

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



ISSN 1974-2681

N. 370, MAGGIO 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

MAGGIO 2024 / N. 370

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

REMO BELLUCCI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,
ALBERTO CICERO, ELISABETTA COCITO,
SILVIA DE LORENZO, ROBERTO DOTTARELLI,
FLAVIO DUSIO, GIUSEPPE FIORITONI, GABRIELE FURLAN,
GABRIELE GASPARRO, ANNA MARMIROLI,
EUGENIO MENOZZI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI,
GABRIELLA PRAVATO, TULLIO SAMMITO,
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,
ALDO E. TAMMARO, GIUSEPPE VINELLI.

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Cinque banane e due pere" (1908)
di Georges Braque, Musée d'Art Moderne de la Ville
de Paris, Centre Pompidou, Parigi

Focus del Presidente

3 Il nuovo fenomeno
della falsa trattoria
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Luigi Carnacina, ambasciatore
della cucina italiana
(Giancarlo Saran)

6 Maestro Martino,
il principe dei cuochi
(Elisabetta Cocito)



8 A tavola col barone
Alberto Franchetti
(Anna Marmiroli)

10 La semplicità di "un filo d'olio"
(Gabriella Pravato)

Territorio • Turismo • Folklore

12 Il profumo fragrante
dei panigacci di Lunigiana
(Giuseppe Benelli)



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.



14 Il convivio di Eolo
(*Attilio Borda Bossana*)

16 Le ciambelle
dell'Arcangelo Michele
(*Roberto Dottarelli*)



18 I prodotti d'eccellenza
del territorio vestino
(*Remo Bellucci,*
Giuseppe Fioritoni)

20 Valorizzare i noccioli dell'Etna
(*Alberto Cicero*)



22 Un cibo ritrovato: la *mes-ciüa*
(*Alberto Scaramuccia*)

24 Il suino nero dei Nebrodi
(*Matteo Pillitteri*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

25 La triglia... il pesce con i baffi
(*Giuseppe Vinelli*)



26 Bianchi o verdi, rosa o violetti:
sono gli asparagi
(*Morello Pecchioli*)

28 Vini e formaggi... in argilla
(*Giancarlo Burri*)

30 Piccolo omaggio ai legumi
(*Tullio Sammito*)

32 Lieviti e paste lievitate
(*Gabriele Furlan*)

34 Le controverse origini
dello zabaione
(*Eugenio Menozzi*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

35 CSM: carne separata
meccanicamente
(*Gabriele Gasparro*)

36 Il microbiota,
un alleato della salute
(*Aldo E. Tàmmaro*)



38 Alga spirulina:
la nuova frontiera del cibo
(*Flavio Dusio*)

In libreria

39 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

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





Il nuovo fenomeno della falsa trattoria

Nomi evocativi di antica tradizione, ma cucina standardizzata.

I falsi prodotti agroalimentari italiani sono diffusissimi e sono noti con il nome di **Italian sounding**. Questo fenomeno consiste nell'uso di parole, immagini, combinazioni cromatiche (come la bandiera italiana), riferimenti geografici, per promuovere e commercializzare prodotti che in realtà non sono *Made in Italy*. Sta tuttavia emergendo **un altro fenomeno**, non solo all'estero, ma anche in Italia: quello della **trattoria "farlocca"**. Nomi evocativi di antica tradizione, tovaglie a quadrettoni, foto di celebrità appese ai muri, ritagli di vecchi giornali, quadri disposti a caso, qualche fiasco di vino. Le insegne si ispirano ai tempi andati con richiami a mamme, nonne, zii oppure a prodotti come "Grana" e "Tartufo". Non mancano nomi evocativi tipici italiani, come "Bacaro", "Masseria", "Caprese", "Antica Roma", "Palio", "Trabocco". Non manca, ovviamente, il ristorante "Volare". **Un eclatante esempio si trova a San Francisco, dove il noto ristorante "Milano"** è specializzato in piatti romani serviti in un ambiente tipico della *hostaria* romana. La specialità sono le fettuccine con pomodoro, salsicce e panna. Le città italiane sono affollate di gruppi di turisti che non cercano la cucina dei ristoranti cosiddetti "stellati", ma desiderano provare la vera cucina della tradizione locale, spesso però con esperienze assai deludenti. Capito il business, molti investitori si sono accaparrati luoghi un tempo simbolo della buona cucina del territorio e li hanno trasformati in ricchi pozzi di San Patrizio. Hanno lasciato intatti, e talvolta migliorati, gli aspetti estetici, ma la cucina si è standardizzata e appiattita sui piatti emblematici richiesti dalla clientela d'assalto.

Complici del fenomeno sono i social media e le App dedicate ai ristoranti

Complici di questo fenomeno sono i social media e le App dedicate ai ristoranti. Spesso su Facebook, Tripadvisor e altre piattaforme, si leggono graduatorie e recensioni che spingono un locale al posto di un altro. Come conseguenza **le trattorie alla moda si riempiono all'inverosimile**, tavoli che ruotano anche tre volte per ogni servizio. **Una recente esperienza** in un'antica trattoria milanese rappresenta un **classico esempio della nuova tendenza**. All'esterno non è cambiato nulla, stessa insegna, stesso ingresso modesto, accanto al vecchio bancone del bar. Appena entrati, però, si nota un brusco cambiamento: siamo accolti da una efficiente e sorridente *receptionist* che, una volta verificata la corretta prenotazione,

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



ci accompagna al tavolo. Poi scompare e non la vediamo più. Va all'ingresso a svolgere la sua mansione. Dopo poco giunge al tavolo una vera cameriera dotata di palmare per prendere la comanda. Metodo senz'altro comodo ed efficace per la cucina, ma molto rigido per il cliente: **si può solo scegliere tra quello che è scritto sul menu, senza variazioni** (niente assaggi misti, niente porzioni scarse o abbondanti, niente al dente, e così via). I piatti, alcuni più, altri meno, nell'insieme sono corretti. La cameriera, preso l'ordine, se ne va, radioguidata da auricolare e microfono al polso, tipo *bodyguard*. La vera trattoria che amiamo è gestita in maniera semplice, con garbo e professionalità. E soprattutto con l'anima. Fortunatamente queste trattorie familiari non sono scomparse, ce ne sono ancora. Scoprirle e gratificarle è il compito di noi Accademici.





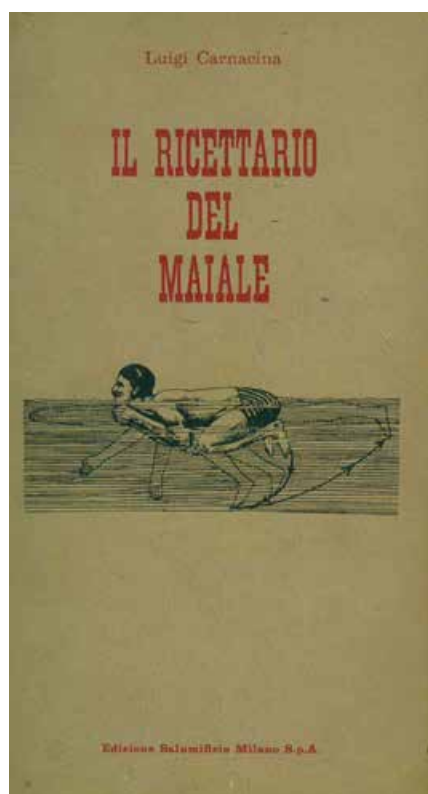
Luigi Carnacina, ambasciatore della cucina italiana

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Una lunga carriera negli alberghi di gran classe, prolifico autore di ricettari con suggerimenti che andavano oltre i fornelli.

Estratto dal "Ricettario del Maiale" di L. Carnacina



Vi sono personaggi che hanno fatto la storia della cucina italiana, valorizzandola anche a livello internazionale, ma con i quali la storia è in debito di una memoria che si è un po' volatilizzata nel tempo fuggente, quello di una cucina divenuta via via fenomeno mediatico più che testimonianza della cultura materiale che è alla base della storia di un popolo, di una nazione e, nel caso del Bel Paese, di una ricchezza e varietà come forse nessuna al mondo. Di lui ha detto Gino Veronelli: "se fosse nato in Francia avrebbe vie e monumenti dedicati, come Auguste Escoffier", considerato uno dei massimi lumi della cucina transalpina. Eppure Luigi Carnacina ha lasciato traccia di sé come pochi nella storia del secolo breve. Esordisce come camerieretto in un'osteria per vetturini nei pressi della stazione Termini, ancora dodicenne, rimasto orfano precoce con quattro fratellini più piccoli "bisognosi di cure, di affetto e di pane". A seguire, una carriera luminosa, uno dei massimi esempi di quell'ascensore sociale che porta ai vertici persone dotate di talento, spirito di sacrificio e tanta umiltà.

A sessantotto anni si reinventa come autore culinario

Uno degli aspetti curiosi di Carnacina è che, dopo oltre cinquant'anni di servizio da camerieretto a maître con degni galloni, ritiratosi dalla trincea quotidiana a sessantotto anni, nel 1956, si reinventa con lo spirito di un ventenne, diventando prolifico autore culinario, lui che in cucina ci andava, ma non ai fornelli, bensì per confrontarsi con i cuochi del momento per dare veste concreta alle ispi-

razioni che lievitavano a ciclo continuo nella sua mente creativa.

Nel 1957 dà alle stampe la sua prima creatura, *À la carte*, editore un esordiente Luigi Veronelli. Una sorta di biografia che gli era stata suggerita, tre anni prima, da un suo cliente fidelizzato da lustri, il tenore Luigi Volpi, con residenza a Valencia, ma che non mancava di rendergli omaggio nei diversi locali dove Carnacina ha percorso le sue tappe di "zingaro delle gran tables". Volpi sapeva che Carnacina, dietro le quinte della sala, era uno scrupoloso notaio di tutto quanto riguardava la sua missione, ossia far star bene a tavola i suoi clienti. Blocchi di appunti cui andava reso l'onore della memoria in quanto, gli scrisse il tenore, "amico mio, lei deve scrivere un libro per suggellare la bellezza della sua carriera. Sarà una galleria dove sfileranno sovrani, principi, statisti, scienziati, artisti, sportivi. Una galleria grandiosa e impressionante i cui personaggi saranno da Lei esaminati con l'occhio sicuro acquistato durante la sua lunga carriera ed esperienza" nelle tavole del mondo. *À la carte* è un diario in cui si entra nel vivo degli oltre cinquant'anni di carriera del nostro, ma sarà anche lievito per dare la stura a un'antologia di ricettari, stilati con ordine e precisione, tale da divenire in breve "il più affidabile consigliere per le donne di casa, amanti della buona cucina, con suggerimenti che andavano oltre i fornelli", per esempio come allestire al meglio la tavola in occasioni importanti e il *bon ton* conseguente. Esordisce nel 1960 con *La Grande Cucina Italiana*, ricco di ben tremilasettecentoquindici ricette. Seguirà, l'anno dopo, *Il Carnacina*, scritto a quattro mani con l'amico Veronelli. Duemilacinquecento ricette, una sartoria editoriale originale e coinvolgente, con oltre quattrocento



Il girolo clinico del Prof. Strauss, praticato un'ora prima del pasto, fornisce la capienza intestinale necessaria all'ingestione di una doppia porzione di cotenne di maiale con fagioli.



Il Prof. Strauss consiglia volazioni agli anelli prima dell'ingestione di minestre a base di maiale. Ne consegue un allungamento dello stomaco, che permette l'introduzione di un quantitativo ragguardevole del prelibato alimentare.

I consigli del professor Strauss, dal "Ricettario del Maiale"

andare in cucina a prepararlo personalmente, vivendo ore deliziose pregustando il sicuro successo con lo stesso entusiasmo di un bambino che attende il sospirato regalino della mamma".

Quasi ottantenne,
ne "Il ricettario del maiale",
coniuga professionalità
e spirito goliardico

Il successo finale con il ricettario scritto per un salumificio. Qui il quasi ottantenne Luigi Carnacina conferma un disincantato spirito goliardico da sempre compagno di vita. **Nel libro ogni capitolo di ricette diverse è preceduto da un disegno**, con relativa vignetta, in cui appaiono i consigli del fantomatico professor Strauss. Per esempio, quello di esercitarsi agli anelli, sorta di **Jury Chechi ante litteram**, prima di papparsi robuste minestre a base di maiale, così da favorire "un allungamento dello stomaco che permette l'introduzione di un quantitativo ragguardevole del prelibato alimento". E che dire del girolo clinico, entro il quale comodamente sedersi un'ora prima del pasto, avvolti da vapori di origine termale, "così da espandere la capienza intestinale necessaria all'ingestione di una doppia porzione di cotenne di maiale con fagioli". **Un testo divertente e originale** che sorprende per l'amalgamarsi tra dettami di una singolare goliardia salutistico-alimentare tali da reggere il passo a originalissime (e intriganti) invenzioni a trazione suina. In cui, **nel finale, emerge tutta la professionalità del suo autore. "La salute si difende a tavola. La buona tavola, infatti, è la vera medicina naturale"**. Il Maestro, con tali parole, sembra prendersi gioco di quelle varie teorie che, via via, proponendo le più svariate filosofie, sembravano dimenticare l'ingrediente base, ossia la buona cucina e la materia prima conseguente. Anche questo è stato Luigi Carnacina, maître che ha fidelizzato ai suoi tavoli l'aristocrazia del tempo, partito giovanissimo come umile *camerieretto* in un'osteria di resistenza umana.

foto di **Edoardo Mari** e altrettanti **disegni**, puntuali e divertenti, di **Fulvio Bianconi**, uno dei più famosi grafici italiani del dopoguerra. Veronelli compagno di molte altre avventure editoriali, tra cui **Mangiare e bere all'italiana**. Visto il gradimento nelle cucine di famiglia, Carnacina vedrà molte sue opere poi scomposte in una sorta di dispense tematiche. **Il maggior successo quello dedicato alla pasta, con oltre un milione di copie vendute**. L'autore ricercato anche dai produttori, con relative monografie di prodotto. **Un libro dedicato alle uova** fa scoprire che, oltre a frittate e occhio di bue, possono essere protagoniste o compagne di pignatta in **oltre trecento ricette**, e lo stesso vale per **il maiale**, in questo caso con una rivisitazione quasi goliardica che vuol rendere **le sue ricette "digeribili" anche per il più irriducibile nutrizionista**, un professor Strauss di pura fantasia, rifacendosi ai disegni di un testo pubblicato a Lipsia, a fine Ottocento, *La Nuova Medicina Naturale*, dal dottor **Eduard Bilz**.

Non manca un calendario
gastronomico

Non manca un calendario gastronomico che fa golosa concorrenza al classico **Frate Indovino**. Scopriamo allora che, a **gennaio**, "i buoi di Toscana sono preferibili a quelli di altre regioni" e che è tempo di valorizzare le "giunoniche oche, ottime farcite in vari modi". **Febbraio** è il mese del Carnevale, "momento della gioia e delle indigestioni", così come a **marzo** "la natura cessa di prodigare i suoi doni, essendo in pieno ritmo per la riproduzione". Saltando di stagione, a **giugno** "chi gode veramente è il vegetariano con il trionfo

dei legumi e la frutta migliore dell'annata", mentre sotto le **calure agostane** "si preparano gli aggiornamenti invernali, con le *kermesse* delle conserve". Più preciso e puntuale del miglior colonnello **Edmondo Bernacca**, tanto che, a **ottobre**, "tutte le viti sono spogliate del loro carico dorato e vermiglio", non solo dai vignaioli, tanto che "i tordi debbono il loro gusto delizioso alle ingorde scorpacciate di uve, ginepro e altre bacche". Se **dicembre** è il mese più negativo per le produzioni alimentari, "i ghiottoni mangiano abbondantemente per irrigidire la fibra contro l'umidità penetrante dell'atmosfera", con buona pace del professor Strauss.

A Carnacina vanno riconosciuti vari copyright di ricette poi entrate nella leggenda di chi aveva avuto la fortuna di poterle provate. **Responsabile del ristorante italiano all'Esposizione Internazionale di Parigi del 1937**, si inventò la vellutata di pollo, un mix di burro e brodo di pennuto, servita fredda con una *julienne* di tartufo nero. Tale il successo che, all'uscita, i francesi stessi pregavano per portarsi a casa la ricetta. **Due anni dopo, con l'Expo a New York**, altro botto con le code di scampi avvolte nel lardo, cotte a spiedino con i funghi, il tutto poi adagiato su accoglienti culle di pomodoro. **Non mancavano piatti dedicati a personaggi famosi**, come si usava in quel tempo. **Gli spaghetti Umberto di Savoia**, arricchiti da un ragù con striscioline di prosciutto cotto, funghi e animelle di agnello, a corona sul tutto una frittata di uova e parmigiano. Una storia a parte quella del **pollo dorato Ernesto Fiorio** con salsa tartara. Era un collega a Stresa, responsabile di un altro locale, compagno di piacevoli serate conviviali. Ne andò così fiero che, quando si recava in altri luoghi, "aveva la mania di chiedere il permesso di



Maestro Martino, il principe dei cuochi

di **Elisabetta Cocito**
Accademica di Torino

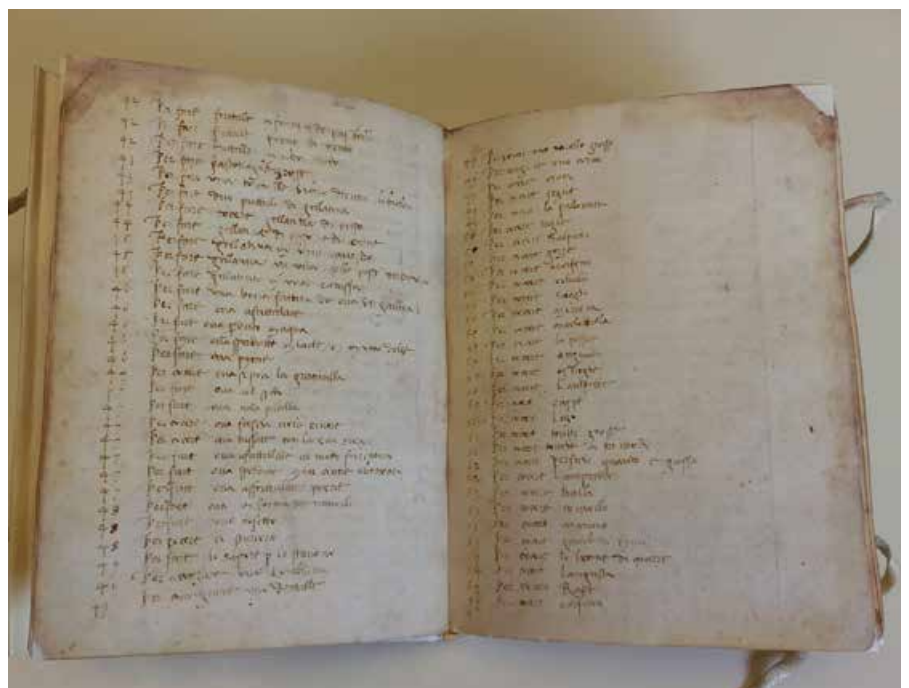
Il recente restauro di una delle rare copie del manoscritto "Libro de Cosina" mette ancora una volta in evidenza la sua modernità.

L *il principe dei cuochi*. Una definizione coniata da **Bartolomeo Sacchi**, detto il Platina, per **Maestro Martino da Como** che racchiude in sé l'ammirazione verso quest'ultimo, un'ammirazione e un rispetto assolutamente ben riposti e condivisibili. Il manoscritto *Libro de Cosina* di Maestro Martino, realizzato tra il 1450 e il 1467, rappresenta un **caposaldo della letteratura gastronomica italiana** ed è testimone del passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale.

Lodevole è stata l'opera di restauro di una delle rare copie attualmente note, promossa dalla veneziana Nova Charta e dalla Biblioteca civica di Riva del Garda presso cui questa è custodita.

Il restauro ha avuto l'indiscusso valore di mettere in evidenza la modernità del

trattato che ci consegna non solo uno spaccato dei tempi, ma **riflessioni e proposte innovative per l'epoca, frutto di ricerca e sperimentazione**. Altro aspetto caratteristico è sicuramente l'ampio respiro che traspare nell'opera grazie all'esperienza dell'autore maturata a Milano, alla corte di **Francesco Sforza** e al servizio di **Gian Giacomo Trivulzio**, tra il Regno di Napoli e di Francia; di particolare importanza e successo è stata la sua attività nelle cucine vaticane, che gli hanno dato notorietà e prestigio. Tali esperienze gli hanno consentito di acquisire le conoscenze gastronomiche dei diversi territori, che ha trasferito nelle sue ricette, anche implementandole o adattandole. Non mancano pure riferimenti alla cultura catalana e araba.





Una miniatura tratta da "Il libro delle conquiste e dei fatti di Alessandro", Parigi, Musée du Petit-Palais, c. 86r

Trasferisce nelle sue ricette le conoscenze acquisite nei diversi luoghi dove ha lavorato

Nel suo ricettario vengono presentati piatti come **i cavoli alla romanesca, la torta bolognese, i macaroni siciliani e il biancomangiare alla catalana**; quest'ultimo caratterizzato dall'uso del latte di capra. **La ricetta del "pavone vestito"**, ossia cotto e poi ricoperto con le sue piume, è descritta minuziosamente: il volatile doveva essere preparato con abilità, previa scuoiatura, poi cotto allo spiedo, avvolgendolo in un panno da tenere sempre umido, "acciocchè 'l fuocho nol sechi troppo"; a cottura ultimata, l'uccello si rivestiva con la sua pelle e le sue piume, abbondantemente spolverizzate, all'interno, di spezie. "Per più magnificentia", **sotto la pelle si poteva applicare uno strato di oro in foglia**. Va ricordato che il pavone era molto apprezzato anche per il suo valore simbolico di rinascita spirituale, legato alla convinzione che in autunno perdesse le piume che rinascevano in primavera. Questa è una ricetta che ricalca la moda dell'epoca, ma **molti sono i segnali della modernità di Maestro Martino**. Primo fra tutti **la scelta di scriverlo in lingua volgare**, il linguaggio chiaro e la suddivisione degli alimenti in ordine di portata. A ciò si aggiunge l'indicazione del rapporto tra ingredienti e numero dei commensali e i tempi di cottura. Curioso

è notare come talvolta la durata della cottura sia correlata al tempo di recitazione di una preghiera, forse volendo sottolineare l'intento di rivolgersi a una platea più vasta e non sono di élite. Per inciso, ancora nei ricettari ottocenteschi, a volte, i tempi di cottura sono scanditi dalla recitazione di preghiere. Ne troviamo traccia, per esempio, nel *Trattato di Cucina* del **Vialardi**, capo cuoco della Real Casa Savoia, stampato nel 1854. Attuali sono alcune precisazioni con cui l'autore correda le sue ricette, per esempio sottolineando **quali carni siano più adatte a essere bollite e quali a essere arrostiti**, oppure consigliando la sostituzione di alimenti difficilmente reperibili con altri prodotti.

Inusuali, per l'epoca, le indicazioni per una cucina salutare

Moderne e inusuali per l'epoca sono le indicazioni a favore di una cucina salutare ricca di ortaggi e **la valorizzazione dei prodotti del territorio**. Si deve a Martino anche la trattazione della pasta; in particolare cita i pregi della pasta secca, di facile e lunga conservabilità, e alcune ricette con il riso, cosa non comune ai tempi, alimento generalmente destinato a bimbi e convalescenti. È sua **la prima citazione della parola polpetta**, di cui dà una dettagliata e saporita ricetta, così come il termine **frittella**. A

tale proposito, è suggestiva la ricetta delle **frittelle "piene di vento"**, ossia fatte di sola farina, acqua e zucchero che, una volta fritte si gonfieranno e "pareranno piene et saranno vote". Inevitabile il richiamo a **Roland Barthes**, nostro contemporaneo, che, molto tempo dopo, conio per la *tempura*, per la sua incorporea levità, la definizione di *blocchetto di vuoto, gomito d'aria*.

E che dire delle **ricette per la quadagesima** (Quaresima) che precludeva il consumo di carne e grassi animali? Inventa e propone ricette *contrafacte*, come per esempio **un'alternativa al burro**, fatta con mandorle, acqua di rose, zucchero; colorata con zafferano e formata in pani, **ingannerà l'occhio e appagherà comunque il palato**. Un concetto modernissimo, solo che oggi tali elaborazioni le chiamiamo *rivisitazioni* o *interpretazioni*: non hanno motivazioni religiose, ma sono espressioni di creatività e fantasia.

Si deve al Platina se le ricette di Maestro Martino sono arrivate a noi e hanno avuto tanto successo. Il Platina aveva un rapporto di stima e amicizia verso il Maestro; lo cita con ammirazione nel suo trattato e ne trascrive le ricette, anche rielaborandole. Il testo del Platina del 1468, scritto in latino, è stato il primo ricettario stampato e questo ha favorito la sua diffusione, al contrario del manoscritto di Martino, di cui, come detto, si è a conoscenza di poche copie.

La lettura dell'opera restaurata di Martino ci rammenta quanta strada abbia fatto la nostra cucina grazie anche ad antichi cuochi innovatori che hanno gettato le basi di quel grande caleidoscopio di sapori e colori che è la nostra gastronomia.





A tavola col barone

Alberto Franchetti

di Anna Marmioli

Delegata di Reggio Emilia

*Eclettico intellettuale,
musicista e compositore,
innamorato
della cucina.*

La personalità e l'opera del barone **Alberto Franchetti** (Torino, 18 settembre 1860 - Viareggio, 4 agosto 1942) si inseriscono in quel filone culturale nuovo e inedito che, a partire dal XIX secolo, porta alcuni musicisti a dissertare di arte culinaria. **Rossini**, forse, ne è l'esempio più alto e colto. Durante gli anni trascorsi a Parigi divenne amico dello chef, allora in gran voga, **Marie-Antoine Carême** il quale intitolò a Rossini diverse ricette. **Mascagni**, **Puccini** e lo stesso **Verdi** trascorrevano ore nell'inventarne nuove secondo i propri gusti, preoccupandosi

anche di come apparecchiare per ricevere gli ospiti.

Alberto Franchetti fu uno di questi e lo fu alla maniera dei suoi tempi.

Quando nel lontano 1878 il padre **Raimondo**, banchiere e imprenditore, arrivò a Reggio Emilia da Venezia, rimase affascinato dalle prime colline appena fuori della città e in breve tempo divenne proprietario di circa 3.000 ettari di terreno nei comuni di Albinea, Viano e Vezzano. Esegui importanti lavori di bonifica, dissodamento, messa a coltura della parte boschiva e sistemazione della strada e vi costruì l'imponente corte, che oggi ancora si chiama "Il Cavazzone", con tutti i servizi, le scuderie, molte case coloniche e, per i figli dei mezzadri, anche l'asilo aziendale. Per la moglie **Sara Luisa Rothschild**, fece costruire uno chalet in un particolare stile nordico, copia di un padiglione dell'Esposizione Universale di Parigi del 1878.

Negli anni fra i due secoli, il Cavazzone divenne luogo di frequentazioni celebri, uno dei salotti di incontro dell'aristocrazia illuminata e della borghesia industriale della città.

L'amicizia con D'Annunzio

Alberto, musicista e compositore, ma anche appassionato di fotografia e di roboanti motori, era solito trascorrervi lunghi periodi durante la composizione o la rappresentazione delle sue **opere liriche al Teatro Municipale di Reggio**.

Amico di **Puccini**, **Mascagni**, **Giordano**, **Illica**, **Ricordi**, li ebbe spesso ospiti al Cavazzone, un luogo che ancora oggi conserva intatto il fascino di un tempo e tra le cui mura si respirano tuttora i sapori di quegli incontri.





Interno della fattoria del Cavazzone

Fu amico fraterno di **Gabriele D'Annunzio**, il quale, in alcune lettere agli amici, conservate alla Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia, scriveva, per esempio: "In questo momento odo muggire l'automobile di Alberto Franchetti", in altre: "Alberto Franchetti che ha mano egualmente ferma e ardita nel condurre la forza del ritmo e quella di una sessanta cavalli", a ricordo della grande passione di Alberto per i motori, che lo fece partecipare alla prima edizione della "Mille Miglia" nel 1927 con la sua Lancia Lambda

VII serie, conosciuta come "Siluro Franchetti".

D'Annunzio, nelle stesse lettere, fa spesso riferimento alla **bravura di Franchetti nell'elaborare ricette di cacciagione** tra cui, alcune, dedicate allo stesso poeta, pubblicate sulla rivista "Almanacco gastronomico: Ricette, meditazioni, facezie e storielle culinarie" (1912-1918), una interessante rivista fondata e diretta da **Giulio Piccini** (Volterra 1849 - Firenze 1915), giornalista e scrittore, in arte Jarro, grande amico di Franchetti,

che rimane una delle fonti per studiare e indagare il gusto dell'epoca, le mode e le sue tendenze.

La ricetta del fagiano alla D'Annunzio, per esempio, secondo Jarro, "aprì una nuova era nella storia della cucina". Ebbe davvero fortuna, tanto da essere pubblicata in "La donna", rivista quindicinale illustrata, nel 1912.

Pubblicando le sue ricette, Jarro lo definì "il Paganini dell'arte culinaria"



Alberto Franchetti e Gabriele D'Annunzio

Voglio chiudere questa riflessione su Alberto Franchetti lasciando la parola al suo grande amico Jarro che, della ricetta del cappone ripieno ideata da Franchetti disse: "Questa ricetta l'ho ricevuta dal Maestro Barone Alberto Franchetti. Egli è vittima di una grande ingiustizia sociale. È molto conosciuto come musicista, ma non è abbastanza conosciuto come cuoco. Ed egli sarebbe contento si dicesse che è il primo cuoco, almeno, in Europa. **È certo ch'egli si è molto occupato di cucina** ed è un vero Paganini dell'arte culinaria. Le sue variazioni sul girarrosto e sulla cazzaruola sono preziose. [...] La cucina lo assorbe e non vi sarà mai uomo più allegro di quel ch'egli sia quando l'ammannimento di una pietanza gli è ben riuscito e ha **l'approvazione degli amici buongustai, che riunisce attorno alla sua tavola**. Il Maestro Franchetti è un cuoco che ha scritto varie opere in musica nei momenti che gli si sono avanzati dalle sue occupazioni di cucina. Parlategli di musica, entra subito di malumore, ma dategli che è il cuoco più grande del mondo, la lode, anche esagerata, non gli sembrerà adulazione".



La semplicità di “un filo d’olio”

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma Eur

Riprendendo il titolo di un libro di Simonetta Agnello Hornby, lo spaccato dei riti legati al cibo in una famiglia italiana degli anni Cinquanta.

È l'anno 2011 e un tiepido sole di primavera accarezza Londra. L'avvocato di origine siciliana **Simonetta Agnello Hornby** sta per dare alle stampe *Un filo d'olio* (Casa Editrice Sellerio), un libro di ricordi scritto a sei mani con la collaborazione della sorella **Chiara** e del cugino **Silvano**, figlio della zia **Teresa**. È un libro “scritto senza nostalgia”, per raccontare Mosè, la tenuta dove la famiglia di Simonetta trascorreva ogni anno le vacanze estive, ma anche **i sapori delle ricette e quei profumi** che riportano magicamente l'autrice a quelle estati lontane ovunque ella si trovi. Mosè, ancora oggi, ha il profumo fresco, agrumato e pungente della scorza di limone, ma anche quello caldo, balsamico, speziato e vigoroso dell'alloro. Mosè è gioia e gioventù, casa e famiglia.

Come ogni famiglia italiana, quella di Simonetta ha i suoi riti legati al cibo e le sue ricette.

L'arrivo a Mosè aveva un profumo e un sapore speciale, quello del caffè della “ninfa” protettrice della tenuta, **Rosalia**, moglie del campiere. Bella e bionda, era anche la custode del lievito, compito affidato, nella mitologia, sempre a una divinità femminile. Rosalia accoglieva le donne di casa Agnello offrendo il suo specialissimo caffè, che era riservato solo a loro. Non proprio un vero caffè, ma **una bevanda calda**, sensuale, avvolgente. Preparata **con caffè, cacao, cannella, chiodi di garofano e vaniglia**, era dolce e cioccolatoso, ma anche leggermente piccante e balsamica, fiorita, cremosa e caramellata. Terminato il rito del caffè la lunga estate a Mosè poteva avere inizio.



Quale donna non ricorda l'emozione della preparazione del primo dolce? Per Simonetta erano stati i **pasticciotti di pasta frolla con il ripieno di amarena**. La trepidante attesa della cottura e poi l'uscita dal forno e l'immensa felicità nel vederli lucidi, croccanti, dorati. Nel rito della pasticceria di Mosè c'era anche la gioia nel lavare pentole e stoviglie per leccare la crema dalle spatole e il pan di Spagna dalle teglie. Una irrinunciabile coccola golosa dopo tanto lavoro.

