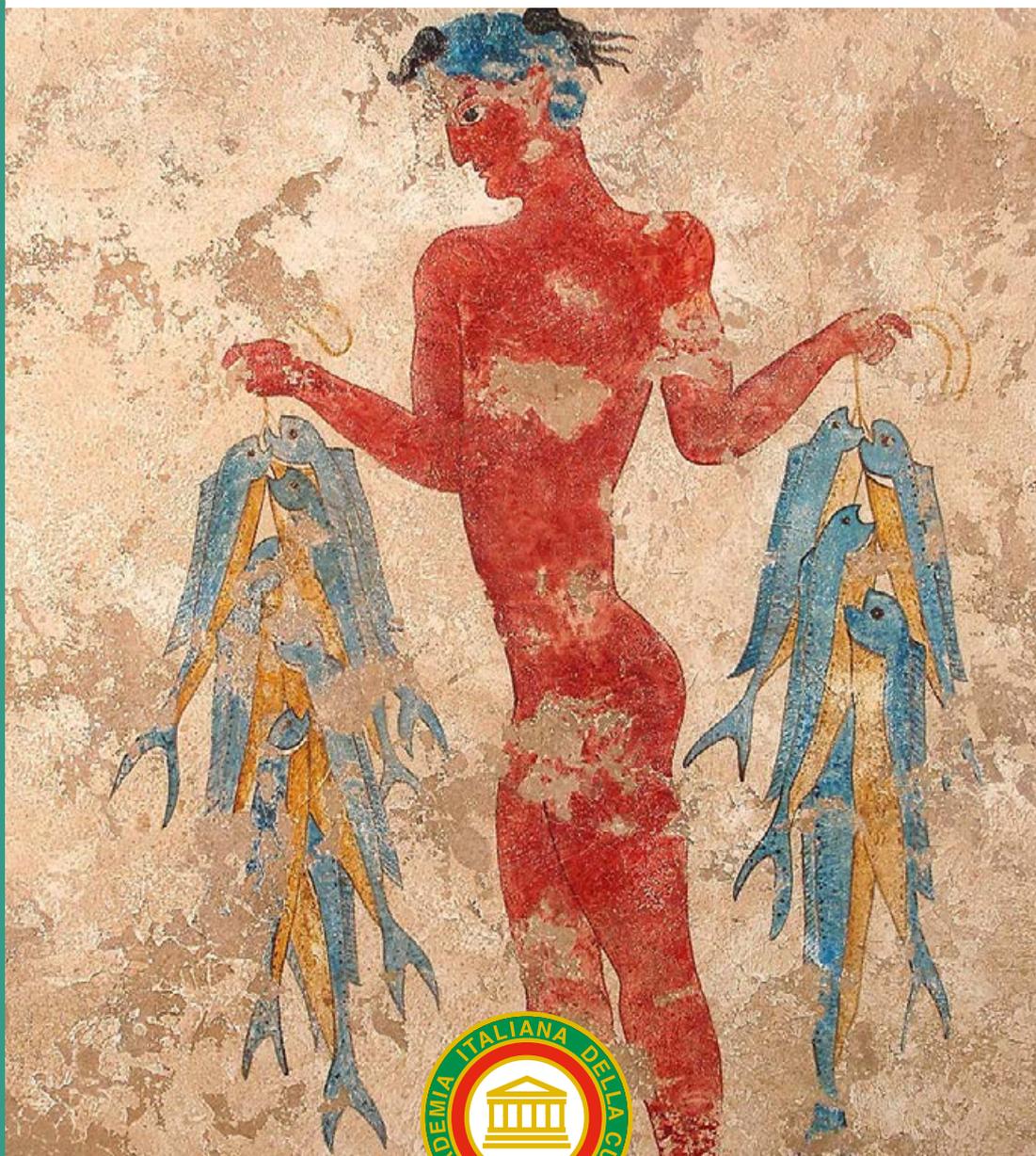


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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

LUGLIO 2023 / n. 361

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, SANDRO BORRUTO,
GIANCARLO BURRI, ETTA CARNELLI-DE BENEDETTI,
ELISABETTA COCITO, FLAVIO DUSIO,
MAURIZIO FAZZARI, GABRIELE GASPARO,
ROBERTO MIRANDOLA, ANTONIO PAOLILLO,
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,
TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,
FRANCO SPELLANI, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, R. LAURENTINI.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

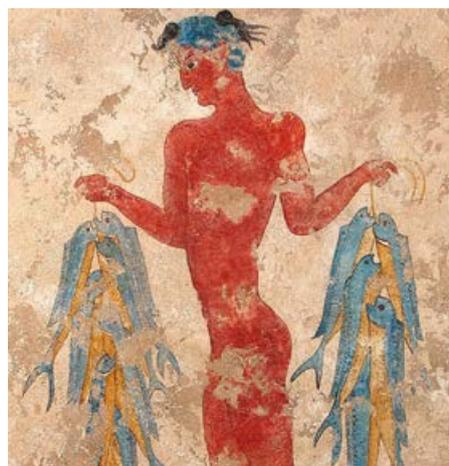
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: Elaborazione grafica di affresco minoico con pescatore, da Akrotiri, Santorini, 1600 a.C.

Focus del Presidente

3 I regali di compleanno dell'Accademia (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 I termini della cucina, difficili da digerire (Roberto Mirandola)



Tradizioni • Storia

6 Il padre fondatore (Giancarlo Saran)

8 L'imperatore Adriano "sobrio con voluttà" (Giuseppe Benelli)

10 I piatti del buon ricordo (Attilio Borda Bossana)

12 Cibo e letteratura (Maurizio Fazzari, Etti Carnelli-De Benedetti)



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



Territorio • Turismo • Folklore

- 14** Il sedano nero di Trevi
(*Franco Spellani*)



- 16** La capra d'Aspromonte
(*Sandro Borruto, Antonio Paolillo*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 18** Cibi bugiardi
(*Morello Pecchioli*)



- 21** Sostanze organiche usate in pittura
(*Alessandro Abbondanti*)

- 24** Gli ultrasuoni in cucina
(*Roberto Zottar*)

- 26** La bollitura: un metodo di cottura ancora in evoluzione
(*Elisabetta Cocito*)

- 28** Lode alle vongole
(*Giancarlo Burri*)



- 30** La moderna cucina degli avanzi
(*Tullio Sammito*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 32** Il cioccolato: una piacevole e salutare voluttà
(*Flavio Dusio*)



- 34** La formazione in materia di salute e sicurezza alimentare
(*Andrea Vitale*)

- 35** Lo spreco alimentare
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

- 36** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 37** La scomparsa di Severino Sani
38 Consulta Accademica
39 Eventi e Convegni delle Delegazioni
41 Calendario Accademico
49 Accademici in primo piano
49 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





I regali di compleanno dell'Accademia

Un prestigioso libro e un bellissimo francobollo.

A coronamento delle iniziative e delle attività accademiche relative al nostro settantesimo anniversario, l'evento che si terrà all'hotel Diana di Milano, il 29 luglio, rappresenta una tappa fondamentale per il festeggiamento del nostro compleanno. In quella occasione, come anticipato nel Focus del mese scorso, verrà presentato alla stampa il nuovo **Manifesto del Settantennale** che, come promesso, trovate allegato a questo numero della rivista. Vi chiedo di leggerlo e di conservarlo come guida per le attività accademiche degli anni a venire. Ma al Diana saranno presentate, in conferenza stampa, altre due opere.

Un volume sui settanta anni dell'Accademia

Un libro in pregevole edizione, intitolato **1953-2023 Le origini-L'evoluzione-Il futuro**. Questo bellissimo volume di 200 pagine contiene tante informazioni e fotografie, spesso inedite, sulla fondazione e sui nostri fondatori; inoltre raccoglie una serie di interessanti articoli sull'attualità e le prospettive della nostra cucina. Un libro da leggere e da consultare, che verrà donato alle Istituzioni e spedito a tutti gli Accademici. Anche i nostri nuovi membri, che entreranno in futuro a far parte dell'Accademia,

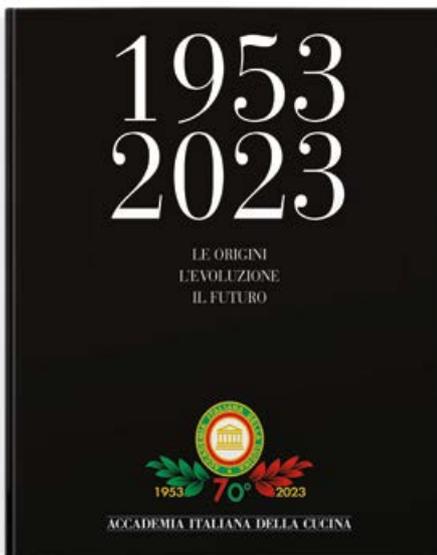
di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

troveranno questa pubblicazione nel pacco di benvenuto. Verrà poi presentato il **francobollo** di nuova emissione, che il **Ministero delle Imprese e del Made in Italy ci ha concesso in onore del nostro anniversario**. Il Poligrafico dello Stato ha realizzato, con il nostro contributo, un bellissimo esemplare ispirato al tema dell'anno, con il nostro logo e la dicitura **"A difesa della civiltà della tavola italiana"**. Esso verrà reso disponibile in tutta Italia a partire dal 29 luglio. Invito caldamente tutti i nostri Accademici ad acquistarlo, sia come ricordo sia per inviarlo ad amici e parenti con cartoline e corrispondenza. Gli Accademici all'estero, che non prevedono di venire in Italia, potranno informare i loro conoscenti per acquistarlo.

Il francobollo sarà disponibile dal 29 luglio

Si tratta di un francobollo appartenente alla serie tematica **"Il patrimonio artistico e culturale italiano"** di valore B, che attualmente ha un costo di 1,10 euro, valido per la corrispondenza in Italia. Per precisa disposizione ministeriale non possiamo riprodurlo prima della data ufficiale di presentazione, ma vi sarà presentato nella prossima **edizione straordinaria della Newsletter** che verrà inviata subito dopo il compleanno.





I termini della cucina, difficili da digerire

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*Sono quelli che
sostituiscono le parole
italiane con inutili
anglicismi.*

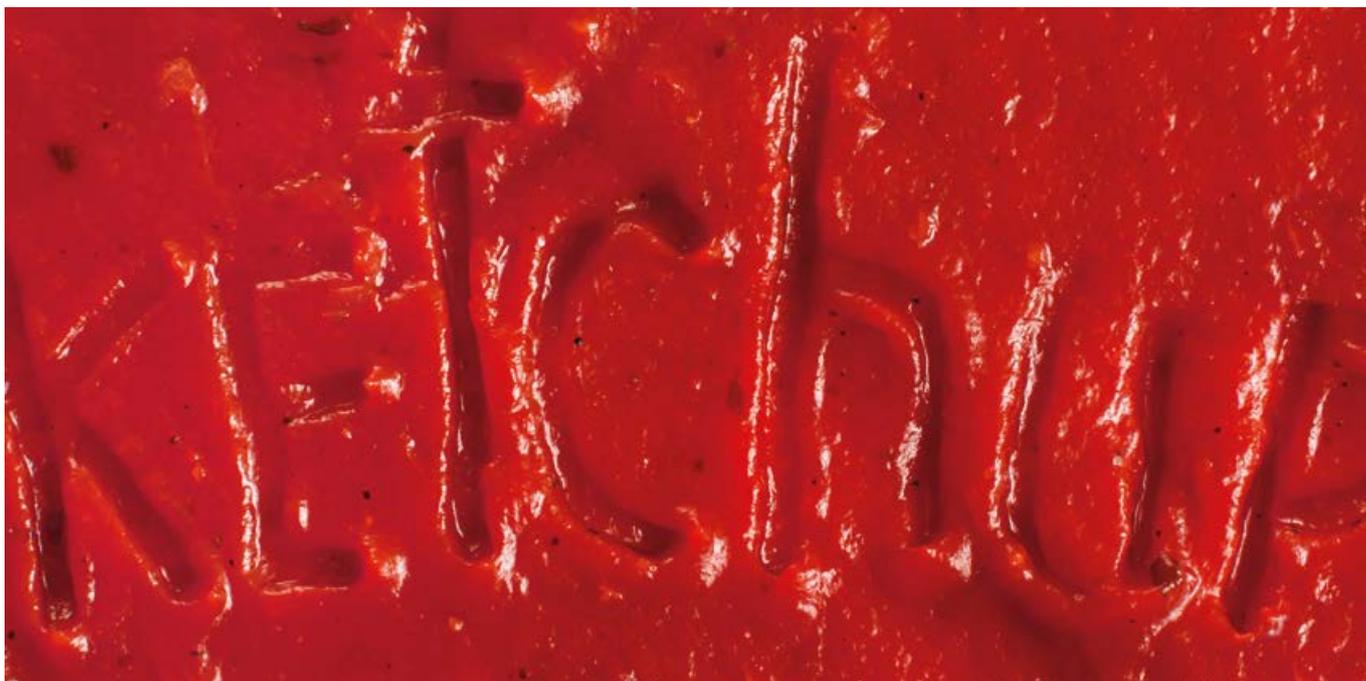
Al contrario di Paesi come Francia, Germania e Spagna, dove il fenomeno si mantiene ancora su livelli accettabili, **da un paio di decenni impetuose ondate di anglicismi si riversano nell'uso dell'italiano parlato e scritto.** Una sorta di *morbus anglicus* capace di "infettare" e "corrompere" anche la nostra bella lingua in qualsiasi campo, compresi quello della ristorazione e dell'enogastronomia.

Sono soprattutto internet, giornali, radio e TV a diffondere l'immagine di un italiano (artificialmente) saturo di parole ed espressioni anglosassoni. Sempre alla ricerca di un registro brillante, la sopraccitata lingua della comunicazione di massa ricorre, con larghezza innaturale, al fascino indiscreto delle parole inglesi. Il risultato è che il *latinorum* con cui Don Ab-

bondio, ne *I Promessi Sposi*, cercava di confondere le idee a Renzo è oggi paragonabile all'*inglesorum* di giornalisti e conduttori radiotelevisivi.

*Le parole straniere sembrano
dotate di maggiore efficacia*

Nella percezione comune, le parole straniere, ossia i forestierismi, sembrano dotate di maggiore emotività ed evocatività rispetto al corrispondente termine italiano. Svolgono non di rado una funzione eufemistica, cioè **servono a esprimere in modo più raffinato qualcosa giudicato socialmente modesto.** Ecco allora che **parlare di street food** non ha più nulla a che vedere con l'aura rustica,





umile del cibo di strada di un tempo. Adesso sa di internazionale, **sembra più raffinato e meno provinciale** del suo predecessore. In compenso costa di più, ma continuiamo ad acquistarlo nelle stesse bancarelle o nei chioschi di sagre e fiere.

All'inizio della diffusione dei computer in Italia, a metà degli anni Ottanta, apparve con evidenza un fatto: sebbene gli anglicismi lussureggiassero nei cataloghi commerciali, erano scarsamente usati nei manuali di istruzione e addirittura scomparivano nei trattati scientifici di teoria dei sistemi e di informatica. Il caso suggerì un'ipotesi: dietro a tutti gli usi linguistici c'era una questione di "densità di cultura". A coloro che hanno la competenza attiva di una lingua straniera – compresa, parlata e scritta correttamente (ahimè in Italia una bassa percentuale di popolazione, nell'ordine del 15%) – non viene nemmeno in mente di esibirla fuori tempo e luogo, come faceva "l'americano" di **Alberto Sordi** o come scimmiettano spesso troppi "finti cosmopoliti". **Usare vocaboli inglesi senza tradurli o sostituirli a quelli italiani, anche quando esistono equivalenti nazionali di pari efficacia**, e cioè le alternative (all'incirca nel 95% dei casi) che facciamo morire perché non le utilizziamo, **non significa essere "internazionali", ma peccare di provincialismo, sicumera e, paradossalmente, palesare una cultura limitata**. Vuol dire rinnegare la nostra storia e le nostre radici. Questo è il virus che sta soffocando la nostra lingua!

Esistono forestierismi insostituibili e utili, ma anche molti superflui

Non si tratta di una crociata contro le lingue straniere, tantomeno a sfavore dell'impiego di alcune contaminazioni inglesi che, **da ketchup a roast beef, da cocktail a toast**, non hanno un equivalente nazionale accettato di pari efficacia. Esistono forestierismi insostituibili e utili, come *plumcake* o *hamburger*, ma anche molti superflui. **Se il prestito lessicale è un dono, la bancarotta linguistica è un rischio da evitare.**

L'intenzione è trovare alternative italiane realistiche alla moltitudine di ridicole locuzioni straniere che sentiamo o leggiamo ogni giorno. Non a caso, **i puristi della lingua italiana sostengono che il nostro idioma sia ricco di termini e di sfumature** espressive e che quindi non esista la reale necessità di così tante parole straniere. Oltretutto, **l'uso dei termini cosid-**

detti "esotici", nel giornalismo, spesso rende la lettura di un articolo più faticosa e meno scorrevole lasciando la sensazione di non avere ben compreso il significato del pezzo.

Come si è visto, *food* può essere benissimo sostituito con cibo, così come *location* con luogo o ambientazione, *take away* con asporto e *delivery* con consegna. Se ciò non avviene, è proprio per questioni di pigrizia, di ignoranza e di snobismo linguistico all'inverso: uso le parole inglesi al posto di quelle italiane per sembrare più disinvolto, più colto o, nel nostro caso, per "parlare in punta di forchetta". Personalmente, tra i due tipi di snobismo, preferisco di gran lunga quello italico a quello anglosassone, nonostante ogni giorno, per motivi professionali, parli e scriva principalmente in inglese.

E allora diamoci tutti da fare per esprimerci in un buon italiano anziché in una lingua ibrida, fatta di espressioni inglesi mal pronunciate, poco comprensibili e sovente sbagliate. Viva la cucina italiana, viva la lingua italiana!





Il padre fondatore

di **Giancarlo Saran**

Accademico di Treviso

*Omaggio a
Orio Vergani,
a settant'anni
dalla nascita
della sua "creatura".*

Orio Vergani è stato senza dubbio uno dei più talentuosi figli del secolo breve, pur se nato negli ultimi scampoli dell'Ottocento, il 6 febbraio del '98, a Milano, da mamma friulana. Una vita dagli inizi un po' tribolati, come poteva avvenire in quel tempo. Perso in età precoce il padre, venne affidato allo zio materno, **Guido Podrecca**, eclettico personaggio, spumeggian-

te giornalista, fondatore di uno dei più dissacranti periodici di quell'epoca, "L'Asino". Lo seguì lungo i suoi diversi pellegrinaggi editoriali. Dal Friuli, all'Emilia, alla Toscana, per poi approdare stabilmente a Roma dove imparò presto a conciliare talento, passione e necessità quotidiane. Giovanetto, pur non sapendo nulla di stenografia, si presentò alla redazione de "L'Ida Nazionale" spacciandosi per stenografo navigato. Allora non servivano le certificazioni digitali, ci si fidava un po' sulla parola e altrettanto sull'occhio sveglio di chi si aveva davanti. Il giovane Vittorio, che poi passò alla storia come Orio, seppe subito destreggiarsi da par suo. In redazione chiamavano i vari corrispondenti di provincia per dettare i loro pezzi. Cronache locali, nulla più. Ma Orio, grazie a una memoria d'acciaio e una fantasia

ben temperata, sapeva dare spessore, lui registratore muto di redazione, a eventi che, altrimenti, sarebbero stati al massimo testimoni dello sfogliar di pagina verso il pezzo successivo. Ricorderà, anni dopo, il figlio **Leonardo** "Quelle venti righe diventavano una colonna. I corrispondenti, che allora erano pagati a riga, non protestavano, anzi, erano contenti di guadagnare di più". Rincarà la dose **Indro Montanelli**. "Gli ci volle poco ad uscire dall'anonimato e guadagnarsi i galloni di inviato speciale per tutti gli usi". Passa così alla redazione del settimanale culturale "Il Messaggero della domenica". È qui che, tra l'altro, conosce direttamente personaggi quali **Luigi Pirandello** e **Grazia Deledda**. Per un poco più che ventenne roba tosta.

*Era dotato di una scrittura
che produceva
"autentiche foto animate"*

Nelle sue memorie, il futuro padre dell'Accademia conferma una diagnosi che gli era stata fatta da **Eugenio Montale**, ossia l'essere dotato di una scrittura che produceva "autentiche foto animate". Esordisce come "inviato speciale" con **Giovanni Gentile**, allora autorevole docente di Storia della Filosofia alla Sapienza. Bisogna tagliare cento righe di un suo pezzo debordante di "gioiosa prosa". In sostanza avviene che, dopo aver varcato la soglia di casa Gentile "con l'odor di minestra di verdura che filtra da sotto l'uscio", il nostro viene fatto accomodare alla tavolata di famiglia e messo a condividere il pranzo con una cordialità come se si conoscessero da sempre. La minestra servita al piatto dallo stesso filosofo accademico. La correzione dei testi conseguente, scostato il piatto sulla tovaglia, senza batter ciglio.



L'approdo milanese al "Corriere della Sera"

Da romano d'adozione ritorna milanese alle origini. Nel 1926, con la direzione del "Corriere della Sera" affidata a **Ugo Ojetti**, in via Solferino decidono di rinnovare un po' la redazione con l'iniezione di giovani talenti. Arrivano a Milano, dalla porta principale, **Paolo Monelli** e Orio Vergani, il quale diventa, per certi versi, il pioniere dei fotoreporter. Sulla sua fedina editoriale i **racconti di ben venticinque Giri d'Italia e altrettanti Tour de France**. L'immancabile puntura di spillo montanelliana, al tempo giovane collega di redazione: "Sapeva tutto men chi avesse vinto la tappa perché, per strada, si era fermato ad una trattoria per scoprire le delizie del posto". Furono queste prime esperienze all'estero a far accendere a Orio Vergani una lampadina di attenzione sulla sensibilità che avrebbe meritato la valorizzazione della cucina italiana, o meglio, delle sue straordinarie varianti lungo lo Stivale, a fronte dell'imperante influenza dei cugini transalpini che durava oramai da decenni. I tempi, tuttavia, non erano ancora maturi. Intanto il nostro Orio, ex stenografo, affila le armi, *pardon*, le posate. Verso la metà degli anni Venti, **Milano era un ribollire di sviluppo sociale ed economico**. Molti i giovani, arrivati da varie regioni in cerca del loro centro di gravità permanente, la realizzazione dei propri sogni, un avvenire diverso da quello che avrebbero trovato stando a casa loro.

Nascono i baguttiani e il famoso premio

Su queste premesse nascono i "baguttiani", **un gruppo di giovani letterati e artisti** che avrà poi l'onore di essere citato nientemeno che nel dizionario di **Alfredo Panzini**, uno dei più scrupolosi notai del moderno divenire nazionale. Trovarsi periodicamente a tavola permette a questi neo milanesi di confron-

tare le loro esperienze, magari davanti a un buon piatto. Uno di loro è il bolognese **Riccardo Bacchelli**, che passerà poi alla storia con *Il Mulino del Po*.

Tra Milano e Roma, a metà strada, ci sta la Toscana e, in quegli anni, la sua cucina si stava rapidamente diffondendo con locali caratterizzati da semplicità e sostanza, a prezzi abbordabili. Il primo ad annusare l'insegna di "Bagutta" non poteva essere che Bacchelli, gli altri a seguirlo a ruota. Siamo nel 1926 e da poco la famiglia **Pepori**, originaria di Fucecchio, si era stabilita a Milano, precedendo di qualche anno il conterraneo Indro Montanelli. **Il legame tra la famiglia trapiantata all'ombra della Madonnina e questi giovani che "cercavano una casa propria" fu immediato**. La cucina era a vista, non per moda, come avverrà ottant'anni dopo, ma per pure necessità "logistiche". A servire questa tavolata di artisti e letterati, per un certo periodo, fu un cameriere... libraio, **Ugo Bernardini**. Un passato da libraio ambulante, ora a passo veloce tra i tavoli baguttiani. **In questo clima si creano le condizioni per la nascita del più antico premio letterario italiano: il Bagutta**. L'idea non poteva che trovare il suo fulcro in Orio Vergani, che ne fu anima e motore.

La fondazione dell'Accademia

Vergani continua a macinare chilometri ed emozioni in giro per il mondo, raccontandone, in oltre ventimila articoli e qualche decina di volumi, con il *fil rouge* gastronomico sempre al fianco, come ben descritto da **Marco Guarnaschelli Scotti**. "La gastronomia non fu l'interesse preminente, ma una curiosità che affiorava di continuo nei suoi reportage come contorno, colore, richiamo culturale". Dopo l'esperienza al *Tour de France*, in cui aveva toccato, con il gusto e in diretta, il valore dell'aspetto gastronomico nella cultura francese, la controprova a livello nazionale che **c'era qualcosa oramai di urgente cui metter mano**. Così ne racconta **Luigi Volpicelli**, amico dai tempi della gioventù romana. "Arrivato come 'turista vagabondo' si stupì di trovare, nel



civilissimo Veneto, camerieri che gli proponevano cotolette alla milanese e non capivano com'egli fosse ansioso di assaggiare delle luganeghe trevigiane, mentre l'oste, di Conegliano, offriva frettolosamente vini toscani e non quelli locali del Piave". Quasi contemporaneamente viene invitato da quello che sarà un altro dei padri fondatori della futura Accademia, **Dino Villani**, ad assaggiare i tortelli alla zucca nella mantovana Suzzara. Ne rimane conquistato. **"Perché non fondiamo qualcosa che dia valore alla nostra cucina?"**. Villani, maestro esperto di comunicazione, si affianca nel *brain storming*. Chiamarla Accademia sarebbe perfetto, ideale sintesi tra piacere della tavola e dimensione culturale. Si entra nei dettagli. L'identità italiana va a seguire il termine Accademia, giusto a precedere quello di Cucina, perché il Paese offre un'infinita varietà di prodotti e ricette che variano da campanile a campanile. **I tempi oramai sono maturi**. Nel febbraio del 1953, su "L'Illustrazione Italiana", Vergani mette nero su bianco il suo progetto. "Vi è la necessità di fondare un'Accademia della Gastronomia che dovrà indicare le strade benemerite dell'arte culinaria italiana". Non si tratta di riunire "gaudenti buontemponi", ma "forchettine sapienti" che, con la valorizzazione della cucina, contribuiscano a dare ulteriori solide basi al già grande patrimonio di storia, cultura e tradizioni che da sempre accompagna l'Italia. Vergani si conferma, ancora una volta, un grande tessitore di progetti e relazioni personali, abbinato a una vena di sottile ironia che lo accompagnerà sempre. La conferma il 29 luglio del 1953, data di fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina. Orio Vergani Presidente per acclamazione.



L'imperatore Adriano

“sobrio con voluttà”

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Il romanzo di Marguerite Yourcenar ha reso l'imperatore vivo sotto i nostri occhi e dentro i nostri cuori.

È impossibile parlare dell'imperatore Adriano senza parlare di Marguerite Yourcenar che lo ha reso vivo sotto i nostri occhi e dentro i nostri cuori. Il suo romanzo *Memorie di Adriano*, pubblicato nel 1951, è dedicato alla vita dell'imperatore che nel II secolo a.C. è stato “uno degli ultimi uomini liberi”. Lo studioso, che nutriva una certa avversione per gli svaghi romani e un amore profondo per il mondo ellenistico, sognava una sovranità olimpica e si sentiva “responsabile della

bellezza del mondo”. All'età di sessantadue anni, sentendo l'avvicinarsi della morte, Adriano scrive una lunga lettera al giovane **Marco Aurelio** per raccontargli la propria vita. Evoca la giovinezza, i viaggi e le conquiste, dimostrando di essere sempre riuscito a mantenere la consapevolezza che Roma finirà un giorno per tramontare. In questo modo **il romanzo fotografa l'epoca storica** in cui egli vive e regna, ma soprattutto compone **un affresco dell'esistenza umana in tutte le sue sfaccettature, anche enogastronomiche**, raffinatamente calate nella sua epoca.

Il grano con cui era fatto il pane arrivò ad avere una grande importanza

Il grano con cui era fatto il pane arrivò ad avere una tale importanza che **i Romani promulgarono alcune leggi che ne regolavano la corretta distribuzione e conservazione**. Furono organizzati speciali servizi di approvvigionamento, facendolo arrivare via mare da zone lontane, depositandolo in magazzini speciali per la distribuzione alla popolazione sotto forma di grano in chicchi o in pani già cotti. **Adriano fa l'elogio del pane:** “Quando faccio il pane, penso alla gente che ha fatto spuntare il grano, penso ai profittatori che ne gonfiano artificialmente il prezzo, ai tecnocrati che ne hanno guastata la qualità – non che le tecniche recenti siano necessariamente un male, ma il fatto è che si sono messe al servizio dell'avidità che è certamente un male, e che la maggior parte di esse sussiste solo in virtù di grandi concentrazioni di forze che sono piene di potenziali pericoli. **Pen-**

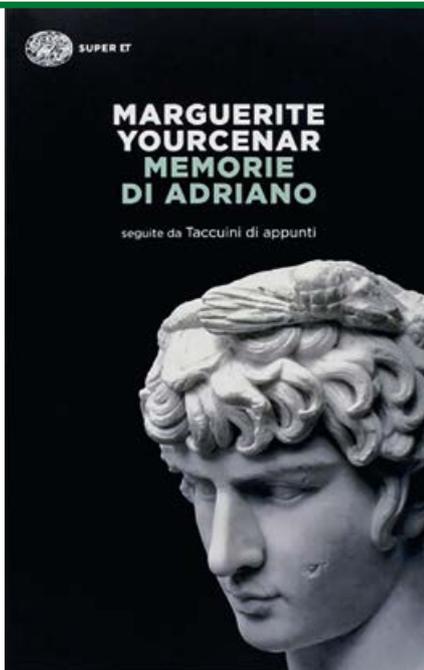
so a chi non ha pane, e a chi ne ha troppo, penso alla terra e al sole che fanno crescere le piante. Mi sento idealista e materialista al tempo stesso”. Per questo annota con stupore: “Non ho mai affondato i denti nella pagnotta delle caserme senza meravigliarmi che quella miscela rozza e pesante sapesse mutarsi in sangue, in calore, fors'anche in coraggio”.

“Mi piaceva l'aroma delle carni arrostiti, il rumore delle marmitte”

Adriano è “giunto a quell'età in cui la vita è, per ogni uomo, una sconfitta accettata”. Se mangiar troppo è un vizio romano, l'imperatore è stato “sobrio con voluttà”. “Mi piaceva l'aroma delle carni arrostiti, il rumore delle marmitte raschiate, nelle festività militari, e che **i banchetti al campo** (o ciò che al campo costituiva un banchetto) fossero ciò che dovrebbero essere sempre, **un compenso rozzo e festoso alle privazioni dei giorni di lavoro**; tolleravo discretamente l'odor di fritto nelle pubbliche piazze al tempo dei Saturnali. Ma i conviti di Roma m'ispiravano ripugnanza e tedio tanto che se alle volte - durante un'esplorazione o una spedizione militare - ho visto la morte vicina, per farmi coraggio mi son detto che almeno sarei liberato dei pranzi”.

“I nostri Romani si rimpinzano di cacciagione, s'inondano di salse, e s'intossicano di spezie. Un **Apicio** va fiero della successione di portate, di quella serie di vivande piccanti o dolci, grevi o delicate, che compongono l'armonica disposizione dei suoi banchetti; e passi ancora se ciascuno di tali cibi fosse servito separatamente, assimilato a digiuno, sapientemente assapo-

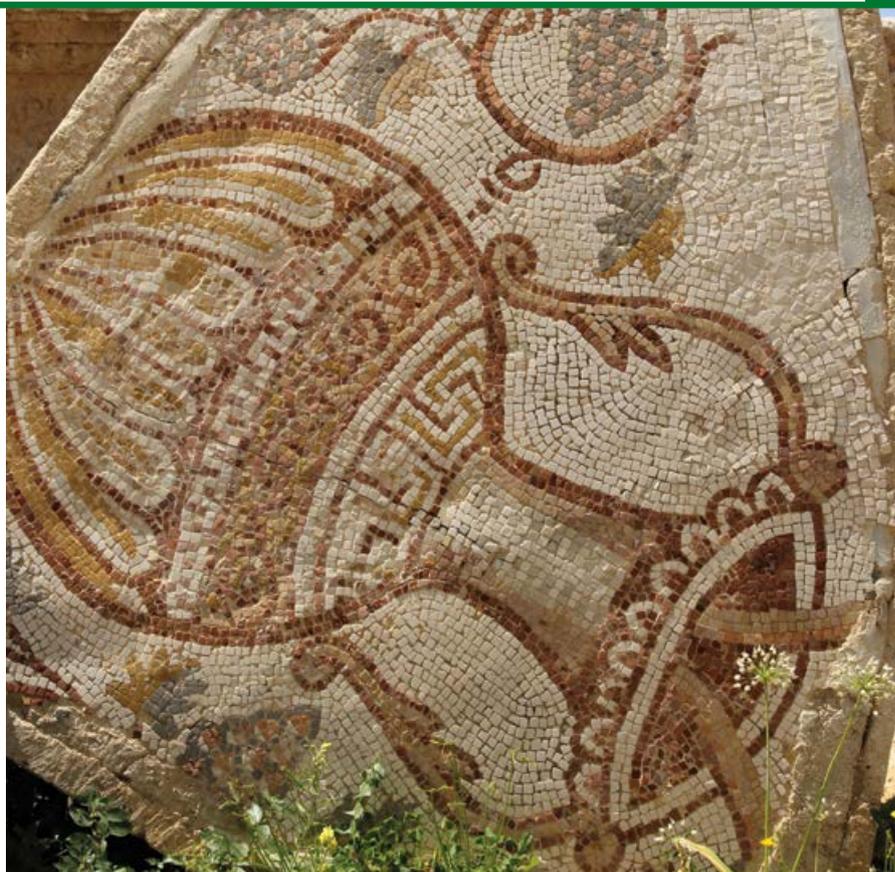




rato da un buongustaio dalle papille intatte. Ma **serviti così, giornalmente, alla rinfusa, in mezzo a una profusione banale, essi formano nel palato e nello stomaco di chi mangia una confusione detestabile**, nella quale odori, sapori, sostanze perdono il loro rispettivo valore, la loro squisita identità. Un tempo, quel povero **Lucio** si diletta a prepararmi qualche piatto raro; **i suoi pasticci di fagiano, dove prosciutto e spezie vanno sapientemente dosati, erano il risultato di un'arte**, esattamente come quella del musicista o del pittore; eppure, rimpiangevo la carne pura e semplice del bel volatile”.

Esaltava i cibi greci, sobri ma sostanziosi, quasi con un'essenza di immortalità

Aveva studiato ad Atene e si sentiva erede dell'ellenismo, una cultura in cui l'intellettuale è a tutto tondo. “In Grecia se ne intendono di più: **quel vino che sa di resina, quel pane al sesamo, quei pesci girati sulla griglia in riva al mare**, anneriti irregolarmente dal fuoco, insaporiti qua e là da un granello di sabbia che scricchiola sotto i denti, **si limitavano a placare l'appetito, senza sovraccaricare di complicazioni il più elementare dei piaceri**. Ho assaporato, in qualche bettola di Egina o al Falero, cibi così freschi che restavano divinamente puliti a onta delle mani sudice dello squattero che mi servi-



va; così sobri ma al tempo stesso così sostanziosi che pareva contenessero, nella forma più condensata possibile, un'essenza di immortalità”. Come “bere l'acqua nel cavo delle mani o direttamente alla sorgente, fa sì che penetri in noi il sale più segreto della terra, e la pioggia del cielo”; così “mangiare un frutto significa far entrare in noi una cosa viva, bella, come noi nutrita e favorita dalla terra”.

Nelle scuole di filosofia, Adriano **ha sperimentato il regime vegetariano**, ma quest'astinenza esige attenzioni complicate e finisce per distinguerci troppo dagli altri. **“Preferisco nutrirmi tutta la vita di oche ingrassate e di galline faraone** anziché farmi accusare dai commensali, a ogni pasto, di un'ostentazione di ascetismo. Già mi è stato tutt'altro che facile, con l'aiuto di poche frutta secche, o di una coppa sorseggiata lentamente, nascondere agli invitati che i manicaretti creati dai miei cuochi erano destinati a essi più che a me, e che la mia curiosità per quelle vivande cessava assai prima della loro. Un principe, in questo campo, non ha la libertà di un filosofo, non può concedersi troppe singolarità tutte insieme, e gli dèi sanno se quelle per le quali mi distinguo non erano già troppo numerose, a onta della mia illusione che molte di esse pas-

sassero inosservate”. Quanto agli scrupoli religiosi dei ginnosofisti e la ripugnanza che provavano alla vista della carne sanguinolenta, si domanda “in che cosa la sofferenza dell'erba falciata differisca essenzialmente da quella di un montone sgozzato, e se l'orrore che proviamo nel vedere trucidare un animale non dipenda soprattutto dal fatto che la nostra sensibilità appartiene al medesimo regno”.

Il vino, per i Romani, era la bevanda più amata e concludeva tutte le cene

Il vino aveva un'importanza particolare per i Romani in quanto era la bevanda più amata e concludeva tutte le cene. Per Adriano **“il vino ci inizia ai misteri vulcanici del suolo, ai suoi misteriosi tesori**: bere una coppa di vino di Samo, a mezzogiorno, col sole alto, o piuttosto sorseggiarlo una sera d'inverno, quando si è in quello stato di fatica che consente di sentirlo immediatamente colare caldo nella cavità del diaframma, e diffondersi nelle vene, ardente e sicuro, sono sensazioni quasi sacre, persino troppo violente, per la mente umana”.



I piatti del *buon ricordo*

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

Tra le numerose idee scaturite dalla genialità di Dino Villani, quella di rendere il viaggiatore protagonista di un'esperienza gastronomica da non dimenticare.

Centoventicinque anni fa nasceva **Dino Villani**, che, con **Orio Vergani**, settanta anni fa, era tra i fondatori dell'Accademia. A Villani, pubblicitario, pittore, incisore e critico d'arte, **considerato l'ideatore della comunicazione integrata**, va anche il merito di **aver creato, nella primavera del 1964, l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo**

che, da oltre mezzo secolo, garantisce un "viaggio" tra i sapori e i saperi della cucina italiana.

Erano dodici i ristoranti, che nell'aprile 1964, al Circolo della Stampa di Milano, si presentarono come fondatori dell'Unione; alla fine degli anni Sessanta, Villani, primo presidente-fondatore, poté contare sulla duplicazione delle adesioni, che alla fine degli anni '70, divennero quasi cento. **Oggi sono 108, di cui 10 all'estero**, i ristoranti riuniti per salvaguardare e valorizzare lo straordinario mosaico delle tradizioni gastronomiche italiane, diffusi in Italia e nel mondo, a rappresentare le ricette tipiche e caratterizzanti.

I piatti sono prodotti con l'argilla grezza delle cave di Ogliara

I piatti sono prodotti con l'argilla grezza delle cave di Ogliara, **a pochi chilometri da Vietri**, lavorata e manipolata con ac-

qua, setacciata e filtrata per ottenere un impasto molto morbido, asciutto e privo di bolle. Con esso si costruiscono i piatti, che subiscono un processo di essiccazione e una prima cottura a 100 gradi. Il "cotto" viene quindi smaltato e passa alla **decorazione, attraverso lo "spolvero", come nella tecnica degli antichi affreschi**, che permette di trasferire sul piatto una leggera traccia in polvere di carbone, sulla quale lavorano i decoratori. A piatto ultimato, la seconda cottura fissa definitivamente i vividi colori per la ricetta esemplare del territorio che rammenta il ristorante e la specialità stessa. L'idea di Villani era, appunto, quella di **un dono destinato a fissare il "buon ricordo"** al viaggiatore, protagonista di un'esperienza gastronomica da non dimenticare.

La cucina del territorio, grazie all'impegno dell'Accademia, oggi non è più né ignorata né negletta; gode, anzi, di grande considerazione da parte di nutrizionisti, dietologi, storici e, soprattutto, dei consumatori. Tuttavia, il contributo dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo è importante per **legare sempre più la degustazione e la visita di un luogo alla cultura enogastronomica**: è, in altre parole, un'esperienza viva e dinamica perché i cambiamenti e la creatività si sviluppino **in modo corretto e coerente con la storia culturale dei territori**, per difendere e diffondere la ristorazione italiana di rigore e qualità, in Italia e all'estero.

L'invenzione della colomba pasquale

Villani, nato a Nogara, nel Veronese, passò la giovinezza a Suzzara, nel Mantovano, e nel 1930 si trasferì a Milano dedicandosi all'attività pubblicitaria, ove





trovò il successo professionale collaborando con i grandi cartellonisti dell'epoca: **Gino Boccasile, Marcello Dudovich e Leonetto Cappiello**. Nel 1934, divenne direttore pubblicità della società dolciaria Motta e fu suo quel celebre logo della "M" con cui etichettare i panettoni natalizi, per poi inventare, come lui stesso commentava, "una produzione organizzata, sistematica e a tutto tondo, dalla forma, nome, composizione dolciaria e, soprattutto, diffusione", utilizzando una pasta analoga e gli stessi macchinari, la colomba di Pasqua, che in breve si impone nella tradizione nazionale. Rispondendo a una domanda di **Giovanni Ballarini**, allora Vice Presidente dell'Accademia e Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", sulla sua intuizione pasquale, Villani affermava che: "**La cucina e la pasticceria, per essere vitali, devono interpretare e soddisfare le richieste, anche inconsce, di una società in continuo e sempre più rapido cambiamento**, incessantemente avida di novità e varietà che solo un'industria può dare con prodotti nuovi e anche reinterpretando prodotti e modelli antichi e tradizionali. Sotto tale aspetto, la colomba può essere considerata anche un'interpretazione pasquale del panettone natalizio".

Le specialità siciliane raffigurate sulle ceramiche

Il piatto, decorato a mano dagli artigiani di Vietri sul Mare, città della ceramica,

negli anni è divenuto oggetto di collezionismo, e **ancor oggi riproduce la specialità - simbolo del locale**. Nel 1977, alcuni collezionisti fondarono l'Associazione Collezionisti Piatti del Buon Ricordo, riunendo coloro che, andando in giro per l'Italia, avevano provato le ricette conservandone la memoria. In Sicilia, il primo ad aderire all'Unione Ristorante del Buon Ricordo fu **Alberto Sardella**, con l'ormai scomparso ristorante "Sporting", con quattro piatti, ormai pezzi "d'arte", che contribuirono all'unica tappa, a Messina, dell'ideale viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana.

