

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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



ISSN 1974-2681

N. 365, DICEMBRE 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RM/

Consegna dei premi nazionali AIG e del premio "Gianni Fossati"

(L'articolo a pagina 34)



Consegna dei premi AIG. Da sinistra: Roberto Ariani, Alberto Capatti, Paolo Petroni, Emanuele Izzo, Anna Prandoni



Stefano Scansani (a sinistra) con Emanuele Izzo



Gemma Gaetani, vincitrice ex aequo del premio "Gianni Fossati"



L'altro ex aequo del premio "Fossati": Stefano Scansani



Valerio Massimo Visintin riceve il premio "Fossati" da Paolo Petroni e Magda Fossati



Da sinistra: Dino Betti van der Noot, Valerio Massimo Visintin, Alberto Capatti, Magda Fossati

DICEMBRE 2023 / N. 365

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
ROSARIO BRANDA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, ERNESTO DI PIETRO,
GABRIELE GASPARRO, MAURO GAUDINO,
PAOLO LINGUA, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
MATTEO PILLITTERI, MAURO RUGGIERO,
ALBERTO SCARAMUCCIA, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK,
SONIA SANTAGOSTINO.



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
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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
"La Sacra Famiglia con palma" di Raffaello Sanzio
(1506 circa), National Gallery of Scotland, Edimburgo



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**.

Focus del Presidente

3 Un anno brillante, colmo di eventi e di soddisfazioni
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Gastronomia nello spazio
(Mauro Ruggiero)

6 La tutela europea dei prodotti
(Gigi Padovani)

Territorio • Turismo • Folklore

8 La ricetta della spongata pontremolese
(Giuseppe Benelli)



10 I maccheroni di Natale
(Paolo Lingua)

12 SOS: oliveti in abbandono
(Ernesto Di Pietro)

14 Le prugne dei frati
(Rosario Branda)



- 16** Grani antichi di Sicilia
(Matteo Pillitteri)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 18** La mostarda, cibo rituale natalizio
(Morello Pecchioli)



- 20** Le polente *consäde*
(Giancarlo Burri)

- 22** Ricca di nomi e di gusto:
la farinata
(Alberto Scaramuccia)

Ristorazione e Cuochi

- 24** La cucina piemontese è noiosa?
Ma chi l'ha detto!
(Elisabetta Cocito)



- 26** Il Marchesi domestico
(Giancarlo Saran)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 28** Dal panino al menu
della mensa scolastica
(Attilio Borda Bossana)



- 31** Come utilizzare i fondi del caffè
(Gabriele Gasparro)

- 32** Un "bugiardino"
anche per l'alimentare
(Mauro Gaudino)

Consulta Accademica

- 33** Riunione autunnale
della Consulta



Académie Internationale de la Gastronomie

- 34** Consegnati i premi nazionali AIG

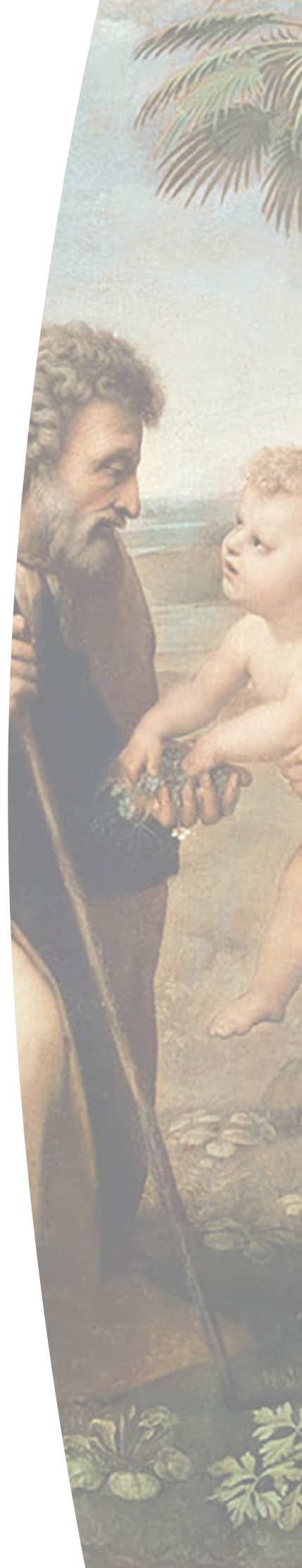


In libreria

- 36** Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 37** Eventi e Convegni delle Delegazioni
40 Accademici in primo piano
45 Eventi e Convegni delle Delegazioni:
Cena Ecumenica
46 Calendario Accademico
55 Attività e riunioni conviviali
55 Attività e riunioni conviviali:
Cena Ecumenica
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Un anno brillante, colmo di eventi e di soddisfazioni

*Nuove sfide ci attendono per difendere
la nostra cultura gastronomica
in Italia e all'estero.*

Con questo numero di dicembre si chiude l'anno del nostro settantesimo anniversario. Abbandoniamo il bel logo dedicato al compleanno e torniamo a quello originale che ci accompagnerà nei prossimi anni. È stato un anno brillante, colmo di eventi e di soddisfazioni, **un anno che ha unito più che mai i nostri Accademici** che conserveranno con cura il bellissimo libro 1953-2023, dedicato alle origini, all'attualità e al futuro dell'Accademia. Sono certo che in tutte le riunioni conviviali che si sono tenute per gli auguri di fine anno, questo clima di festa è stato particolarmente sentito e partecipato.

*Ci attendono nuove sfide e nuove attività
a difesa della nostra cucina*

Adesso ci attendono nuove sfide e nuove attività a difesa della nostra cucina e della nostra cultura gastronomica in Italia e all'estero, dove Delegazioni e Legazioni si sono sviluppate moltissimo e oggi rivestono **un ruolo primario nel combattere i falsi prodotti e i falsi ristoranti italiani**. Ce lo chiedono con fiducia i Ministeri di riferimento: il Ministero della Cultura, dell'Agricoltura e degli Esteri. Per tutti e tre i dicasteri la nostra Associazione ha funzioni primarie e determinanti per il **riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio culturale immateriale dell'Unesco**.

Nel corso del prossimo anno saremo dunque chiamati a svolgere le attività che man mano ci verranno indicate. Tutti gli Accademici dovranno poi collaborare con i propri Delegati e Legati per rendere sempre più completa e affidabile la nostra *Guida ai Ristoranti* e la nuova *Guida alle Buone Tavole*, le cui vetrofanie e i cui cartelli espositori sono in fase di spedizione proprio in questi giorni a oltre 1.000 esercizi della ristorazione recensiti nella Guida.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



*Il monitoraggio dei locali
è oggi particolarmente importante*

Il monitoraggio dei locali è oggi particolarmente importante perché **il settore soffre di diverse problematiche**, che vanno dall'aumento ingiustificato dei prezzi, al peggioramento dei servizi di sala affidati a personale avventizio, mal pagato e non istruito. Occorre spostare l'attenzione dalle grandi cucine a vista (dove si vede che i cuochi impiattano e non cucinano) alla sala, che necessita di maggior cura nell'arredamento e nel rapporto con il cliente. Gli chef stellati, spesso veri e propri fantasmi e manager accorti, fanno notizia e incassi (i loro cenoni di Capodanno, tutti esauriti, costano sui 400/600 euro, vini esclusi!), ma **la nostra cucina tradizionale**, tanto decantata e amata da tutti, **ha bisogno di ben altro che cappelloni rappresentati da uffici stampa** e pubbliche relazioni. Al temine di quest'anno accademicamente emozionante desidero ringraziare la Redazione di Roma di questa rivista e della newsletter e tutto il personale della Sede di Milano per il lavoro svolto sempre con precisione, professionalità e passione accademica. Un caloroso ringraziamento, infine, anche al Consiglio di Presidenza che si è riunito molte volte ed è stato di determinante supporto per tutte le iniziative intraprese. Auguri per un prospero 2024!



Gastronomia nello spazio

di Mauro Ruggiero

Accademico di Praga

*Intervista
all'astronauta
Paolo Nespoli.*

La Stazione Spaziale Internazionale (ISS), un laboratorio di ricerca flutuante nello spazio, è il più importante programma di cooperazione scientifica e tecnologica mondiale tra USA, Russia, Giappone, Canada e 11 Paesi europei che aderiscono all'ESA. L'astronauta italiano **Paolo Nespoli** ha effettuato diverse missioni nella ISS fino al 2017. In occasione di un importante evento dal titolo "La Cucina Italiana fuori dal Mondo", organizzato dall'Ambasciata d'Italia e dall'Istituto di Cultura e patrocinato dalla Delegazione di Praga, è stato possibile raccogliere un'intervista con Paolo Nespoli sull'interessante tema della gastronomia nello spazio.

*Come sono i menu
offerti sulla ISS?*

Il cibo nello spazio è una questione complessa. Le agenzie spaziali hanno dovuto trovare **sistemi di confezionamento degli alimenti che possano sostenere il viaggio e soprattutto durare a lungo**. Allo stesso tempo, poi, **il cibo deve essere vario**, venire incontro, per quanto possibile, ai gusti; essere vitaminico, proteico e aiutare a rimanere in salute in un ambiente dove il corpo degrada a causa della microgravità. Bisogna prepararlo molto tempo prima e tenere conto che **il tempo di consumo può essere anche di un anno**. Viene confezionato in pacchetti che, una volta aperti, durano circa 15 giorni. Per molto tempo la NASA ha visto il cibo solo come il carburante per la macchina uomo, ma è qualcosa di più, è una cosa sociale,

soprattutto per noi italiani. Per porre rimedio a ciò, ora un quarto del menu è fornito all'astronauta dall'agenzia da cui dipende. Si è creata così una sorta di competizione tra le entità gastronomiche nazionali che si sfidano per trovare **soluzioni che siano compatibili con le esigenze della ISS e al tempo stesso gradite agli astronauti, il cosiddetto bonus food**.

*Quali sono le sue preferenze
in quanto a "cibo spaziale"?*

Un giorno ho fatto un collegamento con una scuola americana. Un alto manager della NASA era in visita nella scuola e mi ha chiesto cosa pensassi del cibo americano che avevamo sulla ISS. Non potevo certo dirgli quello che pensavo davvero... allora, per sdrammatizzare, gli ho risposto che qualche giorno prima **mi era venuta voglia di pizza** e per scherzo avevo preso il telefono e chiamato una pizzeria vicino casa mia. Avevo ordinato una pizza e alla domanda del gestore su dove consegnarla, gli avevo risposto che avrebbero dovuto mandarla sulla Stazione Spaziale. A un certo punto vedo il manager perplesso, e dopo un po' mi dice di non preoccuparmi perché "si sarebbero inventati qualcosa". Qualche settimana dopo, è arrivata alla ISS una navicella di rifornimento e da Houston ci hanno detto che nel cassetto 425 c'era una sorpresa per noi. Agganciata la navicella, siamo andati subito a vedere cosa ci fosse e abbiamo trovato degli scatolotti: avevano mandato quattro pizze per sei astronauti... **Spesso sono stati inviati prodotti ita-**

Paolo Nespoli tra l'Accademico Mauro Ruggiero (a sinistra) e il Delegato di Praga Claudio Poggi



liani per farmi sentire un po' a casa e io li ho sempre utilizzati per organizzare una cena con gli altri, per far vedere che il cibo, per noi italiani, è anche un elemento sociale che serve per parlare e stare insieme, e non solo per nutrire il corpo.

Come vengono preparati gli alimenti per una missione nello spazio?

Ci sono quattro tipi di cibi: quelli disidratati, quelli termostabilizzati, quelli irradiati e i cibi secchi. Per esempio, i cibi irradiati sono normalmente carni imbastate e messe sotto azoto, che vengono fatte passare sotto una fonte di raggi gamma, così la bistecca non va a male neanche dopo un anno e, quando la apri, senti l'aroma, come se fosse uscita da un barbecue.

Alcuni cibi, tuttavia, non possono essere consumati nello spazio. La categoria dei liquidi è particolare. Di solito tutti i liquidi che sono sulla ISS sono basati sull'acqua alla quale possono essere aggiunte polverine solubili quali caffè, tè, succhi di frutta. C'è invece **un problema con le bevande gassate** perché il gas non si distribuisce nella bevanda come avviene sulla terra. Una volta hanno provato a portare lo champagne, ma è successo un casino. L'acqua sulla ISS, poi, è un elemento particolare, perché viene riciclata di continuo, per cui c'è sempre la battuta tra gli astronauti che "il caffè che bevi oggi sarà anche quello che berrai domani".

Quali sono le difficoltà nel mangiare e bere in assenza di gravità?

Il problema principale è che **nello spazio le cose tendono a non stare dove si lasciano.** Appena tocchi qualcosa questa schizza via. Lo stesso capita con il cibo, per cui se non è umido - più è umido e più si attacca alle pareti del



contenitore - vola via. Quando mangiamo, prendiamo una busta nella quale il cibo è contenuto, tagliamo l'orlo della confezione e la busta diventa il tuo piatto. Usi un cucchiaino lungo e le forbici: **non ci sono forchette o coltelli.** Con questo cucchiaino da cocktail, che arriva al fondo della busta, mangi tutto senza nessun problema. Tuttavia, se il cibo non aderisce bene alle pareti della confezione, non è semplice.

Come si può garantire che gli astronauti in missione ricevano tutti i nutrienti necessari?

Nel corso delle prime missioni ci si è reso conto che gli astronauti nello spazio perdevano molto peso. Purtroppo, però, **non avevano perso grasso corporeo, ma massa muscolare.** Allora le agenzie hanno iniziato a catalogare ogni busta con un *barcode*, così quando un astronauta mangia, scansiona il *barcode* e quello che ha mangiato va a finire nella sua scheda, e a fine giornata sa esattamente quante proteine, calorie, vitamine ha ingerito. Quando sei nello spazio, in teoria lavori meno ma, paradossalmente, per evitare di perdere peso, **devi mangiare ancora più calorie di quelle che mangeresti**

sulla Terra. Una cosa completamente controintuitiva, eppure è così. Se, per esempio, sulla Terra ho bisogno di 1600 kcal, nello spazio me ne servono almeno 2200.

Nel 2007 offri ai tuoi compagni il primo convivio spaziale a base di cibo italiano

Quell'evento fu promosso dall'allora Delegato dell'Accademia di Miami **Emanuele Viscuso**, che persuase la NASA, l'ASI e l'ESA della necessità di offrire agli astronauti qualcosa di speciale. Al tempo il *bonus food* non esisteva. La NASA riteneva di aver risolto la questione del cibo. Qualcuno, tuttavia, continuava a dire che non era proprio così, e cioè che mancava tutta la fase sociale legata alla convivialità.

Attraverso Viscuso, e grazie all'ASI che finalmente si convinse a sponsorizzare il convivio con la NASA, è stato organizzato quell'esperimento che poi ha dato origine al *bonus food*. Da allora qualcuno ha chiesto la fregola, qualcuno lo sgombrò, **Samantha Cristoforetti**, se non sbaglio, ha chiesto la spirulina, un'astronauta belga si è fatta portare il *foie gras*... E io, nell'ultima missione, ho chiesto il prosciutto crudo.



La tutela europea dei prodotti

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Riforma di Igp e Dop
e il caso del gianduiotto
di Torino.*

L'Italia vanta **325 prodotti tutelati dai marchi europei** Igp, Dop e Stg. Dietro tali sigle con i relativi marchi - che noi consumatori dovremo saper riconoscere, per sapere cosa mangiamo davvero - vi sono tre diverse modalità di produzione del cibo, considerato in rapporto al territorio: Indicazione Geografica Protetta (almeno una delle fasi di produzione deve avvenire in un'area geografica); Denominazione di Origine Protetta (si tratta di un alimento con caratteristiche esclusivamente di un territorio); Specialità Tradizionale Garantita (un cibo contraddistinto da una lavorazione unica e attuata da oltre vent'anni, ma non necessariamente in un solo territorio). **Siamo al primo posto in Europa per questo tipo di tutela**, seguiti dalla Francia con 270 specia-

lità e dalla Spagna. A Bruxelles, finora, hanno messo il "timbro" a 1.527 prodotti, per un valore calcolato dalle autorità comunitarie di oltre 22 miliardi di euro. **I vini "protetti" dai due marchi europei invece sono 1.620, e l'Italia primeggia anche in questa classifica, con 527 diverse produzioni enologiche**, alle quali si aggiungono 35 "spiriti Ig" (Vermouth di Torino, acquaviti, ecc.) su 246.

La trafila per ottenere l'ambito riconoscimento è piuttosto lunga

La trafila per ottenere l'ambito riconoscimento è piuttosto lunga, a volte richiede molti anni. I produttori interessati devono presentare domanda prima alla Regione, che la invierà al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (attuale dizione) e **nella domanda dovrà indicare le caratteristiche "distintive" del prodotto, la sua origine storica nel territorio e un disciplinare di produzione** che verrà certificato da uno degli enti autorizzati. Dopo il via libera di Roma, la pratica andrà a Bruxelles alla Commissione dell'Unione europea che la esaminerà, valutando la conformità al regolamento 1151 del 2012, che vieta di registrare come Dop o Igp "i termini generici, i nomi che siano in conflitto con il nome di una varietà vegetale o animale e possano indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto".

In genere **quei marchietti rotondi**, giallo e blu (Igp) o giallo e rosso (Dop) sulla confezione, **sono un ottimo lasciapassare per le produzioni tipiche italiane**,





che trovano così più facilmente la strada dell'export e l'interesse dei consumatori. Dal 2015 a oggi, in base al monitoraggio della Fondazione Qualivita, sono state **autorizzate da Bruxelles ben 58 nuove specialità**, con una media di cinque l'anno. Le ultime? **La ciliegia di Lari Igp** (Toscana), **le seabadas di Sardegna Igp**, **il cedro di Santa Maria del Cedro Dop** (Calabria) e persino un tipico piatto marchigiano, i **vincisgrassi alla maceratese Stg**, che si aggiungono così alle altre tre Specialità Tradizionali Garantite: **la mozzarella, la pizza napoletana e l'amatriciana**.

Tuttavia, **non sempre il successo è quello sperato dai produttori**, e la trafila burocratica è molto lunga. Il professor **Alberto Grandi**, docente associato all'Università di Parma, qualche anno fa ha pubblicato un libro assai polemico sul tema, dal titolo *Denominazione di origine inventata*, nel quale sostiene che le storie raccontate dai produttori per ottenere il riconoscimento sono "bugie del marketing", "leggende inventate" per costruire uno *storytelling* e addirittura sostiene che la cucina italiana è frutto di un processo "in gran parte artificiale, iniziato nel secondo dopoguerra". Le tesi di Grandi sono state confutate da molte fonti, ma in effetti **spesso il riconoscimento della Igp o della Dop è stato il frutto di compromessi al ribasso**, quanto a ingredienti e metodi di produzione, tanto che molti artigiani di qualità si sono rifiutati di aderire al Consorzio di Tutela **perché il disciplinare aveva allargato troppo le maglie, aprendo all'industria**. È successo con la piadina romagnola Igp, con la ciliegia di Vignola Igp, con il cioccolato di Modica Igp.

Il caso del gianduiotto di Torino

Su tutti i media, nelle ultime settimane, è esploso il caso del gianduiotto di Torino Igp: come avevamo scritto nel novembre 2020 su *Civiltà della Tavola*, un gruppo di artigiani e industriali piemontesi, fin dal 2017, stanno cercando di ottenere il riconoscimento europeo per l'iconico cioccolatino nato nella capitale sabauda a metà dell'Ottocento, grazie al primo matrimonio tra cacao e noccioline. La ricetta originale prevede l'aggiunta a quei due ingredienti soltanto dello zucchero e a quella si sono rifatti i produttori piemontesi nel disciplinare presentato in Regione Piemonte. Tuttavia, una multinazionale svizzera, che dal 1997 è proprietaria di una delle aziende storiche del gianduiotto, con uno stabilimento in Val Pellice, nel Torinese, si oppone a quel disciplinare perché detiene un *trade mark* che recita "Gianduiata 1865 - Il vero gianduiotto di Torino" e soprattutto produce un cioccolatino con un 10% di latte in polvere.

Il Comitato promotore, presieduto dal cioccolatiere torinese **Guido Castagna** - noto al pubblico televisivo per le sue ricette presentate alla *Prova del cuoco* e in altre trasmissioni -, non ne vuole sapere di aggiungere quell'altro ingrediente, ricordando che il cioccolato al latte è nato in Svizzera nel 1875, per opera dell'artigiano **Daniel Peter** (lo battezzò Gala Peter) grazie all'invenzione del latte in polvere da parte del farmacista **Henri Nestlé**. Finora la Regione Piemonte, tramite il suo Presidente **Alberto Cirio**, e anche la Città di Torino, con il Sindaco **Stefano Lo Russo**, hanno sostenuto la posizione del Comitato promotore, che ha ottenuto di essere ascoltato anche dal ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**, e dal commissario europeo **Janusz Wojciechowski**. Gli svizzeri negano però di volersi opporre al gianduiotto di Torino Igp e si dicono pronti a trattare.

Si vedrà nel corso dell'anno prossimo, prima che scada l'attuale Commissione europea presieduta da **Ursula von der**

Leyen, se la pratica dei piemontesi andrà a buon fine, come sperano tutti: il giro d'affari del gianduiotto è intorno ai 200 milioni di euro e probabilmente potrebbe ancora crescere.

Da gennaio entrerà in vigore un nuovo testo unico europeo sulle produzioni di qualità

Intanto, a gennaio 2024 entrerà in vigore un nuovo testo unico europeo sulle produzioni di qualità. "Sono misure ambiziose - ci ha detto **Paolo De Castro**, già ministro dell'Agricoltura e relatore del provvedimento al Parlamento europeo - che introducono un quadro giuridico unico e **procedure di registrazione abbreviate e semplificate**; aumenterà la protezione delle indicazioni geografiche vendute online; riconoscerà le pratiche sostenibili e **darà più poteri alle associazioni di produttori**".

L'applicazione delle norme rimarrà di competenza degli Stati nazionali, ma probabilmente il futuro delle Igp e Dop sarà più certo e potrà **difendere meglio il nostro patrimonio culturale e gastronomico locale**.

Le "guerre di religione" sugli ingredienti non servono a far crescere il *Made in Italy*, questo è certo. Vi sono esempi, anche confortanti, di collaborazione tra piccole imprese e grandi multinazionali, come è avvenuto per il Vermouth di Torino, per il quale la Ig è stata richiesta in modo concorde e ha ottenuto recentemente anche il via libera negli Stati Uniti.

Per quanto riguarda il gianduiotto, i consumatori potranno sempre scegliere tra quello "di Torino Igp", con i tre soli ingredienti originari, e quello senza marchio, con l'aggiunta di latte, o persino di pistacchio, mandorle, cioccolato rosa. **È certo, tuttavia, che a metà Ottocento quel primo cioccolatino incartato al mondo sicuramente aveva al suo interno soltanto tre ingredienti: cacao, noccioline e zucchero. E si continuerà a produrlo in quattro modalità: tagliato a mano, stampato, estruso oppure estruso e tagliato.**



La ricetta della spongata pontremolese

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Una delle sette portate tradizionali del pranzo natalizio.

Il dolce che rappresenta **il Natale pontremolese è la spongata**, una specie di disco solare con la crosta dorata e lucida, contenitore di un ricco impasto. Tradizionalmente, una delle sette portate del pranzo natalizio pontremolese.

Baldassare Molossi aveva scritto sulla "Gazzetta di Parma", nel 1964: "C'è una specie di triangolo nel nostro Appennino, le cui mediane s'incentrano nel Lago Santo: una stella a tre punte che unisce

Corniglio, Pontremoli e Berceto in un'affinità di rinomanza per la produzione del caratteristico dolce della spongata". A Pontremoli, la spongata è indissolubilmente legata al nome dei Ceppellini, da quando **Marc'Antonio Ceppellini** (1814-1892) diventa caffettiere titolare dell'antica Pasticceria e Drogheria Pontremolese, sita nel palazzo Maraffi in piazza Duomo. I Ceppellini provenivano dal Piacentino e la spongata di Marc'Antonio **coniugava toni equilibrati e ar-**



moniosi, fondendo i modi emiliano-lombardi con i gusti lunigianesi.

*Il ripieno doveva maturare
per circa venti giorni*

Dal 1842 è presente, a Pontremoli, anche la pasticceria degli **Aichta**, "droghieri svizzeri" provenienti dal Cantone dei Grigioni. Agli Aichta subentrano i conterranei **Steckli**, secondo l'antica consuetudine svizzera di lasciare l'azienda al proprio migliore collaboratore. Ricordo ancora con emozione quando nel Caffè degli Svizzeri, fondato nel 1923 accanto alla drogheria, il titolare **Giacomo Steckli** mi mostrò il prezioso "Ricettario della Ditta", le cui prime ricette "ufficiali" risalivano al 1841. La ricetta della spongata riportava la data 1849. Con parole eleganti il dottor Steckli raccontava **che la pastafrolla veniva "sagomata" entro stampi di legno**, così da ottenere una forma tonda con una protuberanza armonica al centro. Il ripieno è un amalgama di noci, mandorle, uva sultanina, scorze di arance, cedro, droghe finissime, pinoli, cioccolato fondente. Ma soprattutto "il ripieno deve avere un processo di maturazione della durata di venti giorni circa".

*Tante le ricette,
innumerevoli le varianti*

Tante sono le ricette della spongata pontremolese e innumerevoli le varianti che non solo ogni pasticciere ma addirittura ogni famiglia apporta secondo i propri gusti. Nella preparazione artigianale, **si usava imprimere stemmi e festoni sulla parte superiore**. Per far ciò si usavano stampi di legno concavi e decorati in bassorilievo, entro cui appoggiare la sfoglia e poi il ripieno ben appiattito; si ricopriva con la sfoglia del fondo; si capovolgeva e si infornava. Occorreva, però, una sfoglia con meno burro poiché altrimenti lo stemma e i festoni scomparivano al calore del forno.

Dovendo scegliere una ricetta tra le tan-

te, alla fine la preferenza è andata a quella pubblicata da **Edoardo Mori**, più rispondente alla spongata del Caffè degli Svizzeri. Mori **ha scritto un magistrale studio, Storia della spongata e fake news**, che finalmente sgombra il campo dai tanti luoghi comuni sbagliati che si

continuano a leggere sulle spongate. Ma soprattutto sostiene che "è inutile affannarsi a ricercare le origini della spongata; è un dolce medievale speziato, secondo la tradizione europea, che si è evoluto nei secoli, adeguandosi alla disponibilità di dolcificanti e spezie".



SPONGATA PONTREMOLESE

Ingredienti: per il ripieno: 200 g di miele delicato e diluito a caldo con 5 cl di vino bianco, 200 g complessivamente di mandorle non pelate, gherigli di noci, nocciole non tostate, pinoli, 100 g di uva sultanina, 100 g di cedro candito, 50 g di buccia d'arancia candita, 1 cucchiaino di cannella, ½ cucchiaino di chiodi di garofano, ½ di macis, ¼ di noce moscata (tutti ben macinati), 1 cucchiaino colmo di zenzero macinato, 30 g di cioccolato fondente, sciolta assieme al miele, 50 g di biscotti marie ben sbriciolati, sale, pepe, buccia grattugiata di ½ limone (facoltativa).
Per la sfoglia: 310 g di farina, 175 g di burro, 50 g di miele di arancio (o acacia), 100 ml di acqua, 80 g di uovo intero (1 uovo e ½), buccia di limone grattugiata.

Preparazione: macinare la frutta secca (i pinoli possono essere lasciati interi); tritare finemente cedro e uvetta (lavata in acqua ben calda e poi strizzata, profumata a piacere con 1 cucchiaino di Rum). Mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciar riposare per un giorno; se l'impasto fosse troppo consistente, aggiungere 1 cucchiaino di Marsala. Preparare la sfoglia usando la farina setacciata con burro, miele, limone, impastando gli ingredienti senza farli scaldare. Unire acqua, uovo e sale. Lasciar riposare in frigorifero l'impasto, liscio e morbido, almeno 2 ore, coperto con una pellicola. Stendere la sfoglia e ricavarne 2 dischi adatti a una teglia di 26 cm di diametro; porne uno sul fondo e stendere il ripieno a forma di cupola lasciando libero un bordo di 2 cm. L'altezza del ripieno al centro sarà di circa 2 cm. Con l'altro disco coprire e saldare il bordo. Lucidare con rosso d'uovo, bucherellare la superficie e cuocere almeno per 30 minuti a 160°, in forno caldo, finché è dorata. Mangiare la spongata dopo 1 o 2 giorni. Ben avvolta in carta d'alluminio, si conserva per qualche settimana. Si può congelare.



I maccheroni di Natale

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Ancora oggi, a Genova, sono il piatto rituale del 25 dicembre.

Nella più antica e consolidata tradizione genovese, il piatto rituale del 25 dicembre sono i "maccheroni di Natale". Ancora oggi, nei giorni delle feste, si sente cantare un ritornello di autore anonimo la cui origine si perde nel tempo: "A l'è Natale/Se mangia i maccaroin/co-o tocco de carne e bibin". Il **bibino** è il **tacchino** che, dalla scoperta dell'America, a Genova ha sempre avuto successo a tavola. Acquistato sui mercati del Basso Piemonte, era cucinato ripieno al forno.

Una particolare tradizione, nata nel 1607,

vedeva i Genovesi presenti in gran numero a Novi Ligure, il 25 novembre, in occasione della festa di Santa Caterina di Alessandria, importante fiera del bestiame. A seconda dei mezzi o delle organizzazioni delle feste natalizie, acquistavano uno o più tacchini che poi portavano vivi in città. Collocati sotto l'acquaio della cucina, erano nutriti all'ingrasso sino alla vigilia di Natale: e quindi uccisi e cucinati (con la variabile del cappone).

Un piatto raro e ricercato, perché ormai pochi pastifici li producono



I "maccheroni di Natale" sono caduti in disuso dal secondo dopoguerra e oggi rappresentano un piatto raro e ricercato. Anche perché ci sono pochi pastifici che ormai li producono. Sono tuttavia **tor-nati di moda nei menu dei ristoranti più elitari**. Il "maccherone di Natale" è una sorta di **"penna" allungata, sottile e piuttosto spessa** perché deve reggere la cottura, considerato che è destinato a pranzi con presenze numerose. La pasta è secca, ruvida e profondamente rigata. **Le variabili di cottura sono tre**: cotta **nel brodo** di carne denso o, più frequentemente, come **pasta asciutta** condita con fondo bruno di manzo; in alternativa, **con il più raffinato "tocco bianco"**, vale a dire **sugo di vitello**. È nota la passione storica dei genovesi per il vitello e per le carni bianche, ma va precisato che la storica preparazione in brodo era un piatto complesso: brodo denso di tacchino o di cappone (con la parte bollita predisposta per la pietanza),



capitale internazionale della banca e della finanza.

Il monopolio genovese del grano duro e della pasta secca, anche con la realizzazione d'un porto franco esentasse, durò sino alla fine del XVII secolo, quando si impose il prodotto dell'area napoletana (Gragnano, in particolare) grazie all'innovazione politico-economica del Regno delle Due Sicilie.

I rapporti tra Genova, il Mezzogiorno e il mondo arabo

Vale la pena ricordare, **sul piano filologico, i termini per indicare i diversi tipi di pasta**, frutto, in chiave mediterranea, dei rapporti tra Genova, il Mezzogiorno e persino il mondo arabo. Oggi ancora a Genova e in Liguria **gli gnocchi si chiamano troffie** (corruzione di un termine francese che indica i tuberi o le patate in generale). **Nel minestrone**, invece, si impiega ancora una pasta dura fatta a pallino, delle dimensioni d'un pisello: lo **scucusu**, derivazione dall'arabo "cus cus". Dal greco *ittrion* (radice di *trigos*, ossia il grano) abbiamo le **trenette** che dal XIX secolo sono la pasta per eccellenza da condire con il pesto. Poi ci sono i **corzetti**, da condire in bianco con i pinoli, il formaggio e le erbe, che sono una corruzione dialettale di *crocetti*, dischi di pasta su cui è incisa, con lo stampo, una croce. Dall'arabo *fidewas* abbiamo i **fidellini**, gli spaghetti sottili adatti alle minestrine. A Genova, come nel resto dell'Italia, abbiamo le lasagne, pasta antichissima che viene dal termine greco *laganon* poi diventato *laganum* in latino. Di conseguenza, nei documenti e negli atti amministrativi e commerciali dal Medioevo in poi, troviamo anche le professioni e le specializzazioni: *pistores*, *lasagnari*, *fidelari* e *macharonari*.

Oggi, come si è detto all'inizio, i cosiddetti "maccheroni", che ormai hanno assunto fogge e impieghi differenti nel resto dell'Italia (a Napoli e nel Mezzogiorno in particolare), restano a Genova un vessillo natalizio, ancora gradito e apprezzato.

trippa e salsicce. Il brodo di trippa era molto popolare e chiamato "alla sbira" perché presente nelle mense di carabinieri e militari. La salsiccia invece era chiamata "luganega", forse perché prodotto tipico della Lucania.

I Genovesi ebbero il monopolio della pasta secca

I "maccheroni di Natale" fanno parte della vasta famiglia della pasta secca presente in Liguria sin dal Medioevo: un prodotto di cui i Genovesi furono monopolisti, nonché per secoli protagonisti d'un *business* di notevole portata. La pasta secca - va ricordato - si può produrre solo con il grano duro. Ciò spiega come sia infondato attribuirne l'introduzione a **Marco Polo**, perché in Cina c'è, per motivi geomorfologici e di clima, solo il grano tenero. Inoltre disponiamo di una documentazione precisa sulla presenza della pasta secca. Partiamo dal 1188. Nella descrizione di un banchetto del Vescovo di Luni troviamo i *pistores* che devono riunire i piatti di diversi cibi *cum pasta*. A Genova troviamo un atto notarile del 1244 nel quale un medico bergamasco, nell'indicare una serie di cure a un mercante lanaiolo, gli proibisce di mangiare *pasta lissa et sicca*. Nel 1279, in un atto testamentario, troviamo che il parente defunto ha lasciato agli eredi, assieme ad altri beni, una "barriella piena de macharonis". È la prova della conservazione in pregio. I Genovesi, all'indomani della Prima Cro-

ciata, danno vita, in crescendo, a una economia che ha già peculiarità e caratteristiche del capitalismo moderno: non avevano bisogno, faceva notare il grande storico dell'economia **Fernand Braudel**, di quella che sarebbe stata molti secoli dopo la cultura frutto del protestantesimo capitalista: avevano fatto loro la metodologia economica del "valore aggiunto". Pur controllando un territorio arido e difficile, nel quale non era possibile lo sviluppo di un'agricoltura tradizionale, avevano realizzato la presenza - anche di qualità - di prodotti alimentari di ogni genere tramite **lo sviluppo dei traffici portuali**, che si erano fatti sempre più intensi e fortunati. Così, a partire dal XIII secolo, i Genovesi acquistano, in quantità sempre più in crescendo, il grano nel Mezzogiorno e in Sicilia, nonché nel Nord Africa. Era il "grano duro", quella qualità specifica appunto con la quale era possibile la lavorazione della farina per realizzare la pasta secca, pronta alla conservazione e quindi alla vendita nello spazio di tempi lunghi, realizzando forti guadagni, anche perché **le partite di grano duro erano acquistate prima del raccolto a prezzi vantaggiosi**. Poi, a raccolto avvenuto, il grano era trasportato via nave a Genova e depositato in appositi grandi magazzini sotto il controllo di funzionari pubblici. **La trasformazione in pasta secca avveniva con il trascorrere del tempo e sulla base delle richieste del mercato**, realizzando guadagni cospicui. Il grano, così come altri prodotti di alto valore aggiunto, dava vita, grazie alle plusvalenze, a una crescita di liquidità, che avrebbe fatto di Genova una



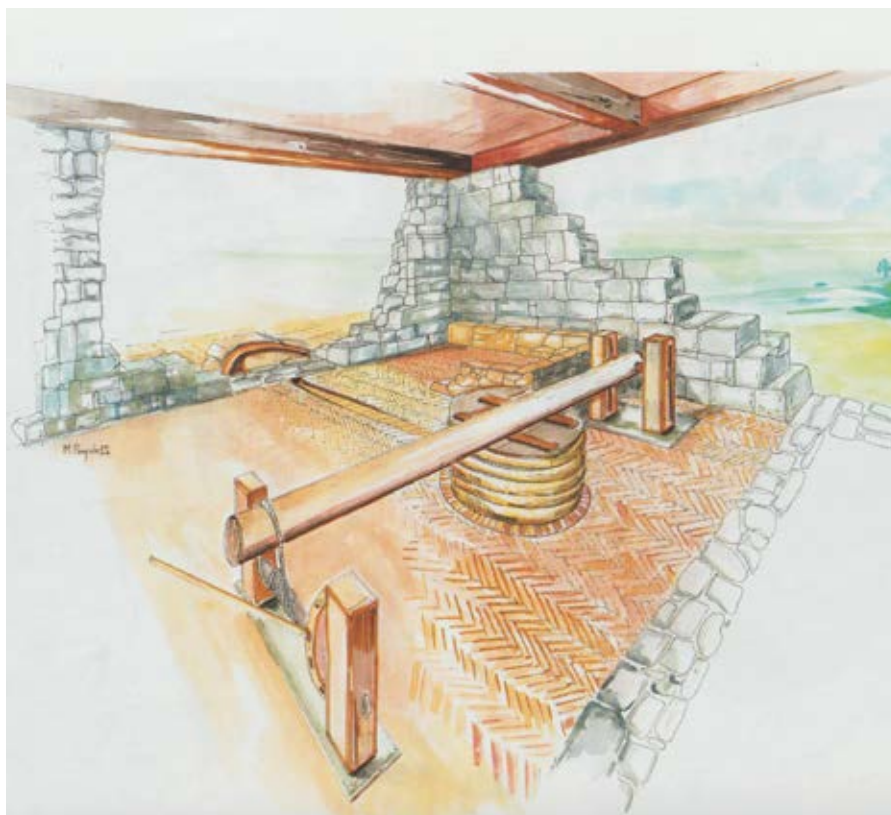
SOS: oliveti in abbandono

di Ernesto Di Pietro

Delegato di Campobasso

*Un problema attuale
e molto sentito
nel Molise, ma non solo,
dove è a rischio
la produzione
dell'extravergine
tutto italiano.*

Ricostruzione del torcular



Grandi oliveti coprono il succedersi di valli e colline in una terra difficile da immaginare senza tale coltura, che da sempre è parte integrante del suo patrimonio economico e ambientale: il Molise. **Recenti scavi hanno portato alla luce resti di un abitato del II secolo a.C.** (la favolosa Pantasia), in località Piano Quadrato nei pressi di San Giuliano di Puglia in provincia di Campobasso, e in particolare una struttura a destinazione agricola, perfettamente leggibile e in buono stato di conservazione. Si tratta di un **torcular**, l'ambiente destinato alla spremitura delle olive.

*La coltura dell'olivo nel Molise
è ampiamente documentata
anche nella letteratura latina*

La coltura dell'olivo nel Molise è ampiamente documentata anche nella letteratura latina: basti pensare che la più antica citazione è quella di **Catone il Vecchio**, risalente proprio agli inizi del II secolo a.C. Con i suoi antichi simbolismi e l'enorme importanza alimentare, la pianta d'olivo, quindi, **caratterizza da sempre la tradizione agricola di questa regione**. Tra le varietà autoctone più diffuse ricordiamo: **l'oliva nera di Colletorto, la gentile di Larino, l'aurina (detta anche licinia) di Venafro, la cerasa di Montenero, la noccioluta di San Giuliano**, accanto ad altre varietà tradizionali del centro Italia. Molti sono i **trappiti** (dal latino *trapetum*, termine che indica il luogo in cui si lavora) dove si estrae l'olio mediante frangimento delle drupe dell'olivo; i 100 frantoi molisani hanno prodotto 3.760 tonnellate di olio nella campagna olearia 2021-22. Ovviamente, le conoscenze e l'evoluzione tecnologica hanno portato dal **torcular** del passato remoto, alle macine a pietra dei frantoi tradizionali del secolo scorso, fino ai moderni frantoi a ciclo continuo dei giorni nostri. Questi ultimi, grazie alla successione rapida delle diverse fasi della lavorazione, in assenza di luce e di ossigeno, garantiscono finalmente **un prodotto privo di difetti e dalle caratteristiche organolettiche esaltate**. È bene ricordare che non basta che l'olio abbia un basso grado di acidità (acido oleico inferiore 0,8 grammi per



A sinistra, una pianta di noccioluta;
sotto, gli uliveti di San Giuliano di Puglia



litro) perché possa fregiarsi della classificazione **extravergine**; **deve possedere anche precise qualità** (amaro, piccante, fruttato, sentori vegetali...) che vengono giudicate da un apposito organismo (*panel*) composto da assaggiatori abilitati. Ebbene, pur in presenza di un territorio assolutamente vocato (14.330 ettari di uliveti in Molise e 21.581 aziende attive), la produzione degli ultimi anni ha fatto registrare un calo in termini quantitativi.

*Oggi tutta la filiera
è in sofferenza
per molteplici cause*

Tutta la filiera è in sofferenza e molteplici sono le cause di questa situazione: la frammentazione dei produttori **in tante micro-aziende** poco più che familiari; la difficoltà a reperire **la manodopera**; l'eccessivo costo delle periodiche operazioni in campo; l'assenza di efficaci canali commerciali. Il consumatore poi

è sconcertato dall'**enorme differenza di prezzo del prodotto nel carrello della spesa**: si va dai 3 euro a bottiglia ai 10 e anche più; **tale disparità indigna i piccoli olivicoltori che hanno costi di produzione ben più alti** rispetto a quelli delle grandi aziende che usano olive di provenienza comunitaria, che significa Spagna o Grecia, se non addirittura extracomunitaria, che significa Tunisia. Paradossalmente, **le leggi in vigore consentono di etichettare come italiano anche un olio prodotto con olive di provenienza diversa**, purché molite in Italia.