Il segreto che rendeva unica la minestrina: il tempo

Come accadeva sempre nelle famiglie nobili o ricche del tempo, i bambini non mangiavano a tavola con i genitori. A Mosè, Simonetta e la sorella Chiara prendevano i pasti nell'anticucina, e ogni anno, la prima sera, il menu era sempre lo stesso: minestrina di Giovannina, tuma all'argentiera e frutta. Era anche l'unica volta che alle bambine era permesso assistere alla preparazione dei piatti. **Giovannina**, "volto di luna, grandi occhi scuri e sopracciglia ben marcate", nuora di **Vincenzo Vella** il campiere, aveva rivelato alle bambine il segreto che rendeva unica la sua minestrina: il tempo. **La lunga cottura durante la quale aggiungeva, a più riprese, i vari ingredienti, per fare in modo che non scuocessero**. La minestrina veniva cucinata sempre nello stesso pentolone di alluminio annerito dal fuoco. Era fatta dai **legumi avanzati nei mesi invernali e poi da tante verdure raccolte nell'orto**. Non potevano mancare il gusto caldo di un cucchiaino di estratto di pomodoro, il sapore intenso e sapido del sedano, la delicatezza fresca e fiorita del prezzemolo e infine il tocco pungente dei grani di pepe. La pastina, a quei tempi, era costosa e allora Giovannina pestava i vari formati con l'aiuto di una pietra, poi la cuoceva a parte e la univa prima di servire in tavola. Rimasta unica e ineguagliabile, la minestrina sapeva di primavera, aveva i colori e i sapori del mese di maggio. Ogni cucchiainata era diversa,



"callosa, semolosa o molle". A volte le bambine prendevano con il cucchiaino solo il brodo, a volte solo la pasta, insomma ogni cucchiaino era una sorpresa. **Gualtiero Marchesi** sosteneva che la cucina potesse bastare a se stessa senza bisogno di decorazioni e giochi stilistici. A Mosè non era così, la mamma di Simonetta la invitava ad abbellire i piatti e a ricercare l'armonia. Utilizzando "fettine di limone, prezzemolo tritato e in foglie, basilico, olive, uova sode tagliate a fette o a spicchi, capperi e acciughe", la ragazzina decorava i piatti come fossero quadri.

Il dolce per le feste era adagiato su foglie di vite lucidate con un filo d'olio

Il dolce scelto per le feste degli adulti era un dolce di capriccio: il biancomangiare. Prevedeva una lunga preparazione di due giorni **con le mandorle raccolte l'anno precedente** a Mosè dalle *mennulare*, ragazze molto povere che arrivavano da Realmonte per guadagnare il denaro necessario per il loro corredo. Prima di essere servito, il dolce veniva adagiato su foglie di vite o di edera lucidate con un filo d'olio. Acco-

gliava il cucchiaino con la sua morbidezza, candido, dolce, fiorito, **spolverizzato con un soffio di cannella calda e speziata e un pizzico di cioccolato nero e brillante**.

Ai bambini non era consentito scegliere cosa mangiare, solo **la merenda** aveva libertà di scelta. Era **semplice, sana e nutrizionalmente corretta**, potevano scegliere tra: **pane e olio, pane e zucchero, pane, burro e miele, pane e acciughe, pane e cotognata**. Altrimenti, con un coppello di sale potevano raccogliere direttamente nell'orto un cetriolo, un peperone o un pomodoro da accompagnare al pane.

La cucina di tutti i giorni era però ripetitiva, perché si mangiava solo ciò che in quel momento nasceva nell'orto. **La carne poi arrivava in tavola solo una o due volte alla settimana** a meno che qualcuno non facesse alla famiglia il graditissimo regalo di un pollo, un coniglio o un piccione.

Luigi Pirandello, conterraneo di Simonetta Agnello, ha scritto che l'uomo, per essere tranquillo, ha bisogno di pane, casa e amore. Tutto questo era Mosè. Oggi *Un filo d'olio* è giunto alla 23esima edizione, un grande successo editoriale che racconta al lettore la Sicilia più bella e più pura, fatta solo di luci e colori, senza ombre e lacrime.



Il profumo fragrante dei panigacci di Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Caldi e croccanti,
si farciscono con salumi
o formaggi morbidi.*

Con la storia di Luni (colonia romana fondata nel 177 a.C.) inizia anche la storia della gente di Lunigiana, di cui il cibo è parte integrante e insostituibile. Una cucina davvero unica nel suo genere, ispirata non solo dalla conformazione territoriale lungo la via Francigena, ma soprattutto dal gusto inestinguibile di proporre cibi semplici come i panigacci. **Il nome deriva dal cereale *panicum italicum*, la *Setaria italica* a grano nudo, comunemente chiamato *panico* per le sue panocchie (*paniculae*), la cui farina era largamente impiegata per ottenere i pani di mistura. Presso i Romani era usato per preparare una specie di polenta,**

dopo essere stato pestato nel mortaio. Si ha ragione di ritenere che il panico abbia trovato condizioni favorevoli per la coltivazione soprattutto nella media Val di Magra, come testimoniano alcuni toponimi quali Panicale, nel comune di Licciana Nardi (citata nel 1077 in un atto di donazione dell'imperatore **Arrigo IV a Ugo e Folco d'Este**) e Panigaletto, nel comune di Fivizzano, mentre si continuano a chiamare *panicale* la paglia e gli steli secchi del *panico*.

Giovanni Antonio da Faie (Malgrate 1409 - Bagnone 1470), lo speciale lunigianese autore del *Libro de croniche e memoria o amaystramento per lavenire*, nel descrivere i disastrosi effetti della carestia del 1456 in Lunigiana, afferma che "el panigo e le castagne sono più che y due terzi del pane de Lulixana". **Castagne e panico rappresentavano, dunque, una parte assai cospicua dell'alimentazione base dei lunigianesi del secolo XV e lo saranno ancora per tempi assai lunghi.** Come annota, in una supplica, il Marchese di Olivola e Pallorene, **Lorenzo III Malaspina** (1655-1714), quando asserisce che i suoi sudditi "sono miserabili, senza industria, lontani dal commercio, vivono con il loro sudore, il loro cibo è di castagne, meliche, panichi et erbe, la loro bevanda è per il più di sorgente".

*La tradizione è stata mantenuta
viva soprattutto a Podenzana*

I panigacci sono un prodotto tipico della Lunigiana, la cui tradizione è stata mantenuta viva soprattutto a Podenzana, piccolo comune confinante con quello di Aulla, dove sono diversi i risto-



ranti che propongono questo piatto. **La ricetta tradizionale** prevede la miscela di farina di frumento, in sostituzione del panico, acqua e sale fino a ottenere una densa pastella, facendo attenzione ad evitare il formarsi di grumi. **Elemento indispensabile è il camino aperto** dove si arroventano i testi, sovrapponendo una griglia a una fiamma che deve essere mantenuta costantemente viva. Il metodo tradizionale prevede che il riscaldamento dei testi avvenga tramite il fuoco di **legna di faggio e castagno per poter conferire al prodotto l'aroma tipico**. Per la cottura nei testi, stabilire la giusta temperatura è fondamentale: devono essere caldissimi fino a raggiungere la temperatura di circa 400°C. Quando i testi assumono un colore rosso si tolgono dalla fiamma, disponendoli su un tavolo. Iniziando da quelli rimossi per primi, si provvede a riempirli con una sufficiente porzione di pastella e, progressivamente, mano a mano che si riempiono, a sovrapporli uno all'altro fino a formare una pila di testi. L'assenza di qualsiasi tipo di lievitazione fa sì che il tempo di realizzazione dei panigacci si riduca a pochi minuti. Si ottengono quindi alcuni **pani piatti dalla forma tondeggiante**, del diametro di 15 cm circa e di colore biancastro-dorato. **Il profumo è fragrante, il sapore sapido e la consistenza croccante**.

La buona riuscita non è semplice e dipende da molti fattori

La buona riuscita dei panigacci non è semplice, essa dipende da molti fattori: dalla giusta cottura, dalla qualità della farina (farine troppo lavorate non vanno bene), dalle caratteristiche del testo (se ha preso umidità o meno), dalla quantità e dalla densità del composto e dalla temperatura del testo stesso. Infatti, una temperatura insufficiente impedirebbe la cottura, ma una eccessiva causerebbe la carbonizzazione del panigaccio, avente la parte superiore a contatto diretto con il fondo del testo soprastante. Infine si procede alla rimozione, utilizzando



spessi guanti per evitare scottature e una spatola per staccare il panigaccio dal fondo del testo. A questo punto, caldi e croccanti, **si servono in cestini di vimini e attendono solo di essere farciti con salumi tipici della zona**, come prosciutto, salame, coppa di testa e lardo, o formaggi morbidi come gorgonzola, stracchino o caprini a pasta molle. Così farciti, si assaporano con grande piacere, senza alcuna formalità tra i commensali e con una sorprendente complicità accompagnata dall'inebriante profumo della brace ardente. Un gesto di convivialità, un ponte tra il passato e il presente, un filo che lega insieme cultura e tradizione.

Il testo, come strumento di cottura, è caratteristico della Lunigiana

Il testo come strumento per cuocere è caratteristico della Lunigiana, dove esiste un tipo di cottura arcaica rimasta invariata nei secoli. Tale modo di cucinare **rende il gusto delle pietanze molto particolare**, in quanto è **un misto tra cottura al forno e al vapore, dove tutti i profumi e i sapori si conservano**. A Podenzana, in località Barco, avviene la produzione dei testi per panigacci a opera di artigiani locali, che seguono ancora procedimenti arcaici. **L'argilla**, prelevata dai piedi del monte che segna il confine tra il comune di Podenzana e la provincia spezzina, depurata dai sassi e da altre impurità, **viene distesa su un piano e bagnata, battuta e lavora-**

ta con bastoni per renderla più elastica. Se ne staccano poi alcuni pezzi facendone sfere del diametro di 7/8 centimetri che, allineate su un piano spolverizzato di cenere per evitare che si appiccichino, si appiattiscono ottenendone dischi spessi circa due centimetri e del diametro di venti. Poi, sulla cappelletta ben bagnata di un piccolo arnese di legno a forma di fungo, si stende il disco di argilla compattando l'impasto e si elimina l'orlo debordante. I piccoli testi si fanno poi essiccare per sette/otto giorni. Quindi si cuociono col sistema della catasta di legna in fossa (piccola fornace), alternando a strati di legna altri testelli adagiati uno accanto all'altro con la concavità verso il basso. La cottura dura circa due ore. Al termine i testi, fatti raffreddare, si estraggono pronti per l'uso. Per quanto riguarda i panigacci, scrive **Germano Cavalli** in *Note e appunti per una storia delle abitudini alimentari in Lunigiana* del 2014: "sarebbe auspicabile riproporre la coltivazione del panico". Oggi, la tradizione del panigaccio viene conservata dall'Associazione Ristoratori Panigaccio Podenzana e celebrata con diversi eventi durante l'anno, come **la Sagra del panigaccio, organizzata da quasi cinquant'anni nel mese di agosto**, che ha ottenuto la certificazione di "Sagra di Qualità" assegnata dall'Unione Pro Loco d'Italia. Inoltre, alcuni coltivatori locali stanno ripristinando l'impiego di farine di grani antichi o provenienti da coltivazioni del territorio, grazie ai progetti della Comunità Montana e alla rete tra imprese che ha dato vita a una piccola economia circolare tra aziende, mulini e ristoratori.



Il convivio di Eolo

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Una cucina,
quella eoliana,
fortemente radicata
nel territorio, che parla
di terra e di mare.*

La cucina eoliana, come quella siciliana, ha radici antichissime che, con il susseguirsi delle diverse dominazioni e l'eredità di culture diverse, ha sicuramente assorbito tracce profonde anche nel modo di intendere l'alimentazione e di servirsi al meglio delle risorse locali. **La cucina delle Eolie è soprattutto una perfetta commistione di tradizioni contadine e marinare**, che la rende unica nel suo genere. I piatti, infatti, richiamano il profumo del mare e i colori tipici del paesaggio con l'uso costante e sapiente delle erbe odorose che riempiono ogni preparazione di fragranza, di nascoste sensazioni, di umbratili umori: il rosmarino, l'origano, il basilico, l'aglio,

la nepitella, la menta uniti alla scorza dei verdelli, ai pomodorini "a pennula" e, ovviamente, al capperi.

I tanti sapori della memoria, tripudio di gusti ed emozioni, **si accompagnano agli straordinari vini delle cantine eoliane e culminano con i dolci** che mettono in luce le straordinarie materie prime locali. A Panarea, per esempio, un tempo si panificava in casa realizzando **i catanedi d'uorgio, ciambelle d'orzo** che, una volta cotte, venivano "caliate", tostate e ammorbidite condendole con pepe, aglio, pomodorini *mpiennula*, origano e aggiungendo capperi e cucunci. Un'alternativa **era la ciambella di Basilluzzo, un pane tradizionale affettato e condito**, che spesso accompagnava un altro piatto *vintage*, le **ova a niputiddata, uova alla nepitella**, associate alla particolare erba aromatica selvatica tritata e addizionata con pomodorini maturi.

Non si può andare alle Eolie e non assaggiare il pane della disgrazia, ossia **il pane cunzato**, specialità della cucina isolana povera, nato sfruttando le materie disponibili. Si tratta della **quintessenza dei sapori eoliani** e di un famoso piatto sici-

liano. La ricetta originale prevede che il pane, inzuppato d'olio extravergine d'oliva, venga condito con pomodori datterini, formaggio primo sale, basilico, capperi, olive, acciughe sott'olio e origano.

*Indiscusso protagonista
nei piatti tipici è il pesce*

Indiscusso protagonista nei piatti tipici delle isole Eolie è il pesce che annovera **l'antica ricetta delle bbadduo'ttuli d'opi, polpette di boghe**, realizzate con un impasto amalgamato con uovo e pane grattugiato, pecorino, sale, pepe, prezzemolo, boghe tritate e poi bollite in brodo. **I totani secchi** erano invece preparati aperti e salati per essere essiccati al sole dei "cannizzi" e in inverno si gustavano soffriggendoli con cipolla, sedano, pomodorini a grappolo e patate. Da tali radici gastronomiche **sono maturate ricette più moderne**, adeguate ai gusti dei turisti, mantenendo il legame al territorio specie per i primi piatti, come le mezze penne ai profumi dell'orto, gli spaghetti al sugo di aragosta, quelli al granchio di fondale, i maccheroncini di casa, la pasta con le *patelle*, i molluschi monovalva che si attaccano alle rocce affioranti, o la pasta col nero di seppia, con acciughe e menta o le mezze penne all'eoliana, con capperi, olive verdi, mandorle, prezzemolo, aglio e olio, immerse nel sugo di pomodoro. E ancora **gli spaghetti cunzato, il pesce grongo** che di giorno si rintana e la notte esce a cercare cibo e con il quale si prepara un sughetto con cipolla, aglio, pomodori, olive bianche, capperi, prezzemolo, olio, sale e pepe. Per i pesci si va dalla cernia in umido, agli involtini di cernia al sugo, alla zuppa di scorfano, al mupo al forno, al pesce spada marinato o alla griglia, al tonno con





salsa di pomodoro, ai totani ripieni, fritti o alla brace.

Tra le carni, una particolarità eoliana è il coniglio cucinato al sugo con patate, in agrodolce o alla cacciatora, mentre la caponatina eoliana, i pomodori secchi, l'insalata di capperi, o la frittata di asparagi selvatici sono **accostamenti gustosi di verdure e ortaggi** per accompagnare i piatti con qualità nutritive equilibrate, per un'alimentazione che rispecchia le caratteristiche della Dieta Mediterranea.

Ogni piatto richiama una tradizione

Chiamate anche *mulincianeddi chini*, **le melanzane ripiene** sono un piatto tipico delle isole Eolie e di Lipari in particolare; consumate calde o fredde, è fondamentale usare **la varietà di melanzane viola tonde**, perfette per essere farcite con formaggio, mollica di pane, mortadella, albume. Una volta riempite, vanno cotte per 40 minuti in un tegame con la salsa di pomodoro e sono pronte poi da gustare come contorno.

Nelle presentazioni dei ristoratori i piatti assumono i contorni di vere e proprie opere d'arte, un connubio che soddisfa la vista e l'olfatto, con **le fragranze spiccatamente aromatizzate** che diventano un richiamo per il palato per la varietà di gusti e sapori. Ogni piatto ha una sua storia e richiama una tradizione, basti pensare ai **dolci tipici** del Carnevale, come **i gigi**, deliziosi bastoncini fritti im-

mersi nel vino cotto scaldato a bassa fiamma e cosparsi di zucchero a velo e cannella. Per la festività di San Giuseppe, si possono gustare **i vastidduzzi**, dolcetti all'uva passa e mandorla; seguono gli **spicchiteddi** a base di vino cotto, chiodi di garofano e cannella.

La storia della Malvasia

La storia enogastronomica delle isole Eolie è poi storia della Malvasia giunta sull'isola di Salina con **i Veneziani che impiantarono il prezioso vitigno originario della città greca di Monemvasia** quando, come evidenziato dallo storico

professor **Marcello Saija**, fuggirono da Candia a metà del XVII secolo, e trasferirono la coltivazione di queste uve in altre regioni sulle rotte navali dei mercanti veneti, tra cui Salina. I Veneziani che sbarcarono a Lipari chiesero al vescovo le concessioni enfiteutiche per coltivare terre proprio a Salina, ancora semideserta. Così arrivarono le piante di vite da Creta e se ne ebbe ampia diffusione per merito degli Inglesi che l'avevano scoperta a Messina durante i quindici anni di guerra contro le truppe napoleoniche insediate, sull'altra sponda dello Stretto, tra il 1800 e il 1815. Da quel momento **il vino Malvasia delle Lipari fu venduto in tutta Europa e regalò a Salina un secolo splendido** fino all'arrivo della fillossera, che nel 1888 distrusse in 18 mesi quasi tutti i vigneti. "I vigneti - evidenzia Saija autore di *Malvasia delle Lipari. Storia dell'antico passito eoliano* - furono ricostituiti, ma soltanto per il 30%, a partire dal 1903, quando **Friedrich Paulsen** della Cantina sperimentale di Milazzo mise a punto il portainnesto adatto per riprendere la coltivazione".

Una cucina, quella eoliana, fortemente radicata nel territorio che parla di terra e mare, con piatti ricchi di sapori, aromi e odori in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, narrando tradizioni locali tra il fascino di miti e leggende.

PASTA ALLA CUCUNCIATA

Preparazione: *pulire, tagliare a dadini e mettere sotto sale le melanzane; dissalare le acciughe e frullarle assieme ai cucunci di Salina e all'olio extravergine di oliva fino a ottenere un composto denso e cremoso.*



Grigliare i peperoni, spellarli e tagliarli a listarelle. In una padella soffriggere le melanzane dissalate con l'olio extravergine di oliva e con l'aglio, aggiungendo i pomodorini, e far cuocere il tutto per circa una decina di minuti. Successivamente, unire i peperoni, le olive, una parte del pesto precedentemente preparato, qualche foglia di basilico e amalgamare aggiungendo, se occorre, sale e pepe. Dopo aver fatto cuocere gli spaghetti al dente, porli nella padella assieme a tutto il resto in modo che

si insaporiscano; impiattare aggiungendo il pesto rimanente e servire con una spolverizzata di pecorino grattugiato e cucunci di Salina interi.



Le ciambelle dell'Arcangelo Michele

di **Roberto Dottarelli**

Accademico di Roma Castelli

*Un prodotto da forno
legato al culto
del Santo in alcune
cittadine laziali.*

Nel Lazio, ma non esclusivamente, sono diffusi alcuni prodotti da forno, che rappresentano contemporaneamente un alimento e un segno e che, originariamente, avrebbero dovuto essere connessi a una specifica occasione rituale. Difatti, la loro forma ad anello o a intreccio conserva chiaramente la sua valenza simbolica, riferibile a un legame che, però, nel divenire delle comunità locali, sempre più influenzate dalla cultura di massa, spesso non risulta più decifrabile.

Appare così abbastanza interessante l'aver individuato alcuni esempi di produzioni, che, legate a un comune filo conduttore, ne chiariscono il significato sottostante, offrendo una serie di istantanee della cultura andata, in diversi stadi di evoluzione o, più precisamente, di involuzione.

Una ricerca, non esaustiva, ha infatti evi-

denziato **l'usanza di preparare ciambelle in onore di San Michele Arcangelo in diversi comuni assai distanti tra loro**, a riprova, forse, di **una passata maggiore diffusione di tale tradizione**.

Si tratta di Monte San Giovanni in Sabina (Rieti), Vitorchiano (Viterbo) e Rocca Canterano (Roma), che **festeggiano l'8 maggio** e Pisterzo (Frosinone) dove si festeggia **il 29 settembre**, al quale si potrebbe aggiungere, al di fuori del Lazio, Sant'Angelo di Alife (Caserta) sempre il 29 settembre.

Le due date derivano da diversi episodi: la prima fa riferimento all'apparizione del Santo a **San Lorenzo Maiorano**, vescovo di Siponto, in una grotta del Gargano, nell'anno 490; la seconda ricorda il giorno della consacrazione di una basilica eretta nel 493 in onore del Santo sulla via Salaria. Esse **sono anche allusive all'inizio e alla fine dei lavori agricoli di semina e mietitura** e al periodo nel quale aveva luogo **la transumanza**.

*Il Santo guerriero che combatte
il drago, ma anche protettore
dei campi e dei pastori*

E qui è necessario introdurre **la natura "multisemantica" del Santo**, che da messaggero di Dio, guerriero e capo delle milizie celesti, nella cultura ebraica e nell'uso ideologico che ne fecero in seguito i regnanti dell'Occidente, con l'affermarsi della cristianità **va a sovrapporsi, soprattutto in ambito popolare, a Ercole, divinità prediletta dal mondo pastorale**, attraverso l'attribuzione al Santo della capacità guerriera di uccisore di draghi, da sempre simbolo delle forze del male.





La figura del drago, fin dalle vicende di Cadmo e della fondazione di Tebe, ha rappresentato, nell'orizzonte mitologico mediterraneo, un ostacolo all'affermazione della *polis*, al controllo della *civitas* sul mondo selvatico, alla supremazia della cultura sulla natura. Un ostacolo impegnato a impedire l'accesso a una risorsa indispensabile per poter fondare un insediamento umano, ossia l'acqua. Così, se **nel culto di San Michele si sviluppa un legame con la sacralità dell'acqua, riscontrabile in molti santuari a lui dedicati**, la sovrapposizione a Ercole e le sue apparizioni in zone storicamente interessate da attività agro-pastorali lo portano a divenire anche patrono e protettore dei campi e dei pastori. E come scrivono **Benassi e Ceccarini** (*Il volo dell'Angelo*, in *I riti dell'acqua e della terra*, Viterbo, 2006): "La presenza dell'Arcangelo in luoghi rupestri e ipogei, lontano dagli spazi abitati ed addomesticati, fa sì che esso divenga il custode privilegiato dei luoghi selvaggi e sotterranei, guardiano delle zone di confine dove è costante il pericolo di uno sconfinamento dell'irrazionale e del caos". San Michele acquista così la funzione simbolica di protettore dell'ordine civile, in quanto guardiano dei confini fra la sfera naturale e quella culturale. Una funzione che, in un diverso contesto storico-culturale, era stata attribuita a un'altra divinità guerriera, invocata negli *Ambarvalia*, l'antica festa romana, celebrata alla fine di maggio dal sodalizio dei fratelli *Arvali* per purificare le messi e allontanare i cattivi influssi. Questa divinità era

Marte e a lui era demandata la funzione di difesa del perimetro che la processione dei devoti andava a definire, attraversando i territori rivendicati come propri dalla comunità (**G. Dumézil**, *La religione romana arcaica*, Milano, 1977).

La partecipazione della comunità al rito festivo

Questa stessa funzione si manifesta **nella territorialità del culto micaelico**, attraverso la partecipazione della comunità al rito festivo e **alla prassi di un pellegrinaggio annuale nei luoghi in cui il Santo risulta essere passato** o essersi rifugiato. Tale pellegrinaggio, da un punto di vista etnografico, svolge una duplice funzione: da un lato rafforza l'appartenenza individuale alla comunità locale e dall'altro permette a essa di rivendicare il diritto di uso e di controllo del territorio attraversato dalla processione dei fedeli.

Le ciambelle che si preparano per la festività di San Michele rientrano perfettamente nella casistica indicata da **Cirese** (*Introduzione a Pani e dolci di Sicilia* di Antonino Uccello, Palermo, 1976), che aveva spiegato che, quando **le produzioni da forno sono dedicate a una specifica ricorrenza**, rappresentano **contemporaneamente un alimento e un segno** e che il valore della forma o la funzione di segno mettono in secondo piano e quasi fanno scomparire il valore

di sussistenza e lo scopo alimentare. Tra le località menzionate in precedenza per la produzione di ciambelle votive dedicate alla festa di San Michele Arcangelo, spiccano **Rocca Canterano e Monte San Giovanni in Sabina**, dove l'8 maggio vengono ancora **organizzati pellegrinaggi verso grotte-santuario consacrate al Santo**. Similmente a quanto accade a Sant'Angelo di Alife il 29 settembre.

Le ciambelle indossate a mo' di bracciali o di collane lungo il percorso fino al santuario

Sicuramente, nelle due ultime località è testimoniato ancora l'uso di portare le ciambelle con sé, indossate a mo' di bracciali o di collane, lungo il percorso rituale, fino al santuario, dove, **ricevendo la benedizione, se ne riduce ulteriormente la funzione di alimento, in favore di quella votiva**.

Nelle altre località dove è sopravvissuta l'usanza di preparare le ciambelle nel giorno del Santo, queste vengono portate in processione all'interno del solo perimetro cittadino. E sembra particolarmente significativo il nome dato alle ciambelle nella località di Pisterzo, borgo medievale a guardia della valle dell'Amaseno: "Nozze votive", a riprova che **tali prodotti servivano proprio a celebrare una unione, un legame**, ossia, quel vincolo di appartenimento che i cittadini silenziosamente dichiaravano gli uni agli altri dando vita alla comunità locale e che inconsciamente stabilivano tra questa e il territorio nel quale essa si era formata e sviluppata fino ai giorni nostri, grazie anche alla fiducia riposta nella protezione di San Michele Arcangelo. Tuttavia, poiché tali significati sfuggono alla maggior parte di noi, come ai moderni protagonisti di questi antichi riti, dovremo rassegnarci al progressivo venir meno di simili tradizioni, che al massimo sopravvivranno nella forma di una sagra in cui si celebrerà un prodotto senza più comprenderne il valore culturale profondo.



I prodotti d'eccellenza del territorio vestino

di **Remo Bellucci**, *Accademico di Pescara*
e **Giuseppe Fioritoni**, *Delegato di Pescara*

*La vite, l'olivo
e il fagiolo tondino
sono espressione della
ricchezza del territorio
e dell'impegno
a innovare nel rispetto
della tradizione.*

Attaversare il territorio vestino è come fare un viaggio nella storia, nelle radici profonde delle tradizioni agricole e culinarie, persino nelle emozioni della scrittrice abruzzese **Donatella Di Pietrantonio**, che da questo territorio trae talvolta ispirazione.

L'area vestina è una zona geografica della provincia di Pescara che comprende molti comuni dell'entroterra, a Nord del fiume Pescara. **L'area prende il nome dall'antico popolo italico dei Vestini.**

Si estende su una superficie territoriale prevalentemente collinare e pedemontana, dal litorale all'interno montano, e **si caratterizza per produzioni agricole**

di alta qualità come il vino Doc Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini, l'olio d'oliva Aprutino Pescarese Dop, i legumi, come il caratteristico fagiolo tondino del Tavo, oltre ai famosi arrosticini e al pecorino di Farindola.

*Il percorso della viticoltura,
dai Vestini a oggi*

La vite è coltivata da secoli nel territorio. **Plinio il Vecchio**, nei suoi viaggi in Abruzzo, parlava di *trepolanum*, antenato dell'attuale Trebbiano.



Nei secoli la viticoltura si è sviluppata nelle famiglie nobiliari e nelle aziende padronali per produrre vino per uso proprio oppure da inviare alle residenze romane, napoletane o del Nord Italia.

Nel successivo passaggio post-bellico, ha avuto incremento per effetto del processo di riconversione agraria, riguardante le aree coltivabili precedentemente destinate ai cereali e all'allevamento del bestiame. Con la cooperazione si sono intensificati l'impianto dei vigneti e la produzione di uva da trasformare nelle cantine sociali, fenomeno che ha innescato un miglioramento nell'uso della tecnologia e in generale della redditività agricola. Tuttavia, tale processo ha privilegiato la quantità a scapito della qualità del vino.

A partire dagli anni Sessanta, l'espansione dei vigneti si è arricchita di nuovi viticoltori, con un apporto esperienziale che coniugava concetti tradizionali e innovativi. Tutto ciò ha consentito una migliore interpretazione della viticoltura con impianti non più in forma intensiva, ma frutto di appropriate valutazioni di ordine agronomico, pedoclimatico, paesaggistico e sociale. **Quindi, viticoltura di grande qualità, che ha portato alla valorizzazione delle uve Montepulciano e Trebbiano e successivamente delle varietà Pecorino, Passerina e Cocciola.**

Sono nate così aziende che oggi si sono associate formando il **Consorzio dei produttori di vino "Terre dei Vestini"**, che ha come primo obiettivo quello di valorizzare il territorio, la sua storia, le peculiarità, le caratteristiche dei propri terreni di produzione e la condivisione nel promuovere il cosiddetto terroir. Le aziende aderenti sono circa venti, tra cui una cantina sociale, con una estensione media di circa 25 ettari. Le stesse, operanti su tutta la filiera, dispongono di una cantina di trasformazione dove effettuano dall'imbottigliamento, all'invecchiamento e all'affinamento dei vini, che nel 90% dei casi vendono direttamente sul mercato nazionale e internazionale.

Sorseggiare un buon bicchiere di vino vestino offre l'opportunità anche di assaporare un profondo senso di umanità, di storia e di identità del territorio.



La Dop dell'olio extravergine d'oliva Aprutino Pescara

Il territorio vestino è ad alta densità di olivi e produce un olio extravergine di **altissima qualità, grazie al clima equilibrato tra esposizione ai venti e umidità.** La Dop Aprutino Pescara è stata la prima in Europa e la tradizione olearia è testimoniata dagli antichi palazzi ancora dotati di un proprio frantoio.

Sono **tre le varietà di olive autoctone** di cui si compone la Dop: la **Dritta**, la **Toccolana** e il **Leccino** e la loro quantità non deve mai essere inferiore all'80%. **Le caratteristiche sensoriali** sono diverse a seconda della varietà di olive di cui si compone. La cultivar Dritta (la Dritta di Loreto o Lauretana) si caratterizza per un gusto fruttato medio, moderatamente amaro e piccante. La cultivar Leccino ha un fruttato più leggero, con note erbacee, e leggermente amaro e piccante al gusto. La Toccolana ha un fruttato medio ed erbaceo con un gusto piccante deciso e note di amaro nel finale.

Gli olivicoltori stanno affrontando diverse problematiche, quali i cambiamenti climatici e l'aumentata pressione dei parassiti che incidono sulla produttività e sulla qualità. Tuttavia, la specificità del territorio pedemontano, talvolta l'adozione di tecniche irrigue, la raccolta più precoce e la molitura in frantoi moderni dotati anche di sistemi refrigeranti, hanno permesso di tenere alta la qualità di un prodotto che rivela pienamente l'identità del territorio.

La coltivazione dei legumi e il fagiolo tondino del Tavo

Nel territorio vestino è viva la tradizione pedemontana della coltivazione dei legumi. Lungo la vallata del fiume Tavo, che nasce sul Gran Sasso, trova il suo habitat naturale il **fagiolo tondino, puro e antico, profumato e dal sapore delicato.** Si presenta piccolo, tondeggiante e chiaro, con tegumento sottile e lucido, chiamato storicamente dai contadini del luogo *fasciule a bucielle* perché somigliante più a un piccolo pisello che al classico fagiolo. Ha proprietà organolettiche pregevoli e la particolarità di **una buccia sottilissima che, dopo la cottura, diviene quasi impercettibile e quindi di facile digeribilità.**

Il tondino si può gustare lessato e condito con olio extravergine d'oliva, in zuppe di legumi e insalate. **Tipico è l'abbinamento con la zucca**, che si raccoglie nello stesso periodo. È un ottimo ingrediente anche per i condimenti delle paste tradizionali abruzzesi lavorate a mano, come le *sagne* o le *tacconelle*.

Inserito dal Ministero dell'Agricoltura **nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali** italiani, possiamo considerarlo prodotto "sociale", ricchezza di un'intera comunità, con l'obiettivo di promuoverne il recupero grazie al coinvolgimento di piccoli gruppi di produttori, riuniti in consorzio. La vite, l'olivo, il tondino sono espressione della grande ricchezza del territorio vestino e di come la sua gente si adoperi per svilupparlo con grande competenza, senso di appartenenza, di mutua cooperazione e di continuo impegno a innovare nel rispetto della tradizione.

