

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 369, APRILE 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, ROBERTO BRANCONI,  
GIANCARLO BURRI, ELEONORA CANNATELLI,  
LUCIANA CANTARINI, ELISABETTA COCITO,  
RAFFAELE DOMENICI, FLAVIO DUSIO,  
GABRIELE GASPARRO, FABIO GIAVOLUCCI,  
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,  
LUCIO PIOMBI, ALBERTO SCARAMUCCIA,  
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE  
€ 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



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



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
"Le fragole. Bella e Ida alla Tavola" (1916)  
di Marc Chagall, Collezione privata

## Focus del Presidente

**3** La Carbonara, il piatto italiano più amato nel mondo  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** Intelligenza Artificiale e tradizione gastronomica  
(Eleonora Cannatelli)



**6** Il cibo nell'arte moderna  
(Alessandro Abbondanti)

## Tradizioni • Storia

**9** La bevanda che tiene sveglio il mondo  
(Morello Pecchioli)



**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.





- 12** La dieta ferrea e rigorosa di Lord Byron  
(*Giuseppe Benelli*)
- 14** Cioccolata a colazione  
(*Alberto Scaramuccia*)
- 16** Andrea Bacci da "Sallupidio"  
(*Luciana Cantarini*)
- 18** I menu di Orio Vergani e Anselmo Bucci  
(*Fabio Giavolucci*)

## Territorio • Turismo • Folklore

- 20** Il diamante nero del Monte Grappa  
(*Giancarlo Saran*)



- 22** L'ulivo in Piemonte  
(*Elisabetta Cocito*)
- 24** La biadina di Tista  
(*Raffaele Domenici*)
- 26** Due rarità gastronomiche bergamasche  
(*Lucio Piombi*)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 28** Il prugnolo, fungo di San Giorgio  
(*Giancarlo Burri*)



- 30** La dieta del Capitano Nemo  
(*Roberto Branconi*)

## Ristorazione e Cuochi

- 32** Tradizioni gastronomiche nei viaggi in treno  
(*Attilio Borda Bossana*)



## Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** Il miele italiano in crisi  
(*Gabriele Gasparro*)



- 36** Benvenuto digiuno, purché sia intermittente  
(*Aldo E. Tàmmaro*)
- 38** L'amido resistente  
(*Flavio Dusio*)

## In libreria

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

## Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**46** Calendario Accademico  
**53** Attività e riunioni conviviali  
**68** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# La Carbonara, il piatto italiano più amato nel mondo

*Amata, discussa, vilipesa, sublimata,  
è la ricetta che nel tempo  
ha subito i maggiori cambiamenti.*

Lo scorso 6 aprile è stata festeggiata l'ottava edizione del "World Carbonara Day", iniziativa ideata dalla **International Pasta Organisation** (IPO) e dall'**Unione Italiana Food**, per difendere la cultura della tradizionale ricetta della Carbonara, uno dei simboli della cucina romana e italiana celebre in tutto il mondo. Piatto amato e discusso, fonte di infinite diatribe sulla sua origine e sul significato del nome. Quest'anno, in più, si dice che si sia festeggiato il suo settantesimo compleanno in quanto, per la prima volta, una sua ricetta scritta apparve nel 1954 sulla rivista **La Cucina Italiana** come "ricetta richiesta". Gli ingredienti erano: spaghetti, pancetta, gruviera, aglio, uova, sale e pepe. In realtà una ricetta della Carbonara era già apparsa nel 1952 in una guida americana ai ristoranti di Chicago. In quella città il ristorante **Armando's** gestito da due titolari italiani, di cui uno lucchese, proponeva questo primo piatto fatto, però, con "tagliarini, mezzina (termine toscano per pancetta), parmigiano e uova". Qui ci fermiamo, perché sarà anche vero che queste sono ricette pubblicate agli inizi degli anni Cinquanta, ma è altrettanto vero che a Roma e nel Lazio la ricetta era già da tempo in uso, sicuramente a partire dal 1944 in poi.

*Al di là delle varie teorie sulla sua invenzione,  
osserviamo la sua evoluzione*

Non stiamo qui a ricordare tutte le varie (alcune strampalate) teorie sulla sua invenzione, ci preme osservare invece la sua evoluzione. Per esperienza diretta, **a Roma e dintorni**, negli anni Sessanta **si usavano le uova intere** (di buttare le chiare non se parlava), **la pancetta** (il guanciale appare molto dopo, fuori del Lazio era difficile da trovare), **metà pecorino e metà parmigiano**. Talvolta l'effetto finale era quello che assomigliava alle uova strapazzate. Un orrendo aspetto scomunicato da dotti esperti, ma com'era buona quella Carbonara (l'età e i ricordi fanno la differenza)! **Oggi**, dopo molti aggiustamenti, abbiamo eliminato l'aglio, il parmigiano, le chiare e la pancetta e **imperversano i laghetti e le cremosità**; al posto degli spaghetti sono di gran moda mezze maniche e rigatoni. Questo ci pone interrogativi quando l'Accademia si propone di registrare presso studi notarili e Camere di Commercio ricette tradizionali che debbono essere tutelate affinché le

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia



innovazioni non ne stravolgano il valore. Probabilmente altre ricette hanno subito, o stanno subendo, sostanziali mutamenti, ma la Carbonara è un fenomeno unico, amata talmente tanto nel mondo da essere strapazzata dall'estro di cuochi sia di talento, sia improvvisati.





# Intelligenza Artificiale e tradizione gastronomica

di Eleonora Cannatelli  
Delegata di Vibo Valentia

*Come la tecnologia si è intromessa anche nelle tradizioni culinarie del territorio e non solo.*

**È**risaputo che l'Intelligenza Artificiale si sia insediata in più campi sostituendo il lavoro umano, al fine di ottenere migliori risultati con meno fatica e laboriosità. Ritroviamo la tecnologia ormai ovunque, persino nei campi più particolari, come la gastronomia e la tradizione culinaria, dove la presenza umana è necessaria perché veicolo di emozioni. Con l'Intelligenza Artificiale nasce una rivoluzione che non solo aumenta l'efficienza operativa, ma definisce in modo ancor più innovativo l'esperienza culinaria. **L'IA starebbe giocando un ruolo crescente nell'automazione dei ristoranti:** nelle cucine commerciali, infatti, si utilizza per ottimizzare processi come la preparazio-

ne, la cottura e la conservazione degli alimenti. Sono stati inventati **robot culinari** che possono apprendere ricette, regolare la temperatura in modo preciso e ridurre gli sprechi, ma anche servire i clienti o pulire la cucina. Insomma, veri sostituti dell'uomo che apprendono e memorizzano molto velocemente.

*Un esperimento dell'Università di Cambridge*

Alcuni ricercatori dell'Università di Cambridge hanno condotto un esperimento **che ha messo alla prova un robot nell'esecuzione di ricette.** Come un qualsiasi





individuo appassionato di cibo che si vuole cimentare ai fornelli, il robot è stato in grado non solo di riproporre una ricetta per cui era stato programmato, ma di **apprendere nuove capacità in corso d'opera**: alla macchina sono stati sottoposti i filmati di otto preparazioni di insalata, ed essa, oltre ad aver riconosciuto e imparato a replicare le ricette durante le otto prove, **ne ha anche inventata una sua versione** con i dati appresi dai precedenti video. Con l'esperimento è emerso che il robot è stato in grado di riconoscere la ricetta corretta nel 93% dei casi e l'83% delle azioni dello chef umano e tutte le variazioni possibili.

**I lati positivi** di tali robot sono che loro, vista la mancanza di emozioni che come sappiamo incidono sul rendimento umano, **non subiscono stress** particolari e quindi il loro rendimento non varia, creando un clima piacevole.

**In California ha aperto il primo ristorante al mondo completamente automatizzato**: i clienti, oltre a ordinare dal loro account, possono personalizzare l'ordine attraverso i consigli offerti ed elaborati secondo i loro gusti, nonché pagare velocemente e facilmente.

A dicembre 2023, McDonald's Corporation e Google hanno annunciato una nuova partnership globale per integrare una vasta gamma di tecnologie in migliaia di ristoranti in tutto il mondo, con l'obiettivo di facilitare la gestione dei pun-

ti vendita e potenziare piattaforme e attrezzature, prevenendone, anche, il loro malfunzionamento.

Gli esempi di impiego delle tecnologie e dell'Intelligenza Artificiale, in particolare, sono molteplici, come il **food pairing, che può essere definito come l'arte di combinare sapientemente ingredienti e aromi per creare una sinergia gustativa**. Ciò nasce dall'esigenza di ricercare nuove combinazioni di sapori grazie all'associazione di due o più alimenti per similitudine o contrasto nelle sfumature gustative.

---

*Sarà possibile conciliare l'utilizzo dell'IA con la tutela dei prodotti tipici?*

---

Si rischia, tuttavia, una de-umanizzazione di un settore che in tutto il mondo, e in Italia in particolare, vede nelle relazioni ristoratore-cliente e nell'accoglienza una delle eccellenze insostituibili. **Non possiamo trascurare la tutela del patrimonio della cucina italiana** in rapporto alla produzione di alimenti che nel nostro Pianeta incontra una domanda crescente in termini di quantità e qualità.

Per esempio, l'enogastronomia calabrese ha ottenuto, nell'ultimo decennio, importanti risultati e attestati di eccellenza dei prodotti tipici: bergamotto, tartufo di

Pizzo, cipolla di Tropea, peperoncino, liquirizia, formaggi del Monte Poro, agrumi e salumi. **Tutti questi prodotti, per poter concorrere a livello mondiale, necessitano del migliore utilizzo dell'Intelligenza Artificiale. È una sfida globale** che prevede risposte scientifiche e tecnologiche sempre più esigenti in sintonia con una educazione in difesa di un'alimentazione ecosostenibile.

Le maggiori sfide dell'età contemporanea sono: l'aumento della popolazione, il cambiamento climatico, la carenza di acqua potabile, la maggiore richiesta di terra coltivabile, l'obesità, l'aumento nel consumo di proteine, lo scarso apporto di micronutrienti (mezzo milione di bambini nel mondo soffre di carenza di vitamina A e il 30% della popolazione soffre di carenza di ferro). **Quale sarà il cibo del futuro?** Riuscirà la tecnologia a soddisfare le nuove esigenze della popolazione mondiale? Quali saranno gli alimenti di qualità in sintonia con la tradizione? Il cibo sarà medicina o veleno per il nostro organismo? Quali saranno i nuovi prodotti alimentari (alghe, proteine da microrganismi, insetti...)?

In conclusione, è necessario che l'Unione Europea e il diritto internazionale ricostruiscano in maniera sistematica il coordinamento tra lo sviluppo scientifico e tecnologico e la tutela della salute all'insegna di un meraviglioso connubio fra tradizione e innovazione.



# Il cibo nell'arte moderna

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Gli alimenti e la tavola sono una sorta di fil rouge trasversale a tutte le arti conosciute.*

Comedian (La Banana) di Maurizio Cattelan  
Art Museum Miami (2019)

**N**ella storia dell'arte sappiamo che la connessione e la commistione delle correnti artistiche con la cucina e viceversa è incredibilmente varia e poliedrica. Anche le nuove arti, quali la fotografia o il cinema, ne sono state coinvolte, senza dimenticare le più recenti tecniche di comunicazione e di trasmissione d'immagini che vanno dalla pubblicità al design e così via. Il catalogo curato da **Germano Celant**, *Art and foods*, per la Triennale di Milano del 2015 (ed. Mondadori-Electa, Milano) è uno splendido e completo raccoglitore di tali tematiche che vengono raccontate e discusse in una serie di articoli firmati da grandi professionisti e cultori del settore. Nell'**arte moderna**, territorio delle cosiddette Avanguardie, che comprendevano

cubisti, surrealisti, metafisici, futuristi, espressionisti, e in quella **contemporanea** dove l'astrattismo diventa l'origine di un'infinità di altri movimenti artistici, **la rappresentazione degli alimenti e della tavola si modifica continuamente assumendo talvolta valori simbolici**, di disincantata riflessione sociale oppure di ironica denuncia del consumismo e della globalizzazione.

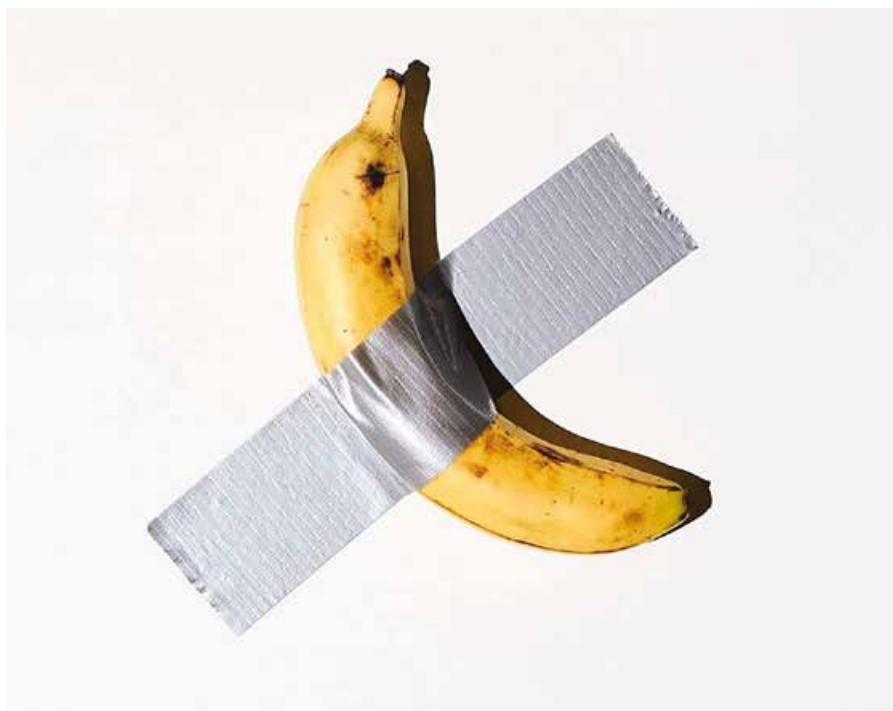
**La Pop art rappresenta solo il tassello più famoso** e citato di questo più complesso mosaico di espressioni artistiche legate al Dadaismo, all'arte concettuale, a quella povera e così via, e nelle quali la riproduzione del cibo, degli alimenti e della tavola perde il suo aspetto monodimensionale tipicamente pittorico e si esprime in **forme tridimensionali**. Un esempio recente di opera d'arte con queste caratteristiche è **la banana che nel 2019 Maurizio Cattelan ha attaccato con un nastro adesivo a una parete del Art Museum di Miami Beach**.

---

*L'evento artistico-gastronomico dei futuristi considerato come il progenitore della "Eat art"*

---

Facendo qualche passo indietro nel tempo, in un locale di Torino ribattezzato "Taverna del Santopalato", furono organizzati i primi banchetti futuristi (caposcuola **Filippo Tommaso Marinetti**, 1876-1944) dove i menu e i singoli piatti eseguiti erano davvero bizzarri, sia per nome, sia per aspetto. Siamo ancora negli anni Trenta, ma questo evento artistico-gastronomico potrebbe essere considerato come il progenitore della "Eat







Daniel Spoerri e una "tavola verticale"

*L'utilizzo del cibo nell'arte  
si è espresso spesso  
in modo provocatorio*

L'utilizzo dei rifiuti alimentari nell'arte non è cosa nuova. Ricordiamo che i veri progenitori di questa idea sono i **mosaici di epoca romana** detti **asaricon** (dal greco *asarotos oikos*), che riproducono gli scarti alimentari gettati a terra nei banchetti. Citiamo quelli custoditi al Museo del Bardo di Tunisi o quelli rinvenuti ad Aquileia.

L'utilizzo tridimensionale del cibo o degli alimenti nell'arte si è espresso spesso in modo molto strano, se non provocatorio, e gli esempi non mancano. **La Baguette blu cobalto** (1960) dello statunitense **Man Ray** (Emmanuel Radnitzky, 1890-1976) è un **pane** dipinto di un vivace colore blu e rientra nella corrente artistica chiamata "new-dada".

Un autore molto importante, anticipatore dell'arte concettuale in Italia, è **Piero Manzoni** (1933-1963). Anch'egli utilizzerà il pane per comporre alcuni dei suoi *achromes*, composizioni monocrome generalmente bianche. Si trattava di **rossette o michette applicate su un sostegno e dipinte di bianco o caolino**. Lo stesso autore, nel 1960, utilizzerà le **uova bollite** sulle quali applicherà un'impronta digitale a inchiostro. Poi elaborerà questa idea **inventando l'uovo scultura**, cioè un uovo ben pulito con solventi, cotto lentamente al forno, timbrato sempre con la sua impronta digitale e posto in una scatola di legno riempita di ovatta. **Giuseppe Penone**, esponente del movimento dell'"arte povera", presentò nel 1969 un'opera chiamata **Il pane alfabeto**, costituita da una *baguette* nel cui interno erano state poste alcune lettere dell'alfabeto e che doveva essere esposta all'aperto dove gli uccelli, beccandola, le avrebbero riportate alla luce.

Il movimento **"arte povera"**, che si affacciò in Italia nella seconda metà degli anni Sessanta, era espressione di un profondo dissenso verso l'arte tradizionale e per realizzare le opere utilizzava materiali poveri quali legno, ferro, stracci, terra,

**art"** e degli **happening** che verranno proposti diversi anni dopo.

**Daniel Spoerri** (1930), artista romeno, naturalizzato svizzero, danzatore, coreografo, pittore, scultore e ristoratore, **fece parte del movimento "Fluxus"** fondato negli Stati Uniti nel 1962 dall'artista lituano **Maciunas**. *Fluxus* è una parola latina che significa flusso-scorrimento-mutamento continuo e incarna perfettamente e sinteticamente il concetto che tutto quanto avviene nella vita reale diventa arte e tutti sono artisti. Spoerri, a Düsseldorf nel 1970, presso la *Eat art gallery*, creata nei locali posti sopra il suo ristorante, mise in pratica l'idea e **trasformò i resti del cibo delle tavole e le stesse stoviglie sporche in quadri**, le cosiddette **"tavole verticali"**, incollando tutto su supporti. I **"tableaux-pièges"**, o "quadri trappola", saranno un ulteriore sviluppo perché, oltre a residui

alimentari e piatti, **vi saranno incastonati anche oggetti conviviali** di varia natura, come posacenere o giornali. Ciò **rappresentava semplicemente la narrazione contemporanea del rapporto vita-cibo-arte e morte**, dato che **si assisteva anche al deterioramento progressivo di molti degli elementi fissati sul quadro**. In tali opere è evidente **la critica al consumismo** che produce "spazzatura", concetto che risulterà il *trait d'union* di molte avanguardie. Inoltre, si intravedono **anche molti aspetti del Dadaismo**, del movimento *New-Dada* e i primi segni del *Nouveau Réalisme* **per l'utilizzo di oggetti comuni o di materiali di scarto che vengono riportati a nuova vita e divengono opere d'arte**. L'oggetto o "*objet trouvé*", anche povero, viene a occupare un posto di primo piano e, in quest'ottica, anche il cibo è un oggetto da rappresentare.



Man Ray, Baguette blu





Félix González-Torres, Accumulazione di caramelle



Giovanni Anselmo, Scultura che mangia (1968)

plastica, scarti industriali. Una delle rappresentazioni caratteristiche sono le **installazioni** che esprimono il concetto di relazione tra opera e ambiente: tra queste, **"Scultura che mangia"** (1968, collezione Sonnabend a New York) di **Giovanni Anselmo** (1934 -2023) ne è un esempio ed è costituita da blocchi di pietra che schiacciano un **cesto di lattuga**. Ricordiamo **"L'igloo di pane"** di **Mario Merz**, realizzato nel 1898 al Guggenheim di New York, oppure un'opera **"Senza titolo"** (1969, Centre Pompidou) del greco **Janis Kounellis** (1936-2017), formata da stadiere su cui era collocata la **polvere di caffè** che sprigionava tutto il suo aroma.

*Gli alimenti diventano l'espressione della mutabilità dell'opera d'arte*

**Aldo Mondino** (1938-2005), famoso soprattutto per le tele che rappresentano i "dervisci danzanti", talvolta ha incollato dei **cioccolatini** agli angoli di alcune di queste sue opere. Il cubano **Félix González-Torres** (1957-1996) aveva sposato l'arte minimalista ed era famoso per le accumulazioni fortemente allusive e in particolare per quella composta da **caramelle**. Ogni visitatore poteva liberamente raccogliercle e l'esaurimento di questi dolcetti rappresentava la metafora della vita che inesorabilmente finisce. La famosa *performer* jugoslava **Marina Abramović** ha utilizzato spesso nelle sue installazioni o nelle video-performance prodotti alimentari: nel video *The kitchen: holding the milk* (2009) tiene in mano un **pentolino di latte** in una cucina spoglia

con una grande finestra alle spalle. Questa installazione è stata rappresentata anche in Italia nel 2017 e in quella occasione lo chef **Enrico Crippa** aveva creato una cena a base di cinque piatti tutti ispirati ad altrettante note *performance* dell'artista.

Il francese **Pierre Fernandez Arman** (1928-2005) aveva già incluso nel poliestere e nel plexiglass i **lecca lecca** o **"chupa chups"** e aveva anche fatto un *"hommage à la cuisine française"* (1960) accumulando, con la stessa tecnica dell'inclusione, **attrezzi da cucina**.

**Tenendo conto della deperibilità degli alimenti**, alcuni autori hanno utilizzato altri materiali quali cera, resine, polistirolo, per creare immagini di cibo. **Paola Nizzoli**, per esempio, ha costruito con la cera un'opera che chiamò **La piramide alimentare** (1927), volendo rappresentare **la sintesi della nostra società del benessere** che è iper-alimentata e, nella struttura, erano stati ricreati i prodotti

gastronomici italiani. **Claes Oldenburg** (1929), artista svedese naturalizzato statunitense e **pietra miliare della Pop art**, ha realizzato enormi sculture in gesso o strutture in vinile imbottito, successivamente dipinte con voluta approssimazione, che raffigurano **hamburger, hot-dog, gelati**, cibi legati alla società del consumismo. Tra le sue opere è nota la **Floor cake**, una gigantesca **torta** posta sul pavimento, esposta nel 1962 al MoMA di New York. L'artista **Pietro Gilardi** (1942) è diventato famoso con i suoi **"tappeti-natura"** eseguiti in poliuretano che riproducono in modo molto realistico sezioni di natura nelle quali possiamo trovare anche **frutta e verdura** di vario genere. Gli alimenti e la tavola sono effettivamente una sorta di *fil rouge* trasversale a tutte le arti conosciute. La pittura non è l'unico "mezzo" per raccontare la storia del cibo, anche se sembra essere stato il più utilizzato a partire dalle epoche più antiche.

**Alessandro Abbondanti**



Claes Oldenburg, Floor cake



# La bevanda che tiene sveglio il mondo

di **Morello Pecchioli**

*Accademico onorario di Verona*

*La ricetta del caffè  
perfetto secondo  
Talleyrand:  
“Nero come il diavolo,  
caldo come l’inferno,  
puro come un angelo,  
dolce come l’amore”.*

**F**urono le capre dell’altopiano etiope di Kaffa a scoprire il caffè. La leggenda della bevanda che tiene sveglio il mondo racconta che un pastorello si accorse che le belanti cornute che conduceva al pascolo, solitamente tranquille, si agitavano come ballerini di twist dopo aver brucato certi frutti rossastri di alcuni cespugli. Il giovane abissino, incuriosito, raccolse un po’ di quelle bacche, le masticò e andò pure lui su di giri. Raccontò il fatto a un monaco sufista che provò a sua volta a sgranocchiare qualche bacca, accorgendosi degli effetti durante

la veglia di preghiera notturna: era arzilla come un fringuello e pregava senza i consueti, ciclopici, sbadigli. Fu così, secondo la leggenda, che il caffè, prese le mosse e il nome da quell’altopiano, conquistò il mondo.

All’inizio, i frutti della *Coffea arabica* furono consumati come le pillole di una medicina. Successivamente, dalla polpa messa a fermentare, si ricavò un succo inebriante, una sorta di caffè corretto alla grappa. Finalmente, una sconosciuta anima benemerita, nel 1200 o giù di lì, scoprì che abbrustolendo i semi di quei







frutti, riducendoli in polvere e mettendoli in infusione in acqua bollente, otteneva una bevanda nera eccitante. Anche questo passaggio è leggendario: **la tostatura fu dovuta al fortuito incendio di alcuni arbusti di caffè che sparsero nell'aria un profumo delizioso.**

*La pianta si sente come a casa nella regione yemenita di Mocha*

**Dall'Africa orientale il caffè sbarca, portato dai soldati etiopi (XIII-XIV secolo), nella dirimpettaia penisola arabica** attraverso lo stretto di Bab el-Mandeb. La pianta si sente come a casa nella regione yemenita di Mocha, città che **dà il nome alla qualità che emana un forte**

**aroma di cioccolato** e che divenne ben presto lo scalo di riferimento mondiale del commercio del caffè. Nel XVII secolo, la fama delle qualità benefiche dei semi tostati si diffuse in ogni dove, grazie ai **medici che prescrivevano il caffè** per curare la gotta, i disturbi agli occhi, per abbassare la febbre, rinforzare cuore e reni, stimolare la diuresi, combattere lo scorbuto, curare le ulcere dello stomaco, l'ipocondria, il mal di gola e l'alitosi. Come tutte le novità che sconvolgono il tran tran quotidiano, il caffè si fece dei nemici che lo chiamarono **"bevanda del diavolo"**. Incurante delle malelingue, conquista poco alla volta il vecchio continente grazie a mercanti e ambasciatori orientali che lo portano in dono a sovrani e principi europei. **Anche gli uomini di cultura gli fanno buona pubblicità:**

il caffè stimola il pensiero e moltiplica le parole. **"Raddoppiatore dell'io", lo chiamano i turchi.** Gli intellettuali concordano e fanno entrare l'arabico nei salotti letterari, nei ritrovi artistici, nei circoli politici e filosofici. **Artusi**, nel 1800, plaudette: "Questa preziosa bibita, che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, **fu chiamata la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti** perché, scuotendo i nervi, rischiarava le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero". Un medico francese innamorato della "bibita nera e ciarliera", convinto che facesse bene contro tutti i malanni, suggerì ai pazienti di usare la polvere tostata come tabacco, aspirandola con le narici. Non fu ascoltato, grazie a Dio.

Alcuni frati, che lo vedevano come il maligno, si rivolsero a papa **Clemente VIII** affinché scomunicasse quella diabolica bevanda nera come l'inferno che stava conquistando l'Occidente cristiano. "Il caffè è musulmano", dissero al pontefice, "bisogna fermarlo prima che guasti le anime". Papa Aldobrandini li ascoltò, ma volle giudicare personalmente. Si fece servire un caffè, ne apprezzò l'aroma, mentre i frati detrattori recitavano scongiuri e impartivano benedizioni a raffica, lo sorseggiò, lo risorseggiò e lo sorseggiò di nuovo. Non convinto, se ne fece portare un altro per giudicare meglio. Alla fine, illuminato dalla caffeina, fisicamente ben disposto, decretò che una bevanda così buona non doveva essere lasciata agli infedeli islamici. **Benedisse e battezzò il caffè** che, da infedele e per di più maomettano che era, divenne cristiano.







### Venezia è la prima città europea ad aprire una bottega del caffè

Venezia è la prima città europea ad aprire una bottega del caffè **nel 1645, grazie a tal Pietro della Valle. I mercanti di San Marco**, uomini d'affari e di raffinati costumi, trafficano l'oro nero in tutta Europa, **vendendolo in cofanetti di legno dipinto, scrigni d'argento cesellato, recipienti in vetro di Murano**. Ben presto ogni capitale, grande città e porto d'Europa vanta le proprie botteghe. Stando a un censimento, a Londra, a metà del 1600, prima che l'Inghilterra si convertisse al tè, c'erano più di 3.000 locali dove si serviva il caffè.

**Il caffè ispira. Voltaire** confidò: "Bevo 40 caffè al giorno per essere ben sveglio e pensare, pensare, pensare a come poter combattere i tiranni e gli imbecilli. Sarà senz'altro un veleno, ma lentissimo: lo bevo da settant'anni". **Honoré de Balzac** gli fece eco: "Il caffè giunge nello stomaco e tutto si mette in movimento: le idee avanzano come battaglioni di un grande esercito sui campi di battaglia". Sarà per questo che scrisse, senza addormentarsi, le decine di migliaia di pagine de *La Comédie humaine*. Alla fine delle 137 pubblicazioni, tra libri, racconti, saggi, studi, lo scrittore calcolò di aver bevuto 50 mila tazze di caffè. Anche **Beethoven** lo apprezzava. Estremamente pignolo, macinava 60 chicchi, non uno di più, non uno di meno, per ogni tazza che si preparava. Il grande statista **Talleyrand**, che al Congresso di Vienna del 1815 costruì la Fran-

cia postnapoleonica, dettò la ricetta del caffè perfetto: "Nero come il diavolo, caldo come l'inferno, puro come un angelo, dolce come l'amore".

**Il mitico pioniere dei caffettieri viennesi, Jerzy Franciszek Kulczycki**, quando i turchi, sconfitti nel 1683, si ritirarono da Vienna, penetrò nel campo della mezzaluna abbandonato in tutta fretta. In una tenda scovò un bel po' di sacchi pieni di semi verdolini di cui nessuno sapeva che fare. Lui sì che lo sapeva. Se li portò a casa e aprì la prima bottega di caffè della capitale austriaca. Ma quel gusto amaro non piaceva ai viennesi. Kulczycki risolse il problema, conquistando i loro palati, addolcendo il caffè col miele.

### Il primo caffè moderno, come lo intendiamo oggi, nasce a Parigi nel 1700

Il primo caffè moderno, come lo intendiamo oggi, nasce a Parigi ai primi del 1700 grazie a un italiano, **Procopio dei Coltelli**. Il *Café Procope* ebbe vita lunga e clienti illustrissimi: **Voltaire, Diderot, Marat, Robespierre, Théophile Gautier, Balzac, Musset, Anatole France, Verlaine e Oscar Wilde**. Il *Procope*, elegante, pieno di specchi, dove si andava non solo per il caffè, ma anche a bere cioccolata e Rosolio, a gustare pasticcini e gelati, aprì la strada ad altri famosissimi *café* di Parigi. In Italia nacquero grandi caffè, molti dei quali sono ancora vivi e vivaci: il *Florian* in piazza San Marco a Venezia (1720),

frequentato da **Casanova, Goethe, Byron** e da innumerevoli altri vip; il *Greco* a Roma; il *Gran Caffè Gambrinus* a Napoli; il *Dante* a Verona; il *Camparino* a Milano; il *Michelangiolo* a Firenze; il *Fiorio* (1780) a Torino.

**In Italia il caffè trova la sua seconda patria**. Si esalta, si sublima, diventa espresso. Nessuno al mondo mette in dubbio che il miglior caffè del pianeta si faccia qui. Gli italiani gli creano un monumento liquido. **Lo declinano in centinaia di modi diversi**: espresso, lungo, ristretto, decaffeinato, cappuccino, caffè latte, latte macchiato, macchiato, alla napoletana, moka, macchiato, gocciato, marocchino, mokaccino, freddo, shakerato, con zucchero, senza, con miele, corretto alla grappa, sambuca, brandy, *resentin* alla veneta, cannella, ginseng, limone, menta, con gelato, con panna montata, crema al caffè, affogato...

**La capitale riconosciuta del caffè all'italiana è Napoli**. Ammettiamolo, il caffè è buono, ottimo in tutta Italia, ma a Napoli è un'altra cosa. Sarà forse per quell'immensa caffettiera del Vesuvio sempre in ebollizione o per la devozione dei partenopei, ma è davvero un'altra cosa. Anche l'amore, a Partenope, annega in una tazza di caffè. **Giuseppe Capaldo**, musicista innamorato, ma non corrisposto, della bella Brigida, cassiera nel caffè che frequentava, le dedica la stupenda *'A tazza 'e café: "Ma cu sti mode, oje Briggeta, /tazza 'e café parite:/sotto tennite 'o zzuccaro, /e 'ncoppa, amara site"*. La metafora è chiara: la donna è come il caffè. Celestiale, ma amara.

**Morello Pecchioli**





# La dieta ferrea e rigorosa di Lord Byron

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Il poeta,  
del quale ricorrono  
i duecento anni  
dalla morte, pur  
amando il cibo italiano,  
era molto attento  
a non ingrassare.*



**D**uecento anni fa, il 19 aprile 1824, moriva in Grecia, a 36 anni, Lord **George Gordon Byron**, corso in aiuto a un popolo che cercava l'indipendenza. Nell'Europa del tempo, il grande poeta ha incarnato un vero e proprio mito: il *dandy* aristocratico, sprezzante delle convenzioni e delle norme morali comuni; il martire della libertà contro l'oppressione e la tirannide; il licenzioso amatore. Uno dei massimi esponenti del secondo Romanticismo inglese, insieme a **John Keats** e **Percy Bysshe Shelley**.

Quando si parla del rapporto di Byron con l'Italia si fa riferimento, in particolare, a quel periodo compreso tra il 1816 e il 1823, anni nei quali Byron ebbe occasione di visitare molte città italiane e di scrivere gran parte delle sue opere più famose. L'Italia, con il suo patrimonio di vestigia monumentali, memoria letteraria e sapienza artistica, incarnava l'essenza stessa dei piaceri della tavola. Nelle sue opere **lo scrittore inglese menziona spesso le specialità alimentari italiane**, tra cui quelle vinicole. Nel *Beppo*, poema in ottave scritto a Venezia nel 1817, Byron parla del vino italico. In questi versi descrive con un senso di libertà le bellezze dell'Italia, facendo spesso riferimento alla vigna, in particolare modo a quella maritata al pioppo, come l'Asprigno aversano: "...amo le vigne/che invece d'esser puntellate a un muro/s'avvolgono sugli alberi e si stendono/dall'una all'altra, cadendo in ghirlande/come decorazioni d'una scena/grande o leggera che la gente attrae/se il primo atto termina in balletti/frammezzo a un paesaggio ricopiato/da vigneti francesi a meridione".

*I diari scritti a Ravenna  
mostrano uno spaccato  
della società dell'epoca*

Nel giugno del 1819, Byron giunge a Ravenna al seguito della contessa **Teresa Gamba Guiccioli**, conosciuta nei salotti di Venezia. Il poeta vive a Ravenna dal 1819 al 1821 e soggiorna nel palazzo del conte Guiccioli in via Cavour. I diari, pubblicati con il titolo *Un vaso d'alabastro illuminato dall'interno*, sono interessanti per scoprire la vita nella Ravenna di duecento anni fa. Il poeta passa le giornate a leggere libri, ad attendere i passionali incontri con l'amata Teresa e a ubriacarsi. Annota nei diari: "gli alcolici sono scadenti, chiamano cognac quello che è solo vino mescolato ad altre sostanze colorate, perciò **ho preparato io una miscela di distillati** che ora mi accingo a traccannare". Del resto, sull'importanza del bere non ha dubbi: "Poiché l'uomo è ragionevole deve bere; stato divino dell'esistenza è l'ebbrezza; nella gloria, nell'uva, nell'amore e nell'oro affonda la speranza di uomini e nazioni".

Per Byron "tutta la storia umana attesta che la felicità dell'uomo, peccatore affamato da quando Eva mangiò il pomo, dipende molto dal pranzo". Per questo le donne "non dovrebbero leggere di poesia o politica, ma manuali di cucina". Inoltre "una donna non dovrebbe mai farsi vedere mentre mangia, a meno che si tratti di insalata di aragosta e champagne, le uniche vivande davvero appropriate e femminili". Durante il suo soggiorno a Ravenna, **pare che egli fosse diventato ghiotto di una locale "zuppa" di crema**



**e cioccolato.** Si narra che sia stato il cuoco di una di queste dimore a perfezionare la ricetta, traendo spunto da un dolce inglese, il *trifle*, che comprendeva oltre alla crema anche il pan di Spagna, il tutto inaffiato con qualche bevanda alcolica. **Il nuovo dolce venne chiamato "inglese" in onore al celebre poeta britannico.** Nacque così la **"zuppa inglese"** (la *sopa inglesa* in dialetto) che da allora viene preparata con molte varianti, con savoiardi, amaretti o Alchermes.

### *Il poeta è sempre stato ossessionato dalla forma fisica*

Eppure il poeta inglese è sempre stato ossessionato dalla forma fisica. Nulla lo gratificava di più che sentirsi dire quanto fosse magro. Era alto 1,74 cm e il suo peso corporeo oscillava tra i 60 e gli 89 chilogrammi. **Aveva un fisico atletico** ed era un valente nuotatore e un bravo pugile: delle sue sessioni di pugilato, in particolare, rimane un denso carteggio con l'amico **John Jackson**, con il quale si allenava. Nel suo epistolario troviamo frasi come questa: "Oggi per la prima volta da sei giorni ho mangiato normalmente anziché prendere i miei sei biscotti con il tè. Come vorrei non averlo fatto! Un po' di vino e di pesce e ora la pesantezza, gli incubi e il torpore mi stanno uccidendo. Non sarò schiavo del mio appetito". **Per il poeta "l'onore deve essere mantenuto strettamente come la dieta".**

Nel 1821, Byron arriva a Pisa accompagnato, come racconta **Thomas Medwin** nelle sue memorie, da sette domestici, cinque carrozze, nove cavalli, un bulldog, una scimmia, alcune galline e tre pavoni. Byron si sveglia tardi, perché ama lavorare di notte; si alza verso le 11 del mattino e consuma una piccola colazione, sempre di magro perché sostiene che la carne rende feroci. Nonostante ciò, ai suoi tempi era famoso per dare grandi feste: è rimasto nei carteggi **il menu di una cena organizzata dal poeta a Pisa, il 2 gennaio 1822, in cui furono presentati ben diciotto piatti diversi** che andavano dal salame con lenticchie, spinaci e prosciutto al capone bollito, dal manzo con patate al pollo in fricasea. Peccato che lui non toccasse cibo per non ingrassare. Per restare in forma si esercitava ossessivamente nel nuoto. L'acqua era fonte di gioia per lui che solo nuotando ritrovava la perfezione fisica, danneggiata da una zoppia che tentava di nascondere. Sosteneva di essere più orgoglioso delle sue imprese natatorie che dei suoi scritti, vantandosene in ogni occasione mondana, con i bellissimi abiti e i ricicli che metteva in piega tutte le sere. Non avrebbe potuto tollerare che il suo corpo atletico, rinvigorito quotidianamente da estenuanti esercizi, mostrasse le pecche inflitte dalle ingiurie del tempo. In una missiva scriveva: "Ho perso otto chili negli ultimi tempi usando ogni mezzo. Mi vedo troppo grasso. Voglio pesare 70 chili, non di più. E sono dispo-

sto anche a digiunare per giorni interi". Insomma, il poeta inglese desiderava che la bellezza non rifulgesse solo dai suoi versi, ma anche dal suo fisico. A colazione s'imponeva sei biscotti, non uno di più. E il giorno che trasgredì questa regola aurea autoimposta, si scagliò contro se stesso definendosi un uomo dalla "volontà flaccida".

