antiche lombarde da parte del dottor Angelo Grampa, invitato dal Segretario Bruno Bertolè Viale.

VOGHERA- OLTREPÒ PAVESE 22 marzo 2023

Ristorante "Prato Gaio" di Giorgio Liberti, in cucina Daniela Calvi. ●Frazione Versa 16, Montecalvo Versiggia (Pavia); ☎0385/99726, cell. 349/5957566; vilmer.liberti@gmail.com, www.ristorantepratogaio.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie 7 gennaio - 7 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: stuzzichino con marubé di riso; cipolla ripiena di ricotta, zucca e castagne con salsa di rapa rossa e crema di lenticchie, farsulè di carciofi e patate con fonduta di taleggio; gnocchi di patate allo zafferano con ragù di gallina nostrana; *surbir* di agnolotti; faraona disossata con ripieno tipico della Valle Versa, patate al forno e, a piacere, mostarda di Voghera; salame al cioccolato "pura delizia" di Borgo Priolo con pistacchi, albicocche candite e gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Riesling (Isimbarda); Bonarda ferma (Pietro Torti); Moscato di Volpara (Monterosso).

Commenti: Era da un po' che la Delegazione non tornava al "Prato Gaio" e il piacere è stato grande! Come sempre, Giorgio ha approntato il menu tipico del locale che non ci si stancherebbe mai di degustare, a cominciare dallo stuzzichino con i marubè (frittelle) di riso per poi pas-

sare alla cipolla ripiena e poi ancora ai *farsulè* (polpette). Quanto ai primi: impareggiabili gli gnocchi di patate di montagna conditi con il ragù di gallina nostrana e il *surbir* di agnoli (in brodo) che prepara lo stomaco a ricevere la fantastica farfona disossata e ripiena, che da sola varrebbe la pena del viaggio. Ottimo il dessert e giusti i vini abbinati.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 23 marzo 2023

Ristorante "Resort Manna" di Luisa Manna, in cucina Michele Iaconeta. ●Vicolo Klamm 3, Doladizza, Montagna (Bolzano); ☎0471/1430095; info@mannaresort.it, www.mannaresort.it, Instagram manna_resort_montan Facebook Manna Luxury Resort; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: cialda di mais con verdure croccanti, hummus con sesamo nero, focaccia pugliese; tortelli di cipollotti, *Graukäse* formaggio grigio della Valle Aurina, cavolo rapa, verza bruciata, aceto di fichi; pancia di maialino, crauti, crema di carote, *pak-choi*; pre-dessert mosa di mais bianco; *namelaka* al caffè di lupini, biscotto al cioccolato, sorbetto ai lamponi.

I vini in tavola: Pas Dosé 2017 (Franz Haas); Sauvignon Voglar 2018 (Dipoli); Chianti Rosso 2019 (Monsanto); Per Cristina 2018 (Roeno).

Commenti: Luogo fantastico sia per la bellezza del resort sia per la bontà delle vivande. Lo chef Michele Iaconeta, di origine pugliese e appassionato di cucina di montagna, riesce a coniugare la sua provenienza mediterranea con i piatti e i prodotti della tradizione locale. Il connubio è molto gradevole. Apprezzata la spiegazione di ogni piatto da parte dello chef e ottimi i vini abbinati dalla sommelier. Intrigante l'antipasto; deliziosi i ravioli con i sapori ben bilanciati; la pancia di maialino purtroppo un po' stopposa

(mentre morbida era quella assaggiata in prova); molto buona la crema di carote; apprezzata la mosa; stupendo il dessert. Purtroppo le porzioni erano molto poche.

BRESSANONE 23 marzo 2023

Ristorante "Pitzock" di Oskar Messner, anche in cucina. ●Via Pitzack 30, Funes (Bressanone); ☎0472/840127, cell. 347/1911604; info@pitzock.com, pitzock.com; coperti 40+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: prosciutto di agnello del "Villnösser Brillenschaf" su insalata di lenticchie, crema di polenta del maso Stiefler con crostini allo speck e Tirt; cannellone di farro ripieno di manzo *Geislerind* su cavolfiore; stinco di agnello *Villnösser Brillenschaf* su risotto Vialone nano alle erbe; variazione di dessert con gelato al pino cembro.

I vini in tavola: Südtiroler Sekt Praeclarus Blanc de blanc S. Paolo Appiano; Müller-Thurgau Aristos 2021 (Cantina Sociale Valle Isarco); Pinot Nero Ebner 2018 (Renon).

Commenti: Il senso dell'Accademia racchiuso in una serata: una cena memorabile, con una successione di piatti fantastica, condita dall'entusiasmo e dalla passione del cuoco che, in sala, ha raccontato l'origine e la tecnica di trasformazione delle materie prime, tutte degli immediati dintorni. Il lavoro di valorizzazione dei piccoli produttori locali, che Oskar Messner sta tenacemente portando avanti, ha del commovente, e si riflette sulla qualità di ogni portata, che ha stupito per eleganza ed equilibrio. A livello superlativo lo stinco e il dessert, ma il menu nella sua interezza ha conquistato gli Accademici, che hanno espresso la votazione più alta data dalla Delegazione nella sua storia.

MERANO 21 marzo 2023

Ristorante "Apollonia" di Restaurant Apollonia, in cucina Christoph. ●Via S. Apollonia 3, Sirmiano (Bolzano); ☎0471/1550562; info@restaurant-apolonia.it, www.restaurant-apolonia.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie autun-

no; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: dente di leone con ricotta alle erbe, ravanelli sott'aceto, uovo di quaglia e grissino al "regiograno"; ravioli con ripieno di carote serviti su crema di carote viola e olio al cerfoglio; sella di vitello arrostita interamente con crosta ai semi di zucca; purè di patate e verdura brasata; fetta allo yogurt con arance e gelato al gianduia.

I vini in tavola: Kerner Aristos della Cantina (Eisacktaler); Merlot-Cabernet Vangar (Nals Margreid).

Commenti: Il ristorante è un luogo ideale per chi cerca un'esperienza culinaria autentica e raffinata in un ambiente ameno e rilassante. Da menzionare la sella di vitello, il dente di leone e l'uovo di quaglia, ma tutti gli ingredienti sono di ottima qualità. La combinazione di piatti tipici regionali, proposte stagionali e un servizio attento e cordiale rendono "Apollonia" una destinazione imperdibile per gli amanti della buona cucina. Grazie all'impegno del Simposiarca David Ockl, che ha fatto l'ottima scelta di un locale all'insegna della tradizione e dell'innovazione.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 23 marzo 2023

Ristorante "Il Veliero" di famiglia Figus, in cucina Marco Figus. ●Via Giancarlo Maroni 3, Riva del Garda (Trento); ☎0464/557139; ilvelierorivadelgarda@gmail.com; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili: 15 giorni in inverno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,79.

Le vivande servite: insalatina di carciofi con citronette e formaggio grana; spaghetti al pomodoro con robiola di capra e scorza di limone; scaloppa di vitello con cuore di carciofi; panna cotta con salsa di fragole.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna 2021 (Santadi); Cabernet Sauvignon 2021 (Vallarom); Trentodoc (Monfort).

Commenti: Riunione conviviale della cultura accademica celebrata con una interessante relazione sulla "Cucina della tradizione e la Cucina di ricerca", esposta dai Simposiarchi Cristina Giovanazzi e Vittorio Rasera.

Tema molto affascinante e interessante che ha esplorato risvolti e legami tra le due cucine. Il ristorante pratica cucina della tradizione, con un misto di piatti trentini e qualche specialità sarda, introdotta dallo chef di origini sarde. Nel menu della serata è stato inserito, su richiesta dei Simposiarchi, in relazione allo specifico tema trattato, un piatto della cucina di ricerca: gli spaghetti al pomodoro, piatto magnificamente interpretato dallo chef.

TRENTO 16 marzo 2023

Ristorante "Vecchia Segheria" della famiglia Bortolotti, in cucina Marco Bortolotti. ●Vicolo delle Roge 7, Baselga di Piné (Trento); ☎0461/558651, cell. 345/3277240; vecchiasagheria@libero.it, www.vecchiasagheria.net, Facebook, Instagram; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: lingua di vitello razza Fassona appena scottata, salsa verde, aceto di Jerez, spuma allo zafferano e caviale d'aringa; cappelletto ripieno con ossobuco di vitello, limone, capperi e midollo; farfona del contadino: petto farcito ai funghi di primavera e tartufo, coscia dorata, asparagi, piselli e pioppini; crème brûlée al caffè, liquirizia, lime e sale Maldon con gelato alla liquirizia.

I vini in tavola: Trento Doc Etyssa cuvée n. 7 2018; Lagrein Lindenburg 2019 (Alois Lageder); Pan del Bric pasito da uve stramature (la Viranda).

Commenti: La Delegazione è tornata, dopo qualche anno, al ristorante "Vecchia Segheria", grazie all'impegno profuso dal Simposiarca Gianni Tafner. Gli Accademici sono stati accolti all'interno del locale, che fino alla fine degli anni Cinquanta era una segheria veneziana, con un apprezzatissimo, ricco e raffinato aperitivo. La serata è proseguita con portate di ottimo livello, da cui si evince una grande attenzione e cura del cuoco Marco Bortolotti nella ricerca dell'equilibrio dei sapori, nella scelta dei prodotti e nella presentazione dei piatti. Il servizio in tavola è stato di elevata qualità e, dalle considerazioni finali degli Accademici, la riunione conviviale è risultata particolarmente gradita.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE 19 marzo 2023

Ristorante "Agriturismo San Siro" della famiglia Strapazzon, in cucina Jasmine Frison e Gianluca Strapazzon. ● Via San Siro 8, Seren del Grappa (Belluno); ☎ 0439/44628, cell. 389/6794152; agriturismosansiro@gmail.com, Facebook @AgriturismoSanSiro; coperti 30+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n. d.; giorno di chiusura aperto solo sabato e domenica. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crema di fagiolo bonel e "radici da pra", sfornatino di cavolfiore, fiori di tossilaggine su fonduta di formaggio morlacco del Grappa, strudel di topinambur e funghi su crema di porcini, involtino di verza, patate e *pastin*; pasta fresca fatta in casa condita con ragù di coniglio; risotto con *sc'iofet* e porcini; coniglio pancettato al forno con patate; arrostino di filetto di maiale con tarassaco spadellato; gelato di castagne su biscotto; panna cotta con crema al caramello; sbrisolona di noci feltrine con crema chantilly e miele di tiglio; dolce al cioccolato e caffè.

I vini in tavola: Bianco incrocio Manzoni; Merlot in purezza (entrambi casa Roma Peruzzet).

Commenti: Paesaggio splendido e incontaminato della val di Seren, alle pendici del Grappa: qui una famiglia

ha fatto una scelta di vita e propone, in un vero agriturismo dove la terra viene coltivata nel rispetto della biodiversità, un menu raffinato e stagionale. Curata la scelta degli ingredienti e la presentazione delle pietanze, unite alla cordialità e alla gentilezza dei gestori. Una cucina di alto livello, che non ti aspetti in un agriturismo. Vale la pena visitare la valle ricca di storia e tradizione: tra l'altro, una sorgente di acqua dalle proprietà curative.

CORTINA D'AMPEZZO 9 marzo 2023

"Ristorante del Golf" di Cortina Golf srl, in cucina Vittorio Usuelli. ● Località Fraina 14/15, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/860952, cell. 339/6411907; amministrazione@cortinagolf.it; coperti 90+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie da metà aprile a metà maggio; novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: mezzano a latte crudo, ricotta fresca, caciotta fresca all'erba cipollina, salame punta di coltello, speck della malga; canederli allo speck in insalata di cappucci e cumino; *grosstl* di patate con cipolla, pancetta, manzo e uova; *fartaies* e marmellata di mirtilli rossi; battuta a coltello di vitello, olio extravergine e sale di Maldon, caprino alle erbe, mondegghili di manzo croccanti, involtini di verza ripieni di collo di maialino col loro toccio, lessato di nervetti in insalata di borlotti e cipolla rossa; risottino Carnaroli con salsiccia e zafferano; ossobuco di vitellone con polenta; torta paesana di pane, amaretti, pinoli e uvetta.

I vini in tavola: Naturalmente frizzante bianco col fondo vinificato in anfora e rifermentato in bottiglia

(Cantine Armani); Cruasè Oltrepò Pavese rosé di Pinot Nero Docg 2013 (Tenute Mazzolini); Madego Veneto Igt (La Cappuccina); Capiteldeoro bianco Igt 2016 (Corte Capitelli); Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc 2020 (Tenute Mazzolino); Carmenos Passito Rosso Veneto Igt 2016 (La Cappuccina).

Commenti: Milano - Cortina: Olimpiadi in cucina; il tema della serata è stato svolto abilmente dal cuoco meneghino Vittorio Usuelli e dall'ampezzano Davide Santer, che hanno proposto un ricco doppio menu, tipico delle città di appartenenza, con fantasia e bravura. Apprezzatissimi gli antipasti, gustosi i primi, i secondi e i dolci portati in tavola da un servizio attento, discreto e puntuale. Interessanti i vini, ben abbinati alle pietanze in tavola. La gara si è conclusa con un pareggio tra le due cucine, in un'atmosfera allegra e rilassata, in attesa di vedere cosa accadrà sulle nevi del 2026.

PADOVA 16 marzo 2023

Ristorante "Caffè Pedrocchi" di Caffè Pedrocchi, in cucina Florian Bunea. ● Via VIII Febbraio 15, Padova; ☎ 049/8781231; segreteria@caffepedrocchi.it; coperti 120+100 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,1.

Le vivande servite: insalatina di gallina padovana in *saor*, cubotto di polenta con baccalà mantecato, tempura di carciofi, mazzancolle in *saor*; tagliolino al "Caffè Pedrocchi" con ragù di anatra e carciofi; rotolo di oca farcito ai bruscardoli con contorno di patate al tegame ed erbe ripassate con guanciaie; zabaione Stendhal con biscotteria veneziana; caffè Pedrocchi.

I vini in tavola: Prosecco Doc Asolo Pedrocchi; Terralba di BA-ONE; Cecilia Colli Euganei Doc Cabernet Riserva (entrambi Il Filò delle Vigne di Baone).

Commenti: Piatti ben allestiti che interpretano con spirito moderno il ricettario tipico della zona. Si spazia tra i tagliolini al Caffè Pedrocchi con ragù di anatra e carciofi, dal sapore insolito, ma gradito dalla maggioranza dei commensali. A seguire, il gustoso rotolo di oca farcito ai bruscardoli (termine locale per identificare i germogli di luppolo selvatico). Qualche perplessità sullo zabaione Stendhal, giudicato troppo dolce, e sul caffè

Pedrocchi (a base di caffè espresso, crema alla menta e una spolverizzata di cacao) servito, non si sa se per scelta o per necessità, appena tiepido. Buone referenze dalla cantina e accoglienza professionale, anche se con margini di miglioramento.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 23 marzo 2023

Ristorante "Vecchio Porto" di Ada Cavallaro e Alberto Mantovani, in cucina Ada Crivellaro. ● Via Croce, 848 - Località Villafora, Badia Polesine (Rovigo); ☎ 347/4128353; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura aperto da giovedì a domenica su prenotazione per gruppi di almeno 6 persone. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: frittura di rane e saltarelli (gamberetti) con polenta; risotto di rane; baccalà in umido con polenta; radicchio al forno; insalata mista; torta di mele.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Col Saliz); bianco frizzante in caraffa; Bardolino 2021 (Cavalchina).

Commenti: Per la riunione conviviale dedicata alla Quaresima nelle campagne, si è ritornati in questo rustico locale in cui una ex insegnante, coadiuvata dal marito, cucina, solo su prenotazione, i piatti tipici del territorio con assoluta fedeltà alla tradizione. Tutte le pietanze sono state ben apprezzate con l'ottima torta di mele dal gusto antico al primo posto, seguita dal saporito baccalà in umido "rosso", come in uso in questa zona, e dal risotto di rane eseguito a regola d'arte. Meritati applausi hanno salutato la signora Ada alla fine della bella serata, cui hanno partecipato, come graditi ospiti, anche il Delegato di Legnago Primo Della Morte con l'Accademico Giuseppe Ferracin.