*Sarebbe auspicabile
che i consumatori imparassero
a riconoscere un olio di qualità*

Sarebbe auspicabile che anche i consumatori imparassero a riconoscere un olio di qualità, così come è avvenuto per il vino. Per fortuna l'olio di oliva rappresenta la base insostituibile, l'alimento e

il condimento fondamentale di molte preparazioni e la nostra cucina mediterranea è forse quella che ne esalta meglio le caratteristiche, sia a crudo, sia in cottura. Inoltre l'olio extravergine d'oliva contiene importanti elementi (acido oleico, polifenoli e vitamine) in grado di influenzare positivamente vari processi metabolici dell'organismo umano, ed è considerato ormai da tutti i massimi esperti come **alimento nutraceutico**, cioè che possiede proprietà in grado di regolare i meccanismi che apportano un beneficio alla salute, nella sua azione di benessere fisico e mentale piuttosto che assenza di malattie. Occorre quindi **puntare sulla qualità e sul legame con il territorio**, sull'ecosostenibilità e sulle produzioni biologiche; è necessario investire sui giovani affinché non abbandonino le campagne; cogliere l'opportunità di creare sviluppo e occupazione in un settore in difficoltà, ma sempre vivo. Insomma, bisogna potenziare e valorizzare questa risorsa locale in quanto è senza dubbio un fiore all'occhiello del territorio molisano, che sarebbe assai grave trascurare in un'ottica complessiva di crescita, con l'olivicoltura a fungere da traino per altri settori, compreso quello turistico.



Le prugne dei frati

di **Rosario Branda**

Delegato di Cosenza

*Il tesoro di Terranova
Sappo Minulio,
dal sapore dolce
e aromatico.*

L'Italia è un Paese straordinario sotto molti punti di vista. Sicuramente tra i più ricchi in assoluto per tradizioni e produzioni locali, soprattutto gastronomiche, tanto che, a occhi chiusi, si potrebbe puntare l'indice sulla cartina geografica per scoprire che dovunque il dito si sia posato, risulterà possibile trovare peculiarità uniche da meritare un viaggio. Si tratta della sublimazione delle tre T: **Territorio, Tipicità, Tradizione**. Il territorio costituisce la risorsa di partenza con la sua disponibilità di ricchezze naturali. La tipicità indica la particolarità dell'of-

ferta che in alcuni casi è una unicità che assurge a marcatore di identità territoriale. Quando territorio e tipicità diventano tradizione vuol dire che hanno saputo sedimentare cultura, la sola capace di proiettare il tutto nel tempo, affidandolo alla storia e proteggendolo dalla banalità delle imitazioni. Vale per Terranova Sappo Minulio, un comune della provincia di Reggio Calabria, e per le sue prugne dette anche "prugne dei frati" (o *prùna di fràti*, in dialetto) così denominate perché introdotte, probabilmente nel 1500, dai monaci Benedettini Celestini.



*Proprietà salutistiche
e organolettiche
del prodotto De.Co.*

Se ne ha traccia già nel 1691, quando Padre **G. da Fiore** elencava, tra le prugne presenti in Calabria, anche "quelle dette di frati, quali sono molto nobili, e delicate". Con un progetto di sviluppo integrato territoriale avviato da poco meno di vent'anni, l'amministrazione comunale di Terranova Sappo Minulio ha inteso valorizzare la ricca tradizione delle **prugne di Terranova** concedendo loro il **marchio di Denominazione Comunale di Origine (De.Co.)**. Esse si presentano con forma ellissoidale, ricoperte di pruina bianca, e risultano di colore verde fino a maturazione (luglio-agosto) con riflessi dorati e viola intensi. Al palato **sono dolci e aromatiche** con retrogusto persistente vegetale (a prevalenza erbaceo) e di freschezza, con una gradevole sensazione acidula sul finale. **La polpa è consistente e densa**, poco succosa e il seme si stacca senza difficoltà. Oltre a essere un prodotto di tradizione, le prugne di Terranova rappresentano **l'emblema della biodiversità** dell'inte-



ro comprensorio pre-aspromontano **della piana di Gioia Tauro**, grazie alle loro peculiari proprietà salutistiche e organolettiche. Inoltre, se adeguatamente coltivate e lavorate, seguendo i risultati delle ricerche più recenti in campo agricolo, senza alcuna deroga rispetto ai principi di sostenibilità e stagionalità, possono costituire **una coltura redditizia per il territorio**, con conseguenti ricadute positive in termini di sviluppo economico e sociale. L'impegno sarà quello di mantenere elevato il grado di purezza biologica del frutto onde evitare contaminazioni da utilizzo di innesti

spuri o eccessive trasformazioni, in maniera tale da poter puntare al riconoscimento quale prodotto Igp.

*Un progetto strategico
per stimolare la domanda
di turismo enogastronomico*

In questa ottica, il Sindaco del Comune di Terranova, **Ettore Tigani**, nell'attività di valorizzazione e promozione in chiave identitaria delle eccellenze legate al territorio, ha messo a punto un progetto strategico, allo scopo di stimolare una possibile domanda di turismo enogastronomico, **attraverso l'utilizzo del frutto**, sia da fresco, secondo stagionalità, sia in **pietanze specificamente elaborate** in collaborazione con lo chef **Filippo Cogliandro**. L'obiettivo è quello di procedere con una rinnovata narrazione di contesto che tenda a promuovere territorio e prodotto, dando valore al loro legame con la storia e le tradizioni locali, nella consapevolezza che le qualità organolettiche del prodotto, per quanto notevoli, da sole non risultano sufficienti. Da qui, **un'idea di possibili preparazioni** dall'antipasto al dessert: pancetta tesa aspromontana stagionata, accompagnata con *prugna di frati*, formaggio e confettura di prugne; risotto Carnaroli mantecato con caciocavallo e *coulis di prugna di frati*; bignè con crema pasticciera alle *prugna di frati* e degustazione del frutto fresco.





Grani antichi di Sicilia

di Matteo Pillitteri

Accademico di Sciacca

*Una terra generosa
e ricca di sole,
per secoli granaio
dell'Impero romano
e poi dell'Europa.*

Le particolari **condizioni pedoclimatiche** dell'isola hanno permesso il diffondersi di **numeroso varietà di frumento**: se ne contano 52 di grani autoctoni, molto coltivate e consumate in Sicilia nei primi anni del 1900, **successivamente andate perdute** a seguito del *boom* economico italiano, quando si sono preferite cultivar modificate dall'uomo al fine di ottenere produzioni più abbondanti e a prezzi minori. Con il passare delle selezioni e le ibridazioni, si è aumentata certamente la produttività, ma non necessariamente i benefici per la nostra salute. Gli agricoltori siciliani, **non ritenendo più remunerativa tale coltivazione**, ne avevano limitato la semina e l'isola veniva invasa sempre di più da grani che arrivavano da altre parti del mondo: da granaio d'Italia a importatore. L'entroterra siciliano vanta una maggiore sensibilità e un interesse economico

per la protezione dei prodotti cerealicoli con 270mila ettari coltivati a frumento, ma **solo 5.000 ettari possono essere riconducibili alle varietà autoctone** (Maiorca, Russello, Perciasacchi, Tumminia, Senatore Cappelli fra tutti). Gli agricoltori siciliani, infatti, hanno deciso di difendere le varietà di grano autoctone dell'isola e di riportarle sul mercato, a dispetto di qualsiasi difficoltà.

*Le caratteristiche dei grani
antichi senza demonizzare
quelli moderni*

Grazie al loro **valore nutrizionale, ricchezza in fibre, minor indice glicemico** e al loro profilo fitochimico, nonché alle loro caratteristiche sensoriali, i grani antichi e i prodotti a essi associati hanno un buon potenziale per diventare parte di una dieta sana e sostenibile. Infatti, necessitando di **minori quantità di fertilizzanti e pesticidi e adattandosi anche a vari stress climatici**, i grani antichi sono particolarmente adatti a essere coltivati con metodo biologico, risultando più sostenibili per l'ambiente e favorendo la diversità delle colture.

Non bisogna però demonizzare i grani moderni, basta collocarli nel giusto posto, puntando a un modello di qualità sia sotto il profilo nutrizionale, sia di sostenibilità ambientale.

Le migliori qualità nutrizionali dei grani antichi dovrebbero venire incoraggiate da sistemi di controllo più efficaci che scoraggino frodi e speculazioni, a vantaggio di consumatori sempre più disposti e interessati ad acquistare alimenti benefici per la salute e, a tal proposito, a livello istituzionale, **si sta lavorando a un pro-**





cesso di certificazione e tracciabilità a garanzia dei consumatori finali.

Le principali varietà siciliane

Grano Maiorca. La farina di grano Maiorca era utilizzata dalle nostre nonne per la realizzazione di **golosissimi dolci siciliani**: la sua farina bianca, candida e impalpabile è particolarmente adatta alla preparazione di dolci, ma anche di pani bianchi, grissini e soprattutto di biscotti. La farina che si otteneva dal Maiorca era un tempo quella che per noi oggi è la farina 00, sia pure con un abisso di differenza in termini di genuinità e di nutrizione. Il Maiorca, infatti, è ricco di fibre e proteine e ha **un basso contenuto di glutine**: ne contiene **circa il 50% in meno dei grani moderni**.

Grano Russello. È il grano duro più antico insieme al Timilia. È una cultivar non molto produttiva, con una resa per ettaro che è circa del 50% inferiore rispetto alle cultivar più moderne. Le sue farine permettono la produzione di **pani a pasta dura dotati di grande digeribilità** capaci di mantenersi per parecchi giorni. Il grano Russello si usa ancora oggi in Sicilia per la produzione di pane e **pasta trafilata al bronzo**, entrambi prodotti molto digeribili e resistenti, saporiti, profumati e ricchi di fibre e proteine. Come tutti i grani antichi, anche questo frumento contiene meno glutine rispetto ad altri grani.

Grano Perciasacchi. Deve il suo nome alla **forma appuntita dei suoi chicchi** che erano soliti bucare i sacchi di juta

nei quali erano contenuti durante il trasporto. È un grano **molto resistente alla siccità**, adatto alle coltivazioni in paesi caldi e secchi. **La farina che si ottiene, di colore giallo** grazie alla presenza di carotenoidi, con una granulometria fine, risulta **ideale per la panificazione**. Non avendo subito alterazioni genetiche, il sapore, gli aromi e i contenuti nutrizionali di questo prezioso grano si sono preservati inalterati nel tempo.

Grano Timilia o Tumminia. Antichissima varietà di grano, caratterizzata da **un colore giallino chiaro e con il chicco dalla forma affusolata**, ha una resa per ettaro dimezzata rispetto a quella dei grani moderni. La farina di Timilia, dopo la molitura, presenta un colore marroncino/grigiastro, diverso dalle bianchissime farine in commercio cui solitamente siamo abituati, e i prodotti alimentari che ne derivano hanno un caratteristico colore scuro. Essa inoltre contiene molti **oligoelementi del germe di grano e della crusca**, oltre a un alto valore proteico e un basso indice di glutine. Una realtà del territorio è il **pane**

nero di Castelvetro, prodotto con una farina di grano duro locale, la "Tumminia", macinata in mole di pietra e impastata con acqua, sale e lievito naturale (detto *criscenti*): ciò lo rende unico e ne caratterizza il **profumo di tostato con note di mandorla e malto**. Il colore scuro della Tumminia è responsabile della colorazione del pane nero, che si presenta a forma di pagnotta compatta, adatto a una lunga conservazione. **La crosta, coperta di semi di sesamo**, è dura e di colore scuro. L'interno è di colore giallo grano, con mollica morbida dal sapore dolce. La Tumminia è un grano particolarmente duro e a ciclo breve (trimestrale), seminato a marzo, caratterizzato da cariossidi scure e cristalline. **Grano Senatore Cappelli.** Nato dall'ingegno del genetista **Nazareno Strampelli** per ottenere piante più resistenti alle malattie, fu il grano duro più coltivato in Italia tra gli anni Venti e Cinquanta del secolo scorso, riscoperto e molto apprezzato di recente per la sua digeribilità e le qualità nutrizionali. Contiene, inoltre, più fibre, proteine, magnesio, potassio, zinco e antiossidanti rispetto agli altri grani. **Tali caratteristiche lo rendono meglio tollerato dal nostro organismo e più digeribile.** Oltre alle proprietà nutrizionali superiori, è un grano duro **ideale per la pastificazione e la panificazione**, perché conferisce agli impasti un'ottima friabilità. **Un recente studio**, effettuato dalla Fondazione Policlinico Gemelli di Roma, ha messo in luce come l'incidenza di sintomi intestinali ed extra-intestinali lamentati da soggetti con *gluten sensitivity* tenda a ridursi sostituendo la pasta comune con pasta da grano Senatore Cappelli.





La mostarda, cibo rituale natalizio

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Profumata, speziata,
pungente, accompagna
arrosti e bolliti.*

Gian Galeazzo Visconti, duca di Milano dal 1395 al 1402, era un uomo ingordo: di nuovi possedimenti territoriali, ma anche di buoni cibi. In particolare **era goloso della mostarda di Voghera**. Nel dicembre del 1397 spedì un'epistola al podestà del paesotto dell'Oltrepò pavese, raccomandandogli di far preparare allo speziale **Petrus de Murris** "... *uno zebro grande de mostarda de fructa cum la senavra cum lu sa fare che la piace alla illustrissima madonna nostra consorte [Caterina Visconti] e a tucti li familiari et che la sia cume semper stata bona... Haremo gratissimo questa mostar-*

da che ve raccomandemo de mandare in persona prima de Sancto Natale".

*L'epistola del Visconti
è un punto di riferimento
per la storia della mostarda*

L'epistola del Visconti è un punto di riferimento per la storia della mostarda, gli abbinamenti ai piatti e le tradizioni gastronomiche. Ci informa che **già 626 anni fa si abbinava la mostarda con bolliti e arrosti** ed era considerata dai signorotti medievali - il popolo non poteva permettersela - **cibo rituale natalizio**. Abbinamenti e tradizione sono arrivati fino ai nostri giorni: non c'è pacco regalo che insieme a un pandoro (o un panettone), uno spumante, uno zampone, una confezione di lenticchie e un pezzo di grana non presenti anche un vaso di mostarda. Interessante il cenno allo "zebro", cioè alla

botticella che conteneva la mostarda. Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, prima dell'avvento dei supermercati e del confezionamento industriale degli alimenti, non c'era bottega di alimentari che per Natale non esponesse in vetrina, sotto festoni di cotecchini e prosciutti, il mastello di mostarda cremonese a frutti interi e coloratissimi da vendere, a peso, avvolta nella carta oleata.

*L'Italia è ricca di mostarde
anche molto diverse tra loro*

L'Italia è ricca di mostarde, diverse, anche diversissime, le une dalle altre. **La cremonese è un trionfo di rotondità e colori**, ha un caratterino vivace e si abbina con piatti tosti, sapidi. Cambiando regione, in Veneto troviamo **la mostarda vicentina, un po' più aggressiva e pungente** ma da accostare anch'essa a cibi capaci di reggerne la personalità. **La mantovana è rinascimentale**, aristocratica: sta bene con l'amaretto nei tortelli di zucca, ma anche con dolci come il panettone e il pandoro. **La bolognese è asprigna**, ma estroversa, democratica, pronta a matrimoni borghesi o contadini. Per la loro differenza, vocabolari e ricettari faticano a catalogare questo preparato culinario che **si posiziona al confine tra le salse, i condimenti e i dolci**. **Pellegrino Artusi**, il profeta della gastronomia italiana, non sapendo dove collocarla nell'indice de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), relegò la "**mostarda all'uso toscano**" ("eccita l'appetito e favorisce la digestione") nella sezione "Cose diverse", insieme al caffè, al tè e ai funghi sott'olio. Mettila dove vuoi, resta il fatto che la mostarda è una preparazione culi-



naria molto apprezzata dalla cucina italiana perché **s'abbina con tutto o quasi**: carni bollite (cotechini, zamponi, lingua bollita, cappone), arrostiti, selvaggina, paste ripiene, dolci più o meno poveri e perfino con i gelati. E siccome "la bocca non si stracca se non sa di vacca", eccola esaltare grana, caciocavallo, provolone, bagoss, pecorino, asiago e avanti popolo.

La mostarda, come la intendiamo noi oggi, nasce negli ultimi due secoli del Medioevo e sale con un'identità già sua sulle tavole dell'era moderna. I primi riferimenti storici risalgono alla fine del 1200. Il *Liber de coquina*, nato alla corte angioina di Napoli, sollecitato con tutta probabilità dallo stesso **Federico II**, tratta *de musto et mustarda* e insegna la ricetta per preparare il *composto lombardico*: mosto bollito e semi di senape da lavorare insieme e conservare in una piccola botte per quattro mesi prima di usarla come salsa su carni di maiale o sulla tinca sotto sale.

Di mostarda parla un testo francese del 1288.

Il nome nasce dall'unione di due parole latine: "mustum ardens"

Il nome nasce dall'unione di due parole latine: *mustum ardens*. L'"ardente" è riferito sia al **mosto bollente**, sia, soprattutto, al **piccante sapore** del composto, dovuto ai semi di senape che infiammano la bocca. A questo punto s'impone una **distinzione tra mostarda italiana e gallica**, anche se l'origine del nome è comune. I francesi chiamano *moutarde* la pianta della senape, la senape e, per estensione, tutti i prodotti senapati. La nostra mostarda, invece, è, nella versione più conosciuta, a base di frutta con l'aggiunta di zucchero e olio essenziale di senape.

Il primo uso che si fa del mustum ardens riguarda la conservazione dei cibi. Della frutta, innanzitutto. Senapandola, si poteva allungare la stagione di consumo di cotogne, pere, mele, ciliegie, fichi e altri frutti. Anche di ortaggi come la zucca. L'arte di preparare la mostarda era ben conosciuta nelle cucine conventuali del



XIV secolo, anche se i monaci non avevano inventato niente. Già gli antichi romani, vedi **Columella** e **Apicio**, usavano il mosto addensato dopo lunga cottura ottenendo la *sapa*, o *defructum*, per conservare mele, more, fichi. Era un uso che non prevedeva l'impiego della senape, adoperata piuttosto per la preparazione di salse e conosciuta per le proprietà digestive. **Plinio il Vecchio** consigliava di frantumare i semi con pinoli e mandorle tritate.

Grazie alla senape e all'aggiunta di zucchero e spezie come la cannella e i chiodi di garofano, la mostarda veniva utilizzata per conservare le carni, oltre che per insaporirle.

I ricettari del 1400 traghettano la mostarda dal Medioevo al Rinascimento. **Maestro Martino**, il Gualtierio Marchesi del XV secolo, cuoco del patriarca di Aquileia, famoso in tutta Europa, nel *Libro de arte coquinaria* suggerisce tre ricette di mostarda, ma sono, più che altro, salse per insaporire i cibi: la prima è generale (senape, mandorle, aceto, mollica di pane bianco), la seconda, *mostarda roscia o pavonaza*, conta tra gli ingredienti anche uva passa e cannella; la terza è una mostarda da viaggio, *da portar in pezi cavalcando*: polpette con senape, uvetta passa, cannella e chiodi di garofano da stemperare con aceto o vin cotto.

Sull'insegnamento di Martino si muovono i cuochi e i cronisti che non disdegnavano di intrecciare la storia con la gastronomia. Brillano, tra loro, due scrittori nati e cresciuti in terre dove la mostarda è una religione: il cremonese **Bartolomeo Sacchi**, detto Platina, che fu dopo la metà del 1400 al servizio di due papi, e il mantovano **Teofilo Folengo**, il padre del latino macche-

ronico. Il primo parla della mostarda nel *De honesta voluptate et valetudine*, il secondo descrive nel *Baldus* la teoria di piatti serviti in un banchetto reale: "*lexi, rostum, pernas (prosciutti), fasanos, caprettos, lepores...*" accompagnati dalle salse più svariate, tra le quali la mostarda "*quae per nasum mittit senapram*". Che manda, cioè, la senape su per il naso pungendo le mucose.

Le mostarde dell'Italia del Sud invertono la rotta verso il dolce

Oltre alle celebrate mostarde di **Cremona** e **Voghera (a frutta intera)**, di Mantova - fatta, quella tradizionale, con le sole mele campanine - e Vicenza, godeva un tempo di buona fama **anche la mostarda di Carpi**. Era degna del desco papalino. Il modenese **Alessandro Tassoni**, ne *La secchia rapita* (1621), testimonia che a un alto papavero della corte pontificia furono donate "due cupelle di mostarda di Carpi isquisitissime".

E le mostarde dell'Italia del sud? Invertono la rotta, tendenzialmente, verso il dolce.

In Puglia chiamano mostarda una confettura d'uva. **La mostarda siciliana è un dolce** gustoso e aromatizzato a base di mosto cotto e farina di grano duro. Sempre in Sicilia, **a Militello, la si produce col succo di fichi d'India** e viene celebrata a ottobre in una sagra. Da non dimenticare i **mustazzoli** preparati con farina e miele o con mosto caldo dal quale prendono il nome. **La mostarda calabrese** è un antico dolce al cucchiaino che si prepara nel periodo della vendemmia: mosto cotto, farina, una spolveratina di cannella e frutta secca varia.



Le polente *consäde*

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Le varianti regionali
delle buone e nutritive
polente insaporite
in cottura.*

I 9 ottobre scorso si è festeggiata la **Giornata Nazionale della Polenta**, la gialla, morbida e fumante trasformazione di quella “*mirabile et famosa semenza detta mahiz*” recata in Europa da Colombo, rimasta a lungo il cibo proletario che per secoli ha assicurato l’unico sostegno nutrizionale, dopo estenuanti giornate di lavoro e di fatica, per i lavoratori dei campi e le loro povere famiglie. La fantasia delle donne di casa, impegnata nell’ardua impresa di creare ricette che rendessero più accettabile la monotona, giornaliera, razione di polenta (troppo spesso solo *sorda o desconsà*), faceva

quasi sempre ricorso a una integrazione con i pochi ingredienti disponibili nella dispensa stagionale.

L’usanza del “rinforzino” nella polenta vanta tradizioni antiche, **al tempo dei Romani**, quando la polenta era *puls* e, lontana la scoperta del mais, **si utilizzava una varietà di farro-spelta chiamata alica**.

La *puls punica*, descritta da **Marco Porcio Catone** nel *De agri cultura*, si preparava portando a bollore l’*alica* e aggiungendo, durante la cottura, formaggio fresco, miele e un uovo. I legionari, invece, usavano aggiungere, prima del termine della cot-



tura, le cervella di maiale adeguatamente tritate, e terminavano la preparazione unendo vino, pepe pestato e sale.

Le preparazioni più note nel Nord Italia

La più nota polenta di mais condita è senza dubbio la **polenta concia** o **uncia**, **piatto tradizionale di varie aree del Nord Italia**: Valle d'Aosta, Piemonte e Lombardia. **Nella ricetta più classica**, si prepara con farina di mais a grana grossa (bramata), cotta a fuoco lento in acqua leggermente salata, fino a ottenere un composto denso e cremoso, in cui viene incorporato, a pochi minuti dal termine di cottura, formaggio grasso tagliato a dadini (di solito fontina nella versione valdostana, toma in quella piemontese, bitto in quella lombarda). Arricchimento finale con burro fuso e pepe macinato al momento.

Tra le ricette più tradizionali del Trentino la polenta occupa sicuramente un posto di rilievo, in particolare quella **preparata con la farina di Storo**, dal sapore e colore caratteristici, ottenuta dalla macinazione, rigorosamente a pietra, di una particolare varietà di mais, il "marano" o "nostrano di Storo". Ne esistono **diverse e famose varianti**, a partire dalla **polenta carbonera**: raggiunta in cottura la giusta consistenza, si aggiungono, nell'ordine, pasta di salame rosolata in burro fuso e poi sfumata con un bicchiere di vino rosso, quindi cubetti di **formaggio spressa delle Giudicarie**, grana trentino grattugiato e pepe nero. Per la **polenta macafana** (ossia scaccia-fame), la farina di mais viene cotta nell'acqua di lessatura della cicoria tagliata finemente, aggiungendo poi cubetti di formaggio spressa e completando con la cipolla precedentemente rosolata nel burro e con una spolverizzata di pepe nero grosso. Nella **polenta delle striede** (delle streghe) è un misto di farina di Storo e farina saracena a essere cotto nell'acqua di lessatura di erbe di montagna o cime di ortica, con l'aggiunta di formaggio di malga e castagne cotte al forno.

Tipica del Veneto la polenta infasoa



(in Polesine **sbirri intabarrati** e a Venezia i **sughi de fasioi**): si fanno lessare i fagioli freschi, o ammollati, in abbondante acqua con sale, pepe, lardo o olio. Quando sono quasi pronti, si aggiunge la farina di mais e si procede alla sua cottura, mescolando con dolcezza per non spappolare i fagioli.

Le varianti del Centro-sud

Smentendo il luogo comune di "piatto del Nord", pur nelle differenze sulla varietà del mais e sul grado di macinatura della farina, anche nel Centro e nel Sud dell'italica penisola non mancano maidiche preparazioni condite.

La **polenta incatenata**, tradizionale della zona di **Massa Carrara e della Lunigiana**, detta anche **meschia** perché approntata, secondo l'usanza della cucina povera di mescolare tra loro avanzi di verdure e legumi cotti, facendo cuocere i fagioli in una casseruola con acqua e sale e, a cottura ultimata, aggiungendo il cavolo nero tagliato finemente e un bicchiere di olio di oliva. Quando anche il cavolo sarà arrivato a cottura, si aggiunge la farina gialla, lentamente, senza fare grumi. Raggiunta la consistenza morbida e cremosa, si serve cospargendo di parmigiano grattugiato.

Frascaddus è la **polenta barese**, una sorta di minestra invernale, a base di farina gialla, che in fase di cottura si arricchisce con cipolla affettata, mollica di

pane rosolata nell'olio e formaggio pecorino grattugiato.

La **frascàtula**, piatto povero diffuso in **Basilicata, Calabria e Sicilia**, che nelle sue antichissime origini ripropone le sfarinate dell'antica Roma, è una sorta di polenta morbida, a base di farina di cereali o farina di legumi, cotta nell'acqua nella quale sono state precedentemente lessate differenti verdure, coltivate o selvatiche, dalle quali prenderà gusto e colore.

Mentre **nelle varianti siciliane** la polenta si prepara con **farina di ceci e cicerchie**, cotta con cardi selvatici e lardo (**piciocia**), oppure con farina di fava, broccioletti, cavolfiori o finocchietti selvatici, o anche con semola di grano duro, broccoli e pancetta (**paniccìa**), **nelle versioni lucana e calabrese è ancora protagonista il mais**.

La **frascatula** lucana prevede farina di mais, patate e strutto e si serve accompagnata con sugo e salsiccia, mentre per la variante calabrese (**curcudia**) si utilizzano i tipici broccoli **'rriggitani** nella cui acqua di cottura, con una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio, si cuoce la polenta, servita poi con un filo d'olio.

Della cucina popolare sarda merita menzione, anche se preparata **con farina di orzo, su arru**, l'antica polenta barbaricina: rosolata con olio in un paiolo il lardo battuto, si aggiunge acqua portando a bollore. Si uniscono erbe spontanee (finocchietto e ramolaccio selvatico) e poi la farina. Raggiunta la consistenza morbida della polenta, si spolverizza con pecorino stagionato grattugiato e si serve.



Ricca di nomi e di gusto: la farinata

di Alberto Scaramuccia

Ricercatore di storia locale spezzina

*Una torta salata
di farina di ceci,
chiamata in diversi
modi nella cucina
regionale.*

Io ne sono ghiotto tanto che a gran voce reclamo sempre lo *jus primae fectae*, un diritto che mi arrego anche se non saprei dire in base a quale principio. So solo che ogni volta sono in tanti a contendermi tale privilegio, così assatanati da non accorgersi neppure che quell'ultima parola latina me la sono inventata di sana pianta perché, se avessi detto *frusti* come **Cicerone** comanda, nessuno m'avrebbe dato retta.

È che a me, ma sono milioni quelli a condividere questo mio gusto, piace gustarla appena estratta dal ventre del forno, che dev'essere rigorosamente a legna, dove è stata cotta in un'ampia teglia di rame, dal bordo piccolo, lungo il quale si forma un perimetro circolare che appena si rialza in una crosticina abbrustolita. È cortecchia che non si scarta, sareb-

be peccato mortale privarsi di una sola briciola di quella prelibatezza anche se il suo colore, invece che tendere alla tinta dell'oro puro, si adagia su una *nuan- ce* leggermente più scura. Nulla di strano: anche al mare, maggiore è l'esposizione al sole e più ci si scurisce, ma non è il colore a far la qualità.

Comunque, all'inizio tutti si buttano sul centro della teglia, arraffano dove la consistenza è minore, dove il boccone che ingurgiti goloso ti si squaglia in bocca, sotto i denti che masticano gioiosi l'incanto della farinata.

Perché è di questa che stiamo parlando, della **farina di ceci diluita nell'acqua condita con il sale** e versata poi in quella grande padella dove è stato cosparso appena un sottile strato d'olio.

*È un piatto povero
ma chi l'inventò
fu certo grande gourmet*

È un piatto povero ma chi l'inventò fu certo grande *gourmet* perché qualsiasi chef è prima di tutto un grande buon- gustaio, un intenditore che propone le sue ricette sapendo di fare colpo perché le ha sperimentate lui stesso.

Non c'è da meravigliarsene: **Pasteur** non provò il vaccino sulla sua persona per sperimentarne gli effetti ed essere certo di salvare l'umanità? Così è per tutto quello che riempie lo stomaco accontentando la gola: perché se un piatto che mangi ti dà soddisfazione, beh, fateci caso, quando ti alzi dal desco ti senti più sazio perché hai soddisfatto la fame e insieme appagato il piacere.





Cibo povero, dunque, è il nostro di cui parliamo, ma **ricco di nomi, ché ogni luogo ha voluto dargliene uno proprio**, secondo me per assicurarsi, con quella sorta di imposizione battesimale ovviamente profana, un diritto di primogenitura che nessuna fonte documentaria potrebbe mai assicurare.

Tanti nomi, quindi: **torta** all'ombra della Lanterna, **cecina** sotto la torre che pende e poco lungi presso i Quattro Mori, mentre alle falde del monte Pellegrino è la **panella** che certo sfamò Santa Rosalia.

Io preferisco chiamarla **fainà**, la farinata che, con la *mesciù*, è il **simbolo della cucina della Spezia**.

*Ne parla con golosità
Umberto Eco nel romanzo
"Baudolino"*

Anche se può essere *street food* e non solo cibo da tavola (se la mangi in piedi nessuno ti critica; al massimo ti rimira con sguardi in cui leggi solo invidia), la farinata non vanta molti riconoscimenti letterari ma uno, quello sì, è di grandissimo livello. Alla fine del 2000, **Umberto Eco** pubblica un romanzo che oltralpe sarebbe diventato *Livre de l'année* appena passato qualche mese. Il testo racconta le vicende di Baudolino, un picaro che non si stanca di raccontare storie dove non è facile individuare il confine fra realtà e fantasia, termine che nel suo caso si deve intendere come menzogna. Baudolino, il cui nome dà il titolo al libro,

nel corso delle sue mirabolanti avventure si ritrova a Costantinopoli quando la città è dapprima assediata e poi conquistata dai Crociati nel 1204. I guerrieri con la croce avrebbero dovuto liberare Gerusalemme e il Santo Sepolcro, ma alle Repubbliche Marinare, che finanziavano la spedizione, più che la Città Santa interessavano i porti del Mar Nero.

Così succede che, in mezzo alle fiamme della sanguinosa conquista, Baudolino s'imbatte in uno studioso levantino, Niceta Coniate, che gira terrorizzato per la città in preda al fuoco avendo dovuto abbandonare, come tutti gli altri cortigiani, il palazzo imperiale dove i Crociati impazzano. Baudolino lo trae in salvo e lo porta con sé in una zona sicura della città che è in mano ai Genovesi. È il quartiere di Galata, dove è piacevole passeggiare sotto l'ombra della torre e sul ponte che si sdraia sopra il Corno d'Oro.

A dispetto della precaria situazione esterna, nell'area genovese regnano sovrane la tranquillità e l'abbondanza, così che ai due vengono imbanditi pranzi luculliani. In uno di questi fa la comparsa "una in-

tera padellata di *scripilita*, la loro stiacciata di farina di ceci, croccante e sottile, che avrebbero tagliato a fettine avvolte in tante foglie larghe, bastava poi metterci un poco di pepe sopra e sarebbe stata una sequenza di squisitezze, da nutrire un leone, meglio di una bistecca al sangue; e una *fugassa*, all'olio, alla salvia, al formaggio, e con le cipolle". Per chi volesse consultare la citazione, siamo alle pagine 213-14 della prima edizione. Insomma, Baudolino e Niceta si fanno in quell'occasione una bella scorpacciata de *fainà* che li aiuta a dimenticare ciò che succede all'esterno. Mangia la strana coppia raccontandosi, fra un boccone e l'altro, le faccende che erano loro capitate fino a quel momento.

Resta da dire di quell'inconsueta parola, *scripilita*, con cui Eco battezza il nostro piatto. C'è chi dice trattarsi di un'onomatopea che riproduce il crepitio della farinata mentre si sbriciola sotto l'azione dei denti, ma io preferisco un etimo diverso. Per trovarlo ho dovuto fare più di un tentativo ma alla fine, inforcato il Rocci, mitico vocabolario di greco, ho trovato quello che cercavo: *σκριβλιτης* da translitterarsi in *scriblites*, era, lo sostiene il grammatico greco **Ateneo**, una torta con il formaggio. Ed è da questo *gâteau* che Eco trae il nome per la nostra farinata. Resta da dire che alla Spezia, città che per me è la capitale della *fainà*, nessuno lesse questo libro, altrimenti avrebbero detto della citazione del nostro emblema gastronomico.

Naturalmente, oggi, la farinata si può cuocere anche nel forno di casa, tanto è buona lo stesso: a prescindere e per definizione!

FARINATA

Ingredienti: 500 g di farina di ceci, 1 bicchiere d'olio d'oliva, 2 cucchiaini di sale, pepe.

Preparazione: mettere a bagno la farina in 1,5 lt di acqua con il sale; lasciare riposare per 4 ore. Togliere la schiuma formatasi in superficie e mescolare con una spatola, aggiungendo l'olio. Versare il tutto in un testo, facendo in modo che lo spessore della farinata non superi 1 cm di altezza. Mettere nel forno alla massima temperatura per una decina di minuti; ruotare di tanto in tanto la teglia per ottenere una cottura omogenea. Quando si sarà formata una crosta dorata in superficie, sfornare e servire calda con una spruzzata di pepe.



La cucina piemontese è noiosa?

Ma chi l'ha detto!

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

In molti ristoranti i piatti tradizionali sono rivisitati in chiave moderna, riservati a una clientela aperta alle innovazioni.

"Mangiare fuori, in Piemonte, può essere noioso: sempre gli stessi piatti in rigoroso ordine originale come una formazione di giocatori di calcio anni Settanta". Questa recente affermazione di uno scrittore di origini piemontesi, trapiantato a Milano da tempo, ha suscitato vivaci dibattiti e corali smentite. Partendo dal presupposto che ogni critica è lecita, la lapidaria affermazione, peraltro integrata da sue personali esperienze, ha di positivo che, come ogni provocazione, suscita commenti e sale agli onori della cronaca ponendo l'accento sul tema in dibattito. Ciò ha consentito ad autorevoli voci del territorio di parlare della cucina piemontese sui media, di farla conoscere nelle sue pieghe, nelle sue tradizioni e soprattutto di difenderla.

Tutte le cucine italiane sono ottime, in virtù della propria diversità

Un esperto ha scritto, in controtendenza, che la cucina piemontese è la migliore d'Italia: neanche tale affermazione è vera. Tutte le cucine italiane sono ottime, in virtù della propria diversità. **La stessa cucina piemontese non può essere codificata in uno stereotipo o in un singolo modello.** Il Piemonte è una regione variegata nella sua geografia: **esistono una cucina di montagna, una di lago, una di città e una che sente il profumo del mare.** Forte è stata l'influenza della Francia e altrettanto incisivi i sapori arrivati con la via del sale. Un esempio è **un piatto iconico come il vitello tonnato, dove coesistono carne e pesce:** la salsa prevede, infatti, l'utilizzo di tonno e acciughe. Piatto divenuto patrimonio nazionale, ormai diffuso e proposto in molte regioni, così come altri piatti nati in Piemonte. La cucina della regione trae origine dalla tradizione contadina, e anche la corte sabauda, a Torino, si ispirava a essa, prendendo il meglio dei prodotti del territorio, arricchendoli e rielaborandoli secondo l'estro del cuoco o delle mode del tempo. Se vogliamo essere realisti, potremmo concordare con il critico scrittore sul fatto che in molti ristoranti e trattorie del Piemonte sono proposti sempre gli stessi piatti tipici, con pochi voli di fantasia; ma tutto ciò ha una sua logica e comprensibile spiegazione. **Il turista che visita il territorio** arriva generalmente preparato, sa cosa si produce in un de-





terminato luogo, **quali sono i piatti tipici** che nel suo Paese non esistono e che desidera assaggiare. La ristorazione non può che rispondere con un'offerta classica, anche per questioni di *appeal* e quindi di riscontro economico.

Una giovane generazione di cuochi ha fatto della sperimentazione il proprio cavallo di battaglia

Non sottovalutiamo anche il carattere sabauda dei **piemontesi, che amano i propri piatti classici, cercando in particolare quelli meno riproducibili nella cucina di casa**; penso ai grandi bolliti, alla finanziaria, ai sontuosi fritti misti. Si tratta dei rassicuranti *comfort food* che fanno ritrovare l'identità del territorio, che non è solo cibo ma qualcosa di molto più profondo.

E poi chi l'ha detto che siamo sempre così conservatori? Una giovane generazione di cuochi ha fatto della sperimentazione, a volte anche ardita, il proprio cavallo di battaglia.

A Torino, nel tempio della tradizione culinaria che ha visto transitare nei suoi locali re, nobiltà e ministri, **Matteo Baronetto**, geniale cuoco del ristorante "Del Cambio", affianca a una cucina di pura tradizione gli stessi piatti rivisitati in chiave moderna, riservati a una clientela aperta alle innovazioni. Non è naturalmente l'unico: anche nelle Langhe ci sono cuochi creativi, là dove tra sen-



tori di vigna e profumi di terra e frutta, ti aspetti una cucina di solide radici e ferma nel tempo.

Pur restando nell'ambito della più stretta tradizione, **lo stesso piatto varia da un locale all'altro** presentandosi con tante diverse, anche se a volte piccole, sfaccettature: il taglio della carne, arrostita o bollita, rosata o ben cotta, l'aggiunta o meno di maionese nella salsa, la prevalenza di un ingrediente piuttosto che di un altro e, ovviamente, la mano del cuoco possono cambiare il sapore e l'aspetto di un vitello tonnato pur mantenendolo come tradizione vuole.

Anche i formaggi sono sensibili, in fase di stagionatura, alla musica

I piemontesi, in barba alla loro fama di riservatezza e *understatement*, sanno essere anche rock e hip hop. **Un abile e noto affinatore di formaggi**, nel condurre in visita i turisti nelle sue cantine di stagionatura, **ricorda loro che un formaggio si valuta con tutti i sensi, compreso l'udito**. Quest'ultima considerazione l'ha portato a sperimentare una teoria, da lui appresa durante un viaggio in Giappone, secondo la quale un alimento potrebbe modificare la propria struttura molecolare in base alle frequenze cui viene esposto. Incuriosito, ha inserito un impianto stereo con musica classica in una cella di stagionatura. È accertato che sulle persone l'ascolto

della musica produce effetti benefici e sembra che anche sui formaggi del nostro affinatore qualche risultato si sia ottenuto. Per certo, su alcune tipologie si sono formati meno acari: probabilmente alcune frequenze sono risultate sgradite. Tale risultato è stato di stimolo a riprovare **sottoponendo una parte di caci a musica classica e un'altra a musica rock**. Un domani potremo scegliere tra formaggi rock, rap, hip hop o classici?

Non è una teoria nuovissima. Analogo esperimento è stato attuato qualche anno fa da un veterinario svizzero produttore di formaggi, **Beat Wampfler**, in collaborazione con studenti e ricercatori della "Haute école des arts" di Berna, utilizzando la sonochimica che studia e approfondisce l'effetto diretto e indiretto delle onde sonore e delle risonanze sui corpi solidi. L'esperimento è stato condotto su otto forme di formaggio, ognuna delle quali è stata sottoposta a musica diversa per ventiquattro ore al giorno. Al termine della stagionatura, pare che gli enzimi e i batteri, responsabili del gusto, abbiano recepito un determinato tipo di musica, **modificando il sapore di ogni forma**.

Una curiosità che vedremo se avrà seguito ma che potrebbe aprire la via ad altre sperimentazioni, a dimostrazione che **la cucina è sempre in movimento, mai noiosa, e si apre alle idee, anche le più ardite, come convertire al rock un formaggio austero e antico**, quale, per esempio, un bra duro o una toma stagionata.



Il Marchesi domestico

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Attraverso esempi chiari e accessibili, al fianco della cucina di famiglia.