Del resto, si tratta di valori già condivisi sin dall'epoca vestino-romana, quando per esempio Plinio il Vecchio scriveva nella *Naturalis historia*: "La Terra è benigna, mite, indulgente, pronta a servirci ad ogni nostra richiesta. Quante cose costretta produce, quante altre spontaneamente propone; quanti profumi, sapori, succhi, colori contati ci offre; con quanta onestà ci rende i tesori che le affidiamo; quante cose alimenta per utile nostro!".



Valorizzare i noccioleti dell'Etna

di **Alberto Cicero**

Giornalista de "La Sicilia"

Oltre ai classici e spettacolari lapilli, il territorio vuole "lanciare" un prodotto che fa bene all'ambiente e alla salute.

Il nocciolo è sempre stato oggetto di storie e leggende. Le prime testimonianze del consumo del suo frutto riportano a un'isola della Scozia, in piena era glaciale. I nostri antenati usavano i suoi rami per ricavare legno per il fuoco o per costruire ripari. La sua presenza è segnalata nel periodo preistorico anche in Cina, almeno cinquemila anni fa. Il nocciolo, insomma, si intreccia con la storia dell'uomo. Tenace, umile. E soprattutto utile, magari senza suscitare poesia come altre piante considerate più "nobili". Tuttavia, **attorno a questo albero sono ugualmente fiorite anche fiabe e leggende.** Si racconta infatti che di legno di nocciolo fossero le bacchette dei raddomanti e dei maghi e che ceste di nocciole venissero esposte ai piedi dei novelli sposi come augurio di fertilità. Altre testimonianze su questa pianta le forniscono gli antichi Romani che per primi la denominarono *Avellana* (dalla

città di Avello dove era molto diffusa). **Plinio il Vecchio e Catone ne parlano per le virtù mediche.** Venne poi portata nell'antica Britannia e da lì balzò, secoli dopo, verso il continente americano. Oggi, in Italia, il nocciolo e soprattutto il suo frutto vengono associati a un prodotto che nello Stivale è nato, ma ormai è famoso, amato e imitato in tutto il mondo: la Nutella.

Nella Trinacria, oggi si vuole giocare la carta "Etna"

La pianta è di casa particolarmente in Piemonte, Lazio e Campania. Sono queste, infatti, le tre regioni in cui si trova l'**81% degli ettari** di superficie produttiva. **Subito dopo viene la Sicilia, con il suo 15%.** Proprio qui, nella Trinacria, dove le piantagioni di nocciolo coprono una superficie di oltre 12 mila ettari in tre province, a un'altitudine fra i 400 e i 1.000 metri, oggi si vuole giocare la carta "Etna". **Su quel modello che ha così bene funzionato per il vino e il pistacchio,** le cui quotazioni (e l'apprezzamento internazionale) sono balzate alle stelle non appena queste due produzioni sono state associate, rispettivamente, alla Doc e alla Dop. Oggi, per i produttori di nocciole, il ricavato della vendita del frutto può oscillare mediamente da 1 a 2 euro al kg, sempre relativamente all'andamento del mercato. Un prodotto, quindi, che non ha un valore particolarmente alto. Quest'anno **la produzione** in Italia non ha dato importanti quantità e quindi è **stata "contaminata" anche da quella proveniente dalla Turchia.**





Avviata la procedura del riconoscimento Dop

Mettere in... campo l'Etna, con tutto il suo fascino attrattivo che solletica la fantasia e tutto il valore del suo *brand*, è adesso la strategia che alcuni piccoli Comuni montani (Sant'Alfio, Linguaglossa, Piedimonte Etneo, Mascali, Milo, Castiglione di Sicilia e Zafferana Etnea) si sono dati per avviare la procedura del riconoscimento Dop. Il tutto con la benedizione del Parco dell'Etna. Durante la prima riunione operativa con i produttori e tutti gli altri soggetti interessati (pubblici e privati), **Gaetano Aprile**, direttore dell'Istituto Regionale della Vite e dell'Olio, ha tracciato **una sorta di road map** ricordando i vari passaggi (e gli innumerevoli vantaggi) che portano al riconoscimento della Dop, che sinora è stata concessa soltanto alla nocciola

romana, mentre quella del Piemonte e quella di Giffoni hanno avuto l'Igp. Quindi, subito la nascita di un comitato promotore, poi quella di un consorzio di tutela che curi anche la promozione. "Il prezzo del pistacchio, in pochi anni, è raddoppiato e la Dop ne sta consolidando il valore. È la prova concreta che anche la nocciola può fare un bel 'salto' dal punto di vista del mercato". Certamente, le difficoltà non saranno poche, come non pochi sono anche i motivi per valorizzare i nocciolotti. E non solo da un punto di vista meramente economico. I cambiamenti climatici stanno mutando profondamente gli scenari degli ecosistemi naturali. **Un nocciolotto ben curato può significare ridurre l'anidride carbonica dell'atmosfera**, in quanto numerosi studi hanno evidenziato il loro contributo positivo rispetto a tale problematica grazie alla loro migliore capacità di stoccaggio di CO₂.

E la considerazione dell'impatto sull'ambiente cammina di pari passo con **i benefici per la salute dal consumo di nocciole**: ricche di omega 3 e omega 6, prevengono le patologie cardiovascolari, mentre il loro manganese riduce crampi e dolori muscolari; in più **abbassano il colesterolo cattivo e, grazie alla vitamina E, sono anche fortemente antiossidanti**. E non solo. L'olio che se ne ricava ha un effetto purificante sulla pelle. Insomma un prodotto anche di grande valenza salutistica.

L'utilizzo gastronomico

In campo gastronomico, la nocciola è notissima **base di creme spalmabili** (come la già ricordata, e "universale", Nutella) ed è grandemente utilizzata **nel campo dei dolci** in cui, in Sicilia, rivaleggia con la "regina", la mandorla, che deve pur tuttavia... inchinarsi nel settore della produzione di gelati.

Più irta, invece, la strada nel campo delle pietanze salate. Come spiega **Silvio Scuto**, chef e presidente di una cooperativa agricola che ogni anno organizza una sorta di "campus di volontariato" per la raccolta delle nocciole: "Come condimento la nocciola si adatta a tutto. Va benissimo **per primi piatti con pesti a base di verdure**, o nel pesto di basilico al posto dei pinoli. Si sposa benissimo con i **secondi di carne o anche di pesce**, specialmente di acqua dolce **come la trota**. Molto più difficile invece usarla come ingrediente perché la presenza di oli grassi, che sciogliendosi diventano zuccheri, ne limitano l'utilizzo".

L'Etna, quindi, oltre ai classici e spettacolari lapilli, stavolta "lancia" un prodotto sì amato, ma ancora tutto da valorizzare. "In Italia il 20% del fatturato dell'agroalimentare è dato dai prodotti con marchio di qualità. Per questo ottenere il marchio della 'nocciola Dop dell'Etna' sarà una partita importante - commenta il Sindaco di Sant'Alfio, Comune capofila, **Alfio La Spina** -. Il futuro di questi territori si gioca adesso. E vale un'ulteriore fetta di identità di un territorio assolutamente unico".





Un cibo ritrovato: la *mes-ciüa*

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Ceci, farro e fagioli,
mescolati insieme, in un
unico ricco sapore.*

Dal verbo latino *misceo*, mescolare, derivano diverse parole italiane, dalla lunga *rimescolatura* alla più snella *mix* che, mutuata da una lingua tanto usa ad abbreviare le parole quanto è quella di Albione, indica ormai qualsiasi composto, compresi quelli che fanno parte dei ricettari gastronomici. Anche una parola del dialetto spezzino ha origine dal vocabolo degli antichi Padri. È *mes-ciüa*, termine la cui applicazione è da tempo confinata alla sola sfera culinaria, avendo ormai perso ogni collegamento con ambiti estranei alla cucina. Per l'utilizzo ristretto viene spontaneo

pensare che *mes-ciüa* sia sinonimo di tranquillità domestica, mentre è spesso matrice di dispute continue e non di rado interminabili.

I puristi, infatti, ritengono che il vocabolo vada scritto con un trattino a separare la *esse* e la *c*, per far capire agli sprovveduti che si tratta di due fonemi diversi, due suoni da pronunciare distintamente. Chi suona la campana contraria argomenta, a sostegno della propria tesi, che per la pratica e l'esperienza acquisita sul campo di battaglia (della tavola, *scilicet*) tutti conoscono l'esatta dizione del termine, avendola appresa da quando suggerivano



il latte dal biberon. Comunque, al di là dell'ortopedia, resta che la vera difficoltà, per i non addetti ai lavori, è la pronuncia di una vocale con due puntini sulla testa dopo quella che di puntini sul capo ne ha uno solo.

Mescolanza di cosa?

Mes-ciüa, quindi, e cioè mescolanza.

Ma di cosa? Beh, pensando che si può chiedere anche a uno chef stellato, viene da immaginare che la pietanza vanti un certo lignaggio, altrimenti non figurerebbe nel menu dei ristoranti verso cui Guide prestigiose indirizzano una clientela provvista di adeguate risorse.

Non è così, invece. **La mescolanza nacque e fu sempre un piatto povero** che i boomer come me, da piccoli, mangiarono poco perché nell'epoca dello sviluppo industriale, quando la formica luminescente prese il posto delle piastre in ghisa della cucina economica, pareva disdicevole continuare a consumare i piatti della tradizione, anche se questa aveva ammaestrato a fare i buchi nelle cintole per calmare lo stomaco che brontolava reclamando di essere saziato.

Quelle pietanze d'antan tornarono in auge quando si comprese che anche nella *re coquinaria* il passato è l'antichità del futuro. Fu così la volta di trippa, baccalà, pesce azzurro in quantità e di tutti gli altri piatti che una volta mangiavi perché la scarsella era vuota e che adesso invece si potevano mangiare solo se la tasca era ben gonfia.

All'elenco dei cibi ritrovati, ovviamente, non poté mancare la nostra casalinga mescolanza, che è una *mes-ciüa* apparentemente stonata di legumi e cereali secchi. Al contrario, **fagioli cannellini, ceci e farro suonano benissimo insieme**, dando vita a un *ensemble* accordato in cui non senti stecche, ma solo il rumore dei denti che macinano ininterrottamente: alla *mes-ciüa*, infatti, non s'addice la pausa, tale è la voglia di assaporarla fino in fondo, ancora bella calda perché del suo sapore non si smarrisca neppure la più piccola stilla. **Una sola regola, ma ferrea. Alle fave**



l'accesso alla tavola della mes-ciüa è inesorabilmente negato. Si obietterà che pure esse sono leguminose ma, poiché il loro stelo immerso nella terra è privo di nodi che rappresentano ostacoli a eventuali scalate, già dal tempo dei Pitagorici **si pensava che la pianta mettesse in comunicazione diretta il mondo di Ade con quello dei viventi**, sì che al tempo della fioritura le anime dei defunti, grazie a quel gambo liscio, potessero tornare sulla terra. Insomma, le fave simboleggiavano la morte ed erano, quindi, bandite dalla *mes-ciüa* e dal suo carico vitale di proteine e carboidrati.

Cibo povero, diventato ricco, ha mantenuto la facilità nella preparazione

Al di là di tali sofismi da negromante, la *mes-ciüa*, cibo povero diventato poi quasi all'improvviso ricco, ha mantenuto la facilità nella preparazione: sempre semplice, segno della modestia innata che hanno le cose da poco di cui avverti la ricchezza solo quando per qualche motivo vengono a mancare.

Gli ingredienti, li abbiamo detti, si tengano **in ammollo in acqua** con un po' di bicarbonato per dodici ore, ma se non si vuole attivare il cronometro, bagnarli per una nottata va più che bene. Quindi **due recipienti capaci: uno per ceci e farro** che, più duri, necessitano di maggiore cottura, **l'altro per i fagioli** che si scalderebbero se cotti troppo. Un paio d'ore per i primi, mezz'ora di meno per i secondi. Tutti immersi in acqua salata e sotto la fiamma viva prima di essere **riuniti in un unico contenitore e tenuti a cottura**

per un quarto d'ora, si da permettere ai rispettivi sapori di amalgamarsi avendo fatto la rispettiva conoscenza. Spento il fuoco e prima che il calore diminuisca, presto s'impiazzino le scodelle dove i più golosi mettono **spesse fette di pane rustico** che subito s'imbeva del brodo di risulta. Poi, **una bella grattugiata con i tanti colori del pepe.**

Le ricette d'oggi prescrivono la presenza sopra la *mes-ciüa* di olio extravergine d'oliva, un tempo centellinato dalle nonne con calcolata parsimonia affinché la tasca non avesse a soffrirne più di tanto. Non era mai negato il secondo piatto reclamato non tanto dalla fame, che nei bimbi non manca mai, quanto dalla gola, che quando si tratta di cose buone è presente nelle bocche di qualsivoglia età.

Resta il **problema irrisolto e, ahimè, temo irrisolvibile, di quando e come sia nata questa ricetta del Levante ligure**, così inconsueta nel mettere insieme ingredienti apparentemente distanti tra loro.

Si sa solo che nacque, o almeno così si mormora, quando il Golfo dei Poeti era ancora soltanto una bella rada cui mancava uno scalo appropriato.

Non c'era il porto, che sarebbe arrivato ben più tardi, ma la favola bella, che ancora oggi ci illude recita che l'origine della *mes-ciüa* risale al 1500, quando le navi restavano alla fonda e i leudi, barche a vela latina, portavano a riva sacchi di legumi e cereali da cui a volte fuoriusciva parte del contenuto, che poi era raccolto dai marinai e portato a casa.

Per una variante erano le mogli a raccogliere nel porticciolo quanto scivolava dai sacchi scaricati, ma io, malizioso, ho sempre pensato a qualche lama malandrina che s'insinuava nella tela per facilitare la caduta di quanto contenuto.



Il suino nero dei Nebrodi

di Matteo Pillitteri

Accademico di Sciacca

Un animale forte e indipendente che rappresenta un vero tesoro naturale autoctono da preservare e valorizzare.



Il suino nero dei Nebrodi, anche chiamato suino nero siciliano, suino nero delle Madonie o suino nero dell'Etna, riconosciuto come razza di maiale nero italiano dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS), è un animale forte e indipendente, che appartiene a **una razza autoctona** molto pregiata, **caratterizzata da una taglia piccola e un mantello scuro** che nel tratto cervicale si allunga ricordando quasi una criniera. **La sua carne ha un sapore deciso e fortemente riconoscibile.**

Dalle origini antichissime, risalenti al periodo greco e cartaginese, oggi questi suini, simili a cinghiali selvaggi, scorrazzano liberi nel Parco dei Nebrodi, la più grande area protetta in Sicilia che si distende nella provincia di Messina, toccando Ca-

tania ed Enna, a un'altitudine massima di 1.800 metri sul livello del mare. Attualmente si può presumibilmente stimare la presenza di circa 2.000 animali. **Un numero di capi che si è ridotto nel tempo anche a causa della graduale riduzione delle aree boschive** che anticamente coprivano buona parte dei rilievi siciliani.

Pascolando in montagna, ha sviluppato lunghi arti da grande camminatore

Pascolando tra i monti, scavando e sollevando grossi tronchi e massi in cerca di cibo, tale razza ha sviluppato **un grugno appuntito e robusto che gli permette di grufolare con facilità.** Dovendo arrampicarsi e saltare nel terreno impervio del sottobosco, ha inoltre lunghi arti da grande camminatore, che lo aiutano a scavare per procacciarsi il cibo, fatta eccezione nei mesi di agosto/settembre, nei mesi invernali, o in periodi dell'anno in cui per cause ambientali si denota che il pascolo sia insufficiente. In tali casi, vengono usati cereali e legumi provenienti da coltivazioni siciliane (orzo, avena, mais, ceci, cicerchia, pisello). La coda è a spirale e grazie ai suoi zoccoli duri riesce a pascolare bene tra i boschi dei Monti Nebrodi. È inoltre **una razza precoce e longeva**, caratterizzata da una fertilità elevata.

I maiali neri siciliani **sono allevati allo stato brado e semibrado** nelle zone boschive dell'isola, liberi di nutrirsi secondo natura, garantendo la bontà delle loro carni grazie a un corretto nutrimento costituito principalmente da ghiande e castagne. Il suino nero dei Nebrodi è **protetto da FederParchi.** Gli allevatori hanno aziende piccole e, nella maggioranza dei casi, gestiscono anche la trasformazione in laboratori artigianali. Per l'importanza del suo patrimonio genetico

rappresenta un vero tesoro naturale autoctono da preservare e valorizzare.

In Sicilia, attualmente, sono 110 le aziende che si occupano dell'allevamento e sono circa 15 i laboratori autorizzati per la trasformazione della carne.

È una razza frugale e resistente alle malattie e alle avversità climatiche, capace di crescere in zone molto povere. Simile al cinghiale selvatico sia esteticamente, sia caratterialmente, possiede infatti i tratti tipici di un animale adatto alla vita brada. Il manto scuro sembra essere legato all'alimentazione ricca di melanina contenuta nelle ghiande.

Dalle sue carni si ricavano prodotti di altissima qualità

Le carni di suino nero sono riconosciute come eccellenze da cui si ricavano prodotti di altissima qualità, sia lavorati e insaccati, sia tagli freschi (**il salame fellata, la salsiccia dei Nebrodi, i salami, i capocolli e le pancette**). L'alimentazione ricca di ghiande, tuberi, erbe, piccoli frutti e cereali conferisce **proprietà organolettiche intense e molto aromatiche**, che ricordano un sentore di nocciola e rimandano a eleganti note selvatiche, oltre a rendere **la carne morbida e gustosa**, dal sapore unico e caratterizzata da preziosi valori nutrizionali dovuti a un'alta concentrazione di acidi grassi essenziali omega 3 e omega 6, oltre a vitamine B e sali minerali. Senza contare l'assenza dei prodotti medicinali ampiamente utilizzati negli allevamenti industriali.

I tagli della carne del maiale nero siciliano sono molto vari e adatti a un'alimentazione sana e bilanciata, grazie alla concomitanza unica, e non replicabile altrove, del microclima in cui gli animali sono liberi di crescere e l'esperienza locale nelle tecniche di allevamento e trasformazione.



La triglia... il pesce con i baffi

di Giuseppe Vinelli

Accademico di Foggia

Caratteristica per il colore e i barbigli, è ottima in cucina in fritture e zuppe.

Il suo nome deriva da un'antica credenza popolare, risalente ai tempi dei Romani e ricordata anche da **Plinio**, e cioè che si riproducesse tre volte l'anno (in greco: *τρι γόνος* - *tri-gònos* = che partorisce tre volte). In realtà la fase riproduttiva è solo tra aprile e agosto. Di conseguenza, il periodo ideale per il consumo è quello che va da settembre a dicembre.

Conosciuta e apprezzata sin dall'antichità, i Latini la chiamavano *mullus*, che ha il significato di "pesce dal colore rosso". Appartiene alla famiglia delle *Mullidae*, che comprende oltre 80 specie di pesci d'acqua salata, conosciuti tutti come triglie. Sono diffuse nella fascia tropicale e temperata di tutti gli oceani, dove popolano acque poco profonde, in particolare nell'Atlantico orientale, nel Mar Mediterraneo e nel Mar Nero.

Sono due le varietà nei mari italiani: la triglia di scoglio e quella di fango

Nei mari italiani ne esistono due varietà: il *Mullus surmuletus*, noto come "triglia di scoglio", e il *Mullus barbatus*, più noto come "triglia di fango". La triglia di scoglio è più elegante, ma **quella di fango è decisamente più saporita**. Entrambe sono caratterizzate da un muso sul quale **spiccano i barbigli**, una specie di



baffi, che servono **per frugare gli scogli o i fondali in cerca di cibo**. La prima presenta alcune strisce gialle sul corpo e ha una testa affusolata e il baffo dritto, mentre quella di fango ha una testa piatta e il baffo all'ingiù. La triglia è un pesce magro, che fornisce solo 123 calorie per 100 grammi e ha una modesta presenza di grassi.

Una comune malformazione nelle triglie può consistere nella presenza di un'ulteriore piccola pinna posteriore sulla coda. La triglia con questa particolare anomalia è chiamata "**quadriglia**", proprio a causa delle quattro pinne complessive. Famosa e molto apprezzata, tra quelle di scoglio, è la "**triglia con i baffi**" del **golfo di Manfredonia**, dal lungo baffo e di rilevante pezzatura, che può arrivare a oltre 500 grammi di peso.

In Puglia, i piccoli delle triglie vengono detti *agostinelle*, perché abbondano in agosto. Sono una prelibatezza molto richiesta. Da fine luglio ai primi giorni di settembre scatta, però, il fermo biologico. Una volta c'era anche la possibilità di gustare il novellame di triglie, i cosiddetti "bianchetti", ma la relativa pesca è stata vietata definitivamente nel maggio 2011 dalla Comunità Europea.

Nell'antichità, oltre a essere considerata una delle specie marine più pregiate, alla triglia venivano attribuite anche proprietà afrodisiache, in quanto sembra togliesse ogni inibizione.

Ricordarsi infine che **la triglia è fresca se ha l'occhio nitido**, dolce, sognante e languido, come quello degli innamorati. Da qui il modo di dire: "fare gli occhi di triglia".

SUGO DI TRIGLIE

Ingredienti: 1 kg di triglie di fango, 1 kg di pomodori maturi, 2 spicchi d'aglio, 1 dl di olio extravergine d'oliva, 1 dl di vino bianco secco, 4 foglie di basilico, sale, pepe.

Preparazione: pulire le triglie, ottenendo i filetti senza squame e tagliarli a piccoli pezzi. Soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio e aggiungere i pomodori maturi tagliati a pezzetti, il vino, il sale e il pepe e lasciare cuocere lentamente. Quando il sugo si sarà ritirato, aggiungere i pezzetti di filetto di triglia e il basilico e cuocere per altri 10 minuti.



Bianchi o verdi, rosa o violettini: sono gli asparagi

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Devono passare dal campo alla tavola prima possibile per non perdere le loro fantastiche proprietà.

Iniziamo con la buona educazione. Come si mangiano gli asparagi? Prendendoli con le dita o usando forchetta e coltello? Risponde Donna Letizia, ossia **Colette Rosselli**, giornalista e scrittrice, moglie in seconde nozze di **Indro Montanelli**, autrice del libro *Il saper vivere di Donna Letizia*, pubblicato nel 1960 da Mondadori: "Quanto agli asparagi, in famiglia e tra amici è permesso mangiarli servendosi delle dita, ma nei pranzi formali sarà meglio usare la forchetta, a

meno che la padrona di casa non dia l'esempio, mangiandoli nell'altro modo". Il libro è vecchiotto, ma il consiglio di Donna Letizia è sempre valido. Personalmente seguiamo questa regola: se i turioni sono rigidi, come i bianchi di Verona o di Bassano, usiamo le mani per intingerli nella salsa del pinzimonio, se invece sono molli, i verdi, è poco decente inseguire la punta che ci ondola di qua e di là con la bocca aperta. Meglio usare forchetta e coltello. Oppure, se vi trovate in un ristorante raffinato, potete usare la pinzetta posta alla vostra destra.

Absolutamente da evitare il comportamento dello scia di Persia **Naser al-Din Shah Qajar** quando si recò a Londra in visita dalla **regina Vittoria** nel 1889. Durante il banchetto offerto da **Edoardo**, principe di Galles, vennero portati in tavola ampi vassoi di asparagi in onore del sovrano che ne era ghiotto. Shah Qajar, ignorando l'etichetta di corte e la pinzetta

d'argento disposta alla sua destra, iniziò a mangiarli come gli avevano insegnato fin da bambino: afferrò il primo con le dita, staccò la punta con un morso e gettò il resto del turione alle sue spalle. Così fece col secondo, col terzo e via via con gli altri. E così fecero i suoi poco dignitosi dignitari. Dopo un attimo di imbarazzo generale, Edoardo, non volendo che il suo regale ospite s'accorgesse di essere agli occhi degli inglesi un regale sudicione, molto diplomaticamente lo imitò. Superando il proverbiale *aplomb* anglosassone, i invitati si sentirono autorizzati a fare lo stesso. E così, dopo dieci minuti di trasgressiva maleducazione, i magnifici *isfahan* e *kirman* del salone di ricevimento furono ricoperti da uno strato di asparagi capitozzati. Un principesco letamaio.

L'asparago ha tanta storia da raccontare

L'asparago, pianta erbacea della famiglia delle gigliacee, parente quindi dell'aglio e della cipolla, ha tanta storia da raccontare. **A cominciare dal bene che fa.**

Linneo, il botanico svedese padre della classificazione binomiale, lo chiamò *Asparagus officinalis*, cioè terapeutico, per le proprietà medicamentose note fin dall'antichità: depura, favorisce la diuresi, è ricco di fibra, di vitamine A, B1, B6, C, carotenoidi e sali minerali come calcio, fosforo e potassio. Gli asparagi sono particolarmente **adatti alla dieta ipocalorica**: contengono solo 25 calorie e zero colesterolo. Sono poveri di sodio, stimolano l'appetito, riducono il ristagno di liquidi nei tessuti, il che aiuta a eliminare la cellulite. Attenzione: chi soffre di





disturbi alle vie urinarie non deve abusarne perché possono favorire i calcoli ai reni. La pianta è originaria della Mesopotamia, territorio dell'odierno Iraq. Da qui si diffuse in Egitto, in Grecia (il filosofo **Teofrasto**, 300 anni prima di Cristo, ne tessette l'elogio) e a Roma. **Marco Porcio Catone** ne parla nel *De agricultura*; **Marziale** negli epigrammi elogia gli asparagi di Ravenna; **Plinio il Vecchio** li cita nella *Naturalis historia*. **Svetonio**, nella *Vita dei Cesari*, racconta che **Augusto** era golosissimo di asparagi e se li faceva arrivare da ogni parte dell'Impero. Quando impartiva un comando a qualche messaggero, gli ordinava di eseguirlo "*velocius quam asparagi coquantur*", più veloce di quanto ci mettono gli asparagi a cuocere. Cinque minuti. Il che dimostra che Augusto e **gli antichi Romani apprezzavano i turioni al primo bollore per mantenerne la fragranza**.

Nel 1500 iniziò la coltivazione in Francia

Dal 1500 iniziò la coltivazione dell'asparago in Francia. I benefici e saporiti turioni **giunsero all'apice della popolarità nel 1600, alla corte di Luigi XIV**. Il celebre giardiniere **La Quintinie** riusciva a far gustare asparagi coltivati sotto serra al ghiotto Re Sole perfino nel mese di dicembre. Il re lo ripagò erigendogli un gigantesco asparago di marmo a Versailles, un obelisco in suo onore. I cugini d'Oltralpe considerano gli asparagi un piatto filosofico perché nel 1700 due filosofi famosi per il pensiero e per la fame di asparagi, **Bernard Le Bovier Fontenelle** e **Chrétien-Guillaume de Lamoignon de Malesherbes**, stravedevano per i turgidi turioni. Malesherbes, in particolare, perdeva la testa per un piatto di asparagi. Accusato di cospirazione nel periodo del Terrore, la perse davvero, sotto la ghigliottina. Altro *gourmand* di turioni fu il cardinale

Guillaume Dubois che **li gustava col burro sciolto e caldo**. L'alto prelato litigava spesso con **Fontenelle**, il quale sosteneva che l'unico condimento adatto era l'olio. Conoscendo i loro gusti, la **marchesa di Tencin**, amica di entrambi, li invitò a un pranzo di asparagi che aveva ricevuto freschi da Marsiglia. Ordinò dunque al cuoco di condirne metà all'olio e metà al burro fuso. Fontenelle arrivò al palazzo della marchesa in perfetto orario. Il cardinale no. Al suo posto giunse trafelato il segretario che, angosciato, annunciò che il suo padrone, colto da una sincope, era morto. Mentre la marchesa, addolorata, si abbandonò alle lacrime, si vide Fontenelle precipitarsi verso le cucine gridando: "Tutti all'olio gli asparagi, tutti all'olio". Morì a cent'anni. Il che fa pensare che in fatto di condimento avesse ragione lui.

Molti consideravano i turioni afrodisiaci

Sulla fama afrodisiaca degli asparagi ci sarebbe da scrivere un trattato. A crearla è stata prima di tutto la forma, lunga e turgida; poi la velocità di crescita dei germogli (turioni) che in un paio di giorni, sviluppandosi dal rizoma, il fusto sotterraneo che si allunga sottoterra orizzontalmente, raggiungono i 25 cm di lunghezza. Anticamente contro la frigidità femminile si consigliavano punte di asparagi avvolte nei petali di rose, da ingerire come pillole. Fino a qualche anno fa, a Bassano del Grappa dove si producono asparagi molto... dotati, piatto obbligato al pranzo nuziale era di sodi e ben auguranti turioni. Al potere afrodisiaco degli asparagi credette fortemente **Madame de Pompadour**, amante di **Luigi XV**, il quale, racconta **Renzo Pellati** ne *La Storia di ciò che mangiamo*, "si faceva preparare coppe d'acqua provenienti dalla bollitura di asparagi che trangugiava con grandi speranze".

Per **Isabel Allende**, in *Afrodita*, i più afrodisiaci sono "quelli dal gambo grosso, di colore pallido e dai germogli tra il rosa e il viola. Devono rimanere compatti ed è per questo che conviene cucinarli legati con le punte verso l'alto, così la base, che è più dura, cuoce bene e le punte restano croccanti".

Luigi Arnaldo Vassallo, giornalista, epigrammista e scrittore ligure, sarebbe stato d'accordo: gli asparagi, secondo lui, sono come gli epigrammi: "Tutto il buono sta nella punta".

A **Marcel Proust** gli asparagi procuravano tutt'altra eccitazione, colori, sapori e odori particolari: "Sostavo rapito davanti agli asparagi aspersi d'oltremare e di rosa e il cui gambo declina fino al piede in iridescenze che non sono terrene. Mi sembrava che quelle sfumature celesti palesassero le deliziose creature che s'eran divertite a prender forma di ortaggi e che lasciassero vedere in quei colori nascenti d'aurora, in quegli abbozzi d'arcobaleno, in quell'estinzione di sete azzurre, l'essenza preziosa che riconoscevo ancora quando, l'intera notte che seguiva ad un pranzo in cui ne avevo mangiati, si divertivano a mutar il mio vaso da notte in un'anfora di profumo". *Eau de toilette*.

L'asparago è particolarmente diffuso in Asia. Ma si coltiva pure in tutto il continente americano e in Europa. **La Cina produce quasi otto milioni di tonnellate di asparagi** e ne esporta il 60%. Come possono i nostri asparagi - i bianchi di Bassano, i bianchi e i verdi di Verona, i rosa di Mezzago, i violetti di Albenga, gli emiliani, i toscani, i trentini, i friulani - combattere contro Golia? **Emidio Bendo**, produttore di asparagi e presidente del Consorzio della valorizzazione asparago di Verona risponde: "Con la qualità, la tipicità, la freschezza, la bontà e la velocità del prodotto. L'asparago deve passare dal campo alla tavola prima possibile. Ogni ora che passa perde una delle sue fantastiche proprietà". Detto da un ex ciclista professionista c'è da crederci.



Vini e formaggi... in argilla

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Un'antica tecnica di affinazione.

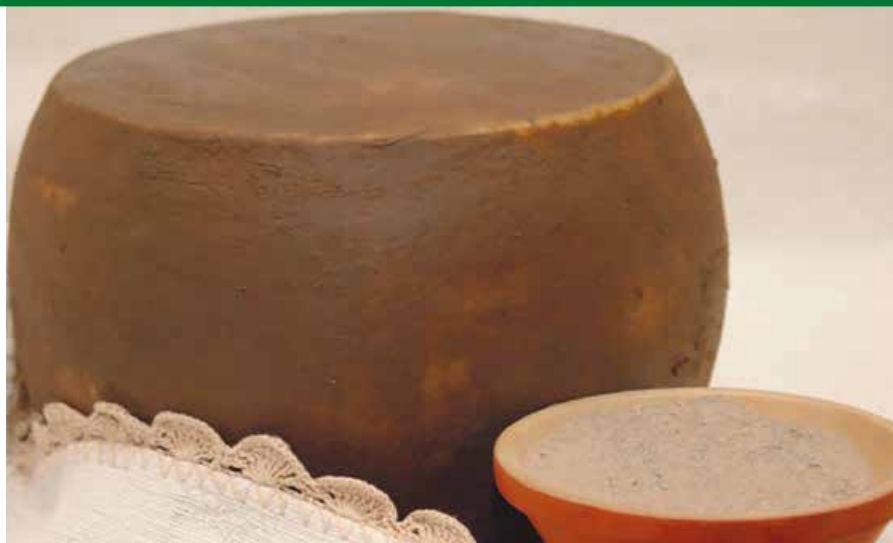
Nell'ultimo decennio, in Italia, come in altre parti del mondo, c'è stata **la riscoperta delle tecniche di vinificazione nelle anfore di terracotta**, sia per la fermentazione, sia per l'affinazione.