TREVISO-ALTA MARCA 23 marzo 2023

Ristorante "Jodo" di Marco Bonotto, in cucina Marco Bonotto, Stefano Bindi, Adelaide Favero. ● Via Caldretta 152, Maser (Treviso); ☎ 0423/565886, cell. 333/3890666; jodosrl@virgilio.it, www.osteriajodo.com; coperti 50+55 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e a giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì; ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: frittatina con le erbe spontanee; asparagi fritti;



crostino caldo con ragù; bigné con asparagi e morlacco; soprassa nostrana; risi e bisì; guancetta di vitello brasata al Prosecco con asparagi e polenta di Storo; strudel di mele, pere e noci con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Spumante brut Blanc de Blanc 2019 (Pedrotti); Manzoni 6.0.13 Doc 2021; Merlot 2019 Doc (entrambi Ida Agnoletti).

Commenti: Gli assaggi di aperitivo hanno subito ottenuto il consenso generale. Il risotto con i piselli, vera primizia primaverile e piatto cult veneziano, diffuso ormai in tutto l'entroterra trevigiano, perfetto come sapore e come cottura e presentato all'onda. Il secondo è stato molto apprezzato per gli accostamenti, anche se sarebbe stato perfetto con un sapore più deciso della carne brasata. Lo strudel molto ben presentato, tiepido al punto giusto e dai sapori perfetti. Il Simposiarca Consulatore Zanin, oltre a spiegare dettagliatamente la metodologia seguita dal cuoco nella preparazione dei piatti, ha parlato diffusamente dei vini abbinati. Elevata professionalità di tutto il personale.

VENEZIA 4 marzo 2023

Ristorante "Antiche Carampane" dei fratelli Bortoluzzi sas. ●San Polo 1911, Venezia; ☎041/5240165; info@antichecarampane.com; coperti 40. ●Parccheggio comodo; ferie 2 settimane dopo l'Epifania, ultima settimana di luglio fino al 20 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: polpettine di sarde in saor e scampo in saor; insalata di granchio con puntarelle e maionese balsamica; spaghetti in cassopipa (ricetta originale di Giovanni Bortoluzzi Librai); fritto di pesci e verdure della laguna (verdure nostrane in Orto S. Erasmo); la Pavlova della casa.

I vini in tavola: Bianco di Custoza 2021 Amedeo (Azienda Agricola La Cavalchina).

Commenti: Il locale è situato nei pressi di Rialto e dell'antica Chiesa di San Silvestro (IX secolo), in sestiere San Polo, pertanto nel cuore di Venezia, in un piccolo campello che sbocca su un pittoresco rio. Ormai da quarant'anni è condotto dalla famiglia Bortoluzzi, prima dai fra-

telli Guido e Piera e oggi da Francesco Agopian che, con una brigata molto affiatata, propone la cucina tradizionale veneziana di pesce e quella di famiglia. Per la prima, preparando ancora la "cassopipa", tipica preparazione lagunare, cioè il ragù di pesce che condisce gli spaghetti, e, per l'altra, la Pavlova della casa. La riunione conviviale, tenuta nel mese della cultura, è stata finalizzata alla conoscenza delle antiche osterie cittadine.

VENEZIA MESTRE 18 marzo 2023

Ristorante "Ca' Minio" di L&G srl, in cucina Lorenzo Maschera. ●Via Desman 154, Santa Maria di Sala (Venezia); ☎041/5760530, cell. 340/5221143; risto.caminio@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 10 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì sera. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tortino caldo ai carciofi su vellutata allo zafferano; ravioli artigianali al ragù di cinghiale su salsa alla "carbonara"; gnocchi viola fatti in casa spadellati con speck e ricotta affumicata; tagliata di manzo al rosmarino; tagliata di maialino iberico con salsa agrodolce ai frutti di bosco; patate al forno e fondi di carciofi; torta di mele con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Cabernet Franc; Moscato dolce.

Commenti: Ambiente caldo e gradevole, con un bel camino a centro sala; servizio preciso e gentile, titolare molto disponibile e cordiale.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE 29 marzo 2023

Ristorante "Bottega di Trimalcione" di Walter Zacchini, anche in cucina. ●Via del Lazzaretto Vecchio 3, Bottega di Trimalcione (Trieste); ☎347/8874242; info@trimalcione.ts.it, www.ristoran-

tetrimalcione.it; coperti 45. ●Parccheggio scomodo; ferie metà novembre, metà gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: stuzzichini con mantecato di branzino e "sardoni"; "savor vecchia maniera" con prugne e mandorle; code di gamberoni su crema di cavolo nero; la "bomba di tonno" di Italo Svevo; zuppa di gamberi e fagioli; paccheri con ragù di rana pescatrice, piccadilly e zafferano; ombrina "al vetro" ai profumi dell'orto; crêpe all'arancia amara.

I vini in tavola: Spumante brut millésimato (Ca' Ernesto); Malvasia istriana Prelac; Malvasia "Siniora" Prelac (entrambi Istria CRO); Zibibbo Baronia (Feudi - Terre siciliane).

Commenti: Prologo artistico al Museo Revoltella: la Galleria d'Arte moderna di Trieste. Una suggestiva visita alla mostra su "I Macchiaioli" con la guida appassionata dell'architetto Stefano Bronzini. A seguire, il convivio in un locale distante solo pochi passi. Una bottega artigiana, come ama definirli Walter Zacchini, chef e patron. Narratore suadente e sicuro di sé: rivendica l'ambizione di fare tutto in casa. Tema dell'incontro "Sapore di mare, sapore di sale, sapore di Malvasia". E così è stato. Un tourbillon di ghiottonerie di mare, intervallato dall'agile narrazione del Simposiarca Stelio Smotlak. Con il vino Malvasia istriana confermato quale sublime accompagnamento della cucina nostrana.

UDINE 30 marzo 2023

Ristorante "Vitello d'Oro" della famiglia Sabinot dal 1987, in cucina Massimiliano Sabinot. ●Via Erasmo Valvason 4, Udine; ☎0432/508982; info@vitellodoro.com, www.vitellodoro.com, www.facebook.com/ristorante.vitellodoro; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì a pranzo, mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: fritti di pesce; frittella di baccalà mantecato; lollipop di frico; tiramisù di seppie; acqua di cetriolo, pomodorini, burrata affumicata e sarde piccanti; risotto di scampi & scampi, la sua bisque e polvere di capperi; cernia al kamado, patate ratte, asparagi e jus di carne; litchi, pompelmo e timo;

sfoglia croccante di cacao, gelato e cremoso al cioccolato, caramello salato e misto di nocciole.

I vini in tavola: Dorigo rut Cuvée metodo classico; Malvasia 2021 Magnás; Pinot Nero Blauburgunder 2022 (Cantine di Bolzano); Alba Traminer Passito (Borgo delle Oche).

Commenti: Serata della cultura per la Delegazione, con una riunione conviviale preceduta da una visita alla mostra d'arte "Insieme". Il tema della serata, ossia l'insieme fra tradizione e innovazione nella cucina del pesce, è stato magistralmente interpretato e svolto con successo da Massimiliano e dalla sua brigata, proponendo piatti innovativi e ricercati che hanno riscosso il consenso unanime della quasi totalità dei commensali. Il servizio eccellente in sala e il raffinato abbinamento con i vini, curati da Gianluca, hanno reso la serata indimenticabile in questo elegante e rinnovato locale, vero baluardo della ristorazione udinese, gestito da 35 anni, con vera passione, dalla famiglia Sabinot.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 23 marzo 2023

Ristorante "CIM-La Taverna del Castoro" di CIM Società Cooperativa Sociale. ●Via Don Giulio Salmi 9, Bologna; ☎051/6416919, cell. 334/1412852; latavernadelcastoro@cimcoop.it, cimcoop.it/tante-mani-un-solo/la-taverna-del-castoro, www.facebook.com/latavernadelcastoro; coperti 90+30 circa (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica e martedì aperti solo a pranzo. ●Valutazione 7,18.

Le vivande servite: bis di primi con triangoli al friggione e tortelloni verdi gorgonzola e noci; stinco alle erbe con patate al forno e misticanza; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante; Sangiovese di Romagna (Assirelli).



EMILIA ROMAGNA segue



Commenti: Il ristorante nasce dall'intento di aiutare persone fragili, creando professionalità, con l'aiuto solidale del mondo della ristorazione. Una cascina calda e informale ha accolto gli Accademici alla periferia della città, offrendo un cibo tradizionale di qualità, con punte di creativa innovazione, materie prime del territorio e del proprio orto, sfoglia fatta a mano, un servizio che contrapponeva l'estrema gentilezza alla lentezza di arrivo delle portate, scelte dal Simposiarca Roberto Corinaldesi. Durante la serata, è stato consegnato il premio "Dino Villani" 2021 alla Macelleria Zivieri per la sua mortadella.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 29 marzo 2023

Ristorante "La Gusteria - Golinelli 1975" di Roberto Golinelli. ●Via Provinciale inferiore 69, Molinella (Bologna); ☎051/881211; www.golinelli1975.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: selezione di mortadella, salsiccia passita e crescente; tortellini in brodo; lasagne bolognesi; balanzoni burro e salvia con mousse di mortadella; brasato al Sangiovese con brunoise di verdure; patate al forno; degustazione di torta di riso, torta di tagliatelline, zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto Colli di Imola Dop; Sangiovese Superiore Dop (entrambi Cà Bruciata).

Commenti: Partecipatissima riunione conviviale alla scoperta della variegata realtà rappresentata da "La Gusteria" e dalle altre attività, che dal 1975 fino

a oggi, sono andate a comporre "la filiera" gestita dalla famiglia Golinelli. Il ristorante è affiancato, infatti, da una vasta macelleria-gastronomia, da uno stabilimento di lavorazione carni e salumi e da un allevamento di bovini. Roberto Golinelli ha descritto ad Accademici ed ospiti, la storia dell'azienda di famiglia, le materie prime utilizzate e le relative modalità di preparazione. Unanime apprezzamento hanno ottenuto le lasagne bolognesi. Non poteva poi mancare tra i dolci la torta di tagliatelline di Molinella, prodotto De-Co.O.

CESENA 29 marzo 2023

Ristorante "Veranda" di Alberto Faccani srl, in cucina Luca Magnani. ●Viale Carducci 140, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/401898; info@ristoranteveranda.it, www.ristoranteveranda.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre; 2 settimane a marzo; giorno di chiusura lunedì. Aperto a cena da martedì a domenica; venerdì e sabato anche a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: finger salati; pescato alla griglia con piccoli ortaggi e olio al basilico; vapore di mare con extravergine al limone; risotto alla moda di Cesenatico; costata di ricciola alla brace con cime di rapa al lime; gelato alla vaniglia con amarene e frutti di bosco.

I vini in tavola: Start, Spumante brut metodo Charmat (San Patrignano); Gruner Veltliner 2019; Sylvaner 2019 (entrambi Garliger).

Commenti: Serata molto partecipata, da tutto esaurito, presso un nuovo elegante locale di Cesenatico.

Il ristorante propone una cucina a base di pescato fresco locale, con l'intento di dare continuità e valore alle ricette della tradizione romagnola. La Simposiarca Emanuela Pagliarani Ghini ha scelto un menu con i "piatti forti della casa", che hanno riscosso una valutazione nel complesso positiva, a eccezione del risotto alla moda di Cesenatico che ha ricevuto giudizi contrastanti. La serata si è conclusa con la consegna del guidoncino della Delegazione allo chef Luca Magnani, cui ha fatto seguito il tradizionale scambio degli auguri per le festività pasquali.

FERRARA 7 marzo 2023

Ristorante "Il Sorpasso" di Beatrice Callegaro. ●Via Saraceno 118, Ferrara; ☎0532/790289; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 6 - 26 agosto; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: insalatina di radicchietti, rana pescatrice affumicata e albedo di limone, farricello con baccalà mantecato e tartufo marzuolo; linguine di farro e orzo, vongole veraci, cannellini e scarola; polpo, puntarelle e patate rugade; riso, crema al limone e fragole fresche.

I vini in tavola: Coenobium bianco Igp, 2021 (Monastero di Vitorchiano); Piccolo Derthona Timorasso, 2022 (Massa).

Commenti: Il menu, sapientemente curato dal Simposiarca Paolo Rollo, ha proposto una serie di piatti "primaverili", leggeri e ricchi di prodotti provenienti sia dall'orto sia dal mare. In alcuni, il connubio fra i sapori semplici delle verdure e le note più sapide del pesce e dei frutti di mare ha ottenuto l'apprezzabile risultato di valorizzare le qualità organolettiche di ogni singolo ingrediente. L'ottima scelta dei vini ha consentito di apprezzare al meglio le note delicate di una cucina che ha nell'originalità, seppur nella semplicità, il suo valore principale. Grazie al contributo dell'Accademico Marco Nonato, si sono reperate alcune immagini d'epoca che ritraggono il locale nei decenni passati.

LUGO DI ROMAGNA 17 marzo 2023

Ristorante "Malabocca" di Roberto Dal Fiume, anche in cucina. ●Piazza

della Libertà 15, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0545/64468; info@osteriamalabocca.it, www.osteriamalabocca.it; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine giugno/inizio luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo cotto a bassa temperatura con flan di sfiandrine e fonduta di formaggio di fossa; tortelli di farona con crema di fave, chips di parmigiano soffiate e polvere di prosciutto; guancia di manzo con composta di mele e pere alla senape, spinaci e brodo di rapa rossa; zuppa inglese scomposta.

I vini in tavola: Rambela spumante brut; Rambela Famoso 2021 bianco; Burson etichetta nera; Decimello pasito bianco (tutti Longanesi).

Commenti: Piatti bene equilibrati e con un impiattamento superiore alla tipologia di locale. Una menzione particolare all'antipasto, con un'ottima cottura ed eccellente lavorazione del formaggio e al secondo composto da ingredienti di qualità. Apprezzabile l'attenzione a un menu particolare per celiaci. Interessante l'intervento del relatore Daniele Longanesi, titolare dell'omonima cantina nota, in particolare, per la produzione del Burson, vino tipico di questa località e che ha accompagnato la cena. Un ringraziamento per il saluto al Sindaco di Bagnacavallo Eleonora Proni. Unanime è stato l'apprezzamento per l'intera brigata.

MODENA 6 marzo 2023

Ristorante "Montana" di Maurizio Paolucci, in cucina Rossella. ●Via XX Settembre 3, Fiorano Modenese (Modena); ☎0536/843910; info@ristorantemontana.it, www.ristorantemontana.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e tutta domenica. ●Valutazione 7,43.

Le vivande servite: culatello di Zibello con carciofo e tostone alla piastra; tortellini in brodo di cappone; maialino da latte in porchetta; patate al forno; profiterol di cioccolato fondente; tiramisù.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Premium (Chiarli); Lambrusco Grasparossa riserva (Montana); Sangiovese (Cesari).

Commenti: Il ristorante nasce il 2 aprile 1967 e nell'aprile del 1985 la gestione passa alla famiglia Paolucci che lo rileva nel luglio del 1996 e che tutt'ora lo gestisce. Sin dall'inizio, molti piloti della Ferrari si fermavano a mangiare lì. Per gli appassionati, la collezione dei caschi autografati dai piloti nella sala da pranzo è un forte richiamo. Il menu, scelto dal Simposiarca Guglielmo Borelli, è una giusta unione dei piatti tradizionali modenese con i vari Lambruschi.

 **PARMA**
21 marzo 2023

Ristorante "Ostaria dal Gris" di Uccelli srls, in cucina Michele Uccelli. ●Via Alberto del Bono 3, Parma; ☎cell. 334/3938513; micheleuccelli01@gmail.com, www.osteriadalgris.it; coperti 48+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: anolini in brodo in tazza, parmigiana di zucchine; tagliatelle fresche al pesto di pistacchio e stracciatella di bufala; guancialini di vitello brasati con polenta frita; barozzino.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso Gran Cuvée; Oltrepò Pavese metodo classico; Gutturino Superiore (Torre Fornello).

