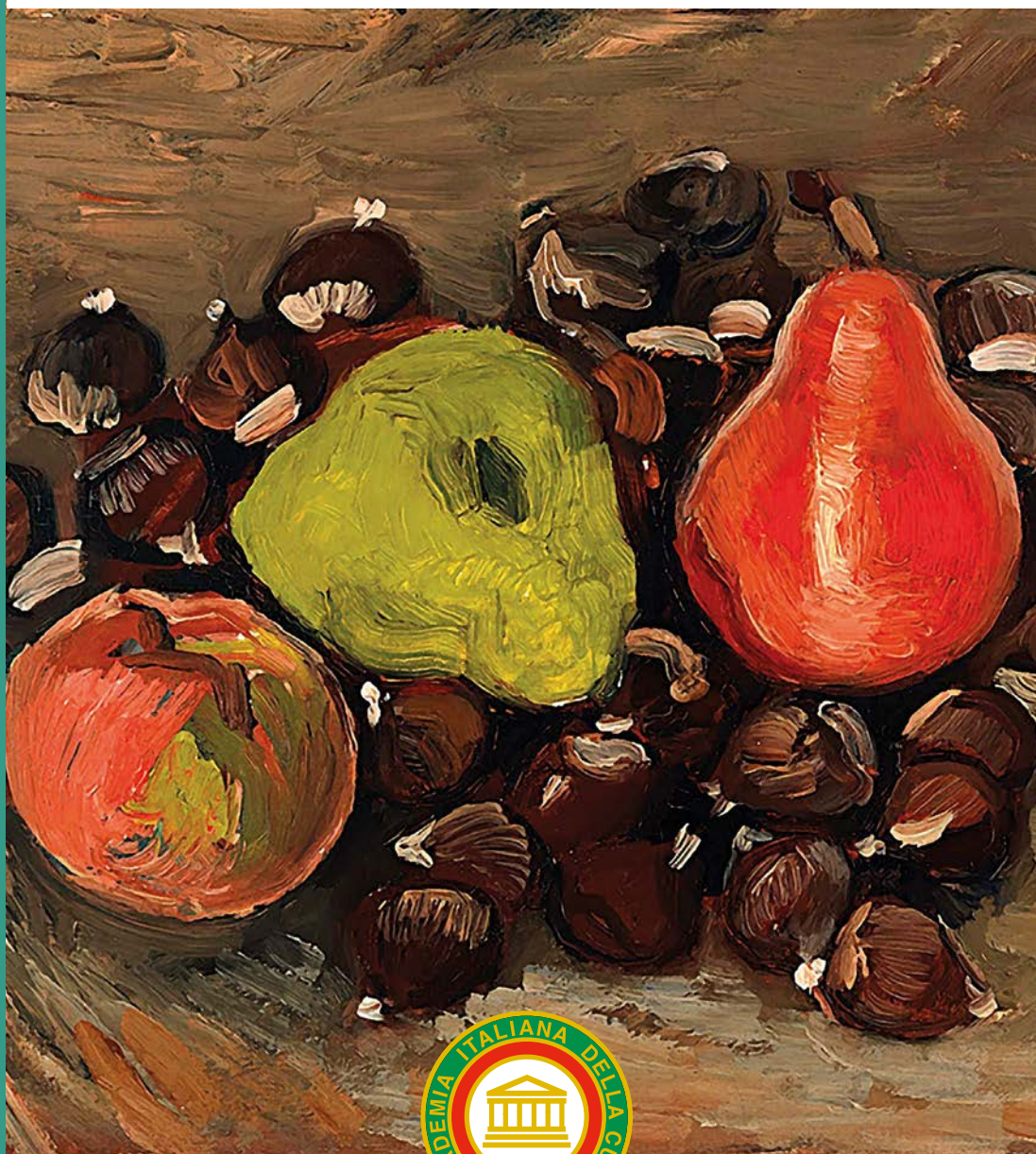


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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

OTTOBRE 2023 / N. 363

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
BRUNO AMBROSINI, LUCA BALDI,
GIUSEPPE BENELLI, GIANCARLO BURRI,
DANILA CARLUCCI, MAURO CATELLANI,
ELISABETTA COCITO, MARIA TERESA CUTRONE,
FLAVIA DI GIAMBATTISTA, FLAVIO DUSIO,
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
EUGENIO MENOZZI, ROBERTO MIRANDOLA,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
GABRIELLA PRAVATO, ANTONIO RAVIDA,
GIANCARLO SARAN, FILIPPO SCEVOLA,
ALDO E. TÀMMARO, FRANCO TOZZI.

CREDITI FOTOGRAFICI
ANTONIO CIANCIGLIO, ALESSANDRO MONGIU,
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALLAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Natura morta con frutta e castagne" (1886) di Vincent van Gogh, Fine Arts Museum, San Francisco

Focus del Presidente

3 È pronta la nuova
Guida alle Buone Tavole
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Quale futuro per gusto
e tradizione?
(Mauro Catellani)



Tradizioni • Storia

6 Le polpette di Umberto Saba
(Giuseppe Benelli)



8 Don Lisander e la tavola
(Aldo E. Tàmmaro)



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**.



11 Salvatore Quasimodo:
il cibo non è sogno
(Gabriella Pravato)

12 Quel cestino da viaggio...
che meritava il viaggio
(Roberto Mirandola)

Territorio • Turismo • Folklore

14 Il "nobile" asparago violetto
di Albenga
(Paolo Lingua)



16 I bastoncini di Torino
(Elisabetta Cocito)

18 La festa del grano a Jelsi
(Maria Teresa Cutrone)

20 Erbazzone, detto *scarpazzoun*
(Eugenio Menozzi)

22 Il pomodoro *rugginoso*
(Franco Tozzi)

24 Viaggio nella filiera
della Marchigiana del Sannio
(Danila Carlucci,
Flavia Di Giambattista)

26 Turismo di massa in montagna
e cucina sostenibile
(Luca Baldi)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

27 L'alimentazione degli amici
a quattro zampe
(Antonio Ravidà)

28 Confessione di un cercatore
di funghi
(Morello Pecchioli)

30 "Par accarpionar lo bono pesse"
(Giancarlo Burri)

32 Il burro chiarificato
(Flavio Dusio)

34 La storia saporita
del condimento universale
(Filippo Scevola)

Ristorazione e Cuochi

36 Alfredo Beltrame, un pioniere
del miglior *Made in Italy*
(Giancarlo Saran)



38 Nuove sfide per i ristoranti
tradizionali
(Bruno Ambrosini)

Salute • Sicurezza • Legislazione

39 La medusa a tavola
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
45 Calendario Accademico
49 Accademici in primo piano
51 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





È pronta la nuova Guida alle Buone Tavole

*Sospesa per 4 anni,
a causa della pandemia,
torna adesso on line
con una nuova App.*

Lo sventurato periodo del Covid, che ci ha oppresso per oltre due anni, ci aveva anche costretto a interrompere l'aggiornamento della nostra Guida ai ristoranti e a non pubblicare la Guida alle Buone Tavole che mandavamo anche ai locali recensiti. **Troppi i problemi per la ristorazione**, tra chiusure o inattività; troppe complicazioni nei modi di presentazione dei piatti e nell'uso degli ingredienti per poter valutare in modo obiettivo il lavoro dei cuochi, senza considerare il fatto che per lunghi periodi è stato anche impossibile andare al ristorante.

Da alcuni mesi, siamo tornati alla normalità, con prezzi decisamente aumentati, ma con ristoranti per lo più stracolmi. Da qualche tempo, con il lavoro dei nostri Delegati e Legati e della Segreteria **abbiamo ripreso l'aggiornamento** e siamo finalmente pronti alla pubblicazione della nuova Guida alle Buone Tavole 2024.

Una nuova veste editoriale e una nuova App

Per questa edizione abbiamo creato una nuova veste editoriale e **una nuova App, totalmente dedicata alla Guida**, che non verrà più distribuita in forma cartacea, bensì sarà **consultabile solo on line**. Oggi non è più possibile stampare e inviare, con costi proibitivi, migliaia di copie che poi restano spesso nei cassetti e soprattutto invecchiano appena distribuite. **La nuova Guida contiene oltre 1.200 ristoranti** con una buona cucina della tradizione, servita a un giusto prezzo e con cortesia. A tutti i locali censiti sarà comunque inviata la locandina stampata su materiale plastificato: oltre 1.000 pacchi saranno spediti ai ristoratori che esporranno **il bellissimo espositore nei loro locali** facendo così conoscere la Guida e l'Accademia alla loro clientela.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



Una Guida sempre aggiornata e attuale

Si tratta di una Guida sempre aggiornata e attuale: **ogni volta che aprirete l'App essa si aggiornerà automaticamente** con i nuovi inserimenti e le eventuali chiusure. È quindi indispensabile che essa sia **continuamente alimentata dalle schede che i Delegati e i Legati invieranno in Segreteria**, ma invito tutti gli Accademici a segnalare errori, chiusure, novità, in modo da avere sempre un prodotto editoriale di qualità, all'altezza della nostra Accademia.



ce il dato sul segmento dolciumi e snack che da solo raggiunge il 17% del fatturato globale. Dato allarmante perché medio; tale percentuale risulta essere significativamente più alta nei paesi più ricchi. La produzione globale di zuccheri e dolcificanti è stata di circa 180 milioni di tonnellate nel 2022, per un consumo medio pro-capite di oltre 100 grammi al giorno (Bloomberg; Statista GmbH; Market Cap; AtlasBig). Oxfam, l'organizzazione no profit che per oltre 30 anni è stata attiva nella lotta alla povertà e all'esclusione sociale, afferma che **le prime 10 multinazionali produttrici di cibo influenzano il 70% della spesa dei consumatori.** Tali società, che hanno un fatturato complessivo di circa 550 miliardi di dollari USA, **hanno il controllo diretto e indiretto di oltre 700 marchi di prodotti alimentari e bevande,** quindi un potere estremamente esteso e capillare nella produzione e commercializzazione nel mondo dell'industria alimentare (Oxfam, 24/7 Wall St.).



Le aziende studiano come accrescere l'appetibilità degli alimenti

Le aziende produttrici investono **enormi risorse nella scelta della giusta combinazione di ingredienti per attrarre al massimo il consumatore** e per garantirgli il "gradimento sensoriale ottimale"; analizzano come accrescere l'appetibilità degli alimenti **dosando sapientemente il gusto** dolce, il salato, l'acido, l'amaro e l'umami, studiando a tavolino **la giusta consistenza, l'aroma, il rumore** emesso quando li mordiamo e poi li mastichiamo, l'aspetto di un alimento **e il suo impatto visivo, il packaging** e persino il nome con cui viene chiamato un cibo. **Un insieme di fattori che incidono sulla percezione sensoriale.**

Con una tale pervasività e invasività, l'industria alimentare è progressivamente riuscita a **modificare il gusto collettivo e a rendere dipendenti i consumatori da certi sapori.**

"Aromi naturali" o "naturali-identici" - che sono più di 2.500 - costituiscono una bella formula per definire tutta una serie di sostanze aggiunte ai cibi per esaltarne alcune caratteristiche organolettiche. **L'utilizzo smodato che si è fatto degli aromi ha indebolito le nostre capacità gustative,** modificando la soglia di percezione dei sapori e del gusto e dando un'altra soglia al nostro senso di comfort organolettico.

Il tutto è associato a una massiccia campagna pubblicitaria. Le prime dieci multinazionali del cibo spendono circa il 7,5% del fatturato in pubblicità, quindi una spesa annuale pari a oltre 40 miliardi di dollari USA. Gli Stati Uniti sono responsabili, da soli, di quasi la metà (48%) della spesa pubblicitaria mondiale. Il risultato è evidente quando si osserva come, da 5 anni a questa par-



te, esista una presenza martellante e invasiva sui mezzi di comunicazione di massa di forme pubblicitarie diverse.

Una forte massificazione del cibo, proposto anche a basso costo

La conseguenza di tale processo, in atto ormai da oltre un decennio, è una forte massificazione del cibo, proposto anche a basso costo, ma certamente a volumi elevati e con **gusti che devono essere i più uniformi possibile su estensioni geografiche sempre più estese.** La contaminazione così diventa un processo al ribasso: **massificazione e non diversificazione, riduzione delle opportunità e delle varietà,** sradicamento dalla tradizione ne sono le conseguenze. Si perde sempre più il legame tra cucina eccellente per gusto, sapore, preparazione, che utilizza ingredienti tradizionali, anche semplici ma legati al territorio e al suo gusto collettivo. L'eccellenza deve rispondere sempre più distintamente a quegli standard che vengono quotidianamente, e non casualmente, proposti sui mezzi di comunicazione di massa, nei programmi televisivi e nelle riviste specializzate.

In un quadro del genere, il maggiore rischio che corriamo è che potrebbe progressivamente sparire o ridursi fortemente la cucina del territorio, legata alle sue materie prime, alla stagionalità e alle tradizioni che le famiglie hanno sapientemente tramandato, ancorché migliorato e cambiato di generazione in generazione. Così che il cibo della tradizione, con i gusti radicati nell'esperienza collettiva di un territorio, potrebbe ridursi a esperienza di nicchia, magari a prezzi altissimi per via dell'esclusività o, per eccesso, perdersi completamente per lasciare il passo a gusti sempre più globali e uniformi.



Le polpette di Umberto Saba

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Un piatto di cui
il poeta era goloso,
amorevolmente
preparato dalla moglie.*

steria alla casa al lupanare" (*Città vecchia*, 5-6). Sulla via di casa, ci si siede con lui in una "povera osteria": "E della birra mi godo l'amaro,/seduto del ritorno a mezza via,/ in faccia ai monti annuvolati e al faro" (*Dopo la tristezza*, 4-6); si entra in uno dei caffè del centro: "Caffè Tergeste, ai tuoi tavoli bianchi/ripete l'ubriaco il suo delirio;/ed io ci scrivo i miei più allegri canti" (*Caffè Tergeste*, 1-3).

*La passione per la buona tavola
emerge in alcune lettere*

beveva nelle fredde mattine invernali", **Gillo Dorfles** ricordava l'appartamento dei Saba "un po' cupo e disadorno", in cui era "affettuosamente accolto dalla Lina, che non mancava mai di offrirmi qualcuna delle sue deliziose marmellate".

La passione di Saba per la buona tavola emerge in alcune lettere, come quella in cui chiede alla figlia **Linuccia** di riferire alla moglie il suo menu del giorno precedente, composto - a pranzo - da "brodo di pollo freddo, pasta fatta in casa al burro e formaggio, un'ala di pollo fredda, sardoni fritti e radicchio, carcioffi alessi all'olio, sale e pepe, frutta e caffè"; a cena da "un'altra tazza di brodo, un'intera volpina alessa alla maionese, erbettole rosse, omelette, formaggio e frutta".

La conferma del suo inusuale appetito

Umberto Saba (Trieste 1883 - Gorizia 1957) interpreta, con la sua poesia, gli aspetti della vita quotidiana, anche i più umili e dimessi: luoghi, persone, paesaggi, animali, avvenimenti. Ritrae Trieste con le sue strade, le partite di calcio, la calda vita che si svolge nei vicoli, nei caffè e nelle osterie, nelle botteghe, sul molo. Ad aprire il *Canzoniere* ci si trova ad attraversare insieme al poeta le viuzze della città vecchia, il porto, la collina, in mezzo al brulicare della folla più varia: "gente che viene che va dall'o-

Nella Trieste "evocata dal profumo di un particolare mollusco della zona, i mussoli, e dal ricordo del caffè e latte che si





viene da **Nora Baldi**, che, nel libro *Il paradiso di Saba*, riferisce **la passione per il Chianti e per i formaggi, nonché la capacità "di divorare, in trattoria, tre o quattro porzioni di lepre con gnocchi"**. Anche Linuccia, nell'articolo *La solitaria tavola di Saba* (10 novembre 1956), ricorda gli "enormi pezzi di carne", cucinati per lui dalla moglie, e i formaggi piccanti "rapidamente divorati", ma solo in contrasto al ritratto dell'ultimo Saba, quello che, dopo la morte della moglie Lina, mangia in cucina "seduto sull'orlo della seggiola, in vestaglia e pantofole", "pallido e disperato", con "un fiasco di vino davanti, e il piatto quasi vuoto".

Nella casa dei Saba si giocava a organizzare cene immaginarie

Nella casa dei Saba si giocava a organizzare cene immaginarie. Nelle rare occasioni in cui la famiglia era "di buon umore", si invitava a pranzo un ospite di eccezione. "Abbiamo invitato - scrive la figlia - **Giulio Cesare e Napoleone, Shakespeare e Baudelaire, Michelangelo e Renoir, Marx e Cavour**". Ma il **commensale che più di frequente si era seduto alla "tavola immaginaria" era Giacomo Leopardi**, che Linuccia definisce come "il poeta più nostro, quello che più di ogni altro fa parte di noi stessi, quello che, come una musica sotterranea vitale e malinconica, ci ha accompagnato fuori dell'infanzia, seguito nell'adolescenza, rimasto vicino a noi sempre". L'invito a Leopardi è fissato alle sei del pomeriggio del 5 giugno 1952. Alla cena partecipano anche Nora Baldi e, nel ruolo di finta cameriera, "Paoletta", cioè **Paola Paschi**, la nipote di Saba. Il menu prevede "un brodo sostanzioso (ma non troppo) e perfettamente sgrassato; un pesce, se lo si fosse trovato al mercato, eccezionale, e un dolce leggero al gelato". La minestra viene servita a parte, in modo che l'ospite possa scegliere se "bere il brodo schietto, o aggiungervi qualche cucchiata di riso". Nonostante uno stomaco e un intestino "particolarmente delicati", pare che al conte non mancasse l'appetito.

Giunto in carrozza in "abito grigio da passeggio", il poeta gradisce il primo mestolo di brodo con l'aggiunta di "un poco di riso". Il pesce, una triglia, viene pulito da Paoletta, mentre del dolce al gelato il conte chiede una porzione doppia. Al momento del caffè, Saba rompe gli indugi e indirizza il discorso sull'argomento letterario. Leopardi viene interrogato su un dubbio riguardo al *Sabato del villaggio*, per sapere se le rose e le viole recate in mano dalla donzella potessero "fiorire contemporaneamente". Un istante dopo, però, mentre Lina rientra con il bricco del caffè in mano, il poeta è già "miracolosamente sparito".

L'immaginario pranzo tra Saba e Leopardi si svolge all'insegna di cibo e poesia.

Il racconto "Le polpette al pomodoro"

Il racconto di Saba, *Le polpette al pomodoro*, **pubblicato su "La Stampa" il 16 aprile 1957**, è organizzato in forma di lettera in risposta a Linuccia, che aveva chiesto con quali ingredienti fossero composte le polpette al pomodoro della madre. "D'amore", risponde Saba, ricordando il tempo incalcolabile trascorso dalla moglie in cucina e la sua abilità a preparare le polpette.

Così, nel racconto, **la descrizione del cibo diventa un vero strumento per fare letteratura e parlare di argomenti più profondi**. "Tua madre, che non era una letterata, e passò due terzi della sua vita in cucina, ad ammannire, per i suoi, cibi non molto variati, ma dai quali emanava, come da un uguale centro affettivo, un uguale irradiante calore (l'inconfondibile impronta di un modo di esistere e, quindi, di uno stile) ripiegò - per così dire - sulle polpette, quando, partita te per un diverso destino, la casa rimase quella di due poveri vecchi, che cercavano di celerarsi a vicenda il desiderio egoistico di essere il primo a morire, per non dover rimanere solo sulla terra... Le polpette al pomodoro, che né tu né io assaggeremo più a questo mondo, venivano, non confezionate, ma servite in due modi diversi.

La tua povera madre le mangiava calde e senza la salsa; io fredde e col piatto ricoperto fino agli orli di pomodoro". Scrive Linuccia al padre: "Ti ricordi quando la mamma fulminò con un'occhiataccia la tua amica Nora Baldi, proprio perché lei prese, senza chiedere il permesso, una polpetta al pomodoro? Sì, le tue polpette, tutte sommerse dalla salsa! Le preparava con amore esclusivo la Mamma. [...] Un cibo troppo popolare, le polpette al pomodoro, che perciò escludemmo, ricordi, dall'immaginaria e aristocratica cena alla quale tu, la Mamma e Nora invitaste, una magica sera... il Conte Giacomo Leopardi!".

Massimo Montanari, nel suo libro *Il riposo della polpetta*, scrive: "Ho pensato che il riposo delle polpette assomiglia molto a quello che succede alla nostra mente quando elaboriamo le idee. Le idee sono il risultato di esperienze, incontri, riflessioni, suggestioni: tanti ingredienti che si mettono insieme e poi producono pensieri nuovi. Ma, prima che ciò accada, è utile fare riposare quegli ingredienti, dargli il tempo di amalgamarsi, rassodarsi. Il riposo delle polpette è come il riposo dei pensieri: dopo un po' vengono meglio".



Don Lisander e la tavola

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Alessandro Manzoni,
del quale ricorrono i 150
dalla scomparsa,
amava i piaceri
della vita, tra i quali
cibo e vino.*

*Monumento ad Alessandro Manzoni, statua in bronzo
di Francesco Barzaghi (1839-1892), Milano*



Centocinquant'anni fa si concludeva la parabola terrena di **Alessandro Manzoni**, spesso citato dai geriatri, insieme a **Goethe, Michelangelo, Picasso, Verdi** e altri, come **esempio di invecchiamento con successo**. Aveva, infatti, doppiato la boa degli 88 e, considerato che il decesso fu la conseguenza di una caduta all'uscita dalla chiesa di San Fedele, nulla impedisce di pensare che avrebbe potuto festeggiare altri compleanni. Come per altri grandi della letteratura e dell'arte, **Dante e Leonardo in primis, il rapporto con la tavola** di quello che i milanesi chiamavano affettuosamente **Don Lisander** va evidenziato considerandone sia l'aspetto sul piano per-

sonale sia il significato nel contesto della sua opera, nella fattispecie de *I Promessi Sposi*.

Ammetteva di essere molto pigro, ma rimediava a tale difetto impegnandosi giornalmente in lunghe camminate "a passo di carica" con amici più giovani, creando in tal modo, come la scienza moderna avrebbe poi dimostrato, solidi presupposti per la sua raggiunta longevità e contrastando, contemporaneamente, gli effetti salutisticamente negativi del suo amore per i piaceri della tavola. Uno "striz-zacervelli" potrebbe far risalire questo amore per il cibo al fatto che pare sia stato un bambino poco amato; qualcun altro potrebbe vederci una rivalsa nei riguardi dell'alimentazione, sicuramente poco appetibile, ricevuta durante i lunghi anni di collegio. Oppure, volando molto più basso, si è trattato semplicemente dell'attrazione verso uno dei piaceri della vita (naturalmente senza trascurare gli altri...). Amava anche vestirsi elegantemente, tanto che nei momenti di ristrettezze economiche si dice avesse come creditori soprattutto il sarto e il salumiere.

*Apprezzava i piaceri
della tavola a 360 gradi*

Don Lisander apprezzava i piaceri della tavola a 360 gradi, proprio come il suo contemporaneo d'Oltralpe **Alexandre Dumas**, ma la sua passione per il cibo non lo spinse a metterlo nero su bianco, come fece il "collega", autore del *Grande Dizionario della Cucina*.

Quali erano i piatti preferiti di uno come lui, considerato in politica avversario del nazionalismo e del sovranismo, mentre in gastronomia non valicava i confini dello Stivale? I riscontri storici e la consulenza del professor **Angelo Stella**, Presidente del Centro Nazionale Studi



Manzoniani, hanno consentito di individuare una serie di piatti preferiti da *Don Lisander*: pane e pomodoro; insalata di frutta e verdura con grana padano; polenta, perlopiù di sorgo; raviolo di ravignolo, burro e cannella; anatra laccata al miele prodotto da un amico in Valtellina e millefoglie di verdure; pasticcio di piccione; aragosta in salsa; testina di vitello glassata. È chiaro che i gusti del Manzoni

erano stati influenzati anche dai suoi soggiorni fiorentini e parigini: l'anatra laccata è considerata un'eccezione al suo nazionalismo gastronomico. Amava gustare giornalmente il *panattone*, dolendosi della consuetudine di considerarlo un dolce solo natalizio e attribuendogli la capacità di rendere tranquilla la sua consorte. Tutto ciò, con buona pace di quelli che considerano il panettone un

prodotto nato nel XX secolo per fini puramente commerciali, confondendo, così, l'atto di nascita con un semplice cambiamento di forma, peraltro attuato solo in parte dai produttori. Trascurando, inoltre, sia le dispute sulla sua effettiva paternità (*pan del Toni*, il garzone panettiere **Ughetto Atellani**, alla corte di **Ludovico il Moro**, invaghito della figlia del fornaio, suor Ughetta, cucciniera in un convento), sia il fatto che il lemma *panaton* compare nel dizionario milanese-italiano pubblicato all'inizio del 1600 e identifica un dolce a base di zucchero, burro e uvetta. Manzoni non amava particolarmente il caffè e fu ben lieto di sostituirlo, su consiglio di un amico francese, con il cioccolato, ottenuto diluendo con il latte, e rendendolo così più gradevole, il cacao, a quei tempi di gran moda e al quale attribuiva un effetto psicostimolante, ma per i suoi gusti troppo amaro e astringente se consumato allo stato puro. E poi **le polpette di quinto quarto preventivamente marinate con il miele valtellinese** e accompagnate dalle noci di Como; **il riso giallo** (molto giallo e preparato con tecniche diverse dalle attuali, soprattutto per quanto riguarda la maggiore quantità di zafferano), **la tarte tatin**, **la rusumada**, crema dolce a base di uova, zucchero e vino, che gustava abbinandola al tamarindo. Fra il personale di servizio di casa Manzoni ci fu anche un cuo-



Francesco Gonin, disegni per l'edizione illustrata de *I Promessi Sposi* del 1840. Milano, Biblioteca Nazionale Braidense



Francesco Gonin, "Il capitano di giustizia al forno delle Grucce" edizione illustrata de *I Promessi Sposi* del 1840. Milano, Biblioteca Nazionale Braidense

Ne *"I Promessi Sposi"* il cibo caratterizza personaggi e situazioni

Ne *I Promessi Sposi* il cibo, insieme al vino, viene nominato spesso, ma l'aspetto più significativo è che per la prima volta la sua carenza, la fame e la carestia sono evidenziati come problemi da risolvere. La scarsità di cibo, causata anche dal malgoverno spagnolo e considerata con boria e superficialità da Don Rodrigo e dai suoi commensali nel capitolo quinto, finisce per riflettersi anche sul piano etico, con una diminuzione del senso di umanità (come un controcanto, più o meno negli stessi anni, a Nord delle Alpi, **Ludwig Feuerbach** sosteneva che "l'uomo è ciò che mangia" e che una buona alimentazione è il presupposto dei buoni comportamenti). Nel corso del romanzo, il cibo è spesso un mezzo per caratterizzare personaggi e situazioni, come **i cavoli di Perpetua** destinati alla mensa di **Don Abbondio** per farne una minestra o forse una più appetitosa **cassoeula**; **i famosi capponi** che Renzo porta ad Azzecagarbugli; **la tazza di cioccolata** offerta dalla madre superiora alla povera Gertrude per attenuarne l'impatto con la vita conventuale; **le polpette** servite a Renzo, Tonio e Gervaso nella famosa cena all'osteria, reminiscenza dell'infanzia di *Don Lisander*. Poi lo stufato, i raveggioli, lo stracchino, la carne secca, la polenta di grano saraceno, i fichi, le pesche e la frutta secca e il pane, quello prelevato nell'assalto al Forno delle Grucce e quello sublimato da fra Cristoforo nella quotidiana preghiera al Padre e come simbolo del perdono, nutrimento per il corpo e per l'anima. E per finire, nella posizione tipica di un dessert, in questo caso "fuori onda", come dimenticare le sfogliatelle che il fornaio delle Grucce fece recapitare al Manzoni per avere nominato nel romanzo la sua bottega, molto gradite dal destinatario e senza sapere che più di un secolo dopo questo gli avrebbe forse procurato la qualifica di *influencer*.

Aldo E. Tàmmaro

co, **Stefano Jäger**, che avrebbe potuto aggiungere altri piatti a questo elenco se ci avesse lasciato un diario della sua attività, ma non lo fece.

In occasione dell'anniversario, un'iniziativa congiunta della casa museo e di un famoso ristorante milanese ha consentito di proporre un menu composto dai piatti preferiti da *Don Lisander*, magari degustandoli nel *dehors* situato proprio nel giardino di quella che fu la sua dimora.

Il nettare di Bacco piaceva molto a *Don Lisander*

Il nettare di Bacco piaceva molto a Manzoni, tanto che, per non farsi rimproverare di averne bevuto troppo, si era fatto realizzare un bicchiere più grande degli altri: "Troppo, ma se ne ho bevuto solo due bicchieri...". Fra le sue aspirazioni ci fu anche la viticoltura, ma il tentativo di realizzarla nella tenuta di Brusuglio, probabilmente con alcune talee di *pinot noir* importate dopo un soggiorno in terra di

Francia, ebbe un esito deludente. Il fatto non sorprende, visto che il *terroir* prescelto da *Don Lisander* corrispondeva all'attuale estrema periferia di Milano, decisamente più vocato per la produzione di latte e latticini, come era avvenuto secoli prima per la zona circostante l'Abbazia di Chiaravalle, luogo di nascita del grana padano. La delusione fu però brillantemente superata, perché il Manzoni si rifecce dedicandosi a quello che divenne il **suo vitigno preferito, il Serbillano di Lesa, coltivato sulle alture del Lago Maggiore** e ormai scomparso, vittima della fillosera, ma capace di dare vita a un bianco molto apprezzato e responsabile anche della conversione... vinicola dell'astemia madre **Giulia Beccaria**. Secondo alcune testimonianze, ai primi del 1900, nelle cantine della Villa Torricella sopra Erba (Como), frequentata dal Manzoni perché di proprietà della seconda moglie **Teresa Borri Stampa**, il nuovo proprietario **Luigi Silva** scovò una trentina di bottiglie che venivano da Lesa; mancano però attendibili notizie sullo stato di conservazione del vino, dopo tanti decenni.





Salvatore Quasimodo:

il cibo non è sogno

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma Eur

*Nel suo studio
non mancava mai
la frutta martorana.*

Poeta italiano, uno dei massimi esponenti dell'Ermetismo, premio Nobel per la Letteratura nel 1959. Questo è stato **Salvatore Quasimodo**. Se, invece, vogliamo scoprire quale importanza ha avuto il cibo nella vita di una delle voci poetiche più alte del Novecento europeo, dobbiamo affidarci ai ricordi della sorella **Rosina** e del figlio **Alessandro**.

Il cibo svela e racconta le nostre origini e lo fa anche **con la famiglia siciliana dei Quasimodo**. I nonni paterni abitavano a Roccalumera e, per le feste, era nella loro casa che si riunivano tutti. Per il pranzo si allungavano le tavole, i comensali erano sempre una ventina, i bambini mangiavano in un tavolo a parte. Totò, come lo chiamavano in casa, era "troppo vivace", si lamentava la mamma. Non c'era pranzo festivo che non finisse con torte cadute a terra e rimproveri. Le sere d'estate mangiavano in terrazza, sotto il pergolato di uva nera,



che era l'orgoglio del nonno. La cena si chiudeva con una fetta d'anguria che usciva freschissima dal pozzo dove la nonna l'aveva messa a riposare in un secchio insieme al bombolo di acqua potabile.

*Il poeta era curioso
e assaggiava di tutto*

Totò era curioso, assaggiava tutto, le erbe dolci, come la porcellana, ma anche quelle amare e velenose che trovava in campagna correndo libero e felice. Per questo suo vezzo di assaggiare, a due anni si era avvelenato con la medicina del padre. L'aveva presa dalla tavola apparecchiata: il suo era stato un assaggio fulmineo e la madre non era riuscita a fermarlo. Si era salvato per miracolo.

Nel lampo dei suoi versi scopriamo la sua vita. La Sicilia che abbandona giovanissimo, "quel ragazzo che fuggì di notte con un mantello corto e alcuni versi in tasca". Il ricordo struggente dei "treni lenti che portavano mandorle e arance". Poi la fame a Roma prima del meritato successo, "altra vita mi tenne: solitaria tra gente ignota; poco pane in dono".

*Aveva gusti semplici
e preferiva i piatti legati
alle tradizioni siciliane*

Il cibo per Quasimodo non era importante, questo ricorda il figlio Alessandro. A tavola aveva gusti semplici, preferiva i piatti legati alle tradizioni gastronomiche siciliane. **Amava soprattutto i sapori dell'infanzia come la caponata della zia Gaetanina.**

Salvatore Quasimodo con il figlio Alessandro



Sul suo tavolo da lavoro, in Corso Garibaldi a Milano, il semplice bilocale dove il poeta visse fino all'ultimo, **c'era sempre la frutta martorana**. La pasta reale delle suore benedettine, preparata secondo l'antica tradizione sciogliendo lentamente lo zucchero, unendo poi le mandorle tritate finemente e utilizzando le formelle di zolfo e di gesso. Solo qualche pranzo al ristorante, sempre a Milano, e sempre con Alessandro, il figlio "bello" da mostrare, "da Alfio" in via Senato o da "Rigolo" in largo Treves a pochi passi dal "Corriere della Sera". Non ebbe mai quella che, per il suo tempo, era una famiglia tradizionale. Quindi in età adulta non vi furono più pranzi, cene e feste secondo le consuetudini, ma solo frammenti di normalità. Tante le donne della sua vita. Con la più amata, madre di Alessandro, la danzatrice **Maria Cumani**, ebbe la convivenza più lunga nella splendida casa di via Montebello 30 a Milano. Spesso il poeta, uscendo al mattino, diceva: "Oggi non vengo a pranzo". Invece, alle due, la porta si apriva e allora Maria entrava in cucina per preparare frettolosamente una fetta di carne o un pesce, nulla più. Nonostante la potente valenza estetica e simbolica del cibo, raramente incontriamo sapori e profumi nella sua poesia essenziale e suggestiva. Il cibo resta sempre a margine della vita, non dona conforto, non evoca ricordi, non riesce a donare gioia.



Quel cestino da viaggio... *che meritava il viaggio*

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*Il treno, a Cesena,
si fermava solo
un minuto: abilmente
sfruttato, permetteva
di vendere fino
a quattrocento cestini.*

Si può mangiare bene in una stazione ferroviaria e, ancora di più, a bordo di un treno? Da qualche tempo si può dire che sia possibile, ma molti anni fa non era così. Nelle mie orecchie risuonano ancora le voci dei **venditori di bibite e panini che, sui marciapiedi dei binari**, passavano l'agognato spuntino dal vetro del finestrino mentre il treno già si muoveva. Fino ai primi anni Ottanta del secolo scorso, **l'alternativa, per un pasto frugale, era il bar-buffet della stazione**, con cibo di scarsa qualità e oggettivamente costoso. E pensare che, circa settant'anni prima, qualcuno, in Italia, aveva avuto l'intuizione di inventare

quello che molti chiamano - in maniera ridicola e soprattutto ingiustificata, considerato l'abuso imperante di anglicismi - *lunch box* o *lunch bag*. Per me, è, e rimane, il cestino da viaggio.

*Alla stazione di Cesena,
un raffinato cestino da viaggio
al prezzo di 2 lire*

La storia parte da molto lontano, più di un secolo fa. **Nel 1913 Aldo Casali**, figlio di **Marsilio** e titolare del "Buffet della Stazione" di Cesena aperto dal padre





qualche decennio prima - ebbe un'intuizione geniale: vendere per 2 lire (corrispondenti a circa 8 euro odierni) un cestino da viaggio **ai passeggeri dei treni a lunga percorrenza** che fermavano nella città romagnola. E che cestino! **Conteneva le stesse pietanze che il buffet offriva ai suoi clienti:** lasagne, cappelletti o tagliatelle, capretto, pollo e patatine, vitello arrosto, contorni, frutta locale (in stagione la pregiata pesca *Bella di Cesena*), **una piccola bottiglia di Albana** e perfino un formaggino svizzero. Anche il contenitore era di tutto rispetto: **il cestino era prodotto dalle donne di casa con le trecce di paglia provenienti da Firenze** e al suo interno c'era posto per **un bicchiere di vetro e addirittura un contenitore in ceramica di Faenza per la pasta e un tovagliolo di FRETTE®**. Aldo amava i particolari di classe e, da commerciante avveduto, sapeva come sedurre i propri clienti, ed ecco che il panniere conteneva anche: **"Un fiore e un ventaglio per le signore, una sigaretta per i signori** e per tutti una cartolina del ristorante, già affrancata, con la dicitura "Sono arrivato a ...".

L'idea venne presto adottata anche in altri Paesi

L'intuizione di Aldo fu una vera e propria rivoluzione che offriva, a modico prezzo, un pasto caldo e di qualità. A quei tempi, durante i lunghi viaggi, si poteva scegliere tra il costoso servizio della carrozza ristorante o qualche semplice vivanda portata da casa. A riprova della bontà (in



tutti i sensi) del cestino, l'idea venne presto adottata anche in altri Paesi. **Ottimo vettore fu il famoso Treno delle Indie** che da Londra scendeva verso il Mediterraneo, per proseguire poi verso Oriente. Un treno che **a Cesena si fermava solo un minuto** che, abilmente sfruttato, permetteva ad Aldo di vendere fino a quattrocento cestini, gli ultimi con il treno già in movimento. Ma Casali non si arrende, e **per ottenere più tempo a suo vantaggio inventa un piccolo espediente:** appena il treno si ferma in stazione, la prima cosa che fa è regalare un cestino al macchinista. Un tacito accordo (*marketing involontario* allo stato puro, si direbbe oggi...) che gli regala, ogni volta, quattro minuti. Si dice che sia nato così il detto **ungere le ruote** perché il macchinista perdeva tempo, dopo il "dono" di Aldo, a controllare le ruote del treno con un bastone. Questo "puntuale contrattempo" infastidì i vertici romani delle Ferrovie dello Stato, e, per evitare il ritardo, **si decise di non far più fermare il treno a Cesena**, con grande disappunto dei passeggeri privati, in questo modo, della possibilità di gustare il famoso cestino di Casali. **Fu grazie ad Achille Starace, segretario del Partito Nazionale Fascista, che le cose cambiarono.** Una sera, prima di Natale, telefonò a Casali avvertendolo che **Mussolini** e il suo seguito sarebbero transitati per Cesena, ovviamente in treno, e

che volevano trovare pronti cinquanta cestini. Di fronte alla replica preoccupata di Aldo che il treno non si fermava più in città, la risposta di Starace fu perentoria: "Non si preoccupi, da domani sera il treno si fermerà". E così fu: **il treno tornò a fermarsi a Cesena in maniera regolare.**

Oggi il "cestino" resiste ancora nei set cinematografici

Purtroppo (o per fortuna), il mondo si evolve in fretta e conseguentemente anche tutto ciò che concerne il trasporto ferroviario passeggeri. Con il passare del tempo, gli eleganti e prelibati cestini da viaggio della famiglia Casali furono sostituiti da dozzinali sacchetti di carta dove, al momento dell'acquisto, era meglio non sapere cosa ci fosse dentro. Oggi, invece, **i treni ad alta velocità, con le loro carrozze ristorante**, e i numerosi negozi che offrono **cibo per asporto presenti ormai in tutte le principali stazioni** hanno di fatto sancito **la fine di questo antesignato del moderno take-away.**

Curiosamente resiste ancora nei set cinematografici - almeno nel nome, probabilmente molto meno nel contenuto e nella sostanza - dove rappresenta da sempre l'appetitoso pasto di comparse e figuranti. Ma questa è un'altra storia...