Il suo primo piatto del *buon ricordo*, in uso dal 1968, fu dedicato alle *braciole di pesce spada* poi modificato, nel 1970, per le *braciolette alla messinese*; quindi, da aprile 1978 al dicembre 1991, dopo le due versioni per lo "Sporting", nel 1985, si realizzò quello del ristorante "Alberto", con il tema delle *braciole di pesce spada alla brace* in cui, nelle prime edizioni, le onde del mare erano più numerose e meglio elaborate. Il successivo piatto del *buon ricordo*, dal dicembre 1991 a ottobre 1992, rappresentò il *filetto di pesce spada in carpaccio alle erbe*: la versione del '91 ha il pesciolino di colore verde, poi nei piatti del '92 il pesciolino divenne bianco. Esiste una piccola serie con timbro dell'anno '93, avendo il locale subito un incendio alla fine del 1992, e fu distribuito nel ristorante di Mortelle; per l'ultimo piatto, dal gennaio ad aprile 2002, la ricetta fu dello *stoccafisso alla messinese*. In Sicilia, successivamente, sono stati rappresentati tre locali con la specialità

del *buon ricordo*: la *zuppetta del nonno Filippino*, del ristorante "Filippino" di Lipari; il *tortino di alici* del ristorante "La Siciliana" di Catania e le *scaloppine di cernia agli agrumi* del ristorante "Hotel Moderno" di Erice.

Otto sono invece i nuovi piatti proposti da altrettanti nuovi ristoranti italiani che, nel 2023, sono entrati a far parte dell'Unione: *delizia al limone* dell'"Antico Francischiello" a Massa Lubrense (Napoli); gli *spaghetti alla Corte d'Assise alla vecchia maniera* di Gaetano de "La Cascina 1899" a Roccella Ionica (Reggio Calabria); lo *spaghettono "Cavalieri" con arselle viareggine* dell'osteria "La Tecchia" a Pietrasanta (Lucca); la *grancivola femena* del ristorante "Al Colombo" a Venezia; gli *gnocchetti di farina di castagna al castelmagno* de "Il Grill del Lovera dal 1939" a Cuneo; *rinascimento italiano* del ristorante "Mater Terrae" a Roma; il *filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione* del ristorante "Michele Chinappi" a Formia (Latina); i *culurgiones ogliastri con demi-glace di vitello, Cannanau e tartufo* del "Ristorantino Shardana" a Parigi.

A Dino Villani è intitolato il premio che l'Accademia attribuisce ogni anno a coloro "che si distinguono nella valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità".





Cibo e letteratura

di **Maurizio Fazzari**, *Delegato di Londra*
ed **Etta Carnelli-De Benedetti**, *Accademica di Londra*

Una nuova edizione del libro "Pranzi d'autore" di Oretta Bongarzone offre l'occasione per ricordare i gusti di due grandi scrittori.

Si è spesso trattato del binomio tra cibo e letteratura, ma il ritorno in libreria di una nuova e attraente edizione del libro *Pranzi d'autore* di **Oretta Bongarzone**, mancata purtroppo da diversi anni, riporta a un interessante viaggio alla scoperta del cibo come filo conduttore che percorre molte opere letterarie. Nell'analisi di alcuni testi si trovano, infatti, ricette e menzioni di cibi, e vale la pena ricordare quanto il percorso della scrittura di un romanzo e la realizzazione di una pietanza siano paralleli: le regole di una narrazione sono la ricetta; i personaggi gli ingredienti; le metafore sono gli accostamenti di colori sul piatto; i ritmi della pagina i tempi di cottura; le parodie possono essere l'imitazione di ricette celebri semplificate con ingredienti alla portata di tutti. Si scopre così che autori come **Giovanni Pascoli** o **Alessandro Manzoni** sono anche ricordati per essere stati gourmet o grandi esperti di vini.

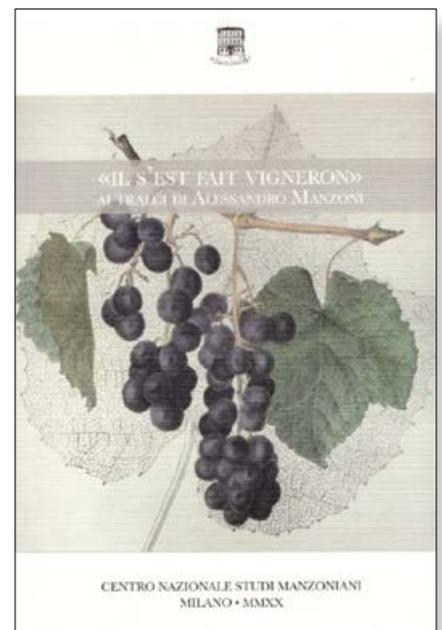
Manzoni si descrive agricoltore, bachicoltore e viticoltore

Per quanto riguarda Manzoni, **del quale ricorrono quest'anno i 150 anni dalla morte**, dagli studi condotti dal Centro Nazionale Studi Manzoni di Milano e dal libretto pubblicato, nel 2020, da **Angelo Stella** e **Jone Riva**, *Il s'est fait vigneron*, si legge che, dal 1810, lo scrittore si definisce "agricoltore, bachicoltore e viticoltore a Brusuglio". La cosa è veramente divertente: il serissimo Alessandro Manzoni, come tutti lo conosciamo, si pone nei panni di un vigna-

iolo e agricoltore e così si descrive **nelle lettere agli amici** che vivono in Francia e a Milano (**Verri, Grossi**), raccolte dalla madre **Giulia Beccaria**. In esse, si evince che Manzoni aveva una biblioteca nutrita dei più importanti saggi di agricoltura, tipo quello di Verri, *Del modo di propagare, allevare e regolare i gelsi*, *Saggio di Agricoltura Pratica*, o quello di **Olivier Pradel de Serres**, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.

Gli scaffali rimasti ai tempi odierni testimonierebbero **una svolta verso la viticoltura attorno agli anni Trenta**, quando Giulia Beccaria descrive la sua passione per i vitigni francesi, con la speranza di crearne di simili in Italia, seguita dall'acquisto di alcuni vitigni per la tenuta di Brusuglio.

Esiste un carteggio con gli amici su alcuni esperimenti più o meno riusciti,



Ritratto di Alessandro Manzoni, eseguito da Giuseppe Molteni, (1835)



sempre accompagnati da una scherzosa presa in giro. Nel citato libretto di casa Manzoni, viene riprodotta una lettera a **Tommaso Grossi**, del novembre 1830, in cui Manzoni si dilunga sulla sua passione per la viticoltura. Come non ricordare, ne *I Promessi Sposi*, "l'oste della Luna Piena" che una sera del 1628 serviva vino "generoso e sincero, quanto il discorso di un giovanotto del Lecchese", ma qui Manzoni tace sul nome del vino. Ancora a proposito de *I Promessi Sposi*, ricordiamo le numerose citazioni sul pane, qualcosa di quasi sacro che il popolo riteneva cibo primario e del quale

l'autore ricorda che i "pristinari" di Milano impastavano anche un pane particolare con spezie e uva "disidratata", il "pane grande".

Il panettone si spostò pian piano dai panettieri ai pasticceri, ma per molti rimaneva fedele alle sue tradizioni di pane, da usare con frequenza e non solo a Natale; fra questi Donna **Teresa Manzoni**, seconda moglie di Alessandro e vedova Stampa, che aveva addirittura creato il verbo "panatonare", cioè fare il panettone, preparato e consumato in grande quantità a casa Manzoni, tanto che si diceva che lì fosse sempre Natale perché il panettone non mancava mai (vedi *Il panettone che è di Milano*, Centro Nazionale di Studi Manzoniani, 2022).

Giovanni Pascoli era un vero buongustaio

Per rimanere in campo letterario, il poeta **Giovanni Pascoli** era un vero buongustaio. Il noto "nido familiare" con le sorelle era inteso anche come quello dei momenti in cui godere del buon cibo della sua Romagna.

È famoso il suo "risotto romagnolo" con la cipolla rosolata nel burro, con l'aggiunta di fegatelli, interiora di pollo e funghi cucinati nel pomodoro che egli raccomandava di "spremere" e non tagliare o tritare.

Giovanni Pascoli



Il poeta **amava le tagliatelle**, precisamente quelle al ragù; **elaborò una sua ricetta** nella quale univa prosciutto e salsiccia nell'impasto, quando l'**Artusi**, anch'egli romagnolo, suggerisce l'uso del prosciutto in estate o della salsiccia in inverno, ma mai assieme.

Ovviamente **la piadina non poteva mancare** nei menu di Pascoli ed ecco addirittura una poesia dedicata alla sorella Maria che ne prepara l'impasto. D'ora in poi, quando vi chiedono cosa "abbinare" a una pietanza, non pensate più solo al vino, ma anche a un grande autore, a un romanzo o a una poesia...



LA PIADA

*Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni
Il sale; dono di te, Dio; ma pensa!
L'uomo mi vende ciò che tu ci doni.
[...]*

*Ma tu, Maria, con le tue mani blande
Domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;
ed ecco è liscia come un foglio, e
grande come la luna; e sulle aperte
mani tu me l'arrechì, e me l'adagi
molle sul testo caldo, e quindi
t'allontani.*

*Io, la giro, e l'attizzo con le molle
Il fuoco sotto, fin che stride invasa
Dal color mite, e si rigonfia in bolle:
e l'odore del pane empie la casa.*



Il sedano nero di Trevi

di Franco Spellani

Associazione Pro Trevi

Una varietà distinta dalle altre, che ha ottenuto il marchio Igp.

Il sedano è una pianta erbacea della famiglia delle *Apiacee* per il loro **contenuto di "apiolo", caratteristica essenza molto aromatica**, ma già dal Cinquecento erano chiamate piante ombrellifere per la tipica inflorescenza a ombrello. Fiori che difficilmente si vedono in un campo di sedani poiché, essendo prodotti da una pianta a ciclo biennale della quale si utilizzano le coste, queste sono raccolte e consumate prima che si producano i fiori e i semi. Soltanto le pochissime piante utilizzate per la riproduzione vengono lasciate fino al secondo anno.

Le pazienti e secolari cure degli agricoltori locali hanno portato alla creazione di **una distinta cultivar di sedano: il sedano nero di Trevi**, così detto perché

le specifiche tecniche di coltivazione e l'intensa ipernutrizione della pianta, abbinata alle particolarissime proprietà del terreno, producono foglie di colorazione verde intensissimo e scuro. **La zona di coltivazione è una ristrettissima fascia di terreno**, ultimo relitto del fondo incontaminato del lago protostorico alle falde del colle di Trevi, limitata, a Est, dalla strada Flaminia e, a Ovest, dal fiume Clitunno. Terreno fertilissimo, dalla metà del 1700 abbondantemente irriguo, grazie alla costruzione di un canale che lo percorre per tutta la sua lunghezza, derivato dal mitico fiume Clitunno ritenuto sacro dai Romani. Originariamente fu sfruttato per la coltivazione della canapa, da cui il nome "Canapine", ma ora particolarmente vocato per le colture ortive.

Foto R. Laurentini, 1923



Le fasi della coltivazione si susseguono quasi come un rito

Le fasi della coltivazione si susseguono quasi come un rito. La semina avviene per tradizione il venerdì santo, giorno della morte del Redentore, la cui resurrezione è auspicio di una nuova vita che seguirà la morte del seme. È credenza diffusa, infatti, che la semina in luna calante ritardi la montata a seme, e quindi sia indicata per le verdure da foglia o da costa, e la ricorrenza della Pasqua, che per regola cade nella prima domenica dopo il plenilunio di primavera, venga a trovarsi, appunto, in luna calante.

A luglio, le piantine sono messe a dimora in terreno abbondantemente concimato e vengono irrorate giornalmente per aspersione. **Una cura particolare è**

Piante di sedano pronte per la raccolta a Trevi



Mostra mercato del Sedano Nero

rivolta all'imbianchimento delle coste, che per natura sarebbero scure e legnose, per ottenere **un prodotto tenero** e privo dei fastidiosi fili, che conserva però il forte sapore proprio. Tre settimane prima della raccolta, le piante venivano legate a mezza altezza e poi interrate lasciando libero soltanto il ciuffo di foglie, ora vengono incartate. Il trattamento preserva le coste dall'aria e dai raggi del sole, favorendone tuttavia la crescita. La raccolta avviene con il taglio della radice a livello del terreno e **le magnifiche piante, che nelle annate migliori arrivano a sfiorare il peso di tre chili**, sono pronte per il consumo.

La pianta del sedano, di scarso contenuto energetico (17 kcal/100 g) e ricca di fibra, ha invece **un alto contenuto di minerali** (potassio, calcio, fosforo e ferro) e vitamine A e B₁. Contiene inoltre - e nel locale sedano nero in misura maggiore che nelle altre varietà - gli oli essenziali, miscele di complesse sostanze organiche volatili che caratterizzano l'aroma e il sapore, in ragione dello 0,1% nelle coste e nelle foglie e del 2% nei semi.

I semi di sedano sono stati usati come medicina per migliaia di anni nel mondo orientale. Nei tempi antichi, la medicina ayurvedica indiana utilizzava i semi di sedano per curare raffreddore, influenza, ritenzione idrica, cattiva digestione, diversi tipi di artrite e alcune malattie del fegato e della milza. Anche nell'antico Egitto, in Grecia e a Roma, era considerata una pianta medicinale. Tuttora le sono riconosciute proprietà diuretiche e antinfiammatorie e pertanto efficaci contro l'ipertensione, l'artrite e la gotta.

Nel dopoguerra, i sedani locali furono sostituiti dalle più redditizie varietà "americane"

Dalla metà dell'800, epoca in cui si affermò tale coltura, grandi quantità di prodotto venivano vendute nei locali mercati autunnali e, fino all'immediato anteguerra, i sedani di Trevi raggiungevano anche la piazza di Roma e la notorietà del prodotto è testimoniata da lettere di richiesta di semi dall'Italia e dall'estero. Dal 1935, fu promosso dalla Provincia un concorso per i migliori produttori locali di sedano, ma dall'ultimo dopoguerra i sedani locali furono rapidamente sostituiti dalle più redditizie varietà "americane", con costa già per natura bianca e tenera, senza bisogno di imbianchimento artificiale e quindi a prezzi incredibilmente più bassi, anche perché necessitano di meno manodopera divenuta sempre più costosa.

Soltanto qualche agricoltore coltivava ancora sedano nero per consumo familiare e il seme rischiava di scomparire. Nel 1965 - quando ancora non si parlava tanto di biodiversità! - per conservare e valorizzare questo tradizionale prodotto, l'Associazione Pro Trevi istituì la "Sagra del sedano e della salsiccia", che ben presto mutò la dicitura in "**Mostra mercato del sedano nero di Trevi**" e Sagra, con immediato e costante successo di pubblico. Con il nuovo millennio, maturarono i tempi per approfondire le conoscenze di questo prodotto e **la Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia**, dopo tre

anni di studio, **ne definì autorevolmente le caratteristiche** genetiche, morfologiche e chimiche, riportate in pubblicazioni ufficiali e presentate in convegni locali e internazionali. Ne conseguì la classificazione del prodotto in una nuova varietà distinta da tutte le altre. Costituitasi poi un'associazione tra i produttori, questa coltura particolare **ha ottenuto il marchio Igp**.

Tra le varie ricette, il piatto clou è l'elaborato "sedano ripieno"

Il giorno della Sagra, canonicamente la terza domenica di ottobre, e da alcuni anni anche il pomeriggio del sabato precedente, si possono acquistare sulla piazza i famosi sedani di Trevi, assaporandoli anche "**in pinzimonio**"; **con olio** - esclusivamente extravergine di oliva **di Trevi**, un'altra specialità agroalimentare locale - sale e pepe, e si possono altresì gustare panini con le ottime salsicce di suino, cotte espressamente su grandi bracieri, accompagnate da un bicchiere di vino locale. Nei ristoranti, è possibile assaggiare le tradizionali specialità locali e il sedano cucinato secondo **decine di ricette: dall'antipasto al dessert**; ma il piatto *clou* è l'elaborato "sedano ripieno" di carne macinata, di bovino e delle saporite salsicce, fritto intero, condito con sugo e messo al forno. Chi volesse cimentarsi con successo garantito nella preparazione di tale specialità potrà partecipare al minicorso di cucina, sotto la guida di un cuoco esperto, il giorno della Sagra.



La capra d'Aspromonte

di **Sandro Borruto**, *Delegato di Area dello Stretto-Costa Viola*
e **Antonio Paolillo**, *Tecnologo alimentare*

Una specie da tutelare e valorizzare non solo per il suo impiego in cucina ma anche in quanto prezioso patrimonio di biodiversità.

LItalia possiede un patrimonio inestimabile di biodiversità, un bene unico e prezioso da tutelare, a tal punto che l'ONU, nel 1992, ha adottato una convenzione che riconosce la biodiversità come elemento indispensabile all'evoluzione e alla conservazione della vita umana sulla Terra. Oltre a essere popolato da diverse specie vegetali, l'Aspromonte annovera anche migliaia di specie animali, alcune delle quali in grave pericolo di estinzione e, tra queste, **la capra aspromontana che, a differenza di altre specie, è**

presente solo nel territorio grecanico dell'Alto e Basso Jonio calabrese.

Fino a qualche decennio fa, la presenza di questo raro ovino era di circa 15.000 capi ma, purtroppo, oggi il numero è diminuito di molto, tant'è, che già nel 2005, la capra aspromontana era stata ammessa al registro delle popolazioni ovine e caprine autoctone a limitata diffusione e riconosciuta, appunto, *razza aspromontana* dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (oggi Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste).





Oggi, la “regina delle rocce” gode di un’ulteriore tutela

Oggi la “regina delle rocce” gode di un ulteriore riconoscimento e di un’ulteriore tutela, in quanto **annoverata anche nel Registro Regionale della biodiversità agraria e alimentare**, con decreto n. 7960 dell’08.06.2023.

Sentinella irrequieta delle rocce, **piccola, agile e robusta, dall’occhio vispo e attento**, la capra aspromontana, denominata dalle popolazioni del luogo *capra i muntagna*, è una razza autoctona che può ritrovarsi, in parte, nella provincia di Reggio Calabria ma **principalmente presente in alcuni punti dell’area grecanica**. Potremmo definirla **una specie eremitica**: si ritrovano, infatti, molti esemplari che formano piccole mandrie sui dorsali meno percorribili e raggiungibili dall’uomo.

La memoria delle popolazioni del luogo narra che, un tempo, il tipo di allevamento della capra era esclusivamente allo stato brado e avveniva all’aperto per tutte le stagioni dell’anno, mentre oggi è pressoché semibrado per tutelare i capi dalle intemperie delle stagioni invernali durante il periodo della transumanza. La capra aspromontana non è solo protagonista indiscussa degli altipiani del massiccio dell’Aspromonte ma **trova ampio spazio e apprezzamento anche nelle cucine dei calabresi**.

Viene allevata soprattutto per l’ottima produzione di latte e carne

Viene allevata soprattutto per l’ottima produzione di latte e carne, essendo una specie che ben si presta alla doppia attitudine.

La quantità di latte prodotto dalla capra, durante il corso dell’anno, si registra attorno ai 200/l destinati a essere avviati ai casari per la **produzione di eccellenti formaggi**, quali il **caprino d’Aspromonte** che rappresenta uno dei prodotti agroalimentari più tradizionali del versante montano dell’Alto Jonio reggino, insieme ad altri formaggi quali il canestrato d’Aspromonte, il caprino della Limina, il *musulupu*, il caciocotta, la giuncata di capra, insieme alla produzione di altri formaggi misti quali il caciocavallo di Ciminà, il pecorino con il pepe, la caciotta e le varie ricotte fresche salate e affumicate.

Il formaggio si ottiene esclusivamente da latte crudo e la stagionatura prevede tecniche che cambiano da luogo a luogo. Il caprino d’Aspromonte, per esempio, **è stagionato per circa tre mesi all’interno di cantine dove la parte esterna della crosta è cosparsa con olio extravergine di oliva**. A volte, può capitare che, durante la fase di stagionatura, alcune forme di formaggio subiscano fermentazioni che danno vita a

piccoli vermi e questo apporta al formaggio un gusto ancora più particolare da renderlo molto ricercato da esperti e buongustai del settore. Il peso delle forme varia da 1 a 3 kg.

La sua carne è al centro di millenarie tradizioni culinarie

Molto apprezzata in cucina anche la carne della capra dell’Aspromonte, al centro di millenarie tradizioni culinarie, metodi di cottura e ricette. Una preparazione impiegata già nel primo dopoguerra, quando più che l’abbondanza regnavano la fame e la carestia, prevedeva per lo più **l’utilizzo di ortaggi e verdure da far bollire insieme a spezzatini di carne di capra consumati con la fileja** (tipica pasta filata con il ferretto). Era, ed è tutt’oggi, una ricetta povera ma che conserva intatti tutti i nutrienti degli ingredienti. La versione più moderna utilizza, con la carne, la salsa di pomodoro con l’aggiunta di cipolla, rosmarino, salvia e timo, il tutto rosolato in olio extravergine di oliva e vino bianco e cotto a fuoco lento, in pentole di terracotta, per circa tre ore.

Un particolare tipo di cottura, oggi in disuso, è rappresentato dalla preparazione della carne sotto terra o interrata. Le origini di tale preparazione sono radicate nel passato, quando la capra veniva privata della pelle e aromatizzata, per poi essere ricomposta con la stessa pelle e riposta sotto terra, mentre, in superficie, veniva fatto ardere un fuoco per la durata di circa 7-8 ore. Oggi la carne di capra è cucinata in tegami di terracotta su fuoco alimentato a legna, sempre al passo, però, con le attuali leggi in materia di igiene degli alimenti: le preparazioni conservano tutto il fascino e la cura meticolosa di un tempo passato. Il sapore della carne della capra d’Aspromonte richiama molto quello dell’agnello.

Dal punto di vista nutrizionale, è ricercata per **il suo basso contenuto di grassi**: in generale contiene circa 65-70% di tessuto magro, e quindi solo il 30-35% di tessuto lipidico.



Cibi bugiardi

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Seppur figli di cuochi e pasticciieri del Bel Paese, si trovano attribuita una falsa nazionalità.

Lo chiamano **pan di Spagna**, ma non è spagnolo. Anche la **zuppa inglese** ha un falso passaporto: non è suddita di re Carlo. E l'**insalata russa** non ha niente a che fare con lo *shchi*, un minestrone fatto con patate, cavolo e carne, o con la *solyanka*, zuppa di gusto tra l'acido e il piccante, o con il *borsch*, un brodo di barbabietole dal caratteristico color rosso che sarebbe più ucraino che russo, ma che al tempo dell'Urss divenne una sorta di bandiera della cucina sovietica. Pan di Spagna, zuppa inglese e insalata russa

sono nati qui, fratelli e sorelle d'Italia, figli di cuochi e pasticciieri del Bel Paese. Com'è accaduto che si trovino attribuita una falsa nazionalità? Possibile che dopo la fuga dei cervelli scappino all'estero anche insalate, zuppe, biscotti, creme? *Keep calm*, nessuna fuga e nessuno scippo da parte straniera. Se vogliamo trovare un colpevole per quei tre aggettivi stranieri eccolo: la stessa gastronomia italiana che, nel corso dei secoli, ha mescolato storia e geografia nel frullatore macinando equivoci che il tempo ha consolidato.





Il genovese Giobatta inventò il pan di Spagna per compiacere i regali ospiti spagnoli

Cominciamo dal pan di Spagna. Lo inventò un genovese, **Giovanni Battista Cabona**, detto Giobatta, cuoco e pasticciere al servizio di **Domenico Pallavicini**, ambasciatore della repubblica ligure alla corte di Madrid, alla metà del 1700. Fu in occasione di un banchetto reale che Giobatta, rielaborando una ricetta che prevedeva l'uso dei biscotti savoiard, creò

una pasta battuta con uova e farina che chiamò, per compiacere i regali ospiti, pan di Spagna. Il dolce, un tripudio di creme, zabaioni e altri dolci ingredienti, entusiasmò *el rey*, **Ferdinando VI di Borbone**, e la sua corte che, con cavalleria tutta spagnola, riconobbe il merito del giovane pasticciere genovese e ribattezzò la sua sofficissima creatura *génoise*: genovese. E tale il pan di Spagna è rimasto per spagnoli e francesi: *pâte génoise*, pasta genovese.

Sull'origine della zuppa inglese, italianissimo dolce al cucchiaio, fatto con pan di Spagna imbevuto nell'Alkermes e cre-

ma pasticciera, **ci sono molte ipotesi**, qualcuna leggendaria. Per la maternità s'accapigliano tre regioni: Emilia Romagna, Toscana e Marche. Tra gli studiosi dell'arte culinaria, c'è chi attribuisce la zuppa a un diplomatico della corte estense (siamo nel 1500) che, di ritorno dall'Inghilterra, avrebbe rielaborato un dolce anglosassone intinto in un liquore. Altri raccontano che il dolce è stato inventato da una domestica toscana al servizio di una famiglia inglese residente sulle colline fiorentine. Altri ancora sostengono che era una delle specialità del "Caffè Doney", un locale fiorentino molto frequentato dagli inglesi che, nel 1800, abitavano a Firenze e, da loro, chiamato zuppa inglese.

A codificarlo come "zuppa inglese" ci pensa, alla fine dell'Ottocento, il profeta della cucina italiana. **Pellegrino Artusi**, romagnolo di nascita, ma residente a Firenze, ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, non l'attribuisce a questa o a quella regione. Nella ricetta certosina che propone - è la 675 - Artusi nomina, sì, i toscani, ma solo per rimproverarli di preparare una "crema molto sciolta" e servita nelle tazze di caffè. "Fatta in que-





sto modo”, li bacchetta, “riesce, è vero, più delicata, ma non si presta per una zuppa inglese nello stampo e non fa bellezza”. Per “fare bellezza”, Artusi suggerisce di porre nello stampo uno strato di savoiardi intinti nell’Alkermes, alternato con uno strato di crema con sopra uno strato di savoiardi intinti nel rosolio bianco, alternato a un altro strato di crema, “fino a riempirne lo stampo”. Troppo dolce? “Correggete con Rhum o col Cognac”.

Sull’origine dell’insalata russa c’è una vera e propria insalata di ipotesi

Per quanto riguarda l’origine dell’insalata russa c’è una vera e propria insalata di ipotesi. **Ma che sia nata in Italia lo riconoscono gli stessi russi.** Scrive il compianto **Renzo Pellati**, attento storico della gastronomia e specialista in Scienze dell’alimentazione, nel libro *La storia di ciò che mangiamo*: “**L’insalata russa in Russia non esiste. Viene chiamata ‘insalata italiana’.** I tedeschi la chiamano *italianischer salat*”. A dirla tutta, anche in Danimarca la chiamano “insalata all’italiana”. E allora, da dove salta fuori il russo? Qui la storia del piatto si complica assai. Si ipotizza di tutto e di più. Secondo alcuni l’avrebbe introdotta in Francia, nel 1500, **Caterina de’ Medici** andata in sposa a **Enrico di Valois**, futuro re di Francia. Diffusasi in Francia, l’insalata (non ancora russa) seguì le armate napoleoniche nell’invasione della terra degli zar, dove un certo **Lucien Olivier**

l’avrebbe fatta conoscere. Altri ricercatori dicono che non fu così. In Russia, l’insalata sarebbe arrivata dalla Polonia dove l’avrebbe introdotta **Bona Sforza**, andata sposa a re **Sigismondo**. Altri sostengono l’origine piemontese: il solito cuoco di corte, questa volta al servizio dei Savoia, avrebbe preparato tale insalata, in occasione di una visita dello zar a Torino, con verdure comuni in Russia: carote, patate, barbabietole. Il sovrano, molto colpito, tornò in patria portandosi dietro la ricetta. La maionese sarà aggiunta in un secondo tempo, dopo la diffusione dell’insalata. Qui ci fermiamo, anche se ci sono altre teorie (una riguarda il servizio di portata detto “alla russa”). Scegliete quella che preferite. Una cosa è certa: l’insalata russa, come la conosciamo noi, è italiana.

Un altro piatto con il nome ingannevole è la parmigiana

Un altro piatto con il nome ingannevole è la parmigiana. La ghiottissima pietanza, come la conosciamo tutti, per antonomasia a base di melanzane fritte, gratinate in forno con vari formaggi - soprattutto parmigiano, ma anche pecorino, scamorza, caciocavallo -, e successiva aggiunta di passata di pomodoro, aglio e basilico, si chiama parmigiana, ma **non è di Parma. È meridionale.** Ne contengono la nascita **Sicilia e Campania.** Chi ha ragione tra le due regioni? Per non inimicarsi l’una o l’altra, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

ha inserito la parmigiana di melanzane, verdura introdotta nel Meridione dagli Arabi all’inizio del Medioevo, **nel registro dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) di entrambe.** Anzi, per prevenire eventuali contestazioni da parte della **Calabria**, ha registrato la parmigiana anche nei suoi Pat. A guardare bene, si scopre una parmigiana pure nei prodotti della **gastronomia pugliese**: la *parmigiana de Santu Ronzu*.

Perché questo piatto si chiama “parmigiana” e non “siciliana” o “campana” o altro? Forse perché tra i vari ingredienti che entrano in scena, recita il Vittorio Gassman dei formaggi: il parmigiano-reggiano? Forse è così, anche se **in Sicilia** sottolinea che, nell’isola, la parmigiana di melanzane (e non le melanzane in parmigiana) la preparavano con il pecorino siciliano prima ancora che si diffondesse, in tempi recenti, il formaggio emiliano. **A Napoli** tirano l’acqua al loro mulino citando due cuochi vissuti a cavallo tra il 1700 e il 1800, **Vincenzo Corrado e Ippolito Cavalcanti**, autori di altrettanti testi sulla cucina napoletana, che suggeriscono ricette nelle quali consigliano l’abbondante uso del parmigiano tra strato e strato di “zucche lunghe”, il primo, e tra strato e strato di melanzane, il secondo.

C’è un aspetto, però, che non si può non considerare ed è un dato che ci porta sulla via Emilia, proprio in direzione di Parma. Il vocabolario Treccani recita: “Nel linguaggio gastronomico, pietanza preparata al modo dei parmigiani e consistente in una preparazione di verdure affettate, infarinate, talvolta passate nell’uovo e fritte, quindi disposte in tegame a strati e condite con sugo di pomodoro, abbondante formaggio parmigiano, talvolta mozzarella e infine cotte in forno: parmigiana di melanzane, di zucchine, di cardi...”

E allora? Chi ha ragione? Parma, Sicilia, Campania? Chiediamocelo di fronte a una parmigiana di melanzane, bomba di gusto, di bontà e di calorie galoppanti e ci troveremo d’accordo con il Ministero delle Politiche Alimentari: la parmigiana è un grandissimo piatto. Bianco, rosso e verde.

Morello Pecchioli



Sostanze organiche usate in pittura

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Nell'arte e in cucina,
i colori naturali
conferiscono tonalità,
lucentezza, volume.*

A eccezione di **Cennino Cennini** (1370-1440) con il suo *Libro dell'arte della pittura*, solo nel 1800 troveremo altri autori che scriveranno dei trattati di tecnica pittorica. In queste opere sono stati riportati i modi tradizionali di preparazione delle tele e dei colori attraverso l'uso di diversi materiali organici e non. Il *Trattato della pittura* di **Leonardo da Vinci** (1452-1519), opera dovuta, pare, a un assemblaggio postumo

di suoi appunti, tratta essenzialmente di regole di prospettiva e di anatomia. Un più recente trattato di **Gino Piva**, *La tecnica della pittura ad olio e del disegno artistico*, è esaustivo riguardo alla descrizione dei materiali e delle sostanze di uso comune. Altro lavoro molto interessante, anche del punto di vista storico, è quello di **Philip Ball** dal titolo *Il colore, una biografia: tra arte, storia e chimica. La bellezza e misteri del mondo del colore*. Tali trat-

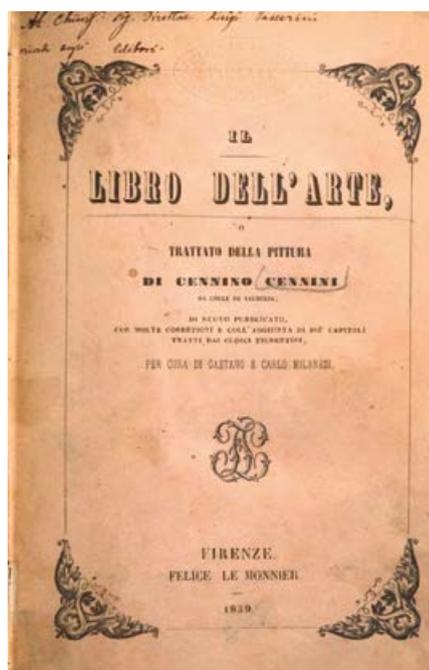




tati e diverse altre fonti minori ci hanno rivelato che i **pittori in particolare utilizzavano**, per creare o per fissare i colori, oltre all'**uovo** per la creazione della **tempera all'uovo**, anche una vasta serie di sostanze quali **lo zafferano, la curcuma, il sale, diversi tipi di olio, estratti di alloro**, polveri di ossa e così via.

Gli artisti si recavano ad acquistare il materiale necessario nella spezieria

Si è potuto, così, riscoprire che la **mollica di pane** era utilizzata per cancellare o per



sfumare i colori sanguigno e nero di seppia utilizzati dai grandi maestri per i loro studi o bozzetti. Essa, tuttavia, è stata utilizzata fino al dopoguerra, cioè quando sono apparsi i primi cancellini in gomma. In un particolare periodo della storia dell'arte, che va tra il 1400 e il 1500, i pittori, gli scultori, gli orafi e in generale tutti gli artisti e gli artigiani dell'epoca si recavano ad acquistare il materiale loro necessario nella spezieria. Questa era una **bottega "artigiana" molto particolare**, dove non si preparavano solo pozioni medicamentose ma molte altre cose. Il retrobottega e l'arredamento potevano ricordare sia un laboratorio chimico sia una grande cucina e a questo locale spesso era collegato un orto dove erano coltivate numerose specie di erbe aromatiche e officinali. Nella spezieria si vendeva e si conservava ogni genere di articoli: dalle "pozioni mediche", alle erbe curative, alle creme di bellezza, ma anche carte da gioco, tabacco, strumenti chirurgici, sapone, sostanze velenose (belladonna, arsenico, mercurio), confetti, marzapane, frutta candita. Tale forma di rivendita rappresentava, in estrema sintesi, la fusione tra farmacia-mesticheria-erboristeria-ferramenta-pasticceria-rosticceria. Infatti, la **cucina dello speziale**, sempre attiva, produceva cibi molto speziati e particolari come il pollo confetto, la testuggine e la starna confetto. "Confetto" dal latino *conficere*, cioè preparare o confezionare, da cui deriva il termine francese *confit* che è una tecnica di cottura in grasso e zucchero. Gli artisti si recavano dallo speziale per

acquistare tele anche già montate, **inchiostro talvolta fatto con frutti di sambuco**, carta, colori, biacca, sangue di drago, lapislazzuli, lamine di foglie d'oro, ceralacca, piume d'oca e pennini. La spezieria era un luogo dove ci si poteva incontrare, scambiare notizie, concludere accordi, ma anche fare semplici chiacchiere. Dallo speziale, quindi, si trovavano i materiali per dipingere e le sostanze per formare i colori, in piccola parte costituite da materiali organici. **La spezieria rappresentò un altro particolare esempio di incontro tra arte e cibo.**

Dal 1430 la pittura a olio divenne d'uso comune

È noto come, tra le diverse sostanze usate, l'**uovo** e l'**olio** sono stati gli elementi fondamentali e dal 1430 la pittura a olio divenne d'uso comune e sostituì di fatto le altre tecniche. I trattati di pittura riportano che l'uovo poteva essere utilizzato anche intero, ma in genere **si usava il tuorlo da solo mescolato con altri prodotti inorganici quali l'acqua o altre sostanze**. **L'olio faceva parte di una miscela base**, ma per impastare i pigmenti venivano utilizzati principalmente **l'olio di lino, di noce e di papavero** che erano anche definiti "**oli siccativi**". Anche quello d'oliva, considerato "**olio non siccativo**" fu usato nella composizione dei colori, ma ci si accorse che quello di lino cotto, in particolare, era molto più efficace e soprattutto più stabile perché il colore non si crettava più durante il periodo di lenta asciugatura. **I vantaggi della tecnica a olio erano molteplici e andavano dalle trasparenze, alle velature, alle lucentezze**, alla possibilità di mescolare i toni e sfumare i contorni.

Artista che dipinge con il vino

I colori naturali organici

Per colori naturali organici, animali e vegetali, si definiscono i **coloranti contenuti in esseri viventi** e che non sono altro che composti costituiti da una struttura o reticolo di atomi di carbonio. Le cosiddette tinture, usate fino al 1800 per creare inchiostri, lacche mescolate a polveri inorganiche e anche per tingere i tessuti, erano costituite da prodotti derivati da animali o vegetali. Per esempio, il colore del sangue era ottenuto con il **cremisi o scarlatto, un rosso estratto da un insetto essiccato chiamato cocciniglia** (*kermes vermilio*), conosciuto oggi con la sigla E120 (acido carminico). Scarlatto, in arabo, era *el quirmiz*: da questo sembra aver origine l'**Alchermes**, liquore usato in pasticceria, molto diffuso all'epoca dei Medici e prodotto in Firenze dai frati di Santa Maria Novella. Una lacca rossa veniva prodotta dallo stesso insetto, ma anche da una resina depositata sui rami e prodotta da un altro insetto denominato *Laccifer lacca*.

Invece un colore caro a **Plinio, la porpora** della città fenicia di Tiro, era ottenuto da **due molluschi**: il *buccinum* (*thais haemastoma*) e il *purpura* (*murex brandaris*). **Gli Egizi** estraevano una tintura rosso cupo dalla radice della **robbia**. L'**indaco** era estratto da un'erba. Di tutti questi e altri coloranti naturali, però, solo pochissimi hanno dimostrato, nel tempo, una discreta stabilità o un lento deterioramento.

Il verde, in natura, è legato alla clorofilla, la cui molecola contiene il magnesio, fondamentale per la reazione elettrolitica chiamata fotosintesi che avviene in presenza dei raggi solari. Ma **il verde linfa è dato dal succo delle bacche di ramno mescolato a gomma**, mentre il verde iris era dato dallo stesso estratto mescolato ad acqua o ad albume.

Lacche gialle erano ottenute dallo zafferano o dalla guaderella, chiamata anche erba dei tintori. **Il colore blu** poteva essere prodotto con l'estratto del tornasole (*folium*) **una pianta chiamata anche "morella" nel Medioevo**. Il suo succo fresco è normalmente rosso, ma varia di



colore a seconda dell'ambiente: diventa blu se alcalino, porpora se neutro, rosso se acido. È noto che i **pigmenti di molti ortaggi**, e in particolare il giallo, l'arancione e il rosso, sono dovuti ai carotenoidi in essi contenuti, mentre i flavonoidi o antocianine (contenuti in uva, more, mirtillo) producono variazioni di colori dal blu al porpora. Le betaine sono estratte dalle barbabietole rosse. I carotenoidi, oltre che nelle carote e nelle arance, si trovano anche in animali come l'aragosta, ma come pigmento nero che la bollitura trasforma in rosso. Nello zafferano (dall'arabo *za'faran*) è presente uno dei pochi carotenoidi solubili in acqua: la crocetina.

Anche in cucina si ottengono effetti di lucentezza come in pittura

La lucentezza e la brillantezza del colore in pittura dipendono dal mezzo e dall'indice di rifrazione: per esempio, un pigmento brillante unito all'olio di lino cotto diventa più scuro. Effetti simili li otteniamo in cucina **spennellando l'alimento con un tuorlo d'uovo o con olio o con il miele prima della messa in forno**. I "mezzi" liquidi utilizzati in arte sono chiamati "agglomerati" e sono **l'acqua** utilizzata nell'affresco; **la colla** e **l'albume d'uovo**, usati nei **manoscritti miniati**; il **tuorlo** necessario nei dipinti a tempera su tavola. **Le colle**, sostanze estremamente importanti nella pittura delle epoche passate, **erano prodotte con ossa, cartilagini e scarti di bue, capre, volatili, pesci e molti altri animali**. Il materiale organico veniva messo in una pentola

con acqua e bollito per ore fino a creare un fondo liquido e colloso. Il procedimento è praticamente lo stesso per la preparazione di un fondo bruno in cucina, mancano solo gli "odori". Infine, **i sughi di cipolla o di aglio utilizzati come potenti adesivi per i colori sul supporto, in genere, di legno**.

Come per la pittura, anche nella cucina risulta importante la conservazione del colore naturale per ovvi motivi. Si tratta anche in questo caso di reazioni chimiche in genere legate a fenomeni di ossidazione che portano il colore a imbrunire. La fenolo-ossidasi è l'enzima che catalizza l'ossidazione dei fenoli, contenuti nelle cellule della frutta e delle verdure, e la formazione di chinoni. L'acidificazione con acido ascorbico contenuto nei limoni, o con aceto, rallenta la reazione, così come, in alternativa, il raffreddamento o la cottura dell'alimento. **Il vino** contiene le antocianine che possono trasformare un vino rosso in un liquido brunastro se reagiscono con i tannini, e **alcuni pittori contemporanei** (cito **Elisabetta Rogai** e **Maurizia Gentili**) lo utilizzano nella creazione delle loro opere sfruttando, appunto, tale reazione.

Nella pratica di cucina, molte verdure vengono sottoposte alla tecnica dello **sbiancamento**, cioè a una bollitura di pochi minuti in acqua salata oppure utilizzando una cottura a vapore. Tali procedimenti permettono all'alimento di mantenere il verde o altri colori naturali e brillanti. Per il cuoco la qualità e la tonalità del colore del cibo, la sua lucentezza e il senso di volume che può produrre, hanno lo stesso valore che rappresentano per un qualsiasi artista.

Alessandro Abbondanti



Gli ultrasuoni in cucina

di **Roberto Zottar**

Delegato onorario di Gorizia

L'azione del trattamento agisce sulla consistenza del cibo, con un aumento della percezione del gusto al palato di almeno il 30%.