Una tradizione della Georgia, che risale a circa 5000 anni fa, e che i produttori di vino hanno continuato a conservare puntigliosamente fino ai nostri giorni, guadagnandosi dall'Unesco l'inserimento nella lista dei **Patrimoni Immateriali dell'Umanità**.

Grossi contenitori ovoidali realizzati in argilla cotta, della capacità tra i 500 e i 3.000 litri (**qvevri** in georgiano), vengono riempiti con mosto d'uva di vitigni sia a bacca bianca, sia a bacca rossa, e interati fino alla primavera successiva.

Si realizza così la fermentazione spontanea **in una condizione termica costantemente controllata**, assicurata dall'interamento (essendo la terra un isolante naturale), **che favorisce l'azione dei lieviti**. Durante tale processo, avviene naturalmente la macerazione sulle bucce,





con la conseguente estrazione di composti organici utili a definire il profilo aromatico del vino e i colori più o meno intensi: il maggiore contesto polifenolico dell'ambiente riduce, infatti, il rischio di ossidazioni, apportando al vino maggiore complessità aromatica e strutturale.

La terracotta utilizzata per le giare garantisce una micro ossigenazione migliore rispetto alle botti di legno, senza apportare certe sue non sempre apprezzate cessioni aromatiche, inoltre previene il propagarsi di microrganismi e batteri che vivono nelle bucce come i *brettanomyces*, dannosi al profilo organolettico del vino.

In Italia, la vinificazione in terracotta è iniziata nel 2001

In Italia, la vinificazione in terracotta è iniziata nel 2001 dal viticoltore friulano **Josko Gravner** nelle sue cantine di Oslavia (Gorizia). La sua Ribolla Gialla e il Rosso Gravner (Merlot e una piccola parte di Cabernet Sauvignon), grazie alla singolare combinazione della fermentazione nelle anfore georgiane, con l'affinamento in botti di rovere, sono considerati tra i vini più iconici d'Italia.

Sul suo modello, altri vignaioli utilizzano le anfore nella produzione di vini (ben strutturati e ben quotati) qua e là nel nostro Paese, dal Trentino-Alto Adige, alla Sardegna.

Oltre al vino merita ricordare anche un'altra produzione di alcolici in anfora: un'azienda toscana produce un Gin in coccio pesto da 300 litri, con l'impiego

di tre diverse varietà di ginepro (della Maremma, Chianti e Valtiberina), elicriso, angelica, rosa canina (petali e cinorridi), coriandolo, arancia e limone (bucce), caratterizzato dalle delicate note floreali unite a un particolare sentore dato dall'inusuale metodo di produzione.

I formaggi di oggi affinati in orci d'argilla

Fin dai tempi più antichi **l'argilla è stata utilizzata anche per la conservazione del cibo**, grazie alla patina che crea rallentando certi processi degenerativi.

Nella necropoli di Giza, per esempio, è stata portata alla luce una giara contenente quello che è stato definito **il più antico residuo solido di formaggio**.

Coevo del contenitore, datato attorno al 664-525 a.C., il formaggio - mix di tre tipi di latte (pecora, capra e mucca) secondo le analisi biomolecolari proteomiche - avrebbe quindi 2.600 anni di... stagionatura!

Nonostante le condizioni di stress per la conservazione (ambiente alcalino e condizioni desertiche), è stato comunque possibile rilevare, grazie alla presenza dell'argilla, un'interessante stabilità del prodotto.

Il conciato romano è un antico formaggio, citato da **Plinio** e da **Marziale**, **prodotto nell'alto Casertano, affinato in orci di terracotta**. Le forme, ottenute da latte vaccino, ovino o caprino e caglio di capretto, di dimensioni non troppo grandi, vengono conciate con l'acqua di cottura delle *pettole* (tipica pasta fat-

ta in casa) che le ricopre di un sottile strato di amido, poi con una miscela di olio, aceto, erbe e peperoncino. Nella stagionatura, che dura da 6 mesi a 2 anni, la condizione quasi totalmente anaerobica dei contenitori conferisce al formaggio il suo caratteristico sapore pungente e persistente.

Il cocciuto è un caciocavallo prodotto **in Irpinia**, la cui stagionatura avviene richiudendolo direttamente sul tornio del ceramista, in un involucro di terra cruda. Alla rottura dell'involucro, che dovrebbe avvenire non prima dei tre mesi dalla data di invasatura (incisa sempre sul contenitore), la pasta del formaggio si presenta non particolarmente dura, con una buona elasticità e un'ungua pronunciata. Al gusto mantiene un profilo dolce e latteo, con un piacevole ed elegante accenno di piccantezza.

Prolungamento della conservabilità, e conseguenti esclusive personalizzazioni organolettiche, anche **per i formaggi sottoposti a "cappatura" con argilla**.

Un tempo, nell'area del massiccio del Grappa, si produceva il formaggio **Morlacco increà**, coperto con l'argilla vergine di Possagno e posto a stagionare sotto sabbia: i malgari ne tenevano in serbo una forma per la notte di Natale, quando, con un preciso colpo di martello, la crosta veniva spaccata e in casa si diffondevano i profumi delle erbe e dei fiori d'estate.

In Sardegna, nella regione storica del Gerrei, ai confini con l'Ogliastra, ancora oggi si produce, proprio come facevano i pastori nuragici, **l'axridda**, o *su casu cun s'axridda*, Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat). È un formaggio grasso, a pasta semicotta, prodotto con latte ovino lavorato a crudo ed esclusivamente nel periodo primaverile. Dopo la maturazione, condotta con i consueti rivoltamenti e pulitura delle forme, quando il formaggio inizia la trasudazione, **si avvolge la forma con una emulsione di argilla** di Escalaplano e olio di lentischio e si stagiona anche fino a due anni. La pasta semidura, friabile, di colore bianco o giallo paglierino, ha odori di fieno, frutta secca e tostato, gusto acidulo, astringente, leggermente salato e piccante.



Piccolo omaggio ai legumi

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

Aneddoti, curiosità, notizie storiche, su una famiglia di alimenti diffusa in tutti i continenti.

Fagioli, lenticchie, fave, ceci e piselli sono semi che hanno in comune la caratteristica di nascere dentro un baccello, il quale, a maturazione avvenuta, si apre e cede il suo seme. Sia chiaro che i cinque legumi citati sono quelli maggiormente diffusi nella nostra area geografica e pertanto nella nostra cucina, ma appartengono alla stessa famiglia anche carrube e lupini, le arachidi (in America) e la soia (nei Paesi Orientali).

Tutti sono vegetali ricchi di sostanze proteiche, anche se con un valore biologico inferiore alla carne. Hanno **un elevato apporto calorico, ma contengono pochi grassi e molte fibre alimentari**. Poco cot-

ti, forniscono al nostro organismo sali minerali, in particolare potassio, e vitamine.

Il binomio nutrizionale perfetto: legumi e cereali

Il binomio nutrizionale perfetto è formato da legumi abbinati a cereali che **insieme assicurano una combinazione proteica molto simile a quella della carne**.

Ecco l'importanza di cucinare piatti come pasta e fagioli o riso e piselli.

Essendo i legumi uno degli alimenti più noti, comuni, diffusi in tutti i continenti, esiste su di essi una miriade di aneddoti, curiosità, notizie storiche, leggende, le quali mostrano, per ciascuno di essi, peculiarità, importanza, caratteristiche, re-taggi. Partiamo dai **fagioli**. Nel pieno dello sfarzo del Rinascimento, alle nozze di **Caterina de' Medici** sposa al re di Francia, suo fratello **Alessandro** portò al Louvre, nel 1533, tra gli altri doni, un quantitativo di fagioli che fin da allora contavano una solida tradizione di saporite ricette toscane, introducendoli nella cucina francese e, di fatto, in quella europea.

Le prime tracce della diffusione delle **lenticchie** si fanno risalire alla Genesi, nel famoso episodio di Esaù che - come si legge - proprio per un piatto di lenticchie cedette il diritto di primogenitura al fratello Giacobbe. Sin dal Rinascimento esse furono simbolo di prosperità e denaro, tanto da attribuire loro il potere di portare soldi, soprattutto se mangiate a cavallo del nuovo anno. Tradizione in voga ancora oggi. Il motivo sarebbe da ricercarsi nel fatto che, a parità di peso con altri legumi, le lenticchie sono molte di più; simbolo, perciò, di un maggior numero di monete d'oro guadagnate durante l'anno successivo.



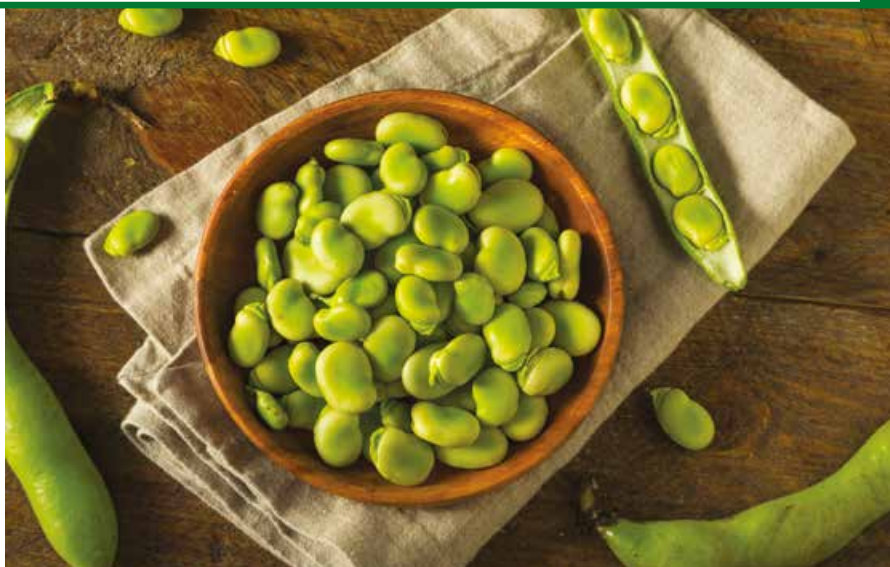
Ceci e fave hanno sfamato per secoli le famiglie indigenti

Si dice che i **ceci** racchiudano il segreto della longevità e che abbiano una straordinaria **capacità di contrastare, anche in termini preventivi, le malattie degenerative.**

In Sicilia, a prova della loro diffusione in larghissimi strati d'indigenti e di affamate orde di contadini, presso i quali costituivano l'unico mezzo di sostentamento, **si ha una loro traccia storica già nel XIII secolo**, ahimè cruenta e d'inaudita violenza come avviene in tutte le rivoluzioni. L'aneddoto, storicamente provato, narra che dopo la rivolta dei **Vespri siciliani**, avvenuta a Palermo nel 1282, essendo gli Angioini in fuga dalla Sicilia, in tutte le campagne si fece una caccia spietata ai soldati francesi fuggiaschi e dispersi, spesso travestiti da contadini, e come, una volta catturati, a prova della loro identità, si ricorresse al linguistico espediente di far loro pronunciare la parola "ceci": i malcapitati francesi, non riuscendo a pronunciare che "sési", venivano trafitti coi forconi e subito dopo decapitati.

I Romani, soprattutto nelle loro legioni, fecero grandissimo uso delle fave a scopo alimentare. Le portavano essiccate sui carri militari ed esse garantirono sempre, grazie alla possibilità di una lunga conservazione e al loro alto valore nutritivo, un ottimo vettovagliamento.

A proposito di fave, degno di essere citato è il **macco di fave**, una preparazione che consiste nel farne un passato cremoso, dopo averle cotte e aromatizzate a piacimento, sia fresche sia essiccate. Il risultato finale è **una sorta di purea, davvero ottima**, che in alcune regioni del Meridione d'Italia ha rappresentato per secoli un alimento di base per le famiglie di contadini o di pastori; tipico su tutti è il caso di Ragusa, in Sicilia, dove *il macco* è stato da sempre così diffuso da aver fatto conferire ai ragusani, da parte dei siciliani delle province confinanti, il soprannome (sicuramente ironico e un po' dispregiativo per motivi campanilistici) di *mangiamaccu*.



I piselli sono forse i più citati da scrittori antichi e moderni

I piselli sono probabilmente il legume con più citazioni, studi e ispirazioni letterarie, presente negli scritti di tutti i tempi e paesi.

Teofrasto, antico filosofo e botanico greco, nella sua *Historia Plantarum*, già nel III secolo a.C. dedicò a essi un importante capitolo; **Plinio**, scrittore romano, fece altrettanto nella sua *Naturalis historia*, scritta intorno all'anno 77 dell'era cristiana.

Nell'era moderna, si possono citare due grandi scrittori della letteratura francese: **Flaubert**, per il fatto che dichiara egli stesso come andasse **pazzo per l'anatra ai piselli** ed **Émile Zola**, perché fa del legume l'attrazione principale della cena organizzata per la festa di Gervaise, pro-

tagonista del romanzo *l'Assommoir*. **Hegel**, nei suoi studi su come le singole cause ed effetti si perdono nel vasto oceano dell'interazione, quando prova a ricondurre l'evento più semplice alle sue "cause prime", spiega il tutto con il celebre paradosso del baccello del pisello che, grosso modo, così recita: "per colpa di un pisello si perse il baccello; per colpa di un baccello si perse la pianta; per colpa di una pianta si perse l'orto; per colpa di un orto si perse il contadino; per colpa di un contadino si perse il possedimento; per colpa di un possedimento si perse il feudo; per colpa di un feudo si perse il regno; ... e tutto per colpa di un pisello!".

Per finire con le citazioni, è il caso di ricordare l'universalmente nota fiaba di **H.C. Andersen**, *La principessa sul pisello*, la quale sopra venti materassi e venti cuscini non riesce a dormire a causa di un pisello che sta sotto di essi.





Lieviti e paste lievitate

di **Gabriele Furlan**

Accademico di Trieste

Le reazioni che si sviluppano all'interno degli impasti per farli lievitare.

Le ricette tradizionali in cucina prevedono la presenza di elementi solidi e liquidi ma mai di gas, che pure sono indispensabili per la buona riuscita di molti piatti, come, per esempio, i soufflé. Da almeno 4.000 anni l'uomo ha scoperto come introdurre l'anidride carbonica in un impasto di farina, ma è solo da circa 200 che, per ottenere tale gas, è possibile utilizzare i cosiddetti lieviti chimici. Prima di descrivere i diversi processi di produzione dei gas, precisiamo che **è indispensabile introdurre nella massa da far gonfiare l'aria dell'ambiente: per esempio, montando a spuma gli albumi**, come si fa per le meringhe o il pan di Spagna, oppure setacciando la farina più volte per intrappolare aria fra i grani di amido, oppure montando il burro con lo zucchero. Così i gas che compongono

l'aria dell'ambiente creano delle cavità che, sotto l'azione del calore, si espandono e nelle quali si dispongono gli altri gas che si sviluppano nell'impasto, ingrandendole. Le pareti delle bolle, costituite da proteine, amidi e zuccheri, sono elastiche a temperature relativamente basse, ma si irrigidiscono a temperature più alte impedendo che la massa si sgonfi. È possibile suddividere il **fenomeno del rigonfiamento** della massa, in base al processo che determina la produzione di gas, **in tre categorie fondamentali: fisica, chimica e biologica, o meglio biochimica.**

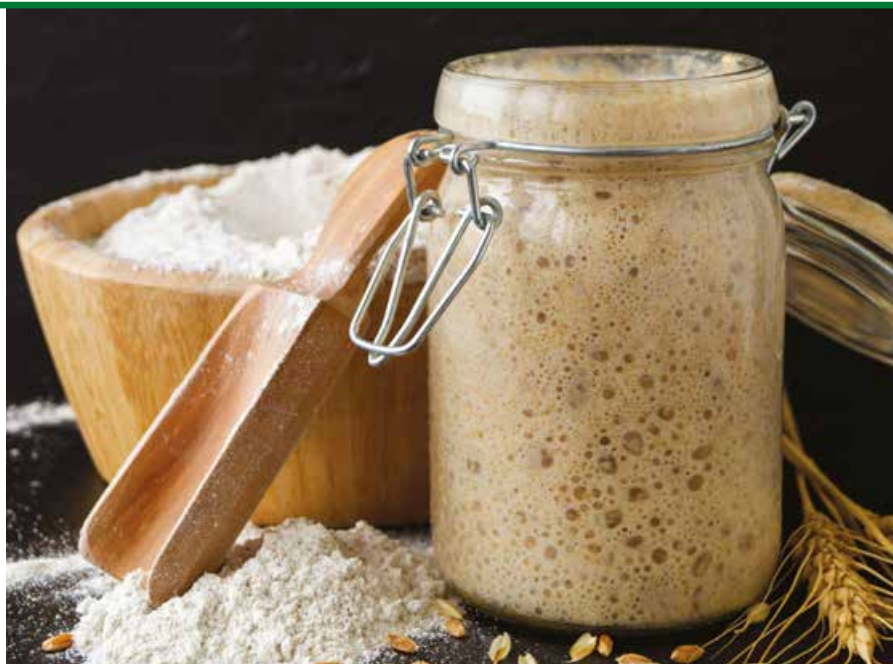
La lievitazione fisica

La lievitazione fisica è determinata **dalla presenza nell'impasto di acqua** che, sottoposta **all'azione del calore, passa dallo stato liquido a quello di vapore aumentando di molto il suo volume.**

Quasi tutte le **preparazioni di pasticceria da forno** contengono molta acqua. È sufficiente la presenza degli albumi, che per il 90% sono composti di acqua. Da un solo albume medio di circa 30 g si possono formare 30 litri di vapore acqueo. La maggior parte di tale quantità viene dispersa per evaporazione superficiale, ma **quello che rimane è sufficiente per gonfiare la pasta choux e ottenere i bignè.**

Nel burro non chiarificato è presente acqua per circa il 15% ed è **il vapore che essa genera a produrre la classica "sfoagliatura" della pasta sfoglia.** Ecco perché, per alcune preparazioni che non richiedono il rigonfiamento della pasta, è necessario, prima della cottura, buche-rellare la superficie, permettendo così al





vapore di fuoriuscire. Tutte le ricette di questo tipo prevedono di inglobare nella massa una grande quantità di aria la cui presenza, come abbiamo ricordato, è fondamentale. **Il miglior esempio di sinergia fra aria e vapore resta quello del soufflé.** Il latte bovino è composto per circa l'87% di acqua che, per effetto del calore, passa allo stato aeriforme; è altresì presente aria inglobata negli albumi montati a neve che vengono aggiunti a freddo come ultimo ingrediente.

Il lievito chimico utilizzato per le preparazioni casalinghe

Il lievito chimico, utilizzato per le preparazioni casalinghe, è generalmente costituito da bicarbonato di sodio, un acido debole e un agente disperdente, per evitare che la reazione acido-base si inneschi prima del dovuto.

Già durante la preparazione della pasta, per la sola azione dell'acqua, il bicarbonato si decompone in anidride carbonica e acqua, ma, scegliendo opportunamente l'acido, è possibile determinare quando l'anidride carbonica si svilupperà. **Con il cremor tartaro**, ossia il bitartrato acido di potassio, il primo acido organico usato a tale scopo, **la reazione sarà veloce e non lascerà retrogusti.** Con il *difosfato disodico* o *pirofosfato di sodio* la reazione sarà lenta e, a seconda della formulazione, potrà essere ritardata da pochi

minuti a oltre un'ora. Il prodotto finale potrebbe però presentare un retrogusto amaro.

Spesso le bustine di lievito chimico in commercio contengono in effetti quest'ultimo acidificante e, come disperdente, amido di mais.

Anche il *carbonato d'ammonio* viene utilizzato per produrre anidride carbonica; tuttavia esso dà contemporaneamente origine ad ammoniaca gassosa che ha un forte odore pungente e un retrogusto indesiderato. Per tale motivo si usa soltanto per prodotti ad ampia superficie e molto cotti come cracker e biscotti secchi.

Il metodo biochimico per ottenere anidride carbonica

L'anidride carbonica si ottiene con *metodo biochimico* grazie agli enzimi presenti nel plasma dei saccaromiceti, funghi unicellulari meglio noti come lieviti.

In particolare, il *saccharomyces cerevisiae*, ossia **il cosiddetto lievito di birra, è in grado di determinare la fermentazione alcolica degli zuccheri.** Esso è presente in natura nella *pruina*, la sostanza cerosa che protegge la buccia degli acini d'uva e di altri vegetali. Si impiega per la vinificazione, la produzione di birra e la panificazione. È venduto, sotto forma di panetti, oggi anche monodose, mentre un tempo si acquistava a peso nelle panetterie come lievito fresco o lievito pres-

sato, ma anche come lievito secco prodotto per liofilizzazione del lievito fresco, per prolungarne il periodo di attività.

Il gas si forma, in assenza di ossigeno, per la glicolisi di un monosaccaride promossa dagli enzimi presenti nel citoplasma. Il glucosio o il fruttosio si scompongono così in anidride carbonica ed etanolo.

Nel mosto d'uva, glucosio e fruttosio sono già presenti, ma nel caso del pane sono necessarie altre trasformazioni del substrato. Infatti, a seguito dei **processi di panificazione**, l'amido della farina, che è uno zucchero complesso, si scinde, almeno parzialmente, nel disaccaride saccarosio, che a sua volta diventa glucosio grazie all'enzima invertasi. **L'anidride carbonica rimane intrappolata nella maglia glutinica** che si forma sia per la presenza nella farina di due diverse proteine che si aggregano a contatto con l'acqua, sia per azione meccanica, **formando così le bolle che provocano l'aumento di volume e rendono soffici l'impasto.**

Il lievito madre, chiamato anche pasta madre o pasta acida, è sostanzialmente **un impasto di acqua e farina contaminato da lieviti e batteri lattici, presenti a vario titolo nell'ambiente e che sono in grado di avviare il processo di fermentazione.** In particolare, i batteri lattici innescano una fermentazione lattica con produzione di anidride carbonica, ma anche di acido lattico, acido acetico e acqua che facilitano la proteolisi, ossia la degradazione delle proteine ingerite con conseguente maggiore digeribilità. **I batteri determinano altresì un aroma più intenso, un sapore e una fragranza particolari** in rapporto alla loro concentrazione. I prodotti con lievito madre durano di più per merito dell'acidità del lievito stesso che si traduce in una maggiore acidità dell'impasto, fattore che inibisce lo sviluppo di muffe e altri microrganismi patogeni.

Un pane creato con lievito madre dovrebbe quindi essere più aromatico, più digeribile e, inoltre, dovrebbe mantenersi fresco e morbido più a lungo. Si può, tuttavia, cercare un compromesso tra la qualità dei prodotti con lievito madre e la rapidità di esecuzione di quelli con il lievito di birra, usandoli insieme.



Le controverse origini dello zabaione

di **Eugenio Menozzi**

Accademico di Reggio Emilia

Dovunque sia nata, questa crema dolce è una delle più gustose della pasticceria italiana.



La dolce squisitezza pare originaria del Reggiano perché si chiamava **Giovanni Baglioni** un celebre capitano di ventura cinquecentesco, detto "Zvàn Bajòun", all'uso reggiano del tempo di tradurre in vernacolo il nome delle persone.

Secondo il cronista Numa, Zvàn Bajòun (Giovanni Baglioni) giunse a Scandiano con le sue truppe e qui si accampò ma, non avendo viveri, mandò alcuni suoi scherani in cerca di cibo. Il raccolto andò male perché requisirono solo uova, miele, vino bianco (forse Bianco di Scandiano) ed erbe aromatiche dei vicini colli.

Con i suoi che rumoreggiavano per la carenza di cibo, "il condottiere - racconta Numa nella *Historia* - fece fare una mescolanza delle cose raccolte e distribuì in luogo e vece della minestra alla truppa". I soldati "contro ogni previsione ne furono entusiasti, onde lo stesso Zvàn Bajòun se ne satollò". Nacque così ufficialmente la mescolanza che diventò subito di uso co-

mune **prendendo il nome dell'involontario inventore: Zvàn Bajòun**, cioè *Zambajoun*, uguale zabaione.

Battezzato, nelle circostanze dette, vicino a Reggio Emilia, lo zabaione s'è diffuso ovunque, arricchendo la ricetta di molteplici varianti e matrimoni con preziosi vini morbidi di tutto il mondo: Marsala, Porto, Xeres, Muscat de Rivesaltes.

I piemontesi attribuiscono la preparazione a frate Pasquale Baylón

Giova precisare che i piemontesi attribuiscono la ricetta a frate **Pasquale Baylón** (1540 - 1592), del Terzo Ordine Francescano e Parroco della chiesa di San Tommaso a Torino. Il nome di questa bevanda era "San Bajon", in piemontese e, italianizzato, divenne zabajone o zabaione.

Pasquale Baylón fu santificato da **Papa Alessandro VIII** nel 1680, e dal 1722 è il **Santo protettore dei cuochi**, celebrato il 17 maggio. Appare evidente la forzatura di "San Bajon", in quanto l'illustre abate, morto appunto nel 1592, difficilmente poteva essere già stato proclamato Santo nel 1500, quando Giovanni Baglioni capitò in quel di Reggio Emilia.

Alcuni vocabolari fanno derivare il nome da sabaia, una bevanda dei poveri, ottenuta in Illiria "con orzo e frumento trasformati in liquido" come si legge in *Fabiola*, romanzo scritto dal cardinal **Nicholas Wiseman** nel 1854 ("e lo lasciò improvvisamente, ebbro di vino o di sabaia").

L'origine non è evidentemente quella citata perché *sabaia* è un distillato e difficilmente un rude soldato, per giunta pluriomicida come si evince dal testo, avrebbe potuto ubriacarsi di zabaione scarsamente alcolico.

L'estensore della ricetta utilizza il guscio delle uova per determinare le dosi

Da notare poi la finezza dell'estensore della ricetta che, conoscendo la differenza fra le uova, utilizza il guscio per determinare le dosi degli ingredienti: **5 tuorli d'uovo, 5 mezzi gusci di Marsala (o Moscato o Passito), 5 mezzi gusci scarsi di zucchero** (in luogo del miele).

Facile l'esecuzione: in un polsonetto di rame stagnato si versano tuorli d'uovo e zucchero, si montano con una frusta fino a quando il composto diventerà soffice, spumoso e biancastro. Si versa poi a filo il Marsala sempre mescolando con la frusta. Secondo i classici lo zabaione dovrebbe essere cotto a bagnomaria, ma se si ha il polsonetto di rame e la mano allenata, potrà essere cotto sul fuoco mescolando di continuo con la frusta senza mai farlo bollire perché potrebbe impazzire. Tolto il polsonetto dal fuoco, si può aggiungere eventualmente Cognac o Rum e, sempre mescolando, si versa caldo nelle coppette dei commensali. Se invece serve per altre preparazioni, e si vuole raffreddarlo, si immerge lentamente il polsonetto in acqua, sempre mescolando.

La scelta di Rum o Cognac dipende dal gusto personale; **utilizzando solamente il Marsala si otterrà un risultato più deciso; utilizzando solamente vino bianco (Moscato o Passito) un prodotto più delicato**. Può essere gustato con savoiardi o altri biscotti secchi o utilizzato per riempire bigné o cannoncini dolci. Il medico romano **Girolamo Mercurio**, nel suo volume di ostetricia pubblicato nel 1569, lo consiglia alle puerpere.

Audace ma pregevole l'abbinamento con zampone, cappello del prete, zucchetto o altri analoghi insaccati.



CSM: carne separata meccanicamente

di **Gabriele Gasparro**
Delegato di Roma

Una dicitura che spesso sfugge al consumatore, ma che significa che si sta acquistando un prodotto fatto con gli scarti pressati.

Se osserviamo attentamente alcune confezioni di prodotti a base di carne, come **würstel, cotolette impanate o polpette di pollo**, scopriremo la dicitura, a volte con caratteri minuscoli: CSM, che sta a significare *carne separata meccanicamente*. **Il consumatore in genere non conosce di quale prodotto si tratti.** Se da un punto di vista sanitario siamo ampiamente sicuri, certo non potremo dire altrettanto circa l'aspetto nutrizionale e la qualità del gusto. Del resto **il prezzo è talmente accattivante che la richiesta è molto elevata.**

Le aziende usano la CSM proprio per tagliare sui costi di produzione, confidando su acquirenti distratti che non leggono le etichette e che sono attratti dal prezzo conveniente, ma non conoscono l'origine della materia prima. L'ampia disponibilità di pollo comporta quantità enormi di scarti, come ossa e frattaglie, che sono sempre riutilizzati per l'alimentazione umana e animale.

La carne di pollo, allevato industrialmente, domina le nostre tavole

Il nostro mondo sta vivendo **una vera "era del pollo"**. In compagnia dei sette e più miliardi di umani convivono con-



temporaneamente circa ventitré miliardi di polli. **Cinquant'anni fa il pollame rappresentava circa il 15% di tutta la carne mondiale. Oggi la percentuale supera il 36%**, mentre nello stesso periodo la quota di carne bovina si è dimezzata. La carne sintetica e le alternative vegetali potranno anche catturare la nostra immaginazione, ma è l'economica carne di pollo, allevato industrialmente, a dominare le nostre tavole. Il pollo macellato è sezionato: il petto, le cosce e le ali sono parti che vanno sul mercato confezionate insieme o separatamente; **le ossa e i residui di carne finiscono in un grande tritacarne**, dove, dopo una prima frammentazione, sono **spremuti, ad alta pressione**, contro griglie forate finemente. Da un punto di vista ambientale ed ecologico, tale ciclo produttivo ha un certo significato, perché permette di riutilizzare i sottoprodotti della macellazione.

Per la sicurezza igienica ora si può stare tranquilli perché, dopo lo scandalo "listeria" di qualche anno fa, **le aziende ormai pastorizzano i prodotti a rischio** come i würstel. L'ultima nota

da ricordare è che stiamo parlando di un ingrediente utilizzato anche per le scatolette di cibo per cani e gatti.

Un'azienda finlandese ha trovato un metodo per integrare le ossa di pollo con carne e verdure

L'industria alimentare continua a fare ricerca per un migliore e più completo sfruttamento delle carni di pollo e dei relativi scarti, proponendo prodotti, sempre lavorati sotto pressione, con aggiunta di carni e vegetali vari ai resti frantumati di ossa di pollo e tacchino. Un'azienda finlandese ha trovato un metodo per lavorare le ossa di pollo in modo da poterle integrare all'interno di prodotti a base di pollo macinato come *nugget* o polpette. L'idea potrebbe non sembrare particolarmente invitante, ma i ricercatori dell'azienda rilevano come **l'utilizzo di una quantità maggiore del pollo riduca l'impronta ambientale di ogni chilo di carne** e allo stesso tempo faccia **diminuire il costo**, in un momento in cui i prezzi del pollo sono in forte aumento.

In definitiva, verrebbe proposta **una miscela di ossa, verdure e carne combinata con carne di pollo macinata**. L'osso miscelato agli altri componenti sarebbe praticamente indistinguibile anche al microscopio. Quindi le varie preparazioni così composte conterebbero solo una percentuale dal 5 al 30% di massa ossea. Altri ricercatori stanno studiando alternative alla carne, proponendo carne sintetica e vegetali, ma ancora per molto sarà la carne di pollo a dominare le nostre tavole, comunque lavorata, mentre i polli ruspanti nell'aia scompariranno definitivamente.



Il microbiota, un alleato della salute

Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Come alimentare
i nostri batteri,
quelli buoni.*

Il lessico pubblicitario televisivo, e non solo, si è recentemente arricchito di un nuovo termine, riferito al contenuto di integratori per esseri umani e alimenti per cani e gatti: microbiota. Il termine è familiare per gli addetti ai lavori, ma pressoché sconosciuto all'uomo comune, nel quale può determinare un atteggiamento di sospetto per via del prefisso (micro-) che richiama alla mente quegli organismi invisibili, capaci di penetrare subdolamente nel nostro corpo e trasmettere malattie più o meno gravi e responsabili delle devastanti epidemie che nel corso dei millenni hanno decimato le popolazioni colpite: dalla peste di Atene (VI secolo a.C.) all'influenza "spagnola" del secolo scorso, passando attraverso la peste manzoniana, le altre pesti e le varie epidemie di vaiolo e colera. La Covid-19 ci ha poi dimo-

to che anche nella nostra era supertecnologica sussiste ancora la possibilità di una pandemia.