Del resto il poeta era innamorato della sua bellezza, celebrata con un lungo repertorio di dipinti e incisioni. La consapevolezza di sé e la promozione della sua immagine lo indussero a commissionare ritratti ad artisti, chiedendo loro di ritrarlo non come un poeta con libro e penna in mano, ma come un uomo d'azione. Uno studio della storica inglese **Louise Foxcroft, *Calories & Corsets***, racconta come l'affascinante poeta fosse **molto preso dallo studio di un regime alimentare ipocalorico**. Ricorse anche al fumo come strumento per spazzare via ogni vestigia di appetito: pur nella consapevolezza che l'abuso del sigaro gli avrebbe minato la salute. Secondo la studiosa, non solo elaborò una dieta, ma indossava strati di lana per sudare. Quando si concedeva delle abbuffate ricorreva a dosi extra di magnesia.







# Cioccolata a colazione

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Carlo d'Asburgo era solito consumare il breakfast in cui la portata principale era il cibo degli dei.*

**Q**uetzalcoatl, il serpente piumato, è una divinità della mitologia azteca che ricopriva diverse mansioni, fra cui quella di giardiniere del paradiso. In virtù di tale carica, il dio trasmette agli uomini il seme del cacao istruendoli su come ottenere da quei frutti una bevanda gustosa anche se amarognola. Se pensiamo che gli studiosi, traslitterando la parlata dello Yucatan, traducono con il segno grafico "zeta" il fonema che la lingua italiana nella scrittura rende con il digramma sc- (fonema che i glottologi chiamano *costrittiva prepalatale sorda*), viene fuori

che la parte finale del nome di quel dio benefattore dell'umanità assomiglia molto a *chocolat*, quella bevanda tanto buona e calda che, immancabilmente a ogni festa comandata, appariva sulla tavola.

Per l'origine divina, e probabilmente per i costi, i precolombiani chiamavano la cioccolata *cibo degli dei*, un appellativo che penso non ci mise molto a entrare nella parlata corrente se **Linneo, classificando la pianta del cacao**, le affibbiò il nome di *Theobroma*, un insieme di due parole greche che appunto vogliono dire che quel cibo è destinato a comparire solo sul tavolo da pranzo dei numi.

---

*Il cacao e i suoi derivati non stavano su tutte le mense*

---

Il cacao e i suoi derivati non stavano, dunque, su tutte le mense. Lo attesta **Bernal Díaz**, un compagno di avventure di **Her-**

**nán Cortés**, il *Conquistador* che nel 1528 aggiunse alla corona spagnola le terre del Messico. Infatti, nella sua cronaca della spedizione nel Nuovo Mondo, Bernal scrive che a **Montezuma**, imperatore azteco, veniva servita in coppe d'oro puro una pozione a base di cacao. Il fatto che gliela presentassero in bicchieri di quel genere consente di arguire che quel drink non facesse parte del regime alimentare quotidiano del popolo.

Cortés portò al suo re anche alcuni semi della pianta del cacao. Ed è qui che, dopo questa forse lunga ma indispensabile premessa, veniamo al nostro racconto. Perché il sovrano cui il *Conquistador* diede i semi era **Carlo d'Asburgo**, primo fra i monarchi iberici a essere così chiamato, ma quinto a portare un tale nome di battesimo fra gli imperatori del Sacro Romano Impero, carica cui Carlo era assunto tre anni dopo essersi assiso sui troni uniti di Aragona e Castiglia.

Per tale somma di cariche, tralasciamo le minori, Carlo poté legittimamente vantarsi del fatto che sulle sue terre non tramontava mai il sole, dato che quando l'astro celeste calava su un suo possesso saliva alto nel cielo di un'altra terra a lui soggetta. Una bella soddisfazione, non c'è che dire, ma che ogni tanto gli creava anche qualche grattacapo.

Tanta noia, per esempio, gliela procuravano i **pirati barbareschi** che dalle loro basi di Algeri, Tunisi e Tripoli **infestavano i litorali del Mediterraneo** e predavano le navi mercantili raziando il loro carico. Questa gente era veramente una noia continua, tanto che nei documenti antichi, quelli scritti ancora in lingua latina, si dice spesso della *oppressio Saracenorum*, espressione che non penso necessiti di traduzione. Per eliminare l'inconveniente Carlo, *fünfte* come imperatore ma *primero* in quan-





to *rey de Aragón y Castilla*, nel 1541 si decide al gran passo e organizza **una possente armata navale**. Sono oltre 600 le navi, fra quinqueremi, galere e barche onerarie, che raduna tutte nel golfo della Spezia. La spedizione, cui partecipa la cristianità intera, alza le ancore il mercoledì 19 ottobre di quell'anno dopo che Carlo, arrivato da Lucca, aveva passato la notte nel palazzo dei Biassa, patrizi spezzini di gran rango che ospitavano nella loro casa tutte le grandi personalità che si trovavano a passare dalla Spezia. Carlo si riposa e come tutti i mortali, al risveglio, consuma il suo *Früstück* o *desayuno*. Ma quali furono gli ingredienti di quella prima colazione? La privacy che legittimamente spetta ai Capi di Stato tiene nascosta per oltre 371 anni la lista delle portate che solo domenica 30 marzo 1913 viene, ma solo parzialmente, svelata.

### Due cioccolatieri svizzeri realizzarono dolci al cioccolato per il varo dell'Andrea Doria

In quel giorno di festa è varata una possente corazzata, costruita nell'Arsenale Militare della Spezia, cui è stato imposto il nome di **Andrea Doria**, il grande *dominus* dei mari che dopo essere stato al servizio di **Francesco I** re di Francia, aveva rotto quell'alleanza per unirsi a Carlo, cui restò poi per sempre fedele. L'aveva seguito anche nell'impresa contro i barbareschi, anche se l'aveva sconsigliata perché il meteo e le circostanze suggerivano prudenza. Tuttavia, Carlo aveva voluto far di testa sua e l'impresa non era andata a buon fine.

Come per ogni varo di quel periodo, anche **l'entrata in acqua dell'Andrea Doria fu una festa grande**, nobilitata dalla

presenza di re Vittorio Emanuele, dalla gioia della città che vedeva esaltato il suo lavoro, dalla folla di turisti che premiavano con la loro presenza l'avvenimento. **Bazzell & Crastan**, *mâitre pâtissier* emigrati dai Grigioni settant'anni prima e leader locali nel settore dolciumi, propongono al pubblico, nostrano e non, **una scatola artisticamente lavorata con la fotografia della nave, contenente una svariata quantità di dolci che accarezzano il palato**.

Risponde agli *svizzeri*, come erano da tutti chiamati, un'azienda di Parma che, cercando di incrinare il loro monopolio sul mercato locale, reclamizza i propri prodotti dolciari su un giornale distribuito gratuitamente e portante l'ecumenico titolo di *L'Unione dei Partiti*: nulla di politico, ma solo l'affermazione che le cose buone come i dolci sono capaci di mettere d'accordo anche i più accaniti rivali. In un articolo di quel foglio, **Carlo Caselli**, nativo di Guastalla ma tanto innamorato del golfo da esserne diventato ammirato figlio adottivo, racconta di quando Carlo

imperatore dormì alla Spezia prima di dare il via alla sfortunata impresa contro i pirati. **Al suo risveglio, egli dice, fu allietato da una succulenta tazza di cioccolata calda** che offrì agli ospiti che gli stavano intorno.

Tuttavia Caselli, storico rigoroso e puntuale, subito precisa che la cosa, non essendo comprovabile da alcuna fonte, è autorizzata solo dal fatto che i documenti assicurano che il sovrano era solito consumare il *breakfast* di cui la portata principale era il cibo degli dei di cui l'Hernán gli aveva donato i semi.

La conclusione è che **anche alla Spezia per Carlo ci fu cioccolata a colazione**, tanto per riprendere il titolo del romanzo di **Pamela Moore** che fu *best seller* mondiale negli anni Cinquanta.

Ma soprattutto va detto che il dono di Quetzalcoatl agli uomini è diventato un *topos* la cui fenomenologia nella nostra cultura attraversa il tempo, andando dal *brun cioccolato* abituale alla mensa del giovin signore, fino alla fabbrica di Willy Wonka.







# Andrea Bacci da "Sallupidio"

di **Luciana Cantarini**

Accademica di Fermo

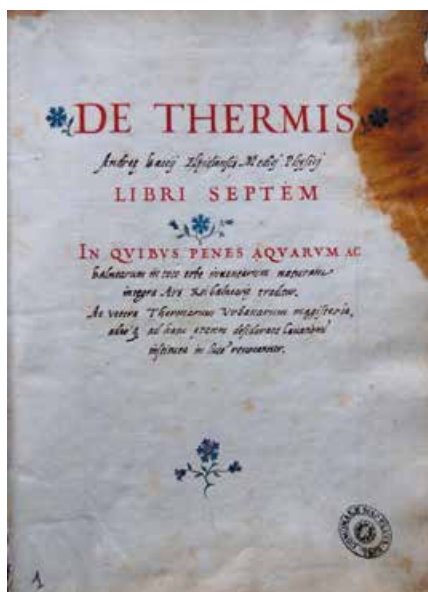
*Grande figura di idroclimatologo ed enologo italiano.*

**T**racciando la biografia di **Andrea Bacci** "da Sallupidio", l'attuale Sant'Elpidio a mare, lo storico **Giovanni Martinelli** cita ed elogia **le sue opere più significative che riguardano le acque e il vino**, due argomenti che da sempre sono motivo di interesse e studio da parte dell'Accademia, in quanto accompagnano tutto ciò che è cibo, quindi tradizioni e territorio. Il poliedrico personaggio, medico, filosofo, scienziato, idroclimatologo, botanico, zoologo, terapeuta, enologo, del quale ricorrono quest'anno i 500 anni dalla nascita, nacque nel 1524 dall'ingegnere milanese Andrea, impegnato nella fabbrica della nuova basilica di Loreto, e da Riccadonna del ramo elpidiense dei Paleologi, già imperatori di Bisanzio. Studiò medicina a Siena e, dopo essersi laureato a Roma, fu medico condotto a Serra San Quirico, vicino Fabriano, ma la ricerca lo appassionava di più, quindi si recò a Roma, ne ottenne la cittadinanza e lì rimase fino

alla morte avvenuta il 25 ottobre 1600 (fu sepolto in San Lorenzo in Lucina). Il cardinale **Ascanio Colonna**, apprezzandone l'ingegno e l'erudizione, lo introdusse in Vaticano. Ottenuta la cattedra di botanica alla Sapienza, dal 1567 ne divenne professore.

*Anticipò il concetto del turismo termale*

**Bacci si occupò principalmente di acque.** Il testo *De Thermis*, pubblicato per la prima volta a Venezia nel 1571, che **trattava delle proprietà terapeutiche delle acque** e della loro storia, gli diede grande notorietà; più volte ristampato, ne fa il **pioniere dell'idroterapia**, anticipando il concetto del turismo termale che vide la luce solo nel XIX secolo. Sullo stesso argomento scrisse molte altre opere. I temi riguardarono le acque di



Tivoli, le terme delle località presso Roma, le fonti anticolane, i bagni bergamaschi. Si occupò anche del Tevere, per prevenirne le esondazioni, anticipando la tecnica delle "serre" per il contenimento del corso d'acqua: le sue intuizioni, frutto di approfondite ricerche e studi, gli consentirono di far parte della "commissione pontificia per le alluvioni". Divenuto famoso, nel 1576 fu aggregato al Reggimento capitolino e nel 1586 fu nominato da **Sisto V** archiatra pontificio: da quel momento usò firmarsi "*philosophus medicus elpidianus et civis romanus*".

Bacci, poliedrico scienziato quale era, si interessò anche ad altre tematiche che lo portarono a scrivere di pietre preziose, di veleni e antidoti, di argomenti storici, uno dei quali riguardava le memorie storiche della città di Cluana, "detta volgarmente terra di S. Elpidio", testimoniando così una preparazione medico-biologica-mineralogica-storica per quei tempi riguardevole. La sua opera più famosa fu, tuttavia, il *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum*, pubblicato a Roma nel 1596.

### La sua opera più famosa fu un trattato sui vini

Il trattato è suddiviso in 7 volumi nei quali Bacci dimostra di conoscere ciò che in passato era stato scritto dai Latini, mettendo a confronto le conoscenze classiche con le esperienze del suo tempo, sottolineandone affinità o divergenze, aggiungendo considerazioni e commenti. Nei 32 capitoli del primo volume, lo studioso **tratta delle varietà delle viti, dei tempi e modi di vendemmiare, delle tecniche per vinificare e conservare i vini**, dei vini "cotti" e crudi, della sostanza dei vini e del loro guastarsi, dell'aceto fino al recente uso delle bottiglie di vetro. Nel secondo volume descrive i caratteri del vino, della sua intima "sostanza", attraverso un quadro articolato di notizie che uniscono credenze popolari e conoscenze del vino fino al 1500. Nel terzo, essendo medico, tratta i rapporti di questa bevanda con la salute e, pur ricono-

scendogli proprietà nutrienti, ne sottolinea l'uso, che deve essere messo in relazione con l'età del fruitore, con il sesso, con le attività svolte e con lo stato di salute di chi lo avrebbe bevuto.

Nel quarto, *De conviviis antiquorum*, **analizza il modo di stare a tavola, di prepararla, di scegliere e abbinare pietanze** in uso sin dall'antichità, suggerendo qualifiche e mansioni degli addetti ai servizi; studia i convivi antichi con un originale commento anche all'Ultima Cena di Cristo.

È, tuttavia, nel quinto e sesto volume che Bacci sfoggia le sue conoscenze enoiche e non solo. Egli dimostra di essere **l'antesignano della "denominazione di origine"** - adottata dalla legislazione italiana solo alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso -, avendo capito con quattro secoli di anticipo **il legame che esiste fra prodotto e territorio**. Descrive circa 600 vini che analizza esaminando le zone di provenienza, delle quali annota storia, usi degli abitanti, qualità del territorio, vicinanza o lontananza dal mare, presenza di colline o montagne, i perché, i quando e il come venivano lavorati i prodotti principali e ovviamente uve, viti e vini.

È quando parlerà dei vini "*in Picenis*", in particolare di quelli delle Marche attuali, citando i vini di Macerata e della sua Cluana, la Sant'Elpidio di adesso, che accennerà allo spumante, descrivendolo trenta anni prima che si mettesse in bottiglia il Dom Pérignon.

### Il precursore delle moderne guide turistiche enogastronomiche

**Nelle Marche si producono "vini famosissimi per abbondanza e qualità**, per la vicinanza del mare e i terreni sabbiosi e asciutti" e, oltre a questi, se ne producono altri eccezionali mescolandovi uve moscatelle "che esperti vinificatori scelgono della migliore qualità, bianche o nere, le stendono sopra gratucci lascian-dole a smagrirsi per otto giorni. Fattele poi bollire con mosto schietto nella proporzione di un decimo o anche meno,



dopo il primo o secondo travaso ne traggono un vino che nell'estate sarà ben maturo e assai gradevole. È di media sostanza, dorato tendente al fulvo, con profumo di muschio "*subsilentibus ex Cyatho stillis jucundissimum*" (cioè con bollicine che con grande piacevolezza saltellano dal bicchiere): è la descrizione di quella pratica che poi sarà dello spumante.

Nell'ultimo volume, usando lo stesso criterio analitico, affronterà i vini di tutta Europa con richiami anche ad altre bevande tipiche dei diversi territori, sempre dimostrando che qualunque prodotto è figlio del suo "ambiente".

Bacci non solo **fu l'antesignano** della "denominazione di origine" ma anche il precursore **delle moderne guide turistiche enogastronomiche**, infatti attraverso i suoi scritti **si potrebbero ripercorrere tutte le contrade d'Italia** e non solo, per la **ricchezza delle notizie storiche**, sempre documentate e corredate dagli usi e dai costumi della gente, comprensive di approfondite conoscenze dei prodotti del luogo.

**L'Università di Parma istituì**, negli anni Ottanta del secolo scorso, **un premio biennale a suo nome aperto agli studiosi di idroclimatologia di tutto il mondo**. Nell'istituzione del premio si legge fra l'altro: "Il Bacci appare il prototipo di questo premio e di questa specie, in via di estinzione, di uomini che considerano la scienza e le buone cause come risvolti poetici alle diurne fatiche, alieni alle avidità, alle effimere ambizioni e alle meschine gelosie".





# I menu di Orio Vergani e Anselmo Bucci

di **Fabio Giavolucci**

*Delegato di Riccione-Cattolica*

*Una bella storia  
ritrovata e poco  
conosciuta.*

**Q**uesta storia nasce dalla scoperta di un giovane e preparato storico dell'arte: il dottor **Luca Baroni**, romagnolo di Cattolica, direttore della Rete Museale Marche Nord (22 piccoli musei del territorio marchigiano, sparsi su sei Comuni che hanno come capofila Gradara, con il Museo d'Arte Rubini Vesin), alla ricerca di opere per allestire una mostra su **Anselmo Bucci**, artista marchigiano attivo a Milano e Parigi agli inizi del 1900. Bucci è stato pittore, incisore, scrit-

tore di narrativa e teatro, collezionista. Nei magazzini della Fondazione Bertarelli di Milano, collocati nel Castello Sforzesco, Baroni si imbatte in cassette piene di cartoline (oltre 5.000) e, fatto pressoché inedito, di 1.500 menu, collezionati sempre dall'artista, in parte inviati dall'amico **Orio Vergani**.

*Un'amicizia consolidata  
al "Corriere della Sera"*

Orio Vergani e Anselmo Bucci sono grandi amici, lo diventano quando Vergani si innamora di un quadro di Bucci ma gli confida che non può permettersi di comprarlo. Da quel momento iniziano a frequentarsi nella vita privata e in quella

professionale. **L'uno scrive prefazioni per i libri dell'altro, l'altro gli disegna i libretti dei testi teatrali.** Insieme creano, per lavoro, tante iniziative pubblicitarie assolutamente innovative per l'epoca. **Insieme lavorano** per il "Corriere della Sera" **al seguito del Giro d'Italia e del Tour de France**, Vergani come cronista, anche se si perde spesso in racconti delle delizie dei piccoli ristoranti lungo le vie del Tour, Bucci come disegnatore dei personaggi e dei momenti importanti della gara che allora venivano stampati sulle prime pagine dei giornali. **Fanno parte della grande comunità degli uomini di cultura di Milano**, sia degli anni prima della Seconda guerra mondiale, sia di quelli immediatamente successivi. Sono tempi in cui il ritrovarsi insieme a discutere era usuale. Tanti i



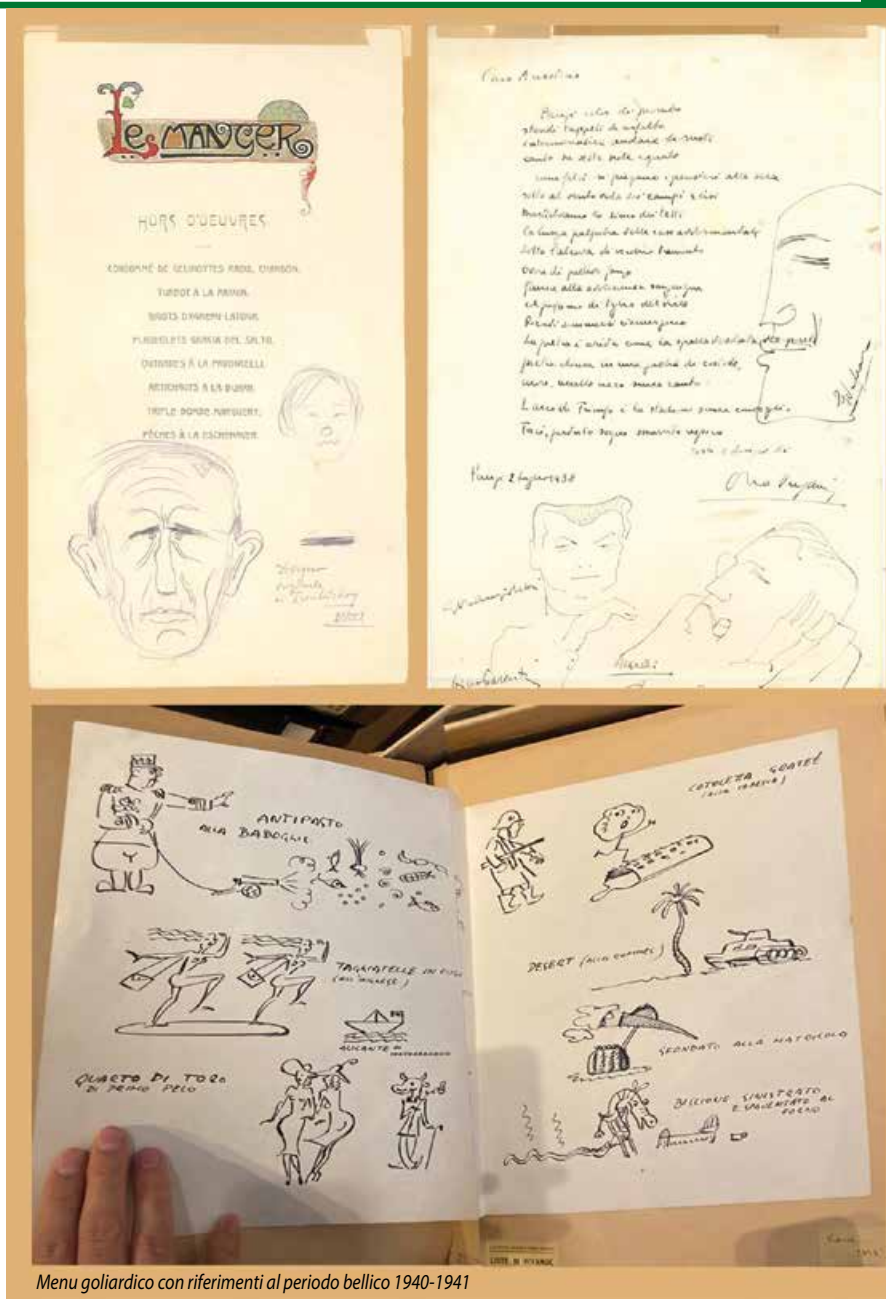
Bagutta di B. Palazzi (Bucci alla destra di Vergani)

Menu di Vergani da Parigi, 1938.  
Lettera a Bucci e ritratti dei commensali

fermenti, le idee, le proposte. Emozioni, sentimenti e volontà di lasciare un segno intellettuale erano alla base delle tante iniziative. Anselmo Bucci e Orio Vergani **sono insieme quando viene istituito il premio Bagutta**. Il famoso quadro "Bagutta" di **Bernardino Palazzi**, conservato presso il Circolo della Stampa a Milano, li vede ritratti uno vicino all'altro.

*I menu collezionati da Bucci sono, spesso, vere opere d'arte*

La passione collezionistica di Anselmo Bucci è nota. Molti amici gli inviano menu da tutte le parti del mondo. Li raccoglie con cura e li classifica secondo la provenienza e la tipologia. L'attenzione per l'oggetto del menu è intrecciata ad almeno tre linee di interesse. Innanzitutto, **l'artista è un buongustaio, ottimo conoscitore di cibi e di vini, membro del Circolo Bagutta di Milano e appassionato di gastronomia nazionale e internazionale**. In secondo luogo, i menu che raccoglie sono, molto spesso, vere e proprie opere d'arte, realizzate dai migliori grafici e artisti e stampati in modo sontuoso (uno degli stampatori di Bucci a Parigi, in effetti, è anche tipografo di menu: lo sappiamo perché sussistono alcune incisioni dell'artista stampate al verso di prove di stampa di menu, riciclate da Anselmo a causa dell'eccezionale qualità della carta). Infine, negli anni Trenta, complici le attenzioni di **Filippo Tommaso Marinetti** e dei Futuristi, la cucina e le abitudini alimentari della società sono oggetto di un rinnovato interesse estetico, artistico e sociologico. **Ciò che l'uomo mangia, come lo mangia e come lo cucina costituisce parte di un patrimonio immateriale della cui importanza ci si accorge con sempre maggiore lucidità**. Bucci, che non sarà mai futurista, coglie però la vena geniale dell'interesse marinettiano per il cibo e lo sublima, da artista e *viveur*, nella sua collezione di menu: che diventa, a oggi, una delle più importanti fonti di informazione sull'alta gastronomia europea e mondiale tra gli anni Trenta e Cinquanta del Novecento.



Menu goliardico con riferimenti al periodo bellico 1940-1941



Castello Sforzesco, Deposito Fondazione Bertarelli, cassette con menu





# Il diamante nero del Monte Grappa

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Il tartufo nero risorto dalle trincee del Monte sacro alla Patria.*

**V**i sono prodotti della natura che, al solo nominarli, assumono una veste di regale nobiltà, in questo contesto a tavola. È il caso del tartufo. **Le radici ben piantate nella mitologia classica.** Leggenda vuole, come narrato da **Giovenale**, che **Giove**, il re degli dei, per tenere vivi gli irrefrenabili ferormoni a dimensione di Venere, **si cibasse di tartufo quale carburante** e, giusto per favorire la sua riproduzione (del tartufo,

ovviamente), un giorno scagliò un fulmine alle radici di una quercia, al fine di renderla ancora più fertile per i frutti sotterranei che si sarebbero poi sviluppati. Ne narrano anche **altri autori di solida reputazione**, quali lo storico **Plinio il Vecchio** e il gaudente **Apicio**, padre dei primi ricettari tramandati nel tempo. I cicli altalenanti della storia non hanno risparmiato nemmeno la nobile trifola, tanto che, **nel Medioevo**, per la sua natura sotterranea, accompagnata da una ben definita impronta olfattiva, venne **sminuito a prodotto degli inferi**, cibo prediletto di streghe e malanime assortite. Tuttavia, si dice, il tempo è galantuomo, e quindi anche il *Tuber magnatum pico* è **risorto** al ruolo che la Natura gli aveva assegnato, in questo caso **sulle**

**tavole della nobiltà ottocentesca**, merito anche di un suo *testimonial* che scorrazzava per il continente europeo, tale **Napoleone Bonaparte**, con tanto di *scripta manent* nel ricettario dell'autorevole **Anthelme Brillat-Savarin**.

*Il mondo del tartufo è un universo assai complesso*

Uscendo dalla leggenda ed entrando nell'attualità, il mondo del tartufo è un universo assai complesso, formato da molti protagonisti, dal blasone quanto mai variegato. Onore al merito al **tartufo bianco**, di cui il Bel Paese è il massimo produttore, nonché esportatore a dimensione terrena, con capitale la **langarola Alba**, ma anche nella **marchigiana Acqualagna** non si scherza. Vi è poi il **fratellino minore, il tartufo nero, che si presenta in svariate declinazioni**, praticamente a tutto Stivale, e che copre anche le stagioni estive, oltre a quelle invernali del più blasonato tubero bianco. **Il più conosciuto** è quello di **Norcia**, ma, andando a spulciare nelle mappe trifologiche nazionali, si fanno scoperte molto interessanti. Per esempio, che esiste **un circuito delle Città del Tartufo** che comprende ben sessantadue piccole eccellenze, con nomi di borghi e paesi che vedono **protagonista la realtà appenninica**, in primis Emilia Romagna e Umbria. **Dal 2021, la "ricerca e cavatura del tartufo" è divenuto Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità tutelato dall'Unesco.** Con buona pace di chi lo considerava un sottoprodotto della stregoneria.



In tale microcosmo di gusti e profumi che bisogna andare a esplorare con tecnica sapiente, **da poco è riemerso il tartufo nero che, da sempre, cresceva lungo i pendii del Monte Grappa**, sacro alla Patria dai tempi della Grande Guerra. **Una mappa trifologica del Veneto ne testimonia una diffusione un po' in tutta la fascia collinare e pedemontana**, i più conosciuti quelli dei Colli Berici ed Euganei.

*Nel dopoguerra,  
il rimboschimento fa risorgere  
questa eccellenza del territorio*

Tracce in documenti di fine XVIII secolo, dove uno storico locale, **Stefano Zulian**, certificava come, tra i **prodotti più caratteristici** dei paesi alla base del massiccio, si potevano annoverare i **gamberi di fiume** e i **tartufi**, detti **tartuffole**, tanto che, in un prezzario del 1850, si certifica la loro presenza nei mercati di Asolo, la "Città dei cento Orizzonti" e di **Crespano del Grappa**, che **gli dedicava annualmente una sagra**. Nel 1820, il micologo **Giovanni Laber** annotava nei suoi quaderni che i cercatori di funghi, cessata la stagione dei boleti, usavano raccogliere queste **tartuffole**, rivendendole ai signori del tempo, che le conservavano golosamente sott'olio in attesa di poterle valorizzare per le occasioni di riguardo. **Poi è subentrato un declino**, non dovuto a streghe e demoni associati, ma più semplicemente al fatto che **le pendici del Grappa sono andate progressivamente disboscandosi**, dapprima per le **trincee e le battaglie della Grande Guerra**, poi perché la **popolazione locale**, dedita prevalente alla pastorizia, **aveva bisogno di pascoli per il bestiame**, posto che la vendita di burro, latte e formaggi assicurava una decorosa sopravvivenza lungo tutto l'arco dell'anno. **Il miracolo della resurrezione trifolante avviene nel dopoguerra**, associato allo sviluppo industriale di aziende operanti nel campo della lavorazione del legno. Accanto ai pini ritornano alla luce anche querce (quelle predilette da Giove), noccioli, salici, pioppi. Come ben descrit-



to da **Bruno Ceccato**, che è un po' l'**ambasciatore di questa risorta eccellenza del territorio**, nel 2013 alcuni cercatori di funghi, a spasso con il fedele cane di compagnia, notano che questi si distrae **"andando a raspare"** attorno alle radici degli alberi facendo emergere le inattese **"noci nere"**. **In realtà, erano pregiati tartufi risorti a nuova vita**. Nel 2014, **Ceccato fonda l'Associazione Tartufo del Grappa**. Una felice intuizione per dare ordine alla materia sotto vari aspetti. Innanzitutto **regolare la raccolta**, tanto che, **in Italia, sono circa centomila i raccoglitori dotati di apposito patentino**.

*Le tre varietà del Grappa  
in cucina*

**Il tartufo è uno dei testimoni più affidabili di un sano equilibrio tra uomo e ambiente**. Inoltre può essere **ulteriore valore aggiunto per il territorio**, sviluppando quelle piccole nicchie che ne testimoniano identità e unicità. **Il Monte Grappa, dal 2021, è diventato Patrimonio della biosfera per l'Unesco**, l'unico interamente collocato all'interno della regione Veneto. Tra le varie iniziative per valorizzare questa eccellenza vi è **UpVivium, un concorso enogastronomico** nel cui paniere vi sono solo prodotti legati al territorio. Chi non conosce gli asparagi di Bassano come il formaggio Morlacco o i fagioli di Lamon. Ora è stato

inserito anche il tartufo nero del Grappa. In Italia, vi sono **nove varietà di tartufo nero**. Attorno al **Monte Grappa** se ne possono trovare **tre**. Lo **scorzone estivo**, l'**invernale pregiato** e l'**uncinato**, ognuno con le sue caratteristiche e le relative declinazioni su un **potenziale ricettario, che è lasciato alla fantasia e all'abilità dei cuochi** che lo vedano come ulteriore motivo per incuriosire sia la clientela fidelizzata sia quella turisticamente di passo. Il **Consorzio ha saputo coinvolgere anche piccole produzioni artigianali** che lo rendono fruibile per le gastroonomie, oltre che per la ristorazione. Possiamo così trovare il **burro**, con latte della burlina locale, con il quale la marcia in più del tartufo si intriga con pappardelle o i bigoli (altra eccellenza locale), ma anche l'**olio**, che ha in Pove del Grappa una delle sue eccellenze a livello nazionale. Un caseificio locale propone il **Morlacco al tartufo**, così come un salumificio il **lardo salato al tartufo** o il **fiocco di prosciutto cotto al tartufo**. Vari gli artisti di pignatta che si sono distinti con le loro preparazioni. Intriganti i **tortelli ripieni di tartufo nero su crema di Morlacco e scaglie di tartufo** del povese **Enrico Zen**, mentre nell'Alta padovana, il talentuoso **Andrea Rossetti** propone un intero menu dedicato, che partendo da un'**ostrica e tartufo**, passando per un **cinghiale dei Colli Euganei in dolce forte con tartufo**, conclude in gloria con i **"passatelli in brodo" con tartufo**, il virgolettato ironico a presentare un insolito e intrigante dessert.





# L'ulivo in Piemonte

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Un territorio di viti  
si propone oggi  
come terra di ulivi.*

**L'**ulivo, unitamente al grano e alla vite, ha rappresentato e rappresenta uno degli elementi basilari dell'alimentazione di molti popoli, in particolare del Mediterraneo, plasmandone la cultura, l'ambiente e le tradizioni. Forte è stata la valenza che la pianta dell'ulivo ha sempre avuto in tante religioni. Molti passi biblici ne richiamano la sacralità, come per esempio nella *Genesi*, quando la colomba porta a Noè un ramoscello di ulivo, simbolo di pace e salvezza.

**Probabilmente l'addomesticamento dell'ulivo selvatico ha avuto origine nella valle del Giordano e da lì ha conquistato il Mediterraneo** intero, assumendo un'importanza fondamentale sotto l'aspetto socio-economico tra i

popoli dell'area. Olio e vino erano componenti base del rancio del *miles romanus*. Con l'olio si condividevano i fagioli che i soldati portavano con sé durante le marce; ci si cospargeva il corpo per proteggersi dal freddo. L'olio è stato per secoli utilizzato per l'illuminazione, considerato anche medicamentoso e lenitivo, oltre a essere usato nei sacramenti. Non dobbiamo quindi stupirci se è asurto a simbolo religioso.

Per tanto tempo l'occhio e la mente si sono soffermati sull'unicità delle distese di ulivo della macchia mediterranea, screziata dal verde argentato delle foglie delle sue piante e dai profumi e dagli aromi del loro olio.

*Anche in Piemonte scenari antichi tornano a riproporsi*

Anche in Piemonte scenari antichi tornano a riproporsi. Sono stati ritrovati resti di ceppaie che collocano gli ulivi nelle valli alpine del Piemonte e della

Valle d'Aosta. **Molto probabilmente furono i Romani a impiantare la coltura dell'ulivo**, dato che il Piemonte era territorio di transito verso le Gallie, ma si deve alle comunità monastiche l'impianto di vite, ulivo e fico sui versanti assolati della Valle di Susa. Risale al 726 la fondazione dell'Abbazia della Novalesa, che controllava il transito del Moncenisio e aveva possedimenti sia *in loco*, dove sono state rinvenute le antiche ceppaie, sia al di là del confine, in particolare nell'area di Arles, zona tuttora olivicola. Tra il 1100 e il 1200 furono fondate comunità monastiche di ordini religiosi diversi: Certosini, Francescani e Templari. È ipotizzabile che, almeno inizialmente, le prime produzioni di olio montano servissero per le funzioni religiose e l'illuminazione, più che per uso alimentare e che, nel tempo, le popolazioni locali abbiano selezionato e coltivato le varietà più resistenti al clima montano. Tuttavia, soprattutto l'irrigidimento del clima, intervenuto nei secoli successivi, ha comportato l'abbandono delle coltivazioni in questa regione.







**Oggi però il panorama sta cambiando, seppur in luoghi circoscritti.** Il mutamento climatico attuale, che ha addolcito gli inverni, sta favorendo la reintroduzione della coltivazione dell'ulivo.

La particolare conformazione geografica della Valle di Susa, dove il calore del sole privilegia il versante alla sinistra orografica del fiume Dora, la rende infatti una sorta di *enclave* di flora mediterranea. Si deve all'imprenditore valsusino **Sergio Enrietta** la riscoperta delle vecchie ceppaie, quelle che hanno superato la piccola glaciazione del 1770, e il loro studio, cercando di risalire alla loro origine e di individuarne le proprietà organolettiche. Le indagini condotte su ventotto ceppaie hanno evidenziato che ventuno di queste sono riconducibili alla varietà frantoio, tipica degli ambienti al di sotto dei 700 metri, mentre sette, quelle più prossime al vecchio confine con il Delfinato, sono imparentate con la cultivar francese Aglandau. Oggi Enrietta coltiva ulivi e altri imprenditori l'hanno seguito,

con significative ricadute sul territorio, sulla sua tutela e valorizzazione, rendendo il paesaggio attrattivo turisticamente.

*A Borgone si svolge da qualche anno la "Sagra dell'Olio Valsusa"*

Si stima, per esempio, che **nel solo territorio di Borgone siano ospitati millecinquecento ulivi.** In questa cittadina si svolge da qualche anno, la prima domenica di giugno, la "Sagra dell'Olio Valsusa", un appuntamento che rientra nella rassegna "Gusto Valsusa" che raggruppa le sagre del territorio. Una ulteriore dimostrazione di come un prodotto traini il territorio, e con esso il turismo, con interessanti ricadute sull'economia locale. Una vocazione nuova per una zona che da terra di viti si propone come terra di ulivi.

A riprova dell'importanza che oggi vie-

ne rivolta a tale coltura, è significativo segnalare che attualmente, in tutto il Piemonte, i produttori di olio sono più di sessanta e che è attivo un **Consorzio di tutela dell'olio extravergine d'oliva.**

Vivace e in crescita è la coltivazione di ulivo e la produzione di olio anche nel Monferrato e a **Olivola (nomen omen), cittadina monferrina, è stata conferita la bandiera di "Città dell'olio".** Tra le iniziative è significativo l'annuncio della nascita di un corso per futuri olivicoltori presso la facoltà di Agraria dell'Università di Torino. L'auspicio generale è che possa svilupparsi in futuro un turismo non solo più vocato al vino, ma al binomio olio e vino.

Concludendo, possiamo affermare che l'operato degli agricoltori che coraggiosamente reimpiantano l'ulivo in queste valli ha ancora più significato se consideriamo il suo valore di riequilibrio dell'ambiente: l'ulivo è da sempre simbolo di civiltà e oggi di rinnovato rispetto della natura.







# La biadina di Tista

di Raffaele Domenici

Accademico di Lucca

*Un liquore tradizionale  
lucchese dal colore  
ambrato scuro,  
dall'aroma di erbe e dal  
gusto amarognolo.*

**N**el centro di Lucca, nella splendida Piazza San Michele, c'è ancora l'insegna originale: "Tista drogheria e filati". Non c'è più invece l'antica bottega, dalla seconda metà dell'Ottocento agli anni Ottanta del Novecento uno dei locali più caratteristici della città. In una cronaca pubblicata su "La Nazione" dell'11 settembre 1968, **Massimo Del Faloppio** ne ricorda l'atmosfera: "Varcata la soglia, si entra nella storia, in un mondo antico con costumi d'altri tempi. Lo dicono subito i due tavolini di marmo, il sedile in legno dietro

**di essi, le sedie, gli scaffali, le credenze".** Bottega particolare, tipo emporio, con licenza di commerciare al minuto diversi tipi di mercanzie: drogheria, dolciumi, crine vegetale, filati, lana, cotone, canapa, corde, mangimi per animali, come la biada per i cavalli, vini e liquori (fu una delle prime licenze di mescita in Italia). Il primo proprietario fu **Giovambattista (Tista) Nardini**, che acquistò il fondo verso il 1870-1880. Documenti della Camera di Commercio di Lucca evidenziano che nel 1900 il locale era in piena attività. La bottega era particolar-





I bicchierini originali del vecchio locale

**al bevitore:** come comportarsi? Tirarli giù d'un fiato o mangiarli una volta svuotato il bicchiere?

*La ricetta prevede la macerazione di Ginebna officinalis, insieme a china, droghe, erbe aromatiche*

In definitiva, che si beva in un solo sorso o che si degusti piano piano, per essere un "vero lucchese" si deve fare in modo che con l'ultimo sorso il bicchiere resti vuoto, senza nemmeno un pinolo al suo interno. **La focaccia, rigorosamente del famoso forno Casali** in via Guinigi, ancora oggi in attività, **doveva servire a ritardare l'assorbimento dell'alcol per contenere un'ebbrezza eccessiva.** Vincenzo Landucci cessò definitivamente l'attività alla fine degli anni Ottanta. Per qualche anno la *biadina* di Tista uscì un po' dalle scene, fino a quando un suo nipote, **Marco**, che aiutava il nonno a produrla e che conservava **la ricetta originale, poi registrata e inclusa nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali**, non ha ripreso la produzione. Ricetta che prevede la macerazione di *Ginebna officinalis*, insieme a china, droghe, erbe aromatiche.