Gia il solo citarne il nome incute una sorte di culinaria soggezione anche per chi di cucina si diletta in maniera amatoriale, spignattando in casa per amici o familiari. **Gualtiero Marchesi è una figura iconica**, pietra miliare di tappe passate alla storia nell'evoluzione della cucina italiana, proiettata nel mondo. **Primo tristellato nazionale**, una serie di commende di assoluto prestigio in vari angoli del mondo. Lo ha ben inquadrato **Paolo Petroni**, con un tocco di rispettosa ironia. "L'impatto di Gualtiero sulla storia della ristorazione italiana è simile a quello che, un decennio prima, avevano

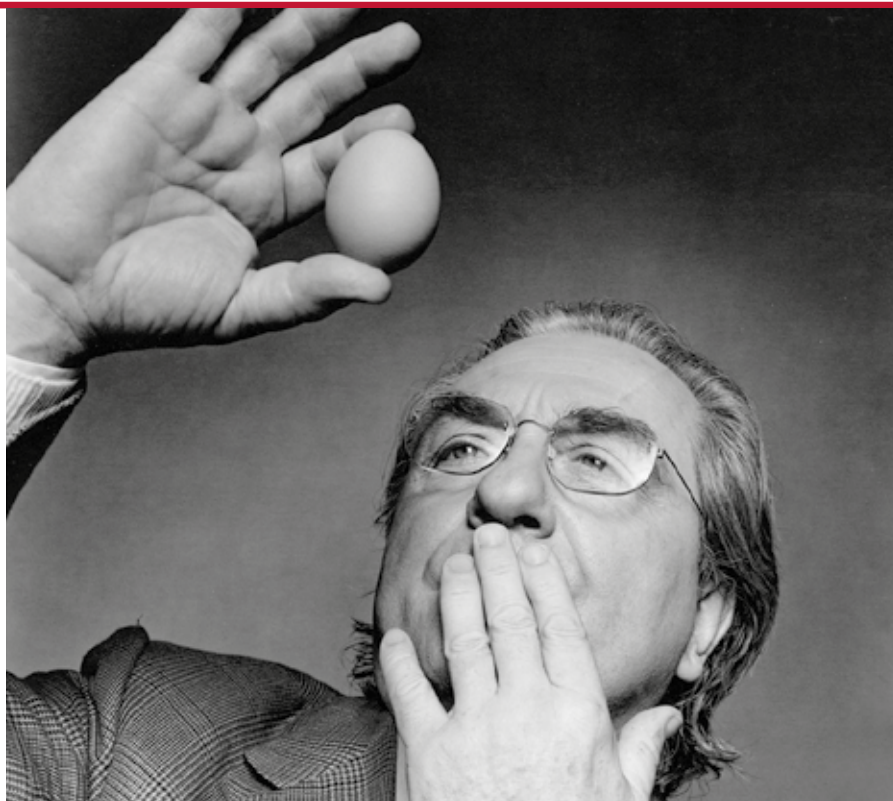
avuto i Beatles nella musica". Scendendo poi sul concreto. "Nessun cuoco italiano si sarebbe sognato in quegli anni di parlare di arte, design, contaminazioni con altre cucine perché era ancora lontana l'idea che la cucina dovesse essere raccontata e usata come mezzo di espressione". **Una sorta di reinterpretazione, nel piatto, di stili e opere di artisti famosi.** Chi non ricorda il **dripping di pesce ispirato a Jackson Pollock**, così come riletture golose di stili diversi quali **Lucio Fontana, Alberto Burri** e molti altri, con invenzioni personali, una per tutte il **riso, oro e zafferano**. Genialità pura. Eppure pochi ricordano che **c'era anche un altro Gualtiero Marchesi, quello a dimensione umana che si preoccupava di diffondere il verbo della buona cucina**, della conoscenza e del rispetto di tecniche e materia prima **anche alla portata delle madri di famiglia**, sempre più distratte, rispetto alle generazioni precedenti, dal già pronto e confezionato dell'industria alimen-

tare e della grande distribuzione. Una missione fondamentale, perché è proprio **l'imprinting gustativo delle nuove generazioni che crea le basi**, sulle *madeleine* del palato e della memoria, **per confrontarsi in maniera ideale**, poi, **con la cucina d'autore**, quella di ristoranti prestigiosi, mentre le trattorie di resistenza umana andavano via via a rischio di estinzione con il *boom* mediatico della cucina catodica fatta più per stupire, invece che per trasmettere conoscenza.

Piccoli accorgimenti e consigli per chi cercava, in cucina, gusto e piacere

Fu su queste basi che il **Divin Gualtiero diede alle stampe il suo Oltre il fornello**, uscito nel 1986 e poi rieditato nel 2009. **Nello scorrere le pagine si viene coinvolti dalla sapiente capacità divulgativa di Marchesi**, che sa coniugare al meglio ingredienti diversi, oltre il fornello, quali curiosità, piacevolezza di lettura, ironia q.b. **Un piccolo Larousse culinario** che poteva essere sfogliato in ogni momento, togliendo i possibili dubbi di chi cercava, nella quiete domestica, gusto e piacere, benessere e convivialità condivisa. **Nelle frittiture la scelta del grasso è fondamentale.** Ideale sarebbe l'utilizzo del rognone bovino, il quale non solo presenta un'ottima resistenza alle alte temperature, ma è anche quello che va meno ad alterare il sapore dei vari prodotti cui è abbinato. Difficile da trovare ma, quale alternativa, **meglio evitare anche il miglior olio d'oliva**, in quanto va a impregnare, e quindi alterare, i prodotti da trasformare in frittura. **Ideale l'olio d'arachidi** che ha un alto punto di fumo,





del Divin Gualtiero. Si presenta ai fornelli il **nero di seppia**, "**l'eccelso tra gli inchiostri marini**", versatile nel valorizzarne i medaglioni rosolati in padella, ma anche bocconcini in umido come arrostiti in forno. **Ma non è che un nero d'inchiostro valga l'altro**, tanto per fare colore, poiché "anche i calamari e i totani contengono un liquido scuro che secerne come una cortina fumogena" per proteggersi la fuga dai voraci tonni e pesce spada, ma paragonarli solo per il comune inchiostro difensivo alle carni seppiose "**sarebbe come pretendere che un fegato di pollo avesse la stessa fragranza di un fegato d'oca**".

Dettagli semplici, derivati dall'esperienza delle nonne

Seguono millanta altri esempi di **saggezza marchesiana a dimensione di uso domestico**, quei piccoli accorgimenti dell'esperienza delle nonne che rischiavano di essere dimenticati, anche sui dettagli apparentemente più semplici, quali la **freschezza delle uova**, che non venivano più raccolte pazientemente nell'aia dalle galline razzolanti del coccodè familiare. Posto che la parte superiore del guscio è porosa, e quindi la camera d'aria che lo separa dall'albume tende a ridursi progressivamente, si pone l'uovo in acqua salata. Se rimane sul fondo è fresco, man mano che passano i giorni, perdendo aria e quindi freschezza, invecchia e "**galleggia senza ritegno, assumendo una posizione orizzontale**".

Con tali premesse **anche un semplice uovo sodo ha le sue esigenze**. Va lasciato bollire lentamente per una mezz'ora, solo così il calore entra lentamente all'interno rassodando il tuorlo senza comprometterne la fragranza. Il tocco finale con una bella immersione in acqua ghiacciata. Da questo contrasto di temperature esce il prodotto perfetto, da utilizzare poi come ricettario comanda, in svariati modi, anche per asporto nella gita fuori porta, come si usava un tempo, cestello in resta.

sin quasi a 200 gradi, tale da rendere croccante la pastella e quindi preservare al meglio il gusto di pesciolini, crostacei, verdure.

Piccoli accorgimenti di grande efficacia anche nel gestire le carni, che siano destinate a irrobustire il buon brodo di casa, come a diventare gustosi bolliti. Nel primo caso, meglio usare tagli piccoli immersi in acqua fredda "da portare pigramente a una temperatura appena al di sotto del grado di ebollizione", così da arricchire al meglio quanto poi serviva per gustose minestre. Diverso se si vuole gustare la carne nel vigore delle sue proprietà. Tagli grandi da immergere in acqua bollente e già aromatizzata. In tal modo si blocca subito la fuoriuscita di quelle componenti, grasse e minerali, che valorizzano quanto poi giungerà al piatto.

Passando dalla stalla alla lenza, la scelta del pesce per il focolare domestico

Passando dalla stalla alla lenza, non poteva mancare una riflessione sul **branzino**, "**il lupo dei mari**", così "**aristocratico che preferisce non essere mescolato ad altri pesci**". Ma, anche qui, occhio al momento di scegliere quale immolare al fo-

colare domestico. **La pezzatura ideale deve essere dal chilo in su**, così da poter offrire carni più sode e sviluppate di quelle "di un branzinetto in erba" di pochi etti. Una creatura "che si sposa meravigliosamente con profumi campestri e gentili", in particolare con il finocchietto selvatico, ma per chi ha il coraggio di osare, il tocco da maestro può arrivare con una intrigante salsa ai ricci di mare, dopo averlo passato al forno. Così come il **salmone merita rispetto**, consumato a crudo dopo averlo acquistato da chi lo ha marinato e affumicato come merita. Altrimenti "**cotto è una metamorfosi ingrata**, che ne restituisce **una polpa irriconoscibile, asciutta e stopposa come quella di un tonno in scatola**".

Il tocco di originalità marchesiana non può mancare nemmeno con l'**umile triglia**, promossa a "**beccaccia del mare**", posto che si può goderla al meglio, intera compresa, una volta spinata e squamata, passata alla griglia o in padella. E lo stesso vale per la povera **rana pescatrice**, descritta "**dalle raccapriccianti fattezze**" quando vi guarda solitaria al banco del pescato in vendita, ma che, **se adeguatamente trattata**, grazie alle sue carni sode e compatte, "**è squisita e ricorda nella sua consistenza quella dell'aragosta**". Viaggiamo ancora nel distretto di Nettuno guidati dall'occhio esperto



Dal panino al menu della mensa scolastica

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

Anche quello del pasto a scuola va considerato un momento educativo.

Venticinque grammi di salame stagionato, trenta di formaggio gruviera e un etto di pane: era quello che un tempo veniva dato ai bambini per la refezione scolastica. Compagnatico differenziatosi nel tempo come il contenitore: il *panierino*, che da metallo fu realizzato in cartone pressato, poi in vimini, e in plastica prima di tramontare con l'avvento della mensa scolastica. **Quella che una volta era chiamata refezione, offre oggi un menu invernale o estivo, differenziato per tipologia di scuola, elaborato da dietisti, sulla base della Dieta Mediterranea,**

costituito da un primo piatto (pasta, riso, cereali), un secondo (carne, pesce, formaggio, salumi, uova, polpette vegetali o di legumi), contorno, pane e frutta fresca. Una combinazione che soddisfa i fabbisogni di crescita di bambini e ragazzi, costituendo anche un'occasione per educarli al gusto e per incentivarli a superare la monotonia alimentare, che a volte caratterizza il loro quotidiano, e **offrendo soprattutto un momento di convivialità** con i compagni di classe.

Il menu deve garantire una varietà qualitativa e idonee grammature

Il menu deve garantire, infatti, una varietà qualitativa e idonee grammature in quanto il pasto a scuola "... rappre-

senta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva...". Deve essere elaborato su 4/6 settimane, a rotazione, e diversificato per le stagioni **tenendo conto delle tradizioni locali, privilegiando i prodotti a filiera corta** (km 0), Igp, Dop, Stg, associati a verdure, ortaggi e legumi. Il luogo dove i cuochi preparano i pasti per le mense scolastiche è la Cucina Centralizzata, definito anche Centro Cottura o Centro Preparazione Pasti, che può essere decentrato rispetto al plesso, un po' come si faceva quando si preparava il panino a casa, la sera prima, perché la mattina era tutta una corsa, panino che quasi sempre arrivava all'ora di ricreazione già celatamente smangiucchiato sotto il banco.

L'idea di una refezione scolastica emerse tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900

L'idea di una refezione scolastica emerse tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900 per **integrare il cibo che gli alunni consumavano in famiglia**. I pedagogisti **Antonio Martinazzoli** e **Luigi Credaro**, nel loro *Dizionario illustrato di Pedagogia* (1894), annotavano che "se manca il nutrimento, vien meno l'energia fisiologica e psichica; e l'occupazione scolastica diventa un tormento per l'alunno, nel quale subentrano apatia, irrequietezza, noia, con nocimento della disciplina, con perturbazione dell'andamento interiore della scuola, con manifesto danno generale dei condiscipoli, con fatica del maestro. Un alunno



Primi '900 a Firenze, preparazione dei panini per la refezione scolastica



L'evoluzione del panierino, contenitore della merenda a scuola

tormentato dalla fame sta tanto male in un'aula, quanto uno che abbia il dolore di testa, di ventre, di denti o la febbre". Si crearono così **le tabelle dietetiche** per le refezioni scolastiche con una soluzione fredda, con formaggio, o cioccolato, marmellata, uova sode, frutta, e una calda, con minestrone, talvolta sostituito con pane e latte oppure con fagioli conditi e mezzo uovo.

Con l'input del Consiglio Comunale, con l'Amministrazione del Sindaco **Giuseppe Mussi**, il 19 dicembre del 1900, **Milano** dava il via alla refezione gratuita per i bisognosi, da 10 cent per i paganti.

Quella spinta progressista d'inizio secolo non fu episodica: a **Messina**, l'Amministrazione del Sindaco **Giuseppe Arrigò**, nel 1898, dispose l'istituzione della refezione scolastica nelle scuole comunali, e la corresponsione di un sussidio al Patronato scolastico per una più capillare assistenza agli alunni bisognosi. Il 7 dicembre 1896, a **Bologna**, il Consigliere comunale **Pietro Albertoni** proclamava la necessità di istituire la refezione scolastica scatenando l'opposizione, che vedeva alleati liberali e cattolici e portavoce il Sindaco liberale **Alberto Dallolio**. A **Torino** il primo esperimento di refezione si registrò alla scuola Aurora, nel 1896, con la nascita, l'anno successivo, del Patronato scolastico, per l'acquisto di derrate alimentari per le scuole che, nel 1916-

1917, furono dotate di una sala specifica per la refezione.

Quelle iniziative municipali furono il **frutto di una sensibilizzazione innescata per la prima volta in Parlamento durante la seduta del 20 gennaio 1874**, con l'onorevole **Benedetto Castiglia**, avvocato palermitano, che intervenne a proposito del progetto di legge per il riordino dell'istruzione elementare. In quella sessione di lavori disse: "Tanti asili quanti ne sono necessari in ogni comune per l'istruzione dei

fanciulli e delle fanciulle... E ivi i bimbi stanno una buona parte del giorno; e ivi si dà loro una minestra, una refezione... quale più confortevole cosa!". E persino la rivista "Critica sociale", testata lombarda del socialismo riformista, fondata nel 1891, affrontò tra il 1902 e il 1913 i problemi della scuola, discutendo di refezione scolastica. "Anche quello del pasto - si evidenziò - va considerato un momento educativo in senso generale, un'opportunità offerta agli alunni di avvalersi di una corretta educazione



Refezione scolastica anni '50



alimentare". Da quella stagione, il tema della mensa scolastica ha assunto un ruolo sempre più centrale anche nell'ambito del dibattito sulla tutela dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza.

*Il Ministero della Salute,
nel 2010, ne ha codificato
le linee guida*

Il Ministero della Salute, attraverso la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, con provvedimento del 29 aprile 2010, ha codificato le linee guida per la corretta ristorazione scolastica, **proponendo, secondo la tradizione italiana, un primo, un secondo, un contorno e un dessert**, favorendo **frutta e verdura** in quanto cibi ricchi in fibra, vitamine e soprattutto

per la loro fondamentale azione protettiva contro i tumori. Vi si indica, tra l'altro, che quando si offrono primi piatti che, oltre a cereali, includono proteine, il secondo deve essere composto da una verdura cotta; quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta), il contorno non deve essere costituito da patate (ricche in carboidrati e povere di fibra), né da legumi (ricchi in proteine e carboidrati), che possono rappresentare semmai il secondo. Quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto, il dessert dovrebbe essere povero in carboidrati e ricco in fibra (frutta fresca); quando il primo è costituito da una minestra di verdure che fornisce le fibre, il secondo deve essere costituito da patate, in modo da aumentare il tenore di amidi del pasto. Un pasto ogni 15 giorni deve escludere prodotti di

origine animale, per permettere una minore introduzione di colesterolo, di grassi saturi e di proteine di origine animale; il secondo deve alternare ogni settimana un piatto di pesce, uno di carne rossa, uno di carne bianca, uno di latticini possibilmente magri (occasionalmente grassi), un piatto di uova o di legumi. E ancora ridurre quei piatti che più spesso vengono proposti in famiglia per la loro velocità di preparazione, come il prosciutto. Il dessert, specialmente quando composto da frutta, trova un'ottima collocazione come sostitutivo della "merendina" di metà mattina: è più facile che la frutta venga consumata in questo caso che non a fine pasto, quando i ragazzi sono sazi.

Un pranzo, quindi, consumato a scuola che, sostituendo il pasto, per tradizione principale momento di incontro della famiglia, **assume valenze di socializzazione**, e la componente relazionale, unita a un ambiente per la refezione confortevole e a un'adeguata qualità del cibo, permettono di vivere il pasto comunitario come un momento piacevole della giornata, come accade per gli adulti andando in un buon ristorante.

Attilio Borda Bossana



Come utilizzare i fondi del caffè

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

In Danimarca la prima bioraffineria per trattarli; in Italia ancora si usa un errato smaltimento casalingo.

Fatto il caffè, svuotata la macchinetta o la caffettiera, i fondi finiscono nella spazzatura o, in alcuni casi, a fare da concime per le piantine nei vasi sul balcone di casa. Non sappiamo che **in questi scarti sono presenti molti elementi preziosi** come grassi, antiossidanti, fibre e proteine, che potrebbero essere pienamente recuperati e utilizzati.

Nel mondo se ne bevono ogni giorno circa due miliardi di tazze

Al riguardo dobbiamo considerare che il consumo di caffè nel mondo è enorme: si è calcolato che si bevono ogni giorno circa due miliardi di tazze. Anche **in Italia** non si scherza, **giornalmente se ne consumano più di nove milioni** e la metà degli italiani beve regolarmente almeno una tazzina di caffè al giorno, per un giro d'affari di venti miliardi di euro l'anno. Una percentuale altissima, così come è alto il dato del consumo annuo, ben 6 kg

pro capite, sia che il caffè sia in grani o in polvere. Eppure, da sempre, **gli scarti del caffè sono utilizzati in vari modi**, oltre che come concime per le piante. Costituiscono un buon deodorante per la casa e per il frigorifero, sono utili per eliminare le incrostazioni di bruciato delle pentole, un ottimo *scrub* per la pelle e non trascuriamo di ricordare l'arcaico metodo per rappresentare il futuro della persona indovinando le immagini lasciate in fondo alla tazzina.

Potrebbero essere impiegati dall'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica

I fondi di caffè potrebbero, invece, essere pienamente impiegati dall'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica. Partendo da tale presupposto, **in Danimarca un gruppo d'imprenditori ha fondato una società con un finanziamento dal Consiglio Europeo per l'Innovazione** per realizzare la prima bioraffineria per trattare i fondi del caffè. Tra i prodotti che potrebbe produrre, vi sono **fibre prebiotiche solubili e insolubili, antiossidanti, coloranti**, acidi grassi, emulsionanti e agenti per l'incapsulamento di probiotici e altre molecole attive. L'impresa può trattare fino a millecinquecento tonnellate di fondi di caffè l'anno.

Interessante tutto quanto proposto per utilizzare questi residui, ma non ci risulta che ancora si sia studiato un sistema di raccolta, che nel caso dovrebbe essere capillare presso le famiglie, gli esercizi commerciali, i bar, ecc. Uno dei metodi di smaltimento casalingo più usato è il gettarli nello scarico o peggio ancora nel lavandino della cucina: "un ottimo metodo" per causare le ostruzioni delle tubature.





Un “bugiardino” anche per l'alimentare

di Mauro Gaudino

Accademico di Roma Nomentana

*Un supporto
cartaceo o digitale per
l'approfondimento
delle diciture in etichetta
dell'agroalimentare
“Made in Italy”.*

Ormai lo spazio dedicato all'etichetta tradizionale sulla confezione dei prodotti alimentari non è più sufficiente a garantire la funzione informativa del prodotto. Diciture e simboli posti sulle etichette delle merci sono talmente tanti, che, **per farli entrare tutti in un minuscolo spazio dedicato sul packaging, si sintetizzano in poche, brevi e minuscole parole che scoraggiano i consumatori a leggerle.**

*Sarebbe auspicabile un foglietto
illustrativo cartaceo
o digitale con il QR code*

Fare chiarezza sul significato delle indicazioni in etichetta con un foglietto illustrativo cartaceo o digitale (tramite QR code), che sia supplementare ed esplicativo, sarebbe utile e auspicabile. Utile perché educerebbe costantemente il consumatore a **comprendere il valore di un prodotto** di qualità appena acquistato. Auspicabile perché **l'agroalimentare italiano ha bisogno di essere tutelato dal fenomeno dell'Italian Sounding**, e questa lotta va combattuta soprattutto con un incremento di informazione sul prodotto destinato al mercato estero. Infatti, quel consu-

matore straniero interessato al prodotto italiano, anche leggendo l'etichetta, non sarebbe probabilmente in grado di comprendere il significato di alcune diciture e anche di alcuni simboli senza l'aiuto di una legenda.

Per esempio, nell'etichetta dell'olio extravergine di oliva, quanti consumatori stranieri saprebbero comprendere il **significato di “estratto a freddo” piuttosto che “spremuto a freddo”**? E quanti, soprattutto oltreoceano, saprebbero interpretare correttamente il marchio di qualità europea Dop? E ancora, quanti capirebbero la differenza con l'Igp? E in cosa si differenziano dalla sola indicazione del *Made in Italy*? Si potrebbero fare molti esempi sull'etichetta dell'olio di oliva, e altrettanti su quella degli altri prodotti agroalimentari italiani. Eppure ognuna di tali diciture fa riferimento a sistemi di produzione e procedure di trasformazione che il consumatore dovrebbe conoscere prima e, più approfonditamente, dopo l'acquisto, perché incidono sui costi, sulle proprietà e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto acquistato.

*È notizia recente che il bugiardino
dei farmaci potrebbe essere
sostituito con quello digitale*

Inoltre, e questo vale per tutti i consumatori, anche quelli italiani, la pratica di allegare un foglietto esplicativo del contenuto sintetizzato sull'etichetta potrebbe portare un beneficio dal punto di vista salutistico. Oggi sono molti gli alimenti che possono interferire sulla salute di chi prende particolari farmaci. Alcuni alimenti, infatti, possono aumentare o diminuire gli effetti dei farmaci assunti, altri ancora possono inve-



ce prevenirne gli effetti collaterali. Riportare anche queste controindicazioni salutistiche sarebbe molto importante. Oltre che cartaceo, **questo foglietto supplementare, potrebbe anche essere realizzato in forma elettronica per mezzo di un'applicazione sul telefono**, così come intende fare la Commissione di vigilanza per il farmaco dell'UE con il famoso bugiardino dei farmaci. È notizia di pochi mesi fa che il foglietto di carta, contenente le istruzioni di assunzione delle medicine, potrebbe essere sostituito con quello digitale.

Anche l'Istituto per il Commercio Estero sta realizzando un sistema di tracciamento elettronico del prodotto Made in Italy denominato “TrackIT blockchain” che, attraverso la scansione con il telefono di un QR code posto sul prodotto, dovrebbe essere capace di informare il consumatore, nel mondo, sulla genuinità del prodotto e proteggerlo dai fenomeni di *Italian Sounding* e di contraffazione dell'alimento. Tuttavia prendere il telefono, scansionare un QR code e leggerne il risultato sul display di un piccolo dispositivo sarebbe una strada poco praticabile per quei consumatori più avanti con gli anni, e ciò vale tanto per il prodotto alimentare che per il bugiardino di quello farmacologico. A parere di chi scrive, il semplice foglietto informativo allegato al prodotto alimentare di qualità, così come il classico bugiardino che accompagna la confezione del farmaco, continueranno a essere longevi per molto tempo ancora, perché senz'altro meno complicati e di più facile lettura, rispetto a quelli elettronici da consultare sullo smartphone.



Riunione autunnale della Consulta

*I Consulitori
si sono riuniti per
l'approvazione
del Bilancio
preventivo 2024.*

Entrando poi nel merito dell'ordine del giorno, ha anticipato alcune possibili modifiche al Regolamento relativamente alle quote sociali incassate dalle Delegazioni, chiedendo ai Consulitori di esprimere il proprio parere o avanzare suggerimenti in proposito.

Approvazione del Bilancio preventivo 2024

ha visto l'**approvazione all'unanimità del Bilancio preventivo.**

La prossima Assemblea ordinaria dei Delegati

A richiesta dei Consulitori, si è parlato della prossima Assemblea ordinaria dei Delegati per l'elezione del Presidente. Paolo Petroni ha comunicato di aver accettato la proposta del Consiglio di Presidenza, che lo ha indicato per un altro e ultimo mandato, al fine di poter portare a termine tutti i progetti in corso, primo fra tutti quello del **riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Unesco**. Ha preannunciato, infine, che la votazione avverrà in modalità telematica sulla piattaforma "SkyVote", già utilizzata nel 2021, al fine di rendere più veloci le operazioni di scrutinio. Un convinto applauso di sostegno e di ringraziamento al Presidente ha concluso un incontro molto partecipato.

Si è svolta a Milano, presso il "The Westin Palace", la riunione della Consulta per la presentazione, da parte del Consiglio di Presidenza, del Bilancio preventivo 2024. Alcuni Consulitori hanno partecipato all'incontro via Zoom.

Ha aperto i lavori il Presidente **Petroni** ricordando che **i festeggiamenti per il settantesimo compleanno dell'Accademia si sono svolti in moltissime Delegazioni**, in Italia e all'estero, con grande entusiasmo e partecipazione, coinvolgendo, spesso, le massime Autorità locali.

Il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** ha presentato e illustrato in modo dettagliato le voci del Bilancio preventivo 2024, mettendole anche a confronto con quelle del preconsuntivo 2023. Si è soffermato su alcune di esse, quali la messa a punto della nuova *Guida alle Buone Tavole della tradizione* e la pubblicazione del volume del settantesimo che andrà a far parte del "corredo" di ogni nuovo Accademico.

Dopo la lettura della relazione dell'Organo di Controllo, che dava parere favorevole, si è passati alla votazione che





Consegnati i premi nazionali AIG

La cerimonia si è svolta all'Hotel Principe di Savoia di Milano nel corso di una vivace conferenza stampa.

In qualità di Presidente dell'Accademia e di Vice di Presidente dell'AIG, **Paolo Petroni** ha presentato ai giornalisti i vincitori dei premi nazionali assegnati quest'anno dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Molto calda l'atmosfera e interessante il dibattito che si è svolto in sala sui temi attuali che caratterizzano la nostra cucina.

Dopo aver annunciato che **Maria Novella Salani** del "Peter Brunel Ristorante Gourmet" ad Arco di Trento, vincitrice del **Prix au Chef Pâtissier**, non poteva essere presente perché appena diventata mamma, il Presidente Petroni ha consegnato il **Prix au Sommelier** a **Emanuele Izzo** del ristorante "Piazzetta Milù" di Castellammare di Stabia. Il simpatico Emanuele, nel raccontare il proprio percorso professionale, ha ricordato che la sua passione è nata per caso: infatti era astemio. L'illuminazione è arrivata dopo aver frequentato la prima lezione di un corso per sommelier: un mondo per lui tutto nuovo che l'ha conquistato. Oggi è tra i 15 sommelier più apprezzati dalla critica gastronomica italiana.

Come agli altri vincitori, Petroni ha consegnato a Izzo, oltre all'attestato del premio, la medaglia commemorativa in bronzo e il volume del settantennale.

Più cibo, meno food

Il Prix Multimedia è andato ad **Anna Prandoni**, giornalista e scrittrice, direttrice de "Linkiesta Gastronomika", quotidiano dedicato alla cultura del cibo. Nel suo intervento, dopo aver ringraziato per il premio, ha messo in evidenza l'attuale scollamento tra cibo come alimento e cibo come intrattenimento. **E ciò ora avviene, ha fatto notare, non più solo in televisione, ma prevalentemente sui vari social.** Tuttavia, è proprio su tali mezzi di comunicazione che si riscontra la maggiore disinformazione e, soprattutto, la mancanza di critica gastronomica (i semplici "mi piace" denotano un consenso senza consapevolezza o contenuti). Starne lontani vorrebbe però dire lasciare i social, tanto seguiti da un vasto pubblico, appannaggio



Il sommelier Emanuele Izzo



I vincitori dei premi AIG. Da sinistra: Alberto Capatti, Paolo Petroni, Emanuele Izzo, Anna Prandoni

Da sinistra: Valerio Massimo Visintin, Paolo Petroni, Stefano Scansani, Magda Fossati, Gemma Gaetani

di chi deforma la cucina, offre proposte abominevoli, senza contenuti o critica gastronomica. Per tali motivi, attraverso la sua attività di *TEDx speaker* e *presenter*, ma anche con "Linkiesta" e la presenza sui social, può con piacere valorizzare la buona cucina coinvolgendo i giovani e ascoltando le loro opinioni.

Il Prix de la Littérature Gastronomique è stato consegnato ad **Alberto Capatti**, uno dei più noti storici della gastronomia italiana, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, per il libro *Piccolo Atlante dei cibi perduti - Storie di cucina dimenticata*. Nel suo discorso di ringraziamento era palpabile la passione di ricercatore degli aspetti meno ovvi della gastronomia del presente e del passato.

La terza edizione del premio "Gianni Fossati"

Paolo Petroni ha ricordato l'amico e Vice Presidente Vicario Gianni Fossati, giornalista del "Corriere della Sera" e appassionato di cucina. Per onorarne la memoria, è stato istituito un premio, giunto alla terza edizione, **dedicato ai giornalisti della carta stampata** che contribuiscono alla valorizzazione della cucina italiana. Alla presenza della moglie Magda, sono stati premiati, *ex aequo*: **Gemma Gaetani, Stefano Scansani, Valerio Massimo Visintin**.

Scrittrice e *food writer*, collaboratrice de "La Verità", Gemma Gaetani ha ringraziato per il premio, tanto più perché assegnato da un'Istituzione per la quale nutre forte ammirazione, in quanto custode delle ricette tradizionali mai "ingessate", ma attualizzate in funzione della reperibilità degli ingredienti e dei parametri nutrizionali.

A sua volta, Stefano Scansani, scrittore e giornalista de "La Gazzetta di Mantova", ha posto l'accento sul dualismo tra cucina "analogica", quella in cui si conosce e si usa la materia prima, e "l'altra cucina", più virtuale che reale. Siamo gli "ultimi dei Mohicani", ha affermato infine, grato all'Accademia per la sua attività.



Arriva "l'uomo mascherato"

È Valerio Massimo Visintin, giornalista e critico gastronomico de "Il Corriere della Sera, Vivimilano", a chiudere la consegna del terzo premio *ex aequo*. Ha destato **molta curiosità il fatto che si sia presentato con il viso completamente coperto da un passamontagna nero**, con tanto di occhiali scuri, cappello e guanti: non una parte visibile, perfettamente in incognito. Ne ha subito svelato il motivo: nelle occasioni pubbliche non vuole far vedere il suo volto, in modo da potersi presentare, quando visita i ristoranti nel ruolo di critico gastronomico, senza essere riconosciuto. Ciò gli permette di non ricevere trattamenti di favore, ma di essere seguito come un qualunque cliente. E qui, inevitabilmente, **si è aperto il dibattito sulle Guide gastronomiche**, sulla mancanza di trasparenza, sui criteri di valutazione, su stelle, forchette e cappelli. Molte le domande dalla sala; precise, e a volte taglienti ma realistiche, le risposte. Riassumendo brevemente, Visintin ha messo in evidenza, anche con arguti e validi esempi, quanto i giudizi delle Guide possano essere influenzati dalle man-

cate visite degli ispettori, dal trattamento loro riservato quando si fanno riconoscere (anche perché spesso sono sempre gli stessi), dal forzato acquisto di prodotti da parte dei ristoratori. Un mondo sconosciuto a coloro che frequentano i ristoranti solo perché stellati e per i quali, forse, ciò che si mangia è secondario. Dopo aver citato **Veronelli**, che affermava che le Guide servono per sapere dove non andare, l'invito a valutare un locale in base alla cucina.

Il momento conviviale

Al termine della premiazione, si è svolto il pranzo nella sala adiacente, coordinato dall'équipe dell'eccellente ristorante dell'hotel. Gnocchi alla zucca, nocciole tostate e fonduta di Castelmagno; petto di faraona cotto a bassa temperatura, patate, chips di pastinaca e salsa al Porto; cremoso al caffè con riso soffiato croccante e salsa allo zabaione. Gli ospiti hanno molto apprezzato anche il momento conviviale e il Presidente Petroni, nel ringraziare l'executive chef **Fabrizio Cadei**, gli ha donato il volume pubblicato per il settantesimo anniversario dell'Accademia.



Paolo Petroni dona il volume pubblicato per il settantesimo anniversario dell'Accademia allo chef Fabrizio Cadei



Edizioni del Capricorno,
Torino 2023, pp.178
€ 14,00



La recente inaugurazione del Choco Story, il museo del cioccolato di Torino, primo in Italia, che si aggiunge agli altri 13 aperti in giro per il mondo a partire da Bruges (2004), ha fornito alla

Storie di cioccolato

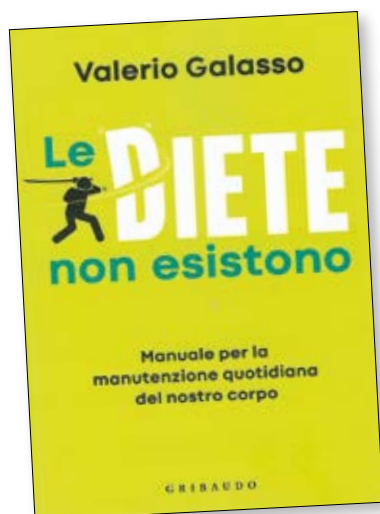
a Torino e in Piemonte

di Clara e Gigi Padovani

“coppia fondente” degli scrittori di cibo italiani l’occasione per tornare sull’argomento del “cibo degli dei”. E lo hanno fatto rivisitando la storia dei pionieri del cioccolato torinesi e piemontesi, riuscendo a dare a Cesare quel che gli spetta, a onta di alcune diffuse convinzioni che non trovano riscontro negli antefatti storici. Come quella che vorrebbe gli svizzeri primi maestri dell’arte cioccolatiera, mentre in realtà furono alcuni aspiranti *chocolatier* che dalla ticinese valle di Blenio scesero a Torino, e anche a Milano, per imparare l’arte. François-Louis Cailler, dopo aver trascorso 4 anni a Torino come apprendista cioccolataio, fondò a Vevey, sulle rive del Lemano, la prima fabbrica di quello che è il più antico marchio di cioccolato

svizzero ancora esistente. I *chocololics*, termine anglofono che identifica i cioccolato-dipendenti, saranno poi contenti di apprendere, fra le altre cose, di aver avuto in Vittorio Alfieri un illustre precursore (risulta che 45 chili gli bastarono appena per 2 anni) e in Napoleone Bonaparte il padre, sia pure indiretto, del gianduiotto. La storia attraversa poi il periodo bellico, con le difficoltà legate alla scarsità della materia prima e alla distruzione delle fabbriche, la nascita dell’impasto spalmabile, i prodotti al cioccolato tipici del Piemonte e due secoli di botteghe e fabbriche, e si conclude con un inno alla cioccolata calda (“un ristoro dell’anima, un abbraccio dolce”) e l’indicazione dei bar torinesi dove lasciarsi coccolare da quella “giusta”.

Gribaudo,
Milano 2023, pp. 159
€ 14,90



Le diete non esistono

Manuale per la manutenzione quotidiana del nostro corpo

di Valerio Galasso

“È più importante sapere che tipo di persona abbia una malattia, che sapere che tipo di malattia abbia una persona”. Trasferito sul piano dietologico, questo principio ippocratico giustifica il titolo del volume di Valerio Galasso: non esistono diete applicabili a una persona, esiste quella persona bisognosa di quella dieta. Con lo scopo di promuovere in ciascuno la conoscenza del proprio organismo e delle sue esigenze nutrizionali, vengono passate in rassegna le più comuni componenti della nostra realtà alimentare, per valorizzarne gli aspetti positivi, ridimensionare le convinzioni poco fondate

e smitizzare quelle decisamente inattendibili. Si parte dalla Dieta Mediterranea e dal suo *Highlander*, l’olio d’oliva, e si toccano, fra gli altri, argomenti di grande attualità fra cui il digiuno, il latte, la carne, il glutine e gli integratori (sono proprio necessari?).

L’esperienza personale dell’Autore, documentata da casi capitati alla sua osservazione professionale, fornisce lo spunto per parlare del ruolo salutistico dell’alimentazione per il corretto funzionamento del microbiota intestinale e per il trattamento di alcune frequenti condizioni patologiche, come l’endometriosi, l’obesità infantile, il reflusso gastro-esofageo e l’artrosi.



Piemonte

COORDINAMENTO PIEMONTE EST, VAL D'OSSOLA

Riunione in Val d'Ossola

Per l'incontro di Area, gustati i prodotti tradizionali del territorio.

Per organizzare la riunione conviviale dell'Area Piemonte Est, giunta alla sua terza edizione, è stata scelta la Delegazione Val d'Ossola. Il convivio di Area è l'occasione, per ogni Delegazione del Piemonte Est, di ospitare le altre e proporre ai partecipanti un menu esclusivamente a base di prodotti e specialità del proprio territorio. La Val d'Ossola, ricca di antiche e preziose tradizioni gastronomiche, di cibi esclusivi e di vini prodotti con impegno e fatica, ha interpretato appieno la giornata. Il Delegato Paolo Rossi, supportato da un gruppo di Accademiche, ha accolto i 90 partecipanti, portandoli a visitare un'importante mostra: "Il grande teatro della Luce. Tra Tiziano e Renoir" illustrata dal curatore. Poi tutti all'imponente Collegio Rosmini, dove signore in costume vigezzino attendevano gli ospiti offrendo le specialità ossolane: prosciutto della Val Vigizzo, salumi vari, pancette, lardo, fichi caramellati che

accompagnavano un prosciutto tartufato stagionato a 2.000 metri nelle stanze dell'Ospizio del Sempione. Un'abile signora cuoceva all'istante, su una piastra rovente, gli *stichett* vigezzini, trasparenti sfoglie fatte solo di farina e acqua. Quindi la tavolata dei formaggi, di capra, misti, tome stagionate e l'immane e prezioso bettelmatt. Poi una sorpresa golosa: una padellata gigante di funghi porcini, colti in valle all'alba, e serviti con una compatta polenta di farina macinata a pietra. A tavola (due tavolate elegantemente "arredate"), l'Accademico Gian Carlo Mottini ha illustrato con perizia i piatti e i vini serviti. A nome di tutte le Delegazioni, il CT Piero Spaini ha ringraziato il Delegato della Val d'Ossola e tutti coloro che hanno organizzato questo riuscito incontro. Infine, un brindisi per festeggiare il 70° anniversario dell'Accademia. Presenti tutti i Delegati Piemonte Est e il DCST Elisabetta Cocito. (Piero Spaini)



Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Il SottoSalone di Padova

Il mercato alimentare coperto più antico d'Europa.

Sotto il pergolato di vite del "Tavern" di Arquà Petrarca, la Delegazione ha celebrato la rituale riunione conviviale dell'equinozio d'autunno. Il ristorante, coraggiosamente, si distingue nel panorama dei Colli per una cucina rigorosamente di pesce, offerta agli Accademici interpretata con ingredienti strettamente di stagione e del territorio. Fulcro della serata è stata la "finestra culturale", dedicata al "SottoSalone di Padova, il mercato alimentare coperto più antico d'Europa".

Antonio Bressa, Assessore al Commercio del Comune di Padova, ha illustrato come fin dal Medioevo il mercato alimentare coperto, collocato sotto il Palazzo della Ragione nel cuore pulsante della città, abbia raccolto la ricchezza produttiva delle campagne circostanti facendo prosperare la vocazione mercantile della città. Fulvia Furlanis, già vice Presidente del consorzio delle botteghe del

SottoSalone, ha illustrato come questo luogo sia stato capace di riflettere i cambiamenti nei costumi alimentari dei padovani e non solo. Partito come semplice centro di acquisti, offre oggi assaggi di tutti i prodotti, in un vero e proprio corridoio di sapori che unisce l'aperitivo con salumi, "cicchetti" a base di pesce e molto altro. Raccogliendo le richieste di una clientela che ha modificato tradizioni e costumi quotidiani, sono sempre più frequenti le offerte di piatti pronti, semi-cucinati, o semplicemente predisposti per l'ultima fase della cottura a casa.

L'entusiasmo e la partecipazione alla serata hanno testimoniato come il SottoSalone, con i suoi 800 anni di vita e una tradizione trasmessa di generazione in generazione, sia davvero ancora il simbolo di Padova e abbia un posto unico nel cuore e nelle tradizioni alimentari di tutta la provincia. (Susanna Tagliapietra)

CORTINA D'AMPEZZO

La Delegazione alla cena d'apertura del "Delicious Trail Dolomiti"

Coniugazione tra sport e cucina.

Il "Delicious Trail Dolomiti" è un momento importante per la vita della conca ampezzana. Ogni anno sono moltissimi gli atleti che gareggiano su tre diversi percorsi, le cui soste sono rese uniche dalla valorizzazione dell'aspetto enogastronomico locale. L'alta qualità della cucina

e la cura del servizio degli organizzatori della gara, impegnati in una continua ricerca per migliorarsi a livello di gastronomia e salvaguardia dell'ambiente, sono il fiore all'occhiello della proposta turistica dell'area.

La coniugazione tra sport e cucina è garantita dallo chef team



Cortina, anima della manifestazione, composto da nove professionisti ampezzani del gusto: Fabio Pompanin del ristorante "Al Camin", Luca Menardi di "Baita Fraina", Michel Oberhammer di "Baita Piè Tofana", Luigi Dariz del ristorante "Da Aurelio", Carlo Fe-

stini di "Lago Scin", Nicola Bellodis di "Rio Gere", Graziano Prest del "Tivoli", famiglia Bocus di "Villa Oretta" e Massimo Alverà della "Pasticceria Alverà".

In questa rosa di eccellenze ai fornelli ricordiamo Graziano Prest e Fabio Pompanin, per le experien-

ze olimpiche ai Giochi invernali di PyeongChang 2018, quelli estivi di Tokyo 2021 e alle Olimpiadi di Beijing 2022.

Cucinando a Casa Italia, hanno fatto sì che staff, atleti, dirigenti, tecnici e giornalisti abbiano potuto gustare vere prelibatezze,

festeggiando i risultati raggiunti e facendo conoscere la nostra cucina in tutto il mondo.

Nell'edizione 2023 del "Delicious Trail", la Delegazione ha accolto con entusiasmo e orgoglio l'invito a partecipare alla cena di apertura della manifestazione.

Emilia Romagna

REGGIO EMILIA

Premio "Alberini" alla bottega storica "Ruspaggiari e Donelli"

Piatti preparati giornalmente nell'annessa cucina e salumi selezionati e certificati.

La Delegazione ha consegnato ai titolari dell'azienda "Ruspaggiari e Donelli" il premio "Alberini" 2023 alla presenza del Sindaco di Castelnuovo Sotto, il quale ha segnalato quanto sia importante la sinergia tra istituzioni nella valorizzazione delle eccellenze dei territori.