*Il termine microbiota
è stato introdotto
a metà degli anni Novanta*

Il termine microbiota è stato introdotto a metà degli anni Novanta del secolo scorso da **Jeffrey Gordon** per identificare quei circa 100 trilioni di **microrganismi che vivono nel nostro corpo**, per i tre quarti nell'intestino e i rimanenti su pelle, capelli, organi genitali, vie respiratorie e cavità oculari e sui quali aveva attirato l'attenzione, già nel 1909, lo studioso statunitense **A.J. Kendall**. Il suo invito a occuparsi della flora batterica intestinale e soprattutto della sua capacità di influenzare il nostro stato di salute non era stato accolto dal mondo scientifico, rimanendo lettera morta fino a un secolo più tardi, quando un altro americano, **R.K. Aziz**, lo riportò alla luce, questa volta riuscendo a destare un notevole interesse, concretizzatosi nell'avvio di una nutrita serie di studi tuttora in corso.

Il microbiota intestinale è costituito da microrganismi buoni e cattivi e i suoi effetti sulla nostra salute dipendono dalla prevalenza dei primi: in questo modo si evita che l'ago della bilancia si sposti a favore dei secondi, favorendo l'insorgenza di molte condizioni patologiche, fra cui obesità, malattie autoimmuni, malattie infiammatorie intestinali e non, cardiovasculopatie, neuro-psicopatie, tumori. Inoltre, è importante che si mantenga un certo grado di diversità dei microbi intestinali, garanzia di una protezione nei ri-





guardi di diabete di tipo 2, celiachia, malattie infiammatorie intestinali, eczema e artrite psoriasica. Tali effetti sono il risultato delle multiformi azioni svolte dal microbiota, che molti studiosi considerano come un vero e proprio organo del peso di 1,2-1,5 chilogrammi: completa la digestione degli alimenti e costituisce almeno un terzo della massa fecale, **elimina scorie e sostanze dannose, mantiene attive le difese immunitarie**, controlla i meccanismi dell'infiammazione, protegge la funzione cardiaca, influisce sul cervello e sugli stati emotivi. Alcune di queste funzioni assumono particolare importanza alla luce di acquisizioni scientifiche sia già consolidate, sia recenti e in via di sviluppo.

“Curare l'intestino per guarire la mente”

Il sistema immunitario è la barriera con cui il nostro organismo si difende dagli attacchi di nemici come gli agenti infettivi o i fattori tumorali ed è localizzato per circa tre quarti nell'intestino. L'esistenza di rapporti, non solo di mera vicinanza, con il microbiota è sintetizzato dal titolo che **Maria Rescigno**, docente alla Humanities University di Milano e fra i maggiori esperti dell'argomento, ha dato al suo volume, pubblicato da Vallardi nel 2021: *Microbiota, arma segreta del sistema immunitario*. La stessa scienziata si è poi occupata dei rapporti fra microbiota e psiche umana, da cui è nato il volume

Microbiota geniale. Curare l'intestino per guarire la mente, pubblicato dallo stesso editore nel 2023. Quest'ultimo effetto del microbiota non sorprende, visto che **fra le sue funzioni c'è anche la sintesi della serotonina**, chiamata “ormone della felicità”, il cui aumento a livello cerebrale è l'obiettivo dell'azione del Prozac, farmaco antidepressivo, capostipite di una famiglia di antidepressivi di grande diffusione e del quale è facile che molti dei lettori di queste righe abbiano sentito parlare. **L'effetto anti-infiammatorio** assume un particolare significato se si pensa che si va sempre più diffondendo la convinzione che l'infiammazione giochi un ruolo importante non solo nella genesi di malattie osteoarticolari, ma anche nello sviluppo di neuropatie degenerative (Alzheimer e Parkinson *in primis*). A parte la sempre più condivisa opinione che l'infiammazione giochi un ruolo anche nella genesi dei tumori, **si è cominciato a parlare più diffusamente di “asse intestino-cervello”**, anche in considerazione del fatto che **studi recenti hanno evidenziato un possibile coinvolgimento del microbiota** a livello dell'autismo, dei disturbi del comportamento alimentare e dei sintomi long-Covid associati al sistema nervoso, fra cui stanchezza persistente, disturbi del sonno, “nebbia mentale”. I risultati di ricerche sperimentali e i primi studi a livello clinico hanno recentemente stimolato l'interesse dei ricercatori per l'esistenza di un asse anche fra il microbiota intestinale e alcune malattie cardiache e polmonari. È evidente che

una conferma di tali ipotesi patogenetiche aprirebbe la strada ad approcci terapeutici del tutto nuovi e meno dipendenti dall'uso, sempre più ampio, di sostanze estranee al nostro organismo, quali sono i farmaci.

Il ruolo fondamentale dell'alimentazione

La promozione e la difesa della salute del microbiota sono quindi ricche di implicazioni positive per quella dell'intero organismo, rendendo decisivo sapere cosa piace e cosa non piace a quei trilioni di germi che popolano il nostro intestino. La sede e le caratteristiche funzionali del microbiota assegnano all'alimentazione un ruolo fondamentale, e di conseguenza **ci rendono responsabili di scelte che abbiano il maggior grado di salubrità. Il regime dietetico gradito al microbiota** è fondamentalmente quello **suggerito dai principi della Dieta Mediterranea, ma con una maggiore presenza di cibi fermentati**: yogurt, kefir, formaggi (gorgonzola, brie, ricotte), verdure come i crauti e numerose altre preparabili anche in casa. Fra i grassi è preferibile **l'olio extravergine di oliva** e in linea generale è consigliabile **un ampio ricorso agli alimenti biologici**. Comincia inoltre a farsi strada l'evidenza che il microbiota intestinale gradisca quella pratica del digiuno intermittente, di cui si è parlato da poco sulle pagine di questa rivista. **Al microbiota non piacciono gli alimenti industriali e i prodotti da forno ipermineralizzati** con l'aggiunta di sale, grassi saturi e zuccheri semplici e considera un nemico potenzialmente mortale gli antibiotici. Ah, dimenticavo, una questione di terminologia, ma essenziale. Il microbiota si indigna quando qualcuno, e a volte non solo fra i personaggi degli spot televisivi, parla e scrive considerandolo un mero sinonimo del microbioma, che altro non è se non una parte del suo tutto, cioè il suo patrimonio genetico. Lo stesso per un essere umano che vedesse il tutto del suo essere identificato con il solo genoma, cioè con l'insieme dei suoi geni.



Alga spirulina:

la nuova frontiera del cibo

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

La conoscenza di nuovi nutrienti interessa non solo la "cultura" del sapere, ma i sapori della contemporanea "contaminazione" dei cibi.

La spirulina, dalla forma a spirale per la quale assume il nome, non è una vera e propria alga, bensì un microrganismo appartenente ai *Cyanobacteria*, eubatteri procarioti unicellulari. In realtà, sono due i batteri nell'alga spirulina: l'*arthrospira platensis* e l'*arthrospira maxima* che, effettuando la fotosintesi, assumono il colore verde-blu.

La spirulina vive nei laghi, in acque calde sub tropicali, ed è stata una fonte primaria di cibo presso gli Aztechi e altre popolazioni dell'America centrale. Attualmente si coltiva in bacini artificiali a una



profondità di soli 40 cm, mantenuta in movimento da pale e a temperatura costante. Una volta raccolta, **viene essicata e trasformata in compresse, polvere o fiocchi**. L'elevata potenzialità del suo utilizzo nel contrastare la denutrizione è tale, che è stata presentata a livello mondiale come **Patrimonio dell'Umanità Unesco** e **definita dalla FAO super food** e "cibo del futuro".

È considerata la migliore fonte proteica di origine vegetale

Il potere nutritivo elevato, costituito da proteine, vitamine, minerali, grassi essenziali e antiossidanti, ne fanno un cibo dalle **proprietà nutraceutiche e funzionali uniche nel panorama nutrizionale**. La spirulina è considerata la migliore fonte proteica di origine vegetale. Il contenuto proteico del peso secco è superiore a quello della carne, del latte in polvere, dei cereali e della soia, grazie a tutti gli amminoacidi essenziali, in particolare leucina, isoleucina e valina direttamente utilizzati dall'apparato muscolo-scheletrico. L'assimilazione della spirulina, a differenza degli alimenti di origine animale, non richiede cottura. Fonte cruda di proteine complete, solubili in acqua, **un grammo di spirulina è quattro volte più assimilabile delle proteine della carne bovina**. Le componenti più interessanti dal punto di vista salutare sono le "ficobiline", costituite da pigmenti fotosintetici tipici dei cianobatteri deputati all'assorbimento della luce, indispensabile per la crescita dell'alga. La loro struttura molecolare ricorda quella della bilirubina e dei pigmenti biliari; hanno un **elevatissimo potere antiossidante**, ben 20 volte superiore rispetto alla vitamina C e 19 volte

la vitamina E. L'effetto antiossidante si manifesta contrastando l'ossidazione dei lipidi nel fegato. Agisce con azione antinfiammatoria simile ai *fans* (farmaci antinfiammatori non steroidei) inibendo la COX-2 come un farmaco. La componente lipidica è costituita da acidi mono e polinsaturi come acido oleico e acido alfa linolenico. Dopo il latte materno e alcuni vegetali, la spirulina risulta una **valida fonte di acido linolenico (omega 3)**, essenziale nell'infanzia, e in età adulta riduce le prostaglandine infiammatorie. La quantità di ferro è 10 volte superiore a quella contenuta nei comuni vegetali con un assorbimento ben oltre il 60%.

Oggi è possibile fruire dei benefici dell'alga con l'alimentazione

Oggi è possibile, con l'alimentazione, fruire dei benefici della spirulina attraverso una comune **pasta alimentare**, di gradevole sapore, ricavata dalla **farina di riso integrale, con l'aggiunta del 2% di spirulina**.

Inserita in un contesto di controllo del peso, in particolare nel paziente diabetico, consente **la riduzione del picco glicemico postprandiale**. **L'assenza di glutine** permette il consumo ai soggetti celiaci e ad altri sensibili al glutine. La presenza di fibre alimentari solubili del riso integrale esercita un effetto produttivo di propionato con conseguente controllo della sintesi del colesterolo. I bifido batteri, infine, contrastano il proliferare dei batteri potenzialmente patogeni. Sfruttare tali indicazioni, in un contesto di vera Dieta Mediterranea, in alternanza con i cibi integrali (non raffinati), costituisce una scelta veramente salutare.



Slow Food Editore,
Bra 2024, pp. 138
€ 16,50



È proprio come si legge nella premessa, un libro da assaggiare qua e là... "e, se l'esito vi sazierà, potrete leggerlo e rileggerlo da cima a fondo, sapen-

Storia del panino italiano

Un intramontabile boccone di felicità

di Alberto Capatti

do che chi ti offre un panino non dirà mai "Buon appetito". Leggenda o storia che sia, si vuole che la prima forma di panino sia nata nel 1762, quando John Montagu, quarto conte di Sandwich, si faceva servire al tavolo da gioco quelle due fette di pane senza crosta con in mezzo carne fredda e formaggio, che gli consentivano di sedare i morsi della fame senza sospendere la tenzone in corso. Era nato quello che prese subito il nome di *sandwich*, servito in ristoranti e pub alla gente perbene di allora. In Italia, la storia del panino inizia nel 1845, quando il *sandwich* arriva via Parigi attraverso la traduzione di un libro di cucina francese e nel tempo si italianizza comparando in ricettari famosi o dedicati, a iniziare dall'Artusi, e anche nel

nome, visti i rapporti difficili fra Gran Bretagna e Italia fascista: dal *traidue* della cucina futurista di Marinetti e Fillia al tramazzino di D'Annunzio. Da allora, il panino accompagna la storia d'Italia, si arricchisce di infinite composizioni, diviene simbolo di una classe sociale (*paninari* e *panozzette*), si impegna in un agguerrito confronto quando compaiono sulla scena le catene di "hamburgerie", trova un posto nelle opere di affermati scrittori, da Testori a Moravia, da Pasolini a Camilleri e altri, e trova infine un degno riconoscimento con la nascita, avvenuta a Milano nel 2015, dell'Accademia del panino italiano. Il testo è inframmezzato da ghiotte ricette e si conclude con alcune godibili rime, sul tema, naturalmente.

Il Saggiatore,
Milano 2024, pp. 330
€ 18,00



Elogio del mangiare con le mani

di Allan Bay

Tanto acerrimo nemico della forchetta, bieco strumento di tortura per gli alimenti, quanto entusiasta sostenitore del più antico mezzo per portare alla bocca gli alimenti, Allan Bay fa ricorso alle sue conoscenze storiche, alle sue esperienze in giro per il mondo e alla sua abilità culinaria per tessere, con la *verve* che gli è congeniale, questa lode delle mani, capaci, per di più, di coinvolgere anche il tatto nel nostro approccio sensoriale alla degustazione. Chi pensasse che si tratti di un panegirico per quello che oggi va sotto il nome di *finger food* si sbaglierebbe di grosso: qui non si parla di cibi preparati apposta per essere portati alla bocca con le mani, ma di come evitare l'uso della forchetta con i piatti tradizionali delle cucine dei cinque continenti, fornendo anche un elenco di ricette tradizionali. Il "conlemanista", come lo chiama l'Auto-

re, è un buongustaio che ama assaporare la cucina "alta", sedendo a una tavola apparecchiata con cura e accompagnandola con bevande di buona scelta e si augura che il suo modo di concepire l'approccio al cibo si vada sempre più diffondendo. La forchetta va riservata alla sola degustazione della pasta per ovvie considerazioni legate alla presenza del sugo. Il tutto con l'approvazione di coloro che nella storia ne hanno sempre avversato l'uso: da Pier Damiani, che nei primi anni del 1000 ne proscriveva l'uso per la sua somiglianza con il tridente del demonio, ai cortigiani francesi che non la usavano nonostante le pressioni di Caterina de' Medici attraverso il figlio re Enrico III, a Luigi XIV che cacciò con male parole il duca di Borgogna, reo di averne fatto uso, all'Accademia navale britannica che si dice ne ammise l'impiego solo nel XIX secolo.



Un bilancio positivo

di Silvia De Lorenzo

Ultima riunione della Consulta, prima della XIX Assemblea dei Delegati, per l'approvazione del Bilancio consuntivo 2023.



La relazione del Segretario Generale e Tesoriere

La riunione del 9 maggio ha visto la partecipazione quasi totale dei Consultori che si sono incontrati via Zoom per la presentazione del Bilancio consuntivo 2023.

Ha aperto i lavori il Presidente **Paolo Petroni** il quale, con una certa commozione, ha ringraziato la Consulta e il Consiglio di Presidenza per la collaborazione che, nei tre anni di mandato appena trascorsi, hanno fattivamente supportato l'intensa attività accademica. Ha poi brevemente illustrato l'ottimo andamento dell'Accademia soffermandosi sul **costante afflusso di nuovi Accademici** e sulla costituzione di nuove Delegazioni e Legazioni, evidenziando il lavoro di quelle estere delle quali fanno parte anche Ambasciatori e Consoli dei diversi territori. Ha poi sottolineato i proficui rapporti con i Ministeri italiani e l'importante ruolo che l'Accademia ha svolto, in collaborazione con il Ministero della Cultura, per completare **l'iter della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Unesco**. Nel corso del 2024 verrà esaminato il dossier relativo, per giungere alla conclusione, si spera positiva, nel 2025.

Roberto Ariani ha dettagliatamente illustrato le voci del Bilancio consuntivo 2023 soffermandosi, tra le altre, sul contributo che il MIC assegna all'Accademia quale riconoscimento per la sua attività culturale; su alcune delle azioni intraprese in occasione del settantesimo anniversario: l'annullo del francobollo dedicato e il volume pubblicato per l'occasione, protagonista della VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Ha ricordato, inoltre, il successo della nuova App relativa alla *Guida alle Buone Tavole della Tradizione*. Ha concluso sottolineando la buona salute dello stato patrimoniale dell'Accademia e leggendo, al riguardo, la relazione positiva della Società di revisione indipendente BDO. Ha quindi dato la parola al Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti.

Gianni Limberti ha letto la relazione dell'Organo di Controllo, che ha espresso parere favorevole, evidenziando, inoltre, la correttezza della gestione e la conformità alle norme nella compilazione del Bilancio. Ha inoltre ringraziato il personale amministrativo per la disponibilità

e la correttezza dei dati forniti nel corso della valutazione.

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

La XIX Assemblea Ordinaria dei Delegati

Paolo Petroni ha fornito alcune indicazioni sulle modalità di svolgimento della prossima Assemblea dei Delegati che **si effettuerà in via telematica il 22 maggio alle ore 15.00 CET** (orario Europa centrale). Nel corso dell'Assemblea si procederà, tramite la piattaforma "**SkyVote Meeting**", all'elezione del Presidente, della Consulta, dell'Organo di Controllo e del Collegio dei Probiviri. I risultati delle votazioni saranno disponibili dopo pochi minuti. Nei giorni precedenti, i Delegati riceveranno tutte le istruzioni circa le schede e il link per il collegamento.

In conclusione di riunione, il momento più partecipato. Molti Consultori hanno voluto esprimere al Presidente il loro ringraziamento per il lavoro lungimirante e appassionato svolto insieme in questi tre anni, testimoniando che l'impegno profuso ha portato l'Accademia a raggiungere traguardi importanti.



Piemonte

ASTI

Ricordando il gran bollito della "Grotta"

Gli Accademici hanno potuto godere di nuovo dei sapori del piatto simbolo del ristorante chiuso da tempo.

Per ricordare, con piacevole nostalgia, i fasti indimenticabili del più significativo ristorante di Asti in attività fino agli anni 2000, la Delegazione si è riunita all'"Angolo del Beato" per il "gran bollito", piatto simbolo della "Grotta". A realizzarlo Peppino Petrocelli, Beppe Sanna e Aldo Massetti, che col loro lavoro

hanno fatto trascorrere agli Accademici momenti indimenticabili con la complicità di Antonio e Marco Campagna. Come antipasto è stato servito un altro storico piatto, il salmone affumicato con crostini e burro. Molti fra quelli "diversamente giovani" possono affermare di aver gustato il salmone per la prima volta proprio alla "Grotta"!

Dopo la cena si è celebrata la cerimonia di ingresso di un nuovo Socio, Riccardo Origlia, assessore, fra l'altro, al cibo, al vino e alle ma-

nifestazioni. Un grazie ai cuochi e ai ristoratori amici che dimostrano sempre il loro attaccamento all'Accademia! (Donatella Clinanti)

Un astro nascente nella ristorazione astigiana

Visitato un nuovo locale situato in una dimora del 1800 con annessa tenuta agricola.

Per l'assemblea di inizio anno accademico, la Delegazione ha scelto un astro nascente della cucina astigiana, la "Tenuta Il Capitolo", gestita da Paolo e Silvia Bonaccorsi. Dopo la chiacchierata iniziale in cui il Delegato ha illustrato le attività passate e future,

gli Accademici si sono "buttati" sul ricco buffet, freddo e caldo. Il locale è ancora da ultimare, ma data la posizione e il fascino del luogo, senza dimenticare i manicaretti di Silvia e la simpatia contagiosa di Paolo, sembra sulla buona strada per avere successo.

Liguria

GENOVA-GOLFO PARADISO

Pesto e pasta

L'origine del pesto e il business del grano duro a Genova in un partecipato convegno.

Oggi il pesto ha passato i confini regionali e nazionali ed è protagonista di eventi gastronomici. La Regione Liguria ha ospitato, nel quadro d'una collaborazione con l'Accademia che dura da alcuni anni, il convegno "Il segreto del pesto" che ha preso il titolo dall'omonimo libro di Paolo Lingua (ed. De Ferrari). Nella Sala della Trasparenza della Regione, il Delegato Luca Parodi ha coordinato i lavori e il dibattito, nel quale sono intervenuti la Dirigente regionale responsabile della Cultura Jessica Nicolini e il Vicepresidente della Regione e Assessore all'Agricoltura Alessandro Piana. Tra gli ospiti in sala, le Delegate della Spezia, Marinella Curre, e di Savona, Anna Rosa Gambino, e il

Delegato di Albenga e del Ponente Ligure, Roberto Pirino. Paolo Lingua, CT della Liguria, ha illustrato i passaggi del suo libro, soffermandosi sulla nascita misteriosa del pesto, sulla "storia" del basilico, coltivato in grandi vasi sui terrazzi della città. È stata poi illustrata la singolare "avventura" della pasta realizzata con il grano duro che i Genovesi, dalle Crociate in poi, acquistano prima del raccolto (con prezzi bassi) e poi conservano nei magazzini. Il monopolio del grano e della pasta resta a Genova per molti secoli creando mercato e potere finanziario. E lascia un forte segno nella storia della gastronomia. Al termine del convegno, un'eccellente cena all'insegna del pesto presso il ristorante "Vegia Arba". (Paolo Lingua)

SAVONA

A Noli, sulle tracce di Dante Alighieri

I luoghi in cui il poeta visse e ambientò il Purgatorio.



Nella suggestiva cornice della cittadina di Noli, presso il "Ristorante Nazionale" di Carlo Bozzo, si è svolto il tradizionale convivio del mese della Cultura, che la Delegazione ha dedicato alla presentazione del recente volume dal titolo *Dante,*

Noli e il Purgatorio da parte dell'autore Giovanni Toso, manager e studioso nolese, ed ex Accademico. Nell'opera, la cui ideazione e nascita è stata brevemente ripercorsa prima della riunione conviviale, egli ha voluto ricostruire il lungo periodo oscuro della



biografia di Dante tra il 1308 e il 1317, svelando - dopo 700 anni - i luoghi in cui il poeta visse e ambientò il *Purgatorio*, chiaramente identificati in Noli ("discendesi in Noli", *Purgatorio* IV.25). Secondo l'autore, il poeta trasfigurò poeticamente i paesaggi, le architetture e la vita medievale della guelfa *Civitas Nauli* nel progetto e nelle scenografie della sua cantica. Dopo i saluti di apertura, la Delegata Anna Rosa Gambino ha sottolineato tutto il fascino del luogo, e gli importanti riferimenti alla Repubblica marinara di Noli, straordinario sistema storico,

culturale, architettonico e ambientale che sintetizza il periodo aureo della marineria medievale ligure.

Il grazioso borgo antico e il tipico ristorante, con i bei limoni di Liguria sulla tavola, hanno conferito all'incontro un'originale impostazione classica-ligure e primaverile. Grande soddisfazione da parte dei commensali per la *location* e per le pietanze basate sulla pesca locale che ha onorato, con la sua strepitosa freschezza, le grandi capacità dello chef nolese e della sua bella famiglia. (Anna Rosa Gambino)

MANTOVA

Il valore terapeutico dell'arte

Serata dedicata alla Cultura della tavola e agli effetti positivi sulla mente delle varie espressioni artistiche.

Massiccia la presenza degli Accademici alla riunione conviviale della Cultura, tenutasi a "LaCucina" in centro città, ristorante già noto alla Delegazione, ma non ancora visitato dopo il cambio di gestione, che ha visto Luca Zamboni avvicinarsi a Giorgia Cremonesi, la quale si è trasferita in quel di Motteggiana, in riva al Po. Un menu di tradizione e di stagione, iniziato con l'insalata di carciofi con grana e spalla Bettella croccante, e terminato con uno dei dolci più amati in città, la *bignolata*, eseguita in modo bilanciato, con giusta dose di zucchero, crema, cioccolato e panna montata. Verso la fine della serata, il Delegato Omero Araldi ha dato la parola all'Accademico Consultore Franco Ferrarini, medico gastroenterologo, ma anche curioso di tanti saperi nonché rinomato conferenziere. La sua prolusione sul "Valore terapeutico dell'arte" ha



toccato un tema non esattamente riconducibile alla sola cultura della tavola, ma che ha spaziato su argomenti culturali più generali, legati alla considerazione di come le arti figurative, la musica,

Lombardia

CREMONA

Un incontro sui marubini

Ripercorsa la storia di un piatto tradizionale cremonese.

La Delegazione ha partecipato all'edizione 2024 del salone "Il BonTà" con un incontro incentrato sul marubino. Hanno partecipato gli Accademici Marco Petecchi e Carla Bertinelli Spotti, lo studioso di tradizioni locali Agostino Melega e la poetessa dialettale Milena Fantini. Ha coordinato gli interventi il Delegato Vittoriano Zanolli. La storica Bertinelli Spotti ha percorso la storia dei marubini, piatto tradizionale cremonese, documentato da un testamento del 1572. Si pensa che l'oscura etimologia derivi da *maròon*, castagna in cremonese, e indichi la quantità del ripieno. Infatti Maestro Martino, nella ricetta per *I ravioli in tempo di carne*, raccomanda che non siano maggiori di mezza castagna e il piadense Bartolomeo Sacchi, nella ricetta *Minestra di carne*, suggerisce "con l'impasto...

fa delle palline non più grosse di una castagna e avvolgile in un pezzetto di sfoglia". Per secoli, a Cremona, si sono fatti i marubini quasi esclusivamente in casa ed è per questo motivo che questa pasta ripiena a forma rotonda, quadrata o a mezzaluna, cotta nei brodi di bovino, suino e gallina, è rimasta a lungo ignorata dai libri di gastronomia. Solo nel 1976 il libro di Lydia Visioli Galetti (*Cui pée sóta 'l tàao!*) dedica un capitolo ai marubini, caratterizzati dal rispetto di alcuni ingredienti precisi, tra i quali quelli per il brodo: pollo (cappone, gallina), manzo e maiale, perché sono le 3 carni del territorio. Un tempo era richiesto il salame da pentola, ma il brodo era troppo grasso e si è preferito lonza o braciola. La ricetta classica e tradizionale è stata depositata alla locale Camera di Commercio nel 2003.



la scrittura, la fotografia e la cinematografia sappiano influenzare la mente e lo spirito, apportando benefici influssi, anche con effetti terapeutici per certe forme di depressione o di malessere. Il tutto

attraverso complicati meccanismi mentali, che sono stati evidenziati con estrema sintesi e chiarezza all'attento uditorio, che ha molto apprezzato la serata sotto tutti i profili.

Veneto

ALTO VICENTINO

Le De.Co. della Valle dell'Agno

Erba maresina, ricotta fioreta e corniola protagoniste dei sapori del convivio dedicato alla Cultura.

In occasione della serata accademica dedicata alla Cultura, la Delegazione, Simposiaria Domenico Grendene, ha organizzato, alla "Corte Enoteca", una cena basata sulle quattro De.Co. della Valle dell'Agno, con sapori della tradizione nei piatti degustati dagli Accademici.

L'erba maresina, o partenio, è un'erba selvatica della famiglia delle *Asteraceae* che cresce lungo le strade di campagna e presenta notevoli valenze sia farmacologiche sia culinarie. A Valdagno il suo nome è legato *in primis* alla tradizionale *fritola* (frittella). Il monte Faldo è la cima d'avvio della dorsale della Lessinia che segna lo spartiacque tra le valli dell'Agno e del Chiampo. L'escursione termica tra notte e giorno e il clima fresco favoriscono la concentrazione dell'amido, elemen-



to nobile della patata: la "Patata Monte Faldo" è la prima De.Co. sovracomunale in Italia e le varietà attualmente prodotte coprono tutte le esigenze, dagli gnocchi alle insalate.

La ricotta *fioreta* delle vallate vicentine è una ricotta semiliquida, ottenuta non scolando completamente il siero, ed è tipica di Recoaro Terme e della Valle dell'Agno, inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani. È utilizzata prevalentemente per fare gli gnocchi, impastata con farina e sale.

Altra De.Co. è la corniola. Anche se è più conosciuto il legno del suo albero, le bacche vanno raccolte e consumate quando raggiungono la piena maturità. La corniola si usa per confetture e liquori ma anche in preparazioni salate, come la salsa di corniole (ideale accompagnamento agrodolce alla carne o ai formaggi) o le corniole in salamoia. La denominazione del Comune era Cornedo fino al 1928, quando venne aggiunto l'aggettivo Vicentino dopo l'annessione del Veneto al Regno d'Italia, per favorire l'esatta identificazione della località. (Renzo Rizzi)



CORTINA D'AMPEZZO

"Sci...volando nel gusto"

Serata legata al mondo dello sci che ha visto in competizione la cucina ampezzana e quella valtellinese, con la presenza di tre noti campioni.

La riunione conviviale di febbraio si è svolta presso lo "Chalet Tofane", situato ai piedi delle omonime piste da sci e gestito da Graziano Prest, già titolare del ristorante "Tivoli". Il luogo ha creato la giusta atmosfera per una serata culinaria legata al mondo dello sci. Il tema "Sci...volando nel gusto" ha racchiuso al meglio il connubio tra il gusto di praticare lo sci alpino e quello di chi ama la buona tavola di montagna fatta da ingredienti semplici e preziosi, attraverso una gara, svoltasi regolarmente dal cancelletto di partenza fino al traguardo finale, che ha visto in competizione la cucina ampezzana e quella val-

tellinese, grazie alla presenza dei festeggiatissimi campioni Deborah Compagnoni, Kristian Ghedina e Bruno Alberti. Ripercorrendo assieme ai numerosi Accademici e ospiti le proprie gesta sportive, hanno rivelato qualche curioso aneddoto sulle loro storie personali in tema di cucina e di come l'alimentazione, nel mondo dello sport, sia notevolmente mutata rispetto a qualche decennio fa, diventando uno dei fattori cardine che in pista portano a grandi risultati. Rivedere sullo schermo alcune gare di questi grandi atleti ha emozionato la platea e fatto rivivere momenti esaltanti dello sci alpino italiano.

PADOVA

Il sapere e i sapori dell'olio extravergine d'oliva

Prodotto protagonista della Dieta Mediterranea.

L'annuale riunione conviviale dedicata alla Cultura si è svolta quest'anno nell'aristocratico Palazzo Prosdocimi che ospita il ristorante "Belle Parti", locale che rappresenta una vera e propria istituzione gastronomica per i padovani.

L'evento ha avuto come relatrice l'Accademica Anna Lante, docente del Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università di Padova, che ha esposto un'esauritiva ricerca dal titolo, "Olio extravergine d'oliva, protagonista della

Dieta Mediterranea", fornendo nozioni su un alimento diffuso, ma dalle origini e dalle tipologie ancora poco conosciute. A tavola, la cucina di pesce proposta per la serata ha riservato la massima attenzione alla qualità del pescato e delle materie prime, a partire dall'ottimo olio extravergine di Pantelleria. Le pietanze hanno avuto un riscontro positivo, in particolare i paccheri Felicetti, identitari del locale, e il fritto. Qualche perplessità per i dessert - tiramisù e zuppa inglese - le cui preparazioni discostavano alquanto dal-



le rispettive ricette originali. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per la presentazione del neo Accademico Sandro Polletti e per il riconoscimento dei

40 anni di appartenenza all'Associazione dell'Accademica Maria Pavanato Bandelloni, entrambi salutati con calorosa amicizia. (Roberto Mirandola)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

MAGGIO

4 maggio - **Treviso**
Settantennale della Delegazione

10 maggio - **Coordinamento Territoriale Marche**
Convegno "La cucina fra tradizione e innovazione: patrimonio di valori e cultura"

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

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

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

22 maggio
XIX Assemblea ordinaria dei Delegati in modalità telematica

GIUGNO

17 giugno - **Messina**
Sessantennale della Delegazione
Convegno "Sessant'anni di Cultura della Tavola in riva allo Stretto"

SETTEMBRE

28 settembre - **Bergamo**
Convegno "Il fagiolo di Clusven: biodiversità, storia e ricette"

TREVISO-ALTA MARCA

Trentacinque anni di appartenenza

Una suggestiva cerimonia ha visto il Delegato scambiarsi il distintivo d'oro con l'altro festeggiato Giorgio Stefanelli.

Nell'ultima riunione conviviale di primavera, in un contesto particolarmente accogliente rappresentato da un locale storico sulle colline del Prosecco, la Delegazione ha salutato due Accademici che, insieme fin dal primo giorno, sono stati per ben 35 anni fedeli interpreti dei principi ispiratori del fondatore Orio Vergani. È stata particolarmente suggestiva la cerimonia che ha visto il Delegato Nazzareno Acquistucci scambiarsi il distintivo d'oro e l'attestato con l'altro festeggiato Giorgio Stefanelli, a lungo Consultore della Delegazione. I due Accademici hanno ricordato il loro ingresso in Accademia, avvenuto in villa con una riunione conviviale memorabile, quando ancora esisteva una sola Delegazione a Treviso. La lunga appartenenza al sodalizio è stata



scandita, poi, dal Delegato che ha evidenziato i tanti cambiamenti avvenuti e le tante esperienze realizzate insieme. Un traguardo ragguardevole che, in qualche modo, impegna e continuerà a impegnare i due festeggiati nell'essere di esempio per i nuovi Accademici. La preparazione e l'esecuzione perfetta della riunione conviviale hanno creato la giusta atmosfera per questo importante riconoscimento. (Nazzareno Acquistucci)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di Vercelli, **Natalia Bobba**, è stata nominata (prima donna a ricevere questo incarico) Presidente dell'Ente Nazionale Risi.

L'Accademico di Genova, **Antonio Di Natale**, ha ricevuto a Madrid la Medaglia d'Oro della Cultura della Real Liga Naval Española. È stato inoltre nominato Accademico corrispondente della Real Academia de la Mar a Madrid e dell'Accademia Peloritana dei Pericolanti a Messina.