Il “nobile” asparago violetto di Albenga

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*Un'eccellenza
del territorio, dal colore
unico e inconfondibile.*

L'asparago violetto compare, sia pure in maniera rapsodica, tra le coltivazioni dell'area ingauna già all'indomani della storica bonifica del Centa, nella seconda metà del XVIII secolo. La sua presenza crescerà sino a diventare, alla fine del XIX secolo, il “gioiello prezioso” per eccellenza tra i prodotti del territorio. Vale la pena ricordare che sarà

uno degli ortaggi prediletti della regina **Elisabetta II**, che lo faceva acquistare direttamente ad Albenga per trasferirlo a Londra sulla sua tavola anche in occasione di pranzi ufficiali.

Dobbiamo a **Riccardo Galbussera** una ricerca minuziosa e dettagliata dello spostarsi di questo nobile vegetale tra i continenti nel corso dei secoli.

*Era impiegato, inizialmente,
come pianta officinale*

Sappiamo così che l'asparago ha origine in Mesopotamia per poi spostarsi, in epoca precristiana, prima in Grecia e poi in area romana. La sua fama iniziale era quella di pianta officinale **da impiegare**

a fini farmacologici. Ne hanno scritto **Teofrasto** e **Plinio il Vecchio**. **Catone il Censore**, in un saggio, ne spiega la seminazione. Gli autori citati, oltre al medico greco **Dioscoride**, ritengono il suo impiego utile alla vista e ai dolori del corpo. Per **Galeno** gli asparagi fanno bene allo stomaco, stimolano l'urina e sono una terapia per il mal di denti. Il medico arabo **Avicenna** parla per primo dell'influenza dell'asparago sul poco gradevole odore che produce nell'urina, fenomeno di cui tutti siamo consapevoli ancor oggi.

In epoca tardo romana, accanto al ruolo officinale, la coltura dell'asparago **si espande in chiave alimentare**. Una prima diffusione riguarda l'area del Ravennate. Poi, da dati del XV secolo, si constata una forte crescita soprattutto nell'Italia settentrionale e, in parte, in quella centrale. **L'asparago “bianco”** è coltivato nel Veneto, nella Venezia Giulia e nel Trentino-Alto Adige. **L'asparago “verde”** è tipico del Piemonte, dell'Emilia Romagna e della Toscana. **L'asparago “violetto”** è localizzato in Liguria: e questo spiega come, da una presenza sporadica sul territorio, si arrivi poi alla concentrazione nell'area ingauna. Di fatto, già nel XV secolo il prestigio gastronomico dell'asparago superava il ruolo di pianta officinale.

*Nel XV secolo, le prime
ricette di cucina*

Il **Maestro Martino**, nelle sue opere, cita le prime ricette che poi saranno riccamente completate da **Bartolomeo Scappi**, cuoco di papa Pio V, che elenca (a metà



del XVI secolo) **dodici ricette di "asparagi in insalata"**. Autori coevi, invece, ancora lodano chi si unge del succo degli asparagi per evitare di essere punto dalle api.

Con un salto nei secoli, arriviamo a **Pellegrino Artusi** che apprezza gli asparagi per le doti "diuretiche e digestive". Siamo già all'epoca della conquista di grande prestigio dell'asparago "violetto" di Albenga.

Negli anni Venti del secolo scorso, troviamo, nei documenti ufficiali, una serie di osservazioni sulle **eccellenze della piana di Albenga** e sull'impegno degli operatori agricoli a puntare sui mercati delle primizie, con una richiesta, in crescendo, dell'asparago violetto. Tuttavia, la produzione, nel dopoguerra, ha avuto risultati altalenanti per le variazioni di mercato. Negli ultimi anni, però, c'è stata una ripresa, con una concentrazione nell'area albeganese, con i produttori sempre più attenti alla scelta dei terreni e a rimuovere qualsiasi rischio di danni. Si realizzano piante con gambi (i cosiddetti turioni) di calibro grosso e colore viola intenso.

L'asparago violetto Igp ha sapore dolce e delicato

L'origine dell'asparago violetto ha una lunga storia europea e sembra quasi certa la sua ibridazione nata nell'Andalusia nel XVII secolo.

Difficile identificare i passaggi e gli spostamenti. L'ibridazione definitiva è fissata negli anni Trenta del secolo scorso, ormai in territorio albeganese. Il prodotto ingauno ha influito sui mercati per l'alto prestigio gastronomico. Si ritiene che con **la qualifica Igp** (Identificazione Geografica Protetta) possa ormai puntare al raddoppio del consumo. L'asparago violetto di Albenga si caratterizza per la sua fibra tenera e per il suo sapore dolce e delicato. **La divisione è in piante maschili e femminili**. La differenza si coglie solo alla fioritura per la presenza di bacche nelle piante femminili. Le maschili sono più precoci, produttive e longeve. La pianta, in autunno, con il raffredda-



mento del clima, entra nella cosiddetta fase di "riposo invernale". Le zone migliori per la coltivazione sono quelle cosiddette del "risveglio". L'asparago violetto di Albenga è legato alla condizione ottimale (consolidata negli anni) delle tecniche di coltura. **Il terreno deve essere profondo, fertile, bene aerato, sabbioso, privo di ristagni di acqua**. D'inverno, la pianta sopporta una temperatura anche di qualche grado al di sotto dello zero. Nel corso, poi, della maturazione, sono considerate ottimali le temperature tra i 23° e i 28°. La pianta soffre se si sale oltre i 36°. Per questo le aree preferibili per la coltura sono quelle caratterizzate da una buona movimentazione dell'aria e da una scarsa presenza della rugiada sulla vegetazione.

Le tecniche di coltura e raccolta

Per mantenere alta la qualità dell'asparago violetto, gli agronomi consigliano di non piantarlo su terreni dove sono state coltivate patate e carote. Si suggerisce anche di rendere il terreno penetrabile in profondità per aumentare l'assorbimento di acqua. **L'asparago rende assai di più se viene seminato in un terreno possibilmente sabbioso** e sciolto: meglio per la prima volta. Si consiglia l'azoto come concime chimico, aggiunto alla fine di marzo. Altri concimi chimici suggeriti (nelle debite proporzioni): fo-

sforo, potassio, calcio e magnesio. Vanno rimosse le erbe infestanti, in particolare la "fusariosi" ed è meglio irrigare con il sistema del gocciolamento. **Pericolosa è pure la "mosca dell'asparago"**, un insetto che, tra aprile e giugno, depone centinaia di uova sulla pianta in maturazione. L'asparago violetto di Albenga si taglia quando raggiunge, fuori da terra, un'altezza di 15 centimetri.

Subito dopo la raccolta, gli asparagi devono essere collocati in cassette ricoperte di teloni bagnati per tenere più bassa possibile la temperatura. Oppure, possono essere refrigerati intorno ai 4°, con alto indice di umidità. **Una temperatura al di sopra dei 13° ne fa diminuire la qualità e le peculiarità nutrizionali**. L'asparago, infatti, contiene **calorie, vitamine ed elementi minerali che ne fanno un alimento utile alla salute**. Confermando la sua fama originale di pianta officinale. Recentemente, è stato accertato che contiene elementi antivirali e anticancerogeni. L'asparago è anche consigliato per le diete ipocaloriche; è considerato utile al funzionamento cardiaco e stimola, come è noto da sempre, l'attività dei reni. Dopo l'acquisto, l'asparago violetto di Albenga **va consumato fresco** per mantenerne il gusto delicato e lievemente dolce. Per non perderne le qualità naturali, **è consigliata una cottura a vapore**. La pianta per eccellenza del territorio ingauno conclude il suo "corso" a tavola nella semplicità.



I bastoncini di Torino

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

*Emblematici della città,
i grissini hanno
conquistato il mondo,
tanto che in America
hanno una
giornata dedicata,
il Breadstick day.*

Come accade sovente quando si tratta di individuare l'origine di una preparazione, le notizie possono arrivare sfumate nel tempo, talora circondate da un'aura di nobiltà o romanticismo o, più frequentemente, contese da più parti. Anche i grissini non sfuggono a tale consuetudine.

La versione forse più fedele alla storia **attribuirebbe l'origine del grissino alla seconda metà del 1300**, quando il pane era venduto a unità e non a peso (un soldo per ogni pezzo). A causa delle difficoltà economiche in cui versava la popolazione dell'epoca, la *grissia*, *ghersa* in

dialetto (forma di pane comune), venne prodotta sempre più leggera e sottile, fino a trasformarsi nel *ghersin* (piccola *grissia*).

Una seconda versione, più aulica, nobilita il grissino legando la sua fortuna al re **Vittorio Amedeo II**. Il sovrano, divenuto duca di Savoia a soli nove anni, sotto la reggenza della madre dopo la morte del padre **Carlo Emanuele II**, era di salute cagionevole, con notevoli problemi di digestione. Il medico di corte, **Teobaldo Pecchio** di Lanzo (Torino), suggerì per il piccolo paziente una dieta che comprendesse pane leggero e friabile. Fu così che il panettiere ducale, **Antonio Brunero**, creò il grissino. A Lanzo una targa commemorativa recita: "narra la tradizione che qui visse il medico Teobaldo Pecchio che con l'aiuto del panatario Antonio Brunero inventò il grissino nel 1679 con il quale curò e guarì Vittorio Amedeo II". **La lavorazione era complessa e richiedeva diverse competenze**. Lo *stiror* era colui che tirava la pasta; il *taior* la tagliava in pezzi di circa tre centimetri; il *coureur* li deponeva sulla paletta e li informava; il *gavor* li estraeva dal forno e li spezzava in due. Il forno era alimentato a legna di pioppo.

*Il successo del grissino si deve
anche all'alta digeribilità
e alla conservabilità*

Al di là della possibile origine, è certo che il grissino godette di grande apprezzamento presso i nobili. Il re **Carlo Felice** lo sgranocchiava a teatro, come descritto da **Massimo d'Azeglio**: "con destrezza inghiottiva tenendoli per uno de' capi con due dita e stritolando l'altro presto presto coi denti". Destava curiosità e apprezzamento presso le corti europee tanto che il re di Francia **Luigi XIV** tentò di riprodurlo a Parigi assumendo due artigiani torinesi. Come ben si sa, l'eccellenza di un prodotto è data anche dalle condizioni ambientali e l'acqua della Senna e l'aria di Parigi diedero i natali a un grissino di modesta qualità. **Napoleone Bonaparte** organizzò un servizio di corriere da Torino a Parigi per poter avere, probabilmente assieme ad altri prodotti, questa golosità tutta torinese, una novità per la nobile e regale tavola francese: *les petits bâtons de Turin, i bastoncini di Torino*.

Sicuramente, il successo del grissino si deve anche all'alta digeribilità e alla conservabilità superiore a quella del pane. **Si consumavano al mattino inzuppati nel latte, a pranzo nel brodo, o come gradevole spuntino**. I grissini furono anche usati come ingrediente, per esempio per preparare gustose **frittelle di uova**, latte e grissini sbriciolati. Figurano anche nella ricetta della **supa barbeta**, piatto storico delle Valli Valdesi, preparata durante le feste natalizie, in occasione della macellazione del maiale e in particolare il 17 febbraio, giorno in cui, nel 1848, il re **Carlo Alberto** riconobbe ai valdesi i diritti politici e civili. Si tratta di **una zuppa cotta al forno**, preparata con brodo, toma delle valli e spezie. Originariamente com-





pletata con pane raffermo, dalla metà del 1800 questo venne sostituito, dalle famiglie benestanti, con i grissini acquistati appositamente a Torino. Prodotto versatile, ben figura negli antipasti, vestito in punta con una fetta di salume e indispensabile presenza nei cestini del pane dei ristoranti. Chi di noi non ne ha sgranocchiato uno in attesa della prima portata?

Emilio Salgari definì la città di Torino "Grissinopoli"

Tornando alla presunta datazione sulla nascita dei grissini, lo **storico Francesco Cognasso**, nel volume *Storia di Torino*, riferisce che già nel 1643 gli ambasciatori

del Granduca di Toscana in viaggio verso Parigi, in una sosta a Chivasso, in provincia di Torino, "gustarono a tavola una novità di stravagante forma, cioè del pane lungo più di un braccio e mezzo, sottile a similitudine di ossa di morti".

Leggende o verità, è certo il rilievo che Torino ha saputo dare ai suoi grissini, tanto che **in occasione della posa dell'obelisco di piazza Savoia**, nel 1853, dedicato alla legge Siccardi relativa all'abolizione del Foro Ecclesiastico, fu seppellita nelle sue fondamenta una cassetta contenente "i simboli positivi per documentare ai posteri **alcuni prodotti simbolo della città** e il livello di civiltà raggiunto dai piemontesi nella seconda metà del XIX secolo". In particolare: una copia della legge Siccardi; i numeri 141 e 142 della "Gazzetta del Popolo"; alcune monete; semi di riso e di

altri cereali; una bottiglia di Barbera e **quattro grissini**.

Tale era la popolarità del grissino che **Emilio Salgari** definì la città di Torino "Grissinopoli". **Tale nome fu poi adottato per indicare una cotoletta impanata con grissini grossolanamente tritati** che si distingue dalla cotoletta alla milanese per la particolare croccantezza. Amatissima dai torinesi, oggi non è semplice trovarla: vagando per le tavole dei ristoranti abbiamo con piacere scoperto che uno chef stellato piemontese la ripropone con orgoglio sabaudo nel suo ristorante, a riprova che le tradizioni possono appannarsi con le mode ma tornano sempre a ricordarci la loro bontà e il loro valore.

La forma più antica e tradizionale è il "robatà"

La forma più antica e tradizionale del grissino è il **robatà** (cioè "arrotolato", pronunciato *rubatà*). Si presenta lungo da quaranta a ottanta centimetri e **si distingue per la sua nodosità**, dovuta alla lavorazione e all'arrotolamento a mano. **Più recente è il grissino stirato**, la cui pasta, anziché arrotolata, viene tirata, conferendo al prodotto una maggiore friabilità. Al grissino stirato è stata attribuita la denominazione Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte).

Nel tempo, il grissino **si è arricchito di nuovi sapori** con le varietà integrali, al sesamo, alle olive, alle noci, al peperoncino, fino alle più audaci e golose varianti caramellate o ricoperte di cioccolato. Per palati sensibili, ecco i grissini all'olio di riso; fragranti e ambrati quelli al mais; prelibati quelli alle nocciole.

In ultimo, ricordo che anche all'estero i grissini sono molto apprezzati tanto che in America hanno una giornata dedicata: il **Breadstick day**, giorno dei grissini, celebrato il 25 novembre, anche se **Mario Soldati** scrisse: "Pur essendo rifatto dappertutto in Italia e nel mondo, non può essere esportato perché, anche solo a cinquanta chilometri da Torino, non è più lui". Diverse visioni del mondo in tempi diversi.





La festa del grano a Jelsi

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma Eur

Una cerimonia molto suggestiva, dedicata a Sant'Anna.

In un grazioso borgo molisano della provincia di Campobasso, Jelsi, **da 218 anni si rinnova la tradizione** della **Festa del Grano dedicata a Sant'Anna**: la comunità jelsese ricorda un terribile e rovinoso terremoto, ringraziando la Santa per i lievi danni subiti e il numero limitato di vittime, e offrendole in dono una parte delle messi raccolte.

Jelsi è un piccolo paese, e conta attualmente poco più di 1.600 abitanti, ma è fortissimo il senso di appartenenza alla comunità e **del rispetto delle tradizioni**, anche quelle più lontane nel tempo. È in

occasione della preparazione della festa di Sant'Anna che la comunità jelsese dimostra la massima coesione e profonde grande impegno nel perseguire l'obiettivo della perfetta riuscita di ogni tassello di una complicata macchina organizzativa, che darà luogo alla festa vera e propria, il 26 luglio, e a varie altre iniziative, manifestazioni, eventi e spettacoli prima e dopo quella data.

Tutto inizia nel lontano 1805, quando il Contado di Molise, nel Regno di Napoli, era quasi interamente coperto da boschi e pascoli, attraversato da tratturi e mulattiere. L'economia era di sussistenza e la stragrande maggioranza della popolazione conduceva una vita di stenti al limite della sostenibilità. **Il terremoto del 26 luglio 1805**, che colpì il Molise con epicentro nel Matese, fu uno dei più catastrofici mai registrati in Italia; si contarono migliaia di vittime, Isernia e Frosolone le città più colpite. Nell'agosto del 1805 **Ferdinando IV** decise (bontà

sua!) la sospensione del prelievo fiscale in tutto il Contado di Molise. Jelsi fu meno colpita in termini di vittime ("solo" 30) e il popolo, da allora, attribuì alla protezione di Sant'Anna la quasi incolumità dei suoi abitanti. **Iniziò così un rito devozionale che consisteva nell'offerta di grano** come ringraziamento alla "Grande Madre". La devozione si rafforzò allorché, il 26 luglio del 1814, il violento uragano, che si era scatenato nei giorni precedenti, improvvisamente si placò.

Nel giorno della festa, tornano protagoniste le traglie, speciali slitte per il trasporto dei covoni

Il rito dell'offerta del grano si è trasformato negli anni, dando vita alla **realizzazione di elementi decorativi e scenografici, artistici ricami di grano e paglia** che arricchivano le traglie per il traspor-



Carro con Sant'Anna (le foto della Festa del Grano sono di Antonio Cianciullo)



Traglia con bambine

to dei covoni. Ed è proprio su due componenti fondamentali che la festa attuale si fonda: **le traglie e le trecce di grano**. La **traglia** è l'oggetto più significativo dal punto di vista storico-antropologico ed etnologico: si tratta di una speciale slitta trainata da buoi, adatta al trasporto dei covoni del grano che via via veniva falciato. Con il passare del tempo e con la modernizzazione dei mezzi agricoli, la traglia non è stata più utilizzata, e la mietitura moderna è rapida e poco faticosa rispetto al passato. Tuttavia, il giorno di Sant'Anna le traglie tornano protagoniste, trasportando il loro carico di grano, **trainate dai buoi e addobbate con festoni e decorazioni colorate e fantasiose**. Anticamente, molte traglie recavano, nella parte più alta, una nicchia lavorata in paglia e grano, nella quale veniva sistemata una bambola. Da qualche tempo le bambole sono state sostituite dalle bambine del paese, tutte agghindate negli antichi costumi popolari. **Le decorazioni più tradizionali sono le trecce di grano**, preparate con grande anticipo, in quanto si tratta di un lavoro lungo e laborioso. Per gli abitanti di Jelsi è un modo gioioso per stare insieme, condividere questa esperienza e trasmet-



Particolare del carro dedicato a Sant'Andrea

Traglia Macchione



tere le tecniche di intreccio alle nuove generazioni. Così la tradizione continua. **Ogni anno diversi chilometri di trecce di grano sono confezionate da mani esperte**, generalmente femminili, iniziando almeno un mese prima della festa: il grano viene bagnato per 24 ore, per poi essere lavorato e utilizzato per adornare le vie del paese, insieme alle luminarie.

Sfilano i carri tradizionali, tra i quali quello dedicato alla Santa

Le trecce, e altri elementi decorativi di paglia o di chicchi, servono anche per la **creazione di carri che sfileranno** insieme alle traglie tradizionali. I carri moderni rappresentano **scene di vita contadina**, o richiamano tematiche di attualità, o semplicemente riproducono soggetti allegorici e di fantasia. Soggetti già utilizzati non vengono mai ripetuti. **Il carro che trasporta la Santa** è preparato con particolare cura e sentita devozione, e, generalmente, è quello **più finemente lavorato**.

La *Sfilata delle Traglie* che portano il grano in dono alla Santa si svolge la mattina del 26 luglio, dopo la celebrazione della Messa. Alla sfilata prendono parte giovani donne e uomini che indossano i tradizionali costumi, bambini in costume con piccole traglie e piccoli animali (cani, pecore o capre), carri ospiti da altri paesi

limitrofi. **A chiudere la sfilata è il carro di Sant'Anna, il più importante e significativo**. All'uscita della statua della Santa dalla Chiesa Madre, **i buoi bianchi che trainano il carro si inginocchiano**, e la statua viene sistemata in evidenza nella più bella e simbolica scenografia, insieme ai suoi ori.

Grande è l'attesa, da parte di tutti gli abitanti, amici, parenti, turisti, famiglie di emigranti tornati apposta dall'America: le traglie e i carri vengono preparati quasi in segreto, per rendere più intenso lo stupore e la meraviglia di quel giorno. La sfilata attraversa il paese **per raggiungere l'Aia di Sant'Anna**, dove il grano verrà depositato per l'offerta alla Santa, benedetto da un sacerdote e successivamente trebbiato.

Evidente è **la relazione con antiche ritualità legate al culto di Cerere**, dea delle messi e della fertilità, individuata come *Terra Madre* (*Grande Madre* nel caso di Sant'Anna, la madre della Madonna). Le antichissime festività chiamate *Cerealìa* denotano come sacro e profano, cristiano e pagano si perdano in tempi remoti e si confondano, nella costante ricerca, da parte degli uomini, di una spiegazione alla vita e alla morte, e di un filo diretto con il divino.

Il ricordo del terremoto del 1805 è rimasto vivido e impresso nella memoria storica della comunità jelsese, che oggi celebra la sua protettrice con maggiore enfasi e spettacolarità, con le offerte di grano lavorato in commovente corallità.



Erbazzone, detto *scarpažžoun*

di **Eugenio Menozzi**

Accademico di Reggio Emilia

*La preparazione
di una semplice
e gustosa leccornia
reggiana.*

Una preparazione sostanzialmente povera e condivisa, anche se con molte differenze, in tanti piatti della cucina contadina, sempre attenta a utilizzare i prodotti dei campi e dell'orto e a sfruttarli nei periodi di grande produzione. Sembra trarre origine dal *Moretum*, un delizioso poemetto attribuito a **Publio Virgilio Marone** che vale la pena di leggere per capire lo scarpazzone.

Perché scarpažžoun e non erbazzone?

Etimologicamente, secondo taluni, pare derivare da *scarpa*, il nome attribuito alle coste dure delle foglie delle bietole; secondo altri, da *sgarbazza*, la sapida parte verde del cipollotto che, lungi dall'essere

buttata, viene utilizzata in molte ghiotte preparazioni di recupero. **Il nome erbazzone deriva probabilmente da una italianizzazione del dialetto** quando qualcuno decise di abbandonarlo, forse perché poco elegante!

*Un sapido ripieno di erbe
e la pasta matta non lievitata
che lo custodisce*

Due gli elementi fondamentali: un sapido ripieno di erbe e la pasta matta non lievitata che lo custodisce. La composi-





zione della **farcitura può variare da zona a zona**, da casa a casa, **secondo la disponibilità delle verdure** ed è costituita principalmente da bietole e spinaci nelle proporzioni gradite e secondo, come detto, la disponibilità di campi e orti; l'eventuale aggiunta di cicoria dentellata, prezzemolo e aglio dipende dal gusto personale. Anche qui **due teorie: chi lessa preventivamente le erbe** e le strizza prima di insaporirle e **chi, invece, le soffrigge** direttamente per non disperdere nell'acqua parte del sapore; chi aggiunge il prezzemolo al soffritto, chi dopo. **In montagna**, dove farina e frumento spesso scarseggiavano, **alle verdure veniva aggiunto il riso scotto** (proprio scotto) nel latte, per garantire l'apporto di carboidrati che fornivano anche un certo senso di sazietà. Il riso era procurato dalle ragazze della montagna che, alla stagione, scendevano a valle per andare a fare le mondine e venivano retribuite con poco denaro e riso. Sempre in montagna e per i motivi dianzi citati, spesso non si produceva la croccante crosticina di pasta matta, ma il ri-

pieno era cotto, nel forno o sulla brace, direttamente in un'ampia padella di ferro o in uno stampo a bordo basso di ferro o di rame per chi poteva permetterselo: il *sòl da scarpazzòun*, così detto perché la sua forma rotonda, con il caldo colore del rame, ricorda appunto il sole; naturalmente *sole* o padella venivano generosamente strofinati con il grasso di una cotenna di maiale. Per insaporire ulteriormente le erbe, tutte le cucine, dalla collina alla Bassa, **soffriggono la sgarbazza e le erbe con una pistadèina di lardo, aglio, rosmarino**, eventuale prezzemolo e poco sale, battuti a coltello fino a ottenere una crema. **In pianura**, l'impasto verde, quasi sempre senza riso e a volte con un poco di ricotta, **viene avvolto in uno scigno di pasta matta fatta con farina, strutto, poco sale e stesa in due parti**: la prima, appena più spessa, viene distesa sul fondo del *sole*, coperta con circa un centimetro di ripieno, quindi con uno strato di pasta matta molto sottile e arricciato sulla cannella prima di disporlo a chiusura e pizzicarlo sul bordo, affinché in cottura au-

menti la croccantezza vivacizzata da alcuni fiocchi di *pistadèina* sparsi qua e là. Con la cottura nel *sole*, ogni fetta triangolare avrà la sua ghiotta porzione di pasta scrocchiarella e friabile, ma non troppo. Si bucherella con una forchetta lo strato superiore, in modo che rimanga aderente alle verdure sottostanti senza gonfiarsi in cottura.

Altro ingrediente comune alla farcitura è il parmigiano reggiano grattugiato, mentre solo in pochi vi inseriscono le uova, non ritenendole indispensabili per amalgamare il tutto.

Nella Bassa Reggiana esiste poi lo "scarpazzòt"

Nella Bassa Reggiana esiste poi lo *scarpazzòt* che, semplificando, è costituito da **un impasto simile che viene cotto con la pasta solamente nella parte inferiore**. **Una parola sulla pasta matta**: è importante che sia prodotta con farina 0 e **un 15-20% di strutto**, perché l'olio extravergine d'oliva non fornisce il sapore di uno strutto buono e perché la sua introduzione nella preparazione è relativamente recente; il sale dipende dalla sapidità delle verdure. Il raggiungimento della cottura perfetta anche nel forno di casa sarà segnalata dall'inconfondibile profumo! Con i ritagli di pasta avanzata si potrà poi produrre *al gnòch frétt*, ma questa è un'altra storia.





Il pomodoro *rugginoso*

di Franco Tozzi

"Accademia del Coccio"

Una varietà coltivata soprattutto nella Val di Bisenzio, conosciuta con nomi diversi: "borsa o tasca di montone", "tigrato di Luciana", "pomodoro del prete".

Un pomodoro che ha una storia recente e particolare, quando, secondo due diverse versioni, **i semi arrivarono dalla Francia, nell'immediato dopoguerra, nella Val di Bisenzio.** Una versione recita che sarebbero stati i soldati francesi a far recapitare i semi a un contadino conosciuto durante la liberazione; l'altra (più verosimile) narra di alcuni boscaioli e contadini valligiani emigrati in Corsica, perché in quel periodo nell'isola c'era molto lavoro come taglialegna, i quali, assaggiato questo pomodoro, pensarono bene di portarne i semi a casa.

Per decenni, la produzione rimase limitata alle singole famiglie

Per decine di anni si è trattato di una coltivazione *ad personam*, in quanto ogni famiglia contadina si tramandava i semi, per una produzione limitata, chiamando il prodotto con nomi diversi secondo il luogo o la fantasia. Con la scomparsa di molte realtà contadine, **rimasero solo due anziani agricoltori** che continuarono a coltivare il





pomodoro ed è giusto ricordarli: **Amerigo Brandolin** e **Ademaro Bartolini**. Nel 1984, quando oramai sembrava che questa pianta fosse veramente destinata alla scomparsa, l'Agraria Bartolini iniziò a produrre e vendere le piantine, cosa che in breve tempo dette speranza alla sopravvivenza di questo pomodoro, almeno in quel territorio, aumentando i coltivatori e quindi la produzione, anche se ancora in ambito ristretto; tale modesta espansione permise anche la sua "esportazione" nel Valdarno. Tuttavia, la non facile conservazione e la supremazia commerciale degli ibridi stavano determinandone la scomparsa definitivamente anche nelle piccole realtà.

*Il pomodoro ha
una buccia molto fine,
polpa carnosa e saporita*

Davanti alla possibilità di estinzione, alcune aziende agricole, condotte da

giovani agricoltori, aiutati con un impegno reale e costruttivo dai Comuni di Vernio e Vaiano e dalla Regione Toscana, attuarono una campagna di sensibilizzazione e recupero, non solo ai fini produttivi, ma anche scientifici, basata su un approfondito studio e la messa in produzione, seppur sempre limitata, di questo pomodoro. Tale impegno è stato premiato con **l'iscrizione della pianta, nel 2020, nell'Anagrafe nazionale delle biodiversità di interesse agricolo e alimentare come risorsa genetica locale a rischio di estinzione**, dopo che il Dipartimento di Scienze Agrarie di Pisa ne ha definito le caratteristiche morfologiche uniche. **Oggi ci sono due coltivatori, riconosciuti come "Coltivatori Custodi": Simone Rossini ed Emilio La Corte.**

Il pomodoro, che dopo la certificazione dell'Università ora è **registrato e conosciuto come borsa di montone** (con chiaro riferimento del suo aspetto a parti anatomiche dell'ovino), ha una buccia molto fine, polpa carnosa e sa-

porita, basso grado di acidità, piccole dimensioni, quasi simile al canestrino, ma le sue striature *rugginose* lo rendono unico e riconoscibile.

Non risultano altre zone di produzione su tutto il territorio nazionale, salvo per un esperimento in corso in Valdarno (al quale è stato dato il nome di *Rugginoso del Valdarno*).

*Ancora oggi rimane
un prodotto di nicchia*

Sia le poche aziende produttrici, sia la limitata dimensione delle superfici coltivate, nonché l'assenza di strutture di conservazione, rendono anche oggi questo pomodoro una pianta ad alto rischio di estinzione. Cause principali sono la buccia fine e delicata, la sua conservabilità assai breve nel tempo, la limitata produzione "artigianale" e l'irregolarità del frutto. Tali caratteristiche lo rendono in pratica **non adatto alla produzione in grandi quantità** e tantomeno alla distribuzione, per le difficoltà di stoccaggio e trasporto, facendolo restare così un prodotto di nicchia, assai territoriale. I frutti possono essere consumati freschi, utilizzabili subito per insalate e panzanella, oppure trasformati in succulenta passata. Come tutti pomodori possono essere essiccati e/o conservati sott'olio, ma perdono le loro caratteristiche.

Anche la maturazione è particolare, in quanto molto legata alla stagione, al momento della semina e alle temperature, tutti aspetti che influenzano la maturazione, ma non la bontà del pomodoro migrante.





Viaggio nella filiera della Marchigiana del Sannio

di **Danila Carlucci**, *Delegata di Benevento*
e **Flavia Di Giambattista**, *Medico Veterinario*

Una razza bovina pregiata, allevata nel rispetto delle norme che garantiscono il benessere animale e la tutela ambientale.

San Giorgio La Molara, piccolo comune sannita che sorge in cima a un'altura, vanta il maggior patrimonio bovino dell'intera provincia di Benevento, di cui circa 2.500 capi di razza Marchigiana, iscritti al Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp. **Le prime notizie storiche, documentabili, di questa razza risalgono alla metà del XIX secolo** e riportano che i bovini marchigiani derivino **dall'incrocio del bovino podolico autoctono con**

il "bovino dalle grandi corna" asiatico, giunto in Italia nel VI secolo d.C. con le invasioni barbariche. Nella seconda metà del XIX secolo, gli allevatori della Marchigiana decisero di migliorare il ceppo originario incrociando le loro vacche con i tori di razza Chianina da cui nacquero animali con migliore muscolosità, mantello più bianco, testa più leggera e corna più corte. Tuttavia, all'inizio del XX secolo, vennero effettuati ulteriori incroci con i tori di razza Romagnola per ridurre la



statura e migliorare la conformazione della razza, come oggi si presenta. Per la rilevante presenza di questa popolazione su tutto il territorio provinciale, a Benevento, già **nel 1964, fu istituito il Libro Genealogico** in cui sono registrati tutti i dati genetici, produttivi e riproduttivi di questi bovini.

*Gli animali sono allevati
al pascolo sui difficili territori
dell'Alto Sannio*

Nei mesi estivi sono allevati al pascolo sui difficili territori dell'Alto Sannio, modalità che consente il recupero e **la valorizzazione economica dei cosiddetti terreni marginali**, nel rispetto delle norme che garantiscono sia il benessere animale sia la tutela ambientale. I vitelli sono allattati naturalmente fino allo svezzamento e poi alimentati con fieno e cereali **secondo il Disciplinare del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp**.

Come indicato dal *Codex alimentarius* con la locuzione "dal campo alla tavola", tutti i segmenti della filiera della Marchigiana sono rappresentati sul territorio sannita: dagli allevamenti, ai macelli e ai laboratori di sezionamento autorizzati, fino alle macellerie e ai ristoranti. **Nelle macellerie, in vetrine dedicate, è possibile riconoscere le carni di Marchigiana per l'apposizione di un contrassegno** impresso



a fuoco, riportante al centro un bovino stilizzato, con la testa rappresentata dal numero 5, mentre il corpo e le zampe sono raffigurati da un R maiuscola ripetuta; alla base del simbolo è riportato il nome della razza Marchigiana. Tale contrassegno è impresso sulla carcassa in corrispondenza di 18 specifici tagli. Inoltre, **è sempre esposto un documento di controllo numerato** che rappresenta **una sorta di carta di identità delle carni**, in cui viene tracciata "la storia" del prodotto.

*La carne, molto magra, necessita
di un adeguato periodo di
frollatura prima del consumo*

La carne appena macellata è generalmente dura perché molto magra e pertanto necessita di un adeguato periodo di frollatura, prima del consumo, che le conferirà tenerezza, gusto e minor perdita di liquidi alla cottura.

Il Disciplinare inoltre prevede che tale processo sia di almeno **4 giorni per i tagli**



che provengono dal quarto anteriore e di 11 giorni per quelli del quarto posteriore. L'orlo scuro della superficie di taglio della carne indica una corretta frollatura e non, come generalmente si pensa, un suo difetto. Tra **le caratteristiche nutrizionali**, da segnalare la quantità di colesterolo pari a 50mg/100g, decisamente inferiore ad altre tipologie bovine. I ristoranti che utilizzano tali carni, appunto perché pregiate, generalmente le espongono in vetrine refrigerate, in modo che il cliente possa scegliere il taglio che intende consumare. In una pregevole raccolta di 100 ricette dello chef **Giuseppe Daddio - Ricett'iss** - la carne di Marchigiana, oltre che con le tradizionali tecniche di cottura, è trattata anche con il metodo sotto vuoto, in particolare nella ricetta in cui la punta di vitellone bianco si sposa con una birra artigianale realizzata a Puglianello (Benevento). Tale metodologia consente di enfatizzare le qualità organolettiche della carne di Marchigiana, prevenendo l'ossidazione degli acidi grassi insaturi e riducendo il calo di peso (Mertens e Knorr, 1992).





Turismo di massa in montagna e cucina sostenibile

di Luca Baldi

Accademico di Cortina d'Ampezzo

La produzione e la storia gastronomica delle località montane devono tornare elemento centrale della promozione turistica e stimolare la curiosità di chi viaggia.



Mai come in questi ultimi anni si è visto e avvertito **un mutamento nelle abitudini di viaggio delle persone**: città prese d'assalto, luoghi di mare e piccole città di montagna che hanno assistito a una netta crescita di viaggiatori e turisti.

Tutto cambia, è una costante umana: così abbiamo assistito a una nuova forma di vacanza, spesso legata a una maggiore facilità di spostamento e disponibilità di tempo. Non si viaggia più unicamente nei pochi mesi estivi, ma tutto l'anno, che sia un weekend o solo per una giornata. Ci siamo ritrovati catapultati in quello che viene, impropriamente o meno, definito turismo di massa.

Una nuova forma di vacanza

Il turismo di massa, però, è da sempre visto in maniera negativa, a maggior ragione se parliamo di comunità montane dal precario equilibrio ambientale e sociale. **Un flusso turistico talmente ampio nei numeri da mettere in difficoltà** non solo piccole località, incapaci nel giro di pochi anni di adeguarsi nelle strutture ricettive, ma anche città da sempre vocate al turismo, ora messe in crisi dalla por-

tata fisica sostenibile di tali spostamenti **(un esempio per tutti, Venezia)**.

Territori presi d'assalto da persone fin troppo inconsapevoli che si avvicinano a paesi, ristoranti e rifugi come fossero in città, chiedendo (o meglio, pretendendo) **servizi e cibi fuori da qualsivoglia contesto sociale e territoriale**.

Compito delle nostre cucine, dei nostri cuochi, è fare rete, cultura e informazione

L'errore che spesso si compie è cercare di assecondare tali richieste, provando a replicare e offrire al viaggiatore quanto ritiene normale e conosciuto.

Compito delle nostre cucine, dei nostri cuochi, è fare rete, cultura e informazione. Mai come ora l'occasione è ghiotta per **far comprendere le tradizioni, gli usi e i costumi dei nostri paesi**, ripartendo dai prodotti della terra, dagli allevatori e dalle ricette che vengono custodite e tramandate di generazione in generazione, risorse preziose della nostra società.

Le comunità montane, ma il discorso è ovviamente replicabile ovunque, hanno un ruolo fondamentale in tutto ciò, un'eredità e responsabilità morale anzitutto

nei confronti del territorio, che da sempre è **una risorsa da valorizzare**.

Un "chilometro zero" vero e fattivo, che giova all'ambiente *in primis*. In questi ultimi tempi si è posto l'accento sulla "sostenibilità" delle materie prime, stanchi di prodotti che viaggiano per migliaia di chilometri. L'illusione di poter avere tutto ovunque ha portato poi a una destagionalizzazione di frutta e verdura, pagata a caro prezzo dall'ambiente in termini di inquinamento e depauperamento di intere regioni.

Il mondo attuale, nel bene e nel male cosmopolita, ha fatto sì che tutto diventasse immediato e disponibile al solo schiocco delle dita del consumatore. Da un lato gli effetti benefici sulle economie (grandi e piccole) è sotto gli occhi di tutti, ma è anche evidente **l'impovertimento culturale** che ciò ha comportato. Dobbiamo essere noi i primi a **raccontare i territori, mettendo in tavola quanto di meglio possiamo offrire**. Una ricchezza unica fatta di formaggi, orti, paste e carni prelibate. Coinvolgiamo chi si avvicina ai nostri territori alla scoperta e alla conoscenza di ciò che è storia e quotidianità. La produzione e la storia gastronomica delle località montane devono tornare elemento centrale della promozione turistica e stimolare la curiosità di chi viaggia.