Commenti: Riunione conviviale della cultura. Locale di recente apertura, ma votato alla cucina tipica: gli anolini, in specie, hanno ottenuto largo consenso. Nel corso della serata, un excursus su storia e vicissitudini del parmigiano reggiano. Al termine, degustazione di tre stagionature di frisone di 24, 30 e 40 mesi, con annessa scheda per l'analisi sensoriale. Maggior consenso alla stagionatura di 30 mesi per la piena maturazione della

specialità. Viste le successive polemiche, legate all'articolo sul "Financial Times", l'argomento ha presentato una certa serendipità. Al di là delle narrazioni compiacenti legate alla mitologia, l'argomentazione inoppugnabile per difendere il prodotto consiste nelle sue qualità.

 **PIACENZA**
16 marzo 2023

Ristorante "Bitter" di Mattia Ferri. ●Cantone Camicia 19, Piacenza; ☎cell. 329/3294832; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: focaccia casalinga; spalla cruda; cavolo cappuccio e crema di ceci; pisarei e fasò; presa di mora romagnola; gelato.

I vini in tavola: Blanquette de Limoux; Nebbiolo; Moscato d'Asti.

Commenti: Ottima osteria tradizionale, dall'aspetto semplice ma con grande attenzione nell'alleggerire e ammodernare i piatti cucinati. Belli anche i bicchieri adatti a una carta dei vini piena di ricerca e di curiosità.

 **RIMINI**
29 marzo 2023

Ristorante "Sitopia" di Patrizia Volanti, anche in cucina. ●Via Giuliano Dati 91a, Viserba Rimini (Rimini); ☎cell. 338/9344117; info@sitopia.it, www.sitopia.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: filetto di orata in carpione con pomodoro costoluto arrosto, dressing di alici del Cantabri-

co, maionese di capperi, olive taggiasche e cipolla di Tropea in agrodolce; cappelli del cardinale ripieni di sepioline e patate in salsa di ricci di mare e salicornia; trancio di ombrina con carpaccio di finocchi e zucca delicata al timo, composta di cipolle e saba della casa; torta di limone e semi di papavero con cremoso all'arancia; sorbetto al mandarino; bavarese alla crema inglese.

I vini in tavola: Bockenauer Riesling Trocken 2018 (Schafer-Frolich); Saint-Péray 2020 (Pic & Chapoutier); Coeur (Podere Vecciano).

Commenti: Il locale propone una cucina sia di pesce, sia di carne, con particolare attenzione alla scelta delle materie prime: pescato di mare, verdure raccolte nell'orto di famiglia, cantina con una selezione di etichette nazionali e internazionali. Tutti gli ingredienti e il loro utilizzo riflettono la scelta di una cucina sostenibile, con radici nella tradizione romagnola arricchita da suggestioni derivate da esperienze fatte in giro per il mondo. Simposiarca l'Accademica Nadia Fantini. Apprezzati in particolare il filetto di orata e il trancio di ombrina; buono il dolce; gradito l'abbinamento dei vini. Nel corso della serata è stato accolto il nuovo Socio Maurizio Morolli.



TOSCANA

 **APUANA**
22 marzo 2023

Ristorante "Il ReBacco" di Ristorante Il ReBacco di Nadia e Simona Cavazzini snc, in cucina Simona Cavazzini e Laura Bandini. ●Via Loris Giorgi 5, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/776778, cell. 348 4743122; ilrebacco@yahoo.it; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: flan con punte di asparagi, pecorino, guancialetto di Colonnata con crumble di parmigiano; lasagne stordellate gratinate al ragù di scottona; gulasch di agnello al Vermentino con patate, carciofi e olive taggiasche; tortino di colomba

al cioccolato bianco e limoncello su crema chantilly.

I vini in tavola: Bolle Millesimato brut (Cà Sala); Chianti Docg 2020 (Predella).

Commenti: La cena della cultura si è svolta alla presenza di numerosi Soci e graditi ospiti. Il relatore Giuseppe Benelli ha svelato alla platea i segreti dei piatti tradizionali lunigianesi legati alle celebrazioni pasquali: agnello di Zeri, torte di erbi, torta pasqualina, canestrelli e testaroli. Tra i presenti, Anna Pinucci Ricci, Consultrice Nazionale e Delegata di Versilia Storica, e Don Marino Navalesi, Vicario Generale della Diocesi di Massa Carrara-Pontremoli che ha portato i saluti del Vescovo. Molto apprezzate le prelibatezze proposte in menu, a base di prodotti locali, dalla chef Simona Cavazzini e i vini scelti da Nadia Cavazzini, proprietaria del ristorante.

 **EMPOLI**
8 marzo 2023

Ristorante "Riso & Bracce" di Riso & Bracce di Vincenzo Lamarca, anche in cucina. ●Viale Giotto 36, Empoli (Firenze); ☎0571/80678, cell. 334/3572758; vincenzo.lamarca1989@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: soufflé di orzo perlato al parmigiano reggiano con crumble di pane alla segale su velutata di zucca e cialda di pancetta croccante; timballo di farro allo zafferano e porri, con fonduta di gorgonzola dolce e amaretti di Santa Croce sull'Arno; risotto Carnaroli toscano Dop al Chianti e funghi cardoncelli, mantecato con taleggio; tagliata di cinta marinata al vino, cotta alla brace con cipolla caramellata; patate arrosto al rosmarino; tortino di riso con cioccolato fondente e pistacchio con crema chantilly all'arancia.

I vini in tavola: Rosso di Toscana Igt (Cantina di Pitigliano); Bianco La Civetta (Voglia di Vino snc, San Miniato).

Commenti: Interessante riunione conviviale della cultura a Empoli presso un locale che offre ai suoi clienti un accostamento inaspettato: risotti e carne alla brace. La serata, organizzata dall'Accademica Cristina Marconi, è stata arricchita dalla presenza dell'architetto Silvano





TOSCANA segue

Salvadori, docente di Storia dell'Arte, che ha intrattenuto i numerosi commensali sul tema "Cereali: storia e immagini". I piatti hanno rispettato pienamente il tema dell'anno: al di sopra delle aspettative il risotto al Chianti e funghi cardoncelli mantecato con taleggio, e il tortino di riso con cioccolato fondente e pistacchio su crema chantilly all'arancia.

FIRENZE
20 marzo 2023

Ristorante "Chic Nonna" di Mine Lifestyle Firenze srl, in cucina Vito Mollica con Rosario Bernardo e Paolo Acunto. ●Corso 6, Palazzo Portinari, Firenze; ☎055/535355; firenze@chicnonna.com, www.chicnonna.com; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: galantina di faraona glassata al Vinsanto; risotto con piselli, triglie e salsa cacciucco; quaglia farcita ai fichi con crema di sedano rapa, fave e salsa di fegatini; bavarese di ricotta e arancia candita con gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Metodo Classico Millesimato (Tamellini); Olli Grillo di Sicilia Doc (Feudo Maccari); Bigiòlo (Casanova de' Benci).

Commenti: Una cena veramente memorabile quella che si è tenuta al ristorante che lo chef Vito Mollica ha inaugurato, circa un anno fa, all'interno dello storico Palazzo Portinari Salvati, sapientemente restaurato. Dopo un piacevole aperitivo, i convitati si sono trasferiti nell'elegante sala della "Corte degli Imperatori", dove i tavoli erano sistemati sul meraviglioso pavimento musivo, circondati dai busti degli imperatori e dall'affresco di Alessandro Allori. Lo chef Vito ha accolto calorosamente gli Accademici raccontando la sua esperienza e presentando i piatti che da lì a poco sono stati serviti e che hanno ricevuto il convinto e generale apprezzamento.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
31 marzo 2023

Ristorante "Pozzo" di Giordano Andreucci e Maurizio Romei, in cucina Barbara Coltelli, Luca Collarini, Ervis Ezzechieli; in sala Renata Giannotti. ●Via Europa 2, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583/666380; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie va-

riabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: manzo di pozza con puntarelle, tris di bruschette; zuppa frantoiana; farro su ragù di capriolo; coniglio disossato e farcito alle erbe con verdure al forno; torta di mele con gelato.

I vini in tavola: Pinot Nero (Tenuta Mordini, Barga); Vermignon (Tenuta Lenzini Gragnano).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'approfondimento delle capacità nutrizionali della Dieta Mediterranea, tenuto dalla dottoressa Annarita Bilia, docente Associata dell'Università di Firenze nel Dipartimento di chimica e già Presidente della società Internazionale per la ricerca delle piante medicinali e dei prodotti naturali, sede in Germania. Con semplicità e concretezza, la relatrice ha spiegato che ai singoli colori dei componenti la Dieta Mediterranea corrispondono diverse capacità di contrastare i radicali liberi. Molto gradite le portate; ottimo e attento il servizio; eccellente l'abbinamento dei vini.

LIVORNO
15 marzo 2023

Ristorante "Yacht Club Livorno" della famiglia Quercioli. ●Via del Molo Mediceo 21, Livorno; ☎0586/896142, cell. 338/4488453; renzoquercioli@hotmail.it, www.ristoranteyachtclublivorno.it; coperti 170. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,74.

Le vivande servite: baccalà in agrodolce; risotto Carnaroli alla seppia e carciofi; gnocchi di patate fatti in casa al sugo di polpo; orata al forno con patate e maionese all'olio di

Bolgheri; tortino di mele con crema dello Yacht.

I vini in tavola: Vernaccia di S. Gimignano Docg 2020 (Sensi).

Commenti: Per la cena di marzo, mese della cultura gastronomica, il Simposiarca Gianfranco Porrà ha convenuto con il gestore un menu particolarmente apprezzato dai numerosi commensali, che ha avuto gli apici nell'antipasto di baccalà in agrodolce e nell'orata al forno. Nel corso della serata, il Delegato Sergio Gristina ha svolto un'applaudita conversazione sul tema delle esperienze e degli studi condotti fin dal Rinascimento sul cibo quale rimedio anche di sanità, citando le fonti principali, fra le quali il medico Castor Durante da Gualdo (*Il Tesoro della Sanità*), Massimo Alberini (*Breve storia di Michele Savonarola*) e Anthelme Brillat Savarin (*Fisiologia del gusto*).

LUNIGIANA
17 marzo 2023

Ristorante "Locanda La Lina" di Francesca Ruzzi, anche in cucina. ●Piazza Guglielmo Marconi 1, Bagnone (Massa Carrara); ☎0187/429069, cell. 347/095902; locandalalina@libero.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: selezione di salumi nostrani, torta d'erbi e barbotta, focaccina con il lardo, pattano con la ricotta del pastore; ravioli al ragù; arista al tartufo con carote e cipolline al forno; torta di mandorle.

I vini in tavola: Vino rosso della casa.

Commenti: La riunione conviviale della cultura è stato un ritorno molto piacevole a un locale considerato un'istituzione della ristorazione a

Bagnone, custode della cucina tradizionale lunigianese. Ben accolti nell'intima saletta, ricca di charme, è stato servito un ottimo menu degli intramontabili piatti tipici, preparati con maestria, fedele alle ricette della Lina, nota cuoca e fondatrice del ristorante, dalla figlia Francesca Ruzzi. In sala, il marito Valter Pigoni, esperto sommelier. Una serata ben riuscita, sotto l'aspetto gastronomico, e sotto il profilo culturale: il Segretario Rolando Paganini ha affascinato Accademici e ospiti con una dotta relazione sulla cucina del Rinascimento.

MAREMMA-GROSSETO
17 marzo 2023

Ristorante "Casa Livia" di Claudio Draghi srl, in cucina Nicola Guglielmo e Claudio Draghi. ●Via della Trappola, Grosseto; ☎cell. 346/6281265; ristorantecasaliviagr@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: salumi, formaggi e crostini toscani, pappa al pomodoro; tagliatelle con alga spirulina al ragù; pici con alga spirulina all'aglione della Valdichiana; peposo con purè all'alga spirulina; croccantino con pistacchi, nocciole e alga spirulina.

I vini in tavola: Fonte Tinta Sangiovese Maremma Toscana Doc (I Lecci); La Rasola vino liquoroso (Cantina i Vignaioli del Morellino di Scansano).

Commenti: La riunione conviviale, a conclusione della visita effettuata presso l'azienda produttrice, ha previsto un menu, proposto dal Simposiarca Delegato Ezio Maria Di Natali e dal gestore Claudio Draghi, con piatti con l'alga spirulina. La Spirulina Beca-gli (*Arthrospira Platensis*) è un cianobatterio, più comunemente definita una microalga dal colore blu-verde e dalla perfetta forma a spirale. L'alto valore nutrizionale in termini di concentrazione di proteine, vitamine, antiossidanti, omega 6, omega 3, minerali, aminoacidi essenziali e altri nutrienti, insieme alla facile digeribilità e assimilazione, ne hanno fatto una risorsa fondamentale per molte civiltà. L'iniziativa ha raccolto ampi consensi.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
23 marzo 2023

Ristorante "Enoteca Giovanni" di Giovanni Rotti, anche in cucina. ●Via Ga-



ribaldi 25, Montecatini Terme (Pistoia); ☎057/271695, cell. 366/4874771; info@enotecagiovanni.it, www.enoteca-giovanni.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15-28 febbraio; 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: acciughe del Cantabrico, filetti di triglia all'arancia; tortelli di burrata con salsa all'astice; scaloppa di ricciola al forno con verdure di stagione; sottobosco flambé con gelato alla supercrema.

I vini in tavola: Prosecco G, Moscato Giallo; Moscato d'Asti G.

Commenti: Grande afflusso di Accademici e ospiti, ai limiti della capienza, per questa riunione conviviale pre pasquale. L'Accademico Nicola Bastiani aveva concordato un menu tutto pesce, ampiamente apprezzato e gradito (in particolare l'antipasto e i tortelli), pur con alcune riserve sulla cottura della ricciola. Successo per i vini proposti da Giovanni, maestro della materia. Lodato il servizio, attento e puntuale. Nell'occasione è stato festeggiato, per i 25 anni di appartenenza all'Accademia, Cesare Dami, cui il Delegato onorario Doretto ha consegnato le relative "insegne".

MUGELLO 23 marzo 2023

Ristorante "Antica Porta di Levante" di Cristian Borchì, anche in cucina. ●Piazza Vittorio Veneto 4, Vicchio; ☎055/844050; info@anticaportadilevante.it, www.anticaportadilevante.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno); in estate sempre aperto. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: arancino di riso allo zafferano del Mugello con ragù di fegatini al Vinsanto; zuppetta di orzo con sfilacciato di Limousine del Mugello e cracker di miglio; pappardelle di grano Senatore Cappelli con l'ocio; bauletto di pane ai cereali con stufato di suinetto brado alla birra e marroni; pastiera di farro del Mugello con crema fiorentina; cestino di pane fatto in casa e focaccia di grano Verna.

I vini in tavola: Chianti Classico vendemmia Castel Ruggero 2020 (Nicolò D'Afflitto); Moscadello di Montalcino 2022.

Commenti: La riunione conviviale della cultura si è svolta alla presen-

za del Segretario Generale Roberto Ariani, che nel suo bellissimo intervento ha reso nota la candidatura della cucina italiana a patrimonio Unesco. La serata, dopo la relazione di Lisetta Ghiselli, Ph. D. Dagri UniFI, su le origini, l'evoluzione e gli aspetti nutrizionali dei cereali, si è contraddistinta per un'interpretazione perfetta del tema da parte dello chef. Cristian Borchì ha infatti utilizzato con maestria riso, orzo, farro, miglio, grani antichi, riscuotendo con il suo menu un grande apprezzamento. Ottime la zuppa e la pastiera. Originale anche l'accostamento della birra. Degno di nota il servizio sotto la guida di Simone Draisci.