Vera anima trainante dell'offerta del negozio premiato è oggi la gastronomia, che accompagna il servizio di vendita al dettaglio, che è diventata il vero marchio distintivo del negozio. Tutti i piatti proposti sono interamente preparati dai titolari nella cucina annessa al negozio: giornalmente sono disponibili cappelletti, tortelli alle erbe e di zucca, il coniglio arrosto conciato con lardo, grande classico della

cucina emiliana e molto altro. Il parmigiano reggiano utilizzato e venduto è a stagionatura di 36 mesi del caseificio di Castelnuovo: un formaggio a "filiera zero", ormai rarissimo da trovare. Merita poi una menzione particolare la qualità dei salumi offerti nel negozio: su tutti i salami, per i quali il titolare seleziona quelli con budello naturale e ottenuti interamente da un solo capo, con tanto di numerazione certificata e in assoluta assenza di conservanti. L'impiego di materie prime accuratamente scelte, e di ingredienti naturali elaborati secondo ricette semplici e tradizionali, fanno sì che qui sia davvero possibile riassaporare i gusti più autentici della tradizione.

(Anna Marmioli)



Alla spongata tradizionale di Felina il premio "Villani"

Un dolce semplice, in cui si riconosce un'intera comunità.

Nella cornice delle montagne dell'Appennino reggiano, la Delegazione ha consegnato al signor Strabba, titolare dell'omonima pasticceria di Castelnuovo Monti, il premio "Villani" 2023 per la realizzazione della spongata tradizionale montanara di Felina. Si tratta del classico dolce di Natale della montagna reggiana del crinale che guarda alla Toscana. Mentre nella Bassa della provincia il Natale è identificato da un dolce di pasta di mandorle

e liquore, detto "biscione", in montagna il dolce identitario dell'intera comunità era ed è la spongata tradizionale di Felina. La sua caratteristica è di essere figlia della storia di quel territorio: nasce dalla tradizione contadina locale, quella di una mezzadria povera, spesso priva di scorte animali, quindi non in grado di arricchire il dolce se non con pochi e modesti elementi. La ricetta che ancora oggi si segue è quella di famiglia, della nonna del titolare. (A.M.)



RIMINI

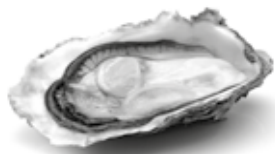
Sapori di mare

Cinquecento anni di storia dei cibi e dei riti culinari nel territorio riminese.

La Delegazione ha celebrato il 40° anno della sua fondazione con un convegno al

Grand Hotel di Rimini. Al ricordo dei Soci fondatori, Giuliano Ioni e Fernando Santucci, e di autore-

voli testimoni della ristorazione della Riviera di Rimini negli anni Settanta e Ottanta, Ferdinando Fiori e Giulio Turchini, è seguita la relazione della Delegata Luisa Maria Bartolotti: "Sapori di mare: passeggiata per immagini nella cultura della cucina della capitale del turismo". "Sapori di mare" ha percorso le tappe salienti di cinquecento anni di storia dei cibi e dei riti culinari nel territorio riminese, a partire dal pranzo di nozze di Roberto Malatesta fino ai *fast food* e alle piadinerie della Rimini di oggi, attraverso rari e significativi documenti e immagini. Nel corso della serata, è stato anche ricordato il celebre scrittore e pittore riminese Luigi Pasqui-



ni, Accademico Consultore per la Romagna, cultore delle tradizioni culinarie della Riviera.

Le celebrazioni, che si sono svolte nella splendida cornice del Grand Hotel, hanno visto la partecipazione anche di molti Accademici delle Delegazioni romagnole e di San Marino. Tutto si è svolto in un clima di grande partecipazione. L'interesse per il tema trattato e il piacere di ritrovarsi amichevolmente hanno sottolineato l'importanza dell'evento e ne hanno sancito la piena riuscita.

(Luisa Maria Bartolotti)

Toscana

LUNIGIANA

Dalla "cucina nei testi" ai "testi di cucina"

*Presentazione dei libri finalisti del Bancarella
Cucina in un agriturismo che pratica l'antico metodo
di cottura nei testi di ghisa.*

La riunione conviviale, tradizionalmente dedicata, nella sua parte culturale, alla presentazione dei libri finalisti del Premio letterario "Bancarella della Cucina", si è svolta, su proposta del relatore e segretario del premio, l'Accademico Giuseppe Benelli, alla "Vecchia Cascina". L'agriturismo pratica nel suo ristorante, in uno spazio costruito a proposito, l'antico metodo di cottura nei testi di ghisa, uno spettacolo da vedere e vere eccellenze da gustare in tavola: il pane, le tipiche torte salate, le carni, gusti autentici della tradizione come una volta! Accademici e ospiti sono rimasti entusiasti, alcuni venuti da lontano per assis-

tere a questa esperienza insolita. Beppe Benelli ha intrattenuto in maniera brillante con la presentazione dei libri finalisti della 18ª edizione del premio.

La Sindaca di Filattiera, Annalisa Folloni, si è complimentata con la giovane titolare e concittadina Giulia Lazzerini, coadiuvata in cucina dalla madre Katia Gussoni, per la coraggiosa scelta di rimanere fedele alle sue radici e di scommettere sul territorio con la sua attività agrituristica.

La serata, un perfetto connubio tra l'arte gastronomica e la cultura letteraria, si è conclusa con un meritato applauso alla bravissima oste Giulia con la consegna della vetrofania. (Ragna Engelbergs)

SALSOMAGGIORE TERME

Ricette di una volta

*In tavola la tradizione emiliana, attenta alle stagioni
e al territorio.*

La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha consegnato a Cristina Cerbi e Luca Caraffini, del ristorante "Osteria di Forno", il piatto in silver plated dell'Accademia nel corso della visita conviviale a un locale che non manca mai di avere il plauso degli Accademici. Il ristorante, che da un secolo accoglie i clienti nel piccolo paese di Forno, è apprezzato per il talento e il garbo che Cri-

stina e Luca trasmettono nel loro lavoro di ricerca, valorizzazione e innovazione della cucina tradizionale locale. (Roberto S. Tanzi)



Marche

FERMO

La Delegazione di Parigi in visita a Fermo

*Visita ai tesori della città e degustazione
delle specialità enogastronomiche locali.*

Particolarmente gradita la visita a Fermo della Delegazione di Parigi guidata dal Delegato Tino Callegari. Dopo una mattinata dedicata alla scoperta dei tesori della città quali le Piscine Epuratorie, la Pinacoteca e la Biblioteca Spezioli, che non poco stupore ha destato con la sua Sala del Mappamondo, la Delegazione è stata accolta sulla Piazza del Popolo dalla consorella fermana, dal suo Delegato Fabio Torresi e dal Sindaco Paolo Calcinaro per condividere un pranzo nel loggiato cinquecentesco, stupenda balconata sulla piazza stessa, presso l'"Enoteca Bar a Vino" di Peppe Rossi.

In un clima di convivialità e spontanea empatia, gli Accademici parigini hanno degustato, insieme ai fermani, alcune specialità del locale accompagnate per l'occasione da un Rosso Piceno Bacci 1524 della Cantina Rio Maggio, così chiamato in onore di quell'Andrea Bacci da Sant'Elpidio a Mare, padre dell'idroclimatologia ed enologo della modernità, di cui il prossimo anno ricorrono i 500 anni dalla nascita.

Graditissima la guida della città di Fermo di cui il Sindaco ha fatto omaggio agli ospiti.

Grande apprezzamento per l'accoglienza da parte della massima



carica cittadina, per la città e i suoi monumenti e per l'assaggio delle

specialità enogastronomiche del Fermano.

Lazio

FORMIA-GAETA

L'oliva di Gaeta

L'interessante e partecipato convegno ha celebrato un'eccellenza del territorio.

Nella sala convegni del Palazzo De Vio di Gaeta, gentilmente concesso dall'Arcivescovo, si è svolto il convegno "L'oliva di Gaeta", alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani. La Delegazione ha organizzato l'evento, dedicato all'ingrediente locale - l'oliva di Gaeta - più conosciuto nella gastronomia italiana e internazionale, per celebrare sul territorio il settantesimo anno di fondazione dell'Accademia. La storia, le qualità nutrizionali e anticancerogene, l'importanza economica, la Dop e la certificazione sono stati gli argomenti trattati da eminenti studiosi e qualificati docenti universitari quali Salvatore Valente, storico locale; Maurizio Simeone, Presidente del Consorzio di Tutela della Dop; Federico Mariotti, Key Manager certificazione 3A PTA; Federico Sarghini, agronomo, dell'Università Federico II di Napoli; Vincenzo Formisano, eco-

nomista, dell'Università di Cassino; Alessandro Rossi, ricercatore medico Capol. Luciano Pignataro, giornalista de "Il Mattino" e famoso blogger enogastronomico, ha brillantemente coordinato i lavori del convegno. L'introduzione è stata curata dal Delegato Pino Orlandi, cui sono seguiti i saluti del Sindaco di Gaeta e del Presidente della Camera di Commercio di Frosinone e Latina. Il Segretario Generale Roberto Ariani ha brillantemente concluso il convegno avendo prima ricordato l'importanza culturale dell'Accademia e i suoi settanta anni di vita. Hanno partecipato anche Delegati del Lazio e del Molise, assieme ai loro Accademici, e il Delegato di Bologna dei Bentivoglio. L'ampia partecipazione di addetti ai lavori e il grande interesse suscitato dalle relazioni hanno decretato il successo del convegno che verrà ricordato a lungo dalla comunità locale. (Pino Orlandi)

Umbria

PERUGIA

Gastronomia e cultura sul lago Trasimeno

In battello all'Isola Maggiore.

La riunione conviviale della Delegazione ha avuto anche lo scopo di condurre gli Accademici, non sempre consapevoli della bellezza del loro lago, alla riscoperta della grande importanza storica che il Trasimeno ha avuto per tutto il territorio umbro. Il breve tragitto in battello da Tuoro all'Isola Maggiore trasporta magicamente il visitatore, in una sorta di "macchina del tempo", verso un ambiente ottocentesco, silenzioso e poetico, in un paesino senza auto, dove sono rimaste le piccole case basse dei pescatori. Molto interessante si è rivelata la visita al "Museo del Capitano del Popolo", che ha permesso di ricostruire l'importanza avuta dall'isola nei secoli per l'approvvigionamento del pesce lacustre, secondo quanto tramandato da un umanista del luogo, Matteo dall'Isola, nella *Trasimenide*, un poema ricco di numerose notizie di carattere etnografico.

L'ingegnoso sistema della "pesca

dei tori", ammassi di fascine disposti in maniera regolare nel lago, all'interno dei quali si rifugiavano tinche, carpe e lucci, permetteva, tolte le fascine, di raccogliere nelle reti disposte tutt'intorno enormi quantità di pescato. L'isola e i suoi abitanti godettero così di una più che fiorente economia poiché rifornirono per secoli, almeno fino al 1600, non solo Perugia, ma anche gran parte dello Stato Pontificio. La visita al "Museo del Merletto" ha evidenziato una tappa importante nella storia dell'emancipazione femminile, quando, nel 1904, una nobildonna illuminata, Elena Guglielmi, fondò sull'isola una scuola che permise alle ragazze, già esperte nel confezionamento delle reti da pesca, di imparare l'arte del merletto irlandese. L'esperienza gastronomica presso l'ormai storico ristorante "Da Saurò", che vanta una rinomata cucina di pesce lacustre, ha completato l'interessante giornata.

(Massimo Massi Benedetti)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Torino, **Elisabetta Cocito**, ha ricevuto il primo premio al concorso "Mario Soldati 2023" nella sezione "Opere, articoli, saggi dedicati alla gastronomia".*

*L'Accademico di Siena, **Massimo Mazzini**, è stato nominato Presidente dell'Associazione Siena Jazz - Accademia Nazionale del Jazz.*

*La Delegata di Apuana, **Beatrice Vannini**, è stata eletta Componente e Coordinatrice del Collegio delle Garanti, Organo di disciplina della FIDAPA, per il biennio 2023-2025.*

ROMA NOMENTANA

Serata all'insegna della diplomazia a tavola

Accolti nella Delegazione due Ambasciatori quali Accademici onorari.

Si è svolta al ristorante "Ago-stino alla pergola" la riunione conviviale del "ritorno ai lavori" dopo le vacanze estive. Il locale fu fondato nel 1964 da Agostino Leonetti, oggi scomparso, con il sostegno della moglie Domenica; i figli Eugenio e Costanza mantengono l'impronta familiare che tutt'oggi è "l'anima" del ristorante. I piatti sono preparati con semplicità e attenzione alla qualità dei prodotti; i dolci sono fatti in casa da Costanza che, per passione e curiosità, è sempre alla ricerca di ricette della tradizione.

Dopo il saluto di benvenuto e la presentazione degli ospiti, il Delegato Alessandro Di Giovanni ha annunciato l'ingresso quali Accademici onorari della Delegazione dell'Ambasciatore Riccardo Guariglia, Segretario Generale della Farnesina, e dell'Ambasciatore Aldo Amati, Consigliere Diplo-

matico del Ministero dell'Economia e delle Finanze, ai quali, dopo una breve cerimonia, ha consegnato i diplomi della Delegazione. La riunione conviviale ha visto numerosi piatti della tradizione regionale del Lazio, tra i quali le mezzemaniche con carciofo, pecorino e guanciale e i saltimbocca alla romana con contorno di cicoria ripassata.

Serata molto piacevole con numerosi partecipanti all'insegna della diplomazia a tavola, della buona cucina e della tradizione familiare, che ha riscosso il plauso di tutti gli Accademici. (Mauro Gaudino)



CHIETI

Riproposta l'antica "panarda"

Il banchetto pantagruelico medievale, con ben 70 portate, alle quali nessun partecipante poteva sottrarsi.

Ad appena cinque anni dall'ultima edizione, la Delegazione di Chieti è tornata a proporre la "panarda", l'antico banchetto pantagruelico dalle incerte origini che si colloca-

no al termine del Medioevo abruzzese. In occasione del settantennale dell'Accademia, lo sforzo delle 12 brigate di cucina, intervenute all'evento, è stato elevatissimo, dovendo far fronte a ben 70 portate

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio d'autunno

Fermenti e contaminazioni nel rispetto delle tradizioni.

L'incanto della Piana del Fucino precede sempre, quale magica visione, l'ingresso a "La Cittadella" di Celano, ristorante scelto per il convivio d'autunno, insolito e speciale, con un menu stagionale e attento alle tradizioni locali, anche se con fermenti e contaminazioni sempre antichi ma d'altre terre, come la rosticciana marsicana alle spezie, ossia stracotto di maiale dal fascino "arabo". Una serata scivolata in piena, calda amicizia, nella quale gli immancabili ospiti si sono ritrovati a loro assoluto agio: occasione colta per riproporre temi accademici, finalità e appuntamenti in programma. Piacevole e rilassante l'intermezzo

musicale dei bravissimi Alberto Bianchi e Ilenia Lucci (pianista e soprano), che hanno incantato con il loro "Autunno in musica", elegante performance, delizia iniziale prima d'ogni portata. Il Delegato Franco Santellocco Gargano, pienamente soddisfatto, ha tenuto a esprimere le più vive congratulazioni e ringraziamenti ai protagonisti della serata: oltre ai due artisti, anche ad Alberto Di Berardino (nel ruolo di Accademico Simposiarca) e, naturalmente, a Imma (responsabile di sala) e a Simplicio Lumacone (chef dalla straripante inventiva) consegnando loro un ricordo della serata. (Franco Santellocco Gargano e Orietta Spera)



da servire, presso la storica "Sala del Banderese" di Bucchianico, a sessanta Accademici di ogni parte d'Italia e per l'occasione anche di Svizzera, Bulgaria e Austria. Le 70 pietanze sono state realizzate da ristoranti del territorio teatino, selezionati dalla Delegazione: "Sant'Eufemia" di Fara Filiorum Petri, "Da Stefano" di Francavilla al Mare, "Punta Vallevò" di Rocca San Giovanni, "Il mare in collina"

e "Nino" di Chieti, "La bottega" e "Garden" di Rapino, "Ristorante 86" di San Giovanni Teatino, "Il Casolare" di Miglianico, "Da Silvio" di Bucchianico, "Tre archi" di Notaresco (Teramo), e lo stellato "Villa Maiella" di Guardiagrele. Il coordinamento delle brigate di cucina è stato curato dal "gran maestro di panarda", Cesare Della Valle. La "panarda" è un rito che rimanda alle radici dell'Abruzzo stesso, con



il quale da sempre la nobiltà cittadina ostentava il proprio status sociale a discapito del contado ed era il massimo onore riservato agli ospiti di riguardo: per questo nessun partecipante, né antico né

contemporaneo, poteva sottrarsi ad alcuna delle portate (e chi ci ha provato si è ritrovato sotto una gogna medievale, installata appositamente nella sala del banchetto). (Antonello Antonelli)

L'AQUILA

Festeggiati i 70 anni dell'Accademia

La crescita dell'Associazione illustrata dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio.

La Delegazione aquilana ha festeggiato con un incontro-conviviale i 70 anni dell'Accademia con l'importante presenza del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, invitato dal Delegato Demetrio Moretti e dalla Consulta aquilana. Agli Accademici è stato distribuito il volume stampato in occasione dei 70 anni. D'Alessio ha sottolineato la crescita dell'Accademia, riconosciuta come Istituzione Culturale dalla Presidenza della Repubblica e che ora vanta Delegazioni e Legazioni in tutto il mondo. La

serata è stata arricchita dalla consegna dei distintivi a otto nuovi Soci della Delegazione aquilana, che li hanno ricevuti dalle mani del Vice Presidente. I nuovi Accademici sono rimasti legati all'Accademia anche durante il periodo pandemico, manifestando il loro interessamento in varie occasioni e meritando quindi la stima dei componenti della Consulta accademica. La riunione conviviale è stata arricchita con una torta dedicata ai 70 anni dell'Accademia, tagliata da D'Alessio, da Moretti e dai nuovi Soci. (Demetrio Moretti)



A tavola non s'invecchia

Le virtù "terapeutiche" dei convivii messe in risalto dai relatori del convegno organizzato per il settantesimo dell'Accademia.

"A tavola non s'invecchia": questo l'assoma che ha riassunto il convegno organizzato dalla Delegazione per celebrare i 70 anni dalla fondazione dell'Accademia. A dibattere sulle virtù "terapeutiche" dei convivii, sono stati il Delegato Nicola D'Auria, che è anche CT per l'Abruzzo; il Sindaco di Bucchianico, Carlo Tracanna, e il professor Nicolantonio D'Orazio, docente di Scienze della Nutrizione all'Università "G. D'Annunzio" di Chieti. Ha concluso il confronto, moderato dal DCST Maurizio Adezio, il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Il professor D'Orazio ha messo in guardia l'uditorio dalle lusinghe del marketing, il vero nemico della buona alimentazione, spiegando,

in maniera provocatoria, ma scientificamente dimostrata, che "se fai la dieta, ingrassi". Ciò cui va data davvero importanza è la cultura dell'alimentazione, dei nutrienti e della composizione degli alimenti, per cui non bisogna allontanarsi dalla tavola per vivere meglio, ma sedervisi con la... testa! Un teorema confermato dagli interventi di due speciali Accademici, padre Emiliano Antenucci (Avezzano) e monsignor Giovanni Lo Giudice (Palermo Mondello), che hanno sottolineato come la convivialità sia un elemento essenziale della vita sociale, biologica e religiosa. Mimmo D'Alessio ha chiuso il dibattito sottolineando come a tavola, nella storia, siano sempre nate le idee più rivoluzionarie. (A.A.)



PESCARA

Premiate le aziende eccellenti del territorio

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

Presso la sala della Giunta del Comune di Pescara, alla presenza del Sindaco Carlo Masci e di una rappresentanza della Delegazione, si è svolta la cerimo-

nia di consegna dei premi assegnati alle aziende eccellenti dell'agro-alimentare e della ristorazione del territorio pescarese. Il premio "Massimo Alberini" è stato conferi-

to alla panetteria "Cipollone" e alla salumeria "Di Muzio" di Pescara; al ristorante "Lo Scalo" di Montesilvano è stato assegnato il Diploma di Buona Cucina. Si tratta di imprese che si sono distinte per la serietà imprenditoriale e per la qualità dei prodotti proposti nel pieno rispetto dei canoni accademici. La salumeria "Di Muzio" prosegue una lunga tradizione familiare, già premiata dal Comune di Pescara quale "Attività storica" e dalla Camera di Commercio e Industria artigianale di Pescara con l'attestazione "Ospitalità Italiana, Quality approved" per l'elevata qualità del servizio e per la parti-

colare competenza del gestore. La panetteria di Adriano Cipollone è uno dei panifici storici più noti della città, sin dal 1986. Adriano Cipollone è considerato un vero maestro, capace di panificare ogni tipologia di pane di ottima qualità. Accanto a lui, la moglie Enia specializzata in dolci e leccornie. "Lo Scalo" è un piccolo ristorante, molto accogliente, gestito dall'abile cuoco Raffaele Alessandrini che guida con passione la brigata di cucina. Il personale è garbato e cortese. Ottima cucina di mare, pesce freschissimo e standard di qualità costanti. (Giuseppe Fioritoni)

Sicilia

AGRIGENTO

Visita e cena al palazzo del Gattopardo

Rievocati i banchetti del Principe di Salina, tra le note e le immagini del film tratto dal libro.

La Delegazione ha visitato e cenato al Palazzo del Gattopardo di Palma di Montechiaro (la Donnafugata del libro). Prima della cena, gli Accademici e i graditi ospiti hanno visitato il Palazzo del Principe di Salina, apprezzandone non solo la bellezza dei soffitti, ma l'edificio intero. Successivamente, si è svolta la cena preparata dal catering di Giuseppe Catania di Palma di Montechiaro. I commensali hanno apprezzato l'intero menu, dove tradizione e innovazione si sono amalgamate in maniera non solo sapiente ma anche molto gustosa. L'Accademia Letizia Pace ha brillantemente illustrato le cene che il Principe di Salina teneva nel proprio palazzo, leggendo anche alcuni brani de *Il Gattopardo* dove appunto si parla della sontuosità di tali eventi.

Durante la cena sono stati serviti diversi vini della tradizione siciliana che hanno esaltato le pietanze. Un pianoforte diffondeva la colonna sonora del film tratto dal libro, mentre venivano proiettate le scene salienti. Il convivio si è concluso con un tripudio di dolci della tradizione siciliana, compresi quelli del vicino convento che ancora oggi si preparano con lo stesso impegno e amore di quando erano offerti al Principe di Salina durante le sue visite, unica persona ammessa al convento di clausura. (Claudio Barba)



Molise

CAMPOBASSO

Il caffè e la sua storia

Dalla piantina alla tazzina, fino alla cucina.

Nella Sala del Circolo Sanitico di Campobasso, si è tenuto un interessante incontro in occasione della Giornata Internazionale del Caffè, che ricorreva il giorno seguente. Alla presenza di un folto pubblico, della Sindaca della città Paola Felice, di ospiti prestigiosi, tra cui il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e di esperti relatori, si è parlato di questa bevanda, che spesso scandisce le pause della giornata. Ha aperto i lavori il Delegato Ernesto Di Pietro ponendo alcune domande: "Il caffè è una vera attualità gastronomica, ma è davvero capace di stimolare in modo particolare le papille gustative degli amanti della buona cucina? Qual è il vero rapporto degli italiani con il caffè, per molti un piacere irrinunciabile?".

A seguire, Sebastiano Delfino, professore associato di Agronomia e Coltivazioni erbacee presso l'UniMol, ha presentato la pianta del caffè, illustrandone funzioni e potenzialità e spiegando le peculiarità delle due varietà più

conosciute, l'arabica e la robusta. Magda Katsoura Colozza, botanica e mastro torrefattore, ha catturato l'attenzione con racconti e immagini dei suoi viaggi nei paesi tropicali produttori di caffè, per acquistare una materia prima di qualità. Ha richiamato il protocollo SCA (Specialty Coffee Association) per distinguere un caffè commerciale da uno speciale. Carlo Pedicino, diabetologo, si è soffermato sugli effetti positivi e negativi del caffè sull'organismo e sulla salute in genere. Ciliegina sulla torta è stato l'intervento di Lucio Testa, cuoco e titolare del "Contrasto Restaurant", che ha illustrato, con l'ausilio di suggestive immagini, l'uso del caffè nelle sue diverse forme, a completamento di alcuni piatti, come valido ed eclettico ingrediente. A chiusura dei lavori, Mimmo D'Alessio ha proceduto alla consegna dei premi: "Alberini" a "Casa Priolo srl" (Bojano) di Stefano Priolo; "Nuvoletti" a Elisa Vitone; Diploma di Buona Cucina al "Contrasto Restaurant" (Cercemaggiore) di Lucio Testa. (Ernesto Di Pietro)





CATANIA

"Pasta, grano duro, Sicilia: un trionfo inscindibile"

Il tema del convegno organizzato per festeggiare i quarant'anni della Delegazione.

Ci sono eventi che restano pagine fondamentali nella vita di un'associazione. La Delegazione, nel condividere le sue prime quaranta candeline dalla fondazione, ha dato luogo a un convegno il cui programma resterà impresso non solo agli Accademici, ma anche a chi, attratto dalle tematiche trattate, è giunto da altri territori.

Già l'incipit della vigilia era stato un ottimo esordio, con la visita presso l'antico pastificio Barbagallo Di Mauro, in quel di Fiumefreddo. Un sogno iniziato nel 1911 per volontà dei due padri fondatori, Angelo e Giacomo Barbagallo, divenuto solida realtà, giunta ai giorni nostri e appassionatamente illustrata dalla terza e quarta generazione, ossia Angelo Barbagallo e le tre eredi Agata, Filly e Giulia. Conseguente il convegno l'indomani, nella storica Biblio-

teca "Ursino Recupero" presso il monastero dei Benedettini, secolare custode della memoria di un territorio. Il tema, sviluppato nelle sue varie declinazioni: "Pasta, grano duro, Sicilia: un trionfo inscindibile". Testimonianze che hanno coinvolto il pubblico attento per opera dei docenti Maria Grazia Lombardo e Umberto Anastasi e degli Accademici Michela Ursino e Rosario Cunsolo, sotto la coinvolgente regia del Delegato Gianclaudio Tribulato affiancato, nei saluti ufficiali, dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, oltre che dal CT Vittorio Sartorio e dal DCST Attilio Borda Bossana. Accanto alla teoria, non poteva mancare la golosa sostanza, come il buffet nelle splendide sale di palazzo Asmundo Francicava e la cena (con applausi) nell'atmosfera intima ed elegante di "Casa a Trigona". (Michela Ursino)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

NEW YORK

L'abbondanza del raccolto

Con l'arrivo dell'autunno, tanti prodotti gustosi.

Per la riunione conviviale autunnale, gli Accademici sono stati all'incantevole ristorante "Aromi" situato a Carroll Gardens a Brooklyn. Per l'occasione è stato scelto un tema stagionale, "l'abbondanza del raccolto", e per interpretare il menu è stato

invitato come ospite lo chef Ivano, amico dei proprietari, cresciuto in una fattoria di un piccolo paese della campagna laziale. La Simposiarca, Cristiana Baldeschi, ha lavorato con il ristorante e lo chef per curare una lista delle vivande con alcuni piatti caratteristici di

Europa

Svizzera

LOSANNA-VENNES

Festa per i nuovi Accademici

Il Console Generale li ha accolti nel corso di un sontuoso convivio.

Nell'elegante ristorante del Golf Club di Losanna, riservato ai Soci e non aperto al pubblico, il Vice Delegato Renato Galletti ha organizzato una sontuosa riunione conviviale in onore dei nuovi Accademici della Delegazione.

Julio Fernandes, responsabile del servizio di sala, ed Eric Meylan, chef della brigata di cucina, con la loro competenza, esperienza e saper fare, hanno raccolto il plauso dei numerosi commensali. È stata l'occasione per il Delegato Alessandro Caponi di fare un breve bilancio della vita della Delegazione.

Il menu servito, semplice, armonioso, ricco di sapori, profumi e colori, era così composto: aperitivo caldo (mini pizza e mini ramequin) e freddo (bruschetta e verrine di gaspacho con soppresata calabrese); filetto di branzino su letto di misticanza di perfetta cottura e bella presentazione; vitello arrosto fondente in bocca, con

fricassea di bosco, patate rosolate e legumi; tarte tatin con gelato di vaniglia, profumata e cotta a puntino. In onore dei nuovi Accademici, per accompagnare il dolce, sono state stappate alcune bottiglie della collezione personale del Delegato, perfettamente conservate e apprezzate. Il Console Generale d'Italia ha partecipato all'aperitivo per salutare i nuovi Accademici.

La riunione conviviale è stata allestita da intermezzi musicali dell'Ensemble "Art-en-Ciel" di Losanna, con Isabelle Meyer e il suo straordinario violino fatto dal liutaio milanese Carlo Giuseppe Testore nel 1694 e da Ivana Vukosavljev-Moix al pianoforte. Applauditissime!

Il piatto d'argento dell'Accademia è stato offerto ai responsabili di sala per la celerità e l'eleganza del servizio a tavola e allo chef della brigata di cucina per l'accuratezza del suo lavoro.

(Alessandro Caponi)

"Aromi", come la focaccia, la pizza e la caponata di melanzane, abbinando altre preparazioni in linea con il tema scelto.

I piatti forti della serata sono stati la burrata agli aromi dell'orto, con zucca al forno, finocchio smerigliato e polvere di olive, e la pasta alla Nerano. La zucca era stata tagliata a forma di luna, le cui fasi sono importanti per il raccolto, come ha spiegato Ivano, il quale ha anche raccontato la storia af-

fascinante della pasta alla Nerano. Il ristorante è riuscito con successo a offrire ai commensali un'esperienza coinvolgente non solo con i piatti eseguiti con gusto e stile, ma anche con tante storie e curiosità.

Gli Accademici hanno potuto riscontrare la passione per gli ingredienti freschi, molti arrivati dall'Italia, e le ricette e i sapori classici della cucina italiana.

(Cristiana Baldeschi Balleani)



Piemonte

BIELLA

Profumo e sapore dei pani

Premio "Alberini" alla "Panetteria Pasticceria Piantanida".

Serata con un tema doppio per gli Accademici biellesi: cena ecumenica e consegna del premio "Alberini" alla "Panetteria Pasticceria Piantanida" di Coggiola nella persona di Luca Piantanida. Il tema dell'anno è stato declinato in un piatto della tradizione del paese di Sordevolo, dove si è svolta la cena: la minestrina d'orzo, e l'utilizzo della farina di polenta per la preparazione degli gnocchi. Protagonista la miscellanea di pane prodotta da Piantanida che ha allestito le tavole con profumo e sapore: pane di segale, al farro, al mais e noci, biova piemontese, bocconcini senza glutine al riso e al grano saraceno. Un Piantanida commosso per il riconoscimento alla sua attività, ha illustrato le caratteristiche del suo lavoro e le specificità di ogni singolo pane. Interessante è stata la descrizione della biova piemontese dalla cui cottura dipende l'andamento positivo della giornata. Il

referente al Centro Studi, Giorgio Lozia, ha intrattenuto sulla storia dei canestrelli biellesi: 2 cialde al cioccolato che racchiudono uno strato di cioccolato fondente. In ricordo dei 70 anni di fondazione dell'Accademia, il risotto alla milanese è stato introdotto in sala come una torta di compleanno con tanto di candela accesa. Serata molto partecipata, arricchita dalla presenza di Laura Zegna, nuova Presidente della Commissione Turismo di Confindustria Piemonte e del Consorzio Alpi biellesi. Il convivio è terminato con la consegna agli Accademici delle pubblicazioni di rito e i ringraziamenti allo chef. (Marialuisa Bertotto)



Lombardia

BERGAMO

Settant'anni ma non li dimostra

In occasione della cena ecumenica, festeggiato anche il compleanno dell'Accademia.

La Delegazione ha scelto l'ecumenica, che si è svolta a Ponte San Pietro, onde celebrare anche il 70° compleanno dell'Accademia donando a tutti gli Accademici il prezioso volume che ne narra le origini e l'evoluzione. Con documenti e interventi originali e rari, specie fotografici, espone il lungo cammino e l'enorme successo nel mondo della nostra Associazione.

Serata di notevole successo sia per la presenza di numerosissimi Soci, sia per l'originale menu basato sulla tradizione, sia per la conclusione dell'anno da "Città della Cultura" dedicato a Bergamo e alla confinante cugina Brescia: la cultura, è notorio, è anche gastronomica. Atmosfera amicale e allegra e meritati applausi alla impegnatissima Delegata Annamaria Bisutti. (Lucio Piombi)



MILANO BRERA

Nel regno del riso

In occasione dell'ecumenica, istruttiva visita all'Ente Nazionale Risi.

L'organizzazione, affidata alle sapienti cure della Simposiarca Vera Dini d'Arezzo, ha portato gli Accademici nel cuore del triangolo d'oro della risicoltura italiana, associando felicemente il

tema dell'ecumenica a una interessante e istruttiva visita all'Ente Nazionale Risi che, dal 1931, unico esempio in Europa, opera per la promozione e la tutela della risicoltura di casa nostra, anche con

attività di ricerca, innovazione, assistenza tecnica e didattica, in collaborazione con istituzioni italiane e internazionali. I collaboratori dell'Ente si sono prodigati nell'illustrazione del cammino dei preziosi chicchi, dalla semina, alla raccolta delle pannocchie (così si chiamano, non spighe come verrebbe spontaneo in base al loro aspetto), alla raffinazione, alle sofisticate procedure di controllo, fino al nostro piatto. La fase conviviale ha visto come regina della tavola un altro prodotto tipico della Lomellina, e

cioè l'oca, nelle sue diverse declinazioni, come una varietà di salumi da antipasto e due preparazioni del palmipede ripieno, per secondo. Fra le due portate non poteva mancare il convitato d'onore, il riso, servito in una originale e apprezzata preparazione con l'alloro. A notte inoltrata, tutti a casa con il piacere di avere degnamente onorato una simpatica e accattivante consuetudine accademica ricavandone anche un arricchimento culturale su un ospite abbastanza assiduo dei nostri deschi. (A.T.)



PAVIA, VIGEVANO E DELLA LOMELLINA, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Cereali fra pianura e monti

Cena ecumenica anche per parlare di un recuperato mais ottofile.

La cena ecumenica è stata l'opportunità colta dalle tre Delegazioni per fare il punto sulla produzione di cereali in un'area particolare del Sud ovest lombardo, la provincia di Pavia, dove alle colture della pianura irrigua, con la produzione prevalente di riso di alta qualità della Lomellina e del Pavese, si som-

mano le farine di grano dell'Oltrepò, che trovano la loro massima espressione nel pane, come il famoso "miccone di Stradella". Ad accompagnare la conversazione nel corso della cena, che si è svolta nel ristorante "Locanda dei Beccaria" di Montù, sono stati la dottoressa Marta Sempio, Presidente di Confagricoltura Pavia, e

il professor Graziano Rossi, botanico, docente dell'Università di Pavia e responsabile scientifico del Lombardy Seed Bank/CFA. Parlando di cereali, il riso è al primo posto in una provincia che ne produce annualmente quasi 5 milioni di quintali, e che ospita anche la banca del germoplasma dell'Ente Risi. Marta Sempio ha illustrato i vari tipi di riso, mostrando campioni sia in forma grezza, sia lavorati. Ovvio che la lista delle vivande servite comprendesse un primo piatto di risotto con zucca e tartufo nero dell'Oltrepò Pavese, realizzato con un riso Carnaroli originario, servito dopo un antipasto di crostini di grani antichi, farro e

kamut che ha fatto da cornice alla conversazione del professor Rossi sui grani e gli altri cereali e sul lavoro di recupero di tipi antichi per non perdere un importante patrimonio genetico. A tal riguardo, gli Accademici hanno ascoltato l'esperienza di due giovani agricoltori che stanno sperimentando coltivazioni di cereali particolari. Fra questi il recupero del mais ottofile, così chiamato per il numero delle file di chicchi della pannocchia. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per la consegna ai titolari del ristorante di un piatto dell'Accademia celebrativo dei venticinque anni di attività. (Giuseppe Rossetti)

Veneto

ALTO VICENTINO

Risotto alla milanese secondo Artusi

Non poteva mancare nel menu dedicato ai cereali e all'anniversario dell'Accademia.

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso la foresteria di "Casa Zonin 1821" in quel di Gambellara, presso la sede dell'omonima cantina vinicola. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, a corollario del menu, ha predisposto uno studio suddiviso in sette parti sulla cucina dedicata al tema dell'anno, con una

piccola prefazione sui cereali in genere e con la copertina raffigurante un mosaico romano con la scritta *Cerealia*. Nell'introdurre la serata, si è soffermato, fra l'altro, sull'importanza nel Veneto e nel Vicentino della coltivazione del riso. Il Segretario Piero Rasia ha poi descritto i piatti proposti con i vini abbinati, quale co-Simposiarca.

Non poteva mancare, come primo piatto, ricco e suggestivo nel ricordo di Orio Vergani, un risotto alla milanese, secondo la ricetta 79 tratta dal libro di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Per secondo, una pluma di maialino, ossia il taglio di carne che si ricava tra il lombo e il collo del maiale, con polenta di montagna più rustica e ruvida. Il nome deriva dalla forma che ricorda una piuma. Per dessert, una mousse di segale e riso accompagnata con gli *zaleti*, i

biscotti più famosi del Veneto che vantano un'origine antica. Carlo Goldoni ne parlava già nella sua commedia del 1749 *La buona moglie*, mentre Artusi li descriveva nel suo manuale di cucina. Il nome di questi biscotti gialletti era dovuto proprio alla farina di mais che conferiva loro il colore: *zàlo* in dialetto veneto vuol dire proprio giallo. A fine serata, complimenti sia al cuoco sia al personale di sala, per la buona riuscita dell'evento. (Renzo Rizzi)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023-2024

DICEMBRE

7 ottobre-10 dicembre - **Lariana**
Manifestazione "Tremezzina Gastronomica 2023. Conviviale incontro d'autunno in terra lariana"

MARZO

16 marzo 2024 - **Venezia**
Settantennale della Delegazione
Convegno "Maestro Martino, la prima 'firma' della cucina italiana"

APRILE

13 aprile 2024 - **Coordinamento Territoriale Veneto e Centro Studi Territoriale Veneto**
Convegno "70 anni di Cucina Veneta. Evoluzione della società, della cultura e della gastronomia nel Veneto dagli anni '50 ad oggi"

PADOVA

Cucina veneta rivisitata

I cereali nelle preparazioni dell'ecumenica.

Gli Accademici si sono ritrovati per il tradizionale evento ecumenico dedicato al riso, al mais e agli altri cereali. Il ristorante scelto dai Simposiarchi Giorgio Agugiaro e Giancarlo Burri è "Villa Tevere", locale che sorge all'interno di una bella villa alla periferia di Padova. Dopo i saluti di rito, l'evento è proseguito con la presentazione dei due volumi editi dall'Accademia, distribuiti per l'occasione in tutte le Delegazioni. La cena è iniziata con un antipasto di astice mantecato su polenta bianca morbida. Gradito e interessante l'intervento di Giancarlo Burri che

ha presentato una personale ricerca dal titolo *Pan padovan* dedicata, appunto, all'arte panificatrice locale. Dopo un risotto alla *bùzara* di mazzancolle, si è proseguito con un secondo ancora a base di pesce, per terminare con il dessert che comprendeva, fra l'altro, gli *zaleti*, i tipici biscottini veneziani di fine pasto preparati con farina di mais, purtroppo proposti in quantità esigue. Epilogo della piacevole serata sancito dal triplice rintocco della Vice Delegata Annabella Poli che ha dato appuntamento agli Accademici per il prossimo convivio. (Roberto Mirandola)

Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Il tema ecumenico dalla storia al piatto

Interpretato con un apprezzato menu, è stato oggetto di un'interessante relazione.

Per la serata della cena ecumenica, la Delegazione ha scelto il ristorante "Villa Valfiore", immerso nel verde di un grande par-

co. Alla cena era stata riservata la Sala Ulivi, con ingresso sul giardino. Il Delegato Mauro Taddia ha aperto la serata descrivendo eventi



Friuli - Venezia Giulia

UDINE

Un evento nell'evento

Passaggio della campana in occasione della cena ecumenica.

In occasione della cena ecumenica, che si è svolta presso l'Albergo Trattoria "Da Nando", a Mortegliano, si è tenuta la tradizionale cerimonia del passaggio di campana tra il Delegato uscente, Massimo Percotto, e la nuova Delegata Annalisa Sandri. Oltre a numerosi Accademici di Udine, hanno partecipato il Delegato di Gorizia, Carlo Del Torre, la Delegata di Pordenone, Cristina Sist e, in rappresentanza di Trieste, l'Accademico Stelio Smotlak. Gli Accademici non hanno lesinato i più calorosi consensi per l'attività svolta negli ultimi dieci anni dal Delegato uscente, che continuerà a ricoprire la carica di CT del Friuli-Venezia Giulia, e hanno applaudito con grande entusiasmo la nomina di Annalisa Sandri alla guida della Delegazione, riconoscendone l'indubbia competenza e la grande passione per il mondo della gastronomia,

testimoniata anche dalle sue pubblicazioni e dal suo frequentatissimo blog "Manca il Sale". Dopo la relazione sul tema dell'anno, tenuta per l'occasione dalla Delegata, la serata è proseguita in modo estremamente brillante e piacevole ed è culminata nel conferimento del Diploma di Buona Cucina a questo rinomato locale che ha saputo svolgere con estrema competenza e professionalità il tema ecumenico, dimostrando ancora una volta come si possano elaborare e proporre in cucina, in modo raffinato e rispettoso delle tradizioni, i prodotti agroalimentari tipici locali. (Massimo Percotto)



e realizzazioni che hanno caratterizzato la celebrazione del 70° anno dell'Accademia, tra cui il bellissimo volume *1953-2023 Le origini, l'evoluzione, il futuro* e il prestigioso francobollo emesso dal Poligrafico dello Stato, entrambi consegnati agli Accademici. La Vice Delegata Rosanna Scipioni, Simposiarca della serata e DCST Emilia, ha intrattenuto con la descrizione del lavoro che ha accompagnato la preparazione del volume della "Biblioteca

Gastronomica", con la lettura di alcuni brani, collegando a essi la scelta dei piatti del menu e soffermandosi sulla ricetta del "risotto giallo alla milanese", la cui realizzazione è stata particolarmente apprezzata. Il professor Paolo Parisini, docente di Nutrizione animale e membro del Comitato Borsa Merci di Bologna, ha illustrato come i cereali abbiano influenzato lo sviluppo della civiltà, ha elencato i principali cereali coltivati oggi



e ne ha descritto le modalità di macinazione (a martelli, a pietra e a cilindri) e la classificazione sulla base della valutazione analitica della forza e del contenuto di

proteine. Si è poi soffermato sulla classificazione delle farine (da 00 a integrale) e sul loro rapporto con le esigenze alimentari. (Rosanna Scipioni)

MODENA

Serata in agriturismo

Orzo, mais, grano e riso gli ingredienti del menu.