L'alimentazione degli amici a quattro zampe

di Antonio Ravidà,

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Fanno anch'essi parte
di molte famiglie
e giustamente
hanno diritto
a pasti equilibrati.*

Vanno archiviate le abitudini del passato secondo le quali "i resti sono per i cani". Oggi si impone un sofisticato *welfare* con regole dettate dal *business*. Un no fermo, inappellabile, ovviamente, per i troppi che trascurano gli animali - specialmente quelli domestici - e che addirittura se ne disfano abbandonandoli in strada.

*Cosa e quanto si dà
da mangiare a cani e gatti?*

Cosa e quanto si dà da mangiare a cani e gatti? Nella *top ten* primeggiano, per i cani, i croccantini altamente proteici, con riso, manzo, pollo, agnello, merluzzo, salmone, verdure. Si fanno largo i menu di alimenti secchi arricchiti con l'umido di scatolette di vario genere per stuzzicare l'appetito del nostro amico a quattro zampe. E poi **via libera a carote, mele** che, senza esagerare nelle quantità per l'alto contenuto di zucchero, oltre a essere ottime fonti di vitamine **proteggono i denti dal tartaro**. E ancora pane duro da sgranocchiare o un giro sotto il tavolo per annusare e mangiare le mollichine rimaste dopo il pranzo degli umani. **No assoluto a dolci, gelati, biscotti**: si teme

che danneggino il fegato. Nella giusta misura, qualche fetta di prosciutto rigorosamente cotto che, oltretutto, è utile per avvolgere le pillole quando è d'obbligo somministrarle.

Durante le passeggiate per fare i bisogni all'aperto, specialmente i cuccioli mangiucchiano di tutto: piccoli legni, fiori, foglie.

Nelle farmacie e nei negozi per animali sono in vendita **integratori** di ogni genere in particolare a base di vitamine.

*Spesso si preferisce alimentarli
con verdure casalinghe
e carne bollita*

Anche ai gatti sono riservate bustine e scatolette con elevato contenuto proteico e quasi tutti i 3.200 veterinari italiani sono sicuri che grazie a tale alimentazione i nostri amatissimi mici siano longevi e in grado di superare i 20 anni. Sono molti, comunque, coloro che continuano a preferire un'alimentazione casalinga con verdure e carne bollita. **Televisioni e social** bombardano con **spot sulle priorità nelle varie diete** e leccornie di ogni sorta e i creativi si danno da fare per convincere della bontà dei prodotti "migliori". D'altronde gran parte dei veterinari assecondano il *marketing* perché li persuade. O no?

Un pensiero ad Amarena, come era stata chiamata l'orsa marsicana, uccisa nel Parco nazionale abruzzese a San Benedetto dei Marsi da un uomo spaventato, quando l'ha vista vicino a casa sua: era con i suoi piccoli figli sopravvissuti. Ogni animale merita rispetto e cura.





Confessione di un cercatore di funghi

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Nel bosco si chiede permesso, si sta attenti a non far danni e se si prende qualcosa si rispettano tempi e modi. Se non si trova nulla, c'è sempre il piano B.

Non sono un cercatore di funghi normale. Non mi alzo prima dell'alba, non m'inerpico su boscose pendenze del 45% e m'accontento del cestino mezzo pieno senza alcun rammarico per il mezzo vuoto. Sono un fungaiolo di tipo epicureo. Appassionato, non sfegatato. Appartengo alla razza di fungaioli che, se trovano boleti, ovuli buoni, morchelle, finferli e pioppini, vanno in brodo di giuggiole, ma sono ugualmen-

te soddisfatti se, frugando in un bosco avaro di porcini, racimolano verdoni, chiodini, sanguinelli o mazze di tamburo. E se non trovano niente? Il fungaiolo gaudente ricorre al piano B. All'ora di pranzo, l'epicureo cercatore lascia senza rimpianti l'aspra selva alpina o la macchia appenninica e fa rotta verso la miglior trattoria del territorio con ricco menu micologico. Locale che, ovviamente, conosce già per le deliziose lasagnette con porcini o per la trota salmonata in insalatina di pratarioli o il filetto seppellito sotto una montagna di gallinacci.

Succede di non trovare una mazza (di tamburo) dalle parti di Siena? Ci si consola con fegatelli di maiale in rete serviti con cappelle di sanguinelli (*Lactarius deliciosus*) ai ferri. In Val Aurina c'è un rifugio famoso per la polenta con sella di capriolo e *boletus aereus*. E poco importa se i porcini li ha trovati la florida cuoca altoatesina con ampio e gradevole décolleté. Va da sé che il piano B va eseguito anche quando il piano A si conclude felicemente.

Se un fungo non si conosce al cento per cento, va lasciato dov'è

I fungaioli edonisti, come dovrebbero fare tutti, seguono la regola, come i benedettini *l'ora et labora*. **È fondamentale riconoscere con certezza i funghi**, quelli buoni, quelli immangiabili e, soprattutto, quelli velenosi. Non c'è da scherzare. Ne va della pelle. Se un fungo non si conosce al cento per cento, va lasciato dov'è. I funghi sono come i poeti: per ogni buono ce ne sono dieci cattivi. **Leopardi, Foscolo e Montale** si possono porre nel cesto in tutta tranquillità. Di **D'Annunzio** va tenuto solo il cappello ripulito dalla cuticola vischiosa. I marinisti barocchi vanno scartati in blocco: sono tossici, anche se non mortali.

Il rispetto. Nel bosco si entra come in casa altrui. Si chiede permesso, si sta attenti a non far danni e se si prende qualcosa si rispettano tempi e modi. È importante conoscere l'habitat. **Ogni fungo ha le sue piante di riferimento.** Il *Leccinum scabrum* è in simbiosi con la betulla. La moretta (*Tricholoma terreum*) ama le pinete. Il verdone querce e faggi. La finferla, cuginetta anoressica del finferlo (*Chantarellus cibarius*), si nasconde d'autunno con centinaia di sorelline tra i fili d'erica. Altro comandamento: il fungo va pulito e spazzolato dal terriccio sul posto, per lasciare il seme alla terra che ne sarà nuovamente ingravidata. Quinta regola, **usare un cestino di vimini che lascia cadere le spore.**

Il fungaiolo, come tutti i cacciatori, è superstizioso e osserva riti propri. Cammina tra larici e cirmoli quasi in punta di piedi per non infrangere l'incantesimo della ricerca. Se trova un ovolo buono, prima



di coglierlo e ripulirlo, lo coccola come un'amante. **Riccardo Morbelli**, giornalista e gastronomo, racconta ne *Il boccafina* che, a Orsara Bormida, i fungaioli maschi si mettono la giacchetta al rovescio "per aver occhio di lince" e le donne, come rito propiziatorio, "sollevano la sottana da dietro e se la mettono sulle spalle". Ma, aggiunge, "lo fanno soltanto le vecchie e non è certo un bel vedere".

I funghi piacciono ai grandi. All'imperatore **Claudio** piacevano da morire. E infatti ci morì, come racconta **Plinio il Vecchio**, aiutato dalla moglie **Agrippina** che, mamma premurosa di **Nerone**, approfittò della sua ghiotta debolezza per toglierlo di mezzo. I funghi sono creature umili, discrete. Non si montano il cappello. Eppure hanno dato vita alla civiltà micenea. La leggenda racconta che quando **Perseo**, l'eroe che tagliò la testa della Medusa, assetato, poté bere usando il cappello di un fungo come bicchiere, ripagò il miceto fondando Micene.

Il fungo è democratico, nel bene e nel male. Quando è buono delizia il potente e il povero, quando è velenoso non risparmia né questo né quello. A chi lo sogna, dà inumeri del lotto che la Smorfia napoletana interpreta così: fungo crudo 51; cotto 48; secco 50; velenoso 83; sott'olio 18; sott'aceto 47.

Parente aristocratico del fungo è il tartufo

Parente aristocratico del fungo è il tartufo, fungo ipogeo (si sviluppa sottoterra). Anche se sporco di fango e stortignacolo, **gli antichi lo consideravano di origine divina**. Secondo **Giovenale**, poeta romano, nasce dai fulmini scagliati da Giove. Per i tedeschi, un buon tartufo dev'essere "nero come l'anima di un dannato", ma in Italia i tartufi migliori sono quelli bianchi, il piemontese d'Alba, il toscano di San Giovanni d'Asso, l'umbro di Acqualagna. **Tutto il sottosuolo italiano è una preziosa miniera di trifole** che si cercano col naso di cani addestrati, lagotto *in primis*. Anche il maiale maschio avrebbe un buon naso per il *tuber*



del quale è ghiotto: ricordandogli l'odore della femmina, gli titilla il testosterone. **Per la loro forma Plinio li chiamava i "calli della terra"**. 1700 anni dopo, **Anthelme Brillat-Savarin**, gastronomo francese e padre della cucina borghese transalpina, elevò il tartufo al rango di un gioiello: "È il diamante della cucina". In effetti, con quello che costa, potrebbe benissimo essere venduto in oreficeria.

Si è costruito la fama di cibo afrodisiaco

Fin dall'antichità si è costruito la fama di cibo afrodisiaco: "Il tartufo è un portento/per chi manca il caldo dentro" (sic). **Michele Savonarola**, medico degli Estensi, nel XV secolo, lo consigliava ai vecchi che hanno una bella moglie.

Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, umanista e gastronomo del XV secolo, direttore della Biblioteca Vaticana, tra un libro sulla vita di Cristo e uno su quella dei papi, scrisse un trattatello gastronomico, *De honesta voluptate*, dove riserva al tartufo il ruolo di viagra dell'epoca: "Eccitante della lussuria è servito nei banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere preparati ai piaceri di Venere".

Tre secoli dopo, il re dei seduttori, **Giacomo Casanova**, confermò, nelle *Memorie*, il suo potere: un dessert a base di tartufi e Marschino lo tenne sveglio tutta la notte, ma non perché gli era rimasto sullo stomaco. Musica, letteratura, cinema, politica..., su qualsiasi palcoscenico il tartufo mostra il

suo (gastro) *sex appeal*. Se la musica di **Verdi** frizza di Lambrusco, quella di **Rossini** è aromatizzata con il tartufo. In una lettera a un amico, il grande compositore confessa: "Sto cercando motivi musicali, ma non mi vengono in mente che pasticci e tartufi". Antonin Carême, il cuoco più famoso dei suoi tempi e suo estimatore, inventò per lui i *tournedos* alla Rossini: carne, foie gras e tartufo. Un giorno gli inviò a Bologna, dalla Francia, un pasticcio di fagiano ai tartufi: "Da Carême a Rossini", scrisse nell'accompagnatoria. Il compositore buongustaio ne fu tanto soddisfatto che contraccambiò con un brano originale: "Da Rossini a Carême".

Il *magnatum* è di casa (Bianca) a Washington, prima con **Bush**, poi con **Barack Obama** e **Donald Trump**. **Il cinema serve abbondantemente tartufi in tavola**: pâté de canard, di anatra, preparato da **Tognazzi** (*La grande abbuffata*); quaglie ripiene di tartufo nero cucinate da **Stéphane Audran** (*Il pranzo di Babette*); faraona al tartufo assaggiata da **Julia Roberts** in *Notting Hill*. Una golosa quaglia, con abbondanti fette di tartufo, viene preparata da **Catherine Zeta-Jones** in *Sapori e disasapori*. **Gérard Depardieu** lo apprezza sull'uovo all'occhio di bue; **Sophia Loren** e **Claudia Cardinale** amano far cadere sulle fettuccine una nera nevicata del pregiato *melanosporum*.





"Par accarpionar lo bono pesse"

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Il carpione,
l'antica tecnica
di conservazione
del pesce.*

Fin dai primi successi come pescatori, ai nostri antenati **si pose il problema della gestione del surplus catturato**, per garantirsi la sussistenza in tempi di magra, dato che il pesce mostra, rispetto alla carne degli animali terrestri, caratteristiche che ne

portano facilmente all'alterazione. Prima ricorsero all'essiccazione naturale, poi all'affumicamento, poi alla salagione e, infine, **all'utilizzo dell'aceto, magari precedendo la marinatura con una cottura.**

Di tale tecnica di conservazione, descritta nel *De re coquinaria* di **Apicio**, "*Ut pisces fricti diu durent: eodem momento, quo friguntur et levantur, ab aceto calido perfunduntur*" ("Affinché i pesci fritti durino a lungo: nello stesso momento in cui vengono fritti e tolti dal fuoco, sono ricoperti da aceto caldo"), già a partire dal Medioevo si segnalano in Italia gustose varianti da Nord a Sud, tra le quali si distingue, in particolare, il **carpione** (ma anche il *saor* e lo *scapeco*).

Nelle case dei nobili, i cuochi conservavano il pesce di lago sotto sale e aceto

La denominazione "carpione" deriva da un salmonide, presente solo nel Lago di Garda (oggi purtroppo molto raro e ad alto rischio di estinzione), nato, secondo la leggenda, dalla mano di Saturno e assunto al rango di specie più pregiata tra quelle d'acqua dolce, molto apprezzato per le carni delicatissime e gustose, in particolare nel periodo rinascimentale: un decreto ducale *ad hoc*, del 1464, ne faceva addirittura il piatto d'onore nei banchetti della Repubblica di Venezia.



Per un articolo così ambito da nobili e benestanti, ma di difficile gestione nelle fasi del trasporto, come per gli altri pesci lacustri, dotati di carne "gentile e corruttibile", già il **Maestro Martino da Como** (*Libro de Arte Coquinaria*, 1450) consigliava l'utilizzo di una "salamoia di aqua et aceto".

Al trattamento "pro viaggio" accenna **Isabella d'Este** in una lettera a un suo fiduciario (1512): "Volemo che vui mandiate un homo a posta a Sallò et ci faciate compere trecento carpioni che siano di bella sorte et boni, et li facciate sallare et conciare benissimo et poi ce li mandiate". E di un gradevole affinamento esecutivo, relativo ai carpioni, riferisce sempre la "marchesana" Isabella al fratello Alfonso (1521): "Li giorni passati mi venne volontà de fare prova de fare conciare carpioni freschi et frutta in l'acete parendomi havessero ad esser boni. Così, havendo fatto tal concia et essendomi a iudicio mio reussita con ottimo gusto, mi è parso mandarne a Vostra Excellentia, acciò lei anchor gusti questa nostra nuova pietanza".

Bartolomeo Scappi (*Opera*, 1540) nel *Quaresimale*, terzo libro dedicato ai pesci e ai giorni di magro, pur mettendo in rilievo la sua preferenza per i pesci di mare rispetto a quelli di lago e fiume, dedica una specifica ricetta (dove non viene assolutamente utilizzata la cipolla né cotta né cruda per non alterarne il sapore unico) alla preparazione del... "tanto delicato e raro" carpione del Lago di Garda, i cui esemplari, fritti e poi messi sotto sale e aceto, grazie all'accarpionare "si pongono in cestelli di legno con foglie di lauro, di busso, o di mortella, e in questo modo si conservano parecchi giorni, e si portano in diversi lochi per Italia".

Anche le classi meno agiate avevano il loro "carpione"

I poveri, che non potevano permettersi il carpione dei ricchi, si servirono comunque della ricetta in uso nella nobiltà per convertirla in **una versione più popolare**, molto efficace nel rendere più appetibili i pesci meno pregiati delle acque di fiumi



e canali. Decapitati, infarinati e fritti, venivano coperti da **una marinata bollente preparata con aceto e vino bianco, profumata con varie erbe aromatiche**, cipolla, aglio (a volte anche sedano e carota), che annullava lo sgradito sapore di fango (tinca, carpa, pesce gatto) e rendeva morbide le insidiose spine della minutaglia (agoni, alborelle, cavedani).

Rivendicazione contadina piemontese quella di **una particolare variante** del carpione, il **brusc**, composto, nella versione più diffusa, **non da pesce ma da zucchine, uova in camicia e cotolette di vitello**, fritte e fatte marinare in aceto caldo aromatizzato con aglio, cipolla ed erbe aromatiche. Le ragazze di campagna, che andavano a servizio presso le famiglie benestanti, contribuirono poi a diffondere anche in città questo particolare modo di cucinare. Tra gli anni Sessanta e Settanta, a Torino, il carpione era uno dei cibi che si consumavano d'estate sotto i pergolati delle osterie e delle bocciofile, accompagnato con tomini piccanti e da un buon bicchiere di Barbera.

Le sofisticate preparazioni degli attuali chef

Quali sono oggi le più originali realizzazioni dei grandi chef sul filo conduttore del carpione?

Con il suo **"carpione delle Langhe"**, **Enrico Crippa** reinterpreta, in un piatto estivo, i sapori intensi della tradizione gastronomica contadina piemontese, legandolo all'uso di **quattro varietà di zucchine**. Attorno alla *pasticcina gialla*,

condita con una salsa brusca al prezzemolo, ruota una serie di piatti satelliti, con la *golden glory* tagliata sottile e cotta in carpione; la *zephir* bollita e leggermente essiccata al sole, poi condita con vinaigrette alle erbe aromatiche, e la *bomba gialla* ridotta in purea. Gli elementi proteici sono rappresentati da un piccolo uovo di quaglia marinato nello stesso carpione delle zucchine, celato sotto sottili sfoglie di albume cotto al vapore e un piccolo pezzo di filetto di merluzzo, fritto e marinato in carpione, con l'aggiunta di una *julienne* di verdure dolci per bilanciare l'acidità.

Baccalà in carpione con cipollotto, mela annurca e melassa di fichi è la proposta di **Gennaro Esposito**, che compone il piatto con una base di zuppetta di cipollotti, finocchi e mela, disponendo intorno un carpione di cipollotti, carote e cavolfiore. Al centro, spinaci saltati in padella e, sopra, filetti di baccalà fritti e insaporiti con una parte del carpione ridotto. Completa il piatto una *julienne* di mela annurca.

Tra le tante varianti di tinca e trota accarpionate, ecco una singolare novità: l'utilizzo del pesce siluro, il brutto e infestante dei nostri fiumi, dotato, però, di carni bianche, compatte e dal gusto delicato, prive di spine e facili da cucinare. Accanto alla proposta di filetti in carpione con piselli e salsa di peperone, con *julienne* di carote e sedano e cipolle caramellate, l'estroso chef verbanese **Massimiliano Celeste** mette in evidenza il suo "risotto al siluro", preparato con un fumetto di pesce e guarnito con *rocher* di siluro, siluro marinato, bottarga di luccio, crema di peperone arrostito, crema di fave e aria di acqua di ostriche.



Il burro chiarificato

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Dall'antichità
un prezioso alleato
in cucina.*

Dal punto di vista chimico, il burro è un'emulsione di minuscole goccioline di acqua disperse in un grasso. È composto per circa l'82% da materia grassa, per il 15% da acqua e, per la restante parte, da lattosio, proteine del siero, alfa e beta e le quattro caseine. Secondo il **regolamento dell'Unione europea** del 1994, il burro deve conte-

nere **almeno l'80% di grassi e non oltre il 16% di acqua**. Per produrre un chilogrammo di burro occorrono circa 23-25 litri di latte usando un contenitore detto **"zangola"**. Tale termine ha un'etimologia incerta: forse dalla voce settentrionale *zanga*, "cesta", o forse dal sanscrito *gar-gares*, strumento musicale. Detta anche *panegia* o *penagia* in dialetto lombardo, *penac* in dialetto bergamasco o *pegna cun manoela*, **ha origini antichissime**, tanto da apparire incisa su una placca di calcare risalente a 4.500 anni fa, in epoca sumerica (conservata nel museo di Baghdad). Qui viene descritta la mungitura delle vacche e la produzione del burro con una primitiva zangola che altro non

è che una giara contenente latte, fatta rotolare in alternanza a destra e a sinistra. Presso i Romani il burro era utilizzato come unguento cicatrizzante e non come alimento, poiché la dieta era legata a tre cardini fondamentali: il grano, il vino e l'olio. **Plinio il Vecchio**, nella sua *Naturalis historia*, indica il burro come alimento raffinato dei popoli barbari, osservando che il consumo, in quelle popolazioni, distingueva i ricchi dai poveri. Dopo la caduta dell'impero, nel basso Medioevo, con il sistema barbaro basato non sull'agricoltura, ma sullo sfruttamento delle risorse naturali, non sull'allevamento degli animali ma sulla caccia, non sulla civiltà del vino, ma su quella del latte, il

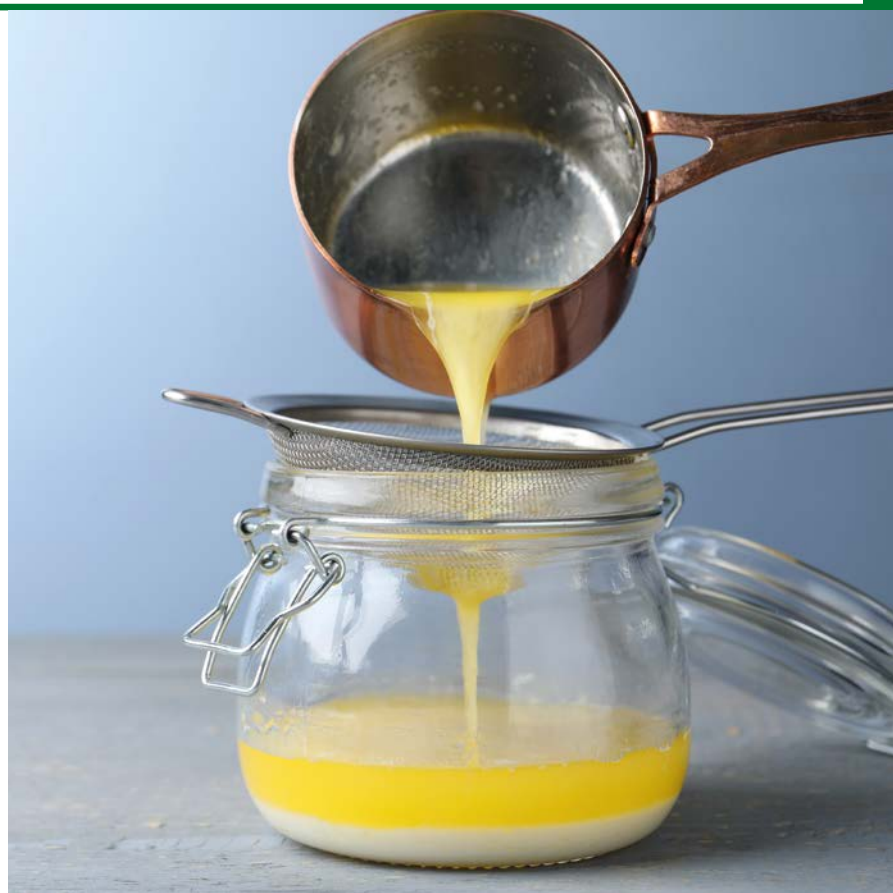


consumo del burro si contrappose a quello dell'olio.

Durante il Medioevo, la Chiesa proibiva il consumo di carni e derivati animali, fra i quali il burro, durante la Quaresima e i periodi di digiuno. Tale norma non toccava i fedeli del Sud Europa, da sempre consumatori di olio, ma diventava problematica al Nord, dove il burro era indispensabile nella cucina di tali popolazioni. Tuttavia, il consumo del burro, in buona parte d'Italia, era marginale, ove solo un 15% delle ricette di allora ne prevedeva l'impiego, a fronte di altri grassi, quali olio, lardo e strutto. Nella metà del 1400, il celebre cuoco **Maestro Martino da Como**, nella sua opera scritta in volgare *De arte coquinaria* (65 fogli non numerati scritti dal 1456 al 1467), designava la triade perfetta dei grassi con i quali cimentarsi in cucina: olio, lardo, strutto.

Il burro chiarificato veniva già usato nell'antica medicina ayurvedica

Il **ghee** o burro chiarificato era già usato nell'antica medicina ayurvedica (oggi sappiamo ricco di vitamine liposolubili A-D-K-E) come tonico, emolliente, antiacido, facilitante la digestione e l'assorbimento dei nutrienti. L'alta concentrazione di acidi grassi a lunga e corta catena, nonché di monoinsaturi, risulta valida per la guarigione delle ferite. **Il burro chiarificato è grasso puro al 100%**, ricco di acidi grassi saturi, che il corpo utilizza velocemente per scopi energetici senza stocarli, di facile assorbimento e digeribilità. L'assorbimento intestinale è molto alto, circa il 96% superiore al burro normale e agli altri grassi e oli, tranne l'olio extravergine d'oliva. Uno studio intitolato *L'effetto del ghee o burro chiarificato sui livelli sierici dei lipidi e sulla perossidazione lipidica microsomiale* (South Dakota University e Taiyuan University) ha dimostrato che un uso moderato, in ragione del 10% calorico, non influenza il colesterolo; incrementa, come atteso, i trigliceridi, ma senza indurre l'ossidazio-



ne lipidica, responsabile dell'aumento del rischio cardiovascolare. **Un altro studio**, *Miti e fatti sul consumo di ghee in relazione a problemi cardiaci, uno studio di ricerca comparativo* (Int Jour of Pharmacy and Pharmaceutical Science), **conferma che il moderato consumo in cucina non interferirebbe con il rischio cardiovascolare**, in particolare, sostituendo gli oli di semi con il burro chiarificato **nelle frittiture**.

Si può facilmente produrre in casa

Il burro chiarificato, oltre a essere reperibile nei supermercati, si può ottenere in modo casalingo. **La preparazione è molto semplice**. Si deve disporre di un panetto di burro, non salato, possibilmente biologico, prodotto con il latte di vacche cresciute in alpeggio, nutrite con erbe spontanee e aromatiche. In un pentolino di acciaio dal fondo spesso, si scioglie il panetto (il burro fonde già a 40 °C), che inizia a colorarsi assumendo, al termine della cottura, una colorazione mielicerica. Durante la cottura, si crea una schiuma

bianca in superficie (sono proteine di caseina intrappolate da bollicine d'aria) che si può eliminare con una schiumarola, oppure, agitando la schiuma superficiale per rompere le bollicine, si può far precipitare sul fondo la caseina che si scioglie nello strato di acqua. Il tutto va filtrato per mezzo di un colino metallico e con l'ausilio di una garza. Ciò che rimane si versa in un barattolo di vetro che raffreddato, viene posto in frigorifero. Il burro così ottenuto può essere impiegato **per friggere ad alte temperature**, senza danno, poiché **raggiunge il punto di fumo a 250 °C**, temperatura superiore al punto di fumo di tutti i grassi solidi o liquidi, compreso l'olio extravergine d'oliva (220 °C). Possiamo dunque cucinare tranquillamente **una cotoletta alla milanese oppure l'uovo al tegame o fondere il grasso su verdure o altri piatti a piacere**. Oltre a contenere acido butirrico, nel burro fresco sono presenti altre sostanze, che con il riscaldamento si trasformano in metilchetoni, conferendo piacevoli aromi al piatto cucinato. Infine, occorre ricordare che il burro chiarificato, non contenendo lattosio, consente il consumo anche a coloro che sono intolleranti.



La storia saporita del condimento universale

di Filippo Scevola

Accademico di Londra

*"Il sale deve avere qualcosa di sacro. È nelle nostre lacrime e nell'oceano".
(Khalil Gibran)*

Ci sono molte cose che non si conoscono sulla storia del sale, tra cui chi lo ha usato per la prima volta e quando o come si è scoperto che poteva conservare i cibi. In termini storici sembra che fosse conosciuto fin dagli albori dell'umanità, ma non è chiaro come la cultura del sale si sia sviluppata esattamente: l'unica cosa certa è che il passaggio da una società di cacciatori-raccoglitori a una di tipo agricolo ha permesso di sviluppare un interesse verso questo condimento. Alimento classico delle popolazioni primitive anteriori alla rivoluzione neolitica era, infatti, la carne rossa, principale fon-

te di sale per queste popolazioni. Tuttavia, quando la società divenne agricola, la dieta si dovette trasformare in vegetariana, cosicché essendo povera di sale, richiese l'aggiunta di cloruro di sodio necessario alla sopravvivenza stessa delle popolazioni.

Nel corso della storia, il sale ha assunto un'immensa varietà di ruoli

Nel corso della storia, il sale ha assunto un'immensa varietà di ruoli. È stato usato **come alimento, come conservante, per scopi medicinali, come mezzo di baratto e di pagamento, di protesta e di preghiera.**

Dal *garum* che gli antichi Romani preparavano con interiora di pesce e sale, al "Nuoc Mam" vietnamita (una salsa che assomiglia all'odierna salsa di soia), fino alle ricette che gustiamo oggi, esso si è ritagliato un ruolo importante in cucina e non solo. Era noto fin dall'antichità come

disinfettante e conservante. Ne sono state **trovate prove in tombe egizie** del III millennio a.C., che ne indicano l'utilizzo per conservare pesce e selvaggina, oltre che per il consumo di olive.

In Cina era pratica comune **conservare e consumare le verdure ricoprendole di sale.** Tuttavia, è nel mondo occidentale che sono state sviluppate tecniche più efficaci per l'utilizzo del sale: i Celti, che occupavano un'area in cui il sale si trovava in abbondanza (dal Sud della Francia a Salisburgo), ne conoscevano bene i molteplici usi, e **fu dai Celti che i Romani acquisirono l'abitudine di salare le carni** degli animali che cacciavano, compresi maiali e cinghiali.

Con lo sviluppo della nostra economia, il sale, così difficile da reperire, assunse un ruolo di primaria importanza soprattutto come **merce di scambio.** I popoli salentini, per esempio, estraevano il sale dalle depressioni delle scogliere e lo utilizzavano in tal senso. I mercanti che volevano percorrere la "via del sale" erano costretti a pagare un pedaggio al gabelliere, che calcolava l'importo dovuto in base al valore delle merci trasportate. Le tasse erano un'importante fonte di reddito per le zone che avevano la fortuna di essere attraversate da quella strada. Tale pratica diede origine a una serie di importanti vie commerciali, come la famosissima Via Salaria, che collegava l'Adriatico e l'Etruria con le saline di Ostia. Nelle varie epoche che contraddistinsero la storia della penisola italiana, la tassa sul sale fu parte integrante della vita quotidiana: in Italia fu definitivamente abolita solo nel 1975.

Nel XX secolo, **Gandhi** guidò le proteste pacifiche contro l'oppressione del popolo indiano da parte del dominio coloniale britannico, dirigendo la famosa "Marcia del sale".



Per migliaia di anni fu elemento onnipresente nella medicina

È immaginabile una vita umana senza sale? Probabilmente no, in quanto esso simboleggia la vita stessa. **Le funzioni fisiologiche di base dipendono dall'equilibrio tra sali e liquidi all'interno del corpo.** Di conseguenza, quando tale equilibrio viene alterato, possono insorgere malattie. Il sale è stato un elemento essenziale e onnipresente nella medicina per migliaia di anni.

La medicina greca e soprattutto i metodi di guarigione di **Ippocrate** (460 a.C. ca. - 370 a.C. ca.) facevano un uso comune del sale, che si riteneva avesse potere espettorante o, miscelato con acqua e aceto, era usato come emetico.

Durante il Medioevo, in alcuni documenti della **Scuola Medica Salernitana** (X-XIII secolo) si riteneva che il sale in polvere e arrostito avesse un effetto antidolorifico e che il salgemma fosse un buon rimedio contro la febbre. Nel libro sull'*Arte di mantenersi in salute* si raccomandava esplicitamente di salare il pane e gli alimenti. Tuttavia, già allora erano segnalati i rischi di un uso eccessivo del sale.

Durante il Rinascimento, l'alchimista ed esperto in medicina **Paracelso** (1493-1541) introdusse un concetto medico del tutto nuovo: **riteneva che solo il cibo salato potesse essere digerito correttamente**: "L'essere umano deve avere il sale, non può stare senza sale. Dove non c'è sale, non rimane nulla, ma tutto tende a marcire".

Nel XVII secolo, le farmacie dell'epoca continuarono a mettere in relazione i vari usi del sale con il suo aspetto esteriore (salgemma, sale marino, sale raffinato e sale arrostito). Il rispetto per il sale era tanto profondo quanto i prezzi elevati. Fino al XVII secolo, **il sale da farmacia preferito e più comune era il salgemma**, proveniente soprattutto dai Carpazi, dalla Transilvania, dal Tirolo e dalla Polonia. I farmacisti dell'epoca raccomandavano il sale per uso interno contro disturbi digestivi, gozzo, malattie ghiandolari, vermi intestinali, dissenteria, idropisia, epi-



lessia e sifilide. Un clistere di sale doveva funzionare anche per i pazienti "apparentemente morti e apoplettici".

Alla fine del XIX secolo, si è cominciato a usare il sale come elemento curativo attraverso **la terapia termale**, che poi ha assunto un aspetto scientifico all'inizio del XX secolo.

Nel 1832, i medici inglesi **R. Lewins** e **T. Latta** utilizzarono, per la prima volta con successo, un'infusione di cloruro di sodio contro il colera. Oggi la soluzione isotonica di cloruro di sodio (**soluzione fisiologica**) ha molti usi, per esempio come "fluido di sostituzione" nelle emergenze oppure può essere usata per sostituire temporaneamente grandi quantità di sangue o come soluzione "portante" per i farmaci.

L'utilizzo del sale presenta però **anche un rovescio della medaglia**. Nel Medioevo, la Scuola Salernitana già metteva in guardia dall'uso eccessivo di sale. Lo stesso monito è stato discusso fino ai giorni nostri. La medicina ha scoperto che un'elevata assunzione di sale con gli alimenti, soprattutto da parte di persone con una sensibilità ereditaria al sale, potrebbe **aumentare il rischio di malattie cardiovascolari (CVD)**. C'è chi nega completamente l'aggiunta di sale agli alimenti e chi suggerisce di limitarne il consumo a circa 5 o 6 grammi al giorno.

Un alimento che ha intessuto trame sociali e culturali, economiche e religiose

Per concludere, vorrei porre l'accento su ciò che ha trasformato il **sale da un bene per cui valeva la pena lottare a un con-**

dimento comune e poco costoso sugli scaffali dei nostri negozi di alimentari. Varie sono le ragioni di questa trasformazione, una delle quali si deve sicuramente **alla scoperta della relazione - in termini geologici - tra le cupole di sale e i giacimenti di petrolio**.

La frenetica ricerca di cupole di sale per trovare giacimenti di petrolio, all'inizio del XX secolo, ha permesso di scoprire che la terra era piena di sale molto più di quanto si pensasse: enormi superfici che si estendevano su tutti i continenti. Una seconda ragione è legata al fatto che il sale non era più il principale metodo di conservazione degli alimenti e quindi se ne usava molto meno.

Fondamentale per insaporire e conservare il cibo fin dall'antichità, nel corso della storia il sale ha assunto un grande valore economico e religioso, tanto da diventare protagonista di grandi eventi storici. Insieme ai minerali preziosi, è stato in ogni epoca origine di forza e potere nelle mani di sovrani e governanti. È stato inoltre uno dei principali beni di scambio internazionale; ha favorito la nascita del concetto di industria e **ha permesso la creazione del primo Monopolio di Stato**. Il sale, dunque, ha condizionato profondamente lo sviluppo della società in tutte le sue epoche e la sua centralità nella vita dell'uomo è largamente testimoniata nella letteratura, nella mitologia e nelle religioni. Nessuno si sarebbe mai aspettato che un alimento così semplice avrebbe avuto una storia tanto incredibile. Valga per tutti un passo del *Discorso della Montagna* in cui Gesù si rivolge agli Apostoli: "Voi siete il sale della terra; ma, se il sale diventa insipido, con che lo si salerà? Non è più buono a nulla se non a essere gettato via e calpestato dagli uomini" (Matteo 5,13).



Alfredo Beltrame, un pioniere del miglior *Made in Italy*

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*A quasi quarant'anni
dalla scomparsa,
il ricordo del fondatore
di un brand di lusso
come "El Toulà".*

Ci sono personaggi che, dopo essere stati protagonisti del loro tempo, non per aver imposto il proprio nome, ma per l'eccellenza di una loro intuizione riassunta da un marchio importante di successo, rischiano poi di entrare in quell'anonimato riservato ai più. **Alfredo Beltrame** dirà poco o nulla ai giovani **millennials**, anche se de "El Toulà", forse, ne han sentito parlare dai genitori o da recenti cronache di resurrezione, come, per esempio, a Cortina d'Ampezzo. Una storia tutta da scoprire con un'anticipazione importante. **El Toulà**, fondato da Beltrame nel 1964, è stato il **primo brand di ristorazione di lusso diffuso a livello internazionale**, prima ancora dell'Harry's Bar di Arigo Cipriani.

Una storia tutta da scoprire

Riavvolgiamo la pellicola. **Il giovane Alfredo era un trevigiano, classe 1924**, che, al termine del Secondo conflitto mondiale, doveva inventarsi il futuro. Forse il fatto di avere il papà cuoco lo aiutò un po' a capire cosa fare da grande, ma senza un riferimento certo. Curioso del mondo, **nel 1952 entrò nello staff di cucina di re Faruk**, al Cairo. Una finestra di eccellenza che lo portò a inquadrare meglio i suoi progetti di vita. Fu l'occasione per incontrare un conterraneo, **Giovanni Comisso**, al tempo inviato speciale de "La Stampa". Si capirono all'istante. Il giovane apprendista ristoratore condusse il consumato narratore di storie del mondo a conoscere il meglio dell'aristocrazia locale, così come la vi-

vacità spontanea dei quartieri popolari. **Una capacità, quella del giovane Alfredo, di comprendere al meglio gli umori delle persone più semplici come l'importanza delle atmosfere sospese nel lusso di pochi.** Da tale spirito nasce l'idea di provarci in proprio, ritornato in patria. Dopo un breve soggiorno a Londra, per perfezionare le conoscenze tecniche dell'alta ristorazione, **esordisce di suo, nel 1961 a Treviso, con "Alfredo"**, lo specchio di sé. Si era un po' allenato fuori casa, a Jesolo, dove aveva conosciuto quello che poi sarebbe diventato il compagno di squadra di una vita, **Arturo Filippini**, un pavese giunto, giovanissimo, sulle rive del Sile.

*Offrire una cucina di tradizione,
ma di altissima qualità*

La filosofia che impose ben presto la cucina di Alfredo, ai vertici di quella Treviso descritta un po' beffardamente da **Signore e Signori** di **Pietro Germi**, era **in fondo molto semplice**. Offrire una cucina di tradizione, ma di altissima qualità, in un ambiente che faceva sentire come **a casa propria il fior fiore dell'imprenditoria e della borghesia non solo trevigiana, ma veneta**. Quella élite in libera uscita dalla magica Venezia, divenuta sede eletta dell'aristocrazia internazionale, **Peggy Guggenheim** un nome per tutti. **Nel 1964 la svolta** che segnerà per sempre i destini di Alfredo Beltrame e del suo *coéquipier* Arturo Filippini. Leggenda vuole che sia stato **Gianni Agnelli** uno dei primi a segnalargli che, **a Cortina d'Ampezzo, c'era un locale** che,



nella sua apparente semplicità, poteva diventare una piccola reggia del lusso. Si trattava di un fienile di bell'aspetto, **il Toulà nel vernacolo ampezzano**. E così fu. Con l'inizio di questa nuova avventura, Alfredo Beltrame **aprì definitivamente le sue ali sul mondo**. In breve i "Toulà" si moltiplicarono con frequenza pressoché seriale. Sembrava quasi che l'alta società dell'Italia del boom economico rincorresse questo figlio della terra trevigiana per avere un fienile con uso di cucina, *pardon*, un "Toulà", a casa propria. Nel 1966 si inaugura la sede a **Porto Rotondo**, in quella Costa Smeralda dove l'Aga Khan accoglieva i potenti del mondo. A seguire **Roma, Milano**, con il "Toulà Biffi alla Scala", e poi **Firenze, Padova**, per volare all'estero. **Monaco di Baviera, Montecarlo, Helsinki, Toronto, Tokio, Pechino**, primo gruppo italiano ad aprire un'attività imprenditoriale, in società con il governo cinese. Una moltiplicazione della pasta e fagioli e del baccalà mantecato diffusa in ventitré locali di tre continenti. Chi l'avrebbe mai detto, di quel ragazzo con l'occhio sveglio e gli occhiali da miope, che serviva silenzioso al tavolo del re Faruk.