PISA 21 marzo 2023

Ristorante "Osteria Il Granaio" di Chapeau Srl, in cucina Loredana Fezza. ●Via Palazzi 34, Coltano (Pisa); ☎050/989144, cell. 338/417 9045; info@chapeausrl.it, www.chapeausrl.it; coperti 85+100 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie seconda metà di gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: sformatino di broccolo romanesco con vellutata di pecorino, scaglie e perle di tartufo di San Minato, crostino con cipolla caramellata e ricotta di bufala; risotto ai porcini di Pontremoli; tortelli pisani ripieni di carne di manzo al ragù di mucca pisano e cinta senese; cinghiale del Parco di San Rossore alla cacciatore con olive toscanelle e polenta formenton 8 file della Garfagnana (oppure sella di vitella di latte al forno alle erbe aromatiche con contorno di patate al forno); salame del Re.

I vini in tavola: Toscana Solatio (Santa Lucia e Paletro); Scopaiolo Syrah in purezza (Pieve de Pitti); Vinsanto Suavis (Santa Lucia e Paletro).

Commenti: La scelta della Simposiarca Tiziana Centonze è stata per un locale presente nel luogo da decenni, che ha ospitato una nutrita schiera di Accademici e di ospiti. La serata ha avuto gradito relatore Alberto Di Carlo, Direttore della Diabetologia e Malattie metaboliche dell'Ospedale di Lucca, che ha esposto vivacemente alcuni suoi personali punti di vista sul cibo "da cereali". In tavola, solo piatti di tradizione, confezionati con prodotti toscani in parte a km 0, dai tortelli pisani al cinghiale del Parco di San Rossore, egregiamente preparato

alla cacciatore. Perfetto anche l'accostamento con i vini, compreso il dessert conclusivo esaltato da un eccellente Vinsanto.

PONTEDERA VALDERA 29 marzo 2023

Ristorante "Pizzeria I Due Laghi" di Ristorante Bar Pizzeria I Due Laghi di Benevento Eugenio, Maria Rosa & C. snc. ●Via Provinciale del Commercio, 178 - Località S. Ruffino, Casciana Terme-Lari (Pisa); ☎0587/685140; idue-laghi.mariarosa@hotmail.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: risotto ai funghi porcini; pappardelle sul cinghiale fresco; bocconcini di coniglio e carciofi fritti; cinghiale fresco con polenta; varietà di dolci di produzione propria.

I vini in tavola: Sodi del Paretaio di Badia di Morrona; Bruciato di Bolgheri; Fontanafredda spumante dolce.

Commenti: Il Simposiarca e consulatore Fabio Falorni ha condotto gli Accademici in un bel ristorante, sulle colline di Lari, per proporre un vero menu della tradizione. Nel periodo di passaggio che stiamo vivendo, in cui il freddo e il buio invernale lentamente stanno lasciando spazio alla primavera, la stagionalità delle materie prime e la sapienza culinaria dello chef hanno accompagnato, con grande piacevolezza, a vivere una bella serata nello spirito della vera convivialità accademica. La serata ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e di moltissimi ospiti, alcuni dei quali hanno manifestato l'interesse di entrare a far parte del nostro sodalizio.

SIENA VALDELSA 18 marzo 2023

Ristorante "Fattoria San Donato" di Fattoria San Donato di Umberto Fenzi. ●Località San Donato, San Gimignano (Siena); ☎0577/941616, cell. 335/7258010; info@sandonato.it, www.sandonato.it; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: affettati, formaggi di mucca e capra, marmellate, focacce e torte salate; zuppa di farro e ceci; lasagna con zucca e

funghi; arista di maiale alla Vernaccia ed erbe aromatiche, accompagnata dalle verdure di stagione; cantucci e salame di cioccolato.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg tradizionale 2022; Vernaccia di San Gimignano Riserva Benedetta 2020; Chianti Colli Senesi Docg Tradizionale 2020; Chianti Colli Senesi Riserva Fede 2007; San Gimignano Vinsanto Doc (tutti Fattoria San Donato).

Commenti: Una piacevole giornata in una fattoria all'interno di un delizioso borgo medievale sulla via Francigena, con una incantevole vista su San Gimignano. I coniugi Fenzi, proprietari della struttura, hanno accolto con grande familiarità e fatto gustare un menu ben allestito. La formula, per la Delegazione abbastanza inusuale, dell'antipasto a buffet, composto da prodotti della Fattoria, del Biodistretto della città turrita e della Val d'Elsa e di piccole realtà artigianali locali, ha riscosso un grande apprezzamento. Alto gradimento è stato ottenuto anche dall'arista, resa tenera e delicata dal contributo della Vernaccia, l'unica regina bianca nella terra dei re rossi.

VALDARNO FIORENTINO 24 marzo 2023

Ristorante "Perlamora" di Lorenzo Melani, Perla Bonistalli, in cucina Antonio Rivelli. ●Via Golfonia 29 - Località Pavelli, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/951904, cell. 333/1807447; info@perlamora.it, www.perlamora.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura: in inverno aperto da venerdì a domenica, in estate sempre aperto. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: verdure fritte; carabaccia; filetto di maiale con riduzione al Chianti, lardo di Colonnata e piattelle; crostata di frutta con crema.

I vini in tavola: Vermentino (Perlamora); Rosso (Terre di Pavelli).

Commenti: Il ristorante è all'interno di un delizioso resort in località Pavelli, sulle colline di Figline Valdarno. La struttura è anche sede di incontri ed eventi culturali, promossi dai gestori Lorenzo Melani e Perla Bonistalli, volti alla valorizzazione del territorio e alla conoscenza della musica, del teatro, dell'arte agraria e della scienza. Il cuoco, Antonio Rivelli, è attento alle ricette tradizionali della cucina toscana e



TOSCANA segue

all'utilizzo di prodotti del territorio. Particolare apprezzamento è andato alla carabaccia, la zuppa di cipolle toscana, e al filetto di maiale. I vini sono prodotti all'interno della fattoria. L'atmosfera è calda e accogliente.

VALDELSA FIORENTINA 15 marzo 2023

Ristorante "Da Carlo" di Carlo Abbenante, anche in cucina. ●Via Il Giugno 33, Certaldo (Firenze); ☎0571/1825168, cell. 333/7484503; ristorantedacarlo.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di carciofi con gamberi in tempura alla crema di aglio; tortino di friarielli con ombrina scottata su vellutata di pecorino romano; gambero in pasta *kataifi* su mousse di broccoli; paccheri ai crostacei; ombrina a bassa temperatura con erbe di stagione e cipolle certaldesi caramellate; profiterol.

I vini in tavola: Falanghina bianco.

Commenti: Serata conviviale della cultura, magistralmente organizzata dal Simposiarca Giovanni Campatelli. Eccellenti i paccheri come l'ombrina cotta a bassa temperatura. Carlo, lo chef, ha il pregio di utilizzare i prodotti territoriali e stagionali mettendo un pizzico di innovazione. L'aiuto della moglie Debora impreziosisce il locale, ben curato e accogliente, nel centro di Certaldo. Ospite la *maitre chocolatier* Eleonora Toni che ha erudito sulla storia del cioccolato e fatto degustare varie tipologie fino all'88% di cacao, il tutto abbinato con un buon Rhum cubano. Ricco il carnet di Accademici e ospiti.

VOLTERRA 26 marzo 2023

Ristorante "Da Badò" di Giacomo Nencini, in cucina Lucia. ●Borgo S. Lazzaro 9, Volterra (Pisa); ☎0588/80402; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: cacciucco di ceci; pappardelle fatte in casa al colombaccio; guancia accompagnata da pure; cinghiale con polenta grigliata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese (Fattoria dell'Agresto della famiglia Gasparri, Certaldo).

Commenti: Per la riunione conviviale della cultura, la Delegazione ha potuto visitare il museo Guarnacci riaperto da pochissimo tempo, dopo la recente ristrutturazione. La Simposiarca Sonia Fiumi, con la sua consueta competenza, ha organizzato la piacevole giornata. Una visita molto interessante che ha entusiasmato, prima del pranzo in una trattoria tipica di Volterra dove si continuano a cucinare i piatti tipici del luogo in un ambiente rustico e accogliente. Superlative le tagliatelle al colombaccio preparate dalla signora Lucia con la sua bravura. La piacevole giornata si è conclusa con grande soddisfazione di tutti gli Accademici.



MARCHE

ANCONA 24 marzo 2023

Ristorante "Della Rosa" di ristorante della Rosa srl, in cucina Giorgio Tocci. ●Via Italia 39, Sirolo (Ancona); ☎071/9330689; info@ristorantedellarosa.it; ristorantedellarosa.it; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie fine gennaio metà febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: composizione di antipasti freddi di mare crudi e marinati *tatary* di tonno; totano e crema di cavolfiore; polentina e caponata; tagliatelle fatte in casa alla marinara bianca; rombo al forno con verdure; sfogliatina chantilly e frutti rossi.

I vini in tavola: Metodo Classico extra brut (Broccanera); Marche bianco Igt Uvaggio Manzoni Bianco e Verdicchio (Vigna della Cava Magia); Ambrosia Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva (Cantina Vignamato); Passito Marche Igt; Malvasia bianca di Candia Passita (Tenuta Piano di Rustano).

Commenti: Il cuoco Giorgio Tucci, assieme al suo staff di cucina, ha selezionato, nell'ambito del percorso "dalla Vigna alla Tavola", un ricco menu nel quale sono stati serviti piatti eccellenti per sapore e gusto. La sommelier

Giovanna Tomassoni ha presentato per ogni portata, in maniera impeccabile, le peculiari caratteristiche degli abbinamenti con i vini delle quattro diverse cantine. Riunione conviviale di altissimo livello culturale e di elevata soddisfazione per tutti i commensali, che hanno colto l'importanza di un corretto abbinamento "cibo - vino".

ASCOLI PICENO 26 marzo 2023

Ristorante "Blobcaffè & Ristorante" di Ivo Di Girolamo, in cucina Gianmarco Di Girolamo. ●Via P. Togliatti 82, Frazione S. Maria Goretti, Offida (Ascoli Piceno); ☎0736/887041, cell. 333/7599014; blobcaffel@libero.it, www.blobcaffe.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie tra ottobre e novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: carciofo alla griglia, lonzino e pecorino; pollo fritto, fragole e limone bruciato; risotto agli asparagi in 3 consistenze; tortello gorgonzola e zucca; copertina di spalla, crema di cicerchia; insalata di spinaci; dolce primavera (cioccolato bianco con mango e fragola).

I vini in tavola: Passerina spumantizzata (Tenuta Cocci Grifoni); Pecorino (Tenuta Santori); Morellone (Cantina Le Caniette).

Commenti: Le elaborate pietanze dello chef Gianmarco Di Girolamo, dal sapore antico della cucina locale, ma presentate con originali e fantasiose innovazioni, hanno avuto un generale unanime apprezzamento. Dopo una breve cronistoria, da parte del Delegato, della Delegazione che compie i 35 anni dalla costituzione, Leonardo Seghetti, membro del CSFM, ha letteralmente incantato gli astanti, dissertando sulle particolarità del menu e dei vari ingredienti impiegati, in maniera stimolante e avvincente, con l'ex Direttore del CST Marche, Piergiorgio Angelini. Molto gradito l'erudito scambio di opinioni tra i due personaggi: una importante seduta accademica.

PESARO-URBINO 31 marzo 2023

Ristorante "Braverja" di Daniele Forlucci, anche in cucina. ●Via Betto de Medici 9, Urbania (Pesaro Urbino); ☎0722/317388, cell. 349/7587960; danieleforlucci71@gmail.com; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di

settembre e seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: coratella d'agnello all'urbaniese; tagliatelline con sugo bianco d'agnello; cotolette d'agnello fritte; fricò di agnello con carciofi; cestino di meringa con crema chantilly e frutti rossi.

I vini in tavola: Spumante brut millesimato biologico (Crespaia); Veritas Bombino Nero Castel del Monte Docg rosato (Torrevento); Sangiovese (Fattoria Mancini srl agricola); Mossatell (Santa Barbara).

Commenti: La riunione conviviale è stata ideata e organizzata dai Simposiari Giampaolo Rossi e Fiorenzo Giammattei, che hanno introdotto gli Accademici ai piatti tradizionali della Pasqua del territorio casteldurantino. Daniele Forlucci, chef di grande esperienza, ha saputo valorizzare la cucina tradizionale che ha avuto come protagonista l'agnello. I piatti sono stati graditi dagli Accademici, in specie la coratella. Il fricò di agnello con carciofi è risultato un piatto ben equilibrato.



UMBRIA

ORVIETO 25 marzo 2023

Ristorante "Febo" di Beelocal srls, in cucina Riccardo Manieri. ●Via Michelangeli 7, Orvieto (Terni); ☎076/3341717, cell. 377/4563160; info@beelocal.it, www.beelocal.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio e seconda quindicina di novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì (8 gennaio - 1° aprile), mai in estate. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pappa al pomodoro e stracciatella di bufala, pâté di fegatini di pollo bio al Calcaia; piccoli suppli con agnello bbq; risotto Acquerello, secondo le fresche verdure del mercato; controfiletto di manzo frollatura 60 giorni, spinacio e demi-glace; bonet al cioccolato, salsa di arancia, caramello e crumble di pistacchi.

I vini in tavola: Zèfiro Igt Lazio San Lorenzo Antico; Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc (Decugnano dei Barbi); Polvento Umbria Igt rosso; Aleatico Passito Umbria Igt rosso (entrambi Barberani).

Commenti: Il "Febo" è un locale contemporaneo, che produce birre in loco, e si trova nel suggestivo vicolo Michelangeli al centro di Orvieto. La Delegazione ha provato il nuovo menu proposto dal proprietario e chef Riccardo Manieri, aiutato nel servizio da collaboratori attenti e professionali. Hanno pienamente convinto gli antipasti tratti dalla tradizione. Delicatissimi i cannelloncini di verdura che precedevano un risotto Acquarello con i colori della natura. Il controfiletto aveva una consistenza perfetta, grazie alla sua lunga frollatura. Il bonet ha condotto nei territori del Piemonte. I piatti sono stati sapientemente abbinati a vini di eccellenza del territorio.

PERUGIA 16 marzo 2023

Ristorante "Osteria A Priori" di Alessandro Casciola. ●Via dei Priori 39, Perugia; ☎075/5727098; mangiabene@osteriaapriori.it, www.osteriaapriori.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: fagiolina del Trapanese in insalata; sella di San Venanzo e torta al testò; crostini con patè di fegatini di pollo; crostino con guanciale di maiale cotto nel vino rosso; maltagliati al pepe con carciofi, pancetta e pecorino di Norcia; stringozzi casarecci al tartufo nero di stagione; carrarmato al cioccolato fondente con crema pasticciera.

I vini in tavola: Brut Millesimato 2017 (Lungarotti); Cordaro Dolcetto rosso Igt 2018 (Semonte).

Commenti: Dopo una visita alla bellissima mostra nella Galleria Nazionale dell'Umbria, in occasione del V centenario della morte di Pietro Vannucci, detto il Perugino, gli Accademici si sono spostati in un locale vicinissimo al Palazzo dei Priori, sede della mostra. Piacevole il menu, come pure l'attento abbinamento dei vini concordati dalla Simposiarca, Grazia Maria Cecchini, con Alessandro Casciola, gestore del ristorante, cultore di una cucina tradizionale, con predilezione per i prodotti locali e stagionali. Molto apprezzati, in

particolare, gli antipasti: l'eccezionalmente magra sella di San Venanzo, il delicato e morbido patè di fegatini, il guanciale ingentilito da una lenta cottura nel vino rosso.

SPOLETO 24 marzo 2023

Ristorante "Sabatini - Il Giardino del Corso" della famiglia Zeppadoro. ●Corso Mazzini 52/54, Spoleto (Perugia); ☎0743/47230; info@ristorantesabatiniispoleto.it, www.ristorantesabatiniispoleto.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: arancino atipico farcito con coratella di agnello e zafferano di Spoleto, bigné impastato allo zafferano di Spoleto con crema di porcini e guanciale, tartare di fasona con maionese allo zafferano di Spoleto e capperi; tagliatelle impastate allo zafferano con ragù bianco di chianina e tartufo; coniglio in porchetta cotto a bassa temperatura con fonduta allo zafferano di Spoleto, patate arrosto e cicoria saltata al peperoncino; crescionda allo zafferano di Spoleto e crema chantilly aromatizzata allo zafferano di Spoleto.