La Delegazione si è ritrovata, per la cena ecumenica, presso l'"Agriturismo Casone di Sotto", a Maranello. Il Delegato Mario Baraldi ha distribuito a tutti gli Accademici il volume sui 70 anni dell'Accademia e la pubblicazione annuale sui cereali, illustrata poi dall'Accademico Augusto Ascari, rappresentante della Delegazione presso il CST.

Il Simposiarca Marco Righi ha brevemente spiegato la storia dell'Agriturismo aperto dal 2018 dal proprietario e chef Tiziano Grandi, dopo aver passato per alcuni anni nei mercati di campagna e poi al "Festival del contadino".

I piatti sono profondamente ancorati al territorio e le materie prime sono di produzione propria come la passata

di pomodoro e tutta la frutta di stagione. Si produce in loco anche il Lambrusco di Castelvetro e il Trebbiano dell'Emilia senza l'utilizzo di pesticidi e trattamenti. Il menu dell'ecumenica ha visto come ingredienti orzo, mais (polenta), grano e, logicamente, un magnifico risotto alla milanese.

A fine serata, il Delegato ha fatto dono allo chef Tiziano di una copia della pubblicazione annuale, della vetrofania e del guidoncino dell'Accademia. (Marco Righi)



RIMINI

Frumentum: una storia infinita

La Fondazione Valmarecchia è impegnata nella ricerca storica per il ritrovamento e la valorizzazione di frumenti dimenticati.

Quest'anno, contestualmente alla cena ecumenica, la Delegazione ha festeggiato il 70° anniversario dell'Accademia. Per la riunione conviviale gli Accademici si sono ritrovati nella nuova sede della

Fondazione Valmarecchia a Villa Verucchio, in sintonia con il tema dell'anno. La Fondazione, infatti, è impegnata nella ricerca storica per il ritrovamento e la valorizzazione di frumenti dimenticati e sta estendendo la sua attività sul territorio

CESENA

I grani antichi fra tradizione e moderne conoscenze

Gli studenti della Scuola alberghiera interpretano il tema dell'anno.

La cena ecumenica, quest'anno unita ai festeggiamenti per il 70° anniversario dell'Accademia, si è svolta presso il ristorante didattico della Scuola alberghiera e di ristorazione di Cesenatico (IAL), curata dalla Simposiarca Liliana Babbi Cappelletti. Dopo i saluti della Direttrice della Scuola Valeria Lunedei, la serata è proseguita con l'intervento del professor Gian Gaetano Pinnavaia, già docente di Tecnologie dei cereali e derivati presso il Campus universitario di Cesena che, insieme agli Accademici Liliana Babbi Cappelletti e Marco Dalla Rosa, ha tenuto un'interessante relazione su "I grani antichi fra tradizione e moderne conoscenze". L'argomento è stato trattato da un punto di vista storico e sotto il profilo tecnologico, mettendo in risalto le differenze qualitative tra i grani antichi e moderni nella preparazione di pane e derivati e i possibili riflessi sulle intolleranze alimentari.

Per la speciale occasione, i docenti maître e chef della Scuola hanno preparato un menu ben intonato al tema ecumenico che ha riscosso il convinto gradimento dei commensali. Sono stati serviti, in sequenza, budino allo squacquerone,

scalogno alla saba, zucca candita e vela croccante di mais; risotto alla milanese; pappardelle al ragù di mora romagnola e stridoli; filetto di vitellone bianco in crosta di pane alle erbe; tortino di grano saraceno, crema di cioccolato bianco e lamponi. Per finire, gustose frittelle di riso preparate secondo un'antica ricetta di Cesenatico. Molto apprezzato il servizio, svolto con grande professionalità dagli allievi del IV anno. Una serata piacevole e festosa che si è conclusa con la consegna da parte del Delegato del piatto dell'anno e del volume della Collana di Cultura Gastronomica ai docenti e agli allievi, tutti schierati in sala. (Claudio Cavani)



curando la formazione di ragazzi e adulti. Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha curato in ogni dettaglio l'organizzazione della serata. All'inizio è stato un trionfo di pani, focacce, piade integrali e sfogliate ad accompagnare formaggi locali; poi i cassoncini con le erbe, le pizzelle e le polpette fritte. Tutto realizzato con le diverse farine dei grani se-

lezionati e recuperati dalla Fondazione. L'ottimo risotto alla milanese, aromatizzato con eccellenti pistilli di zafferano offerti dall'Accademico Luciano Costantini, è stato servito con ossobuco di vitello cucinato a regola d'arte. Nel corso della serata, oltre a ricordare il Fondatore dell'Accademia Orio Vergani e i settant'anni di vita accademica,

è stato trattato il tema dell'anno, evidenziando che nella zona di Rimini, fin dai tempi della civiltà villanoviana, il cui centro era Verucchio, l'alimentazione si basava essenzialmente sui cereali. Si usava il termine *frumentum* per indicare tutti i cereali in genere, utilizzati in cucina da Etruschi e Romani per

preparare polente e zuppe. Dalle origini remote fino ai nostri giorni si è ripercorsa l'evoluzione dei diversi grani e degli infiniti modi di utilizzarli nella tradizione locale. La cena si è svolta in un'atmosfera familiare che ha favorito una calda convivialità.

(Luisa Maria Bartolotti)

Marche

MACERATA

Un ottobre molto impegnativo

Cena ecumenica, incontro con gli Accademici di Parigi e consegna dei premi.

Il mese di ottobre è stato particolarmente impegnativo per la Delegazione, ricco di incontri e di visite culturali. La sera del 19, l'importante appuntamento della cena ecumenica, dedicata ai cereali, che ha visto la massiccia partecipazione di Accademici al ristorante "Le Case" di Macerata. Il menu si è aperto con il risotto alla milanese, in ricordo della cena organizzata a Milano 70 anni fa da Orio Vergani, ma altri cereali figuravano nelle varie pietanze.

Domenica 22 ottobre, riunione conviviale con gli Accademici di Parigi guidati da Tino Callegari, al ristorante "Galileo" di Civitanova, per gustare una cena elegante a base di pesce dell'Adriatico. L'incontro è proseguito, il giorno seguente, con la visita a un'antica distilleria dell'Alto Maceratese, nata nel 1868 a Cupi di Visso, per iniziativa di Gerolamo Varnelli, erborista studioso delle erbe officinali e delle tradizioni monastiche. Prodotto di punta è il liquore all'anice "Varnelli".

L'ultimo appuntamento del mese è stato organizzato per la consegna dei premi "Alberini" e "Villani", rispettivamente all'azienda "Salumi Monterotti" di Sarnano e al caseificio "Di Pietrantonio" di Belforte del Chienti. La manifestazione si



è svolta nella sala convegni di un noto resort di Macerata dove, dopo il saluto delle Autorità, tra le quali il Sindaco di Sarnano, Luca Piergentili, ci sono stati gli interventi del professor Gianni Sagratini, Direttore della Scuola di Scienze dell'alimentazione dell'Università di Camerino, della dottoressa Caterina Pennesi esperta di prodotti caseari, e del Presidente della Confindustria Imprese di Macerata, Fermo e Ascoli, Enzo Mengoni, che ha sottolineato la qualità dei prodotti delle due aziende premiate. (Ugo Bellesi)

Toscana

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Il recupero di cereali in estinzione

I tesori di un'agricoltura povera tornano fiorenti grazie all'opera di valorizzazione di chi coltiva e utilizza varietà tradizionali.

Difficile trovare un locale più sensibile al tema ecumenico del 2023 di quanto lo sia "I'Ciocio" di Suvereto, condotto da Fabrizio Caponi e Deanna Bezzini nei binari di una linea di valorizzazione dei prodotti locali che gli ha valso la "Stella Verde" Michelin. La proposta è merito della Simposiarca Barbara Golini, sostenitrice dei grani antichi e della biodiversità. Nell'occasione, è stato anche ricordato il 70° anniversario della costituzione dell'Accademia. La Val di Cornia è il cuore fertile della costa livornese e, tra i prodotti locali, i cereali hanno un ruolo di primaria importanza. Nasce così il progetto "Sterpaia": Fabrizio, in collaborazione con l'Università di Firenze, coltiva e utilizza varietà tradizionali di grano in coltura sostenibile. Da "I'Ciocio" gli Accademici hanno potuto assistere alla dimostrazione di panificazione del maestro panificatore Lorenzo, del Mulino Le Pietre, con pani a lievitazione naturale a base di farro, di grano Verna e di grano duro Khorasan,



conosciuto impropriamente come Kamut. I grani sono macinati a pietra, mantenendo un alto contenuto in germe. Il menu ha spaziato da un timballo d'orzo perlato, al semifreddo su biscotto di farro monococco e la tipica torta locale "campigliese" di grano tenero. L'Accademico Valdastri ha dedicato un ricordo ad Andrea Bertucci, rimpianto oste dell'"Antico Mulino" di Castelnuovo Garfagnana, per il suo grande lavoro di recupero di cereali e legumi in estinzione. Oggi la produzione di questi "tesori" di agricoltura povera è tornata fiorente grazie a personaggi come Bertucci e all'attività di esercizi come la bottega del ristorante "I'Ciocio", che rappresentano un importante punto di riferimento e recupero. (Maria Gloria Nannini)

Umbria

FOLIGNO

Cena ecumenica in taverna

Una scelta non casuale, in quanto le taverne rionali sono la culla della cucina territoriale.

La cena ecumenica della Delegazione si è tenuta presso la taverna del rione Badia

con una numerosa partecipazione fra Accademici, familiari, amici. La Delegata Claudia Valentini,



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica



dopo il saluto ai graditi ospiti, tra i quali il Sindaco di Foligno Stefano Zuccarini, il Presidente della Pro Foligno Luca Radi e il Priore del rione Badia Filippo Pepponi, ha evidenziato l'importanza della riunione conviviale anche per i festeggiamenti del settantesimo anniversario dell'Accademia. A tal proposito, un piatto d'obbligo nel menu è stato il risotto alla milanese, che fu servito nel corso della fondazione e la cui ricetta è stata tratta dal volume *La tradizione a tavola*. Ha rammentato, inoltre, che la Delegazione è nata nel 1974 e che il prossimo anno festeggerà

il cinquantennale. Ha precisato che anche la scelta della taverna non è stata casuale perché ha ritenuto che le taverne rionali siano la culla della cucina territoriale e a tal proposito ha espresso la sua intenzione di promuovere i prodotti e i piatti del territorio, riferendosi, in particolare, ai cappelletti, alle cialde, alla roccciata. Ha concluso ringraziando la Consulta, gli Accademici, gli ospiti e la grande chef Maria Luisa Scolastra che ha cucinato con grande maestria. Al termine della serata, sono stati consegnati i due volumi dell'Accademia. (Claudia Valentini)

Lazio



RIETI

Il grano e il farro della valle reatina

Birre al grano, al farro e al pane hanno accompagnato il convivio.

Presso il ristorante "Casale di Villa Battistini" di Contigliano si è svolta la tradizionale cena ecumenica, incentrata sui cereali, un evento particolarmente significativo perché è stato celebrato ricordando anche i 70 anni dalla costituzione dell'Accademia. La serata conviviale, cui hanno partecipato numerosi ospiti, è stata preceduta dall'introduzione di Roberto Lorenzetti, che ha intrattenuto con una interessantissima relazione dal titolo "Strampelli - Dohrn. Il grano e il farro della valle reatina", e dall'intervento di Emanuela Laurenzi, del birrificio Alta Quota, che ha illustrato le tipologie di birra al grano Senatore Cappelli, al farro e al pane, che hanno accompagnato il pasto. Dopo l'interessante momento



culturale, si è passati alla parte conviviale della serata, cui hanno partecipato il Sindaco di Contigliano Paolo Lancia e il Presidente dell'Accademia del Peperoncino Livio Rositani. La serata si è conclusa, tra la soddisfazione generale, chiamando in sala la chef Andreina Renzi per le magnifiche pietanze realizzate e Gianluca Renzi per la cura del servizio, che hanno ricevuto unanime consenso e ai quali è stato tributato un meritissimo applauso. (Francesco Maria Palomba)



TERNI

Convivio ecumenico in uno splendido palazzo storico

Il tema dell'anno interpretato in un gustoso mix di tradizione e innovazione.

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Origine" di Amedeo Serva, recentemente trasferitosi in uno splendido palazzo storico, sede del Grand Hotel San Gemini, per celebrare i 70 anni dell'Accademia. Il menu, concordato dai Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani con lo chef Luigi Ficca e ispirato al tema dell'anno, ha rappresentato un percorso enogastronomico incentrato sugli ingredienti e i sapori della tradizione, con un pizzico di creatività e innovazione: dall'antipasto con crostini di polenta, a un'eccellente pappardella di semola, al risotto alla milanese, omaggio alle origini dell'Accademia. La coscia di faraona, mele allo

zafferano e pan di spezie al farro, armonica combinazione di sapori, ha fatto da preludio al gran finale: una salsa di cachi, crumble al frumento, gelato di pastiera e cialda al grano saraceno. Il DCST Giuseppe Fatati ha svolto un'interessante relazione e presentato il libro sul tema dell'anno, con una piacevole parentesi sull'origine del risotto allo zafferano. Il Delegato Luca Cipiccia ha poi illustrato il libro sulla storia dell'Accademia, ponendo l'accento sui fatti più rilevanti dei 70 anni di attività. Un evento ben riuscito e assai apprezzato, che ha incuriosito e appassionato i numerosi commensali ai quali è stato donato il francobollo celebrativo a ricordo della serata. (Luca Cipiccia)



ROMA, ROMA AURELIA, ROMA NONENTANA, ROMA OLGIAIA SABAZIA-CASSIA, ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

I trentacinque anni di Accademia di Giuseppe Manica

Festeggiati in occasione della cena ecumenica, alla presenza di ospiti illustri.

In occasione della cena ecumenica, alla quale hanno partecipato gli Accademici di cinque Delegazioni romane, con i rispet-

tivi Delegati, il Delegato di Roma Gabriele Gasparro ha consegnato il diploma di appartenenza trentacinquennale a Giuseppe Manica.

Un grande Accademico che ha dato prestigio alla Delegazione di Roma, Docente alla Lumsa e in altre Università nazionali. Insignito di numerose onorificenze, per più di quarant'anni è stato nella diplomazia come direttore di molti Istituti di Cultura Italiani all'estero e ha ricoperto incarichi speciali in diversi Paesi. Per l'Accademia ha fondato e diretto le Delegazioni di Barcellona, Budapest e Lisbona. Alla cena erano presenti ottantacinque Accademici e alcuni ospiti illustri fra i quali gli Ambasciatori, presso il Vaticano, del Messico

Alberto Chavarria, e del Cile Patria Gutierrez. L'incontro ha avuto luogo presso la nota ed elegante *location* del "Casale di Tor di Quinto", Simposiarca e relatore l'Accademico Francesco Ricciardi. Il menu, composto con le ricette tratte dal volume *Il riso, il mais e gli altri cereali* della Biblioteca di Cultura Gastronomica, è stato curato dal noto chef Guido Boemio e dal suo staff. Magnifica riunione conviviale, in un'ancora calda e piacevole serata romana. Cordialità accademica e amicizia hanno caratterizzato l'incontro. (G.G.)



L'AQUILA

Ecumenica all'Alberghiero

Una consolidata consuetudine per rielaborare ricette.

È sempre più saldo il rapporto tra la Delegazione e l'Istituto Alberghiero del capoluogo abruzzese. Anche quest'anno la Consulta aquilana ha deciso di svolgere la riunione conviviale ecumenica presso la sala ristorante della scuola per dare agli studenti, assistiti dai docenti, la possibilità di dimostrare le loro capacità. La Delegazione ha voluto testimoniare la sua particolare vicinanza a questa importante struttura scolastica con i suoi pro-

tagonisti. Il Delegato Demetrio Moretti e il relatore della serata Enrico Storelli hanno concordato il menu rielaborando ricette del territorio sul tema "Il riso, il mais e gli altri cereali". Alla ricerca di antiche ricette hanno contribuito anche i ragazzi, raccogliendo importanti testimonianze sul come i cereali costituissero prodotti essenziali nell'alimentazione di una volta. Ciò ha consentito di utilizzare, nei vari piatti serviti, diversi cereali e anche diverse specie di

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Felice binomio tra il tema dell'anno e la piana del Fucino

Tredicimila ettari di terra fertile dedicata all'agricoltura.



Ancor più dello scorso anno, l'ecumenica della Delegazione, che si è svolta presso il ristorante "Lillino" di Aielli Stazione, ha visto un'importante presenza di ospiti e Accademici. Occasione dunque per dare conto dei valori fondanti che ne guidano l'impegno, ricordando anche il 70° della costituzione dell'Accademia. Il tema dell'anno ha portato ancora una volta al Fucino: una volta era lago, poi venne un principe a prosciugarlo per salvare i contadini dalle continue inondazioni che distruggevano i raccolti. Nacque così un'immensa piana fertile dedicata all'agricoltura, con i suoi cereali e ortaggi, ossia 13mila ettari. Serata con tanti protagonisti: Ilenia Lucci, nel ruolo di Simposiarca, che ha

svelato taluni misteri insiti nella preparazione delle singole portate; Walter Spera, brillante relatore che ha dissertato su "C'è riso e... riso" e ancora una partecipazione straordinaria, quella del giornalista Luca Di Nicola che ha "interpretato-recitato" "Apicio e il suo liquamen", cioè *Un Lago da Favola*, libro scritto da Cesira Sinibaldi e Giovanna Chiarilli (da un'idea di Flavia de Sanctis). Quanto al menu, di chiara matrice tradizionale, ha riscosso un deciso plauso e facile, per il Delegato, complimentarsi con lo chef che ha diretto la brigata di cucina: Giorgio, giovane ventitreenne, peraltro appassionato di storia dei fornelli fin dai remoti tempi (da quando non c'erano... i fornelli). (Franco Santellocco Gargano)

grani, come la farina di solina. Il rapporto tra l'Istituto Alberghiero e l'Accademia è favorito anche dalla disponibilità dell'attuale Dirigente dell'Istituto professoressa Elisabetta di Stefano, che in tal modo consente agli studenti di

avere un rapporto con il mondo esterno. Accademici e ospiti hanno avuto modo di apprezzare sia le capacità degli studenti dei corsi di cucina, sia di quelli dei corsi di servizio di sala. (Demetrio Moretti)



PESCARA

Grani antichi, farine e alcune bugie

Sottolineata l'importanza di una lettura attenta e consapevole dell'etichetta nell'acquisto di paste e farine.

Si è svolta presso il ristorante "La Bilancia" di Loreto Aprutino la tradizionale cena ecumenica della Delegazione, incentrata su un tema di grande importanza gastronomica e salutistica. Secondo le ricerche del programma "SmartFood" dell'Istituto Europeo di Oncologia e secondo un ampio studio condotto dai ricercatori dell'Imperial College di Londra, pubblicato sul "British Medical Journal", i cereali, soprattutto di tipo integrale, rivestono un ruolo protettivo per l'organismo riducendo il rischio di morbidità e di mortalità per obesità, cancro, malattie cardiovascolari, metaboliche e degenerative. Relatore della serata Luigi Cattivelli, Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica di Fiorenzuola d'Arda, esperto di valore internazionale sulla genetica e la geno-

mica dei cereali e in particolare del frumento, con studi finalizzati al loro miglioramento genetico e a quello della qualità dei prodotti. Con esempi pratici, ha illustrato le caratteristiche dei diversi frumenti, sottolineando l'importanza di una lettura attenta e consapevole dell'etichetta nell'acquisto di paste e farine. Oggetto della relazione anche una valutazione della disinformazione che viene promossa sui "grani cosiddetti antichi", come il Senatore Cappelli, Timilia, Russello, San Carlo, Saragolla, Solina. Prodotti di nicchia, che hanno sicuramente un valore culturale ed economico, promossi dal marketing e dalla ristorazione per fini commerciali, facendo leva sulle nostre suggestioni per cui ciò che è antico è migliore e più buono e il cui valore qualitativo viene eccessivamente enfatizzato. (Giuseppe Fioritoni)

Campania

CASERTA

Pastiera all'uso casertano

Ha trionfalmente concluso la cena che ha abbinato i cereali con i prodotti locali.

La cena ecumenica ha assunto quest'anno un particolare significato perché ha compreso anche la celebrazione del settantesimo anniversario dell'Accademia, e all'evento non è mancata l'attiva partecipazione del Prefetto dottor Giuseppe Castaldo che, fin dal suo arrivo a

Caserta, si è dichiarato vicino alla Delegazione e interessato all'Accademia. Dopo le parole di benedizione di don Nicola Lombardi, Accademico-Cappellano della Delegazione, a tutti gli intervenuti nel centralissimo e giovanile ristorante di Caserta "Vovo Pacomio", il Delegato Antonio Malorni ha relazio-

PESCARA ATERNUM

Protagonisti riso e risotti

Prodotti antichi nella cucina tradizionale e moderna.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso il ristorante "Villa Briccone" di Manoppello Scalo. Simposiarca Leonardo Seghetti, noto studioso dei prodotti della terra e dei processi produttivi alimentari; relatore lo chef Santino Strizzi noto per i suoi risotti. Illustrando il menu da lui composto, Seghetti ha voluto ricordare che il risotto alla milanese, chiamato da Strizzi *la milanese*, è stato previsto anche in ricordo di quello gustato da Orio Vergani durante la cena di fondazione dell'Accademia, nata per preservare le tradizioni enogastronomiche italiane. Strizzi ha parlato delle varie qualità dei risi prodotti in Italia e anche in Abruzzo, dove cresceva senza l'allagamento dei

campi, come accadeva invece nel Vercellese. Seghetti ha ricordato importanti personaggi abruzzesi come M. Stanca, studioso di ordecultura, e A. Montefiore, chimico, costituente della Delegazione di Pescara. Durante la serata sono stati assegnati: il premio "Nuvoletti" al giornalista G. Minnucci e il premio "Alberini" all'azienda artigianale dolciaria Di Donato di Pescara. Il Delegato Giuseppe Di Giovacchino ha accolto i numerosi ospiti, tra i quali il Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste, Luigi D'Eramo, che ha sottolineato l'importanza delle tradizioni enogastronomiche abruzzesi che sono un forte volano per il turismo. (Maria Luisa Abate)

to sulla nascita dell'Accademia e sulla ricostituzione della Delegazione nel 2017. Ha ringraziato, inoltre, il Simposiarca Mario Sanza per aver convinto lo chef Nicola Vorardi a cimentarsi in una interpretazione personale del tema dell'anno, che ha dato buoni risultati e che ha visto l'impiego del grano saraceno, grano turanicum, riso, mais e prodotti locali per la preparazione di una cena che si è conclusa con una

trionfante pastiera all'uso casertano, così come riportato nel volume edito per questa occasione. La serata si è conclusa degustando un regale Amare (premio "Dino Villani" 2021), l'amaro prodotto dall'Antica distilleria Petrone di Mondragone, che gode del privilegio borbonico di poter utilizzare per questo liquore digestivo le essenze che crescono nel "Giardino inglese" della Reggia di Caserta.



NAPOLI-CAPRI

Risotto alla milanese all'ombra del Vesuvio

Per celebrare la fondazione dell'Accademia e il tema dell'anno.

Un anniversario speciale meritava una cornice adeguata. Accompagnata da uno spettacolare panorama sul golfo, la Delegazione ha festeggiato i 70 anni dell'Accademia sulla terrazza del "Renaissance Mediterraneo Hotel". Aperto eccezionalmente per gli Accademici, il roof dell'albergo ha accolto la cena ecumenica in un contesto degno dell'occasione. E il risotto alla milanese dello chef Pasquale De Simone, anche all'ombra del Vesuvio, è risultato il più classico dei classici. Dopo un aperitivo stuzzicante *open air*, sempre ispirato al tema dell'anno (medaglioni di farina di mais e pancetta, crostino ai cereali con acciughe e limone), in menu c'erano anche altre preparazioni con i

cereali, tra cui la crostata con crema di ricotta, grano e agrumi della penisola sorrentina. Come sempre nelle grandi occasioni, numerosa è stata la partecipazione. Molto apprezzate le due pubblicazioni dell'Accademia distribuite ai Soci. In apertura, la Delegata Santa Di Salvo ha tracciato una breve storia delle origini dell'Accademia, con un particolare ricordo del fondatore Orio Vergani. (Santa Di Salvo)



Calabria

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI, AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA, AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO, LOCRI-COSTA DEI GELSOMINI, REGGIO CALABRIA

A Gioia Tauro riuniti gli Accademici della provincia reggina

Un significativo pranzo ecumenico.

Gli Accademici dell'intera area metropolitana di Reggio Calabria si sono riuniti a Gioia Tauro, presso il ri-

storante "Da Dà", per solennizzare un significativo pranzo ecumenico sul tema "Il riso, il mais e gli altri cereali", durante il quale è

Puglia

ALTAMURA

Ecumenica all'agriturismo "Murà"

Le caratteristiche di alcune colture cerealicole e il loro utilizzo gastronomico.

L'evento è stato celebrato nello splendido agriturismo "Murà", sito nella zona rurale murgiana, che rientra nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, presso la masseria "San Domenico", in agro di Altamura. Il Simposiarca Accademico Rino Nardulli, agronomo, ha egregiamente disquisito sul tema della serata, approfondendo le caratteristiche di alcune colture cerealicole e il loro utilizzo gastro-

nomico. Ricche le interazioni con i commensali. La relazione ha dato spunto a ulteriori approfondimenti sul tema alimentare, che saranno oggetto di discussione in prossimi incontri. Gli chef Nirchio e Traetta hanno realizzato un menu sobrio e raffinato che ha deliziato i palati dei numerosi ospiti. Grande qualità e alta preparazione hanno contraddistinto il menu della serata. (Rita Indrio)



stato salutato anche l'ingresso di quattro nuovi componenti nella Delegazione di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi. Gli onori di casa sono stati fatti proprio dal Delegato di quest'ultima Delegazione, Ettore Tigani, che, dopo aver espresso il suo saluto anche a nome degli altri Delegati - Giuseppe Alvaro per Reggio Calabria, Enzo Vitale per Area Grecanica-Terra del Bergamotto, Pippo Ventra per Locride-Costa dei Gelsomini e Sandro Borruto per Area dello Stretto-Costa Viola -, ha presentato ufficialmente i nuovi Accademici: Angela Depino, Tiziana Cannatà,

Aldo Randazzo e Aurora Placanica. Poi l'inizio del pranzo ecumenico allestito dallo chef Danilo Pulitanò con la collaborazione diretta di Marina Latella che, insieme al Delegato Tigani, si è occupata dell'accoglienza e dell'ospitalità. Nel corso dell'evento, anche due relazioni a cura di Concettina Principi Lupini, di Reggio Calabria, che si è soffermata sulle qualità e la bontà del riso, e di Pino Macino, di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, che ha invece parlato della tradizionale *struncatura*, pietanze entrambe nel menu della giornata. (Ettore Tigani)



Europa

Germania

COLONIA

Presso il ristorante "Alfredo" celebrata la cena ecumenica

Simposiarca il Console Generale a Colonia, Accademico onorario.

In occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Alfredo", aperto nel 1973 da Alfredo Carturan, che ha partecipato come ospite alla serata e ha brevemente intrattenuto gli Accademici sulla storia del loca-

le che, elogiato dalla critica gastronomica e apprezzato dagli ospiti provenienti da tutto il mondo, è diventato, a Colonia, il simbolo della cucina italiana discreta, elegante e raffinata. Dopo un breve discorso del Delegato, che ha evidenziato



il significato e l'importanza della cena ecumenica e ricordato le attività dell'Accademia nell'ambito del 70° anniversario della fondazione, il Simposiarca Luis Cavalieri, Socio onorario e Console Generale a Colonia, ha illustrato con lo chef Roberto Carturan (figlio di Alfredo) il menu della serata che ha rispecchiato le "origini" dell'Accademia con un eccellente risotto alla milanese, preceduto e seguito rispettivamente da una tartare di orata e da un branzino alle verdure e cereali. Un tiramisù all'amarena ha magni-

ficamente completato la cena, alla quale hanno partecipato quasi tutti gli Accademici e numerosi ospiti. A conclusione del convivio, il Delegato ha illustrato i principi fondamentali dell'Accademia riportati nel Manifesto del Settantennale e ne ha fornito una breve traduzione in tedesco per una migliore comprensione. Una serata resa memorabile anche dall'accoglienza e cortesia di tutto il personale del ristorante, cui sono stati consegnati la vetrofania e il piatto dell'Accademia. (Vincenzo Pennetta)

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

L'utilizzo dei cereali in cucina

Cena ecumenica alla presenza dell'Ambasciatore.

Nel corso della cena ecumenica presso il ristorante della Société Nautique all'YCM, l'Accademico Romeo Ferrero ha presentato una concisa ma brillante e interessante relazione sulla storia e l'utilizzo, come ingredienti fondamentali per la cucina regionale, dei vari tipi di cereali. Il menu è stato proposto dallo chef del "Relais Les Jardin Restaurant" dell'hotel Lord Byron di Roma, Massimo Viglietti. Dopo l'aperitivo di benvenuto, è stato servito un ricco antipasto seguito da un delicato e saporito risotto allo zafferano, cotto in brodo francescano, spinacino, olive taggiasche e topinambur. Una guancia brasata, panissa e ceci con riduzione al Porto ha chiuso la prima parte della cena. Originario del Ponente Ligure, Massimo Viglietti è uno chef molto particolare e per il dolce ha proposto una sua stra-



vagante vera opera d'arte: gamberi sgusciati e spadellati con burro, zucchero e arancia, flambati con Grand Marnier, serviti sopra un crumble di frolla alla crema. Il Delegato Luciano Garzelli, grande anfitrión della cena ecumenica, ha poi consegnato allo chef il guidoncino dell'Accademia. S.E. Giulio Alaimo, Ambasciatore italiano nel Principato di Monaco, ospite d'onore della serata, ha ricordato l'importanza della cucina italiana diffusa nel mondo dai nostri bravissimi chef.

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

Menu milanese per l'evento ecumenico

Festeggiati anche i 70 anni dell'Accademia.

La cena ecumenica dedicata al riso e agli altri cereali ha portato la Delegazione, Simposiarca Patrizia Miller, al ristorante "Dal Milanese" di Saverio Principini e Luca Guelfi, quest'ultimo proprietario dell'omonimo locale a Milano. È stata questa l'occasione per festeggiare i 70 anni dell'Accademia con una introduzione da parte della Delegata Mariella Salvatori e la distribuzione delle meravigliose pubblicazioni realizzate per tale occasione. Inoltre, nel corso della serata, è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" all'azienda "Bagnoli Original Organic s.r.l. di Angelo & Franco - The Mozzarella Guys" di Hawthorne, CA. Il proprietario Angelo Tartaglia è stato invitato dalla Delegata a raccontare ai commensali la nascita dell'azienda



e le proiezioni di crescita in un futuro imminente. Lo chef Emanuele Gasperini ha portato virtualmente gli Accademici a Milano realizzando un menu con i sapori di quel territorio, tra i quali il risotto alla milanese, ossobuco e cotoletta alla milanese cotta nel burro chiarificato. Tra i vini, eccellente scoperta del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene "Grapoli di Luna" Docg, così chiamato perché nato da una vendemmia notturna, con l'idea di sfruttare le temperature più fresche della notte al fine di rallentare il processo di fermentazione delle uve e preservare aroma e profumi.



PIEMONTE

ALBA LANGHE
29 settembre 2023

Ristorante "Trattoria Belvedere" di Laura e Angelo Risaglia, in cucina Elena Risaglia. ● Via G. Tibaldi 5, Serravalle Langhe (Cuneo); ☎ 0173/748105; info@belvederetrattoria.it, www.belvederetrattoria.it; coperti 50+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 15 giorni fine febbraio/marzo, 15 giorni a giugno, 1 settimana a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: salame cotto e crudo; tartrà; tajarin alla salsiccia di Bra; coniglio dous e brusa con contorno; bunet e semi-freddo di nocciole con crema alla gianduia.

I vini in tavola: Alta Langa brut rosé (Cocchi); Sauvignon (Boschis); Nebbiolo (Produttori del Barbaresco).

Commenti: Riunione conviviale molto ricca di contenuti. La trattoria è stata aperta nel 1907 ed è tuttora gestita dai discendenti dei fondatori (siamo alla quarta generazione). Su queste tavole è nata la cucina di Langa ed Elena, bravissima cuoca, prosegue l'opera di tutela e memoria della gastronomia del territorio. Menzione speciale per la tartrà, piatto introvabile ma di grande sostanza e bontà.

TORINO LINGOTTO
13 settembre 2023

Ristorante "Betulla" di Franco Giacomino, anche in cucina. ● Strada Giaveno 29, San Bernardino di Trana (Torino); ☎ 011/933106, cell. 338/6400969; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane con cevrin, patata di Mocchie al vapore, lait brusc, tuorlo d'uovo, funghi trifolati, tortino di pasta brisée con pomodori confit, sorbetto al pomodoro e ricotta; tagliolini con funghi porcini; faraona alla creta con fagioli meraviglia al pomodoro; dolce in purezza di mango.

I vini in tavola: Gesia Vēja Baratuat (Giuliano Bosio); Gabriele Pinot di Giaveno (Ezio Canale).

Commenti: All'inizio della Valle di Susa, il ristorante "La Betulla" è un luogo di grande tradizione che, nel corso degli anni, ha visto riuniti più volte gli Accademici. Una location di affezione che ha siglato l'ingresso di un nuovo socio, a testimonianza dell'intensa attività svolta del neo Delegato Daniele Munari. In tavola le materie prime locali: i funghi di Giaveno, le patate di Mocchie e i formaggi tipici, lavorate dallo chef, Franco

Giacomino, e ben illustrate dall'Accademico Franco Martinetti. Tra i piatti, hanno suscitato più consenso il tortino di pasta brisée e i funghi fritti serviti con l'aperitivo. Applausi al dessert al mango in dolce purezza.

VERBANO-CUSIO
14 settembre 2023

Ristorante "Vincent Bistrot" di Olga Baiardo, in cucina Stefano Zara. ● Via A. Manzoni 4, Verbania Pallanza (Verbania); ☎ cell. 351/6516862; vincentbistrot20@gmail.com; coperti 20+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre, gennaio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,7.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; tagliata con patate al forno; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Barbera Guidetti (Cantine Novaresi).

Commenti: Ristorante con accogliente saletta interna e parete trasparente che apre lo sguardo luminoso verso la piazza di Pallanza, recentemente restaurata e trasformata in isola pedonale fino alla riva del Lago Maggiore rivolta verso il golfo delle Isole Borromee.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
15 settembre 2023

Ristorante "Il Gabbiano" di Paolo Quartero e Barbara Porzio, in cucina Paolo Quartero. ● Passeggiata Dino Grollero 13, Allassio (Savona); ☎ 0182/644763, cell. 335/8420676; info@ilgabbiano-alassio.it, il_gabbiano_alassio Instagram; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tartare di tonno, mango, pinoli tostiti, arancia caramellata, insalata di pesce morone, zucchine trombette, crumble di nocciole, salsa caesar; ravioli di erbette, gamberi rossi di Mazara, tartufo nero; baccalà al vapore, purea di mele e porri, croccante di focaccia e mandorle; cioccolato bianco, zenzero, capperi disidratati e polvere di mandorle.

I vini in tavola: Rosa 2022 edizione limitata Dolce e Gabbana Donnafugata in magnum; Laccetto 2015 Ruché in magnum (Montalbera); Dolcevita 2022 Moscato d'Asti (Pico Maccario).

Commenti: Eccellente riunione conviviale in un ottimo ristorante che si conferma uno dei migliori del Ponente ligure. Cucina, cantina e servizio impeccabili. Insalata di pesce e ravioli e straordinari. Ottimo il tonno, mol-

to buoni il baccalà e il dessert. Paolo offre una cucina di qualità di fronte alla spiaggia di Allassio, luogo di fascino e di emozioni che ha provato anche il nostro fondatore Orio Vergani nei suoi soggiorni in questa bellissima località. Complimenti sinceri e applausi dei commensali.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
29 settembre 2023

Ristorante "Al Nautico" di Venim srl unipersonale, in cucina Marco Scapellato. ● Lungomare Andrea Doria 2, Albenga (Savona); ☎ 0182/540304, cell. 342/3692905; chefmarco88@hotmail.it, ristorantealnavautico.it, chefmarco88 Instagram; coperti 30+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: morbido di baccalà e patate all'olio extravergine d'oliva con chips di verdure, polpo arrostito con ortaggi di Albenga in diverse consistenze; gnocchetti di patate fatti a mano con funghi porcini e gamberi rosa nostrani; ombrina al forno con cremoso di zucca mantovana e bietole ripassate; cannolo siciliano con ricotta, arance e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Grillo Doc 2022; Nero d'Avola Doc 2021; (entrambi Cantina Tasca d'Almerita).

Commenti: Ottima riunione conviviale in un ristorante tipico che si affaccia sull'approdo dei caratteristici gozzi liguri da pesca. Protagonista il pesce, ben cucinato dal giovane chef Marco; eccellenti gli gnocchetti e molto buoni gli altri piatti proposti. Servizio giovane e cordiale; ottimi i vini siciliani proposti, così come il cannolo da manuale. Un locale da sostenere e seguire per il futuro e da consigliare assolutamente.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
25 settembre 2023

Ristorante "Trattoria La Perla" di Trattoria pizzeria la Perla s.a.s. di Antonio Imperato & C. ● Via delle Rimembranze 30, Busto Arsizio (Varese); ☎ 0331/637038; coperti 150. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,1.

Le vivande servite: polpo con patate; pasta e patate; filetti di merluzzo in sfoglia di patate croccanti; dolce a scelta.

I vini in tavola: Millesimato Corte dei Rovi extra dry (Cantina Villa degli Olmi).

Commenti: Locale nato come osteria con

cucina e, nel tempo, trasformato in trattoria per arrivare all'attuale conduzione familiare. Ambiente decisamente casereccio, con accoglienza simpatica e sorridente, servizio cortese anche se non molto scrupoloso. In cucina una cuoca di provata esperienza si cimenta quotidianamente in piatti della tradizione, in particolar modo napoletana. Una riunione conviviale piacevole che ha consentito di chiacchiere amichevolmente gustando le vivande, fra le quali ha avuto notevole apprezzamento la pasta e patate che ha fatto la parte del leone. A chiusura della serata, è stata data in omaggio al titolare una pubblicazione dell'Accademia.

MONZA E BRIANZA
28 settembre 2023

Ristorante "La Piana" di La Piana. ● Via P. Zappelli 15, Carate Brianza (Monza e Brianza); ☎ 0362/909266; info@ristorantelapiana.it, www.ristorantelapiana.com; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie 16-30 agosto; 27 dicembre - primi giorni di gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: crostata integrale, cremoso alla mascherpa d'Alpe della Valsassina, dadolata di zucca bertagnina De.Co. in agrodolce e caramello di cipolla rossa di Brema; risotto classico alla monzese con la "vera luganega di Monza" a marchio Gigi Viganò; spaccato di coniglio "Vecchia Brianza" con puree soffice di patate di Oreno; stinco di maialino in lenta cottura con funghi porcini, salsa al Marsala e polenta rustica macinata a pietra; "tutto mela"; pandolce, mele "Frutteto della Valsassina" cotte a bassa temperatura, salsa caramellata, sorbetto.

I vini in tavola: Terre del Colleoni Chardonnay brut (Locatelli Caffi); Terre Lariane Marzemino rosato Igt 2022 (Casati M.); Valcalepio rosso I Pilendri Doc 2017 (Locatelli Caffi); Prov. di Pavia Malvasia Passita Rha Igt 2018 (Monterucco).

Commenti: La cucina è caratterizzata da un forte legame con la tradizione locale, e ciò si esprime nella scelta degli ingredienti e dei piatti del menu, realizzati con perizia e prudente innovazione. Particolarmente riuscito il risotto classico alla monzese con la "vera luganega di Monza" prodotta da Gigi Viganò: la salsiccia di Monza è stata premiata nel 2016 dalla Delegazione con il premio "Massimo Alberini". Gli Accademici hanno molto apprezzato un breve ma approfondito excursus sulla storia e sulle tecniche di preparazione del salume. Degni di lode anche i secondi, coniglio e maialino. Serata molto gradevole e calda, servizio celere e molto cortese.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
22 settembre 2023

Ristorante "Osteria del Campanile" di Manolo Crivelli, in cucina Maurizio Toscanini. ● Via Cadelazzi 1, Torrazza Coste (Pavia); ☎ 0383/77393, cell. 347/8452526; manolo@osteriadelcampanile.it, www.osteriadelcampanile.it; coperti 40+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura a cena dal lunedì al giovedì. ● Valutazione 7,3.

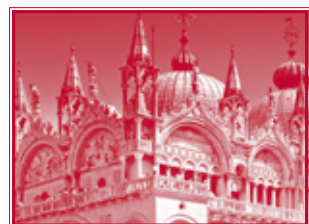


LOMBARDIA segue

Le vivande servite: salumi Oltrepò, tartare di Fassona, bignè salato con porcini e zafferano, parmigiana di melanzane; risotto Lomello in rosso con gelato al parmigiano e basilico; maccheroni trifilati con peperone di Voghera e salsiccia de "il Tizzo"; filetto di maialino con ristretto di Buttafuoco e profumo di mirto; semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato; biancomangiare alla pesca su salsa di lamponi.

I vini in tavola: Bonarda Campo del Monte (Flli Agnes Rovescala); Buttafuoco Solinghino Doc (Picchioni).

Commenti: È sempre piacevole ritornare da Manolo. I piatti sono molto attraenti prima alla vista e poi al palato. I salumi serviti sono di ottima qualità, così come la carne di Fassona e gli antipasti. Molto interessante il risotto con gelato al parmigiano e basilico e superbi i maccheroni con peperone e salsiccia. Il maialino al profumo di mirto e i dessert non erano da meno. Ben abbinati i vini. Unico neo: i tempi troppo lunghi tra le portate... ma può succedere e in ogni caso si inganna l'attesa con la conversazione.