Tra le nuove tecnologie adottate dagli chef stellati, possiamo annoverare anche gli ultrasuoni. **Non siamo di fronte, però, all'ennesima nuova tecnica di cottura**, perché gli ultrasuoni, pur riversando una enorme quantità di energia nel sistema, innalzano solo leggermente la temperatura della massa acquosa nella quale si diffondono, intervenendo esclusivamente sulle **proprietà reologiche degli alimenti**. Sperimentazioni in laboratorio e test degustativi alla cieca, con *panel* di assaggiatori esperti, hanno evidenziato che **le pietanze trattate con ultrasuoni hanno una migliore "palatabilità"**, poiché l'azione del trattamento agisce sulla consistenza del cibo con un aumento della percezione del gusto al palato di almeno il 30%.

La pietanza da trattare si immerge, in buste sottovuoto, in una vasca d'acqua

L'utilizzo in cucina si basa nell'immergere la pietanza da trattare, in buste sottovuoto, in una vasca d'acqua. L'azione degli ultrasuoni consiste, a livello fisico, nell'utilizzo di **onde ad alta frequenza che attraversano l'acqua a grande velocità** (>1450 m/s), raggiungendo rapidamente la superficie dei cibi, su cui provocano cicli alternati di compressione e decompressione. Quando le microbolle, durante la fase di compressione, raggiungono il loro raggio minimo consentito, implodono generando un'enorme energia d'urto tra i liquidi e la superficie da cuocere/trattare. Il fenomeno di rapida implosione è noto come "cavitazione ultrasonora". Una reazione a catena, quindi, da cui si libera **una grande quantità di energia che esercita sugli alimenti una sorta di "massaggio cellulare"**, favorendo il **rilascio di succhi e aromi**. Un apparecchio a ultrasuoni trasforma la corrente elettrica in onde che producono poi vibrazioni meccaniche con l'obiettivo di **ottenere per il cibo una texture perfetta e il massimo del gusto** nel mistico rispetto della materia prima.

L'effetto degli ultrasuoni sulla carne

La novità, oggi, è però rappresentata dall'impiego di questa fonte d'energia per rendere le carni più tenere. Le pro-

COSA SONO GLI ULTRASUONI

Nell'immaginario collettivo, il termine "ultrasuoni" rimanda alle onde acustiche ad alta frequenza – superiori ai 20 KHz – emesse dai pipistrelli, dai cetacei e da pochi altri animali, come mezzo di comunicazione intraspecifico e come sistema di orientamento. Un meccanismo di interazione e sopravvivenza raffinato che, fin da subito, ha attirato l'attenzione di illustri scienziati i quali, dopo aver studiato nel dettaglio la modalità di propagazione degli ultrasuoni, hanno valutato la possibilità di utilizzarli anche per scopi industriali. A partire dagli anni '60, la tecnologia a ultrasuoni è stata gradualmente introdotta nei settori dell'elettronica, del farmaceutico e anche nei campi odontoiatrico e medico, per



effettuare diagnosi e per curare alcuni traumi. Nell'industria meccanica, si è rivelata una tecnica indispensabile per l'attuazione di alcuni processi di pulizia, lavaggio, saldatura. Questa tecnologia ha trovato inoltre applicazioni nei sonar e nei rivelatori di posizione.

teine e i carboidrati si presentano, in natura, sotto forma di macromolecole, con diversi livelli d'organizzazione. Nel caso delle proteine, per esempio, si tratta di quattro livelli da cui dipende la loro tenacità e la tenuta dell'acqua al loro interno. Quando si applica una fonte energetica (per esempio il calore), avviene un processo detto denaturazione delle proteine per cui, a certe condizioni e temperature (specifiche per ogni tipo di carne), **le proteine si srotolano, perdono il contenuto d'acqua e diventano più digeribili.**

In cucina, le carni, dopo la cottura, si fanno riposare per lasciare il tempo alle proteine denaturate di ri-arrangiarsi e mantenere al loro interno quanta più acqua possibile. Da ciò dipende gran parte del risultato gustativo di un alimento, perché la succulenza è fondamentale. **L'applicazione di ultrasuoni alle carni si basa sul fatto che interagiscono con le proteine** producendone uno srotolamento proporzionale al tempo e all'energia di irraggiamento. Il valore aggiunto di tale processo è che si possono **ottenere alimenti estremamente più morbidi**, con un alto contenuto d'acqua, e che hanno poi **tempi di cottura molto inferiori** rispetto agli alimenti di partenza. La ricerca e la sperimentazione hanno portato alla conoscenza che le onde acustiche ad alta frequenza **abbattono i tempi di frollatura della carne di circa l'80%**, per una vasta gamma di tagli e tipi di animali. Il ritorno, poi, è addirittura superiore se si utilizzano tagli poveri, magari ricchi in collagene, quali la punta di petto, il reale e la coda di bovino, che risulteranno più teneri e saporiti.

A tal proposito, **l'Unione europea** ha finanziato lo sviluppo del progetto **Ultra-tender - Non-Invasive high power ultrasound (HPU) processing method for meat**, per ottenere carne di qualità più elevata proprio grazie agli ultrasuoni, che riescono a modificare la struttura interna dei tessuti dell'animale. Con gli HPU i costi di produzione possono essere sensibilmente ridotti fino al 60%, con un aumento del margine di profitto della carne fresca anche di 4,5 euro per chilo



di prodotto. **In cucina, si possono realizzare tartare perfino usando carni muscolose e stoppose**, proposte, tradizionalmente, solo come spezzatini o con lunghe cotture. La tecnica a ultrasuoni permette anche un "bonifica" con sicurezza della **carne di selvaggina**, che può quindi essere usata anche nelle *tartare*.

Una tecnica perfetta anche per i crudisti

L'applicazione di ultrasuoni è una **tecnica perfetta anche per i crudisti**, dato che **la temperatura non si alza oltre i 17-18 gradi** e permette, per esempio, di creare "**giardinieri non cotti**" che **mantengono tutte le proprietà dei vegetali**. Non solo: lavorando per osmosi, si "catturano" meglio gli **oli essenziali**, si può quindi immergere un legno aromatico in acqua ed "estrarre" profumi e oli da usare nelle diverse preparazioni. Il bagno a ultrasuoni si è riscontrato anche molto valido per estrazioni di aromi in olio, alcool, acqua e miscele. È disponibile sul mercato anche **uno speciale apparecchio a ultrasuoni, chiamato "sonicatore"**, molto simile a un trapano con la punta, ideale per preparare *bisque*, zuppe, creme di ogni tipo e salse, anche solo prima dell'impiattamento. **L'apparecchio "frantuma" la salsa in parti piccolissime** con il risul-

tato che la percezione del gusto ne risulta avvantaggiata. La salsa rimarrà sul palato il tempo necessario per avvertire **tutte le sue sfumature gustative** che diversamente non sarebbero così intense e persistenti. Si può, inoltre, utilizzare il *sonicatore* anche per rendere più fini i centrifugati di frutta o agrumi andando a distruggere tutte le parti solide di polpa rimaste nel composto.

A livello casalingo, si possono utilizzare i piccoli apparecchi a ultrasuoni a basso costo, che in origine sono nati per la pulizia di gioielli: i "patiti di tecnologie culinarie" li utilizzano infatti per **realizzare a casa strepitosi limoncelli** a ultrasuoni oppure **oli aromatizzati** al rosmarino, salvia, peperoncino, limone. Lo sviluppo di tecnologia nel campo dei bagni a ultrasuoni ha portato anche alla realizzazione di apparecchi, sulla base delle sperimentazioni di chef stellati, che **abbinano gli ultrasuoni con la CBT** (cottura a bassa temperatura). Da un lato la bassa temperatura, **compresa tra 0 e 95 °C**, consente di cuocere in modo omogeneo gli alimenti e mantenerne inalterate le proprietà nutritive; dall'altro lato, le onde sonore ad alta frequenza agiscono in profondità nei tessuti biologici, esercitando un micro-massaggio di notevole intensità. Il risultato ottenuto è decisamente superiore a quello delle cotture tradizionali: pesci e molluschi, cotti velocemente direttamente nel bagno a ultrasuoni, risultano perfetti.



La bollitura: un metodo di cottura ancora in evoluzione

di **Elisabetta Cocito**
Accademica di Torino

Dai biscotti, alle carni, alla pasta, la prelessatura migliora o modifica la struttura dell'alimento.

A riprova che ogni assaggio sollecita non solo il nostro palato ma anche la voglia di viaggiare con la mente e con i ricordi, un biscotto semplice e antico come un canestrello può ricordare esperienze diverse ma in qualche modo collegate.

Mi riferisco in particolare al **canestrello bollito di Novi** (Alessandria) che presenta alcune particolarità rispetto ad altri biscotti con lo stesso nome che ci sono in Piemonte. Con uguale denominazione sono, infatti, prodotti dolci con forme, ingredienti e caratteristiche organolettiche molto diversi tra loro.

La sua particolare friabilità deriva dalla precottura in acqua

Il canestrello bollito è un biscotto rustico a forma di ciambellina, poco dol-

ce e adatto per la prima colazione e la merenda. La sua particolare friabilità deriva dal metodo di cottura: dopo essere stato formato, viene bollito brevemente in acqua e solo successivamente posto in forno. **Si tratta di un metodo antico che gli conferisce una leggerezza particolare.** È un dolcetto di origine contadina pavese, "importato" nel primo Novecento e venduto davanti alle chiese in occasione delle festività religiose, in particolare durante la celebrazione dell'Ottava di Pasqua, alla Pieve di Santa Maria. Infatti, il biscotto era correntemente detto "della Pieve". La tradizione lo voleva venduto a "reste" ossia a filze tenute insieme da uno spago. Il "Canestrello bollito novese", è identificato dal logo DE.CO. (Denominazione Comunale).

Il biscotto richiama un metodo oggi abbastanza raro ma comune in tempi passati: quella che potremmo chiamare "**precottura**", una pratica preliminare alla cottura che richiede l'uso del fuoco e che riguardava essenzialmente le carni. **In particolare nel Medioevo**, il pollame si immergeva in acqua calda per spellarlo agevolmente; il vitello veniva portato a metà cottura in acqua bollente prima di essere lardellato e arrostito in modo da ripulirlo e rassodarlo leggermente; i capretti, gli agnelli, le pernici erano invece immersi solo brevemente in acqua in ebollizione. Curiosa è la ricetta che prevede la precottura di un cappone nel vino rosso, prima di friggerne le parti irrorandole poi con il "brodo" di vino, aromatizzato da spezie e mandorle polverizzate.

Una procedura simile è ancora adottata per un piatto tradizionale di una civiltà lontana dalla nostra: quella cinese. La preparazione della squisita e nota "ana-



tra alla pechinese” prevede che l’anatra venga bagnata ripetutamente con acqua bollente prima di procedere alla complessa opera di cottura. Tale operazione serve ad aprire i pori della pelle e facilita la rimozione delle piume. Anche da noi, per una ricetta meno elaborata, si consiglia una **prelessatura di alcuni minuti per le patate, prima di procedere alla loro frittura**, per eliminare l’amido in esse contenuto così che risulteranno più croccanti e appetitose.

La bollitura è un’operazione elementare?

Bollire: un’operazione elementare? A giudicare dalla sua evoluzione, dalle diverse modalità di interpretazione e di utilizzo si può tranquillamente affermare che così non è. Studiando le caratteristiche fisiche del processo, si è molto “giocato” nel tempo per ottenere risultati diversi tra loro, talora sorprendenti, talora un po’ discutibili per il nostro palato e per i gusti correnti.

La bollitura ha rappresentato in passato, come si legge nei testi letterari e attraverso le rappresentazioni visive dell’epoca, il sistema di cottura più comune della popolazione meno abbiente. In acqua bollente si gettava e rimestava il poco disponibile, perlopiù erbaggi, pane secco, qualche osso e, quando andava di lusso, un tocco di carne. Le zuppe sono state per lungo tempo uno dei pochi modi per potersi sfamare o, almeno, tentare di farlo. Come segnalato sopra, abbiamo visto che **la prelessatura**, anticipatrice della cottura vera e propria, è stata, ed è tuttora, utilizzata non per stretta necessità ma **come strumento per migliorare o modificare la struttura di un alimento**.

Nei secoli, diversi tempi e metodi per bollire la pasta

Uno degli esempi più significativi dell’uso ardimentoso della bollitura è stato adottato per un alimento estremamen-



te versatile come la pasta. Diversi tempi e metodi di bollitura hanno dato esiti molto differenti tra loro, di cui cito solo qualche esempio. Il gusto medievale, trasmesso dai ricettari d’epoca come, per esempio, da **Maestro Martino**, propone **la pasta secca cotta anche per due ore in brodo**, o in acqua nei giorni di Quaresima; **nel Rinascimento** si cita “il maccherone sodo”, comunque sempre ben lontano dalla nostra “pasta al dente” e **la lunga bollitura seguita da stufatura** sarà in auge per lungo tempo. **Francesco Chapusot**, cuoco dell’ambasciatore inglese a Torino, **nel suo ricettario del 1846 suggerisce di lessare i maccheroni per quarantacinque minuti fino a ridurli molli e pastosi**. **Sarà da Napoli che partirà e si diffonderà l’abitudine di cuocere la pasta per un tempo minore**, usanza che dal Sud Italia risalirà al Nord per affermarsi definitivamente.

Sperimentazioni in cucina

Veniamo a tempi più recenti con **Davide Scabin** che, usufruendo di strumenti nuovi, ci fa tornare al Medioevo. Non so quanto scientemente, Scabin, geniale cuoco innovatore, **ha utilizzato una tecnica antica per creare qualcosa di nuovo**. Alcune sue ricette partono **dalla pasta scotta, a tal punto da divenire una massa collosa** che lui chiamerà “pongo”: da qui si inventa, partendo dalla

frullatura di tale impasto, alcune particolari creazioni. Ecco i tacos, pasta frullata unita ad albume e farina, poi ridotti a dischi sottili passati sulla piastra e riempiti a piacere; segue un soufflé a base di pongo, albume montato, acqua e olio e, ancora, bomboloni fritti in cui il pongo viene associato a lievito, latte, burro fuso e poi fritto. La sublimazione del pongo avviene con il **“maccherone in self”** in cui la pasta scotta diventa salsa per condire i maccheroni al dente.

Provocazioni sicuramente, ma didatticamente interessanti, come la cottura della pasta senza fuoco, suggerita nel tempo da diversi cuochi famosi, ma non così originale e provocatoria come apparirebbe. Già nel 1799, lo scienziato **Benjamin Thompson** aveva spiegato, supportato dalle leggi della termodinamica, che non è l’ebollizione dell’acqua a far cuocere la pasta ma la sua temperatura, ossia il calore che da un corpo caldo si trasferisce a uno freddo. L’acqua penetra nella pasta anche a basse temperature, quindi, a rigore, si può buttare la pasta e spegnere il fuoco per favorire il processo di cottura, oppure tenere l’acqua a temperatura più bassa di quella di ebollizione. Sperimentare in cucina fa parte della storia, si è sempre fatto. Possono nascere insuccessi e delusioni, ma anche piatti che sono entrati di diritto nella tradizione. Forse noi continueremo a preferire gli spaghetti “venerdì venerdì” come li proponeva **Ippolito Cavalcanti** nel 1837, nobile napoletano appassionato di gastronomia.



Lode alle vongole

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

I molluschi più amati dagli italiani erano chiamati "ostriche della povera gente".

Vongole veraci? A proposito della genuinità, naturalezza e certezza di origine, declamate peculiarità di alcune vongole - anche a fronte del valore attribuito a certe loro preparazioni gastronomiche - è opportuna qualche precisazione sulle tre varietà (fresche) comunemente disponibili in Italia.

Qualche precisazione sulle tre varietà comunemente disponibili in Italia

La vera, pregiata **vongola verace** autoctona italiana è la *Ruditapes decussatus* L., nel vernacolo veneziano *caparossolo dal scorso fin*, con conchiglia di forma ovaloide, valve esterne munite di strie radiali

sottili e concentriche. **Piuttosto rara, è molto apprezzata per la dolcezza e tenerezza delle carni.**

La **vongola filippina**, introdotta nel 1983 nella laguna di Venezia per motivi commerciali e per la quale in Italia la normativa vigente consente anche l'appellativo di vongola verace, è la *Ruditapes Philippinarum* A.&R., con conchiglia ovaloide ma compressa longitudinalmente, valve striate più marcate, colore più scuro e intenso, carne meno tenera della *decussatus*.

La **vongola comune o vongola lupino** è la *Chamelea gallina* L., con conchiglia quasi triangolare, più arrotondata e corta nella parte anteriore, striature e linee spezzate brune, disposte in fasce radiali, di dimensioni più piccole rispetto alle veraci. Il nome "peverassa" (in Romagna e nelle Marche) ricorda il suo gusto intenso e pepato che la distingue dalle altre varietà. Non è molto semplice, viste le notevoli somiglianze, distinguere una specie dall'altra sulla base delle caratteristiche morfologiche, ma **un inconfondibile elemento di differenziazione è la struttura dei due sifoni o cornicelle**: lunghi e ben divisi nella *decussatus*; più corti, uniti alla base e divisi solo alle estremità nella filippina; quasi totalmente assenti nella vongola comune (i profani potranno appurare questa caratteristica... a mollusco cotto!). La pesca, o meglio, la raccolta delle vongole è un'attività che ha **una lunghissima storia in Italia** e l'abitudine di consumare tali molluschi è proseguita, nei secoli, senza interruzione fino ai giorni nostri.

L'abitudine di consumare tali molluschi è proseguita, nei secoli, senza interruzione

La prima testimonianza culinaria sulle vongole compare nel ricettario di **Maestro**



Martino da Como (*Libro de arte coquinaria*, 1450), nel capitolo dedicato ai sistemi "per cocer ogni pesce": "Habi una patella sciutta et in essa metti le cappe al foco, et como s'aprono sonno cotte; adunque di subito como le vidi aprire metterale sopra a la patella un pocho di agresto, et di pepe, et di petrosillo tagliato menuto, et darali una volta o doi sotto sopra con la ditta patella. Item le poi cocere sopra una pala di ferro calda o sopra le brascie, et como s'aprono son cotte. Ma nota che vogliono essere tenute, avanti che tu le cochi, per essere migliori, un dì o una notte in aqua ben salata, perché gli fa purgare quella arena che hanno dentro".

Sempre alla metà del 1400, l'illustre medico padovano **Michele Savonarola** (*Libreto de tutte le cose che se manzano comunamente*) dà notevole risalto ai molluschi (*ostreche, cepolete, conche marine, cappe e capparacce*) riservando loro un intero capitolo. Suggerisce di mangiarli cotti sulla brace o nell'acqua con pepe, ma... ne sconsiglia il consumo al duca di Ferrara: "Sua Signoria lasci questi poveri cibi a chi non può permettersene di migliori".

I bivalvi "cappe", "capparace" o "peverate" incontrano l'attenzione di cuochi e medici-dietologi soprattutto come cibo dei ceti polari e d'usanza "penitenziale" (per rispettare i giorni di magro stabiliti dalla religione), ma non mancano considerazioni anche negli ambienti più aristocratici. Nel convito preparato da **Bartolomeo Scappi** (*Opera*, 1570) in occasione della seconda incoronazione di **Papa Pio V**, essendo giorno di magro, il menu per il pranzo di corte si adegua alla precettistica religiosa, e nel "terzo servizio di credenza" vengono servite anche "suppe di gongole e telline cavate" ossia sgusciate. Lo stesso Scappi, nel *Libro de convallescenti*, inserisce la ricetta "Per fare un pottaggetto di gongole e telline", in cui le vongole, lessate e sgusciate, si fanno saltare in olio o burro, vino bianco, zafferano e cannella, menta, maggiorana e prezzemolo.

Nel suo *Lo scalco* del 1584, l'estense **Giovan Battista Rossetti**, trattando dei molluschi, segnala per ogni specie le preparazioni più ricorrenti e per quanto



concerne le "peverazze", le propone "in pasticcio/in suppa di greco, ò altri vini, ò malvasia /in sapor cavate/in padella con olio/in teggia con cipolle tritate", mentre il marchigiano **Antonio Latini** (*Lo scalco alla moderna*, 1694), nel pranzo offerto dai marchesi Serra, inserisce "Una minestrina per Signore, fatta di torzi di carciofali, Gongole, Tonninole, fettarelle di Tarantello, di Tartufali, pezzetti di Aragoste, Erbette odorifere, sue Spezierie, ed Agro di Limone, con fette di Pane sotto".

Secondo la tradizione, gli **spaghetti con le vongole**, un *must* della gastronomia del nostro Paese, fanno la loro comparsa alla vigilia di Natale del 1762 sulla tavola di **Ferdinando IV di Borbone**, monarca del Regno di Napoli, rigorosamente in bianco: aglio, olio e vongole.

Oggi, la fantasia di tanti chef stellati sfoggia alcune gustose varianti

Oggi, la fantasia di tanti chef stellati sfoggia alcune gustose varianti della ricetta popolare, come **Antonino Cannavaciolo** che propone i suoi "spaghetti a vongole" impreziositi dall'aggiunta di una delicata crema di latte e aglio, mentre

Peppe Guida risotta gli spaghetti in un fondo emulsionato di acqua di vongole, foglie di verbena e prezzemolo, mantecando, a fine cottura, con un gocciolo d'olio e poche gocce di colatura di alici.

Nella versione di **Nicola Portinari**, gli spaghetti vengono mantecati in una *julienne* di zucchine soffritte con aglio, origano e basilico prima dell'aggiunta delle vongole sgusciate e un po' del loro liquido di cottura. Rifinitura con pomodorini asciugati in forno.

Mauro Uliassi prepara gli "spaghetti affumicati", completando la cottura di spaghetti al dente in una padella contenente acqua di vongole e brodo affumicato (un brodo di pesce con polpa di anguilla affumicata), impiattando con vongole appena scottate e sgusciate e decorando con pomodorini arrostiti.

In mancanza di vongole, c'è una ricetta che deve la sua paternità al grande **Eduardo De Filippo**: gli spaghetti alle vongole *fujute* (scappate, fuggite).

In una padella si fa aromatizzare abbondante olio, soffriggendo 4 spicchi di aglio e gambi di prezzemolo. Eliminati aglio e prezzemolo, si aggiunge un pomodorino tagliato a metà, pepe, prezzemolo tritato, un pezzetto di peperone piccante e mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta per emulsionare. Si spadellano gli spaghetti a fuoco vivace e si serve.



La moderna cucina degli avanzi

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

Una pratica che ha sfamato intere generazioni è oggi la nuova frontiera dell'economia circolare con l'obiettivo di prolungare il consumo dei prodotti alimentari.

“**C**repa panza putost che robba vanza”. Il detto è del letterato e linguista milanese **Francesco Cherubini** e risale al 1820. Egli, con mirabile sintesi linguistica e grande capacità d'analisi, descriveva già allora la mentalità, l'approccio e il comportamento degli italiani verso il cibo, sintetizzando in una sola frase tutte le peculiarità di un popolo di origine contadina, fundamentalmente povero e dagli stenti ben codificati nella sua stessa genetica, a causa di vicende storiche, sociali, economiche.

È questa la premessa utile a introdurre il discorso sulla cucina povera, quella del consumo degli avanzi, dell'utilizzo degli scarti, della valorizzazione dei resti, del ripescaggio dei rimasugli. **Si tratta di una cucina che è stata da sempre molto diffusa presso larghi strati sociali:** in passato, le fasce povere che rappresentavano la quasi totalità della popolazione,

fino ai nostri giorni in quelle che devono fare i conti con la crisi economica.

Innumerevoli le ricette tipiche dei piatti di recupero

Innumerevoli sono le ricette tipiche della nostra gastronomia che hanno sfamato intere generazioni di famiglie quando, non solo in cucina il lusso era un miraggio, ma bisognava fare i conti con la mancanza dei beni essenziali. **Pane secco, avanzi di carne, spezie ed erbe spontanee:** sono questi gli ingredienti principali dei piatti di recupero più famosi della cucina italiana. Essi **possono identificarsi per aree geografiche:** a Milano e nel Nord, erano per lo più le carni, i bolliti e gli avanzi del cosiddetto quinto quarto a essere reimpiegati; in Trentino e nelle regioni alpine, era il pane secco a farla da padrone; al centro, da sempre, sono andate per la maggiore pietanze recuperate da carni o da vegetali tipici della regione; fino ad arrivare al Sud, dove la pasta non viene mai spreca e si trasforma quasi sempre in frittate o golose torte salate.

Il mondo della cucina di recupero è un vero e proprio *excursus* culinario nel mondo degli alimenti. Le **polpette** la fanno da padrone: in tutte le regioni, la carne avanzata dal pranzo della domenica finiva mescolata a ingredienti come mortadella, noce moscata, parmigiano, uova, scorza di limone, pane vecchio spugnato nel latte, aglio, prezzemolo o altre erbe aromatiche magari non freschissime, per creare il macinato da cui ricavare quelle che sono dette a Milano *mondeghili*; *friciulin* in Piemonte; *tumascelle* nel Napoletano; nella cucina abruzzese





zese *pallotte cacio e ova*; *canederli* in Trentino e in Alto Adige; *vrasciole* in Calabria; *purpetti* in Sicilia.

Le torte di pane, impreziosite da ingredienti semplici, come le verdure

Tra le ricette di recupero a base di pane, impreziosito di volta in volta, a seconda delle regioni, da formaggio, uova, latte, erbe, porri, burro, speck, sale, pepe, ci sono le **torte di pane**: si parte dalla **peta de pan** triestina e dallo **smacafam** (schiacciafame) trentino; si passa alla **farinata di ceci** ligure e alla **torta di gee** (bietole) genovese, alla **pappa al pomodoro**, caposaldo della cucina toscana, la cui peculiarità consiste nell'impiego del pane raffermo, rigorosamente senza sale, e del brodo caldo, sempre senza formaggio. Troviamo poi gli **erbazzoni** emiliani di bietole o di ogni altra verdura, le innumerevoli **torte rustiche** laziali, la **pizza chiena** napoletana, e ancora, attraverso la ricca varietà di **pancotti** pugliesi o abruzzesi (a base vegetale negli entroterra e ittica sulle coste), arriviamo ai **pastieri** del Sud, che trovano la loro sublimazione in quello ragusano e modicano, **piccoli cestini di sottile pasta, ripieni di carne macinata** insaporita da un finissimo tritato di aglio, prezzemolo, uova, l'onnipresente caciocavallo grattugiato e cotti nel forno di pietra.

Le **frittate di pasta**, regionalmente onnipresenti, sono state da sempre un'ottima soluzione per consumare, oltre alla pasta, **anche avanzi di salame, prosciutto, formaggi** (provola affumicata nel Napoletano). Di esse esistono due ver-

sioni: quella in padella con olio caldo e quella nel forno in una teglia imburata.

Caterina de' Medici amava il cibreo, con le carni del quinto quarto

Tra i piatti di recupero che sfruttano il quinto quarto, merita di esser citato, per la sua diffusione in molte regioni, nonostante le origini assolutamente toscane: il cibreo. Esso si prepara con le interiora del pollame, creste del gallo, fegatino, rognoncini, testicoli del pollo e si condisce con una salsa a base di uovo e limone. Gli storici della gastronomia toscana sostengono fosse il piatto preferito di **Caterina de' Medici**. In effetti, il cibreo era un tipico secondo della cucina fiorentina. Si racconta che la regina ne fosse talmente golosa da farne pericolosissime indigestioni. Tuttavia, per essere precisi, bisogna dire che questo stesso piatto della tradizione che valorizzava il quinto quarto, si ritrova, sin dal 1450, anche in **Piemonte e si chiama finanziaria**. Si tratta della medesima preparazione povera che riutilizza le frattaglie create da galletti e capponi, con in più, rispetto alla versione toscana, qualche scarto di macellazione dei bovini.

Per quinto quarto si intendono le frattaglie e i tagli di carne ritenuti meno nobili. I batsoà costituiscono un antico piatto povero della cucina piemontese che ha come principale ingrediente il piedino di vitello (o di maiale) immerso nell'uovo sbattuto, ripassato nel pangrattato, fritto in padella con olio e burro e servito caldissimo, spesso accompagnato da patate o verdure. **La trippa**,

condita con pomodoro e pecorino, è stata per secoli uno dei cardini della dieta povera della tradizione culinaria romanesca e milanese. Tantissime sono le ricette che impiegano rognoni, anemelle, creste di gallo, e anche musetti di maiale. Da sempre, i piedini e i musci, la coda e le orecchie vengono cotti in vino, aceto, acqua, aromatizzati con limone o aceto, zucchero, sale e, dopo tre ore di cottura e un giorno di attesa prima di consumarli, quando il brodo si è coagulato, si ha **la gelatina** che oggi è divenuta un piatto da buongustai.

Oggi, il "riciclaggio culinario" si è arricchito di nuovi obiettivi

Ai nostri giorni, il "riciclaggio culinario" e l'uso di prodotti poveri in cucina non hanno più, soltanto, la motivazione economica del risparmio familiare, ma si sono arricchiti di nuovi fini: **quello culturale** (l'educazione alimentare del consumatore); il benessere e lo stile di vita; **la sensibilizzazione circa il recupero delle eccedenze** e la lotta all'inquinamento; lo smaltimento dei rifiuti.

Il campo economico/commerciale privato, i centri agroalimentari, diverse organizzazioni e *app* che permettono di recuperare e vendere *online*, a prezzi ribassati, il cibo invenduto o in scadenza, cercano di creare un'alleanza virtuosa tendente a limitare gli sprechi e a reimpiegare e utilizzare il superfluo. È la nuova frontiera dell'**economia circolare** che ha l'obiettivo di prolungare il consumo e il ciclo di vita dei prodotti alimentari, in antitesi col vecchio, ma purtroppo ancora attuale, modello lineare (produci, prendi, usa, getta). Insomma, ciò che da sempre si faceva, e ancora si fa, nel ristretto ambito familiare, per risparmiare ed economizzare le risorse private, oggi viene applicato alle fonti del commercio, al più vasto campo mondiale e sociale dei consumi. Il risparmio oculato dei prodotti, sistema di vita per la sopravvivenza della famiglia, sta oggi divenendo sistema globalizzato di lotta agli sprechi e alla povertà.



Il cioccolato: *una piacevole e salutare voluttà*

di **Flavio Dusio**

Accademico di Novara

Il suo consumo è una dolce esperienza anche per la salute.

Il cioccolato è un alimento ottenuto dai semi della pianta del cacao.

L'albero del cacao, il cui nome scientifico, coniato dal naturalista svedese **Karl von Linné** (1737), è, come è noto, *Teobroma cacao* (bevanda degli dei), originario della grande foresta equatoriale, entro i 20-30 gradi di latitudine Nord sud. Il frutto, detto cariosside, è una sorta di melone ovoidale della lunghezza di 20-25 cm per una larghezza di 10-12 cm, di colore variabile giallo arancio e, al suo interno, si trovano i semi (fave) in numero di 10-20, immersi in una mucillagine.

Presso i Maya, il cacao assumeva significati simbolico-religiosi, tanto che i semi venivano chiamati "Kakaw uhnal", ossia cibo degli dei, così preziosi da essere utilizzati come mezzo di pagamento.

Nel 1502, **Cristoforo Colombo**, durante il suo quarto e ultimo viaggio nelle Americhe, presso l'isola di Gunaja, al largo delle coste dell'Honduras, ha l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao e, al ritorno, portò i semi a **Ferdinando e Isabella di Spagna**, i quali, forse per il gusto amaro della bevanda, diedero poca importanza alla scoperta.

Fu Herman Cortez a introdurre il cacao in Europa

Sarà **Herman Cortez** a introdurre il cacao in Europa. Giunto nel Nuovo Mondo dalla Spagna, egli fu accolto dall'imperatore



Montezuma che, scambiandolo per il dio Quetzalcoatl, volle omaggiarlo offrendogli una intera piantagione di cacao con relativi proventi. Tornato in Spagna, nel 1528, porterà con sé i semi di cacao in dono a **Carlo V**. **Nel 1585, il primo carico documentato, a scopo commerciale, raggiungeva l'Europa a Siviglia, proveniente da Veracruz.**

Il cioccolato veniva sempre servito come bevanda e, **per correggere il sapore amaro, si aggiungevano pepe e peperoncino**, sino a quando, il vescovo **Francisco Juan de Zumarraga**, non addolcì la bevanda con solo zucchero.

Per tutto il 1500, la bevanda rimase un'esclusiva della Spagna, dove gli ordini monastici avevano ormai consolidato l'uso dello zucchero e della vaniglia, per correggere il naturale sapore amaro della bevanda.

Nel 1600, il cacao arriva in Toscana alla corte di **Cosimo III de' Medici** per poi raggiungere Venezia e Torino. Nel 1615, **Anna d'Austria**, sposa di **Luigi XIII**, introdurrà il cioccolato in Francia e, nel 1650, anche l'Inghilterra ne potrà assaporare i piaceri.

*Il Piemonte, nel 1800,
sarà protagonista
della lavorazione del cacao*

Il Piemonte, nel 1800, sarà protagonista della lavorazione del cacao. Nel 1826, a Torino, **Pierre Paul Caffarel**, con una **nuova macchina**, riuscirà a **produrre oltre 300 kg di cioccolato al giorno**, esportandolo in Francia, Germania, Austria e Svizzera. Sempre a Torino, nel 1852, **Michele Prochet**, miscelando nocciole tostate e tritate, crea **la pasta gianduia**, che come tale, non sarà venduta, ma impiegata per confezionare i famosi cioccolatini a forma di barca rovesciata: i gianduiotti, in onore della maschera carnevalesca torinese.

Nel 1879, Rudolph Lind introduceva il cioccolato "fondente", con il metodo del "concaggio", consistente nel mescolare a lungo il cioccolato fuso sino a ottenere una miscela omogenea *fondant*, caratterizzata da una fine granulazione,



che consente una piacevole fusione e scioglievolezza in bocca, senza il bisogno di masticare. Proprio tale tipologia di cioccolato rivela tutte le proprietà oggi riservate a un cibo *smart* sotto gli aspetti nutraceutici.

*Il cioccolato fondente,
con oltre il 72% di cacao, agisce
favorevolmente sulla salute*

Oggi sono classificati 40 "cibi intelligenti", suddivisi in 20 "*longevity smart food*", che regolano per via genetica la durata della vita (mimando il concetto di restrizione calorica) e 10 "*protective*", molecole presenti in alcuni alimenti, che agiscono favorevolmente sullo stato di salute, quasi come un farmaco. Il cioccolato fondente, con oltre il 72% (meglio oltre 85%) di cacao, **possiede importanti sostanze polifenoliche antiossidanti**, come i flavanoli che agiscono inducendo la "ossido nitrico sintetasi", con produzione di ossido nitrico: **potente vasodilatatore**, con azione antiipertensiva e antiaggregante piastrinica. Altra molecola è la feniletilammina, che consente **la modulazione dell'umore, mimando effetti antidepressivi** con aumentato rilascio di dopamina, coinvolta, quest'ultima, nel meccanismo della "ricompensa". L'aminoacido triptofano, altra molecola presente, è precursore della serotonina, il neurotrasmettitore responsabile della "**quiete e buon umore**". Nel cioccolato contenente dal 72 all'85% di cacao, è maggiore il contenuto di triptofano (13.5 mcg%).

Due altre molecole importanti a sfondo

farmacologico sono le xantine: caffeina (trimetil-xantina) e il suo isomero, la teobromina. Quest'ultima, presenta attività farmacologiche simili alla teofillina (noto broncodilatatore impiegato nei soggetti asmatici), anche se meno attiva, e manifesta effetti cardiocinetici e blandamente diuretici. La concentrazione della teobromina varia da 426mg% nel cioccolato amaro, a 206% nel cioccolato al latte, ed è praticamente nulla in quello bianco.

*Un alimento benefico secondo
il principio nutraceutico*

Ovviamente per il consumo di piacere, non esistono problemi di tossicità e 30 grammi al giorno di fondente (>72%) costituiscono anche **una fonte di magnesio per una buona attività muscolare e sportiva.**

Il termine nutraceutico fu introdotto nel 1989 dal medico statunitense **Stephen De Felice**, partendo dai termini nutrizione e farmaceutica e riducendoli in una crasi. Nutraceutico è un principio attivo presente in un alimento, che manifesta effetti positivi per la salute al pari o superiore a un farmaco per la prevenzione e il trattamento di varie patologie. I nutraceutici sono contenuti in tutti quei cibi che abbiamo definito *smart* (intelligenti), i 20 definiti *longevity* e i 10 "*protective*". Oltre alle molecole citate, nel cioccolato, **la molecola considerata longevity smart food è la quercetina**, che controlla le manifestazioni allergiche, inibendo l'istamina; agisce inoltre sulle molecole ad attività infiammatoria.



La formazione in materia di salute e sicurezza alimentare

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

I tecnici che affiancano i titolari di un'azienda devono possedere specifica conoscenza e appropriata esperienza delle fasi di lavorazione del prodotto.

Le leggi in materia di igiene, salute e sicurezza degli alimenti impongono che il **titolare dell'attività individui le fasi della produzione**, trasformazione, stoccaggio, conservazione, veicolazione **che potrebbero incidere sulla salubrit  degli alimenti** e generare conseguenze critiche e/o dannose per il consumatore finale e si faccia carico del porre in essere e mantenere **adeguate procedure di sicurezza igienica**.

Tale forma di approccio si definisce anche gestione per processi e permette di avere **una visione organica e definita di tutte**

le attivit  delle funzioni aziendali che concorrono alla realizzazione del prodotto/servizio e consente di documentare la sua storia, le responsabilit , le registrazioni, i controlli, fornendo cos  **una visione globale della produzione**.

Il titolare   affiancato e supportato da **un gruppo di lavoro multidisciplinare** formato da **tecnici qualificati** che devono possedere specifica conoscenza e appropriata esperienza delle fasi di lavorazione del prodotto.

Gli addetti alle varie fasi debbono ricevere il necessario addestramento

È dunque fondamentale che gli addetti alle varie fasi abbiano ricevuto il necessario addestramento **allo svolgimento delle specifiche attivit ** cui sono preposti attraverso la formazione in materia di igiene alimentare. La formazione e l'addestramento consistono dunque in attivit  volte a implementare e/o fornire **conoscenze e competenze mirate alle esigenze dell'azienda**. La formazione   l'attivit  preposta a far conoscere **le logiche dei processi e dei prodotti**, mentre l'addestramento si occupa della applicazione delle modalit  operative che rispettano quelle logiche. I formatori possono operare in un ambito di tipo scolastico, oppure "sul campo", durante la normale attivit  dell'azienda. L'obiettivo che ci si pone e il contenuto formativo sono diversi **in funzione del livello delle**

persone coinvolte. **Per la direzione**   di fondamentale importanza comprendere le logiche, nel caso dell'igiene degli alimenti, per potervi ispirare strategie, investimenti, obiettivi e criteri di gestione.

Per la gestione   importante capire come le nuove problematiche debbano influenzare l'operativit  quotidiana e come sia fondamentale condizionare il personale operativo.

Per gli operativi   basilare avvertire il cambiamento in atto e cogliere il contributo essenziale che da loro ci si aspetta.

Ogni azienda del settore alimentare deve possedere un sistema per la gestione della qualit 

Per direzione e gestione l'attivit  pu  essere svolta in occasione di riunioni periodiche per l'esame delle problematiche in atto. Per gli operativi, **oltre a una necessaria e continua attivit  di addestramento sul campo, deve essere attuata una costante attivit  di formazione e aggiornamento** sui concetti fondamentali che si sostanziano nella **massima attenzione alla tutela del consumatore**, alla prevenzione e correzione di anomalie di sistema e al consolidamento e miglioramento dell'immagine aziendale.

È dunque fondamentale che ogni azienda del settore alimentare possieda un sistema per la gestione della qualit  che, tramite un'adeguata formazione del personale al suo impiego, **garantisca l'integrazione delle esigenze aziendali e dei clienti**; si attenga alla normativa cogente in continua evoluzione e permetta l'efficacia, efficienza e flessibilit  dell'attivit  nel rispetto dei pi  elevati standard di sicurezza e salubrit .





Lo spreco alimentare

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*A livello globale,
ogni persona spreca
121 chili di cibo l'anno
di cui 74 a casa.*

Tra i tanti effetti della pandemia, quasi tutti negativi sul piano economico e inflattivo, uno almeno possiamo considerare positivo: abbiamo ridotto lo spreco alimentare. Ognuno di noi ha gettato 75 grammi di cibo al giorno, pari 524,1 g settimanali, il 12% in meno rispetto a un anno fa. Vale ben 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo nelle case. Si è calcolato che, nel 2050, saremo nel mondo quasi 10 miliardi di abitanti, e altrettante bocche da sfamare. Fra i tanti problemi che sorgeranno, come la ricerca di nuovi cibi, ricorrendo alle produzioni alimentari "coltivate" e alla lavorazione d'insetti edibili, appare sempre di più strategica la necessità di evitare il colossale spreco alimentare che si verifica in molti Paesi.

Il Ministero delle Politiche Agricole ha creato un "Osservatorio sulle eccedenze"

La lotta allo spreco alimentare è diventata una necessità sempre più urgente, tanto che per iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole si è creato un "Osservatorio sulle eccedenze, sui recuperi e sugli sprechi alimentari" **presso il centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione. L'ONU, inoltre, ha l'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030:** la sfida si può vincere. Tuttavia, **il problema è molto complesso nei vari aspetti, partendo dall'educazione del consumatore** alla pianificazione del recupero di cibo a fini solidali. Dai dati rilevati, emerge che **la maggior parte dei rifiuti pro-**



viene dall'ambiente domestico, con l'11% di cibo sprecato, mentre il settore della **ristorazione** e quello del **commercio** sprecano rispettivamente **il 5 e il 2%**. A livello globale, **ogni persona spreca 121 chili di cibo l'anno** di cui 74 a casa.

Alcuni semplici consigli da mettere in atto nella vita quotidiana

La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) fornisce alcuni semplici consigli e buone pratiche da mettere in atto nella vita familiare e quotidiana, per evitare lo spreco.