Il Delegato di Albenga e del Ponente Ligure, **Roberto Pirino**, ha ricevuto dal Centro Pannunzio il premio intitolato a Mario Soldati, per meriti culturali.

Il Delegato di Cagliari, **Roberto Pisano**, è stato eletto Consigliere nazionale e Vicepresidente dell'Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi ONAS.

VENEZIA

La Delegazione ha festeggiato il suo settantennale

Lectio magistralis di Massimo Montanari: "Maestro Martino, la prima firma della cucina italiana".

Le sale dell'Istituto Veneto di Lettere, Scienze ed Arti di Palazzo Franchetti hanno ospitato la Delegazione e i suoi numerosi ospiti, tra cui molte cariche accademiche, per ascoltare la *lectio magistralis* di Massimo Montanari, illustre medievista noto a livello internazionale. Un intervento di grande interesse che ha consentito al pubblico di immergersi nella Storia, complice anche la solennità e il prestigio della sede. Il settantesimo della Delegazione ha coinciso con l'ultimazione del restauro del *Libro de Cosina* di Maestro Martino da Como, promosso dalla veneziana Nova Charta e dalla Biblioteca civica di Riva del Garda presso cui

è custodito. La presentazione del volume, da parte della Delegata Rosa Maria Rossomando, e la conferenza del professor Montanari hanno posto l'accento sulla vocazione culturale dell'Accademia e della Delegazione. Le conclusioni sono state affidate al Segretario Generale Roberto Ariani che, portati i saluti del Presidente, si è complimentato con la Delegata per il raggiungimento di un così proficuo e felice traguardo, accogliendo con apprezzamento un esemplare facsimilare dell'opera per la Biblioteca dell'Accademia. La giornata si è conclusa con una elegante riunione conviviale presso il "Gritti Palace Hotel". (Elisabetta Cocito)

IMOLA

Ma cosa hai messo nel caffè?

Serata dedicata alla bevanda che ci accompagna fin dal mattino.

Un caffè! Così gran parte di noi inizia la giornata entrando nel bar sotto casa o in quello in prossimità del luogo di lavoro. Al ristorante la domanda finale è: vuole un caffè? Ma di cosa ci sia nella tazzina quasi nessuno parla. Da un po' di tempo stanno prendendo piede la curiosità e la voglia di sapere, con l'apparizione sui banconi dei bar di una molteplicità di tipi di caffè con tanto di specifica sui Paesi di produzione. Poi, da ultimo, la scoperta degli *specialty* che enfatizzano la qualità scoprendo un caffè per niente

amaro, non bruciato, con poca o nessuna schiuma, ma con aroma e gusto ben precisi. Il mondo del caffè è stato il protagonista della serata della Delegazione grazie a un giovane torrefattore imolese, Carlo Alberto Asioli, partendo dalla filiera composta da agricoltori, *trader*, torrefattori, baristi, ristoratori e consumatori finali. Lo *specialty* è il caffè coltivato da un unico *farmer*, in un preciso apprezzamento di terreno, con la garanzia di essere venduto separatamente; un concetto molto simile al *cru*

Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

I valori della Costituzione e la cucina italiana

Un interessante convegno organizzato insieme all'ANCRI.

In occasione del mese della Cultura, la Delegazione ha organizzato, insieme all'Associazione Nazionale Insigniti dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana, un convegno incentrato sui rapporti tra la cucina italiana e la nostra Costituzione. Il tema è stato sviluppato, nelle ore della mattina precedenti la riunione conviviale, presso l'"Hotel Savoia Regency" (moderatrice la giornalista Deborah Annolino). Ai saluti del cavalier Biagio Dragone, Presidente ANCRI Bologna, del Delegato Mauro Taddia, dei cavalieri Salvatore Giarrizzo, Coordinatore regionale ANCRI, e Antonello De Oto, Presidente Nazionale ANCRI, hanno fatto seguito tre relazioni. Il dottor Stefano Foglia ha parlato di "Costituzione e diritto al cibo: tra libertà, salute e biodiversità"; il professor Antonio Maestri ha analizzato l'argomento "Come combattere il cancro: la prevenzione incomincia a tavola" e la Vice Delegata Rosanna Scipioni ha



sviluppato il tema "A tavola con la Storia", analizzando le abitudini alimentari dei protagonisti del processo risorgimentale (Mazzini, Cavour, Vittorio Emanuele II e Garibaldi). Ha ricordato anche le parole dedicate dal Presidente Mattarella ai temi agricoli presenti nella Costituzione italiana, ai principi di fraternità conviviale riconoscibili in essa, soffermandosi poi sui valori dell'Accademia. Le relazioni si sono felicemente integrate tra loro, con soddisfazione dei numerosi intervenuti. (Rosanna Scipioni)



per il vino. Nel mondo esistono più di 100 varietà di caffè con le

qualità arabica (preferita al Nord) e robusta (contiene il doppio di



caffèina ed è maggioritaria nel Sud) di gran lunga più diffuse. La serata, ospitata davanti al verde dei campi da rugby nella sala di "Fiskebar Linea 22", è stata anche l'occasione per festeggiare i 40 an-

ni di appartenenza accademica dell'ex giornalista Rai Giuseppe Gonnì. Chiusura di rito con il caffè: a quando anche la carta dei caffè come da tempo esiste quella dei vini? (Antonio Gaddoni)

Toscana

SIENA, SIENA VALDELSA

Musica e cucina: storie quasi parallele

Tutte le preparazioni del menu si sono ispirate al tema della serata.



La riunione conviviale congiunta tra le due Delegazioni si è tenuta presso il "Borgo Scopeto Wine & Country Relais", dove lo chef Pietro Fortunati ha preparato un menu strettamente aderente al tema della serata: uovo alla "Jova" e "torta fritta" di Busseto; risotto alla "Verdi"; filetto alla "Rossini"; torta del "Donizetti". Il Simposiarca è stato l'Accademico Paolo Balestri, che ha parlato di "Musica e cucina: storie quasi parallele". Dopo i simposi della Magna Grecia e dell'antica Roma e i banchetti medievali, nel 1800 quasi tutti i maestri del melodramma hanno amato la cucina. Oltre ai piatti del menu, sono stati ricordati i *raieu cu tuccu* di Paganini, la pasta alla Norma di Bellini, il risotto alla folaga di Puccini,

il cacciucco con salvia e zenzero prediletto da Mascagni. Nel 1900, si sono moltiplicate le canzoni dedicate al cibo, fino agli anni Sessanta, quando si è verificato un forte innovamento. In cucina, dopo i "finti" ragù e maionese del periodo bellico, viene scoperta la "cucina visiva". Alla fine del secolo, si assiste a un rilancio della musica Pop (rap), mentre in cucina, dopo l'industrializzazione degli anni Sessanta e la globalizzazione degli anni Ottanta, arriva la "riflessione" con lo *slow-food* e la cucina mediterranea. Mentre stiamo vivendo i nuovi percorsi della musica, attendiamo con curiosità l'evoluzione della cucina con le farine d'insetti, la carne vegetale e coltivata, gli integratori alimentari, il riso ibrido. (Paolo Balestri)



REGGIO EMILIA

Critica gastronomica a convegno

Un'arte difficile che non può ridursi a valutazioni soggettive.

Di fronte a un pubblico di più di 100 persone, composto da Accademici emiliani, romagnoli, lombardi e piemontesi e da amici dell'Istituzione, nella prestigiosa sede di Cirfood, si è svolto un incontro sul tema della critica gastronomica.

Negli ultimi anni, nel settore gastronomico assistiamo, da una parte, al grande rumore mediatico di persone che ne sviliscono i contenuti e, dall'altra, rileviamo una sfacciata ingerenza nella definizione dei gusti, del cosiddetto "buono da mangiare", operata dalle grandi multinazionali del cibo che pretendono di dirci cosa consumare. A dibattere di questi temi c'erano il Presidente Onorario dell'Accademia Giovanni Ballarini, che ha indicato alcuni criteri utili di critica gastronomica, "un'arte difficile che non può ridursi a valutazioni soggettive, come mi piace o non mi piace, tradizionale o non tradizionale, ad analisi

sensoriali e ancor meno a semplici punteggi". A sua volta, Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi "Franco Marengi", ha rilevato che comprendere la qualità di un piatto è un esercizio che comporta uno studio analitico e impone una riflessione anche sugli aspetti sociali, etici e di marketing. L'Accademico Alberto Zilli, esperto e filosofo dei sistemi qualità, ha poi proposto un confronto tra gestione della qualità e critica gastronomica e, infine, Nicola Perullo, professore ordinario di Estetica presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha ricordato che bisogna fare un ampio lavoro di formazione per imparare a fare critica oggettiva e consapevole.

Pier Paolo Veroni, Delegato di Carpi-Correggio e CT Emilia, a conclusione dell'incontro, ha sottolineato i numerosi stimoli emersi su cui lavorare, oltre alle numerose conferme. (Anna Marmiroli)

Lazio

RIETI

La Delegazione ha compiuto cinquant'anni

Una festa ricca di importanti eventi.

La Delegazione ha festeggiato, nella ex Chiesa di San Giorgio, i cinquant'anni dalla costitu-

zione, alla presenza di S. E. Pinuccia Niglio, Prefetto di Rieti; del Sindaco della città Daniele Sinibaldi; dell'As-



sessore regionale Emanuela Rinaldi; dei Consiglieri regionali Eleonora Berni e Michele Nicolai; del Presidente della Fondazione Varrone, Mauro Trilli; del Capo Ufficio Comando Provinciale dei Carabinieri Tenente Colonnello Mariano Celi e degli Assessori del Comune di Rieti Letizia Rosati, Claudia Chiarinelli e Giovanna Palomba. A festeggiare la Delegazione anche il Consigliere di Presidenza Ugo Serra; i Delegati di Macerata, Ugo Bellesi; di Viterbo, Fabio Ludovisi; di Fermo, Fabio Torresi; di Roma Eur, Claudio Nacca; di Terni, Luca Cipiccia; il Presidente Associazione Provinciale Cuochi Rieti, Elia Grillotti, e il Delegato Rieti AIS, Roberto Peron.

Il Delegato Francesco Maria Palomba ha ripercorso le tappe più significative di questi cinquant'anni di vita, dalla nascita, grazie a una felice intuizione di Maria Giuseppina Truini Palomba, che ha a lungo condotto

la Delegazione, inclusi eventi, riconoscimenti e iniziative. Ha parlato poi della cucina sabina, enfatizzando semplicità e genuinità, legata alla tradizione contadina e ai prodotti locali.

Le apprezzate relazioni, svolte da Roberto Lorenzetti, Enrico Martini, Stefano Petrucci e Gianfranco De Felici, moderati dal giornalista Paolo Di Lorenzo, hanno riguardato Strampelli, il grano e l'olio extravergine d'oliva Sabina Dop.

La mattinata, aperta con la cerimonia dell'annullo filatelico, creato per l'occasione, è proseguita presso il ristorante "La Foresta", degustando un menu di tipicità locali, magistralmente realizzato. Nel corso del convivio è stato accolto il nuovo Accademico Marco Faraglia e sono state premiate, per i quarant'anni di appartenenza, Maria Gabriella Campanelli Truini e Pasqua Leoncini Volpi. (Francesco Maria Palomba)

Una giornata tra passato e presente

Visita alle antiche vestigia romane, ma anche a un moderno birrifico artigianale.

La Delegazione ha trascorso una giornata alla scoperta della birra e dei tesori dell'Alta Valle del Velino. La giornata è iniziata con la visita al birrifico agricolo "Alta Quota", di Cittareale, dove il titolare Claudio Lorenzini ha spiegato il procedimento di realizzazione della birra, soffermandosi sulle materie prime utilizzate, provenienti per il 99% dai propri terreni. Successivamente, accompagnati dal Sindaco di Cittareale Francesco Nelli, Accademici e ospiti si sono recati al Museo Civico per ammirare i reperti provenienti dagli scavi del villaggio Falacrine, dove, presumibilmente, sorgeva la villa che ha dato i natali all'Imperatore Tito Flavio Vespasiano. La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Benny's" di Posta, accolti dal titolare Luciano Gasperini, per gustare piatti del territorio, realizzati con materie prime eccezionali,

cucinate in maniera egregia, dove ha fatto da padrona la pecora *aju cotturu*. Il menu è stato arricchito dal cinghiale in umido, preparato a sorpresa da Luciano. La giornata si è conclusa con una visita alla vecchia strada consolare Salaria, dove, accompagnati dall'archeologo Emanuele Brucchiotti, sono state ammirate le maestose opere ingegneristiche romane di oltre 2.000 anni fa, utilizzate per tagliare le pareti rocciose e realizzare la via Salaria, lungo il corso del fiume Velino. (F. M. P.)



ROMA NOMENTANA

Nello storico ristorante "Il Vero Alfredo"

Nel menu le "maestosissime fettuccine al doppio burro", un piatto legato alla mondanità romana del secolo scorso.

In occasione della cena per gli auguri di Pasqua, presso lo storico ristorante "Il Vero Alfredo", gli Accademici della Delegazione si sono riuniti per festeggiare i venticinque anni di appartenenza dell'Accademico Consultore Enrico Martini e la nomina del nuovo Accademico Paolo Falasca. Il Delegato Alessandro Di Giovanni ha consegnato le insegne ai due Accademici e ha salutato i numerosi commensali, fra i quali l'Accademi-

co onorario Ambasciatore Andrea Canepari, il Delegato onorario di Amsterdam Giuseppe Reibaldi e il CT di Roma Gabriele Gasparro in rappresentanza di tutti gli Accademici romani.

Dopo i saluti, i partecipanti hanno potuto degustare il menu proposto dal Simposiarca della serata, il professor Carmine Savoia, con il piatto noto in tutto il mondo: le "maestosissime fettuccine all'Alfredo", una specialità d'immagine



che ha caratterizzato periodi storici del costume e della mondanità romana legata al mondo del cinema. Fettuccine condite con abbondante parmigiano e "doppio burro". Ottime. Altra specialità classica della cucina romana, il "petto alla fornara", un antico arrosto casalingo che non si po-

teva cuocere in casa e quindi era portato dal fornaio, perciò chiamato "alla fornara". Buoni i vini prodotti da una cantina dei Castelli esclusivamente per Alfredo. La cordialità accademica che caratterizza gli incontri romani non è mancata, con l'apprezzamento per un'ottima cena.



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale della Cultura

Festeggiati, nell'occasione, i 20 anni della Delegazione.

Cese, piccola frazione di Avezzano, situata nei Piani Palentini, ha accolto la riunione conviviale celebrativa dei 20 anni dalla costituzione della Delegazione. Cultura e gastronomia accomunati nello spettacolo "Golosità Musicali": un possibile sodalizio tra "arte e gastronomia". Il soprano Ilenia Lucci, con i maestri Paolo Alfano (sassofono e clarinetto), Guido Cellini al piano, Walter Spera e Orietta Spera (voci narranti) hanno preceduto il convivio. Il tradizionale suono della campana e l'Inno nazionale hanno dato inizio alla riunione conviviale, con i saluti agli Accademici e ai numerosi ospiti. Un ottimo menu a base di pesce fresco li ha accolti al ristorante "Il Palentino", Simposiarca Arianna Fiasca. Nel territorio dei Piani Palentini, ricco di storia e leggenda (per tutte la cruenta battaglia tra Corradino e Carlo d'Angiò, che cambiò i destini dell'Europa), i titolari Delia Maria Cipollone e suo marito Antonio,



più di 40 anni fa, hanno intrapreso l'attività di ristorazione: prima, con i soli panini, poi anche con la pizza, fino all'attuale struttura divenuta, negli anni, un punto di riferimento per *hinterland* marsicano e le regioni limitrofe. Per la Delegazione, squisite preparazioni artigianali, dagli antipasti fino al semifreddo alle nocciole. Il Vice Delegato, veterinario di professione ma poeta per passione, ha recitato una sua nuova composizione (*Natura violata*). Quindi, la cerimonia di ingresso della nuova Accademica Elisa Torrelli. Più che soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano, al suo decimo anno di conduzione della Delegazione. (Franco Santellocco Gargano)

PESCARA

La Domenica delle Palme a Città Sant'Angelo

Interessante relazione sul valore simbolico dei cibi pasquali.

Come da lunga tradizione, la Delegazione celebra la Domenica delle Palme con una riunione conviviale che quest'anno si è svolta presso il

ristorante "Belvedere" dell'omonimo hotel di Città Sant'Angelo, un ameno borgo classificato, dalla rivista statunitense Forbes, tra i dieci migliori luoghi al mondo do-

CHIETI

Rievocata la cena giudaica della Pasqua

Le pietanze hanno scandito le tappe del menu dell'Ultima Cena di Gesù prima della Passione.

Alla vigilia del Triduo Pasquale, la Delegazione torna alle origini della festa, proponendo, grazie alla cura del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, Simposiarca d'eccezione, e alla dottoressa consule di don Claudio Pellegrini, parroco della SS. Trinità a Chieti, la cena giudaica prescritta dal libro dell'Esodo per la celebrazione della Pasqua ebraica. I piatti serviti hanno scandito le tappe del menu che fu anche alla base dell'Ultima Cena di Gesù prima della Passione. Gli azzimi tradizionali, che ricordano la fretta con cui gli Ebrei furono costretti a uscire dall'Egitto, accompagnati dalle erbe amare, segno del dolore per la schiavitù patita nella terra dei Faraoni, e dall'agnello cotto rigorosamente sulla brace, come prescrivono le norme *kosher*, si sono



accompagnati ad altri piatti della tradizione giudaica, ma che non fanno parte strettamente della cena pasquale, come il carciofo alla giudia o l'uovo sodo, che ha una forte simbologia religiosa. Come segni abruzzesi tipici della Settimana Santa, il baccalà in pastella, la *pizza scima*, simile al pane azzimo, ma che prevede in aggiunta sale e olio d'oliva, e il vino Montepulciano, che hanno completato il quadro di una riunione conviviale di grande interesse culturale. In chiusura, l'arrivo in sala dei cantori della "Passione", che durante la "Settimana Maggiore" portano, casa per casa, i canti tipici abruzzesi dedicati alle ultime ore di Cristo. (Antonello Antonelli)



ve andare a vivere, definendolo "il segreto meglio custodito d'Italia". Il professor Ernesto Di Renzo, antropologo all'Università di Tor Vergata di Roma e presso l'Ateneo di Teramo, ha introdotto la riunione conviviale con una interessante relazione sul tema "I cibi e la Pasqua: quando la resurrezione è una questione di tavola". Il relatore ha sottolineato come nel nostro Paese, che possiede una

forte matrice culturale cattolica, le festività religiose abbiano un valore importante e vengano vissute in maniera spirituale ma anche in chiave gastronomica, con un'ampia varietà di piatti e dolci tipici. Si è inoltre soffermato sulla simbologia del cibo pasquale, sul significato del banchetto della festa e sull'abbondanza dei piatti serviti che, nel passato, venivano vissuti in chiave di speranza rispetto alla povertà e alla vita grama della quotidianità. Simposiarca della serata Uberto Crescenti, che ha proposto un piacevole menu del territorio angolano preparato dalla valente cuoca Michela Brillantino, servito in un ambiente semplice ma accogliente, con garbo e attenzione. (Giuseppe Fioritoni)

Puglia

ALTAMURA

Degustazione dell'olio extravergine d'oliva

Una dettagliata relazione sul prodotto ha preceduto una coinvolgente analisi sensoriale di quattro varietà di olio.

La Delegazione si è riunita presso il ristorante-bistrò "Ostè" per celebrare uno dei prodotti di eccellenza del territorio: l'olio extravergine d'oliva. Relatore della serata il capo panel Nicola Perrucci, collaboratore della Camera di Commercio di Bari, nonché consulente di numerose aziende nazionali e internazionali. La relazione è stata divisa in una parte teorica e in una coinvolgente sezione dedicata all'assaggio e analisi sensoriale di quattro varietà di olio. Il relatore ha parlato della classificazione degli oli, della loro composizione chimica e delle caratteristiche organolettiche, esaltando la valenza nutrizionale dell'olio extravergine d'oliva, ali-

mento principe della Dieta Mediterranea. Si è discusso anche sulle migliori tecniche di raccolta, estrazione e conservazione, evidenziando come l'evoluzione tecnologica abbia portato a una migliore qualità e fruizione del prodotto. Nell'assaggio degli oli scelti per la serata, gli Accademici sono stati guidati alla valutazione seguendo una scheda tecnica predisposta, nella quale erano evidenziati i parametri di classificazione. La relazione ha dato luogo a un'appassionata partecipazione e a un vivace dibattito. La serata è proseguita assaporando prodotti tipici del territorio proposti dal bravo e giovane chef Nicola Girardi.

Basilicata

POTENZA

Lo "chef narrante"

Il ristorante prende il nome dalla definizione che dà di sé Emilio Pompeo quando descrive le sue creazioni.

È dalla madre, attrice di teatro, che Emilio Pompeo assimila il gusto del palcoscenico, poi i giri della vita fanno il resto: viaggiatore, va anche per mare due anni a raccogliere storie, curioso cercatore di ispirazioni, per sé e per la sua altra vocazione, quella

che lo accompagna dall'infanzia, da quando, come racconta egli stesso, nella residenza di famiglia, a Mondragone, ruba affascinato "i segreti delle regine di casa nella sala reale del matriarcato, la cucina". Si fa chef e assaggiatore, e visita quasi tutto il globo; partecipa

FOGGIA

Corso di cucina, compresa quella "terrazzana"

Tenuto dallo chef Nicola Russo, che si è soffermato su uno dei piatti tipici dei discendenti dei Saraceni.



La Delegazione, che quest'anno celebra il 60° della costituzione, guidata da Valerio Antonio Vinelli, ha organizzato un "Corso di cucina di primo livello e di cucina terrazzana" riservato ad Accademici e ospiti. Il corso, articolato in quattro lezioni, tenute dallo chef Nicola Russo nel suo ristorante "Al Primo Piano" nel centro di Foggia, ha trattato i seguenti argomenti: i fondi; il risotto; la pasta fresca e gli impasti; la cucina di Capitanata e "terrazzana". C'è stata una nutrita ed entusiastica partecipazione, con particolare apprezzamento per la lezione dedicata alla cucina "terrazzana". I "terrazzani" erano abitanti di Foggia, concentrati nel Rione Croci, che, non sottoposti a padroni, vivevano dei frutti spontanei della terra, della caccia, della pesca e di scambi in natura. Secondo una

delle tante teorie, i "terrazzani" sarebbero stati i discendenti dei Saraceni di Lucera che, perseguitati e materialmente cacciati dagli Angioini, si rifugiarono nella vicina Foggia e, per non essere scoperti, rinunciarono alla loro religione. Lo chef Nicola Russo si è particolarmente soffermato su uno dei piatti tipici dei "terrazzani", il "cucinello foggiano", composto da cipolla, uova, ricotta e pomodoro. All'inizio del corso, la Delegazione ha regalato a tutti i partecipanti un grembiule nero con il logo ricamato dell'Accademia. Ogni lezione si è chiusa con la degustazione dei piatti preparati durante la serata. A fine corso, sono stati rilasciati gli attestati di partecipazione sottoscritti dal Delegato e dallo chef. Per l'autunno prossimo è previsto un corso di cucina di secondo livello. (Giuseppe Vinelli)

a grandi eventi dello spettacolo, e intanto studia, sperimenta. Nel 2020 capita in Basilicata. Scopre un paese con le stradine ordinate, i grandi murales colorati, un ritmo di vita lontano dal vortice dello showbiz: Sant'Angelo le Fratte. E

decide di rimanervi, assieme alla compagna Cristina. "È il mio luogo dell'anima, dove sono rinato". Qui apre un primo ristorante con 12 posti, si inventa "chef narrante", e la fama corre, dentro e fuori regione. Serve una location più



adeguata: arriva la sede di Palazzo Giachetti, dove il fuoco dell'antico camino fa da sfondo alla narrazione dell'affabulatore che accompagna i suoi piatti ricercati. Qui la

Delegazione, in un clima di calorosa convivialità, si è scambiata gli auguri di Natale, degustando un ricco e ottimo menu. (Rosanna Santagata)

Sardegna

CAGLIARI CASTELLO

La "Grotta Marcello", tempio della vita notturna cagliaritano

Un locale famoso anche per i suoi gelati, ricavato da un rifugio antiaereo.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso la "Grotta Marcello", luogo storico della città di Cagliari. La Grotta fu realizzata, come ampliamento di una cavità naturale, dal proprietario Pietro Marcello. Il progetto fu autorizzato dalle autorità militari e prevedeva la costruzione di un ampio locale da utilizzare come rifugio antiaereo. Intorno agli anni Sessanta, la cavità fu annessa al bar pasticceria denominato "Grotta Marcello", locale famoso in tutta la Sardegna per la produzione artigianale di gelato e altri prodotti dolciari. Nessuno poteva immaginare che quel luogo, destinato alla protezione dei civili dai bombardamenti, potesse diventare protagonista della mo-

vida cagliaritano. Nell'immediato dopoguerra, c'era voglia di tornare alla vita, divertirsi, cancellare i tremendi ricordi degli anni sotto le bombe. Durante la settimana era frequentata da tutti ma la domenica diventava un luogo esclusivo di una certa società cagliaritano. L'ingresso non era scontato; bisognava vestirsi in un certo modo per riuscire a entrare. Valenti musicisti allietavano le serate proponendo musica jazz ma anche valzer e mazurke. La Grotta Marcello era diventata famosa anche per i suoi gelati. Nei decenni successivi, il locale ha vissuto alterne vicende, in particolare un declino negli anni Ottanta, ma oggi vive splendidamente la propria rinascita ospitando un rinomato ristorante. (Francesco Panu)

Europa

Germania

COLONIA

Una serata napoletana

Tradizione e gusto all'"Antica Pizzeria da Michele".

La Delegazione ha organizzato un evento dedicato alla cultura gastronomica par-

tenopea, celebrazione di sapori autentici e tradizioni millenarie, nella sede di Colonia della cele-

Calabria

CROTONE

Cerimonia di benvenuto per sei nuovi Accademici

Una bella serata dedicata anche alla promozione dei prodotti calabresi.

Al ristorante "Porto Vecchio", la Delegazione guidata da Sergio D'Ippolito ha festeggiato, con una riunione conviviale di benvenuto, l'ingresso di sei nuovi Accademici. È stata una serata alla quale hanno partecipato importanti imprenditori agricoli, colti professionisti locali e, tra gli altri, S.E. Monsignor Serafino Parisi, Vescovo di Lamezia. La cerimonia dell'ingresso dei nuovi Soci - Raffaele Librandi, Angela Grisi, Stano Zurlo, Dorina Bianchi, Giovanpaolo Lucifero e Antonio Giglio Verga - ha preceduto la degustazione di un menu a base di prodotti locali accuratamente scelti dallo chef Claudio e dalla maestra di cucina Anna. "La cucina italiana e i suoi prodotti - ha ricordato il Delegato Sergio D'Ippolito - sono un bene prezioso che va difeso: ma da chi ne conosce davvero la storia e la cultura". A sorpresa, poi, ha annunciato l'intervento dell'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo. "Stiamo sostenendo un'attività di promozione della Calabria a ogni livello - ha spiegato l'Assessore -, non solo in occasione delle Fiere



nazionali e internazionali, ma anche con iniziative importanti come quella che, il 31 dicembre scorso, ha visto gli imprenditori calabresi promuovere i loro prodotti nel programma Rai "Linea verde". Il Maestro Gerardo Sacco, Accademico onorario, ha presentato in anteprima due nuove creazioni, offerte in dono all'Assessore: un bracciale punteggiato da colorate piccole riproduzioni dell'agricoltura calabrese, e la "Coppa della morigeratezza", copia in argento di quella attribuita dalla tradizione a Pitagora che, se riempita a metà, tratteneva il vino ma, se riempita tutta, si svuotava dalla parte inferiore. Il Delegato, nel concludere la serata, ha citato Cicerone: "Il piacere dei banchetti non si deve misurare dalle squisitezze delle portate, ma dalla compagnia degli amici e dai loro discorsi". (Sergio D'Ippolito)

bre "Antica Pizzeria da Michele". Simposiarca l'Accademico Natale di Rubbo. La serata è iniziata con una selezione di fritti di terra, croccanti e fragranti, che hanno introdotto i commensali a un viaggio culinario attraverso le strade di Napoli. Il

piatto forte è stata la pizza, in due versioni: margherita e marinara. Si è concluso in dolcezza con alcuni prelibati dolci tipici: la sfogliatella e la delizia al limone. Il tutto è stato accompagnato dalla birra artigianale del Birrifico da Michele, che ha aggiunto un tocco di fre-



schezza e vivacità alla serata. Tuttavia, non si è trattato solo di una cena: è stata un'occasione per raccontare la storia e le tradizioni che

si celano dietro i fritti di terra e la pizza napoletana. Un viaggio nel tempo e nello spazio attraverso i sapori e le tradizioni della vivace e affascinante città di Napoli, che ha lasciato un'impronta indelebile nei

cuori e nei palati di tutti i commensali. Come ringraziamento, è stata consegnata la vetrofania 2024. (Vincenzo Pennetta)

Regno Unito

LONDRA

Apericena nei locali del "Mercato Metropolitan"

All'interno della chiesa di San Marco, esaltato da vetrate colorate e alte navate.

La Delegazione si è riunita nei caratteristici locali del "Mercato Metropolitan", a Mayfair, per un gustoso apericena, formula già sperimentata con successo lo scorso anno. Una sessantina di persone, tra Accademici e ospiti, ha trascorso la serata in grande convivialità, gustando piatti freddi e caldi, preparati al momento e serviti dai vari punti di cucina del Mercato, la cui filosofia è avere sotto un unico tetto diverse espressioni di cultura enogastronomica. Il Mercato ha due sedi a Londra e altre in diverse località nel mondo; quella di Londra Mayfair è stata realizzata all'interno della chiesa di San Marco, destinata ora ad attività commerciali, ma che mantiene il meraviglioso ambiente, esaltato dalle bellissime vetrate colorate e dalle navate alte con balconate che offrono una visione d'insieme molto caratteristica. I commensali han-

no assaggiato taglieri di salumi e formaggi italiani con frutta fresca, serviti con grissini e focacce calde al rosmarino e olio d'oliva, quattro diversi tipi di pizze appena sfornate, caserecce alla carbonara e gnocchi al pomodoro.

Il Delegato ha ringraziato la Simposiarca, Consultrice Elena Parigi, i proprietari e i dirigenti del "Mercato Metropolitan" per l'ottima accoglienza. (Maurizio Fazzari)



Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Sua maestà il cacciucco

Realizzato nel Principato dallo chef Michelangelo Rongo del ristorante "Aragosta" di Livorno.

"È un vero piacere per un labronico come me - ha esordito il Delegato Luciano Garzelli - l'aver portato a Monte Carlo il cacciucco alla livornese con la certificazione 5C. Infatti, nella parola cacciucco sono contenute ben cinque lettere C, una peculiarità che è stata evidenziata per sottolineare l'originalità della ricetta e che hanno altrettanti significati all'interno del percorso di certificazione". Per l'occasione, il cacciucco è stato preparato dallo chef Michelangelo Rongo dell'"Aragosta" di Livorno, presso il ristorante della Société Nautique di Monaco. Prima di degustare

questo piatto, nato povero, ma in realtà, dal punto di vista nutrizionale, ricco e salutare, lo chef ha proposto alcuni stuzzichini composti da un crostino con burro al tartufo e acciughe, panzanella con palamita di mare di Toscana in olio evo e pappa al pomodoro, accompagnati dalle bollicine dell'Azienda agricola Elisabetta di Cecina (Livorno). Come antipasto, una polpettina di pesce dimenticato in salsa di pomodoro bio di Cecina, abbinato a un vino inedito Igt Terre del Marchesato (Bolgheri, Livorno). Il convivio si è chiuso con una delizia di ricotta con scaglie di cioccolato coltivato Noalya.

Svizzera

LOSANNA-VENNES, SUISSE ROMANDE

Convivio in onore di Nostradamus

Una serata molto particolare come l'avrebbe desiderata il famoso astrologo.