La *biadina* è un liquore dal colore ambrato scuro, dall'aroma di erbe e dal gusto amarognolo, con gradazione di 27-28 gradi. **Si beve liscia e fredda, con i pinoli, ma entra anche nella composizione di alcuni cocktail**, serviti in qualche bar della città. **Uno di essi, denominato Un americano a Lucca, ha ricevuto importanti riconoscimenti** in manifestazioni del settore. Viene utilizzata anche **come ingrediente di dolci e dessert.** Si ricordano i **biscotti di Santa Zita**, il **gelato San Michele** con crema, *biadina* e pezzetti di bombolone, prodotto solo nel mese di settembre (il mese delle fiere tradizionali di Lucca), il **dessert Versilia**, semifreddo composto da gelato alla panna, cioccolato e liquore, che varia nelle diverse formulazioni: whisky, rum, malaga, zabaione, limoncello e, appunto, *biadina* di Tista.

mente affollata il mercoledì e il sabato mattina, quando nella piazza si teneva il mercato delle granaglie e degli animali: tra i numerosi clienti, da un lato, le massaie, che acquistavano tessuti e massasse di lana, dall'altro gli agricoltori, i sensali, gli allevatori di animali che si ritrovavano a bere un bicchiere (spesso più di uno...) per brindare e suggellare la conclusione di un affare. Venivano serviti vini e liquori: cognac, sassolino, grappa, vermut, china, whisky, nocino, amari. Si racconta che Tista riempiva i bicchierini liberty, con piccolo stelo, fino all'orlo e che il liquido traboccava pressoché ogni volta sul bancone di marmo, leggermente inclinato, con una scanalatura al centro, scivolando poi in un recipiente sottostante. Forse questa narrazione è aneddotica: in ogni caso, se avanzava una goccia nel bicchiere o se restava un fondo di bottiglia o qualche avanzo di liquori, Tista versava tutto in un contenitore sotto il bancone.

*Alla bevanda si diede il nome di "biadina", da biada*

È da questa mescolanza, servita al costo di pochi centesimi, che nasce la *biadina*, **sempre diversa per composizione, colore, gusto, che ebbe comunque un gradimento crescente.** A questa bevanda fu dato il nome di *biadina*, da biada. Si andava al mercato con i barocchi, i calessi, le carrozze. Si facevano rifocillare gli animali, i cavalli e gli asini, con la biada. I padroni bevevano qualche bicchiere. Da qui il detto, comune all'epoca: **la biada agli animali, la biadina**

**ai cavalieri. Con gli anni la ricetta è stata progressivamente affinata e codificata**, arrivando a una composizione sempre più definita e costante, passando dalla casualità della mescolanza a un prodotto con struttura e caratteristiche precise. La *biadina* **diventò così una specialità lucchese**, un liquore tipico che non superava i confini locali, ma destinato a occupare un posto ben preciso nella storia del territorio.

In età avanzata, Nardini cedette l'attività a **Vincenzo Landucci**, il ragazzo di bottega che da tempo era alle sue dipendenze, chiamato anche lui Tista da clienti e avventori. A lui tramandò anche la ricetta segretissima della *biadina*. Sempre Del Faloppio, nella nota già citata, descrive Landucci come un personaggio uscito da un quadro di **Fattori**: "Ottocento autentico, di sapor toscano, che sorridente e pacato mesce nel bicchierino la *biadina*, **un elisir di antichi alchimisti, la cui formula rimane misteriosa**...pioniere dei Manhattan, dei Martini, degli Old Fashion. La *biadina* è il *very old fashion*, anche se non ha mai varcato la soglia delle Mura: è un mistero tutto nostro, covato con l'amore della tradizione".

**Fu di Landucci l'idea di aggiungere alla biadina i pinoli, per addolcire il gusto amarognolo, e poi alcune strisce di focaccia.** Un altro aneddoto racconta che, secondo lui, i pinoli dovevano essere in numero di sette: amava dire che le battaglie tra pisani e lucchesi erano state sette e che i pinoli provenienti dalla pineta di San Rossore, uniti alla *biadina* lucchese, erano finalmente un simbolo di pace tra genti spesso in conflitto. **Pinoli che creavano qualche difficoltà**





# Due rarità gastronomiche bergamasche

di **Lucio Piombi**

*Delegato onorario di Bergamo*

*Stracchino all'antica e mais spinato, eccellenze del territorio.*

**N**ella terra bergamasca nascono numerose specialità che meriterebbero un attento esame e approfondimento, ma proprio perché sono molte e pregiate vorrei soffermarmi su due prodotti davvero unici: lo **"stracchino all'antica di Corna Imagna"** e il **"mais spinato di Gandino"**. Sono due prodotti divenuti specchio dell'economia degli insediamenti locali della Valle Imagna il primo e della Val Gandino il secondo; sono promotori di valori culturali in senso ampio che si allargano su una vasta area, dove rappresentano uno slancio allo sviluppo, al progresso e al benessere delle popolazioni rurali e anche al turismo.

Essi sono divenuti eccellenze culinarie di elevato livello qualitativo e sono radicati nei luoghi di origine dove l'impegno dei produttori, singoli o associati, ne fa un bene agroalimentare che diventa allora un valore collettivo, poiché appartenente a tutta la comunità.

---

## *Lo stracchino di Corna Imagna*

---

All'inizio dello scorso secolo, nel comune di Corna Imagna, il Sindaco, con la collaborazione del "Centro Studi Valle Imagna", ha avviato un piano di collaborazione e di comunicazione onde dif-

*Mucche al pascolo, Corna Imagna*





Stracchino all'antica di Roncaglia

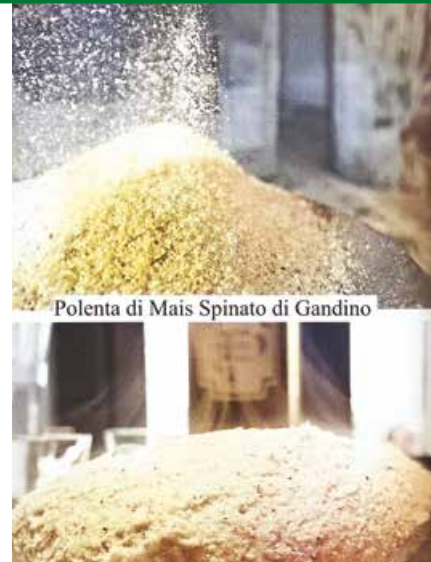


fondere il concetto di eccellenza di questo prodotto nell'ambito di una contrada, dove è sorta la "ca' del strachì", dove si produce e si vende **questo particolare formaggio taleggio**. In località "Roncaglia" sono nati un laboratorio e uno spaccio di questo raro formaggio che si produce con il latte raccolto nei cascinali della valle circostante e nei pascoli di alta montagna ben esposti ai piedi del Resegone, che diventano così motori di sviluppo territoriale e componenti essenziali di un nuovo equilibrio socio-economico. Questo particolare stracchino si presenta come un formaggio **di forma quadrata** con i lati di circa 22 cm cadauno, molto basso e con una **crosta ondulata piuttosto alta** che (almeno secondo il mio consiglio) va solo pulita o spazzolata, poiché è proprio sotto di essa che si accendono i sapori più unici nella loro sapidità. Si accompagna a fette sottili di pane morbido di segale e sarà ben abbinato a un Valcalepio di circa 2 o 3 anni.



### Il mais spinato di Gandino

È una varietà di mais **tra le più antiche dell'Italia settentrionale, recuperata in circostanze davvero leggendarie**, giacché detto recupero ha poi innescato una mobilitazione collettiva che ha visto coinvolti contadini, fornai, scuole, amministrazione comunale e volontariato, contribuendo a riscoprire la dimensione storica del paese. Vanto di Gandino è la basilica, ricca di decorazioni e materiali pregiati, affiancata dall'alta torre campanaria ottagonale, ma soprattutto da un museo di arte sacra e di archeologia tessile di rilievo internazionale. Il centro urbano medievale è interessante, anche se l'industrializzazione selvaggia degli anni Sessanta ha determinato l'abbattimento delle mura e delle porte che erano ben 11: ne è rimasta solo una murata e turrata. Vi è altresì un magnifico palazzo, quello dei Conti Giovanelli, ora di proprietà comunale e legato all'industria



laniera. La grande estensione territoriale di Gandino dispone di ampi pascoli per le greggi e, sin dal 1200, il paese ha assistito a un notevole sviluppo dell'industria laniera, proprio per l'elevato numero di greggi che esistevano nel comprensorio.

Nel territorio è fiorita anche la produzione del **mais spinato, che eccelle nella categoria dei mais "rostrati"**: il seme presenta all'esterno della spiga una punta conica rivolta verso l'alto. La produzione attuale di **mais spinato** supera ampiamente i 40 quintali per ettaro poiché le coltivazioni si sono moltiplicate e, **oltre alla ricercata farina, consente altre preparazioni alimentari come biscotti, torte, paste**. Questo tipo di mais non va macinato troppo fine e **il sapore della polenta cucinata a lungo**, con l'apposito bastone sul fuoco vivo e possibilmente in un paiolo pesante di rame, **è veramente speciale**. La polenta va girata lungamente e la crosta che resta bruciata contro il paiolo è la più ricercata dagli intenditori.

### POLENTA CUNSADA CON ACCIUGHE

**Ingredienti:** polenta appena fatta, filetti di acciughe sotto sale (1 per persona), abbondante parmigiano grattugiato, burro e olio.

**Preparazione:** quando la polenta è quasi pronta, in un tegame a parte far soffriggere burro in abbondanza con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Aggiungere poi le acciughe tagliate finemente. Rimestare e cuocere lentamente quel tanto necessario a ben amalgamare il tutto. Sui piatti fondi di ciascun commensale, con l'aiuto di un cucchiaio e una forchetta, predisporre tocchetti di polenta cospargendoli abbondantemente con il parmigiano (al quale potranno essere aggiunte un po' di spezie) e quindi versare il sugo di acciuga bollente. Servire ben caldo.





# Il prugnolo, fungo di San Giorgio

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un protagonista  
della primavera  
dall'eccellente sapore.*

**A**l risveglio primaverile della natura si accompagna anche il micro-gastronomico interesse per uno dei miceti più profumati e gustosi, che, secondo un'ormai consolidata tradizione popolare, **dovrebbe fare la sua comparsa il 23 aprile, festa di San Giorgio** e per questo viene anche chiamato fungo di San Giorgio: la *Calocybe gambosa* (Fr.), "fungo dalla bella testa e grosso gambo" secondo la denominazione greco-latina.

## *Leggende e credenze popolari*

Si tratta di un fungo saprofita che lega la sua esistenza preferibilmente a terreni con presenza di biancospino, rosa canina, ginepro e prugnolo selvatico (*Prunus spinosa*), da cui deriva anche il suo nome volgare di **prugnolo** oppure **spinarolo**. Spesso spunta in mezzo all'erba in **caratteristiche colonie circolari**, i "cerchi



Sgonfiotti

**delle streghe**". La leggenda vuole che fossero piste da ballo per i sabba notturni degli spiriti maligni (secondo tale interpretazione sono citati ne *La Tempesta* di **Shakespeare**, nella scena prima dell'atto quinto), ma in realtà - secondo la scienza micologica - il fenomeno è dovuto al micelio che si propaga in direzione radiale, allargandosi sempre più a ogni successiva fruttificazione. Man mano che cresce, il micelio consuma tutte le sostanze nutritive del terreno, facendo morire l'erba, ed è per questo motivo che i "cerchi delle streghe" hanno erba morta sul bordo, non per il caustico effetto dell'orgia diabolica.

Un altro aspetto che si lega alle credenze popolari è quello che riguarda la denominazione del prugnolo come "**fungo della saetta**", così chiamato perché si pensava che comparisse crescendo "a zig-zag" dove era caduto un fulmine.

Morfologicamente, il prugnolo si presenta con un cappello dai 5 ai 10 cm, di colore variabile dal biancastro fino al nocciola chiaro o al bruno-rossastro, con lamelle fitte di color bianco o tendente al crema e un gambo robusto. **La carne è soda e consistente nei giovani esemplari, più tenera con la maturità, con gradevole odore e sapore di farina fresca.** Per la legge italiana è vietata la raccolta di esemplari con cappello inferiore ai 2 cm e non si può superare il quantitativo di 1 kg a persona.

### Ricette antiche e moderne

La stima per questo fungo vanta importanti e documentate testimonianze sulla sua commestibilità e sugli impieghi gastronomici. A cominciare dalle rassicurazioni del patrizio e uomo politico veneziano **Ermolao Barbaro** (*Corollarium in Dioscoridem libri V*, 1530): "Sono assolutamente innocui i funghi nati dai rovi e dai cardi, di forma rotonda, quando sono ancora chiusi, e che da noi vengono chiamati Spinulosi, Prunuli e Cardeoli". Anche **Pier Andrea Mattioli** (*Commentarii della materia medica di Pedacio Dioscoride*, 1554), riscattando qualche fungo dal dif-



fuso pregiudizio di tossicità, evidenzia: "Toscana fertilissima più di tutto il resto d'Italia: ove tra tutti gli altri tengono il principato quelli che chiamano Prignoli, che nascono ogni anno d'Aprile alle prime piogge: imperochè questi sono odoriferissimi, aggradevolissimi al gusto e senza pericoli".

**Bartolomeo Scappi** (*Opera*, 1570) nel grande pranzo allestito in onore di **Carlo V** nel palazzo trasteverino del **cardinal Campeggi**, servì, "nel terzo servizio di cucina: *arrosto sottile, Suppe di prugnoli d'una libra per piatto*", mentre "nel secondo servizio di robbe di cucina", tra carciofi, gamberi e telline, propose le sue "*Crostate di prugnoli*".

Decisamente elitario, **Andrea Cesalpino** (*De plantis libri XVI*, 1583) nel puntualizzare che "i prunuli, odorosissimi e innocentissimi, sono un piatto che deve allietare e arricchire soltanto le famose mense di nobili gottosi".

Persino il grande micologo trentino, l'abate **Giacomo Bresadola** (*I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa Media*, 1906) ne esalta la commestibilità dichiarando: "Il Prugnolo è uno dei funghi mangerecci più saporiti e gustosi che si conoscano. Si presta specialmente per essere disseccato e quale condimento, giacché conserva il forte aroma che ha da vegeto e lo comunica facilmente ai cibi coi quali si unisce".

È bene tenere presente che, non cucinato correttamente, questo fungo perde l'intensità e la complessità aromatica, caratteristiche che ne fanno un'icona gourmet, quindi - secondo gli intenditori - **è preferibile utilizzarlo crudo, affettato sottile** o a pezzetti, nei ripieni di

pasta fresca o in rapidi condimenti per tagliatelle e spaghetti (i profumi, per la loro liposolubilità, si concentrano ed esaltano quando il fungo viene affettato, per esempio, su una salsa bianca calda a base di burro oppure olio extravergine, o di formaggi freschi).

Curiosando tra i siti dei gruppi micologici si scoprono ricette, a base di prugnoli, decisamente allettanti e di non complessa realizzazione. Come gli **sgonfiotti al prugnolo**, un impasto di acqua, farina, uova e funghi, versato a cucchiaiate prima in una padella con olio caldo e, quando gonfio e leggermente dorato, ripassato in una seconda padella con olio bollente.

Per le **mezze maniche con fave, piselli, pancetta dolce e spignoli crudi**, si fa soffriggere, in poco olio, la pancetta dolce a cubetti, aggiungendo poi fave e piselli sgranati e portando a cottura dolce. Si fanno cuocere le mezze maniche, si mantecano con la salsa e si impiattano aggiungendo i funghi freschissimi tagliati con l'affetta-tartufi.

Sempre in un abbinamento di prugnoli con verdure stagionali, le **tagliatelle asparagi e prugnoli**. Agli asparagi, spezzati e lessati in acqua bollente, si aggiungono i funghi freschi, anche questi spezzettati, per una rapida scottatura. In una padella antiaderente, si riscalda l'olio con uno spicchio di aglio in camicia prima di aggiungere gli asparagi e i funghi sgocciolati, facendo cuocere per circa 10 minuti. Scolate al dente le tagliatelle, se ne termina la cottura versandole nel tegame del condimento di funghi e asparagi, aggiungendo, se necessario, un po' di acqua di cottura.





# La dieta del Capitano Nemo

di **Roberto Branconi**

Accademico di Viareggio Versilia

*Cibi raffinati a base di pesce e alghe dall'elevato valore nutritivo.*

**J**ules Verne era destinato a fare l'avvocato, ma divenne scrittore e qualcuno lo ha definito uno dei primi autori di racconti e romanzi di fantascienza. Nella seconda metà del XIX secolo, l'editore francese **Pierre-Jules Hetzel** era a caccia di uno scrittore che fosse in grado di narrare in forma fantastica, ma anche divulgativa, le invenzioni tecnologiche e le scoperte geografiche del tempo. Quando lesse il manoscritto di *Cinque settimane in pallone*, offrì subito a Verne un contratto di 20 anni per 3 romanzi l'anno. Il nostro autore soffriva di colite,

gastroenterite e altre patologie fisiche, tra le quali una paresi facciale, ma si racconta che si consolasse con il cibo. Raggiunta una certa sicurezza economica, **lo scrittore, ghiotto di sanguinaccio e cotenna bretone**, organizzava spesso feste dove si beveva e si mangiava abbondantemente.

**Verso i settant'anni**, i suoi pasti divennero necessariamente **più frugali**. Informò il suo editore che viveva solo di **latte, uova, verdure** (si dice che mangiasse anche sei carciofi per volta).

---

## *La cucina sul Nautilus*

---

Veniamo ad **alcuni passi di Ventimila leghe sotto i mari** dove si parla di cucina, anzi di piatti. I protagonisti, fatti prigionieri a bordo del Nautilus, sono il dottor Aronnax, naturalista, il suo domestico Conseil e un arponiere canadese, Ned Land. Essi sono naufragati dopo l'affondamento della fregata Abraham Lincoln, che doveva dare la caccia a un'enorme creatura marina (il battello sommergibile). Per la prima volta vengono rifocillati. Riporto stralci del romanzo in traduzione originale e integrale, poiché alcuni passi, ritenuti poco significativi dai vari editori successivi, non figurano: "Al centro della stanza vi era una tavola riccamente imbandita: il capitano Nemo mi indicò il posto che mi era stato destinato. Sedete e non fate complimenti - disse. Il pranzo si componeva di **un certo numero di piatti di cui soltanto il mare aveva fornito il contenuto** e di altre pietanze di cui ignoravo la natura e la provenienza... Quegli insoliti alimenti mi



sembrarono ricchi di fosforo, così che pensai fossero anch'essi di origine marina". Quando Nemo afferma di non fare uso di carne di animali terrestri, Aronnax indica una pietanza, ma il capitano risponde: "Non è altro che filetto di tartaruga marina. Ed ecco qui anche del fegato di delfino che voi scambiereste facilmente per stufato di maiale". In un altro passo: "Feci onore al pasto, composto di **pesci rari** e di fette di oloturie, zoofiti eccellenti [adesso si direbbe "celenterati" n.d.r.] e **di alghe**, come la *Porphyra laciniata* e la *Laurencia primafetida*. **Da bere, acqua limpida, mescolata a un liquore fermentato estratto dall'alga** nota col nome di *Rhodymenia palmata*".

*Verne precursore anche nel rispetto della biosfera e dell'ambiente*

**Le alghe di cui parla Verne** sono diverse: la *Porphyra laciniata*, in Scozia chiamata *laver*, in Giappone è l'alga *nori*, rivestimento dei *maki*. Si coltiva e si raccoglie lungo le coste atlantiche e del Nord Pacifico, nel mare scozzese, e ne costituisce un piatto tipico, detto *laverbread*. **Come sapore ha qualcosa in comune con le olive e le ostriche**, avendo un notevole contenuto in iodio e ferro, vitamine C e B e una buona percentuale di proteine.

**Laminaria japonica** è l'alga *kombu*, anch'essa **ricca di iodio e acido glutammico**, quello che poi ha dato il nome al quinto sapore detto *umami* (saporito). **Si usa per brodi e zuppe**, anche con aggiunta di legumi secchi, che rende più morbidi durante l'ammollo. Tra le proprietà salutari **contiene sostanze anti-coagulanti** che prevengono la formazione di trombi.

**Il liquore del capitano Nemo è ricavato dalla *Rhodymenia palmata***, in lingua inglese *dulse*, in giapponese *darusu*. Diffusa nel Nord Atlantico, è **un'alga rossa, morbida, dal gusto piccante**. Era usata fin dal XVII secolo dai marinai che la masticavano come tabacco e anti-scorbuto, perché contiene vitamina C. Come molte alghe è **ricca di amino-**



**acidi**, in questo caso la lisina, ma anche fosforo, iodio, ferro e magnesio. Entra poi, purtroppo, nel menu **il dugongo, un mammifero sirenide** purtroppo ancora cacciato in Malesia per la sua carne e a rischio estinzione. Nemo afferma che "è un boccone prelibato; **la sua carne, badate vera carne, è rinomatissima e destinata in tutta la Malesia alle mense principesche. L'animale è quindi oggetto di una caccia spietata che... finirà con l'estinguerlo**". Ciò induce nel domestico del professor Aronnax una considerazione che oggi sembra scontata ma che nel 1860 non lo era: **"se questo fosse per caso l'ultimo esemplare, non sarebbe meglio risparmiarlo per l'interesse della scienza?"**. Ma il fiociniere canadese ri-

sponde: "Forse, per quello della cucina è meglio catturarlo...!". La sua carne viene poi definita squisita e superiore a quella, se non del bue, del vitello. Per concludere questa rapida analisi gastronomica di un romanzo di avventure fantascientifiche scritto un secolo e mezzo fa, potremmo dire che l'autore ha avuto 2 meriti: quello di indicare una certa preoccupazione per la biosfera e il suo **sfruttamento da parte dell'uomo**, e quello del rispetto dell'ambiente, **indicando nel mare e nelle risorse non ittiche come le alghe una fonte di cibo di facile approvvigionamento e di elevata qualità nutritiva** (certo ispirandosi a pratiche e abitudini già esistenti da secoli nelle popolazioni nord europee e asiatiche).







# Tradizioni gastronomiche nei viaggi in treno

di **Attilio Borda Bossana**

Accademico di Messina

*“Ciò che conta  
del viaggio è il percorso  
e non l’arrivo”  
(Thomas Stearns Eliot).*

**L**a primavera è la stagione che risveglia la voglia di viaggiare e il desiderio della vacanza che spesso si associa alla scelta del treno quale mezzo di trasporto. Il “sogno”, molte volte, si collega alla voglia di **rivivere le atmosfere dell’Orient Express**, che evoca le immagini delle carrozze ristorante di un tempo, con le tovaglie inamidate e la fine cristalleria. Fu **George Mortimer Pullman** che introdusse, nel 1868 a Chicago, la carrozza ristorante a bordo di un treno, dedicando lo spazio di una vettura alla preparazione e al consumo di pasti per allietare e soddisfare le esigenze dei viaggiatori, durante gli allora lenti e lunghi spostamenti su rotaia. Per compren-

dere il fascino di un pranzo a bordo, accompagnato dallo scorrere ineluttabile del panorama al di là del finestrino, basta l’aforisma di **Thomas Stearns Eliot**, premio Nobel per la letteratura nel 1948, che annotava che “ciò che conta del viaggio è il percorso e non l’arrivo”.

*Il cinema ha dedicato  
al viaggio su rotaie  
immagini indimenticabili*

Una narrazione del viaggio legato allo spuntino, al pranzo o alla cena in treno, prima di addormentarsi nelle cuccette

Compagnie Suisse des Wagons-Restaurants



Tre passeggeri stanno facendo uno spuntino in uno scompartimento di terza classe su un treno (1914)



Vagone ristorante del 1896

del vagone letto, è scandita dalla produzione cinematografica che regala iconiche immagini a bordo dei treni. Per esempio, la colazione sul treno in **Rotaie**, film muto del 1929, diretto da **Mario Camerini**, con **Maurizio D'Ancora** e **Käthe von Nagy**, che segnò la rinascita del cinema italiano, a cavallo tra il muto e il sonoro con una sequenza di immagini, come quelle nel vagone di terza classe con i protagonisti che trovano la generosità degli altri viaggiatori che condividono con loro il poco cibo. E poi **La signora scompare** del 1938, uno dei film del periodo inglese di **Alfred Hitchcock**; e **L'altro uomo** del 1951, i cui protagonisti sono in viaggio da Washington a New York progettando il piano malvagio dove il primo si offre di uccidere la moglie del secondo in cambio che quest'ultimo si occupi dell'omicidio del padre del primo. E ancora Hitchcock con **Intrigo internazionale**, del 1959, dove **Cary Grant**, in fuga perché principale sospettato di un omicidio che non ha mai compiuto, sale

su un treno per Chicago senza biglietto e incontra la misteriosa Eva Kendall che lo aiuta a sfuggire ai controlli sul treno. E poi i misteri di un assassinio, con le pagine di **Agatha Christie** sull'Orient Express, o l'amicizia delle ragazze di **Sex and the City** che in treno sorseggiano cocktail nella carrozza ristorante o ancora Fosca e Raniero, nel vagone ristorante con la scena di **Viaggi di nozze**, in cui **Carlo Verdone** risponde al telefono, solerte medico, incurante della novella sposa che intanto mangia tristemente una sogliola. La realtà del cibo sui treni non è solo quella del vagone ristorante e a ricordarlo sono le vicissitudini e gli espedienti del protagonista di **Café express** del 1980, con **Nino Manfredi**, che, per sbarcare il lunario, vende abusivamente caffè passando di scompartimento in scompartimento. O Fantozzi, che, durante il viaggio in treno verso Ortisei, dal finestrino del treno comperò un cestino da viaggio per cinquantamila lire, contenente "una forchettina di plastica, un coltellino di plastica,

stuzzicadenti di plastica, un bicchierino di plastica, un'ala di pollo... di plastica, ... e una mela bacata". E c'è **l'iconografia dei treni a lunga percorrenza provenienti dal Meridione**, con la frittata di maccheroni, i panini con la cotoletta nella carta oleosa che arricchisce **una combinazione di immagini di pasti in movimento che è album di memorie e cambiamenti della società**. Epoche diverse, "menu" diversi in cui il viaggio in treno significava lunghi spostamenti o veloci destinazioni, accomunate però dal tempo trascorso a bordo.

*I pasti in treno sono stati un aspetto importante della storia ferroviaria*

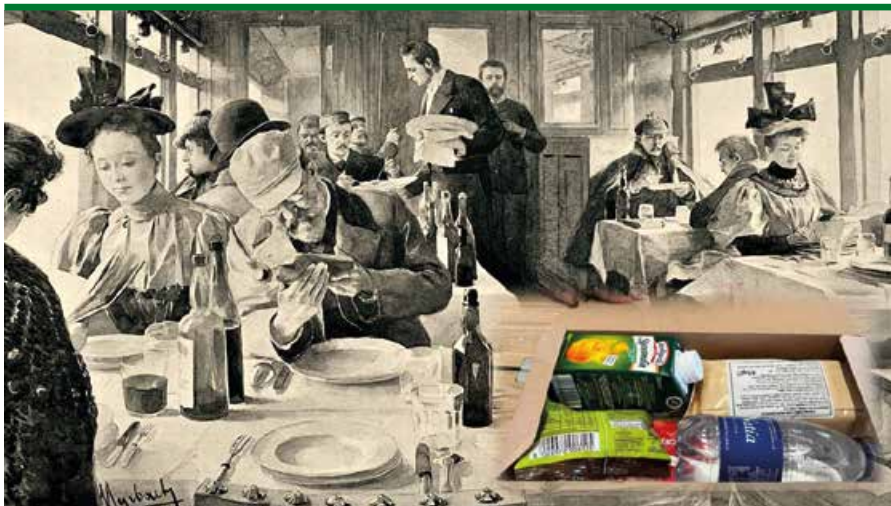
I pasti associati ai viaggi in treno sono stati un aspetto importante della storia ferroviaria per più di un secolo: dalle cene nei vagoni ristorante, ai pranzi ai buffet



Intrigo Internazionale







Un vagone ristorante di un tempo e il packaging su un treno di oggi

consumare, è diventata un'opzione a portata anche dei passeggeri pendolari sui treni regionali.

### Dove rivivere oggi le atmosfere e il fascino dell'Orient Express

Gli amanti del fascino e delle atmosfere dell'Orient Express, per rivivere l'esperienza di una cena a bordo di una carrozza, potranno **viaggiare in Spagna, a bordo del Canfranc Express, dove è possibile prendere parte a un vero e proprio viaggio gastronomico nell'alta cucina aragonese**. Anche a bordo del **Venice Simplon-Orient Express**, "erede" del leggendario Orient Express che, a fine Ottocento, collegava Londra a Istanbul. Il treno è oggi **composto da 18 carrozze di cui undici risalenti agli anni Venti e Trenta del secolo scorso**, restaurate e riportate allo splendore dell'Art déco ed è possibile fare colazione, pranzare, prendere il tè, cenare e anche **fare un brunch di mezzanotte nella carrozza bar, con panini all'aragosta e champagne**.

**Un viaggio di 12 giorni nel lusso**, tra mobili tradizionali russi, calici di cristallo e servizi di porcellana imperiale di San Pietroburgo, è possibile **sul Golden Eagle Trans-Siberian Express**, dotato di finestre panoramiche sui paesaggi di Russia, Mongolia, Cina, Kazakistan e Uzbekistan. Si può anche salire a bordo di **The Presidential**, sulle rotaie del **Portogallo** per itinerari enogastronomici di lusso su un treno costruito nel 1890 e **riportato agli antichi splendori nel 2010**, che accompagna i passeggeri da Porto a Vesuvio, nella Valle dell'Alto Douro, a 120 km dalla costa atlantica portoghese, a soli 45 km dal confine con la Spagna, "regalando" un **viaggio gourmet alla scoperta dei vini e delle prelibatezze lusitani**. Ma a **chi ha solo il tempo per una "degustazione"** non resta che scegliere tra una cena all'interno di un vagone-ristorante originale dell'Orient Express a **Padova**, una a bordo dei Ristocolor e Gustotram di **Torino** o sui treni storici del Gusto in **Sicilia**.

**Attilio Borda Bossana**

delle stazioni fino agli alimenti acquistati dai venditori sui binari. **L'esperienza di mangiare durante un viaggio in treno era spesso il momento clou del viaggio**, una parte importante del "romanticismo delle rotaie".

Sedici anni fa, nel 2008, Trenitalia decise di abbandonare le carrozze ristorante a favore di un servizio più veloce, fatto di snack e panini. I tempi di percorrenza continuano a contrarsi, le tratte sempre più veloci consentono di ottimizzare i tempi, ma **a partire dal 2018 la cucina è tornata in carrozza** per soddisfare la voglia di semplicità che lega l'Italia alla tavola. **E tornò la pasta, secondo i canoni tradizionali**: cottura espressa in abbondante acqua salata, scolata al

dente, saltata in padella pochi istanti prima di essere servita calda.

**Il meglio dell'accoglienza e della cucina italiana** si trova oggi a bordo dei treni ad alta velocità **con ricette esclusive per un'esperienza di viaggio, anche firmate da chef stellati**, preparate con ingredienti di stagione e una selezione di vini Doc e Docg e birre artigianali, ma **anche bistrò per una pausa golosa** a centro treno, con snack dolci e salati, panini, pizza e tramezzini, primi piatti caldi e freddi, insalate e taglieri, anche con opzioni vegetariane. Successivamente, quella che è sempre stata prerogativa esclusiva dei treni a lunga percorrenza, in particolare delle "Frecce", con bevande e snack da acquistare e



# Il miele italiano in crisi

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Il prodotto importato ha prezzi più bassi anche perché spesso è diluito con sciroppi di zucchero, come quello cinese.*



Il miele, questo antico e prezioso alimento che costituisce un interessante aspetto economico per la produzione agricola del Paese, sta subendo una crisi di mercato. Per l'inflazione ma anche per il calo dei consumi.

**L'Italia è il quarto Paese europeo per numero di alveari:** ben 1,2 milioni per un totale di 45.000 apicoltori. La produzione annuale è stimata attorno alle 22.000 tonnellate.

Secondo quanto rilevato dall'Osservatorio Nazionale Miele, la situazione di grave contrazione del mercato all'ingrosso e di difficoltà per tutti gli operatori della filiera sembra non registrare miglioramenti. Anche se lo scorso anno la produzione nazionale è raddoppiata, non è sufficiente a soddisfare la domanda nazionale, per cui **bisogna ricorrere alle importazioni dall'estero.** I nostri principali fornitori sono l'Ungheria, l'Ucraina, l'Argentina e infine la Cina.

*I massicci acquisti dall'estero sono anche motivati dai prezzi molto inferiori*

I massicci acquisti dall'estero, circa una quantità doppia della nostra produzione interna, sono anche motivati dai prezzi molto inferiori ai costi di produzione degli apicoltori italiani. Cosa di cui approfitta la grande distribuzione controllandone il mercato. Inoltre, la diminuzione

dei consumi alimentari, registrata in questi ultimi tempi, ha lasciato **abbondanti scorte di magazzino di mieli di produzione nazionale** che rischiano di rimanere invendute perché poco convenienti rispetto al miele estero.

Per gli amanti di questo dolce prodotto, sugli scaffali dei supermercati le proposte sono numerose: millefiori, di acacia, di eucalipto, di agrumi. Quello definito millefiori è prodotto da api che vanno a bottinare su varietà di fiori diverse, oppure monoflora, quando è ottenuto grazie alla netta prevalenza di un nettare come l'acacia, il tiglio o il castagno. In questi casi **il sapore è legato alla specie botanica: il miele d'acacia è più delicato, il castagno ha un sapore più intenso, quello di corbezzolo è addirittura amarognolo.**

*In Italia, il 24% delle 151 specie di api autoctone è considerato a rischio di estinzione*

Purtroppo il cambiamento climatico, l'inquinamento, i pesticidi e alcuni insetti invasivi che distruggono gli alveari sono fra le maggiori minacce per la sopravvivenza delle api, preziose produttrici di miele. In Italia sono presenti 151 specie di api native o autoctone, delle quali il 24% è considerato a rischio di estinzione. **Il prezzo concorrenziale del miele cinese deriva dalla sua lavorazione.** La

normativa europea prevede che al miele non si possa aggiungere nessun altro ingrediente, mentre **in Cina è permesso "diluire" il miele con sciroppi di zucchero.** Il falso miele sta mettendo in crisi l'apicoltura italiana ed europea. Per questo motivo la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori) ha chiesto l'intervento dell'Unione Europea.

All'atto dell'acquisto, **il consumatore deve assicurarsi che sulla lista degli ingredienti non ci sia scritto "sciroppo ad alto contenuto di fruttosio" oppure "glucosio"**, che sono gli additivi in genere utilizzati per allungare il miele. Infatti, se questo è puro, non richiede alcun conservante perché, elemento stabile, è lui stesso conservante. Uno dei metodi empirici per certificare l'autenticità del miele sarebbe quello di dare fuoco a un cucchiaino di miele: **se brucia, significa che è puro.** Quello impuro o di scarsa qualità contiene, infatti, acqua, quindi non prende fuoco. Oppure strofinare il miele tra pollice e indice. Se le dita resteranno incollate, significherà che il miele contiene zuccheri o altri dolcificanti: quello naturale non si presenta appiccicoso. Ancora bisogna richiamare l'attenzione del consumatore su come scegliere il prodotto osservando in primo luogo l'etichetta: in caso di miscele vanno indicati tutti i Paesi dai quali il miele proviene. Un'altra valutazione è quella del prezzo: se è alto, dovrebbe garantire la qualità e la genuinità, ma non si può essere certi della correttezza del mercato.





# Benvenuto digiuno, purché sia intermittente

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Da antica  
consuetudine  
a moderna pratica  
salutistica.*

**N**egli ultimi tempi, il digiuno intermittente ha attirato una crescente attenzione da parte degli studiosi e degli addetti ai lavori nell'informazione e divulgazione. **La storia del digiuno, come pratica salutistica, affonda le sue radici nei millenni:** i popoli primitivi lo praticavano per superare le malattie, oltre che per motivi religiosi, come pratica per purificarsi e rendersi benvisti agli dei. In epoca ellenistica, numerosi personaggi passati alla

storia lo adottavano per aumentare la propria efficienza mentale e fisica, dal matematico **Pitagora** a **Socrate** e **Platone**. Un altro esempio emblematico, riscontrabile ancora in epoca moderna, è quello degli Hunza, contadini himalayani, che quando iniziano a lavorare al nuovo raccolto, per mancanza di riserve alimentari, dispongono solo di erbe e germogli e sono costretti a un digiuno forzato; però, tale situazione non impedisce loro di essere uno dei popoli più longevi del mondo.

---

*Il padre del digiuno  
salutistico subì feroci  
critiche e contestazioni*

---

**Nella nostra epoca,** il padre del digiuno salutistico è stato **lo statunitense Herbert McGolfin Shelton** (1895-1985), educatore alla salute, vegetariano e sostenitore del crudismo, che, operando una sintesi delle scoperte di **Dextreit, Mosséri** e **Tilden** e aggiungendovi le acquisizioni della sua pratica professionale, divenne un acceso sostenitore della medicina senza farmaci: le malattie sono provocate dagli accumuli di tossine dovuti a stili di vita inappropriati e il digiuno consente all'organismo di autodisintossicarsi ripristinando lo stato di salute. Inutile aggiungere che i principi di Shelton, raccolti nel libro *Il digiuno può salvarvi la vita* (1964), gli procurarono feroci critiche e contestazioni da parte della medicina e della farmacologia tradizionali, che non vedevano di buon occhio questa concorrenza, ma anche denunce e arresti per esercizio abusivo



della professione medica e una condanna per omicidio colposo con risarcimento di ben 890.000 dollari. Certamente, Herbert **avrebbe avuto vita più facile se avesse mantenuto un profilo meno esclusivo e più realistico**, attribuendo alla sua creatura il ruolo che realmente le compete, di utile componente dell'approccio terapeutico globale.