Il campo di battaglia principale per eliminare lo spreco è il supermercato. Non lasciarsi abbindolare dal ben di Dio che ci circonda. Acquistare solo quello che si è deciso di comprare in base alle immediate esigenze, **affidandosi a una precisa "lista della spesa"**, basata possibilmente su una programmazione settimanale. Attenzione all'acquisto d'impulso. **Lo psicologo del consumatore consiglia di fare sempre la spesa dopo mangiato** e mai a stomaco vuoto. Se non si è mangiato, trasportati dallo stimolo della fame, si rischia di acquistare cibi poco sani, ricchi di calorie e, comunque, in gran-

de quantità. Accertarsi che sull'etichetta sia indicata la data di scadenza o il termine minimo di conservazione. Spesso sono in vendita offerte speciali al limite della scadenza. Il consumatore, tuttavia, deve anche sapere che se sul prodotto c'è **la dicitura "da consumarsi entro"**, questo non è più sicuro dopo una certa data che va scrupolosamente rispettata perché si riferisce ad alimenti molto deperibili. Quando invece si legge **"da consumarsi preferibilmente entro"**, significa che c'è un termine minimo di conservazione: dalla data indicata si potrebbero alterare le caratteristiche organolettiche o nutrizionali del prodotto. L'esempio da manuale sono i cracker, che magari diventano un po' meno fragranti, ma restano commestibili, a patto che la confezione sia integra e sia stata conservata in un luogo fresco e asciutto.

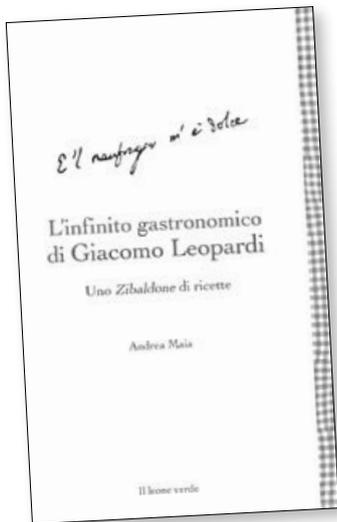
È buona pratica riutilizzare gli avanzi: nei nostri ricettari c'è un mare di ricette tradizionali che vanno dalla frittata di pasta alle polpette di bollito.

Infine, in famiglia, dare una buona educazione e insegnare ai più piccoli che non bisogna sprecare, com'era buona pratica dei nostri nonni.

Lo spreco di cibo influisce anche sull'ambiente, poiché si calcola che circa il 10% delle emissioni globali di "gas serra" derivi dagli alimenti non consumati.



Il Leone Verde,
Torino 2023, pp. 89
€ 12,00



L'INFINITO GASTRONOMICO DI GIACOMO LEOPARDI

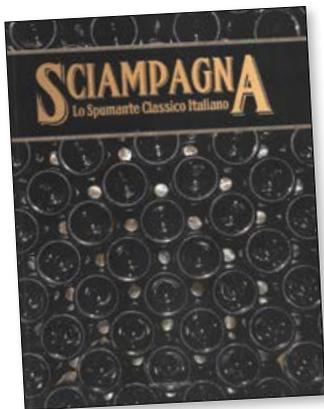
Uno Zibaldone di ricette

di **Andrea Maia**

Leopardi è stato un grande poeta e, come accade con altri grandi personaggi della storia, questa grandezza tende a oscurare alcuni aspetti della sua pur breve presenza nella vita dell'epoca (e di quelle successive). Le *Operette morali* sanciscono l'importanza della sua figura nella filosofia del tempo, apprezzata da Schopenhauer, Byron e Nietzsche. Leopardi si distinse anche nel campo della filologia, tanto che gli venne offerta una cattedra dantesca all'Università di Bonn, cui rinunciò per motivi di salute, della musicologia, dello studio dei comportamenti umani e, sorprendentemente ma non troppo, della gastronomia ("mangiare è occupazione interessantissima la quale importa che sia

fatta bene"). In questo breve *Zibaldone*, le opere di Leopardi forniscono lo spunto per la proposta di ricette di cui un dotto e approfondito commento motiva le connessioni con il testo e le circostanze che lo hanno ispirato. Così, ricette tipicamente marchigiane accompagnano il commento a *A Silvia* e alla figura di Nerina nelle *Ricordanze*; piatti milanesi fanno da sfondo gastronomico al capitolo sul confronto fra Leopardi e Manzoni e piatti fiorentini accompagnano il *Ciclo di Aspasia* e la vicenda dell'amore deluso che si svolge a Firenze. Andrea Maia ci fornisce una dotta, e ghiotta, occasione per rivisitare l'opera del grande recanatese e conoscerne le poco note attitudini gastronomiche.

Marcianum Press,
Venezia 2023, pp. 246
€ 28,00



SCIAMPAGNA.

Lo spumante classico italiano

a cura di **Giampaolo Zuliani**

La storia del vino spumante affonda le sue radici nei millenni, giacché se ne parla nella *Bibbia (Libro dei Salmi)*, nell'*Iliade* e nell'*Eneide*. Sciampagna è l'espressione con cui si definivano, nell'Italia del XIX secolo, i vini che contenessero anidride carbonica e che producessero una schiuma visibile. Se il discorso si limita agli spumanti prodotti in Italia, secondo il meto-

do affermatosi in Francia a partire dal 1700, dobbiamo riconoscere, con quanto affermato dal paleo-enologo Mario Fregoni, che "i Romani si devono considerare i veri inventori della rifermentazione programmata, poi perfezionata nei secoli sino alla rifermentazione in bottiglia". Solo all'inizio del 1600, il medico marchigiano Francesco Scacchi, nel suo *De salubris potus dissertatio* ("Del bere sano"), delineò le metodiche di produzione, gli aspetti edonistici e gli effetti salutari del vino spumante, ovviamente se consumato con moderazione. Il tutto, con buona pace della leggenda secondo cui il padre della *méthode champenoise* sarebbe l'abate Dom Pérignon, nato una sessantina di anni dopo e che, paradossalmente, si dedicò al metodo di spumantizzazione dopo essere stato incaricato di

trovare il modo di eliminare dal vino quelle volgari bollicine che, secondo i suoi aristocratici consumatori, ne compromettevano la qualità.

Il percorso dello Sciampagna si snoda piacevolmente fra l'enologia, l'enografia riferita alle principali zone di produzione secondo il metodo classico (Asti, Alta Langa, Oltrepò Pavese, Franciacorta, Trento Doc, Marche e Sicilia), la sensorialità, le bottiglie, i tappi e le capsule, lo Champagne nell'arte e gli abbinamenti degli spumanti; alla fine ci si ritrova con un gradevole ampliamento delle nostre conoscenze su questo insostituibile e impareggiabile compagno delle occasioni festive, esattamente come ebbe a dire il pubblicitario Armando Testa, maestro di comunicazione: "Brindate... ed è subito festa".



La scomparsa di Severino Sani

Vice Presidente Onorario e grande Accademico

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina



Siamo entrati in Accademia nello stesso anno, era il 1975, lui è stato subito fondatore della Delegazione di Ferrara, io divenni poco dopo Delegato di Firenze. Ma ci eravamo incontrati solo raramente, forse a qualche assemblea o a qualche convegno. Ci conoscemmo veramente molto dopo, nel 1995, quando il Presidente Franco Marengi ci volle entrambi nel Consiglio di Presidenza, lui come Segretario. Mi colpì quel suo papillon, quel suo sorriso, la sua allegria e la disponibilità. La nostra amicizia, da quell'anno, è sempre stata più forte, non ci siamo mai più accademicamente lasciati. Nel 2001, con il Presidente Giuseppe dell'Osso, venne nominato **Segretario Nazionale**, poi il Presidente Giovanni Ballarini, nel 2008, lo volle accanto a sé come **Vice Presidente Vicario**, carica che ha mantenuto per molti anni, fino al 2021. In seguito, è entrato a far parte **dell'Albo d'Onore** e finalmente, appena le norme lo hanno consentito, è divenuto **Vice Presidente Onorario**. Una carriera accademica brillantissima che lo ha visto apprezzato, stimato, rispettato da tutti coloro che lo hanno conosciuto. Ultimamente ero andato a Ferrara per consegnargli un attestato, ma il suo sorriso si era spento, usciva poco, non andava più alle conviviali della sua Delegazione; nei suoi occhi leggevo il dolore per



Il 10 novembre 2021 Severino Sani riceve dal Presidente l'attestato dell'Albo d'Onore alla presenza del Delegato Luca Padovani. È l'ultima immagine di Severino.

non essere più il brillante Severino di sempre, gli mancava il suo lavoro nello Studio di avvocato e soprattutto gli mancava il campo da tennis che amava tanto. Di tanto in tanto gli telefonavo, ma era molto abbattuto per una serie di malanni che lo affliggevano. Era spesso nei miei pensieri. Trent'anni insieme lasciano il segno. Lascia la moglie Lucia e il figlio Andrea. Buon Spritz Severino, da tutti noi!

Il ricordo del Delegato di Ferrara, Luca Padovani

Severino è stato una persona molto importante per me, sia sotto il profilo umano sia accademico. Incarnava la quintessenza della "passione accademica" che, insieme a Victor Dana e al compianto Gianni Fusaroli, mi ha insegnato e trasmesso, con grande convinzione, nel suo più autentico valore e significato. Era molto appassionato anche di tennis che praticava, fino a pochi anni fa, tutte le domeniche mattina, rigorosamente in doppio, al Country Club di Fossadalbero

e che finiva sempre ritualmente con un bello Spritz conviviale.

Anche nel vestire era originale: una sua peculiarità era quella di portare quasi sempre il papillon, rigorosamente annodato personalmente, al momento.

È stato senz'altro un grande Maestro e, con il passare degli anni, sono riuscito a conquistare la sua fiducia fino a diventare, in un certo senso, il suo accompagnatore ufficiale: dove invitavano lui invitavano anche me. Quasi tutto ciò che ho imparato in Accademia lo devo a lui e credo di poter dire di avere piacevolmente brillato di luce riflessa accanto a Severino.

Ricordo ancora, con grande emozione, la cerimonia del suo ingresso nell'Albo d'Onore dell'Accademia, il 10 novembre 2021, alla presenza del Presidente Petroni e del Segretario Generale Ariani.

E per concludere "alla Severino" una piacevole conviviale: fondamentale centellinare insieme un goccio di buon Calvados, invecchiato ma non troppo.

Severino ha indubbiamente lasciato in me e in tutte le Accademiche e gli Accademici di Ferrara un autentico esempio e un ricordo indelebile.

Riunione della Consulta Accademica

L'incontro virtuale, ma concreto, per l'approvazione del Bilancio 2022.

Si è svolta, in videoconferenza, la riunione della Consulta Accademica, volta all'approvazione del Bilancio dell'esercizio 2022, presentato dal Consiglio di Presidenza.

Ha aperto i lavori il Presidente **Paolo Petroni**, illustrando le iniziative intraprese per festeggiare il settantesimo anniversario dell'Accademia, tra le quali l'incontro con il Presidente **Mattarella**.

Le iniziative per i settanta anni dell'Accademia

Ha annunciato anche la realizzazione di

un bel volume che ripercorre la storia dell'Accademia e che uscirà in occasione dei festeggiamenti, il 29 luglio, all'Hotel Diana, dove tutto è cominciato. Tra gli altri progetti portati a termine, **il logo dell'anniversario**, utilizzato in tutte le manifestazioni accademiche svolte da Delegazioni e Legazioni; **il piatto esclusivo**, dalla forma particolare; **l'emissione di un francobollo celebrativo**, da parte della Zecca dello Stato per conto del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Ha ricordato, inoltre, la partnership dell'Accademia con i Ministeri preposti per **la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Unesco**, a testimoniare, ancora una volta, l'importante ruolo svolto, per quanto concerne la cultura gastronomica, presso le Istituzioni.

Il Presidente ha concluso il suo intervento esprimendo soddisfazione per l'ingresso di molti nuovi Accademici nel mondo e l'apertura di nuove Delegazioni e Legazioni.

Illustrate le varie voci del Bilancio 2022

Il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** ha poi illustrato, con estrema cura, le varie voci del Bilancio 2022, mettendole a confronto con quelle del 2021. Tra queste, ha fatto notare il significativo aumento del contributo concesso dal Ministero della Cultura, quale riconoscimento dell'attività svolta dall'Accademia.

Dopo aver dato lettura della relazione positiva della Società di revisione indipendente BDO, ha passato la parola al Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti.

Gianni Limberti ha quindi letto la relazione dell'Organo di Controllo, che ha espresso parere favorevole, evidenziando, inoltre, la correttezza della gestione e la conformità alle norme nella compilazione del Bilancio.

Posto a votazione, i membri della Consulta hanno approvato all'unanimità.





Liguria

GENOVA, GENOVA - GOLFO PARADISO, LA SPEZIA, TIGULLIO

Il pesce a tavola

Un convegno che ha messo in evidenza una realtà zoologica e gastronomica fondamentale per la Liguria.

A Genova, nella "Sala Trasparenza" della Regione Liguria, si è svolto il convegno "Il pesce a tavola", in collaborazione con l'Assessorato Regionale all'Agricoltura, alla Pesca e al Marketing territoriale, a cura di quattro Delegazioni liguri.

Il convegno è stato concepito come un punto di riferimento di una realtà zoologica e gastronomica fondamentale per la Liguria, individuandone la storia, l'evoluzione e la crescita, fornendo una radiografia che mette a punto una componente fondamentale del territorio. Le Delegazioni hanno trovato la stretta collaborazione del Vicepresidente della Giunta regionale Alessandro Piana, titolare dell'Assessorato all'Agricoltura e alla Pesca. I relatori sono stati: Paolo Lingua (Genova - Golfo Paradiso) sul tema "La storia di una lunga rotta"; Antonio Di Natale (Genova) su "La crescita della pesca dei grandi pelagici e della loro presenza sulla tavola"; Patrizia

Gallotti (La Spezia) che ha trattato "Per saperne di più sui mitili del Golfo della Spezia"; Egle Pagano (Tigullio) con "L'armonia tra il vino e il pesce". Dal convegno sono emerse curiosità e interessanti particolari, a partire dalla scarsa disponibilità alla pesca dei genovesi e dei liguri sin dal Medioevo, perché ritenuta poco redditizia, sino alle vicende del merluzzo seccato e salato. In particolare, si sono apprese le complesse evoluzioni della pesca del tonno e del pesce spada. Interessante la complessa costruzione degli allevamenti di mitili (e di altri molluschi) nel golfo spezzino. Infine, sono emerse molte novità sull'evoluzione e la crescita qualitativa dei vini liguri, in particolare dei bianchi, adatti a essere abbinati al pesce. Alessandro Piana ha sottolineato a sua volta l'importanza dei comportamenti di correttezza nei confronti dell'ambiente nello svolgimento dell'attività della pesca. (Paolo Lingua)

Lombardia

MILANO

Scoprire la cucina di un nuovo e prestigioso locale

Due serate, data l'affluenza di Accademici, nella sede dell'antico Seminario Arcivescovile.

Varcato il grande portale barocco, disegnato dall'architetto Francesco Maria Richini, l'elemento sorpresa è la splendida corte quadrata dell'antico Seminario Arcivescovile voluto da San Carlo Borromeo nel 1564, oggi trasformato in lussuoso albergo con ristorante e bar: il "Portrait". La Delegazione ha dovuto organizzare due serate, data la grande partecipazione di Accademici, curiosi di scoprire la cucina di un nuovo e prestigioso locale.

La cena si è svolta in una sala con eleganti tavoli, molto gradevoli per chiacchierare (migliorabile l'acustica), tovagliette all'americana di candido lino, bei calici e luci soffuse. Il servizio impeccabile è stato veloce e insieme agli antipasti sono arrivati ottimo pane e grissini croccanti.

Piacevole sorpresa il riso mantecato con piselli (correttamente "riso" e non "risotto"): un Carnaroli cotto

al dente, reso leggero e primaverile dalla nota del limone candito ben dosato, a contrasto con le olive nere infornate.

Al giovane cuoco, Alberto Quadrio, venuto in apertura a dare il benvenuto, e poi, prima del dessert, per avere un riscontro della serata, sono andati gli applausi degli Accademici per l'ottima riuscita del menu. Alberto ha illustrato la sua cucina basata sulla fedeltà alla tradizione, scelta di ingredienti di ottima qualità, tecnica accurata, sapori riconoscibili, presentazioni esemplari ma senza ricercatezze inutili. La pasticceria è affidata a una giovane donna che ha presentato una "torta di mele" con gelato al fiordilatte di insolita eleganza.

Un grazie particolare è andato al sommelier e responsabile di sala Dennis Cereda per il servizio attento e inappuntabile, la velocità e precisione dei camerieri, l'ottima scelta dei vini. (Paola Ricas)

Trentino - Alto Adige

TRENTO, MANTOVA

Seminario sulle tecniche di cottura a bassa temperatura

Visita alla "Scuola di Alta Formazione Professionale Cucina e Ristorazione".

Un incontro prezioso ed entusiasmante ha visto le due Delegazioni, con i ri-

spettivi Delegati, Stefano Hauser e Omero Araldi, nuovamente riuniti per un'occasione davvero spe-

ciale: la visita alla "Scuola di Alta Formazione Professionale Cucina e Ristorazione" di Tione (Trento). L'istituto rappresenta un'eccellenza del territorio trentino, che accoglie giovani promesse dell'arte culinaria da tutta Italia, guidandole nello sviluppo di competenze professionali, sia in ambito teorico sia pratico, alla cucina italiana e all'arte bianca, che consentono loro di poter accedere ai più prestigiosi ristoranti italiani. Il coordinatore dell'istituto, Marco Campaner, ha guidato gli Accademici

alla scoperta di questa peculiare realtà, evidenziando l'importanza della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti, delineando i principi che ispirano e guidano la formazione culinaria. Ha anche tenuto, assieme alla DCST, Marta Villa, un interessante seminario sulle tecniche di cottura a bassa temperatura, la loro storia e i vantaggi che possono apportare alle pietanze e all'organizzazione del lavoro della cucina. Sono stati poi degustati i piatti dei giovani apprendisti chef dell'istituto, i



quali hanno dato dimostrazione della professionalità e della passione con cui si dedicano a questo nobile mestiere. All'incontro erano presenti anche l'Assessore all'artigianato, commercio, sport e turismo della Provincia Autonoma di Trento, Roberto Failoni e il Sindaco di Tione, Eugenio Anto-

lini. La giornata è poi proseguita con la visita alla chiesa di Pinzolo, alla presenza del Sindaco Michele Cereghini, nota per la superlativa rappresentazione pittorica della "danza macabra", sapientemente spiegata da una guida d'eccezione, la coinvolgente bibliotecaria, signora Carla.

Emilia Romagna

BORGHO VAL DI TARO

Convivio dedicato al fungo prugnolo

Tipico della stagione primaverile, è pregiato per i suoi profumi intensi.

La Delegazione, in occasione della riunione conviviale del fungo prugnolo, detto anche fungo di San Giorgio, per il periodo in cui nasce, ha festeggiato il Delegato Giovanni Spartà per i 40 anni di appartenenza al sodalizio accademico.



Presente la Delegata di Versilia Storica, Anna Ricci, membro della Consulta Nazionale, che gli ha consegnato l'attestato di benemerenzza, e il Delegato di Salsomaggiore Terme, Roberto Tanzi, che ha consegnato il distintivo con incastonato un brillante Swarovski dedicato a chi celebra questo importante traguardo. Per gli Accademici e gli ospiti, il convivio, tenutosi a "La Vecchia Locanda", un locale storico della Val Taro, ha avuto a tema il fungo prugnolo, prezioso miceto, tipi-

co della stagione primaverile. Un fungo minore ma pregiato per i suoi profumi intensi, che conferiscono ai piatti sapori unici. Un fungo cui si attribuivano riti magici e frutto di stregonerie attraverso strani cerchi e semicerchi di vegetazione che si formavano nei campi. I piatti preparati dalla *rezdora* Anna, tagliatelle e frittata con prugnoli hanno riscosso vivo apprezzamento per una convivialità vissuta all'insegna della buona cucina e dell'amicizia. (Giovanni Spartà)

Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

Insolita neve di primavera

Una serata molto piacevole, grazie a un menu capace di fondere tradizione e sperimentazione.

Avvolta da una insolita nevicata, la riunione conviviale di primavera si è tenuta presso il rinomato ristorante "El Toulà", ora gestito dalla famiglia Alajmo, con il nome "Alajmo Cortina", la cui fama è legata fin dal 1964 ai nomi di Alfredo Beltrame e Arturo Filippini. Le atmosfere e *l'allure* del lusso, il fascino della

buona tavola e dell'ospitalità sono gli elementi fondamentali e indistinguibili che si continuano a respirare anche con la nuova gestione. La serata, molto piacevole e partecipata, ha soddisfatto le aspettative degli Accademici grazie a una proposta culinaria capace di fondere la tradizione con la sperimentazione. (Diego Belli)

IMOLA

Vicinanza alla ristorazione

Colpita dalla catastrofe ambientale di ben due esondazioni, la trattoria "M'attira" non si è arresa.



Non una ma ben due le esondazioni del torrente Sillaro che, nella Bassa imolese, hanno duramente colpito, a distanza di un paio di settimane, una larga fascia del territorio della frazione di Spazzate Sassatelli. Tra le molte attività gravemente danneggiate nel settore agroalimentare e dell'enogastronomia, rientra una trattoria, "M'attira", che i coniugi Maurizio

Gagliardi e Laura Tarozzi avviano una quindicina d'anni fa. Ebbene, l'acqua e uno strato di mezzo metro tra fango, limo e sabbia, dopo la spaventosa sortita dei primi giorni di maggio, a distanza di una quindicina di giorni, avevano azzerato il lavoro fatto per il ripristino. A un mese dall'ultimo evento alluvionale, gli Accademici imolesi hanno inteso testimoniare la loro vicinanza a questa famiglia

che, pur dovendo in poco tempo rinnovare per ben due volte gli ambienti danneggiati, non si è arresa ma ha lavorato sodo per la riapertura. E ciò confidando nel buon rapporto instaurato con la clientela attirata, da anni, specialmente da piatti di mare quali quelli della paella di pesce, la catalana, gli spiedini davvero speciali o i tortelli ripieni dei sapori di mare. Una caratteristica, quella della cucina

di pesce, messa in luce dal Vice Delegato Giovanni Righi, ampiamente apprezzata dagli Accademici imolesi che, al termine del convivio, hanno convintamente applaudito questa trattoria. A suggellare l'incentivo alla ripartenza è stato il Sindaco di Imola, Marco Panieri, riprendendo il percorso encomiabile di chi, come Maurizio e Laura, non si è arreso. (Antonio Gaddoni)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

LUGLIO

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

9 settembre - **Rimini**
Quarantennale della Delegazione
Convegno "Sapori di mare"

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

16 settembre - **Milano, Milano Brera, Milano Duomo, Milano Navigli**
Convegno "La cucina monastica e Chiaravalle"

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"

Toscana

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Brunch alla pasticceria "Fratelli Lucchesi"

Pietanze varie e gustose, e una relazione storica sul territorio.

La riunione conviviale, organizzata come *brunch*, in considerazione dei giudizi espressi dagli Accademici, è stata sicuramente un successo. Le pietanze, varie e gustose, sono state ben accolte, come anche la relazione, sui rapporti tra castelnuovesi e barghigiani, tenuta dal professor Umberto Sereni, già professore ordinario di Storia Contemporanea presso l'Università di Udine. Rivalità che non trova motivi reali per esistere, ma creata ad arte dalla politica, per tenere divise le popolazioni, separate nel Medioevo da interessi esteri - quelli di Firenze, Lucca e de-

gli estensi - e in tempi più recenti da interessi politici di dominio e influenza.

L'*excursus* storico è partito dal Medioevo fino ai giorni nostri, dimostrando come la Valle, unita, abbia un peso politico, mentre, divisa, non conti nulla, come nel caso della ferrovia Lucca-Aulla, dove la minaccia delle dimissioni generali di tutti i Sindaci della vallata, perché dopo 20 anni non era stata ancora completata, costrinse i governi del tempo a ultimare l'opera a lungo tenuta in sospeso.

Per quanto riguarda il *brunch*, eccellente il servizio, brava la Simposiarca Vassiliki Lambrou.

LIVORNO

Le preferenze gastronomiche dei Padri della Patria

Una interessante tavola rotonda sul Risorgimento tra storia e cucina.

Nella sala conferenze del Circolo Ufficiali della MM di Livorno, si è tenuta - quale evento collaterale culturale della Settimana Velica Internazionale - una tavola rotonda sul tema trattato nel libro *Padri della Patria-Il Risorgimento tra storia e cucina*, organizzata dalla Delegazione. Ha introdotto gli interventi il Delegato Sergio Gristina, parlando della cucina cara a Garibaldi, attestata dal ricettario tenuto nella fattoria sull'Isola di

Caprera. La successiva relazione è stata svolta dalla dottoressa Alice Di Matteo, dell'Università di Salerno, coautrice del libro, la quale si è soffermata sul rapporto fra Giuseppe Mazzini e il cibo. Il dottor Roberto Ibba, dell'Università di Cagliari, anch'egli coautore del libro, ha trattato delle abitudini alimentari del re Vittorio Emanuele II, chiamato anche "Il Re buongustaio", amante della cucina di caccia. Ha anche accennato alla particolare affezione alla terra di



Camillo Benso, conte di Cavour, il quale teneva, in modo oculato e aperto alle novità produttive, i propri possedimenti agricoli. Ha concluso l'evento la professoressa Raffaella Ponte, Presidente nazionale dell'Associazione Volontari e Reduci Garibaldini, che ha sottolineato come l'inserimento della gastronomia nella fascia

dei profili storici dei personaggi contribuisca a rendere molto più accessibile e gradita la conoscenza della storia. Dopo la manifestazione, il numeroso pubblico si è avvicinato alla sala d'onore del Circolo, dove ha consumato il rituale pranzo accademico. (Gianfranco Porrà)

LUNIGIANA

Sostenibilità a tavola

Un semplice ritorno ai sani principi del riuso in cucina.

Riunione conviviale condivisa con il Rotary Club Lunigiana, a "Villa Brignole", dimora storica a Mulazzo, trasformata dall'attuale proprietario, Mino Costa, con passione e impegno, in un luogo di ospitalità d'eccellenza in Lunigiana. Una serata dedicata a un tema di grande attualità della cultura della tavola, ospiti il Presidente dell'Accademia dei Georgofili, Massimo Vincenzini, Delegato di Empoli, e l'Accademico Ruggero Larco, per presentare il loro libro dedicato alla Sostenibilità a tavola. *Il cibo del domani*. Il Sindaco di Mulazzo, Claudio Novoa, si è complimentato per l'iniziativa, sotto-

lineando che la civiltà contadina in Lunigiana è stata guidata per secoli dai saldi principi della sostenibilità. Larco, nella sua introduzione al tema, ha evidenziato lo scopo del libro, presentando i vari autori e i loro singoli contributi. Vincenzini, a sua volta, ha rilevato l'esigenza, per ogni singola persona, della sostenibilità a tavola attraverso un semplice ritorno ai sani principi del riuso in cucina, iniziando dall'alimento più sprecato in assoluto, il pane. Un appello che viene da una terra che lo ha considerato, nel passato, un cibo quasi di carattere sacro. (Ragna Engelbergs)

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

La cottura della pasta e il metodo scientifico

Esperimento riuscito: gli spaghetti cotti a fuoco spento sono risultati i migliori.

Durante la riunione conviviale, l'Accademico Carlo Pellegrini ha intrattenuto i partecipanti illustrando l'esperimento di cottura della pasta, per

confermare o confutare la teoria secondo la quale è possibile cuocerla a fuoco spento, adottando il criterio del "doppio cieco". Cinque ospiti invitati a cena, e informati

LUCCA

Il cibo del domani

Incontro su un tema di grande attualità.

La Delegazione ha organizzato, all'Auditorium di Massa Carrara, Complesso di San Michele, un incontro su "Il cibo del domani tra sostenibilità e tradizione del territorio". Davanti a un numeroso pubblico, formato anche da diverse classi di studenti delle superiori, la Delegata Daniela Clerici ha introdotto il tema e presentato i vari oratori, con un particolare ringraziamento alle autorità intervenute: il Sindaco di Lucca Mario Pardini, e Luca Menesini, Presidente della Provincia, i quali hanno sottolineato l'importanza del tema quale sfida del prossimo futuro. Si sono alternati sul palco Alberto Petracca, CT Toscana Ovest, che si è soffermato sull'importanza dell'Accademia nel mantenere viva la tradizione alimentare alla luce degli attuali scenari.

L'Accademico Ruggero Larco ha poi moderato gli interventi degli oratori, quali Massimo Vincenzini, Presidente dell'Accademia dei Georgofili e Delegato di Empoli, che ha affrontato l'argomento della sostenibilità in campo alimentare di fronte alle problematiche di un



mondo sempre più lanciato verso un eccesso di consumi, con un appello a una maggiore sensibilità, in particolare rivolto agli studenti, protagonisti del domani. È poi intervenuto il dottor Francesco Cipriani, Direttore di Epidemiologia della ASL Firenze Centro, ed epidemiologo-nutrizionista, che ha affrontato il delicatissimo aspetto di una corretta alimentazione, non intesa come sacrificio o rinuncia, ma come consapevolezza del mangiare di qualità (e in giuste quantità) in funzione di uno stile di vita atto a ridurre le problematiche della salute. Il convivio, organizzato presso il ristorante "Gli Orti", ha proposto un menu a tema declinato fra specialità stagionali, prodotti del territorio e piatti della tradizione.

solo di dover fare alcuni "assaggi", si sono accomodati in sala da pranzo. Uno di loro è stato incaricato di prendere in sequenza dalla cucina i campioni da valutare. L'esperimento consisteva nell'assaggio di tre piccole quantità di spaghetti, serviti senza condimento, e così cotti: 11' a fuoco vivo; 12' a fuoco spento, 13,5' a fuoco spento. Per i campioni cotti a fuoco spento, il tempo di cottu-

ra è stato aumentato del 10% e del 20% rispetto a quello preparato a fuoco vivo. Ciascun ospite ha compilato una scheda di valutazione, impostata su indicatori il più possibile oggettivi (durezza, adesività, ecc.). Il risultato è stato sorprendente: tutti i commensali hanno valutato i campioni cotti a fuoco spento come i migliori. La presentazione è proseguita con un focus sui moderni meto-



di di riscaldamento dell'acqua in cucina, in particolare la piastra a induzione, con alcuni cenni storici e tecnologici, una panoramica dei molti vantaggi offerti e una comparazione con il tradizionale metodo dei bruciatori a gas metano. Si è poi proseguito analizzando la tecnica del forno a microonde, dimostrando l'elevatissima sicurezza del dispositivo nei confronti

della infondata pericolosità delle "radiazioni". È stata invece evidenziata la potenziale pericolosità del portare a ebollizione l'acqua con tale strumento a causa del fenomeno della "super-heated water", per il quale si possono formare improvvise bolle di vapore, responsabili della fuoriuscita di liquido bollente dal contenitore. (Alessandro Giovannini)

Marche

FERMO

Le padelle fan fracasso

Una gioiosa festa a Porto San Giorgio.

La Delegazione ha celebrato, presso le ampie sale dell'Hotel "Il Timone" di Porto San Giorgio, esclusivamente riservate e debitamente decorate per l'occasione, il Carnevale, grande festa dell'abbondanza.

Le Simposiarche, Anna Maria Ciciretti, Maura Raccichini e Nadia Zacchi, con gran fervore, hanno predisposto al meglio un evento composito incentrato sulle tradizioni a tavola, senza però trascurare l'aspetto culturale e quello di gioiosa festa.

Dopo i saluti del Delegato ai numerosi ospiti, le Simposiarche si sono alternate in relazioni che hanno esplorato le tradizioni nel Fermano per la festa, la storia, il folklore e la gastronomia, ma anche la poesia

fra cui, apprezzatissima, quella in vernacolo di Marino Miola: *Carnòà*. Interessante anche la presentazione della maschera Mengone Torricolli e della sua Lisetta, animatrice del Carnevale fermano.

A Carnevale, si sa, le padelle fan fracasso (il rumore doveva svegliare il sole sopito dall'inverno) e le più tipiche preparazioni del territorio, che riguardano per lo più i dolci e le frittelle, sono state prima illustrate dalle Simposiarche e poi realizzate in un ricchissimo buffet predisposto per il generale apprezzamento dei convenuti.

Ringraziamenti del Delegato a Gianni Lamponi, patron della struttura, che ha seguito nei dettagli l'organizzazione dell'evento. (Fabio Torresi)

PISA

A Pisa c'è "L'Artilafo"

Ancora si indaga sul misterioso nome del ristorante e del suo fondatore.

La Delegazione ha svolto la riunione conviviale in un ristorante, nel quartiere medievale di Kinzica, che si chiama "L'Artilafo". Quarant'anni di storia con questo singolare nome. Perché? Così si chiamava il nonno di uno dei soci fondatori del locale, un povero pescatore che, con due barchini in riva all'Arno, campava la giornata. Da anni non c'è ospite del bel locale e dell'ottima cucina che non si chieda quale sia l'origine di tale nome. Il quesito non è stato ancora risolto, nonostante studiosi di onomastica, etruscologi, esperti di mitologia greca ed egizia, latinisti, arabisti, dantisti e via dicendo, stando ai tavoli del ristorante, si siano lambiccati il cervello. Una volta,

un turista spagnolo di passaggio, dopo essersi deliziato il palato, andò via dicendo di credere di avere la soluzione. Infatti, qualche giorno dopo, con una mail inviata da Saragozza, segnalò al gestore una romanza popolare spagnola del 1600 che narrava le avventure di un certo *caballero* Artilafo. Ecco trovata l'origine del nome. Però ancora non si è fatta luce su come e perché il povero pescatore pisano di tanti anni fa sia stato battezzato così. Un gruppo di studiosi locali è ora attivamente impegnato in questa indagine. Nel frattempo, chi può vada a cena all'"Artilafo" per avere notizie sullo stato delle ricerche godendosi anche l'ottima cucina. (Raffaele Pingitore)

Umbria

FOLIGNO

Un menu che volgeva gli occhi al passato

Rendere omaggio a quell'atmosfera vissuta, come testimonianza del cambiamento.

Si è svolto presso l'"Osteria Bacerotti" di Foligno, a cura dei Simposiarchi Claudia Valentini e Daniele Falchi, il banchetto per celebrare l'Accademico Giovanni Picuti nel quarantesimo anniversario del suo ingresso in Accademia, avvenuto nel 1983. L'occasione è stata propizia per intonare un menu che volgesse gli occhi al passato, riecheggiando piatti ormai scomparsi dalle tavo-

le, ma che quarant'anni fa erano di comune diffusione e richiestissimi dal gusto vigente. L'evoluzione della cucina guarda, nel presente, addirittura con sospetto ad alcuni di essi, ma la Delegazione, con questa operazione di recupero storico-filologico, ha inteso rendere omaggio a quell'atmosfera vissuta, non per una mera "operazione nostalgia", ma come testimonianza del cambiamento.



Ognuna delle ricette proposte ha una storia: i ricettari le riportano, nelle varie edizioni dal secondo dopoguerra in poi, quando ci cimentarsi con una cucina diversa da quella tradizionale di derivazione rurale, oggi ampiamente recuperata, significava misurarsi con lo sviluppo sociale ed economico che riempiva di speranza il futuro che allora si intravedeva. La sera-

ta, iniziata con la consegna di una pergamena di benemerita da parte della Delegata Claudia Valentini, è proseguita con un saluto del produttore vinicolo Marco Caprai, amico personale e compagno di "avventure gastronomiche" del festeggiato. Un sonetto, a opera di Daniele Falchi, è stato l'omaggio conclusivo della breve cerimonia. (Claudia Valentini)

Lazio



RIETI

Tre riconoscimenti alle attività d'eccellenza del Reatino

Consegnati il Diploma di Buona Cucina e due premi "Massimo Alberini".

La Delegazione ha consegnato, presso la Camera di Commercio, tre premi ad altrettante attività del Reatino che si sono distinte per l'eccellenza dei risultati raggiunti. Il rigore nella ricerca della qualità, l'imprenditorialità consapevole e il forte legame con il territorio sono il filo conduttore e il tratto comune delle tre attività, impegnate con successo nella ristorazione e nella produzione artigiana-

nale di alimenti tipici. Il Diploma di Buona Cucina 2023 è stato assegnato al ristorante "Delicato", di Carlotta Delicato, giovane chef con sfolgoranti esperienze internazionali che ha recentemente scommesso su una formula più intima, aprendo a Contigliano un piccolo locale già diventato un gioiello della ristorazione reatina. Il premio "Massimo Alberini" 2023 è stato assegnato: per i prodotti di salumeria, all'esercizio "E... non



TERNI

Un felice connubio tra letteratura e gastronomia

Riunione conviviale dedicata alla presentazione del libro "Il bambino dai capelli rossi".

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dedicata a Giuseppe Fatati, Accademico di Terni e DCST dell'Umbria, con la presentazione dell'ultima edizione del suo libro autobiografico *Il bambino dai capelli rossi*, condotta da due relatori d'eccezione, il professor Paolo Cicchini e il dottor Marcello Coronelli. Dalla lettura e l'approfondimento di alcuni brani del libro, storie personali di vita che si intrecciano con la storia della città di Terni, è emersa la grande passione di Fatati per la gastronomia e per l'Accademia. Cicchini, nella postfazione del libro, scrive: "Col raffinato sapere di chi ha fatto della cucina un'arte, l'autore evoca

i sapori e individua i profumi, ancor prima di accostare il cibo alle labbra, cercando nel "nuovo" che lo chef propone, un richiamo di 'antico'. Un modo di operare che accomuna l'esperto di cucina al critico d'arte, capace di individuare, in un'opera contemporanea, le radici di forme d'un lontanissimo passato". Per l'occasione, Fatati ha scelto il ristorante "Piermarini" di Ferentillo, definito, nel suo libro, "una sicurezza". Al termine dell'emozionante serata, Giuseppe Fatati ha fatto omaggio di una copia del libro ai numerosi commensali, tra cui Emanuele Concetti, Delegato di Assisi, e Francesco Maria Palomba, Delegato di Rieti. (Luca Cipiccia)



solo carne" di Poggio Mirteto, nel quale Stefano Facioni valorizza carni di altissima qualità prodotte localmente, dedicandosi alla ricerca dell'eccellenza gastronomica a tutto tondo; per la porchetta, all'esercizio "Fratelli Crosti" di Enzo Crosti, di Cantalice, divenuto, con il suo punto vendita di Cotilia, un sicuro e conosciutissimo riferimento di gusto e tradizione da

oltre mezzo secolo. Alla presenza del Presidente della Provincia di Rieti Roberta Cuneo, dell'Assessore Regionale Manuela Rinaldi, del Consigliere Regionale Michele Nicolai, del Vicepresidente della Camera di Commercio Leonardo Tosti, del Segretario Generale della Camera di Commercio Giancarlo Cipriano, del Sindaco di Contigliano Paolo Lancia e del



Vicesindaco di Cantalice Sergio Patacchiola, il Delegato Francesco Maria Palomba ha illustrato

l'origine e le finalità dell'Accademia.
(Francesco Maria Palomba)

ROMA EUR

Consegnato il Diploma di Buona Cucina 2023

Al ristorante "Cacciatori 1896", nel cuore della cittadina di Nettuno.



La storia del ristorante inizia nel 1896, anno in cui Teresa Faraone, nel cuore di una Nettuno ancora illuminata a gas, decise di mettere a frutto il proprio talento di cuoca e di intraprendere la strada della ristorazione per le tremila anime che all'epoca popolavano la cittadina. L'insegna di quella trattoria fu allora dedicata ai cacciatori, che frequentavano la macchia circo-

stante. Il pesce si sarebbe affermato, pian piano, in quanto in quei tempi era la carne l'alimento più ricercato. Le usanze antiche che, nel corso delle quattro generazioni succedutesi alla conduzione del locale, sono state via via tramandate, hanno trovato oggi un ottimo compromesso con la cucina leggera e moderna dei fratelli Giuseppe e Francesco Faraone, coadiuvati dai rispettivi

ROMA

Per celebrare l'inizio dell'estate

Un incontro nella casina di Raffaello.

La Delegazione ha voluto dare particolare importanza alla chiusura del primo ciclo di attività dell'anno, con l'incontro di benvenuto all'estate. Per la circostanza, gli Accademici si sono ritrovati in una riunione conviviale tenutasi in un edificio storico, poco conosciuto, situato in un'oasi di verde del quartiere Parioli, "Il Fabbricato".

Di stile rinascimentale, costruito nel XIV secolo, faceva parte del complesso della villa di Papa Alessandro VI, chiamato "Casina del Curato" dove soggiornò anche Raffaello. Ora vi è la sede del "Club della Pipa", un'associazione culturale della capitale. Il raffinato ristorante del circolo è riservato esclusivamente ai soci e, per l'occasione, ha ospitato gli Accademici romani. Dopo un aperitivo di benvenuto in giardino, il pranzo è stato servito nella sala aperta

del locale. Il saluto del Delegato Gabriele Gasparro ha dato inizio al convivio, e, fra gli applausi degli Accademici, ha accolto il nuovo Accademico Leandro Sala. Altro vivacissimo applauso è stato riservato all'Accademico Antonio Masciullo che ha ricevuto il diploma e il distintivo di anzianità venticinquennale dell'Accademia. Il Simposiarca della serata, Giuliano Guidi, ha narrato la storia del palazzetto e ha presentato il menu della serata. Un fresco antipasto di prosciutto con melone e robiola, deliziosi paccheri al pomodoro e basilico e i tradizionali saltimbocca alla romana. Infine, un raffinato dessert, aspic ai lamponi con gelato alla crema, ha concluso la serata. Ottimi i vini della riserva speciale del Club. Una bella serata in un ambiente straordinario nel verde di un giardino al centro della città. (G.G.)



figli. Queste, ma non solo, le motivazioni del premio conferito dalla Delegazione nel corso di una riunione conviviale, caratterizzata da un menu di mare, particolarmente vario e ricco, e dall'eccezionale qualità e freschezza del

pescato, esclusivamente locale. A ciò vanno aggiunti l'ospitalità e il riguardo riservati in ogni occasione all'Accademia, della quale la famiglia Faraone ha costantemente dimostrato di condividere ideali e finalità. (Claudio Nacca)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Piana del Fucino tra storia e magia

La leggenda di una dea dai poteri curativi, che usava le erbe dei monti fucensi.