VENETO

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
19 settembre 2023

Ristorante "Alla Pesa" di Ristorante alla Pesa, in cucina Gianluca, Giulia e Federico Farinazzo. ● Via Roma 3/A, Sorgà (Verona); ☎ 045/7350015, cell. 389/9062880; info@ristoranteallapesa.it, www.ristoranteallapesa.it; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì a pranzo. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: lievitati e acquadelle fritte, cuore di baccalà cotto a bassa temperatura su vellutata di fagioli neri al rosmarino e coriandolo di bacon fumé; risotto con polpa di pesce gatto americano, limone e uova di trota salmonata; tortello con sfoglia alla rapa rossa ripieno con mousse di baccalà alla veneziana, burro, buccia di lime e semi di papavero; ricciola da lenza al forno con contorno di patate; semifreddo al gorgonzola e miele, gocce di Pedro Ximenez e briciole di sbrisolona mantovana.

I vini in tavola: Essenza Zero metodo classico Chardonnay; Garda Doc Chardonnay affinato in legno (entrambi Cantina Ricchi Monzambano); Soave Classico Superiore Doc (Canoso); Ambar Moscato Passito Sicilia Igp (Florio).

Commenti: Ritornati dopo anni nel ristorante "Alla Pesa" gestito dalla famiglia Fa-

rinazzo, gli Accademici hanno sostanzialmente confermato quanto di positivo si era apprezzato nella riunione conviviale del 2019, mostrando altissimo gradimento per la raffinatezza delle portate, l'impeccabile servizio e la qualità dei vini. Ottimo l'aperitivo di benvenuto con focacce e acquadelle fritte, così come il risotto e le portate successive. Il semifreddo al gorgonzola ha destato molto interesse per il coraggioso accostamento degli ingredienti e il gradevole sapore. Ottima la selezione dei vini curata da Federico Farinazzo. Simposiaria Giancarlo Viviani.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

26 settembre 2023

Ristorante "Al Petes" di Andrea Sinico, in cucina Marko Durdevic e Giulia Sinico. ● Via dei Capitelli 5/a, Trieste; ☎ 040/2602329; info@al-petes.com, www.al-petes.com; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 20-30 novembre; giorno di chiusura lunedì e a pranzo. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: polpettina di vitello tonnato, sfera alla parmigiana, flan di formaggi e salsa alle pere, tuorlo d'uovo cotto a freddo, fonduta di parmigiano e sfere di tartufo, battuta di manzo, mais e popcorn; tortelli fatti in casa all'amatriciana; cervo alla brace, verza e rapa rossa; namelaka alle arachidi, brownie e gelato al caffè; meringhette al cacao e liquirizia; composta di fichi.

I vini in tavola: Crémant de Bourgogne brut (Henri Champlau); Pinot Bianco '21 (Falkenstein); Morellino di Scansano (Roccapessa).

Commenti: Nella città vecchia, tra le strette "viuzze" che ricalcano le rovine romane del primo porto di Trieste. Oggi questa zona rivive tra vecchi palazzi ristrutturati dove "Al Petes" accoglie i turisti delle navi da crociera. Un ricco buffet di benvenuto nell'elegante sala interna. Ottime le polpettine fritte magistralmente. Al tavolo due antipasti classici con un tocco d'originalità. Seguono i golosi tortelli all'amatriciana fatti in casa. Il cervo alla brace, cotto alla perfezione su vivo fuoco di legna, convince tutti su qualità, originalità nei dettagli di combinazioni e impiattamento. Ottimo l'abbinamento vini lungo tutto il pasto e finale esotico con namelaka.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

27 settembre 2023

Ristorante "Osteria Bartolini" di Stefano Bartolini. ● Piazza Malpighi 16, Bologna; ☎ 051/262192; bologna@osteriabartolini.com, www.osteriabartolinibologna.com, www.facebook.com/OsteriaBartoliniBologna; www.instagram.com/osteriabartolini; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,4.

Le vivande servite: strozzapreti al ragù bianco di pesce; gran fritto di pesce dell'Adriatico con verdure fritte; crema di gelato alle bucce d'arancia e caramello.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Alturis).

Commenti: Si è cenato nel giardino di un antico palazzo, sotto il platano della Cavalierizza, prolungando idealmente l'estate e rinnovando il rapporto particolare dei bolognesi con la Romagna, grazie alla cucina da peschereccio che Stefano Bartolini ha portato da Cesenatico. Tra le proposte tipiche spicca l'iconico fritto misto, esaltato dal pesce fornito ogni mattina da pescherecci di fiducia, ma non vanno trascurati i tagliolini e gli strozzapreti, conditi con ragù di pesce. La Simposiaria e Delegata Cristina Bragaglia ha tracciato un percorso storico dell'approvvigionamento del pesce in città dai primi secoli del II millennio.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA
28 settembre 2023

Ristorante "Gastarea" di Fondazione Anusca, in cucina Dmitri Galuzin. ● Via delle Terme 1058/A, Castel San Pietro (Bologna); ☎ 051/694305; info@gastareaasrl.it, www.ristorantegastarea.it; coperti 55+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera, lunedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: brioscia; serata all'insegna di 8 diversi tipi di tortellini: tortellini petroniani; tortellini alla panna; tortellini goccia d'oro; tortellini pasticciati; manicaretto Garisenda, scigno di Venere; cappelletti imolesi; tortellini di Bologna; savoirdi di Castel San Pietro.

I vini in tavola: Zenza rosato di Barbera vinificato in rosa; Olos Cabernet Sauvignon e Carménère; Ursa Pignoletto rifermentato (tutti Cantina Caccianemici).

Commenti: La serata, chiamata "Tortellinata", si è svolta all'insegna del tortellino, presentata dal gastronomo scrittore Napoleone Neri che ha iniziato illustrando la brioscia, focaccia salata tipica della vecchia

Bologna, farcita con mortadella e squacquerone, per poi passare a presentare le 8 portate di tortellini. Serata eccellente, grazie anche allo chef Dmitry che ha interpretato alla lettera ogni piatto ed è stato applaudito da Accademici e ospiti, ricevendone i complimenti. Il Delegato Andrea Stanzani ha omaggiato lo chef e il relatore della pubblicazione *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Una bellissima riunione conviviale.

CESENA

27 settembre 2023

Ristorante "Attracco" di Attracco di Bruno e Ivan Zegiraj s.n.c., in cucina Ivan Zegiraj. ● Viale Carducci 6, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎ 0547/1730674; ristoranteattracco@gmail.com, www.ristoranteattracco.it, Facebook; coperti 50+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tartelletta con crema di formaggi, ricciola e kiwi, ceviche di mazzancolle, insalatina di mare, tonno, stracciatella e senape; risotto bianco alla marinara; monfettini al brodo di seppia; filetto di rombo con millefoglie di patate e porro; crema inglese salata; éclair al pistacchio.

I vini in tavola: Terramossa 3 Spumante brut Blanc de Noir (Palazzo); Albarara Romagna Albana Docg (Santa Lucia).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Attracco", un nuovo locale sul lungomare di Cesenatico, condotto da due giovani promettenti gestori. Il Simposiaria Gianluigi Trevisani ha organizzato con grande cura la serata proponendo, in collaborazione con lo chef Ivan, un menu a base di pescato locale. Tra i piatti serviti, particolarmente apprezzati i monfettini al brodo di seppia e il filetto di rombo alla crema inglese salata. Gradito l'abbinamento dei vini. Servizio molto cortese ma con tempi troppo lunghi. Nel complesso, una serata piacevole, allegra e partecipata, che si è conclusa con un caldo applauso allo chef e alla brigata di cucina.

PIACENZA

16 settembre 2023

Ristorante "Osteria Fratelli Pavesi" di Osteria Fratelli Pavesi. ● S.S. 45, Località Gariga 8, Podenzano (Piacenza); ☎ 0523/524077; www.osteria.it; coperti 70+70 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì. ● Valutazione 7,9.

Le vivande servite: le 3 Dop piacentine (coppa, pancetta, salame), prosciutto e spalla crudi, cervella fritte, giardiniera fatta in casa Bottega Pavesi; bomba di riso con piccione e funghi secchi; pluma di mangalica alla brace con scalogno in agrodolce e verdure di stagione; zuppa inglese.

I vini in tavola: Il Pigno metodo classico brut (Romagnoli); Gutturino (La Tosa).

Commenti: Piacevolissima serata di apertura presso uno dei ristoranti più genuini del territorio piacentino. Dopo ottimi salumi (tra cui spiccava la spalla cruda) e altri anti-

pasti della tradizione, i commensali hanno apprezzato la bomba di riso con piccione e porcini secchi, per poi proseguire con una pluma di mangalica alla brace che ha sorpreso per tenerezza e sapore, e infine chiudere con una deliziosa zuppa inglese. Buoni i vini del territorio.

RICCIONE-CATTOLICA 27 settembre 2023

Ristorante "Tanimodi" di Matteo e Alessandro Corazza, in cucina Mirko Amantini. ●Piazzale Azzarita 1, Riccione (Rimini); ☎0541/644268; info@tanimodi.it; coperti 70+130 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura: da ottobre ad aprile chiuso da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: asici con nachos di piadina e cipolla marinata, tagliatelle di seppia e mazzancolle con citronette agli agrumi e granella di pistacchio, carpaccio di mazzancolla con pinimonio e gelée Gin tonic, bresaola di tonno con rucola, grana e aceto balsamico; cappellacci ripieni di gamberi e ricotta, con vongole veraci, salicornia e gel di mango; passatelli aglio, olio e peperoncino con tartare di tonno, crumble di tarallo al finocchietto selvatico e stracciatella; fritto di gamberi, calamari, baccalà, sardoncini e verdure; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc extra dry (Maschio); VIP Ravenna Famoso Igt (La Sabbiona, Faenza); Le Manzane Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg (San Piero di Feletto).

Commenti: Cena con risvolti molto positivi per i piatti della tradizione e per la materia prima, ma innovativi per tecniche di cottura e combinazione di ingredienti. Ambiente gradevole e sala riservata ai soli Accademici. Pietanze interessanti tra le quali hanno colpito, per i sapori decisi, i cappellacci e, per l'ottima fattura e il sapore comunque delicato, i passatelli con il condimento a base di tartare di tonno. La cucina si sforza di offrire piatti non banali e ci riesce. Lo chef riporta in sala le sue numerose esperienze anche di cucine estere, ma rispetta la romanità del ristorante.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 16 settembre 2023

Ristorante "Il Sale" di Azienda Agricola di Francesca Vierucci, in cucina Shimpei Moriyama. ●Strada di San Bartolo 100, San Vincenzo (Livorno); ☎0565/798021; ristoranteilsale@toscana.com, poggioaisanti.com, Instagram - Facebook; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 8

gennaio - 2 febbraio e 2-24 novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: terrina di campagna, insalata dell'orto, crauti fatti in casa; calamata all'elbana con menta e limone, ragù di scoglio; aguglia imperiale e verdure di stagione; crostata con crema aromatizzata alla lavanda e frutta di stagione.

I vini in tavola: Allodio bianco Igt Toscana (Podere San Michele di Soggi).

Commenti: La proprietaria è assoluta sostenitrice del chilometro zero, dei prodotti naturali, dei profumi del territorio e soprattutto dell'orto di un ettaro dove, con l'Università di Pisa, si studia la conservazione delle specie locali. Interpreti in cucina sono lo chef Shimpei e la pasticciera Sayuri. Il risultato è una cucina precisa, assolutamente toscana per tradizione, ma arricchita da un tocco giapponese e dalla ricerca dei profumi delle erbe e delle verdure dei campi circostanti. L'intensità degli aromi della Maremma è esaltata anche nelle carni, mentre il pesce conserva la sapidità delle acque tra Piombino e l'Elba. Incantevole la posizione con affaccio sul mare di Baratti e isole.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 21 settembre 2023

Ristorante "Lorietta" di Lorietta Andreucci e David Mazzei, in cucina Gianluca Mazzei e Rita Iacconi. ●Cerretoli - Via della Fontana 6, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62191; dalorietta@virgilio.it, www.dalorietta.it; coperti 160+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà ottobre - metà novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,26.

Le vivande servite: pasta fritta con prosciutto e crostini di lardo di Colonnata; ravioli ricotta e spinaci; tagliolini al limone; stinco di vitello con patate novelle di montagna; sformato di verdure; gelato con fragole.

I vini in tavola: Prosecco; Bianco dei Bolgheri (Civetta); Rosso (Santa Cristina).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla programmazione degli incontri che restano per concludere l'anno: così ha deciso il Delegato per creare maggiore condivisione nelle scelte. Tra una portata e l'altra di un menu autunnale, si è scelto il ristorante per la cena ecumenica; cosa fare per il mese di novembre e quando e dove svolgere la tradizionale festa degli auguri. Eccellente il rapporto qualità-prezzo; efficiente il Simposiarca Ubaldo Pierotti.

LIVORNO 27 settembre 2023

Ristorante "L'Ancora" di Franco Cazzorla. ●Scali delle Ancore 10, Livorno; ☎0586/881401; ristoranteancora@hotmail.it, www.ristorantelancora.livorno.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 29 dicembre - 3 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,85.

Le vivande servite: antipasti di mare; gnocchetti al ragù di seppia; penne alla

sugo di granchio blu; assaggi di baccalà alla livornese e di totani grigliati con verdure; mascarpone briaco con cantuccini.

I vini in tavola: Passerina Terre Cortesi Igt (Moncaro).

Commenti: Per la ripresa dell'annata accademica dopo la sosta estiva, la Delegazione si è ritrovata in uno dei più rinomati ristoranti del quartiere storico della "Venezia", dove ha degustato una cena caratterizzata da un dovizioso menu basato sulla tradizionale cucina livornese, rivista in funzione dell'evoluzione del gusto dei commensali d'oggi, ma sempre ancorata ai valori del buon sapore e dei colori. Molto apprezzate le penne alla sugo di granchio blu, il cui consumo si sta affermando e il cui gusto è ottimo. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Sergio Gristina ha intrattenuto con un'applaudita conversazione sul tema "L'equinozio d'autunno e le ricette tradizionali".

MAREMMA-GROSSETO 22 settembre 2023

Ristorante "Locanda di Torquato" di Paola Travelli, anche in cucina. ●Località Montorgiali, Scansano (Grosseto); ☎0564/580170, cell. 331/7640822; coperti 65+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie: 15 giorni a febbraio, 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì - mercoledì (inverno), mercoledì (estate). ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; tortello maremmano al ragù bianco; tagliatelle al mirtillo con crema di porro, guanciale croccante e scaglie di mandorle; stracotto di maialino con olive e mele, con frutti di bosco e riduzione di vino; pollo agli agrumi; cicoria profumata all'arancia, cipolline borettane in agrodolce; fondente di cioccolato al Rum, in alternativa torta agli agrumi.

I vini in tavola: Morellino di Scansano (Tarassi).

Commenti: La serata, organizzata dal Simposiarca Accademico Andrea Coratti, si è svolta con grande soddisfazione dei commensali che hanno molto apprezzato i vari piatti, rispettosi della tradizione, ma per certi aspetti adattata e resa maggiormente "godibile" ai palati moderni. Il menu è stagionale e tiene conto, in modo quasi maniacale, dei prodotti locali quando sono disponibili freschi. Le carni, veramente particolari, di un allevamento locale di maiale di cinto senese di alta qualità e pollami, agnelli e verdure provenienti dall'orto accanto. La visita ha avuto esito positivo ed è stata apprezzata da tutti.

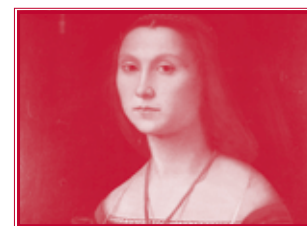
MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE 21 settembre 2023

Ristorante "La Cascina" di Giacomo e Nemi Cardelli. ●Viale Verdi 43, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/78474; infolacascinamontecatini@gmail.com, www.lacascinamontecatini.it; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre, febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: degustazione di sushi, tempura mista di pesce e verdure; maltagliati di pasta fresca con astice, pomodorini e basilico; trancio di branzino di lenza al forno con patate all'isolana; sfera di cioccolato bianco con mousse di lamponi e crema calda allo yogurt.

I vini in tavola: Prosecco Docg di Valdobbiadene (Santa Margherita); Greco di Tufo Docg 2022 (Le Origini); Moscato d'Asti Docg Vignaioli Santo Stefano (Ceretto).

Commenti: L'Accademico Cesare Dami ha portato la Delegazione in questo locale di vecchia fondazione (come caffè), negli anni ampliato e trasformato anche in ristorante, dall'aspetto gradevole e moderno. La cena è cominciata (molto bene) con il sushi e il fritto in tempura (di cui è stata chiarita l'origine), e ha avuto l'altro punto di forza nel branzino, davvero eccellente per consistenza e punto di cottura; buono il primo, mentre il dolce è sembrato... un po' troppo dolce. Un'ottima cena, ben accompagnata dal vino servito a tutto pasto, e proposta con un servizio lodevole, attento e puntuale, a conferma dell'impegno dei gestori, già rilevato nella fase preparatoria.



MARCHE

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA 23 settembre 2023

Ristorante "Marchese del Grillo" di Mario D'Alesi, in cucina Marco Cappelletti. ●Rocchetta Bassa 73, Fabriano (Ancona); ☎0732/625690; info@marchesedelgrillo.com, www.marchesedelgrillo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gustosissime tartine; dadolata marinata di pomodoro, fondente di mozzarella di bufala, clorofilla di basilico e pane tostato; risotto ai funghi, tabacco e dattero; suprema di faraona, caramello salato, mela verde e bacon; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brut SCIARRosé; Rosso Piceno Sciarr (entrambi D'Alesio); Moscato passito (Vicari).

Commenti: Ambiente elegante e servizio impeccabile. L'antipasto ha immediatamente dimostrato come la tradizione e la cucina innovativa e molecolare possano convivere in modo eccellente. Il primo piatto, particolare per il sapore delicato e la fragranza della percezione del gusto; la suprema di faraona, la cui morbidezza è stata accompagnata da un ricercato abbinamento tra gli ingredienti, ha deliziato il palato. Il pranzo è continuato con l'intervento del giornalista



MARCHE segue

e scrittore Carlo Cambi che ha parlato dei vari modi di servizio al tavolo, inserendoli nella narrazione delle varie realtà storiche del costume a tavola dal 1600 in poi.



UMBRIA



GUBBIO

9 settembre 2023

Ristorante "Villa Dama" di Simone Capponi, in cucina Simone Capponi e Luciana Cardinalli. ● Località Torre dell'Olmo 10, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9256130, cell. 346/5832547; info@villadama.it, www.villadama.it, Instagram: agriturismovilladama Facebook: Villa Dama Agriturismo; coperti 70+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie a rotazione nel periodo invernale, metà gennaio-metà marzo. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: salumi e formaggi della casa, sformatino di verdure, polentina croccante; pappardelle al ragù bianco di cinghiale; umbricelli alle erbe di campo e guanciale; arrosto di cinghiale cotto al forno a legna, vitello e agnello, patate arrosto e insalata; tortino di mele con crema di cioccolato.

I vini in tavola: Rosso e bianco produzione Villa Dama.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta presso un agriturismo che nasce da un antico borgo di case coloniche situato a soli 10 km da Gubbio, in posizione panoramica collinare. Per i piatti sono state utilizzate materie prime biologiche provenienti dall'azienda agraria. Il pane servito è cotto nel forno a legna. Eccellente la degustazione di salumi e formaggi. Molto apprezzati i primi e il dolce. Un difetto nell'arrosto che è stato tagliato e scaldato prima di servirlo. Gentile e accogliente il servizio.



LAZIO



CIVITAVECCHIA

22 settembre 2023

Ristorante "Mare e Sole" di Patrizio Gramegna. ● Lungomare Guglielmo Marconi 104, Santa Marinella (Roma); ☎ 0766/537853; coperti 90. ● Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: insalata di mare, alici imbottite e involtini di melanzane con provola e pesce spada; risotto alla pescatora; paccheri con pomodorini, pesce sfilettato e pesto al basilico; orata al forno con patate; misto insalata; caramello al torroncino.

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

Commenti: Il Simposiarca Aldo Vignati ha proposto di visitare, per la prima volta, il ristorante "Sole e Mare" sul lungomare di Santa Marinella. Il menu proposto ha riscosso unanime consenso. Il servizio efficiente, cordiale l'accoglienza del titolare. Particolare attenzione hanno riscosso sia il paccheri sia l'orata cucinata con delicatezza senza alterare il gusto del pesce. Meritata la valutazione.



FORMIA-GAETA

29 settembre 2023

Ristorante "Elementi" di Michele Emilio Corrado anche in cucina. ● Piazza Sant'Anna, Castellone - Formia (Latina); ☎ cell. 349/7431729; coperti 25+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: canapé alle olive di Gaeta, parmigiana fumé, cremoso di parmigiano, salsa basilico, panzanella di alici in due consistenze e crema di acciughe; risotto ai crostacei, limone, crema d'aglio gentile e carbonella all'aglio nero; pancia di manzo fondente, n'salat e patan e il suo fondo di Mirto scruccarielle; pralinato di nocciole, crema al cioccolato e noci tostate.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore brut Dirup (Andreola); Ribolla Gialla 2022 (Russolo); Passito di Pantelleria Arbaria (Vinisola).

Commenti: Cena superba con prodotti di prossimità, provenienti esclusivamente dal mare, dalle campagne e dalle montagne del golfo di Gaeta. Appare evidente in ogni pietanza la cura dell'elemento (da qui il nome del ristorante). Stuzzicanti i canapé; divina la doppia consistenza della panzanella. Particolarmente apprezzato il risotto. Felice conclusione con la pancia di manzo locale, accostato a un'insalata di patate al Mirto resa particolarmente appetitosa. Molto gradito il dolce elaborato da Mariko Sato, moglie giapponese dello chef, che oltre a essere una grande artista, ha dimostrato di essere anche una grande pasticciere. Tutti gli Accademici hanno apprezzato molto la cena.



LATINA

ROMA APPIA

24 settembre 2023

Ristorante "Il Golfo in Padella" di Vincenzo Cardone, in cucina Stefano Santillo. ● Strada Lungomare 2675, Latina; ☎ 0773/273087, cell. 327/6787511; info@ilgolfoinpadella.it; coperti 55. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: sgombrò su concassé di pomodoro e cetriolo con chips di pomodoro; cannolo di pasta ripieno di moscardini alla Luciana con salsa alla scapece; focaccia con

porchetta di tonno e cipolla in agrodolce; insalata di mare; sauté di cozze; moscardini fritti con marmellata di pomodori; paccheri con pomodoro del piennolo e frutti di mare con spolvero di pane tostato e tritato; filetto di spigola con patate al forno; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (I Gigli di Borgo Canedo).

Commenti: Il programmato convivio di "fine estate" ha offerto l'occasione per un incontro della Delegazione di Latina con quella di Roma Appia, guidata dalla Delegata Mirella Audisio Viola, intervenuta con i suoi Accademici. Il locale, situato sul lungomare di Latina con vista dell'arenile, inaugurato nel 2019 per iniziativa di tre giovani, Vincenzo Cardone con i fratelli Antonio e Stefano Santillo, accomunati dalla passione per la ristorazione, propone solo piatti di mare con pescato rigorosamente fresco. Apprezzata la varietà degli antipasti, alcuni particolarmente elaborati. Sincera e cordiale l'accoglienza dei gestori.



VITERBO

16 settembre 2023

Ristorante "Pepenero" di Immert srl. ● Via Regina Margherita, Capodimone (Viterbo); ☎ 0761/871909; info@pepeneroristorante.eu; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili periodo invernale; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: antipasti di mare; paccheri con tonno rosso, capperi, colatura di alici, granella di pistacchio; dessert a scelta.

I vini in tavola: Prosecco (Biancavigna); Verdicchio Castelli di Jesi (Le Vaglie).

Commenti: Ottimo pranzo a conclusione di una gita con motobarca sul lago di Bolsena con circumnavigazione delle isole e visita al giardino della Rocca Farnese, solo di recente restaurato e aperto al pubblico. Molti e di ottima fattura gli antipasti misti di mare e talmente abbondanti da sostituire il secondo piatto. Graditissimo il primo: di qualità il tonno rosso e i condimenti della pietanza. Ampia gamma di dessert a scelta dalla carta; gradevoli i vini; adeguato il servizio; corretto il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO



TERAMO

15 settembre 2023

Ristorante "Country House Molikè" di gestione familiare, in cucina Genya Malafronte. ● Via Bigattiera Trifoni, Giulianova (Teramo); ☎ 085/8005459, cell. 349/3270655; info@molike.it, www.molike.it; coperti 80+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato

del ristorante; ferie 1 settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: calamaro arrosto, gazpacho verde e olio al cetriolo, capasanta, indivia laccata alla rapa rossa, salsa di mandorle; scrippelle m'busse in consommé di pesce; spigola, spinaci, fagiolini, e salsa pane; minestrina (brunoise di frutta stagionale, finocchio e carota); namelaka al cioccolato bianco, vaniglia e lime, brodo al passion fruit.

I vini in tavola: Cantina Spinuzzi Cerulli Irelli.

Commenti: La riunione conviviale, che ha visto il maggior numero di adesioni tra tutte le riunioni conviviali della Delegazione degli ultimi anni, si è tenuta nell'atmosfera suggestiva del ristorante "Molikè", un casolare di campagna ristrutturato in chiave contemporanea, dove la tradizione della cucina teramana si lega alle idee innovative del giovane chef. Il menu, dal titolo "Consommé e salse nella cucina moderna", ha visto rivisitazioni ardite, ma ben riuscite, dei piatti tipici della tradizione; tra i più acclamati, il secondo (spigola, spinaci, fagiolini e salsa pane) e il dessert.



MOLISE



CAMPOBASSO

30 settembre 2023

Ristorante "Centrum Palace" della famiglia Morelli, in cucina Giorgio Marcorelli. ● Via Giambattista Vico 2/A, Campobasso; ☎ 0874/413341; info@centrumpalace.it, www.centrumpalace.it; coperti 250. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,2.

Le vivande servite: sformatino di patate con cuore di gorgonzola aromatizzato al caffè; tagliatelle moresche con crema di caciocavallo dell'Alto Molise; lombò di vitello al forno con riduzione di Tintilia del Molise ed erbe ripassate con peperoncino e frutta fresca; delizia al caffè con briciole di croccante.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato di Valdobbiadene (Villa Selli); Prugnolo Terre degli Osci rosso Igp; Contado Aglianico del Molise Doc (entrambi Di Majo Norante).

Commenti: Alla vigilia della giornata mondiale dedicata al caffè, la Delegazione ha celebrato la ricorrenza con un interessante convegno, concluso con il racconto dell'intrusione prepotente del caffè in cucina per sofisticate esperienze sensoriali, e con una bella riunione conviviale a tema, studiata nei dettagli dal Simposiarca Carlo Pedicino. Equilibrate e nuove le tagliatelle moresche sposate ai profumi e agli aromi del caciocavallo dell'Alto Molise; deludenti e appena sufficienti l'antipasto e il secondo di carne; la

media si è alzata solo grazie al dolce, all'abbinamento dei vini e soprattutto grazie al servizio dei ragazzi (maître di sala compreso), tutti gentili, professionali e premurosi.



ISERNIA 28 settembre 2023

Ristorante "Elicriso" di Giovanni ed Ermanno Di Benedetto. ● Via Valle Patrese 56, Macchia d'Isernia (Isernia); ☎ cell. 328/4811799; elicriso.ristorante@gmail.com; coperti 130. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: baccalà cotto a bassa temperatura, scarola maritata al salto, salsa alla scapece e spaghetti di porro croccanti; sagne di grano antico Senatore Cappelli con fagiolo ecotipico "rosso" locale; baccalà arrancato in crosta a mo' di Elicriso; crostata in marmellata d'uva con crema inglese e riduzione alla Tintilia; biscotti al vino e cantucci secondo la tradizione.

I vini in tavola: Biferno Doc bianco (Angelo D'Uva); Biferno rosso Gironia (Borgo di Colloredo); Falanghina (Di Majo Norante).

Commenti: La riunione conviviale si è inserita nell'ambito di manifestazioni per le produzioni vinicole di un territorio che fin dall'antichità ne ha avuto celebrate tradizioni. Lo chef Giovanni ha inteso proporre un'originale rielaborazione con prodotti agricoli storici del luogo. Ogni piatto ha avuto un vino vincitore del concorso "Macchia 2023". Naturalmente i piatti sono stati in abbinamento con vini illustrati da assaggiatori professionali. La Delegazione ha promosso a pieni voti l'impegno della cucina e della sala. Molto soddisfatti Accademici e ospiti.



TERMOLI 29 settembre 2023

Ristorante "Anna Rosa Grifone" di Anna Rosa Grifone. ● Contrada Montebello, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎ 0875/960190; coperti 100+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 6,7.

Le vivande servite: taglieri di ventricina della casa e prosciutto nostrano con focaccine calde di polvere di segale, caciocavallo macchione di Capracotta con ricotta cremosa, miele e uva croccante, gelatine dello chef e scrippelle con soia; zuppette campagnole di farro, fegatini, ortaggi; riso Arborio con crema di stracciatella e zafferano; coniglio nostrano alla cacciatora con crema di patate al rosmarino; pastiera di grano e ricotta.

I vini in tavola: Prosecco; Rosavite rosato Terre degli Osci Igt; Falanghina Doc (tutti Terresacre).

Commenti: Organizzata con cura e notevole impegno dall'Accademico Domenico Porfido che ne è stato anche Simposiarca, la prima riunione conviviale autunnale, dedicata al tema dell'anno, purtroppo ha riscosso un giudizio appena positivo. La realizzazione del laborioso menu, concordato con Fabio, bravo e disponibile chef del locale, sempre all'altezza delle aspettative, ricco di antiche ricette della gastronomia

contadina montenerese caratterizzate dalla notevole presenza di antichi cereali, compreso il riso che si coltivava in questo agro fino agli anni Trenta del secolo scorso, questa volta non ha affatto soddisfatto. Troppo angusta la saletta riservata e troppo lento e incerto il servizio.



BASILICATA



POTENZA 20 settembre 2023

Ristorante "Radici-Storie di pizza" di Giuseppe Biancone, anche in cucina. ● Via Maestri del Lavoro 11, Potenza; ☎ 0971/1803392; coperti 30+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: montanara al ragù, montanara, mortadella stracciata e pistachio, montanara con maionese alla barbabietola; frittatina di pasta; pizza regina Margherita; pizza Nerano; pizza Cutraro; pizza dolce con ricotta e albicocca.

Commenti: Come ogni anno, la Delegazione si incontra per la consueta serata dedicata alla pizza che si tiene a inizio o a fine estate. Gli Accademici hanno apprezzato la proposta del giovane pizzaiolo Giuseppe Biancone che, a soli 25 anni, può vantare una solida esperienza al fianco anche di maestri importanti come Martucci e Capuano. Oltre alla tradizionale regina Margherita, degne di nota anche la Nerano arricchita dalle zucchine in doppia consistenza (salsa e chips) e da una fonduta di provolone del monaco e, da ultimo, la intrigante Cutraro con prosciutto, marmellata di fichi, stracciatella e scaglie di mandorle. Leggera e gustosa la frittura delle montanarine, ottima la pizza dolce.



SICILIA



GELA 28 settembre 2023

Ristorante "Marino" di Antonio e Pino Marino, in cucina Antonio Marino. ● Via Generale Cascino 99, Gela (Caltanissetta); ☎ 0933/913104, cell. 349/643279; ristorantecentraletoto@gmail.com; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: gazpacho di stracciatella e gambero, baccalà in olio cottura; panzerotti con ragù di calamari al pomodoro giallo; trancio di ombrina su vellutata di patate, insalata mista; torta al limone; tagliata di frutta varia di stagione.

I vini in tavola: Prosecco (Murgio); Etna bianco Doc (Cottanera).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata. Dopo l'introduzione della Delegata Concetta Battaglia, è intervenuto il Simposiarca Gualtiero Cataldo che, oltre a illustrare il menu, si è complimentato per il locale totalmente rinnovato. Gli Accademici sono rimasti molto soddisfatti per l'eleganza e l'equilibrio delle diverse portate. L'alto punteggio conseguito è la dimostrazione dell'elevata qualità del cibo elaborato in piatti gourmet ricercati e genuini, pur nel rispetto della tradizione culinaria del territorio.



MODICA 15 settembre 2023

"Trattoria da Fabio" di Fabio Ferreri. ● Strada Botta 97, Modica (Ragusa); ☎ cell. 366/9360045; coperti 30. ● Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a novembre e 15 giorni a febbraio; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,8.

Le vivande servite: caponata e parmigiana di melanzane; capunti con salsiccia e mollica atturrata; coniglio "di fattoria" alla stimpirata; bollito di carne bovina alla stimpirata; gelo di limoni.

I vini in tavola: Vino locale.

Commenti: La Delegazione ha visitato una delle ex putie rovinu ancora in esercizio, sita a Modica Alta, trasformatasi nel tempo in un'accogliente trattoria a conduzione familiare. Oltre a piatti della tradizione culinaria modicana, è stata presentata una nuova proposta (capunti con salsiccia e mollica abbrustolita) sempre con prodotti tipici locali e di stagione, molto apprezzata dai commensali. Ha avuto il plauso dei partecipanti anche un azzardo dei coniugi Ferreri: il bollito alla stimpirata, dai maestri di cucina definita "la versione estiva del classico bollito". Impeccabile il servizio.



SIRACUSA 27 settembre 2023

Ristorante "Almyra" di Lorenzo Gimondo, in cucina Bammage Chamin. ● Traversa Capo Ognina, Siracusa; ☎ cell. 327/2329712; info@almyra.it, www.facebook.com/almyra.siracusa; coperti 80+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: focaccine fritte con tuma e acciughe, polpetta di sarde, insalata di polpo su hummus di ceci, caponata di pesce spada e melanzane; strozzapreti con cozze, vongole, gamberetti locali e ciliegino di Pachino; trancio di lampuga frita e cipolletta in agrodolce; gelo di cannella; zuppa papale; pan di Spagna imbevuto al liquore Strega; ricotta vaccina, fonduta di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Fushà; Timeo; Frappato; Ra'is Essenza (tutti Baglio di Pianetto).

Commenti: Tipico locale marinaro in bianco e blu, in riva al mare in un contesto rilassante. Piatti semplici e saporiti e, nel contempo, raffinati, con particolare attenzione alla materia prima. La cena è stata preceduta da una interessante relazione, tenuta dal Direttore del Museo del Mare di Siracusa e da un pescatore locale, in prossimità del molo con lo sfondo delle barche, sulla pesca della lampuga, pesce di fine estate. Durante la riunione conviviale sono stati presentati due nuovi Accademici: Giorgio Iurato e Francesco Pusateri.



SARDEGNA



CAGLIARI 28 settembre 2023

Ristorante "Salsamentaria" di Salsamentaria srl, in cucina Alberto Busonera e Michele Cherchi. ● Via Sidney Sonnino 154, Cagliari; ☎ 070/4671919; salsamentariacagliari@gmail.com; coperti 40. ● Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane ad agosto e 1 a gennaio; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi; brasato di scottona di Masullas con crema di patate e salsa alla birra; torta soufflé al cioccolato al fleur de sel con crema al mascarpone.

Commenti: La riunione conviviale, dedicata alla birra, è stata aperta da una breve presentazione del Delegato che ha illustrato agli Accademici e ai loro ospiti le caratteristiche degli stili birrai, in rapporto alle materie prime utilizzate e alle tradizioni dei diversi Paesi del mondo. Sono state proposte tre portate accompagnate da altrettante birre, molto diverse tra loro ma in grado di abbinarsi al meglio con i piatti serviti. Gli Accademici hanno apprezzato il taglio dinamico della serata e l'alta qualità del cibo e delle birre servite.



SASSARI 20 settembre 2023

Ristorante "Il Cavalluccio" di Fratelli Pudda, in cucina Antonello Pudda. ● Località Punta Tramontana, Castelsardo (Sassari); ☎ 079/474340, cell. 347/0051451; ilcavalluccio@libero.it, ristoranteilcavalluccio.it, Facebook; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,6.

Le vivande servite: piccola panada di ambidda incasada, casizzolu arià di zafferano, olio cottura di baccalà, insalata riccia e porcino, razza e burrida di agrumi; spaghetti Martelli



SARDEGNA segue

all'astice mediterraneo; scaloppa di pesce d'altura, flan di patata viola e verdure; tris di dessert: raviolo di ricotta pompia; zuppetta di fico d'India con sorbetto al limone bio; flan di latte di capra con caramello al burro salato.

I vini in tavola: Kanimari Igt 2021 (Tenute Nuraghe Crabioni); Sciala Vermentino di Gallura Docg 2021 (Tenute Siddura); Moscato di Sorso e Sennori Doc 2021 (Tenute Nuraghe Crabioni).

Commenti: Il locale nasce nel 1993 ed è gestito dai fratelli Pudda: Antonello lo chef e Giuseppe maître di sala e manager. La sua posizione non ha uguali sulla costa di questa zona del Nord Sardegna. La veranda e l'ampia terrazza, prospicienti la falesia di Punta Tramatana, offrono uno sguardo mozzafiato sul golfo dell'Asinara. Il menu proposto riflette la scelta accurata delle materie prime di mare che sono state elaborate con inventiva, senza oscurare i richiami alla tradizione locale e sarda in generale. Ottima la piccola panada, ben costruito il sugo d'astice sugli spaghetti, ottimi i dessert.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
21 settembre 2023

Ristorante "La No" di Mario Lorenzetti. ● Annagasse 12, Vienna; ☎ 0043/15120360; mariolorenzetti78@gmail.com, www.lano.at; coperti 24+14 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane in agosto e Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: antipasto toscano: lardo di Colonnata, finocchiona, salame gentile delle Apuane, soppressata, pancetta arrotolata, crostino toscano ai fegatini, torta di spinaci e pecorino di Pienza, pappa al pomodoro; zuppa di farro della Garfagnana; costata di chianina; torta di riso alla massese.

I vini in tavola: Franciacorta extra brut (La Montina); Dirado Candia dei Colli Apuani 2022 (Belfior); Pepo Toscana rosso Igt 2019 (Montepepe).

Commenti: Riunione conviviale certamente riuscita, alla quale erano presenti anche Accademici in pectore, il che ha anche arricchito la serata. I piatti serviti erano tutti di buona fattura. Il ristorante era già stato visitato dalla Delegazione. Agli Accademici è particolarmente piaciuta l'impronta territoriale (Garfagnana) che Mario Lorenzetti ha dato al menu. I piatti, tutti di più che buona qualità e fattura, sono stati scelti dal Simposiarca Franco Macoratti, di concerto con Lorenzetti. I vini appropriati ai piatti. Il

ristorante è intimo con un sobrio decoro. Premuroso e attento il servizio.

FRANCIA

PARIGI
20 settembre 2023

Ristorante "Il Bacaro" di Il Got di Zuliani e Besson, in cucina Eleonora Zuliani. ● 9 rue Auguste Laurent, Parigi; ☎ 0033/0143791666; ilbacaro@orange.fr, www.ilbacaro.com; coperti 25. ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; 1 settimana a Natale; giorno di chiusura sabato, domenica e lunedì a pranzo. ● Valutazione 8,9.

Le vivande servite: radici di monte su tartina di polenta, baccalà mantecato, sedano rapa, portulaca, crema di olive nere; gajson (ravioli di patate), mele, pere, erbe e ricotta affumicata; musetto, crema di peperoni acidi, condimento alla mela e shiso; ricotta di pecora, fichi, miele di tarassaco, briciole di pane alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco (Ca' Bolani); Friulano San Pietro 2021 (I Clivi); Refosco dal Peduncolo Rosso 2021 (Paladin).

Commenti: Riunione conviviale perfettamente organizzata dal Simposiarca Christian Fife nel locale intimista e accogliente dove la chef Eleonora Zuliani, architetta veneziana, ricrea in cucina le specialità del Friuli e del Veneto. Il menu breve ma ricercato è rinnovato ogni mese secondo i prodotti di stagione, mentre il marito Frédéric Besson gestisce la sala con simpatia e professionalità. Gli Accademici hanno apprezzato le vivande equilibrate nei sapori, eccellenti per freschezza ed esecuzione con materie prime di alta qualità. La scelta dei vini, ben curata, ha catturato l'attenzione dei commensali. Il Delegato Tino Callegari ha completato la serata con i complimenti alla chef per il suo percorso lavorativo.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
12 settembre 2023

Ristorante "Nerello" di Roberto Barbagallo. ● Oostzeedijk 344, Rotterdam; ☎ 0031/107200801; www.nerello.nl; coperti 85+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: battuto di black angus con cipollotto, scaglie di parmigiano, olio e limone e tartufata, prosciutto di pesce spada con dressing all'arancia e zenzero sciroppato, barbabietole in agrodolce con mousse di caprino; gnocchi di patate viola su crema di zucca e fonduta di gorgonzola piccante; involtini d'orata con julienne di verdure con salsa di Prosecco; filetto di manzo con fonduta di parmigiano, salsa di aglio nero e polvere di cipolla rossa; tartelletta con crema pasticciera e frutta di stagione.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato Doc 2022 (Bosco del Merlo); Fiano Calaluna 2022 (Paolo Leo); Chardonnay Igt 2022 (Nespoli

Da Maggio); Gavi di Gavi Doc 2022 (Fontanafredda); Koinè Etna rosso Riserva Doc 2016 (Antichi Vinai).

Commenti: La serata è iniziata con una trilogia di antipasti, dove il prosciutto di pesce spada ha sorpreso. Anche la barbabietola con mousse di formaggio di capra è stata apprezzata. Gli gnocchi sono stati sicuramente il piatto più votato: colorato, gustoso e ben presentato. Il filetto di manzo era cotto alla perfezione e molto tenero, molto gradito per il suo jus a base di aglio nero e polvere di cipolla rossa. Gli involtini di orata erano ben cucinati e impiattati. Il dessert ben preparato: una tartelletta con una pasta friabile croccante, la crema pasticciera era ricca e i frutti di bosco gustosi. Il servizio al tavolo, puntuale e molto cortese, ha reso questa cena una di quelle da ricordare.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

REPUBBLICA DI SAN MARINO
27 settembre 2023

Ristorante "Il Ghetto da Ottavio" di Il Ghetto da Ottavio. ● Contrada Santa Croce 29, San Marino; ☎ 0549/901650; ristorantedelghetto.sm@gmail.com; coperti 80. ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: antipasto misto di pesce, baccalà fritto; tagliolini al granchio blu; tortelloni con branzino e tartufo nero; fritto di calamari e gamberi con verdure; grigliata di pesce; semifreddo alla frutta.