### *Come reagisce il nostro organismo quando digiuniamo?*

Come reagisce il nostro organismo quando digiuniamo e come si procura l'energia necessaria al mantenimento delle sue funzioni? Il corpo umano è dotato della capacità di mutare rapidamente la sua fonte energetica primaria, come se possedesse un vero e proprio interruttore on/off. Circa 12 ore di digiuno provocano l'attivazione di tale interruttore metabolico e l'organismo, non disponendo più di glucosio, comincia a consumare gli acidi grassi contenuti nei depositi adiposi. Ma non finisce qui: il bello, anzi il più bello, salutisticamente parlando, deve ancora venire, perché le cellule sono portate ad autoispezionare i propri contenuti e a eliminare le scorie nocive sostituendole con materiali freschi e sani, realizzando così un processo di autoriparazione, particolarmente utile per il buon funzionamento dell'organismo. **Il digiuno influenza positivamente anche il sistema immunitario**, baluardo delle difese dagli attacchi di agenti esterni, micróbici e non solo, e il microbiota, cioè quella popolazione di microrganismi soprattutto intestinali, il cui equilibrio è un prezioso garante della nostra salute fisica e psichica. L'accentramento di un'influenza positiva del digiuno intermittente su tutta una serie di parametri biologici e di malattie, oltre a confermare sull'uomo i risultati di alcune ricerche condotte sugli animali nei primi dieci anni del 2000, presso il Salk Institute di San Diego, California, ha portato il biologo **Jean Rocan** ad affermare che il digiuno è la medicina del futuro. Tale convinzione può apparire un tanti-



no esagerata, ma in un mondo in cui 1 decesso su 5, corrispondente a 11 milioni di morti ogni anno, è considerato dipendente da errori alimentari, ogni intervento migliorativo nel settore non può che essere benvenuto.

### *Numerose correnti di pensiero sull'attuazione del digiuno intermittente*

Premesso che **tutte le ricerche comparative** prevedevano il confronto fra gruppi di persone in cui l'unica variabile era rappresentata dalla distribuzione temporale dell'assunzione di un'identica razione alimentare, sul modo di attuazione del digiuno intermittente si sono sviluppate numerose correnti di pensiero. **Attualmente, quella che tiene banco prevede che si dedichino 16 ore al digiuno e le rimanenti 8 all'assunzione degli alimenti, per 2 giorni la settimana e previa consultazione con il proprio medico.** Quest'ultima raccomandazione vede aumentare la sua importanza con l'avanzare dell'età, che abitualmente si associa alla presenza di più condizioni morbose con le relative terapie farmacologiche. Riferendosi all'attuazione del digiuno in obbedienza a dettami religiosi, va notato che la formula 16:8 è la stessa che vige durante il Ramadan musulmano. Dalla Gran Bretagna, e precisamente dalla nutrizionista **Jeannette Hyde**, arriva la proposta illustrata nel suo volume

*La Dieta delle 10 ore*, pubblicato nel 2022. Come dice il titolo, si tratta di limitare l'assunzione degli alimenti a un arco di 10 ore, senza il limite dei 2 giorni su 7, con benefici salutistici sostanzialmente sovrapponibili.

In un mondo in cui sovrappeso e obesità, con le loro nefaste conseguenze sulla salute, hanno assunto il carattere di una vera epidemia, interessando, per esempio, il 71% e il 63% degli adulti rispettivamente negli Stati Uniti e in Inghilterra, l'estensore dell'articolo non può esimersi dal trattare l'argomento dei **rapporti fra digiuno intermittente e peso corporeo**. È fuori dubbio che una delle conseguenze del digiuno sia la perdita di peso, ma da qui ad attribuire alla diversa distribuzione dei pasti il significato di una "cura dimagrante" c'è di mezzo il mare: **la diminuzione di peso che si ottiene è di modesta entità**, essendo arrivata a un massimo del 9%, con lieve riduzione del giro vita (-4%) e del grasso viscerale (-3%). Con il digiuno intermittente **si ottiene più che altro un effetto di controllo del peso**, ma senza il pericoloso inconveniente di quei regimi dietetici spinti che portano anche a una riduzione del patrimonio proteico, quindi a un indebolimento dell'efficienza muscolare. Secondo la Hyde il digiuno intermittente sarebbe piuttosto sgradito alle case farmaceutiche, dato che una sua diffusione "potrebbe persino far perdere loro parecchi soldi" di quelli che oggi il pubblico spende per diverse categorie di farmaci. Ma questo è un altro discorso.





# L'amido resistente

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Oggi è considerato una fibra. Di che si tratta?*

**L**'amido è considerato la maggiore riserva energetica per le piante e **la maggiore fonte di carboidrati anche per gli esseri umani.**

Chimicamente, esso è costituito da "amilosio" e "amilopectina": il primo, formato da alcune centinaia di molecole di glucosio, ha una conformazione lineare ed elicoidale con 6 molecole di glucosio per giro, solubile in acqua, e si dispone al centro dei granuli di amido.

L'amilopectina, formata da migliaia di molecole di glucosio (fino a 50.000), presenta ramificazioni laterali, assumendo una forma reticolare spugnosa. Si forma, dunque, una granulazione di diverse dimensioni: dai 2/5 micron dell'amido del

riso (i granuli più piccoli), a quelli 20 volte più grandi del grano, sino a 70 volte nella patata. La digeribilità, dopo la cottura, migliora con l'amido di dimensioni più piccole: il riso, dopo 60/90 minuti, la pasta dopo 120/180 minuti.

---

*L'amido resistente, presente negli alimenti, non viene digerito dall'apparato digerente*

---

Esiste, però, una forma di amido detto "amido resistente", presente negli alimenti, che non viene digerito dall'apparato digerente. Giungendo pressoché





intatto nell'intestino, **si comporta come una fibra solubile** (accessibile al microbiota), diventando cibo per i batteri intestinali. La fermentazione intestinale, indotta dai batteri, comporta la produzione di acidi grassi a catena corta, una riduzione del pH, **il controllo dei batteri patogeni, una riduzione dell'infiammazione** e una diminuzione del rischio di tumore del colon-retto.

Dei tre acidi a catena corta (acetico-propionico-butirrico), è **il butirrico quello prodotto dall'amido resistente**. L'acido butirrico è **salutare per le cellule del colon** e quello che entra in circolo è utile per migliorare la sensibilità all'insulina, riduce l'appetito, controlla i livelli di zuccheri nel sangue, agisce favorevolmente nel colon irritabile (stipsi o diarrea) e nella diverticolite.

Quando l'amido viene riscaldato (cuocendo pasta, riso, patate), i granuli si rigonfiano, producendo la "gelatinizzazione", rendendo l'amido più accessibile agli enzimi salivari e pancreatici. La gelatinizzazione avviene con la cottura in eccesso di acqua (la pasta in cottura) e l'acqua si diffonde all'interno della struttura dei globuli, procedendo dalla periferia verso l'interno. Quando l'amido viene raffreddato (pasta, patata o riso freddi), si verifica la "retrogradazione", cioè la trasformazione dell'amido che

ritorna in forma cristallina, resistente alla digestione.

*Secondo l'EFSA può ridurre la risposta glicemica post prandiale nel soggetto diabetico*

L'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha approvato il *claim* (slogan) secondo cui l'amido resistente può ridurre la risposta glicemica postprandiale nel soggetto diabetico. L'azione a cascata dell'amido resistente, secondo alcuni studi, **migliora la sensibilità all'insulina, aumenta la sazietà e riduce il grasso addominale**. In termini medici, si sostiene che l'amido resistente si comporta come un "prebiotico" che, fermentato dal microbiota intestinale, rilascia molecole postbiotiche come gli acidi grassi a catena corta.

Partendo da tale presupposto, l'amido resistente è stato inserito nella dieta quotidiana di quei pazienti affetti da malattia di Crohn, sotto forma di patate raffreddate, per ricostituire il favorevole ambiente antiinfiammatorio creato dal microbiota (lactobacilli e bifidobatteri).

**Una recente classificazione distingue l'amido secondo la velocità di digestione:** amido rapidamente digeribile RDS

(*Rapid Digestible Starch*), che induce rapidi incrementi glicemici e insulinemici (pasta o riso bianchi); amido lentamente digeribile SDS (*Slowly Digestible Starch*), quello dei cereali integrali (riso e pane integrali) ma anche amido nativo resistente alla digestione come patate crude, banane verdi (non mature); infine, amido RS (*Resistant Starch*), detto anche "amido retrogradato", cotto e poi raffreddato: le molecole di amido, dopo la gelatinizzazione, ritornano alla cristallizzazione originale come fossero crude. Così, il pane raffermo non riscaldato, le patate cotte e raffreddate, i fiocchi di mais trovano resistenza all'amilasi salivare e pancreatica.

**In termini pratici, se facciamo riposare pasta o patate**, una parte di amido che con il calore si era gelatinizzato tornerà a cristallizzare nella dimensione originaria rigida, **non attaccabile dagli enzimi digestivi, raggiungendo intatto il colon, dove si comporterà come una fibra fermentabile con tutti i benefici conseguenti** (controllo della glicemia postprandiale, dell'insulinemia e azione antiinfiammatoria).

In conclusione, consumando cibi amidacei come fossero avanzati, cuocendoli e raffreddandoli o mangiandoli a temperatura ambiente, adatteremmo, fra l'altro, un'ottima finalità anti-spreco, oltre a migliorare lo stato di salute.





Giunti Editore, Firenze-Milano  
2024, pp. 187  
€ 16,00



nutile nascondersi dietro un dito: anche nel tran-tran della vita lavorativa, casalinga e familiare, come non riconosce-

## La dispensa leggera

*Per una cucina varia, organizzata e senza sprechi*

di **Elisabetta Sala**

re il potere gratificante del sedersi alla propria tavola con qualcosa che soddisfi il gusto, l'odorato (non dimentichiamo che una consistente parte dei sapori è costituita in realtà da odori) e, perché no, anche la vista? Ma non finisce qui, perché la gratificazione è destinata ad aumentare se possiamo aggiungervi anche la consapevolezza di essere arrivati a quel risultato seguendo le regole di un razionale approvvigionamento, di una oculata preparazione e di una limitazione degli sprechi. Elisabetta è cresciuta fra la cucina del ristorante paterno e le pasticcerie degli zii; è diventata mamma, poi ha deciso di combinare la passione per la cucina e quella per l'organizzazione ed è divenuta la prima rappresentante della professione

di organizzatrice del cibo, sì quella figura che i fanatici anglofili amano chiamare, con fare saccente, *food organizer*. Le sue pagine ci conducono al traguardo attraverso quattro percorsi: la pianificazione flessibile delle vivande da servire e le regole per una spesa intelligente (quante volte sentiamo questa espressione nello spot di una catena di supermercati!), per l'applicazione del minimalismo alla nostra attività in cucina e per la limitazione degli sprechi. E per passare dalla teoria alla pratica, ognuno dei quattro capitoli è concluso dall'appendice "Ora tocca a te", per definire quello che deve essere il nostro irrinunciabile ruolo. Così, promette l'Autrice, riusciremo ad alleggerire la nostra dispensa e anche la nostra vita.

Gribaudo, Tempi liberi,  
Milano 2024, pp. 253  
€ 12,90



## Ecocucina

*Azzerare gli sprechi, risparmiare ed essere felici*

di **Lisa Casali**

**L**a quantizzazione dello spreco alimentare evidenzia cifre che fanno rabbrivire: basterebbe fermarsi al fatto che lo spreco annuale, nei Paesi industrializzati, equivale all'intera produzione dell'Africa subsahariana (222 contro 230 milioni di tonnellate). Se approfondiamo l'analisi, apprendiamo da uno studio della Commissione Europea che nel nostro continente sprechiamo circa un terzo dell'intera produzione, con l'Italia che occupa il settimo non invidiabile posto su 27 Paesi. Ogni cittadino dello Stivale spreca 46 chilogrammi di alimenti ogni anno, corrispondenti a un valore di 454 euro. I due terzi dello spreco avvengono a livello di produzione e il 31% nelle economie domestiche; il 35% riguarda i prodotti freschi, con pane e ortofruttili ai primi posti. Diviene quindi imperativo porre rimedio a

questa grave anomalia del nostro comportamento quotidiano e Lisa Casali, scienziata ambientalista e autrice di numerosi volumi sull'argomento, ci introduce nel mondo dell'ecocucina, premettendo un efficace decalogo e passando poi in rassegna modalità e comportamenti che ci aiuteranno a raggiungere l'obiettivo. La parte preponderante della trattazione è rappresentata da quello che si potrebbe definire il ricettario anti-spreco, incentrato sull'utilizzazione di quelle parti degli alimenti che solitamente vanno a incrementare i volumi della spazzatura; il tutto senza trascurare le preparazioni adatte a determinate esigenze, come per esempio il *brunch*, il pranzo in ufficio, l'arrivo di ospiti improvvisi e non tralasciando una serie di utili suggerimenti, raccolti nel capitolo dedicato agli ecogarli.



### Piemonte

#### BIELLA

### Le tradizioni del Carnevale biellese

*Il piatto carnevalesco per eccellenza è la fagiolata, una minestra densa di fagioli con carne di maiale.*

La Delegazione ha celebrato le tradizioni del Carnevale biellese ricordando il cibo tipico di una volta e le sue usanze grazie ai Simposiarchi Giorgio Lozia e Renato Zorio. Il Carnevale coincideva con i riti per l'uccisione del maiale, pertanto i piatti contenevano sempre parti di questo animale. Il piatto carnevalesco per eccellenza è la fagiolata, cucinata nelle piazze da volontari dei comitati di quartiere o di altre associazioni e poi distribuita alle persone. La fagiolata è una minestra densa di fagioli alla quale si uniscono parti di carne grassa e magra di maiale, cotiche, salami, salsicce e verdure per il soffritto. Il tutto è cucinato separatamente e poi amalgamato assieme prima del servizio. È un piatto corale che

una volta era affidato alle corporazioni giovanili, dette *badie*, che giravano di casa in casa per raccogliere gli ingredienti per prepararlo. Raccoglievano anche le uova per la frittata con il salame (*frittà rugnosa*). Lozia ha illustrato gli altri cibi del periodo: il *capel da preve*, cotenna insaporita di aromi, arrotolata e bollita, da abbinare alla fagiolata, e i numerosi dolci fritti, come le frittelle di mele. Non ha dimenticato i giochi e gli scherzi che si facevano fino al 1950. Una serata ricca di ricordi e sapori grazie alla cucina e all'ospitalità del ristorante "Asmara", in Valle Cervo, e allietata dall'ingresso di cinque nuovi Accademici: Gian Franco Albertazzi, Renato Boggio, Valeria Maffeo, Luciano Marcon e Giliola Rosso. (Marialuisa Bertotto)



### Lombardia

#### MILANO

### Un convivio speciale

*Nel cuore di Milano, per festeggiare il Natale.*

Una cena speciale, perché è quella che riunisce gli Accademici a Natale e perché il Delegato Dino Betti van der Noot

li ha accolti nella riservata piacevolezza di un club nel cuore di Milano. Un privilegio che ha ricondotto al piacere degli abiti eleganti e di

#### VERCELLI

### Cena del bollito misto

*Un'esperienza adatta a degustazioni lunghe e lente.*

In occasione del convivio di Carnevale si è tenuta la "cena del bollito misto" alla "Ristoro-Macelleria Rosso 27" di Claudio Limberti e Gabriella Aietti. È stata l'occasione per la Delegata Paola Bernascone Cappi di fare un po' di cultura culinaria sul tema: "Tanto la *bagna cauda* nacque come piatto povero, rustico e campagnolo, quanto il bollito misto divenne simbolo di opulenza sulle tavole dei signori". Il bollito piemontese è davvero un'esperienza adatta a degustazioni lunghe e lente, inframmezzate da molte chiacchiere e altrettante bevute - ha spiegato. La ricetta originale è stata codificata nel libro di Giovanni Vialardi *Cucina borghese*, pubblicato nel 1887, dove è chiamato "Bollito storico risorgimentale". Sono previsti sette tagli di carne, sette frattaglie, un servizio completo di verdure e una gran quantità di salse,

tra le quali non devono mancare la salsa verde (*bagnèt verd*), quella di pomodoro e acciughe (*bagna d'infèrn*), la salsa con senape, la mostarda d'uva e la salsa "delle api" (miele, noci, brodo e senape in polvere). "La gran mangiata di bollito veniva, infatti, accompagnata da alcune raccomandazioni, come si legge nel libro *A tavola con il Gran Bollito Piemontese* - ha spiegato Paola Bernascone Cappi -. Il commensale, tra i vari consigli elencati, dovrebbe presentarsi a tavola a stomaco vuoto, riposato e ben disposto e non dovrebbe fare calcoli di tempo e men che meno di calorie". Da ottimi padroni di casa Claudio Limberti e Gabriella Aietti hanno presentato per l'occasione un menu degno di nota. Nel corso del convivio ha fatto il suo ingresso, come nuovo Accademico, Fabrizio Pissinis. (Raffaella Lanza)



quel garbato buonumore che è la caratteristica di una serata ben riuscita. Arricchita, nell'occasione, dall'annuncio di premi, riconoscimenti e nuovi ingressi. Il brindisi iniziale ha sottolineato con garbo i cestelli di melanzana e pomodorino secco, i blinis al salmone e panna acida, le tartare di scottona mignon, gli arancini di riso, i gamberi in tempura e i to-

stini Harry's Bar, preparando alla delicatezza degli ottimi pâté di fegatini con pan brioche caldo. Il resto della cena è stato servito alla russa, come a casa. Ed ecco gli "agnoli in brodo", di pasta sottile, immersi in un brodo di carne limpido e aromatico. Dopo, una coreografica e ghiotta *gaina imbriaga* con purè di patate, con le carni succulente cotte con vino rosso





e aromi che si fondevano con la morbidezza della purea di patate. Il panettone finale era una certezza, ma la dimensione di questo Baj extra-large, con menzione speciale dell'Accademia, circondato da

frutta secca e datteri, ha superato ogni attesa. Lieve, aromatico, eppure ghiotto, era accompagnato da una crema di mascarpone e da una al cioccolato. (Fiammetta Fadda)



### Veneto

#### VERONA

## Due traguardi gloriosi

*Festeggiati i quaranta e i venticinque anni di appartenenza di due colonne portanti della Delegazione.*

**L**a Delegazione ha celebrato il raggiungimento di due traguardi gloriosi. Cesare Muttoni e Alberto Rubinelli sono stati premiati per la fedeltà all'Accademia. Il primo con l'attestato di benemerita e il distintivo per i 40 anni e il secondo con il diploma di appartenenza e il distintivo per i 25 anni. Due amici di grande spessore accademico, due colonne portanti della Delegazione, che continuano a trasmettere energia, passione e competenza. La riunione conviviale si è svolta presso

l'antica trattoria "Ai Salvi". Il locale ha una storia antica: risale al 1920. La famiglia Boscaini gestisce sia il ristorante sia l'azienda agricola, producendo la frutta e allevando il bestiame. Il menu proposto ha suscitato interessanti commenti, soprattutto riguardo al cardoncello fritto e alla tagliata grossa di scottona. Benché abbia tenuto conto dell'ottima qualità delle materie prime, il giudizio complessivo degli Accademici non ha consentito di confermare la valutazione precedente. (Fabrizio Farinati)



## Nel "tempio della cassoeula"

*Una preparazione maestosa e succulenta della gastronomia tradizionale lombarda.*

**L**a cena all'"Antica Trattoria San Galdino", "tempio della cassoeula", come giustamente definita dal Delegato, è stata un successo. Dopo l'esclusivo convivio natalizio, una cucina più popolare, ma anch'essa di grande piacevolezza. All'arrivo, un bel tavolino con fette di salame, qualche tocco di formaggio con grissini e spumantino, mentre il Delegato presentava il nuovo Accademico Angelo Renoldi. La cena iniziava con un gran tris: cotechino vanigliato (una specialità sempre più rara), sanguinaccio e mortadella di fegato.

La cassoeula, altresì detta bottaggio, ha fatto la sua entrata trionfale in un pentolone che già faceva pregustare il sapore, con contorno di polenta. Una preparazione maestosa, per l'abbondanza delle costine che si scioglievano in bocca, delle cotiche morbide e succose, dei verzini da leccarsi le dita, i piedini saporiti e le verze brinate,

indispensabili per la sua buona riuscita. Una cassoeula importante e impegnativa, ma sapientemente sgrassata per facilitarne, poi, una buona digestione.

Per concludere, è arrivato lo chef Paolo Marmondi con un altro pentolone: lo stupendo zabaione di sessanta uova di giornata. Unica piccola pecca i savoiardi, non proprio all'altezza. Tuttavia, quando è stato spiegato che erano fatti dai detenuti del carcere minorile che imparavano un mestiere per rifarsi una vita, la simpatia ha colmato il gap.

Bravo Paolo, che ha saputo non cadere nel tranello della deviazione dalla tradizione e che, con carparietà, continua a ripercorrere le strade di sempre mantenendo viva quella cultura culinaria popolare che spesso manca.

Una gran bella serata, con tanta piacevolezza e un'ottima compagnia unita al piacere del palato. (Cesare Valli)

### Emilia Romagna

#### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

## Tradizione, stagionalità e territorio

*Da Bologna al primo Appennino, un percorso di qualità valorizzato da un'ottima cucina.*

**L**a "Trattoria Bolognese", unita da un filo rosso al ristorante "Amerigo" di Savigno (1934), ha ospitato una riunione conviviale molto partecipata in uno spazio riservato, arricchito dalla "sfoglina" che operava a vista. Prima del pranzo, il Delegato Mauro Taddia ha illustrato sinteticamente le attività svolte nel 2023

e parte di quelle programmate per il 2024.

La Vice Delegata e Simposiaria Rosanna Scipioni ha presentato la responsabile di cucina e di sala Stefania Bartolini, che gestisce il locale insieme al gastronomo Alberto Bettini, nipote di Amerigo, e la giovane brigata di cucina. Ha poi illustrato il menu, sottolineandone



le caratteristiche di tradizione, genuinità e stagionalità tipiche della cucina del locale. I piatti e le materie prime utilizzate, nonché l'eccellente cura nelle preparazioni, hanno raccontato un apprezzato percorso di peculiarità territoriali della regione, dal primo Appennino a Bologna, con estensioni su Modena e la Romagna: dal parmigiano reggiano in più versioni alla tigella, dal tartufo alla carne di bianca modenese e di suino di raz-

za mora, dal friggione alle patate di Tolè, all'aceto balsamico tradizionale, al mascarpone Valsamoggia. Tutti esempi di prodotti tipici dei quali accurate modalità di cottura e di preparazione hanno esaltato la qualità. Da fornitori locali anche la selezione dei vini; i liquori, di produzione propria, provenivano dalla dispensa di Amerigo. Al termine è stato consegnato alla responsabile di cucina il piatto dell'Accademia. (Rosanna Scipioni)

## RICCIONE-CATTOLICA, RIMINI

### Una storia ritrovata

*Riscoperti i menu che Vergani, in giro per l'Europa, inviava al suo amico pittore, scrittore e collezionista Anselmo Bucci.*

**L**e due Delegazioni si sono ritrovate insieme per la riunione conviviale presso il "Grand Hotel des Bains" di Riccione. Relatore della serata il dottor Luca Baroni, giovanissimo e appassionato storico dell'arte romagnolo, Direttore della Rete Museale Marche Nord, PhD in Storia dell'Arte presso la Scuola Normale Superiore. Ha parlato di una sua recente scoperta: Orio Vergani, negli anni giovanili, in occasione dei suoi viaggi in giro per l'Europa come inviato del "Corriere della Sera", raccoglieva i menu di ristoranti, alberghi, hotel, navi e anche aerei e li inviava all'amico Anselmo

Bucci, pittore, incisore, scrittore e collezionista con studio a Milano e Parigi. Il ritrovamento è stato casuale ed è avvenuto durante i lavori di reperimento di opere per l'allestimento della mostra su Bucci che si è tenuta al MARV, Museo d'Arte Rubini Vesini di Gradara. Bucci catalogava, classificava e raccoglieva i menu di Vergani e di altri amici milanesi. Oltre all'interessante relazione, il dottor Baroni ha cortesemente proiettato le immagini esclusive di alcuni di questi pezzi che hanno permesso di vedere la storia della ristorazione dei primi anni del 1900 (nel pieno del periodo del Futuri-

## CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

### Nuovi ingressi in Delegazione

*Festeggiati due nuovi Accademici e i 25 anni di appartenenza di Paolo Beccaceci.*

**N**ella cornice dell'agriturismo "La Selva" di Frena si è svolta la riunione conviviale di marzo per dare il benvenuto in Delegazione ai due nuovi Accademici Ida Giordano e Marco Monti, ma soprattutto per celebrare i venticinque anni in Accademia di Paolo Beccaceci, già Consultore della Delegazione. Orgoglioso ed emozionato, Paolo ha ricevuto, a nome del Presidente Petroni, per mano del Delegato Dario Vecchione, il diploma di appartenenza e il distintivo appositamente coniato. La serata è proseguita a tavola per una cena conviviale dal sapore tipicamente toscano, nella quale grande successo hanno riscosso in particolare gli *gnudi* di ricotta e spinaci al burro e salvia e il peposo all'Impruneta, un piatto



in apparenza elaborato, ma che, accompagnato da un semplice quanto gustoso purè di patate, ha messo tutti d'accordo. La serata si è infine conclusa con la consegna del guidoncino della Delegazione e con un convinto applauso alla signora Stefania, regina della cucina, da parte di tutti gli intervenuti. (Dario Vecchione)



simo): le proposte gastronomiche, i prezzi delle pietanze e dei vini, il loro abbinamento, anche l'ironia del periodo prebellico. La serata è trascorsa in maniera piacevole,

con soddisfazione per la qualità della cena ma soprattutto per le interessanti novità della relazione portate all'attenzione degli Accademici. (Fabio Giavolucci)





### SALSOMAGGIORE TERME

## Convivio dedicato alla cacciagione

*Il recupero di ricette antiche per ritrovare i sapori tradizionali del territorio.*

**L**a Delegazione guidata da Roberto S. Tanzi ha aperto i lavori dell'anno con la tradizionale riunione conviviale dedicata alla cacciagione, tenuta nella trattoria "Lo Scoiattolo" di Costamezzana di Noceto. Ancora una volta, lo chef Stefano Rocca ha stupito gli Accademici e i tanti ospiti con la sua abilità nei piatti di carne selvatica e con il recupero di ricette antiche e poco frequentate e suggestioni provenienti da nazioni diverse, combinate con i saperi tradizionali

del territorio. L'appuntamento ha trovato la sua migliore declinazione grazie al Vice Delegato Angelo Campanini, Simposiarca della serata, che ha messo a disposizione le carni, e alla presenza di Jacqueline Nava Venturini e Andrea Fasolo della cantina Venturini Foschi, che hanno illustrato le caratteristiche dei loro vini abbinati ai piatti. Tra gli ospiti, il Delegato di Borgo Val di Taro Giovanni Spartà e l'Accademico di Parma Marco Mazzoni. (Roberto S. Tanzi)



### PISA

## In un accogliente locale storico

*Dal 1959 la famiglia Petraglia coniuga la tradizione con la creatività.*

**N**ell'elegante locale aperto sin dal 1959 nel centro di Pisa, "La Pergoletta" ha offerto agli Accademici una serata con ottime proposte culinarie

ben presentate sia dalla patron del locale, Daniela che, insieme alla madre Emma, dirige la cucina, sia dalla Simposiarca Maria Matina che ha anche offerto i funghi da

### Toscana

### LUNIGIANA

## Riunione conviviale di San Geminiano

*La tradizionale festa dell'accensione del grande falò beneaugurante.*

**F**redda, secca e senza vento, la serata a Pontremoli: condizioni meteo ideali per il grande falò, acceso sul greto del torrente Verde in onore del Patrono, dopo la messa solenne in Duomo, uno spettacolo! Ha preso fuoco subito, è bruciato bene, rapidamente, illuminando il cielo notturno, entusiasmando la folla. Dopo il rito del falò la Delegazione si è ritrovata al "Mulino La Serra", agriturismo delle Cantine Belmesseri, nato per opera di Giuseppe Balestra, che ha trasformato in una rinomata attività vitivinicola lo storico podere del medico e poeta rinascimentale Paolo Belmesseri con un attento restauro degli edifici e una riqualifica dei terreni. I numerosi Accademici e ospiti, tra i quali Anna Ricci, membro della Consulta Accademica e Delegata della Versilia Storica, accompagnata dal Vice Delegato James Borghi e da altri Accademici, e il DCST Toscana Ovest Franco Milli, hanno apprezzato l'ospitalità, la cucina e i vini. Il saluto istituzionale è stato portato dal Vice Sindaco Clara Cavellini che ha elogiato il Delegato, la Vi-

ce Delegata e il suo concittadino Giuseppe Benelli, da anni artefici della tradizionale serata. In seguito, si è svolta l'investitura ufficiale del nuovo Accademico Giovanni Cittadini. Atteso e acclamato l'intervento del Vice Presidente del Centro Studi "Franco Marengli" Giuseppe Benelli sulla tradizione dei falò, che ha tratto buoni auspici per il 2024. L'Accademico Andrea Baldini ha arricchito la serata con un simpatico aneddoto legato alla festa patronale di Pontremoli, molto sentita dalla Delegazione dal lontano 1998. (Ragna Engelbergs)



lei raccolti nei boschi della Lucchesia, che hanno impreziosito la prima portata di riso Acquarello, risottato con seppioline locali. La cena, che ha pienamente soddisfatto i commensali, si è conclusa con la presentazione della brigata di cucina e di sala da parte della

patron del ristorante, che è anche Presidente ConfRistoranti di Pisa, che ha messo l'accento sull'importanza dell'affiatamento del personale che rende possibile raggiungere risultati di eccellenza. Una buona serata in un ottimo locale. (Gianandrea Paladini)

## VERSILIA STORICA

### Combinazioni di gusti

*Un menu in cui si fondono prodotti tipici italiani e spagnoli.*

La Delegazione si è riunita presso l'“Enoteca Giulia”, a Forte dei Marmi, Simposiarchi gli Accademici Alice Alberti e Bruno Toni, per una serata ben riuscita, accompagnata da un'atmosfera di calda convivialità. Il locale, che celebra quest'anno i venti anni di attività, nasce dall'unione dei due padroni di casa: Giulia Franchi, versiliese doc, e Riccardo Sánchez-Martin, castigliano di Madrid. Dalla passione di Giulia e Riccardo per l'enogastronomia nasce l'Enoteca, che offre un menu sempre in bilico tra Spagna e

Italia. In cucina, la prima cuoca è Federica Manfrin, affiancata da uno staff che proviene dalla vicina Scuola Alberghiera di Seravezza, con cui la Delegazione collabora da anni. Per la riunione conviviale il menu prevedeva i piatti tipici dell'Enoteca, iniziando con le apprezzatissime *tapas*, preparate combinando prodotti tipici spagnoli, come le acciughe del Cantabrico, con quelli italiani come il burro tartufato o le chips di cavolo nero toscano. Alternanza di Italia e Spagna anche per i vini serviti.



## MACERATA

### Consegna dei premi “Villani” e “Alberini”

*Formaggi e salumi delle due aziende premiate sono stati esposti in una bella mostra.*

Nella sala convegni del ristorante “Le Case”, a Macerata, si è svolta la consegna del premio “Alberini” al caseificio “Di Pietrantonio” di

Belforte del Chienti e del premio “Villani” al salumificio “Monte-rotti” di Sarnano. Le titolari del salumificio, Genny e Katia Montero, come il titolare del caseifi-

## Marche

## FERMO, ASCOLI PICENO, MACERATA

### Convegno sull'anice

*Interessante evento su uno dei prodotti più tipici del territorio.*

Le tre Delegazioni hanno promosso un evento incentrato sull'anice, uno dei prodotti più tipici del territorio, di uso popolare attraverso il Mistrà, conosciuto nel mondo soprattutto grazie ai prodotti delle aziende Meletti e Varnelli. Per approfondirne gli aspetti, le Delegazioni hanno predisposto un evento intitolato “Anice, anisina, anisetta, mistrà: una storia di impresa marchigiana”, che si è sviluppato in un intenso programma coinvolgendo l'Istituto Scolastico Superiore Carlo Urbani - Indirizzo enogastronomico e ospitalità alberghiera - di Porto Sant'Elpidio. Dopo il benvenuto del Delegato di Fermo Fabio Torresi, i saluti istituzionali del Sindaco di Porto Sant'Elpidio Massimiliano Ciarpella e del Presidente della Provincia Michele Orteni, cui hanno fatto seguito quelli del professor Mario Andrenacci e della Dirigente scolastica professoressa Laura D'Ignazi e del CT per le Marche Sandro Marani, ha preso il via la

parte scientifica del convegno intitolata: “Anice: storia, tradizioni, usi e virtù”, moderata dal Delegato di Macerata Ugo Bellesi. Ha aperto l'Accademico Leonardo Seghetti, membro del CSFM con: “*Pimpinella anisum*, una pianta dalle straordinarie virtù”, al quale ha fatto seguito l'Accademico Sauro Vittori, Direttore del dipartimento di chimica dell'UNICAM, con “Anice: scienza a supporto della tradizione”. Ha chiuso l'Accademico Lando Siliquini, Presidente del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea, parlando di “Anice: spezia adottiva del Mediterraneo”. Il Delegato di Ascoli Piceno ha moderato la seconda sessione dal titolo: “Dalla distilleria all'impresa: storie di famiglie e di imprese”, che ha visto il dottor Giovanni Martini, storico poliedrico, dissertare su “Anice: una storia del Fermano”, cui sono seguite le affascinanti storie di due aziende di successo. Le conclusioni sono state tratte dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. (Fabio Torresi)



cio, Andrea Di Pietrantonio, hanno espresso i ringraziamenti più sentiti assicurando che le pergamene saranno esposte nel luogo delle rispettive aziende che abbia la maggiore visibilità.

C'è stata poi una conferenza tenuta dalla dottoressa Caterina Pennesi, che ha illustrato le caratteristiche dei formaggi e dei salumi prodotti rispettivamente dalle due aziende. Ne è





### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

#### APRILE

12 aprile - **Brescia**  
Convegno "I Macchiaioli e la cucina del Risorgimento"

13 aprile - **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 a oggi"

13 aprile - **Faenza**  
Convegno "Nerio e Tarcisio Raccagni dal Ristorante Gigiolé... due geni per Tre Colli"

13 aprile - **Novara**  
Conferenza "Il bollito: piatto sontuoso della tradizione"

14 aprile - **Fermo**  
Convegno "Le tavole di Gubbio e l'Italia preromana. Gli albori della Dieta Mediterranea"

20 aprile - **Firenze**  
Settantennale della Delegazione  
Convegno "70 anni di ristorazione a Firenze: dai velluti di Sabatini allo street food fiorentino"

20 aprile - **Palermo**  
Convegno "Arance, arancine e arancini di Sicilia"

#### MAGGIO

4 maggio - **Treviso**  
Settantennale della Delegazione

10 maggio - **Pescara**  
Convegno "Il futuro del cibo e il cibo del futuro"

14 maggio - **Lunigiana**  
9° Premio Delegazione della Lunigiana per l'I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone

17 maggio - **Versilia Storica**  
10° Concorso Enogastronomico 2024 "Il riso, il mais e gli altri cereali"

**La XIX Assemblea ordinaria dei Delegati  
si terrà in modalità telematica  
il 22 maggio 2024**



risultato un quadro molto confortante per l'ottima qualità di salumi e formaggi e di tutte le altre eccellenze del territorio maceratese. A tal proposito si è sollevato il quesito: "Come mai la ristorazione non è altrettanto di alto livello, a parte pochissime eccezioni? Rispetto ad altre città marchigiane, perché Macerata non può vantare alcun ristorante stellato?". Si è aperto un ampio dibattito al quale hanno preso

parte anche il Sindaco di Sarnano, Luca Piergentili, che non ha mancato di elogiare la bontà di alcuni locali del suo territorio; il titolare di un agriturismo che ha spiegato le difficoltà che incontrano quanti fanno ristorazione; e il Presidente della Confartigianato, Enzo Mengoni che, avendo una conoscenza della situazione più a vasto raggio, ha espresso un giudizio più equilibrato sulla ristorazione. (Ugo Bellesi)

### Festeggiato il 40° della Delegazione

*Ricostruita, in un convegno, la storia della cultura gastronomica delle Marche.*

Il 40° anniversario della fondazione della Delegazione è stato solennemente celebrato nel salone convegni del grande complesso alberghiero "Cosmopolitan" di Civitanova. Ha aperto i lavori del convegno il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha sottolineato come in 40 anni la Delegazione maceratese abbia svolto una intensa attività, soprattutto sul fronte della ricerca storica. Molto interessante il primo intervento della dottoressa Angiola Maria Napolioni, la quale ha illustrato l'importanza del ricettario *Piatti reali e trionfi di zucchero. Carte*

*di casa Bonaccorsi nella Macerata seicentesca*, pubblicato nel 2009. La relatrice ha descritto i pranzi che si svolgevano in casa Bonaccorsi in occasione delle frequenti visite di cardinali o di altre personalità del Vaticano. È seguita la relazione della dottoressa Oriana Porfiri, che ha messo in luce le importanti ricerche e scoperte scientifiche realizzate da Nazareno Strampelli, lo studioso camerte che, mediante l'ibridazione del grano, era riuscito a combattere la ruggine e l'allettamento delle spighe. Terzo relatore il professor Tommaso Lucchetti, docente all'Università



di Parma, che, partendo dal 1600, ha ricordato le figure dei grandi scalchi e cuochi delle Marche diventati famosi presso le corti dei più importanti cardinali o, come Antonio Latini, primo scalco alla corte di Napoli. Una bella pagina di storia maceratese ha poi tracciato il professor Evio Hermas Ercoli, illustrando quanto fosse attrattiva la città di Macerata a partire dal

1900. Al termine del convegno, il rettore dell'Università di Macerata, professor John McCourt, si è complimentato con i relatori. Sono intervenuti, in rappresentanza delle altre Delegazioni, il Delegato onorario di Pesaro Corrado Piccinetti, il Delegato di Jesi-Fabriano-Senigallia Pietro Aresta e il Delegato onorario di Ancona Mauro Magagnini. (U.B.)