Riunione conviviale nello splendido belvedere del ristorante "Cittadella" di Celano. Le leggende che ancora oggi sopravvivono in questa terra parlano di una dea, sorella della maga Circe, dotata di eccezionali poteri curativi esercitati attraverso nenie magiche e l'uso delle erbe dei monti fucensi. Tuttavia, richiama tutti alla realtà l'Accademica Arianna Fiasca, nel ruolo di Simposiarca, per passare allo spazio conviviale, dando in progressione dettagli sulle singole portate, arricchendoli con notazioni culturali. Nel corso della serata, l'intervento dell'Accademico Giovanni Sestini che ha dissertato sul significato dell'amicizia, con riferimento al Rettore del Santuario

della Madonna del Silenzio, fra' Emiliano Antenucci. Interessante e opportuno il lineare *excursus* di Bruno Bernardi sulla storia dell'Accademia e la sua struttura costitutiva e operativa e sul dinamismo della Delegazione, sottolineandone il contributo anche in campo lirico, dando la parola all'Accademica e soprano Ilenia Lucci, che ha annunciato un suo imminente impegno musicale ad Assisi. Parte del concerto sarà trasmessa su Radio Vaticana. Parole conclusive del Delegato Franco Santellocco Gargano, a sottolineare il clima di simpatia e amicizia del convivio. I complimenti allo chef Lumacone e alla direttrice di sala, Irma, per l'impeccabile servizio. (Franco Santellocco Gargano)

Sicilia

MESSINA

La cucina nelle opere di Costanza Di Quattro

In evidenza il mondo contadino ma anche quello aristocratico dei monsù.

La Delegazione ha organizzato un evento culturale dedicato a "La cucina partecipata nelle narrazioni di Costanza Di

Quattro", seguito dalla degustazione di un menu filologicamente ispirato ai romanzi della scrittrice ragusana. Introdotto dal Delegato

Convivio storico

Nell'antico borgo di quella che fu Alba Fucens.

È bello constatare che l'interesse partecipativo alle riunioni conviviali accademiche è in continuo "crescendo". Sarà il passare da un "punto ristoro" all'altro, sarà il ruolo del Simposiarca particolarmente accattivante nella sua dotta illustrazione, anche storica, della composizione del menu, di quel rivelare il *savoir faire* dello chef che invita al dibattito, prima ancora della degustazione! Certo è che tale impegno trova positivo riscontro nei tanti ospiti partecipanti, che vorrebbero entrare in "famiglia". Il Delegato ha espresso parole di ringraziamento per la preziosa collaborazione di tutti. Il menu è stato studiato e brillantemente illustrato dalla Simposiarca Patrizia Marziale, nel ristorante "Antico Borgo di Albe" di Alba Fucens. Un borgo ricco di storia che rappresentava il più importante e popoloso insediamento romano, con i



suoi oltre 50.000 abitanti. Un luogo degno certamente di un funzionale recupero storico-turistico, con positive, importanti ricadute su tutto il territorio. Reduce dalla *kermesse* di Strasburgo (European Youth Event/EYE 2023), anche la giovane scrittrice Francesca Trinchini ha voluto essere presente al "convivio storico", sottolineando l'importanza dell'evento, quale canale privilegiato per discutere del divenire dell'Europa. Il Delegato Franco Santellocco Gargano, nell'esprimere ancora un forte ringraziamento agli ospiti per la loro ampia partecipazione, ha ricordato il prossimo convegno sulla carota Igp e biologica. (F.S.G.)

to e concluso dal CT della Sicilia Orientale Vittorio Sartorio, l'evento si è articolato nelle relazioni di Attilio Borda Bossana, DCST Sicilia Orientale, dal titolo "La cucina dei monsù", e dell'Accademico Luigi Hyerace su "Ricordi ed emozioni nella cucina di Costanza Di Quattro". Borda Bossana ha evidenziato la ricchezza di argomenti su cibo, mondo contadino, paesaggio agrario e rurale nella produzione letteraria dell'Autrice. Dopo avere ricordato che *monzù* o *monsù* sono una traduzione dialettale, rispettivamente napoletana e siciliana, dell'espressione francese *monsieur le chef*, ne ha descritto la figura carismatica presente in tutte le cucine delle case nobiliari, differenziandola dai cosiddetti

cuochi di paglietta. Il relatore ha quindi esaltato l'eredità della cucina dei *monsù* trasmessa agli chef di oggi e ha passato in rassegna i cibi tradizionalmente legati al loro estro creativo: la caponata, l'*aggrassato*, l'uovo sodo con zibibbo, l'*assassunati*, il *far-sumagro*. Hyerace riconosce nei romanzi "evocativi" di Costanza Di Quattro, in particolare *La mia casa di Montalbano*, *Donnafugata* e *Giuditta e il monsù*, la capacità di descrivere tempi e luoghi attraverso gli odori e i sapori della cucina ragusana e l'atmosfera che si crea durante la preparazione. Il cibo non è solo ricordo e amore, ma anche cultura e tradizione. Il menu, ispirato ai romanzi citati e preparato dallo chef Massimiliano



Usbergo, ha ripercorso fedelmente le indicazioni dei due relato-

ri, Simposiarchi per l'occasione. (Francesco Trimarchi)

Sardegna

CAGLIARI

Cibo e salute

Interessante convegno che ha messo in evidenza il rapporto tra alimentazione sana e longevità.

La Delegazione ha organizzato il convegno "Cibo e salute... Cibo è salute?" che si è tenuto presso la Sala conferenze del quotidiano "L'Unione Sarda". Oltre agli Accademici delle Delegazioni cittadine, hanno partecipato numerose persone interessate al tema in discussione, alcuni giornalisti e diversi cultori della materia. I lavori sono stati introdotti dal Delegato e moderati dal dottor Ivan Paone, giornalista e direttore del quotidiano online "Unionesarda.it". Il tema centrale dell'incontro è stato affidato alla dottoressa Debora Rasio, oncologa e nutrizionista, docente presso l'Università La Sapienza di Roma, che si è soffermata sullo stretto rapporto tra lo stato di malattia, lo stile di vita e le abitudini alimentari. L'Accademica Alessandra Guigoni, antropologa, ha raccontato alcuni aneddoti delle sue ricerche etnografiche sul campo tra gli ultranovantenni della Sardegna, che ospita una delle cinque *blue zone* della longevità nel mondo. Il Delegato Roberto Pisano, medico e sommelier, ha affrontato un tema quanto mai attuale, "Il vino: alleato o nemico?". Secondo

l'OMS non è possibile identificare livelli di consumo di alcol che non comportino rischi per la salute, ma è individuabile un "consumo a basso rischio" che equivale a due bicchieri di vino al giorno per gli uomini e un bicchiere per le donne e per le persone con più di 65 anni. L'ultimo argomento è stato trattato dallo chef Luigi Pomata: "Mangiare in modo sano fuori casa non è così difficile". La ristorazione moderna è molto salutare grazie alle nuove tecniche di cottura, ma non può prescindere dall'utilizzo di materie prime di eccellenza che devono arrivare in cucina fresche e senza aver subito passaggi intermedi che ne possano alterare le proprietà nutritive.

Il convegno ha avuto una vasta eco sui *social media* oltre che sulla stampa e sulle emittenti radiotelevisive regionali. (Roberto Pisano)



RAGUSA

Storie di pani e di farine

In un'azienda dove prodotti e salute vanno di comune accordo.

Gli Accademici ragusani si sono riuniti per ascoltare storie di pani e farine, ma soprattutto storie di chi produce quelle farine e quei pani. È il caso di "F.O.Z". acronimo di fermento - officine - zero, neo nata struttura dove prodotti e salute vanno di comune accordo. Accolti da Davide Ciccirella, panificatore e lievitaista di lungo corso, e da Peppino Lissandrello, profondo conoscitore del mondo agricolo e delle relative produzioni, la Delegazione si è ritrovata in un mondo di farine molite a pietra, lievitazioni lente, prodotti biologici e vini naturali.

Grande l'attenzione e l'interesse per gli argomenti trattati e numerose le domande poste dagli intervenuti, dal mantenimento del lievito madre alla sostenibilità delle colture. Dopo la parte culturale, non poteva mancare una degustazione guidata dei pani di varie farine: russello, timilia, margherito. In accompagnamento, ricottine di masseria, arancine alla caponata, pizze alla pala di diversi gusti, *scacce* ragusane con pomodoro e *cosacavaddu* del produttore ragusano Alessandro Criscione, insignito quest'anno del premio "Villani". (Vittorio Sartorio)

NUORO

Nel nome del pane

Tavola rotonda per festeggiare il sessantennale della Delegazione.

Nel nome del pane: quello buono, figlio del lievito madre, che impasta tradizione e artigianalità, passione e biodiversità. Quello che profuma di casa e che, dal forno alla tavola, racconta la storia della Sardegna in cucina. Al pane e al lievito madre la Delegazione, guidata da Gabriella Guiso, ha dedicato una giornata speciale in occasione dei festeggiamenti per il 60° anniversario della sua fondazione. All'hotel ristorante "Su Littu" di Bitti, si sono svolte una tavola rotonda e una riunione conviviale celebrativa. Il giorno dopo, la visita al sito archeologico di Romanzesu con ristoro all'agriturismo "Calavrina". Il pane prodotto con il lievito madre è stato il grande protagonista della giornata di studio con il contributo di



G.A. Farris, microbiologo dell'Università di Sassari (Presidente dell'Accademia sarda del lievito madre, costituita a Sassari l'anno scorso) e dell'archeologa e Accademica M. A. Fadda. La Sardegna, isola al centro del Mediterraneo, da sempre è stata un vero e proprio laboratorio di biodiversità alimentare, dove quasi ogni paese ha il suo pane, il suo vitigno, i suoi salumi e i suoi formaggi. Di pane in pane, il miracolo del lievito madre è in realtà un evento scientifico, custodito con cura amorevole, e arrivato a noi attraverso millenni di passione e coccole. Tante proprietà benefiche, ma soprattutto tanta gratificazione sensoriale, sia dal



punto di vista olfattivo sia gustativo. Per questi e altri motivi la neonata Accademia sarda del lievito madre sta conducendo una campagna di informazione e sensibilizzazione,

condivisa dalla Delegazione, nella speranza di raggiungere anche la ristorazione dove non sempre il pane trova la giusta valorizzazione. (Marco Bittau)

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Tutta l'Italia è in tavola

Lo chef ha privilegiato il modello mediterraneo spaziando tra Nord e Sud della Penisola.

La Delegazione ha salutato la stagione primaverile nell'incantevole quadro di Port Hercule, sul quale si affaccia il "Caffè Milano", locale relativamente giovane sulla scena della ristorazione monegasca, ma assai affermato e già completamente rinnovato nei suoi interni, gradevolmente luminosi e brillanti. L'impegno professionale dello chef Gaetano è confermato dalla sua adesione all'originaria identità della cucina italiana, declinata nell'autentica essenza, nel rispetto dei riti della tradizione e nella costante attenzione alla qualità delle materie prime. L'atmosfera che ne viene evocata ha suggestioni di intimità, di natura, di sentori di pane fatto in casa. Nella composizione della cena accademica, le scelte dello chef hanno privilegiato il modello mediterraneo, opzione tradizionale e spesso vincente, senza trascurare la veracità

delle imprescindibili icone della cucina regionale, spaziando e coniugando il Nord e il Sud della Penisola. Così si comincia con un caleidoscopio di pinse romane, decorate da una fioritura di fragranti sapori integrati nella varietà delle farciture. Con i piatti principali, si gusta tutta l'Italia, intraprendendo un viaggio che, dal risotto ai pistilli di zafferano, cromaticamente striato dalle candide linee di burratina pugliese, conduce alla tagliata di vitello con purea di patate, dalla classicità rigorosa, ma pur sempre gentile. Per finire, l'*evergreen* dolce tipico del ristorante, noto per il suo gelato di pistacchio dalla soave mantecatura e arricchito da golose guarnizioni. Una serata vivace, allietata dalla sinergica partecipazione degli Accademici e dei loro ospiti, la cui coesione ha colmato lietamente qualche tempo di attesa nei ritmi del servizio.

Nel Mondo

Giappone

TOKYO

Convivio sulla cucina tabarchina

Collegamento proprio con il Sindaco di Carloforte.

In una calda serata pre-estiva, la riunione conviviale sulla cucina tabarchina è iniziata con un ap-

prezzatissimo aperitivo all'aperto, tra i vicoli affollati di una Shibuya di inizio weekend. Convinti anche

Europa

Malta

MALTA

AMARCORD...

I piatti della tradizione contadina hanno risvegliato ricordi legati all'infanzia.

Mai nessuna riunione conviviale ha suscitato nei convitati tanti ricordi ed evocato tante emozioni. Già durante l'introduzione al tema da parte della Delegata, che ha brevemente illustrato le origini e l'evoluzione della cucina di campagna, serpeggiava tra i convitati la voglia di condividere esperienze vissute in quelli che, per nostalgica definizione, sono "i bei tempi andati". Il menu proposto dallo chef Claudio Schiavone, con piatti tratti dalla tradizione contadina, ha contribuito al proustiano recupero di profumi e sapori legati all'infanzia, al ricordo di una cucina ben lontana da quella di oggi, dove il tutto e il subito sono possibili e dove la stagionalità si è fatta evanescente. Una spiegazione per ognuna delle otto portate, snocciolate come grani di rosario, a

una tavola attenta e partecipe. L'uso della conserva nella preparazione dell'uovo biologico ha rimandato con il pensiero alle brave massaie che la preparavano l'estate per l'inverno facendo essiccare i pomodori al sole; i ritagli di pasta fresca nella minestra "arriminata" in brodo di verdura a quando la pasta sfoglia era fatta rigorosamente a mano; il tortello di zucca alla cucina del riuso; la guancia di maiale appartenente al quinto quarto; il latte di mandorla al tradizionale bianco-mangiare. Un tuffo nel passato in un mondo che non esiste più, ma che ha rinnovato la memoria e la voglia di fare qualcosa per uscire dalla piattezza della globalizzazione che ci induce a rinunciare al gusto e al piacere di un modello alimentare basato su antiche tradizioni. (Massimiliana Affanni Tomaselli)



i più riluttanti, gli Accademici si sono accomodati a tavola per iniziare l'interessante esplorazione con l'accattivante introduzione del Simposiarca Matteo Belfiore che, assiduo frequentatore della splendida isola di San Pietro in Sardegna, ha fatto desiderare a tutti di visitarla quanto prima. Lo chef Baba Keitaro, che per lungo tempo ha lavorato proprio a Carloforte, in uno dei suoi più prestigiosi ristoranti, ha spiegato, con

dovizia di particolari, le preparazioni e ha fatto vivere ai commensali una vera esperienza culinaria tra Africa, Liguria e Sardegna. Ciliegina sulla torta, il collegamento, a fine serata, con il Sindaco di Carloforte Stefano Rombi, che ha salutato gli ospiti dell'Accademia e il personale del ristorante "Tharos" in un abbraccio virtuale tra Tokyo e Carloforte. A lui va lo speciale ringraziamento della Delegazione.



VALLE D'AOSTA

AOSTA
4 aprile 2023

Ristorante "Le Boniface d'Avise" di Denise Marcoz anche in cucina. ●Capoluogo 16, Avise (Aosta); ☎0165/524668, cell. 335/6541266; info@lebonifacedavise.com, www.lebonifacedavise.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: boudins blancs, galantine aux truffes et pistaches, compote de champignons, cervelles frites, langue salée avec compote verte; bouillon avec pasta reale; lièvre avec petits oignons; salade de fruits avec crème fouettée, caillée avec compote d'orange, fruits, cerises à la grappa ou ratafia.

I vini in tavola: Blanc Glacier Vallée d'Aoste Doc (Cave du Mont Blanc); Riesling Erdener Treppchen Musless 1994 (Schwaabw-Kiebel); Barbaresco Dogg Reyna 2019 (Michele Chiaro).

Commenti: Il tema della cena è nato da una ricerca particolare, supportata dagli studi dell'Institut Agricole Régional, a seguito di una riscoperta di ricette di inizio Ottocento, negli archivi della famiglia Passerin d'Entrèves, nell'omonimo castello di Saint Christophe. Le ricette hanno consentito la riscoperta della cucina borghese e

aristocratica dell'epoca della Restaurazione e sono state riutilizzate per la preparazione della cena per i 55 anni della Delegazione. Un viaggio nei menu di un tempo: cacciagione e dolci reinterpretati da Denise Marcoz per il palato contemporaneo, per scoprire com'è cambiato il gusto.



PIEMONTE

ALBA LANGHE
28 aprile 2023

Ristorante "Locanda in Cannubi" di Giovanni Bartolini e Giorgio Ambrosano, in cucina Fabio Pungitore, Alex Olivero, Alberto Rosani, Gabriella Canossa, Lorenzo Marengo. ●Via Crosia 12, Barolo (Cuneo); ☎0173/56295; info@locandaincannubi.it, locandaincannubi.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì, domenica sera. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: millefoglie di verdure e crema di piselli; gnocchetti con caprino e pesto di agretti; scamone laccato alla senape; bavarese al caramello salato e croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Riesling 2021 (Tenuta Carretta); Nebbiolo 2020 (Cordero di Montezemolo).

Commenti: Una vista impagabile sui vigneti di Barolo cru Cannubi; una

cucina gestita da un team di giovani attenta alla tradizione ma aperta alle giuste innovazioni. Buona cena e ottimi vini hanno accompagnato il Simposiarca Gianni Gagliardo che ha intrattenuto gli Accademici sui segreti delle Langhe.

ALESSANDRIA
1° aprile 2023

Ristorante "Donatella Bistrot" di Donatella Vogogna, in cucina Mauro Bellotti. ●Piazza Umberto I, Oviglio (Alessandria); ☎0131/776907; info@donatellabistrot.it, www.donatellabistrot.it, www.facebook.com/Donabistrot; coperti 30 - 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sformatino di zuccina e concassé di pomodoro, acciuga frita ripiena di erbe; crostatina di asparagi e fonduta di raschera; gnocchetti di patate con baccalà, olive e zucchine; ravioli verdi, salsiccia, ricotta, burro di montagna alle erbe; agnello profumato alle erbe di macchia, cotto lungamente in casseruola e patata all'olio; sorbetto ai frutti di bosco; colomba pasquale.

I vini in tavola: Bianco Friuli Just Molamatta (Marco Felluga); Le Grive (Forteto della Luja); Passito Terre d'Ocra Spumante brut (Firriato).

Commenti: Seconda riunione conviviale dell'anno in occasione degli auguri di Pasqua. Ospiti della Delegazione Elisabetta Cocito, DCST, e Pietro Caire, Delegato del Monferato. Relatore e Simposiarca, il Vice Delegato Giorgio Borsino, il quale oltre a decantare i piatti dell'ottimo menu, ha dato il via a una serie di interventi che, come illustrato dal Delegato Matteo Pastorino, verteanno di volta in volta sulle eccellenze della provincia di Alessandria. Una riunione conviviale all'insegna della conoscenza dei prodotti locali che si è conclusa con la consegna della vetrofania dell'Accademia 2023 alla titolare del locale Donatella Vogogna.

BIELLA
14 aprile 2023

Ristorante "Caffè e Bistrot" di Luciano Alberti e Stefania Leo, in cucina Luciano Alberti. ●Via Provinciale 235, Ponzone di Trivero, Valdilana (Biella); ☎cell. 334/3963041; cafeebistrot@

gmail.com, Facebook-Instagram; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica; la sera a eccezione del venerdì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalatina con trota affumicata e vinaigrette al lampone; terrina di foie gras, pan brioche e composta di frutta; ravioli d'arrostro con sugo d'arrostro e barba dei frati; zabaione freddo al Marsala con gelato alla nocciola e "brutti ma buoni" sbriciolati; canestrelli di Crevacuore.

I vini in tavola: Prima Cuvée Prosecco Valdobbiadene extra dry (Bellen-da); Pinot Nero (Cantina di Caldaro).

Commenti: Piccolo locale, che merita una visita, a Ponzone di Trivero in Valdilana, nel cuore del distretto laniero del Biellese. Questo è il regno di Luciano e Stefania Alberti, dove poter gustare ottime colazioni, pranzi e aperitivi preparati con una sapiente scelta di prodotti locali e del territorio. Il convivio si è svolto nella serata lavorativa. Il menu, proposto dal Simposiarca Pier Giacomo Beretta, ha emozionato gli Accademici per la presentazione ricca ed elaborata dei piatti e la freschezza dei sapori. Ogni pietanza è stata giustamente lodata, incluso il Pinot Nero. L'incontro si è concluso con i complimenti allo chef e la storia del suo percorso lavorativo.

IVREA
25 maggio 2023

Ristorante "Santa Marta" di Santa Marta sas, in cucina Marinella Toscani e Matteo Esposito. ●Via delle Scuole 2, Mazzè (Torino); ☎011/9835616; ristorante.santamarta@gmail.com, www.ristorantesantamarta.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì-martedì. ●Valutazione 8,73.

Le vivande servite: trota fario della Valchiusella affumicata con pancake all'erba San Pietro, coulis di fragole, olio alla menta e zenzero; seppia arrosto, crema di piselli, albedo di limone e melissa; ravioli di pasta fresca all'uovo alla Norma; millefoglie di taccole, caprino, mandorle e basilico; cannolo siciliano scomposto.

I vini in tavola: Murgentia 2022; Frappato rosato 2022; Moscato Passito 2021 (tutti tenuta Valle delle Ferle).

Commenti: Il ristorante si trova nel borgo medievale di Mazzè. Gli attuali

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di Rovereto e del Garda Trentino, **Valentina Andreatta**, è stata eletta Presidente del Lions Club Rovereto Host per l'anno 2023/24.

L'Accademico di Lucca, **Francesco Maria Bovenzi**, è stato insignito, dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, dell'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica.

L'Accademico di Crotona, **Nicodemo Librandi**, ha ricevuto la Laurea Honoris Causa in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

L'Accademico di Rovereto e del Garda Trentino, **Filippo Tranquillini**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Rovereto per l'anno 2023/24.



PIEMONTE segue

proprietari hanno acquistato dalla Curia, nel 2006, la chiesetta, che era consacrata da tempo e dopo due anni, tra permessi e lavori, nel 2008 hanno aperto il locale. Marinella è coadiuvata in cucina dal giovane Matteo Esposito; in sala Ilaria Lauricella, figlia di Marinella. Ha partecipato all'evento anche Antonio Currò, marito di Ilaria, siciliano Doc, che fino a settembre scorso era capo sommelier del noto ristorante "Duomo" di Ragusa e che ha proposto vini siciliani.

MONFERRATO 12 aprile 2023

Ristorante "Corona Reale" di Tre srl, in cucina Sonia Damarco. ●Via Boggeri 22, Moncalvo (Asti); ☎0141/917130; info@coronareale.it, www.coronareale.it, facebook instagram; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: antipasti monferrini; gnocchi di patate con asparagi e fonduta di robiola; stinco di manzo piemontese; pere cotte alla Malvasia di Casorzo e bunet.

I vini in tavola: Grignolino del Monferrato Docg (Vi Ca. Ra.); Barbera del Monferrato Superiore Docg Giulini (Acconero); Moscato d'Asti (Caudrina).

Commenti: Servizio molto efficiente, considerato il numero dei commensali; piatti eccellenti; particolarmente gradite le spiegazioni delle preparazioni. Location molto accogliente con proprietari preparati e simpatici. La descrizione dei piatti è stata eseguita con passione e competenza. La tisana servita a fine pasto è stata una coccola inaspettata.

NOVARA 20 aprile 2023

Ristorante "Arianna" della famiglia Viazzi, in cucina Pier Giuseppe Viazzi. ●Via Umberto I 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; info@ristorantearianna.net, www.ristorantearianna.net; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio, 20 luglio - 15 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sformato di asparagi, burro fuso, parmigiano; scappola di salmerino alpino, asparagi al burro; risotto con calamaretti e punte di asparagi; faraona disossata ripiena;

tortino di patate; tulipe di fragole.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc Blazic, Cormons; Ghemme Docg 2017 (Dei Mazzoni); Moscato (Saracco).

Commenti: Riunione conviviale sull'asparago e dei ricordi: alcuni piatti, come lo sformato di asparagi, la faraona ripiena e la tulipe di fragole erano stati serviti nella prima riunione conviviale, del 1982, che la Delegazione aveva tenuto all'Arianna condotta dalla stessa famiglia e con lo stesso cuoco, Pier Giuseppe Viazzi. Il relatore, l'Accademico Flavio Dusio, ha illustrato le caratteristiche dell'asparago e le sue qualità benefiche. L'Accademico Marco Cesti ha commentato, con competenza, i vini. Il Delegato Spaini, presente alla riunione conviviale del 1982, ha ricordato il percorso del cuoco e della sua cucina, un tempo considerata innovativa e oggi ritenuta tradizionale. Piatti ottimi, ben presentati; servizio eccellente. Indirizzo sicuro.

PINEROLO 19 aprile 2023

Ristorante "Mehdi a Casapautasso" di Mehdi El Omari, anche in cucina. ●Via Godino Delio 17a, San Secondo di Pinero (Torino); ☎cell. 389/8318825; casapautasso19@gmail.com, www.casapautasso.it; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 2 a settembre; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: amouse bouche; crocchetta di patate e crostacei in pastella alle olive taggiasche su emulsione di datterino, Whisky torbato e aceto di barbabietola; risotto alla milanese con estrazione di tajin di manzo e polvere di gremolada; tajin di guancia di patanegra con prugne, albicocche e mandorle tostate; mousse di ricotta al limone, zafferano e maracuja.

I vini in tavola: 100/100 Glera (Mionetto); Zibibbo Neklite (Giacco); Saperavi Our Wine.

Commenti: Per la riunione conviviale, il titolare e chef del ristorante ha voluto riservare alla Delegazione l'intero locale: il servizio è stato ineccepibile, ma è stato probabilmente il lavoro in cucina a impressionare in maniera particolarmente positiva i commensali. Nonostante la giovane età del titolare Mehdi El Omari

(classe 1990), il ristorante è ormai una realtà consolidata nel panorama gastronomico pinerolese. I piatti serviti sono espressione di talento, tecnica, preparazione, fantasia e armonia. Apprezzati anche i vini, compreso quello abbinato al piatto di carne: un rosso georgiano prodotto in anfora.

TORINO 19 aprile 2023

Ristorante "Piccolo Lord" di Diego e Valentina Luparello, in cucina Diego Luparello. ●Corso San Maurizio 69 bis, Torino; ☎011/836145; info@ristorantepiccololord.it, www.ristorantepiccololord.it; coperti 45. ●Parcheeggio scomodo; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: amouse bouche di pasticceria salata; filetto di triglia croccante, vongole, polenta e crema di broccoli; cheesecake di seirass, salvia, taralli e marmellata di datterini con fiore croccante; risotto Carnaroli Tenuta Castello, crema di asparagi, carpaccio di capesante e polvere di limone; filetto di maialino in crosta di pistacchi con gazpacho di piselli e mousse di patate; l'uovo d'oro di pere e zabaione.

I vini in tavola: I Frati Lugana Doc (Ca' dei Frati); Timorasso Petit Derthona (Giacomo Boveri); Montepertone Monferrato Doc (Prunotto); Colosi Passito Terre Siciliane Igp (Malfa).

Commenti: Riunione conviviale di primavera in questo piccolo e raffinato ristorante di consolidata qualità, a pochi passi dal fiume Po e dalla bella collina. Lo chef ha presentato un menu ricco ed equilibrato, in cui la scelta delle materie prime e la loro lavorazione hanno avuto un risultato molto piacevole, fatto di creatività senza però sconfinare in eccessive elaborazioni o azzardi gustativi. La triglia e il maialino sono stati i piatti di maggior successo per cottura, consistenza e presentazione. Il dessert una vera sorpresa, bello da vedere e ottimo al palato. Abbinamento dei vini curato dalla signora Valentina in armonia con i piatti degustati; servizio attento e accurato.

VERBANO-CUSIO 20 aprile 2023

Ristorante "Sottosopra" di Ristorante Sottosopra, in cucina Loris Basset. ●Corso Giuseppe Garibaldi 40, Bave-

no (Verbania); ☎0323 925254; info@sottosoprabaveno.com, Facebook Ristorante Sottosopra Baveno; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro; tartare di salmone marinato agli agrumi, julienne di finocchi sottili e salsa al mango; risotto Carnaroli mantecato allo zafferano, gamberi e zucchine; filetto di branzino in crosta di patate con giardinetto di legumi, salsa all'Arneis; torta pere e cioccolato con sorbetto al limone e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Chardonnay; Nero di Troia (Torreventoso).

Commenti: Ristorante accogliente nel centro di Baveno. Lo chef patron propone una linea di cucina eclettica: piatti di carne e pesce di mare e alcune ricette legate al territorio (pesce di lago).

VERCELLI 6 aprile 2023

Ristorante "Rosso Mattone" di gestione familiare, in cucina Alessia Grossato. ●Corso Prestinari 47, Vercelli; ☎cell. 391/7907933; rossomattone47@libero.it; coperti 35. ●Parcheeggio comodo; ferie ultima settimana di agosto e prima di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: battuta di fasone accompagnata, a scelta del commensale, da: erborinato sardo di pecora "Ovifort" e crostini di pane ai cereali, rosso d'uovo e tartufo nero, grana; degustazioni di carni: tagliata di scottona razza podolica allevata al pascolo dal sapore delicato; tagliata di Black Angus Canadian Farm allevato allo stato brado, ultimi 100 giorni alimentato a grano per conferire dolcezza alla mazzatura, tagliata di bovino argentino del Rio Plata allevato allo stato brado, carne mazzata dal sapore intenso; torta di nocciole con crema di pistacchio.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc Incanto 2020 (Marzamero); Coste della Sesia Rosso Doc Mesolone 2020 (Barni); Samos Vin Doux Passito.

Commenti: Convivio di primavera dedicato alla carne, alimento molto presente nella gastronomia italiana in una vastissima gamma di preparazioni, in un piccolo locale, specia-

lizzato in carni alla griglia. I tagli sono esposti in bella vista in una vetrina frigo e il cliente può scegliere quello che desidera. Le carni sono di ottima qualità, tutte provenienti da allevamenti o da pascolo allo stato brado, sia italiani sia esteri. Simposiarca della serata è stato l'Accademico Carlo Albricci. I vini sono stati scelti dall'Accademico Matteo Pagetti.



LIGURIA



ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 28 aprile 2023

Ristorante "Babette" dal 2002 di Fabio Bonavia, anche in cucina. ●Via Michelangelo 17, Albenga (Savona); ☎018/2544556; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tortino sfogliato di asparagi viola di Albenga, topinambur e crema di formaggetta di Stella; ravioli di erbe odorose e carciofi di Albenga al timo locale, sughetto di triglie di scoglio e loro essenza; baccalà mantecato, crema di zucchine trombette di Albenga, fiori fritti e pennellate di olive taggiasche; semifreddo al cioccolato bianco, fragole in due consistenze e piccoli macaron.

I vini in tavola: Prosecco Terre di Rai (Oderzo); Pecorino Docg (Offida).

Commenti: Riunione conviviale perfetta, per la bravura e la gentilezza del cuoco Fabio Bonavia; per il servizio, per l'ambiente, per i vini in tavola, per i piatti serviti, tutti ottimi per freschezza ed esecuzione. I ravioli e il baccalà hanno emozionato i commensali, dando risalto ai prodotti agricoli della Piana di Albenga che sono vere eccellenze del Paese. Cultura, territorio, convivialità, nel vero spirito della nostra Accademia di cui ricorre il settantesimo anniversario: da rinnovare ogni giorno esperienze come questa. "Babette" si conferma ottimo ristorante.



GENOVA 6 aprile 2023

Ristorante "Teresa dal 1968" della famiglia Cosenza, in cucina Tina Cosenza. ●Piazza Lido 5-6r, Genova; ☎010/6973774; info@ristoranteteresa.com, www.ristoranteteresa.it, www.instagram.com/ristorante_teresa, www.facebook.com/RistoranteTeresa1968; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie in estate; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: bijoux pane burro e alici; mini toast di cozze; sgombro marinato alle spezie con misticanza; vellutata di topinambur e murici; risotto mantecato al burro acido con briciole di pane alle alici; gallinella nel suo fumetto con crostini di pane all'aglio nero; composta di fichi speziati con gelato al fior di panna e oabika.

I vini in tavola: Spumante brut Chiaror sul Masso uve di Timorasso (I Carpini); Chardonnay Glarea 2021 (Tramin).

Commenti: Al ristorante nulla è lasciato al caso: la cura, l'attenzione e la delicatezza con cui viene creata ogni preparazione portano la firma di Tina Cosenza e della sua famiglia, in questo paradiso gastronomico genovese. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la "complessa semplicità" con cui è stata proposta una materia prima di altissima qualità, come il pesce ligure. Ottima e delicata la vellutata con gli insoliti murici abbinati al topinambur. Attento, puntuale ed elegante il servizio in sala; ottima la scelta dei vini in abbinamento. Importante la carta dei vini, che include quella del territorio con piccole cantine la cui produzione è inferiore alle 1.000 bottiglie l'anno.

GENOVA-GOLFO PARADISO 20 aprile 2023

Ristorante "La Pineta" di Fulvio Gardella e Gianfranco Isola, in cucina Fulvio Gardella. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802772, cell. 348/8805323; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto e la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: mini pasqualina monoporzione con cima su radichio di campo; sfogliatina di grano arso con formaggio di cabannina e carciofi; controfiletto di fassona pie-

montese con fagioli cannellini di Val di Chiana all'olio nuovo; tortino di frolla alle nocciole di Borzonasca con pere e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Trifulot Langhe Dolcetto Doc (Teo Costa); Vernaiolo Chianti Docg (Azienda Agricola delle Macie).

Commenti: Perfezione equilibrata delle torte pasqualine e impeccabile confezione della cima. Le sfogliatine (lasagne sottili passate a castello al forno) sono state esaltate dalla sinfonia del formaggio di cabannina (una rara eccellenza dell'entroterra genovese) e dei carciofi. Il controfiletto di fassona è stato cotto lentamente sulla brace. Il tortino con le nocciole (altra eccellenza dell'entroterra) di Borzonasca: un perfetto insieme con le pere e il cioccolato fondente. Perfetto l'accoppiamento dei vini. Grande successo, anche per il servizio simpatico e impeccabile, accompagnato da notazioni curiose sull'agricoltura e sugli allevamenti del territorio.



LOMBARDIA



BRESCIA- TERRE DEI FONTANILI 20 aprile 2023

Ristorante "Hotel Touring" di Hotel Touring. ●Via Vittorio Emanuele II 40, Coccaglio (Brescia); ☎030/7721084; info@hotel-touring.it, https://www.hotel-touring.it; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: risotto al trevisano di Castelfranco con ragù di anatra e jous di vitello profumato alla liquirizia; chateaubriand alla griglia con olio Robespierre e salsa bernese; strudel di mele e mirtillo con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Vino da tavola bianco e rosso (La Riccafana di Riccardo Fratus).

Commenti: La cucina di un hotel pensata per grandi banchetti che sa

anche proporre un menu piacevole e ben studiato per piccoli gruppi. Gli Accademici hanno cenato circondati dalle fotografie dell'amico Fietta, ascoltando un'interessante relazione sulla cucina creola di New Orleans.



CREMONA 27 aprile 2023

Ristorante "Quadrophenia" di Marco Prandini, anche in cucina. ●Via Porta Po Vecchia 2/a, Cremona; ☎0372/1663115; quadropheniarestaurant@pec.it, www.quadropheniarestaurant.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: light finger; noce di capasanta al burro di cacao con guanciale e bisque allo zenzero; tortelli di capriolo con estratto di ribes, salsa al verde e fiori montani; polpa di ricciola farcita di gambero con spaghetti di patate al pecorino; gelato alla mela verde con crumble alle mandorle.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni; Teroldego rosato; Traminer aromatico (Kike Finu).

Commenti: Piccolo ristorante nei pressi del teatro Ponchielli, una bomboniera per 25 commensali, anche se gli spazi consentirebbero qualche coperto in più. Il successo è stato immediato, confermato dal gradimento unanime che gli hanno tributato gli Accademici. La creatività dello chef dà libero sfogo alla fantasia, realizzando piatti originali caratterizzati dall'eccellenza delle materie prime ottimamente cucinate con un impiattamento impeccabile.



LARIANA 27 aprile 2023

Ristorante "Comi 107" di Comi 107 di Federico Comi, anche in cucina. ●Via Borgovico 107, Como; ☎031/2495982, cell. 333/4350860; info@comi107@gmail.com, www.comi107.com; coperti 16+16 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 18 agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crema di piselli, calamaro arrosto, menta; pesce spata in tempura, chutney di scalogno e agresto; risotto con asparagi e gambero rosso; pesce San Pietro con acqua pazza e carciofi; crème brûlée alla camomilla.



LOMBARDIA segue

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Zorzettig).

Commenti: Un piccolo, intimo ristorante, in una vecchia strada comasca. Due giovani simpatici e appassionati: lui, re quasi solitario della cucina; lei, simpatica organizzatrice della sala. Pochi coperti, tanta cordialità e competenza. Crema di piselli eccellente; coraggioso il pesce spatola in tempura, sconosciuto a molti. Delizioso anche il risotto agli asparagi con crudo di gamberi rossi, seguito da pesce S. Pietro con carciofo all'acqua pazza. Molto gradita la totale assenza di pesci di allevamento e la ricerca da parte del cuoco di pescato fresco di mare, cosa non frequente sulle sponde del Lario. Per finire, una simpatica partecipazione del cuoco che ha terminato la serata.

LECCO
1° aprile 2023

Ristorante "Sali e Tabacchi" di Federica Lafranconi, anche in cucina. ●Piazza San Rocco 3, Mandello del Lario (Lecco); ☎0341/733715; info@osteriasalietabacchi.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane dopo l'Epifania; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: affettati misti Marco D'Oggiono con giardiniera fatta in casa; polenta concia; meascia di Maggiana.

I vini in tavola: Graubernatsch 2021 (Muri-Giries); Redento Moscato Pasito (La Caudrina).

Commenti: Riunione conviviale per soli Accademici allo scopo di avere un riscontro sul lavoro svolto e programmare nuovi impegni per il futuro. Grande successo della serata anche per il menu basato su due piatti della tradizione di Maggiana, una frazione di Mandello del Lario, in cui si trova. Lo chef Federica Lafranconi ha infatti proposto come piatto principale la mitica polenta concia con il formaggio come ingrediente principe della preparazione, e per dolce la meascia per finire in bellezza la cena.

MILANO DUOMO
20 aprile 2023

Ristorante "V Piano (Grand Visconti Palace Hotel)" di G.A. Srl, in cucina Carlo Ontano. ●Via Mantova 12,

Milano; ☎02/54069515; fb@grandviscontipalace.com, Facebook: V PIANO - Attico Gourmet; Instagram: v_piano_attico_gourmet; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: carciofo al vapore, mousse di zola, guanciale croccante; Carnaroli di Baraggia affumicato, emulsione di scorza di limone; vitello laccato al miele, tartufo bianchetto e crema bruciata di patate al cappuccino; pera cotta nel vino; sbrisolona; gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg Il Roggio; S'Eleme Vermentino di Gallura Docg (Cantina Sociale del Vermentino di Monti); Valpolicella Classico Superiore Doc (Farina).

Commenti: Riunione conviviale nella elegante sala al quinto piano dell'albergo, esempio di archeologia industriale (negli anni Venti ospitava il Molino Verga). Daslav Brkic e Sergio La Verghetta hanno creato il menu con lo chef, che sa coniugare piatti lombardi a specialità internazionali. Gustoso il carciofo; apprezzata la qualità del riso e perfetta la cottura; ben costruito il secondo, in qualche caso servito a temperatura non ottimale. Infine, la consegna dei diplomi di appartenenza all'Accademia: a Giorgio Colli (35 anni), a Gianfranco Mauti (25 anni) e alle figlie di Vincenzo Gallo (25 anni), scomparso a marzo. Allo chef è stata donata l'ultima pubblicazione dell'Accademia.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
27 aprile 2023

"Trattoria Massari" di Lorena Massari, anche in cucina. ●Via Provinciale Nord 61, Dosolo (Mantova); ☎340/1264078; trattoriamaassari@hotmail.it, https://trattoriamaassari.wixsite.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: spalla cotta con gnocco fritto; tortelli di zucca; costole d'agnello con arrosticini; rane fritte; fritto misto d'acqua dolce; torta sbrisolona; torta Lorena; cheesecake.

I vini in tavola: Valpolicella Classico superiore 2020 (Domini Veneti Collezione Pruviniiano); Lugana S. Cristina 2021 (S. Cristina); Moscato Oltrepò Pavese Doc (La Genesia).

Commenti: Simposiarchi Francesco Besana e Lorenzo Tizzi. In una location d'altri tempi, in cui il legno scuro e la pietra a vista la fanno da padroni, la serata è stata molto piacevole. I Simposiarchi hanno dato vita, insieme alla signora Lorena e al marito Adriano, a una rievocazione delle tecniche di pesca e della prosperità e varietà di specie ittiche (ormai introvabili a causa dell'inquinamento e dell'introduzione di specie non autoctone) tipiche dei corsi d'acqua del territorio. Buoni i piatti serviti, cucinati in modo semplice. Molto apprezzati i tortelli di zucca e il fritto di pesce d'acqua dolce (specialmente i filetti di pesce persico). Veramente gustosa la selezione di torte.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
27 aprile 2023

Ristorante "Aquila Nera" della famiglia Mathià dal 1896. ●Piazza St. Urbano 4, Andriano (Bolzano); ☎0471/510288; info@schwarzeradler-andrian.net, www.schwarzeradler-andrian.net; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio e marzo, 2 settimane a luglio e novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: strudel d'asparagi con salsa all'erba cipollina; tartara di manzo con pan brioche; bis di gnocchi di patate con asparagi e schlutzkräpfen (mezzelune) ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro fuso; asparagi freschi di Terlano con prosciutto cotto, patate lesse e salsa bolzanina; variazione di dolci: tortino caldo al cioccolato, mousse all'arancia e fragole e gelato di crema con ananas.

I vini in tavola: Sauvignon Floreado 2022 (Andriano); Traminer Aromatico Passito Cresta (Rottensteiner).

Commenti: Storico locale della tradizione, a conduzione della famiglia Mathià dal 1896, situato a pochi chilometri da Bolzano nella piana che

porta a Merano tra vigneti e alberi di mele. Vengono usati prodotti del territorio freschissimi. Questa riunione conviviale è stata dedicata all'asparago bianco di Terlano, coltivato sulle rive del fiume Adige a pochi metri da lì. Buono lo strudel di asparagi e prosciutto cotto. Ottima la tartare di manzo che è uno dei piatti forti del locale e fatta a regola d'arte. Deliziosi gli gnocchi di patate con gli asparagi e molto buone le mezzelune che fanno con una pasta molto sottile. Squisita anche la variazione di dessert. Ben abbinati i vini.