I vini in tavola: Grilet frizzante Castelli Sammarinesi; Valdragone bianco; Ribolla di San Marino (tutti Consorzio vini di San Marino); Oudeis brut Alta Langa metodo classico (Enrico Serafino).

Commenti: Riunione conviviale memorabile, incentrata su una gustosa cena a base di pesce. Il piatto prelibato della serata è stato il tagliolino al granchio blu, che ha catturato l'attenzione e il palato dei partecipanti. Ospite Alice Pari di "Mariscadoras Blu Eat", che ha spiegato come la loro start-up stia lavorando con dedizione per trasformare un problema ambientale in opportunità, salvaguardando le coste italiane dalle specie aliene invasive, come nel caso del granchio blu nel mare Adriatico e Tirreno. La cena è stata un vero successo, con piatti abbondanti e saporiti che hanno soddisfatto i gusti di tutti i partecipanti, il tutto in un'atmosfera di allegria conviviale.

SPAGNA

MADRID
19 settembre 2023

Ristorante "Baldoria" di Baldoria Madrid, in cucina Simone Attolini. ● Calle de Los Martires Concepcionistas 23, Madrid; ☎ 0034/910944941; hola@baldoriamaid.com, www.baldoriamaid.com; coperti 103. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: crocchette alla parmigiana, focaccia con tartufo nero, pistacchi di

Sicilia e burrata, pizza con provola e pepe; spaghetti alla Nerano; tortelli di zucca, salsa gorgonzola, e funghi saltati in padella; tiramisù; babà di cacao al Rum e farcito.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso extra dry (Maccari); Nuragui di Cagliari Doc (Argiolas); Rigoletto Montecucco rosso Doc (ColleMassari).

Commenti: Il folto gruppo di commensali ha apprezzato i gustosi piatti, tutti preparati nella cucina a vista e basati su prodotti rigorosamente italiani. Particolarmente lodati sono stati la focaccia di massa madre e 48 ore di lievitazione, e il babà imbevuto al punto giusto. Sfiziose le crocchette alla parmigiana. Gli spaghetti, sapientemente eseguiti dallo chef, sono stati il piatto più apprezzato senza distinguo, vivo ritratto della cucina tradizionale campana. Servizio accurato grazie alla maestria del maître Manuel Sorana, competente e amichevole. Buono l'abbinamento dei vini. Per concludere, una serata di successo.



NEL MONDO

AUSTRALIA

BRISBANE
11 ottobre 2023

Ristorante "Etna" di Andrea Gatti e Lauren Smith. ● Marshall Street 15, Fortitude Valley (Brisbane); ☎ 0061/431730787; info@etnabrisbane.com.au; coperti 40+16 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: focaccia con olio e sale, selezione di salumi pregiati, burrata con composta di pere, noci tostate, olio al basilico, olive liguri secche e calamari fritti; fusilli al ragù; sei varietà di pizze da condividere: mantovana con base di zucca, fior di latte, taleggio, salsiccia, rosmarino, parmigiano, polvere di amaretti; capricciosa; Margherita; carbonara con fior di latte, crema di tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino romano e pepe; diavola con pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salame piccante, cipolla rossa, parmigiano, paprika affumicata calda; Papi pizza con base di melanzane, fior di latte, mozzarella affumicata, salsiccia e rosmarino; crostata al pistacchio ripiena di crema al limone.

Commenti: La cena si è svolta in un'area molto piacevole e confortevole del ristorante; il personale di sala è stato molto attento e ha fornito un servizio eccellente. Il menu era diviso in tre sezioni di piatti condivisi e la portata principale era la pizza: tra le varietà, la "mantovana" e la "carbonara" erano le più gustose e innovative, e hanno piacevolmente colpito gli Accademici, che hanno trascorso una serata deliziosa.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica



PIEMONTE

ALESSANDRIA

Ristorante "Trattoria Losanna" di Trattoria Losanna, in cucina Marco Bertola. ●Via San Rocco 40, Masio (Alessandria); ☎ 0131/799525; trattorialosanna@gmail.com, www.facebook.com/pages/Trattoria-Losanna-Masio; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: mini lingua con lardo, frittini Subric, polenta e gorgonzola, focacce ai cereali, polentina morbida con merluzzo; riso giallo; brasato di manzo con polenta frita; tortino di riso dolce e gelato, paste di meliga.

I vini in tavola: Metodo classico (Brogia); Barbera d'Asti L'Avvocata (Coppo); Moscato d'Asti Scrapona (Marenco).

Commenti: La trattoria ha ospitato gli Accademici per la consueta cena ecumenica. Lo chef patron del locale, Marco Bertola, ha presentato un menu ben calibrato sul tema scelto per questa occasione, molto apprezzato dagli Accademici. Il risotto giallo è stato scelto per ricordare il menu della prima riunione conviviale dell'Accademia presieduta da Orio Vergani nel 1953, come ricordato nell'intervento del Delegato, volto anche a sottolineare l'importanza, nella cucina tradizionale, di ingredienti storici come riso e mais e la ricomparsa di cereali un po' dimenticati come orzo, avena e farro, all'interno delle attuali preparazioni gastronomiche.

BIELLA

Ristorante "Antico ristorante Cà d' Gamba da Romeo" di Francesco Militano, in cucina Guido Cassinelli. ●Via B. Bona 78, Sordevolo (Biella); ☎ 015/2568813, cell. 339/1121426; ristorante.gamba@yahoo.it, www.ristorante-antico-ca-d-gamba-da-romeo.business.site; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì-mercoledì.

Le vivande servite: fantasia di pane: pan biava di segale, pan mutafcc integrale, pan Rubi di granoturco, pan Barbarà di farina bianca e gialla, pane di farro, bocconcini senza glutine di riso e grano saraceno con formaggi e salumi; minestra d'orzo; gnocchi di polenta alla bava; risotto alla milanese; finanzia; gelato con Ratafià; canestré di Crevacuore; paste d'melia e torcit.

I vini in tavola: After 33 extra dry (Buffon, San Fior); Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (La Miraja); Roero Arneis Carpanè Docg (Bricco del Prete).

Commenti: Il tema annuale della cena ecumenica è stato presente in ogni piatto della cena e nella produzione del pane eseguita magistralmente da Luca Piantanida, al quale è stato consegnato il premio "Alberini". Bella la disposizione del pane che ha inebriato la sala con il suo profumo. Ottima l'idea dello chef di utilizzare il mais in deliziosi soffici gnocchi, preceduti dall'antica minestra d'orzo e seguiti da un'apprezzata finanzia presentata in un cestino monodose di pasta sfoglia. Di effetto l'ingresso in sala, a luci spente, del risotto alla milanese con la candelina in onore dei 70 anni di fondazione dell'Accademia. Servizio attento e cordiale.

PINEROLO

Ristorante "Acaja Ristorante" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino 106, Pinerolo; ☎ 0121/794727, cell. 338/9676402 - 333/8536906; acajaristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1-8 gennaio; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: amuse-bouche, orzo croccante con calamari, mondegghili (polpettine di vitello in frittura leggera, salvia in pastella); risotto alla milanese; rustin nega (lombatina di vitello in lenta cottura con mais in due consistenze), tiramisù 2023.

I vini in tavola: Alta Langa rosé 2018 in magnum (Colombo); Pinot Nero 2022 (Andriano); Porto 2015 (Quinta de Tedeo).

Commenti: I temi erano due: quello dell'anno dedicato al riso e ai cereali; quello legato ai 70 anni dell'Accademia. Inevitabilmente il Simposiarca Marco Brighenti, di origini meneghine, ha messo a punto con il cuoco del locale un menu con piatti a base di cereali e rigorosamente ispirati alla cucina di Milano, dove nel 1953 è stata fondata l'Accademia. Il risultato (vini inclusi) è stato apprezzato dagli Accademici, che non hanno risparmiato applausi all'Accademico Ilario Manfredini, il quale si è soffermato nella sua relazione sul tema della coltivazione dei cereali in alta valle, ma soprattutto sui forni ancora in uso in alcune borgate di montagna. Festa riuscita.



LIGURIA

GENOVA

Ristorante "Trattoria Arvigo" di Marco Tassistro & C., in cucina Giuseppina Castagnola. ●Via Cremenno 31 A/N, Genova; ☎ 010/7170001, cell. 348/2599904; trattoriaarvigo@virgilio.it, www.trattoriaarvigo.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto/settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: focaccette al formaggio di farina di farro e prosciutto crudo, carne all'Albese con porcini; risotto ai funghi porcini; brasato al Nebbiolo con polentina; torta di mele con zabaione.

I vini in tavola: Ciliegio (Pinogino); Moscato La Candrina (Dogliotti).

Commenti: La trattoria nasce come osteria verso fine del 1800 a Cremenno, un piccolo borgo contadino immerso nel verde, sulle alture della Valpolcevera, a pochi chilometri da Genova. Qui si usano soltanto materie prime di piccoli produttori, come le farine e i prodotti utilizzati per la riunione conviviale, quest'anno incentrata sui cereali. Le relazioni, a cura del giornalista enogastronomico Marco Benvenuto e dell'Accademica Barbara Recca, hanno dato vita a un interessante momento culturale. Il servizio, attento e puntuale, le portate a base di funghi sono state molto gradite.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE

Ristorante "La Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione 241, angolo via Silvio Pellico, San Vittore Olona (Milano); ☎ 0331/518308; info@polihotel.com, www.ristorantelaforname.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: pan tranvai con carne salata di toro Charolaise; riso Acquerello con castagne e briciole di salsiccia; polenta gialla macinata a pietra (Azienda agricola Gigi Lattuada) con insalatina tiepida di risina di Spello e spalla di toro Charolaise 'cbt'; barattolo dulce de leche e riso Venere.

I vini in tavola: Torriani Merlot Doc Collio (Castello di Spessa); San Grato Spumante brut (Scuola Agraria Ferrazzi e Cova, Villa Cortese).

Commenti: La cena ecumenica del settantesimo compleanno non poteva che essere perfetta e così è stato anche grazie alla dotta introduzione del Delegato. Il menu ben articolato ha spaziato dal pan tranvai tiepido, tipico di Milano, al riso Acquerello, delicato ed equilibrato grazie al dolce delle castagne e al sapido della salsiccia sbriciolata. La carne di toro cotta e ripassata nel forno di carbonizzazione è stata ben accompagnata dalla risina di Spello e da una rarità: la polenta veramente macinata a pietra in loco e cotta per ore. Il dolce, infine, ha esaltato le qualità del riso Venere. Il tutto è stato accompagnato da un servizio veramente speciale che ha coronato la serata.



TRENTINO - ALTO ADIGE

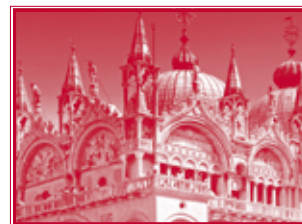
ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

Ristorante "Delle Tre Chiavi" di Locanda Delle Tre Chiavi sas di Valentini & C., in cucina Annarita Di Nunno. ●Via Vannetti 8, Isera (Trento); ☎ cell. 348/4020857; info@locandadelletrechiavi.it, www.locandadelletrechiavi.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a giugno; giorno di chiusura lunedì, martedì-venerdì a pranzo; domenica a cena.

Le vivande servite: fanzelto di Terragnolo con salumi di "Massimo Goloso" e cavolo cappuccio; risotto alla milanese; orzetto alla trentina; stufato di manzo aromatizzato al caffè di Anterivo con polentina di Storo; tortino al grano saraceno con ribes rosso; torta alla crema per il 70° della pasticceria "Bergamaschi" di Rovereto.

I vini in tavola: Spumante Trento Doc Riser-va Conte Federico 2019; Marzemino trentino Doc 2021 (entrambi Masi Agricola - Cantina Conti Bossi Fedrigotti di Rovereto); Castel Beseno Moscato Giallo Superiore 2022 (Sallizzoni di Calliano).

Commenti: Calda atmosfera. Menu tipico della tradizione trentina, che ha saputo rappresentare sapientemente il tema dell'anno, iniziato con un antipasto semplice, ma dal gusto deciso, composto dal fanzelto di Terragnolo (tortino a base di antico grano saraceno) con salumi artigianali. Hanno fatto seguito "l'inchino al risotto alla milanese", tradizionale e delicato, e l'orzetto alla trentina, piatto della tradizione, dal gusto intenso e avvolgente. Indi, lo stufato di manzo, aromatizzato al caffè di Anterivo, dal gusto alternativo. A conclusione della cena, è stato riproposto il grano saraceno in un piacevole tortino con ribes rosso e, molto apprezzata, la torta per il 70° compleanno dell'Accademia.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Al Capriolo" della famiglia Gregori, in cucina Francesco Paonessa. ●Via Nazionale 108, Vodo di Cadore (Belluno);



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

VENETO segue

☎ 0435/489207; info@alcapriolo.it, www.alcapriolo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio, novembre; giorno di chiusura martedì (fuori stagione).**

Le vivande servite: salame nostrano scottato su polentina bianca croccante, millefoglie di pane di segale (puccia) con cavolo cappuccio di Vinigo e fonduta di formaggio di malga; zuppa d'orzo della tradizione; spaghetti integrali da farine di grani antichi, ragu bianco profumato alla salvia; quaglia secondo l'antica tradizione della casa, uva moscato, polenta gialla di Storo; crostata di grano saraceno e nocciole, marmellata di frutti di bosco e gelato alla vaniglia Tahiti.

I vini in tavola: Santa Maddalena classico 2022 (Cantina di Bolzano); Colli Orientali del Friuli rosso 2020 Nistri (Davino Merio); Moscato Rosa (Colterenzio).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è stata molto apprezzata per la maestria e l'amore del territorio dimostrati nel comporre una cena basata sui piatti della tradizione e su quelli della famiglia Gregori. Ingredienti e sapori antichi, riproposti senza fantasiose rielaborazioni, per il piacere di gustare i piatti dei più cari ricordi. Gradissimi gli spaghetti integrali e la quaglia con uva moscato, seguiti dal millefoglie di pan di segale. Ottimo l'abbinamento con i vini, come anche il servizio e il rapporto qualità-prezzo. Una serata memorabile!

PADOVA

Ristorante "Villa Tevere" di Riccardo Lepiero, anche in cucina. ● Via Tevere 11, Padova; ☎ 348/9232874; info@villateverepadova.it, www.villateverepadova.it; coperti 120. ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto e 2 in gennaio; giorno di chiusura domenica.**

Le vivande servite: astice mantecato su polentina morbida; risotto di mazzancolle alla buza; trancio di spigola su salsa al miso, carciofi e capperi; crème brûlée alla liquirizia.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra brut millesimato; Chardonnay Paladin (entrambi Paladin Vigne e Vini di Motta di Livenza).

Commenti: Menu elaborato dallo chef utilizzando alcuni ingredienti dedicati al tema dell'anno, impreziositi da valide interpretazioni personali. L'astice mantecato su polentina bianca morbida e il risotto hanno avuto un riscontro molto positivo da parte dei 46 partecipanti. Solo il dessert ha suscitato qualche perplessità, se non altro, per l'esigua quantità proposta: poco più di un assaggio! Nel corso della serata, i Simposiarchi Giorgio Agugiario e Giancarlo Burri hanno arricchito il tema ecumenico con aneddoti e ricordi di sapori e saperi ai più sconosciuti o molto lontani. Epilogo con la presentazione della brigata di cucina e la consegna, al titolare, del guidoncino e della vetrofania dell'Accademia.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

"Trattoria al Ponte" della famiglia Rizzato, in cucina Giuliana ed Enrico Rizzato. ● Via

Bertolda 27 - Località Bornio, Lusia (Rovigo); ☎ 0425/669890, cell. 335/5267131; info@trattorialponte.it, www.trattorialponte.it, Facebook, Instagram; coperti 180+40 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì.**

Le vivande servite: polenta frita con baccalà mantecato, polenta infasolà con mousse di aringa, polpettine di riso e "tastasale", con di verdure dorate; orzotto alle verdure con orata arrostita e salsa tartara; risotto di fagioli; coscia d'oca soto onto con polenta di mais cinquantino, patate al forno e radicchio stufato; zuppa inglese e sbrisolona.

I vini in tavola: Serprino frizzante Doc Colli Euganei (Ca' del Colle); Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma (Masciarelli); Vapolicella Ripasso 2020 (G. Campagnola); Recioto della Valpolicella (Tommasi).

Commenti: Ottimo risultato per la cena ecumenica tenuta in questo storico locale polesano con la partecipazione, come relatore, del signor Leonardo Gagliardo, proprietario di un'azienda agricola specializzata nei grani antichi. Il menu, a base di preparazioni con vari cereali, ha riscosso unanimi ed entusiastici giudizi soprattutto per i piatti storici del locale, come il risotto di fagioli e la coscia d'oca; anche la serie degli originali e saporiti antipasti è stata molto apprezzata. Gli ottimi vini e un servizio perfetto hanno completato la bellissima serata chiusa con meritati applausi ai bravissimi Silvia ed Enrico Rizzato che si occupano della sala e della cucina.

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Osteria dai Mazzeri" di Vito e Mauro Mazzeri, in cucina Vito Mazzeri e Mauro Riboni. ● Via Pallade 18, Follina (Treviso); ☎ 0438/971255; info@osteriadaimazzeri.com, www.osteriadaimazzeri.com; coperti 70+40 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie 15 febbraio-1° marzo e 10-20 luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo.**

Le vivande servite: polenta gialla abbrustolita con baccalà mantecato, crostini caldi con porcini freschi, polpettine fritte; risotto di zucca con morlacco di malga; ravioli ripieni di muscolo di vitello con ragu di anitra e porcini; gallo in tecia al Prosecco con polenta biancoverla, verdure cotte; crème brûlée con marroni di Combi.

I vini in tavola: Prosecco Col Fondo Superiore Docg (Ballianci); Verdiso Igt 2022 (Grigoletto); Cabernet Sauvignon Doc 2022 (Cecchetto); Dindarello 2022 (Maculan).

Commenti: Il menu, impostato sul tema dell'anno, è stato concordato dal Delegato con il cuoco che lo ha interpretato al meglio. Gli assaggi gradevolissimi, all'aperitivo, hanno subito ben disposto i commensali. Il risotto è stato perfetto sia per morbidezza sia per equilibrio di sapori. Anche i ravioli fatti in casa sono stati senza alcun difetto. Il gallo di cortile, una specialità del locale, perfetto come sapore e con carne ottima. Nel corso della serata, è intervenuto il professor Danilo Gasparini, che ha ripercorso

un po' la storia dei cereali e soprattutto del pane nel territorio veneto. Un riconoscente grazie e un lungo applauso al ristorante, impeccabile anche nel servizio e nella predisposizione della sala.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO

Ristorante "A La Maison" di Sandra Piazza, in cucina Sandra Piazza e Nicolò Cantoni. ● Piazza del Mercato 5, Fornovo di Taro (Parma); ☎ 0525/2691, cell. 335/6489986; coperti 60. ● **Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì.**

Le vivande servite: polentina stesa con funghi porcini; zuppa di farro e orzo; ossobuco con risotto alla milanese; gelato alla crema con zabaione caldo.

I vini in tavola: Lambrusco; Rosso Colli di Parma Doc (entrambi Monte delle Vigne).

Commenti: La cena ecumenica, organizzata dal Simposiarca Giuseppe Conti, si è svolta in questo locale del centro storico, ricavato da una storica cantina del XIII secolo. Il menu, predisposto sul tema dell'anno, è stato argomentato con una relazione sull'interesse dei consumatori verso prodotti semplici e con proprietà salutistiche. Attenzione nella lettura delle etichette, nella richiesta di prodotti biologici e nell'origine delle materie prime. E soprattutto riscoperta di quei cereali e di quei grani che ben si prestano ai prodotti da forno. Apprezzati i piatti, in modo particolare la zuppa e il risotto. Una serata vissuta nei valori costituenti dell'Accademia.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ristorante "Da Pako" di Ristorante Da Pako, in cucina Daniele Cornacchia. ● Via Bruscoli 761, Firenzuola (Firenze); ☎ 055/818177; ristorante.dapako@gmail.com, www.ristorantedapako.it, www.facebook.com/ristorante.da.pako; coperti 40+80 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie ultima settimana d'agosto e prima settimana di settembre; giorno di chiusura martedì (in inverno lunedì e martedì aperti solo su prenotazione).**

Le vivande servite: degustazione di parmigiano reggiano stagionato 30, 45 e 99 mesi, accompagnata dall'aceto balsamico tradizionale di Modena dell'Acetaia Malpighi; terrina di pâté di fegatini al profumo di Vinsanto con pane di farro biologico tostato e aromatizzato alle erbe spontanee; risotto giallo alla milanese della tradizione; quaglia ripiena di foie gras su sfoglia di pane multicereali con pure di patata viola; sfera

di limone (mousse al limone ripiena di mela caramellata e ribes nero).

I vini in tavola: Spumante Sedici rosé extra dry (Gaggino Ovada); Vermentino Prestige Toscana Igt (Uggiano); Pinot Nero Villa di Bagnolo Toscana Igt (Marchesi Pancrazi); Chianti Rufina Docg (Colognoles); Vinsanto di Carmignano Doc Riserva 2016 (Capezzana).

Commenti: L'annuale cena ecumenica ha visto come Simposiarca il Delegato Dario Vecchione che ha scelto il ristorante dello chef Daniele Cornacchia situato nel piccolo paese di Bruscoli. Il locale si è rivelato davvero una piacevole sorpresa: apprezzato da tutti il menu elegante e tradizionale al tempo stesso, con ottimi abbinamenti tra cibo e vini e un servizio veloce e impeccabile. La terrina di fegatini e la quaglia ripiena sono state particolarmente gradite dagli Accademici. A fine cena, il guidoncino della Delegazione e il piatto dell'Accademia hanno sancito il giusto riconoscimento che la brigata di cucina ha ricevuto con emozione e orgoglio, in una serata da ricordare.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Hotel Europa" della famiglia Rebecchi, in cucina Claudio e Paolo Zuffi. ● Via IV Novembre 16, Cento (Ferrara); ☎ 051/903319; info@hoteleuropacento.it, www.hoteleuropacento.it; coperti fino a 280. ● **Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.**

Le vivande servite: risotto ai fiori eduli; panissa vercellese; ossobuco alla milanese con riso Carnaroli mantecato allo zafferano; polentina all'onda; torta di riso.

I vini in tavola: Metodo classico brut (Banfi); Roero Arneis Cortine Docg (Piazzo); La Lus Albarossa Monferrato (Banfi); Moscato d'Asti Docg Cicheta (Piazzo).

Commenti: Cena ecumenica con grande protagonista il riso, la cui cucina fa parte della storia del ristorante, in particolare con la panissa vercellese. La serata è stata arricchita da una dotta relazione dell'Accademico Paolo Borghi sul percorso parallelo tra sviluppo della civiltà e diffusione dei cereali. Anche la novità della musica dal vivo come sottofondo durante la cena ha avuto successo.

IMOLA

Ristorante "Tenuta Poggiopollino" di Marino Pasquali, anche in cucina. ● Via Monte Meldola 2/T, Imola (Bologna); ☎ cell. 331/612547; info@poggiopollino.it, www.poggiopollino.it; coperti 75+150 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-28 febbraio; giorno di chiusura martedì.**

Le vivande servite: tortino di polenta ripieno di salame fresco sfumato all'aceto; risotto giallo alla milanese; tagliatelle di farro con ragu di mora romagnola; stracotto al Sangiovese con sformato d'orzo e verdure; antica torta di grano saraceno e mirtillo.

I vini in tavola: Albana secco (Tantalilli); Iko Romagna Sangiovese riserva Brisighella

(Tenute Tozzi); Ally Albana passito (Terre dei Gessi).

Commenti: Ecumenica e settantennale si sono felicemente incontrati in un clima autunnale tra l'affiorare delle inattese basse nubi sulle alture imolesi di Poggiopollino. Nell'omonima trattoria riservata alla Delegazione, il Delegato ha ripercorso la nascita e il crescente ruolo che sta assumendo l'Accademia in Italia e all'estero, mentre sull'impatto dei cereali sulle nostre tavole si è espresso l'Accademico Gianluca Lelli, al vertice dell'area economica di Coldiretti. Seconda parte della serata con il cuoco Marino Pasquali che, a partire da un perfetto risotto giallo alla milanese, ha strappato il plauso con le tagliatelle di farro col ragù di mora romagnola e con un gustoso stracotto.

RAVENNA

Ristorante "Casale Falasco" di Filippo Pucci, Michele Pagnotta, Endreo Bosi, in cucina Endreo Bosi. ● Via Palazzo 11, Ravenna; ☎ cell. 345/511 5986; 347/7281252; 335/6101511; 338/6379754; casalefalasco@gmail.com, www.facebook.com/casalefalasco; coperti 120+250 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: mini hamburger, canolo ai cinque cereali con ricotta, zucca e speck; riso e avena su crema di taleggio e balsamico; risotto alla milanese; pancia di maialino, latte di avena ridotto e mais tostato con polenta in due consistenze; torta di mele e cannella con pan di Spagna ai cereali, pane di segale.

I vini in tavola: Mamé 02 extra dry (Tenute Melandri); Ribolla Gialla (Valpanera); Langhe Nebbiolo (Demarie).

Commenti: La Delegazione si è piacevolmente ritrovata a celebrare la cena ecumenica in un ristorante che era già stato visitato l'anno scorso per la cena degli auguri. Il tema annuale è stato svolto alla perfezione con un menu che ha pienamente confermato le attese. Presentazione e servizio impeccabili. Al primo posto tutti hanno eletto il risotto alla milanese. Nel corso della serata, l'Accademico Francesco Donati ha tenuto una breve relazione sul tema annuale. Gli Accademici hanno dato il benvenuto ai neo Accademici Francesca Ancarani, Enrico Guerra e Stefano Naldi. Il Delegato, a nome di tutti i commensali, ha riservato un meritato applauso allo staff del ristorante per la cucina.

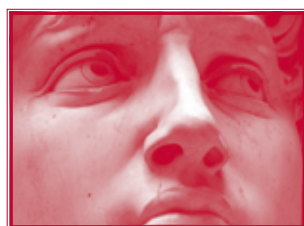
RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Il Granaio" di Maurizio Maganelli ditta individuale, in cucina Maurizio Maganelli. ● Via Rainero Fabbro 18, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎ 0541/957205; coperti 70+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (tranne in agosto).

Le vivande servite: zuppetta di cereali e legumi; risotto giallo alla milanese; gulasch di manzo con polenta alla griglia; tocchetti di spalla di agnello al forno con funghi; torta di grano saraceno con crema e mele.

I vini in tavola: Pfefferer 2022 Moscato Giallo Igt (Colterenzio Appiano); Lagrein 2022 Südtirol Alto Adige Doc (Tremen Terreno); La Morandina 2022 Moscato d'Asti Docg (La Morandina).

Commenti: Cena ecumenica che ha soddisfatto tutti gli intervenuti per l'equilibrio dei piatti singolarmente e nell'insieme. I due maggiormente graditi sono stati la zuppetta di cereali e legumi e la torta di grano saraceno con la crema. In realtà tutta la cena ha espresso la solidità del ristorante nel proporre una cucina fortemente vocata alla tradizione, dove le lavorazioni semplici, coniugate alla materia prima di grandissima qualità, garantiscono risultati uniformemente eccellenti per ogni piatto. Ambiente gradevole. Servizio all'altezza della serata. Festa grande per la distribuzione del libro dell'anno.



TOSCANA

APUANA

Ristorante "Doride" di Bagno Doride srl, in cucina Antonio Morelli. ● V.le Amerigo Vespucci 28, Carrara (Massa Carrara); ☎ 0585/631326, cell. 333/5279116; doridebeach@gmail.com, www.doridebeach.com; coperti 100+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: polpo grigliato con pomodoro e orzotto; risotto alla milanese; baccalà alla livornese in un raviolo di pasta ai cereali; ombrina con farro e cialda di mais; crespelle di castagne con ricotta all'arancia e cachi.

I vini in tavola: Vermentino Bolgheri Bio (Ceralti); Rosso Bolgheri; Moscato d'Asti.

Commenti: Riunione conviviale ecumenica molto partecipata, con numerosi Soci e graditi ospiti. Il menu, proposto dallo chef Antonio Morelli, concordato con la Simposiaria Carolina Frugoli, è stato molto apprezzato per la perfetta sintonia con il tema dell'anno e con i principi di qualità, stagionalità e territorialità dei prodotti utilizzati su cui si basa la cucina di Morelli. Nel corso della riunione conviviale, la Delegata Beatrice Vannini ha consegnato all'Accademico Gioacchino Cancemi l'attestazione di appartenenza trentacinquennale all'Accademia. Tante emozioni e grande festa per celebrare i 70 anni della nostra Istituzione!

EMPOLI MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Loggia dei Medici" di Fabrizio Cammelli, in cucina Manuele Salvatore. ● Via di Guignani 8, Cerreto Guidi (Firen-

ze); ☎ 0571/559153, cell. 328/4548745; loggiaideimedi@gmail.com, www.loggiaideimedi.com, Instagram, Facebook; coperti 120+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: crostini di pomodoro, salsiccia e stracchino, fegatini e polenta con funghi; risotto alla milanese; filetto di maiale, patate arrosto ed erbe saltate; tiramisù.

I vini in tavola: Rosso Igt (Poggio); Poggio Civetta Chianti Classico Docg; Il Nostro Vin Santo del Chianti Doc (entrambi Tenute Rossetti).

Commenti: Presso "La Loggia dei Medici", si è svolta la cena ecumenica delle due Delegazioni. Intorno al tema della serata si sono succeduti, insieme ai piatti, i vari interventi, secondo un'ottima organizzazione del Simposiaria Gerardo Giaquinto. I Delegati Massimo Vincenzini e Alessandro Giovannini hanno ricordato il significato e i valori dell'Accademia e della stessa cena ecumenica. Una bella serata, in un luogo incantevole, immerso nel verde delle colline di Cerreto Guidi, curato e ben guidato dal gestore del locale Fabrizio Cammelli.

FIRENZE

Ristorante "Villa Viviani" di Settignanella srl, in cucina Stefano Lisi. ● Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎ 055/697347; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crostini di polenta frita con salsa di fegatini e salsa di funghi, suppli di riso; zuppa di farro e fagioli; risotto giallo alla milanese; stufato alla sangiovese con polenta morbida calda; torta di farro, riso e ricotta.

I vini in tavola: Bianco Villa Antinori (Marchesi Antinori); Chianti Classico Docg 2021 (San Felice).

Commenti: Il tema dell'anno si è coniugato perfettamente con il risotto giallo, simbolo di questa giornata di celebrazione dei 70 anni dell'Accademia. In una serata che ha visto la partecipazione quasi totalitaria degli Accademici, si è iniziato a tavola con un'ottima zuppa di farro e fagioli servita alla giusta temperatura, che ha preceduto un superbo risotto giallo alla milanese, piatto centrale della cena. Lo stufato alla sangiovese servito su una polenta morbida ha fatto conoscere agli Accademici un piatto della tradizione. Nel corso della serata, Paolo Petroni ha presentato il libro dei 70 anni e consegnato i riconoscimenti per i 35 e 40 anni di appartenenza ad Andrea Cassetti e a Mauro Piattoli.

PONTEDERA VALDERA

Ristorante Aeroscalo "da Brando" di Silvia Marianelli & C. snc, in cucina Silvia Marianelli. ● Via Roma 8, Pontedera (Pisa); ☎ 0587/52024; aeroscalo@libero.it; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: stuzzichini di verdure fritte e polenta; minestrina di farro; risotto al colombaccio; cinghiale e polenta; torta di crema e riso.

I vini in tavola: Spumante millesimato Blanc de Blancs cuvée extra dry (La Cattedella); Le Balze Rosso di Toscana Igt (Castelvecchio).

Commenti: Da oltre centoventi anni la famiglia Marianelli propone una cucina del territorio, di ottima qualità, spesso rifacendosi ad antichi ricettari toscani, accompagnata da pregiati vini di zona. Lo standard qualitativo è sempre rimasto inalterato, l'ambiente è familiare, caldo e accogliente, il menu allestisce e rigorosamente rispettosamente della sana tradizione toscana. Con queste motivazioni è stato consegnato il Diploma Buona Cucina 2023 durante la cena ecumenica, che ha visto una grande partecipazione di Accademici e ospiti. Le titolari, visibilmente emozionate, hanno ringraziato per l'ambito riconoscimento.

SIENA

Ristorante "La Certosa di Maggiano" di G. vi. srl, in cucina Maicol Mencarelli. ● Strada di Certosa 82/86, Siena; ☎ 0577/1794006; events@lacertosadimaggiano.com, www.lacertosadimaggiano.com/it, certosadimaggiano; coperti 45+35 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.

Le vivande servite: tacos di farina di mais con cinghiale, uvetta e pinoli, polenta frita e ragù di pemice rossa, torta di farro con guanciale croccante e pecorino, erbadeia; riso Carnaroli mantecato al burro di alpeggio, parmigiano 48 mesi e ragù di capriolo; lombetto di cervo con scarola brasata ripiena di farro, fagioli zolfini e verdure; budino di riso con uvetta e pinoli accompagnato dal suo gelato.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg (Castello di Bossi).

Commenti: Il Delegato Alberto Scarampi, Simposiaria della serata in compartecipazione con l'Accademica Barbara Paolini, ha scelto il ristorante di questo boutique hotel appena fuori le mura della città. Una location veramente suggestiva, e non potrebbe essere altrimenti, vista la storia secolare della Certosa, fondata nel XIV secolo. Lo chef Maicol Mencarelli ha saputo declinare in più portate il difficile tema scelto quest'anno, trovando consenso soprattutto sul secondo piatto, il lombetto di cervo. Altra nota di merito per il servizio, definito dagli Accademici attento e sorridente.

VALDARNO ARETINO AREZZO

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Serena e Giulio Tizzanini, in cucina Daniela e Paolo Tizzanini. ● Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎ 055/977497, www.acquolina.it; coperti 150+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio, dopo le feste natalizie; giorno di chiusura domenica sera-giovedì; lunedì, martedì-venerdì a pranzo (estate).



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

TOSCANA segue

Le vivande servite: crostino di polenta gialla di mais con salsiccia, crostino di polenta bianca con baccalà mantecato; zuppa frantoiana con il farro; risotto alla milanese con zafferano delle balze; stufato di San Giovanni e crostino di farina integrale di cereali con uvetta, noci e rosmarino; budino di riso con gelato ai cereali del maestro gelataio Antonio Lisciandro.

I vini in tavola: Vigna di Pallino Chianti Riserva Docg; Passito di Grisoglia (entrambi Tenuta Setteponti).

Commenti: La cena ecumenica è stata organizzata, congiuntamente con la Delegazione di Arezzo, nel ristorante "Osteria dell'Acquolina" dove la Delegazione del Valdarno Aretino ha iniziato il proprio percorso. Presente, la dottoressa Giulietta Tavanti, nota nutrizionista, che ha arricchito la serata con una presentazione sui cereali, nella loro varietà, dalle origini del consumo fino ai nostri giorni, con interessanti osservazioni sulle proprietà nutritive, le raccomandazioni nell'uso e l'importanza che essi hanno rappresentato nel sostentamento dei nostri antenati e fino a oggi.

VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "Casa Me' Mā" di Federico Elmi, Massimo Barone, in cucina Ardit Kajo. ●Via Niccolò Copernico 48, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎ 055/4931725, cell. 338/4665457; info@casamema.com, www.casamema.it, Instagram; coperti 200+140 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: selezione di pani e schiacciate composti con farine di segale, riso e orzo; tartelletta brisée con farina di mais, ricotta di pecora, prosciutto Pratomagno; risotto alla milanese con zafferano biologico e midollo; maniche di frate ripiene di funghi porcini e tartufo fresco; "pollo rosso" ripieno con finta frittata di avena, lardo e spinaci su crema di patate e carote; gelato al riso.

I vini in tavola: VSQ Emilia Igt Pas Dosé Pinot Nero 2013; Colli Piacentini Doc Donna Luigia 2003 (Torre Fornello); Toscana Igt Pulcino 2020 (Harmonium Selezione); Collio Doc Miklos Pinot Grigio 2018 (Boutique Winery Draga); Umbria Igt Müller Thurgau Passito 2020 (Le Cimate).

Commenti: I titolari e il direttore del ristorante hanno riservato un'accoglienza premurosa e simpatica e l'ambiente interno è caldo e accogliente. Piacevole anche l'esterno. La cucina è ottima. Pane e schiacciate sono fatti in casa, i prodotti vengono individuati prevalentemente sul territorio. La cantina è fornita di oltre 700 vini di cui il direttore, nonché sommelier, fornisce ampia illustrazione. Il ristorante collabora con l'Istituto Alberghiero "Giorgio Vasari" di Figline Valdarno dove, tra l'altro, ha realizzato un orto da coltivare da parte degli studenti e di cui si serve per avere prodotti sani e freschi. Ottimo gradimento per il menu dell'ecumenica. Si può definire una trattoria di lusso.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Boscotondo" di Simone Sorio, in cucina Francesca. ●Via Volterrana,

Gambassi Terme (Firenze); ☎ 0571/678006; boscotondo@libero.it, www.ristoranteboscotondo.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: pane o pomodoro, zuppetta di farro, fagioli borlotti e lardo di Colonnata, polenta olio nuovo e cacio; piccio con grano antico Senatore Cappelli con ragù bianco e bottarga di gallina; bracioline di manzo impanate e ripassate nel pomodoro con patate; pane, vino e zucchero; torta di riso toscano con guazzetto di orzo e arancia; mini frittella di riso.

I vini in tavola: Prosecco e Rosato TJ Jermann; Chianti classico The Boss; Il Massiccio (tutti Tamburini); Vinsanto.

Commenti: Riunione conviviale ecumenica ben organizzata da Roberto Bandinelli, allietata dall'attore teatrale Alessio Lami, con la sua performance in *grammelot* "La fame dello Zanni", e dalla dottoressa Erika Console che ha erudito sulla psicologia del cibo. Accolta la nuova Accademia Anna Bozzini. Un plauso ai gestori che hanno saputo interpretare il tema della serata sia visivamente, sia dal punto di vista gustativo. "Boscotondo" è sempre una garanzia. Tanti gli Accademici con numerosi ospiti.



MARCHE

ASCOLI PICENO

Ristorante "Hotel S. Giacomo" di Hotel S. Giacomo di Franco Bovara e C. snc, in cucina Ermetina Mira. ●Via Giacomo Leopardi 10, Monteprandone (Ascoli Piceno); ☎ 0735/62545, cell. 331/8866560; info@hotelsangiaco.it, www.hotelsangiaco.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2-10 gennaio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo.

Le vivande servite: polpettine di cicoria e chips di mais in salsa di pecorino e zafferano; zuppetta di orzo, farro e legumi; risotto alla milanese con zafferano dei monti della Laga; spezzatino con polentina grigliata, verdura campagnola ripassata; orzo con Anisetta Meletti e *krumiri* (biscottini al mais); zuppa inglese.

I vini in tavola: Passerina e Montepulciano (Imperium).

Commenti: Il Simposiarca Paolo Ulissi ha scelto questo locale in considerazione della bravura della chef Ermetina. Le pietanze hanno soddisfatto, con apprezzamento, le aspettative dei tanti intervenuti. La maggiore approvazione è stata appannaggio della "zuppetta di orzo, farro e legumi" e

del secondo piatto. Nel corso della particolare riunione conviviale, si è svolta anche la cerimonia di ingresso di 4 neo-Accademici. Sul tema dell'anno, i commensali hanno applaudito l'intervento del dottor Matteo Di Natale, un giovane relatore che ha catturato l'attenzione. È intervenuto il Sindaco Sergio Loggi che ha fatto un plauso all'attività dell'Accademia.

FERMO

Ristorante "Locanda del Palio" di Carlo Nicolai, in cucina Oriana Fortuna. ●Piazzale Azzolino 6, Fermo; ☎ 0734/229221, cell. 339/4655965; locandadelpalio@hotmail.it; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settembre e giugno; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: frittura di patate olive e cremine; zuppetta di farro e orzo con ciauscolo e crostini di pane di granturco; risotto alla milanese del settantesimo; pollo alla cacciatora con insalata; agnello alla diavola con cicoria; ciambellone, zuppa inglese, ciambella di mosto, tostata, orzo all'anice, selezione di pani di vari ai cereali.

I vini in tavola: Montepulciano in purezza della casa; Passerina.

Commenti: Partecipatissima cena ecumenica in una trattoria storica di Fermo, prece-duta dai saluti del sindaco Paolo Calcinaro e dagli apprezzatissimi interventi dell'Accademico Roberto Ferretti su "storie di grani antichi" e di Anna Mondali su "grani e miscugli". Nel corso della cena, le Simposiarche Carla Chiaramoni e Anna Maria Ciciretti sono intervenute rispettivamente su "La cena ecumenica: ricette e storia" e "Il riso, il mais e gli altri cereali: il tema dell'anno". Gradimento generale per i piatti serviti, con il massimo apprezzamento per l'agnello. Spontanea standing ovation per il proprietario Carlo Nicolai al momento dei ringraziamenti da parte del Delegato.



UMBRIA

ORVIETO

Ristorante "Trattoria del Conte" di Serena Broccatelli, in cucina Emanuela Broccatelli. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Terni); ☎ 0763/217046, cell. 349/4211355; serena-broccatelli@gmail.com, www.facebook.com/trattoriadelconteorvieto18; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: suppli di riso; polenta con sugo di salsiccia e spuntature di maiale; cicoria ripassata; finocchi gratinati; pan polenta; budino di riso.

I vini in tavola: Castagnolo Orvieto Doc Classico Superiore; Polvento Umbria Igt rosso (entrambi Barberani).

Commenti: Divertentissima cena ecumenica sapientemente interpretata dalla chef Emanuela. È stato gustato il riso con un croccante e filante suppli e in un gustoso dolce budino. Il mais ha fatto da padrone con un'eccellente polenta arricchita dal sugo di maiale e con un tradizionale pan polenta. Una deliziosa cicoria ripassata e i finocchi gratinati hanno armonizzato il pasto. Il convivio è stato accompagnato, oltre che dai vini, anche dalle birre artigianali del Microbirrificio Centolitri, di produzione locale.