I vini in tavola: Trebbiano spoletino (Perticaia).

Commenti: Serata dedicata allo zafferano di Spoleto e Cascia. Il Simposiarca Alessandro Pellicciotta ha spiegato come la spezia fosse un prodotto fondamentale dell'economia locale tra XIII e XVII secolo, per poi tramontare senza chiare spiegazioni. Di recente, questa storia gloriosa è stata riscoperta e, negli ultimi vent'anni, lo zafferano di Cascia e di Spoleto è stato reimpiantato e riportato sul mercato. Il menu, dedicato alla preziosa spezia, ha raccolto ampi consensi, specie per le tagliatelle

impastate con lo zafferano, e la crescionda, il più tipico dolce spoletino, nell'inusuale aromatizzazione allo zafferano. Elogiati anche l'elegante *mise en place* e il servizio professionale e cordiale.



LAZIO

CIVITAVECCHIA 27 marzo 2023

Ristorante "80 Fame" di Flavio Benedetti. ●Piazza Saffi 28, Civitavecchia (Roma); ☎0766/33411; 80fame.2008@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: misto di antipasti freddi e caldi; gnocchi di patate con fiori di zucca, mozzarella di bufala e prosciutto crudo; ravioli con funghi porcini su crema di zucca e burrata; tagliata di manzo con radicchio, miele d'acacia e pistacchi; patate al forno e carciofo; tiramisù.

I vini in tavola: Rosso Montepulciano d'Abruzzo Bio Doc.

Commenti: La Simposiarca Carmela Pennino ha proposto di visitare questo ristorante per la prima volta. Il menu proposto non ha accolto un giudizio unanime positivo. Buoni gli gnocchi di patate ai fiori di zucca e anche i ravioli; poco apprezzata la tagliata di manzo. Il rapporto qualità-prezzo non ha soddisfatto le aspettative. Locale molto rumoroso, poco adatto a riunioni conviviali.



FROSINONE-CIOCIARIA 18 marzo 2023

Ristorante "Scala alla Cascata" di Scala alla Cascata sas, in cucina Mario Turchi, Andrea Vinci. ●Piazza Papa Gregorio VII 8, Isola del Liri (Frosinone); ☎0776/808100, cell. 331/4577395; www.scalallacascata.it; coperti 140+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tortino di spinaci e tortino di broccolotti; trota marinata; fini fini con trota, riso, asparagi, zucchine, zafferano; capretto brodetto con uova e limone; carciofi fritti a spicchi; zucchine fritte; zeppola di San Giuseppe fatta in casa.

I vini in tavola: Dorato; Reallmagona; Prosecco Reallmagona (tutti Ferriera).

Commenti: Piatti ben curati nella preparazione, ambiente molto accogliente e servizio efficiente.

ROMA EUR 19 marzo 2023

Ristorante "Resort La Cascina" di Mauro e Franca Giancola, in cucina Mimmo Abdelili. ●Via dei Melograni 1, Ardea (Roma); ☎06/91648413; lacascinaresort@outlook.it, www.lacascinaresort.com; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: bruschette con olio d'oliva della casa e degustazione guidata di oli extravergine di diverse origini e cultivar, tris di bruschette, bresaola con rughetta, caprese con mozzarella di bufala; orecchiette alle cime di rapa; bollito di manzo in salsa verde; patate lesse aromatizzate; torta morbida alla marmellata.

I vini in tavola: Pecorino Terre di Chieti Igt (Casale Milla).

Commenti: Il focus è stato il minicorso di avvicinamento all'olio d'oliva tenuto dalla professoressa Erminia Mesiti Vermiglio, sommelier olearia, attraverso una degustazione alla cieca. Grazie alla sua competenza, ha coinvolto e interessato tutti in un insolito esperimento sensoriale che ha riscosso consensi unanimi. Allo scopo di esaltare l'effetto modificativo dei gusti dei piatti apportato dall'utilizzo, come condimento, di



LAZIO segue

cultivar tra loro diversi, di concerto con la Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles, il menu è stato confezionato con ricette di estrema semplicità (limitando notevolmente la possibilità di valutazione della cucina).



ABRUZZO



CHIETI

20 marzo 2023

Ristorante "San Domenico" di Alessandro D'Ottavio, anche in cucina. ●Vicolo San Domenico 1, Ortona (Chieti); ☎085/9066442; sandomenicosrls@gmail.com; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crostini di tonno marinato su maionese di melanzane; insalatina di mare; spaghetti alla marinara; mazzolino gratinato; dolci della casa.

I vini in tavola: Pecorino Vino spumante metodo classico D'Oraventire, vendemmia 2020, sboccatura 2023 (Dora Sarchese); Cerasuolo Doc (Tenuta i Fauri); San Pasquale (Remo Mario Totaro).

Commenti: Incontro dedicato alla stagionalità del pesce, grazie alla interessante relazione con cui la Consultrice Gabriella Orlando ha introdotto il convivio. L'alto spessore della relazione ha permesso di scoprire interessanti notizie sulla qualità di approvvigionamento del pesce dei nostri mari. La riunione conviviale, curata con molta attenzione dal Simposiarca Alfonso di Fonzo, ha fatto scoprire agli Accademici questa trattoria. La brigata di cucina, guidata dallo chef Alessandro D'Ottavio, ha fatto assaporare piatti la cui materia prima era di indiscussa freschezza.



PESCARA

15 marzo 2023

Ristorante "Font'Artana" di Antonio Di Giovacchino, anche in cucina. ●Piazza

Duca degli Abruzzi 8, Picciano (Pescara); ☎085/8285451, cell. 333/2848058; info.fontartana@gmail.com, www.fontartana.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: piccoli assaggi di salumi fiadoni e pizz'onte; cannolo salato ripieno di crema di ceci, borragine frita in pastella, coratella di agnello al pomodoro, agnello cacio e uova, bicchierino di fagioli del Tavo, sedano e patate; timballo di scrippelle ripieno di carciofi, crema di bufala e pancetta croccante; ravioli di ricotta di pecora con asparagi e panure all'aglio nero; agnello porchettato cotto al forno a legna con cicoriotta ripassata e patate arrosto; soffione di ricotta di pecora con crema all'arancia.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae Doc 2022; Montepulciano d'Abruzzo Doc 21 (entrambi Azienda Agricola Torre dei Beati, Loreto Aprutino).

Commenti: La riunione conviviale è stata un piacevole momento di condivisione. La presenza molto gradita del Delegato di Pescara Aternum Giuseppe Di Giovacchino ha reso ancora più evidente il senso di una giornata vissuta in piena amicizia. Simposiarca di spessore è stato il Delegato Giuseppe Fioritoni, che ha organizzato un gradevole menu espressione della qualità degli ingredienti provenienti dal territorio, utilizzati in maniera egregia dal cuoco Antonio anche titolare del ristorante.



PESCARA ATERNUM

PESCARA

12 marzo 2023

Ristorante "Franco" di Ristorante Francescas di Elena Passeri & C, in cucina Pierluigi Fusilli. ●Via Papa Giovanni XXIII snc, Pescara; ☎085/66390; ristorantefranco.snc@libero.it, www.ristorantefrancodipesce.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: seppie grigliate e peperoni arrosto; spaghetti aglio e olio, scampi sgusciati con ferfellone; brodetto di pesce alla "pescarese"; parrozzo all'Aurum.

I vini in tavola: Pecorino spumantizzato Doc 2022 (San Lorenzo); Rosato Testarossa Igp 2022 (Pasetti).

Commenti: Il mese della cultura è stato celebrato con la prima riunione

conviviale tenutasi congiuntamente dalle due Delegazioni in questo locale che ha accolto calorosamente gli Accademici. Tema dell'evento "L'evoluzione della cucina pescarese", narrata dal dottor Licio Di Biase che ha saputo intrecciare la storia di Pescara e di Castellamare con quella delle loro tradizioni culinarie. Due realtà tanto diverse che hanno finito per divenire un'unica grande città che ha saputo dar vita a una vivace commistione di tradizioni locali ed extraregionali. Il menu tradizionale della marineria pescarese è stato illustrato dai Simposiarchi Antonio Ruscitti e Adele Baiocchi.



SULMONA

18 marzo 2023

Ristorante "Excelsior" di Francesco Collella, anche in cucina. ●Via Sacra 37, Corfinio (L'Aquila); ☎0864/728300, cell. 340/1259601; info@albergoexcelsior.it, www.albergoexcelsior.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,02.

Le vivande servite: caciocavallo arrosto, prosciutto, funghi ripieni; sagna riccia al Montepulciano con guanciale croccante; coniglio alla partenopea, patate ripassate; tagliata di frutta; croccante all'amaretto; amaretti; fiadoni di ricotta.

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

Commenti: Dopo un interessante visita al Museo Civico e al Lapidarium nell'italica Corfinio, si è svolta la riunione conviviale del mese della cultura. La Simposiarca Carmela e il cuoco Francesco hanno scelto un menu veramente interessante. Particolare la sagna riccia al Montepulciano, giustamente condita con il pecorino locale e il guanciale croccante; notevole e apprezzato da tutti il coniglio, per il sapore e per la presentazione. Oltre al croccante di buona fattura e gustoso, una menzione va fatta agli amaretti, dolce corfiniese, e ai fiadoni di ricotta tipico dolce pasquale. Una riunione conviviale culturale riuscita.



TERAMO

30 marzo 2023

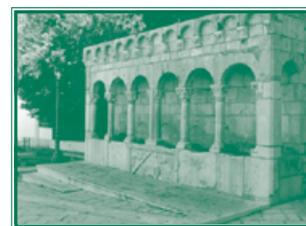
Ristorante "Casale Santa Maria" di gestione familiare. ●Località Colle Santa Maria 23, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8069027; info@casalesantamaria.net, www.casalesantamaria.net; coperti 200+300

(all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: culatello stagionato; lonzino marinato agli agrumi; mortadellina di Campotosto; pecorino abruzzese; pecorino alle vinacce; mozzarelline di bufala; carciofini con arancia e noci; bocconcini di caciotta in pastella; ravioli alle tre carni su fonduta di fossa e granella di pistacchio; chitarrina alla teramana; brasato al Montepulciano; patate al rosmarino; involtino di fagiolini; torta tradizionale; frutta di stagione gourmet.

I vini in tavola: Montepulciano Doc Dama Marramiero; Spumante brut (Bortolomio); Moscato (Cantine San Lorenzo).

Commenti: La riunione conviviale della cultura è stata dedicata al vino e, grazie al prezioso contributo della neo Accademica Valentina Muzii, è stato possibile arricchire la serata con una trattazione dal titolo "Il vino nell'arte", basata sulla presenza del vino nei dipinti delle varie epoche artistiche e tutti i vari significati che esso ha assunto nel tempo. Il menu prevedeva piatti della cucina tipica teramana, in abbinamento ai vini di cantine locali. Il raviolo ha visto un piacevole contrasto tra il sapore forte del formaggio e quello più delicato del pistacchio. Il giudizio è risultato pienamente soddisfacente sia per la cucina sia per il servizio.



MOLISE



CAMPOBASSO

26 marzo 2023

Ristorante "Villa d'Evoli" di Cristian Casciano, in cucina i fratelli Casciano. ●Via Lacone 22, Castropignano (Campobasso); ☎0865/941350, cell. 338/2447905; info@villadevoli.com, villadevoli.com; coperti 650. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: antipasto variegato di mare; chitarrina al nero di seppia, pesce spada con melanzane

e pomodoro; risotto con gamberetti, lime e salmone; spigola al sale naturale; scampo reale e rucola con mele; sfogliatina con mela e gelato.

I vini in tavola: Trebbiano Villa Gemma (Masciarelli).

Commenti: Con il sapiente supporto del Simposiarca Maurizio Nerilli, che ha reso l'incontro ricco di spunti e di riflessioni sulle origini, produzione e tradizioni delle vivande e del vino serviti, sono stati gustati i due primi che hanno soddisfatto il gusto di tutti gli intervenuti. Particolarmente apprezzata è stata la spigola al sale naturale per la freschezza, la delicatezza e fragranza della portata. Anche il dolce non ha deluso i commensali, soddisfatti per il connubio, riuscitissimo, di frutta e dolce. Il vino, un Trebbiano all'85% delle Cantine Masciarelli, equilibrato e armonico, capace di abbinarsi egregiamente a tutte le portate del pranzo, è stato scelto dopo un'attenta analisi sensoriale.

ISERNIA 25 marzo 2023

Ristorante Pizzeria "O' Pizzaiuolo" di Alberto, Antimo e Davide Chiacchiarì, in cucina Giovanni Di Palma. ●Corso Marcelli 214/216, Isernia; ☎086/5412776, cell. 339/6934696; osteriaopizzaiuolo@gmail.com; coperti 200. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: filetti di baccalà pastellato; polenta con baccalà fritto; raviolo di baccalà fatto a mano al pomodoro pachino e basilico; baccalà alla civitanovese con mele annurche, patate, noci e uva passa; pastiera di Civitanova del Sannio.

I vini in tavola: Safinim rosato Cerasuolo Igt (Cantine D'Uva).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalle Simposiarche Rita D'Ippolito e Anna Scafati in sala riservata. Il locale è ubicato nel centro storico, in ambienti ricavati da palazzi antichi, una volta sede di una pizzeria napoletana. Una bella serata che ha fatto seguito al convegno sulla "Civiltà della Transumanza". Appreziate le portate, tutte a base di baccalà, con ricette tutte codificate: in particolare i fritti di baccalà, il raviolo al ripieno di baccalà, il baccalà alla civitanovese e, per concludere, la pastiera di Civitanova, omaggio allo chef per il suo paesello di origine.

TERMOLI 24 marzo 2023

Ristorante "Nonna Maria" di G&G snc ●Via Oberdan 14, Termoli; ☎0875/81585, cell. 348/7562976; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: ostriche selvagge dell'Adriatico; polpetti in purgatorio; tortino di alici; polpettine di pesce azzurro; fritturina di paranza; risotto alla pescatora; triglie alla 'ngorda e seppioline alla piastra; semifreddo.

I vini in tavola: Prosecco superiore Valdobbiadene (Valdo); Montepulciano Rosato (Zaccagnini).

Commenti: Ben organizzata dal Consulatore Lombardi, presso questa tradizionale trattoria termolese, la riunione conviviale dedicata alla tipica cucina marinara della tradizione. Dopo i saluti del Delegato che si è poi brevemente soffermato sul tema dell'Accademia e sui valori del sodalizio che festeggia il 70° della sua fondazione, il Simposiarca ha simpaticamente raccontato il menu proposto avvalendosi anche di vecchi aneddoti legati alla cucina dei pescatori durante le battute di pesca. Graditissime le locali ostriche selvagge; molto buoni gli antipasti e le triglie alla 'ngorda; giusto l'abbinamento al vino rosato servito a tutto pasto.



PUGLIA

BRINDISI 31 marzo 2023

Ristorante "Dissapore di Andrea Catalano" di Andrea Catalano, anche in cucina. ●Via Pietro Micca 15, Carovigno (Brindisi); ☎347/3613926; info@dissapore.eu, www.dissapore.eu; coperti 25. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 3 settimane a novembre e a febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. Sempre aperti nel periodo estivo. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: cocktail di gamberi in sfera; macaron al pepe, cremoso al pecorino tartufato; biscotto

salato e gel di cipolla; croccante alla fava di cacao; cialda di lievito naturale; peccato di gola (pollo e peperone); paninetto arrosto; pane, olio e burro, cozze, fagioli e tria; risotto ai frutti di mare, carciofi, limone; ombrina con funghi cardoncelli e arancia; cioccolato, cocco e lime.

I vini in tavola: Rosalento Salento rosato Igt Buongiorno; Verdeca Igp "Donato Angiuli".