## Umbria

### GUBBIO

## La "concia" del maiale: una tradizione che si rinnova

*Coinvolti gli Accademici nelle varie fasi di lavorazione.*

**A**nche quest'anno la Delegazione ha voluto rinnovare l'antica tradizione della "concia" del maiale, che ha radici antiche, come testimoniano le Tavole Eugubine (III e II secolo a.C.) e i richiami presenti in numerose opere d'arte dell'Umbria, prima fra tutte la Fontana Maggiore di Perugia. La particolarità è stata quella di coinvolgere, operativamente, gli Accademici stessi nelle varie fasi della preparazione e lavorazione, dal taglio delle carni fino alla loro trasformazione nei vari prodotti, fino agli insaccati, da consumare tutti insieme nella successiva tradizionale "merendella" del martedì di Pasqua. E così anche quest'anno, dopo aver scelto l'animale, i norcini, non di mestiere, ma Accademici, tra i quali il Delegato, divenuti abili avendo assistito innumerevoli volte all'intera procedura, avendo provveduto al miracolo della trasformazione delle varie parti del maiale in cotiche, trippa, coratella, cotechini, salsicce, fegatelli, mazzafe-

gati dolci (con uvetta e pinoli), bisticchine, costarelle. Le varie specialità sono state poi cucinate, in gran parte alla brace, a vista, su una bella graticola di un grande camino, ricreando l'atmosfera popolare e al tempo stesso familiare di una volta, mentre i profumi si diffondevano nella sala di un tipico agriturismo eugubino, in aperta campagna. Al termine della cena, gli Accademici hanno premiato con un sentito applauso l'impegno dei cuochi e degli organizzatori. (Mariella Rossi)



## Il cacao in cucina

*Un mondo di sapori oltre il dolce.*

**L**a Delegazione e la "Compagnia del cioccolato" hanno organizzato una riunione conviviale sul tema: "Il cacao in cucina: un mondo oltre il dolce", alla scoperta dei contrasti intriganti in cui "il cibo degli dei" sposa diverse pietanze della tradizione, donando un tocco gourmet inaspettato. La chef Rosaria Morganti del ristorante "Due Cigni", a Montecosaro, ha magistralmente interpretato il suo ruolo realizzando, con l'abbinamento "dolce e forte", capolavori ineguagliabili per complessità e profondità di gusto. L'utilizzo del cacao in ricette salate non è una novità: infatti, le culture precolombiane lo impiegavano in salse e preparazioni a base di carne. In Italia, ricettari storici, come *Il Cuoco Maceratese* di Antonio Nebbia, riportano curiosi esempi di primi piatti con cacao. Anche Pellegrino Artusi ci lascia ricette in dolce forte, unendo alla carne, oltre al cacao, uvetta, pinoli, canditi, zucchero e aceto. Un ringraziamento speciale è

andato a Gianni Strovegli, responsabile Marche della "Compagnia del cioccolato", e a Lorella Benedetti, responsabile della "Tavolletta di Macerata", che hanno illustrato le caratteristiche del cacao guidando poi la degustazione di varie tipologie di cioccolato di alta qualità. La serata si è conclusa con la relazione svolta dalla Simposiarca Lorenza Natali sul duplice impiego gastronomico del cacao: quello dolce e quello "dolce e forte", alla moda degli europei del XVI secolo. Sono seguiti alcuni consigli utili su come scegliere il cacao adatto, sul dosaggio equilibrato, sugli abbinamenti, sul non aver paura di sperimentare. (Lorenza Natali)



## Lazio

### ROMA, SAN PAOLO

## Celebrati a Roma i 150 anni dell'immigrazione italiana in Brasile

*Una grande festa organizzata dall'Ambasciatore brasiliano in Italia e dal Delegato di San Paolo.*

**L**o scorso 21 febbraio, l'Ambasciata brasiliana a Roma ha celebrato i 150 anni della prima immigrazione italiana in Brasile. Nelle sale della prestigiosa sede della rappresentanza in Palazzo Pamphilj a Piazza Navona, l'Ambasciatore Renato Mosca ha

voluto organizzare una grande riunione conviviale dedicata alla cucina italo-brasiliana, con la collaborazione della Delegazione di San Paolo e con una brigata di cuochi italiani provenienti dal Brasile, sotto la supervisione del Delegato di San Paolo Gerardo





Landolfo e del Delegato di Roma Aurelia Salvatore Di Giulio. L'avvenimento, che è rientrato nel calendario delle manifestazioni più rilevanti della capitale, ha visto la presenza di oltre 150 ospiti italiani e brasiliani. Dopo il benvenuto dell'Ambasciatore, il sottosegretario agli Esteri Maria Tripodi ha portato il saluto del Governo ricordando la lunga storia della presenza italiana in Brasile. Tra gli ospiti, il Ministro della Salute Schilacci e molte altre personalità come il Presidente della Regione Veneto Luca Zaia, in rappresentanza della

più rilevante presenza in Brasile di emigranti veneti, e il Presidente della Camera di Commercio italiana in Brasile Graziano Messina. L'Accademico Consultore nazionale Alessandro Di Giovanni ha rappresentato il Presidente Petroni, mentre per le Delegazioni romane era presente il CT Gabriele Gasparro. Nella bella sala Palestrina si è tenuta la cena, con un'elegantissima apparecchiatura, il servizio inappuntabile e un menu particolare ispirato alla cucina brasiliana di origine italiana. Una bella festa per ricordare ancora una volta i milioni d'italiani che hanno lasciato la propria terra, portando all'estero anche le tradizioni delle cucine dei loro paesi, in particolare anche in Brasile, dove il 50% della popolazione è di origine italiana. (G.G.)



### ROMA EUR

## Salviamo le api e la biodiversità

*Interessante convegno presso l'Istituto alberghiero Tor Carbone.*

La Delegazione ha trattato il tema di studio del Multi-distretto Lions 108 I.T.A.L.Y. unitamente al Lions Club Ciampino, presieduto quest'anno dal Vice Delegato Enzo Pagani. A tale scopo è stato scelto, come sede del convegno e della successiva riunione conviviale, l'I.P.S.E.O.A. Tor Carbone, istituto alberghiero con il quale già in passato la Delegazione aveva instaurato un fattivo rapporto di collaborazione. Nel corso di un'esauriente relazione, il professor Felice Santodonato, docente di Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni pratiche di cucina, ha illustrato la preziosa e indispensabile funzione delle api che, attraverso l'impollinazione, garantiscono la conservazione della biodiversità per la quasi totalità delle specie vegetali e con essa la sopravvivenza stessa dell'uomo. Si è poi soffermato su un'interessante start-up avviata

dagli studenti dell'Istituto, con la collaborazione di un esperto apicoltore, consistente nella produzione e vendita di miele anche attraverso la formula "adotta un alveare", che consente agli interessati di affittare un'arnia, affidata alla cura degli allievi, e di disporre poi del prodotto di qualità eccellente. La riunione conviviale che ha fatto seguito all'incontro ha suscitato il vivo interesse degli Accademici con un menu tutto incentrato sul miele, che è entrato da autentico protagonista nella preparazione dei vari piatti, donando loro sentori inusuali e a volte sorprendenti. Accurato il servizio di sala, eseguito dai ragazzi e attentamente coordinato dai loro docenti. A conclusione della serata, la presentazione della schiera di studenti, che hanno contribuito al successo della cena e ai quali è stato tributato un lungo e caloroso applauso. (Claudio Nacca)

### Abruzzo



### PESCARA

## Il pecorino d'Abruzzo nelle sue varie tipologie

*Profumi e sapori differenti grazie all'ampia biodiversità della flora regionale.*



Il pecorino: formaggio d'Abruzzo" è stato il tema scelto dal Coordinamento Territoriale abruzzese e che le nove Delegazioni della regione hanno declinato nella riunione conviviale di febbraio. La Delegazione ha tenuto il suo convivio presso il ristorante "Taverna del Conte" in località Montesilvano Colle. Due relatori d'eccezione

per una serata così importante. Ha aperto la conferenza Nunzio Marcelli, il pastore moderno, colto e illuminato, di Anversa dei Marsi, che ha trasformato la pastorizia e l'allevamento ovino, condotto secondo le antiche tradizioni dei territori di Scanno, Castel del Monte e Pescocostanzo, in un'attività più complessa e remunerativa con la produzione di alimenti diversi e

la realizzazione di un agriturismo denominato "La Porta dei Parchi". Ha inoltre costituito l'ARPO (Associazione Regionale Produttori Ovinicaprini), il "Consorzio Parco Produce" tra le aziende produttrici di prodotti tipici della Valle Peligna e dell'Alto Sangro e infine ha creato un sito in cui è possibile adottare

una pecora e ricevere tutti i suoi prodotti, certificati con marchi di qualità. Il secondo relatore, il dottor Ugo Ciavattella, veterinario, già Presidente del Consorzio del pecorino di Farindola, ha dissertato sulle caratteristiche dei vari pecorini abruzzesi, che si differenziano per profumi e proprietà organolettive.

che grazie all'ampia biodiversità della flora abruzzese. Per le loro peculiarità, il pecorino di Farindola e quello di Castel del Monte sono classificati come Pat (Prodotti Alimentari Tradizionali). La riunione conviviale ha riscosso ampio con-

senso anche per il menu ideato dal Simposiarca Vinicio Cardone e realizzato dallo chef Fabio Di Carlo, che ha proposto piatti delicati e gustosi in cui i vari tipi di pecorino sono stati protagonisti. (Giuseppe Fioritoni)



## **SULMONA**

### **Eccellenze dell'Abruzzo montano**

*Festeggiato il mese della cultura con una visita a Pescocostanzo e un menu "forte e gentile".*

**P**er L'Accademia il mese di marzo è importante: per questo Francesca Iannamorelli ha pensato di organizzare una visita a un bellissimo paese, Pescocostanzo, per far ammirare agli Accademici le bellezze della Basilica di Santa Maria del Colle dell'XI secolo. Di notevole interesse gli interni con un'architettura in pietra ravvivata dagli arredi policromi in legno e i soffitti a cassettoni realizzati da Carlo Sabatini di Anversa degli Abruzzi. Dopo aver nutrito lo spirito, la Simposiarca Alessia Caruso ha guidato la Delegazione in un percorso il cui filo conduttore è stato il tartufo, che si è sposato amabilmente con

le eccellenze del territorio. A realizzarlo il cuoco Davide del ristorante "Tre Frati", nella cui cucina, ricavata in un antico convento, si preparano i pasti, come 400 anni fa, consumati sotto le volte della sala refettorio. Il menu "forte e gentile" è stato scelto seguendo la stagionalità dei prodotti: particolarmente apprezzate le mini scamorze lavorate a mano dalla signora Domenica secondo l'antica tradizione pescolana; delicati ma dal sapore deciso i ravioli di ricotta e le fettuccine verdi con tartufo locale dei boschi di Ateleta. Noto il caciocavallo locale arrostito alla brace e ricoperto di tartufo. (Giovanni Maria D'Amario)

## **Campania**

### **PENISOLA SORRENTINA**

### **Celebrazione di sapori autentici**

*Tra pizza, zeppoline e pastiera della tradizione.*

**P**ranzo dedicato alla cultura culinaria locale con celebrazione di sapori autentici e tradizione nella pizzeria "Ai Galli" ad Agerola (Napoli). Simposiarca il Consultore Alberto Pontecorvo. Da apprezzare innanzitutto la gentilezza e la disponibilità della famiglia Iovieno che gestisce con passione la pizzeria-ristorante. Ottima la degustazione delle pizze (praianese, Ai Galli, con cornicione ripieno di ricotta e infine con pancetta e provolone del monaco) dopo un ricco antipasto con sfizi fritti e un tagliere di salumi a metro zero, serviti su focacce calde. Proposto anche un ottimo vino rosso, di produzione propria, così

come pomodori e verdure. Per finire, tra l'altro, zeppoline fritte con crema di nocciole. Una squisita pastiera napoletana cotta nel forno a legna ha chiuso in bellezza questo pranzo conviviale che gli Accademici e gli ospiti hanno dimostrato di gradire particolarmente. Consegnati alla famiglia Iovieno il piatto dell'Accademia in silver, un volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica e la retrofania 2024. (Giuseppe De Simone)



## **Puglia**

### **BRINDISI**

### **Festeggiati i sessanta anni della Delegazione**

*Una bella serata alla presenza degli Accademici delle Delegazioni limitrofe.*

**I**n occasione del settantesimo anniversario dell'Accademia, la Delegazione ha avuto l'oppor-

tunità di ricordare con un evento il raggiungimento dei propri primi sessanta anni.



Nel 1963, grazie all'attivismo di circa 20 neo-Accademici, con a capo l'allora Delegato Ferdinando Marino, fu fondata, seconda in regione, la Delegazione. Dopo sei decenni, gli Accademici locali, uniti a quelli di Delegazioni limitrofe e ai loro

Delegati, hanno avuto il piacere di ricevere quale ospite d'onore il Segretario Generale Roberto Ariani. La riunione conviviale si è tenuta presso la "Masseria Palombara" a Oria: un delizioso resort, dove il Delegato Alessandro Corso ha





ripercorso in breve la storia della Delegazione. Ariani, da parte sua, ha ricordato l'attività svolta in questo intenso anno e i programmi ambiziosi che il sodalizio si è prefissato. Successivamente, l'intervento della professoressa Patrizia Miano ha avuto come tema "Il cibo del viaggio: pellegrini,

viaggiatori e viandanti", ricordando quanto l'area salentina sia stata nei secoli crocevia verso l'Oriente di una profonda commistione di saperi e di sapori.

La cena ha visto i commensali trascorrere piacevolmente la serata gustando i piatti ben preparati e ben presentati. (Alessandro Corso)

### Sicilia

#### AGRIGENTO

## Nel cuore del Parco Archeologico della Valle dei Templi

*Cena semplice ma gustosa, in un luogo magico.*

**G**li Accademici agrigentini si sono trovati a cena al ristorante "Casa Diodoros" che si trova in piena Valle dei



Templi. Dopo l'introduzione del Delegato Claudio Barba, l'Accademico Calogero Bellavia ha svolto una relazione sulla cucina povera siciliana, soffermandosi sulla capacità dei contadini, di solito poveri, di imitare la cucina dei signori. Non avendo i mezzi necessari, hanno cambiato alcuni ingredienti ricchi con ingredienti poveri, rendendo spesso più gustosi e appetibili i loro piatti. La cucina siciliana, infatti, ricorda quella

povera. Ne sono esempio la sostituzione, sulla pasta, del formaggio con pan grattato abbrustolito; il pesce cappone, da cui prendeva il nome caponata, con la melanzana. È seguita la cena preparata dai cuochi Giuseppe Mandracchia e Fabio Gulotta che hanno usato prodotti stagionali di provenienza dal Parco Archeologico e paesaggistico della Valle dei Templi, presentando piatti semplici, ma gustosi. (Claudio Barba)

#### ENNA

## Convivio di Carnevale

*Sapori tradizionali ennesi e un affascinante racconto sul folclore della festa.*

**P**er il convivio di Carnevale, la Delegazione, guidata da Marina Tagliavere, si è ritrovata presso il ristorante "Al Carrettino" dove gli ospiti hanno

potuto godere di un menu dai sapori tradizionali ennesi. Infatti, attraverso la descrizione del Simposiarca Giuseppe Anfuso, è stata sottolineata l'importanza dell'uso

### Calabria

#### VIBO VALENTIA

## Il gusto che incanta nella Costa degli Dei

*Rievocati i sapori che esaltano i prodotti delle Serre vibonesi che rendono unico il territorio.*

**L**a Delegazione, in occasione delle cena ecumenica, ha realizzato un evento conviviale di forte impatto formativo per la difesa della tradizione in piena sintonia con il tema dell'anno. Preziose le riflessioni del Delegato Giuseppe Adilardi sull'importanza del riso, del mais e degli altri cereali nella tradizione della cucina calabrese e del territorio vibonese. La consulenza dello chef Roberto Tagliacozzo del ristorante "Il Portale" ha consentito di rievocare i sapori della nonna esaltando i prodotti, veri tesori del mare, delle colline e delle montagne delle Serre vibonesi che rendono unico il territorio. I piatti sono

stati sapientemente elaborati con svariati tipi di grani antichi, quali Senatore Cappelli, Iermano, Rosia. Le farine hanno consentito la lavorazione di piatti poveri ma ricchi di sentimento, grazie al fresco pescato e ai prodotti della terra. Deliziose le cialdine di mais e misticanza e la panata di mare, che hanno preceduto la zuppa del nonno con il farro. Armonioso l'orzotto ai porcini e il pecorino del monte Poro.

Una storia antica, quella dell'uso dei cereali in Calabria, scritta con la creatività nel disagio della povertà. Una storia che ha dato origine a un patrimonio gastronomico tutto da amare. (Eleonora Cannatelli)

di alcuni ingredienti come i cardi, il finocchietto, i carciofi, il suino nero, che hanno da sempre arricchito la cucina del periodo prima di passare a quella più semplice e "povera" che simbolizzava il pentimento del periodo quaresimale. A



conclusione del menu, sono poi stati proposti i dolci tipici: un immancabile appuntamento con il palato durante il Carnevale. Un momento di grande cultura è stato quello in cui Graziella Cirina Puleo, Accademica di lungo corso, ha condiviso un affascinante racconto sui folcloristici Carnevali della Sicilia e della Sardegna, invitando gli ascoltatori a immergersi in entrambe le tradizioni. Ha iniziato descrivendo il Carnevale siciliano, risalente ai primi del 1600, caratterizzato da un'atmosfera festaiola, colorata e allegra, e che ha, tra le sue maschere più rappresentative, quella

di Peppe Nappa. Oggi sono tante le manifestazioni in Sicilia, le più notevoli quelle di Acireale e Sciacca. Quanto al Carnevale sardo, Graziella l'ha descritto come più intenso, suggestivo e, talvolta, misterioso, specialmente nella Barbagia, con i suoi affascinanti *Mamuthones* e *Inhoadores*. Ha menzionato la giostra equestre della Sartiglia a Oristano e ha evidenziato diversi aspetti distintivi, tra cui la gastronomia tipica dei due Carnevali. Ha concluso il suo racconto con un invito a recitare il famoso canto carnascialesco di Lorenzo de' Medici, *Il Trionfo di Bacco e Arianna*.

## Europa

### Germania

#### FRANCOFORTE

## Farsi coccolare da un *personal chef*

*Un appetitoso viaggio gastronomico tra i sapori genuini delle regioni italiane.*

**S**tanchi di andare alla ricerca di un ristorante italiano? La Delegazione ha pensato di provare qualcosa di diverso facendosi preparare una deliziosa cennetta da un *personal chef*, o cuoco a domicilio, non più una novità del panorama gastronomico, perché, in realtà, è sempre esistita. Semplicemente, come tutte le cose, si è evoluta: dal tempo dei cuochi personali delle case aristocratiche, arruolati in pianta stabile, ai professionisti *on demand* che arrivano a preparare una singola cena a casa del cliente. Gli Accademici sono stati ospiti di *What's for dinner Frankfurt*. Si tratta di due simpaticissime *expats*, come si definiscono le responsabili di questa gustosa attività imprenditoriale. Cristina Sommella, cuoca professionista, e Alessandra D'Orsi, esperta di comunicazione e marketing aziendale, si sono incontrate a Francoforte qualche anno fa. Hanno condiviso la loro passione per il buon cibo e la cultura gastronomica del paese d'origine,



l'Italia, e, nel bel mezzo della pandemia, quella che era iniziata quasi per scherzo, si è trasformata in una vera attività imprenditoriale. Nella serata, oltre ad aver dato il benvenuto ai nuovi Accademici, si è inaugurato un ciclo d'incontri dedicato al cibo delle diverse tradizioni regionali italiane. Le due *personal chef* hanno proposto un appetitoso viaggio gastronomico che dalla Puglia (orecchiette con broccoli al profumo di alici) ha condotto in Toscana e Umbria (pollo alla cacciatora) per concludersi poi in Campania (torta caprese): tanti sapori genuini e autentici! (Laura Melara-Dürbeck)

## Malta

#### MALTA

## Un incontro di culture

*Piatti della tradizione italiana serviti in stile orientale.*

**U**n grande viaggio del palato alla scoperta di nuovi gusti è quanto si è spari-

mentato al "Kaiseki", un ristorante che offre un *blend* di cucina mediterranea e asiatica e il cui *executi-*

## La cucina di Francoforte

*Pilastro del design domestico modernista.*

**P**rosegue il progetto dedicato ai "luoghi del cibo". La Delegazione ha pertanto riservato un incontro al luogo in cui il cibo si trasforma in raffinata e gustosa preparazione: la cucina. Con una visita guidata presso la "Casa di Ernst May", gli Accademici hanno respirato l'atmosfera creativa e innovativa della Francoforte degli anni Venti e ammirato una *Frankfurter Küche* nel suo contesto originario. Da sempre, la "cucina di Francoforte", con la sua razionalizzazione estrema delle dimensioni che raccoglie, in uno spazio minimo e calcolatissimo, tutti i gesti necessari a chi la usa, è un oggetto simbolo del movimento moderno. La destinataria del progetto dell'epoca era "una donna giovane e moderna, che non vuole dedicare troppo tempo alle faccende domestiche". A firmare questa progettualità è stata una donna, la prima architetta austriaca, Margarete Schütte-Lihotzky, che riuscì a creare uno spazio funzionale capace di non rendere la vita domestica un giorno totaliz-



zante. Oggi le strutture modulari e colorate della *Frankfurter Küche* sono ancora quanto mai reali e presenti. A Francoforte esistono ancora i quartieri edificati fra gli anni Venti e Trenta per soddisfare le necessità di una popolazione urbana in costante crescita: abitazioni funzionali in cui primeggiava la *Frankfurter Küche*. A Ernst May, architetto, urbanista, nel 1926 assessore all'edilizia di Francoforte, si deve questo nuovo paesaggio urbano; fu lui che assunse nel suo team Margarete Schütte-Lihotzky col compito di studiare e progettare un nuovo spazio lavorativo per la donna moderna. (L.M.D.)

ve *chef* Noel Azzopardi, maltese, appartiene a quella nuova generazione di cuochi che "fondono" nei propri piatti elementi gastronomici di diverse cucine.

Il nome del ristorante designa, in giapponese, un tipo di pasto formato da alcune piccole portate molto elaborate e il menu italo-asiatico proposto per la serata ha previsto ben otto piatti di tradizione italiana serviti in stile orientale. Ben spiegato dallo chef, ha offerto l'opportunità di fare una profonda riflessione sulla cucina *fusion* nel suo significato di incontro non solo di tecniche e ingredienti, ma anche di usanze e civiltà. Chi partiva per nuove terre si spostava con le proprie tradizioni culinarie

ma, in mancanza degli ingredienti originari del proprio paese, ne usava di autoctoni, creando così piatti innovativi. Nello scegliere un ristorante *fusion* si è chiarito l'approccio aperto, da parte dell'Accademico, nel confrontarsi con cucine "altre" da quella tradizionale italiana e, ancora, l'importanza di saper superare le diffidenze nei confronti di ciò che è "diverso", tenendo presente che la nostra cucina altro non è che il magnifico frutto di mille contaminazioni. Che cosa ne sarebbe oggi del nostro piatto più iconico, gli spaghetti al pomodoro, se non avessimo accolto sulle nostre tavole i prodotti provenienti dalle Americhe? (Massimiliana Affanni Tomaselli)





### Repubblica di San Marino

#### REPUBBLICA DI SAN MARINO

### I sapori del mare

*Deliziare il palato con i gustosi piatti tipici della riviera romagnola.*

**S**plendida serata, alla periferia del Castello di Domagnano, presso il ristorante "Raschi", per una riunione conviviale dedicata ai sapori del mare Adriatico. Un'esperienza all'insegna della tradizione più genuina, per compiacere e sorprendere il palato con deliziosi e gustosi piatti tipici della riviera romagnola. L'ambiente rilassante e curato, e la calorosa accoglienza e gentilezza del *maitre* Mauro, un personaggio dall'atteggiamento cordiale e spontaneo, fiero di interpretare quella cucina romagnola che rende orgogliosi di esserne gli ambasciatori in tutto il mondo, hanno fatto da sfondo, insieme a un'atmosfera gioiosa e cordiale, alla voglia d'incontrarsi degli Accademici per condividere la passione per la buona tavola e sperimentare la semplice ma gustosa cucina proposta. Il tema



della serata è stato magistralmente interpretato dallo chef e dalla sua brigata, proponendo i piatti della tradizione culinaria marinara esaltati dalla qualità e dalla freschezza degli ingredienti. Uno dei momenti salienti della cena è stato il fritto dell'Adriatico: il pesce freschissimo sprigionava profumi e sapori delicati, era ben cotto e succulento. Con il plauso incondizionato dei commensali, in un clima di serenità e amicizia, la serata si concludeva con il saluto del Delegato Stefano Piva che augurava agli Accademici un buon rientro nelle proprie dimore.

### Ungheria

#### BUDAPEST

### Longevità in buona salute

*Conferenza sull'evoluzione della Dieta Mediterranea.*

**P**resso la Sala Conferenze dell'Aranytíz Kultúrház di Budapest, si è svolto il seminario "Longevità in buona salute: il ruolo della dieta", organizzato dal Comitato Dante Alighieri di Budapest. Erano presenti l'Ambasciatore d'Italia in Ungheria, Accademico onorario, S.E. Manuel Jacoangeli, il Console dell'Ambasciata di Spagna, il Presidente e il Vicepresidente della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, il professor Győző Szabó, già Direttore dell'Accademia d'Ungheria a Roma e il professor Endre Linczényi docente in pensione dell'Università Elte. Dopo gli onori di casa della dottoressa Agnese Jenei, membro del Consiglio Direttivo del Comitato Dante Alighieri di Budapest e il saluto del Presidente, dottoressa Edit Császi, il Delegato, unitamente alla Vice Delegata Maria Carmela Gaetani Aronica, in qualità di conferenzieri, hanno aperto il seminario svolgendo una presentazione dal

titolo: "L'evoluzione della Dieta Mediterranea: il ruolo centrale dell'Accademia Italiana della Cucina". Dopo un breve ma esaustivo cenno su scopi e attività dell'Accademia, la conferenza ha sviluppato i concetti principali intorno alla necessaria centralità del dialogo alimentare. Ciò ha consentito, nella seconda parte dell'intervento, di definire gli aspetti fondamentali della Dieta Mediterranea volti alla ricerca di un miglioramento della qualità della vita. Tema ripreso dal professor Roberto Volpe, ricercatore del CNR di Roma, docente presso l'Università "Sapienza" di Roma e l'Università Aleksandër Xhuvani in Albania, che ha tenuto una brillante relazione sul ruolo della dieta e sulle sue implicazioni su salute e longevità. Una sobria e salutare cena all'italiana presso l'attiguo ristorante italiano "Pomo d'Oro", organizzata dal Comitato Dante Alighieri, ha concluso la piacevole serata. (Michele Fasciano)

### Nel Mondo

#### Stati Uniti d'America

#### LOS ANGELES

### Un evento tutto italiano

*Dallo chef, al menu, al relatore, alla musica, un convivio dedicato alla cucina italiana.*

**S**i è tenuto a Los Angeles, in un'atmosfera magica e cordiale, un convivio dedicato al possibile inserimento della Cucina Italiana, come bene immateriale

dell'umanità, nella lista UNESCO. Processo iniziato lo scorso marzo, il cui risultato sperato sarà noto l'anno prossimo. Sono intervenute le Autorità italiane in loco: la Console

Generale Raffaella Valentini, la Console Lorenza Errighi, la Direttrice dell'Ufficio ICE Alessandra Rainaldi. Il professor Andrea Fesi, specializzato in Scienze dell'Alimentazione, ha svolto una breve conferenza dal titolo "Ritratti storici della Cucina Italiana", focalizzandosi su alcuni alimenti primari, come il finocchio, il pomodoro, la melanzana, il riso e la pasta. La scelta del ristorante, per tale occasione, non poteva che essere "Barrique", già noto all'Accademia per il suo chef stellato Antonio Mure. Tutti i commensali sono rimasti estremamente soddisfatti del menu. Le Simposiarche sono



state la Delegata Mariella Salvatori e la Vice Delegata Paola Lorenzi, la quale ha fatto una breve intervista allo chef Antonio. La Delegata gli ha poi consegnato il guidoncino accademico, tra gli applausi di tutti i commensali, come ringraziamento per la serata ben riuscita. La nota cantante Maria Elena Infantino ha intonato, a sorpresa, alcuni ritornelli, concludendo in bellezza un evento tutto italiano.



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE

9 febbraio 2024

Ristorante "Osteria da Gemma" di Gemma Boeri, anche in cucina. ●Via Marconi 6, Roddino (Cuneo); ☎0173/794252; coperti 60+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio - metà febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** salame crudo e cotto, insalata russa, vitello tonnato, carne cruda all'albese; ravioli del plin; *tajarin* al ragù; coniglio in casseruola; stinco di maiale al forno; *bunet*; meringata.

**I vini in tavola:** Dolcetto di Roddino 2022.

**Commenti:** Prima riunione conviviale dell'anno in clima carnevalesco. Simposiaria della serata Margherita Fenoglio che ha presentato la figura di Gemma, vera "Cusinera" e interprete indiscutibile della cucina di Langa. Le bugie e la musica hanno concluso la cena: ottimo il cibo, buon vino e molta partecipazione degli Accademici.

### ALESSANDRIA

11 febbraio 2024

Ristorante "Duomo" di Ristorante Duomo di Alberto Remotti & C. snc, in cucina Alberto e Roberto Remotti. ●Via Parma 28, Alessandria; ☎0131/52631, cell. 333/9997965; ristorante.duomo@yahoo.it, www.ristorante-duomo.com; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a gennaio e 20 giorni a settembre; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** crudo di ricciole ligure, battuto di ortaggi, olive taggiasche, gamberi scottati, terrina di galletto ai fichi, pistacchio e tartufo nero, patè di fegatini e pan brioche; risotto Acquerello mantecato alla crema di carciofi, gamberi rossi, crema di burrata, fondo di crostacei; coniglio arrosto disossato e ripieno alla provola, carciofi spa-

dellati, polvere di liquirizia; cilindro di pasta sigaretta, spuma alla vaniglia, gelato al caffè e riso soffiato caramellato.

**I vini in tavola:** Nebbiolo d'Alba Occhitti (Renato Ratti); Arneis Tenimenti (Fontanafredda); Moscato liquoroso Terre di Sicilia (Angileri).

**Commenti:** Un locale che da anni rappresenta un punto fermo della ristorazione alessandrina, proponendo una cucina contemporanea dove il rispetto per le materie prime è alla base delle portate proposte, molto apprezzate da tutti i commensali. Una riunione conviviale arricchita, oltre che dal pregiato menu proposto, dall'intervento del relatore Giorgio Borsino, incentrato sulla ricetta del coniglio ripieno, e dall'ingresso di due nuovi Accademici: Silvana Pesce e Mario Caucino. I neo Accademici sono stati presentati dai Consulitori Carlo Bajardi e Adriano Benzi e hanno ricevuto dal Delegato Matteo Pastorino il distintivo dell'Accademia e il materiale accademico.

### BIELLA

13 febbraio 2024

Ristorante "Asmara" di Adila Maciotta Bianc & C. snc, in cucina Elisa Cappa. ●Via Roma 1, Campiglia Cervo (Biella); ☎015/60021, cell. 392/1148200; ristoranteasmara@gmail.com, albergoristoranteasmara.it, Instagram; coperti 65+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** *na bela bicera par ancaminé; capel da preve; capunet; frità ragnosa; fasulà; friceu 'd pumme; busie.*

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso Docg; Barbera d'Asti Docg 2022.

**Commenti:** La Delegazione ha festeggiato il Carnevale biellese con aneddoti e il suo piatto tipico, la fagiolata, una minestra densa di fagioli borlotti, pezzi di maiale e salami. Si è trovata di martedì grasso presso lo storico ristorante "Asmara", che da oltre un secolo è rinomato per i piatti tipici locali. La cuoca Elisa ha preparato una fagiolata ottima dal punto di vista organolettico, che ha soddisfatto tutti i commensali. Medesimo giudizio per la frittata rognosa, il *capunet* e le frittelle di mele. Prima dei complimenti finali alla brigata di sala e di cucina per il cibo, l'al-

lestimento della sala e il servizio premuroso, la Delegata Bertotto ha dato il benvenuto ufficiale a 5 nuovi Accademici.

### CUNEO-SALUZZO

20 gennaio 2024

Ristorante "Osteria Paschera" della famiglia Rovera. ●Frazione Paschera San Defendente 62, Caraglio (Cuneo); ☎071/817286; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** piatto unico: *bagna caoda.*

**I vini in tavola:** Barbera d'Alba Superiore 2020 Cascina del Santuario (Bruno Soria).

**Commenti:** La famiglia Rovera, vera e propria dinastia matriarcale, ha accolto la Delegazione con un piatto unico, tipico piemontese, la *bagna caoda*. Preparata con un prodotto di qualità quale è l'aglio di Caraglio, dal profumo dolce e aroma delicato, molto digeribile, coltivato dall'azienda agricola di famiglia, cotto con le acciughe sotto sale e l'olio, con i tempi necessari, sulla stufa a legna, accompagnato da una varietà di verdure dell'orto della famiglia Rovera. Il tutto si è svolto in un contesto di convivialità genuina. Al termine del pranzo, il Delegato, unitamente al Simposiaria Oscar Benessia, ha dato il giusto tributo a Manuela Rovera, titolare alla quinta generazione, insieme al marito.

### NOVARA

2 febbraio 2024

Ristorante "Bevi con Mosca" di Andrea Mosca, in cucina Antonio Colasanto e famiglia Mosca. ●Via Gaudenzio Ferrari 5 b, Novara; ☎0321/234147; beviconmosca@gmail.com, beviconmosca.com; coperti 60/70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** risotto allo zafferano, fondo bruno, midollo e gramolata; vitello tonnato, il suo fondo, polvere di capperi con purea di patate; amarena sciroppata su crema di gorgonzola e biscotti di Novara sbriciolati.

**I vini in tavola:** Brut Alta Langa riserva Elena 2020 (Rocche dei Manzoni Valentino); Salidoro 2020 in

Magnum (Tenuta Santa Caterina); Moscato d'Asti Zagara 2022 (Marchesi di Barolo).

**Commenti:** Prima riunione conviviale del 2024, dopo la visita guidata alla mostra "Boldini, De Nittis et les italiens de Paris". La scelta è il nuovo ristorante che la famiglia Mosca ha trasferito in centro città e che ha come chef Antonio Colasanto, finalista di Masterchef. Piatti ben preparati, riso cotto alla perfezione, vitello tonnato molto apprezzato, dessert particolare che ha riscosso pareri diversi. Vini ben abbinati e molto piacevoli, servizio gentile e veloce. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato ha riassunto e commentato l'attività del 2023 proiettando una serie di slide predisposte dal Segretario Marzio Gatti. Iniziativa gradita dagli Accademici.

### VERBANO-CUSIO

18 gennaio 2024

Ristorante "La Zucca" della famiglia Beltrami, in cucina Marinella Vittoni Beltrami. ●Via Regione Bolco 7, Arola (Verbania); ☎0323/821114, cell. 342/8558035; info@ristorantezucca.it, www.ristorantezucca.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 9,8.

**Le vivande servite:** filetto di vitello "al rosa", fichi caramellati all'aceto, salsa al *foie gras*, cipolla farcita con salsiccia e amaretti, fondata al gorgonzola; risotto allo zafferano della Val Mastallone con spezzato di faraona; carrello dei dolci.

**I vini in tavola:** Lucino Colline Novaresi bianco Doc 2022 (Barbaglia); Colline Novaresi rosso Doc 2020 (La Piemontina); Moscato d'Asti Canelli Docg 2022 (Forteto della Luja).

**Commenti:** Cucina di altissima qualità, deliziosi aromi e abbinamenti equilibrati di profumi e sapori; servizio accogliente, rispettoso e mai invadente; spettacolari i carrelli del formaggio e dei dolci; voto altissimo pienamente meritato.

### VERCELLI

6 febbraio 2024

Ristorante "RistoMacelleria Rosso 27" di Claudio Limberti e Gabriella Aietti, in cucina Gabriella Aietti. ●Via Cavalcanti 5, Vercelli; ☎0161/257729, cell. 320/0443923; claudiolimberty@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio como-





PIEMONTE segue

do; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** bruschettina di polenta con morbidosità di testina brasata; agnolottini del plin di fassona piemontese e verdure in brodo di bollito; bollito misto di fassona piemontese e verdure con salse delicate; zabaione con paste di meliga di farina di mais ottofile.

**I vini in tavola:** Barbera d'Asti "La Tota" della selezione Rosso 27 (Marchesi Alfieri).

**Commenti:** Convivio di Carnevale: cena del bollito misto. Claudio Limberti, macellaio di seconda generazione, nel 2004 con la moglie Gabriella Aietti ha rilevato la storica macelleria "Bottega della Carne" e nel 2015 ha avuto un'intuizione geniale, ossia ampliare la macelleria e trasformarla nella "RistoMacelleria Rosso 27", un locale camaleontico, con vendita al dettaglio durante il giorno e vero e proprio ristorante a pranzo e a cena. Non poteva esserci posto migliore per la cena del bollito, con i padroni di casa che hanno cucinato e illustrato i diversi tagli portati in tavola. Nel corso del convivio ha fatto il suo ingresso, come nuovo Accademico, Fabrizio Pissinis.



## LIGURIA

**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**  
24 gennaio 2024

Ristorante "Conte Rosso" dal 1996 della famiglia Capogrosso Salsano, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699; info@conterosso.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carciofo ripieno arrostito su fonduta di taleggio Dop con uovo barzotto e timo; ravioli di carciofi spinosi di Albenga con burro di alpeggio del Colle di Nava, timo e parmigiano reggiano

24 mesi; rollata di coniglio alle erbe liguri con carciofi spinosi di Albenga e tartufo nero di Langa; biscotto stroschia con amaro al carciofo.

**I vini in tavola:** Dolcetto di Ovada superiore Docg Convivio 2020 (Gaggino).

**Commenti:** Serata dedicata al carciofo di Albenga per iniziare l'anno accademico. Ricette straordinarie, ben eseguite, con servizio impeccabile e con consensi entusiastici da parte degli Accademici. Il carciofo arrostito e i ravioli squisiti, la rollata sublime, piatto da grande cucina, perfetto per equilibrio e bontà. Vino eccellente. Il Conte Rosso si conferma come un indirizzo sicuro per gli Accademici e i gastronomi che hanno la buona sorte di trovarsi in Albenga in uno dei luoghi più belli e accoglienti del centro storico.

**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**  
3 febbraio 2024

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/555118; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** broccoli di Albenga saltati con acciughe del Mar Ligure e patate di Moano; tradizionale minestrone all'albenganese con verdure di stagione e pesto; ravioli di borragine con olio extravergine della Valle Arroscia; burrida di stoccafisso con carciofi spinosi di Albenga; budino della nonna all'albenganese ossia latte, uova del pollaio, scorza di limone di giardino e zucchero.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente: Pigato 2022, Granaccia 2021 (Massimo Alessandri Ranzo).

**Commenti:** Riunione conviviale perfetta in occasione della presentazione del libro *I tesori di Albenga*, dunque dedicata alle ricette più tipiche per la valorizzazione dei prodotti del territorio, ottimamente eseguite e apprezzatissime. Minestrone e ravioli eccezionali, burrida squisita, così come i broccoli e il budino. Vini in tavola eccellenti e servizio amichevole e preciso del signor Luciano Alessandri e dei suoi collaboratori. Un'altra serata da incorciare.



## LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO  
E GARDA BRESCIANO**  
30 gennaio 2024

Ristorante "Trattoria alla Torre" di Roberto Rambaldo, anche in cucina. ●Via San Martino e Solferino 3, Ponti sul Mincio (Mantova); ☎0376/808256; trattoria-allatorre@pec.it, www.facebook.com/TrattoriaAllaTorre; coperti 28+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre, dicembre e maggio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** verza arrosto, fonduta di Monte Custoza e aceto di mele; tagliatelle con ragù di manzo tagliato al coltello; petto di anatra al sangue, cavolfiore agrodolce e sommacco; meringa all'italiana, marmellata di fragole, limone e Campari.

**I vini in tavola:** Asolo Prosecco Docg "Col Fondo" (Case Paolin); Valpolicella Doc 2022 Montecurto (Marco Mosconi); Garda Colli Mantovani Doc Rubino 2019 (Josef); Danza del Sole 2016 (Solenghi).

**Commenti:** Nell'antipasto, la verza, da verdura semplice, diventa protagonista di gusto e abbinamenti apprezzati per creatività. Buona la pasta fatta in casa e proposta con un ragù ricco e saporito. Particolare il petto d'anatra per la preparazione e gli accostamenti. Un bel mix di sapori e tanta inventiva per un dolce decisamente inaspettato.

**ALTO MILANESE**  
30 gennaio 2024

Ristorante "Corte di Zuccarini" di Valentino Zuccarini. ●Via San Michele 13, Parabiago (Milano); ☎0331/1880376; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** arancine; risotto alla milanese con ossobuco scomposto; tiramisù.