SPOLETO

Ristorante "Agriturismo Villino Bellavista" di Società agricola Belvedere, in cucina Valentino Doni. ●Località Licina 16, Spoleto (Perugia); ☎ 0743/296634; info@bellavistaspoleto.it, www.bellavistaspoleto.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: focacce di farine miste; cestino di sfoglia, polenta gratinata, pecorino fuso e tartufo; zuppa di orzo, patate e pancetta; risotto con guanciale e zafferano mantecato alla caciotta; maltagliati di castagne alla spoletina; cotoletta di agnello in crosta di cereali su vellutata di ceci, rosmarino e profumo di limone; crostata di riso e biscotti di mais e di farine miste con Passito.

I vini in tavola: Grechetto; Montefalco (Alessandrini).

Commenti: Ottima interpretazione del tema assegnato: l'entusiasmo del giovane cuoco Valentino e la sua fresca spontaneità hanno contagiato i commensali. Entusiasmo denotato anche dalla lunga serie di piatti e dalla loro abbondanza, con le focacce, una di grano arso, l'altra con farina ai sette cereali, particolari e di un gusto antico e armonico. Buono il risotto e ottimi i maltagliati con farina di castagne; apprezzato molto anche l'agnello con una panatura ottima e inusuale. Bisogna poi considerare il panorama ampio, un costante e leggero vento in estate, un locale gradevole e una piacevole apparecchiatura.



ABRUZZO

CHIETI

Ristorante "Sant'Eufemia" di Cesare Della Valle, in cucina Patrizia De Vitis. ●Via S. Eufemia 125, Fara Filiorum Petri (Chieti); ☎ 0871/70154; cesare.dellavalle@tin.it, www.ristorantesanteufemia.it; coperti

200. ● **Parccheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura venerdì.**

Le vivande servite: pizza frita con robio-
la e fico, pizza *scima* con uova e peperoni,
polentina al sugo di lumaca con lumachina,
bruschetta alla crema di fave con pancetta
croccante; risotto alla milanese; zuppa di
farro; costatine di agnello impanate; pizza
e foje, frittelle di Patrizia.

Commenti: La ricerca delle caratteristiche
"popolari" della cucina dei cereali ha carat-
terizzato la cena, preceduta da una lunga
e approfondita lezione del professor Fran-
cesco Galiffa sui legami storici dei cereali
con le popolazioni dell'Abruzzo contadino
e dalla presentazione del libro dell'anno
da parte del DCST Maurizio Adezio. Nel
menu, elaborato dalla Consulta e illustra-
to dal Simposiarca Antonello Antonelli e
declinato in maniera mirabile dalla chef,
hanno trovato spazio i numerosi sapori di
un territorio ampiamente vocato ai cereali,
compresi quelli delle birre artigianali e delle
tisane "storiche".

SULMONA

Ristorante "Spazio Pingue" di Filomena Pingue srl, in cucina Anna Maria Di Fonte, Matteo Susi, Filomena Rosatone, Guglielmo Susi. ● **Via Lamaccio 2, Sulmona (L'Aquila); ☎ 0864/206000, cell. 330/933383; spazio@pingue.it, www.pingue.it; coperti 150. ● Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.**

Le vivande servite: scrocchiarella di grano
duro alle olive taggiasche, pizzette fritte
di grano solina con mortadella sbagliata,
verdure *julienne* e pomodorini, stracchi-
no ovi-caprino su pane di segale, galletta
di farro con guanciale di maiale, polentina
di grano saraceno con broccoli e salsiccia,
polentina di mais bramato con salsa di
pomodoro, polentina di farro con ragù di
funghi; risotto giallo alla milanese; arro-
sto di tacchino con patate sfogliate al rosmari-
no e zucca all'aglio; pizza dolce abruzzese.

I vini in tavola: Selezione di vini della Can-
tina Margiotta di Pratola Peligna.

Commenti: Serata importante, per il set-
tantesimo compleanno dell'Accademia,
caratterizzata dalla presenza di numerosi
Accademici, postulanti e ospiti. Magistrale
ed esauritiva la relazione storica sull'Accade-
mia tenuta dall'Accademico Gianni Febbo.
Il Simposiarca Antonio Santilli ha scelto un
menu che rappresentasse appieno il tema
dell'anno descrivendo, di volta in volta, le
pietanze con dovizia di particolari. Apprez-
zato il ricco aperitivo, gustose le polentine
al sugo e alla salsiccia e broccoli, di buona
fattura il risotto. Riunione conviviale all'inse-
gna della simpatia conclusasi con un interes-
sante scambio di opinioni tra i commensali
e il Simposiarca.



PUGLIA

BARI

Ristorante "Il Punto Cardinale" di Sergio Cardinale, anche in cucina. ● **Piazza Vittorio Emanuele II 39, Monopoli (Bari); ☎ 080/3322101, cell. 335/5200168; ilpunto@cardinale@gmail.com; coperti 30+16 (all'aperto). ● Parccheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì.**

Le vivande servite: focaccia ai cereali con
mortadella e peperoni *mollicati*; crocchette
di riso accompagnate da salsa di pomodo-
ro rustica e straciatella; fettuccine di farro
con ragù bianco e fonduta di caciocavallo;
pastiera di ricotta.

I vini in tavola: Vini Cantina Guglielmo Zito,
Martina Franca.

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta
in una trattoria tipica di Monopoli, "Il Punto
Cardinale" di Sergio Cardinale. Qui sono
state servite portate saporite, sensate e
coerenti con il tema annuale. Il momento
conviviale è stato preceduto da una brillante
conversazione sui cereali del nuovo Accade-
mico Francesco Russano, che ha affrontato
l'argomento a partire da una prospettiva
tecnico-scientifica. Ha infatti trattato pro-
blematiche quali le malattie metaboliche,
le allergie e le intolleranze, e ha sottolineato
l'importanza del consumo di cibi ricchi di
fibre ai fini di una corretta alimentazione
dal punto di vista salutistico e del gusto.



CALABRIA

COSENZA

Ristorante "La Locanda di Alia" di Famiglia Alia, in cucina Gaetano Alia. ● **Via Letticelli 55, Castrovillari (Cosenza); ☎ 0981/46370, cell. 333/5701332; info@locandadialia.it, http://www.locandadialia.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (gennaio-metà luglio); domenica (metà luglio-prima settimana di settembre).**

Le vivande servite: piccolo panino ai
cinque cereali con lardo di suino nero di
Calabria e fichi; insalata di orzo, sgombrò

e peperoni arrostiti su salsa di pomodori
datterini gialli con olio profumato; minestra
di riso di Sibari con fagioli poverelli di Mor-
manno, cavolo cappuccio e sedano; baccalà
e farro al pomodoro con gli aromi dell'orto;
formaggio del Pollino con confettura di fi-
chi e pomodori verdi di casa Alia; pastiera,
crostata, cinque soffici cereali.

I vini in tavola: Koronè Calabria bianco
Igt; Koronè Calabria rosato Igt; Collimarini
Calabria bianco Passito Igt (tutti Cantina
Poderi Marini).

Commenti: Guidata dall'estro e dalla ma-
no felice dello chef Gaetano Alia, che ha
interpretato il tema dell'anno seguendo
le ricette della tradizione del territorio, e
impreziosita dagli spunti e dagli stimoli
offerta dal Simposiarca Carlo Guarnieri, la
riunione conviviale ecumenica si è svolta in
un clima di gioviale condivisione. La tem-
peratura ancora gradevole ha consentito
ai numerosissimi Accademici di godere
del verde che circonda il locale, guardan-
do al Pollino e alla valle su cui si affaccia.
Particolarmente sentito il momento della
consegna a Maria Spagnuolo del diploma
di Accademico.



SICILIA

AGRIGENTO

Ristorante "Nuccio" di Nuccio Montana, anche in cucina. ● **Piazza Cavour 19, Viale della Vittoria, Agrigento; ☎ 0922/1884273, cell. 375/5192632; nucciomontana64@yahoo.com; coperti 32+36 (all'aperto). ● Parccheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì.**

Le vivande servite: panelle, zuppeta con
lenticchie e farro con cozze all'aglio e ro-
smarino, polpo arrosto su hummus di ceci,
arancinetto di pesce su *bisque* di gamberi;
cous cous di frumento con cernia e scampi;
involtino di pesce spada con ripieno tradi-
zionale e miglio; frittura di cappuccetti, cala-
mari, gamberi e verdure in pastella; sorbetto
al limone con fragoline di bosco; tortino
caldo alle mele su salsa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene;
Grillo bio (CVA); Nero d'Avola (Cantine
Milazzo).

Commenti: A inizio serata il Delegato
Claudio Barba ha salutato gli Accademi-
ci e gli ospiti, ha relazionato sulla storia
dell'Accademia dalla sua nascita a oggi,
soffermandosi sui momenti più impor-
tanti del sodalizio. L'Accademico Giovanni
Volpe ha presentato la relazione sul tema
dell'anno illustrando la storia, la coltiva-
zione e l'utilizzo dei cereali in Sicilia, le loro
qualità nutritive e l'importanza del grano

sulle tavole dei siciliani. È seguita la cena
preparata dallo chef Nuccio, apprezzata da
tutti i commensali per la qualità e bontà dei
prodotti, dove tradizione e innovazione si
sono fuse, e per l'eleganza della presenta-
zione e la professionalità del personale.

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

"Ristorante dell'Hotel Centrale" dell'Hotel Centrale. ● **Via Giovanni Amendola 24, Alcamo (Trapani); ☎ 0924/507845, cell. 331/5615629; info@hotelcentrale.sicilia.it, www.hotelcentrale.sicilia.it; coperti 80. ● Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.**

Le vivande servite: insalata di farro con pe-
sto al basilico, crostino con philadelphia e ra-
dicchio all'aceto balsamico, formaggio fritto
con farina di mais, bocconcino di mozzarella
croccante con alici, olive verdi *ammuccicate*;
timballo di riso con melanzane alla Norma;
filetto alla Wellington con patate novelle;
fichi d'India; tortino di pera al cioccolato.

I vini in tavola: Solcanto Alcamo Dop Nero
d'Avola (Cassara).

Commenti: Prima di iniziare la cena ecu-
menica, la Simposiarca Adele Crescimanno
ha fatto un *excursus* su storia, mitologia,
cultura e tradizioni riguardante il riso, il
mais e gli altri cereali. Gli Accademici so-
no stati molto interessati alla relazione
ampliando le proprie conoscenze e tra-
scrivendo una bella serata in armonia e
piacevole compagnia.

GELA

Ristorante "Sabia" di Erasmus srl, in cucina Salvatore Catania. ● **Via Gian Maria Volontè 5, Gela (Caltanissetta); ☎ cell. 392/6326935; 339/5212048; coperti 40. ● Parccheggio comodo; ferie prime settimane di ottobre; giorno di chiusura lunedì.**

Le vivande servite: farro con peperoni,
olive taggiasche e guanciale croccante,
arancino di riso alla Nerano con tuina per-
sa e crema di zucchine e basilico; risotto alla
milanese; ossobuco alla milanese cotto a
bassa temperatura (13 ore) con salsa gremo-
lada e schiacciata di patate; torta augurale.

I vini in tavola: Grillo dei Respiri; Costal-
legra Perricone (entrambi dell'azienda Baglio Oro).

Commenti: Gli Accademici hanno celebrato
i 70 anni dell'Accademia in occasione della
cena ecumenica. Tema dominante della
serata il riso e i cereali. Dopo i saluti della
Delegata Concetta Battaglia e dell'Assessore
alla Cultura Incardona, il Segretario Gualtie-
ro Cataldo ha illustrato la storia, i successi e
gli obiettivi futuri del Sodalizio. Simposiarca
della serata il Vice Delegato Salvatore Trin-
gali che, dopo brevi cenni sulla storia del
riso e dei cereali, ha presentato il menu della
serata caratterizzata da brindisi augurali alla
longevità e al futuro dell'Accademia. Da
ammirare lo sforzo del giovane chef che
si è adoperato per rispettare i canoni della
cucina della tradizione.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

SICILIA segue

MARSALA

Ristorante "Le Isole" di Giovan Battista Lombardo, anche in cucina. ●Lungomare Boeo 50, Marsala (Trapani); ☎ 0923/363296, cell. 328/887474; info@leisoleristorante.it, www.leisoleristorante.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 1° novembre - 9 febbraio; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: insalata siciliana con farro, mais, capperi, pomodorino e ragusano, bruschetta con burro, aglio e limone candito, bruschetta con matarocco, bruschetta con crema di capperi; timballo siciliano di riso con salsa, uova e melanzane; gnoccoli con sugo di saliccia, funghi misti e mandorle tostate sminuzzate; croccante di pignolata con ricotta; uva.

I vini in tavola: Vigna Vecchia Bianco (Giovanni Lombardo); Syrah Tenuta Sallier de la Tour (Tasca Conti d'Almerita).

Commenti: Rivisitare questo locale con il bel panorama sulle Egadi e la sua cucina di qualità è sempre allettante. La Delegata, dopo il saluto, ha sottolineato il valore di universalità della cena ecumenica. Ha affrontato, quindi, il tema della serata, presentando ogni cereale. Poi, a proposito del grano, ha ricordato il libro *I grani duri siciliani* del compianto Accademico Nicola Nocilla. Qui gli aspetti storici, evolutivi, sociali, antropologici, gastronomici e produttivi, danno del grano un'immagine veramente completa. Lo chef Giovanni ha fatto rivivere, con la sua maestria, antichi piatti siciliani legati ai cereali. La cena ha ottenuto un vero plauso e la serata ha entusiasmato tutti.

MESSINA

Ristorante "Orso in Duomo" di Antema srl, in cucina Matteo La Spada e Francesco Foti. ●Piazza Duomo 8, Messina; ☎ 090/957066; orsoinduomo@gmail.com, www.orsotavoli.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: degustazione di pane ai cereali, mais, grano tenero, margarito, segale, semi di lino e girasole accompagnato da olio extravergine di oliva tonda iblea, pizza messinese; risotto alla milanese (celebrativo della fondazione); roastbeef in crosta integrale di grano, farro, orzo, avena e segale; *frascatula* (polenta siciliana); *crocchè* di patate impanate con farina di riso e con pangrattato raffermo di Maiorca; *sfinici* di riso.

I vini in tavola: Passito siciliano (Pellegrino).

Commenti: Il menu dell'ecumenica proposto dal ristorante-pizzeria "Orso in Duomo", è stato molto apprezzato dalla Delegazione (con quasi il 70% di Accademici) con la consegna del piatto dell'anno 2023, davanti alla cinquecentesca fontana del Montorsoli di fronte alla Cattedrale.

VAL DI NOTO

Ristorante "Quattro Sorelle Palmeri" della famiglia Breitschmid-Heiniger, in cucina Lucia Mazzullo. ●Via Cavour 21, Noto (Siracusa); ☎ 0931/345680110, cell. 0031/614334853; info@jammoja.nl, www.jammoja.nl, www.facebook.com/jammoja; coperti



racusa); ☎ cell. 347/3435129; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: *frascatula* con erbe e *quenelle* di ricotta di pecora; risotto alla milanese; filetto di cernia con *panure* di popcorn su crema di peperone rosso; *cuccia* di Santa Lucia con ricotta e canditi, gelato alla vaniglia e caramello salato.

I vini in tavola: Palmeri Verde Grillo 2021; Rosato Nero d'Avola 2021.

Commenti: Cena ecumenica a Noto, con grande affluenza di Accademici e ospiti. Il tema dell'anno è rispettato, accettando tutti di buon grado di unirsi nel nome del risotto alla milanese, che in tale occasione realizza l'unità d'Italia... Ottima interpretazione della brava chef con un Carnaroli sapientemente invecchiato, percepito croccante, come recita l'antica ricetta di Carnarina. Il tema viene contestualmente interpretato da un prezioso e dimenticato piatto siciliano: la *frascatula* di semola di Rossello, con spinaci saltati e ricotta. Non ha sfigurato di fronte al risotto. Al pari della siracusana *cuccia*, innovata dal gelato di vaniglia, la cui dolcezza è bilanciata dal caramello salato.



SARDEGNA

NUORO

Ristorante "Il Portico" di Graziano Ladu e Vania Tolu, entrambi anche in cucina. ●Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎ 0784/217641; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 20-31 gennaio e 16-31 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: tortino di polenta con cinghiale e funghi su fonduta di pecorino maturo; insalata di orzo perlato e cavolo con bollito di manzo; fagottino croccante di carasau integrale con anemelle e verdure di

stagione; risotto alla milanese, gremolata e ossobuco; filetto di volpina gratinato con *civraxu* alle erbe; *parfait* al caffè d'orzo tostato, amaretto sardo e sapa di fichi d'India.

I vini in tavola: Akenta rosé brut; Cagnulari (entrambi Santa Maria La Palma); Nuragus di Cagliari (Audarya); Cardanera Carignano Igt (Argiolas).

Commenti: Il tortino di polenta con cinghiale e funghi su fonduta di pecorino maturo ha aperto la cena in modo sontuoso. L'insalata di orzo perlato e cavolo con bollito di manzo era un equilibrio perfetto tra freschezza e consistenza. Il fagottino un capolavoro di croccantezza, con un ripieno armonico e delizioso a base di anemelle e verdure. Il risotto alla milanese, gremolata e ossobuco era la perfetta incarnazione della tradizione milanese che fa solo rima con nuorese. Il filetto di volpina gratinato con *civraxu* alle erbe è stato un piatto sorprendente! Il *parfait* al caffè d'orzo tostato con l'amaretto sardo e la sapa di fichi d'India ha fatto chiudere la cena completandola in modo eccezionale.



EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Beccofino" di Pietro Giardini, capo sala Michele Cerbaso. ●Hochbrückenstraße 14, Monaco; ☎ 0049/8921112006; www.ristorante-beccofino.de; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: insalata di farro, porcini saltati, erbe, parmigiano, emulsione olio e limone; ossobuco alla milanese; risotto giallo, gremolata; pastiera di grano e ricotta, salsa di arancia caramellata.

I vini in tavola: Bareta Valdobbiadene Pro-

secco Superiore Docg brut (Merotto); Ver-tunno riserva, Chianti dei Colli Senesi Docg 2019 (Panizzi); Soave classico Doc Biologico 2022 (Pieropan).

Commenti: Il ristorante si conferma per la qualità dei piatti e per la capacità, non scontata, di servire un ottimo risotto. La cena si è svolta in una cordialissima atmosfera, accompagnata da un servizio perfetto. L'antipasto ha convinto i commensali anche per l'originalità e l'abbinamento. Consensi altrettanto unanimi, anche dal Simposiarca milanese Alessandro Valtorta, per il risotto alla milanese con ossobuco, servito con professionale solerzia per garantire a tutti di gustarlo a un perfetto punto di cottura. Apprezzata anche la seconda portata di risotto da condividere a piacere. La pastiera preparata dal cuoco napoletano ha ottimamente chiuso la serata.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Oggi & Domani" di Romain Amoroso, anche in cucina. ●427, Route de Thionville, Alzingen (Lussemburgo); ☎ 00352/4699881; info.oggianddomani@gmail.com, www.oggi-domani.lu; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: polenta di mais e crema di carciofi, tiramisù di mare, gambero viola e grano saraceno; risotto alla milanese; pollo cotto a bassa temperatura, orzo tostato e melanzana; *ganache* gianduia, riso soffiato e olio di oliva.

I vini in tavola: Prosecco Mappale Valdobbiadene Superiore (Balan); Cammineramentino di Sardegna 2021 (Audarya); Sangiovese Casamatta rosso 2020 (Bibi Graetz); Aglianico del Vulture I due Cavalieri 2020 (Terra Lucis); Moscato d'Asti (Fabio Oberto).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è stata aperta con un brindisi ai 70 anni dell'Accademia e il piatto della fondazione; il risotto alla milanese è stato proposto dallo chef, Romain Amoroso, con un curioso parmigiano croccante. La ricerca di originalità è un po' la caratteristica della cucina di questo chef giovane che propone un menu elaborato con un tocco di estrosità, realizzato sempre partendo dalla tradizione con un mix di prodotti italiani e locali, accuratamente selezionati. La cena è stata all'altezza delle aspettative: un elogio particolare va all'antipasto che ha ottenuto i complimenti di tutti gli Accademici che hanno partecipato alla serata con grande entusiasmo.

PAESI BASSI

UTRECHT

Ristorante "Jammo Jd" di Salvatore Gallo e Giovanna Di Lauro-Gallo, in cucina Salvatore Gallo. ●Voorstraat 60a, Beesd; ☎ 0031/345/680110, cell. 0031/614334853; info@jammoja.nl, www.jammoja.nl, www.facebook.com/jammoja; coperti

60+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo;** ferie periodo natalizio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: caponata angese, tartara di tonno con chips di riso, pelato San Marzano ripieno con mozzarella, alici Tammaro, foglia di basilico e farro bagnato con latte di cocco, pizzetta al rutiello, mini cuzzetello napoletano ripieno con polpetta di carne e parmigiana di melanzane; riso giallo alla milanese; filetto di manzo o rana pescatrice porchettata con orzo perlato, porcini e castagne; pastiera napoletana scomposta.

I vini in tavola: Rosé Cuvée metodo classico (Tenuta Carretta); Vernaccia di San Gimignano Docg 2020 (Viti Sparse); Pervale Igt 2017 (Ulrari); Moscato d'Asti 2022 (Tenuta Carretta).

Commenti: Dopo un'interessante conferenza svolta da Gert-Jan van Teeffelen riguardante il tema dell'anno, si prosegue con una serie di ottimi antipasti partenopei tutti presentati in modo elegante e preparati al 100% sulla base di grani o altri cereali. Tra tutti una lode particolare per la preparazione del San Marzano e la pizzetta al rutiello. A seguire, un perfetto riso giallo. Il secondo, a scelta tra carne o pesce, viene servito con una squisita insalatina di orzo. Al termine della cena, una moderna presentazione della pastiera napoletana. Complimenti anche alla scelta degli ottimi vini da parte della sommelier Giovanna Di Lauro. Servizio e ospitalità impeccabili.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Ristorante "Il Castello - Osteria Gourmet" di Il Castello - Osteria Gourmet. ● Via Elisabetta da Montefeltro 7, Serravalle, San Marino; ☎ cell. 378/0549904218; info@ilcastello.sm, www.ilcastello.sm. ● **Parcheggio comodo;** ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: piada di grani antichi del Montefeltro ed erbe selvatiche, squacquerone, raviggiolo e prosciutto; polenta con sugo matto di piselli, pancetta e pecorino; stufato di punta di petto di manzo con pane ai cereali autoctoni; *bustrengo* con zucca, mandorle, farina gialla e uova.

I vini in tavola: Riserva del Titano Spumante brut; Brugnato Riserva; Ribolla; Passito Oro dei Goti (tutti del Consorzio Vini Tipici di San Marino).

Commenti: Un'esperienza gastronomica piacevole. Lo chef ha preparato un menu appositamente pensato per il tema, presentando piatti che mettessero in evidenza l'impiego di questi cereali nella tradizione culinaria locale. L'antipasto ha dato un inizio promettente. La polenta non ha del tutto soddisfatto le aspettative a causa del sugo, che avrebbe potuto beneficiare di una maggiore complessità di sapori. Lo stufato è stato uno dei momenti salienti della cena. La carne era ben cotta e succulenta, il sugo speziato era ben equilibrato. L'esperienza nel suo complesso è stata molto gradevole, e il ristorante è consigliato per chi desidera

una cena ricercata arricchita da un servizio attento e premuroso.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Pomo d'Oro" di Gianni Annoni, in cucina Rosario Simeoli. ● Arany János Utca 9, Budapest; ☎ 0036/13026473; info@pomodorobudapest.com, www.pomodorobudapest.com, www.facebook.com/pomodorobudapest; coperti 160+60 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo;** ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: cappuccino di mais e patate con spuma di gorgonzola; bruschetta di pane di segale, squacquerone, pera al forno e cicoria, tartina di riso Carnaroli al salto con stracciatella e acciughe, cannolo di fassona farcito con burrata e funghi marinati, salsa Cipriani tartufata con cialda di riso Venere; zuppa etrusca con cavolo nero, verza, ortaggi, legumi e farro della Garfagnana alle erbe aromatiche; gnocchi di patate e grano saraceno farciti di casera, terra di porcini e topinambur; risotto alla milanese; suprema di faraona arrosto con pastinaca, uva, melagrana e crumble di avena; dolce Piemonte: *bonet* al gianduia, bigné zabaione, chantilly e gelato variegato alla nocciola, crumble di meliga.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut (Ruggeri Argeo); Roero Arneis Docg 2022 (Mauro Molino); Askos Susumaniello Salento Igt 2021 (Masseria Li Veli).

Commenti: L'accattivante tematica legata alla cena ecumenica, presentata per l'occasione dal Delegato, unita ai festeggiamenti per il 70° anniversario non potevano non suscitare curiosità e interesse negli Accademici intervenuti in maniera significativa all'evento. La serata è stata esaltata dalle meravigliose atmosfere create dallo chef Rosario Simeoli che hanno dato originalità, eleganza e fantasia al menu concordato con il Simposiarca, pur restando nel solco della tradizione. Il risotto alla milanese, presentato con al centro una cialda di reggiano con lo stemma dell'Accademia ha esaltato gli occhi e i fini palati. Servizio impeccabile. Di qualità assoluta i vini.



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Otto ristorante" di dal 2008 Giacomo Restaurant Pte Ltd, in cucina

Michele Pavanello. ● 32 Maxwell Rd, #01-02/03 Maxwell Chambers, Singapore; ☎ 0065/62276819; www.ottoristorante.com.sg; coperti 80+20 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo;** ferie mai; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: insalatina di gamberi e farro con pomodorini confit e polvere di sedano; risotto allo zafferano; filetto di merluzzo alla livornese con polenta soffice; tagliata di manzo con orzotto e funghi; semifreddo al cheesecake e frutto della passione.

I vini in tavola: La Segreta-Grillo Doc 2021 (Planeta); Alta Mora, Etna bianco Doc 2020; Noà Sicilia Doc 2017 (entrambi Cusumano); Passito di Pantelleria Ben Rye Doc 2018 (Donnafugata).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica che ha visto protagonisti i cereali. Il menu ha proposto piatti caratterizzati da un sapiente equilibrio di sapori in cui trionfano farro, riso, mais e orzo, che sono stati graditi da tutti i commensali. Particolarmente apprezzata l'insalatina di gamberi e farro con pomodorini confit e polvere di sedano. Molto buono il risotto allo zafferano. Attento e premuroso il servizio. Apprezzato l'intervento culturale della Simposiarca Azurra La Mantia. Esaustivo quello dello chef Michele Pavanello per presentare i piatti e del sommelier Simone Bono sull'abbinamento dei vini. Serata di successo e di grande convivialità accademica.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA

Ristorante "Grana" di Porchetta Group. ● 1835 Piedmont Ave NE, Atlanta, GA; ☎ 001404/2319000; www.granaatl.com, www.instagram.com/granaatl; coperti 60+20 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato;** ferie Natale; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: insalatina autunno: zucca *kabocha*, barbabietola, melagrana, sorgo, *humboldt fog* (formaggio), crostini, vinaigrette al burro marrone; arancini, farro, ravanello, anguria, tartufo, sedano rapa, pancetta; agnolotti di zucca e amaretti con finferli; costolette e gamberi, polenta al mascarpone, cavolo nero, pomodoro confit,

gremolata di nocciole al peperoncino; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2021 (Tonnino); Nerello Mascalese 2017 (Ciuri); Pinot Noir 2019 (Gaierhof); Nerello Mascalese 2018 (Scirto).

Commenti: Una meravigliosa cena ecumenica. Lo chef ha realizzato un menu ricco, con una stupenda varietà di grani: dal farro, al riso, alla quinoa, sorgo e avena, e grano cotto. È stata una delle migliori riunioni conviviali degli anni recenti.

TUNISIA

TUNISI, HAMMAMET

Ristorante "La Closerie" di Société Golden Time - La Closerie, in cucina chef Bechir Laabidi. ● Route de la Soukra km 16 Si-di Fradj, Tunisi; ☎ 0021/670938537, cell. 0021/625196408; lacloserie2@yahoo.fr; coperti 200+220 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato;** ferie Aid; Ramadan; Mawlid; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: insalatina di mais, gamberi del Sahel tunisino e avocado; risotto Carnaroli allo zafferano con parmigiano reggiano; filetto di manzo con aceto balsamico di Modena, burgul e verdure di stagione; millefoglie di briek alle pesche.

I vini in tavola: Bianco; Rosso (entrambi Domaine Kurubis Mornag - Korba).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica, impeccabilmente organizzata dai Simposiarchi Antonio e Anna Marcone, Benedetto e Anna Desogus, si è svolta in un'atmosfera elegante e di grande cordialità ai bordi della piscina del ristorante, con una *mise en place* raffinata, e un servizio discreto ed efficiente. Dopo il breve saluto dei Delegati Luigi Collu e Gian Paolo Sessa, gli Accademici hanno apprezzato l'ottimo menu, servito in piatti ben confezionati e realizzato in sintonia col tema ecumenico, che il giovane chef Bechir Laabidi ha saputo interpretare con professionalità e ingegnosa creatività, premiato con un eccellente giudizio unanime.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria
Graziella Firpo

Vercelli
Angela Prato

VENETO

Verona
Ernesto D'Amico

EMILIA ROMAGNA

Ferrara
Andrea Maggi ● Francesca Natali

Lugo di Romagna
Fosca Dalle Fabbrie

Ravenna
Francesca Ancarani ● Enrico Guerra ●
Stefano Naldi



TOSCANA

Volterra
Paola Colombari ● Carla Santini

MARCHE

Jesi-Fabriano-Senigallia
Giampiero Tavoloni

ABRUZZO

Pescara
Flavia Antonacci ● Gina Valerio

LAZIO

Frosinone-Ciociaria
Giuliana Iadecola

Roma Aurelia
Gian Domenico Sebastiani

SARDEGNA

Gallura
Salvatore Demuro

AUSTRALIA

Canberra
Emilio Cataldo

BELGIO

Bruxelles
Carmen Atala Palmerini

COREA DEL SUD

Seul
Accademico onorario: Emilia Gatto

LIBANO

Beirut
Irene-Marie Steiger ● Gilbert Yared

POLONIA

Varsavia
Accademico onorario: Luca Franchetti Pardo

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino
Accademico onorario: Massimo Ambrosetti

Shanghai
Lin Hong

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Accademico onorario: Dante Brandi

TUNISIA

Hammamet
Luciano Barillaro

VIETNAM

Vietnam
Piero Marzi ● Floris Lucio Panico

NUOVE DELEGAZIONI

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago (già Legazione)
Delegato: Michele Gambera
Vice Delegati: Leonardo De Biasi ●
Clara Orban
Segretario: Barbara Cola
Tesoriere: Marciano Siniscalchi
Accademici: Roberto Baldi ●
Kenneth Caniglia ● Micaela Della Torre ●
Andrea Farris ●
Salvatore Fernando Mastroianni ●
Joseph M. Talarico

Washington D.C. (già Legazione)
Delegato: Maby Palmisano
Vice Delegati: Claudia Cecchi ● Davide Prete
Segretario: Annarita Mariotti
Accademici: Aldo Baietti ● Piercarlo Brunino ●

Kenneth Bussi ● André Carletto ●
Massimo Ciarla ● Anna Lawton ●
Claudia Ogialoro ● Dennis Romano

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

 **Parma**
Valentina Silvia Carluccio
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Fabrizio Ferri
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

REGNO UNITO

 **Londra**
Rossella Gentile
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

STATI UNITI D'AMERICA

 **Washington D.C.**
Claudia Cecchi (da Perugia)

VARIAZIONE INCARICHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

 **Udine**
Delegato: Annalisa Sandri
Vice Delegato: Donatella Trevisan Ramelli
Segretario: Andrea Cudini
Tesoriere: Massimo Percotto
Consultori: Massimiliano Basevi ●
Oreste Bergamo ● Giovanni Maggio

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Segretario: Catia Polverini

SARDEGNA

 **Sassari Silki**
Vice Delegato: Luigi Maniga
Consulatore: Giuseppe Izza

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Pinerolo**
Emilia Coccolo Chiriotti

LOMBARDIA

 **Lodi**
Aurelio Ardizzi

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Luca Goldoni

UMBRIA

 **Foligno**
Bruno Negrini

 **Gubbio**
Giuseppe Montanari

CALABRIA

 **Crotone**
Nicodemo Librandi

SARDEGNA

 **Gallura**
Giampaolo Orecchioni



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



FOCUS

see page 3

A BRILLIANT YEAR FILLED WITH EVENTS AND ACHIEVEMENTS

*New challenges await us
as we defend our food culture
in Italy and abroad.*

With this December issue we bring our seventieth anniversary year to a close. We abandon our beautiful birthday logo, returning to the original one that will accompany us for years to come. It's been a brilliant year, full of events and achievements: **an extraordinarily unifying year for our Academicians**, who will treasure the splendid volume 1953-2023, dedicated to our Academy's origins, present and future. I am certain that all participants have perceived and shared this celebratory atmosphere during all the convivial gatherings marking the end of the year.

*We will face new challenges and activities
while defending our cuisine*

We will now face new challenges and activities while defending our cuisine and food culture in Italy and abroad, where Delegations and Legations have blossomed and nowadays **are major players in combating counterfeit Italian products and restaurants**. The relevant Ministries, of Culture, Agriculture and Foreign Affairs, have confidently entrusted this role to us. For all three, our Association plays a crucial, determining part in furthering **the recognition of Italian cuisine for UNESCO Intangible Cultural Heritage status**. Over the coming year we shall therefore be notified, as needed, about the various related activities to be undertaken.

All Academicians must then collaborate with their Delegates and Legates to render our *Restaurant Guide* and our new *Good Table Guide* ever more reliable and comprehensive. Meanwhile, window stickers and display signs are currently being sent to over 1000 restaurants reviewed by the Guide.

by Paolo Petroni
President of the Accademia



*Monitoring restaurants
is particularly important nowadays*

Monitoring restaurants is particularly important nowadays because **the sector is facing various problems**, from unjustified price hikes to worsening service entrusted to casual, poorly paid and shoddily instructed staff. Attention should be shifted from showy open kitchens (revealing that cooks 'plate' but don't cook) to dining rooms, which need more work on furnishings and customer care. 'Starred' chefs, often wily managers but absent, ghost-like, from their kitchens, make news and money (sold-out New Year's Eve dinners for 400/600 euros apiece, wines not included!), but **our traditional cuisine**, so widely praised and loved, **needs something other than show chefs championed by the press** and public relations machines. As this academically exhilarating year approaches its end, I wish to thank the Editorial Office in Rome for this magazine and our newsletter and all the staff of the Milan Headquarters for their work, undertaken with precision, professionalism and passion for all that we do. Finally, heartfelt thanks to the President's Council, which convened several times and whose support was a determining factor for all the initiatives undertaken. Best wishes for a prosperous 2024!



G-ASTRONOMY: CUISINE OUT OF THIS WORLD!

See page 4

The important event "La cucina italiana fuori dal Mondo" ("Italian cuisine out of this world"), organised by the Italian Embassy under the auspices of the Academy's Prague Delegation, included an interview with the Italian astronaut Paolo Nespoli on the interesting theme of gastronomy in space.

EUROPEAN FOOD GUARANTEES

See page 6

Italy boasts 325 products protected by European PGI, PDO, and TSG standards: the most in Europe, followed by France and Spain. Italy is also top dog with 527 distinct wines protected by the two European wine standards. The path to such recognition is long and winding, but in January 2024 a unified European standard will abbreviate and simplify procedures for high-quality food labelling. Meanwhile, in the past weeks the case of *gianduotto* chocolates from Turin, whose PGI procedure has been under way since 2017, has exploded all over the media.

THE RECIPE FOR SPONGATA FROM PONTREMOLI

See page 8

In Pontremoli, Christmas is represented by *spongata*, a solar disc of golden crust containing a rich fruit and nut filling: traditionally one of the seven local Christmas luncheon dishes. Such is the variation among recipes for *spongata pontremolese* that every baker, indeed every family, tweaks the recipe as desired.

CHRISTMAS MACCHERONI

See page 10

Maccheroni di Natale ('Christmas macaroni') mostly fell into disuse after the Second World War and are now a rare and elusive dish; in Genoa, however, they remain part of the Christmas ritual. The pasta resembles elongated, slim, thick-walled penne. There are three main preparations: cooked in thick meat broth; more frequently, served dry and drizzled with beef stock; or served in a more refined veal sauce.

SOS: ABANDONED OLIVE GROVES

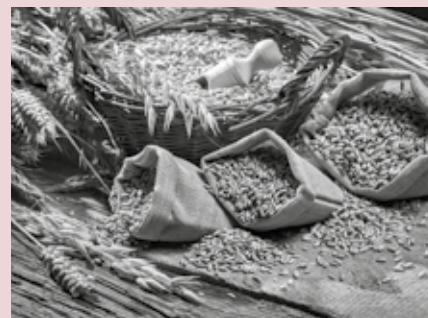
See page 12

Olive cultivation in Molise is amply documented, even in Latin literature, and has been part of the region's agricultural tradition since time immemorial. Today, fully Italian extra-virgin olive oil is at risk; its entire production and distribution chain is jeopardised in multiple ways, and it would help greatly if consumers learned how to recognise excellent oil, as they do with wine.

PRUGNE DEI FRATI: THE 'MONKS' PLUMS'

See page 14

Through an integrated territorial development project begun just under twenty years ago, the municipality of Terranova Sappo Minulio has taken steps to bolster the rich tradition of Terranova plums, awarding them the status of Denominazione Comunale di Origine (De. Co., 'Municipal Origin Denomination'). Sweet, aromatic and firm, they are rich in health benefits and organoleptic properties.



ANCIENT GRAINS OF SICILY

See page 16

Sciaccia Academician Matteo Pillitteri describes the features of ancient grains, characterised by excellent nutritional value, a high fibre content and a comparatively low glycaemic index. The many Sicilian varieties include low-gluten Maiorca soft wheat, Rossello wheat which is ideal for bronze-cut pasta, and highly digestible Senatore Cappelli wheat, admirably suitable for making both bread and pasta.

MOSTARDA: PART OF THE YULETIDE RITUAL

See page 18

Fragrant, spiced, pungent, the relish called *mostarda* accompanies roast or boiled meats. Its current form dates from the last two centuries of the Middle Ages; thus it had a well-established identity well before it graced modern tables. Italy pullulates with a dizzying variety of *mostarde* (the plural), from the whole-fruit Lombard versions of Cremona and Voghera to the sweet Sicilian and Calabrian types.

POLENTA CONSÄDA

See page 20

In a virtual North-South voyage along the Italian peninsula, Padua Academician Giancarlo Burri describes some regional variants of delicious, nourishing *polenta* flavoured during cooking. The best-known seasoned maize *polenta* is undoubtedly the variant called *concia* or *uncia*, a traditional dish in several areas of northern Italy. However, there are also south-central versions with legume and barley flour.



FARINATA: RICH IN BOTH NAMES AND FLAVOUR

See page 22

Farinata is a savoury chickpea pancake mouth-wateringly mentioned by Umberto Eco in his novel *Baudolino*. It has many different regional names: *torta* in Genoa, *cecina* in Pisa, *panella* in Sicily, and *fainà*, an iconic food in La Spezia.

PIEDMONTESE FOOD IS BORING! SAYS WHO?

See page 24

A writer of Piedmontese origin recently sparked a lively debate and howls of disapproval by declaring: "Eating out can be boring in Piedmont: always the same dishes in the same formulaic order, like a football team from the seventies". Turin Academician Elisabetta Cocito relates various contributions on the topic, including those from authoritative Piedmontese luminaries.

MARCHESI AT HOME

See page 26

Gualtiero Marchesi is an iconic figure, having bestowed several milestones to the evolution of Italian cuisine that have entered history and have been disseminated throughout the world. However, his book from 1986, *Oltre il fornello* (*Beyond the Stove*), strove to spread the word about fine cuisine and

respectful knowledge of techniques and raw materials in a manner accessible to home cooks.

FROM SANDWICHES TO HOT SCHOOL MEALS

See page 28

The idea of hot school meals emerged between the late 19th and early 20th centuries to supplement what the pupils ate at home. In 2010, Italy's Ministry of Health established school nutrition guidelines, proposing, in accordance with Italian tradition, a first and second course, a vegetable side dish and a dessert, favouring fruit and greens, ensuring that even school meals have educational value.

HOW TO USE COFFEE GROUNDS

See page 31

Coffee grounds contain precious substances including fats, antioxidants, fibre and protein, which could be entirely rescued and reused. The first 'biorefinery' to treat them has been opened in Denmark, while in Italy they continue to be wrongly disposed of, mostly into kitchen sinks.

FOOD NOW NEEDS EXPLANATORY LEAFLETS

See page 32

Traditional food labels are no longer large enough to contain all the information

to be disclosed. It would be useful and desirable for clarity to be provided by a supplementary leaflet, either printed or available through a QR code.

THE COUNCIL'S AUTUMNAL MEETING

See page 33

The Academic Advisory Council has met in the Westin Palace hotel, Milan, for presentation of the 2024 Budget by the President's Council. The Secretary-General and Treasurer, Roberto Ariani, described its entries in detail before the vote, in which the Budget was unanimously approved.

NATIONAL AIG PRIZES AWARDED

See page 34

As President of the Academy and Vice-President of the AIG (Académie Internationale de la Gastronomie), Paolo Petroni has presented this year's AIG national prize winners to the press. The awards for the third edition of the journalistic Gianni Fossati Prize were also delivered on the same occasion. The ceremony took place at the Hotel Principe di Savoia, Milan, during a lively press conference.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*

Premi nazionali AIG

Il momento conviviale

(L'articolo a pagina 34)



Al termine della premiazione, si è svolto il pranzo coordinato dall'équipe dell'eccellente ristorante dell'hotel



Gli ospiti hanno molto apprezzato anche il momento conviviale. Roberto Ariani con Magda Fossati al tavolo presidenziale



Dino Betti van der Noot (a sinistra) con Alberto Capatti



Stefano Scansani (a sinistra) con Emanuele Izzo



Anna Prandoni



Dal menu: Gnocchi alla zucca, nocciole tostate e fonduta di Castelmagno; petto di faraona cotto a bassa temperatura, patate, chips di pastinaca e salsa al Porto; cremoso al caffè con riso soffiato croccante e salsa allo zabaione.