Nei locali riservati del "Café du Closelet" di Losanna, le due Delegazioni si sono incontrate per una riunione conviviale in onore del *Trattato delle confetture* di Nostradamus e del romanzo *Profumo d'osmosi*. Protagonisti della serata: Jean-Pierre Althaus, Patrick Berthet, Nathalie Cruchon e Benjamin Deschamps. Jean-Pierre Althaus, fondatore e per trent'anni direttore del Théâtre de l'Octogone di Pully e Capo del Servizio degli Affari cul-

turali, giornalista, attore, scrittore, è stato redattore culturale di importanti quotidiani. Patrick Berthet è dal 2000 un artigiano al servizio del gusto e dell'organizzazione di eventi nella Svizzera francofona. Amico di lunga data di Jean-Pierre e Laurence Althaus, è lui che ha immaginato e coordinato la cena a tema, voluta dai Siniscalchi Renzo Baldino, Carlo Delli Noci, Aniello Laudato e Alessandro Caponi "come l'avrebbe desiderata Nostradamus". Il menu proposto



da Nathalie Cruchon e Benjamin Deschamps, proprietari della Società "DéCi", il decilitro, è stato riconosciuto dagli Accademici come rispettoso di un sapere radicato nel territorio, ravvivato dalla loro fantasia e bravura tecnica. Tutto ottimo! Particolarmente apprezzati l'uovo perfetto e il dessert. Gli abbinamenti dei vini, attentamente illustrati da Nathalie Cruchon, sono stati unanimemente graditi. Benjamin Deschamps ha descritto nei dettagli le ricette da lui proposte, mentre Laurence et Jean-Pierre Althaus le hanno tradotte in quartine di versi alessandrini nel linguaggio che avrebbe usato Nostradamus.



Una riunione conviviale particolarissima, che si è conclusa con l'omaggio ai commensali, da parte del Delegato Alessandro Caponi, del romanzo *Parfum d'osmose* di Jean-Pierre Althaus, mentre Patrick Berthet, ispirato dalla sua lettura, ha creato un nuovo sorbetto, in onore dell'autore, degustato nella serata.

Nel Mondo

Brasile

SAN PAOLO SUD

Cena sarda con lo chef Augusto Piras

Una serata da ricordare per gli ottimi piatti gustati.

La Delegazione ha invitato lo chef Augusto Piras a preparare, presso il ristorante "Lillò", una cena ispirata alla cucina sarda. I venti commensali hanno così potuto degustare: rotolino di porchetta e carciofini su vellutata di favette e pecorino "brigante"; fregula con polpo e patate con fili di nero di seppia e polvere di bottarga di muggine; *lorighittas*

di Morgongiori al ragù di agnello, Cannonau e pomodorini arrostiti; filetto di cernia in manto di bietole e pasta viola con salsa al Vermentino e zuppa gallurese; *seadas* al miele e biancomangiare all'algherese con crema di fichi. Il convivio è stato meraviglioso e gli Accademici sono stati conquistati dalle pietanze servite. Una serata da ricordare.

Stati Uniti d'America

MIAMI

Cucina toscana a Miami

La "fiorentina di 14 onces" è stata protagonista della serata.

La riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Toscana Divino" ha registrato il numero record di presenze. Il locale è un noto punto di riferimento per la comunità italiana e americana, dove l'ottima qua-

lità del cibo, unita a un ambiente raffinato, costituisce la formula vincente. Il menu, ispirato alla cucina toscana, curato dallo chef Andrea Marchesin, ha rispettato le aspettative degli Accademici. La famosa "fiorentina di 14 onces", accompagnata dai contorni tipici toscani come i fagioli all'uccelletto, è stata la protagonista della serata. Un clima dolce ha permesso alla maggioranza dei commensali di accomodarsi all'esterno del locale, riparato da un'artistica tetteria. La serata è stata introdotta dal Delegato Antonio Pianta che ha anche presentato i nuovi Accademici accolti

con applausi dai commensali. Ha poi ringraziato il proprietario Tommaso Morelato per la calorosa ospitalità che ha riservato. Lo chef Andrea Marchesin ha poi illustrato il criterio di scelta degli alimenti, privilegiando quelli di produzione

locale. Ogni commensale aveva un segnaposto con notizie storiche e gastronomiche relative alla cucina toscana. Una serata speciale all'insegna della toscaneità e del *bon ton*. (Antonio Pianta)

Tunisia

TUNISI, HAMMAMET

Riunione conviviale "Iftar"

Incontro per il pasto serale che interrompe il digiuno quotidiano durante il Ramadan.

Riunione conviviale "Iftar" congiunta delle due Delegazioni in occasione del Ramadan. Il ristorante "Dar El Jeld", situato in un palazzo signorile del XVIII secolo, si trova nella medina di Tunisi e propone un menu della tradizione gastronomica tunisina basato sulla raffinatezza dei piatti e influenzato dalle contaminazioni mediterranee. In quest'ambiente

di grande fascino, dopo il saluto di benvenuto dei Delegati Luigi Collu di Tunisi e Gian Paolo Sessa di Hammamet, gli Accademici hanno particolarmente apprezzato, fra i piatti presentati dalla Simposiarca Silvia Finzi, la *chorba* e il delizioso *aknef* (cous cous con frutta secca e agnello cotto al vapore). Eccellente il servizio e ottimo rapporto qualità-prezzo.





PIEMONTE

ALBA LANGHE 8 marzo 2024

"Trattoria Risorgimento" di Gioele Colonna, in cucina Elisa Colonna. ●Viale Rimembranza 14, Treiso (Cuneo); ☎0173/638195; Mvola@tiscali.it, risorgimento.yolasite.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini; fritto misto piemontese; semifreddo.

I vini in tavola: Nebbiolo Valmaggiore 2021 (Sandrone).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alle Accademiche in occasione della Festa della donna. Un superbo fritto misto piemontese, perfettamente cucinato, ha accompagnato i numerosi Accademici, declinando, fra una portata e l'altra, la storica ritualità.

CUNEO-SALUZZO 16 marzo 2024

"Trattoria del Viaggiatore" di Trattoria del Viaggiatore di Evangelisti e Reineiro Snc, in cucina Edoardo Evangelisti. ●Piazza Seyssel 2, Sommariva del Bosco (Cuneo); ☎0172/55659; info@trattoriadelviaggiatore.it, www.trattoriadelviaggiatore.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera, martedì tutto il giorno. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: battuta a coltello, rotonda di vitello con salsa tonnata, lingua di vitello con i suoi bagnetti, albese marinata agli agrumi; plin ai 3 arrosti con fondo bruno; coscia di faraona al forno; semifreddo al torrione con cioccolato fuso.

I vini in tavola: Langhe bianco Le Nature 2022 (Giorgio Pelissero); Roero Torretta 2021 (Marco Porello).

Commenti: Pranzo accademico in una trattoria storica, nata nel 1985, grazie alla passione di Edoardo

Teresa, con il prezioso aiuto di Umberto. Ospitalità e buona cucina del territorio, con particolare attenzione alla panificazione fatta in casa e alla materia prima di assoluta qualità, hanno accompagnato il gradevole pranzo. La giornata è stata impreziosita da un'interessante lezione "sul vino e sulle buone abitudini da imparare" curata dall'Accademico Massimo Lampugnani. Con un sincero applauso, sono stati accolti i nuovi ingressi in Accademia di Gian Carlo Bovetti e Oscar Abello.

TORINO 19 febbraio 2024

Ristorante "Silos" di Francica, Sanna, De Fortuna, in cucina Riccardo Grassi. ●Via Santa Giulia 21a, Torino; ☎011/7633404; mikifrancica@hotmail.com, www.facebook.com/silos.torino, @siloscucinasincera; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: lingua cbt con bagnetto rosso e verde, spatola cbt con carciofi saltati; risotto sempreverde mantecato con toma cruda; faraona cbt con castagne e patate; semifreddo al cioccolato.

I vini in tavola: Alta Langa Pas Dosé metodo classico Docg (Garesio); Roero Arneis Docg (Cascina dei Conti di Roero); Langhe Docg Pinot Nero (Anna Maria Abbona).

Commenti: Già visitato, il "Silos" ha confermato il giudizio degli Accademici, dimostrando di essere cresciuto e ancora migliorato. Tutti i piatti presentati erano caratterizzati da una cottura perfetta, le carni tenere e gustose, il risotto ben mantecato e cotto al punto giusto, gli accostamenti con le verdure armoniosi e ben presentati. Buona selezione di vini, servizio attento e premuroso.

VERBANO-CUSIO 15 febbraio 2024

Ristorante "La Buvette Lago d'Orta" di Stefano Azzi, anche in cucina. ●Via Giuseppe Garibaldi 9, Omegna (Verbania); ☎cell. 351/3369586; info@labuvettelagodorta.com, La Buvette Lago d'Orta Facebook; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà gennaio e prima settimana febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: degustazione di salumi e formaggi, assaggio di ac-

ciughe del Cantabrico; piatto caldo a scelta tra: bagna cauda, pasta e fagioli, tapelucco e polenta; torta di pane.

I vini in tavola: Erpacrife Dosaggio zero metodo classico (Erpacrife); Lessona (Tenuta Sella).

Commenti: Negozio e ristorante nel centro di Omegna, sulla riva occidentale del lago d'Orta. Accoglienza in una saletta tutti allo stesso tavolo. Servizio oltre che curato anche affettuoso.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 25 febbraio 2024

Ristorante "Grani di Pepe" dei fratelli Siri, in cucina Marco Schivo. ●Via Roma 5, Ortovero (Savona); ☎0182/547245; info@granidipepe.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carciofi di Albenga crudi con olio evo della Valle Arroscia e frittelle di rossetti locali; tortellini fatti in casa in buon brodo di carne; buridda di stoccafisso; stroschia con gelato allo zabaione.

I vini in tavola: Granaccia rosé Doc Riviera di Ponente 2022; Alicante Igt 2021 (entrambi Azienda Agricola Durin).

Commenti: Locale caratteristico, situato in una bella costruzione in pietra; ambiente accogliente e simpatico. Buona cucina della tradizione del Ponente albanese con prodotti di qualità, ben scelti e ben proposti. Carciofi ottimi, buoni i tortellini con brodo piuttosto delicato. Buona la buridda e ottimi i biscotti stroschia. Servizio amichevole e vini locali molto graditi da tutti. Gli Accademici hanno confermato la loro approvazione.

GENOVA 14 marzo 2024

Ristorante "Santamonica" di Monica Capurro e Andrea Giachino, in cucina

na Tomaso Giachino. ●Lungomare Lombardo 27, Genova; ☎010/5533155; santamonicagenova@gmail.com, www.santamonicagenova.it, www.facebook.com/santamonicago, www.instagram.com/santamonicaristorante; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: seppia, cavolfiore, salsa al nero; riso, cozze, salsa aglio e prezzemolo; plin di yuzu ripieni di prescinseua, gamberi rosa, salsa americana, limone candito; ombrina, zucca e cipolla; sacripantina.

I vini in tavola: Axillo rosé (Bruzzone); Coronata; Vermentino (entrambi Villa Cambiaso); Moscato La Cavallera (Morsasco).

Commenti: Il "Santamonica" è un ristorante sul mare: in estate si pranza nell'ampia terrazza sulla spiaggia; in inverno, il rumore delle onde sottostanti la sala è di estremo fascino. La cucina di taglio elegante, guidata dal giovanissimo chef Tomaso Giachino, strizza l'occhio alla tradizione per poi diventare contemporanea. Le materie prime valorizzano al meglio i prodotti del territorio ligure. Pasta fresca, pane, focaccia e dolci sono tutti di produzione propria. Nella riunione conviviale il menu e l'abbinamento dei vini, scelto da Monica Capurro, titolare ed esperta sommelier assieme al Simposiarca Stefano Cazzulo, hanno soddisfatto appieno gli Accademici che hanno premiato l'ottima proposta.

GENOVA-GOLFO PARADISO 19 febbraio 2024

Ristorante "Osteria degli Artisti" di Virginio Pastorino, in cucina Tavan. ●Via Boccadasse 35r, Genova; ☎010/3763799; osteria07@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: sformato di porri con salsa a pesto corto, carpaccio bio Val di Vara con spuma di prescinseua di cabannina; ciuppin; seppie in umido con patate e carciofi; gallette "Gavotti" con ricotta al caffè.

I vini in tavola: Bullezzumme Maremosso rosato; Equinozio Igp Colline del Genovesato rosato; Axillo Spumante brut (tutti Andrea Bruzzone Vini).



LIGURIA segue

Commenti: Serata di grande successo gastronomico. Piatti tradizionali trattati con estrema raffinatezza e con il recupero d'una pregiata *prescinsœua* realizzata con il latte delle mucche cabannine. Nel dolce sono emerse le gallette "Gavotti", un omaggio per ricordare Beppe Gavotti primo Delegato di Genova. Nel corso della cena, sollecitato dal CT Paolo Lingua, Pastorino ha ricordato una cena dell'Accademia di cinquant'anni fa in cui, giovane collaboratore, conobbe il marchese Gavotti: "È stato un maestro affettuoso e intelligente e io ho imparato tanti piccoli e grandi segreti. Gavotti mi ha formato professionalmente". Erano presenti ospiti delle Delegazioni di Tigullio, Albenga e Savona.

SAVONA

24 febbraio 2024

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

Le vivande servite: salmone marinato con finocchi e arance tarocco, totano del Mar Ligure ripieno, carciofo spinoso di Albenga ripieno; risotto Carnaroli allo zafferano della Punta Aspera, crema al nero di seppia e tartare di gambero; rana pescatrice cotta lardellata a bassa temperatura, crema di fagioli canellini e carciofi impanati; praline "Lavoratti".

I vini in tavola: Cuvée Eleonora Giorgi extra dry rosé (Giorgi); Rosso Veneto Igt PassioneSentimento (Pasqua Vigneti e Cantine); Moscato liquoroso Doc Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: Un piacevole ritorno nell'elegante cornice di un locale che ripropone in chiave moderna la tradizione, con grande attenzione al servizio, eseguito con particolare cura e stile. Molto gradita la presentazione ai tavoli del menu, sapientemente enunciato dal *maitre* Giovanni Patané. Applausi speciali allo chef Riccardo Frumento, chiamato in sala dalla Delegata Anna Rosa Gambino, che ha annunciato, per il dolce, il posto d'onore alle praline "Lavoratti" dell'antica azienda di Varazze che risale al 1938. Una grande ovazione per il cioccolato perfetto! Esso investe tutti i sensi per crearne un sesto: la memoria incancellabile.

SAVONA

17 marzo 2024

Ristorante "Nazionale" di gestione familiare, in cucina Carlo Bozzo. ● Corso Italia 37, Noli (Savona); ☎ 019/748887; carlobozzo@gmail.com; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie fine ottobre-Natale; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: insalata di mare, gambero al pomodoro fresco; paccheri con carciofo di Albenga e pescatrice; risotto con gamberi rosa e asparagi; fritto misto del "Nazionale"; gelato al nespolino mantecato.

I vini in tavola: Brut Setage; Vermentino (Lupi di Albenga); Moscato (Saracco).

Commenti: Piccolo ristorante, storico, elegante. Il menu è stato molto apprezzato dagli Accademici che hanno accolto con viva soddisfazione la freschezza del pesce, l'eccellente qualità della preparazione delle vivande e la ricerca delle materie prime. La passione dello chef di quinta generazione Carlo Bozzo, presentato dalla Delegata, è stata oggetto di plauso così come il servizio, seguito dalla signora Romina e dalla figlia Linda. La consegna del piatto, a conclusione del convivio dedicato al mese della cultura, ha sottolineato un incontro davvero indimenticabile.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

28 febbraio 2024

Ristorante "Il Rivale al lago" di Global Gest Srl dei f.lli Ivan e Paolo Favalli, in cucina Emanuele Baretta. ● Via G. Marconi 57, Padenghe sul Garda (Brescia); ☎ 030/9995813; info@ilrivale.it, www.ilrivale.it, www.facebook.com/Ilrivale.it; coperti 90+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,9.

Le vivande servite: uovo bio "Le Selvagge" in cocotte con tartufo nero "come un soufflé"; crema di

zucca, spuma di castagne, nocciole, amaretti, mostarda di mele cotogne e cialda di grana padano Dop; guancialino di vitello cotto lentamente su soffice di patate ratte; torta di rose con crema soffice all'amaretto di Saronno.

I vini in tavola: Valpolicella Superiore Il Rientro 2019 (La Giuva); Rosso Veronese Igt Calinverno 2018 (Monte Zovo); Botticino Doc Più de la Tesa 2019 (Noventa); Benaco bresciano Igp Passito Soldorè (Cà Maiol).

Commenti: L'uovo bio "Le Selvagge" in cocotte con tartufo nero è un piatto saziante e ottimamente preparato, servito caldo e ben impiattato. La crema di zucca, spuma di castagne, nocciole, amaretti, mostarda di mele cotogne e cialda di grana padano Dop rappresenta un mix perfetto di morbidezze e croccantezze. Il guancialino di vitello ha convinto per qualità e cottura della carne. Morbidezze e profumi nel binomio delizioso costituito dalla torta di rose con crema soffice all'amaretto di Saronno.

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

27 marzo 2024

Ristorante "Da Oscar" di Bertini Oscar e Brunelli snc, in cucina Oscar Bertini. ● Via BarcuZZi 16, Lonato del Garda (Brescia); ☎ 030/9130409; info@daoscar.it, www.daoscar.it, www.facebook.com/trattoriadaoscar; coperti 80+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 gennaio al 15 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: stuzzichini di pesce del Garda secondo pescato; tagliolini di pasta fresca con pesce persico, olive taggiasche e salsa cruda di pomodoro; luccio alla gardesana con verdure, casaliva del Garda, acciughe, capperi di Salina e polenta con farina di mais rosso spinoso della Valle Camonica; biscotto di meringa con gelato al pistacchio, salsa al cioccolato e pralina di mandorle e nocciole caramellate.

I vini in tavola: Lugana Doc (Olivini); Chiaretto (Bulgarini); Tre Filer (Cà dei Frati).

Commenti: Antipasto saziante, ottimamente preparato e ben impiattato. Squisiti i tagliolini fatti in casa e conditi con sugo dai sapori bilanciati. Piatto della tradizione gardesana quello che ha visto

protagonista il luccio. Dolce storico della trattoria il biscotto di meringa con gelato al pistacchio.

ALTO MILANESE

28 febbraio 2024

Ristorante "Osteria del Vinacciolo" di Il vinacciolo snc di Gandorla M. e Lapersi G., in cucina Giovanna Lapersi. ● Via Mario Tadini 17, Castano Primo (Milano); ☎ 0331/883406, cell. 338/7864416; ilvinacciolo@libero.it; coperti 45+15 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: cotechino nostrano; fondù di parmigiano e polvere di tartufo bianco; "casora del Vinacciolo" con polenta; tiramisù.

I vini in tavola: Gutturino Doc Superiore 2022; Spumante 1948 Pinot Nero brut rosé (entrambi Montesissa).

Commenti: Contaminazione, innovazione, sperimentazione, tradizione e unicità sono elementi che hanno dato origine a un piatto consacrato come tipicamente lombardo: la *casoeula*! In ogni famiglia si prepara in modo unico anche se la matrice è identica: carne di maiale, cotenne, verze, costine, codino, verzini e chi più ne ha più ne metta. La chef Giovanna ha compendiato tutte le variabili e ha realizzato un piatto che ha soddisfatto i palati riuscendo anche ad alleggerire l'eccessiva untuosità tipica; i sapori erano bilanciati senza prevalenze pur mantenendo una buona sapidità. Riscontro positivo è toccato anche all'antipasto, il dolce invece non è stato apprezzato.

BRESCIA

14 febbraio 2024

Ristorante "Agriturismo Rosa selvatica" della famiglia Mora, in cucina Emanuele Mora. ● Via S. Antonio 11, Gavardo (Brescia); ☎ 0365/531479, cell. 340/5614476; rosaselvatica@yahoo.com, www.rosaselvatica.eu; coperti 60. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie da giugno al 15 settembre; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: "minestra sporca" di una volta; spiedo tradizionale valsabbino a lenta cottura su fuoco (7 ore) con polenta e verdura; formaggella nostrana Valsabbia cotta sul fuoco; gelato fiordilatte con frutti di bosco caldi.

I vini in tavola: Gropello del Garda; Chiaretto del Garda (entrambi Cantine Filisina).

Commenti: Il vero spiedo bresciano che si cuoce come una volta, 7 ore al fuoco con fiamma viva: precisamente si tratta dello spiedo valsabino che oltre alla lonza, o meglio, la coppa, comprende pollo, coniglio e costine di maiale. Il vero ristorante che accoglie in famiglia con il camino acceso e con lo spiedo; il re dei piatti legati alla tradizione bresciana, ancora sul fuoco per fare assaporare la laboriosa lunghissima preparazione che volge al termine prima della spiedatura. Una riunione conviviale che sarà difficile ripetere, preceduta dalla relazione sullo spiedo bresciano da parte del Delegato Giuseppe Masserdotti che ha ringraziato il cuoco Emanuele Mora.

 **LARIANA**
27 febbraio 2024

Ristorante "Feel Como" di Feel srl, in cucina Federico Beretta. ●Via A. Diaz 54, Como; ☎cell. 334/7264545; info@feelcomo.com, www.feelcomo.com; coperti 16. ●Parcheggio zona pedonale; ferie marzo e novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì; ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: amuse bouche; salmerino affumicato, frutti rossi, crema di pastinaca e uova di coregone; risotto con stracchino all'antica, trota fario croccante, polvere di aghi di pino mugò; pesce gatto alla Wellington con funghi finferli, purè di patate Robuchon e zafferano della Collina d'oro; mousse al fieno, verza croccante, gel di betulla e cioccolato bianco; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rosé Myroses (Cantina); Condolcezza (Olivini).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla Quaresima. Cucina rigorosamente di magro, quindi, senza rinunciare al piacere gustativo. Il ristorante si è rivelato ancora una volta all'altezza delle aspettative. Eccellente il risotto, molto intrigante la Wellington applicata a un pesce gatto dal sapore delicatissimo. Stupefacenti ma decisamente riusciti gli accostamenti dei prodotti per la realizzazione della mousse al fieno, accompagnata da una piccola foglia di verza croccante, perfetto complemento del piatto. Un plauso al cuoco Federico e alla sommelier Elisa. Pienamente soddisfatti gli Accademici.

 **LODI**
15 marzo 2024

Ristorante "L'incontro" di Fabio Riva, in cucina Fabio Riva e Lorenzo Pisteri. ●Via Garibaldi 25, Casalpusterlengo (Lodi); ☎0377/401506; info@ristorante-lincontro.it, www.ristorante-lincontro.it, Instagram; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì sera; martedì. ●Valutazione 6,75.

Le vivande servite: amuse bouche; frittino di alici con burrata affumicata; tagliatelle alle cime di rapa con vongole e bottarga; pescato del giorno con giardinetto di verdure; gelato fior di latte con miele e croccante di mandorle.

I vini in tavola: Bottega Vinai Chardonnay Trentino Doc (Cavit); Lugana Doc (Cà dei Frati).

Commenti: Locale di recentissima apertura, gestito da un giovanissimo chef dotato di buona volontà, di buona mano e di buone idee, che sta affinando la propria esperienza con una cucina italiana, sia di terra sia di mare, personalizzando la tradizione. Simpatico il frittino di alici abbinato a una burrata leggermente affumicata e arrostita; cromaticamente piacevole, ma non perfettamente riuscito il primo piatto per via delle vongole poco saporite e del gusto sovrastante della crema di cime di rapa che annullava completamente la poca bottarga. Ben trattato il trancio di pesce, saporito e dalla cottura perfetta. Dessert nella normalità; lo Chardonnay poco incisivo è stato sostituito da un ottimo Lugana.

 **MILANO NAVIGLI**
20 febbraio 2024

Ristorante "A Buon Rendere" di A Buon Rendere Due srl, in cucina Edoardo Brizi e Davide Vergani. ●Via De Amicis, Milano; ☎cell. 370/1258575; www.abuonrendere.net, @abuonrendere-milano; coperti 40+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: idea di mondegghilo: spalla di agnello, menta, yogurt allo zafferano; ricordo di una paella: gambero allo zafferano, jous di pollo e bisque, carota cipollotto daikon; ispirazione di risotto allo zafferano: Carnaroli DNA controllato, cavolfiore arrosto, noci ed erbe di montagna; versione di

mare Trinacria: triglia in crosta di zafferano, finocchietto selvatico, cipolla caramellata, aioli, cime di rapa; gelatina allo zafferano: lime, tè al bergamotto; pere al vino: biscotto di mandorla, cioccolato bianco e caramello allo zafferano.

I vini in tavola: Franciacorta brut Psyche 2020; Trebbiano e Montonico d'Abruzzo Molesto 2022 (entrambi Giovanni D'Alesio); Orange wine campano Big Bang 2022 (Robb De Matt).

Commenti: Zafferano: oro dalla terra. Dalle vetrate del Duomo di Milano un racconto alla scoperta della preziosa polvere. Un viaggio di sapori per svelare storie e curiosità con un menu ideato insieme a due giovani cuochi in un luogo che nasce per raccontare la sostenibilità a tavola. Come ambasciatori di una storia imprenditoriale milanese dal 1935, Paolo Daperno e Veronica Longo hanno dettagliato l'origine, la qualità, la selezione, il valore, la lavorazione e la salubrità di questo ingrediente prezioso, nonché l'ingegno di inventare il formato in bustina. Fra i piatti più apprezzati la triglia e il risotto con Carnaroli DNA controllato spiegato dall'Accademica di Lodi Mariarosa Padovani.

 **MONZA E BRIANZA**
20 febbraio 2024

Ristorante "Nesis" di Piero Milo, anche in cucina. ●Via Milano 68, Cesano Maderno (Monza e Brianza); ☎0362/508806; info@ristorantenesis.it, www.ristorantenesis.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: granchio nuotatore con carciofo croccante; ravioli di ricotta e scampi con pesto di basilico e bottarga; filetto di rombo con carciofi; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Franciacorta brut Cuvée 2022 (Castello Bonomi); Sauvignon Blanc Turrano (Bosco del Merlo).

Commenti: La cena ha avuto inizio in una sala dedicata con un'ampia varietà di delicati finger food, che gli Accademici hanno molto apprezzato. Il carciofo di Albenga, per eccellenza ortaggio di stagione, ha rappresentato il fil rouge della cena, sia nella cottura croccante (insieme al granchio nuotatore), sia nella versione stufata che accompagna-

va il rombo. Riusciti anche i ravioli di ricotta e scampi, ben accostati i sapori del pesto di basilico e della bottarga. Squisito per il profumo e la morbidezza il sorbetto al limone. Vini eccellenti e ben abbinati con le pietanze. Servizio attento.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **BOLZANO**
15 febbraio 2024

Ristorante "Lè Fantasy" di Erion e Nik Maloku. ●Corso della Libertà 28, Bolzano; ☎0471/270202; info.fantasy@yahoo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio, 2 settimane tra giugno e luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: polenta e baccalà, carpaccio di cervo della Val d'Ultimo con mela, noci, arancia, spinacino e aceto di viciaiole; canederlo ai carciofi con salsa di mirtillo e fonduta di pecorino; brasato di manzo al Lagrein, polenta mantecata e spinacino ripassato; variazione al cioccolato.

I vini in tavola: Fass Nr. 9 Vernatsch (Girland); Sauvignon Praesulis (Gumpohof); Muri Lagrein (Muri Gries); Gewürztraminer vendemmia tardiva Alto Adige Doc Treminum (Tramin).

Commenti: La location, di recente e gradevole ristrutturazione, forse inadatta per grandi gruppi, è collocata in una delle principali vie di Bolzano. I nuovi gestori, coadiuvati da un cuoco piemontese, hanno proposto un menu un po' azzardato e non riuscito alla perfezione. Non hanno trovato successo i canederli ai carciofi. Ottimo, invece, il brasato. Rilevante pecca del locale (già nota e confermata) sono stati la disorganizzazione e i tempi lentissimi del servizio: previo velocissimo aperitivo, il saluto della cucina giunge, purtroppo freddo, 40 minuti dopo la seduta a tavola; all'errato abbinamento di vini si è tentato di rimediare in modo goffo e inelegante. Buoni il Sauvignon e i rossi.



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

TRENTO

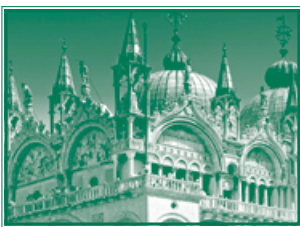
29 febbraio 2024

Ristorante "La Gnoccata" di Enrico Spagna, in cucina Mauro. ●Via Ponte Alto 125, Trento; ☎0461/260371; www.la-gnoccata.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: tigelle e gnocco fritto, gras pistà e parmigiano, squacquerone, crudo di spalla, giardiniera; tagliatelle al ragù di mora romagnola; trippa alla parmigiana; oca confit con patate; panna cotta con aceto tradizionale di Modena invecchiato 12 anni; sbrisolona; torrone.

I vini in tavola: Lambrusco reggiano Concerto (Medici Ermete).

Commenti: La riunione conviviale di febbraio si è tenuta presso il ristorante "La Gnoccata", locale in cui viene proposto un menu tipico romagnolo. La filosofia del gestore Enrico Spagna è quella di riproporre i piatti della tradizione, che i suoi genitori preparavano nel vecchio casolare della famiglia per riconoscenza alla popolazione locale per l'aiuto dimostrato nel salvaguardare il bestiame e la casa durante le alluvioni del fiume Po. In particolare le tagliatelle al ragù di mora romagnola e l'oca hanno entusiasmato i commensali e la riunione conviviale ha suscitato curiosità e molti apprezzamenti. Il locale rustico ha creato un'atmosfera accogliente.



VENETO

ALTO VICENTINO

19 marzo 2024

Ristorante "Enoteca La Corte" di La Cortes di Enrico Pianegonda & C., in cucina Enrico Pianegonda. ●Via Alessandro Volta 2, Cornedo Vicentino (Vicenza); ☎0445/952910; lacortesnc@tiscali.it, Facebook; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie settimana di Ferragosto e alcuni giorni dopo Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,71.

Le vivande servite: aperitivo a

sorpresa nella cucina di "nonna Pia"; tortino di patate Monte Faldo con formaggio Asiago e maresina; gnocchi con la fioreta al burro e salvia; petto d'anatra rosa al balsamico 20 anni di Casa Lovato, pisacan in tecia (tarassaco in padella) e patate Monte Faldo al forno; semifreddo alla corniola con tazzina di cioccolato e liquore alla corniola di Casa Lovato; torta Agnese (Offelleria Moderna Manfron).

I vini in tavola: MCM80 Lessini Durello Doc metodo classico 36 mesi sui lieviti brut; Campeto Garganega Veneto Igt 2023; Priale rosso Veneto Igt 2019; Grèle Passito Veneto Igt 2020 (Vini dell'Azienda Agricola Frigo 1876).

Commenti: Per la giornata della cultura, il Simposiarca Domenico Grendene ha voluto organizzato una serata a base delle De.Co. della Valle dell'Agno. Si inizia con un aperitivo d'altri tempi con salame scottato sulla brace nel camino. Al tavolo, un ottimo tortino con l'erba maresina su fonduta di Asiago e, a seguire, un buon piatto di gnocchi con la fioreta burro e salvia come vuole la tradizione. Il secondo è composto da un petto d'anatra scaloppato, ingentilito dal balsamico di Casa Lovato, con patate al forno e tarassaco in padella. I dolci hanno fatto la parte del leone, prima con un semifreddo alla corniola e poi con un assaggio di torta Agnese. Buono l'abbinamento con i vini proposti dal locale.

CORTINA D'AMPEZZO

22 febbraio 2024

Ristorante "Chalet Tofane" della famiglia Prest, in cucina Luca Roman. ●Lacedel 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/863026; info@chalet-tofane.it, www.chalet-tofane.it; coperti 110+100 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie ottobre e novembre; da Pasqua a giugno; giorno di chiusura mercoledì fuori stagione. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: tartare di manzo con chips di patate, crocchetta di Dobbiaco e speck, tempura di radicchio e carciofi, canederli fritti, cialda di curry con filetto di cervo e maionese ai lamponi, involtino di bresaola e funghi, sciatt della Valtellina, uovo fritto in crosta di polenta con radicchio di Treviso e fonduta leggera; pizzoccheri alla valtellinese; casunziei all'amezzana; gulash di cervo con spuma di patate e rafano; torta del campione; strudel scomposto in vetro.

I vini in tavola: Altemasi 2019; Manzoni bianco Bio Igt 2021 (Case Paolin); Cabernet Sauvignon 2022 (Le Monde); Moscato d'Asti 2021 (Castello di Neide).

Commenti: La sfida sciistico-culinaria ha visto in tavola piatti della tradizione valtellinese e ampezzana, omaggio alle origini degli ospiti Deborah Compagnoni, Bruno Alberti e Kristian Ghedina. "Sci...volando nel gusto", la serata è letteralmente scivolata via gustando piatti dedicati al gergo sciistico: graditissimi gli antipasti al cancelletto di partenza, deliziosa la discesa a uovo con uovo fritto. Nella combinata di primi bene i casunziei, mentre hanno deluso i pizzoccheri. Gradita la seconda manche con gulash, rush finale fino al dolce traguardo. Il podio: al terzo posto il gulash, al secondo gli antipasti e al primo l'uovo fritto. Ben classificati vini e servizio.