*Realizzato un sogno
"che sembrava uscito dal cilindro
di un prestigiatore"*

Tale la fama che oramai aleggiava attorno alla figura di Beltrame e al suo fienile aristocratico che, quando **Dino De Laurentiis** decise di girare **Hurricane a Bora Bora**, nel 1979, **chiese a Beltrame di allestire un Toulà in trasferta da technicolor**. Talmente riuscita la sfida che il cuoco, mandato in missione a deliziare troupe e attori, decise poi di fermarsi lì per sempre, mettendo su famiglia. Alfredo aveva realizzato, con genialità e determinazione, un sogno "che sembrava uscito dal cilindro di un prestigiatore". La cosa sorprendente di quest'uomo che, come ricorderà **Nico Naldini**, "aveva conservato un'aria fanciullesca nel volto", è che poteva frequentare indifferentemente, con lo stesso ironico disin-



canto, **le atmosfere vellutate dei salotti** come quello di Peggy Guggenheim, o **le mense semplici dalle conversazioni schiette della gente di campagna**. Operava nel mondo, con un occhio sempre attento a seguire le sue molteplici attività, e l'impegno, nel fine settimana, a tornare puntualmente nella sua Treviso. Passava nella cucina primigenia, quella dell'Alfredo di via Collalto, per controllare che la brigata proseguisse con autonomia professionalità sulla traccia da lui indicata. Portava a spasso Cochi, il cagnolino sordo e cieco, per finire "con i piedi sotto la tavola" dalla cognata **Leda**, vedova di suo fratello **Lovenio**. Mangiava quello che gli veniva offerto, si fidava a prescindere: pollo in umido con polenta, riso e patate, **zuppa di trippe**. In questo caso, chiamava l'amico di sempre del piano di sotto, **il sarto Ciccio Borsato**, un'altra istituzione cittadina. **La domenica**, prima di ripartire con il passaporto in resta, **componeva sul block notes**, con la biro d'ordinanza, **le sue memorie di vita** pubblicate poi sul quotidiano locale. **"Foglietti di viaggio"** laddove **si volava di immaginazione e fantasia**, grazie all'abilità del nostro di condividere con i fedeli lettori quanto custodiva nella teca della memoria. **Episodi di vita vissuta, impensabili per i più**.

*Aveva una solida amicizia
con il poeta Ungaretti*

Per esempio, aveva una solida amicizia con **Giuseppe Ungaretti**. Era nato tutto un po' per caso. Quando vide entrare,

nel suo locale di Roma, il re dell'Ermetismo poetico, gli si rivolse in egiziano. Ungaretti era nato ad Alessandria d'Egitto, **Alfredo citò in scioltezza brani di Konstantinos Kavafis**, uno dei massimi poeti egiziani del primo Novecento. I due stabilirono un'empatia immediata: assieme alla cucina, l'altro motivo per cui Ungaretti si divertiva a fare tappa presso il fienile di Alfredo. Entrarono talmente in sintonia, entrambi conoscitori anche dei dietro le quinte della letteratura egiziana, che **spesso intrattenevano i commensali delle tavole vicine cantando, sordidenti**, le nenie che i più interpretavano come litanie familiari, in realtà canzonacce goliardiche. Forse fu anche per questo che il buon Ungaretti volle regalare poi all'amico Alfredo il bastone giapponese, dal pomolo d'avorio con tre facce, che lo accompagnò negli ultimi anni. Una per il pianto, una per il riso e l'altra per la paura. L'eclettico patron del Toulà, per festeggiare i primi ottant'anni del poeta, **gli aveva preparato, all'ombra del Colosseo, un menu arabo**, alleggerito alla Beltrame: falafel, crocchette di fave fritte; bamia, un legume egiziano; kofta e kebab, carne di montone grigliata. Ma per il deserto un ritorno alla terra veneta, senza se e senza ma, ossia crostoli e frittelle. A guardarli, tra lo stupito e l'incuriosito, **re Zahir**, in esilio dal suo Afghanistan, con uno strano bastone-frusta fatto di nervo di bue intrecciato con finiture d'oro. **Alfredo Beltrame venne a mancare nel pieno della sua creativa maturità, sessantenne, nel 1984**. Tuttavia, quel che ha saputo seminare con tenacia, stile e disincantata ironia merita di essere ricordato. Per sempre.



Nuove sfide per i ristoranti tradizionali

di Bruno Ambrosini

Accademico di Rovereto e del Garda Trentino

Il valore di una cucina più semplice, genuina, del territorio e che fa riferimento alla tradizione.



Vorrei innanzitutto chiarire che per ristoranti tradizionali intendo quei ristoranti che tramandano da generazioni cibi e piatti tradizionali. Tuttavia, prima di entrare nel merito, vorrei partire dalla cima della piramide, cioè dai ristoranti stellati e in particolare proprio da quelli che hanno tre stelle Michelin. **René Redzepi**, lo chef del "Noma" di Copenaghen, ristorante che per ben cinque volte è stato il migliore al mondo nella classifica dei World's 50 Best Restaurants della rivista "Restaurants", ha recentemente dichiarato che **alla fine del 2024 chiuderà definitivamente**. Lo chef sostiene di essere **stressato, stanco, senza più voglia di continuare la sua fantastica avventura**. Se pensiamo che il

"Noma" ha un menu che costa oltre 400 euro, senza contare i vini, forse è difficile capire perché Redzepi voglia chiudere.

Anche dal punto di vista economico il ristorante non è più redditizio

In realtà **oltre allo stress, che coinvolge non solo lo chef ma tutto il personale** (oltre 60 persone per 40 coperti), credo sia importante tener presente che **i costi negli ultimi anni sono lievitati** e Redzepi afferma che anche dal punto di vista economico il suo ristorante non è più redditizio. In realtà, quanto sta avvenendo al "Noma" è **la spia di un malessere generale che sta coinvolgendo molti chef stellati**. La ricerca spasmodica di nuove proposte culinarie - siamo passati dalla cucina molecolare di **Ferran Adrià** a quella che fa trionfare le erbe - porta in un terreno in cui è difficile e sicuramente complicato andare oltre. Puntare alla terza stella diventa meno appetibile se lo stress la fa sempre più da padrone e i costi diventano sempre più elevati. Ovviamente non è così per tutti i ristoranti stellati. Per esempio, i fratelli **Cerea** a Brusaporto, vicino a Bergamo, riescono a gestire e a far funzionare egregiamente il loro ristorante trisstellato **grazie alla costellazione di ristoranti minori e di prezzo più accessibile** che hanno creato negli anni e al fatto che ricavano introiti significativi dal loro **catering di alto livello**. È però interessante notare che il loro piatto bandiera è rappresentato dai paccheri al pomodoro mantecati con il parmigiano, rivisitazione di una ricetta quanto mai tradizionale. In ogni caso una

crisi è in atto, anche perché il costo di un pasto, per i clienti, diventa sempre più elevato e sicuramente non sostenibile da tutte le tasche.

Buongustai e appassionati stanno riscoprendo i ristoranti tradizionali

Ecco quindi che buongustai e appassionati stanno scoprendo o riscoprendo i ristoranti tradizionali, che propongono una cucina più semplice, genuina, del territorio e che fa riferimento alla tradizione. In tale contesto, la qualità della materia prima diventa fondamentale e cercare i prodotti coltivati nelle immediate vicinanze porta i ristoranti tradizionali a elaborare una cucina più etica e sostenibile. Credo però sia opportuno tener presente due aspetti. **Il km 0 non deve diventare un mantra**; se uno chef scopre un prodotto, magari che cresce in altre regioni, ma che ben si confà alla sua cucina e che si integra perfettamente con gli altri ingredienti dei suoi piatti, ben venga. Un altro aspetto che vorrei sottolineare riguarda il fatto che i piatti della tradizione talvolta sono un po' pesanti e che vanno sicuramente alleggeriti, mantenendo però quel gusto che così bene li contraddistingue. Penso anche che gli chef dei ristoranti tradizionali debbano, se già non lo fanno, **fare ricerca che li porti a innovare** in modo ben calibrato, senza stravolgere le caratteristiche essenziali dei piatti tradizionali. Vorrei concludere con una citazione di **Virginia Woolf**: "Una persona non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene".



La medusa a tavola

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Ancora non è ammesso il suo uso alimentare, ma il Cnr-Ispira di Lecce si impegna nella ricerca e alcuni chef immaginano le ricette migliori.

Sono eleganti, con il loro colore trasparente, mentre navigano leggere nel mare, ma sono il terrore dei bagnanti per le irritazioni che provocano sulla pelle se appena sfiorate. Nelle ultime estati si è verificato **un affollamento eccezionale**, nei nostri mari, di branchi di questi invertebrati, forse per l'eccessivo caldo o per altre cause che, come l'inquinamento, affliggono le acque. Ora, con la crescente attenzione per i *novel food*, anche questi eleganti animaletti marini stanno... per finire in padella. **La FAO**, che si occupa di come sconfiggere la fame nel mondo, **si propone di utiliz-**

zarli su larga scala, come alimento, opportunamente trattato.

I puristi della cucina tradizionale si chiedono: che cosa sta succedendo al mondo? Prima ci vogliono far mangiare gli insetti e adesso anche le meduse? Dove andremo a finire?

Presso alcune popolazioni asiatiche si consumano da secoli

Nessuno ci obbligherà a mangiarle, ma è un dato di fatto che presso alcune popolazioni asiatiche da secoli si consumano le meduse. In particolare **in Thailandia sono sempre state considerate una prelibatezza**, come anche in Giappone e in Cina. Il loro numero è in costante aumento in tutto il mondo, per motivi poco chiari e nessuno sa come limitarne la crescita. In compenso, pur essendo costituite in gran parte da acqua, **contengono elevate quantità di sali minerali, proteine e collagene**, così come di acidi grassi omega3, oltre ad altri nutrienti preziosi, e poche calorie. Inoltre, il loro aspetto, una volta cucinate, suscita meno diffidenza e repul-

sione rispetto ad altri *novel food* come gli insetti e il loro livello di accettazione potrebbe creare meno problemi.

Mentre si aspetta il via libera da parte dell'Unione Europea, **fervono gli studi di molti Istituti di ricerca, come il progetto europeo "CoJelly"** che riunisce quindici istituzioni scientifiche di otto Paesi favorevoli all'utilizzo delle meduse, non solo nel settore alimentare, ma anche in quello farmaceutico e cosmetico. Anche in Italia **il Cnr-Ispira di Lecce sta impegnandosi nella ricerca sul tema.**

I nostri chef stanno studiando le ricette migliori per degustarle

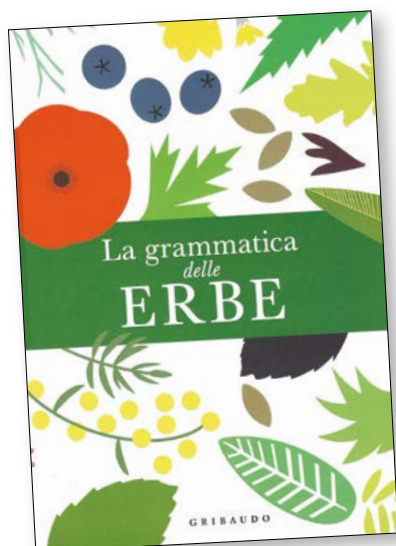
In cucina c'è ancora molto da verificare per ottenere una pietanza facilmente gradita e di buon sapore. Tolta la parte urticante e opportunamente preparata, la medusa somiglia molto a un frutto di mare crudo.

Il caratteristico e intenso odore salmastro le rende ottime marinate o fritte in pastella, ma in generale si prestano a diverse ricette. Alcune varietà, per esempio, sono perfette per essere saltate in padella, una volta ripulite dai tentacoli urticanti, magari con aglio, olio e peperoncino. I nostri chef, frattanto, stanno studiando le ricette migliori per degustare la medusa. **Gennaro Esposito**, chef del ristorante, due stelle Michelin, "Torre del Saracino" a Vico Equense (Napoli), ha pensato, per esempio, a un **carpaccio di meduse**, marinate in sale e zucchero, tagliate a *julienne*, accompagnate da foglie di barbabietola, zucchine, alghe, un pesto di fiori di zuccina e, naturalmente, olio extravergine d'oliva a terminare il piatto. Sono state proposte anche altre preparazioni come le tagliatelle al sugo di seppia e medusa o fritte e condite alla pizzaiola con sugo di pomodoro datterino.





Gribaudo,
Milano 2023, pp. 223
€ 22,90



LA GRAMMATICA DELLE ERBE

di Caz Hildebrand

La trattatistica sulle erbe viene da lontano e affonda le sue radici nella storia dell'umanità: dal *De materia medica* di Dioscoride e dalla *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio fino ai giorni nostri, passando attraverso l'opera di John Gerard (1545-1612) e Nicholas Culpeper (1616-1654). Nella fattispecie, l'opera di Hildebrand si ispira alla lunga tradizione degli erbari che si proponevano di illustrare le proprietà e gli impieghi delle erbe, rendendo le argomentazioni, diciamo così, tecniche più accattivanti attraverso l'associazione delle parole alle illustrazioni, come avvenuto già nel 1475 con la pubblicazione a stampa del *Buch*

der Natur di Konrad von Megenberg. Di ognuna delle circa cento erbe elencate, si trova un inquadramento botanico, storico e sui suoi impieghi in medicina, in gastronomia e nella vita di tutti i giorni, nonché l'indicazione di come si coltiva, con quali alimenti si abbina, quale malanno cura e le modalità di impiego in campo culinario. Ogni pagina di testo, dedicata a un'erba, è associata a una pagina in cui se ne illustra l'aspetto facendo leva non già su un'immagine di tipo fotografico, ma su una schematizzazione grafica estremamente efficace e piacevole alla vista, anche perché legata più o meno strettamente all'originale.

Rizzoli,
Milano 2023, pp. 286
€ 18,00



MANGIA COME UN CICLISTA

di Erica Lombardi
con Vincenzo Nibali ed Elisa Balsamo

Li vissuto di una sportiva di successo a livello internazionale, divenuta allenatrice al cibo e dietista di importanti squadre ciclistiche, accompagna il lettore in questo percorso di educazione alimentare dedicato ai ciclisti, amatori, dilettanti o professionisti, e che si avvale anche del contributo di campioni come Vincenzo Nibali ed Elisa Balsamo, a loro volta "clienti" di Erica. L'allenamento nutrizionale deve accompagnare in modo funzionale e dinamico quello fisico, adattando l'alimentazione al tipo di attività che lo sportivo svolge di volta in volta. In vista di una gara o di una semplice pedalata con gli amici, è importante adattare l'alimentazione del prima e

del durante al tipo e all'intensità della prestazione che ci attende. Uguale importanza possiedono le idee chiare sul significato degli integratori, delle barrette e dei gel, al cui consumo siamo continuamente richiamati dalla pubblicità, magari veicolata da qualche volto popolare dello sport professionistico. Il testo è corredato da efficaci inserti, che ne chiariscono ai profani gli aspetti più specialistici, e completato da una serie di "ricette per mangiare come un ciclista", che non mancano di attrattive anche per chi non inforca mai il cosiddetto cavallo d'acciaio e può trarre, dai consigli di Erica, utili indicazioni anche ai fini di un generico allenamento nutrizionale.



Piemonte

CUNEO-SALUZZO

Ricordando il fondatore della Delegazione

Cerimonia molto partecipata in un locale accogliente.

La Delegazione ha dedicato l'evento alla memoria di Guido Bonino, Accademico da 40 anni, deceduto lo scorso anno. Il pranzo si è tenuto presso la "Locanda da Peiu" di Cuneo dove, in una sala gremita di Accademici, alla presenza dei famigliari, Guido Bonino è stato

ricordato come fondatore della Delegazione. La "Locanda", gestita da Alberto in cucina e Monica in sala, è risultata accogliente, con ottimo menu condiviso dall'Accademico Davide Gerboni. A conclusione della giornata, scambio di saluti sinceri e cordiali fra gli Accademici.

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Conferito il premio "Pannunzio Alassio" al Presidente Petroni

Giunto alla quindicesima edizione, il riconoscimento è dedicato a personalità italiane di alto profilo intellettuale e civile.

Nella splendida cornice della città di Alassio, il Centro Pannunzio, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha conferito il premio "Pannunzio Alassio" al Presidente Paolo Petroni. Giunto alla quindicesima edizione, il premio è dedicato a personalità italiane di alto profilo intellettuale e civile. Alla presenza di autorità civili, religiose e militari, e di numerosi Accademici, tra i quali diversi Delegati, Pier Franco Quaglieni ha consegnato la targa in argento dell'artista Mino Maccari al Presidente Petroni, il quale, nel suo discorso di ringraziamento, ha ricordato la figura del suo prozio

Guglielmo Petroni, giornalista e scrittore lucchese come Pannunzio, e quella del fondatore dell'Accademia Orio Vergani. Ha ripercorso poi la storia della cucina italiana, tracciandone un ritratto lucido, sincero e appassionato. Ha illustrato, infine, i principi dell'Accademia e, con l'intelligenza e l'ironia che lo contraddistinguono, ha espresso il suo pensiero sull'attualità e sul futuro della gastronomia, che non può e non deve dimenticare i valori fondamentali della tradizione e della qualità che tanti cuochi difendono offrendo il meglio, affinché la nostra cucina possa essere ammirata sempre più. Sentiti applausi hanno con-

TORINO LINGOTTO

Un variegato paniere di eccellenze autoctone

Dal burro d'alpeggio ai salumi, dalle patate ai marroni, dalle mele ai vitigni, senza dimenticare i dolci.

La riunione conviviale che la Delegazione ha tenuto a Mattie, centro montano non lontano da Susa, è stata pretesto per un affresco cultural-gastronomico sui tanti prodotti valsesini, spesso dotati del riconoscimento di tipicità con il marchio Prodotti della Valle di Susa e della Val Sangone, coordinato dalle rispettive Comunità Montane. Un paniere variegato che merita un piccolo viaggio e una breve sosta. Lo sanno bene gli stranieri che, a 40 km dal Fréjus, onorano spesso la Valle di Susa e i suoi tesori enogastronomici. A illustrarli, in un intervento molto apprezzato, Luca Gai, Assessore dell'Unione Montana Valle Susa, che ha sintetizzato come abbiano un ruolo primario, per l'economia della Valle, il burro d'alpeggio, i salumi e i formaggi (il *plaisentif*, il formaggio a crosta

rossa, il *lait brusc* e il *murianeng*, la toma del Moncenisio prodotta già nel Medioevo). Appreziate anche le patate viola di montagna di Salice e di Mocchie e la piatlina di Cesana, ora coltivate anche nel Parco del Gran Bosco di Salbertrand. Le mele carpendù di Caprie o di Graverè, e ancora i marroni Valsusa Igp sono un altro fiore all'occhiello. I vitigni autoctoni si fregiano poi di ben tre Doc: il Becuet, a bacca rossa, il Baratuciat, a bacca bianca e l'Avanà. Non da meno, in termini di eccellenza, i dolci, a cominciare dai canestrelli di Vaie e quelli di San Giorgio, speziati al vino rosso e cacao, così come le paste di meliga di Sant'Ambrogio o i *goffres* dell'Alta valle, cialde dolci o salate, così come la focaccia di Susa. Degni di menzione anche i mieli autoctoni di castagno o di rododendro. (Paoletta Picco)



cluso la serata che resterà nella storia del Centro Pannunzio, al

quale Paolo Petroni ha dato un grande lustro. (Roberto Pirino)



Emilia Romagna

LUGO DI ROMAGNA

Solidarietà ai locali danneggiati dalla recente alluvione

Stabilito un calendario per visitare i ristoranti più colpiti, a sostegno del territorio.

La Consulta della Delegazione si è ritrovata al ristorante "La Locanda" di Bagnara di Romagna per la consegna del Diploma di Buona Cucina al titolare Mirko Rocca. Questo locale di qualità ha subito danni ingenti alle cucine nell'alluvione del maggio scorso, che ha colpito gran parte della Romagna. Considerata, quindi, la situazione che ha riguardato molte attività della ristorazione, la Consulta ha

deciso che, nell'anno accademico 2023-2024, procederà alla stesura di un calendario di riunioni conviviali presso gli esercizi che hanno sofferto danneggiamenti e chiusure temporanee, al fine di dare il proprio contributo di solidarietà e sostegno al territorio. Tutti i convivi saranno organizzati con gli ospiti e con altre Delegazioni, per aumentare fattivamente la portata del sostegno. (Fabio Monducci)



Toscana

LUNIGIANA

All'agriturismo della "signora di Zeri"

Un festoso pranzo della domenica nel "laboratorio del gusto" che valorizza le tradizioni locali.

La bella stagione ha riportato la Delegazione nelle Valli di Zeri, alla scoperta dell'agri-

turismo "Le Modeste", situato nel borgo di Piagna, in un compendio di case rurali ben ristrutturate. La

RIMINI

Solstizio d'estate

Al mare con gli amici Accademici di Castel del Rio-Firenzuola.

Per festeggiare l'inizio dell'estate nel giorno più lungo dell'anno, le due Delegazioni si sono incontrate a Rimini per una riunione conviviale in un tipico ristorante sulla spiaggia, "Ricci di mare". Gli Accademici riminesi hanno accolto gli ospiti con entusiasmo cercando di mostrare loro la realtà marina riminese nel pieno della stagione estiva. Il pescato fresco dell'Adriatico è stato preparato secondo le semplici e classiche ricette della tradizione romagnola, senza sorprese e, per questo, par-

ticolarmente gradito. Il clima caldo, la sabbia morbida, la vicinanza del mare e i fuochi d'artificio hanno reso l'atmosfera veramente piacevole, suscitando cordialità e simpatia tra i convenuti. La serata si è svolta all'insegna dell'amicizia e del senso di appartenenza all'Istituzione accademica con grande soddisfazione della Delegata di Rimini, Luisa Maria Bartolotti, e del Delegato di Castel del Rio-Firenzuola, Dario Vecchione, convinti del valore degli incontri e degli scambi tra Accademici. (Luisa Maria Bartolotti)



titolare Cinzia Angiolini, donna-pastore e allevatrice della pecora zerasca, definita, in un documentario, come "la signora di Zeri", ha intrapreso un nuovo passo per la promozione delle tradizioni locali. Instancabile imprenditrice agricola, nonché Presidente del Consorzio di valorizzazione e tutela della pecora e dell'agnello di

razza zerasca, e Presidente della cooperativa di comunità "Le Valli di Zeri", ha voluto dare vita a un'ospitalità intesa come "laboratorio del gusto". Il luogo, ideale anche per festeggiare l'Accademico Roberto Bergamaschi per i suoi venticinque anni di appartenenza all'Accademia, si è rivelato una scelta felice: accolti in una sala ri-



servata in un'unica lunga tavolata, apparecchiata a festa, deliziati con un ottimo menu. Il DCST Toscana Ovest, Franco Milli, insieme al Delegato Ezio Tomellini, ha conferito

il diploma al festeggiato che ha ringraziato con un simpatico intervento di retrospettiva sui suoi venticinque anni di militanza nella Delegazione. (Ragna Engelbergs)

VOLTERRA

Ferragosto a Serrazzano

Una sagra dove si servono vivande toscane autentiche.

Non c'è paese o borgo che non abbia la sua sagra. Nel territorio della Delegazione ce n'è una ben collaudata, che richiama persone da tutta la Toscana: la festa paesana nel castagneto di Serrazzano. Le tre Associazioni: Cacciatori, Gruppo Sportivo e Castello Giovani, circa 70 persone su 400 abitanti complessivi, forniscono i cuochi, i camerieri e gli animatori di tali giornate. La festa è prevalentemente culinaria: tutti i partecipanti hanno seguito i corsi H.A.C.C.P. e si servono di un'impastatrice, un bollitore, un abbattitore e una grossa cella frigo. Le vivande sono cotte tutte in un forno a legna. Si servono vivande toscane autentiche, tra le quali lasagna e pappardelle al cinghiale, tagliatelle al ragù, capriolo con le olive e arrosto, zuppa toscana, agnello pomarancino, trippa, carne alla brace e polpettone. Solamente per la vigilia e la giornata di Ferragosto sono stati consumati 7.500 tortelli fatti a mano. Diversi



Accademici hanno partecipato a titolo personale alla degustazione di tanti piatti, ma tutti sono stati concordi sulla loro squisitezza nel rispetto della più vera tradizione. Tali eventi hanno come ultimo scopo l'autofinanziamento di iniziative varie che altrimenti non potrebbero essere realizzate, mancando i fondi pubblici. E sarebbe un peccato, perché la partecipazione dei volontari, così massiccia se rapportata alla popolazione totale, permette che si raggiungano risultati eccellenti anche nella tutela di una gastronomia d'eccellenza. Per tale motivo, la Delegazione si è sentita in dovere di segnalare a tutti gli Accademici l'eccezionalità dell'evento. (Maria Rita Landini)

MUGELLO

La tavola nel periodo Liberty

Preziose manifatture chiniane e un menu ispirato al primo Novecento hanno unito arte, cucina e territorio.

All'arte per la tavola e alla cucina dei primi del 1900 è stata dedicata la riunione conviviale su "La tavola nel periodo Liberty" che si è svolta, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, al Golf Poggio dei Medici, a Scarperia. Sapientemente accompagnati dalle parole di Vieri Chini, esponente della famosa famiglia di artisti, è stato possibile ammirare splendide realizzazioni per la tavola della locale manifattura chiniana, quali fruttiere, versatoi, servizi da tè e da caffè, ma anche disegni con progetti per piatti, legumi, salsiere e altri oggetti, espressioni di eleganza e raffinatezza di una quotidianità passata. Per l'occasione, è stata riproposta una minuta del 1910 relativa a un banchetto, storicamente documentato, tenutosi al ristorante dell'allora Hotel La Pergola a Borgo San Lorenzo. Interprete delle nu-

merose preparazioni, in ossequio alla composita struttura dei pranzi delle grandi occasioni dell'epoca, è stato lo chef Cristian Borch, che con maestria ha realizzato piatti dal sapore antico come le deliziose bracioline al Marsala e un indimenticabile consommé alla romana. Una serata che, unendo arte, cucina e territorio, ha reso omaggio a un periodo, quello Liberty, in cui, come sempre nel corso della storia, la tavola, nel suo ruolo di spazio conviviale, culturale e artistico, è stata espressione di rinnovamento di canoni estetici. Al termine sono stati alzati i calici per un brindisi sotto le stelle per l'anniversario dell'Accademia. (Monica Sforzini)



Marche

FERMO

"Paranze, vele e motori, nuove tecniche e nuovi sapori"

Il tema del convivio, degustando un'ottima frittura.

Annalina Marziali, Simposiarca per l'occasione, ha organizzato la riunione

conviviale intitolata "Paranze, vele e motori, nuove tecniche e nuovi sapori".



Gli Accademici si sono ritrovati presso lo chalet "Settemari" di Porto Sant'Elpidio per questo evento incentrato sulla frittura di paranza, una delle preparazioni tipiche della costa del mare Adriatico, che fornisce varietà di pesce adeguate per un piatto identitario. Dopo i saluti del Sindaco Massimiliano Ciarpella e del Delegato Fabio Torresi, si è svolta la relazione a due voci dal titolo "La pesca fra tradizione e innovazione", tenuta da Giuseppe Merlini, Direttore dell'Archivio Storico del Museo del Mare di San Benedetto del Tronto, e da Gigi Anelli, "cultore di cose di mare" (compresa la cucina), nonché armatore di lancetta, su come l'evoluzione della tecnica nella pesca abbia avuto influenza sulla realizzazione del piatto. L'Accademico di Macera-

ta, Sauro Vittori della Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell'UNICAM, ha disquisito su come non sia da demonizzare un buon piatto di frittura, se ben fatto, adottando le giuste accortezze. A tavola, è seguita la degustazione della frittura di paranza guidata da Giuliano De Santis, Presidente Assoittico, nonché patron del "Settemari". Il convivio è proseguito degustando altre tipicità stagionali della cucina di mare della costa fermana. Ringraziamenti alla famiglia De Santis al completo che, con vera passione, cura una delle ultime cucine di pesce attenta alla tradizione. Nel corso della serata, sono stati accolti nella Delegazione i nuovi Accademici Romana Attorresi e Roberto Ferretti. (Fabio Torresi)

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Simposio in musica

Il dolce suono del violino ha rallegrato la serata agostana.

Nulla hanno potuto il forte caldo, né i giorni ferragostani: il collante accademico, la voglia di stare insieme hanno prevalso. Si è iniziato con i saluti del Delegato Franco Santellocco Gargano e del Simposiarca Bruno Bernardi, che ha introdotto i punti del Manifesto del Settantennale e ha poi evocato il pe-

soso lago del Fucino, un tempo ricco di varietà di pesci. Ora, al suo posto, altra ricchezza: la Piana del Fucino, con tutt'altra tipologia alimentare: patate, carote, finocchi e varietà di pregiatissima insalata. Insomma, il "giardino d'Europa", anche con la filiera industriale di trasformazione. Pertinente il richiamo storico, giacché lo chef

Abruzzo



La pineta delle meraviglie

Prelibato picnic insieme a molti Delegati abruzzesi.

Anche quest'anno la Delegazione ha voluto festeggiare il quarto incontro di Pinewood, organizzando un prelibato picnic nella "Pineta delle meraviglie" di Pineto, così definita dal Delegato Antonio Moscianese Santori. L'incontro, ancora una volta, ha rinsaldato i rapporti di amicizia e collaborazione tra i Delegati, oltre a far godere i partecipanti della bellezza e della frescura del luogo. Erano presenti, infatti, i Delegati di Pescara, Giuseppe Fioritoni; di Pescara Aternum, Giuseppe Di Giovacchino; di Avezzano e della Marsica, Franco Santellocco Gargano con Padre Emiliano; di Sulmona, Giovanni M. D'Amario; i past Delegati Rocco Pasetti e Mimmo Russi; il Vice

Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, insieme al Segretario Generale Roberto Ariani. La giornata, calda e assolata, accompagnata dall'ininterrotto frinire delle cicale, è trascorsa amenamente, tra i piaceri della tavola, finì disquisizioni gastronomiche e bonarie prese in giro. Molto apprezzato il secondo piatto, frutto della tradizione marinaresca: seppie e piselli, sapientemente preparato dalla signora Gabriella Cantarini, cuoca del lido "La Capanna". A fine pasto si è gustata un'ottima crema al caffè, che ha rinfrescato il palato dei commensali. Evento da ricordare e da ripetere il prossimo anno per il clima fraterno creatosi e per la bella *location* da sempre meta turistica. (Stefania Martin)



Luigi non ha mancato di realizzare un singolare menu: dall'insalata di mare con carote e finocchi, alle fantasie della "Piana".

Fra i numerosi ospiti, il Direttore della "Banca del Fucino"; Cesi-dio Chiarilli (già Sindaco di Luco dei Marsi); Lorenzo Fallocco (sto-

rico Presidente del Centro Studi Culturali Carlo I d'Angiò). Nel corso del simposio, alcuni passaggi di violino (Florindo Cimei) hanno sottolineato il genetliaco degli Accademici Fabrizio D'Amore, Stefano Maggi e dello stesso Delegato. Il saluto di Antonio Mo-



scianese Santori (Delegato di Atri) e di Gianni D'Amario (Delegato di Sulmona) ha segnato gli ultimi momenti della serata. Una preziosa stampa a colori è stata donata allo chef Luigi che ha saputo de-

liziare i convenuti, oltre che con una squisita, originaria e antica "panzanella", con prodotti ittici, semplicemente abbinati a prelibati frutti della terra. (Franco Santellocco Gargano)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

OTTOBRE

6 ottobre-19 novembre - **Cremona**
9ª edizione del Festival della Mostarda

13 ottobre - **Pinerolo**
Convegno "Glara, Goffri e Cajettes: storia e tradizioni della cultura alpina"

19 ottobre - **Catanzaro**
Convegno "Il riso, il mais e gli altri cereali (grano, farro, orzo, avena e segale) nella cucina della tradizione regionale: proprietà salutistiche"

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

27 ottobre - **Imola**
Convegno "Venerdì pesce. Dalle regole ecclesiastiche allo spazio sul piano gastronomico e salutistico"

NOVEMBRE

4 novembre - **Chieti**
Convegno "A tavola non si invecchia" e Panarda del Settantennale

10 novembre - **Brescia**
Convegno "Brescia, capitale della cultura e del gusto, racconta la sua cucina e premia le eccellenze del territorio"

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

25 novembre - **Mugello**
Ventennale della Delegazione.
Convegno "La cottura del cibo: metodi tradizionali e nuove tecniche"

CHIETI

Riscoperta la porchetta allo zafferano

Recuperata un'antica tradizione dei signori abruzzesi nelle grandi feste.

Si è rinnovata anche quest'anno l'ormai quasi ventennale tradizione della riunione conviviale degli "Sfigati di Ferragosto", che vede la Delegazione celebrare il culmine dell'estate con una serata leggera, alla scoperta di sapori antichi e popolari. L'edizione 2023, svoltasi dopo la visita culturale alla chiesa cittadina di Santa Chiara, gioiello del Barocco, e lo *sdi-juno*, tipica colazione contadina, nell'antica "piazza della verdura", si è svolta alla "Trattoria di Renzo". Il locale è presente nella città capoluogo sin dal 1912 e costituisce la bandiera della cucina tipica teatina (su tutti le sagne e ceci alla chietina), che il giovane chef Lorenzo Leva, esponente della quarta generazione dei gestori del ristorante, ripropone accanto a piatti più contemporanei. Nel corso della serata, che ha visto la partecipazione del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, di Accademici di ogni parte d'Italia (Roma,

Palermo, Svizzera Italiana, Atri, Pescara), il Delegato e CT Nicola D'Auria e il Simposiarca Maurizio Adezio, DCST, hanno riservato una sorpresa a tutti i partecipanti: la "porchetta allo zafferano". È stata realizzata da Nicola Genobile, che ha recuperato un'antica tradizione dei signori abruzzesi nelle grandi feste, che facevano preparare una sontuosa porchetta farcita di ogni ben di Dio, al profumo di costosissimo zafferano. (Antonello Antonelli)



SULMONA

Consegna del premio "Dino Villani"

Il "Caseificio Maiella" di Campo di Giove ha ricevuto il riconoscimento per la produzione artigianale del "formaggio Naif".

Presso la Sala Consiliare del Comune di Campo di Giove, la Delegazione ha

conferito il premio "Dino Villani" al "Caseificio Maiella" di Antonio D'Amico, per la produzione ar-



tigianale del "formaggio Naif". Erano presenti alla cerimonia il Sindaco Michele di Gesualdo, il Delegato Giovanni Maria D'Amario, la Vice Delegata Carmela Petrucci e numerosi Accademici, cittadini e Autorità locali. Fondato nel 1957 dal papà di Antonio, Eustacchio, e dalla mamma Argilia, mantenendo inalterata nel tempo l'antica tradizione casearia derivata dalla transumanza, i proprietari sono giunti alla quarta

generazione lavorando sempre artigianalmente con grande cura e passione. Una cerimonia molto partecipata, all'insegna dell'amicizia e della cordialità, arricchita dai preziosi racconti di Argilia, memoria storica dell'azienda. Significative le parole del Sindaco, che ha ringraziato l'Accademia per il premio conferito, che è un riconoscimento per l'intera comunità di questo antico borgo. (Giovanni Maria D'Amario)

Calabria

COORDINAMENTO TERRITORIALE CALABRIA

La Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità

Il tema è stato affrontato in un incontro di approfondimento.

Il tema è stato affrontato nel corso dell'evento organizzato dalle Delegazioni calabresi nella ridente località di Vibo Valentia Marina. A impreziosire la circostanza, la presenza del Presidente Paolo Petroni che, nel concludere i lavori, ha avuto modo di evidenziare il settantesimo anniversario dell'Istituzione. Dopo i saluti della Sindaca di Vibo Valentia, Maria Limardo, e del Delegato di Vibo, Giuseppe Adilardi, il CT e Delegato di Cosenza Rosario Branda, nell'introdurre i lavori, ha sottolineato "il valore culturale e storico della cucina italiana anche e soprattutto nella sua accezione di sommatoria delle cucine regionali

fortemente legate ai territori, ai relativi prodotti e alla stagionalità". A seguire, hanno svolto brevi interventi i Delegati Ettore Tigani, Giuseppe Ventra, Sandro Borrueto, Vincenzo Vitale e Giuseppe Alvaro. Ognuno ha avuto modo di offrire un contributo al tema seguendo le linee dell'evoluzione, piuttosto che del consolidamento, di usanze e piatti della tradizione secondo i rispettivi territori. Due le relazioni di approfondimento, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, e del DCST della Calabria, Ottavio Cavalcanti. In particolare, il Rettore Zimbalatti ha risposto in maniera affermativa

Molise

CAMPOBASSO

"Note di gusto"

Splendido connubio tra piaceri della tavola e dolci e suadenti melodie.

Una riunione conviviale "musicale", splendido connubio tra piaceri della tavola e dolci e suadenti melodie, si è svolta presso il "Coriolis" di Campobasso. La serata, in un'atmosfera di amicizia e allegria, ha visto la raffinata esibizione canora dei coniugi di alcuni Accademici nel corso del festoso banchetto, con un menu leggero e intrigante studiato per l'occasione dalla Simposiarca Serena Albanese. Il Delegato Ernesto Di Pietro, all'inizio della riunione molto partecipata, ha introdotto il tema della serata: come la musica possa modificare il modo di percepire il cibo. Ha così invitato i commensali a scoprire, in una vera e propria cena esperienziale, se gustare un piatto, doverosamente abbinato a un buon vino e ascoltando buona musica, possa

evocare giuste corrispondenze e stimolare curiosità. I nostri sensi sono strumenti, ha continuato, grazie ai quali ci avviciniamo al mondo sensoriale del cibo e dell'arte, ma occorrono impegno e attenzione, sia nel gustare un piatto sia nell'ascoltare musica. Coinvolgente l'esibizione dei cantanti che ha fatto sì che si avvertisse forte lo spirito di appartenenza e che ha trovato degna conclusione con il solenne Inno di Mameli al taglio della torta dedicata all'evento.