**I vini in tavola:** Veneto rosso 2021 Igt (Callesella); Col del Sole mille-

simato extra dry 2022 (Colli del Soligo).

**Commenti:** Locale accogliente, lontano dai rumori e ben organizzato, in zona centrale in una tipica "corte lombarda". Lo chef e patron Valentino (figlio d'arte) ha proposto un menu semplice e tradizionale, realizzando le portate con la solita cura e piacere estetico, servendo vivande che hanno riscosso particolare apprezzamento. Il Delegato ha ricordato la leggenda del "risotto giallo" e le varie ricette succedutesi nel tempo proposte nei libri di cucina sino ad arrivare all'Artusi.

**LODI**  
23 febbraio 2024

Ristorante "Trattoria Speranza" di L'Astore di Giuliano Biatta & C., in cucina Giuliano Biatta. ●Via Roma 2, Cavenago d'Adda (Lodi); ☎0371/70096; trattoriasperanza@virgilio.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** frittata di cipolle, crostino al gorgonzola, salame, salamino cacciatore, casoncelli alla bresciana; manzo all'olio con polenta; assaggio di formaggio Tonale prodotto con il latte delle vacche all'alpeggio della cascina Bordonazza di Ossago Lodigiano; budino della nonna; ciliegine sotto spirito.

**I vini in tavola:** Cabernet della Franciacorta (Nenbrini).

**Commenti:** Storica osteria di cacciatori e pescatori trasformata dagli anni Sessanta del secolo scorso in bar-trattoria e in sola trattoria dopo il 2020. I gestori, di origine bresciana, coniugano con maestria la cucina tradizionale delle due province in una simpatica atmosfera di paese. Ottimi i rustici casoncelli conditi alla bresciana; magistrale il morbidissimo manzo all'olio e molto gradevole il budino della nonna. In cucina il timidissimo e simpatico Luciano, ex ciclista professionista, e in sala la grintosa consorte. Andrea Maietti, insegnante e scrittore, ha intrattenuto rievocando simpatici aneddoti paesani.

**MANTOVA**  
8 febbraio 2024

Ristorante "Alla Coccia Volante" di Giuliano Lanfranchi. ●Strada Francesca Est 150, Rivalta sul Mincio (Mantova); ☎0376/681061; allacocciavolante.

it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carpaccio tiepido di spigola al salmoriglio con purea di patate al lime e salsa di rucola; risotto alla marinara; tentacolo di polpo arrostito con caponata; tortino di mele all'olio extravergine, crema inglese, salsa ai frutti di bosco, gelato fior di latte.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Ricchi).

**Commenti:** Ottimo rapporto qualità-prezzo. Piatti curati e ben graditi. Ristorante raffinato con un bel *dehors*.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 1° febbraio 2024

Ristorante "Grand Hotel Liberty" di Liberty srl, in cucina Mirko Novello. ●Viale Carducci 3/5, Riva del Garda (Trento); ☎0464/553581; info@grandhotelliberty.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** degustazione olio extravergine dell'Agraria di Riva del Garda; vellutata di foglia di broccolo di Torbole; rollè di salmerino di fonte al vapore, crumble salato al mais di Storo e mandorla, olio extravergine di Laghel; quenelle di ricotta e broccolo di Torbole, fonduta d'Occhiato di Fivè, pera decana, con croccanti di mortandela nonesa; filetto d'angus argentino, piccoli frutti rossi, sformato di patate grestane e broccolo di Torbole; frollino al broccolo di Torbole e crema di nocciola del Garda Trentino con cremoso vegetale alla vaniglia di Tahiti; torta per il 7° compleanno della Delegazione con crema chantilly (Pasticceria Bergamaschi di Rovereto).

**I vini in tavola:** Sauvignon Trentino Superiore Doc biologico 2021 Dòs de Nòa; Cabernet Sauvignon Trentino Superiore Doc 2019 Maso

Lizzone (entrambi Agraria di Riva del Garda); Moscato d'Asti Zagara Docg 2021 (Marchesi di Barolo).

**Commenti:** Gustoso menu dedicato al "broccolo di Torbole". Riunione organizzata dai Simposiarchi Paolo Didonè e Luigi Masato, iniziata con la degustazione dell'olio extravergine d'oliva dell'Agraria di Riva del Garda, condotta dal Direttore dottor Massimo Fia, e proseguita con la relazione sulle qualità organolettiche del broccolo, svolta dal professor Fulvio Mattivi della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento). Particolarmente apprezzati la vellutata e il filetto d'angus, entrambi accompagnati da questo ortaggio, dal gusto dolce e delicato. Al termine, la torta con crema chantilly, per il settimo compleanno della Delegazione.

### TRENTO 25 gennaio 2024

Ristorante "Scigno del Duomo" di Alessandro Bettucchi, in cucina Mattia Piffer. ●Piazza del Duomo 29, Trento; ☎0461/220030; info@scignodelduomo.com, www.scignodelduomo.com; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai; ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** tartare di carne salada, mela verde, radicchio tardivo, trentingrana con maionese di senape e germogli; risotto al radicchio tardivo e rape rosse; *capel del prete* con purea di patate, carote arrostiti e salsa al frutto della passione; Sacher con panna montata e sorbetto all'albicocca.

**I vini in tavola:** Spumante Trento Doc (Altemasi); Quattro Vicariati; Moscato San Vigilio (entrambi Cavit).

**Commenti:** I giovani Simposiarchi Nicolò de Pretis e Massimiliano A Prato hanno organizzato, in maniera impeccabile, la riunione conviviale di gennaio nello storico locale "Scigno del Duomo" nel cuore della città di Trento. La riunione conviviale si è svolta nella bellissima sala al piano interrato, caratterizzata da vestigia romane e medievali, alla presenza di numerosi Accademici. Il menu nel suo complesso è stato molto apprezzato, in modo particolare la tartare di carne salada ha ottenuto voti eccellenti. Qualche perplessità è stata espressa solo sul secondo piatto, il *capel del prete*, con riferimento alla tipologia di cottura a bassa temperatura. Il

dolce ha confermato l'alta qualità della cucina proposta dal ristorante.



## VENETO

### ALTO VICENTINO 1° febbraio 2024

Ristorante "Albergo Ristorante da Carla Failela" di Failela snc, in cucina Giulia Scapin. ●Via Piazza Alta 26, Valli del Pasubio - località Sant'Antonio (Vicenza); ☎0445/630047; failela1952@gmail.com, www.carlafaillela.it; coperti 140. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane in febbraio e 2 settimane in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,45.

**Le vivande servite:** soppressa di Sant'Antonio e giardiniera della casa, macafame salato, grana padano 24 mesi con sciroppo di tarassaco, crema di porro e patate gratinate con cipolla rossa e fonduta di formaggio delle Valli del Pasubio; bauletto di manzo al ristretto di vino rosso; guancetta di maialino brasata cucinata al forno con verdure di stagione; semifreddo al torrone con marmellata di corniole.

**I vini in tavola:** Lesini Durello brut metodo classico 2021 (Gianni Tessari); Bocara Gambellara Classico Doc 2022 (Cavazza); Riveselle Tai rosso Doc Colli Berici 2022 (Piovene Porto Godi); Recioto di Gambellara spumante dolce Docg (Dal Maso).

**Commenti:** Bella serata invernale all'ombra del Monte Pasubio, organizzata dal Simposiarca Massimo per gustare i piatti dell'alta valle del Leogra. Si inizia con una buona soppressa locale e formaggio con sciroppo al tarassaco. Come antipasto un'ottima crema di porro, bella da vedere e da gustare, per poi passare ai ravioli (bauletto) ripieni di stracotto di manzo con ristretto al vino rosso. Come secondo, un'eccellente guancetta di maialino molto morbida e gustosa. Per finire, un magnifico dolce che chiude degnamente la serata. Più che buono l'abbinamento piatto-vino. Nel corso della serata, sono stati consegnati il premio "Villani"

e il Diploma di Buona Cucina per l'anno 2023.

### TREVISO-ALTA MARCA 8 febbraio 2024

Ristorante "Al Ponte Maset" di Daniela Ulliana, anche in cucina. ●Via S. Giuseppe 1, Tarzo (Treviso); ☎0438/564354; hosteriapontemaset@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** crostini caldi e verdure pastellate; crespelle ai carciofi; maccheroncini fatti in casa con ragù bianco; baccalà alla vicentina con polenta gialla; insalatina mista; frittoe e crostoli.

**I vini in tavola:** Prosecco fermo Nono Pin 2023; Friulano 8-8-18 2022; Just Spumante Moscato 2023 (tutti Azienda Meneguz).

**Commenti:** Il Siniscalco Manuele Cadorin ha proposto un menu semplice ma misurato, che ha soddisfatto tutti per l'equilibrio dei sapori ottenuti dalla cuoca Daniela, che offre normalmente ai suoi clienti una cucina impostata sulla qualità assoluta dei prodotti e sulla sua esperienza della vera tradizione locale e veneta. La proprietaria dell'Azienda Agricola, Sara Meneguz, ha fatto un interessante intervento sulla storia dell'attività secolare della sua produzione vinicola. I dolci classici del Carnevale hanno concluso degnamente questa piacevole serata e la consegna del guidoncino alla cuoca Daniela, firmato da tutti gli Accademici, ha voluto rappresentare il pieno gradimento.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### PORDENONE 27 gennaio 2024

Ristorante "Osteria Turlonia" di Federico Mariutti e Isabella Morson, in cucina Federico Mariutti. ●Corso Italia 5, Praturlone, Fiume Veneto (Pordenone); ☎0434/561586; coperti 38+20 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,7.





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

**Le vivande servite:** la rosa dell'isonzo e mosto cotto, insalatina di nervetti di vitello al sedano e cipolla della Val Cosa in agrodolce; zuppa di fagioli antichi di San Quirino e *pitina* con crostini di *pan di sorc*; *ossi de porsél* lessi, radici e *fasioi* con le *frisse*, cren e *brovada*; mousse al cioccolato fondente e arancia.

**I vini in tavola:** Cuvée 38 metodo classico; Le Bastie bianco 2016; Rigole rosso 2021; Merlot chinato (tutti Tenute Tomasella).

**Commenti:** Trattoria ideale per rivivere la tradizionale "osada", che celebrava la fine dei lavori della macellazione del maiale. Non solo ossi e piedini lessati gustati con cren, grattugiato al mattino, e *brovada*, ma anche altre pietanze rustiche che hanno accompagnato la rituale scorpacciata di "avanzi" della fine del porco. Da ricordare l'insalata di nervetti e, nell'anno dedicato ai legumi, non è mancata la zuppa di fagioli, né la pietanza a essa legata, radici e *fasioi*, dove la minestra avanzata è usata a ulteriore condimento di radicchio già insaporito con ciccioli e aceto. Tutto eseguito con passione. Particolari i vini ben abbinati. Servizio amichevole e solerte.

 **PORDENONE**  
13 febbraio 2024

Ristorante "Alla Trota Blu" di Loris Varnier e Manuela Polese dal 1961, in cucina Simone Tomiet. ●Via Santissima 2, Sarone, Caneva (Pordenone); ☎0434/77027; allatrotablu@gmail.com, www.allatrotablu.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** salame cotto nell'aceto, carciofo fritto; maccheroni di Casanova; spiedo di capocollo con patate al forno e insalata mista; *fritole* e crostoli; trilogia di magro: chips di anguilla fritta, baccalà mantecato, renga con cipolla.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla; Cabernet Sauvignon; Verduzzo; Pinot Grigio (tutti Zorzettig).

**Commenti:** Cristina Sist ha organizzato la riunione conviviale più golosa e trasgressiva dell'anno, la festa dell'abbondanza per eccellenza: il Martedì Grasso, con un elemento di novità: sia la solenne celebrazione dei fasti del Carnevale sia una degna anticipazione della penitenza quaresimale. Prima, dunque, una

cena con il maiale grande protagonista. Ottimo il tradizionale salame con l'aceto. Apprezzati il carciofo fritto e i maccheroni conditi con maiale, cappone e tuorlo d'uovo; discreto lo spiedo. Dopo i tradizionali dolci carnevaleschi, il "magro", che ha riscosso il massimo gradimento: Quaresima batte Carnevale. Equilibrato l'abbinamento dei vini.

 **TRIESTE**  
31 gennaio 2024

Ristorante "Oasi Beer Garden" di Daniele Valmarin. ●Via dell'Eremo 259, Trieste; ☎040/910342, cell. 380/2106104; oasidelgelato@gmail.com, www.lanuovaoasidelgelato.it, Oasi Beer Garden (Facebook); coperti 40+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crostino di lip-tauer; minestra *de bobici* freschi; bollito tipico in vaso di cottura (porcina, cotechino, pancetta, lingua e vera Vienna); patate in *tecia* con guancia- le di maiale; crauti acidi con cotenna; strudel di mele con pasta matta; gelato alla birra nera Hirter.

**Commenti:** Serata piacevolissima, con portate classiche ma innovative. Gli Accademici, intervenuti anche in abiti tirolesi, hanno appreso, da una dotta dissertazione del Simposiarca, la storia della birra, antica bevanda, che dai Sumeri a oggi si è evoluta e inserita con successo nella moderna ristorazione. L'origine risale a 6.000 anni fa nella terra del Tigri dove, in seguito a un casuale processo di fermentazione del pane, nasce una poltiglia "inebriante". Questa bevanda torbida veniva offerta agli dei, il che ne denota la preziosità. Grazie soprattutto ai monaci e alla scoperta della refrigerazione artificiale, le tecniche di produzione della birra si sono via via affinate.



**EMILIA ROMAGNA**

 **BOLOGNA**  
30 gennaio 2024

Ristorante "QB - Quanto basta" di Fabio Fiore & C. Sas ●Via del Pratel-

lo 103A, Bologna; ☎051/522100, cell. 347/959032; www.facebook.com/p/Ristorante-QB-Quanto-Basta; www.instagram.com/quantobasta; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** tonnellari carciofi, guanciale croccante e pecorino romano; alici fritte dorate; carciofi alla giudia; tozzetti.

**I vini in tavola:** Campo Vecchio bianco Lazio Igt (Castel de Paolis).

**Commenti:** Il convivio ha celebrato la cucina romana, che a Bologna ha un rappresentante di eccellenza: il ristorante "QB - Quanto Basta". Aperto nel 2006 da Fabio Fiore e dalla moglie Nadia, è un piccolo ma accogliente locale di cucina tipica romana, con una buona cantina che offre un'ampia scelta di vini. La Simposiarca Monica Battisti ha esposto i punti forti della cucina della capitale, in parte ritrovata nei piatti serviti, in cui prevaleva il carciofo, prodotto caratterizzante l'agricoltura della campagna laziale. Alla riuscita della serata ha contribuito la cordialità dell'ambiente informale e familiare e la gentilezza del personale, che ha garantito un servizio attento ed efficiente.

 **BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO**  
18 febbraio 2024

"Trattoria Bolognese" di Pastabologna Srl, in cucina Stefania Bartolini. ●Via Paolo Canali 8, Bologna; ☎051/0029242, cell. 338/3301548; info@pastabologna.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì. ❖Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** battuta di bianca modenese e tartufo nero d'inverno con olio extravergine, sale di Cervia e scalogno, tigella con gelato di parmigiano reggiano e aceto balsamico tradizionale di Modena, polpettina di bollito e friggione bolognese; tortelli di parmigiano reggiano con prosciutto di maiale brado di razza mora cotto in forno a legna; guancia di vitella brasata a lunga cottura con purè di patate di Tolè e verdure in casseruola; mascarpone artigianale Valsamoggia con crema dolce d'uovo, nocchie tostate e cioccolato fondente; pane del forno Calzolari.

**I vini in tavola:** Pignoletto spumante Picrì dei Colli Bolognesi

(Isola); Rosso Bologna Camerlò (Santa Croce).

**Commenti:** La "Trattoria Bolognese", fondata dal nipote di Amerigo (dell'omonimo ristorante di Savigno 1934), ha ospitato la riunione conviviale, molto partecipata, in uno spazio dedicato arricchito dalla sfogliana che operava a vista. Prima del pranzo, il Delegato ha presentato sinteticamente le attività svolte nel 2023. La Simposiarca Rosanna Scipioni ha illustrato il menu, sottolineandone le caratteristiche di tradizione, genuinità e stagionalità, tipiche della cucina del locale. I piatti e le materie prime utilizzate hanno raccontato un apprezzato percorso di peculiarità territoriali della regione, dal primo Appennino a Bologna. Al termine, il Delegato ha consegnato il piatto dell'Accademia alla responsabile Bartolini.

 **CARPI-CORREGGIO**  
21 febbraio 2024

Ristorante "L'Oca Bigia" di Elisabetta Castagnetti, anche in cucina. ●Via Serrasina 515, Soliera (Modena); ☎059/565534, cell. 339/7287515; oca-bigia123@hotmail.it, www.facebook.com/ocabigia; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura lunedì, da martedì a sabato a pranzo; domenica a cena. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** gnocco fritto e salumi; risotto con salsiccia e funghi porcini; tortelli di castagne, carne e rosmarino; spalla di maiale al forno con patate al forno, verdure miste di stagione dell'orto; torta con la saba; salame dolce; tenerina al cioccolato; crostata di frutta.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara Vezzelli Doc; Pignoletto Doc (Cantina San Martino in Rio).

**Commenti:** Consegna del Diploma di Buona Cucina per l'agriturismo "L'Oca Bigia" di Soliera. Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato durante la riunione conviviale in occasione della presentazione della relazione annuale di attività. Il diploma di merito è stato consegnato alla titolare Elisabetta Castagnetti, da Pier Paolo Veroni, CT Emilia e Delegato di Carpi-Correggio. La titolare: "Mi sento di condividere questo, che considero quasi un premio alla carriera, con tutti quelli che, in questi venti anni, lo hanno reso raggiungibile: gli affezionati clienti, i preziosi collaboratori, presenti e passati".

 **CASTEL DEL RIO-  
FIRENZUOLA**  
16 febbraio 2024

Ristorante "Locanda dell'Upupa" di Locanda dell'Upupa di Donatella Pasquini, anche in cucina. ●Via Paliana Le Valli 89, Firenze (Firenze); ☎cell. 339/5499569; www.facebook.com/Locandadellupupa; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fra gennaio e febbraio; una settimana a settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì in inverno, lunedì e martedì in estate. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** flan di asparagi; pappardelle al battuto bianco di cinghiale; lampredotto con salsa verde; tagliata al rosmarino; cipolline bolettane, melanzane in agrodolce e patate al forno; panna cotta.

**I vini in tavola:** Morellino di Scansano Docg 2022 (Bruni di Fonteblanda).

**Commenti:** Altissima l'adesione degli Accademici per la prima riunione conviviale dell'anno. La signora Donatella ha dato prova di grande abilità in cucina sfornando piatti di alta qualità e apprezzatissimi da tutti i convenuti. Particolare menzione meritano le pappardelle al battuto bianco di cinghiale, che hanno incantato per la loro bontà, e il tipico lampredotto con salsa verde, piatto molto ricercato dai veri amanti del quinto quarto. A fine cena, l'applauso convinto dell'intera Delegazione ha tributato il giusto merito alla brigata di cucina: la serata è stata una piacevole esperienza che verrà certamente ricordata da tutti.

 **CESENA**  
31 gennaio 2024

Ristorante "Quel Castello di Diegario" di Ristorante Il Castello srl di Lorenzo Illotta, in cucina Andrea Erbacci e Thomas Battistini. ●Via Bertinoro di Monticino 191, Cesena (Forlì-Cesena); ☎0547/347030, cell. 380/5412654; info@quelcastello.it, www.quelcastello.it, Facebook, Instagram; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** frittella di castrato con crema salata allo scalogno, cipolla dolce fondente, salame fresco bbq, profumo di rosmarino; monfettino al burro salato, topinambur, *tosazu*, battuta di manzo; coscia di faraona glassata al mirto, sedano candito, cous cous di cavol-

fiore; gelato al latte di capra e fico caramellato.

**I vini in tavola:** Villa Zappi Spumante metodo classico; Vigna Cavaliere Bianco 2022 (entrambi Tenuta Casali); Rapsodya Sangiovese superiore Doc 2020 (Castello di Montesasso); Oro et Laboro vino da uve stramature bianche (Leone Conti).

**Commenti:** La prima riunione conviviale dell'anno, riservata ai soli Accademici, è stata l'occasione per fare un bilancio delle attività svolte e progettare le future iniziative. Il Simposiarca Giancarlo Petrini, coadiuvato dal ristoratore Lorenzo Illotta, ha proposto una selezione dei piatti più rappresentativi del locale. Fra questi, la frittella di castrato con crema salata allo scalogno, piatto di nuova creazione, e la cipolla dolce fondente con salame cotto al barbecue hanno ricevuto i maggiori consensi. Molto attento e accurato il servizio. Ottimi i vini, ben abbinati ai piatti serviti. A conclusione della piacevole serata, la consegna del piatto dell'Accademia a Lorenzo e al suo staff.

 **CESENA**  
21 febbraio 2024

Ristorante "Casacarella da Lucio" di Paolo Lucio Lucchi, Azienda agricola, in cucina Paolo Lucio Lucchi e Gigliola Greppi. ●Via San Carlo 2490, Cesena (Forlì-Cesena); ☎0547/395273, cell. 347/0727736; locio47@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** carpaccio di baccalà e polpo con sedano e finocchio, mazzancolle arriciate al vapore con radicchio, cipolla di Tropea e arancia, calamaretti spillo con insalatina riccia al limone, alici al vapore con cavolo rosso; spaghetti alla chitarra con sugo di canocchie e mazzancolle; sogliole alla griglia, spiedini di mazzancolle e calamaretti spillo; sorbetto al limone; dolcetti della casa.

**I vini in tavola:** I Croppi Albana Secco bio Romagna Docg; Bron & Ruseval Chardonnay bio Igt Forlì (entrambi Celli).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Anna Fabbri, ha fatto registrare un'affluenza particolarmente folta richiamata dalla curiosità di provare l'inedita cucina di mare di Lucio Lucchi. La freschezza del pescato

e la cura nella preparazione hanno contraddistinto i piatti serviti, che hanno ricevuto un gradimento particolarmente lusinghiero. Molto apprezzati gli spaghetti alla chitarra, fatti in casa, con sugo di canocchie e mazzancolle, e gli spiedini di mazzancolle e calamaretti spillo. La serata, molto allegra e partecipata, si è conclusa con la consegna del piatto dell'Accademia ai bravissimi gestori Lucio e Gigliola.

 **FERRARA**  
17 febbraio 2024

Ristorante "Milano da Pierino" della famiglia Bellini Spadoni dal 1980. ●Viale Ugo Bassi 7, Porto Garibaldi (Ferrara); ☎0533/327179; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio, 7 giorni a giugno, 15 giorni a settembre; giorno di chiusura mercoledì; martedì sera (ottobre-aprile). ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** cotolettine di alici, filetti di sgombro sott'olio, crostacei e molluschi al vapore con le tre maionesi, calamaro borsona al forno; risotto Carnaroli alla marinara; grigliatina di soaso, sogliola, capasanta e cannolicchi; assaggio di anguilla aperta alla brace; semifreddo alla cassata con salsa d'arancia.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut millesimato Docg 2020 (Vezzoli); Soave Classico Doc 2022 (Pieropan); Maximum Blanc de Blancs Trento Doc (Ferrari).

**Commenti:** Il Delegato Luca Padovani ha consegnato il Diploma di Buona Cucina nelle mani di mamma Luisella Bellini, insieme ai figli Sara e Francesco. La lunga storia del ristorante, fondata sui valori più autentici della cucina della tradizione, ha trovato il giusto riconoscimento. I Simposiari Alberto Monti e Paolo Rollo hanno sapientemente selezionato i piatti: dall'imperdibile risotto alla marinara, alla grigliata di pesci "piatti", fino all'assaggio dell'immacabile anguilla. I preziosi frutti dell'Alto Adriatico hanno trovato la massima valorizzazione nella preparazione dei piatti, profondamente radicati nelle tradizioni del territorio. Ottima la scelta dei vini. Plauso unanime degli Accademici.

 **IMOLA**  
26 gennaio 2024

Ristorante "Osteria Callegherie" di Leonardo Mantovani, in cucina Mau-

rizio Iacobone. ●Via Callegherie 11, Imola (Bologna); ☎0542/33507, cell. 335/6077555; osteria@callegherie.it, www.callegherie.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in gennaio e in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** crema di porri e patate con nuvola di parmigiano, quaglia arrostita, cavolo nero, crema acida e crumble al caffè; risotto mantecato alla zucca, burro acido, foie gras, nocciole tostate e aceto balsamico; carré di agnello al timo con carciofi alla menta, fonduta di formaggio di grotta gran cru di Brighella; passatelli al cioccolato, crema alla vaniglia e scorzette di agrumi caramellate; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Torbato Terre Bianche brut (Sella & Mosca); Critone Chardonnay e Sauvignon (Librandi); Contado riserva 2017 Aglianico (Di Majo Norante); Zibibbo Baglio Baiata (Alagna).

**Commenti:** L'avvicendamento alla guida della cucina è stato la molla che ha orientato la Delegazione a scegliere di trascorrere la prima riunione conviviale dell'anno nelle due salette calde e accoglienti. Il menu proposto dall'esperto cuoco Maurizio Iacobone ha soddisfatto appieno gli Accademici con apprezzamenti per l'inappuntabile servizio e l'abbinamento dei vini curato dal gestore Leonardo. L'armonia dei sapori è decollata con l'eccellente quaglia, proseguendo con un risotto ben mantecato e un carré di agnello accompagnato da ingredienti altrettanto ricchi di sapore. A seguire, gli ottimi passatelli al cioccolato. In apertura, il Delegato ha fatto un resoconto sull'annata appena trascorsa e i prossimi programmi.

 **LUGO DI ROMAGNA**  
24 gennaio 2024

Ristorante "Carro" di Roberto Babini, anche in cucina. ●Via Zagonara 13, Lugo (Ravenna); ☎0545/22166, cell. 349/2855185; info@ilcarro-agriturismo.com, www.ilcarro-agriturismo.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostini, gnocco fritto, affettati; cappelletti al ragù; carne alla griglia con patate al forno e verdure miste; assaggi di mascarpone e tenerina.





EMILIA ROMAGNA segue

**I vini in tavola:** Bianco e rosso della casa.

**Commenti:** Un vero agriturismo romagnolo con verdure coltivate nell'orto a fianco e marmellate e vini di produzione propria. L'ambiente è accogliente e la gentilezza degna di nota. Molto apprezzati i cappelletti al ragù, la tenerina e la crostata della casa offerta a sorpresa. La serata per soli Accademici si è ben prestata all'intervento del Delegato onorario riguardante la mission dell'Accademia e i giusti parametri per la valutazione dei ristoranti. Alla fine, i doverosi complimenti degli Accademici allo chef e al personale di sala, per il buon cibo romagnolo della tradizione e per aver ospitato la Delegazione come davanti al focolare di casa.

## MODENA

12 febbraio 2024

Ristorante "Al Pifferaio Magico" di Angela e Sara Fontana, in cucina Daniele Pattacini. ●Via Montanara 156, Sassuolo (Modena); ☎0536/1812028, cell. 342/8494040; ristorante.pifferaiomagico@gmail.com, www.ristorantealpifferaiomagico.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana a cavallo di fine anno; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo e domenica a cena. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** antipasto misto di polentine fritte; tortellini in brodo di cappone; arrostini di faroana farcita all'arancia; semifreddo al Nocino.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara Premium (Chiarli); Lambrusco Grasparossa (Corletto); Pignoletto (D'Armonia-Botti).

**Commenti:** Il ristorante, riservato esclusivamente alla Delegazione, si è dimostrato un'interessante sorpresa per la qualità del cibo tradizionale e per l'ottimo servizio. Assente il Simposiarca Roberto Dino Villani, il Delegato Mario Baraldi ha provveduto a illustrare la scelta del menu e le caratteristiche dei vini abbinati, ricordando nel contempo quanto sia programmato per la Delegazione nei mesi futuri. La votazione media elevata dimostra la reale soddisfazione degli Accademici. La serata, tenuta in data prossima alla chiusura del Carnevale, è stata conclusa dal Delegato con la lettura di alcune composizioni in dialetto modenese di argomento culinario (la sfoglia e l'anima dei fagioli).

## REGGIO EMILIA

15 gennaio 2024

Ristorante "La Polveriera: chiacchiere con cucina" di Enrico Zucchetti e Maurizio Valcavi, in cucina Olatz Agones Ameztoy. ●Piazzale Oscar Romero 1/I, Reggio Emilia; ☎0522/440405, cell. 348/305547; info@lapolveriera.net, www.lapolveriera.net; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** insalata di salmone affumicato, finocchi e noci profumata agli agrumi; calamari fritti ripieni di broccolo e acciughe; trancio di baccalà in olio cottura accompagnato da cavoli del nostro orto con bagna caoda; spuma di zabaione su tegola di croccantino e mandorle.

**I vini in tavola:** Txakoli Getaria (Ameztoy); Blanc de Blancs spumante brut (Chiarli).

**Commenti:** Una cena ricca di suggestioni: l'insalatina originale e ben equilibrata ha lasciato il posto a un calamaro perfettamente fritto, armonico con il proprio ripieno. Il trancio di baccalà, dissalato dallo chef e le cui falde erano molto consistenti, si apriva senza bisogno di utilizzare il coltello e aveva un grado di sapidità e consistenza molto gradevole. Una bagna caoda delicata ma decisa lo accompagnava senza prevaricare. Il dolce, vaporosissimo e molto aromatico, si è arricchito del contrasto tra la mousse e il croccantino risultando molto gradevole al palato. Il vino basco, della terra di provenienza dello chef è stato una piacevole sorpresa.

## SALSOMAGGIORE TERME

27 febbraio 2024

Ristorante "Lo Scoiattolo" di Stefano Rocca, anche in cucina. ●Via Costa Pavesi 28 - Frazione Costamezzana, Noceto (Parma); ☎0521/629123; info@trattorialoscoiattolo.it, Trattoria "Lo Scoiattolo"; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** marbré di lepre; tagliatelle di castagne al ragù di cervo; gulash di cervo all'ungherese; tortelli fritti al ripieno di marmellata di prugne e nutella.

**I vini in tavola:** Sofia metodo classico (Venturini Foschi); Lagrein (Jo-

sef Weger); Due Mondi taglio bordolese (Venturini Foschi); Moscadello di Montalcino (Silvio Nardi).

**Commenti:** La Delegazione ha aperto gli annuali lavori con la tradizionale riunione conviviale dedicata alla cacciagione, tenuta nella trattoria "Lo Scoiattolo". Ancora una volta lo chef Stefano Rocca ha stupito gli Accademici e i tanti ospiti con la sua abilità nella cucina della carne selvatica, trattata con ricette antiche e suggestioni provenienti da nazionalità diverse, innestandole sui saperi tradizionali autoctoni del territorio. Simposiarca della serata il Vice Delegato Angelo Campanini.



## TOSCANA

### FIRENZE

22 febbraio 2024

Ristorante "Olio Restaurant" di Arte Minore Srl. ●Via il Prato 58/r, Firenze; ☎055/2658198; info@oliorestaurant.it, www.oliorestaurant.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** blue flan con crema di broccoli, pancetta di Gaiole croccante e vela di pane carasau; ravioli mugellani al sugo finto; petto d'anatra cotto a 64°, il suo fondo e salsa ai lamponi; bietoline fresche saltate; millefoglie di pane toscano aromatizzato all'olio evo con crema pasticcera e riduzione di frutti rossi.

**I vini in tavola:** Pinot Nero Toscana 2020 (Fattoria Il Lago); Nobile di Montepulciano Docg 2019 (Contucci).

**Commenti:** Un nome singolare quello di questo ristorante, che evidenzia la sua vocazione all'attenzione per i prodotti simbolo della cucina del territorio. A fare gli onori di casa Paolo Provvedi e Carlo Lazzerini, storico patron del ristorante Sabatini, approdato alcuni anni fa a questa nuova avventura in un locale di dimensioni più contenute, ma estremamente fascinose e, dove ha portato alcuni dei suoi piatti "alla lampada", ormai

quasi introvabili, ai quali, in questa occasione, si è dovuto rinunciare per la difficoltà a servire contemporaneamente tutti gli ospiti. I risultati della votazione, così come i ripetuti applausi, hanno testimoniato l'apprezzamento per la cucina e per la professionalità del servizio.

## GARFAGNANA-

### VAL DI SERCHIO

22 febbraio 2024

Ristorante "La Lanterna" di Federico e Federica Turri, in cucina Patrizia Andreucci. ●Località Alle Monache 300, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/639364, cell. 380/8658570; informazioni@lalanterna.it, www.hotelristorantelalanterna.com; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** linchetto al fungo porcino e bruschetta su pane di castagne; maccheroni cacio e pepe; tortellacci al ragù; filetto di maiale in crosta con sformato di verdure e patate arrosto; sfogliatina alla mela con gelato; chiacchiere.

**I vini in tavola:** Prosecco; Pinot Grigio Doc (Dal Bello); Toscana Col di Sasso (tutti Banfi).

**Commenti:** Dopo diversi anni, gli Accademici sono ritornati in un locale tipico della Garfagnana. La serata si è svolta in un clima di serenità e cordialità. Il Delegato, Ezio Pierotti, tra una portata e l'altra, ha illustrato il programma di massima dell'anno, come indicato dalla Consulta, ricevendo da alcuni Accademici suggerimenti e consigli. Il menu a base di prodotti locali - farro, funghi, castagne - ha trovato buona accoglienza tra gli intervenuti. Durante la serata è stato premiato Pietro Bimbi, Accademico, che, raggiunti i 90 anni, ha rassegnato le dimissioni.

## LUNIGIANA

31 gennaio 2024

Ristorante "Mulino La Serra" di Giuseppe Balestra, anche in cucina. ●Via Case Sparse, Pontremoli (Massa Carrara); ☎cell. 335/7752116; cantinebelmesse-ri@gmail.com, www.cantinebelmesse-ri.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** selezione di salumi, insalatina con carpaccio di

chianina affumicata, torta *d'erbi* e torta di porro e patate; ravioli di castagne con crema di ricotta; cinta senese e verdure di stagione al forno; frittelle di mele e chiacchiere.

**I vini in tavola:** Lagrà bianco Igt Toscana 2022; Tafuri rosso Igt Toscana 2021 (entrambi Azienda vitivinicola Cantine Belmesseri).

**Commenti:** Riunione conviviale di San Geminiano al "Mulino La Serra", agriturismo di Giuseppe Balestra, viticoltore per passione e oste per diletto, che ha accolto gli Accademici nel tepore della sua ospitale sala. Servizio attento e garbato. Il menu, preparato a regola d'arte dall'oste, con tutti i piatti presentati con cura, ben abbinati ai vini, è stato molto apprezzato. Degni di una menzione particolare, i ravioli di castagne con crema di ricotta, un piatto innovativo, ma in linea con la tradizione. A fine serata, applausi all'oste per aver trasformato uno storico podere in un'attività vitivinicola di pregio con annessa ospitalità rurale di classe.

#### PONTEDERA VALDERA 27 febbraio 2024

Ristorante "Tabasco n. 6" di Tabasco srl. ●Via del Tiglio 143, Calcinai (Pisa); ☎ cell. 353/3820180; info@tabascosei.it, www.tabascosei.it, www.instagram.com; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostino con alici alla povera, olive, cracker con aioli, frittella ai bianchetti, crocchetta di baccalà con crema di patate, cozze fresche sgusciate con senape e pistacchi; cappellacci alla straciatella e pistacchio con gambero, lime e bottarga; cacciucco; tiramisù 1.0.

**I vini in tavola:** Spumante (metodo classico (M. della Loggia); Gewürztraminer (Ca' Ernesto); Chianti Superiore Docg 2020 (Casalini - Bio); Moscato d'Asti Docg (Alte Rocche).

**Commenti:** La serata è stata magistralmente orchestrata dal Simposiarca Vittorio Bardini, che ha preparato, insieme agli chef del locale, un menu al tempo stesso tradizionale e innovativo. Erano presenti numerosi Accademici e ospiti, fra cui il Sindaco di Pontedera, i Comandanti di Compagnia e di Stazione dell'Arma e il Vicequestore. L'Accademico Paolo Masi ha

tenuto, su invito del Delegato, una interessante relazione dedicata ai piatti della Quaresima, che ha riscosso unanime apprezzamento. La votazione ottenuta ha sicuramente premiato questo tipo di cucina.

#### SIENA 15 febbraio 2024

Ristorante "Lounge Bar - Corte Sapor-divino del Grand Hotel Continental Siena, Starhotels Collezione" di F&DE Group Srl Universale, in cucina Luca Ciaffaraffà. ●Via Banchi di Sopra 85, Siena; ☎ 0577/56011; continental.si@starhotels.it, www.collezione.starhotels.com; coperti 70. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,62.

**Le vivande servite:** salumi toscani Cerboni, pecorini con miele e mostarda del Chianti, bruschette tradizionali - pomodoro, fegatino e lardo, polenta di mais con baccalà mantecato, schiacciata con rucola e pomodorini, verdure fritte; pappa al pomodoro e basilico; paccheri con carbonara di verdure; torta di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Chianti Colli Senesi Docg 2022; Vermentino Toscana Igt 2022; Rosato Toscana Igt (tutti Treciano); Prosecco Valdobbiadene Docg Superiore (Santa Margherita).

**Commenti:** La formula ad apericena, sperimentata per la prima volta da questa Delegazione, non ha soddisfatto tutti gli Accademici in quanto, per la stessa natura del Lounge Bar, difettano i posti a sedere. La serata è stata allietata da due musicisti di "Siena Jazz - Accademia Nazionale del Jazz", di cui l'Accademico Massimo Mazzini ricopre attualmente la carica di Presidente: una delle eccellenze del territorio, la cui importanza è riconosciuta a livello internazionale. Gli Accademici hanno apprezzato molto l'intermezzo musicale offerto dai due giovani allievi. Volutamente lasciate in fondo le considerazioni sul cibo, non ritenuto del tutto all'altezza della location.

#### SIENA VALDELSA 27 gennaio 2024

Ristorante "Casa Verniano" dell'Azienda Agricola Casa Verniano di Roberto Bernardi. ●Località Verniano 114, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎ 0577/908295, cell. 348/2878846; info@verniano.com, www.verniano.com; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheeggio pri-

vato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** antipasto con salumi di produzione propria e formaggi; risotto mantecato con zucca gialla e salsiccia; pappardelle al ragù di colombo; arrosto "girato" alla brace con pollo ruspante; maiale di cinta; coniglio e fegatelli; patate arrosto; torta della nonna.

**I vini in tavola:** Chianti Colli Senesi Igt 2021; Vinsanto (entrambi Casa Verniano).

**Commenti:** Tutti i componenti della famiglia Bernardi si sono adoperati con impegno riuscendo a offrire un'accoglienza di ottimo livello, molto apprezzata dai numerosi Accademici. In un'atmosfera molto rilassante, piatti dal sapore antico con ingredienti di qualità, prodotti direttamente dall'azienda agricola. I salumi sono risultati eccezionali, notevoli l'arrosto "girato", e le pappardelle con l'ormai quasi introvabile ragù di colombo. Durante il convivio il professor Giovanni Aggravi, dirigente veterinario e docente universitario, ha aggiornato gli Accademici sulla decisione da parte dell'EFSA di autorizzare l'utilizzo di polveri di insetti nella preparazione di prodotti alimentari di uso comune.