Commenti: Riunione conviviale particolare e partecipata. Presso la saletta del ristorante dello chef Andrea Catalano, gli Accademici hanno potuto apprezzare la sua maestria nel proporre una serie di portate elaborate, saporite e originali, splendidamente presentate partendo dalle basi di prodotti e ricette locali. La sua disponibilità nell'illustrare dal vivo la preparazione di un piatto, il risotto in particolare, ha riscontrato l'interesse dei commensali, che ne hanno tratto spunti per migliorare le proprie capacità culinarie. Servizio molto attento e premuroso; vini all'altezza dei piatti, in un contesto generale che ha avuto un consenso positivo.



BASILICATA

POTENZA 26 marzo 2023

Ristorante "Orto e cucina da Giò" di Giovanna e Carmela Cavallo, anche in cucina. ●Via Isca del Pioppo, Potenza; ☎329/3646223; coperti 30. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliatelle di seppia e quenelle di patata viola; risotto al nero di seppia; briciole di sfusato di Sorrento e cotognata; insalata tiepida di finocchi, palamita, bufala e frutti di bosco; crostatina di frutta fresca e cupola di isomalto.

I vini in tavola: Patto rosato Igt (Cantine del Notaio); Prosecco Gioiosa Spago Millesimato.

Commenti: Due sorelle che hanno deciso di investire le proprie com-

petenze in un "laboratorio culinario" specializzato in cucina a bassa temperatura e molecolare, Carmela e Giovanna Cavallo hanno accolto gli Accademici nel loro locale offrendo anche uno *show cooking* preliminare sulle tecniche innovative dei loro piatti. Un menu dai colori ispirati dalla primavera: particolarmente apprezzati le tagliatelle di seppia su crema di patata viola e il risotto al nero di seppia. Giudizi discordi sulla palamita ai frutti di bosco con insalata di finocchi, unanime invece il gradimento della crostata di crema, frutta e cupola di isomalto.



CALABRIA

AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO 25 marzo 2023

Ristorante "Il Tipico Calabrese" di gestione familiare, in cucina Giovanna. ●Via S. Agata, Cardeto (Reggio Calabria); ☎329/3436214; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,15.

Le vivande servite: pomodori secchi sott'olio di Sibari, fagioli *russedu* con finocchietto selvatico in fornacetta, frittata con erbe selvatiche, affettati affumicati di Cardeto e 'nduja di Spilinga, ricotta fresca di pecora d'Aspromonte, formaggio stagionato di capra, pane con farina "Majiorca" d'Aspromonte; *maccarruni i casa* con ragù di carne suina affumicata con ricotta salata; *maccarruni i casa* con sugo di carne di agnello in bianco; salsiccia speziata di Cardeto arrostita, agnello in umido, patate rosa di Cardeto al forno con basilico secco; dolcetto con farina di castagne e di segale accompagnato da cioccolato fondente.

I vini in tavola: Magliocco/Gaglioppo calabrese.

Commenti: Ambiente più che familiare e un'accoglienza simpatica e coinvolgente. Complice il numero obbligatoriamente limitato dei partecipanti, l'incontro si è svolto con piacevoli interazioni tra tutti i commensali.



CALABRIA segue

Il lavoro dei gestori, coniugi Manti, e della signora Giovanna è encomiabile: un piccolo locale in un piccolo paese di una delle zone più povere del Meridione, difficile da raggiungere, trasformato in un punto di riferimento. Un ottimo esempio di come promuovere sé stessi e il territorio. Tutto mediamente buono, con qualche caduta che si sarebbe potuta francamente evitare. Cibi di buona filiera e fattura. Il giudizio sul locale e sulla sua cucina è complessivamente positivo.

COSENZA 18 marzo 2023

Ristorante "Sottosopra da Nunzia" di Nunzia La Greca, anche in cucina. ● *Contrada Serricella 170/a, Acri (Cosenza); ☎0984/1635794, cell. 389/5663165; lagrecanunzia71@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì.* ● *Valutazione 7.*

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi di produzione propria (salsiccia, soppressata, capocollo, prosciutto, pecorino fresco, semi stagionato, duro) con sottoli (funghi, melanzane, zucchine), bruschette con miele e confetture, focacce con funghi e pizza a tranci; fusilli al ferretto con spuntature di maiale; grigliata mista (vitello, salsiccia di maiale, costolette di agnello); sorbetto e gelato artigianale.

I vini in tavola: Aglianico Creta Calabria rosso Igt; Magliocco Vino dell'Archeologo Calabria rosso Igt (entrambi cantina Acrono).

Commenti: Ristorante/pizzeria, sito in una piccola contrada ai piedi dell'altopiano silano, con vista panoramica sulla valle del Crati. Sapori autentici e genuini, assicurati dalla produzione propria di gran parte degli ingredienti posti a base del ricco antipasto che funge da benvenuto. Secondo tradizione i primi con le paste fresche fatte in casa e i secondi a base di carne con privilegio della griglia. Sorprendenti i gelati artigianali realizzati dalla cuoca titolare Nunzia La Greca.

COSENZA 31 marzo 2023

Ristorante "Mammare" di Ammirato Espedito, anche in cucina. ● *Via Foresta 4, Bisignano (Cosenza); ☎345/2377435, cell. 349/5639913; info@mammarepizza.it, www.mammarepizza.it; coperti 80+30 (all'aper-*

to). ● *Parcheeggio comodo; ferie 13 - 27 agosto; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 8.*

Le vivande servite: pizze diverse: montanara frita (prosciutto crudo di Parma Dop, melassa di fichi di Cosenza Dop, noci); Arcadia (fior di latte, filetti di tonno Callipo, 'nduja di Spilinga, confettura di cipolla rossa di Tropea Igp, basilico fresco); 5 formaggi (crema di fior di latte, scaglie di Grana Padano Dop, Gorgonzola Dop, provola affumicata di Agerola Dop, ricotta, zest di limone, polvere di caffè, basilico fresco); Margherita (Sant'Umile crema di tartufo nero di Calabria, fior di latte, guanciale di suino nero di Calabria, fico di Cosenza Dop, basilico fresco); Raffinata (fior di latte, salmone affumicato, granella di pistacchio verde di Bronte Dop, glassa di aceto balsamico di Modena Igp, burrata locale, basilico fresco); Rodolfo (cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, prosciutto crudo di Parma Dop, scaglie di grana padano Dop, rucola, basilico fresco, omaggio a Rodolfo Sorbillo); pizza dolce a sorpresa.

I vini in tavola: Gran Cuvée millessimato metodo classico rosé brut (iGreco); Dovì metodo classico rosé brut (Ferrocinto); Alta quota metodo classico dosaggio zero (Serracavallo); Prestige metodo classico blanc de noirs brut (Francesco Malena); Rosaneti metodo classico rosé brut (Librandi).

Commenti: Le origini e le successive evoluzioni della pizza napoletana, uno dei simboli per eccellenza della gastronomia italiana all'estero, hanno costituito gli elementi del confronto "La Pizza Napoletana. Da cibo di strada e veloce a piatto globale più amato", organizzato dalla Delegazione. Di particolare valenza l'intervento del maestro pizzaiolo Luciano Sorbillo che si è intrattenuto con gli Accademici per soddisfare curiosità, dispensare facili consigli tecnici oltre che offrire qualche gustoso aneddoto rispetto al rapporto tra la pizza e molti personaggi famosi visti da vicino.



SICILIA

AGRIGENTO 18 marzo 2023

Ristorante "Il Re di Girgenti" di Alfonso Sanfilippo, in cucina Davide Cutaia. ● *Via Panoramica dei Templi 51, Agrigento; ☎092/2401388; info@ilredigirgenti.it, www.ilredigirgenti.it; coperti 70+30 (all'aperto).* ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.* ● *Valutazione 6,5.*

Le vivande servite: panelline, parmigiana di pesce spada; paccheri con gambero rosso, la sua *bisque*, pistacchi e burrata; trancio di ombrina su morbido di patate; granita di limone con frutta; cannolo scomposto.

I vini in tavola: Vino della Cantina Baglio di Pianeto di Santa Cristina a Gela.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati al Re di Girgenti per festeggiare il ritorno della primavera. Il ristorante accogliente, con vista sulla Valle dei Templi, in questo momento meravigliosamente abbellita dalla fioritura del mandorlo che la rende ancora più magica con un meraviglioso manto bianco. La cena ha ottenuto una bassa valutazione: il palato è stato addolcito solo dalla vista dei templi; il cibo servito non è stato meritevole di particolare attenzione. Durante la serata, è stato dato il benvenuto alla nuova Accademica Rosalinda Dispinseri.

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 19 marzo 2023

Ristorante "Baglio Coriolano" di Francesco e Vincenzo Palmeri, in cucina Francesco Palmeri. ● *Contrada Coriolano, svincolo Alcamo Ovest, Calatafimi - Segesta (Trapani); ☎09254/25380, cell. 333/3968439; www.bagliocoriolano.it; coperti 80+80 (all'aperto).* ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie 15 - 30 settembre; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 8,1.*

Le vivande servite: sfilacciata d'asina, zucchine marinate, ricotta al forno, steccone di formaggi: vastedda del Belice, ragusano, cotonese, miele artigianale, gelatine d'uva, frutta candita; risotto ai carciofi con bacon croccante; maccheroni con finocchietto selvatico e sarde; medaglione di maiale con speck e funghi porcini, erbe spontanee di campo mantecate al burro; coppa di frutta con sfera di gelato al limone; sfincia di San Giuseppe farcita con ricotta.

I vini in tavola: Passivento (Barone Moltalto).

Commenti: Per la ricorrenza della festa di San Giuseppe, la Delegazione si è riunita presso il baglio Coriolano. Il Simposiarca ha relazionato sui riti e le cene dedicate al Santo e, fra tradizione, cultura e fede, ha messo in evidenza l'arte culinaria del pane che, per l'occasione, viene preparato in diverse forme (circa cento) a simboleggiare la vita e la passione di Gesù. Il menu ha riscontrato ampio consenso sia nella qualità e ricercatezza dei prodotti locali sia nella presentazione dei piatti. Delicati i maccheroni con le sarde e il finocchietto selvatico; ottimo il risotto e per finire non è mancata la tradizionale sfincia di San Giuseppe.

CANICATTI 19 marzo 2023

Ristorante "Al Casale" di Francesco Asaro. ● *Viale Bonfiglio 25, Castrolibero (Agrigento); ☎0922/829504, cell. 380/2562630; francesco.asaro@email.it; coperti 180+30 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì.* ● *Valutazione 8.*

Le vivande servite: panelle, nodini all'aglio, schiacciate condite; *cuddiruna*; selezione di salumi; ricotta fresca; formaggio scoppiato; carciofi gratinati; frittate di San Giuseppe; trippa; minestra di San Giuseppe; strozzapreti con carciofi, pancetta e scaglie di parmigiano; polpette; caponata; composta di frutta fresca; torta di San Giuseppe.

I vini in tavola: Syrah; Spumante 50⁺ (entrambi CVA Canicatti)

Commenti: Riunione conviviale ruscitissima, preceduta dalla conferenza "Le tavolate di San Giuseppe. Riti e tradizioni gastronomiche". Dopo l'introduzione della Delegata Rosetta Cartella, i saluti del Sindaco Franco Badalamenti e gli interventi della Presidente del "Club delle Mamme Pina

Livertino Tricoli" Carmen Augello; dei Presidenti dei Lions Club Campobello Due Rose, Vincenza Cacciatore; di Canicatti Host, Stefano Lo Giudice; di Canicatti Castel Bonanno, Pietro Saia, e dell'Assessore Mariella Acquisto. La professoressa Concetta Montana Lampo ha relazionato brillantemente sul tema. Il menu è stato apprezzato per l'ottima qualità del cibo e per la sapiente elaborazione di antiche ricette in sintonia con il tema.

MODICA 26 marzo 2023

Ristorante "Il Girasole" di Corrado Colombo. ●Via Mercè 63, Modica (Ragusa); ☎0932/943532; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: arancinette, scaccette, ricotta frita; pasticcio di lasagne caserecce al forno; polpette di carne al pomodoro; ravioli di ricotta fritti.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria Docg (Valle dell'Acate).

Commenti: Al termine della visita al Museo Ibleo delle Arti e Tradizioni Popolari "Serafino Amabile Guastella", sito nei locali del Palazzo dei Mercedari, magistralmente guidata dall'Accademica Grazia Dormiente, la Delegazione si è trasferita presso la limitrofa trattoria per assaggiare le prelibatezze dell'arte e della tradizione gastronomica modicana. Il titolare e maestro di cucina Corrado Colombo ha confermato la bontà e la genuinità della propria cucina, preparando pietanze della tradizione utilizzando solo materie prime genuine del territorio e di stagione, deliziando il palato dei numerosi commensali, fra i quali il CT per la Sicilia Orientale Vittorio Sartorio. Ottimo il servizio.

PALERMO 16 marzo 2023

Ristorante "Al fresco giardino bistrot" di "Al fresco giardino bistrot", in cucina Francesco Gambino e Matteo Rera. ●Via Matteo Sclafani 9, Palermo; ☎376/1741741; alfresco@cottiinfra-granza.com, www.alfrescopalermo.it, www.facebook.com/alfrescobistrot; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a novembre; 1 settimana a febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: *vastedduzza di tumminia* con panelle di farina biologica libera terra; arancinetta con ricotta, bieta e guanciale croccante; bouquet di ortaggi al profumo di tartufo bianco; caciocavallo ragusano croccante con marmellata di cipolle rosse; crudo madonita con carpaccio di carciofini; risotto Carnaroli mantecato con riduzione al rosso dell'Etna, *brunoise* di zucca e gherigli di noci; cannellone di pasta fresca fatta in casa con ragutata di suino e ortaggi al vapore e crema al piacentino ennese; controfiletto di manzo ai porcini con spinaci e patate al rosmarino; mousse al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Brut (Tenute Orestadi); Vino Nero d'Avola Centopassi (Libera Terra).

Commenti: Un lavoro come occasione di inclusione sociale e di riscatto offerto agli ex detenuti del carcere minorile Malaspina di Palermo, e ancora a migranti, e a giovani provenienti da case famiglia. Grazie a innumerevoli progetti, si prova a ricostruire il loro futuro. Alcuni ragazzi, guidati da ottimi chef, lavorano con impegno nella cucina del ristorante e molti nel laboratorio del carcere, per produrre "bontà". Soddisfazione tra gli Accademici per l'armoniosa e solida serata; menu ben realizzato; servizio in sala garbato e gentile. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Guidoncino consegnato allo chef Francesco Gambino che ha lasciato locali ben più noti in città, per abbracciare questa buona causa.

SIRACUSA 17 marzo 2023

Ristorante "Pigna" di gestione famigliare, in cucina Patrizia Cognetti e Francesco Biffa. ●Via della Conciliazione 12, Siracusa; ☎0931/1856075, cell. 338/9601407; trattoriapigna@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 9,25.

Le vivande servite: caponata, sgombero in agrodolce, alici fritte con mollica di pane, polpetta di polpo, involtino di verza e pescespada; orecchiette con cime di rapa e vongole; mezzi paccheri al ragù di pesce; filetto di spigola con zucchine e mandorle croccanti; coppa di crema al limone con croccante di mandorla e nocciole.

I vini in tavola: Rosso Syrah; Grillo (Sibilliana).

Commenti: Familiarità, calorosa accoglienza e gentilezza, ambiente rilassante e ben curato nei particolari, atmosfera gioiosa e cordiale hanno fatto da sfondo alla semplice ma deliziosa cucina proposta dalla chef Patrizia Cognetti, cuoca scrupolosa nella forma e nella sostanza, accompagnata dal marito Francesco Biffa che "coccola" i commensali. Pesce fresco locale presentato in modo gradevole all'occhio e al palato. Ha riscontrato il favore di tutti i partecipanti. Da ritornarci! Il Simposiarca della serata, Antonino Bucolo, ha intrattenuto con l'interessante relazione dal titolo: "Il buon cibo e la corretta alimentazione: binomio possibile?".