Infine il Delegato ha voluto ricordare, tra le tante iniziative messe in campo, a livello centrale, per festeggiare la ricorrenza dei 70 anni dalla fondazione dell'Accademia, l'emissione di un francobollo commemorativo che sarà in vendita in tutta Italia. (Ernesto Di Pietro)



alla domanda postagli dal CT Rosario Branda se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di *Patrimonio Immateriale dell'Umanità*: "Perché la cucina italiana - ha affermato il Rettore, studioso e grande esperto della materia - è assolutamente

all'altezza di tale ambizione". Su quest'ultimo aspetto si è soffermato il DCST Cavalcanti che ha fornito documentazioni storiche "circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri". Il Presidente



Petroni ha rilevato, inoltre, come "i prodotti identitari facciano particolarmente bene alla cucina italiana. Come Accademici - ha aggiunto - il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana". A suggello dell'evento, un momento emozionante è stato quello in cui il maestro orafo Gerardo Sacco - Accademico ono-

rario di Crotone - ha consegnato al Presidente un grande piatto in ceramica dipinto a mano, commissionato per l'occasione dalle Delegazioni calabresi e raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una maschera apotropaica insieme al simbolo celebrativo dei 70 anni dell'Accademia. (Rosario Branda)

MARSALA

Cucina innovativa e raffinata, immersi nel fascino della natura

Le saline, il vecchio mulino, le quattro isolette della laguna dello Stagnone.

Per la riunione conviviale estiva è stato scelto il ristorante "SEI - Mamma Caura", luogo delizioso e meta turistica molto ambita. Qui ci si immerge in un vero spettacolo naturale: le saline, il vecchio mulino, le quattro isolette, a contatto diretto con l'intera laguna dello Stagnone. Il nome "Mamma Caura" deriva da un termine coniato dai salinai e si riferisce al sedimento di gesso che si forma sul fondo delle vasche evaporanti, dette "caure". Tale sedimento, periodicamente prelevato, rimosso, ma riutilizzato, serve a consolidarle e a impermeabilizzarle per favorire la cristallizzazione del sale. "Mamma Caura", quindi, potrebbe rappresentare l'immagine archetipa della Grande Madre che custodisce l'insieme delle saline. Da un'antica caserma negli anni '30, il luogo diventa, negli anni '90, un locale rustico, aperto al pubblico. Nel 2021,



dopo un totale rinnovo, si trasforma in "Sunset Bar", fornito di vini siciliani, ricco di svariati cocktail, di piatti crudi e caldi locali, mentre, al primo piano, nasce il ristorante con la sua magnifica terrazza. In questo scenario suggestivo è stato servito l'aperitivo, prima di passare alla cena il cui protagonista è stato il tonno rosso siciliano, trattato anche in chiave innovativa. La riunione conviviale ha avuto grande successo grazie anche all'accogliente e premurosa ospitalità dei proprietari e all'attenzione di tutto lo staff affabile e professionale. (Antonella Bonventre Cassata)

Sicilia

CENTRO STUDI SICILIA ORIENTALE

Incontro sul cibo di bordo

La conferenza, che si è svolta sulla nave scuola Palinuro, è stata seguita dalla visita alla mostra dei menu storici a Palazzo Zanca.

La nave scuola Palinuro, unita a vela della Marina Militare, ormeggiata a Messina, ha ospitato un incontro/conferenza, con spunti di riflessione sull'alimentazione in mare, per iniziativa dei componenti del CST della Sicilia orientale, guidato da Attilio Borda Bossana, in collaborazione con il Comune di Messina, lo Stato Maggiore della Marina Militare e l'Associazione Nazionale Marinai d'Italia. Tema della conferenza il cosiddetto "rancio di bordo", a partire dal Medioevo e fino a oggi, ma anche il pasto sulle navi da crociera, che assume un ruolo di grande importanza nella vita del passeggero. All'incontro hanno preso parte l'Ammiraglio di squadra Aurelio De Carolis; il Vice Comandante della Guardia Costiera, Nunzio Martello; il Comandante interregionale dei Carabinieri, Giovanni Truglio; il Sindaco di Messina, Federico Basile; il Prefetto Cosima Di Stani e il Questore Gabriella Joppolo. Ad aprire l'incontro, il

Consigliere di Presidenza Ugo Serra e il CT Vittorio Sartorio, che ha posto l'accento sul valore del confronto nel 70° di fondazione dell'Accademia. Le relazioni sono state svolte da Attilio Borda Bossana, che ha tracciato un *excursus* sull'evoluzione del cibo consumato a bordo delle navi, e da Gualtiero Cataldo, componente del CST, che ha approfondito le tradizioni gastronomiche in mare. Al termine di un *vin d'honneur* a bordo della Palinuro, grazie alla collaborazione dell'Assessore alle Politiche Culturali, al Turismo e "Brand Messina", Enzo Caruso, e dell'Associazione Nazionale Marinai d'Italia, è stata inaugurata, nella sede civica di palazzo Zanca, la mostra "Il rancio di bordo e i menu storici delle navi della Regia Marina". Attraverso un'accurata ricerca storica sono stati esposti 31 menu, dal 1892 al 1942, documentando i pranzi serviti a bordo in occasione di eventi anche di rilevanza internazionale. (Attilio Borda Bossana)





SIRACUSA

Alla scoperta del territorio

Gita a Canicattini Bagni per gustare la 'nfigghiulata.

Alla scoperta del territorio: questo lo spirito con il quale la Delegazione ha organizzato la gita a Canicattini Bagni. Dopo la visita al centro storico e al Museo del Tessuto, dell'Emigrante e della Medicina popolare, guidati da uno studioso del luogo e accolti dal Sindaco, è

stato possibile degustare i prodotti tipici che caratterizzano la tradizione culinaria di Canicattini, quali la 'nfigghiulata, una sorta di focaccia fatta con la nepeta. Il pranzo si è svolto nelle sale storiche all'interno del Museo. Un'esperienza esclusiva da consigliare.



Consegna dei premi 2023

Il premio "Massimo Alberini" al caseificio "L'Abbate" e il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Tempaccio".

Settimana intensa per la Delegazione che ha consegnato il premio "Massimo Alberini" al caseificio "L'Abbate Käsefabrik" per l'eccellente produzione di latticini autentici italiani e il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Tempaccio" di Francoforte. La famiglia L'Abbate produce ricotta, mozzarelle e scamorze dal 1964 a Offenbach, una piccola cittadina sulle rive del fiume Meno. Una produzione fatta da latte biologico di allevamenti della regione intorno a Francoforte. La "Fabbrica di latticini" è alla seconda generazione sotto la direzione di Vito Giuseppe L'Abbate. Adiacente al laboratorio si trova il piccolo punto vendita, gestito dalla moglie Andrea. I numerosi clienti

apprezzano l'autenticità e genuinità dei prodotti, semplici ma di altissima qualità, che raccontano



Europa

Germania

FRANCOFORTE

Happy hour tutta italiana!

Un ottimo aperitivo italiano "rinforzato".

Si è voluta dedicare la tradizionale riunione conviviale estiva alle happy hour italiane tanto amate in tutto il mondo: aperitivo e apericena! Ottima la performance culinaria del locale "Aperiwine" che ha ospitato gli Accademici e servito un ottimo e autentico aperitivo italiano rinforzato: gustosi salumi affettati, formaggi freschi e stagionati, diverse verdure di stagione. Tutto su ricchi taglieri. A questi si sono aggiunti anche un'insalata di polpo, deliziose polpette di carne al sugo e un'abbondante parmigiana. Altissima l'attenzione degli ospiti e, soprattutto, del pubblico tedesco che si è sentito immediatamente coinvolto in questa serata a sorpresa. Grazie alle Accademiche Lan Nguyen-Gatti, per aver segna-

lato il locale e curato l'organizzazione, e a Stefania Di Michele, Simposiarca della serata, che ha raccontato interessanti storie e aneddoti intorno a questo pasto modaiolo, oggi diventato rito irrinunciabile in tutte le grandi città, pur con le sue varianti regionali, sia in termini di bevande, sia di specialità gastronomiche servite a buffet. (Laura Melara-Dürbeck)



la storia di una famiglia, venuta dal Sud Italia, che in Germania ha svolto un lavoro pionieristico con



una grande visione. Per Massimo Sparaco, chef e proprietario del ristorante "Tempaccio", cucinare significa soprattutto trasmettere emozioni e raccontare storie. È un sostenitore del legame con il territorio, la natura e i suoi prodotti. Ma è anche curioso e aperto al nuovo, alla "sana contaminazione" delle tradizioni. Tre le parole chiave: sostenibilità, responsabilità e genuinità. Massimo sa che il compito di uno chef non deve limitarsi alla classica preparazione dei piatti. Ciò comporta l'uso responsabile delle risorse, la percezione della responsabilità sociale, etica e culturale. Tutto questo può realizzarsi solo se il cuoco, con umiltà e sensibilità, sa farsi da parte e lasciare parlare gli ingredienti. (L. M. D.)

MONACO DI BAVIERA

Celebrazione del quarantesimo anniversario della Delegazione

La funzione delle Delegazioni estere a sostegno dell'autenticità della cucina italiana.

La Delegazione ha celebrato il 40° anniversario dalla fondazione. L'evento è stato aperto da un dibattito sulla funzione delle Delegazioni estere, tema arricchito da una relazione sul connubio tra convivialità e musica operistica italiana, accompagnata da un quintetto di fiati. La Delegazione ha colto questa occasione per consegnare, a nome del Presidente Paolo Petroni, le insegne di Accademico onorario al Console Generale d'Italia a Monaco, Sergio Maffettone. Al dibattito hanno partecipato la Delegata di Francoforte, ex-Delegati di Monaco e oratori di nazionalità tedesca con una profonda conoscenza dell'Italia. Un arricchimento importante è stato offerto

dagli interventi scritti dei Delegati di Londra, Shanghai e Dubai, i quali hanno presentato le proprie esperienze.

In una simpatica relazione, il professor Florian Mehlretter ha descritto come il connubio tra convivialità e musica operistica si possa riassumere in cinque funzioni dell'opera lirica in cui compare il cibo: a iniziare dalla funzione "sociale" o conviviale, per terminare con la funzione dietetica, in cui il cibo e l'opera si fondono. Con tale spirito si è svolta la riunione conviviale che ha concluso l'evento, per la quale la Simposiarca Elfi Schmid ha preparato un menu costituito da portate ispirate a famosi compositori italiani. (Carlo Pandolfi)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato onorario di Napoli-Capri, **Elio Palombi**, è stato inserito, dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati, nell'Albo d'Onore del Foro di Napoli.*

*Il Delegato del Gargano, **Giuseppe Trincucci**, è stato nominato Socio effettivo dell'Accademia di Storia dell'Arte Sanitaria di Roma.*



Regno Unito

LONDRA

Originale apericena

Una sequenza colorata e deliziosa di stuzzichini e piatti saporiti.

Come momento ideale per scambiarsi gli auguri estivi, la Delegazione ha scelto l'abitudine tutta italiana, sana e conviviale, dell'apericena. All'aperto, in una limpida e tiepida serata londinese, "La Terrazza" dell'hotel Xenia di Londra della catena Marriott, sotto lo sguardo attento del manager Alessandro Convertino, ha accolto Accademici e ospiti di riguardo come il Console Domenico Bellantone e il Direttore dell'ICE dottor Sacchi.

Una volta aperti gli stomaci con bicchieri di fresco Prosecco, è stata gustata una sequenza colorata e deliziosa di stuzzichini e

piatti saporiti preparati dal bravo chef pugliese Raffaele Lauriola, accompagnati da vini siciliani. L'attenzione che Raffaele dedica alla provenienza, alle certificazioni e al trattamento delle materie prime si riflette nel sapore autentico e delicato delle creazioni per la serata. A suggellare gli auguri di buone vacanze formulati dalla Simposiarca Silvia Mazzola, l'Accademico Filippo Scevola ha presentato e offerto un foglio di nocciolato fondente dello storico cioccolataio Gobino di Torino, celebrando così una città che, insieme a Milano, ha contribuito a portare il rito dell'aperitivo nel mondo. (Maurizio Fazzari)

Nel Mondo

Cile

SANTIAGO DEL CILE

L'arte dell'abbinamento

Unire pizze e vini per un'esperienza culinaria straordinaria.

Sempre alla ricerca di nuove realtà gastronomiche, la Delegazione si è data appuntamento nella "Bottega Gandolini", per una riunione conviviale presieduta dal Delegato Alessandro Bizzarri, la Vice

Delegata Flavia Orsini e il Consulatore Tiberio Dall'Olio. Oltre a un gruppo di più di 20 Accademici, il convivio ha avuto come ospiti d'onore l'Ambasciatrice Valeria Biagiotti, Accademica onoraria della Delegazione, accompagna-



ta dal marito Andrea Tappi e la Direttrice dell'ICE/ITA Alessandra Marcarino. La "Bottega", sita in uno dei quartieri più prestigiosi di Santiago, è un'esperienza di giovane imprenditoria gestita dalla seconda generazione della famiglia Gandolini in Cile. In cinque, tra fratelli e cugini, in un'atmosfera contemporanea da pizzeria-trattoria e da enodegustazione, hanno offerto un viaggio gastronomico tra gli aromi in un incrocio di culture: il Cile, con i suoi prestigiosi vini, e l'Italia con l'insuperabile pizza. L'enologo della famiglia, Stefano



Gandolini, ha presentato i vini con una descrizione dell'industria vinicola cilena, la sua ricca storia tra innovazione e sostenibilità, il terroir eccezionale. L'abbinamento vino/pizze è stato perfetto e ha arricchito l'esperienza gastronomica rivelando un mondo affascinante attraverso gusti e aromi del Cile e dell'Italia. (Alessandro Bizzarri)

CHICAGO

Degustazione guidata di vini siciliani

Ottimo l'abbinamento con i piatti tipici dell'isola.

Le Accademiche Clara Orban e Barbara Cola hanno organizzato una piacevole serata culturale nel bellissimo patio del ristorante "Gianni", che si trova nel cuore di Chicago. L'evento ha abbinato una degustazione di vini siciliani, guidata da Barbara e Clara, con cibi siciliani presentati dal proprietario siciliano Gianni De Lisi. Alla cena, alla quale hanno partecipato numerosi Accademici e ospiti, i commensali sono stati accolti con uno spritz preparato con Vermouth di Marsala. Le due Accademiche hanno poi introdotto la Sicilia da un punto di vista eno-

logico e storico, menzionando le bellezze e le tradizioni gastronomiche che caratterizzano l'isola. Sono inoltre stati degustati quattro vini in abbinamento ad alcuni dei piatti più importanti della cucina siciliana, suscitando grande apprezzamento da parte dei partecipanti.



NEW YORK

Mani in pasta

Una riunione conviviale innovativa, istruttiva e interattiva.

All'ultima riunione prima della pausa estiva, gli Accademici e i loro ospiti

sono diventati "studenti" su due cibi emblematici della cucina italiana: la mozzarella e la pizza. Da

Stati Uniti d'America

BOSTON

Omaggio all'Emilia Romagna

Consegnato allo chef Dante Bellucci il Diploma di Buona Cucina.

La Delegazione ha reso omaggio all'Emilia Romagna con una cena dal titolo "One summer evening in Rimini". Per questa occasione speciale è stato scelto il pluridecorato ristorante "Vinotta" del New England. Durante la cena, il Delegato Enrico Vietri e la Vice Delegata Cecilia Scimia hanno sorpreso lo chef Dante Bellucci con l'inaspettato "Diploma di Buona Cucina 2023". La cerimonia ha avuto l'onore di essere presenziata dal Console Generale a Boston, Arnaldo Minuti, Accademico onorario. Tra gli ospiti anche il Console dell'Ango-



la. Oltre a essere stata un'ottima serata culinaria, con un menu a base di pesce, e di celebrazioni, grazie all'impegno della Vice Delegata, alla mediazione dell'Accademico Alberto Forchielli, insieme all'interessamento del Sindaco di Imola, Marco Panieri, la Delegazione si è congratulata con i Soci per aver contribuito a raccogliere fondi per quattro famiglie romagnole bisognose. (Enrico Vietri)

professore si è comportato lo chef e gestore del ristorante "Kesté", Roberto Caporuscio, formatosi a Napoli e conosciuto per la sua pizza napoletana tradizionale. Prima di cominciare la lezione, i partecipanti hanno gustato vari antipasti di affettati, mozzarella frita, pizza montanara frita e insalata primavera, abbinati con calici di Prosecco. Seduti poi nei banchi dell'aula, gli ospiti hanno osservato come lo chef preparava la mozzarella fresca. Arrivato al risultato desiderato, Caporuscio ha invitato ogni ospite a formare la propria palla. Per chi non aveva mai assaggiato la mozzarella appena fatta, ancora calda, è stata un'esperienza unica. Continuando la lezione, Caporuscio ha fatto l'impasto della pizza spiegando l'importanza di usare prodotti di altissima qualità, in questo caso la farina "00" impor-



tata dall'Italia. Una volta pronto l'impasto, gli ospiti hanno creato una pizza particolare con salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio grattugiato, peperoni e basilico. Con due forni a legna, le pizze sono state pronte in un lampo e gli ospiti hanno potuto consumarle *in loco* o portarle a casa. La cena è continuata con un assaggio della pizza *Sabrina* per la quale Caporuscio è conosciuto. Due dolci, per finire: la pizza con Nutella e i maritozzi con pistacchio e cioccolato. Gli ospiti hanno ricevuto una "gift bag" con un pacco di farina "00" e le istruzioni per continuare l'esperienza a casa.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

18 giugno 2023

Ristorante "Le Moulin des Aravis" della famiglia Gontier, in cucina Piera Chanoix. ●Frazione Savin 55, Pontboset (Aosta); ☎ cell. 389/8382953; info@lemoulindesaravis.it, www.lemoulindesaravis.it; coperti 56. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a settembre; giorno di chiusura: aperto su prenotazione. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: frittura di fiori e foglie con maio *aux fines herbes*; risotto con silene e zafferano; reale cotto a bassa temperatura al vino rosso con patate al forno; meringata alla menta selvatica e fragole.

I vini in tavola: Petite Arvine 2022 (Institut Agricole Régionale); Fumin 2020 (Les Granges).

Commenti: In un contesto unico, con vista sul torrente Ayasse, la cucina è saldamente legata al territorio e alla tradizione. Originale e degna di nota la frittura di fiori e foglie reperibili direttamente dall'orto. Particolarmente gradito il risotto con silene, un'erba spontanea assai diffusa nei prati locali, e zafferano della frazione Mont Blanc di Champorcher. La carne del reale ha stupito tutti i commensali per l'incredibile morbidezza derivante dalla lunga cottura a bassa temperatura, abbinata perfettamente con patate la cui dolcezza ben contrasta con la carne saporita e gustosa. Apprezzata la meringata alla menta

selvatica per la sua freschezza. Impeccabile il servizio.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

23 giugno 2023

Ristorante "Le Cicalè" di Ristorante Le Cicalè, in cucina Roberto Molinari. ●Via Pineroli 32, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎ 0131/216130; info@le-cicale.net, www.le-cicale.net, www.facebook.com/ristorantele-cicale; coperti 40 interni+40 (all'aperto da maggio a settembre). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: pan brioche tostato, coda di gambero al burro, latterini in marinata agra delicata, rosa di trota rosa, trota salmonata piemontese affumicata, fritto di alici; risotto Carnaroli alle zucchine, i loro fiori e calamaretti; guazzetto rosso di molluschi misti, patata cubettata e crostini abbrustoliti; semifreddo di percoche caramellate e amaretto con vellutata di pesca bianca fresca.

I vini in tavola: Hic et Nunc Vignale Monferrato Pandemonio brut rosé; Gavi - Gavi 2022 (La Chiara); Mimosina Monferrato bianco 2021 (Cantina Colle Manora Quarngento).

Commenti: Un bel dehors circondato dal giardino del ristorante ha fatto da cornice all'ultima riunione conviviale degli Accademici alessandrini prima della consueta pausa estiva. Lo chef

Roberto Molinari li ha deliziati con un menu incentrato sul pesce, declinato in più modi, che è stato introdotto dal Simposiarca della serata Carlo Bajardi. A seguire, l'intervento del Vice Delegato Giorgio Borsino su altre quattro eccellenze alessandrine. Ha poi concluso la riunione conviviale l'intervento del Delegato Matteo Pastorino, che ha illustrato gli appuntamenti per il secondo semestre e consegnato la vetrofania allo chef del locale.

BIELLA

22 giugno 2023

Ristorante "Asmara" di Adila e Bianca Maciotta Bianc; Cristina ed Elisa Cappa, in cucina Elisa Cappa. ●Via Roma 1, Campiglia Cervo (Biella); ☎ 015/60021, cell. 392/1148200; ristoranteasmara@gmail.com, albergoristoranteasmara.it, Instagram; coperti 65+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: bavarese al cavolo rosso con salsa alla senape; sformatino con zucchine e menta; parmigiana alle verdure dell'orto; fondue bruxelloise; asmarini all'aglio orsino; risotto al Prosecco e pepe rosa; trota al burro; brasato al cacao con contorni; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Centovie Montepulciano rosato Colli Aprutini Igt (Umani Ronchi); Barbera d'Asti Docg 2022; Moscato d'Asti Docg 2022 (entrambi Gianni Doglia, Castagnole Lanze).

Commenti: Cena di inizio estate in un locale storico della Valle Cervo, lungo la sponda del torrente, a 12 km da Biella. Il ristorante esiste fin dal 1886 ed è gestito dalla stessa famiglia da cinque generazioni. Lo staff è tutto femminile e mantiene viva la tradizione del locale: la trota al burro proveniente dal proprio vivaio e prodotti dell'orto cucinati in modo genuino. Così è stato anche per il menu proposto dai Simposiarchi Lozia e Zorio che ha rievocato i ricordi del pranzo domenicale di molti Accademici. Piatti ben presentati con fiori dei prati. Buoni gli antipasti e il dolce. Eccezionale la trota dalle carni fresche e sode accompagnata da burro di cascina. Servizio cordiale e gentile.

CUNEO-SALUZZO

17 giugno 2023

Ristorante "Sori" di La Locanda del Falco snc, in cucina Fabrizio Cava-

sa. ●Viale Lungostura J. F. Kennedy 15, Cuneo; ☎ cell. 375/6570026; soricuneo@gmail.com, www.soricuneo.it, Facebook, Instagram; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in periodo invernale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: asparagi, crema di parmigiano e limone, carpaccio di vitella e salsa Cipriani; risotto con asparagi selvatici e midollo affumicato; agnello sambucano alla brace; fragole, chartreuse e sambuco.

I vini in tavola: Langhe Nascetta del Comune di Novello 2021 (Mauro Marengo); Barbaresco Cà Nova 2020 (La Cà Nova).

Commenti: La sapiente combinazione dei gusti della tradizione con la fantasia e l'innovazione caratterizzano questo locale cuneese nato da un progetto dei tre giovani soci. Le esperienze maturate nella "Locanda del Falco" della località montana di Valdieri hanno trovato raffinate rielaborazioni nelle mani esperte dello chef Fabrizio Cavassa. Originale il risotto con gli asparagi selvatici di stagione e midollo affumicato. Altrettanto apprezzato, per il sapore autentico delle Alpi cuneesi, l'agnello sambucano. Ottima la scelta dei piatti e l'abbinamento dei vini, curato dal Simposiarca Davide Gerboni. Meritato l'applauso finale tributato allo chef e al personale di sala.

MONFERRATO

14 luglio 2023

Ristorante "Agriturismo la Casaccia" di La Casaccia Azienda Vitivinicola di Giovanni Rava, in cucina Elena Bassignana. ●Via Dante Barbano 10, Cella Monte (Alessandria); ☎ 0142/489986, cell. 333/7788308; agriturismo@lacasaccia.biz, www.lacasaccia.biz, Facebook, Instagram; coperti 20+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie marzo-dicembre; giorno di chiusura mai, servizio solo su prenotazione. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini di capra, friciulin e focaccia, salame di maiali di bosco e torta salata; agnolotti; semifreddo zabaione e fragole.

I vini in tavola: Charnò Piemonte Doc Chardonnay; Poggio Grignolino del Monferrato Casalese Doc; Monfiorenza Monferrato Doc Freisa; Calichè Barbera del Monferrato





PIEMONTE segue

Doc raffinato in barrique; Dulcinea vino rosso da uve passite (tutti La Casaccia).

Commenti: Splendida corte nel cuore di Cella Monte; da non perdere la grande cantina scavata nella marna tufacea. Molto accogliente la sala da pranzo con soffitti decorati e stufa a legna; semplice e curato il servizio con gentile disponibilità dei proprietari nel racconto delle tradizioni locali di cucina e vino.

PINEROLO 4 luglio 2023

Ristorante "Vetta della Rocca" di Luca Bruno e Martina Tanighini, in cucina Luca Bruno. ●Via Vetta della Rocca 5, Cavour (Torino); ☎ cell. 347/3199165; info@vettadellarocca.it, www.vettadellarocca.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra fine agosto e inizio settembre; giorno di chiusura mercoledì; lunedì-venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: battuta di fasone piemontese con cuore di gelato al parmigiano, lingua di vitello cotta a bassa temperatura con bagnetto verde e mostarda di fichi, bocconcino di coniglio con crema brusa all'uovo, girello di vitello rosato in salsa tonnata; capesante scottate, crema di lattuga, rapanelli e anacardi salati; spaghetti caserecci alle vongole veraci e pesto di pistacchi; rombo, confettura di mango, polvere di olive taggiasche e matte di mandorle; tronchetto al frutto della passione glassato al fondente; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco Jader (Viticoltori Friulani); Kerner Aristos (Cantina Valle Isarco); Passito di Moscato La Bella Estate (Vite Colte).

Commenti: Sicuramente non esiste posto migliore per godersi la vista della pianura circondata dalle montagne; ma la Vetta della Rocca non offre solo questo. I titolari del ristorante, dopo aver lavorato in diverse regioni d'Italia, nel 2014 hanno rilevato il locale operando una scelta netta: considerate le numerose offerte gastronomiche presenti sul territorio e legate alla cucina locale, Martina e Luca hanno privilegiato i piatti di pesce, taluni elaborati. La cena ha incontrato il consenso quasi unanime degli Accademici. Decisamente apprezzabile la scelta del Kerner; gradevole l'aperitivo in

terrazza; non impeccabile il servizio; degno di considerazione il rapporto qualità-prezzo.

TORINO 5 luglio 2023

Ristorante "Locanda della Regina" di Paolo Bernasconi, in cucina Marco Staffelli e Mohamed Bilal. ●Via Villa della Regina 7, Torino; ☎ 011/0374067; info@locandadellaregina.it, locanda-dellaregina.it; coperti 32+32 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: flan di broccoli, parmigiana di zucchine e bruschetta con i peperoni; gnocchi di patate con zucchine e fiori di zucca; tonno scottato con sesamo nero e fagiolini; sorbetto; tiramisù.

I vini in tavola: Alta Langa Docg brut (Rivetto); Weissburgunder Pinot Bianco Doc (Kellerei); Schiava Terresomme Lago di Caldaro Doc (Cantina di La-Vis).

Commenti: Ultima riunione conviviale prima delle vacanze estive, in questo piccolo ristorante in zona Gran Madre, ai piedi della collina torinese. Cucina semplice, in cui i piatti serviti mancavano a tratti di un po' di personalità e di sapidità. La numerosa partecipazione degli Accademici in rapporto agli spazi esigui del locale ha sicuramente influito sulla resa della serata. È stata apprezzata la buona coordinazione tra la cucina e il personale di sala per l'uscita dei piatti.

TORINO LINGOTTO 27 giugno 2023

Ristorante "Mulin Di Mattie Di Chaler" di Anna Maria Chaler sas, anche in cucina. ●Via Giordani 52, Mattie (Torino); ☎ 0122/38132, cell. 370/3712321; info@mulinomattie.it, www.mulinomattie.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: julienne di verdure in tempura e salvia in pastella; crostini di baccalà mantecato; tortino di verdure; salsiccia di Brà; vitello tonnato "moda veja"; flan di borragine con fonduta di toma; agnolotti alle tre carni (manzo, coniglio e maiale) al sugo di arrosto; arrosto della vena alle erbe aromatiche;

sauté di verdure miste; gelato alle paste di meliga.

I vini in tavola: Prosecco (Col del Sole); Ruchè (Pierfrancesco Gatto); Barbera d'Alba (Teo Costa).

Commenti: La Delegazione guidata da Daniele Munari ha aperto la stagione estiva con una riunione conviviale in Valsusa. Un sicuro punto di riferimento per gustare i piatti della tradizione valsusina riletta in chiave moderna dalla eccellente cuoca e titolare, Anna Maria Chaler. La cura delle pietanze, cucinate con prodotti locali, e della loro presentazione in tavola è un fiore all'occhiello della struttura che, distante solo 40 km dal Frejus e tappa della guida *Les routes*, richiama non solo turisti italiani, ma anche molti stranieri.

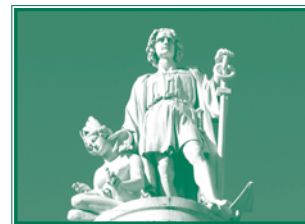
VERCELLI 29 giugno 2023

Ristorante "Italia" a gestione familiare di Doriane e Carlo Giustina, in cucina Carlo Giustina. ●Piazza della Libertà 27, Quarona (Vercelli); ☎ 0163/430147, cell. 339/1124394; info@albergogranditalia.it, www.ristoranteitaliaquarona.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: degustazione di antipasti; plin di toma stagionata con pomodori datterini e saleggia; quaglia ripiena di foie gras, contorno di patate e salsa di ribes; millefoglie di lamponi.

I vini in tavola: Caluso Erbaluce metodo classico; Mimo Nebbiolo Rosato Limited Edition; Sostegno Barbera; Pinot Nero.

Commenti: Il convivio d'estate ha fatto tappa al ristorante "Italia": un locale che offre specialità tipiche e piatti della tradizione, rivisitati in chiave moderna dallo chef Carlo Giustina. Materie prime di alta qualità e soprattutto locali, per offrire un'esperienza unica, di sapore e di gusto, ai commensali. Nel corso del convivio d'estate l'ingresso del nuovo Accademico, Tony Bisceglia, originario di Laterina (Arezzo).



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 22 giugno 2023

Ristorante "Osteria Renè" di Carolina Vio, anche in cucina. ●Via Massari 18, Frazione Bastia di Albenga, Albenga (Savona); ☎ 335/7276148; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura da domenica a mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: frittelle di borragine con cipollotti, formaggetta fresca della Valle Arroscia con erba cipollina, fiori di zuccina trombetta ripieni, pancetta al mirto di Sassello, baccalà al vapore con verdure e santoreggia; funghi della Valle Arroscia fritti; ravioli di borragine con funghi porcini della Valle Arroscia; stracotto al vino Rossese; biscotti della strocia con gelato alle pesche della vigna.

I vini in tavola: Rosato 4C Igt Coline Savonesi 2022; Granaccia Gigò Doc Riviera Ligure di Ponente 2022 (entrambi azienda Agricola Bio Vio).

Commenti: Locale di recente apertura, condotto da una giovane cuoca di nemmeno trent'anni, che dimostra di conoscere molto bene la cucina italiana e ligure di Ponente. I piatti in tavola sono stati perfetti per armonia, esecuzione, sobrietà e misura. Erbe aromatiche, verdure e olio extravergine d'oliva sono stati i protagonisti di una cena memorabile apprezzata da tutti con giudizi molto positivi. Vini eccellenti, servizio giovane e gentile: un locale da mettere in nota e da valorizzare sempre più.

SAVONA 25 giugno 2023

Ristorante "Molo" a gestione familiare, in cucina Monica Faccioli. ●Piazza Guido Rossa 1R, Savona; ☎ 019/854219, cell. 340/7008736; ristorante@molo.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona

pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: brandacujun di stoccafisso su crema di zucchine trombette e cialda al nero di seppia, bresaola di pesce spada leggermente marinato con frutta e verdura e majolímé; piccolo risotto primavera al profumo giallo di curry; branzino in crosta di sale guarnito in salsa *bouillabaisse*; bavarese al chinotto.

I vini in tavola: Selezione di vini che privilegia le migliori etichette della zona.

Commenti: A Monica, nel suo accogliente ristorante, è stato chiesto di far scoprire agli Accademici la sua magia, tanto da dire: "Ho vissuto una fiaba". Vivo apprezzamento è stato espresso da tutti i partecipanti per il convivio, con particolare valore per l'originalità dell'impronta mediterranea data al menu e per l'importante valore culturale della presenza dell'Assessore alla Cultura Nicoletta Negro, che ha illustrato i programmi culturali di Savona, prossima candidata a "Città della Cultura".



LOMBARDIA



LODI
13 luglio 2023

Ristorante "La Gadainera" di Denise Zampedri e Francesco Zazzi, in cucina Francesco Zazzi. ●Via Cascina Rampà 1, Santo Stefano Lodigiano (Lodi); cell. 389/4708481; zampedridenise@libero.it, Facebook; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,63.

Le vivande servite: pappa al pomodoro con stracciatella, alici del Cantabrico e basilico fresco con crostone all'aglio; tagliatelle al ragù bianco d'agnello; coscia d'anatra confit con mostarda di pere e patate al forno; lingua di pasta frolla con crema pasticciera e frutta fresca.

I vini in tavola: Chardonnay Hartmann Donà; Rosso di Montalcino Sas-

so di Sole; Nebbiolo Maggior Cascina Luisin; Malvasia Passita Piacentina.

Commenti: Nel profondo Sud del Lodigiano, in aperta campagna, un locale semplice, gestito con amore da una giovane coppia che offre una cucina che non ti aspetti. Buona e fresca la pappa al pomodoro, ma forse un po' troppo consistente. Nulla da eccepire sulle tagliatelle casalinghe, condite da un ottimo ragù, e sulla coscia d'anatra in confit, morbida e sapida, accompagnata da una gradevole mostarda di pere in stile veneto. Un po' troppo "gnucca" la pasta frolla ricoperta da un'ottima crema pasticciera e frutta fresca. Ottimo l'abbinamento dei vini proposto dai ristoratori che si sono meritati l'applauso finale.

MILANO DUOMO 22 giugno 2023

Ristorante "Mezzo/Hotel Indigo" di Marte srl, Planetaria Hotels, in cucina Marco Offidani. ●Corso Monforte 27, Milano; cell. 02/38524; info@indigomilano.it, www.indigomilano.it, Facebook: Hotel Indigo Milan - Corso Monforte; coperti 30+26 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: insalatina di pane alla toscana con polpo al vapore d'aneto e riduzione di cipolla di Tropea; gnocchi a semisfera di ricotta e spinaci al burro salviato e fonduta di pecorino; trancio di branzino con verdure verdi di primavera su crema di piselli; tarte tatin con gelato alla vaniglia e crumble di cioccolato.

I vini in tavola: Franciacorta brut Satèn 2019 (Antica Fratta); Rias Vermen-tino di Gallura Docg 2022 (Tenute Gregu); Sultana Passito Moscato Igt 2015 Terre Siciliane (Feudo Maccari).

Commenti: Il locale è in un palazzo del primo Ottocento con un elegante cortile interno. Le proposte del ristorante si muovono fra tradizione e innovazione con attenzione alle materie prime da agricolture biologiche e rispetto per la stagionalità e la filiera corta. Dopo la presentazione di due nuove Accademiche, Laura Levati e Laura Spertino, Marisa Zipoli, Simposiarca con la Delegata, ha illustrato il menu, definito con lo chef Offidani. Molto graditi l'insalatina di polpo, gli gnocchi a semisfera e la tarte tatin. Alla fine della serata, arricchita da una originale "mise en place" e da un servizio perfetto, il saluto dello chef che

ha ricevuto i complimenti degli Accademici e il piatto dell'Accademia.

VALLECAMONICA 30 giugno 2023

Ristorante "Agriturismo Scraleca" di Valentina Tedeschi, in cucina Emanuele Baisotti. ●Località Rodino, Angolo Terme (Brescia); cell. 339/2372395, 346/5181860; agriturismo.scraleca@gmail.com, www.scraleca.it; coperti 20+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie inverno; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: pagnotta artigianale e grissini al mais accompagnati da degustazione dell'olio prodotto dall'agriturismo denominato "Corne Rosse"; piccola entrée con gazpacho di pomodoro, essenza alla menta, ricotta al miele di tarassaco, zucchine al limone e pane croccante, caponata di verdure, uovo 64° e tartufo nero estivo della Valle Camonica, tartare di manzo condita con olio "Grimaldi" accompagnata da chips di patate, cannolo al Marsala ripieno al formaggio, lardo e polline di miele; risotto alle ortiche mantecato al formaggio Bré e la sua fonduta; guancetta di maiale brasata al vino rosso "Il Moro" con polenta "isola"; piccola bavarese al cioccolato bianco, crema alle fragole, lime e rose; gelato alla vaniglia e crumble ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vino bianco Igt Griso; Valcamonica rosso Igt Moro (Azienda Agricola Scraleca).

Commenti: Situato in un angolo di paradiso, con una vista emozionante sul Lago Moro, questo agriturismo di recente inaugurazione coniuga la modernità con l'attività agricola. I prodotti eccellenti dell'agriturismo, come l'olio e il vino, donano sapore e genuinità ai piatti proposti. L'attenzione nella scelta delle materie prime, sempre legate al territorio, caratterizza le portate servite, che sono risultate molto gradite dagli Accademici. In particolare, gli accostamenti delle materie prime testimoniano una ricerca di sapori non comuni in un agriturismo. Molto apprezzati gli antipasti, per la loro innovatività e freschezza.

VARESE 27 giugno 2023

Ristorante "MareMio" di Luisa. ●Via Angera 40, Lisanza (Varese);

cell. 0331/1260174, cell. 392/0602960; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. A cena giovedì-venerdì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: acciughe del mar Cantabrico con crema di pistachio e peperone rosso, carpaccio di ricciola con frullato di pomodoro giallo, fragole e limone candito; cono di fritto calamari e gamberi; sorbetto a scelta fra limone, limone e salvia, lime e zenzero, finocchietto selvatico, fragole e Prosecco, mandarino, cioccolato e Rum, lampone.

I vini in tavola: Traminer (Andrea Stocco).

Commenti: Ottima la ricciola presentata a carpaccio e accompagnata da frutta e verdura; le alici del Cantabrico sono sempre le migliori perché più grosse e saporite (anche se per amor di italianità sarebbe preferibile che le alici di Cetara fossero un po' più diffuse tra i ristoratori). L'atteso cono di fritto ha deluso poiché poco croccante. Apprezzato il Traminer a tutto pasto. La voglia di pesce è rimasta e gli Accademici già pensano a trovare un luogo dove accontentare il desiderio il prossimo mese. Con il caldo la territorialità può attendere.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 29 giugno 2023

Ristorante "Osteria Canova" di Alessandro Bertacchini, anche in cucina. ●Frazione Il Casale Denari 1, Santa Maria della Versa (Pavia); cell. 333/2946809; ale.bera@libero.it; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 novembre-31 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pancetta fatta in casa, schita Valle Staffora, acciughe al verde, battuta di fassona con senape di Digione e raspadura lodigiana, focaccia con olio extravergine d'oliva, erbe e miele; risotto ai pistilli di zafferano, montebore e riduzione di Bonarda; guancia di bue tenerissima; schiacciata di patate dolci americane; giardiniera fatta in casa e fichi marinati; cheesecake brulée della Valle Versa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Pinot Nero Spumante (Alberto Fiori); Riesling (Casale Denari); Croatina (Torti); Noblerot (Montelio).