#### VALDELSA FIORENTINA 31 gennaio 2024

Ristorante "Enoteca Chiaro" di Roberto Baragli, in cucina Chiara Baragli. ●Via I. Franchi 11, Gambassi Terme (Firenze); ☎ cell. 376/1237847; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** tris di antipasti; riso cacio e pepe; trancio di pesce al forno con carciofi, patate, pomodorini e olive; biscottini.

**I vini in tavola:** Pinot Bianco e Chardonnay.

**Commenti:** Riunione conviviale di soli Accademici in un nuovo locale gestito da esperti della ristorazione del territorio. Ottimo il secondo piatto, con una rivisitazione della chef Chiara del pesce all'isolana. Buono il riso cacio e pepe. Molto gradito l'abbinamento cibo-vino; fornita l'enoteca. Accurata la presentazione dei piatti. Grazie all'Accademico Mazzoni per la scelta.

#### VOLTERRA 28 gennaio 2024

Ristorante "Papaacqua" dei fratelli Mannari, in cucina Erica Loiacono e Dario Mannari. ●Via di Chianni 7, Riparbella (Pistoia); ☎ 050/695240; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15-29 marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,75.

**Le vivande servite:** pappa con tar-tufo marzolino; maltagliati artigianali alla bottarga di mucca; arrosto misto con contorno; panna cotta al mandarino della nostra terra.

**I vini in tavola:** Ciliegiole (Gallettino).

**Commenti:** Tipica osteria e trattoria. Ambiente un po' piccolo e limitata capienza per la Delegazione. Il titolare e le persone di servizio hanno fatto l'impossibile quando non era possibile fare altro. Le pietanze non erano ben realizzate: i maltagliati erano troppo cotti e il contorno molto limitato. Buona la panna cotta. Il vino era decisamente gradevole.



#### MARCHE

#### ASCOLI PICENO 21 gennaio 2024

Ristorante "Osteria Caserma Guelfa" di Osteria Caserma Guelfa di Federico Palestini, anche in cucina. ●Via Caserma Guelfa 5, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎ 0735/753900, cell. 339/2560863; info@osteriacasermaguelfa.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie metà gennaio e metà settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** anghinette (alici) salate e cicoria ripassata, sgommere (sgombrò) cutte nchè lu vè (vino) e cipolle rosce, risciule (triglie) marenate, forbe (polpi) e patate; tonne, fasciule e vè (vino) cotte, tabbaccò (totani) ripiene nchè lu sòghe (sugo), treppe (trippa) de rospe nchè i fasciuli; paccheri "Caserma Guelfa"; ciammellutte (ciambellotto) e vè (vino) cotto.





MARCHE segue

**I vini in tavola:** Passerina e Pecorino (Velenosi).

**Commenti:** "L'antica, genuina cucina della tradizione marinara sambenedettese". Si è voluto celebrare la cucina tradizionale dei marinai: il menu, scritto simpaticamente in dialetto sambenedettese, ha appagato l'aspettativa di assaporare il gusto dei vari tipi di pesce dell'Adriatico. Lo chef si è esibito senza risparmiarsi e ha presentato piatti estremamente appetitosi, equilibrati nei vari sapori, eleganti nell'aspetto. Gli Accademici ne hanno apprezzato l'abilità. I vini hanno ben accompagnato le portate. Presenti il Delegato di Jesi-Fabriano-Senigallia, Pietro Aresta, e due Accademiche delle vicine Delegazioni di Teramo e Fermo.

## FERMO

28 gennaio 2024

Ristorante "I Piceni" di Giampiero Giammarini, anche in cucina. ●Piazza M. Savini 1, Ortezzano (Fermo); ☎0734/778000, cell. 333/6775236; locandaipiceni@virgilio.it, www.locandaipiceni.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** frittelle di mela rosa, carpaccio di mela rosa e pecorino dei Sibillini, insalata di gallina con mela rosa e melagrana; risotto alla mela rosa e timo; arrosto di maiale alla mela rosa; mela cotta nel vincotto e gelato di mela rosa.

**I vini in tavola:** Bolla della Sibilla (La Golosa); Rosso Piceno (Numa); Vinocotto.

**Commenti:** Pranzo nell'ambito dell'evento sulla mela rosa con menu a tema, ispirato da Leonardo Seghetti e magistralmente tradotto da Giampiero Giammarini. I convenuti hanno attestato con plauso come la mela rosa possa essere la base di molteplici deliziose pietanze e ancor più quando accompagnate dalla Bolla della Sibilla, sidro spumantizzato, alla sua prima sboccatura. Riunione conviviale impregnata dalla presenza dell'Assessore regionale all'Agricoltura, del Presidente della Provincia, dell'ex Prefetto di Fermo, dei Sindaci di Ortezzano, Montedinove e Belmonte e del CT Marche. Degustazione finale di pan buco, lievito dolce con la mela candita e di un cocktail con Bolla e mela rosa macinata.

## MACERATA

28 gennaio 2024

Ristorante "Cosmopolitan" di Giuseppe Giustozzi, in cucina Mauro Frattari. ●Via De Gasperi 2, Civitanova (Macerata); ☎0733/771682, cell. 339/1443028; info@cosmobusinesshotel.it, www.gruppogiustozzihotel.it; coperti 230+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** olive fritte farcite di pesce, polpo verace con patate al limone tiepido su guscio di sfoglia, polentina con cipolle brastate e alici spinate e fritte; risotto scampi e champagne; seppie con bietole; tartufo di Ferruccio.

**I vini in tavola:** Prosecco (Mionetto); Passerina frizzante (Velenosi); Verdicchio di Matelica (Provima); Moscato d'Asti (Vignaioli).

**Commenti:** La seduta accademica ha concluso la bella manifestazione dedicata alla celebrazione del 40° anniversario della fondazione della Delegazione. I tavoli da otto/dieci commensali hanno consentito di proseguire durante il pranzo la trattazione dei temi proposti dai quattro relatori nel precedente convegno. Molto interessante il colloquio al tavolo in cui sedevano il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, il Rettore dell'Università di Macerata professor John McCourt, la dottoressa Angiola Maria Napolioni, relatrice al convegno, e altre personalità. Molto apprezzato il menu e in particolare un antico piatto della tradizione civitanovese come le "seppie con le bietole".



## UMBRIA

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

11 febbraio 2024

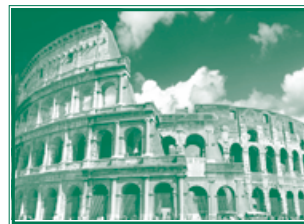
Ristorante "La Pieve Vecchia" di Ristorante La Pieve Vecchia srl, in cucina Adrian Stelea, Gian Franco Fontana. ●Località Pieve Vecchia 12, Monterchi (Arezzo); ☎0575/703053; info@ristorantelapievevecchia.it, www.ristoran-

telapievevecchia.it; coperti 180+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** tartellette di polenta con radicchio rosso, gorgonzola, guanciale croccante e cioccolato amaro; gnocchi ubriachi con guanciale, cipolle rosse, riduzione di Chianti, scaglie di pecorino; cappelli d'alpino patate, pere e pecorino; grigliata mista: agnello, maiale, vitello; sformato di verdure; zuccotto di cioccolato.

**I vini in tavola:** Grillo Igt (Mandrarossa); Chianti Castiglioni (Frescobaldi); Zibibbo di Sicilia (Cantina di Filippo).

**Commenti:** Un ambiente elegante e sobrio in un'antica struttura in pietra, con una bella e professionale squadra di camerieri. Il cibo ha conquistato tutti sia nell'aspetto, sia all'assaggio. Deliziose le tartellette, ottimi i cappelli d'alpino. Un elogio alla carne alla brace arrivata calda e ben cotta. Un dolce splendido. Una riunione conviviale da ricordare per lo spirito e la gentilezza.



## LAZIO

### ROMA

#### ROMA OLGIAITA SABAZIA-CASSIA

30 gennaio 2024

Ristorante "Ulisse 1927" di Ulisse 1927. ●Via Giuseppe Ferrari 19, Roma; ☎06/83912629; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** fiore di zucca, bruschetta cicoria e moscardini, polpettine fritte; risotto cacio e pepe; pasta e broccoli con arzilla; saltimbocca alla romana con pure di patate; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Franciacorta Chardonnay (Girolamo Conforti); Cabernet Sauvignon (Omina Romana).

**Commenti:** Convivio d'inverno. Il Simposiarca della serata è stato

l'Accademico Francesco Ricciardi che, in un suo breve intervento, ha presentato il menu e ha illustrato le caratteristiche del quartiere Prati, sia come urbanistica, sia come ambiente sociale, che lo definisce come uno dei più borghesi della Capitale. Numerosi gli Accademici. Ottimo servizio curato dal direttore Edoardo Pomponi. Elegante la *mise en place*. Gradevoli gli antipasti, in particolare le polpettine; buona la minestra, piatto di antica cucina romana raramente servito. Riso cacio e pepe: una piacevole proposta. Purtroppo, sia il taglio della carne sia la cottura hanno reso i saltimbocca particolarmente duri. Buoni il dessert e i vini.

## ROMA AURELIA

22 febbraio 2024

Ristorante "Palmira", gestione familiare, in cucina Claudio Rocchi. ●Via Abate Ugone 29, Roma; ☎06/58204298, cell. 393/9686693; osteriapalmira@gmail.com, www.osteriapalmira.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** stuzzichini, sardella paullistana; crostini con crema di formaggio, peperoni e acciughe; *fortaja gaúscia*: frittata con formaggio e salame, polenta brustolata con radicchio e pancetta, *salada radiccii*; cappelletti a' *romanesca* con panna, prosciutto cotto, piselli e funghi; *filò a' parmigiana*: filetto impanato con sugo di pomodoro; *panacota con calda de cojaba*.

**I vini in tavola:** Calende Malvasia Puntinata (La Luna del Casale); Flaminio Rosso Igp; Cabernet Franc (SanVitis).

**Commenti:** Cena organizzata in occasione della celebrazione del centocinquantesimo anniversario della prima emigrazione italiana in Brasile. Un menu tipico di cucina brasiliana di origine italiana predisposto dal Simposiarca Salvatore Di Giulio, Delegato di Roma Aurelia, e dal Delegato di San Paolo in Brasile Gerardo Landolfo. Numerosi Accademici intervenuti, molti anche brasiliani. Cena veramente eccezionale non solo per l'interessante esperimento gastronomico, ma anche per la speciale cura nelle preparazioni. La sardella è stata particolarmente stimolante per l'inizio della cena, la *fortaja*, un termine di origine veneta, ottima; altro piatto di origine veneta: polenta *brustolada*.



## ABRUZZO



**ATRI**

20 gennaio 2024

Ristorante "PerVoglia" di Elenia Alcantarini, anche in cucina. ●Viale XXIV Maggio 25, Castelbasso (Teramo); ☎ 0861/508035, cell. 327/8339964; pervogliaristorante@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** coppa di maiale, crostino di pane con ventricina e salsiccia nostrana, polpetta di maiale con verza; zuppa di fagioli con le cotiche; gnocchetti al ragù di maiale con zucca; polenta con spuntature, costine di maiale laccate e misticanza invernale; cremoso di ricotta.

**I vini in tavola:** Ponno rosato (Orlandi Contucci Ponno); Montepulciano (Cascina del Colle).

**Commenti:** Il maiale è stato il grande protagonista, sapientemente cucinato dalla chef Elenia Alcantarini che, ancora una volta, ha rispecchiato i valori della tradizione gastronomica locale, pur abbinando elementi visivi di innovazione, ricevendo il plauso degli Accademici. Simposiarca il consultore Gino Di Paolo, che ha spiegato il menu attraverso una proiezione: dalla preparazione alla presentazione dei piatti. L'Accademico ha posto poi l'accento sulla particolarità di suoni e profumi della cucina, percepiti mentre realizzava le riprese. Al termine, il Delegato Antonio Moscianese Santori ha donato il piatto dell'Accademia, tra calorosi applausi di consenso. Servizio impeccabile e attento.



**ATRI**

16 febbraio 2024

Ristorante "Resilienza" di Resilienza di Fuschi snc, in cucina Mattia Fuschi. ●Via Milano 1, Pineto (Teramo); ☎ cell. 331/4584273; info@ristoranteresilienza.it, www.ristoranteresilienza.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** selezione di formaggi; tortello al carciofo, pecorino e liquirizia; brasato di maialino, zucca e fienile; caprino con le pere; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Vini dell'Azienda agricola Ausonia, Atri.

**Commenti:** Cena dedicata ai formaggi abruzzesi, preceduta da un'interessante relazione del signor Ottavio Di Carlo, guida della Riserva marina del Cerrano (Pineto), sul pecorino d'Abruzzo e in particolare sul pecorino atriano, in cui è stato inserito anche un momento storico che ha coinvolto tutti i commensali. Il Delegato, Antonio Moscianese Santori, Simposiarca della serata, ha apprezzato la relazione con simpatici aneddoti. La cucina è stata di buon livello, con uso di materie prime di qualità, ma, in alcuni tratti, non ha raggiunto il valore che ha contraddistinto il ristorante in altre riunioni conviviali. Il risultato, comunque, ha soddisfatto gli Accademici.



**CHIETI**

25 gennaio 2024

Ristorante "Taverna Ducale" di Pietro Mancinelli, in cucina Federica Aloia. ●Corso Umberto I, 4, Crecchio (Chieti); ☎ 0871/941810; mancinelli.pietro80@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bocconcino di baccalà in pastella, scaglie di baccalà con arance e finocchi, insalatina di baccalà in salsa verde adagiata su patata fritta e ciuffo di cima di rapa, filetto di baccalà alla genovese; linguine al sugo di baccalà; baccalà al sugo della tradizione; torta ducale.

**I vini in tavola:** Gran Cuvée bianco Spumante (Fantini); Lapis Rosato Colline Teatine Igt 2023 (Dora Sarchese).

**Commenti:** Riunione conviviale a tema sul baccalà, magistralmente interpretata dalla chef Federica Aloia, che ha saputo modulare con sapienza le varie pietanze a base dell'apprezzatissimo pesce del Baltico, diventato uno degli ingredienti tipici della tavola abruzzese. Particolarmente interessanti i sughi che hanno accompagnato i piatti, facendo vivere un'esperienza sensoriale superlativa, grazie anche alla scelta

del Simposiarca, eccezionalmente il Delegato Nicola D'Auria. Approfitando della vicinanza fisica e storica del castello di Crecchio, il Consultore Antonello Antonelli ha relazionato sull'ultimo pranzo di Vittorio Emanuele III in fuga da Roma.



**PESCARA ATERNUM**

16 febbraio 2024

Ristorante "La Gallina" di Fernando Chiappini, anche in cucina. ●Contra Prato donico 1, Pianella (Pescara); ☎ 085/973300, cell. 338/8874449; info@lagallinagriturismo.com, www.lagallinagriturismo.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a febbraio e a ottobre; giorno di chiusura lunedì e giovedì a cena. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** bruschetta con crema di pecorino, pentagramma di formaggi a graduale stagionatura (da zero a 36 mesi) e pecorino fresco fritto; ravioli di ricotta con fonduta di pecorino; spezzatino di agnello cace e ove; pallotte cace e ove; rape dell'orto con ferfellone; chiacchiere di Carnevale e castagnole.

**I vini in tavola:** Pecorino spumante brut (Lampato); Pecorino Igt Colline Pescaresi; Montepulciano Doc 28 Quintali riserva 2016 (Lampato); Cerasuolo d'Abruzzo Doc/Dop (Lamagella); Moscato Bianco dolce (Lampato).

**Commenti:** L'Accademico Marino Giorgetti ha aperto la riunione conviviale territoriale dedicata al pecorino, iniziando i commensali al mondo dei tanti pecorini abruzzesi. La serata è proseguita con l'intervento della Presidentessa del Consorzio del Pecorino di Farindola, Annalisa Marzola, che ha narrato la storia di questo antico formaggio, unico al mondo, prodotto con caglio di maiale esclusivamente dalle donne, come avviene ormai da secoli. Serata felicemente riuscita anche grazie allo chef Fernando Chiappini, che ha saputo interpretare le scelte culinarie del Simposiarca Domenico Falcone, facendo gustare il pecorino di Farindola in diverse stagionature e con diverse consistenze.



**SULMONA**

21 gennaio 2024

Ristorante "Il Caminetto" di sas Santilli Generation, in cucina Nicoletta Maruccci. ●Via Sulmona 49/51, Campo di Giove (L'Aquila); ☎ 086/40710, cell. 320/8173529; info@campodigioveturi-

sno.com, www.ilcaminetto.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** polenta croccante con farina di mais campogiovese al formaggio naif del caseificio Maiella (premio "Dino Villani" 2023); polenta con salsicce, spuntature di maiale e pancetta al sugo; crostata di zucca; crostata con marmellata al vin brulé; amaretto di nocciole autoctone.

**I vini in tavola:** Selezione di vini della Cantina Valle Reale di Popoli; Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Un'incantevole giornata di sole e le montagne circostanti coperte di neve hanno fatto da cornice alla riunione conviviale sulla polenta. Magistrale la relazione dell'Accademico Antonio Santilli sulla storia e le tradizioni legate a questo cibo. La Simposiarca Maria Carmela Petrucci, nell'illustrare le pietanze, ha evidenziato come la farina usata per le polente sia stata ottenuta da un mais antico e autoctono, detto "quarantinella", macinata a pietra. Molto apprezzata la polenta croccante al formaggio naif, piatto nuovo ideato per l'occasione; altrettanto quella tradizionale. Le due crostate ottime e dal gusto innovativo, come l'amaretto realizzato con le nocciole campogiovesi.



**SULMONA**

16 febbraio 2024

Ristorante "San Filippo 63" di Alfa srls, in cucina Alberto Di Placido. ●Piazza Garibaldi 40, Sulmona (L'Aquila); ☎ 0864/661002, cell. 349/7733760; ariannatirimacco@gmail.it; coperti 45+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì; sempre a pranzo tranne domenica. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** carciofo in doppia cottura su fonduta di pecorino e polvere di liquirizia; gricia di Sulmona; guancia di vitello con crema di patate e cialda al pecorino; pizza dolce scomposta.

**I vini in tavola:** Selezione di vini della Cantina Margiotta di Pratola Peligna.

**Commenti:** Il tema della serata riguardante il pecorino abruzzese è stato eccellentemente svolto. La Simposiarca Rita Quaranta ha scelto, insieme al cuoco Alberto, un





ABRUZZO segue

ottimo menu nel quale il pecorino, sapientemente usato, è stato il protagonista. In pratica ogni portata ha riscosso notevole consenso. La relatrice della serata, Viola Marcelli, che dopo la laurea ed esperienze all'estero è tornata nell'azienda di famiglia per continuare una consolidata tradizione familiare di pastorizia e produzione di formaggi, ha illustrato il mondo caseario. Il Delegato ha parlato del risparmio energetico citando la ricorrenza del ventesimo anniversario di "M'illumino di Meno".



## MOLISE

**CAMPOBASSO**  
4 febbraio 2024

Ristorante "Emozioni" di Angelo Pagano, anche in cucina. ●Via Marconi 129, Campobasso; ☎cell. 328/8751903; [emozioni.chefpagano@gmail.com](mailto:emozioni.chefpagano@gmail.com), [Ristoranteemozioni.com](http://Ristoranteemozioni.com); coperti 40. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie prima settimana di settembre e seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** polpo arrosto, crema di zucca, cipolla caramellata, gambero scottato, cremoso di peperoni arrosto, stracciatella e pistacchi; gnocchi alle alghe con frutti di mare affumicati; capesante alla Rossini, foie gras, tartufo, spinacino ripassato e riduzione di Porto; cheesecake, confettura di pomodoro.

**I vini in tavola:** Ros is Tintilia del Molise Rosato Doc.

**Commenti:** In un ambiente caldo e accogliente, dal sapore antico, in pieno centro storico, vengono serviti piatti di pesce preparati da un vero "artigiano del gusto" che interpreta, con cura e sapienza, preparazioni tipiche con un pizzico di innovazione. Ciò rende i piatti davvero unici e particolari e per questo l'apprezzamento dei commensali non sempre è uniforme. La Simposiarca Rossana Colechia, al suo debutto in tale veste, ha bene illustrato l'intrigante menu, evidenziando la valorizzazione dei

prodotti tipici del territorio quali tartufo, latticini, cipolle, e il riuscito abbinamento con una Tintilia autoctona, vinificata in rosato, di una cantina molisana. Premuroso ed efficiente il servizio.



## PUGLIA

**BARI**  
23 febbraio 2024

Ristorante "Villa Morisco" di Renato Morisco, anche in cucina. ●Corso Umberto I 51, Bari Santo Spirito; ☎080/95333285; [www.villamorisco.it](http://www.villamorisco.it); coperti 300. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** "l'inchino a sua maestà il panzerotto", rotolo di zuccina farcito su salsa di pomodoro al profumo di basilico, cacio e pepe; coriandoli di paglia e fieno su salsa di pomodoro, pomodorini al profumo di rucola, pancetta di Martina Franca, melanzane arrosto, stracciatella e tarallata; filetto di vitellino bardato alla griglia con salsa al Primitivo al profumo di labiate, patata croccante, cremoso alla barbabietola e vela di pane; ballon di frutta fresca al profumo di Mojito; chiacchiere di Carnevale.

**I vini in tavola:** Degustazione di vini pugliesi bianche e rossi.

**Commenti:** La Delegazione si è riunita nella fascinosa dimora storica di Villa Morisco, a Santo Spirito. I raffinati ambienti hanno fatto da cornice a una cena particolarmente apprezzata da tutti i partecipanti, grazie all'eleganza e alla concretezza dei sapori di ogni portata. A partire dal ghiotto aperitivo a base dei tipici panzerotti. Il tutto coronato dalla brillante conversazione dello chef Renato Morisco (il padrone di casa) su un tema che apre nuovi orizzonti nell'ambito dell'alimentazione, quello della carne sintetica. In realtà l'espressione corretta è carne coltivata in laboratorio, ha spiegato il relatore, e viene prodotta a partire dalle cellule staminali degli animali.

**FOGGIA**  
31 gennaio 2024

Ristorante "Krudo" di Romolo Romeo Pescatorincittà srl, in cucina Leonardo Cici. ●Viale XXIV Maggio 19, Foggia; ☎cell. 376/0736700-335/8328331; [pescatorincitta@gmail.com](mailto:pescatorincitta@gmail.com), [www.ristorantekrudo.it](http://www.ristorantekrudo.it), Facebook - Instagram; coperti 65. ●Parcheeggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì; domenica sera. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** bottoncini di polenta con mousse di baccalà, sashimi di ricciola su pane croccante ai 7 cereali, polpo cbt e cozze adagiato su un cremoso di topinambur con le sue chips e patata viola disidratata; calamarata bio al lino "Senatore Cappelli" (Azienda Arteagricola) al ragù di orata e bottarga di muggine; filetto di branzino farcito con cime di rape e ricotta vaccina locale, cremoso di patate, acciughe del Cantabrico e lampascioni sott'olio; sfoglia scomposta con crema pasticceria, amarene e scaglie di cioccolato fondente, accompagnata da ananas, kiwi e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg brut (Cantine Bortolotti); Refiano Fiano di Avellino Docg (Tenuta Cavaliere Pepe).

**Commenti:** Per la riunione conviviale di apertura, è stato scelto dalla Simposiarca Carmen D'Intino questo ristorante, il più recente e centrale della città, inaugurato a gennaio 2023 a pochi passi da piazza Cavour e dalla Fontana del Sele. Ristorante esclusivamente di pesce e frutti di mare, con annesso oyster fish bar e banco pescheria, è il posto ideale per gli amanti del crudo di mare. Nutrita, ai limiti della capienza della sala principale, la partecipazione di Soci e ospiti. Dopo la presentazione del nuovo Accademico Giuseppe Calzone, la Simposiarca ha presentato il titolare, un imprenditore amante del mare e della pesca, e ha illustrato le caratteristiche del locale e quelle del menu proposto.

**FOGGIA**  
24 febbraio 2024

Ristorante "Al Vecchio Casale" di Antonio De Nittis, anche in cucina. ●Piazza Municipio 7/8, Castelluccio dei Sauri (Foggia); ☎0881/962545, cell. 348/7868880; [info@ristorantealvecchiocasale.it](mailto:info@ristorantealvecchiocasale.it), [www.ristorantealvecchiocasale.it](http://www.ristorantealvecchiocasale.it), Facebook - Instagram - Google; coperti 200+80 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** porchetta cotta in forno a legna di ulivo, straccetti di pizza con cicoli, bruschetta al lardo di maialino nero, carrettiera di prosciutto crudo, ventresca, capocollo e soppresata; minestrina maritata con cicorielle, bietole e maialino nero; cavatelli con fagioli e cotica; salsiccia con lampascioni e uova; cime di rape stufate con tocchetti di salsiccia al peperoncino; chiacchiere di Carnevale; crostata di cotognata della casa.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico (Cantine Ciatò); Negroamaro Rosso (Cantine Falcone Tenute di Donna).

**Commenti:** Pranzo dedicato al maiale in periodo di mattanza e feste per degustarne le prelibatezze. Il Simposiarca Vincenzo Fratta ha scelto il ristorante dello chef Antonio De Nittis in Castelluccio dei Sauri, paese collinare dei Monti Dauni, ove vive allo stato brado il maiale nero. Il ristorante ha un cantinone del 1600 ove si è svolto il convivio. Grande afflusso di Accademici e ospiti. Tra questi l'ex Sindaco Ortensio Campanaro, imprenditore di origini mugnaie, che ha donato ai invitati un pamphlet sul maiale. Delegato e Simposiarca hanno illustrato il tema dell'incontro e il menu. Una chicca la crostata di cotognata. Donati allo chef il guidoncino e un libro a fumetti dell'Accademia.

**VALLE D'ITRIA**  
27 gennaio 2024

Ristorante "Giano" di Donato Oliva e Teresa Neglia, in cucina Donato Oliva. ●Strada Provinciale 5, Fasano Cisternino, Cisternino (Brindisi); ☎cell. 339/4008673; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** focacce e frittelle con la ricotta forte; pulled pork su crostino di puccia; arrosto misto (bombette, fegatini di agnello e salsiccia); tagliata con rucola e grana; bistecca di manzo alla brace; patate alla cenere e insalata mista; pera con caciocavallo fuso; clementine; dolcetti di mandorle e pettole con zucchero e cannella.

**I vini in tavola:** Primitivo; Nero di Troia (tutti Albea).

**Commenti:** Il cuoco ha creato una proposta culinaria gradevole e inso-

lita. Un menu degustazione a base di carni autoctone presentate e cotte in vari modi, accompagnate da una fresca insalata mista e da gustosissime patate cotte sotto la cenere. Il Simposiarca e Tesoriere Franco Romito ha narrato la storia e la tradizione del locale; ha presentato il menu che certo non sarebbe piaciuto ai vegetariani, ma che è stato molto apprezzato da tutti i commensali. A chiusura del piacevole incontro, la Delegata ha consegnato allo chef la vetrofania e ha avuto parole di compiacimento per l'accoglienza, per le portate proposte e per il servizio giovane e gentile.



## BASILICATA

### MATERA

11 febbraio 2024

Ristorante "Fuoco di Vino" di Pietro Demuro, in cucina Antonella Pierro e Daniele Tortorelli. ●Via Casalnuovo 39, Matera; ☎cell. 329/3910506; fuocodivino24@gmail.com; coperti 36+28 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 1 settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì a pranzo e a cena e martedì, mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,85.

**Le vivande servite:** salsiccia stagionata di antico suino nero lucano, pettoline e ricotta, veli di antico suino nero lucano con arance, pecorino e peperoni cruschi, *sartascnid* (impasto di salsiccia saltato in padella); lasagnetta, zucca, salsiccia e funghi cardoncelli; *p'zzndell m'burgatorj* (salsiccia di antico suino nero lucano, lampascioni, pomodori e peperoncino); chiacchiere e castagnole con zabaione.

**I vini in tavola:** Teodosio Aglianico del Vulture Doc Basilicata (Basilisco).

**Commenti:** Pietro Demuro è fra gli allevatori custodi dell'antico suino nero lucano di Basilicata: nel suo ristorante la carne di maiale è servita in modo eccellente. Perfetta la salsiccia stagionata e gustosissimo il suo impasto fresco saltato in padella, come per valutarne il condi-

mento prima di essere insaccato nelle budella; nella lasagna si lega benissimo al sapore dolce della zucca e all'aromaticità dei funghi. Piatto antico e di forte carattere il secondo, con la salsiccia semistagionata stufata con lampascioni (Leopoldia comosa), pomodori e peperoncino piccante; chiudono il menu i dolci di Carnevale della *pastry chef* Antonella Pierro, serviti con un delicato zabaione, accuratamente montato.



## CALABRIA

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA

2 gennaio 2024

Ristorante "L'Oleandro" di Giovanni Custozza, anche in cucina. ●Contrada Leandro, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎cell. 340/1296051; coperti 200. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1.

**Le vivande servite:** crispellata di benvenuto; zuppa di broccoli con fagioli; frittelle con tutti i pezzi e i tagli di maiale previsti dalla tradizione dell'area grecanica; insalata di agrumi e contorni vari; spaghetti con i *curcuci*; frutta stagionale, crostata agli agrumi.

**I vini in tavola:** Sambatello (Azienda Vinicola Tramontana).

**Commenti:** Nel complesso le valutazioni degli Accademici sono state coerenti con il contesto. Il pranzo è andato più che bene, con la solita amicale convivialità. Ben gradita l'accoglienza con i vari tipi di crispelle e bollicine; come anche la zuppa di broccoli e fagioli, con l'originale servizio della terrina a centro tavola. Il piatto forte rappresentato dalle frittelle ha ottenuto mediamente un ampio consenso: giusto sale e giusta cottura, con un gusto che faceva quasi dimenticare che il maiale non poteva essere padronale. Caduta sugli spaghetti con *curcuci*, senza mordente; modesto il dessert. Vino dimenticabile.

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA

11 febbraio 2024

Ristorante "La Porta del Parco" di Franco Trunfio, in cucina Agata Surace. ●c/o Frantoio Jacopino, Strada Comunale Mulino, Bagaladi (Reggio Calabria); ☎cell. 338/3134739; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** polpette fritte di maiale, *guasteddi* tipici di Bagaladi con insaccati, formaggi e ricotta di produzione propria; maccheroni casarecci al ferretto con ragù di maiale e ricotta salata; costine di maiale e ricotta salata; costine di maiale con grasso e magro al ragù, salsiccia alla brace; fegato alle cipolle; insalata di agrumi e finocchi; ciambelle di fecola di patate tipiche di Bagaladi.

**I vini in tavola:** Greco Nero Igt (Lavorata).

**Commenti:** La Porta del Parco ha sede al vecchio Frantoio Jacopino, mirabilmente restaurato in modo conservativo dall'Ente Parco. Qualche venatura di critica attribuibile a una sorta di inesperienza o ancora incompleta acclimatazione del nuovo staff di cucina e della nuova brigata di sala, ancora incerti nell'affrontare un alto numero di commensali. Sulla qualità della materia prima assolutamente nulla da eccepire, come anche in generale sulla bravura della cuoca. Tranne queste sbavature, nel complesso il pranzo è andato bene.

### COSENZA

10 febbraio 2024

Ristorante "La Trattoria" di Pietro Lecce, in cucina Emanuele Lecce. ●Campo San Lorenzo, Camigliatello Silano (Cosenza); ☎cell. 379/2514977; sanlorenzo.sila@gmail.com, www.sanlorenzosalberga.it, Facebook - Instagram; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** pane, focacce e *frisuli*, salumi di nero di Calabria, formaggi del pascolo, polpette fritte di Carnevale, crema di patate, *'nduja* e caciocavallo silano; pasta *chijna* con polpetta, soppresata, caciocavallo fresco, uova sode e parmigiano; cosciotto di maialino da latte e torta di patate *m'pacchiuse*; *scirubetta* (sorbetto di neve)

miele di fichi o arancia; chiacchiere, castagnole e frittelle alla crema.

**I vini in tavola:** Cariglio Igp 2021 (Terre Nobili).

**Commenti:** Un clima allegro e leggero, quanto assolutamente rigoroso sul versante delle tradizioni gastronomiche, è quello che ha caratterizzato la riunione conviviale di Carnevale nel cuore del Parco Nazionale della Sila. Riproposta l'allegoria in cui Carnevale viene rappresentato come grasso e in fin di vita, ma che continua a mangiare e bere a crepapelle malgrado i tentativi del medico di ricondurlo alla ragione e del notaio di raccogliergli il testamento. Particolarmente gradite le varie portate concluse con chiacchiere, castagnole e frittelle alla crema che sono valse l'unanime apprezzamento per il giovane chef Emanuele Lecce.



## SICILIA

### AGRIGENTO

1° febbraio 2024

Ristorante "Casa Diodoros" di Blue Coop Soc., in cucina Giuseppe Mandracchia, Fabio Gulotta. ●Via Giuseppe La Loggia, Agrigento; ☎cell. 351/6110085; casadiodoros@gmail.com; coperti 46+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** focacce con *zarchi* e ricotta, focaccia broccoli e salsiccia, *cuddiruni* formaggio e sarde, *cuddiruni* al pomodoro, macco di fave e robiola di capra girgentana; cavatelli freschi con cime di rapa e pane tostato; polpette di pesce azzurro al sugo di pomodoro; arance condite con *cubaita* e miele; cannolo con scorze di canditi.

**I vini in tavola:** Principe di Granatey Syrah Terre Siciliane Igp.

**Commenti:** Gli Accademici si sono trovati a cena al ristorante "Casa Diodoros" che si trova in piena Valle dei Templi. Dopo l'introduzione del Delegato Claudio Barba, l'Accademico Calogero Bellavia ha svolto una





SICILIA segue

relazione sulla cucina povera siciliana, soffermandosi sulla capacità dei contadini, di solito poveri, di imitare la cucina dei signori, sostituendo alcuni ingredienti. È seguita la cena preparata dai cuochi Giuseppe Mandracchia e Fabio Gulotta, che hanno usato prodotti stagionali provenienti dal parco archeologico e paesaggistico della Valle dei Templi, preparando piatti semplici, tutti molto apprezzati per la presentazione, l'elaborazione e il gusto.

## CALTANISSETTA 2 febbraio 2024

Ristorante "Panificio Amico Pane d'autore" di Giuseppe Amico, in cucina Andrea Amico. ●Via Redentore 3, Caltanissetta; ☎0934/21935; amicosenzaglutine@gmail.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** panetti conditi alla siciliana, panelle, crocchette di patate; pasta con broccoletti e pecorino; carne di maiale e salsiccia al sugo di pomodoro; patate al forno e verdure miste saltate in padella; sfinci, chiacchiere, pignolata e ravioli alla ricotta.

**I vini in tavola:** Principino Igt.

**Commenti:** In origine era solo un rinomato buon panificio nisseno, da alcuni anni è diventato un buon ristorante che offre dalla mattina alla sera inoltrata una ricchissima varietà di prodotti: pani e biscotti, pizze, prodotti di gastronomia e tavola calda. Inoltre, nelle accoglienti salette, poste alle spalle del panificio, si possono degustare ottime pietanze di cucina siciliana e mediterranea. La Delegazione ha visitato questo locale in occasione di una riunione conviviale dedicata alle pietanze e ai dolci del Carnevale siciliano. Tutto ottimo, apprezzati i dolci della stessa produzione del locale.

## CANICATTI 27 gennaio 2024

Ristorante "Zamù" di Salvatore e Roberto Giardina. ●Viale della Vittoria 208, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856944; info@zamuraistorante.it, www.zamuraistorante.it; coperti 80+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** pizza padellino con stracciatella di burrata, mor-

tadella e pistacchio, pizza padellino con salsa datterino, acciughe del Cantabrico e piacentino ennese; fussioni artigianali con funghi porcini, funghi cardoncelli e speck croccante; brasato di manzo su soffice di patata e il suo brodo di arrosto; torta con crema di ricotta.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola; Spumante brut (entrambi CVA).

**Commenti:** Prima riunione conviviale dell'anno, organizzata dal Simposiarca Umberto Bartocelli, in occasione della tavola rotonda sul tema "Biodiversità, cibo e sicurezza alimentare". Serata trascorsa piacevolmente in questo ristorante moderno e ben arredato, nato dalla fusione di due locali storici. Piatti ben presentati e raffinati, ottimi i sapori e vasta la carta dei vini. Personale sempre attento e cortese.

## CEFALÙ 25 febbraio 2024

Ristorante "Bergi" di agriturismo Bergi, in cucina Antonella di Garbo. ●Contrada Bergi, Castelbuono (Palermo); ☎0921/672045, cell. 368/7102848; info@agriturismobergi.com, www.agriturismobergi.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** tuma frita con acciughine, polpette di uova, verdure in pastella, pancotto con fonduta di caciocavallo, lonzino agli agrumi, focacce con olive nere e pomodori secchi, panelline; maccheroncini al ragù di maialino; risotto con puntine di asparagi e mandorle tostate; capocollo in salsa all'arancia e rosmarino; nido di verdure saltate; ricottamisù.

**I vini in tavola:** Sirah.

**Commenti:** Di tradizioni gastronomiche e carnascialesche ha parlato l'Accademica Nella Viglianti, sottolineando che il Carnevale ha origini antichissime: dalle Dionisiache di Bacco e le baccanti, ai Saturnalia romani in cui i padroni servivano servi e schiavi, fino al Medioevo, quando diventa festa sarcastica e popolare con carri allegorici e satirici. Peppe Nappa, Pasquino, u Scacciuni nel Messinese, u Nannu ca' Nanna nel Palermitano sono le principali maschere siciliane. A tavola, il maiale fa da padrone e così i dolci tradizionali quali chiacchiere, cicerchiata, castagnole, frappe, frittelle di mele,

zeppole, cassata e cannoli siciliani. Il Carnevale è festa di tavola, lazzi e scorribande mascherate.

## GELA 8 febbraio 2024

Ristorante "Il Tempio del Gusto" di Francesco Emanuello, in cucina Daniele Famà. ●Lungomare Federico II di Svevia 190, Gela (Caltanissetta); ☎cell. 392/0455578; ciccioemanuello88@hotmail.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** zucca in agrodolce, carciofi bolliti all'antica, pane fritto, caponata siciliana, polpette di patate, parmigiana, broccoli affogati, panuzzo con capuliatto, ricotta, salumi e formaggi; caserecce fresche con broccoli, salsiccia e mollica atturrata; penne al finocchietto selvatico; filetto di maialino nero dei Nebrodi al forno; patate al rosmarino; chiacchiere e sfingi; tagliata di frutta varia di stagione.

**I vini in tavola:** Syrah (Principi di Butera).

**Commenti:** Non poteva mancare alla Delegazione la tradizionale riunione conviviale di Carnevale con le ricette tipiche del territorio. A introdurre la serata la Delegata Concetta Battaglia, che ha richiamato l'attenzione dei commensali sul significato del Carnevale come ultimo banchetto pre-Quaresima. Simposiarca della serata è stato il dottor Gianni Incardona, che ha intrattenuto gli Accademici sulla tradizione culinaria carnascialesca della città. Il menu, non molto elaborato, ha rispettato lo spirito della cucina casareccia tradizionale del Carnevale. Soddisfatti gli Accademici, che nella convivialità ritrovano il piacere dello stare insieme.