SARDEGNA

CAGLIARI 31 marzo 2023

Ristorante "Locanda Leonildo dal Buongustaio" di Locanda del Buongustaio srls, in cucina Leonildo Contis (pasticciere) e Daniele Ciappetti (chef). ●Via Concezione 7, Cagliari; ☎070/4598763; info@locandaleonildo.it, www.locandaleonildo.it; coperti 65+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: panadine di verdura; flan di porcini e castagne con grué di cacao; fettuccine al cacao con noci e salsa al brebiblù; cinghiale in umido con patate; mezzo uovo di cioccolato fondente con crema diplomatica, vaniglia bourbon e cioccolato al Carignano.

I vini in tavola: Lei Nuragus di Cagliari Doc (Valenza); Diavolo Cervo Carignano del Sulcis Doc (Mulleri); Muffato della Sala Umbria Igt (Marchesi Antinori).

Commenti: Per lo scambio degli auguri di Pasqua, la Delegazione si è riunita per una riunione conviviale dal tema "Il cacao in cucina e in pasticceria". L'incontro è stato preceduto da una presentazione del Delegato che ha fatto conoscere agli Accade-

mi le tre varietà principali di cacao (criollo, forastero e trinitario) e ha descritto il processo di lavorazione, dalla raccolta delle cabosse alla tavoletta di cioccolato. Il proprietario della Locanda, il pasticciere e mastro cioccolataio Leonildo Contis, ha illustrato le tecniche di preparazione dei dolci al cioccolato e presentato le singole portate che hanno avuto il cacao come tratto comune.

CAGLIARI CASTELLO 23 marzo 2023

Ristorante "Trestaurant" di T Hotel Mi. No.Ter.spa, in cucina Maurizio Iannone. ●Via dei Giudicati 66, Cagliari; ☎070/47400; ricevimento@thotel.it, thotel.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: soufflé di casizolu; formaggi locali e confetture; crostini con pâté; *talluzas* con ragù di pecora; lasagne carciofi e pecorino di Villanovaforru; petto d'anatra con salsa di Bovale; verdure alla griglia; *sedas* con miele agrumato; pincaretti, bianchini, pardule.

I vini in tavola: Su Bri spumante brut; Su aro marmilla bianco (entrambi Su Entu Sanluri); Tiernu Bovale Terralba Doc (Il Nuraghe Mogoro).

Commenti: Locale elegante e confortevole. Servizio ai tavoli di qualità. La riunione conviviale, che ha avuto per tema il "Menu della Marmilla", è stata preceduta da una interessante conversazione del Simposiarca Enrico Valdes sulla storia del vecchio mercato di Cagliari già denominato "Il Partenone" per il caratteristico colonnato, ubicato in passato nel Largo Carlo Felice. Tutti apprezzati i piatti serviti, preparati con prodotti del territorio della Marmilla, nonché l'abbinamento con i vini. Serena e piacevole atmosfera di convivialità.

NUORO 26 marzo 2023

Ristorante "Turismo rurale Sa Tanca 'e Bore" di Filomena Alba Rosa, in cucina Salvatore Vedele. ●SS 125 Orientale sarda km 2 direzione Posada, Siniscola (Nuoro); ☎cell. 329/6282578; info@satancaebore.it, www.satancaebore.it; coperti 270. ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.



SARDEGNA segue

Le vivande servite: salumi, crema di formaggio in mix caprino e pecorino, ricotta caprina con linea al miele di cardo, pecorino fuso su pane carasau, melanzana gratinata al forno, animelle di agnello in frittura, corditta di agnello avvolta da guanciale croccante, melanzane alla Bore; *malloreddus* al ragù misto manzo e suino; raviolino di ricotta al sugo di pomodoro fresco e basilico; maialetto allo spiedo; diaframma di manzo alla brace; *seadas* o dolcemirto o semifreddo alla pompa.

I vini in tavola: Sa tanca 'e Bore Cannonau Doc; Sa tanca 'e Bore Vermentino di Sardegna Doc.

Commenti: Gusto e sapori buoni degli antipasti nostrani, primi pregevoli e di buona fattura la pasta fatta in casa. Il raviolo ha perso il suo ripieno, ricotta utilizzata granulosa e poco grassa ha influito negativamente su pasta e sugo. I *malloreddus* grazie al ragù e alla callosità propria della pasta, hanno esaltato i sapori del sugo, arricchendolo. I secondi, maialetto allo spiedo e diaframma di manzo alla brace cotti alla perfezione. I dolci hanno richiamato la tradizione contadina del territorio. Ottimi i vini Cannonau e Vermentino di Sardegna prodotti dal ristorante. Servizio efficiente, premuroso ed educato, le pause tra le portate sono state un po' eccessive.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
13 marzo 2023

Ristorante "Cantina friulana" di Gerhard Raucher. ●Bartensteingasse, 3, Vienna; ☎00431/8906496, cell. 0043/6781252597; osteria@cantinafriulana.at, www.cantinafriulana.at; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sarde in saor; baccalà mantecato; mezzancolle; rigatoni con sgombro, cipolle di Tro-

pea e pomodorini; filetto di manzo con caponata di zucca e focaccia; panna cotta con frutti di bosco.

I vini in tavola: Friulano 2021; Pinot Nero 2020 (tutti Cantina Zorzettig).

Commenti: Riunione conviviale certamente riuscita. I piatti erano tutti di buona fattura; buono il servizio della brigata di sala e molto piacevole l'ambiente. Il ristorante era già stato visitato dalla Delegazione tre anni or sono, ma è stato rivisitato al fine di un aggiornamento. Ciò che ha relativamente sorpreso gli Accademici è stata la mancanza di piatti friulani, come invece erano stati serviti la volta scorsa e questo è un aspetto negativo del locale attuale, in quanto del tutto fuorviante per tutti coloro che desiderino accostarsi alla cucina di quella regione.

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE
16 marzo 2023

Ristorante "Su misura" di *Ciro Polge*, anche in cucina. ●22, avenue Rapp, Parigi; ☎0033/144180573, cell. 336/03288260; polgeciro@gmail.com; coperti 34+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: focaccia, carciofo alla giudia; risotto al radicchio tardivo di Treviso e caffè; baccalà alla cappuccina; polenta alla Ciro e verdure grigliate; zeppole di San Giuseppe, torta di compleanno.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Bolla); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2021; Chiaretto di Bardolino Doc 2021 (entrambi Mont'Albano).

Commenti: Serata piacevole, con grande partecipazione di Accademici, amici e personalità. Gradita la presenza della Console Generale Irene Castagnoli; del Consigliere Delegato al turismo Fabio Macrì; del past Presidente del Parco delle Madonie; del Presidente degli Italiani nel Mondo Sergio Cremona; del Presidente del COMITES di Parigi, Oleg Sisie; del Delegato di Parigi Tino Callegari. Si è dato il benvenuto a 4 nuovi Accademici. La Simposiaria Valentina Di Marco ha presentato il tema della serata "la Quaresima usi e costumi" suscitando interesse. Ottimo il menu realizzato da *Ciro Polge*, chef e proprietario del locale, buoni i vini.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN
11 marzo 2023

Ristorante "Mangia - pasta bar" di Antonio Cavoto, in cucina Giovanni d'Apice. ●Amstelveenseweg 65, Amsterdam; ☎0031/207868588; info@mangiapastabar.nl, www.mangiapastabar.nl; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 15 agosto, 24-31 dicembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpetta al sugo, peperoni al forno, caponata, mozzarella, montanarina; spaghetti all'acqua di limone; fresine al ragù di moscardini; genovese; la devozione; tartelletta al limone e croccantino.

I vini in tavola: Maleventum spumante brut; Falanghina Doc Sannio; Greco Frattasi; Aglianico Dop Taburno; Falanghina vendemmia tardiva (tutti La Fortezza).

Commenti: Molto buono l'antipasto, con menzione particolare per la polpetta; un incanto lo spaghetti all'acqua di limone; saporite e gustose le fresine al ragù di moscardini e, per finire, deliziosa la genovese, piatto tipico napoletano servito in questo caso con la carne. Originale il pre-dessert "la devozione", consistente in una forchettata di pasta che forniva la scusa per assaggiare una salsa di pomodoro dolcissima di rara bontà, fatta con pomodori coltivati sulle falde del Vesuvio e raccolti tardivamente. La cucina di Giovanni è stata decisamente all'altezza, come qualità e tempistica.

PORTOGALLO

LISBONA
22 marzo 2023

Ristorante "Libertà" di Alykhan Popat, anche in cucina. ●Rua Rodrigues Sampaio, 39, Lisbona; ☎0035/1213541182, cell. 0035/1969000653; reservations@liberta.kitchen, www.liberta.kitchen; coperti 40+42 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: ravioli fritti di mozzarella, chips di polenta e caviale di melanzane, arancini di riso allo zafferano con ragù di cinghiale, crudo di ricciola marinata con finocchio, arance e dressing al miele, tavolozza all'italiana con salumi e formaggi tipici, carciofini sott'olio; focaccia di Recco con stracchino; tartara di man-

zo delle Azzorre; pomodoro secco, stracciatella e aceto balsamico tradizionale di Modena 12 anni; fritto misto in tempura gamberi, calamari e verdure; ravioli casoncelli alla bergamasca, burro, pancetta, salvia e parmigiano; financier al cioccolato, namelaka 72% mandorle e pere.

I vini in tavola: Prosecco Doc Valdobbiadene (Santa Margherita); Ribolla Gialla Igt 2021 (Fossa Mala); Kolbenhofer, Vernatsch, Schiava 2021 (J. Hofstätter).

Commenti: Nuovo ristorante nel centro di Lisbona, dove lo chef Silvio Armanni, bergamasco, presenta un menu italiano autentico con un approccio contemporaneo. Molto gradito il giro di assaggi, specialmente la tartara di manzo e il fritto misto. I casoncelli alla bergamasca hanno avuto un gradimento unanime. Apprezzati anche i vini. Ospite il Presidente dell'Accademia portoghese di Gastronomia, invitato dal Delegato e anche Edwige Fenech, attrice molto celebre che vive a Lisbona ed è un'apassionata della cucina italiana.

REGNO UNITO

LONDRA
20 marzo 2023

Ristorante "Theo Randall at the Intercontinental" di IHG Hotels e Theo Randall, in cucina Theo Randall. ●1, Hamilton Place Park Lane, Londra; ☎0049/2074093131; TheoRandall.Reception@ihg.com, www.theorandall.co.uk; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: zucchine fritte; carne salada con rucola e parmigiano; crostini con pomodori datterini arrostiti, burrata e basilico; pasta frolla con olive taggiasche, ricotta, cipolla dolce e timo; agnolotti con burrata e spinaci saltati con burro e salvia; risotto primavera con verdure fresche di stagione, asparagi, pisellini, zucchini e basilico; arrosto di vitello in salsa di Amarone con verdure di stagione saltate; selezione di formaggi italiani; crostata al limone di Amalfi.

I vini in tavola: Prosecco Cuvée 1821 brut; Prosecco Cuvée rosé 1821 brut (entrambi Zonin); Chardonnay Aquileia Doc (Ca' Bolani); Chianti Classico Docg; Chianti Classico Riserva Docg (entrambi Castello di Albola); Asti Docg (Castello del Poggio).

Commenti: La Delegazione ha consegnato allo chef Theo Randall il Diploma di Buona Cucina. Theo è l'esempio di come anche uno chef non italiano possa riuscire a interpretare magistralmente la nostra cucina. Lo chef ha offerto una breve dimostrazione, preparando tortelli con burrata e spinaci durante l'aperitivo (con stuzzichini caldi e freddi), molto apprezzata. Il Delegato Maurizio Fazzari e la Consultrice Etta Carnelli hanno presentato un *excursus* sul binomio cibo e letteratura. A fine della serata, applausi per i due relatori, per Theo Randall e tutta la brigata di cucina e di sala, per la Simposiarca Vice Delegata Sidney Ross che ha svolto il suo compito con grande professionalità.

REPUBBLICA CECA

 **PRAGA**
28 marzo 2023

Ristorante "Dejvicka 34" di Tomas Cerny, anche in cucina. ●Dejvicka 34, Praga; ☎0042/0607277123; info@dejvicka34.cz, www.dejvicka34.cz; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio di branzino con *gazpacho* di pompelmo e burrata; cannelloni ripieni di fiori di zuccina, salsa di pomodoro del piennolo e fonduta di crema di taleggio; polpo alla griglia con pure di cavolfiore bruciato e insalata di cozze e salsa di gamberi; mousse di fragole con cioccolato al lampone e acqua di rosa.

I vini in tavola: Prosecco Docg Doro Nature (Le Vigne Alice); Riesling Kabinet Trochen (Hain); Nero d'Avola; Nerojbleo (Gulfi); Moscato (Molino Borgo).

Commenti: Per la prima volta, in questo accogliente ristorante gestito dallo chef Tomas Cerny, molto conosciuto nella ristorazione praghese, che ha collaborato con diversi chef stellati. La sua cucina si ispira alla tradizione italiana. Eccezionale il carpaccio di branzino, buoni i cannelloni, ottimo il polpo ma non altrettanto apprezzata l'insalata di cozze abbinata; ottima la mousse di fragole ricoperta di cioccolato. La serata ha avuto quale Simposiarca Claudio Poci che ha letto quanto suggerito dall'Accademico Mauro Ruggiero. Atmosfera di grande convivialità dopo mesi di mancati appuntamenti.

SVIZZERA

 **LOSANNA-VENNES**
2 marzo 2023

Ristorante "Forbici" di Ayaz Bastemir, in cucina Francesco Pratico e Antonio Pedata. ●Place de l'Europe 9, Losanna; ☎0041/213201313; info@forbici-flon.ch; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: pecorino calabrese, salame dolce napoletano, spianata calabrese, carciofino alla griglia, pomodoro farcito gratinato, taralli napoletani; ravioli con ripieno di *nduja* e provola affumicata con salsa di pomodoro del piennolo giallo e rosso del Vesuvio; fileja al ragù di salsiccia e guanciale calabresi; calamari ripieni (*imbuttat*) alla napoletana e friarielli; pastiera napoletana; tartufo di Pizzo Calabro; babà al Rhum.

I vini in tavola: Falanghina spumante extra dry, metodo Charmat lungo (tenuta Colline del Sannio); Santa Chiara, Igp 2021 Valle del Crati, 100% Greco bianco (tenuta Terre Nobili di Lidia, Matera); Aglianico del Taburno rosso, Docg 2013 (Tenuta Fontavecchia, Torrecuso).

Commenti: Molto apprezzato il lavoro dei cuochi per la qualità dei prodotti e la loro accurata preparazione e presentazione. Riusciti i primi, gradevolmente complementari nei colori, sapori e profumi, perfetti quanto a cottura e serviti nell'ordine che ne ha messo in valore le particolarità. Applaudito il calamaro fritto, ben accompagnato dal ricco sapore dei friarielli. I liquori proposti insieme ai dolci hanno completato una cena pienamente riuscita. Servizio rapido e attento. Buoni gli abbinamenti dei vini. Unico difetto: il rumore nel ristorante, che ha reso difficile la relazione del Delegato.

 **SUISSE ROMANDE**
4 marzo 2023

Ristorante "Memphis by Intenso" di Thomas Saurino, in cucina chef di cucina Marco Ambrosecchia, chef *executif* Ciro Guarino. ●Rue du Prado 19, Crans Montana; ☎0041/274804420; reservation@memphisbyintenso.ch, www.memphisbyintenso.ch, www.instagram.com/memphisbyintenso; www.facebook.com/MemphisbyIntenso; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie bassa



stagione; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: granette con crema di tonno di Cetara; granette con filetti di alici barricate di Cetara; parmigiana di melanzane alla partenopea; tartare di tonno di Cetara; gnocco alla sorrentina con piennolo del Vesuvio; polpo con schiacciata di patate e limone; scaloppina di vitello al limone con legumi; fruttini gelato; torta caprese.

I vini in tavola: Spumante autoctono Montesole brut Greco di Tufo; Fiano di Avellino Colli di Lapio Docg; Furore rosso Doc (Marisa Cuomo).