MERANO
16 maggio 2023

Ristorante "Castel Fragsburg" della famiglia Ortner, in cucina Egon Heiss. ●Fragsburg 3, Merano (Bolzano); ☎0473/244 071; info@fragsburg.com, www.fragsburg.com, https://www.facebook.com/castelfragsburg; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: ricotta di capra ed erba cipollina; manzo nostrano, focaccia e stracchino; pralina di trota affumicata, rafano e piselli; coregone marinato, cavolo rapa, mela e neve di primavera; tortelli all'ortica e spinacio selvatico, formaggio di montagna della Val Venosta; vitello nostrano; rabarbaro, latticello e lampone.

I vini in tavola: RN Bombino brut 2018 (D'Arapi); Busocaldo Lugana Riserva 2019 (Pasini San Giovanni); Ciabot San Giorgio Riserva 2019 (Angelo Negro).

Commenti: Il Fragsburg è un castello di 400 anni che troneggia sulla città di Merano e che nel 1954 diviene proprietà della famiglia Ortner. Manzo, coregone, tortelli, vitello tonnato e rabarbaro, assolutamente straordinari. Assaggiare i cracker di canapa, ricotta alle erbe e fiori del giardino, è stato una poesia. Il "Maggikraut" cioè il levistico, sedano di monte, è stato il filo rosso della serata. "Tra-



lasciare il superfluo è la più perfetta delle arti". Questa la filosofia dello chef Egon Heiss, che aggiunge: "Chi ha già visto e vissuto tutto, fa ritorno alla perfezione della semplicità". Una serata che verrà ricordata a lungo grazie ai Simposiarchi Waldner, Ciaglia e Gava.

ROVERETO DEL GARDA TRENTINO 20 aprile 2023

Ristorante "AQUA" di Hotel Lago di Garda srl, in cucina Marco Bresciani. ●Via Lungolago Conca d'Orto 11, Torbole sul Garda (Trento); ☎0464/505142, cell. 329/2620533; info@aquaristorante.com, www.aquaristorante.com, www.facebook.com/AquaRistorante; www.instagram.com/aquaristorante; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,85.

Le vivande servite: el sisam; carbonara di lago; lavarello su letto di polentina morbida affumicata, insaporita da una salsa di "sarde in saor"; sorbetto di sedano su letto di crumble.

I vini in tavola: Busat bianco 2022; Sauvignon Blanc 2021; Sauvignon Blanc 2020; Chardonnay 2020; Vendemmia tardiva; (tutti Cantina Comai di Riva del Garda).

Commenti: Splendida e partecipata riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Luigi Masato e Paolo Didonè. Tema della serata "I piaceri della primavera sul Lago di Garda", con i piccoli pesci di lago, che lo chef ha presentato rielaborando antiche ricette. Ben riuscita la preparazione del sisam, che ammorbidisce il tradizionale acre sapore di aceto. Buona anche l'interpretazione della pasta "alla carbonara", con il pesce che sostituisce la pancetta. Molto gradevoli i vini. Alla presenza del Sindaco e del Presidente dell'APT, hanno ricevuto l'investitura ufficiale due nuove Accademiche: Marcella Robol e Daniela Russo.

TRENTO 18 maggio 2023

Ristorante "La Vigneria" di Graziano Chini, in cucina Daniele Miorelli. ●Via Bassano 3, Trento; ☎0461/821513, cell. 335/1207189; info@masdeichini.it, https://masdeichini.it/, Facebook, Instagram; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheeggio priva-

to del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: taglieri di salumi e formaggi trentini e tortè di patate; ravioli di cervo con piccoli frutti Sant'Orsola; roto di coniglio in porchetta, patate novelle e asparagi di Zambana; panna cotta ai fiori di sambuco.

I vini in tavola: Trento Doc InKino brut; Theodor Incrocio Manzoni; Lagrein; Soffio di Luce vendemmia tardiva (tutti Mas dei Chini).

Commenti: Il Mas dei Chini è un'azienda agricola adagiata sulla collina sopra Trento dove un clima particolare favorisce la crescita delle vigne che, assieme ad altri ottimi vini, danno origine al Trentodoc, il pregiato spumante Metodo Classico. E come inizio, un calice di brut ha accompagnato il tipico tagliere trentino di salumi, formaggi e tortè di patate. L'ottocentesco maso, di recente restaurato, è anche un agriturismo, mentre il suo ristorante è noto col nome di "La Vigneria". Qui i Simposiarchi Fabio Rizzoli e Marco Stefanelli hanno accolto gli Accademici per una piacevole riunione conviviale. Sono stati serviti piatti semplici e della tradizione e forse per questa ragione erano particolarmente graditi.



VENETO

ALTO VICENTINO 27 aprile 2023

Ristorante "Favellina" di Dal 1999 Famiglia Pettenuzzo, in cucina Federico Pettenuzzo. ●Via Cavaliere 4/6, Malo, frazione di San Tomio (Vicenza); ☎0445/605151, cell. 349/6602194; lafavellina@lafavellina.it, www.lafavellina.it, Facebook.com/lafavellina - Instagram.com/@lafavellina; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1-15 novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì, giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,51.

Le vivande servite: finger food (cannolo di ricotta di mandorla e limone, asparagi, avocado e rabarbaro, pri-

mavera di legumi, sedano rapa alla nocciola, crema di amido di riso allo zafferano, piselli e fiori di borragine); gnocchetti rossi di barbabietola allo zenzero fresco, olio della casa, buccia di limone, liquirizia e dragoncello; riso Carnaroli mantecato al brodo di pastinaca, polvere d'alga bruciata e lampone; controfiletto di cervo, barbabietola, mozzarella di yoghurt e tisana ai frutti rossi d'Alba; spritz; asparagi, fragole, viole e neve.

I vini in tavola: Buvoli metodo classico Tre Classico (Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli); Floribunda KorMela 2021 - Sidro alla Corniola (Egger Volser); Orto Malvasia Istriana - Veneto Bianco 2020 (Orto di Venezia San Erasmo); Syrah Cortona Doc 2019 (Stefano Amerighi).

Commenti: La Delegazione, Simposiarcha Alessandra Visonà, si è recata in un locale stellato dal 2022, per rendere omaggio alla primavera. Si inizia con piatti di verdure e legumi, mentre al tavolo vengono serviti gnocchetti rossi dal gusto delicato e deciso, abbinati a un sidro di corniole, per passare poi a un risotto che ha lasciato la maggior parte dei commensali sconcertati per la disomogeneità e il contrasto dei sapori. Il secondo, unico piatto non vegano, è stato molto apprezzato mentre il successivo, una rivisitazione dello spritz, ha avuto un grande successo. Per finire, una macedonia di frutta e verdure abbinata a un cocktail dal gusto e profumi delicati. Più che buono l'abbinamento con i vini.

CORTINA D'AMPEZZO 13 aprile 2023

Ristorante "Alajmo Cortina" di Alajmo spa, in cucina Mattia Barni. ●Località Ronco 123, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/061040; cortina@alajmo.it, www.alajmo.it; coperti 70. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie metà aprile - metà maggio; ottobre e novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: fiori di zuccina in tempura con crema di ricotta e chorizo; cappuccino verde con capretto e piselli; risi e bisì; branzino alla brace con purè di piselli e pesto di alghe oppure carré di agnello alle erbe con patatine novelle e cipolline caramellate; sfoglia con crema pasticciera.

I vini in tavola: Francesco I Franciacorta extra brut (Uberti); Etna Bian-

co Superiore Doc Contrada Volpare 2020 (Maugeri); Ceslar Gewürztraminer 2021 Alto Adige Doc (Cantina produttori Bolzano); Rosso di Valtellina Doc 2020 (Marco Ferrari); Fior d'Arancio Moscato Docg Colli Euganei 2021 (Alla Costiera).

Commenti: Riunione conviviale, in una nuova presenza in valle, che ha scelto come rinnovata sede "El Toulà", locale simbolo della ristorazione ampezzana. Mentre fuori nevicava, le sale del ristorante hanno accolto i partecipanti con calda e accogliente atmosfera. Il menu è stato un misto di tradizione e innovazione: graditissimi gli antipasti e il dolce, mentre qualche perplessità ha suscitato lo storico piatto veneziano "risi e bisì", presentato in maniera innovativa e decorato con nero di seppia; pareri discordanti anche per quanto riguarda i secondi. Ottimo il servizio sotto ogni punto di vista; buono l'abbinamento dei vini e il rapporto qualità-prezzo.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 28 aprile 2023

Ristorante "Antica Trattoria al Portico" di Vegro srl, in cucina Giovanni Vegro. ●Via Leonardo Da Vinci, 14 - Località Conetta, Cona (Venezia); ☎0426/509178; vegrosrl@gmail.com, www.anticatrattoaalportico.it, Facebook; coperti 120. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 27 dicembre-5 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tranci di pizza; asparagi con uovo mimosa e crema al parmigiano; risotto con bruscandoli e carletti alla riduzione di birra; guancia brasata al vino rosso con polenta; tagliata di manzo al rosmarino; patate al forno, fagiolini in umido, caponata di zucchine; dolci alla carta.

I vini in tavola: Vini Parco del Venda selezione della casa: Prosecco extra dry; Tai rosso; Merlot; Cabernet; Fior d'Arancio Passito.

Commenti: Prima visita a questo tipico locale ben ristrutturato nella zona tra Adria e Chioggia, in occasione del convivio della cultura, con un menu impostato dai Simposiarchi Giorgio Vianelli e Sergio Schiavon sulle erbe e i prodotti della primavera. La cena, preceduta da una relazione sul tema da parte dell'agronomo Fabrizio Barbieri, ha avuto un ottimo risultato, con grande apprezzamento per i piatti a base di erbe e per la



VENETO segue

guancia brasata. Ottimo servizio e vini all'altezza hanno completato la piacevolissima serata conclusa con la consegna di un libro dell'Accademia a Francesca Vegro che, con il fratello Giovanni, conduce questo ristorante arrivato ormai alla terza generazione della stessa famiglia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

19 maggio 2023

Ristorante "Al Ponte" della famiglia Rizzotti, in cucina Luca Rizzotti. ●Viale Trieste 124, Gradisca d'Isonzo (Gorizia); ☎ 0481/99213; ristorantealponete@gmail.com, www.albergoalponete.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: grissini fatti in casa con prosciutto crudo D'Oswaldo, salvia frita, crostini con tartara di pezzata rossa; cremoso agli asparagi "doppio 90"; risotto alle erbe del Carso con *sclopit* (silene); stinco di vitello al forno con patate di San Martino del Carso; fragole con cremoso al cioccolato bianco Domori, biscottini della casa.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Canuzis); Friulano (Antico Brolo); Pinto Nero (Villa Parens); Verduzzo friulano (Russiz superiore).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata dedicata al passaggio della campana tra il Delegato uscente, Roberto Zottar, e quello entrante, Carlo del Torre; presenti anche i Delegati della regione e il DCST. Cena di impronta classica, con piatti dai gusti definiti, senza stravaganze. Apprezzatissimi pani e grissini fatti in casa con farine di grani antichi, così come molto apprezzato il carrello con lo stinco di vitello arrosto, tagliato in sala dallo stesso maestro di cucina, Luca Rizzotti. Al termine della serata, è stata presentata la nuova consulta della Delegazione ed è stato applaudito

il Delegato uscente nonché neo Delegato onorario.

UDINE

6 maggio 2023

Ristorante "Ristoro Agrituristico Scribano" dell'Azienda Agricola e Agriturismo Alberto Scribano, in cucina Caterina Scribano. ●Via Craoretto 22, Prepotto (Udine); ☎ cell. 347/1373865, 333/6418357; info@scribanovini.it, www.scribanovini.it, www.facebook.com/scribanovini; coperti 50+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie due settimane in inverno; giorno di chiusura lunedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: fancèl (frittata con erba matricaria) con salame e cachi sott'olio; *selinka* (zuppa di sedano e patate); gnocchetti di farina con *litùm* (pesto di erbe); *blecs* di grano saraceno con pesto di aglio orsino; coniglio con *pastòn* (purè di verdure); strucchi lessi; strudel di primavera.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Vie d'Alt); Pinot Bianco (Scribano); Fausto (Spolert Vinery); Schioppettino (Prepotto Pitico); Schioppettino (Prepotto Iole Grillo); Desiderio (Vigna Petrusa).

Commenti: Riunione conviviale sui Colli orientali friulani, organizzata da Annalisa Sandri in collaborazione con l'associazione Enjoy Prepotto, che ha visto gli Accademici riuniti, sin dal mattino, per una salutare passeggiata tra le vigne per apprendere i segreti della preparazione degli strucchi e per degustare i migliori vini della zona. L'agriturismo Scribano ha realizzato un pranzo all'insegna della riscoperta di antichi sapori, legati ai prodotti del territorio e alla stagionalità, con pietanze preparate e servite magistralmente da ben tre cuoche. Perfetti i vini proposti in abbinamento, e atmosfera conviviale e festosa. Unanime e corale il pieno



apprezzamento per la cucina e per l'ospitalità.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

19 aprile 2023

Ristorante "Rosteria Luciano" di Luigi Giglio. ●Via Nazario Sauro 19, Bologna; ☎ 051/231249; rosterialucianobologna@gmail.com, www.rosterialucianobologna.it, Instagram: rosteria_luciano_bologna; www.facebook.com/people/Ristorante-Luciano-Bologna-Rosteria-Luciano; coperti 40+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura estate: lunedì e martedì; inverno: domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,74.

Le vivande servite: lasagne verdi al forno; brasato al vino rosso con purè; pinza alla bolognese.

I vini in tavola: Lambrusco Ottocento; Pignoletto fermo (Botti Bio).

Commenti: Nel passato, il locale era stato particolarmente caro alla Delegazione, fino all'abbandono per ragioni di salute di Roberto e Annarosa, i vecchi proprietari, che aveva portato a un *tourbillon* di gestioni. Ora, la "Rosteria" ha riaperto a dicembre 2022, dopo una rispettosa ristrutturazione, proponendosi di continuare sulla via della tradizione culinaria bolognese (cui apparteneva il menu concordato dal Simposiarca Amedeo Marozzi), con l'aggiunta via via di novità, come piatti di pesce e specialità di altre regioni. Durante la serata, che celebrava il ritorno nel locale, è stato consegnato con molti applausi il diploma dei 35 anni di appartenenza all'Accademia al Consulatore Alessandro Marcheselli.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

19 aprile 2023

Ristorante "L'Umarell" di M e P srl - famiglia Zacchini, in cucina Andrea Zacchini. ●Via Castiglia 5d, San Lazzaro

di Savena (Bologna); ☎ 051/6259027, cell. 339/6438122; info@ristorantelumarell.it, ristorantealumarell.it, instagram; coperti 85+60 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì tutto il giorno, mercoledì a pranzo e domenica la sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: culaccia marinata nel Chianti 5 giorni, con pane aromatizzato e riccioli di burro; zuppa di cipolle gratinata al forno; triangoli ripieni su letto di parmigiano; fritto all'italiana con patate al forno saltate al burro; crema frita.

I vini in tavola: Sauvignon; Montefalco rosso (entrambi Arnaldo Caprai).

Commenti: Il Delegato Taddia saluta e ringrazia gli Accademici intervenuti alla riunione conviviale di primavera e passa la parola al Simposiarca Claudio Girotti che presenta il locale e i piatti serviti. Il locale, grazie alla saletta dedicata, permette un'accoglienza ottimale. Le pietanze gustate, non anonime, denotano un ristorante "in progress", gestito da veri professionisti. Al termine della serata, risultata vivace e calorosa, il Delegato consegna i diplomi di appartenenza a Tommaso Tomba (25 anni) e a Giacomo Marlat (35 anni) e il guidoncino della Delegazione con la vetrofania al titolare del locale.

BORGO VAL DI TARO

20 maggio 2023

Ristorante "La Vecchia Compiano" di gestione familiare, in cucina Fabio Giulianotti. ●Piazza Vittorio Emanuele 10, Compiano (Parma); ☎ 0525/307931, cell. 393/3643001; coperti 40+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,35.

Le vivande servite: torta frita con salumi misti e prosciutto crudo 36 mesi; tortelli d'erbetta; arrosto di vitello farcito con verdure e contorno di patate arrosto; torta celebrativa del sessantesimo.

I vini in tavola: Prosecco; Malvasia dei Colli di Parma; Gutturmo.

Commenti: Ambiente curato ed elegante, posto in un antico palazzo, un tempo di proprietà del maggiore dei dragoni ducali di Maria Luigia d'Austria, ai piedi del castello, offre una vista incantevole sulla valle del Taro. La riunione conviviale, tenuta in

occasione della celebrazione del 60° della Delegazione, ha avuto modo di testimoniare la raggiunta maturità di un cuoco per la presentazione di piatti equilibrati nei sapori e con la dovuta attenzione alle ricette della tradizione pur in una lettura che ne esalta i gusti con nuove proposte di cottura. I Soci e gli ospiti ne hanno apprezzato le pietanze e festeggiato la ricorrenza del 60° in un'atmosfera di sentita convivialità accademica.

CARPI-CORREGGIO 9 maggio 2023

Ristorante "Prima o Poi" di 50, in cucina Livia Chiea. ●Via C. Battisti 57, Rolo (Reggio Emilia); ☎0522/666184; info@primaopoi.eu, www.primaopoi.eu, www.instagram.com/ristorante.primaopoi; coperti 60/70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica cena, lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: asparagi al forno arrotolati; spugnotata; lasagne di spugnole; coniglio dissossato e ripieno; patate arrosto e tortino verdure; sbrisolona e gelato al cucchiaio.

I vini in tavola: Lambrusco Nero di Corte Reggiano Doc; Pignoletto Spumante Doc (entrambi CSSMR).

Commenti: Consegna, da parte del Delegato Pier Paolo Veroni, del premio "Alberini" 2022 alla Latteria Tullia di Rolo. Simposiarca della riunione conviviale il Consultore Paolo Avaltroni. Consegnato il piatto d'argento dell'Accademia a Tino, titolare del ristorante.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 16 aprile 2023

Ristorante "Agriturismo La Fine" di Romano Piancaldini, in cucina Nicoletta e Stefania Grisselli. ●Via Panoramica 1673, Firenzuola (Firenze); ☎055/8173307, cell.339/6533855; info@agriturismolafine.it, https://www.agriturismolafine.it/, https://www.instagram.com/agriturismolafine/; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a gennaio e una a settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5

Le vivande servite: ficatolla; maltagliati con panna e pancetta toscana tartufati; tagliolini ai prugnoli; misto

di carni alla brace con tagliata di chianina, costoline di castrato e sfogliette di pancetta croccanti; verdure miste alla griglia e patate fritte; spuma di mascarpone con nutella e amaretti; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Sangiovese di Romagna Riserva Doc (Umberto Cesari).

Commenti: Ristorante in agriturismo, a 800 metri di altezza, costituito da antichi edifici tradizionali in pietra, immerso nei castagneti di monte La Fine e con vista panoramica sull'alta valle del Sillaro. L'Accademico Alessandro Quartieri ha predisposto un menu con vivande tipiche del territorio e preparate con ingredienti prodotti a km 0. I piatti sono stati unanimemente apprezzati, con particolare plauso ai tagliolini freschi ai funghi prugnoli, alle costoline di castrato e alle sfoglie di pancetta croccante. La riunione conviviale, aperta a ospiti e famiglie, ha visto una nutrita partecipazione di Accademici: tempo splendido e sito superbo hanno infine reso la giornata decisamente memorabile.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 5 aprile 2023

Ristorante "Ippocampus" di Adriano Rizzelli, anche in cucina. ●Via Mori 2300, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/946831, cell. 340/9240900; ristoranteippocampus@gmail.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì, domenica a cena. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: cialda di parmigiano con cipolla caramellata, pancetta, crema di parmigiano; tortellini in brodo; tagliatelle all'ubriaca; stianconi con pancetta e pomodoro; stianconi con agliata patate e noci; savoiardo di Castel San Pietro con crema particolare.

I vini in tavola: Pignoletto (Battagliola); Sangiovese superiore (Cantina La Berta).

Commenti: La riunione conviviale era imperniata sugli stianconi, una pasta che ha origini medievali, con alcune ricette di condimento abbastanza attuali. Lo storico Napoleone Neri ha illustrato questo tipo di pasta che è stata apprezzata molto nei due condimenti e gli Accademici si sono complimentati con lo chef Adriano,

proprietario del ristorante, per il suo impegno. Sono state apprezzate anche le tagliatelle all'ubriaca per il sapore molto "intenso" ma gradevole. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato le brigate di sala e di cucina complimentandosi per l'ottimo risultato della serata.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 26 aprile 2023

Ristorante "La Campana" della famiglia Targiani, in cucina Antonio Targiani. ●Via Emilia 560, Ozzano Emilia (Bologna); ☎051/6255051, cell. 339/8367321; info@trattorialacampana.bo.it, www.trattorialacampana.bo.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera, martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: misto di salumi tipici, lucani, sottoli, ricottina e cicoria con purè di fave; orecchiette con cime di rapa, acciughe, pane croccante e peperoni cruschi; ravioli di ricotta dolce con ragu di salsiccia della collina materana; involtini alla lucana con contorno di patate e cicoria; mousse di ricotta con fichi caramellati e crumble di mandorle.

I vini in tavola: Aglianico vinificato in bianco; Aglianico del Vulture Doc 2019.

Commenti: La riunione conviviale, con menu materano, è stata un'ottima scelta visto il giudizio degli Accademici. Gli antipasti sono stati secondo le aspettative; molto particolari i tortellini, piaciuti a tutti; gli involtini tipici lucani sono stati fantastici. Vini appropriati al menu. A fine serata, gli Accademici si sono complimentati con la brigata di cucina e di sala per l'ottimo risultato della cena.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 20 aprile 2023

Ristorante "Cruderia al Porto" di Mario Buia e Virginia Stifani, in cucina Santi Ruud, in collaborazione con Obradovic Sebino. ●Lungomare D'Annunzio 2, Cervia (Ravenna); ☎cell. 347/8561522; info@alportoristorante.com, www.alportoristorante.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a fine gennaio - 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tartare di gambero rosa con cardo in agrodolce e cavolo cappuccio; ravioli ripieni di borragine, totani nostrani e cavolo romano; catalana di crostacei; bavarese al cioccolato bianco, lamponi e zenzero caramellato.

I vini in tavola: Champagne Moutaudon brut réserve; Champagne Moutaudon rosé brut réserve.

Commenti: Si torna sempre volentieri al ristorante "Cruderia al Porto": accoglienza e servizio eccellenti, senza sbavature. Aperitivo con ostriche Lambert n. 4 accompagnate dal brut réserve. La tartare di gambero rosa con cardo in agrodolce e cavolo cappuccio si scioglieva in bocca. Ravioli ripieni di borragine, totani nostrani e cavolo romano: una delizia. Apoteosi con la catalana di crostacei (astice, gamberi viola, scampi e mazzancolle nostrane). Ciliegina sulla torta, bavarese al cioccolato bianco, lamponi e zenzero caramellato. Il tutto sapientemente abbinato al rosé brut réserve. Caffè e digestivi di alto livello. Complimenti e meriti apparsi alla brigata, mai invadente e sempre al top.

IMOLA 21 aprile 2023

Ristorante "Rossi trattoria" di Guido Rossi, anche in cucina. ●Via San Vitale 216, Imola (Bologna); ☎cell. 351/7519442; rossitrattonia@gmail.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane in gennaio; giorno di chiusura lunedì a cena e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: stecchi alla bolognese; tortellini al mignolo alla panna; lasagne verdi; cotoletta alla petroniana di una volta; frigione; crema frita; crème caramel.

I vini in tavola: Oppalà, Trebbiano frizzante; Gioja, Albana secco; Giogio, Sangiovese (Giovannini).

Commenti: Cucina bolognese in terra romagnola. Il cuoco, Guido Rossi, ha trasferito la sua attività da Livorno, sull'Appennino bolognese, alla zona imolese, mantenendo inalterata l'impronta della sua cucina. Tipici e sfiziosi gli stecchi di formaggio e mortadella seguiti dal piatto iconico dei tortellini al mignolo, serviti eccezionalmente con la panna. Classiche le lasagne verdi al forno. Golosa e tenera la cotoletta petroniana, con-



EMILIA ROMAGNA segue

tornata dal succulento friggione di cipolla con pomodoro e da cubetti di crema frita. Soddisfatti gli Accademici che hanno gradito la proposta del Simposiarca Michele Gamberini e accolto con un plauso il neo Accademico Paolo Sbarzaglia. Gradito l'abbinamento dei vini.

LUGO DI ROMAGNA 19 maggio 2023

Ristorante "Osteria del Boccaccio" di Stefano e Valentina, in cucina Valentina Matulli, Alex Bartoli, Michele Rivola. ●S. Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎0545/916264; osteriadelboccaccio@alice.it, www.osteriadelboccaccio.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: salumi e giardiniera, crudo Sant'Ilario, pizza frita, piadina e squacquerone, selezione di formaggi presidio Slow Food; patate al burro; bocconcini di manzo; demi glace di vitello e guancialetto croccante; pasta e fagioli; spiedone Boccaccio; crostata; ciambella e zuccherini.

I vini in tavola: Blanc de Blanc 2018 (Monticino rosso); Trebbiano 2021 (Ca' di Sopra); Merlot 2020 (Sirch).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti in questo locale storico della zona, apprezzando un menu impostato sui piatti di riferimento del ristorante, a cominciare dalla pasta e fagioli, da non perdere. Eccellente la qualità degli ingredienti e la cottura dello spiedone. Molto gradito il vino Monticino rosso. La riunione conviviale è stata gradita occasione di ospitare il Sindaco di Sant'Agata sul Santerno e per completare l'ingresso nella Delegazione di una nuova Accademica. Particolarmente gradito alla Delegazione esprimere i complimenti alla brigata, molto giovane ma altrettanto attenta alla cura della tradizione della cucina romagnola.

MODENA 17 aprile 2023

Ristorante "Franceschetta58" di Enrico Vignoli, in cucina Francesco Vincenzi. ●Via Vignolese 58, Modena; ☎059/3091008; www.franceschetta.it; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 24 al 26/12 e le tre settimane finali di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,59.

Le vivande servite: seppia alla brace; risotto all'anguilla affumicata; agretti e salsa alla mugnaia; anatra all'arancia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Il Mattaglio Dosaggio Zero (Della Volta); Il Cappellaio Matto-Trebbiano Murato (Cantina Franchina&Giarone); Gradizzolo-Naigarten (Negrettino) Colli Bolognesi; Nani Centesimo Passito (Villa Venti).

Commenti: Locale del gruppo Botтура, situato nelle vicinanze del centro cittadino su una strada di grande scorrimento. Curatissimo il servizio e l'abbinamento vini e cibo, presentati e spiegati, prima di iniziare ogni portata, rendendo razionale il passaggio da una preparazione di pesce a quella di carne. Il Delegato Mario Baraldi ha dedicato alcuni minuti alla parte culturale parlando di "foodpairing" fatto oggi alla luce della conoscenza attuale degli ingredienti. Sono quindi stati presentati alla Delegazione l'Accademico Luigi Iasselli e 2 nuovi Accademici: Giorgio Fregni e Alfonso Panzani. Simposiarchi della bella serata Giulio Romano e Mario Baraldi.

PIACENZA 21 aprile 2023

Ristorante "Antica Trattoria Cattivelli" di Emanuela Cattivelli, anche in cucina. ●Via Chiesa di Isola Serafini 2, Piacenza; ☎0523/829418; info@trattoriacattivelli.it, www.trattoriacattivelli.it; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì a cena; mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: sformato di asparagi del Consorzio Piacentino dell'asparago, in salsa di cacio del Po del Caseificio Palormi; cappelletti di borragine ripieni di storione, con cipolla rossa, capperi e carbone di olive; frittura di anguilla e acquadelle di fiume con verdure fresche; spongata di Monticelli con crema chantilly.

I vini in tavola: Malvasia Mami 2021 (Il Poggiarello); Sauvignon Ombrasenzombra 2021 (La Tosa); Moscato d'Asti Sourgal 2021 (Elio Perrone).

Commenti: La Delegazione ritorna all'"Antica Trattoria Cattivelli", storico ristorante della cucina piacentina, situato sull'Isola Serafini, in mezzo al grande fiume. La chef Emanuela Cattivelli ha presentato un menu basato sul pesce di fiume, da sempre punto

di forza del locale, con particolare attenzione ai prodotti della zona. Molto graditi dagli Accademici lo sformato di asparagi, abbinati ottimamente alla Malvasia Mami del Poggiarello, e i cappelletti di borragine. Ottimo il servizio in sala, sempre attento, preciso e disponibile a tutte le domande degli ospiti.

RAVENNA 27 aprile 2023

Ristorante "La Trattoria" di Marco Savavini, anche in cucina. ●Via Marabina 133, Ravenna; ☎cell. 377/5313333; info@latrattoriaravenna.it, www.latrattoriaravenna.it; coperti 180+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo *poché* croccante, morbido di patate, asparagi alla parmigiana e salsa al parmigiano; tagliatella con asparagi, saliscia, *conçassé* di pomodoro e salsa al cipollotto; guancetta di maialino al Sangiovese, con patate montate all'olio e scalogno caramellato; canoli farciti con ricotta mista, miele e arance candite.

I vini in tavola: Albana Secca; Corallo Rosso; Regina di Cuori - Albana dolce riserva (tutti Gallegati).

Commenti: Serata conviviale in un locale di buon livello, accogliente, silenzioso. Lo chef Marco ha proposto un menu innovativo della cucina romagnola, con il motto "mangiare deve essere un piacere", in un'atmosfera familiare. Ottima cucina con ottimo abbinamento vini, tutti del territorio. La valutazione finale degli Accademici ha dato massimo gradimento per l'uovo *poché* croccante. Il Delegato ha concluso la serata con i ringraziamenti allo chef e all'intera brigata, riportando il gradimento delle pietanze da parte di tutti gli Accademici e ha incoraggiato lo chef a continuare su questa strada per migliorarsi sempre di più e per un arrivederci a presto.

RICCIONE-CATTOLICA 10 maggio 2023

Ristorante "Da Fino" di Giorgio Casadei e C snc (dal 1958 Giorgio e Graziella Casadei), in cucina Stefano Ciavatti. ●Viale Galli 1, Riccione (Rimini); ☎0541/648542; info@dafino.it, www.dafino.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultima di

novembre o prima di dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: spicchio di piadina con rucola e stracchino; tartare di ricciola e zenzero; tagliolini vongole e cannelli; rombo al forno; fritto di crostacei e verdure dell'orto; gelato alla crema fatto in casa.

I vini in tavola: Sylvaner 2022, Pacherhof Alto Adige Valle dell'Isarco.

Commenti: La serata presso "Da Fino" è sempre un piacevole momento per i ricconesi e per i turisti in visita. Gli Accademici hanno riscoperto e apprezzato una cucina lineare e semplice, fatta di piatti solidi e tradizionali senza tante elaborazioni. Il ritorno ai sapori antichi è anche frutto del ritorno della famiglia in alcuni ruoli della cucina. Sempre gustosa la piadina di entrata. La tartare è quella che ha ricevuto maggior consenso: fresca e saporita. Tagliolini finissimi, fatti a mano, di gran pregio, sugo semplice e non elaborato. Molto apprezzata la scelta del vino: il Sylvaner Pacherhof che ha esaltato le varie portate.



TOSCANA

ELBA 28 aprile 2023

Ristorante "Osteria Gallo Nero" di Maya srls, in cucina Umberto Giacomelli. ●Via Vincenzo Mellini 3/9, Capoliveri (Livorno); ☎0565/968505, cell. 334/9490344; osteriagaltonero.capoliveri@gmail.com; coperti 70+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie in gennaio febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sarda ripiena di erbe di campo nostrali e ricotta di San Piero, con insalatina di panzanella; polpo in rete di maiale spadelato con bietole e caviale d'arancia; spaghetti quadro alla granseola; millefoglie di triglia e melanzane croccanti; biscotto in zuppa inglese.

I vini in tavola: In Bolla Chardonnay Incrocio Manzoni, metodo classico

2020 sbocatura maggio 2022; Valerius Ansonica in anfora 2022, fermentazione e maturazione in terracotta; Isola in Rosa rosato di Syrah 2022. Moscato Passito. (tutti Arrighi).

Commenti: Serata molto partecipata e di gran successo, per la qualità elevata degli ingredienti e della buona cucina, espressione del territorio. Interessante la relazione sui vini fatta da Antonio Arrighi, produttore di eccellenza. Per la serata dell'annuale edizione "L'Isola in Tavola" era previsto anche un incontro con l'artista elbana Belinda Biancotti che ha illustrato la tecnica di pittura e realizzato per la serata un'opera a tema, "Il gallo nero" per l'appunto. La serata si è conclusa con i ringraziamenti allo chef Umberto Giacomelli e alla sua brigata.

EMPOLI 19 aprile 2023

Ristorante "Osteria Montellori" di Osteriamontellori srl, in cucina Francesco Pannullo. ●Via Pistoiese 1, Fucecchio (Firenze); ☎0571/245716, cell. 331/5698331; info@fattoriamentellori.it, osteria.fattoriamentellori.it, facebook; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: sformato di ricotta e zucchine; raviolo ai tre arrosti; risotto al Chianti di Montellori e pecorino; tagliata "fritta"; trilogia di dolci.

I vini in tavola: Igt Bianco Trebbiano 60° anno 2021 Docg; Chianti Superiore Caselle 2018 Doc; Bianco Empolese; Vinsanto della Signora 2018 (tutti Fattoria Montellori).

Commenti: Riunione conviviale ben organizzata dal Simposiarca Gabriele Casini. L'incontro ha avuto inizio con la visita ai locali delle cantine, sotto la guida del proprietario Alessandro Nieri, che ha destato grande interesse illustrando le fasi del processo di vinificazione. Elevato il gradimento del menu da parte degli Accademici, che hanno ringraziato, tra gli applausi, lo chef Pannullo; apprezzato anche l'abbinamento con i vini della cantina, magistralmente serviti dalla FISAR di Empoli. La serata è stata arricchita dagli interventi del Delegato M. Vincenzini e del CT Roberto Vasarri che hanno anche chiuso l'incontro con i saluti di rito.

FIRENZE 19 aprile 2023

Ristorante "Mario" di Trattoria Mario Di Colzi Romeo e Fabio Colzi sas. ●Via Rosina 2, Firenze; ☎055/218550; trattoriario@libero.it, www.trattoriario.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie una settimana ad agosto; giorno di chiusura domenica, e sempre a cena, tranne giovedì e venerdì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: salumi toscani e crostini di fegatini; ribollita; passato di fagioli; lampredotto trippato; francesina; bistecca alla fiorentina; fagioli all'olio; cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: La trattoria, fondata nel 1953, ha festeggiato, come la nostra Accademia, i 70 anni di attività. Quando Romeo dette vita alla sua miscela di vini, nei pressi del Mercato Centrale, il locale era solo un luogo di ritrovo per i lavoratori del mercato. Fu nel 1957 che la bottega divenne una vera trattoria con il servizio ai tavoli. E così l'hanno conosciuta anche gli Accademici: un locale dove si mangia tutti insieme, seduti sugli sgabelli per gustare una cucina della tradizione rimasta immutata nel tempo, sia pure con qualche aggiustamento per renderla gradevole anche ai palati meno "rudi". Ampio il successo riscosso dai piatti serviti, conclusi da un'ottima "fiorentina".

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 21 maggio 2023

Ristorante "Pasticceria Fratelli Lucchesi" di Pasticceria Fratelli Lucchesi, in cucina Fabio e Paolo Lucchesi. ●Piazzale Matteotti, Barga (Lucca); ☎0583/723193, cell. 328/6972055; lucchesibarga@gmail.com, www.pasticceriafratellilucchesi.it; coperti 35+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,47.

Le vivande servite: polenta formenton 8 file con pecorino del caseificio Marovelli; prosciutto bazzone Bellandi; ricotta del caseificio Bernardi di Sant'Anna e pomodorini secchi; caprino dell'Azienda agricola Giordano Bonaccorsi di Barga; insalatina mista; torta salata di farro Igp della Garfagnana; focaccia con lievito madre 24h di lievitazione; mini polpettone con vino fermo e crostino in salsa rossa; crostata di nocciole San Pietro

con liquore alle castagne dell'azienda Nardini.

I vini in tavola: Bianco e rosso toscani.

Commenti: La riunione conviviale organizzata come *brunch*, in considerazione dei giudizi espressi dagli Accademici, è sicuramente un successo. Le pietanze, varie e gustose, sono state ben accolte, come la relazione sui rapporti tra castelnuovesi e barghigiani del professore Umberto Sereni. Rivalità che non trova motivi reali per esistere, ma creata ad arte dalla politica per tenere divise le due popolazioni. L'*excursus* storico è partito dal Medioevo fino ai giorni nostri, dimostrando come la valle, unita, come nel caso della ferrovia, negli Anni 20, ha un peso politico; divisa, non conta nulla. Eccellente il servizio, brava la Simposiarca Vassiliki Lambrou.

LUNIGIANA 28 aprile 2023

Ristorante "Villa Brignole" di Mino, Eduardo ed Erika Costa, in cucina Paolo Gerini. ●Via Palazzo 14, Località Gavedo, Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187/850190, cell. 339/5638249; info@villabrignole.it, www.villabrignole.it; coperti 150+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: torte lunigianesi (torta d'erbi, torta di patate e porri, barbotta), affettati misti di Zibello stagionati 36 mesi (spalla, fiocco di culatello e coppa), guscio di cipolla ripiena; ravioli di farina di grano saraceno e borragine in salsa di carne e scaglie di pecorino romano; maialino di latte, cotto a bassa temperatura, su ristretto di fondo bruno con sformatino di spinaci; semifreddo di croccantino.

I vini in tavola: Bianco e rosso (Villa Brignole).

Commenti: Piacevole ritorno in un ristorante già frequentato nel passato, per una riunione conviviale condivisa con il Rotary Club Lunigiana, dedicata alla sostenibilità a tavola. Anche questa volta Villa Brignole si è confermata un punto di riferimento per l'ospitalità in Lunigiana. Il fascino dell'antica dimora, la sobria eleganza delle ampie sale accoglienti nel piano nobile, la prelibatezza della cucina con solide radici nella tradizione del

territorio e qualche gradevole tocco di fantasia, la professionalità e cordialità del servizio hanno entusiasmato Accademici e ospiti. La serata ben riuscita si è conclusa con vivi plausi a Mino Costa, da oltre vent'anni artefice e anima del locale.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 27 aprile 2023

Ristorante "Enoteca Bonfanti" di Enoteca Bonfanti. ●Piazza Vittorio Veneto 145, Larciano (Pistoia); ☎0573/562862, cell. 349/6152734; info@enotecabonfanti.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di ottobre, prima di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatino di funghi e verdure su crema saporiata; spaghetti con il germe di grano dell'antico pastificio Morelli al ragu di cinta senese; filetto di maiale cotto nel Chianti Classico Riserva della Fattoria Aiola; trancio di pan di Spagna con crema al mascarpone e frutta fresca.

I vini in tavola: Spumante Marai de Marai extra dry (Foss Marai); Badiola (Marchesi Mazzei); Ceppitaie (Michele Russo); Fonte dell'Anguilla (Tenuta Rigoloccio); Sole, Malvasia bianca del Salento (Conti Zecca).

Commenti: Esito positivo della riunione conviviale organizzata dall'Accademico Carlo Pellegrini. La cena non è stata troppo affollata, forse per la ritrosia di alcuni alle novità, cui invece ci stimola l'Accademia. La valutazione è stata complessivamente positiva, pur con qualche dissenso e le riserve sull'antipasto. Buoni e apprezzati gli altri piatti; lodati, come previsto, i vini ben accostati alle diverse portate. Sollecito e curato il servizio. Al termine, il Simposiarca ha tenuto una breve conversazione, illustrando l'accurato positivo esperimento sulla cottura della pasta "a fuoco spento".

MUGELLO 20 aprile 2023

Ristorante "La Torre Osteria et Bottega" di Leonardo e Lorenzo Dugheri, anche in cucina. ●Località La Torre, SP 551 Traversa del Mugello 15, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/8402240; latorresrl12@gmail.com, www.latorreosteria.it, www.facebook.com/la-



TOSCANA segue

torreosteriaetbottega; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì a cena. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: farinata di cavolo nero arrostita; collo di pollo ripieno, maionese e giardiniera; gnocchi di patate al ragù classico; lonza mugellana; purè di patate e bietoline; budino de' Medici.

I vini in tavola: In Albis 2017 (Frascole); Nero 2018 (Canneto III Spugnole).

Commenti: Riunione conviviale magistralmente organizzata dai Simposiari Gherardo Gherardi e Giacomo Volpi, con menu sulla tematica della cucina della nonna, con piatti che potevano essere gustati un tempo. Degna di nota la farinata che ha diviso i vari Accademici, che la eseguono secondo ricette con varianti diverse. Speciale il collo ripieno. Di particolare interesse la lonza, piatto semplice e povero ma di risultato superiore, che per la lunga cottura è difficile trovare nelle carte dei ristoranti. Apprezzati i vini di aziende del territorio. Ottimo l'amaro, preparato secondo un'antica ricetta della famiglia, che dimostra la grande passione di Leonardo e Lorenzo, applauditi durante la consegna del guidoncino.

 **PISA**
9 maggio 2023

Ristorante "Artifa" di L'Artifa snc, in cucina Antonella Breschi. ●Via San Martino 33, Pisa; ☎050/27010; prenotazioneartifa@gmail.com, www.lartifa.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni su passato di zucchini e mandorle con sformatino di pomodoro; crespelle di ricotta di capra e carciofi; faraona alle erbe aromatiche con salsa di asparagi e patate al forno; zuppa inglese fatta in casa "sapori di una volta".

I vini in tavola: Chianti Beconcini 2021 (Antiche Vie); Rosso Eternamente 2020 Igt (L'Agona).

Commenti: Sono ormai quasi quarant'anni che Antonella Breschi cucina in questo ristorante riscuotendo consenso dalla sua affezionata clientela. E anche stavolta, per la riunione conviviale, si è espressa al



meglio delle sue capacità. Le varie portate sono state tutte apprezzate favorevolmente dagli Accademici, ma i fiori di zucca ripieni serviti con lo sformatino di pomodoro e poi la morbida faraona hanno raccolto consenso unanime. La serata è stata poi completata dall'intervento del gradito ospite professor Rossano Massai, dell'Università di Pisa, che ha illustrato, anche con immagini, le "antiche" varietà da frutto in Toscana, stimolando al termine non poche domande e commenti.