## MESSINA 12 febbraio 2024

Ristorante "Number One 1983" di Number One srls. ●Via XXVII Luglio 79, Messina; ☎090/774495; infonumberone1983@gmail.com; coperti 240+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie feste religiose; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** degustazione di salumi e formaggi, tris di fritti (tuma frita - saccottini di pepato fresco - crocchè di paccheri), caponatina, parmigiana della casa; maccheroncino fresco al sugo di

maialino; grigliata Number One; sorbetto; pignolata e chiacchiere.

**I vini in tavola:** Nerello Mascalese (Antichi Vinai).

**Commenti:** Rinnovato e ampliato dopo quarant'anni di attività, e arricchito da un enorme banco a vista che espone carni fresche dell'azienda proprietaria, Number One ha proposto un menu che ha riscosso una valutazione di eccellenza relativamente a ogni portata predisposta dalla cucina, attenta alla qualità delle preparazioni. La valutazione finale è stata condizionata dalla scadente qualità della pignolata e delle chiacchiere, prodotte da un laboratorio esterno all'esercizio. Nonostante l'evidente latitanza della proprietà, il servizio di una giovane squadra, cortese e puntuale, è stato gratificato dal plauso generale e dalla consegna del guidoncino.

## MODICA 12 gennaio 2024

Ristorante "Cavatappi" di Simone Palazzolo, Emmanuel Ferrante, Samuele Cannizzaro, Gabriele Frasca Polara. ●Vico Deodato 15, Modica (Ragusa); ☎cell. 351/7169343; coperti 22+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** caponatina siciliana con crema di peperone, stracciatella e pancetta, pane soffiato con crema di zucchine, ricotta profumata al limone e datterino sott'olio; focacce salate di grani antichi siciliani; guancia di bovino brasata al vino su purè di patate; tortino con crema pasticceria; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba (Ceretto).

**Commenti:** Riuscitissima serata in una vineria-bistrot sita in un vicolo del centro storico di Modica. Gestita da quattro giovani soci, unitamente al cibo offre una vastissima gamma di vini di alta qualità. Lo chef Enrico Fichera, ispirandosi a vecchie ricette di casa e proiettandosi nel futuro, ha presentato gustosi e apprezzati piatti utilizzando prodotti locali e di stagione. Assolutamente favolosa la guancia di bovino brasata al vino. Ottimo il servizio.

## PALERMO 30 gennaio 2024

Ristorante "Parà Bottega & Bistrot" di Parà Bottega & Bistrot, in cucina

Alessandro Passalacqua, Rosamaria Randazzo. ●Via Francesco Petrarca 17, Palermo; ☎ 091/6256588; info.cafe-para@gmail.com, www.parabottega-ebistrot.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** sfoglie di patate con zeste di limone e pepe rosa, crocchette di latte, panelle con mortadella e limone, nuvolette fritte con burro salato e sardine, nuvolette fritte con caprino e lamponi; pizze: bagherese, con ricotta di Castrolibero, acciughe di Sciacca, cipolla rossa, caciocavallo ragusano Dop, pangrattato, zeste di limone e origano; Parma con tutto a crudo: rucola, crudo di Parma Dop stagionato 18 mesi, datterino giallo e rosso, burrata pugliese, pepe e olio evo; Ella: con mozzarella fior di latte, mortadella, burrata pugliese, granella di pistacchio verde di Bronte e olio evo; Duck Smoked: con mozzarella di bufala di Salerno Dop, petto d'anatra, funghi, nocciole tostate e gruè di cacao; Ken mare: con mozzarella di bufala di Salerno Dop, julienne di zucchine, salmone irlandese, robiola, pinoli tostate e olio evo; Azzurra: con mozzarella fior di latte, valeriana, pesce spada al naturale, pepe rosa, zeste d'arancia e olio evo; parfait alle mandorle; cassata incassata; cheesecake ai fichi d'India; tiramisù.

**Commenti:** "Parà" inizia come salumeria di qualità, gestita dal capofamiglia; l'attività si arricchisce poi della gastronomia, affidata alle mani della moglie per trasformarsi, infine, in ristorante-pizzeria, sogno del figlio Alessandro. Locale molto frequentato dove una lunga tavolata attendeva gli Accademici e gli ospiti. La Delegata, dopo aver comunicato le date dei prossimi incontri già programmati, ha dato la parola ad Alessandro Passalacqua, che ha illustrato il suo progetto di pizzeria. Si è avuto modo di gustare particolari antipasti e diverse tipologie di pizze dal soffice impasto e dagli originali condimenti. Pizze apprezzate, guidoncino consegnato con qualche appunto sulla tempistica del servizio.

 **PALERMO**  
13 febbraio 2024

Ristorante "Ciambra" di Marco Sorrentino, in cucina Rosario Ivan Billetta. ●Via Benedetto d'Acquisto 18, Monreale (Palermo); ☎ 091/6406717, cell. 339/4877096; ciambra@virgilio.it, www.ciambrarestaurant.it; coperti

45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 1 a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** polpette di sarde al ripieno di pangrattato, uva passa, pinoli, caciocavallo e menta su salsa di pomodoro; paccheri con crema di melanzane, cubetti di pesce spada e mandorle tostate; cubetti di baccalà fritto su crema di cavolfiore bianco e cipolla rossa in agrodolce; semifreddo agli agrumi di Sicilia; crumble di mandorla e caramello salato; chiacchiere di Carnevale.

**I vini in tavola:** Grillo V90 (Brunano).

**Commenti:** Cena sontuosa e piacevolissima. Plauso al giovane e appassionato proprietario che ha creato un paradiso del pesce in un pianterreno adiacente al Duomo, con soffitti lignei restaurati, che hanno fatto da cornice a una serata memorabile. La Simposiarca Barbara Sveva Bazan ha illustrato i piatti tipici del Carnevale. Offerti da "Ciambra" tre micro *amuse bouche* interessantissimi e gustosissimi con alici, nero di seppia, pesce bianco. Le polpette di sarde raffinatissime, da piatto povero a gourmet. Paccheri dimenticabili, ma poi cubetti di baccalà fritti e leggeri: una nuvola. Dessert delizioso agli agrumi, squisite e friabili le chiacchiere, servizio eccellente, vino ottimo.

 **RAGUSA**  
28 gennaio 2024

Ristorante "Rude" di Frontemare srl, in cucina Peppe Cannistrà. ●Lungomare Andrea Doria 3, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎ 093/21615936; www.cucinaeccaciara.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** terrina di zucca gialla, seppia sgabuzzino, mazzancolle e pompelmo rosa, vitello tonnato con emulsione di olio evo di tonda iblea; spaghetti trafilato al bronzo, pesce azzurro, finocchietto selvatico e *muddica atturrata*; pesce spada cotto nel salmoriglio, salsa menta e finocchio; brownie al caramello e crema al latte fresco.

**I vini in tavola:** Riesling 2022 Trentino Doc (Cantine Sociali La-Vis).

**Commenti:** Riunione conviviale molto partecipata, dove gli Ac-

cademici hanno ritrovato lo chef Cannistrà, già al comando dei "Banchi". Sicuramente una conferma di buona cucina, prova ne è l'elevato punteggio ricevuto specialmente per gli antipasti e il dolce. Il Simposiarca Alberto Fasiol ha presentato il menu e lo chef con parole di grande apprezzamento per il concetto di cucina che il cuoco vuole trasmettere. Buono l'abbinamento con il vino e apprezzabile il servizio.

 **SIRACUSA**  
24 gennaio 2024

Ristorante "Chi t'appittita" di Nicola Genovese, in cucina Massimo Messina. ●Via Alcide De Gasperi 5, Belvedere-Siracusa (Siracusa); ☎ cell. 345/8136139; nicola2010@hotmail.it; coperti 32+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo tranne la domenica. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** polpette di black angus irlandese al sugo di maialino e ricotta salata; tagliatelle all'uovo con ragù di maialino; filetto di maialino dei Nebrodi lardellato su fonduta di piacentino ennese e misticanza; torta alla ricotta.

**I vini in tavola:** Rosso Sallier de La Tour (Tasca d'Almerita).

**Commenti:** Piccolo ristorante caratterizzato da una cucina tradizionale, proposta con ingredienti selezionati e di alta qualità, tanto da soddisfare i palati esigenti degli Accademici. Il personale cordiale, l'atmosfera confortevole, l'ambiente informale e accogliente rendono questa bella *steak house* un luogo esclusivo dove gustare un'ampia selezione di tagli di carni locali e internazionali (frolate) di grande pregio, presentata in modo scenografico.

 **VAL DI NOTO**  
11 febbraio 2024

Ristorante "Tenuta San Marco" di gestione familiare, in cucina Salvatore Vaccaro. ●Contrada San Marco, Noto (Siracusa); ☎ 0931/883185, cell. 335/1200004; info@tenutasanmarco.com, www.tenutasanmarco.com; coperti 400+700 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** tris di antipasti, arancinotto ai funghi porcini con salsa ai 4 formaggi, carne salata con misticanza e polvere di capperi, polpettine di patate e finocchietto selvatico, ricotta in cavagna con

marmellata di datterino, involtini di mozzarella e bacon; cavati al sugo di maiale; ravioli di ricotta; tasca di maialino ripiena con purè di patate; chiacchiere di Carnevale e cannoli di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** Rosso Principi di Butera.

**Commenti:** Riunione conviviale di Carnevale in questa struttura che rappresenta una certezza nel panorama ristorativo del Val di Noto e che è stata all'altezza della sua fama. Servizio rapido e impeccabile con trionfo dei piatti, specie a base di carne di maiale, che sono tipici del territorio e del periodo. Ottimi gli antipasti; anche la carne salata con misticanza e polvere di capperi si è rivelata un'eccellente carpaccio di un magnifico taglio di vitello. Coreografica e decisamente di qualità superiore la ricotta vaccina. La pasta al sugo di maiale e i ravioli hanno rispettato impeccabilmente la tradizione invernale di questa alta collina, che per gli abitanti è "la montagna". Buoni la tasca ripiena e i cannoli.



**SARDEGNA**

 **CAGLIARI**  
22 febbraio 2024

Ristorante "Gli Uffici" di Gli Uffici di Palazzo Boyl, in cucina Tommaso Sanguedolce. ●Via Mario De Candia 5, Cagliari; ☎ cell. 331/2130600; info@ufficiboyil.it, www.ufficiboyil.it; coperti 36+14 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** ombrina, finocchi, puntarelle e bergamotto; risotto, crudo di gamberi di Villasimius, ricotta alle mandorle, prezzemolo, limone in conserva; agnello in biancu, carciofi *arraganati*, sommacco, tartufo; sfumature di cioccolato, cachi, basilico.

**I vini in tavola:** Trento Doc rosé 2018 (Revi); Samas 2021; Montessu 2020 (entrambi Punica); Muffato della Sala 2019 (Antinori).





SARDEGNA segue

**Commenti:** Per la prima riunione conviviale del nuovo anno la Delegazione ha scelto il ristorante recentemente inaugurato al piano nobile dell'ottocentesco Palazzo Boyd, nello storico quartiere di Castello, affacciato su una balconata ornata di statue, con splendida vista sulla città. La Simposiarca Patricia Zucker ha brevemente tracciato la storia e l'architettura del palazzo. Gli Accademici hanno gustato con piacere e interesse i piatti elaborati dallo chef, che utilizza materie prime eccellenti nel rispetto della territorialità e della stagionalità. Particolarmente apprezzati i vini, sapientemente abbinati alle diverse portate dal sommelier Manuel Golin.

**GALLURA**  
18 febbraio 2024

Ristorante "Il Melograno" di Claudio Tilocca e Mariaelena Peruzzi, in cucina Claudio Tilocca. ● Corso Vittorio Emanuele, Nuchis, Tempio Pausania (Sassari); ☎ 079/674043, cell. 346/0792593; info@ilmelgranoristorante.com, www.ilmelgranoristorante.com; coperti 150+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9.

**Le vivande servite:** prosciutto Patanegra al ceppo, formaggi e confetture, con con tartare di gambero e di tonno, insalata di carciofo spinoso e bottarga, *mazza frissa* con scaglie di tartufo di Laconi, gambero rosso con maionese ai ricci; *filindeu* in brodo di scorfano con ragù di ricciola; filetto di scorfano con crostoni; "fatti fritti" con miele di eucalipto di Culuccia.

**I vini in tavola:** Rosato Nudo (Siddùra); Vermentino Docg Santa Maria (Tenute Santa Maria); Spumante Karagnani brut (Tondini); Vermentino Ruinas (Depperu); Passito Lajcheddu (Tondini).

**Commenti:** Il ristorante punta tutto sulla qualità dei prodotti, meglio se sardi, ma anche con qualche eccezione. Lo chef ha proposto come antipasti i carciofi di Valledoria con bottarga di muggine di Cabras, poi la tradizionale *mazza frissa* con il tartufo di Laconi, quindi un gambero rosso con maionese di ricci fatta in casa. Tradizione e innovazione per il primo piatto: un *filindeu* in brodo di scorfano e ragù di ricciola. Infine il dessert, con i "fatti fritti", omaggio al Carnevale. Ricca la carta dei vini, con i prodotti d'eccellenza delle migliori cantine locali.



## EUROPA

## AUSTRIA

**VIENNA**  
21 febbraio 2024

Ristorante "Materia" di Stefano Patelli e Francesca De Rossi, in cucina Stefano Patelli. ● Tigergasse 31, Vienna; ☎ 00431/4026916; info@materia.restaurant, materia.restaurant; coperti 24+16 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** ricco assortimento di assaggi preparatori, carpione di manzo, zabaione salato, senape e spezie; tortello di capocollo; glassa d'orzo e prosciutto; spalla di agnello e carciofi alla cacciatora; *cannellés*; zabaione.

**I vini in tavola:** Lugana della Lupa 2022 (Pergine); Primitivo di Manduria Lirica 2020.

**Commenti:** Bella serata di notevole interesse gastronomico organizzata sapientemente da Sergio Monti, seconda volta da Simposiarca. Il ristorante, certamente tra i migliori della città e di relativamente recente apertura, è validamente condotto con maestria e sicurezza di risultati da Stefano Patelli. Qui, la cucina è sapiente e culturalmente vasta, radicata certamente in quella tradizionale ma, grazie agli ingredienti di eccellente qualità, alla preparazione e alla loro cottura, approda a garbate, equilibrate e ottimali soluzioni innovative. La scelta dei vini è stata ritenuta eccellente, così come l'abbinamento alle vivande. Attento il servizio. Una leggera lentezza nel susseguirsi delle portate.

## PAESI BASSI

**UTRECHT**  
17 febbraio 2024

Ristorante "Il Boccone" di Maria Teresa Sciacchitano, in cucina chef Christopher, staff tutto italiano. ● Ruitersstraat 6, Arnhem; ☎ 0031/0267856105,

cell. 0031/631916415; info@boccone.nl, www.boccone.nl; coperti 30+10 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 21 giorni l'anno, solitamente in luglio/agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** crostino con baccalà mantecato, lonzino di maiale marinato con salsa alla birra; bigoli al ragù d'anatra; guancia di vitello al Chianti con polenta; cassata siciliana al forno.

**I vini in tavola:** Lugana spumante metodo classico 2021 (Selva Capuzza); Vermentino di Sardegna Sardo 2022 (Tenute Soletta); Morellino di Scansano Irio 2021 (Provveditore); Langhe rosso Fittino Picco 2018 (Ceste); Passito Gocce d'Ambrà (Casa d'Ambrà).

**Commenti:** Tradizionale riunione conviviale di San Valentino, sotto la guida del Delegato Aris Spada, con una relazione da parte dell'Accademica Elena Digirolamo. Questa visita ha entusiasmato i commensali, sia per la scelta degli eccellenti vini sia per l'ottima cucina, ma soprattutto per l'accoglienza e il servizio. Dopo un gustoso crostino con baccalà, viene servito un ottimo e delicato lonzino. I bigoli fatti in casa hanno eccelso per la loro cottura e il sapore veramente tradizionale, lode! La guancia di vitello si è dimostrata allo stesso livello con cottura e sapore impeccabili. A chiusura, un'ottima cassata al forno. I vini serviti sono stati uno per uno di eccellente qualità.

## REGNO UNITO

**LONDRA**  
26 febbraio 2024

Ristorante "Cantinetta Antinori" di Marchesi Antinori, in cucina Vittorio Franco. ● 4 Harriet Street, Londra; ☎ 0044/2045801354; reservations@cantinetta-london.co.uk, www.cantinetta-antinori.uk; coperti 80. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi di cinta, formaggi toscani e focaccia, crostini toscani con pâté di fegatini di pollo, crostini toscani con pappardelle al pomodoro, vitello tonnato; rigatoni al ragù di cinghiale; bistecca alla fiorentina; patate arrosto al rosmarino; spinaci saltati; cantucci tradizionali e Vinsanto.

**I vini in tavola:** Marchese Antinori Tenuta Montenisa Docg brut Cu-

vée Royale Franciacorta Nv; Peppoli Chianti Classico Docg 2021; Villa Antinori Toscana Igt 2022; Vinsanto Villa Antinori (tutti Antinori).

**Commenti:** Menu di grande tradizione toscana, dove la fiorentina ha suscitato commenti entusiasti. I vini sono stati illustrati dal direttore del locale. La Consultrice Silvia Mazzola, Simposiarca assieme alla Consultrice Jacqueline Mc Kay, ha brillantemente raccontato la storia del cantuccio, fornendo anche copia di una ricetta pubblicata nel volume *La Vera Cucina Toscana* del Presidente Paolo Petroni. Serata di grande convivialità, applausi allo chef Vittorio, al direttore Salvatore, a tutto il personale e alle Simposiarche. Ospiti il Console Generale Domenico Bellantone, il direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi e il nuovo direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, Francesco Bongarrà.

## SVEZIA

**STOCOLMA**  
20 febbraio 2024

Ristorante "Invece" di Michele Luliano & Oskar Surer, in cucina Giovanni Pisa & Jewel Rozario. ● Götgatan 73, Stoccolma; ☎ 0046/86431921; reservation@invece.se, www.invece.se; coperti 85+80 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** misto di salumi - prosciutto San Daniele, ventricina, finocchiona, porchetta - serviti con crostini con crema di parmigiano, verdure sottolio e olive taggiasche; tortellini ripieni di formaggio con gamberi rossi, pomodoro, vino bianco, peperoncino, prezzemolo ed emulsione di aragosta; cotoletta di vitello con rucola, pomodori, parmigiano, gnocchi di patate in salsa cremosa di pomodoro e limone grigliato; panna cotta al cioccolato bianco con composta di rabarbaro e frutti di bosco freschi.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc; Barbera d'Alba Docg 2021 (Podere Ruggeri Corsini); Soave Superiore Riserva Docg 2019 (Villa Canestrari); Brunello di Montalcino Docg 2015 (Sanlorenzo Bramante); Moscato d'Asti Docg 2022 (Prunotto).

**Commenti:** Una splendida e simpatica serata, con la presenza di quasi tutti gli Accademici, nella quale è stato accolto il nuovo Accademico

Ambasciatore Michele Pala. Cena ottima, con un'accurata scelta dei salumi nell'antipasto, con delicati raviolini e una cotoletta perfettamente panata, cui però sono stati aggiunti degli incomprensibili gnocchi al sugo, ottimi in sé come gusto, ma certamente fuori posto. La cena ha ripreso vigore con una deliziosa panna cotta. Ottimi i vini di qualità; fantastico il servizio accurato e premuroso. In definitiva una serata molto positiva premiata dai commenti favorevoli.

## UNGHERIA

 **BUDAPEST**  
18 gennaio 2024

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, anche in cucina. ●Mozsar utca 12, Budapest; ☎0036/13010563; info@ristorantekrizia.hu, www.ristorantekrizia.hu, www.m.facebook.com - ristorante krizia; coperti 44. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica e festivi. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** piadina arrotolata, crocchette, crescentine con formaggi e affettati misti, quiche rustica; passatelli in brodo; bollito misto all'italiana (manzo, vitello, gallina, lingua, cotechino, testina) con salsa verde, cren, mostarda e pearà; purea di patate, spinaci al burro e lenticchie in umido; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Prosecco rosé extra dry Docg (Cornèr); Lambrusco secco Igp (Terra Calda); Barbera d'Alba Doc (Bosio); Vajero Mediterraneo Moscatel Dulce.

**Commenti:** Primo evento del 2024, la serata, dedicata a una tipica eccellenza culinaria italiana quale quella dei bolliti misti, ha suscitato, come di consueto, interesse e spiccata curiosità da parte degli Accademici che, anche in questa occasione, hanno fornito il loro competente supporto accorrendo numerosi. Sotto la puntuale gestione del Segretario della Delegazione Giulio Marciànò, nella doppia veste di Simposiarca e relatore, la riunione conviviale ha esaltato le conclamate abilità dello chef Graziano Cattaneo, che ha sapientemente combinato gusti e sapori tradizionali, deliziando i palati con un menu di altissima qualità. Unanime il giudizio di apprezzamento. Servizio buono. Eccellenti i vini serviti.

 **BUDAPEST**  
15 febbraio 2024

Ristorante "Soy And Olive Italian Kitchen" di Balazs Demjan, Lajos Högye, in cucina Alessandro Manfredini. ●Vörösmarty tér 4, Budapest; ☎0036/303512170; info@soyandolive.hu, www.soyandolive.hu; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9.

**Le vivande servite:** Milano da bere con fantasie dello chef, tagliere di affettati con focaccia al formaggio; risotto alla milanese con ossobuco di vitello; *rustin negaa* con patate al rosmarino e tegame di verdure miste; tortelli dolci e frappe.

**I vini in tavola:** Fresco extra dry millesimato 2022 (Villa Sandi); Chiarretto Bardolino rosé 2022 (Zenato); Black Label Valpolicella Ripasso 2021 (Pasqua); Moscato d'Asti Docg 2019 (Dezzani).

**Commenti:** È stata l'occasione per visitare un ristorante di recente apertura e per festeggiare il Carnevale ambrosiano. Infatti, il menu si è rifatto alla tipica tradizione milanese. Il connubio di sapori, frutto delle scelte culinarie del Simposiarca insieme allo chef del locale Alessandro Manfredini, ha suscitato l'apprezzamento di Accademici e ospiti accorsi numerosi, ancorché la cottura e presentazione del risotto abbia suscitato qualche perplessità. L'Accademico Paolo di Franco ha intrattenuto sul tema "La storia e le ricette tipiche del Carnevale milanese in ritardo". La serata è stata allietata dalla live music del Dj Lepi. Servizio buono. Ottimi i vini serviti.



## NEL MONDO

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
23 gennaio 2024

Ristorante "The Cliff" di Accor Group, in cucina Paolo Benedet. ●2 Bukit

*Manis Road Sentosa, Singapore;* ☎0065/6708 8360; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** pizzella, indivia e insalata riccia con polpo alla brace; paccheri allo scoglio; sorbetto amalfitano; branzino; guancia di manzo brasata; babà alla napoletana; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco NV extra dry (Zardetto); Calanchi di Vaiano; Villa Tirrena (entrambi Paolo e Noemia D'Amico).

**Commenti:** Serata dal tema "Bianco Dolce Vita" per sperimentare questo elegante ristorante in riva al mare sull'isola di Sentosa. Lo chef Paolo Benedet, in accordo con la Simposiarca Maria De Iorio, ha preparato alcuni piatti tipici della cucina del Sud Italia, apprezzati dagli Accademici e dai numerosi ospiti. La serata si è svolta in un clima di grande convivialità e all'insegna della cultura. Francesca D'Orazio, gradita ospite della Delegazione di Milano, ha intrattenuto i commensali con un interessante discorso su "la cucina dell'anima" fatta di piatti semplici e "spirituali" delle monache benedettine dell'abbazia di Mont-Saint-Michel, in Normandia. Servizio attento e curato; buona la scelta dei vini.

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
27 febbraio 2024

Ristorante "Bottega Enoteca" di Italia Pte. Ltd., in cucina Antonio Miscellaneo. ●346 Joo Chiat Road, Singapore; ☎0065/90718400; info@labottega.sg, www.labottega.sg; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con salumi; pizza napoletana contemporanea; pizza napoletana pachino; focaccia di Recco; pluma alla griglia; gelato ai pinoli e crostoli.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Treviso brut (Casa Ghellar); Isonzo Friuli Refosco 2022.

**Commenti:** Il Delegato Giorgio Maria Rosica ha aperto la serata con un caloroso benvenuto agli Accademici e agli ospiti: Anna Marmiroli, Delegata di Reggio Emilia; Mauro Catellani, Accademico di Reggio

Emilia e il professor Zhou Weibiao, Responsabile del dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari della National University of Singapore. La riunione conviviale è stata incentrata sugli impasti italiani, pizza, focaccia di Recco e gnocco fritto e sulla condivisione del cibo. Particolarmente apprezzata l'interpretazione della focaccia di Recco. Il menu, scelto dalla Simposiarca Maurizio Debiaggi con lo chef, è stato equilibrato e apprezzato. Buona la scelta del vino, simpatico e attento il servizio.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW YORK SOHO**  
6 febbraio 2024

Ristorante "Luna Rossa" di Paul Floess, anche in cucina. ●347 E 85th Street, New York; ☎001/2125173138; www.lunarossa.com; coperti 42. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carciofi scottati al pistacchio di Bronte; ravioli di fontina e pera al burro; guancia di vitello brasato su risotto alla milanese; strudel di mele con salsa alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Cortese di Gavi 2022 (Pio Cesare); Chianti classico riserva 2019 (Banfi).

**Commenti:** Il ristorante "Luna Rossa" offre un'esperienza culinaria eccezionale, guidata dal talentuoso chef Paul Floess del Trentino. Gli Accademici hanno avuto il piacere di gustare piatti tipici della regione. Particolarmente apprezzati i carciofi scottati al pistacchio e il guancia di vitello brasato, che sono stati veri capolavori gastronomici. È stato un onore condividere la cena con due vice Consoli del consolato di New York, Alessandra Oliva e Marta Mammà. La selezione dei vini, eccellente, ha completato perfettamente l'esperienza culinaria. Il bravo Simposiarca Andrea Fiano ha presieduto la serata con interessanti accenni storici sui piatti serviti.







## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### Val d'Ossola

Paola Caretti ● Roberta Carraro ●  
Gabriele Cattani ● Gilberto Lanfredi

### LIGURIA

#### La Spezia

Massimiliano Ghirlanda ● Giorgio Pellitteri ●  
Giampaolo Trucco

### LOMBARDIA

#### Cremona

Massimo Moro ● Giuliano Oscar Rosani

### VENETO

#### Belluno-Feltre-Cadore

Maurizio Malvagna

#### Venezia

Giovanni Bullo

### EMILIA ROMAGNA

#### Bologna dei Bentivoglio

Renzo Rizzi ● Alessandro Zanelli

#### Castel San Pietro-Medicina

Vincenzo Kurt Giacomo Salinari

### TOSCANA

#### Empoli

Daniela Peruzzi ● Arcangiolo Rossetti

### UMBRIA

#### Spoleto

Elisabetta Carnevali ●  
Anna Livia Marcomeni ● Lorenzo Rossi

#### Valli dell'Alto Tevere

Francesco Giani ● Simonetta Rossi ●  
Roberto Serafini

### LAZIO

#### Latina

Gianfelice Tommasi

#### Roma

Agata Fichera

### CALABRIA

#### Crotona

Dorina Bianchi ● Angela Grisi ●  
Raffaele Librandi ● Giovanpaolo Lucifero ●  
Stanislao Francesco Zurlo

### SICILIA

#### Agrigento

Paolo Minacori

#### Cefalù

Rosario Mileo

#### Messina

Giuseppe Turiano

#### Palermo

Giulia Adriana Pennisi

#### Palermo Mondello

Silvana Giordano Palazzoadriano ●  
Giovanni Battista Virga

### BULGARIA

#### Sofia

Denitsa Mengova

### FRANCIA

#### Parigi

Michèle Mullaly

#### Parigi Montparnasse

Folgore Eugenio Pozzolini del Beverello

### MALTA

#### Malta

Giovanni Costantino ● Ian Psaila ●  
Daniele Romano ● Paola Stranges

### PRINCIPATO DI MONACO

#### Principato di Monaco

Stanislao Smurra

### REPUBBLICA CECA

#### Praga

Luca Martini

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

#### Singapore-Malaysia-Indonesia

He Ling Pang ● Giuseppina Tagliani

## TRASFERIMENTI

### LOMBARDIA

#### Milano

Emanuele Gatti *(da Francoforte)*

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

#### Pordenone

Stefano Filippi *(da Belluno-Feltre-Cadore)*

### EMILIA ROMAGNA

#### Bologna

Francesco Breganze de Capnist *(da Vicenza)*  
Emilio Milana *(da Trapani)*

#### Bologna-San Luca

Carlo Covazzi *(da Bologna dei Bentivoglio)*  
Gino Ghigi *(da Bologna dei Bentivoglio)*

### LAZIO

#### Roma

Costanza Michi *(da Empoli)*

### ROMANIA

#### Bucarest

Luca Tagliaretti *(da Tallinn)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

#### Cuneo-Saluzzo

*Segretario-Tesoriere:* Emanuela Conte

## LOMBARDIA

### Cremona

*Delegato:* Vittoriano Zanolli  
*Vice Delegato:* Marco Giovanni Mari  
*Segretario:* Paolo Mauri  
*Tesoriere:* Marco Leggeri  
*Consultori:* Carla Bertinelli Spotti ●  
Andrea Carotti ● Mario Murelli ●  
Marco Petecchi ● Filippo Rizzi ●  
Massimiliano Toninelli

### Milano Navigli

*Vice Delegato:* Davide Vignotti

## CALABRIA

### Vibo Valentia

*Delegato:* Eleonora Cannatelli  
*Vice Delegato:* Filomena Laratta

*Segretario:* Erminia Pasquale  
*Tesoriere:* Luisa Livia Mariani  
*Consultori:* Francesco Ferdinando Basile ●  
Giuseppa Gemelli ● Maria Teresa Sirgiovanni

## ROMANIA

### Cluj

*Legato:* Massimo Novali

## SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

### Singapore-Malaysia-Indonesia

*Segretario:* Chiara Randi  
*Tesoriere:* Maria De Iorio  
*Consulatore:* Davide Muzio

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## BASILICATA

### Potenza

Alfonso Santojanni

## SICILIA

### Agrigento

Francesco Russo

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

## ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

**Le pagine della prima parte sono 40** (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.**

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni o incontri**, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi tanto per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni"**: al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**

**Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **"Attività e Riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.**

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.





## FOCUS

see page 3

# CARBONARA: THE WORLD'S FAVOURITE ITALIAN DISH

*Loved, discussed, vilified, sublimated,  
it is the recipe which has undergone  
the greatest changes over time.*

**T**he eighth edition of **World Carbonara Day** was held this past 6<sup>th</sup> of April. This initiative was conceived by the **International Pasta Organisation (IPO)** and **Unione Italiana Food** to defend the culture of the traditional Carbonara recipe, one of the symbolic dishes of Roman and Italian cuisine acclaimed throughout the world. This beloved and much-discussed preparation has occasioned innumerable diatribes regarding its origin and the significance of its name. Furthermore, some argue that this year marks its seventieth birthday, since it was first printed in 1954 as a 'requested recipe' in the magazine *La Cucina Italiana*. Its ingredients were: spaghetti, pancetta, Gruyère cheese, garlic, eggs, pepper and salt. In fact, a Carbonara recipe had already appeared in 1952 in an American guide to restaurants in Chicago, where the restaurant **Armando's** was managed by two Italian owners, one from Lucca. Its version consisted of "tagliarini, mezzina (a Tuscan term for pancetta), parmesan and eggs". And here we should pause, because, though these recipes were published in the first half of the 1950s, it is just as true that in Rome and its region of Latium, the recipe had long been used, certainly at least since 1944.

*Beyond its various origin stories,  
let us observe its evolution*

Bypassing the plethora of often outlandish theories about its invention, let us rather turn to the pressing matter of its evolution. According to first-hand experience, in the 1960s **whole eggs were used in Rome and environs** (discarding the whites would have been unthinkable), alongside **pancetta** (*guanciale* appeared much later, being difficult to find outside Latium) and cheese: **half pecorino, half parmesan**. The result often resembled scrambled eggs: a visual horror excommunicated by exalted experts, but (age and memory make a difference) how delicious that Carbonara was! **Nowadays**, after many a tweak, we have eliminated garlic, parmesan, egg whites and pancetta; **tiny lakes and creaminess reign supreme**; and instead of spaghetti, *mezze maniche* and *rigatoni* are all the rage. This makes us wonder whenever the Academy proposes to enlist notaries and Chambers of Commerce to register traditional recipes which must be protected lest their value

by **Paolo Petroni**  
President of the *Accademia*



be mangled by innovations. Probably other recipes have suffered, or are suffering, substantial alterations, but Carbonara is a unique phenomenon, so adored throughout the world as to be scrambled by the flair of cooks, whether talented or extemporaneous.



## ARTIFICIAL INTELLIGENCE AND FOOD TRADITIONS

*See page 4*

AI may be playing an increasing role in automating restaurants: indeed, in some commercial kitchens it is used for optimising such processes as preparation, cooking time and storage. We risk the dehumanisation of a sector whose hospitality and rapport between restaurateurs and customers are among humanity's irreplaceable treasures worldwide, particularly in Italy.

## FOOD IN MODERN ART

*See page 6*

Food and the table are a common thread which traverses all known arts. In modern and contemporary art, wherein abstraction gives rise to a plethora of artistic movements, representation of food and the table is continuously modified, whether contemplative or ironically scornful of consumerism and globalisation.

## THE DRINK THAT WAKES THE WORLD

*See page 9*

In the 17<sup>th</sup> century, the benefits of roasted coffee beans gained fame far and wide thanks to physicians who prescribed coffee to cure various ailments. Coffee gradually conquered the old continent thanks to merchants and ambassadors from the East who gifted it to European rulers

and princes. The *literati* also gave it 'good publicity', leading to the first public venues where coffee could be enjoyed: modern *cafés*, first seen in Paris in the early 18<sup>th</sup> century.

## LORD BYRON'S CAST-IRON DIETARY DISCIPLINE

*See page 12*

The works of Lord Byron, the bicentenary of whose death is upon us, often mentions Italy's distinctive culinary specialities and, of course, wines. An enthusiast of Italian food, he was also always obsessed with his figure, going to great pains to avoid gaining weight.

## CHOCOLATE FOR BREAKFAST?

*See page 14*

Due to its divine origin and, probably, high cost, the pre-Columbian inhabitants of the Americas called chocolate 'the food of the gods'. This delicious beverage was *de rigueur* at important celebrations. It is reported that even Charles V, who received the precious cocoa beans from Hernán Cortés, habitually consumed a *desayuno* (breakfast) whose main focus was chocolate.

## ANDREA BACCI OF 'SALLUPIDIO'

*See page 16*

Andrea Bacci of 'Sallupidio', modern-day Sant'Elpidio a Mare, was an eminent Italian hydroclimatologist and oenologist.

Recounting his biography, the historian Giovanni Martinelli cites and praises his foremost works on water and wine. His most famous treatise delves into vine varieties, the timing and methods of grape cultivation, and the techniques for producing and storing wine.

## THE MENUS OF ORIO VERGANI AND ANSELMO BUCCI

*See page 18*

A little-known but heart-warming tale of friendship rediscovered by the art historian Luca Baroni after perusing the historical archives of the Bertarelli Foundation in Milan, containing 1500 menus collected by the artist Anselmo Bucci, including some sent by his friend Orio Vergani.

## THE BLACK DIAMOND OF MONTE GRAPPA

*See page 20*

The *truffleverse* is complex and populated by many characters. In this microcosm of aromas and flavours, we seekers must employ knowledge and wisdom. The black truffle which long lurked on the slopes of Monte Grappa has recently resurfaced, in three variants: *scorzone estivo* (summer truffle or *Tuber aestivum*), *invernale pregiato* (black Perigord truffle or *Tuber melanosporum*) and *uncinato* (Burgundy truffle or *Tuber aestivum var. uncinatum*), each with its particular features and thus culinary uses dependent on the ingenuity and imagination of cooks.

## OLIVES IN PIEDMONT

*See page 22*

The remains of olive tree stumps have been found in the Alpine valleys between Piedmont and Valle d'Aosta. Current climate change, which has rendered winters milder, favours the reintroduction of olive cultivation in Piedmont. The particular geography of the Susa Valley, where the heat of the sun privileges the left bank of the Dora River, creates a sort of enclave for Mediterranean flora.





### TISTA AND HIS BIADINA

*See page 24*

In the centre of Lucca, the original sign still reads: *Tista Drogheria e Filati* (Tista Grocers and Haberdashers). What isn't there, however, is the old shop itself, one of the city's mainstays from the mid-19<sup>th</sup> century to the 1980s. It was the birthplace of *biadina*, a traditional, somewhat bitter Lucchese liqueur with a dark amber hue and a herbaceous aroma, served to invigorate merchants going to market.

### TWO GASTRONOMIC RARITIES FROM BERGAMO

*See page 26*

Lucio Piombi, Honorary Delegate for Bergamo, describes two products uniquely found in the territory near Bergamo: the old-style *stracchino* cheese of Corna Imagna and the barbed sweetcorn (*mais spinato*) of Gandino. Their excellent quality is rooted in their land of origin, where the commitment of producers, whether singly or collaboratively, elevates them to resources which enhance the entire community.

### PRUGNOLO: ST GEORGE'S MUSHROOM

*See page 28*

Established popular tradition holds that this mushroom (*Calocybe g ambosa*) should make its appearance on the 23<sup>rd</sup> of April, St George's feast day: hence its moniker 'St George's mushroom'. Its flesh is firm and substantial in younger mushrooms, softening through maturation, with a pleasant, fresh floury fragrance and flavour. It is best eaten raw, thinly sliced, but is also excellent as a condiment for *tagliatelle*.



### CAPTAIN NEMO'S DIET

*See page 30*

A brief gastronomic analysis of the science-fiction adventure novel *Twenty Thousand Leagues Under the Seas*, written a century and a half ago, which clearly reflects its author's early preoccupation with the biosphere, its exploitation by humans, and the importance of respecting the environment, considering the sea, including such maritime resources as seaweed, a ready source of excellent nutrition.

### THE CULINARY TRADITIONS OF RAIL TRAVEL

*See page 32*

Cinema has dedicated unforgettable images to rail travel. Railway meals have been an important aspect of travel by train. The experience of eating during the journey was often the highlight of rail travel, a focus of 'railway romance'. The best of Italian hospitality and cuisine can today be found on high-speed trains, even including exclusive recipes from prize-winning chefs.

### ITALIAN HONEY IN CRISIS

*See page 35*

Honey, a precious ancient food and a substantial element in Italy's agricultural



production economy, is undergoing a market crisis. Reduced consumption has recently caused a surplus of stored Italian honey which risks being undercut by foreign honey and thus remaining unsold.

### FASTING: BENEFICIAL, AS LONG AS IT'S INTERMITTENT

*See page 36*

The history of fasting as a health practice has roots spanning several millennia. Intermittent fasting has lately attracted growing attention from scholars and public educators. It promotes cellular self-healing and strengthens immunity too.



### RESISTANT STARCH

*See page 38*

Starch is considered the main form of plant energy storage and the principal form of carbohydrate for humans. One type, called 'resistant starch', is found in food but indigestible; it is beneficial to the cells of the colon. Novara Academician Flavio Dusio helps us to understand what it is.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*