LOMBARDIA segue

Commenti: L'eccellente Alessandro Bertacchini, accompagnato dal figlio Francesco (bravissimo chef), sembra si diverta a cambiare *location* (sempre prestigiose) mantenendo molto alto il livello della sua cucina. La serata è stata un successo, come sempre da lui. Ottima la pancetta accompagnata dalla "schita" (pastella di farina, acqua e sale, frita in olio bollente), non facile da trovare, e gli antipasti in generale. Menzione speciale per il risotto. Perfettamente riuscite sia la guancia di bue sia la cheesecake. Buoni e ben abbinati i vini.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
8 giugno 2023

Ristorante "Gallaria Gatschhof del Romantik Hotel Turm" di Fan. Pramstrahler, in cucina Luis Agostini. ●Via Bachtrögl 47/B, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014; info@hotelturm.it, www.hotelturm.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie novembre e fino al 22 dicembre; 3 settimane dopo Pasqua; giorno di chiusura la sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: *bisque de homard*; buffet di crudité di pesce; tortelli ripieni di porri e sugo al dentice; calamaro farcito accompagnato da polenta di Storo; composizione di fragole (in tre varianti: sorbetto, cheesecake e frutta).

I vini in tavola: Weissburgunder Pica (Tenuta Grottnhof); Pinot Nero 2020 (San Michele Appiano).

Commenti: La *location*, unica, è una scuderia costruita a ridosso di una parete rocciosa del ridente paesino di Fiè allo Sciliar. La struttura è adibita, altresì, a galleria d'arte e al suo interno è ricavato uno spazio cucina separato per ricevimenti. La cena ruotava intorno al nutrito buffet di crudité di pesce, fornito da un fidato rivenditore. Il cuoco ha deliziato con una straordinaria *bisque* di astice in apertura. Con il buffet di crudo, anche ottimi canestrelli e

scampi alla griglia, poi tortelli ripieni gradevoli, ma non particolarmente saporiti. Il secondo, un abbinamento forse un po' troppo particolare fra il calamaro ripieno accompagnato dalla polenta di Storo, non ha trovato unanime apprezzamento.

BRESSANONE
15 giugno 2023

Ristorante "Tower Garden" di Mirko Mair, in cucina Mirko Mair e Daniel Auer. ●Via Forch 27, Varna (Bressanone); ☎0472/055848; info@tower-garden.it, www.tower-garden.it, www.facebook.com/people/Restaurant-Bar-Tower-Garden, www.instagram.com/towergarden_restaurant_bar; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura domenica; da lunedì a mercoledì aperto solo a pranzo. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: muschio di bosco con finferli marinati; tortelli di farina di carrube con fonduta di formaggio alpino sudtirolese e crema di spinaci freschi; medaglione di manzo irlandese in crosta di rucola e pomodori secchi con pan di Spagna al grano saraceno e barbabietola mista; crema di segale biologico arrostita con gelato alla vaniglia e "Buchtel" alla marmellata di albicocca.

I vini in tavola: Ca' del Bosco Cuvee Prestige, Franciacorta; Riesling, Schätzel; Merlot Cortona Doc 2019, Vion.

Commenti: La *location* di questo nuovo locale è splendida, moderna e cosmopolita. L'aperitivo in terrazza con vista sulla conca di Bressanone è un vero e proprio *highlight*, con stuzzichini di qualità e inventiva; apprezzabili i tortelli, discreta la carne con ottimi contorni, non particolarmente speciale il dessert, a parte il fragrante Buchtel. Mirko Mair gestisce anche il Sichelburg a Falzes, già visitato con ottimi riscontri, e si è lanciato in una nuova avventura che merita incoraggiamento, anche per la costante ricerca di materie prime pregevoli trasformate con tecnica sicura in piatti invitanti. Occorre però maggiore attenzione al servizio, a volte incerto.



ROVERETO
E DEL GARDA TRENTINO
15 giugno 2023

Ristorante "Da Ugo 2.0" di AZ RSGD srl, in cucina Nicola Fumarola e Luca Pollino. ●Via Emilio Colpi 343, Folgaria (Trento); ☎0464/721141; info@hotelirma.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,61.

Le vivande servite: carpaccio di roastbeef di cervo con insalatina di cappucci viola alla menta, carciofi in tempura e spuma al rafano; risotto Carnaroli al Teroldego, mirtillo mantecato al trentingrana e porcini croccanti; gnocchi di patate al puzzone di Moena e ragù di lepre con anacardi; stinchetto di maialino da latte, glassato al miele di montagna, arrostito con patata viola montata e pomodorini confit; cremoso al cioccolato bianco e amarena, profumato leggermente al tartufo con coulis di mandarino.

I vini in tavola: Spumante Trento brut (Cantina Madonna delle Vittorie di Linfano); Pinot Bianco Riserva; Marzemino Superiore Ziresi (Salizzoni di Calliano).

Commenti: Piacevole riunione conviviale, prima della pausa estiva, organizzata dai Simposiarchi Santo Bonfiglio e Andrea Gentilini, in questo ristorante storico, arredato in stile montano, sito nel centro di Folgaria. Particolarmente apprezzati gli gnocchi di patate al puzzone di Moena e ragù di lepre con anacardi e lo stinchetto di maialino, nonché i vini proposti. Interessante la relazione della direttrice dell'APT Alpi Cimbri, dottoressa Daniela Vecchiato, che ha evidenziato come il ristorante proponga, con ricercatezza, piatti che rappresentano il territorio nella sua essenza.

TRENTO
29 giugno 2023

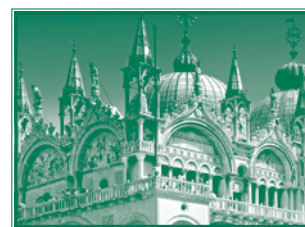
Ristorante "Alla Pineta" della famiglia Sicher, in cucina Mattia Sicher. ●Via al Santuario 19, Predaia (Trento); ☎0463/536866; info@pinetahotels.it, www.pinetahotels.it, Facebook, Instagram; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: pinzimonio di verdure croccanti condito al miele di Roberto Inama; bocconcini di

trota marinata agli agrumi; risotto ai porcini freschi; sella di vitello in bella vista con patate al forno e verdure stagionali; fresco guazzetto di frutti di bosco della Val di Non con gelato fatto in casa.

I vini in tavola: Alvast Metodo Classico Trentino (Agritur Sandro); Le Alte 2020 Il nostro Johanniter a 1000 (Nicola Biasi); Rebo 2021 (Dorigati).

Commenti: Il ristorante è immerso nel verde brillante dei boschi della Valle di Non e non dista dal romantico e antichissimo Santuario di San Romedio. I Simposiarchi Patricia Denies ed Enzo Galligioni hanno predisposto un menu di tradizione alpina a base di miele, trota, funghi, vitello e frutti di bosco accompagnati da vini locali ottenuti da varietà resistenti d'alta quota. La dettagliata relazione di Patricia sul territorio e sulla storia del creatore del vitigno Rebo, affiancata dalla puntuale presentazione dei piatti di Andreas Sicher hanno valorizzato e sottolineato una riunione conviviale perfetta dal punto di vista d'esecuzione tecnica dei piatti e di servizio al tavolo.



VENETO

ALTO VICENTINO
24 giugno 2023

Ristorante "Locanda Perinella" dal 1993 dei fratelli Perin, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947688; hotel@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie indicativamente 26 dicembre-6 gennaio e tutto il mese di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: fritto di fiori di zucca, salvia e cipolla, frittelle con l'erba maresina e con la sardina, cubetti di altissimo e caciotta caseificio di Trissino, baccalà alla vicentina con polenta; sopressa di Selva con giardiniera della casa, sfoglia salata con carota selvatica (*daucus carota*)

e crema all'uovo; fettuccine di casa con piselli di Lumignano, pomodorini e prosciutto di Brendola croccante; gnocchi di patate di Selva di Trissino De.Co. con ragù di animali da cortile in bianco o in rosso; filetto di cervo con frutti rossi e purè di patate di Selva di Trissino De.Co.; dolce del ventennale "delizia alle fragole" (Pasticceria Roberto Agosti).

I vini in tavola: Bellaguardia Zero Spumante metodo classico Pas Dosé 2011 Magnum (Bellaguardia); Lessini Durello Riserva metodo classico Millesimato Pas Dosé 2016 Magnum; Pietralava Monte Lessini Durello Veneto Igt 2021 (entrambi Casa Cecchin); Masari Veneto Rosso Igt 2018 (Masari); Vin Santo di Gambellara Doc Riserva Particolare 1997 (Famiglia Giuseppe Zonin).

Commenti: In occasione dei festeggiamenti dei vent'anni, la Delegazione ha organizzato un piacevole pranzo fra le colline vicentine, ospiti i Delegati del Veneto. Si inizia con uno splendido buffet di aperitivi con prodotti del territorio. Al tavolo, dopo l'antipasto, gli gnocchi realizzati con patate locali e conditi con ragù di animali da cortile, per poi passare alle splendide fettuccine di casa con piselli, pomodorini e prosciutto croccante. Come secondo, filetto di cervo ai frutti rossi di ottima fattura. Una delizia alle fragole chiudeva il pranzo seguito dai brindisi finali dei commensali, entusiasti per l'organizzazione dell'evento con piatti e vini tutti del territorio.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 17 giugno 2023

Ristorante "Alpi" di ALPI snc di Giovanni ed Enzo Munari, in cucina Gianmauro ed Enzo Munari. ●Via Roma 14, Foza (Vicenza); ☎0424/698092, cell. 340/4595815; info@hotelalpifoza.com, www.hotelalpifoza.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in autunno; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: erbe e fiori pastellati, crostini all'aglio orsino, uovo bio dell'azienda agricola Bisele cotto a 65° su salsa di Asiago Dop; lasagnetta farcita alle farine al pesto di aglio orsino; filetto di cervo con panatura alle erbe aromatiche, *Kraut* di primavera, gratinata di patate all'aglio orsino; crostatina al rabarbaro e menta piperita.

I vini in tavola: Brut 33%; Vespaiolo; Rosso del Teo (Ca' Biasi di Breganze).

Commenti: Riunione conviviale del solstizio d'estate sul tema: "Andar per erbe selvatiche", preceduta da una passeggiata alla riscoperta di quelle dell'Altopiano. Il noto maestro erborista Antonio Cantele ha accompagnato gli Accademici passo passo nel mondo dei sapori antichi. Presenti in sala gli chef Gianmauro ed Enzo Munari che hanno portato la propria esperienza nell'elaborazione di piatti a base di erbe del territorio. Il Delegato Luigi Costa ha consegnato, in chiusura, il guidoncino ai rappresentanti della famiglia Munari. Molto gradito dagli Accademici il clima di autentica amicizia che si è creato durante l'aperitivo all'aperto e il pranzo.

TREVISO 16 giugno 2023

Ristorante "Antica Osteria Poloni 1907" di Nurten snc di Luca Michielin & C., in cucina Luca Michielin. ●Via Antonio Canova 22, Montebelluna (Treviso); ☎0423/301681; anticaosteriapoloni@gmail.com, www.anticaosteriapoloni1907.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: fritturina di pananza con polenta di mais biancoperla; riso Camaroli Francesco De Tacchi al latte con seppie al nero; insalatina di mare primaverile gourmet; scialatielli allo scoglio bianco; seppioline in olio-cottura, verdurine e patate duchessa; sorbetto al frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg brut (Lino Tonello, Caerano San Marco); Greco di Tufo Lincanto (Mito Nusco).

Commenti: Il giovane cuoco, con esperienze in vari ristoranti di qualità, propone piatti interessanti anche se non strettamente della tradizione locale. Ottima la fritturina per freschezza del prodotto e attenzione alla cottura. Curioso e legato alla sola fantasia del cuoco il riso, che si è rivelato un accostamento sorprendente, ma felice. Gradevole l'insalatina di mare, classica preparazione dei ristoranti di pesce del territorio. Le seppioline in oliocottura si sono fatte gradire per la qualità del pesce, mentre la tipologia di cottura non ha rappresentato un particolare arricchimento. Ben calibrato il dessert che ha "pulito" la bocca in maniera gradevole.

le. Corretto l'abbinamento dei vini.

TREVISO-ALTA MARCA 23 giugno 2023

Ristorante "Osteria al Contadino" della famiglia Stefani, in cucina Carla Mattiola. ●Via Capovilla 17, Miane (Treviso); ☎0438/960064; www.agriturismocrodialcontadin.it; coperti 60+mai (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di giugno e prima di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: sopressa nostrana; crostini caldi con pancetta; frittata con cipolle e frittata con zucchine; giardiniera; pollo in "saor"; montasio mezzano di malga; spiedo d'Alta Marca con pollo, coniglio, ossoccolo e costicine e polenta; piselli in "tecia"; verdure cotte; tris di dolci.

I vini in tavola: San Vittore Valdobbiadene brut Docg 2022 (Azienda Agricola Crodì); Amarone 2011 Docg (Azienda Rubinelli Vajol); Valdobbiadene extra dry Docg 2022 (Azienda Crodì).

Commenti: Il Siniscalco Roberto Immucci ha predisposto un menu tipico del territorio, commentandolo brillantemente. Il piatto forte della serata è stato lo spiedo d'Alta Marca che prevede inizialmente solo pochi assaggi, frutto anche questi della tradizione locale e tutti fatti con prodotti genuini. Lo spiedo è stato cotto perfettamente, saporito al punto giusto e abbondante per il piacere dei buongustai. Anche i contorni, generosi e appropriati, hanno dimostrato la cucina genuina che il locale sa offrire. Tre assaggi di dolci fatti in casa sono stati la giusta conclusione di questa cena del solstizio d'estate che ha fatto conoscere un locale degno della migliore tradizione del territorio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 21 luglio 2023

"Trattoria alla Buona Vite" di Paola Girardi. ●Via Dossi 7, Boscat, Grado

(Gorizia); ☎0431/88090; info@girardi-boscat.it, www.facebook.com/ristorantedipesceGrado; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre/febbraio; giorno di chiusura giovedì tranne agosto. ●Valutazione 9,6.

Le vivande servite: seppie lesse con salicornia, sardoni impanati, frittura di zottoli; risotto alla marinara; strigoli con i sardoni; tranci di rombo in boreto con polenta bianca; dessert alla carta.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut, Chardonnay 2021; Bianco Mandulà Igt 2021 (entrambi Girardi).

Commenti: La riunione conviviale d'estate si è svolta in questo locale, dove la famiglia Girardi è attiva da tre generazioni, con annessa cantina di produzione Igt, casa vacanze e bistrò, a conduzione familiare, immersi nel verde dei vigneti. Il menu è stato concordato dal Simposiarca Fiorenzo Facchinetti che, a fine serata, ha intrattenuto i convenuti sulla situazione della pesca, la mutazione della fauna ittica e le ripercussioni sulla gastronomia tradizionale gradese. Il ricco menu di pesce di stagione è stato elaborato in maniera eccellente dalla brigata di cucina, e le pietanze sono state servite con grande professionalità.

TRIESTE 11 luglio 2023

Ristorante "Agriturismo Ostrouska" di Sharon Ostrouska, in cucina Antonella e Sharon. ●Sagrado 1, Sgonico (Trieste); ☎040/2296672, cell. 348/9214743; info@ostrouska.it, www.ostrouska.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorni di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: ossoccolo, lardo, lonza, ricottine alla cipolla e alle erbe; gnocchi di barbabietola con ragù di salsiccia; pasticcio di lasagne con rucola e formaggio al peperoncino; strudel di ricotta e spinaci; tartara di angus a km 0; lonza di maiale ai ferri con mela caramellata e pancetta; patate in "tecia"; insalatina con mela, noci e formaggio; strudel di fichi e amaretti; torta alla menta con crema di nocciole; sorbetto al liquore di Terrano.

I vini in tavola: Cuvée frizzante Malvasia, Chardonnay e Sauvignon; Vitovska; Malvasia; Terrano (tutti produzione propria).



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Commenti: Una simpatica visita al Museo della Pesca di Santa Croce ha preceduto il convivio d'estate, sul Carso triestino, presso l'agriturismo Ostrouska, allietato dal buon cibo e da una leggera brezza che ha reso ancor più godibile la serata. Guido Assereto Simposiarca, Sharon in cucina, un giovane staff di professionisti ai tavoli e prodotti a km 0 sono stati i protagonisti della serata. Interessanti gli gnocchi alla barbabietola con salsiccia, la tartara di Angus e la lonza di maiale con mela caramellata e pancetta. Vini autoctoni di propria produzione. A fine serata, accompagnato da un caloroso applauso, Gianluca Puppini ha ricevuto le insegne accademiche.

 **TRIESTE**
 **GORIZIA**
 **MUGGIA-CAPODISTRIA**
 **PORDENONE**
 **UDINE**
23 giugno 2023

Ristorante "Otto Senza presso C.C. Saturnia" di Bruno Abrami, in cucina Nadia, Tina e Mafu. ●Viale Miramare 36, Trieste; ☎040/411042, cell. 333/3289931; coperti 60+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto, *granzievola*, baccalà mantecato, alici marinate, sardoni in savor; farfalle con gamberi e zucchine; il golfo nel risotto; branzino e patate al cartoccio; *radicio e fasoi*; crema carsolina; sorbetto al Terrano.

I vini in tavola: Glera La Delizia (Furli); Chardonnay (Castello di Spessa); Moscato (Alte Rocche Bianche).

Commenti: La riunione conviviale del solstizio d'estate riunisce quest'anno le 5 Delegazioni del Friuli-Venezia Giulia nel fantastico scenario del Golfo di Trieste, grazie alla spaziosa piattaforma della "Cantottieri Saturnia" aperta sul mare. Contornati da uno splendido tramonto e corroborati da una piacevole brezza, gli Accademici hanno dato inizio alla cena barcolana. La cortese accoglienza del gestore e già i primi assaggi di eccellenti verdure, sapientemente fritte, fanno ben disporre alla serata. La sequenza dei piatti è infatti tutta di grande riuscita, dalla saporita *granzievola*, al risotto di mare, al branzino, fino al sorbetto. La crema carsolina chiude in bellezza la cena all'insegna della tradizione triestina.

 **UDINE**
20 luglio 2023

Ristorante "AB Osteria Contemporanea" della famiglia Barbina dal 2018, in cucina Anna Barbina. ●Viale Aquileia 5, Lavariano (Udine); ☎0432/1844110, cell. 351/5678542; *abosteriacontemporanea@gmail.com*, *www.abcontempo.it*, *www.facebook.com/abosteriacontemporanea*; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pane cresciuto, gazpacho, peperoni saltati; zuppetta tiepida di legumi misti, limone marocchino, terra di funghi e miso; risotto al pomodoro fermentato, caramello di Varhacker e grappa; costa di maiale al barbecue e pesche; gelato al miele, spuma di yogurt di capra e salsa alle noci.

I vini in tavola: Dorigo brut Cuvée metodo classico; Friulano Doc Colli Orientali Ronco Severo; Merlot Doc Colli Orientali Ronco Severo.

Commenti: Piacevole serata estiva della Delegazione, nel curato patio esterno di questo particolare ristorante, situato alle porte di Udine, organizzata sia per festeggiare i 35 anni di appartenenza dell'Accademico Renzo Mattioli, sia per studiare l'evoluzione della cucina in 70 anni. La chef Anna Barbina ha infatti presentato piatti innovativi e tecnici, che propongono gli ingredienti tradizionali del territorio in una veste nuova e moderna. Grazie anche all'interazione con la cuoca, che ha illustrato e discusso con gli Accademici ogni piatto, è risultata una serata molto interessante con un gradimento quasi unanime da parte dei convenuti. Ottimo l'abbinamento con i vini e curato il servizio.



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**
22 giugno 2023

Ristorante "Agriturismo Mastrosasso" di Alessandro, Lorena e Giulia

Bartolini, in cucina Luca Fava. ●Viale Scardazzo 292, Savigno (Bologna); ☎051/6708552; *info@mastrosasso.it*, *www.mastrosasso.it*, *www.instagram.com/agriturismomastrosasso*; *www.facebook.com/agriturismomastrosasso*; coperti 45+80 circa (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di maiale salmistrato con insalatina dell'orto e scaglie di parmigiano; pasta al torchio con ragù di anatra (o in alternativa tagliatelle all'uovo con zucchine, prosciutto e limone); grigliata mista con tagliata di manzo e maiale su braci a vista; verdure dell'orto alla griglia e patate al forno; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante 2021 (Sabio); Sauvignon 2020 (Mastronicola); Rosso Bologna Bastiano 2020 (Torricella).

Commenti: L'estate della Delegazione è iniziata in uno scenario paesaggistico mozzafiato, nel grande cortile dell'Agriturismo Mastrosasso, tra i colli di Savigno. Il Simposiarca Gualtiero Vitturini ha scelto un menu non privo di tocchi innovativi, ma incentrato sulla tradizione, con un classico come la grigliata di carne e verdure, magistralmente accudita da Sandro Bartolini, vinicoltore di pregio, ristorante e restauratore di casali (di qui il soprannome di Mastrosasso). I prodotti sono del territorio e le verdure provengono dall'orto vicino al casale. In cucina il giovane Luca Fava. In sala Lorena e Giulia Bartolini, coadiuvate da un personale di straordinaria efficienza e gentilezza.

 **BOLOGNA-SAN LUCA**
22 giugno 2023

Ristorante "Leonida" di Trattoria Leonida srl, in cucina Mirco Mignani. ●Vicolo Alemagna 2, Bologna; ☎051/239742, cell. 335/308388; *info@trattorialeonida.com*, *www.trattorialeonida.com*; coperti 80+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: strudel di verdure; cordonetti alla Leonida (piccole tagliatelline corte e strette saltate al ragù di prosciutto e pomodoro); tortelloni d'estate (ripieni di ricotta e verdura con un sugo di pomodoro fresco e alloro e ricottina di pecora

schacciata sopra a neve); fagottino di vitello ai funghi porcini; spinaci al burro e parmigiano; paciugo di gelato (misto di gelato alla crema, panna, spumini, savoiardi, scaglie di cioccolato e Maraschino).

I vini in tavola: Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi Doc (Corte d'Aibo Montevoglio); Bianco Chardonnay Doc Colli d'Imola (Grifaia); Concerto Lambrusco Reggiano Doc Biologico (Medici Ermete & Figli Gaida di Reggio Emilia); Sigismondo Romagna Doc Sangiovese Superiore (Le Rocche Malatestiane, Rimini); Brigante Romagna Doc Sangiovese Superiore (Morattina, Brisighella).

Commenti: Situato in uno dei vicoli più antichi nel centro di Bologna, vicino alla splendida piazza Santo Stefano, il locale è la tipica trattoria bolognese, rinnovata nel tempo, che accoglie i propri clienti fin dal 1938. Numerosi gli Accademici che hanno partecipato a questa riunione conviviale di inizio estate. Presente anche la dottoressa Giorgia De Giacomi in rappresentanza del Comune di Bologna. Cena molto curata e apprezzata da parte di tutti i commensali; ottima scelta dei vini. Simposiarca della serata Sandra Albanelli Zinelli. La serata si è conclusa con la consegna, da parte del Delegato, delle insegne accademiche ai titolari Dante e Paolo Naldi.

 **CARPI-CORREGGIO**
12 luglio 2023

Ristorante "Laghi" di Paolo Reggiani, anche in cucina. ●Viale Albore 27, Campogalliano (Modena); ☎059/526988, cell. 347/8866737; *info@ristorantelaghi.it*, *www.ristorantelaghi.it*, *www.facebook.com/ristorantelaghi.campogalliano*; coperti 60/70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre-marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: scarpasot con frittelle di ricotta e tigelle con prosciutto crudo; maccheroni al pettine con ragù di galletto; lonza in salsa tonnata; apricot glacette, gelati di frutta.

I vini in tavola: Spumante Pignoletto (Fangareggi); Spumante (Cantine San Martino in Rio).

Commenti: Il Delegato Pier Paolo Veroni ha consegnato il premio "Nuvoletti" 2022 a Paolo Reggiani, esempio di correttezza e generosità nella cucina tradizionale emiliana.

Alla riunione conviviale hanno partecipato Accademici e autorità. Un convivio straordinario, in un luogo unico, nelle risorgive tra Modena e Reggio in una calda serata estiva con una brezza tiepida, un buon viatico per l'anniversario dei 70 anni dell'Accademia.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 8 giugno 2023

Ristorante "Terantiga" della famiglia Cavagnero, in cucina Umberto De Vito. ●Via Domenico Jani 11, Varignana, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6957234, cell. 393/3291981; info@terantiga.com, www.terantiga.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: affettato misto di salumi e crescentine fritte; lasagne al forno; strettine verdi al ragù di prosciutto; tagliata di manzo, salsiccia, pancetta e costine; verdure alla griglia; patate fritte e arrosto; crema frita.

I vini in tavola: Pignoletto Frizzante; Pignoletto Fermo (entrambi Gaggioni); Sangiovese Superiore (Principe di Ribano Spalletti).

Commenti: Filippo, Edoardo e Ilaria hanno accolto i circa 50 Accademici e ospiti. La partenza è stata con le ottime e insuperabili crescenti con affettati vari; poi a seguire una lasagna eccezionale, superata solo dalle strettine verdi al ragù di prosciutto (specialità della casa). Ancora, le carni sempre ottime, per terminare una crema frita strabiliante: in pochi posti si trova così. Alla fine della serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato la brigata di sala e di cucina oltre, ovviamente, a Ilaria che ha gestito magistralmente la serata, complimentandosi con tutti e dandole il piatto d'argento e il libro a fumetti molto gradito da Ilaria. Il suono della campana ha chiuso l'ottima serata.

CESENA 28 giugno 2023

Ristorante "Paolo Teverini" dell'Hotel Toscoromagnolo snc, in cucina Paolo Teverini e Annunziato Iaria. ●Via del Popolo 2, Bagno di Romagna (Forlì-Cesena); ☎0543/9111260; info@hoteltoscoromagnolo.it, www.hoteltoscoromagnolo.it, Facebook,

Instagram; coperti 36+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: finger food; trancio di salmone affumicato, crema di piselli e perle di Whisky Islay; risotto Carnaroli ai gamberi e stridoli, cotto in acqua di pomodoro; triglie, capesante, riccioli e sgombero in brodo *bouillabaisse* allo zafferano con patate e crostini di pane all'aglio; banana, fragola, limone, frutto della passione, mirtillo su crumble di vaniglia.

I vini in tavola: Maso Martis, Blanc de Blancs brut Trento Doc, (Maso Martis); Famoso, Rubicone Igp 2021 (Casali); Terlaner 2022, Alto Adige Doc (Terlan).

Commenti: Dopo quattro anni, la Delegazione è tornata a far visita al ristorante "Paolo Teverini", un appuntamento sempre stimolante e ricco di aspettative. Dopo un gradevole aperitivo servito nella suggestiva cantina, la riunione conviviale è proseguita nella sala del ristorante dove è stato proposto un accattivante menu di mare curato per l'occasione dal Simposiarca Mario Manuzzi. Nel complesso i piatti, ben presentati ed equilibrati nei sapori, hanno riscosso il convinto apprezzamento dei commensali. Ottima la selezione dei vini e il loro abbinamento. La serata si è conclusa con un piacevole dibattito sul menu con lo chef Teverini, sempre generoso nei dettagli sulla sua cucina, e la consegna del guidoncino.

IMOLA 16 giugno 2023

Ristorante "M'attira" di Maurizio Gagliardi e Laura Tarozzi, in cucina Andrea Malagolini. ●Via Cardinale 36/A, Imola (Bologna); ☎0542/77057, cell. 348/4954404; trattoriattira@libero.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: croccante di polenta con baccalà mantecato; moscardini con fagioli; tortelli del pirata ripieni di pesce; spiedini misti con gamberi e seppioline; petali di patate; latte brûlé.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Gianpaolo Colutta); Vermentino Doc (Argiolas).

Commenti: Situata ai bordi del territorio comunale, in una zona colpita

dalle esondazioni, la trattoria, dopo la difficile riapertura, ha accolto la Delegazione proponendo piatti di pesce. La cucina di mare è predominante, con l'arrivo di un cuoco appassionato di questi piatti. Come antipasto il più gradito è stato quello dei moscardini ben amalgamati con i fagioli cui sono seguiti i tortelli ripieni di ottimo pesce. Massimo infine il gradimento degli spiedini cotti ad arte e del latte brûlé, dolce tipicamente romagnolo e vera bomba calorica. Al termine, il Sindaco di Imola, Marco Panieri, ha espresso il suo plauso per le scelte della Delegazione, vicina ai locali vittime della catastrofe ambientale.

IMOLA 27 luglio 2023

Ristorante "Popeye" di Mattia Mezzetti, anche in cucina. ●Via Quaini 23, Imola (Bologna); ☎0542/31183; info@ristorantepopeye.it, www.facebook.com/popeye.imola; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie ultime due settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: uovo latarò, asparagi e cialda allo zafferano; ravioli di farfona alla plancia, sedano rapa e fave; vitello, radicchio variegato, gianduia, capperi e caffè; piccola pasticceria; crème brûlée al the matcha, cioccolato bianco e fragole.

I vini in tavola: Vindice Pas Dosé (Poggio della Dogana); Roero Merlot Doc (Tenuta Santa Cecilia).

Commenti: La cucina del giovane Mattia ha riconfermato le qualità di un cuoco che riesce ad abbinare alla bontà degli ingredienti una ricerca

che racchiude riconoscibilità, buon rapporto con i cibi della tradizione, semplicità e gradevole presentazione dei piatti. I sapori accattivanti inducono a gustare con piacere l'uovo cotto a bassa temperatura con la spuma di parmigiano, i ravioli ripieni di farfona e un controfiletto di vitello che ha meritato il pieno gradimento degli Accademici. A conclusione, è stato consegnato con un convinto plauso il Diploma di Buona Cucina con l'augurio e la fondata speranza che Mattia continui a crescere, disponendo di ampi margini di miglioramento.

MODENA 12 giugno 2023

Ristorante "Strada Facendo" di Emilio Barbieri e Rita Ronchetti, in cucina Emilio Barbieri. ●Strada Barchetta 351, Ponte Alto-Freto (Modena); ☎059/5806799, cell. 351/9585618; riststradafacendo@alice.it, www.ristorantestradafacendo.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto e 10 giorni dopo il 6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,49.

Le vivande servite: antipasto modenese in "cantina"; carbonara di Emilio; suprema di farfona con chutney di peperone, mele e cipolla; semifreddo allo zabaione e caramello.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Cantina della Volta); AVI-Sangiovese di Romagna (San Patrignano); Moscato d'Asti (Vietti).

Commenti: Il nuovo Accademico Andrea Ascari funge da Simposiarca descrivendo prima il ristorante, da poco aperto in un antico mulino (1400 circa), ristrutturato a dovere,





EMILIA ROMAGNA segue

per ricavare un locale elegante, ma sobrio. Si è trattato di un restauro conservativo che ha consentito di realizzare una sala centrale a pian terreno e una saletta-enoteca con terrazzo e mansarda fornita di acetaia al piano superiore. Andrea ha illustrato l'originalità dei piatti scelti (vedi la rivisitazione della carbonara secondo Emilio e l'ottimo accoppiamento della suprema di faraona con un eccellente chutney di peperone, mele e cipolle). Rilevante il suggerimento dei vini in abbinamento da parte di Rita nelle sue funzioni di sommelier.

PIACENZA 10 giugno 2023

Ristorante "La Fratta" di Corrado Cassoni, anche in cucina. ●Località La Fratta 5, Ponte dell'Olio (Piacenza); ☎cell. 366/9268794; www.osteriialafratta.com; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8-24 novembre 2023; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: tartelletta di pasta brisé con asparagi e zabaione salato, finito con caramello di aceto balsamico di Modena; cappellacci all'uovo con asparagi e bacon croccante; filetto di maialino cotto a bassa temperatura e piastrato con verdure di stagione; millefoglie con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Ca' Rossa (Sassi Matù); Gutturino Superiore (Terre della Tosa); Passito Malvasia (Romagnoli).

Commenti: Location piacevole nella campagna piacentina con grande parcheggio privato antistante. Ampio cortile interno con tavoli ben distanziati, personale giovane, gentile e disponibile. Particolarmente apprezzato il filetto di maialino cotto a bassa temperatura e piastrato. Vini un poco sotto le aspettative; ottimo rapporto qualità-prezzo.

RIMINI 21 giugno 2023

Ristorante "Ricci di Mare" dei fratelli Ricci. ●Lungomare Guido Spadazzi 16, Miramare, Rimini; ☎cell. 339/1471689; info@bagniricci.it; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: fritto misto dell'Adriatico; strozzapreti allo sco-

glio; sorbetto al limone; grigliata del pescato del giorno; gratinati di mare; insalatina mista; crema catalana.

I vini in tavola: STE Verdicchio (Stefano Antonucci).

Commenti: Il ristorante si trova sulla spiaggia antistante al nuovo lungomare Miramare di Rimini. I Ricci sono una famiglia di pescatori e Danilo, uno dei tre fratelli, ogni giorno offre la possibilità di gustare il pescato fresco dell'Adriatico. Il menu di pesce propone ricette classiche tradizionali, preparazioni tipiche dei pescatori locali. Apprezzati il fritto, servito come antipasto, e la grigliata con i gratinati. Piacevole la possibilità di cenare sulla spiaggia in una calda serata di inizio estate.



TOSCANA

APUANA 15 giugno 2023

Ristorante "Trattoria Quinta Terra" di Trattoria Quinta Terra srl, in cucina Jonathan Muttini. ●Via Papiriana 1, Fosdinovo (Massa Carrara); ☎0187/603537, cell. 349/7978354; jmuttini@libero.it; www.quintaterra.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: frittelle di baccalà, flan di cavolfiore con crema di gorgonzola; testaroli al pesto; orecchiette carciofi, porri e salsiccia; fritto di coniglio e fiori di zucca; semifreddo al caffè con salsa di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Rosso Rodopilo (I Pilastri).

Commenti: Una riunione conviviale di successo. Alla serata hanno partecipato numerosi Accademici e ospiti alla presenza della Sindaca di Fosdinovo, della componente della Consulta Accademica Anna Ricci Pinucci e del Delegato di Garfagnana Ezio Pierotti. Una serata nella quale la Delegazione ha voluto celebrare il territorio e la cucina di Fosdinovo.

Relatore l'architetto Corrado Lattanzi che ha tenuto un interessante intervento sul tema: "Il Marchesato di Fosdinovo tra Carrara e Lunigiana, l'importanza del feudo tra i territori della Lunigiana". Molto apprezzati i piatti di Jonathan Muttini, straordinario esempio di tradizione ma anche di felice reinterpretazione.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 25 giugno 2023

Ristorante "Enobistrot Pensavo Peggio" di Enobistrot srls, in cucina Monica Tortola. ●Corso Matteotti 266, Cecina (Livorno); ☎0586/016327, cell. 333/7493992; info@enobistrot.it, Facebook, Instagram; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: scrigno di crudité di gamberone ripieno di burrata e pesto leggero di mandorle; conchiglia di capasanta e mazzancolla gratinata con panatura croccante ai pinoli e Calvados; ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di pecora e pistacchi, mantecati con battuta di vongole veraci, fiori di zucca e basilico; risotto alla triglia di scoglio e crostacei, cotto nella sua bisque e polvere al nero; rana pescatrice bardata di guanciale di Montalcino, crema di tartufo bianco d'Alba su insalatina di lenticchie nere; cheesecake freddo con coulis di fragole e frutta fresca.

I vini in tavola: Continuo, Spumante rosé brut; Materia Igt rosato Toscana; Aryah Igt bianco Toscana (tutti Tenu-ta La Macchia, Montescudaio); Moscato d'Asti Nivole (Michele Chiarlo).

Commenti: Un ritorno, dopo molti anni e cambiamenti che hanno segnato una grande evoluzione. Stessa affabilità nell'accoglienza e nel servizio, ma maggiore consapevolezza e pienezza delle competenze: del resto

frequenti sono le presenze di Monica nelle cucine di Cannavacciuolo e Annie Féolde. Un ricco menu di pesce locale e scelto in base al pescato del giorno: incuriosiscono il palato gli antipasti, lo appagano i primi piatti. Il locale riserva un ruolo importante al vino e al suo abbinamento con le pietanze e vanta una cantina di oltre 3.700 etichette. I vini di una piccola azienda biologica locale si sono rivelati in perfetto connubio con i piatti serviti.

EMPOLI 12 luglio 2023

Ristorante "Ulivum - L'Osteria di Armando" di Olivum snc, in cucina Armando Bregaj. ●Via Poggio a Pino 10, Località Ponte a Elsa, San Miniato (Pisa); ☎338/7142751; info@olivumosteria.it, olivumosteria.it, Facebook, Instagram; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: baccalà fritto in tempura, insalatina di zucchine all'aceto di mango e maionese di zucchine; tagliolini burro e salvia, crema di calamaro arrosto e bottarga; trancio di ombrina piastrato con caponatina di verdure, mousse di provolone affumicato, fondo di pesce alla 'nduja; risolatte al mou salato, gelato al caffè e meringa.

I vini in tavola: Belvento Viognier Toscana Igt.

Commenti: Piacevole riunione conviviale, al fresco estivo della terrazza affacciata sulle colline circostanti, nel locale visitato per la prima volta dalla Delegazione. Con la complicità di un tramonto rosso fuoco, la serata ha preso l'avvio con una varietà di insoliti stuzzichini, seguiti da un ottimo e particolare menu, molto apprezzato.





Tra i piatti, ben curati e serviti nei giusti tempi, degni di nota il tagliolino con crema di calamaro e bottarga, il trancio di ombrina con caponata di verdure e il risolatte come dessert. Un'ottima serata per un degno commiato prima della pausa estiva e un meritato plauso allo chef Armando, alla compagna Daniela che segue la sala e al personale tutto.

FIRENZE 19 luglio 2023

Ristorante "Angolo del Mare Central Club" di MICÀ srl, in cucina Mirco Pardini. ●Via del Fosso Macinante 4, Firenze; ☎347/8390833; info@langelodelmare.com, www.langelodelmare.com; coperti 70 solo all'aperto. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: bollicine con frittino di fondale; assaggio di crudo (scampo, gambero rosso, tartara di orata), panzanella con gamberi, fiore fritto con mozzarella e acciuga; zuppettina di seppie con pane tostato; farro tiepido ai frutti di mare; branzino al sale con verdure e maionese fatta in casa; zuccotto alla fiorentina.

I vini in tavola: Prosecco Carmina, Prio (Donnafugata); Moscato dolce (Saracco).