 **PONTERA VALDERA**
23 maggio 2023

Ristorante "MO" della famiglia Morelli. ●Via S. Francesco 5/1, Montopoli in Val d'Arno (Pisa); ☎0571/1559677, cell. 346/1895239; info@ristorantemo.it, www.ristorantemo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatino di pecorino su crema di porri, pere e prosciutto croccante; busiate di grano toscano (pastificio Morelli) con pomodoro, melanzane e ricotta salata; pici di grano duro toscano (pastificio Morelli) con ragù di anatra profumato alla scorza d'arancia; filetto di manzo con *ratatouille* di verdure; millefoglie con crema pasticciera e fragole sparse.

I vini in tavola: Fattoria Uccelliera Ginepraia Igt Toscana Rosso 2021.

Commenti: Con grande piacere è stato visitato questo locale di recentissima apertura, situato a Montopoli, nelle adiacenze del celebre pastificio Morelli, di proprietà della famiglia Morelli da cinque generazioni. Il ristorante, situato al primo piano, è sapientemente arredato in forma moderna, con splendida cucina a vista. Lucia Morelli, contitolare del

locale, ha spiegato la filosofia del locale, facendo altresì visitare il Museo del pastificio di famiglia. Sono stati particolarmente apprezzati i primi, vero cavallo di battaglia, e il dolce.

 **SIENA VALDELSA**
22 aprile 2023

Ristorante "San Lucchese" di Chianti Flavor srl. ●Località San Lucchese 5, Poggibonsi (Siena); ☎0577/996836; info@ristorantesanlucchese.it, www.ristorantesanlucchese.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 7 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: flan di pecorino su vellutata di pere, cipolla croccante con caramello al burro salato, fagottino di pancetta con ripieno di prugne e formaggio caprino; risotto con zucchini verdi e zafferano; strozzapreti al ragù bianco di cinta senese; *entrecôte* di manzo con *brunoise* di verdure; *ratatouille* di verdure; *crème brûlée* flambata.

I vini in tavola: Chianti Docg Biskero (Falceto).

Commenti: In un clima di viva convivialità, gli Accademici hanno potuto gustare alcuni piatti della cucina tipica toscana, reinterpretati in chiave moderna, in un ambiente elegante e raffinato all'interno di un'antica villa con una splendida vista sulle colline del Chianti. Le varie portate, servite con puntualità ed efficienza, si sono rivelate di buona qualità e nel giudizio finale hanno prevalso gli antipasti e il gustoso dessert.

 **VALDARNO FIORENTINO**
21 aprile 2023

Ristorante "Casa di Palaia" di Luisa Secci, anche in cucina. ●Via di Palaia

24 - Chiocchio, Greve in Chianti (Firenze); ☎329/0734660; casadipalaia@outlook.com, Facebook; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì-giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: burrata al tartufo; piccio della Gigia; cacciucco di bosco (cinghiale, capriolo, cervo con funghi champignon), patate arrosto, fagioli cannellini all'olio; torta di mele.

I vini in tavola: Chianti Classico Igt 2019 (Casa di Palaia).

Commenti: Il ristorante è all'interno di un delizioso agriturismo in località Chiocchio, sulle colline di Greve in Chianti. La famiglia Secci, proprietaria del complesso, garantisce un'accoglienza piacevole e allegra. La cuoca, Luisa Secci, è attenta alla cucina e alla tradizione regionale. Ottimi il piccio della Gigia (vezzeggiativo di Luisa) e il cacciucco di bosco con carni di cinghiale, cervo e capriolo. Vino Chianti prodotto dalla fattoria. Ottima votazione del menu. Altro piatto da non perdere: il cinghiale in dolce forte.

 **VALDELSA FIORENTINA**
19 aprile 2023

Ristorante "Gusto Secondo Me" di Aldo Liguoro, anche in cucina. ●Via G. Boccaccio 11, Barberino Tavarnelle (Firenze); ☎392/6586449; gustosecondome@gmail.com, aldoliguoro.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,95.

Le vivande servite: tartare di gamberi con formaggio cremoso di capra, *crumble* di pane alle erbe e zest di limone, lonzino di baccalà servito con porchetta di Aldo *homemade*, cipolla caramellata, formaggio affumicato e cipolla croccante; tagliolini con gallinella, rigatino croccante, pecorino granducato di Castro, noccioline, polvere di arancia; spaghetti con bottarga *homemade*, pecorino riserva 24 mesi e zest di limone; stoccafisso di Somma Vesuviana in umido con pomodoro del piennolo, capperi in fiore della Sicilia e olive di Gaeta; dolce un po' salato: melanzane e cioccolato.

I vini in tavola: Fa' Naturale 2022 Campania Igp Falanghina; Apolline 2022 Vesuvio Lacryma Christi bianco; Trocia' 2021 Vesuvio Lacryma Christi

rosso (tutti Monte Somma Vesuvio); Calcaia Classico Superiore Muffa Nobile 2018 (Barberani).

Commenti: Cucina tradizionale e innovazione, questa la filosofia dello chef Aldo Liguoro. Riunione conviviale all'insegna di nuove tecniche di cottura su piatti di pesce abilmente uniti ai formaggi dell'Azienda Tenuata "Il Radichino" di Ischia Di Castro. Un ringraziamento al Simposiarchi Righi, interprete originale della filosofia dell'Accademia. Vini ottimi, con un eccezionale abbinamento ai piatti. Chicca finale: la degustazione di eccellenti formaggi del Radichino. Con orgoglio è stata consegnata la vetrofania dell'Accademia alla brigata di cucina capeggiata dallo chef Aldo, napoletano doc.

 **VALDELSA FIORENTINA
EMPOLI**
10 maggio 2023

Ristorante "Borgo alla Vigna" di Roberto Borghi, anche in cucina con la sua brigata. ●Via di Belpiano 12, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/64098, cell. 339/4884295; borgoallavigna@virgilio.it, www.borgoallavigna.it; coperti 120+150 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì in inverno. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: coccole ai 5 cereali con stracchino e prosciutto crudo; schiacciate sfiziose integrali, ai grani antichi e ai 5 cereali; pappa al pomodoro; pancotto con cavolo nero; polenta e polpettone toscani fritti; pecorino semi stagionato con mostarda di cipolla di Certaldo; picci con farina di grano duro al ragù bianco di cinta senese; riso *rouge* con verdure di stagione e fonduta di formaggi; controfiletto di manzo; porchetta alla piastra con crema di avena aromatizzata al rosmarino e briciole di pancetta croccante; fantasia di dolci.

I vini in tavola: Borgo alla Vigna Sangiovese 2022; Chianti Riserva 2008 (entrambi Castello di Oliveto).

Commenti: Consueta e piacevolissima riunione conviviale delle due Delegazioni. Ricca la partecipazione degli Accademici che hanno potuto degustare ottimi picci al ragù bianco di cinta senese e, non da meno, gli antipasti. Ottimo cibo, cucinato e presentato nel migliore dei modi, in un'atmosfera molto accogliente, con personale squisitamente cordiale.

Piacevoli le attenzioni per l'apertura della riunione conviviale con piccolo aperitivo. Un plauso ai Simposiarchi Tiziano Pucci e Fabio Montagnani. Bravo lo chef Roberto che ha saputo coniugare vecchi sapori toscani con qualche spunto innovativo.



MARCHE

 **JESI-FABRIANO-
SENIGALLIA**
2 aprile 2023

Ristorante "Le Grotte" di Luciano Bardella, in cucina Alessandro Montanari. ●Via Ponteboveseco 14, Genga (Ancona); ☎0732/973035; coperti 120. ●ParCHEGGIO comodo; ferie 10-31 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uova sode, pizza di formaggio, pizza dolce, focaccia, pecorino tenero e pecorino medio, caprini assortiti e parmigiano reggiano, coratella d'agnello con carciofi fritti, frittata alla mentuccia, asparagi, guanciale alla salvia, pizza e bruschette di prosciutto, salame Fabriano, soppresata di fegato, lonza e coppa di testa, soppresata di carne; tortellini in brodo; pincinella alla papera; agnello fritto; spalla di vitello staccata al lardo di Colonnata; patate arrosto, insalata mista; dolci pasquali (ciambelle, calcioni di Serra San Quirico, pizza dolce).

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba (Lucchetti); Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore Doc (Vigneti del Cerro); Vino pas-sito.

Commenti: La Delegazione è stata accolta con entusiasmo da tutta la famiglia e dallo staff. Lo chef ha proposto un menu che andava al di là della tradizionale colazione di Pasqua, di elevatissima qualità, molto apprezzato dagli Accademici che si sono espressi in modo molto positivo anche per il servizio. I vini hanno accompagnato in abbinamento perfetto. Intervento di Piergiorgio Angelini, Accademico di grande spessore culturale, con una piacevole e snella

ricostruzione storica delle tradizioni religiose legate alla cucina della Pasqua, con comparazioni con le abitudini di altre religioni. La colazione si è conclusa con il ringraziamento a tutta la famiglia Bardella, alla brigata di cucina e al servizio.

 **MACERATA**
2 aprile 2023

Ristorante "Girarrosto" di Enzo Tirabasso, in cucina Liliana Morganti. ●Via Ridolfi 3, Loro Piceno (Macerata); ☎0733/509119, cell. 331/3123290; coperti 120. ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: ciauscolo, mazzafe-gato, salame lardellato, pizza al formaggio, coratella di agnello, bruschetta; agnolotti con prosciutto e funghi; tagliatelline di Loro Piceno; agnello fritto con zucchine, carciofi e spinacini fritti; faraona allo spiedo con insalata; crema e pizza di Pasqua.

I vini in tavola: Bianco Ribona; Rosso Piceno (Murolo); Vino cotto di Loro Piceno.

Commenti: Nel corso della seduta accademica, dedicata agli auguri pasquali, sono stati resi noti i nomi dei postulanti che stanno per entrare nella Delegazione e si è parlato della proposta di inserire nel patrimonio dell'Unesco la cucina italiana. È stato ricordato il 70° anniversario dell'Accademia annunciando poi il programma delle prossime riunioni accademiche. Il menu, rispettoso delle tradizioni pasquali, è stato molto apprezzato da tutti i commensali con punteggi molto alti per l'antipasto e per i primi piatti. Al termine, l'applauso per lo staff di cucina e per tutto il personale di servizio.

 **PESARO-URBINO**
28 aprile 2023

Ristorante "Uldergo Ristorante di tradizione" di Ale sas di Uldergo Antonelli & C, in cucina Oriana e Uldergo. ●Via Venturini 24, Pesaro (Pesaro Urbino); ☎0721/68029, cell. 334/3417081; coperti 80+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: antipasti di pesce caldi e freddi; quadrettoni alla portolotta; arrostita mista dell'Adriatico; frittura mista di paranza; erbe di campo; trionfo di dolci della casa.

I vini in tavola: Chardonnay (Azienda Valle Isarco); Verdicchio Terre di Sampaolo (Ottavio Piersanti); Vino di visciole.

Commenti: Riunione conviviale ben ideata dall'Accademico Matteo Marchetti. Graditi gli antipasti, tranne i bombolini poco saporiti. I quadrettoni, ottimo piatto, hanno riscosso più successo per tradizionalità e per il gusto deciso. L'arrostita mista ha ricevuto minor gradimento per la metodologia della cottura; il pesce di maggior pezzatura, come il branzino, risultava perfettamente cucinato, mentre, altri pesci, come le sogliole, erano più asciutti essendo più piccoli e sottili. Buona la frittura fresca, fragrante e non oleosa. Molto gradito il trionfo di dolci. Ottima la scelta e l'abbinamento dei vini. Di successo la relazione di Piergiorgio Angelini, sulla stagionalità del pesce dell'Adriatico.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
18 maggio 2023

Ristorante "Silene" di Silene di Nicoletta Franceschini, in cucina Nicoletta Franceschini, Leonardo Fanini, Michele Morici. ●Via Maurizio Quadrio 21, Foligno (Perugia); ☎0742/773313, cell. 380/3927747; Instagram e Facebook: silene.piccoloristorante; coperti 30+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO zona pedonale; ferie 10 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: carciofo arrosto "ruzzola" di Montefalco, genziana e caccialepre; riso "riserva S. Massimo" alle erbe di campo e acidulato di latte; bollito di pancia di maiale, salsa al rafano e mistanza selvatica; cremoso al cardamomo; meringa al caffè, cioccolato e lamponi.

I vini in tavola: Villa Conversino bianco dell'Umbria; Villa Conversino rosso dell'Umbria (Cantina Di Filippo).

Commenti: Per la riunione conviviale del mese di maggio, i Simpo-



UMBRIA segue

siarchi Paola Renzini e Sergio Villa hanno scelto il ristorante "Silene" che prende il nome da un'erba spontanea che cresce nel territorio. Sono proprio le erbe selvatiche il filo conduttore della giovane chef Nicoletta Franceschini che ha aperto di recente il suo ristorante, luogo dove esperienze vissute e studio si uniscono e si traducono in accostamenti di sapori, a volte anche particolari, che riescono a sorprendere ed entrare nel cuore di chi si avvicina. I piatti serviti sono stati preparati con grande maestria e sono risultati ricchi di sapori nuovi e particolari. Ottimo l'abbinamento dei vini.

GUBBIO 28 aprile 2023

Ristorante "Trattoria San Martino" di Pierluigi Palazzari, in cucina Claudia Tironzelli. ●Piazza Giordano Bruno, Gubbio (Perugia); ☎075/9271287, cell. 345/4427867; clod6511@outlook.it, facebook&instagram@trattoriasanmartino; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con funghi, rucola e grana, patè di fegato, brustengo e prosciutto, sformatino di verdure con fonduta al tartufo, involtini di melanzana, *vol au vent* con porcini; pappardelle al ragù bianco e carciofi; involtino con asparagi e guanciale; pomodoro al *gratin* e patate al forno; tortino di mele con crema pasticciera.

I vini in tavola: Girasoli di Sant'Andrea bianco e rosso.

Commenti: Trattoria storica a gestione familiare, semplice nei locali e negli arredi. In un'atmosfera accogliente e familiare, la riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante "chiacchierata" del pluripremiato giornalista Francobaldo Chiocci, che ha raccontato alcuni episodi da lui vissuti come reporter in tempi ben diversi da oggi. Dopo questa introduzione, ha avuto inizio la riunione conviviale. Cucina tradizionale, valorizzata dalla scelta di prodotti stagionali e del territorio. Bella la presentazione del secondo piatto. Tutto servito ben caldo e con cura nell'impiattamento. Particolarmente apprezzato il dolce. Discreti i vini locali. Servizio cortese, attento e disponibile.

PERUGIA 13 aprile 2023

Ristorante "Giò" di Apice Hotels srl Unipersonale. ●Via Ruggero D'Andreotto 19, Perugia; ☎075/5731100; foodbeverage@apicehotels.it, www.hotelgio.it, www.facebook.com/ristorantegioparcevevini; @ristorantegioperugia su instagram; coperti 200+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: piccoli suppli, ricotta frita e sedano nero, uovo morbido alla carbonara antica e tartufo; riso Acquerello, fave e asparagi all'onda; bocconcini di agnello con carciofi; costoletta di agnello con panure al pecorino, agretti; coppetta di fragole; ciaramicola.

I vini in tavola: Bianca Vigna Cuvée1903 (BiancaVigna); Chardonnay Piaggione Igt 2021 (Bettalunga); Zigurat Montefalco rosso Doc 2020 (Lunelli Castelbuono).

Commenti: Menu pasquale/primaverile quello concordato dal Simposiarca, Nicolò Ansidei di Catrano, con Salvatore De Iaco, che da oltre 30 anni dirige con professionalità e passione il ristorante. Apprezzati i delicati suppli serviti con un *flûte* di benvenuto, come pure l'uovo morbido e la delicatezza e l'ottima frittura dell'agnello panure. Sulla tavola pasquale perugina non poteva mancare la ciaramicola, bella alla vista e ottima al gusto, cortesemente offerta da "Faffa dal 1851 il Fornaio" al quale è stato assegnato, appunto per la ciaramicola, il premio "Dino Villani" 2023. Nel corso della serata, è stato ufficialmente presentato alla Delegazione il nuovo Accademico Cesare Marucchini.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 15 aprile 2023

Ristorante "Il Fiorentino" di Alessia e Alessandro Uccellini. ●Via Luca Pioli 60, Sansepolcro (Arezzo); ☎0575/742033, cell. 333/3140478; www.ristorantefiorentino.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uova alla mandorla, spiedini di asparagi e pancetta, pangiallo con capocollo, crostino con prugnoli, torta al formaggio con ravviggiolo e tartufo nero; bringoli cacio e pepe con cipolla rossa della Val-

tiberina; fiori rosa al burro, salvia e noci; coniglio ripieno con sformato di verdure; salame del re alla crema e fragole; ciaramiglia.

I vini in tavola: Prosecco brut (Iris vigneti); Rosso Valdimonte (Paola Biagioli); Dono di Dio Passito (Donnini).

Commenti: Una riunione conviviale particolarmente piacevole, dove il Simposiarca Accademico Marco Rondoni e la chef/titolare Alessia Uccellini hanno ripercorso la storia del ristorante e illustrato i piatti in modo molto esauriente. Una lode particolare al coniglio ripieno, realizzato con la tecnica lunga e laboriosa delle nonne, pietanza ormai introvabile nei ristoranti. Un "salame del re" davvero reale ha suggellato questo bellissimo incontro.



LAZIO

CIVITAVECCHIA 27 aprile 2023

Ristorante "Le Tre Streghe" di Giancamillo Marco. ●Strada Prov. Santa Severa-Tolfa 3/B Km. 1, Santa Severa (Roma); ☎0766/93222, cell. 320/4927041; letrestreghesrl@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 5 settimane l'anno; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: carpaccio di carciofo rosso con guanciale croccante, pistacchio e grana; tagliere sardo con prodotti tipici di asina e capra; pappardelle con carciofi e guanciale; raviolo di ricotta di asina e asparagi su crema di pecorino; stinco di maiale al mirto, pannicolo grigliato in salsa verde; patate di Avezzano, verdure di campo ripassate; dolce sardo *seadas*.

I vini in tavola: Sangiovese Igt (Lungarotti); Merlot Igt (San Casciano).

Commenti: Il Simposiarca Antonello Rambotti ha proposto di visitare questo ristorante-agriturismo come prima volta. Caratteristico, con comodo parcheggio. Il menu proposto ha

ricosso unanime consenso sia per varietà e genuinità dei prodotti, sia per il servizio e il calore dell'accoglienza del titolare. Sia lo stico di maiale al mirto, cotto a basso calore per renderlo morbido e gustoso, sia il pannicolo, cotto direttamente nel grande braciere presente in sala, hanno ampiamente dimostrato l'attenzione dello chef nei giusti tempi di cottura.

LATINA ROMA APPIA ROMA EUR 2 aprile 2023

Ristorante "Boca Chica" di Massimiliano Guadagnoli, in cucina Stefano Miotti. ●Piazza dei Navigatori 15 - Foce Verde, Latina; ☎0773/648793, cell. 328/7042113; ristorantebocachica@gmail.com, www.ristorantebocachica.com; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di mare, salmone marinato al pepe rosa, ombrina marinata alla catalana, ali-cette marinate, tartuffini di salmone con marmellata di datterino giallo e pistacchio di Bronte; ravioli bianchi con bottarga e asparagi; calamata alle cozze rosse; crocchette di calamari e patate con pangrattato aromatizzato al rosmarino; mazzancolle con pasta sfoglia con lardo di Colonnata, semi di sesamo e papavero; polpettine di misto di ombrina, orata e merluzzo; panetto allo zafferano con hamburger di orata e maionese di datterino giallo; trancetto di spigola in bella vista con vongole, gamberetti e verdure; tiramisù.

I vini in tavola: Chardonnay Casale del Giglio (Nettuno).

Commenti: Le tre Delegazioni si sono incontrate per il convivio degli auguri pasquali, domenica delle Palme, al ristorante di pesce "Boca Chica" sul lido di Foce Verde, con un menu predisposto dal Simposiarca Enrico D'Antrassi. Con l'occasione, il Delegato di Roma Eur Claudio Nacca ha presentato il libro *Amate Sponde*, pubblicato per il ventennale della Delegazione, sulle cucine di mare della costa laziale, tra cui quelle del litorale pontino. Apprezzati i primi e le raffinate creazioni di freddi e di caldi del nuovo chef, in tale numero da precludere la prevista frittura mista. Lodevole il servizio di sala che si è destreg-

giato con abilità ed eleganza nel distribuire le innumerevoli portate.

ROMA 20 aprile 2023

Ristorante "Vladimiro" di Vladimiro Ristorante. ●Via Aurora 37, Roma; ☎06/4819467, cell. 346/77444418; info@ristorantevladimiro.com, www.ristorantevladimiro.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bruschetta; verdure e fritto vegetale di legume; selezione di salumi e prosciutto di Parma con mozzarelle di bufala; mezze maniche alla carbonara; vitella arrostita cotta a bassa temperatura; patate arrosto; tiramisù preparato dallo chef a tavola.

I vini in tavola: Sangiovese (Tenuta Lungarotti); Vermentino (Torgiano); Vermentino (Tenuta Lungarotti).

Commenti: Simposiarca il Delegato Gabriele Gasparro che, in apertura, ha brevemente trattato della carbonara, tema molto di moda per la ricerca delle sue origini. Sono state servite, dopo molti stuzzicanti e vari antipasti, le mezze maniche alla carbonara ottime e molto gradite, seguite dalla vitella arrostita a bassa temperatura che è stata porzionata a vista dallo chef. Anche il classico tiramisù è stato preparato a tavola dallo chef pasticciere. Il servizio, altamente professionale, rapido e accurato, come la apparecchiatura della tavola e il servizio del vino. Una bella serata con cordialità accademica, ambiente elegante e con una cucina e un servizio di tutto rispetto.

ROMA CASTELLI ROMA EUR 15 aprile 2023

Ristorante "Da Ezio al Ponte" di Ezio al Ponte Srl, in cucina Daniela Salvatori (allieva di Gianfranco Vissani). ●Viale Guglielmo Oberdan 107, Velletri (Roma); ☎ cell. 346/5199014; info@daezioalponete.com, www.daezioalponete.com, www.facebook.com/ristorante.ezio.ponete; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 in estate; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: pane 'ncennurato e crema di carciofi alla matticella; cartocci di marmole romanesche

fritte; carciofi alla matticella; gnocchi fatti a mano con carciofi e salsiccia velletrana; risottino con carciofi alla matticella; coniglio di campagna dissossato e ripieno di porri, prosciutto e pecorino romano a braccetto con tortino di patate, carotine e verza.

I vini in tavola: Cannellino di Frascati; Malvasia Puntinata Lerna 2022 (Spallotta W. & Romaggioli), Bombino e Trebbiano Il Gelso 2020 (Cantina Vigna Rioli); Cabernet Sauvignon Venor 2015 (Spallotta W. & Romaggioli); Montepulciano e Cesanese Amabile rosso del Sorriso spillato dalla botte.

Commenti: Ottima performance, testimoniata dall'elevata valutazione, del team di "Da Ezio al Ponte", che ha appagato la passione enogastronomica delle due Delegazioni, riproponendo le tradizioni culinarie locali con ottimi abbinamenti di vini del territorio. Da sottolineare anche il rapporto qualità-prezzo che contraddistingue il locale e i suoi proprietari, sempre alla ricerca della soddisfazione dei clienti. Particolarmente apprezzati i primi piatti e il dessert, con valutazioni superiori alla media e l'attenzione riservata nel servizio, che, per l'occasione, è stato valorizzato da uno splendido centrotavola "campagnolo" con vasi di erbe aromatiche, agrumi, rose e sarmenti di olivo. Eccellente.

VITERBO 1° aprile 2023

Ristorante "Saporito" di TOPFO-OD srl, in cucina Daniele Vannozi. ●Strada Cassia Sud 49 g, Viterbo; ☎0761/419677; info@ristorantesaporito.it, www.saporito.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tortino di patate e porcini, pizza frita con crudo e mortadella; gnocchi acqua e farina con guanciale croccante e carciofi; pollo ripieno in porchetta "San Bartolomeo"; cicoria ripassata; bignè con crema alle castagne e crumble al cacao.

I vini in tavola: Bianco La Marchesa (Feudi Spada); rosso Civitella (Mottura).

Commenti: Riunione conviviale organizzata in un nuovo locale alle porte di Viterbo, sito in un agritu-

risimo, in posizione panoramica e di ottima presentazione. Gli Accademici hanno mostrato soddisfazione per la scelta, apprezzando il menu e l'accoglienza riservata. Ottimi antipasto e secondo piatto, meno gli gnocchi criticati nella loro consistenza; gradito il dolce. Vini adeguati, servizio efficiente.



ABRUZZO

CHIETI 29 aprile 2023

Ristorante "Casa del Pastore" di Green Coop Rosello scarl, in cucina Elio Stanziani. ●Via della Pineta snc, Rosello (Chieti); ☎0872/478368, cell. 320/6933602; casadelpastore.rosello@gmail.com; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostino con caciocavallo e tartufo; pallotta cacio e uova; fiori di zucca pastellati; uovo al cuore morbido con porcini e tartufo; tagliatelle con guanciale, asparagi e pecorino; agnello su braciere ofyr, patate al coppo e bietola risaltata; spumone alla villese.

I vini in tavola: Sanmartino vino spumante bianco cuvée (San Martino vini); La Tessa rosato Igt vendemmia 2022; La tessa Montepulciano d'Abruzzo Doc vendemmia 2021 (entrambi Spinelli).

Commenti: Nella parte più interna del territorio della Delegazione, il convivio "TartUFO questo sconosciuto" ha portato gli Accademici alla scoperta di uno dei prodotti più importanti ma parimenti misconosciuti del Medio Sangro, che rivaleggia con le produzioni piemontesi e toscane sia per quantità sia per qualità. Il Simposiarca, Nunziato Mancini, ha organizzato insieme al tartufaio Evo Di Loreto una dimostrazione di ricerca di tartufi con i cani all'interno della splendida Abetina di Rosello. A tavola, lo chef, "figlio d'arte", ha deliziato tra profumi unici e sapori antichi, con un occhio alla moderni-

tà delle tecniche di cottura, come il braciere ofyr.

PESCARA ATERNUM 21 aprile 2023

Ristorante "I Sapori di Bea Ristorante in Agriturismo" di Beatrice Tortora, anche in cucina. ●Via delle Scalelle 23, Abbateggio (Pescara); ☎085/8572359, cell. 366/2887680, coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie inverno. Necessaria prenotazione; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: pizza frita di cereali antichi, salumi della casa, misticanza con primo sale e mosto cotto, farro di Bea; chitarrone di borragine; capretto con patate sotto coppo; dolce tradizionale a forma di pesca con pan di Spagna, crema pasticciera e Alchermes; ferratelle con scrucchiata, marmellata di uva Montepulciano.

I vini in tavola: Montepulciano tenuta (Villa Cipressi); bollicine (Illuminati).

Commenti: L'agriturismo offre un'ottima ospitalità con professionalità e buon cibo. Bea è una agricoltrice e l'agriturismo è una fattoria didattica dove i bambini trascorrono ore tra campi e in cucina mettendo le mani in pasta. L'agriturismo offre camere spaziose, colazione tradizionali con prodotti a km 0.

TERAMO 19 maggio 2023

Ristorante "Bora Bora" di gestione familiare, in cucina Simonetta Di Giuseppe. ●Via Sardegna 34, Giulianova (Teramo); ☎347/0497912; cerquonipietro92@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: insalata tiepida; zuppetta di cannellino con pomodoro fresco e ragù di seppia; triglia frita con cicoria; polpo scottato su insalata di asparagi; pacchero con fave, vongole e battuto di seppia; frittura di paranza e salvia frita; cassata scomposta.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo (Faraone).

Commenti: È stata dedicata al mare e all'orto di maggio la riunione conviviale organizzata dalla Delegazione. Per il momento di approfondimento culturale, introdotti dal Delegato



ABRUZZO segue

Claudio D'Archivio, sono intervenuti Germana D'Orazio, giornalista ANSA e consigliera dell'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo, che ha parlato delle "patologie dell'informazione"; Giancarlo Malandra, giornalista e fotografo professionista, sul tema "fotografia: strumento di verità o veicolo del falso?" e l'Accademico Tommaso Navarra.



MOLISE

CAMPOBASSO
29 aprile 2023

Ristorante "ImPerfetto" di Alfredo Petti, in cucina Simone Petti. ● Via Taverna 124, Cantalupo nel Sannio (Isernia); ☎ 338/4779790, cell. 327/6886366; imperfettoresaurant@outlook.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: flan di carote e zucca con cuore fondente di patata viola su crema di asparagi; tagliatelle di farro con manteca di Frosolone, porcini, tartufo e zafferano; filetto di maiale bardato al guanciale in salsa al mosto cotto; fagottino con pere, uvetta, pinoli e crema inglese alla cannella calda.

I vini in tavola: Rosato di Tintilia Dajje (Cieri).

Commenti: "Esperienze sensoriali": questo il tema della riunione conviviale. La Simposiarca Laura Potito, prendendo spunto dal suo libro di prossima pubblicazione *Ricett'ivi*, ha scelto di visitare questo piccolo ristorante, recente novità nel panorama gastronomico del Molise. A condurlo, due fratelli, Alfredo e Simone Petti, che dopo diversi anni di esperienza in cucina hanno voluto tentare l'avventura in proprio. L'attenzione ai prodotti del territorio, la selezione dei fornitori e la loro creatività hanno permesso di presentare un menu in perfetta armonia fra tradizione e innovazione. Una festa di colori e profumi, la cremosità e la croccantezza delle pietanze si sono fusi in un'unica e bella esperienza.

ISERNIA
20 aprile 2023

Ristorante "Bas" di gestione familiare. ● Via Marconi 10, Pesche (Isernia); ☎ 0865/460448; www.baspizzeria.it; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie prima decade di giugno e seconda settimana di settembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,7.

Le vivande servite: arancini di grani antichi; baccalà pastellato ai grani antichi; cubo di polenta di ceci e grani antichi al limone e olio extravergine d'oliva; pizza parmigiana; pizza porcini freschi; pizza la tre pomodori; pizza carciofo al cubo; sfoglia sannita ai grani antichi con crema leggera alla mandorla amara, fragole e sedano rapa; pasta choux ai grani antichi farcita con ganache al cioccolato fondente e fava tonka, caramello salato e grano saraceno tostato; canestrelli di grani antichi con olio d'oliva, finocchietto e anice.

Commenti: Locale ricavato da un edificio antico, con soffitti di legno, alla sommità del centro storico arroccato sulla montagna. Difficoltà di raggiungimento: zona solo pedonale. Vivande servite con grande professionalità e con particolare tempestività. In cucina, i mastri pizzaioli Igor e Giannicola Sannino, affiancati dalla madre Dora, hanno elaborato pasti assolutamente di alto livello, soprattutto le pizze di tantissime tipologie e cotte in forno a legna sulla base di lievitazioni naturali di lunga durata. La parte finale, a cura della pasticciera Ilena Sannino, con i dolci è stata all'altezza del livello di tutto il resto, grazie anche all'uso di grani antichi e prodotti di assoluto rigore naturale.



CAMPANIA

CASERTA
1° aprile 2023

Ristorante "Il Vecchio Ulivo" di Paolo Rossi, anche in cucina. ● Strada Fossetello, Raviscanina (Caserta); ☎ cell. 329/3627499; concettapezzullo98@gmail.com, [oloRossi86; coperti 50+60 \(all'aperto\). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie prime due settimane di novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.](http://www.facebook.com/Pa-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Le vivande servite: bruschette varie, fritturine, frittata con cipolle e con zucchine, pizza di scarola, involtini di prosciutto e rucola, tocchetti di prosciutto sott'olio, formaggi bovini e ovini locali, insalata di fagioli, fagioli con le cotiche, minestra maritata; lasagna della nonna; salsicce alla brace con patate al forno, o baccalà fritto; millefoglie alla crema chantilly e fragoline.

I vini in tavola: Pallagrello bianco e rosso locale.

Commenti: Alle pendici del Matese, sovrastata dal Castello di Rupecanina, si stende Raviscanina, terra di ulivi e vitigni, da cui si ricavano oli e vini di gusto ruvido e intrigante, che ancora ricorda quella che fu la "Campania felix". Appena fuori dalla cinta daziaria del comune, che prende il nome dall'antica rupe, dopo il piacevole attraversamento di colline ben mantenute, si giunge al ristorante "Il Vecchio Ulivo", a gestione familiare, improntato alla tradizione dei luoghi, senza disdegnare un'ardita incursione nella sapiente proposta del baccalà fritto, sotto la regia esperta dello chef Paolo Rossi.



PUGLIA

BARI
20 aprile 2023

"Ristorante del Centro" di Giovanni De Benedictis. ● Via Putignani 123/129, Bari; ☎ 080/5215220; www.ristorantedelcentro.it; coperti 40+10 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie fine agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 6,5.

Le vivande servite: flan di gamberi su vellutata di zucca; soppresata di polpo con avocado e melagrana; baccalà impanato; insalata di mare; paccheri allo scoglio; sorbetto.

I vini in tavola: Chardonnay (Paolo Leo).

Commenti: La Delegazione si è riunita in un ristorante noto in città per la sua cucina di pesce e per la centralissima posizione. Non a caso si chiama "Ristorante del Centro" e lavora in sinergia con la vicina peschiera. Molto gentilmente i gestori del locale hanno messo a disposizione degli Accademici una saletta piuttosto appartata, in modo da consentire a tutti di seguire con attenzione la brillante conversazione tenuta dal Segretario della Consulta Daniele Argentieri, sul tema della "Convivialità tra passato e presente". Durante la cena, sono stati apprezzati soprattutto il baccalà impanato e la soppresata di polpo con avocado e melagrana.



BASILICATA

MATERA
29 aprile 2023

Ristorante "Osteria San Francesco" di Nicola Morcinelli, anche in cucina. ● Via del Corso 80, Matera; ☎ 0835/336454, cell. 338/2674924; info@osteriasanfrancesco.it, www.osteriasanfrancesco.it; coperti 30+16 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a luglio, 2 settimane a novembre e 2 a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 9,1.

Le vivande servite: pettolina, fave fresche e sponzale; carciofo ripieno, nel suo brodo; orecchiette, cimolapponi, caciocavallo, cipolla caramellata e mollica di pane frita; capocollo di maialino, patate e cardi; crostata di zucca.

I vini in tavola: Akrotos rosso Primitivo Doc (Battifarano).

Commenti: Le immagini della Fruttarola di Vincenzo Campi, de L'estate e di Vertumnus di Giuseppe Arcimboldo, distribuite ai commensali, hanno deliziato l'avvio della riunione conviviale, dedicata alle verdure spontanee e agli ortaggi di

stagione. Il cipollotto, prima dell'ingrossamento del bulbo, con le fave fresche sulla pasta di pane frita ha aperto il menu; a seguire il carciofo saporitissimo e le orecchiette con le foglie della senape selvatica, saltate in padella e insaporite con il caciocavallo podolico; con il maiale i cardi e le patate in purea; per fare fede al tema del giorno, la zucca, non propriamente di stagione, si è prestata alla crostata, dando sapore e colore a un dolce raffinatissimo.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO- COSTA VIOLA 22 aprile 2023

Ristorante "Palma d'Oro" di Daniele Lopez, anche in cucina. ●Viale Turati 17, Bagnara (Reggio Calabria); ☎cell. 331/7177244; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55.

Le vivande servite: cozze gratinate; polpettine di pesce con cipolla in agrodolce; polpo affumicato con crema di patate; tortino di pesce spada; nido di gambero; baccalà croccante; frittelline di baccalà; polpettine con salsa piccante; carpaccio di ricciola; carpaccio di alalunga; occhioni fritti; strozzapreti con cernia e mollica croccante; risotto ai frutti di mare; torta con crema chantilly e frutta fresca.

I vini in tavola: Zibibbo Costa Viola Igp; Gaglioppo (Statti).

Commenti: L'antipasto è stato la portata più gradita, anche se qualche commento negativo c'è stato, riguardante, comunque, esclusivamente il servizio. Graditi gli strozzapreti, un po' meno il riso. Così pure il dessert. Su servizio e accoglienza si registra una valutazione media. In conclusione, dando per associate freschezza e genuinità della materia prima, per la cucina dello chef Daniele Lopez la valutazione è stata molto positiva con margini di miglioramento.

LOCRIDE- COSTA DEI GELSOMINI 1° aprile 2023

Ristorante "Chacarita" di La Chacarita. ●Via Lungomare, Caulonia Marina, Roccella (Reggio Calabria); ☎096/482408; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata di polpo; salmone affumicato; cocktail di gamberi; gamberone e scampo gratinati; scialatelli allo scoglio; risotto alla crema di scampi; spigola in crosta di patate; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Cirò (Iuzzolini).

Commenti: Locale situato sul lungomare di Roccella Ionica, perla turistica della Calabria ionica, nota per il porto e la sua marineria. La giornata è stata molto gradevole; il locale in perfetta linea con quello che dovrebbe essere un ristorante sul mare. Servizio celere e puntuale, ospitalità eccellente. Da segnalare l'assoluta genuinità dei prodotti ittici serviti e la cucina semplice, che ha dato ancora maggior risalto alla freschezza del pescato. Particolarmente apprezzato l'intervento dell'Accademica Elisa Ventrà, che ha preceduto il pranzo, sulle proprietà nutritive del pesce e sulla Dieta Mediterranea.



SICILIA

AGRIGENTO 19 maggio 2023

Ristorante "La Scala" di Vincenzo Santalucia, anche in cucina. ●Via Atenea 72, Agrigento; ☎0922/660497; info@ristorantelascaaaagrigento.it, www.ristorantelascaaaagrigento.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salmone affumicato all'arancia e crostini integrali al burro di alpeggio; scrigno di merluzzo, patate e cipolle; insalata di mare; calamarata al nero di seppia con ricci di mare; tortino di orata alla pantescia

su purea di carote e coda di gamberoni in pasta kataifi; semifreddo alle mandorle su giochi di caramello.

I vini in tavola: Bollicine Milazzo brut; Mandrarossa Grillo.

Commenti: Gli Accademici sono stati brevemente intrattenuti da Claudio Barba su "gli asparagi nell'arte e in cucina". L'asparago, tipico ortaggio spontaneo di questo periodo, è molto apprezzato in cucina e spesso rappresentato da illustri pittori. Lo chef Santalucia ha proposto una cena a base di pesce. Dopo un antipasto misto dove troneggiava un'insalata di mare, ha presentato una calamarata al nero di seppia arricchita da squisitissimi ricci: un gusto equilibrato di sapori, un ritorno alle origini ma all'insegna dell'innovazione; è seguito un tortino di orata alla pantescia con code di gamberoni in pasta kataifi e infine un semifreddo alla mandorla.

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 23 aprile 2023

Ristorante "Sailing" di Salvatore Mistretta, in cucina Wioletta Sudol. ●Via Fiume 4, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/041052, cell. 329/1011546; ristorante@sailing@gmail.com, www.ristorantesailing.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mese di gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: crostino con carciofi e pecorino, polpette di sarde, caponata di tonno; busiata con filetto di sarde, finocchietto selvatico e mollica tostata; filetto di ombrina con tabulé di verdure; sorbetto di limone con fragole.

I vini in tavola: Leone bianco (Tenute Regaleali).

Commenti: A pochi passi dallo spiazzo che sovrasta il belvedere del golfo di Castellammare, è ubicato il ristorante "Sailing", gestito da una cuoca di origine polacca, Wioletta Sudol, che ha proposto un menu a base di pesce locale e l'utilizzo di prodotti del territorio. Squisito il crostino, con una crema di carciofi e pecorino; ben equilibrato il condimento delle busiate con le sarde e il finocchietto selvatico; gustosa l'ombrina fatta al cartoccio. Ottima la scelta dell'abbinamento del vino. Le portate sono state presentate con la dovuta atten-

zione. Da tutti i commensali si sono avuti apprezzamenti con commenti positivi. Curata la preparazione della tavola, servizio professionale.

CANICATTI 26 aprile 2023

Ristorante "Costa's" di Amelia Messina. ●Via Armando Diaz 33, Canicatti (Agrigento); ☎0922/1987272; costa.sristo@gmail.com, www.costaspizzeria.it; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: antipasti rustici; risotto ai funghi; grigliata mista di carne; insalata verde; composta di frutta; cialda della casa con crema diplomatica e frutti di bosco.

I vini in tavola: Syrah (CVA Canicatti).

Commenti: Riunione conviviale organizzata in un locale a conduzione familiare, ampio e accogliente, dotato di tavoli esterni. Simposiarca Enza Chimento. Dopo il saluto della Delegata Rosetta Cartella, il Presidente Provinciale dei Lavoratori Cristiani, scrittore e saggista, Enzo Sardo, ha relazionato brillantemente sul tema "La cucina siciliana e Leonardo Sciascia". Ottimi i piatti serviti. Personale attento e gentile.

MESSINA 1° aprile 2023

Ristorante "Aloha Mare" di Giovanni Tono srl, in cucina Sebastiano D'Agostino. ●Via Giovanni Falcone 102, Santa Teresa Riva (Messina); ☎0942/750014, cell. 349/8056346; giovanni.tono@live.it, www.alohamare.it; coperti 120+72 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: insalata di polpo; alici marinate; caponata con pesce; insalata di stocco; conchiglie con tonno e mandorle tostate; gamberi di nassa e scampi marinati; paccheri alla gghiotta di ricciola; turbante di cernia gratinata con mandorle; verdure a julienne grigliate; sorbetto al limone con frutti di bosco e arancia caramellata.

I vini in tavola: Alègre, Grillo in purezza (Barone Sergio).

Commenti: Unanime il convinto apprezzamento dei numerosissimi Ac-



SICILIA segue

cademici, da più d'uno manifestato con votazioni di assoluta eccellenza, in particolare nei confronti dell'antipasto di tonno e dei marinati. Ottima la *gghiotta* di ricciola e sorprendente la raffinata e saporita preparazione della freschissima cernia gratinata con mandorle. Appropriati il sorbetto al limone e il Grillo della Sicilia Orientale. Festosa la consegna del piatto d'argento e della vetrofania.

MODICA 14 aprile 2023

Ristorante "Il Veliero" di Salvatore Scala. ●Via del Frassino 52, Ispica (Ragusa); ☎0932/958555; coperti 160+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: insalata di polpo, calamaro arrosto; risotto ai frutti di mare; zuppa di pesce con crostini; sorbetto di limone.