Commenti: In un'atmosfera accogliente e molto piacevole, la Delegata Zena Marchettini Jeanbart ha riunito gli Accademici intorno alla cucina di Marco Ambrosecchia. Il ristorante, situato nel cuore di Crans Montana, offre il gusto dei veri sapori d'Italia. I prodotti di grande qualità, artigianali e completamente naturali, tutti di origine italiana, sono sapientemente lavorati con autenticità e creatività. Due le grandi tavole apparecchiate con stoviglie di ceramica create in collaborazione con grandi artigiani di Vietri. Ottimi i vini che hanno accompagnato ogni portata. Alla fine della riunione conviviale, la Delegata ha consegnato al cuoco e al proprietario il piatto dell'Accademia.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Fermo

"Fra acqua e vino. Andrea Bacci padre dell'idroclimatologia ed enologo della modernità" a cura di Giovanni Martinelli (Fermo: Andrea Livi Editore, 2022)

Ragna Engelbergs, Vice Delegata della Lunigiana

"Il digiuno per tutti. Basta un giorno alla settimana per un corpo sano e una mente lucida" di Stefano Erzegovesi (Milano: Antonio Vallardi Editore, 2019)

Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

"Giovanni Rajberti. L'Arte di convivere" a cura di Giulio Natali, disegni di Giuseppe Mazzoni (Genova: A. F. Formiggini, 1913)

Mariateresa Sponza D'Agnolo

"Il mestolo magico" di Mariateresa Sponza D'Agnolo (Milano: Tecniche Nuove, 2011)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino Lingotto
Walter Rolfo ● Alberto Sacco ● Anna Turletti

Vercelli
Antonio Bisceglia

LIGURIA

Genova
Bruno Del Sette

Riviera dei Fiori
Simone Tozzi

Savona
Eugenio Dotta

LOMBARDIA

Brescia
Renato Andreolassi ● Gianfranco Martinato

Lecco
Nelly Donato ● Giuseppe Pinchetti

Voghera-Oltrepò Pavese
Maria Grazia Armano Bosi

VENETO

Treviso
Riccardo Pauletti

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Monica Battisti

Bologna dei Bentivoglio
Paola Passarini

Imola
Roberto Maiolini ● Paolo Sbarzaglia

Modena
Andrea Ascari ● Giorgio Fregni ●
Alfonso Panzani

Terre Modenesi
Margherita Pizzirani

TOSCANA

Empoli
Sandra Ristori ● Maria Scappini ●
Marco Sesoldi

Firenze
Leonardo Bandinelli

Maremma-Grosseto
Piergiorgio Londini

Mugello
Libuse Babakova ● Francesca Guerra ●
Orazio Guerra ● Pasquale Petrone ●
Maria Chiara Vitartali

Pisa
Ranieri Bettini

Pontedera Valdera
Fabio Conforti

Prato
Tiziana Pedone

Siena Valdelsa
Roberto Michelotti

MARCHE

Fermo
Angelo Bonifacio

Macerata
Luisa Catalini ● Luciana Catullo ●
Alessandro Chiodera ● Matteo Fabbri ●
Virgilio Ferranti ● Nicoletta Governatori ●
Simonetta Porzi ● Marco Sigona

LAZIO

Frosinone-Ciociaria
Antonio Annunziata ● Costanza Mattia ●
Paolo Petrucci

Roma Eur
Maria Teresa Cutrone

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Fabrizio D'Amore ● Stefano Pallotta

CAMPANIA

Benevento
Antonella Coletta

PUGLIA

Foggia
Francesco Borgese ● Antonio Gesualdi ●
Giuseppe Vinelli ● Valerio Antonio Vinelli

Valle d'Itria
Francesco Gallo

BASILICATA

Matera
Bruna Cecilia Ponte

SICILIA

Catania
Calogero Grillo

Gela
Carmelo Ferrigno ● Gianni Incardona

SARDEGNA

Alghero
Anna Mameli

Sassari Silki
Mara Anania ● Giuseppe Izza

BRASILE

San Paolo
Accademico Onorario: Domenico Fornara ●
Riccardo Ricci

FRANCIA

Parigi
Jean Pierre Mareschi ● Ines Schwartz

Strasburgo e Metz
Jean-Claude Schwartz

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo
Marco Predetti ● Alessia Rossi

MALTA

Malta
Pierpaolo Marano

OMAN

Sultanato dell'Oman
Benedetto D'Anna

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden
Mateo Conte ● Stefania Mazzitelli

Utrecht
Elena Digirolamo

PORTOGALLO

 **Lisbona**
Stefano Flori

REGNO UNITO

 **Londra**
Raffaella Cappello ● Silvia Badiali

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
Antonio Stolfi

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Hong Kong**
Francesca Biroli

SPAGNA

 **Madrid**
Michela Dell'Acqua ●
Antonio Garcia Gonzalez ● Claudia Longari

STATI UNITI D'AMERICA

 **New York**
Steven Bruce

TUNISIA

 **Tunisi**
Matteo Cusimano ● Fulvio Filocamo

URUGUAY

 **Montevideo**
Mariela Zilli

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Torino**
Giovanni Periale (da Asti)

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Gualtiero Vitturini (da Castel del Rio-Firenzuola)

TOSCANA

 **Napoli**
Pasquale Mario Passalacqua
(da Valdichiana-Valdorcia Sud)

LAZIO

 **Formia-Gaeta**
Roberto Giardino (da Bologna dei Bentivoglio)

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

 **Treviso**
Segretario: Francesca Raris
Consulore: Pietro Zucchetta

FRIULI VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Delegato: Carlo Del Torre
Vice Delegato: Danilo Mazzarini
Segretario: Claudio Verdimonti
Tesoriere: Eugenio Mollica
Consultori: Antonella Calabretti ●
Paolo Morocutti ● Giorgio Rizzato ●
Roberto Tonca

EMILIA ROMAGNA

 **Parma Terre Alte**
Consulore: Mariavittoria Grassi

PUGLIA

 **Castel del Monte**
Delegato: Mariagrazia Iannuzzi Sernia
Vice Delegato: Maria Antonietta D'Urso
Consulore: Francesco Frezza
Segretario: Mariangela Chieppa
Tesoriere: Giacomo Vania
Consultori: Riccardo Giovanni Merra ●
Elisabetta Angela Papagni ● Alfonso Savino

 **Foggia**
Consulore: Valerio Antonio Vinelli

 **Foggia-Lucera**
Segretario: Maria Rosaria Bianchi
Tesoriere: Giorgio Sannoner

SICILIA

 **Gela**
Vice Delegato: Salvatore Tringali

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
Segretario: Ilaria Cecere
Consulore: Maria Teresa Muscioni

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Canton e Guangdong**
Segretario: Valentina Latorraca
Tesoriere: Raphael Paul Cooper

SVEZIA

 **Stoccolma**
Consulore: Margareta Lundström

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Pinerolo**
Giancarlo Ortali

LOMBARDIA

 **Milano Duomo**
Anna Mattioli Galimberti

 **Monza e Brianza**
Maria Ciceri Lodigiani

VENETO

 **Treviso**
Ezio Benvegnù

CAMPANIA

 **Napoli**
Boris Ulianich ● Adriana Villari Lanzillo

SARDEGNA

 **Ogliastra**
Tonio Angius

MESSICO

 **Città del Messico**
Manfredi Carnevale

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



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY MARKS ITS SEVENTIETH BIRTHDAY WITH A NEW MANIFESTO

Guidelines for the conduct of all who care about Italian cuisine.

by **Paolo Petroni**

President of the Accademia

Dear Academicians: the Academy's seventieth birthday draws nigh. Only a few days remain before the 29th of July that once witnessed Orio Vergani and the other founders gathering in the Hotel Diana in Milan. That this is a strongly heartfelt anniversary is perceptible, and keenly felt, through the events marking it, the new logo created for the occasion and the numerous advance orders for the anniversary tray. Congratulations pour in from many quarters including government bodies and the Académie Internationale de la Gastronomie. A press conference will take place at the Hotel Diana, where the President's Council will meet and officially present the **Seventy-Year Manifesto** as a commemorative plaque is affixed in the dining hall.

After 70 years of striving, we consider it our duty to declare **those principles which the Academy holds fundamental** for delineating the cultural and historical domain that rightfully belongs to our cuisine. Through this Manifesto we intend, therefore, to make the public and the authorities aware of certain foundational points for protecting and developing our cuisine in Italy and abroad.

The Manifesto's ten articles as guidelines for Academicians

The Manifesto consists of 10 articles addressing various aspects of contemporary cuisine, which all Academicians should view

as guidelines for their conduct and their identity as essential participants in our Association.

We now face formidable challenges and threats to be tackled with determination and conviction. We must safeguard our true regional cuisine, the Mediterranean Diet, and food and wine tourism, while steadfastly respecting health, food safety, animals, the earth and nature. We must combat food waste, counterfeit Italian products and debased or entirely spurious 'Italian' dishes. We must acknowledge the determining role of restaurants and chefs in spearheading the evolution of culinary tastes, techniques and customs, as long as their creativity respects our cuisine's roots and ingredients rather than having no goal save to amaze or attract media attention.

This magazine's next issue will include the Manifesto

Finally, we advocate a food education programme not only in vocational schools but, especially, for all youngsters until the university level.

The Manifesto's decalogue is of such importance **as a guide for today and tomorrow** that we will include it in our magazine's next issue, allowing all Academicians to read and keep it. Major associations and government bodies will also receive copies.

While we wait, we bid you a Happy Academic Birthday.





A COOL DRINK See page 4

We may take a cool drink for granted nowadays, but this must not have been the case in other epochs if there were those who, like Nicolás Monardes (1493-1588), a physician from Seville and apologist for cool drinking as a panacea, dedicated entire treatises to that subject. There was a time when snow, ice and saltpetre were used for cold storage: these methods required considerable effort.

INNS: A BRIEF HISTORY See page 6

Ragusa Academician Tullio Sammito recounts the history of inns, namely establishments which sell food and wine. Their ancient roots reach far back into history: the first inns derived from the 'thermopolia' of the Graeco-Roman world. Over the centuries, the figure of the innkeeper gained importance everywhere from bustling Roman streets to small-town lanes. The epochal changes currently upending food habits have had the inn as one of their most illustrious victims.

THE LAGOON COOK'S PALETTE See page 8

As an erudite lover of excellent food, Vergani allowed himself to be seduced by Burano and by that island's innkeeper and patron of the arts, Romano Barbaro. According to witnesses, it was indeed in Romano's trattoria that an idea first struck Vergani in 1953: that our country's food heritage should have a multitude of

guardians. Vergani also believed that the finishing touches to this project were made possible thanks to Romano's teachings and the island itself, to which he dedicated the affectionate "Ode ai Buranelli" ("Ode to the People of Burano").

'ROYAL IMOLA' APRICOTS See page 9

Imola Delegate Antonio Gaddoni introduces 'Royal Imola' apricots: short-lived but with an intense sweetness that even reaches its kernels. This niche product is excellent but very delicate: it bruises easily during handling or transport.

FROM GESTES TO RICOTTA STONES See page 10

Turin Academician Elisabetta Cocito takes us on a voyage through the history of candied zest, known as *zeste candite* or *gestes* and prized by the Savoy court, and a splendid dessert visually resembling stone. In the mountain town of Bardonecchia, in the Province of Turin and near the French border, the historic Ugetti bakery has created *la pietra del seirass*: literally, 'stone of seirass', as Piedmontese ricotta is called. This dessert gathers and expresses its homeland's taste memories by including such locally prized ingredients as *seirass*, orange, buckwheat and maize flour.

SAFFRON IN CASCIA AND SPOLETO: HISTORY REGAINED See page 12

Saffron has been well-known and appreciated in Italy since antiquity, but it was only widely grown and traded between the 13th and 14th centuries, first in the Navelli Plateau in Abruzzo and later in Umbria. Umbrian saffron experienced a resurgence from the 1970s: ancient saffron fields identified by historical studies are being cultivated anew by the University of Perugia and individual growers, whose promising results have encouraged the formation of several producers' associations.

SGABEO: A DELIGHT FROM LUNIGIANA See page 14

A recipe passed down the generations: a diamond of fried dough to enjoy alone or stuffed with cured meat, cheese, or, for dessert, chocolate. In Lunigiana, *sgabeo*, symbolising the lost unity of an area now divided between two regions, is served on festive tables. Women in Lunigiana once prepared it for their menfolk to eat while taking a rest from working in the fields, using leavened dough left over from bread preparation, fried in lard.

STUFFED PASTA QUARTET FROM BERGAMO See page 16

Lucio Piombi, Honorary Delegate for Bergamo, describes four formats of stuffed pasta typical of the area around Bergamo, differently filled but unified by their condiment: butter and sage. First, the famed *casonse* and their simpler, meatless counterparts, the *scarpinocc de Par* ('shoes from [the village of] Par'). Then there are *bertù* and *tosei*, both with simple fillings and names deriving from *gai*, the secret language of shepherds.

THE JOYOUS GENIUS OF GELATO See page 17

Gelato, sorbet, shaved ice, frozen desserts: all are bathed in history, culture and joyous genius. In Sicily, the pistachio is paramount (the best come from Bronte), while Trapani boasts *scursunera*: jasmine shaved ice.

CARLO EMILIO GADDA AND HIS LOVE OF MILANESE RISOTTO See page 18

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli remembers the fundamental role of food in the literary work of Carlo Emilio Gadda 50 years after his death. His novels contain a succession of dense, evocative cooking scenes, sustained by his infectious linguistic vivacity and profound culinary knowledge.



THE MARVELLOUS BRUSCANDOLI

See page 20

Wild hops are called luvertin in Piedmont, viticedda in Cilento, and urtizon in Friuli, though they are most commonly named *bruscandoli*. A health-giving plant brimming with active principles, entirely free of cholesterol and fatty acids, the *bruscandolo* is also useful in herbal medicine for its relaxing properties. Steaming suits it best, though *bruscandoli* risotto or omelette are also classic dishes.

ALIEN BLUE CRABS

See page 22

The Mediterranean is witnessing an extraordinary invasion of blue crabs originating from the Atlantic Ocean. This problem is convertible into an economic net gain, according to the FAO's General Fisheries Commission for the Mediterranean, by promoting consumption of these crabs through consumer campaigns. Blue crabs are edible and have delicately flavoured flesh highly prized in the USA.



IN SEARCH OF THE PERFECT RICE GRAIN

See page 24

A recent scholarly conference at the Pavia Rice Centre presented the results of two projects aiming to optimise the quality of two japonica rice varieties by understanding their glycaemic index and their grains' internal structure.

THE ARTICHOKE: A SPIKY LITTLE HELPER

See page 26

The artichoke is a spiny vegetable, gruff but health-giving, delicious on the palate and beneficial for longevity. It contains fantastic bionutrients which protect DNA, with benefits for immunity and longevity, and it has recognised antioxidant powers.

SALT: ENJOY WITH WISDOM, HANDLE WITH CARE

See page 28

World Salt Awareness Week, held this year from 15 to 21 May, is promoted by World Action on Salt, Sugar and Health (WASSH). It aims to reduce both domestic salt consumption and the salt content of processed foods.

THE WAR ON SNACKS

See page 30

In a bid to stem the ever-encroaching tide of obesity, here has been much opposition

to advertising sweet foods and beverages aimed at the young. The fight against encouragement of junk food consumption must be accompanied by education on the subject in schools and a family culture of instilling healthy food habits.

INSECTS ON THE TABLE: BON APPETIT!

See page 32

Some cultures' culinary use of insects inevitably arouses curiosity. The same cannot be said of the European Commission's recent authorisation of several insects' commercial food use. Nonetheless, for now insects will remain niche foods, being very expensive and incompatible with current cultural norms.

THE MEDITERRANEAN DIET: BETWEEN MYTH AND REALITY

See page 34

We are unknowing repositories of a food lifestyle whose virtues and equilibrium are used as a model throughout the world: the Mediterranean Diet, a set of eating habits traditionally followed by inhabitants of the Mediterranean region. Today, alas, the Mediterranean diet seems to have been killed off, precisely in its countries of origin, by many 'contaminations' from the 'standard western diet', rich in sugary, animal-derived, and industrial foods.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*