Commenti: L'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva si è svolta sulla terrazza posta nel verde del parco delle Cascine dove Mirco e Carmelo, titolari dello storico "Angolo del Mare", hanno scelto di aprire una sede estiva del loro ottimo ristorante. Il menu della serata, che si è aperto con una piacevole serie di antipasti, ha riscosso il consenso unanime degli Accademici, convenuti numerosi nonostante il mese estivo, attirati dalla fama dei ristoratori, dalla piacevolezza del luogo e dai piatti proposti. Il Presidente Paolo Petroni ha illustrato

gli eventi e le iniziative programmate per celebrare il 70° anniversario dell'Accademia riscuotendo il plauso unanime per le importanti attività.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 9 luglio 2023

Ristorante "Col d'Arciana di Rossi" di Impresa familiare Adelmo Rossi e Marco Rossi, anche in cucina. ●Via Provinciale 72, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/649060, cell. 333/9054376; adelmo.rossi@libero.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,13.

Le vivande servite: insalatina di funghi; bruschetta ai funghi e pasta fritta; tagliatelle al fungo crudo; ravioli di castagne, speck e noci; agnello fritto con funghi fritti; tagliata di manzo con verdure miste al forno; gelato con mirtili.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; bianco e rosso di Luni.

Commenti: Riunione conviviale di degustazione di portate all'insegna del fungo porcino, come indicato nel menu, in un piccolo ristorante-bar situato sulla strada Provinciale per il passo delle Radici. Gestione familiare da tre generazioni, tradizionale ritrovo dei cacciatori e dei cercatori di funghi di Castiglione di Garfagnana. La cucina è basata su prodotti locali: oltre ai funghi, anche l'agnello e la carne hanno esaltato la genuinità delle portate servite con grande cura e gentilezza; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

LIVORNO 18 luglio 2023

Ristorante "L'Andana degli Anelli" di Cleo Srl di Ester Piscalich. ●Via

del Molo Mediceo 22, Livorno; ☎392/2045741; cleoacompany@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: millefoglie con mousse di orata, sformatino alle mazzancolle con crema di crostacei, bruschetta cacciuccata; assaggi di paccheri al ragù di cernia e ai tre peperoncini freschi e di risotto con scamorza affumicata, cozze e olio al tartufo; trancetto di tonno in panko con caponata di melanzana e zucchine; macedonia di ananas e anguria con mousse di mozzarella di bufala.

I vini in tavola: Cuvée 1903 (Biancavigna) spumante blend di Glera e Garganega; Müller Thurgau, Castelfirmian, 2022; Trentino Doc (Valle di Cembra).

Commenti: Sapientemente organizzata dal Simposiarca Piero Vatteroni, la serata conviviale si è svolta in un clima di allegra sequenza degustativa delle pietanze preparate dallo chef René Casacoranda con l'aiuto Anna Paola Polignano, chiamati al termine per una meritata laude accademica insieme ai protagonisti del buon servizio e alla titolare, signora Ester. Molto graditi l'antipasto e i paccheri; ben abbinati vini. La Vice Delegata Valeria Torregrossa ha intrattenuto su un argomento universale: la pizza; come se ne trovi traccia tecnica (impasto e cottura) nei secoli, come si è sviluppata e infine come è divenuta un emblema della gastronomia italiana nel mondo.

LUNIGIANA 18 luglio 2023

Ristorante "Le Modeste" di Cinzia Angiolini, anche in cucina. ●Località Piagna, SP 36 di Rossano, Zeri (Massa Carrara); ☎cell. 339/6397599; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì-venerdì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: mortadella della Lunigiana di produzione propria, verdure dell'orto sott'olio, torta d'erbi, torta di patate, castagnaccio con la ricotta, assaggio di formaggi stagionati di latte di pecora zerasca e formaggi misti stagionati di latte di pecora massese e latte di capra dell'azienda agricola "La Nera" di Cristina Mariotti di Filattiera (MS); agnello di Zeri cotto al testo

di ghisa con le patate di montagna; buccellato.

I vini in tavola: Bianco (Le Terre di Agnolo di Girolamo Davi); Bianco biologico; Rosso biologico (entrambi La Vigna di Luchini Manolo).

Commenti: Agriturismo aperto di recente nel borgo di Piagna, nelle Valli di Zeri. La titolare Cinzia Angiolini, donna-pastore, allevatrice della pecora zerasca e appassionata custode delle tradizioni rurali della sua terra, ha accolto gli Accademici con calorosa ospitalità. Cura lei la cucina, attenta all'uso di prodotti di filiera cortissima e alla preparazione di antichi piatti locali, cotti nei tradizionali testi di ghisa. Molto apprezzato il menu proposto, con punte di eccellenza per le torte, cotte nel testo sulle foglie di castagno come una volta e l'agnello al testo con le patate di montagna. Concludono il pranzo il prugnolo, fatto in casa con maestria, e un grande applauso alla bravissima oste.

MAREMMA-GROSSETO 30 giugno 2023

Ristorante "Rivagiotti" di Riccardo Chechi, in cucina Matteo Mucci. ●Località Poggio Cavallo, Grosseto; ☎cell. 393/3324355; chechi.riccardo@gmail.com, www.poggiocavallo.com; coperti 110+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: tortino di zucchine su fonduta di pecorino; maltagliati al ragù bianco; roastbeef in salsa agrodolce con soffice di patate e spinacio saltato; parfait al pistacchio.

I vini in tavola: Valdo IKI extra dry (Valdo, Valdobbiadene); Le Focae Maremma Toscana Doc (Rocca di Montemassi).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata per la presentazione del nuovo Accademico Marco Bisdomini, si è svolta in un ristorante che si affaccia sulla piazza centrale della Tenuta Poggio Cavallo, all'apice della collina che domina la valle del fiume Ombrone. Il menu, scelto dalla Simposiarca Paola Tamanti e dal cuoco Matteo, ha proposto piatti classici della cucina toscana realizzati con prodotti coltivati nell'orto della tenuta. La cucina è sicuramente di buon livello, con uso di materie prime di qualità, che rispecchia la passione



TOSCANA segue

profusa dallo chef nella realizzazione delle sue ricette. Tutto ciò ha destato buon interesse negli Accademici e negli ospiti.

MAREMMA-PRESIDI

20 giugno 2023

Ristorante "Baia d'Argento" di Ledi Gaia srl, in cucina Alessandro Volandri - Commis Mauro Mittica. ●Località Il Pozzarello, Monte Argentario (Grosseto); ☎056/4812643; info@baiadargento.com, www.baiadargento-hotel.it/ristorante/, www.instagram.com/hotelbaiadargento; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: millefoglie di nasello con salsa alla pizzaiola, seppia scottata su vellutata di patate e polvere di cipolla, capasanta al gazpacho di mela verde e sedano; risotto al ristretto di cacciucco; ricciola in umido con crema di olive taggiasche; sorbetto di pompelmo rosa e riduzione di Campari; semifreddo di nocciola con salsa al caramello.

I vini in tavola: Vermentino La Pettegola 2022 Toscana Igt (Banfi).

Commenti: Piacevolissima serata sulla terrazza del ristorante, di fronte a una delle più belle baie della Costa d'Argento per ammirare, durante la cena, da un tavolo armoniosamente apparecchiato e guarnito da composizioni floreali, il tramonto nel solstizio d'estate. Apprezzato particolarmente il risotto che riproponeva, in maniera più delicata, la zuppa tradizionale argentarina. Piatti da gustare, i tortelli al sugo di ricci e gli spaghetti alla bottarga di cui il giovane commis (18 anni) custodisce gelosamente la ricetta familiare.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

15 giugno 2023

Ristorante "InCucina" di Paola Tocchini, in cucina le nonne. ●Via Roma 62, Montecatini (Lucca); ☎0583/1410026; coperti 55+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, tortino agli asparagi e crema al grana padano Dop, crostone di mortadella artigianale del Bianchi, burrata e pistacchio; giardiniera fatta in casa; risotto agli asparagi; tortelli



lucchesi al ragù di carne; tagliata di manzo alla griglia, rosmarino e pepe verde; verdure fritte in pastella; cialda, crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Montecarlo Bianco Igp Tentazione; Montecarlo Rosso Doc; Vinsanto (Fattoria Enzo Carmignani).

Commenti: Accolti con cortesia, accuditi con impegno, gli Accademici hanno gustato un menu tradizionale incentrato su una buonissima tagliata. Nell'antipasto, una segnalazione per la tradizionale giardiniera; un elogio ai fritti di accompagnamento; ben valutati i primi; buono il dessert proposto in forma inconsueta. Qualche divergenza sui vini, ovviamente di produzione locale. In conclusione, il Delegato Giovannini ha ringraziato l'organizzatore e i partecipanti, soprattutto per il clima di serenità, che è stato il miglior condimento della convivialità.

MUGELLO

15 giugno 2023

Ristorante "Il Grano Antico" di Jonathan Viscillo, anche in cucina. ●Piazza Colonna 21, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/848112, cell. 347/7031797; info@ilgranoantico.it, Facebook, Instagram; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 24 agosto-4 settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: focaccia con grana in cottura, burrata di Andria, mortadella artigianale di Bologna, crema di pistacchi siciliana e spolverizzata di parmigiano vacche rosse; focaccia con mozzarella, porcini e salsiccia di cinta senese, zafferano e cipolla di Certaldo; focaccia con lampredotto, cipollina sfumata al Sangiovese e miele d'acacia, salsa verde, peperoncino secco calabrese, spolverizzata di parmigiano vacche rosse e pepe tostato; margherita con bufala di Paestum e pomodoro bio, basilico

e olio d'oliva; marinara con burrata di Andria, acciuga di Cetara e origano pugliese messo a crudo; dolce tartufo experience (base di pasta frolla croccante, mousse di formaggio e uovo, ricoperto di cioccolato bianco croccante, carpaccio di tartufo).

I vini in tavola: Gazza Ladra Igt Toscana bianco frizzante bio metodo ancestrale; Rosé siciliano Cime.

Commenti: Nell'anno dedicato ai cereali, la Delegazione si è riunita, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, per una riunione conviviale sulla pizza. Il menu è stato proposto dal pizzaiolo Jonathan Viscillo per la degustazione di cinque pizze gourmet, abbinate a ottime birre locali e a una selezione di vini. Jonathan ha raccontato la sua passione e la sua storia fino ai recenti importantissimi riconoscimenti. Molto alto il gradimento degli Accademici, con gran successo della pizza con il lampredotto, in una serata simpatica e assai piacevole. Squisito l'impasto, friabile e leggero, realizzato in prevalenza con farine di grani antichi e perfetto per accogliere prodotti di altissima qualità.

PISA

20 giugno 2023

Ristorante "Osteria Sottosella" di Country Club Boccadarno - Azienda Agricola, in cucina Massimo Mazzotta. ●Via Scoglio della Meloria 55, Pisa; ☎050/6206280, cell. 348/3982661; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: affettati misti della macelleria Morelli, crostini misti, pecorino locale; tortelli di muccho pisano prodotti dal pastificio della casa; maccheroncini in crema di cavolo nero dell'orto aziendale con ricotta salata; pollo e coniglio fritti, con verdure pastellate; bisteccone di muccho pisano a tranci; dolce della casa.

I vini in tavola: Palladino (Azienda Agricola Iris Ferrari).

Commenti: Nel Country Club di Boccadarno, all'interno di un'antica casa colonica, è stata realizzata l'"Osteria Sottosella". Il Country Club è un centro ippico con tanti stalli per ospitare i numerosi partecipanti a periodiche gare equestri e rimane incluso nei 50 ettari dell'azienda agricola omonima. Il Simposiarca e Vice Delegato Massimo Messina ha elaborato con il cuoco un menu che si rifacesse ai prodotti del luogo e particolarmente a quelli dell'azienda. Il risultato ha soddisfatto i numerosi Accademici e ospiti convenuti in una serata da solstizio d'estate.

SIENA VALDELSA

30 giugno 2023

Ristorante "Il Pietreto" di Hotel Pietreto srl ●Località Gracciano dell'Elsa, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/928838; info@hotelpietreto.it, www.hotelpietreto.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: timballo al profumo di mare; risotto allo scoglio; branzino alla mediterranea; insalata mista; sorbetto di limone primo fiore di Sorrento.

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

Commenti: Visita al locale per provare la nuova gestione. In particolare è stato giudicato troppo al dente il risotto e poco gradita la proposta del branzino, servito intero, non sfilettato. La valutazione finale, appena sufficiente, risente di queste criticità e vuole essere al contempo per tutto lo staff un invito a migliorarsi.

VALDARNO ARETINO

28 giugno 2023

Ristorante "Le Pietre Serene" di Le Pietre Serene, in cucina Francesco Pasquini. ●Via Setteponti Ponente 9/A, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎cell. 320/2559124; www.pietreserene.it; coperti 50 (inclusi quelli all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura: aperto giovedì agri-apericena; venerdì e sabato a cena; domenica a pranzo. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: orzo cotto con caponatina di verdure e pecorino dell'Ascione; gnocchetti con peperoni arrostiti, pinoli e caprino; linguine al pesto toscano con erbe di campo; scaloppe di chianina 'rifatte' con pomodori e capperi; contorni di stagione; dolcetti al forno.

I vini in tavola: Selezione di vini biologici di produzione propria.

Commenti: "Le Pietre Serene" è un antico frantoio del 1600, restaurato con cura, preservando gli elementi architettonici originali ed essenziali d'uso, convertito recentemente ad agriturismo e ristorante a conduzione familiare. Dalla veranda si gode una vista mozzafiato su un'ampia zona del Valdarno Aretino. Il ristorante offre un menu settimanale basato sulla valorizzazione dei prodotti biologici di produzione propria e locale ed è quindi indirizzato ai clienti che prediligano la genuinità di quanto viene posto a tavola piuttosto che la varietà di scelta. Graditissime sono state le linguine al pesto toscano e "la scarpetta" finale fra i commensali non è stata rara.

VALDARNO ARETINO 18 luglio 2023

Ristorante "Osteria Il Fiasco" di Osteria Il Fiasco di Andrea Ribes, anche in cucina. ●Via Vittorio Emanuele 93, Faella (Arezzo); ☎055/965048; osteriaalfiasco@gmail.com; coperti 25-28 all'interno+in alternativa, 40 posti all'aperto. ●Parcheggio comodo; ferie 5-21 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: prosciutto crudo del Pratomagno, pecorino di Pienza, carpaccio di carne, bruschetta al pomodoro fresco e basilico; crespella ripiena di ricotta e tartufo con funghi porcini; picci all'aglione; maialino da latte girato con patate; assaggio di coniglio fritto; zuppa inglese della signora Franci.

I vini in tavola: Bolgheri selezione scelta dal ristorante.

Commenti: La cena è stata servita all'aperto, in un ambiente sapientemente allestito con piante ornamentali e composizioni floreali sul tavolo, arricchite con prodotti locali di stagione, fra i quali l'aglione nella sua varietà tipica della Val di Chiana, pomodori e bacche di peperoncino rosso. Spettacolare è stato l'ingresso del maialino girato, accompagnato da tonalità musicali stuzzicanti l'al-

legria e bagliori evocativi della sua preparazione in cucina. La cucina è tipicamente toscana con prodotti del luogo.



MARCHE

ASCOLI PICENO 10 giugno 2023

Ristorante "Casolare Azzurro" di Casolare Azzurro srl, in cucina Meri Sgariglia. ●Contrada Fonte Pezzana 1, Acquaviva Picena (Ascoli Piceno); ☎0735/683185, cell. 347/7066911; info@casolareazzurro.it, www.casolareazzurro.it, casolareazzurro Facebook, Instagram; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie 15 settembre-15 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: creschetti e salumi, caciotta mista Pacioni e marmellate casalinghe; crema di riso allo spumante; crostini di pane e carciofi fritti; pomodori con le uova; "fior di taccù" (pasta fatta in casa con farina e acqua, fiori edibili su crema di ricotta al forno, pecorino e spirulina); li sergitt (i sorcetti) di campagna (gnocchi fatti in casa su crema di pomodori al forno); coniglio 'ncip e 'nciap in pagnotta; carciofi e insalata; azzurrette, cantucci.

I vini in tavola: Chicca brut; Onirocep 2022 Pecorino; Pivùn 2022 rosato Montepulciano (tutti Cantina Pantaleone).

Commenti: Suggestiva "riunione conviviale in collina" nell'incantevole scenario delle colline di Acquaviva Picena, Simposiarca Gerlando Costa. Gli Accademici hanno approvato il menu concordato, esprimendo un'alta valutazione complessiva, avendo apprezzato, oltre alla quasi totalità degli appetitosi antipasti, come la crema di riso allo spumante e i pomodori con le uova, anche, in particolare, i "fior di taccù" e il coniglio 'ncip e 'nciap in pagnotta. L'abbinamento dei vini è risultato piacevolmente riuscito, grazie alle qualificate scelte del Simposiarca. Nel corso del pranzo, Leonardo Seghetti ha intrattenuto

su un intrigante e stimolante argomento: "farine del futuro".

MACERATA 18 giugno 2023

Ristorante "Cosmopolitan" di Giuseppe Giustozzi, anche in cucina. ●Via De Gasperi 2, Civitanova (Macerata); ☎0733/771682, cell. 339/1443028; info@cosmobusinesshotel.it, www.gruppogiustozzihotels.it; coperti 250+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: spaghetti al sugo di "furbi co' l'abbiti"; brodetto alla civitanovese; tartufo di Porto Recanati.

I vini in tavola: Bianco frizzante Villa Angela (Velenosi); Verdicchio di Matelica (Terramonte).

Commenti: Annuale riunione conviviale dedicata alla degustazione del brodetto di pesce. In occasione di tale evento, è stato ospite Corrado Piccinetti, già Delegato di Pesaro, che è una autorità scientifica in materia di pesce e di prodotti della pesca. Egli ha avuto così modo di spiegare che la diversità nella preparazione del brodetto, lungo le coste dell'Adriatico, dipende innanzitutto dalle specie di pesce che si pescano. Perché è diverso quello pescato dai grandi pescherecci da quello delle imbarcazioni della piccola pesca. Ha concluso illustrando i molti problemi della pesca in Adriatico.



UMBRIA

PERUGIA 17 giugno 2023

Ristorante "Da Sauro" della famiglia Scarpocchi. ●Via Guglielmi 1 - Isola Maggiore, Tuoro sul Trasimeno (Perugia); ☎075/826168, cell. 339/3782037; info@dasauro.it, www.dasauro.it, Facebook, Instagram; coperti 90+130 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie periodo invernale; giorno di chiusura che può variare a seconda

delle condizioni del lago - consigliata sempre la prenotazione. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: crocchette di pesce, latterini e filetto di persico fritti; insalata di filetti di persico; farro con boccalone; tartine alle uova di carpa, al pâté di carpa regina in porchetta, alla tinca affumicata e pistacchio; tagliolino di pasta fresca allo scoglio di lago, bianco; spiedino di filetto di persico gratinato al forno con panatura alle erbe; carpa regina in porchetta; insalatina mista; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pucciarella rosé Trasimeno Doc (Pucciarella); Elvé Trasimeno Grechetto Doc 2022; Opra Trasimeno Gamay Doc 2021 (entrambi Madrevite).

Commenti: La riunione conviviale ha offerto l'occasione per una piacevolissima escursione all'isola Maggiore del Lago Trasimeno, dove il ristorante "Da Sauro" è al centro dell'antico borgo: un sito magico, in cui il tempo si è fermato e dove gli abitanti coltivano con grande amore il culto delle tradizioni. La signora Mariapia, figlia del fondatore del ristorante, stimolata dal Simposiarca Massimo Massi Benedetti, ha affascinato gli Accademici con il racconto della storia dell'isola e del locale e con la descrizione dei vari piatti, tutti a base di freschissimo pesce di lago, soffermandosi sulla ricetta della "carpa regina in porchetta", la più tradizionale e impegnativa fra le preparazioni del pesce di lago.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 10 giugno 2023

Ristorante "Poggiomanente" di Country Hotel Ristorante Poggiomanente. ●Bivio E45, Umbertide (Perugia); ☎075/9252000; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie festività natalizie; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: burrata con crema di cipolle rosse e guanciale croccante; risotto allo zafferano e liquirizia; ravioli con pomodoro ciliegino, salsiccia e finocchio selvatico; bocconcini di cinghiale con olive appassite e arancia; carciofi fritti; semifreddo al Vinsanto con crumble di tozzetti.

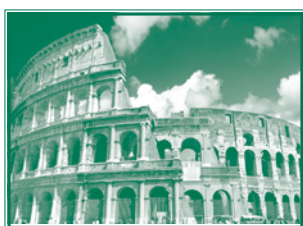
I vini in tavola: Grechetto dell'Umbria; Rosso di Montefalco.

Commenti: Dalla terrazza sul parco alla splendida sala a vetrate immersa



UMBRIA segue

nel verde, si è svolta la riunione conviviale estiva, riuscita particolarmente bene, tanto da essere sottolineata da applausi di Accademici e amici. Apprezzatissimo l'aperitivo in terrazza con un "treno" di sfiziosità calde e fredde. Dopo due primi particolari nei loro sapori per la presenza di aromi non comuni, il cinghiale ha riscosso unanimemente un caloroso plauso. Divertente e inaspettata la presentazione del digestivo con un indovinello rompicapo ideato dalla Delegata: "Il sole nel bicchiere".



LAZIO

LATINA

30 giugno 2023

Ristorante "Giovannino" di Ristorante Giovannino sas di Anna Maria Noro e C., in cucina Giovanni Durante e Anna Maria Noro. ●Piazza dei Navigatori 8, Foce Verde, Latina; ☎0773/1493083, cell. 340/0062365; ristorantegiovannino@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: baccalà mantecato al latte con polenta, seppie alla cacciatora, insalata di polpo con rucola e pachino, alici fritte; gnocchetto con asparagi, vongole e bottarga; spaghetti allo scoglio; zuppetta di crostacei e molluschi; scomposta di millefoglie con frutti di bosco.

I vini in tavola: Tellus Chardonnay; Poggio dei Gelsi Malvasia, (Cantina famiglia Cotarella di Montefiascone).

Commenti: All'imbrunire di una giornata estiva, gli Accademici pontini si sono ritrovati, per il convivio di chiusura prima delle ferie estive, al ristorante "Giovannino" a Foce Verde di Latina. "Giovannino" è uno dei punti di ristorazione storici più frequentati, con buona cucina di mare e piacevole accoglienza, creato dal mitico Giovannino Durante, personaggio indimenticabile che ha contribuito alla crescita turistica della zona. Con una tavola imperiale elegantemente imbandita sul portico davanti all'are-

nile, i commensali hanno apprezzato i piatti serviti, che hanno confermato la rinomanza conquistata dal fondatore, pescatore e gourmet. Ottimo l'abbinamento con i vini. Lodevole il servizio di sala.

RIETI

17 giugno 2023

Ristorante "Osteria La Chianina" di Stefano Facioni, in cucina Luisa Benediti. ●Via G. Matteotti, 23/S, Poggio Mirteto (Rieti); ☎0765/22197, cell. 347/9194030; stefanofacioni@tiscali.it, Facebook, Instagram; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tartare di chianina Igp a punta di coltello, prosciutto da ghianda con asparago, coppa di suino a cubetti con olive sabine e arancia, salame di produzione propria con uovo di quaglia, piccoli fritti di spezie di produzione propria al cartoccio, fonduta di pecorino locale, burrata di bufala locale; pappardelle di semolato Senatore Cappelli bio, produzione propria, al ragù bianco d'abbacchio locale battuto al ceppo con carciofi e olio Sabina Dop; spezzatino di vitellone bianco chianina dell'Appennino centrale Igp al ristretto di Cesanese con purea di patate allo zafferano locale; vignarola (senza fave); tiramisù al pistacchio di Bronte "con metodo originale della ricetta trevisana".

I vini in tavola: Carignano; Pecorino (entrambi Santa Lucia).

Commenti: L'idea di "Osteria La Chianina" viene a Stefano Facioni, titolare della macelleria-salumeria posta al piano stradale, premiata con il premio "Massimo Alberini" 2023; così, scendendo qualche gradino, si trova l'Osteria. All'uso di materie prime di ottima qualità, cucinate egregiamente, quasi tutte provenienti dall'Azienda familiare, si unisce un servizio cortese e disponibile. Tutte le carni utilizzate, la chianina Igp, il maiale da ghianda di cinto senese e gli ovini provengono da bestie allevate allo stato brado o semibrado. Particolare menzione anche per la pasta Senatore Cappelli, di produzione propria. Entusiasti Accademici e ospiti.

RIETI

6 luglio 2023

Ristorante "Delicato" di Kike Food, in cucina Carlotta Delicato. ●Via

Umberto I, 2, Contigliano (Rieti); ☎0746/249202, cell. 334/7444217; info@ristorantedelicato.it, www.ristorantedelicato.it, Facebook, Instagram; coperti 20+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. Aperto sabato e domenica a pranzo solo su prenotazione. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: uovo barzotto; parmantier di sedano rapa, tartufo estivo; bottoni di coniglio, mascarpone e lime; quaglia ripiena; mini magnum latte e menta.

I vini in tavola: Nebbiolo (Monchiero); Riesling (Poderi Colla).

Commenti: La cucina della chef Carlotta Delicato si conferma all'altezza delle aspettative e del Diploma di Buona Cucina che le è stato recentemente riconosciuto. L'utilizzo di materie prime eccellenti, quasi tutte del territorio, unito a studio, ricerca e passione, sono stati apprezzati da Accademici e ospiti che si sono complimentati con la giovane chef, classe 1994. L'uovo barzotto con il tartufo estivo, i bottoni di coniglio e la quaglia ripiena hanno deliziato tutti. Il servizio, curato dal marito Gabriele, ha leggermente risentito della scelta del Delegato di cenare all'aperto. Anche i vini abbinati, proposti dal ristorante, sono stati apprezzati per la loro freschezza.

ROMA EUR

10 giugno 2023

Ristorante "Cacciatori 1896" di Giuseppe e Francesco Faraone, in cucina Francesco Faraone. ●Viale Guglielmo Matteotti 27, Nettuno (Roma); ☎06.9880330; info@ristorantecacciatori.it, www.ristorantecacciatori.it, www.facebook.com/cacciatorinetuno; coperti 80+16 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostino con salsa di aringa affumicata e fiore di zucca ripieno alla ricotta, mazzancolla cotta al vapore con maionese fatta in casa, fritto di calamaretti e verdure di stagione, zuppetta di tracina/coccio, cozze al gratin; tagliolini all'uovo con seppioline, calamari e gamberi sgusciati; spigola al sale alle tre salse (salsa verde, catalana, maionese) con contorno di insalatina di stagione; zuppa inglese.

I vini in tavola: Malvasia Puntinata,

Lazio bianco Igp; Neroniano Cacchione, Nettuno bianco Dop (entrambi Agricola Casa Divina Provvidenza).

Commenti: Riunione conviviale per la consegna del Diploma di Buona Cucina con un menu d'eccezione, confezionato in modo mirabile da Francesco Faraone, sotto l'attenta guida del Simposiarca Enzo Pagani, in grado di esaltare ai massimi livelli la qualità e la freschezza del pescato, rigorosamente locale. Tutte le pietanze hanno incontrato il pieno gradimento. Una particolare citazione per il dolce, fatto in casa secondo la tradizione locale, con la meringa in luogo della panna: una zuppa nettunese che, così come recita una poesia di Pino Faraone, qualcuno chiama inglese. Apprezzato l'abbinamento cibo vino. Puntuale ed efficiente il servizio, impagabili l'ospitalità e il calore dell'accoglienza.

VITERBO

29 giugno 2023

Trattoria "Da Linetta" di Mastrangeli Miretta & C. snc, in cucina Paolo Ascenzioni, Michele Donati. ●Via Vallerano 24, Canepina (Viterbo); ☎0761/750052, cell. 340/4902696; giampaoloflorentini@gmail.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima quindicina di luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: antipasto vegetariano e bruschette varie; maccheroni di canepina al ragù; pollo con peperoni; patate arrosto; sbriciolata con ricotta e albicocche.

I vini in tavola: Grechetto (Cantina Argillae di Allerona); Tenius (Fattoria Lucciano).

Commenti: Cogliendo l'occasione del trasferimento della nota trattoria "Da Linetta" in un luogo più adeguato, la Delegazione ha voluto nuovamente visitare la trattoria, apprezzando le rilevanti migliorie apportate alla struttura. Non è fortunatamente cambiata la valenza dell'offerta gastronomica: ottimi gli antipasti, con particolare segnalazione per le melanzane marinate e per la varietà delle bruschette; insuperabili i maccheroni di canepina (altrimenti detti "fieno") e il loro ottimo ragù, che confermano che il piatto vale il viaggio. Buono il tradizionale pollo con peperoni, gradevole l'inusuale dolce, adeguati i vini, specie il bianco. Servizio amichevole e solerte, prezzo modesto.



ABRUZZO

 **ATRI**
22 giugno 2023

Ristorante "La Conchiglia d'Oro" di Claudio Di Remigio, anche in cucina. ●Via Nazionale Adriatica Nord 3, Pineto (Teramo); ☎085/9492333, cell. 320/3141816; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: scampo alla catalana, insalata di mare, panino alla curcuma con sgombero, filetto di sogliola al vapore, fagottino di crêpe con seppiolina, filetto di merluzzo in crosta di zucchine, polpo scottato, calamaro ripieno; linguine cerra-niello con vongole e datterini; rana pescatrice mollicata con misticanza; semifreddo al mango con infuso di ananas, gin e zenzero.

I vini in tavola: Trebbiano e Cerasuolo (Contesa).

Commenti: Simposiarca il neo Accademico Ercole Spezialetti, alla sua prima esperienza. Ospiti a sorpresa il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e il CT Nicola D'Auria. D'Alessio ha relazionato sul concetto di amicizia, citando, tra l'altro, numerosi autori che hanno disquisito su questo argomento, ma tutti concordi che lo stare insieme renda gli uomini più felici. I commensali hanno molto apprezzato il menu, sia nella presentazione dei piatti sia nella loro esecuzione; particolarmente gradite le salsine che hanno accompagnato gli antipasti. Un po' lento il servizio tra le portate, ma premuroso, inappuntabile e curato. Riunione conviviale ben riuscita.

 **CHIETI**
6 giugno 2023

Ristorante "Essenza Cucina di Mare" di Filippo De Sanctis, in cucina Francesco D'Angelo. ●Largo Olivieri 3, San Vito Chietino (Chieti); ☎0872/61213; ristorante@essenzacucinadimare.it; www.essenzacucinadimare.it; coperti

30+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tartare di spigola; carpaccio di tonno; spiedino di crostacei; triglia zen; tacconcino alla Filippo; ricciola alla griglia; presentosa d'Abruzzo; cellipieni.

I vini in tavola: Le Vigne di Faraone, Cerasuolo d'Abruzzo Doc (Agricola Faraone, Giulianova); Passito Sicilia, Passito Terre Siciliane Igp (Cantine Colosi, Malfa Salina).

Commenti: La Simposiarca, Maura Amoroso, ha proposto agli Accademici un menu di forte innovazione, ma ben innestata nella tradizione, rappresentata da Filippo De Sanctis, erede alla terza generazione di una famiglia di lunga e consolidata capacità nei piatti marinari. Lo chef ha dato il meglio di sé realizzando un sapiente mix tra sapori della tradizione e fusioni ardite ma piacevoli, sia dal punto di vista del gusto, sia per l'abbinamento. La serata ha visto la sapiente relazione di Leonardo Seghetti, docente di chimica degli alimenti, che ha messo in guardia sulla storica battaglia in atto sull'uso di farine proteiche, analizzando modalità e tecniche della realizzazione delle farine.

 **SULMONA**
4 giugno 2023

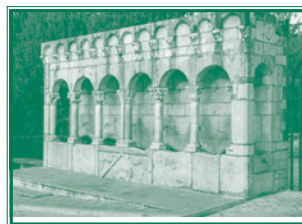
Ristorante "Excelsior" di Francesco Colletta, anche in cucina. ●Via Sacra 37, Corfinio (L'Aquila); ☎0864/728300, cell. 340/1259601; info@albergoexcelsior.it; www.albergoexcelsior.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: julienne di carciofi e scaglie di parmigiano; panzanella cotta di carciofi e uovo; carciofo al pecorino e menta; pallotta di carciofo su crema vegetale; carciofo fritto goloso; chitarrina mantecata al carciofo e prosciutto crudo croccante; millefoglie di carciofo e baccalà con patate duchessa; mantecato al carciofo su biscotto croccante.

I vini in tavola: La Falanghina-Campagna Igp (Cantine Barone).

Commenti: Tradizionale festa del carciofo di Prezza. Di spessore la relazione dell'Accademico Gianvincenzo D'Andrea che ha spaziato

dall'aspetto botanico a quello medico e gastronomico. La Simposiarca Carmela Petrucci, insieme con il cuoco Francesco, ha "inventato" un menu che ha esaltato la fragranza del carciofo: ottimi gli antipasti che si ispiravano ad antiche ricette, e particolarmente apprezzato il binomio carciofo-baccalà. Indovinato l'abbinamento del vino. Data la particolarità del tema, si è aperta una piacevole e interessante discussione fra gli Accademici, i postulanti, gli ospiti e il cuoco. La piacevole riunione conviviale si è conclusa con i saluti del Delegato.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
30 giugno 2023

Ristorante "Coriolis" di Marcello Damiano. ●Contrada Selva, Ripalimosani (Campobasso); ☎0874/1862162-0874/1866604, cell. 333/8524371; info@coriolis.it, www.coriolis.it; coperti 800+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura: aperto solo su prenotazione per eventi e banchetti. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: nido di pappardelle, carciofi, melanzane, fonduta di caciocavallo e carni bianche; cubotto al pepe rosa su lasagnette di patate e verdure; cestino di frutta; torta del 70° compleanno dell'Accademia.

I vini in tavola: Spumante extra dry Cuvée (Ca' Venanzio); Gironia Biferno rosato e Gironia Biferno Rosso (Borgo di Colloredo, Campomarino); Vigna Moresca Malvasia Terre Siciliane Igp (Cantine Vinci).

Commenti: Il Delegato ha invitato gli Accademici a scoprire, in una vera e propria cena esperienziale in una splendida location, se gustare un piatto, doverosamente abbinato a un buon vino, ascoltando buona musica, possa evocare giuste corrispondenze e stimolare curiosità. Per l'occasione, il menu è stato studiato con molta cura dalla Simposiarca Serena Albanese. Nonostante il ricco antipasto di apertu-

ra, molto apprezzato, gli altri piatti serviti hanno un po' deluso; tutto era mediamente buono. Squisito invece il dessert che rievocava la "pizza doce" di un tempo. Ottimi i vini serviti. Servizio premuroso, efficiente e professionale. Evento riuscito.



BASILICATA

 **MATERA**
18 giugno 2023

"Pitti Ristorante Enoteca" di Antonio Chiaromonte, in cucina Giovanni Chiaromonte. ●Via Giustino Fortunato 30, Policoro (Matera); ☎083/5981203, cell. 331/3026850; giovannichiaromonte14@gmail.com, Facebook, Instagram; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: "maionese" di fragola, capasanta scottata, scam-po crudo, finger lime e mentuccia; polpo locale in pignata di terracotta; riso Acquerello alle fragole e tartare di gamberi rossi; seppioline locali con purea di patate e scorzone (*Tuber aestivum*) lucano; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: Le Paglie Matera Greco Doc (Francesco Battifarano).

Commenti: Candonga, Matera e Rossetta sono solo tre varietà di fragole coltivate in 9 comuni della provincia di Matera, su 1.000 ettari di superficie. Dolce, succosa e profumata, la fragola è uno dei frutti più amati, protagonista del menu: nell'antipasto accompagna la capasanta e lo scampo in una "maionese" diversa, meno grassa e più intrigante; dà un bellissimo colore rosa al riso Acquerello e, con la sua acidità, bilancia la dolcezza del gambero crudo, restituendo al piatto un sapore delicato ed elegante; dal mar Ionio provengono i molluschi, cotti e presentati con molta cura. La fragola riappare in un millefoglie, perfetto per la croccantezza della sfoglia e la morbidezza della crema che avvolge ogni frutto.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO 3 giugno 2023

Ristorante "Sailing" di Salvatore Mistrretta, in cucina Wioletta Sudol. ●Via Fiume 4, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/041052, cell. 329/1011546; ristorantesailing@gmail.com; www.ristorantesailing.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: crostino con carciofi e pecorino siciliano, caponata con tonno, tentacolo di polpo arrosto con purè di patate e olive; busiate con filetto di sarde e finocchietto selvatico e mollica tostata; tonno rosso in crosta di pistacchio e tabulé di verdure; sorbetto di limone; cassata siciliana.

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

Commenti: Gli Accademici della Delegazione si sono incontrati con gli amici di Fermo ad Alcamo, presso il castello medievale dei conti di Modica, per assistere a uno spettacolo di marionette con i pupi siciliani, e, successivamente, a Castellammare del Golfo presso il ristorante per una riunione conviviale dell'amicizia. Subito fra le due Delegazioni si è instaurata un'empatia a prima vista. Nei piatti prodotti dalla cucina, si sono utilizzati prodotti tipici locali: ottima la caponata di tonno e i crostini con una mousse di carciofi e pecorino siciliano; apprezzate le busiate con le sarde e il finocchietto selvatico; gustoso il tonno in crosta di pistacchi. Eccezionale la cassata siciliana.

CEPALÙ 4 giugno 2023

Ristorante "Ogliastrillo" di Club Ogliastrillo. ●S.S. 113, Cepalù (Palermo); ☎, cell. 331/9272205; info.ogliastrillo@gmail.com; www.clubogliastrillo.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpo scottato su vellutata di patate aromatizzate al timo, millefoglie di pesce spada affumicato e ananas, ostrica al profumo di zenzero, scrigno di salmone ripieno di caprino con miele, pistacchio e arance; risotto con gambero rosa, *bisque* di gambero rosso, pistacchio, lime e mentuccia; pesce spada panato e sformatino di biette salate; sorbetto di limone e mandarino.

I vini in tavola: Milazzo metodo classico (Cantina Milazzo).

Commenti: Dopo i saluti, il nuovo Delegato Antonio Spallina ha commemorato, con un minuto di raccoglimento e un lungo ringraziamento per l'encomiabile attività svolta, Nicola Nocilla, recentemente scomparso. Lo hanno ricordato con riflessioni profonde e commoventi anche Rosetta Cartella, Consultore accademico e Delegata di Canicattì; Daniela Nifosi CT e Delegata di Palermo; Claudio Barba, Delegato di Agrigento; Nella Viglianti, Accademica di Cefalù. Toccante il ricordo tracciato dalla figlia Laura come uomo e come professionista. Subito dopo, Rosetta Cartella apponeva il distintivo al nuovo Delegato e, al suono della campana, si dava inizio alla riunione conviviale con un ottimo menu a base di pesce.

MARSALA 30 giugno 2023

Ristorante "SEI (Saline Ettore Infersa)" della famiglia D'Alì Staiti, in cucina Fabio Plucchino. ●Contrada Ettore Infersa, direzione S.P. 21 per Trapani, Marsala (Trapani); ☎0923/966036, cell. 348/7446687; mammacaura@seisaline.it; www.seisaline.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di tonno con basilico fresco, Gin, sale, olio e pepe, tataki di tonno rosso, salicornia Smash; calamarata con ragù di tonno; mousse di pesca e finocchietto di mare.