I vini in tavola: Tonnara Grillo Doc Sicilia (Marchese Rudini).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca il Segretario Orazio Licitra, ha visitato il ristorante "Il Veliero", sito a pochi passi dalla spiaggia di Santa Maria del Focallo, a Ispica. Dopo un breve ma esauriente *excursus* sulla zuppa di pesce, da parte del Simposiarca, è stata servita una cena a base di pescato del giorno, cucinato in modo semplice, tradizionale, casalingo. Particolarmente apprezzate dai commensali l'insalata di polpo e la zuppa di pesce. Buono il servizio.

RAGUSA 2 aprile 2023

Ristorante "MU" di Mauro Malandrino. ●Via Gandhi 3, Ragusa; ☎389/2165617; www.musteakhouse.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: chorizo, empanada; picanha, sirloin steak, cube roll argentino; costine di agnello; insalata di arancia, patate; cannolo di ricotta.

I vini in tavola: Benuara magnum (Cusumano).

Commenti: Riunione conviviale dedicata agli auguri di Pasqua in un nuovo format gestito da Mauro Malandrino, ristoratore di grande esperienza. Locale bello e curato con

un'offerta variegata di carni pregiate. Simposiarca della manifestazione Giuseppe Bianculli che ha pienamente realizzato un menu equilibrato e molto apprezzato dai commensali. Alta quindi la votazione espressa, che premia la professionalità dello staff e i prodotti in degustazione. Presenti anche parecchi figli di Accademici, segno di un interesse verso il mondo accademico da parte delle giovani generazioni. In termine del pranzo, scambio degli auguri pasquali tra tutti gli intervenuti.

SIRACUSA 1° aprile 2023

Ristorante "Regina Lucia" di gestione familiare, in cucina Salvatore Calleri e Roberto Gallo. ●Piazza Duomo 6, Siracusa; ☎0931/22509, cell. 339/3490597; coperti 44+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: degustazione oli iblei in abbinamento con pane di semola, uovo in crosta di pane *panko* su spuma di ragusano e fiocchi di tartufo di Palazzolo; tortelli di stracotto di vitello con il suo fondo e scaglie di nocciole; guancia di vitello a bassa temperatura con patate schiacciate al rosmarino; mousse di ricotta con croccante alle mandorle e salsa al cioccolato di Modica.

I vini in tavola: Rosso Drus Nero d'Avola; Bianco Pretiosa Albanello (entrambi Gulino).

Commenti: Eleganza abbinata a sobrietà, in un ambiente esclusivo nel cuore dell'isola di Ortigia. I piatti presentati dagli chef Salvatore e Roberta hanno coinvolto la vista, l'olfatto e il gusto. Un'esplosione di sapori del territorio: dall'olio abbinato al pane caldo, al tartufo profumatissimo di Palazzolo Acreide, al vitello tenero come burro. Una giornata all'insegna della tradizione pasquale siciliana, con distribuzione finale di "pupu ccu" l'ovu" preparato artigianalmente dalla nonna Rita di Palazzolo Acreide. Il tutto in un clima rilassato e allegro.

VAL DI NOTO 16 maggio 2023

Ristorante "Masseria sul Mare" di Agriturismo Masseria sul Mare, in cucina Giuseppe Piazza. ●SS 115 km 392,300, Avola (Siracusa); ☎0931/560101, cell. 346/1730345; mariorusso@masseri-

asulmare.it, www.masseriasulmare.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tortino di patate nostrane con scaglie di ragusano e fonduta allo zafferano; lasagne alle verdure selvatiche con salsiccia e pistacchio; saccottino di vitello farcito con biete al parmigiano in crosta di scaglie di mandorla; mousse alla ricotta al profumo di limone.

I vini in tavola: Gran Massenti Perricone Doc 2019 (Feudo Disisa).

Commenti: Riunione conviviale in territorio di Avola, in un agriturismo famoso per le sue splendide spiagge private (in attesa che infine arrivi sul serio la primavera...) che, da tempo, offre i servizi di ristorante anche ai clienti esterni. Una cucina essenziale, ma con prodotti di qualità del territorio, che il cuoco ha saputo rispettare, cucinandoli senza stravolgerli per "stupire a tutti i costi", e anche preparare con una certa eleganza. Son piaciute, in particolare, le lasagne con verdure selvatiche e salsiccia: piatto rustico e tradizionale. Ottimo il servizio. Unica nota non da tutti apprezzata, tovaglioli e runner di carta. Ma si può senz'altro rimediare.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 4 maggio 2023

Ristorante "Calamosca" di Hic Nu Ra Srl, in cucina Michele Ferrara. ●Viale Calamosca 50, Cagliari; ☎351/7030717; www.ristorantecalamosca.com, FB/Instagram; coperti 180+150 sale esterne (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tonno e capasanta, salsa agli agrumi di Muravera, crema di avocado, cipollotto e chips di riso al nero di seppia; trofie storiche (come da ricetta di famiglia del 1952), saltate in aglio con gamberi, cozze, arselle, calamaro e spolverizza-

ta di bottarga; polpo croccante, salsa agrodolce al pomodoro, cipolla di Tropea marinata, terra di olive e prezzemolo; panna cotta al caprino; gelato di ricotta di pecora; composta di mango al Grand Marnier e cannella.

I vini in tavola: Nuragus; Cammineira; Bessiu; Bisai (tutti Cantina Audarya di Sordiana).

Commenti: Serata piacevole in uno dei ristoranti "storici" di Cagliari che, sorto negli anni Cinquanta in uno dei posti più suggestivi della città, Calamosca, grazie alla nuova gestione, da alcuni anni offre una ristorazione con piatti originali, di qualità, e valorizzazione dei prodotti del territorio. Molto apprezzati l'antipasto a base di tonno e capasanta e il primo, ricetta storica del locale, per la serata con le trofie, ma che abitualmente è a base di spaghetti. Di ottima qualità anche il secondo a base di polpo croccante. Riuscitissimo l'abbinamento dei piatti con diverse tipologie di vini, tutti delle Cantine Audarya di Sordiana.

GALLURA 15 aprile 2023

Ristorante "Maison et Charme" di Mario Ponti. ●Via Regina Elena 87, Olbia (Sassari); ☎cell. 393/8218975; www.maisonetcharme.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tagliere di prosciutto e formaggi della Sardegna; bruschettone di colombaccio, anemelle su patata schiacciata con riduzione di Cannonau; fregola con guanciale di Villagrande e verdure di stagione; stracotto di cinghiale con verdure; budino della nonna con vaniglia e riduzione all'amaretto.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Crizia (Atlantis di Berchidda); Selezione di vini rossi della Sardegna Cannonau, Carignano e Cagnulari (tutti Tenute Nereidi).

Commenti: Il ristorante aggiunge un pizzico di eleganza, trasformando la serata tra amici in una cena d'autore. Il padrone di casa, Mario Ponti, ha accolto con garbo la Delegazione. Un esame importante, con ospiti il Sindaco Settimo Nizzi e l'archeologa Letizia Fraschini, che ha tenuto una breve lezione sulla storia gastronomica antica di Olbia. Mario Ponti ha presentato un menu "su misura", con prodotti di terra molto legati alla Sardegna. Ottimo il dessert. Tutti i piatti

sono stati accompagnati da vini rigorosamente sardi. Gli Accademici hanno premiato la qualità del ristorante.

ORISTANO 1° aprile 2023

Ristorante "Blaò" di I.S.A. srl. ● Via Mazzini 114, Oristano; ☎0783/030602; info@hotelmarianoiv.com, hotelmarianoiv.com, Instagram: hotelmarianoiv; coperti 50+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai (preferibile prenotare sia a pranzo sia a cena). ● Valutazione 7.

Le vivande servite: cozze gratinate, muggine affumicato, seppia in insalata con patate; fregula in brodo con vongole; ravioli con ripieno di ombrina e patate, carciofi arrostiti e bottarga; cappone con pomodorini e patate; seadas; bavarese allo zabaione, copertura all'arabica; pralinato di nocciole e crumble di cacao.

I vini in tavola: Vini Majga e Iolei.

Commenti: Locale al centro della città, con interni e arredi raffinati, soffitti con antiche volte in mattoni a vista. Cucina che utilizza materie prime preferibilmente locali, che trasforma realizzando piatti tradizionali e classici, curati e ben presentati. Una buona cantina e un servizio professionale impeccabile.

SASSARI 22 aprile 2023

Ristorante "Akitchen" di Tenute Asinara, in cucina Mirko Pinna. ● Presso Tenute Asinara, SS 200 dell'Anglona, km 32. Località Marrizza, Sorso (Sassari); ☎cell. 337/3010739; alsavorakitchen@gmail.com; www.alsavor.it/la-tenuta-asinara-ristorante-mirko-pinna-kitchen; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: culurgione fritto in crema di finocchio; insalata di patate, pomodoro secco e fave in salsa tzaziki; chianina tonnata con ovetto mimosa e citronette all'arancia; mini-burger di chianina scottata con lollo e ketchup di giardiniera; gnocchi di ricotta in sugo di pomodoro, olive sarde e junco profumato al limone; scaloppa di chianina in salsa all'Herculis su patate schiacciate.

I vini in tavola: Diffidente Cannonau rosato spumante; Indolente Vermentino di Sardegna 2022; Indolente

Vintage 2020; Indolente Cannonau; Herculis 2021; Lacrima di Passito (tutti Tenute Asinara).

Commenti: Il ristorante è situato in prossimità della costa, all'interno dell'azienda Tenute Asinara, in posizione elevata da cui si gode una vista mozzafiato sul mare di vigne del terroir di Sorso e sul mare del golfo dell'Asinara. La cucina si basa sui prodotti dell'azienda che, oltre ai vini, offre prodotti della terra tra cui vegetali coltivati con criteri biologici e carni dall'allevamento di bovini di razza chianina. I piatti serviti riflettono i prodotti e la tradizione del territorio, arricchita da citazioni nazionali e internazionali. Intrigante la chianina tonnata con ovetto mimosa; straordinari gli gnocchi di ricotta. Di spiccata personalità e consistenza la carne della scaloppa.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA 27 aprile 2023

Ristorante "Cucina Ballerini" di Riccardo Ballerini, anche in cucina. ● Hernalser Hauptstrasse 33, Vienna; ☎cell. 0043/66565629330; coperti 35+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata di polpo, cozze scoppiate, polpette al tonno, insalata di finocchi e arance, bruschette con alici e pomodorini; busiata con salsa di pistacchi; linguine con gamberetti e asparagi; pesce spada grigliato su letto di insalata di finocchi; cannoli e cassata della casa.

I vini in tavola: Lucido Riesling (Columbia Bianca).

Commenti: Riunione conviviale di sicuro interesse accademico dal punto di vista del recupero originale di ricette antiche siciliane. La serata si è svolta con il generale positivo accordo degli Accademici circa l'elaborazione delle diverse portate, oltre alla freschezza

dei cibi. Da apprezzare la disponibilità del cuoco/gestore alla discussione sui cibi proposti. Apprezzato il recupero di certi abbinamenti, talvolta strettamente fedeli alle antiche ricette tipiche della Sicilia e talvolta del tutto frutto dell'inventiva e del sapere gastronomico del cuoco. Unanime il consenso per il vino tipico del territorio. Servizio non eccessivamente rapido e a tratti un po' confuso.

FRANCIA

PARIGI 19 aprile 2023

Ristorante "Il Goto" di Simone e Marzia Boscolo, in cucina Simone Boscolo. ● 212 bis rue de Charenton, Parigi; ☎0033/0143463002; ilgoto@ilgoto.fr, www.ilgoto.fr; coperti 30. ● Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane in agosto e 2 settimane a dicembre; giorno di chiusura domenica, lunedì. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: asparagi grigliati, crema di polenta e sablé di grana trentino; risotto d'orzo bio con funghi shii-také; braciola di maiale cotta a bassa temperatura e grigliata, salsa bbq, patate dolci e cavolfiore arrosto; crema di cioccolato nero, crumble alla farina di polenta e fava tonka.

I vini in tavola: Prosecco alla Costiera Bio 2022; Friulano Doc Bio 2021 (Conte Brandolini d'Adda); Lagrein Rivus Doc 2021 (Pfitscher).

Commenti: Il Delegato Tino Callegari, Simposiarca della serata, ha organizzato una cena di grande convivialità da "Il Goto", all'insegna della cucina veneta, regione dello chef Simone Boscolo e di Marzia che cura la sala. Gli ospiti, Patrice e Christine van Ackere, autori del libro sul tema dibattuto, hanno intrattenuto i numerosi Accademici sulle minacce alla gastronomia francese che provocano l'ascesa della cucina italiana nel mondo. Molto apprezzato l'equilibrio di sapori dei gustosi asparagi alla crema di polenta e della succulenta braciola di maiale che hanno costituito, con gli eccellenti vini, una gradita esperienza gastronomica. Ha arricchito la serata l'accoglienza della nuova Accademica Ines Schwartz.

PARIGI MONTPARNASSE 20 aprile 2023

Ristorante "Marco Polo" di Renato Bertone (proprietario) - Luca Barbato (Di-

rettore), in cucina Daniele Tari. ● 8, Rue de Condé, Parigi; ☎0033/0146267963; blarbato@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: crostino su pane casareccio al pepe e lardo di Colonnata; parmigiana di melanzane siciliane biologiche; risotto ai funghi porcini della Lunigiana e asparagi selvatici; costolette d'agnello a scottadito; millefoglie di patate su crema di funghi porcini e senape; tiramisù.

I vini in tavola: Franciacorta, metodo classico (Marchesi Antinori); Chardonnay 2021 (Formaresca); Nero d'Avola 2020 (Regaleali); Nobile di Montepulciano 2019 (La Bracesca).

Commenti: Dopo una magistrale lezione sull'olio d'oliva, tenutasi presso la Scuola Alberghiera G. Tirel, gli Accademici hanno concluso la giornata festeggiando "la primavera" presso questo locale. La bontà del menu, l'accoglienza, l'eleganza, la gentilezza di tutto il personale, la familiarità e convivialità nel suo insieme hanno fatto sì che la serata sia riuscita particolarmente piacevole con grande apprezzamento di tutti i partecipanti. Grande inaspettata sorpresa, a fine serata, la Direzione ha voluto ringraziare gli intervenuti offrendo una piantina fiorita corredata di una mini-maschera veneziana, simbolo della loro storia.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 18 aprile 2023

Ristorante "Trattoria Porto Cervo" di Silvia Lai, in cucina Anna Lai. ● Schellingstraße 122, Monaco di Baviera; ☎0049/8954740677; porto-cervo@web.de; coperti 50. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,3.

Le vivande servite: culurgiones ogliastrini; malloreddus con salsiccia e carciofi; maialetto al forno con patate; ravioli dolci fritti.

I vini in tavola: Cannonau (vigne Deriu); Mirto rosso (Pacini).

Commenti: Il neo Accademico Renato Serra ha affinato, assieme ai proprietari della trattoria, un menu di piatti tipici sardi (in particolare specialità ogliastrine), che il ristorante offre in carta in maniera più saltuaria,



EUROPA segue

delle pietanze della cucina italiana meglio conosciute dalla clientela locale. I piatti serviti, di ottima qualità, hanno confermato lo spirito della cucina sarda, basata su prodotti freschi e preparazioni semplici, sincere e dai sapori inconfondibili. Le porzioni sono abbondanti. In cucina la signora Anna, madre della signora Silvia che si occupa della sala. Il servizio è solerte, adattabile e il personale mette a proprio agio gli avventori.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
15 aprile 2023

Ristorante "Stazione Pazzo" di Giulio Iadarola, anche in cucina. ● De Beaufortlaan 1, Soestduinen (Utrecht); ☎ 035/2031324; info@stazionepazzo.nl, www.stazionepazzo.nl; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini con baccalà; carne cruda con maionese acciugata e cipolle croccanti; ravioli con asparagi verdi; agnello con melanzane e gremolata; torta al limone.

I vini in tavola: Pinot Grigio delle Venezie Spumante Doc (Ponte); Pinot Grigio delle Venezie Doc Naonis 2021 (La Delizia); Nespolino Trebbiano Chardonnay Rubicone 2021; Santa Susanna Veneto rosso 2021.

Commenti: La Delegazione, sotto gli auspici del Simposiarca Edward Giesen, ha visitato, per la quarta volta, il ristorante "Stazione Pazzo" a Soestduinen. Lo chef e proprietario Giulio Iadarola e il sommelier Momo Berkaoui sono riusciti a regalare una serata ben organizzata. La cena è iniziata con i crostini con baccalà alla vicentina. Un esordio

originale, magnificamente accompagnato da un ottimo spumante. La tartara di manzo è stata molto apprezzata così come il Pinot Grigio in abbinamento. I ravioli, piatto forte della serata, con un ripieno perfetto. Perfetta anche la cottura dell'agnello. La torta al limone, forse ancora un po' da perfezionare, ha concluso la cena in bellezza.

POLONIA

 **VARSAVIA**
20 aprile 2023

"Trattoria Flaminia" di Trattoria Flaminia sp. z o.o. ● Zygmunt Krasińskiego 41, Zoliborz (Varsavia); ☎ 0048/226335540; trattoria.flaminia@gmail.com, www.trattoriaflaminia.pl, www.facebook.com/Trattoria-Flaminia; coperti 80+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: bruschettine miste (con caponata, al pomodoro, al crudo); tagliatelle agli spinaci e gorgonzola; spaghetti alla carbonara; spiedini di calamari e gamberi; saltimbocca alla romana con patate saltate in padella; torta meringa; panna cotta.

I vini in tavola: Vallate Prosecco spumante extra dry, Doc Veneto, Ma SpA; Cococciola Terre di Chieti Igt, Abruzzo 2021 (Terra d'Aligi Spinelli); Negroamaro Igt Puglia 2021 (Luccarelli).

Commenti: La riunione conviviale è stata un'esperienza culinaria molto gradevole. Il menu era ben bilanciato e offriva ottimi piatti tradizionali italiani. Le bruschettine miste erano ben presentate e preparate con

ingredienti freschi e di alta qualità. Tra i primi piatti, le tagliatelle agli spinaci e gorgonzola erano molto buone. Assai gustosi gli spiedini e il saltimbocca alla romana. Dolci ottimi. Vini di fascia media, ma di buona qualità. L'atmosfera del ristorante era accogliente e il personale cordiale. In sintesi, una riunione conviviale ben riuscita sia sul piano gastronomico sia, come sempre, su quello sociale.

PORTOGALLO

 **LISBONA**
26 aprile 2023

Ristorante "Comedouro" di Nicolino Forte, anche in cucina. ● Rua Castilho 90, Lisbona; ☎ 00351/213880550; www.copimedouro.pt, www.comedouro.pt; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie primi 15 giorni di agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: bruschetta con 'nduja e mozzarella; bruschetta con caviale di Calabria "Sardella Calabrese piccante"; caciocavallo silano con spianata calabrese; olive schiacciate; paccheri con ragù calabrese; capretto alla silana con patate e peperonata; brownie con peperoncino e Moscato.

I vini in tavola: Bianco Sestio Greco bianco; rosso Donna Mariana Lacrima nera (Feudo dei Sanseverino, Monte Pollino).

Commenti: La Delegazione ha visitato questo ristorante dello chef Nicolino Forte che lavora a Lisbona da molto tempo, già conosciuto dagli Accademici in ristoranti in cui lavorava precedentemente. È stato degustato un menu calabrese con prodotti originali portati a Lisbona dallo chef. Ottimi gli antipasti ed eccellenti i paccheri. Vini biologici buoni e un Moscato buonissimo. Serata molto gradevole chiusa con un applauso allo chef.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
25 aprile 2023

Ristorante "Caldesi in Marylebone" della famiglia Caldesi, in cucina Giancarlo Caldesi. ● 118 Marylebone Lane London W1, Londra; ☎ 0044/2074870754; www.caldesi.com; coperti 70. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 8,9.

Le vivande servite: crostini con pâté di fegato di pollo e lardo di Colonnata; gnocchi gnudi con burro e salvia; pepero fiorentino e polenta; torta pasticceria; brutti ma buoni e ricciarelli casalinghi.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry Nosuga Rosso Piceno; Sangiovese Rosso Piceno; Verdicchio Castelli di Jesi Doc (entrambi Piersanti); Spumante dolce Asti (Castello del Poggio).

Commenti: Si è scelto un menu tradizionale della cucina toscana, molto apprezzato da Accademici e ospiti, tra i quali il Ministro dell'Ambasciata d'Italia Riccardo Smimmo. Particolarmente graditi i crostini serviti con il Prosecco, durante l'aperitivo in piedi, e gli gnocchi, preparati con grande maestria poco prima dell'evento. L'ambiente è molto accogliente e familiare, il servizio premuroso e attento, con Giancarlo Caldesi sempre presente nel commentare i piatti e dialogare con gli ospiti. Al termine, il Delegato ha consegnato a Giancarlo e alla brigata di cucina il piatto ricordo dell'Accademia. Un caloroso ringraziamento ai Simposiarchi Giuseppe D'Anna e Fiamma Arata per l'ottima organizzazione.

REPUBBLICA CECA

 **PRAGA**
27 aprile 2023

Ristorante "Dolcemente" di Roberta Marangon - Soc. DM 2019 sro, in cucina Luca Pukar. ● Italska 212/5, Praga; ☎ 00420/727 989949; dolcemente.vinohrady@gmail.com, www.dolcemente-vinohrady.cz, www.facebook.com/DolcementeVinohrady; coperti 40+36 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: spaghetti di tonno con crema di pomodori secchi, gel al lime e bottarga di tonno; pappardella ripiena di patate e asparagi con scampi e vongole; filetto di triglia su crostino di polenta farcita con pomodoro, melanzana e fonduta di scamorza affumicata; colomba pasquale con crema chantilly.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2020; Chardonnay 2020 Igt Veneto; Metodo classico Maria Vittoria 2015 brut nature (Terre di San Rocco).

Commenti: Sorprendente riunione conviviale. "Dolcemente" è stato



una sorpresa per tutti i commensali, organizzata in modo impeccabile dal Simposiarca Claudio Pocci: certamente la miglior cena del post pandemia. Tutte le portate hanno raggiunto una votazione altissima; ottimi tutti i piatti: dagli spaghetti di tonno con crema ai pomodori secchi alle pappardelle ripiene di patate e asparagi con scampi e vongole. Ha sorpreso tutti i commensali la triglia su crostino di polenta, farcita con pomodoro, melanzane e fonduta di scamorza affumicata; buona ma meno eclatante la colomba di produzione "Dolcemente", con un'ottima crema chantilly.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

18 aprile 2023

Ristorante "Posta" di Francesco Donati, in cucina Alessandro Calvarese. ●Via Principale 35, Carona; ☎0041/0916497266; info@postacarona.ch, www.postacarona.ch; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: uovo morbido fritto, asparagi scottati e salsa olandese; ravioli del plin al sugo d'arrosto; guancia di vitello brasata, polenta morbida e verdure di stagione; semifreddo alle noci e miele di Carona; pan di Carona.

I vini in tavola: Gavi del Comune di Gavi Docg 2021; La Villa, Barbera d'Asti Docg 2021; Nizza Riserva Docg 2019; Pian Centive Moscato d'Asti Docg 2021 (tutti della Tenuta Olim Bauda).

Commenti: La seconda riunione conviviale del 2023 si è svolta presso il ristorante "Posta" nel pittoresco villaggio di Carona, gestito da Francesco Donati. Lo chef, Alessandro Calvarese, piemontese, ha deliziato con un interessante menu. I vini che hanno accompagnato i vari piatti sono stati scelti da Ezio De Bernardi, nel 1996 incoronato miglior sommelier della Svizzera. Ospite della serata è stato Gianluca Mollo, che unitamente a Ugo Klainguti è titolare di un negozio di pasticceria "Laboratorio San Giorgio" a Lugano. Mollo ha partecipato al campionato mondiale della pasticceria e ha deliziato con il dessert locale "Pan di Carona". Alla riunione conviviale hanno partecipato 48 ospiti: un successo.



NEL MONDO

GIAPPONE

OSAKA E KANSAI

7 aprile 2023

Ristorante "Caffè Pascucci Shin-Kobe" di Pascucci Japan Co. Ltd., in cucina Matteo Vincenzi. ●1-4-1 Ikutacho, Chuo-Ku, Kobe (Hyogo); ☎0081/782425959; www.pascucci-japan.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie Capodanno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cappuccino di lenticchie; orecchiette al caffè con broccolo fiolario; asparago bianco con pasta di caffè, schiuma di latte e pinoli tostati; tiramisù.

I vini in tavola: For You Arneis spumantizzato Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico (Le Vaglie, Stefano Antonucci); La Grazia, Coste della Sesia Doc rosato Nebbiolo (Del Signore); Marche Rosso Igt (Mossone, Santa Barbara).

Commenti: Splendida serata sul tema dell'utilizzo del caffè nella cucina italiana. La riunione conviviale, perfettamente organizzata dalla Simposiarca Viviana Di Blasi Penkhues, ha permesso allo chef di proporre una cena, completamente vegetariana, adattissima per la sera del Venerdì Santo, proponendo interessanti utilizzi dell'ingrediente tema della serata: il caffè. I partecipanti, tra cui l'Accademico Onorario Console Generale italiano a Osaka e il Console degli Stati Uniti d'America a Osaka, hanno particolarmente apprezzato il connubio fra tradizione e innovazione e il clima piacevolmente conviviale della serata.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

20 aprile 2023

Ristorante "Solo" di Simone Fraternali anche in cucina. ●45 Amoy Street,

Singapore; ☎0065/62600762, cell. 0065/91343167; info@soloristorante.com, www.soloristorante.com; coperti 35. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: San Marzano e prosciutto di Parma; pappardelle con asparagi, pesto di tartufo e fonduta di parmigiano; carciofi al forno con piselli e aceto balsamico; zabaione freddo.

I vini in tavola: Ombre rosé Prosecco; Calanchi Chardonnay; Balto Super Tuscan.

Commenti: Serata conviviale dal tema "Ode al carciofo" per celebrare questo ortaggio "re" di tanti piatti primaverili. Lo chef ha preparato due piatti forti del suo menu, le pappardelle ai carciofi e i carciofi al forno, apprezzati da tutti i commensali. La serata si è svolta in un clima di grande convivialità e all'insegna della tradizione gastronomica italiana. Il Delegato Giorgio Maria Rosica ha introdotto il convivio e la Simposiarca Maurizia Debiaggi ha esposto un'interessante relazione sulla storia dei carciofi nella cucina italiana. Simone Fraternali, in chiusura, si è intrattenuto con gli ospiti in un clima di grande convivialità. Attento e curato il servizio; buona la scelta dei vini.

TUNISIA

HAMMAMET

13 maggio 2023

Ristorante "Gian Paolo Sessa" di Ristorante Tangerine Citrus golf club, in cucina Sahloui Abdslaie. ●Hammamet Golf Citrus, Hammamet (Tunisi); ☎0021/653795269; booking@golfcitrus.com, Facebook; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tartine, pizzette, sformati di spinaci e anelli di calamaro dorati; insalatina di mare tiepida con rucola e pomodorini ciliegini; reginette ai frutti di mare; filetto di branzino in salsa d'arancia con verdure nocciola; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Kiss Prosecco (domaine Kurubis); Kerkouane Muscat de Alexandrie (domaine Celiers de Montfleury).

Commenti: Bella serata conviviale per l'inaugurazione della Delegazione di Hammamet, con la partecipazione di S.E. l'Ambasciatore d'Italia in Tunisia, dottor Fabrizio Saggio e del Segretario Generale dell'Accademia, Roberto Ariani. Ottimo menu, molto apprezzato dai commensali. Suggeriva la location, eccellente il servizio.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Marina Brusoni, Accademica di Lodi

"CHEF'S DESIGN. Dalla matita al piatto: i disegni preparatori dei grandi chef" di Francesca Tagliabue.

(Fermo: Nomos edizioni, 2019)

Giulio Gianfranco Tirloni, Accademico di Lodi

"Buon Appennino. La cultura del cibo nell'Italia interna" (Soveria Mannelli: Rubettino Editori, 2022)

Il Saggiatore editore

"Storia della Pizza. Da Napoli a Hollywood"

di Luca Cesari (Milano: Il Saggiatore, 2023)

Un sentito ringraziamento alla Delegazione di Cremona per la donazione di numerosi volumi che arricchiranno la Biblioteca dell'Accademia.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

 **Monterosa**
Alberto Morizio

PIEMONTE

 **Cuneo-Saluzzo**
Emanuela Conte

 **Verbano-Cusio**
Anit Ramoni ● Marco Tudisco

LOMBARDIA

 **Milano**
Fabrizio Spreafico

 **Milano Brera**
Marco Domenico Cuzzola ●
Paolo Piero Formiga ● Massimo Mazzonzelli

VENETO

 **Vicenza**
Paolo Sartori

FRIULI VENEZIA GIULIA

 **Pordenone**
Giampietro De Nardo ● Raffaele Palmieri

 **Trieste**
Gianluca Puppini

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna dei Bentivoglio**
Valeria Celli

 **Cento-Città del Guercino**
Andrea Manfredini

 **Lugo di Romagna**
Andrea Fresolone

TOSCANA

 **Elba**
Francesco Andreani

 **Maremma-Grosseto**
Marco Bisdomini

 **Pontedera Valdera**
Renzo Gorini

 **Valdichiana-Valdorcina Sud**
Desirée Rosadi

 **Volterra**
Alessandro Gotti

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Angelo Testa

 **Roma**
Leandro Sala

 **Roma Nomentana**
Alberto Foglia
Accademico onorario: Riccardo Guariglia

ABRUZZO

 **Pescara Aternum**
Adele Baiocchi

MOLISE

 **Campobasso**
Rossana Colecchia ● Flaviano Di Mascio ●
Nicola Lanese ● Francesco Mancini

PUGLIA

 **Brindisi**
Michele Lisco

 **Foggia-Lucera**
Maria Carla D'Orta ● Anna Iannucci ●
Lucio Peluso

 **Valle d'Itria**
Giuliana Clemente ● Elisabetta Cuscito

BASILICATA

 **Matera**
Mauro Tortorelli

 **Potenza**
Cristiana Mecca

CALABRIA

 **Area dello Stretto-Costa Viola**
Domenico Arena

 **Area Grecanica-Terra del Bergamotto**
Antonino Alberti ● Pasquale Amato ●
Paola Scrivo ● Domenico Tamiro

 **Cosenza**
Rosina Chimenti ● Giuseppe Grimaldi ●
Maria Carmela Mauceri

 **Gioia Tauro-Piana degli Ulivi**
Angela Depino ● Tiziana Paulazzi Cannatà ●
Maria Aurora Placanica ● Aldo Randazzo

 **Locride-Costa dei Gelsomini**
Armando Alessi ● Claudia Cafiero ●
Anna Lucia Ierace ● Luigi Mollica ●
Lidia Carmela Strangio

SICILIA

 **Enna**
Enrico Di Maggio ●
Giorgio Salvatore Maddalena ●
Francesca Millauro ● Gianpaolo Pellegrino ●
Maria Rosa Platino

 **Messina**
Bernardo Francesco Fazio

 **Siracusa**
Daniele Domenico Cafarella ●
Luigi De Geronimo ● Caterina Di Mauro ●
Cesare Gervasi ● Daniela Malannino ●
Barbara Ruvioni ● Debora Sgarlata

SARDEGNA

 **Cagliari**
Guendalina Garau ● Valentina Maggese ●
Rita Manca

AUSTRALIA

 **Sydney**
John Caputo ● Ashton Lucas

BRASILE

 **San Paolo**
Matteo Arcari ● Luigi Tomba

FRANCIA

 **Lilla**
Benedicte Bicchieri

GIAPPONE

 **Tokyo**
Alessandra Marsicola

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **Lussemburgo**
Virginia Ciraldo

LIBANO

 **Beirut**
Pietro Eynard ● Claudio Pasqualucci ●
Ilham Raphael

MESSICO

 **Città del Messico**
Stefania Corti ● Marina Galzerano

REPUBBLICA DOMINICANA

 **Santo Domingo**
Bolívar Ernesto Pérez Gross

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Shanghai**
Angelo Pescari

SVIZZERA

 **Losanna-Vennes**
Giovanni Bosco ● Sandro Carrara ●
Giovambattista Carvelli ● Carlo Delli Noci ●
Patrice Engelberts ● Cecilia Graziosi ●
Dimitra Katla ● Pietro Aniello Laudato ●
Vitor Manuel Morais Marques ●
Roberta Maria Sirio

TUNISIA

 **Tunisi**
Anna Iole De Rubeis

NUOVE LEGAZIONI

VIETNAM

 **Vietnam**
Legato: Giovanni Pisacane
Accademici: Michele D'Ercole ●
Luciano Grimaldi ● Maria Elena Guarino ●
Matteo Segalla ● Daniele Zibetti

TRASFERIMENTI

TOSCANA

 **Siena**
Claudia Magagnoli *(da Bruxelles)*

 **Viareggio Versilia**
Marco Bertola *(da Canton e Guangdong)*

MARCHE

 **Ancona**
Paolo Capogrossi
(da Jesi-Fabriano-Senigallia)

 **Pesaro-Urbino**
Giuseppe Fattori *(da Manduria)*

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Roberto Fiorini *(da Milano)*

PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**
Aldo Faccenda *(da Alba Langhe)*

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Monza e Brianza**
Delegato: Andrea Vagliè
Vice Delegati: Marco Ciceri ● Ketty Magni
Segretario: Marzia Mortarino
Consultori: Tiziana Achilli ● Giovanni Amitti ●
Hana Da Ros ● Guido Droghetti ●
Concita Fedele Sirtori ● Alberto Montrasio

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Bolzano**
Consulatore: Gabriele Finelli

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Delegato onorario: Roberto Zottar

EMILIA ROMAGNA

 **Castel San Pietro-Medicina**
Consultori: Stefano Boselli ●
Angelo Muratori ● Claudio Rossi

MARCHE

 **Macerata**
Segretario: Adriano Pallotto

ABRUZZO

 **Teramo**
Consulatore: Eugenio Giannella

PUGLIA

 **Castel del Monte**
Delegato Onorario: Antonio Giorgino

SICILIA

 **Cefalù**
Delegato: Antonio Spallina
Vice Delegati: Paolo Francesco Restivo ●
Sonia Zito
Segretario: Maddalena Ficano
Tesoriere: Luca Cassata
Consultori: Antonio Iachetta ● Nella Viglianti

SARDEGNA

 **Cagliari**
Vice Delegato: Alessandra Guigoni

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

 **Genova-Golfo Paradiso**
Guglielmo Valobra

 **Savona**
Flavio Palladino

EMILIA ROMAGNA

 **Ferrara**
Severino Sani

 **Imola**
Giuseppe Marabini

TOSCANA

 **Livorno**
Massimo Pardini

 **Mugello**
Tebaldo Lorini

 **Valdelsa Fiorentina**
Vincenzo Tripaldi

CAMPANIA

 **Napoli-Capri**
Giovanni Parisi

PUGLIA

 **Foggia**
Sergio Di Gioia

 **Gargano**
Graziano Pretto

CALABRIA

 **Cosenza**
Luigi Arone

SICILIA

 **Cefalù**
Nicola Nocilla

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



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY MARKS ITS SEVENTIETH BIRTHDAY WITH A NEW MANIFESTO

A prestigious book and a splendid stamp.

by **Paolo Petroni**

President of the Accademia

Topping off the Academy's activities and initiatives marking our seventieth anniversary, the event scheduled for 29 July at the Diana Hotel in Milan is a fundamental milestone for our birthday celebrations. On that occasion, as anticipated by last month's Focus, the new **Seventy-Year Manifesto** will be presented to the press. It is enclosed in this issue of the magazine, as promised. I ask you to read it and keep it as a guide to the Academy's activities in years to come. Two more works will also be presented at the Diana Hotel press conference.

A volume on the Academy's seventy-year story

A handsomely bound 200-page volume titled **1953-2023 Le origini-L'evoluzione-Il futuro** (1953-2023: *Origins - Evolution - The Future*) contains a wealth of information and photographs, often previously unpublished, on the Academy's foundation and founders; it also gathers a series of interesting articles on current events and the prospects facing Italian cuisine. An enjoyable read and source of reference, it will be gifted to government bodies and sent to all Academicians. All our new and future

members will also find this book within their welcome pack. We will then present the new **postage stamp** which the **Ministry of Enterprises and Made in Italy has issued in honour of our anniversary**. With our contribution, the State Mint and Polygraphic Institute has created a beautiful depiction of our annual theme, with our logo and the words **"A difesa della civiltà della tavola italiana"** ('Defending Italian food culture'). It will become available throughout Italy from 29 July. I warmly invite all our Academicians to purchase it, both as a souvenir and for use on postcards and other correspondence to friends and relatives. We suggest that Academicians abroad without plans to visit Italy ask their contacts in Italy to buy it for them.

The postage stamp will be available from 29 July

The stamp, belonging to the series **"Italy's artistic and cultural heritage"**, has B-class value, currently 1.10 euros, and is valid for postage within Italy. Ministerial directives forbid us to reproduce it before it is officially unveiled, but we shall present it in the next **special edition of the Newsletter** to be sent soon after the Academy's birthday.





INDIGESTIBLE CULINARY TERMS

See page 4

Some borrowed words are useful and irreplaceable; others are superfluous. Italian language purists maintain that our vocabulary is rich in precision and expressive nuance and thus there is no real need for so many foreign borrowings. For example: the trendy 'food' could just as well be replaced by *cibo*, 'take away' by *asporto* and 'delivery' by *consegna*.

THE FOUNDING FATHER

See page 6

A homage to Orio Vergani seventy years after the Academy's birth. Vergani was undoubtedly one of the 'short century's' most talented sons, whose writing created "authentic animated photographs"; a masterful weaver of projects and personal relations, with subtle wit as his lifelong companion.



THE EMPEROR HADRIAN: "VOLUPTUOUSLY SOBER"

See page 8

Marguerite Yourcenar's novel *Memoirs of Hadrian* sketches the epoch in which the Emperor Hadrian, "one of the last free men", lived and reigned; but above all, it ushers us, as if we had descended into that era, into a detailed fresco of human existence in all its facets, including food and wine.

BUON RICORDO: HAPPY MEMORIES ON A PLATE

See page 10

The merits of Dino Villani, publicist, painter, engraver and art critic, include not only co-founding the Academy but also creating the Union of Buon Ricordo Restaurants in 1964. For over half a century, it has guided gourmets on a voyage through the lore and flavours of Italian cuisine. The idea was to create a token, namely an artisanal commemorative plate, of the traveller's *buon ricordo* - good memory - after their unforgettable gastronomic experience.

FOOD AND LITERATURE

See page 12

The reissue of Oretta Bongarzone's *Pranzi d'autore (Literary Luncheons)* in a new and attractive edition pulls us back into her intriguing voyage of gastronomic discovery, tracing the foodways that run through many literary classics. Thus we discover that such eminent authors as Giovanni Pascoli and Alessandro Manzoni were also remembered as gourmets or accomplished wine experts.

THE BLACK CELERY OF TREVİ

See page 14

Local growers' patient efforts over the centuries have yielded a distinct celery cultivar: Trevi black celery, with intensely dark green leaves verging on black. In the 1960s, the University of Perugia's Faculty of Agriculture authoritatively defined its genetic, morphological and chemical characteristics, classifying it as a distinct variety which gained PGI status.

THE ASPROMONTE GOAT

See page 16

The Aspromonte massif in Calabria hosts thousands of animal species, of which some are gravely endangered, including the Aspromonte goat, which, unlike other species, is present only in the historically Greek areas of Alto Jonio and Basso Jonio. This isolated species must be protected and fostered, not only for its excellent milk and flesh but also for its precious contribution to a biodiverse natural heritage.



DECEITFUL FOODS

See page 18

'Spanish bread' (sponge), 'English soup' (trifle) and 'Russian salad' (Olivier salad) are not foreign but created (or substantially tweaked) by Italian cooks and pastry chefs. Even parmigiana is not from Parma but from southern Italy. Morello Pecchioli, honorary Academician for Verona, describes the origins of these preparations' names, caused by geographical and cultural cross-pollination.

ORGANIC SUBSTANCES USED IN PAINTING

See page 21

Natural colours convey tonality, luminosity and volume in both art and cuisine. Several treatises and multiple minor sources have ascertained that besides egg, painters historically used a wide array of other organic substances including saffron, turmeric, salt, various oils, laurel extract, powdered bone and more.



ULTRASOUNDS IN THE KITCHEN

See page 24

Among the new technologies adopted by prize-winning chefs, we can now count ultrasound. Lab and blind taste tests with expert tasters have attributed better 'palatability' to ultrasound-treated food, as the treatment affects texture and increases taste perception by at least 30%.



BOILING: A STILL EVOLVING COOKING METHOD

See page 26

All sorts of foods have been boiled over the centuries, from biscuits to pasta to meat. Historically a preliminary cooking method used mostly for meat, it remains in use not only through necessity but as a means of improving or modifying the structure of an ingredient: a still-evolving technique which adapts well to experimentation.

IN PRAISE OF CLAMS

See page 28

Clam harvesting has a very long history in Italy, and clam consumption has continued uninterrupted through the centuries. Once called 'poor man's oysters', clams now star in a wide variety of delicious creations by prize-winning chefs.



MODERN LEFTOVER CUISINE

See page 30

A practice that has fed generations is now the new frontier of the circular economy, with a view to prolonging the useful span of edibles while fighting waste and poverty. Innumerable traditional recipes involve retrieved leftovers, from meatballs to bread pudding, from pasta-filled omelettes to tripe.

CHOCOLATE: A DELIGHTFUL AND HEALTHFUL INDULGENCE

See page 32

In the 19th century, Piedmont was a centre of cocoa processing and chocolate and *giandua* (chocolate-hazelnut paste) production. Dark chocolate contains

powerful antioxidant polyphenols; it is a potent vasodilator, has antidepressant effects, and is a good magnesium source, facilitating muscle activity and therefore sports.

FOOD HYGIENE AND SAFETY EDUCATION

See page 34

Food hygiene and health and safety laws require food-related business owners to identify phases in food production, processing, storage, preservation or transport which could affect food safety. Owners are assisted and supported by a multi-disciplinary group of qualified technicians who must be precisely and suitably knowledgeable and experienced about each food's production process.

FOOD WASTE

See page 35

The fight against food waste has become so urgent that Italy's Ministry of Agriculture has initiated the creation of the Food Surplus, Recovery and Waste Observatory within the Food and Nutrition Research Centre. The Italian Society for Human Nutrition also provides advice and simple guidelines for avoiding food waste in daily and family life.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*