I vini in tavola: Dumè (Gorghi Tondi).

Commenti: Tutta la struttura di Mamma Caura è una società diretta dai proprietari, componenti della famiglia D'Alì Staiti, i quali sono stati ospiti insigni, offrendo un servizio inappuntabile. Serata in una cornice magica, riuniti in terrazza per l'aperitivo, travolti dal fascino della natura circostante dello Stagnone con le sue saline e le sue isole in lontananza. La

cena ha avuto consensi ottimi e il tonno è stato il suo vero protagonista. La Delegata si è intrattenuta poi sulla storia della pesca legata alla matanza, tecnica fenicia praticata dagli Arabi intorno al Mille e perpetuata nell'Ottocento, proprio a Favignana, grazie ai Florio.

MESSINA 11 luglio 2023

Ristorante "Maurizio" di Maurizio Di Bella, anche in cucina. ●Via Papa Giovanni XXIII 80, Milazzo (Messina); ☎090/928 6271; info@ristorantemaurizio.net; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie pochi giorni a settembre e novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carpaccio di lampuga con verdure croccanti, tortino di merluzzo con patate e bottarga di tonno; risotto Acquerello con gamberi, fiori di zucca e tartufo nero estivo; mezzo paccheri di Gragnano con calamari, fagiolini, emulsione di datterino; tasca di pesce spada con cipolla caramellata; torta al lime.

I vini in tavola: Prosecco Rive (Pionono); Catarratto (Tenute Orestadi); Nerello Mascalese (Pintaudi).

Commenti: La consegna del Diploma di Buona Cucina 2023 è stata più che degnamente celebrata con la degustazione di un menu stagionale accuratamente pensato, realizzato e inappuntabilmente servito. Delicati gli antipasti ed eccellente il risotto Acquerello, al pari della sapida e accurata preparazione del pesce spada dello Stretto. Apprezzati il Catarratto e il Prosecco servito come aperitivo e in abbinamento al leggero dessert al lime. Unanime l'ormai consolidato apprezzamento per la creatività di Maurizio Di Bella.

MODICA 9 giugno 2023

Ristorante "Osteria delle 5 Vie" di Maria Barone. ●Contrada Cinquevie, Modica (Ragusa); ☎0932/754756, cell. 333/4849772; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pastiere di interiora di agnello, pastiere di macinato di carne bovina, scacce modicane di pomodoro e formaggio, pomodoro e cipolla, pomodoro e prezzemolo, ricotta e salsiccia; zuppa di lenticchie

con pane di casa; assaggio di lolli con salsiccia e ciliegino; salsiccia in padella con patate al forno; assaggio di trippa rossa; parfait di mandorle.

I vini in tavola: Massa Michele (Cantine Frasca).

Commenti: Prima della cena, il Delegato Carlo Ottaviano ha conversato sull'importanza di preservare e riscoprire i piatti della tradizione a "rischio di estinzione", come il pastiere con interiora di agnello, una volta sempre presente nel pranzo pasquale delle famiglie modicane. La titolare e maestra di cucina Maria Barone ha confermato la bontà e la genuinità della propria cucina, che ha deliziato i palati di Accademici e ospiti. Ottimo il servizio.

PALERMO 27 giugno 2023

Ristorante "131 Alibi" di Ristorante 131, in cucina Alice Di Gennaro e Liborio Mongiovi. ●Via della Libertà 131, Palermo; ☎cell. 320/4052674; 324/0842643; alibi@ristorante131.it; ristorante131.it; Facebook, Instagram; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: pan brioche con carpaccio di manzo alla puttanesca, sgombero marinato, marmellata di agrumi, radicchio al balsamico e ricotta affumicata; cappelletto di burrata, salsa carrettiera e basilico; salsiccia di pesce alla palermitana; frittura di pesce al panko; patate al carbone e salsa verde; sbrisolona con crema al mascarpone, fragole e limone.

I vini in tavola: Catarratto (Baglio di Pianetto).

Commenti: L'eleganza della semplicità, frutto della ricerca di originali accostamenti, e la cura dei dettagli fanno della cucina del 131 un'esperienza di piacere che soddisfa la vista e il palato. Stagionalità, sostenibilità, tecnica e passione, accurato servizio in sala sono i principi che guidano Alice Di Gennaro e Liborio Mongiovi, chef specializzati nella ristorazione di alto livello. Formatori delle brigate di diversi ristoranti italiani e stranieri, hanno creato un ambiente familiare e contemporaneo e selezionato con cura alcuni giovani che hanno servito e illustrato le raffinate pietanze. Simposiarca della serata Raffaele Ingoglia, neo Accademico, che ha suggerito il locale molto apprezzato da tutti.

RAGUSA

18 giugno 2023

Ristorante "Ganzeria" della famiglia Massari, in cucina signora Massari. ●Contrada Ganzeria 17, Chiaramonte Gulfi (Ragusa); ☎360/760231; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura: aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: parmigiana, coppa, salame, formaggi, pomodoro secco, salsiccia piccante, olive, bruschetta al pomodoro, caponata, cipolla gratinata, pomodoro con ricotta salata, ceci, pane condito; risotto con salsiccia e funghi; ravioli di ricotta al sugo di maiale; tagliatelle al finocchietto; fettina di vitello ai ferri; arrosto di maiale al forno; ananas con sorbetto.

I vini in tavola: Nero d'Avola della casa.

Commenti: Riunione conviviale in agriturismo, organizzata con entusiasmo dalla Simposiarca Antonella Rollo. In un'azienda agricola, le varie sale erano purtroppo rumorose. Rapporto qualità-prezzo molto vantaggioso. Numerosi gli ospiti, tra i quali anche la Delegata di Palermo Daniela Nifosi Caraccapa.

SIRACUSA

25 giugno 2023

Ristorante "Eduardo" dell'Hotel Parco delle Fontane famiglia Di Grano, in cucina Aisha Karim. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎0931/756914, cell. 331/6899025; ristoranteeduardo@hotelparcodefontane.com, www.ristoranteeduardo.com; coperti 130+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: arancinette (ragù, melanzana, spinaci, prosciutto e mozzarella), quenelle di neonato fritto, foglie di borragine in pastella, ananas e spada affumicata, insalata di gambero e avocado, gambero in pasta phillo e salsa yogurtata, manzo marinato e scaglie di grana, parmigiana di melanzana, impanate miste, caponata, angolo dei formaggi e salumi; calamarata ai frutti di mare dello Ionio e punte di asparagi; trancio di ombrina scottato al timo selvatico su schiacciata di patata siracusana e peperone arrostito marinato al miele ibetano; sorbetto di limone "femminello" siracusano Igp; crema chantilly e fragoline di bosco.

I vini in tavola: Fania Insolia; Sirah e Nero d'Avola Fiano (entrambi Antiche Cantine Gulino); Prosecco (Montagner).

Commenti: In presenza del Consigliere di Presidenza Ugo Serra e del CT Sicilia Orientale Vittorio Sartorio, sono stati consegnati un ricordo al neo Delegato onorario Angelo Tamburini e una pergamena a Salvatore Giardina per i 25 anni in Accademia. Sono anche stati accolti sette nuovi Accademici. In un clima amichevole e cordiale, arricchito dalla presenza dei Delegati della Sicilia Orientale, tradizione e innovazione si sono fusi in modo esemplare creando un ambiente gioioso. Il menu è stato elegante nella sua semplicità e, nel contempo, piacevole al palato, incontrando il gusto dei commensali. Il maître è stato attento e puntuale nella presentazione dei piatti e dei vini. Il personale di sala efficiente e discreto.



SARDEGNA

ALGHERO SASSARI SILKY

10 giugno 2023

Ristorante "Mabrouk" di Mabrouk, in cucina Antonietta Salaris. ●Via Santa Barbara 4, Alghero (Sassari); ☎079/970000, cell. 340/4035349; mabroukalghero@tiscali.it; coperti 120. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre-febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: razza frita in agliata, polpo soffocato, tonno fresco marinato con arancia e carote, peperoni alla Mabrouk; raviolini alla Mabrouk con ricotta mustia; paccheri con pomodoro fresco, tonno e bottarga di muggine; gamberoni del Golfo di Alghero, sfumati con vino Vermentino; capponi al forno con patate prezzemolate; mille sfoglie della casa con crema pasticciera e caramello.

I vini in tavola: Vermentino e Cagnulari (Cantina Sociale di Santa Maria La Palma).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata dagli Accademici delle due Delegazioni, oltre ai numerosi ospiti. La Simposiarca Maria Nuvoli ha identificato in maniera magistrale il ristorante quale eccellente interprete della cucina tradizionale di pesce ad Alghero. I piatti che hanno riscosso il plauso sono stati: tonno fresco marinato; raviolini alla Mabrouk e gamberoni del Golfo di Alghero. La circostanza è stata occasione per presentare la nuova Accademica Anna Mameli, alla quale è stato consegnato, a nome del Presidente, il kit di benvenuto dell'Accademia.

CAGLIARI CASTELLO

1° giugno 2023

Ristorante "Mola Sarda" di gestione familiare, in cucina Aldo Sanna. ●Viale Trento 84, Cagliari; ☎070/280983; lamolasarda@gmail.com, www.lamolasarda.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sa costedda cun erba e lardu (il pane); sartitzu-presuttu e mustela; purpuza cun carasau, pei'e e porcu; sartitzu arrustiu (antipasti); is malloreddos a sa campidanesa; sa simbula frita cun sartitzu (primi piatti); s'ocisorgiu a cassola; su proceddu arrustiu; sa birdura cun ollu, axedu, sali e pipiri (secondi piatti); sa sanguanedda, is cruguxonis' e arrescotu drucis (dolci).

I vini in tavola: Tiernu (Cantina di Mogoro); Primu (Carignano del Sulcis); Fradiles (Cantina Fradiles, Atzara); Malvasia dolce di Bosa (Fratelli Porcu, Modolo).

Commenti: Tema della serata incentrato su "Il maiale nella tradizione sarda". La cena è stata preceduta da una conversazione sul tema tenuta da Giuseppe Pulina, Simposiarca e Accademico, e dal professor Gianni Battaccone, entrambi dell'Università di Sassari. È stata l'occasione per parlare degli aspetti gastronomici, ma anche per festeggiare la liberazione dalla peste suina africana. Nelle portate, le tre categorie di maiale: su proceddu (ben conosciuto), s'ocisorgiu maiale mezzo lattone (25-30 kg), e su mannalittu (suino grasso utilizzato per provviste di lardo, strutto e salumi per l'annata successiva). I Vini, scelti nell'ambito della tradizione sarda.

GALLURA

24 giugno 2023

Ristorante "Li Cascioni eco retreat" di Bonaria e Luca Filigheddu, in cucina Teresa Galanti. ●Strada Provinciale 59 bis Porto Cervo-Baja Sardinia, Arzachena (Sassari); ☎0789/387537, cell. 371/3053596; info@cascioni.com, www.cascioni.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: impanadas di pasta violata ripiene di pesce bianco, servite con miele di cardo e concentrato di granseola; raviolone gallurese con foglie di fico e salsa al limone; pecora cotta a bassa temperatura con passata di carote affumicate, erbe, giòddu e spianata di Ozieri; dessert con sfoglie di pane carasau caramellate, pesche, Vernaccia e crema alla verbena.

I vini in tavola: Spumante brut Vernaccia (Contini); Vermentino Doc Li Colti; Muristellu e Cannonau Li Colti (entrambi Ledda); Flor Vernaccia di Oristano Doc (Contini).

Commenti: Alle porte della Costa Smeralda, in un locale affacciato sulla baia di Cannigione, la riunione conviviale si è aperta con una degustazione d'olio tenuta da Angelo Crasta, accompagnata da pane di lievito madre preparato dalla chef Teresa Galanti, classe 1985, di Castelsardo. A tavola, impanadas di pesce bianco e miele di cardo, raviolone gallurese con foglie di fico e salsa al limone, pecora cotta a bassa temperatura. Come dessert sfoglie di carasau caramellate, pesche, Vernaccia e crema. Ospite Cristina Cogliati Sansone, Delegata di Lussemburgo.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE

22 giugno 2023

Ristorante "Naturellement" di Giovanni Napoletano, anche in cucina. ●33 bis rue Mademoiselle,



EUROPA segue

Parigi; ☎ 0036/173732369, cell. 0033/609667429; ostegio@yahoo.it; coperti 20+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: cicchetti con prosciutto di cinto senese e verdure crude, insalata di carciofini; millefoglie di zucchine; triglie alla livornese con pomodorini, capperi, olive, cipolline e patate novelle; lonza di maiale, melanzane; linguine alle telline; peperoni e spinacini; madeleine in tiramisù e panna cotta alle ciliege.

I vini in tavola: Frizzante (Coletti); Masieri Bianco 2019 (La Biancara di Angiolino Maule); I Due Corvi 2018 (Giulia Gonnella); Vermentino Gropolo 2022 (Il Monticello).

Commenti: Un fuori programma ha contribuito a innalzare il risultato finale e a confermare l'accoglienza e la generosità del proprietario: linguine alle telline difficilissime da trovare a Parigi. Una vera prelibatezza! I vini hanno sollecitato le papille gustative di ogni commensale. Grazie allo chef Giovanni, al quale sono stati consegnati la vetrofania, il guidoncino e un libro della collezione, e grazie a tutto lo staff. La serata è trascorsa velocemente, animata dalla vivacità e dalla bravura dello chef, amante della buona cucina e di ottimi vini, e dalla simpatica partecipazione di Accademici e ospiti, tra cui Tino Callegari, Delegato di Parigi.

PAESI BASSI

☎ DEN HAAG-SCHEVENINGEN
16 giugno 2023

Ristorante "Maximo" di Massimo (Max). ●Tollenstraat 10, Rijswijk; ☎ 0031/704448085; coperti 60+75 (all'aperto). ●Parcheggio comodo;

ferie mai; giorno di chiusura: a pranzo; lunedì, martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: petto di anatra affumicato, bigné farcito di crema ai funghi e pesce spada marinato crudo, tris di verdure, pesce e carne; risotto agli asparagi con cialda al parmigiano e tartare di gamberetti; carré di agnello; fantasie dolci dello chef: millefoglie e crema pasticciera, panna cotta ai frutti di bosco, mezzo cannolo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Mia Val d'Oca; Pinot Grigio rosé Puglia Igt 2022; Verdera, Puglia Igt 2021 (entrambi Paolo Leo); Santa Susanna Veneto rosso Igt 2021 (La Brunda); I Gadi Pinot Grigio delle Venezie Doc 2022 (Bennati); Moscato d'Asti 2021 (Alessandro Rivetti).

Commenti: Antipasto ben presentato, molto gradito il petto d'anatra, con note speciali per il bigné. Il risotto agli asparagi era cotto alla perfezione, ma ha sorpreso per l'abbinamento con la tartare perché non aggiungeva niente a un piatto perfetto. L'agnello, molto gustoso, è piaciuto a tutti specialmente per la salsa al fico che dava un po' di dolcezza alla carne. Il dolce è stato apprezzato per la varietà e l'abbinamento col Moscato d'Asti. I vini, tutti scelti da Max, hanno ben accompagnato le portate con una nota eccezionale. Il servizio attento e cordiale di tutto il personale ha fatto della serata un gran successo.

☎ UTRECHT
3 giugno 2023

Ristorante "Retrogusto" di Angelo Sciacchitano, anche in cucina. ●Hogestraat 9, Druten; ☎ 0031/487785784; coperti 50+36 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica (inverno), lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sfincione palermitano, arancino di mare ripieno di gamberi con salsa alle cozze; linguine con vongole e bottarga; pesce spada in umido con capperi, pomodorini e olive nere; cannolo fresco alla siciliana.

I vini in tavola: Pinot Nero brut metodo Charmat 2021 (Le Contesse); Falanghina Lilla 2022 (Tenuta Cavalier Pepe); Pinot Bianco Trentino 2021 (Fondazione Mach); Lugana Imperiale 2021 (Monte Cicogna); Passito Gocce d'Ambra Ischia 2019 (Casa d'Ambra).

Commenti: Simposiarca Rob Cozzi. Serata particolare anche grazie all'ingresso di Elena Digirolamo come Accademica. Lo staff, capitanato dal patron e chef Angelo Sciacchitano, ha riproposto l'idea di far visita "ai parenti siciliani". Buono lo sfincione palermitano. A seguire, un arancino al rovescio servito con un'ottima, ma forse un po' troppo presente, salsa alle cozze. Meravigliose le linguine dalla cottura perfetta. Il trancio di pesce spada impeccabilmente cucinato e servito in un sugo classico delle Eolie. Il fresco cannolo siciliano ha suscitato un sospiro di gioia collettivo. I vini erano tutti di ottima qualità, anche se a volte si è discusso a tavola riguardo ad alcuni abbinamenti.

REPUBBLICA Ceca

☎ PRAGA
8 giugno 2023

Ristorante "Cinque Corone" di R.E.P. Ristorazione Europea Praga s.r.o., in cucina Carmine Mastrocinque. ●Melantrichova 11, Praga; ☎ 00420/774484571; mastrocinque-marco5@gmail.com, www.lecinquecorone.com; coperti 75+26 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: pizza margherita bufalina; spaghetti quadrato con acciughe, olive e pomodoro fresco; manzo alla pizzaiola con patate al forno; cannolo siciliano artigianale.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Rosato; Falanghina; Aglianico Sannio (36 Casali); Moscato.

Commenti: Bella riunione conviviale, in un autentico ristorante-pizzeria italiano a conduzione familiare.

Impeccabile l'organizzazione del Simposiarca Augusto Razetto che ha preparato il materiale per i tavoli e illustrato benissimo le portate e gli ingredienti. Tema: "Pomodoro à la carte". Ottima la pizza e la pasta, eseguite con cura e professionalità. I commensali sono stati bene impressionati dalla capacità di servire in contemporanea a molte persone pizza e pasta con cottura perfetta. Sotto le aspettative il manzo alla pizzaiola. Molto buono il cannolo. Il "Cinque Corone" si conferma un ottimo ristorante per pasta e pizza.

SVIZZERA

☎ LOSANNA-VENNES
13 giugno 2023

Ristorante "La Charrue" del Comune di Aclens, in cucina Geraldine Bilotti. ●Rue du Village 2, Aclens; ☎ 0041/218697283, cell. 0041/772358755; info@auberge-aclens.ch, www.auberge-aclens.ch; coperti 40+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in estate; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e mercoledì sera; (maggio-settembre) domenica e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: mondegghili tradizionali e salsa verde lombarda; risotto allo zafferano con ossobuco di vitello in gramolata; rùsumada milanese con amor polenta.

I vini in tavola: Bianco Sorriso di Cielo, Colli Piacentini Doc, Malvasia di Candia aromatica; Luna Selvatica, Colli Piacentini Doc (entrambi Azienda Agricola La Tosa); Franciacorta brut, Docg 7 (Adro).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina tradizionale lombarda, con la partecipazione del Vescovo di Losanna, Ginevra e Friburgo e di numerosi altri ospiti e con il benvenuto della Sindaca del Comune di Aclens, dottoressa Sylvie Ciana. Ricchi di antichi sapori i mondegghili serviti con una perfetta salsa verde. Lodato da tutti il risotto per la cottura perfetta e all'onda del riso Acquerello, sul quale troneggiava un ossobuco da sogno, col suo midollo, fondente in bocca. Una scoperta per molti la rùsumada milanese, sul cui letto era adagiata una fetta di amor polenta, presentato con una doratura uniforme che ne sposava l'eccezionale sapore e profumo. Ottimi gli abbinamenti dei vini.



UNGHERIA

 **BUDAPEST**
15 giugno 2023

Ristorante "Prato" di Gabor Kiss, in cucina Fabrizio Caldarazzo. ●Nagyret u. 22 1029 Budapest; ☎0036/304530385; info@prato.hu, www.prato.hu, www.facebook.com/trattoriaprato; coperti 68+68 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 24-26 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: bigné con mousse al salmone e panna acida, crostino di baccalà mantecato, moscardini alla livornese, tartare di ricciola su acqua di fragole e confettura di albicocche; tortello all'ortica, ricotta di pecora e limone su crema di caciocavallo podolico; ricciola alla griglia con insalata di anguria, asparagi e ricotta salata; crema di tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Prosecco brut rosé Merotto Grani di Nero; Zibibbo 2022 Terre di Giumara (Caruso & Minimi); Vermentino Chardonnay 2021 (Tenuta Montecchiesi); Grillo Naturalmente Bio Sicilia Doc 2021 (Caruso & Minimi); Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 2020 (Dezzani).

Commenti: Situato all'interno di un bellissimo parco sulla collina di Buda, il locale si sta affermando nell'ambito della ristorazione di qualità a Budapest, per selezione dei prodotti e costante affinamento dell'offerta, presentando alla consolidata clientela un menu con scelte culinarie di ottimo livello nel rispetto della tradizione italiana. La proposta conviviale, concordata tra il Delegato-Simposiarca e lo chef, ha esaltato le aspettative dei commensali per la perfetta combinazione tra gusti e

percezioni sensoriali. L'Accademico Armando Salierno ha relazionato sul tema: "Antropologia alimentare, storia dei metodi di cottura e come gestirli in modo sicuro". Servizio ottimo. Eccellenti i vini serviti.



NEL MONDO

GIAPPONE

 **OSAKA E KANSAI**
28 giugno 2023

Ristorante "Pignata" di Toshiyuki Mizoguchi, anche in cucina. ●2-5-3 Minamikuhojimachi, Chuo-Ku, Osaka; ☎00816/62268570; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pettole, polpette, taralli, peperoni ripieni, pizza di patate, burrata, prosciutto, mortadella, torta di cipolla, involtini di melanzane, polpo a pignata e pesce; orecchiette di grano arso con pesce, broccoli e acciughe; tiella di riso, patate e cozze; misto di carne alla brace (agnello, salsiccia, bombette); pasticcetto.

I vini in tavola: Mirya Spumante brut biologico (Caiaffa); Giancola, Malvasia bianca Igt Salento (Tenute Rubino); Verdeca; Cosimo Taurino, Salice Salentino 2011 Dop (Tenuta Macchiarola).

Commenti: In uno dei pochi ristoranti italiani dichiaratamente regionali presenti a Osaka, si è tenuta la riunione conviviale sul tema "La cucina pugliese che stupisce, incanta, resta nel cuore". I partecipanti hanno potuto apprezzare alcuni classici della cucina pugliese, guidati dal Simposiarca e Legato Francesco Santi Formiconi. Trattandosi di piatti degustati per la prima volta da molti dei convitati, la sorpresa e l'eccitazione per l'effluvio di sapori nuovi e genuini, per la robustezza delle porzioni, hanno conquistato tutti e la serata si è protratta ben oltre l'orario di chiusura del locale.

STATI UNITI D'AMERICA

 **WASHINGTON D.C.**
21 giugno 2023

Ristorante "La Tomato Bistro" di Natalina Koropoulos. ●1701 Connecticut Avenue, N.W. Washington D.C.; ☎00202/6675505; info@latomatebistro.com, www.latomatebistro.com, www.facebook.com/LaTomateDC; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,13.

Le vivande servite: insalata di farro, gamberi e verdure; riso Venere ai frutti di mare; baccalà alla messinese con polenta; crostata di fragole con crema pasticciera.

Commenti: Servizio perfetto, ristorante di quartiere ben arredato e accogliente. La proprietaria Natalina, presente in sala sempre e molto discreta, è di origine etiopica ma è cresciuta a Milano e si è trasferita negli Stati Uniti più di trent'anni fa con il marito George, d'origine greca. Con lui ha iniziato l'avventura nel mondo della ristorazione, e "La Tomato Bistro" è uno dei risultati. Aperto nel 1987, è ancora una pietra miliare nel panorama di Washington D.C., per la cucina tradizionale. Un bel ristorante di quartiere, amato dal vicinato ma anche da turisti. Il riso Venere ai frutti di mare è eccezionale.

TUNISIA

 **HAMMAMET**
22 luglio 2023

Ristorante "Gian Paolo Sessa" di Abbraccio Hassib, in cucina Ben Al Hajer. ●Rue Touristique Hammamet nord, Hammamet; ☎00216/53795269; coperti 120. ●Parcheggio privato del

ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di seppia e calamari; spaghetti vongole e cozze; spigola alla brace con patate e verdure grigliate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Kiss e Soltane Blanc (Domaine Kurubis).

Commenti: Piacevole riunione conviviale in clima estivo in ristorante sul mare. Serata allietata dalle musiche del maestro violinista Moez Zayer. Menu semplice ma ben preparato e gradito dai convenuti. Ottimo l'abbinamento dei vini.

 **TUNISI**
22 giugno 2023

Ristorante "La Table de l'Alba" di Golf Hotel Gammarth, in cucina chef Ramzi Brahmi. ●Golf Hotel The Residence Cotes de Carthage, Rue de Roued, Gammarth, La Marsa - Gammarth; ☎00216/52060060, cell. 00216/58549560; salmag@theclubhouse.tn; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: trionfo vegetale marinato all'aceto balsamico, con carciofi violetti, tagliatelle di zucchine, champignon e scaglie di grana; spaghetti al ciliegino di campagna saporito e basilico fresco; tagliata di manzo con contorno di rucola e carciofi in pastella; cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Jour et Nuit Rouge Mornag (Domaine Ceptunes).

Commenti: Riunione conviviale nell'elegante ristorante situato nella Club House del Golf Club di Gammarth. Il Delegato Luigi Collu ha accolto nella Delegazione Anna Iole De Rubeis, la quale ha poi brevemente relazionato sul connubio tra pittura e gastronomia. Ospite graditissimo il Delegato di Hammamet Sessa. Il convivio, purtroppo, si è svolto in un ambiente molto rumoroso a causa della musica assordante e noiosa dell'adiacente caffè della Club House. Il servizio è stato comunque solerte e tempestivo, mentre qualche piatto, come gli spaghetti non perfettamente al dente e la tagliata troppo cotta e quindi poco succulenta, ha lasciato a desiderare.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Cirié**
Margherita Vietti

 **Torino Lingotto**
Ezio Biglieri

LIGURIA

 **Genova-Golfo Paradiso**
Giulia Cassini

 **La Spezia**
Rosalia Alfano Masciadri

LOMBARDIA

 **Alto Milanese**
Walter Bottini

VENETO

 **Cortina d'Ampezzo**
Paolo Stefani



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Pordenone**
Amabile Turcatel

EMILIA ROMAGNA

 **Cento-Città del Guercino**
Luca Saliti

TOSCANA

 **Arezzo**
Cesare Galgani ● Luca Ricci ● Elisabetta Taiti

 **Montecatini Terme-Valdinievole**
Umberto Ponzio

UMBRIA

 **Assisi**
Simonetta Manganelli

LAZIO

 **Civitavecchia**
Nicola De Lucia ● Paola Federici ●
Paola Lancellotti ● Mario Manduzio

ABRUZZO

 **Avezzano e della Marsica**
Orietta Spera

 **L'Aquila**
Ermenegildo Bottiglione ●
Giampiero Di Cesare ●
Elettra Di Giovannantonio ●
Anna Di Luca Agnino ● Antonio Duratini ●
Ileana Santone ● Antonio Ulacco ●
Alberto Villani

 **Sulmona**
Giuseppe Rapone

CAMPANIA

 **Caserta**
Aniello Loffredo

CALABRIA

 **Cosenza**
Maria Spagnuolo

SICILIA

 **Siracusa**
Giorgio Iurato ● Francesco Pusateri

 **Trapani**
Giuseppe Baiata ● Loredana Benenati ●
Roberto Fugaldi ● Anna Genna ●
Daniela Grammatico ● Vito Grammatico ●
Stefano Vincenzo Lombardo

SARDEGNA

 **Nuoro**
Paolo Piquereddu

BRASILE

 **Rio de Janeiro**
Luiz Noronha Dantas

BULGARIA

 **Sofia**
Zornitsa Stoycheva

CILE

 **Santiago del Cile**
Accademico onorario: Valeria Biagiotti

FRANCIA

 **Lilla**
Laurence Triquet

REGNO UNITO

Londra

Accademico onorario: Inigo Lambertini

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Monica Bezzegato

Shanghai

Maurizio Lupi

STATI UNITI D'AMERICA

Washington D.C.

Dennis Romano

URUGUAY

Montevideo

Accademico onorario:
Giovanni Battista Iannuzzi

NUOVE LEGAZIONI

REGNO UNITO

Edimburgo

Legato: Carolina Ghittino

TRASFERIMENTI

FRANCIA

Parigi Montparnasse

Luca Spiniello (*da Roma*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Crema

Delegato: Graziano Pengo
Vice Delegati: Mario Carlo Ballini ●
Federico De Grazia
Segretario: Silvana Chiesa
Consulatore: Sergio Fiori

Milano Navigli

Consultori: Alessandro Furlan ●
Claudio Rumignani ● Davide Vignotti ●
Francesco Zappone

EMILIA ROMAGNA

Riccione-Cattolica

Consulatore: Milva Arcangeli

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Lecco

Cesare Colnaghi

VENETO

Alto Vicentino

Franco Domenico Busato

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Angela Mormile

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Tito Trombacco

Modena

Roberto Guerra

TOSCANA

Firenze Pitti

Massimo Lucchesi



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



FOCUS

see page 3

THE NEW GOOD TRADITIONAL TABLE GUIDE IS READY



*Suspended for 4 years
due to the pandemic,
it is now online
with a new app.*

by Paolo Petroni

President of the Accademia

The unfortunate Covid interlude that oppressed us for over two years also forced us to cease updating and publishing our Good Traditional Table Guide, which we also sent to reviewed restaurants. Amid closures and inactivity, **the pandemic's chilling effects on restaurants**, including manifold complications in dish presentation and ingredient use, hindered any objective review; besides, going to restaurants was impossible for long periods.

Normality has been reinstated for several months, albeit with decidedly higher prices, but with most restaurants full to bursting. Our Delegates, Legates and Secretariat having **resumed updating it** some time ago, the new Good Traditional Table Guide for 2024 is ready for publication.

A new editorial form and a new app

For this edition, we have created a new editorial form and a **new app, dedicated entirely to the Guide**, which will no longer be distributed in printed form but **will only be available online**. It is no longer feasible, with today's prohibitive costs, to print and send thousands of copies which often languish in drawers and furthermore become obsolete soon after distribution. **The new Guide reviews over 1,200 restaurants** that offer good traditional cuisine, courteously served at a reasonable price. All reviewed restaurants will still receive a laminated poster: over 1,000 will be sent to restaurateurs, who will familiarise their clientele with the Academy and its Guide by displaying **the attractive sign on their premises**.



A Guide that is always up to date

This Guide will always be up to date: **the app will be updated whenever it is opened**, reflecting new entries and any closures. **Constant updates from forms delivered by Delegates and Legates to the Secretariat** are therefore crucial; but we invite all Academicians to point out errors, closures and changes, thereby ensuring a reliable, high-quality Guide worthy of our Academy.



WHAT IS THE FUTURE OF TASTE AND TRADITION?

See page 4

The food industry is homogenising tastes and flattening the culinary pleasures available. Reggio Emilia Academician Mauro Catellani invites us to glimpse the near future, striving to understand which cross-pollinations might influence our tastes in the next few years.

UMBERTO SABA'S MEATBALLS

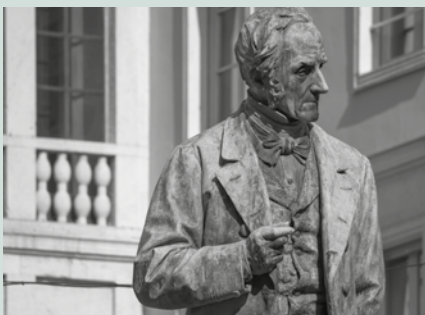
See page 6

Saba's passion for good food emerges in some letters describing his love of Chianti wine and pungent cheeses. In the Saba household, a favourite pastime was organising imaginary dinners with such exceptional guests as Julius Caesar, Napoleon, Shakespeare and Baudelaire, Michelangelo and Renoir, Marx, Cavour, and Giacomo Leopardi.

DON LISANDER AT THE TABLE

See page 8

Alessandro Manzoni, the 150th anniversary of whose passing is upon us, loved life's pleasures, including food and wine. Milano Brera Academician Aldo E. Tàmmaro



recounts how 'Don Lisander', as he was affectionately known in Milan, approached matters of the table, both personally and in relation to his oeuvre, particularly *I Promessi Sposi* (*The Betrothed*).

SALVATORE QUASIMODO: FOOD IS NOT A DREAM

See page 11

The role of food in the life of one of the twentieth century's greatest poets, as recalled by his sister Rosina and son Alessandro. From an early age, Quasimodo was curious and tasted everything; he had simple food preferences, favouring traditional Sicilian fare. He especially loved the flavours of his childhood, such as *caponata*; and in his Milanese home, *frutta matorana* (marzipan fruit) was always present at his work table.

BASKET ON THE GO

See page 12

Cesena, 1913: the owner of the 'Buffet della Stazione' (Station Buffet) had the brilliant brain-wave of selling food hampers to long-distance train passengers for 2 Lire. These contained lasagne, *cappelletti*, chicken with potatoes, roast veal, a small bottle of Albana wine and even a small Swiss cheese. The baskets even concealed a flower and a fan for ladies, a cigarette for gentlemen, a restaurant postcard, a glass and a Faenza ceramic dish for the pasta.

THE 'NOBLE' PURPLE ASPARAGUS OF ALBENGA

See page 14

This purple asparagus has a long European history and seems almost certainly a 17th - century hybrid from Andalusia. A product of high gastronomic prestige, it is characterised by its tender fibres and sweet, delicate flavour. It must be consumed fresh to preserve its taste, and steaming is preferable to avoid losing its health benefits.

BREADSTICKS FROM TURIN

See page 16

Several places claim to be the birthplace of *grissini* breadsticks, which exist in

various versions. The *grissino* (singular) was historically popular among the aristocracy, and Turin so championed it as to make it an emblem of the city, exporting it worldwide. America even has a Breadstick Day: 25 November.

THE WHEAT FESTIVAL IN JELSI

See page 18

For 218 years the graceful town of Jelsi, in the province of Campobasso, Molise region, has enacted the fascinating tradition of the *Festa del Grano* (Wheat Festival) dedicated to St Anne: remembering a terrible and ruinous earthquake, the townsfolk thank the Saint for the comparatively minor damage and limited number of casualties by offering her a portion of the harvest as a gift.

ERBAZZONE OR SCARPAŽŽOUN HERB-FILLED PASTRY

See page 20

Reggio Emilia Academician Eugenio Menozzi reveals the preparation of a simple, delicious recipe from Reggio. Its two fundamental elements are a savoury herb filling, and its unleavened *pasta matta* ('crazy dough') casing. Fillings may vary by locality or even home, according to herb availability, but mostly consist of beet greens and spinach.

RUSTY TOMATOES

See page 22

The 'rusty tomato' has a recent and intriguing history ever since its seeds arrived in Tuscany's Bisenzio river valley from France after the war. It is known by various names: 'ram's pouch', 'ram's pocket', 'Luciana's tiger-striped' or 'priest's tomato'. It is a small, very thin-skinned niche product with a flavoursome, substantial pulp, low acidity and unique, instantly recognisable 'rusty' striations.

TRACING THE PATHS OF THE MARCHIGIANA DEL SANNIO

See page 24

The earliest extant documents about this cattle breed date from the mid-19th century; its pedigree book was established



in 1964. This prized breed, raised with strict adherence to regulations guaranteeing animal welfare and environmental protection, is taken to pasture in the difficult Alto Sannio terrain. Its flesh is very lean and must be sufficiently aged before consumption, for optimal tenderness and flavour.

MASS MOUNTAIN TOURISM AND SUSTAINABLE CUISINE

See page 26

Oblivious visitors overrun villages and mountain huts behaving as they would in cities, demanding services and foods alien to those territories and societies. Kitchens and cooks must inform and educate about cultures, traditions and customs, starting with produce, livestock and cherished recipes inherited through the generations.

FEEDING OUR FOUR-LEGGED FRIENDS

See page 27

We must jettison past habits of giving "leftovers to the dogs". Nowadays, television and social media bombard us with ads about the importance of various diets and manifold snacks for dogs or cats, creatively striving to persuade us about which is 'best'. Small four-legged friends are part of many families, and have a justifiable claim to balanced meals.

CONFESSIONS OF A MUSHROOM HUNTER

See page 28

We enter the forest as we would a host's abode. We request permission, carefully avoid causing damage, and observe timing

and manners when taking anything. It is crucial to recognise mushrooms and their habitats with certainty. The empty-handed mushroom hunter can always rejoice in Plan B: lunch in the best local trattoria with a mushroom-rich menu.

"PAR ACCARPIONAR LO BONO PESSE": 'CARPING' GOOD FISH

See page 30

Our ancestors began preserving fish by natural drying, then smoking, then salting and finally the use of vinegar, sometimes cooking before marinating. This is the origin of *carpione* ('cooking like a carp'), used in aristocratic homes to preserve sweetwater fish with salt and vinegar, and in more modest abodes, featuring a boiling marinade of white wine, vinegar and aromatic herbs.

CLARIFIED BUTTER

See page 32

Ghee, or clarified butter, was used in ancient ayurvedic medicine as a tonic, emollient, antacid and digestive. It is 100% fat and rich in saturated fats; its higher smoke point (than, say, olive oil) makes it very suitable for frying, and consumed in moderation it should not cause cardiovascular risks. Besides being available in supermarkets, it can also easily be made at home.

THE UNIVERSAL CONDIMENT AND ITS DELECTABLE HISTORY

See page 34

Many things are unknown about the history of salt, including who first used it and when or how its food preservation

ability was discovered. Salt has played an immense variety of roles throughout history. Crucial for flavouring and preserving food since antiquity, it has accrued vast economic and religious value, even taking centre stage in some important historical events.

ALFREDO BELTRAME, 'MADE IN ITALY' PIONEER

See page 36

Almost forty years after his passing, we remember a pioneer of 'Made in Italy' at its best. El Toulà, founded by Beltrame in 1964, was the first internationally widespread luxury restaurant brand, even predating the global spread of Arrigo Cipriani's Harry's Bar. The philosophy swiftly imposed by Alfredo's kitchen was to offer traditional food, but of the utmost quality, in an ambiance that made the cream of the bourgeois and entrepreneurial world feel at home.

NEW CHALLENGES FOR TRADITIONAL RESTAURANTS

See page 38

Gourmets and foodies are discovering or rediscovering traditional restaurants offering simple, genuine fare bound with local customs and lands. Their chefs should research how to innovate judiciously, without upending traditional recipes' essential features.

JELLYFISH AT THE TABLE

See page 39

Jellyfish are not yet accepted as food, but the CNR-ISPRA research organisation in Lecce is investigating this, and some chefs are imaging how best to cook them. Their characteristic intense briny odour makes jellyfish excellent marinated or breaded and fried, but they also suit other recipes. For example, some jellyfish variants are perfect for being sautéed, for instance with oil, garlic, and chilli peppers.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*