PADOVA

21 marzo 2024

Ristorante "Belle Parti" di Daniele Doria ed Erika Celin anche in cucina. ●Via Belle Parti 11, Padova; ☎049/8751822; coperti 100. ●Parcheeggio scomodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: degustazione di olio d'oliva extravergine di Pantelleria con pane azzimo casareccio, baccalà mantecato e polentina, biscotti di sarde con salsa tartara, capesante con olio e capperi; paccheri (pastificio Felicetti) con pesto di mandorle e pistacchi, burrata, capperi e scampi; fritto di mare e di orto; tiramisù; zuppa inglese.

I vini in tavola: Trachite bianco Igt (Alla Costiera).

Commenti: L'evento ha avuto come relatrice l'Accademica Anna Lante, docente del Dipartimento di agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente dell'Università di Padova, che ha esposto un'esautiva ricerca dal titolo "Olio extravergine d'oliva, protagonista della Dieta Mediterranea", fornendo nozioni su un alimento popolare, ma dalle origini e dalle tipologie ancora poco conosciute. A tavola, la cucina di pesce proposta per la serata ha riservato la massima attenzione alla qualità del pescato e delle materie prime. Le pietanze hanno avuto un riscontro positivo, in particolare i paccheri e il fritto. Qualche perplessità per i dessert.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

29 febbraio 2024

Ristorante "Osteria Codelli23" di Paolo Veronese anche in cucina. ●Via Codelli 23, Mossa (Gorizia); ☎cell. 351/9170910; codelliventire@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crostino al salmone e cipolla caramellata, polpo alla piastra su stracciatella, polpo fritto, baccalà mantecato; risotto ai frutti di mare; branzino al forno con verdure saltate; strudel al cioccolato bianco su crema alla vaniglia tiepida.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Kremaun (Cantina Produttori Cormons); Isonzo Pinot Bianco 2019 (Amandum); Collio Ribolla Gialla 2022 (Soc. Agr. Humar); Isonzo Friulano 2019 (Amandum).

Commenti: Serata a base di pesce come doveroso in periodo quaresimale. L'accogliente locale fa parte dell'Azienda Codelli, risalente all'inizio del 1700. Il centro della proprietà è costituito dalla Villa Codelli, con l'annessa chiesa, dal parco e da altri fabbricati rurali dedicati all'ospitalità e alla ristorazione. Un intervento sulla correlazione tra alimenti e psiche ha fatto da contorno a una serie di gradite portate: un risotto ai frutti di mare cotto e mantecato alla perfezione, un branzino al forno e, particolarmente apprezzati, il polpo fritto e il dolce.

TRIESTE

11 marzo 2024

Ristorante "Ai Fiori" di Alberto Saggio Ponci e Giovanna Saletti, in cucina Bruno Simsig. ●Piazza Attilio Hortis 7, Trieste; ☎040/300633, cell. 347/3934467; info@aifiori.com, www.aifiori.com; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie 15-22 novembre, 10-24 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sardoni impantati e in savor, insalatina di granseolo.

la; risotto in *busara* di scampi con mela verde e mandorle; branzino in *court-bouillon*; patate lesse tornite e rosa di Gorizia; torta Rigojanci.

I vini in tavola: Brut White (Sancin); Pinot bianco (Fiegl); Friulano; Merlot passito (entrambi Sosol).

Commenti: Dopo la visita riservata all'importante mostra su Van Gogh, si è passati alla tavola nello spirito della tradizione marinara triestina. Dopo i 3 antipasti classici, il Simposiarca estetologo Smotlak ha preso lo spunto dai colori dei quadri per trattare i 5 sensi più 1 con i quali approfondire l'esperienza enogastronomica. Il Simposiarca Mulas ha tracciato la storia del vecchio *savor* dal 1400 e del più nuovo alla *busara* dal 1800 istro-dalmata. Piatto forte il branzino in *court-bouillon* magistralmente cotto e profumato di mare che ha riscosso il più ampio plauso. Epilogo con la gloria austro-ungarica, la torta Rigojanci. Impeccabile il servizio, ottimi vini in abbinamento.

 **UDINE**
7 marzo 2024

Ristorante "L'Alimentare" di L'Alimentare gastronomia con cucina. ●Via Raimondo d'Aronco 39, Udine; ☎0432/1503727; info@lalimentare.it, https://lalimentare.it, www.facebook.com/lalimentareudine; coperti 20+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: frittella di baccalà; radicchi di campo *col poc*, aringa al latte, mela all'aceto di Ribolla, senape; risotto con aringa, mosto d'uva e cren; seppie in tegame con gremolata di prezzemolo, capperi e limone; tortina di polenta e mele con zabaione al Moscato.

I vini in tavola: Brut Nature (Vigna Lenuzza); Friulano (Drius).

Commenti: Serata della cultura con una riunione conviviale preceduta da una visita alla mostra d'arte "Gino Valle. La professione come sperimentazione continua". Il tema della serata, ossia la sperimentazione in cucina, è stato interpretato e svolto da Enrico Ciroi e dalla sua brigata, proponendo piatti innovativi ma comunque legati alla tradizione quaresimale friulana. Divergenti le opinioni degli Accademici che hanno apprezzato particolarmente l'antipasto e il dolce, mentre la quasi totalità non ha gradito le sep-

pie giudicate troppo sapide. Molto particolare la proposta del risotto. Il servizio in sala da migliorare.



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**
28 febbraio 2024

Ristorante "Rosmarino pizza e cucina" di Carmela e Mimmo Bottone, in cucina Luigi Cappuccio e Gianfranco Granato. ●Piazza di Porta Sant'Isaia 4d, Bologna; ☎051/4122520; ristorante_rosmarino@libero.it, www.rosmarinopizzacucina.it, www.facebook.com/rosmarinopizzacucina; www.instagram.com/rosmarino_pizzacucina; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 31 agosto; dal 24 al 26 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; spaghetti alla Nerano; polpette e braciole in sugo casereccio con contorno di patatine fritte alla vecchia maniera; pasticcetto amalfitano.

I vini in tavola: Furore Costa d'Amalfi Doc; Ravello Costa d'Amalfi Doc (entrambi Cantine A. Sammarco).

Commenti: Nato da meno di due anni, il locale si è imposto con il passaparola sia per le sue pizze sia per la qualità della cucina amalfitana, che guida le scelte del *maitre* Mimmo e degli chef Luigi e Gianfranco. Il locale ha portato in città la tradizione culinaria della costiera, che coniuga le differenze, quasi impercettibili ma sostanziali, dei piatti più celebri di Napoli e Salerno. Il Simposiarca Massimo Esposito, salernitano, ha analizzato con finezza e ironia le specialità del menu, inserendole nel più vasto panorama della tradizione campana.

 **CARPI-CORREGGIO**
17 marzo 2024

Ristorante "L'Osteria" di Vittoria Mirra, anche in cucina. ●Via Circondaria 48, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/637259, cell. 349/5167702; marialuisamatonti@gmail.com,

www.losteriacorreggio.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 giorni centrali in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: antipastini di polenta frita con gnocco; tortelli verdi e cappelletti in brodo; gnocco fritto, tigelle e affettati, formaggio, Nutella; colomba di Pasqua del Forno Benassi; tagliata di frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Pignoletto Doc SMR; Lambrusco Salamino Igp SMR.

Commenti: Scambio culturale ed enogastronomico tra la Delegazione di Carpi-Correggio e il Rotary Club Guastalla. I soci dei due club si sono riuniti a San Martino in Rio per visitare la rocca matildica al centro del paese, ospiti del Sindaco Paolo Fuccio e con l'autorevole ed esaustiva guida rappresentata dall'architetto Mauro Severi che ha illustrato l'antico maniero che fu di Matilde di Canossa e poi degli Estensi. L'iniziativa, promossa da Pier Paolo Veroni, Delegato di Carpi-Correggio, e da Giordano Giubertoni, presidente Rotary club Guastalla, ha avuto risultati eccellenti.

 **CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA**
15 marzo 2024

Ristorante "Agriturismo La Selva di Frena" di Agriturismo La Selva di Frena, in cucina Stefania. ●Via Frena 1422, Firenzuola (Firenze); ☎cell. 347/1944798; agriturismoselvadifrena@gmail.com, www.agriturismoselvadifrena.wixsite.com/la-selva-di-frena, www.instagram.com/agriturismoselvadifrena; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gran piatto di formaggi e salumi con miele e cipolle caramellate, pecorino di Pienza, finocchiona e coccoli fritti; gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia; peposo all'Impruneta con pure di patate; mascarpone alle fragole.

I vini in tavola: Chianti Bosco alla Doccia Docg 2022 (Giacomo Corti e figli).

Commenti: La riunione conviviale è stata la cornice perfetta per dare il benvenuto in Delegazione ai nuovi Accademici Ida Giordano e Marco Monti e per celebrare i 25 anni di appartenenza all'Accademia dell'ex Consulatore Paolo Beccaceci. Nel me-

nu sono stati particolarmente apprezzati gli gnudi ricotta e spinaci e il peposo all'Impruneta, due piatti della tradizione toscana non semplici da preparare, ma che hanno riscosso un grande successo. La consegna del guidoncino e un convinto applauso finale per la signora Stefania, regina della cucina, hanno chiuso la serata nel migliore dei modi.

 **CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA**
29 febbraio 2024

Ristorante "A La Romana" di A La Romana di Marco Mauri, in cucina Monica Blasi. ●Via Saffi 13, Medicina (Bologna); ☎051/852502, cell. 392/2568702; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: carciofo alla giudia; rigatoni alla gricia; bucatini all'amatriciana; saltimbocca alla romana, cicoria ripassata e patate al forno; ciambelline dei Castelli con vino di visciole.

I vini in tavola: Riflessi Circeo Doc bianco frizzante (Cantina Sant'Andrea); Argeo Cesanese bio Lazio Igt (Cincinnato Vini).

Commenti: la Delegazione ha scelto di tuffarsi in sapori molto lontani dalla tradizione locale, scegliendo, *ad hoc*, un locale dove, come raccontano i titolari con un efficacissimo slogan, "noi non famo cucina romana, noi 'semò' romani". La nuova esperienza è stata molto apprezzata, partendo da un carciofo alla giudia magnificato da tutti con la richiesta del bis. Bucatini all'amatriciana e rigatoni alla gricia veramente eccezionali; passando ai saltimbocca accompagnati da due ottimi vini che si sposavano perfettamente al menu proposto. A fine serata, il Delegato si è complimentato per la cucina e l'ottimo servizio donando ai titolari il guidoncino della Delegazione.

 **CERVIA-MILANO MARITTIMA**
22 febbraio 2024

Ristorante "Al Pirata" della famiglia lasi, in cucina Gemma Gabriele. ●Viale C. Colombo 54, Cervia (Ravenna); ☎0544/71328, cell. 338/8101001; info@ristorantealpirata.com, www.ristorantealpirata.it; coperti 150+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da metà a fine ottobre e da metà a fine gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.



EMILIA ROMAGNA segue

Le vivande servite: alici del Cantabrico con misticanza, burratina pugliese e pomodoro datterino giallo; delicato al vapore di canocchie e mazzancolle; capesante gratinate su crema di zucca, pecorino romano e speck croccante; passatelli in brodo di cernia bruna; lasagnetta "scoglio no scoglio"; moscardini arricchiti "alla Luciana" con purea di fave bianche e spinaci saltati; dentice al forno con patate e pomodorini Pachino; spumone salentino.

I vini in tavola: Chardonnay (Zavaloni Vini); Valdobbiadene Prosecco (Cantine Val d'Oca).

Commenti: Dopo 6 anni esatti, la Delegazione è tornata a far visita alla famiglia lasi, per una serata dal menu ricco e variegato. Dopo un aperitivo di benvenuto con stuzzicherie varie, un ricco antipasto che ha ricevuto un ottimo voto. Passatelli in brodo di cernia con buona media di voti, mentre per la lasagnetta i pareri sono stati contrastanti. Ottimo il dentice dal peso di circa 4 kg. Discreto l'abbinamento dei vini. Più che buono il servizio a tavola e il giusto plauso alla brigata per la bella serata.

CESENA

20 marzo 2024

Ristorante "daGorini" di Altaromagna srl, in cucina Gianluca Gorini. ●Via Giuseppe Verdi 5, San Piero in Bagno (Forlì Cesena); ☎0543/1908056; info@dagorini.it, www.dagorini.it, Facebook, Instagram; coperti 30. ●Parcheeggio comodo; ferie seconda e terza settimana di febbraio; 3 settimane a giugno; giorno di chiusura martedì e mercoledì; a cena dal giovedì al lunedì; a pranzo dal venerdì al lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: snack di benvenuto, carciofo ripassato alla brace, salsa di carciofo e pesto di erbe tostate, lepre al vino rosso, patate all'olio di carbonella, ginepro e more sott'aceto; risotto ai funghi e tabacco, latte di mandorla e nepitella; agnello cotto sui carboni, battuto di pomodoro, polvere di olive e contorni all'italiana; mela verde, menta e liquirizia; zuppa inglese "daGorini", piccole dolcezze.

I vini in tavola: Syrah Rosa 2023 (Stefano Amerighi); Rainwater Madeira 5 Anni (Barbeito); Langhe Nebbiolo Doc 2020 (Rizzi).

Commenti: Per la riunione conviviale pasquale la Delegazione si è ritrovata al ristorante daGorini, eccellenti

za della ristorazione del territorio. Per l'occasione, si è celebrato l'ingresso del nuovo accademico Ivan Venturi, presentato dal Simposiarca Pierpaolo Petrini. Il percorso di degustazione si è dimostrato all'altezza delle migliori aspettative, con piatti ben equilibrati nei sapori, presentati e serviti con cura e attenzione. Fra questi, il "carciofo ripassato alla brace" e il "risotto ai funghi e tabacco" hanno suscitato i maggiori consensi. La serata si è felicemente conclusa con un interessante dibattito con lo chef Gianluca Gorini e lo scambio degli auguri pasquali.

FAENZA

28 febbraio 2024

Ristorante "Tana del lupo" di Sirius srl di Daniele Zinzani. ●Via Emilia Ponente 59, Faenza (Ravenna); ☎0546/621545, cell. 348/2201269; tana_dellupo@libero.it, www.latanadellupo.eu; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: antipasto tradizionale ai sapori di Romagna; cappellaccio di patate con porri e guanciale croccante; tagliatelle al ragù faentino; risotto al radicchio di campo; filetto di maiale cbt stecato ai funghi e misto di verdure; panna al forno tradizionale.

I vini in tavola: Lugana Doc 2022 (Ottella); Sangiovese Centurione 2022 (Ferrucci).

Commenti: Aperto nel 1988, negli anni il locale ha consolidato la propria posizione offrendo una ristorazione tradizionale di qualità, abbinata a prezzi contenuti e proposte di pizzeria. Il menu ha evidenziato le ottime capacità dello chef Francesco Fasone di destreggiarsi anche con rivisitazioni e nuove tecniche di cottura. Le portate hanno richiamato il tema della serata individuato ne "la magnèda", tipico pranzo del giorno della trebbiatura. Le tagliatelle al ragù e il filetto di maiale cbt sono risultati i piatti più apprezzati. Buono anche l'abbinamento dei vini. Molto bello l'allestimento di un unico grande tavolo in una saletta riservata. Da segnalare tempi di servizio ottimi e personale efficiente.

IMOLA

15 marzo 2024

Ristorante "Fiskebar Linea 22" di Matteo Coralli, in cucina Raffaele De Mar-

tino. ●Via Papa Onorio II 34, Imola (Bologna); ☎cell. 331/4261425; info@fiskebarlinea22.it, www.fiskebarlinea22.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pop corn di cozza, maionese al limone, bon bon al pepe nero, speck di tonno, cracker alla cipolla in saor, calamari alla plancia, scapecce di zucchine, salsa aioli e bottarga; pasta, patate, gallinella di mare, spuma di mozzarella di bufala affumicata e basilico; baccalà alla puttanesca, crema di datterini gialli e rossi, terra di olive nere e capperi; caffè, cappuccino, frolla al cacao; cremoso al caffè e ivoire Valrhona; namelaka al cappuccino; crumble al caffè, zabaione ghiacciato e anacardi caramellati.

I vini in tavola: Doppio bianco Piagnoletto frizzante (Tre Monti); Falanghina del Sannio (la Guardiense).

Commenti: Nel mese della cultura il ristorante ha aperto le porte alla Delegazione mettendo in luce la cucina di mare. A guidare la preparazione dei piatti un giovane cuoco di origini campane, mentre a curare i dolci il gestore e titolare di una pasticceria già beneficiata del premio "Alberini". Il piatto più apprezzato è stato quello della pasta trattata alla napoletana, seguito dal calamaro, e anche il dolce ha convinto per la sua bontà. In apertura la calorosa consegna all'Accademico Giuseppe Gonni delle insegne per il suo quarantesimo anno di appartenenza. Molto interesse ha suscitato l'interrogativo "ma cosa hai messo nel caffè?" introdotto dal giovane torrefattore Carlo Alberto Asiol.

MODENA

11 marzo 2024

Ristorante "Dispensa Emilia" di Dispensa Emilia, in cucina Giuseppe Messano. ●Via Emilia 981, Modena; ☎059/5180108; www.dispensaemilia.it; coperti 200+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto; tagliatelle al ragù; polpette con piselli, patate al forno; tigelle, ricotta e marmellata di mirtilli.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Premium; Lambrusco Grasparossa Cialdini (entrambi Cleto Chiarli).

Commenti: Presiede il Vice Delegato Augusto Ascri il quale, dopo avere salutato gli Accademici, passa la parola al Simposiarca Pietro Cantore che introduce la serata. "Dispensa Emilia" nasce da un'idea del fondatore Alfiero Fucelli che, dopo varie esperienze nel settore, decide di mettersi in proprio e oggi conta su una realtà di quasi 40 ristoranti locati in varie regioni italiane. Peculiarità della struttura è quella che in ogni ristorante il menu sia uguale per tutte le realtà ogni giorno per far conoscere il cibo emiliano in Italia. Buona valutazione media degli Accademici.

PIACENZA

22 febbraio 2024

Ristorante "Osteriasantafranca" di Santafranca srl. ●Via Santa Franca 52, Piacenza; ☎cell. 334/1450261; info@santafranca.it, www.santafranca.it; coperti 40. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tartara di cavallo, patate condite, indivia scottata e senape in grani; risotto mantecato cacio, pepe e tartufo, con punte di cavolo romanesco; cotechino e lingua, con polenta integrale e salsa verde; lemon curd e meringhe.

I vini in tavola: Valdobbiadene Doc (Drusian); Lagrein; Pinot Nero (entrambi Ester Neue).

Commenti: Trattoria semplice e ordinata, con cucina a vista. Servizio gentile e amichevole con un'attenta presentazione dei piatti. Pane e focaccia fatti in loco.

RAVENNA

6 marzo 2024

Ristorante "Trattoria Cubana" di Società Antonino di Flavia, in cucina Tijuana. ●Via Molo Dalmazia 37, Marina di Ravenna (Ravenna); ☎0544/530231; info@trattoriacubana.it, www.trattoriacubana.it; coperti 130+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: crema di vongole, patate e castagne, tartare di mazzancolle all'arancia con capperi e finocchio; lasagnetta di canocchie e pesto di noci e basilico con il suo ristretto; rana pescatrice in guazzetto con porcini, gamberi e foglie di sedano; cannoncino alla crema con gelato ai mirtilli su fonduta di cioccolato.

I vini in tavola: Montepulciano (Spinelli by Trattoria Cubana); Vernaccia di San Gimignano (Isola Bianca); Spumante brut (Nicolucci).

Commenti: Convivio in una storica struttura dedicata all'accoglienza e alla ristorazione, presente dal 1965 con un susseguirsi di generazioni dai due fondatori Irma e Pino. La chef, con la sua insaziabile curiosità, ambizione, tenacia e per le sue capacità, ha deliziato con proposte azzardate, come la crema di vongole, patate e castagne, ma con un forte legame alle tradizioni pur guardando al presente: non innovative ma creative, dove peraltro traspare tanta passione per il lavoro. Rispetto per la materia prima e per la tradizione della cucina di mare, per la cucina in generale, quella vera dove occhi, naso e palato vorrebbero essere compiaciuti. Ottima la tartare di mazzancolle.

 **RIMINI**
10 marzo 2024

Ristorante "Quartopiano" di Silver Succi, anche in cucina. ●Via Chiabrera 34c, Rimini; ☎0541/393238, cell. 389/9807370; info@quartopianoristorante.com, www.quartopianoristorante.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-10 gennaio; giorno di chiusura: la sera di domenica, lunedì, giovedì, venerdì; sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: vitello tonnato con insalatina di carciofi marinati; cappelletto in brodo di cappone; gran bollito misto: cotechini, gallina, cappello del prete, testina, muscolo e lingua; zuppa inglese pere al vino rosso.

I vini in tavola: Selezione di vini Colombaria.

Commenti: Grazie alla proposta e alla cura del Simposiarca Giuliano Ioni, gli Accademici si sono ritrovati per condividere il pranzo domenicale gustando il classico bollito misto della tradizione italiana. Aperitivo in piedi, ricco di assaggi stuzzicanti. Lo chef, oltre agli ottimi cappelletti, con i diversi tagli di carne ha preparato un gustosissimo bollito accompagnato dalle tipiche salse, verde e rossa, la giardiniera e contorno di varie verdure. Tutti i piatti sono stati molto apprezzati dai numerosi convenuti. Lo chef si è intrattenuto per spiegare vari segreti di cucina e per rispondere alle curiosità emerse nel corso del pranzo. Una piacevole domenica dal sapore famigliare.



TOSCANA

 **COSTA DEGLI ETRUSCHI**
29 febbraio 2024

Ristorante "Da Mirko" di RIPE sas di Mirko Pedroni & c., in cucina Mirko Pedroni. ●Viale Guglielmo Marconi 24, Cecina (Livorno); ☎0586/622208; ristorantedamirko@gmail.it, www.ristorantedamirko.it, Facebook - Instagram; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì in inverno e lunedì in estate; ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: crema di ceci, baccalà mantecato e pomodori confit, filetto di razza al vapore coperto di crema di zucca e *katsuobushi*; spaghetti all'olio affumicato, aglio nero, peperoncino e tartare di gambero rosa; capesante con panatura di mandorle su *beurre blanc* con sfere di aceto balsamico, finocchi fermentati e gocce di prezzemolo; gelato al frutto della passione, biscotto alla salvia e caramello salato.

I vini in tavola: Pecorino Lunaria Ancestrale biodinamico; Harbine Passerina biodinamico; Bucefalo Pinot grigio biodinamico; Bucefalo Orange Malvasia biodinamico (tutti Bio Cantina Orsogna).

Commenti: Lo chef, dopo la scuola alberghiera e alcune esperienze, apre il suo primo ristorante a Marina e dopo 2 anni si trasferisce nella sede attuale di Cecina. La sua proposta ha radici nella cucina tradizionale, di mare ed è terra, ma offre pure un menu evolutivo. C'è attenzione al cibo probiotico e ai cibi fermentati. Ecco la presenza del *katsuobushi*, tonno fermentato tagliato in finissime scaglie che vibrano sul cibo caldo, con un effetto di straordinaria vitalità, poi dell'aglio nero e dei sedani fermentati. Tutti i piatti, storici o evolutivi, sono realizzati con mano sicura e perfetto bilanciamento dei sapori e hanno incontrato il favore degli Accademici che hanno premiato lo chef con un voto di eccellenza.

 **EMPOLI**
21 febbraio 2024

Ristorante "Il Soffio 58 46" di Il Soffio 58/46 di Paolo Del Sordo, in cucina Federica Milani. ●Viale Petrarca 104, Empoli (Firenze); ☎cell. 349/5408800; ilsoffio46.58@gmail.com, www.ilsoffio5846ristorantepizzeria.com, Facebook, Instagram; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: polpo fritto su crema di ceci; gnocchi freschi con crema di spinaci; baccalà al forno con fagioli cannellini; yogurt "homemade" con crumble di biscotti di mandorle.

I vini in tavola: Vermentino Igt; Rosé Igt Francesca (entrambi Tenuta Agricola La Francesca).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno, organizzata dalla Simposiarca Irene Nassi, in un locale già visitato in passato, attualmente rinnovato nel nome e nella gestione da un'intera famiglia che si è dedicata al progetto con tanta passione. La responsabile della cucina, Federica Milani, ha proposto un menu semplice e genuino del quale, in particolare, sono stati apprezzati gli gnocchi. La serata, arricchita da un inaspettato e vivace intervento sulle proprietà del fagiolo mungo da parte di un giovane avventore, ha visto una numerosa partecipazione di Accademici e graditi ospiti, tutti concordi nell'apprezzamento del locale sia per le vivande sia per il servizio.

 **EMPOLI**
13 marzo 2024

Ristorante "CucinaSant'Andrea" di Gestione Ristorazione SRL, in cucina Stefano Bandini. ●Via Salvagnoli 47, Empoli (Firenze); ☎cell. 380/2324210; cucinasantandrea@gmail.com, www.cucinasantandrea.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: crema di ceci e mazzancolle avvolte nella pancetta, crema di piselli con ragù di triglie, passato di fagioli e cozze; ravioli con ricotta, carciofi e calamari; trancio di baccalà, crema di patate, ceci e polvere di cucurci; tiramisù alla nocciola.

I vini in tavola: Bianco Vermentino (Fattoria Lunardi).

Commenti: Il Simposiarca Marco Sesoldi ha organizzato una serata piacevole, arricchita da una relazione

della dottoressa A. Mannucci, nutrizionista, sul tema "I legumi alleati per la salute e l'ambiente" e dall'ingresso di tre nuovi Accademici. Nell'occasione è stata consegnata la pergamena di 25 anni di appartenenza all'Accademia sia al Delegato Massimo Vincenzini, sia a Marta Maffei Gronchi. Alto gradimento da parte di tutti gli Accademici per i vari piatti, semplici, ma realizzati con ingredienti eccellenti, preparati con cura dallo chef Stefano Bandini, espressione di cucina casalinga ma di qualità.

 **GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO**
22 febbraio 2024

Ristorante "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 sfornato di verdure e patate arrosto; sfogliatina alla mela con gelato; chiacchiere.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot grigio Doc (Dal Bello); Rosso Col di Sasso (Banfi).

Commenti: Dopo diversi anni, la Delegazione è tornata 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, ricevendo da alcuni Accademici suggerimenti e consigli. Il menu a base di prodotti locali - farro, funghi, castagne - ha trovato buona accoglienza tra i commensali. Durante la serata è stato festeggiato l'Accademico Pietro Bimbi che, raggiunti i 90 anni, ha rassegnato le dimissioni.

 **LIVORNO**
22 febbraio 2024

Ristorante "Calascirocco al Golf Club Livorno" di Cinzia Bratto, in cucina Marco Marianelli. ●Largo Christian Bartoli 7, Livorno; ☎cell. 328/4540047; cinzia-bratto@gmail.com; coperti 180+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,83.



TOSCANA segue

Le vivande servite: polpo alla mediterranea, salmone marinato con insalata di finocchi e arance; riso al nero di seppia; spaghetti alla tarantina; pesce al forno con patate e verdure; frittelle di riso.

I vini in tavola: Falanghina Igt di Benevento 2022 (La Guardiosa Scr); Moscato d'Asti (Bersano).

Commenti: La scelta del locale da parte del Simposiarca Gianfranco Porrà si è rivelata felice. In particolare, sono stati molto apprezzati l'antipasto e il riso al nero di seppia, mentre le frittelle di riso hanno addirittura ricevuto applausi. La conversazione accademica è stata tenuta dal Delegato Sergio Gristina, che ha intrattenuto il folto uditorio con un'applaudita dissertazione sul significato religioso della Quaresima e poi sul digiuno quaresimale, con le relative limitazioni alimentari. Fra gli ospiti, il dottor Andrea Pardini, Presidente del Lions Club Livorno Host, figlio dell'Accademico e Consulatore Massimo, scomparso nel 2022, venuto per conoscere l'atmosfera delle riunioni conviviali accademiche.

MAREMMA-GROSSETO 21 febbraio 2024

Ristorante "Poldo" di Ristoro da Poldo Sas di Eleonora Casini, in cucina Mara Spanò. ●Via Amiata 1, Grosseto; ☎0564/383323, cell. 347/7151710; info@ristorodapoldo.it, www.ristorodapoldo.it; coperti 60+22 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: selezione di formaggi accompagnati da miele e confetture; risotto all'erborinato e pere al Cognac; guancia di stufata con flan di pecorino stagionato; soufflé di ricotta e marmellata di more di rovo e fichi.

I vini in tavola: Fonte Tinta Vermentino di Toscana Igt; Fonte Tinta Morellino di Scansano Docg (entrambi I Lecci).

Commenti: Serata accademica organizzata dal Simposiarca Massimo Ussia. Un menu dedicato ai formaggi, preparato con grande maestria, talento e creatività, con un'attenzione particolare alla ricerca di tipicità del territorio. Una selezione di formaggi, tra i quali la famosa "riserva del fondatore", ha introdotto la serata. Il primo piatto ha sbalordito sia per il gusto, sia per l'originalità, deliziando i palati. Molto gradito il dessert. L'equilibra-

ta scelta dei vini ha armoniosamente accompagnato le pietanze. Sapori equilibrati, ingredienti di primissima qualità, servizio perfetto, la simpatia e la professionalità della titolare hanno reso fantastica la serata, che ha registrato un ampio consenso.

MUGELLO 23 febbraio 2024

Ristorante "Da Sergio" di gestione familiare di Giovanni, Edoardo e Tommaso Naldoni e Matteo Dolfi, in cucina Edoardo Naldoni. ●Via A. Fabbri 1, Dicomano (Firenze); ☎055/838075; info@ristorantesergio.it, www.ristorantesergio.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, fine luglio-primi di agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: crostini di fegatini e formaggi misti con miele; pasta imperiale in brodo; bollito misto (costine, cimalino, sorra, musino, pollo), salsa verde e maionese; purè di patate; crostata di more e crostata di crema, pinoli e pere.

I vini in tavola: Bianco Podere Sas saie 2019 (Fattoria di Petreto); Pinot nero 2020 (Fattoria Borgo Macereto).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al "bollito" che, in questo storico locale, si trova in carta durante il periodo invernale. Da sempre Giovanni Naldoni, ora insieme al figlio Edoardo, dedica grande attenzione a questa preparazione che richiede pazienza, tempi lunghi e particolare cura. I vari tagli di carne sono stati serviti dall'apposito carrello, secondo un rito che da solo favorisce la convivialità. Unanime l'apprezzamento degli Accademici per gli antipasti. Una vera squisitezza la zuppa imperiale. Ottimi anche i dolci. Buono l'abbinamento dei vini. Premuroso e cordiale il servizio guidato dal giovane Tommaso, in una serata di calda convivialità e di grande piacevolezza.

SIENA SIENA VALDELSA 18 marzo 2024

Ristorante "La Tinaia - Borgo Scopeto Wine & Country Relais" di Relais Borgo Scopeto srl a socio unico, in cucina Pietro Fortunati. ●Località Scopeto, Frazione Vagliagli, Castelnuovo Berardenga (Siena); ☎0577/320001; info@borgoscopetorelais.it, www.borgoscopetorelais.it, Instagram - borgoscopetowcr; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 novembre al 15 aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: uovo alla "Jova" con gomasio e "torta frita" di Busseto; risotto alla "Verdi" con asparagi, porcini secchi e prosciutto di Parma; *tournedos* alla "Rossini" con demi glace al *foie gras* e millefoglie di patate al pane; torta alla "Donizetti" con crema inglese al Vinsanto.

I vini in tavola: Vermentino (Doga delle Clavule); Chianti Classico (Borgo Scopeto); Brunello di Montalcino 2018 (Caparzo).

Commenti: Molto apprezzato il Simposiarca della riunione Paolo Balestri che ha condotto magistralmente la serata con una relazione dal titolo: "Musica e cucina... storie (quasi) parallele". Pietro Fortunati, *executive chef* di grande talento, ha proposto un menu, correlato alla relazione del Simposiarca, ricercato ma al contempo attento alle materie prime del territorio. Lo stesso, accolto in sala tra gli applausi alla fine della cena, ha concluso la serata dicendo che un piatto deve essere prima di tutto buono, poi se è bello... anche meglio!

VALDARNO ARETINO 29 febbraio 2024

Ristorante "Il Cipresso" di Cioni/Mugnaï/Di Banella, in cucina Gabriele Cioni. ●Via A. De Gasperi 28, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎055/9171127; ristoranteilcipresso@gmail.com; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio e 10 dopo il 15 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tartare di fasona del Valdarno in purezza con fiocchi di sale Maldon e giardiniera croccante in agrodolce, crostone con burro salato d'Isigny e culatello di Zibello; tagliolini con burro salato e tartufo nero pregiato; petto di faraona due cotture al rosmarino, patatine fritte con salvia e aioli, fagioli zolfini della Setteponti all'olio extravergine d'oliva Le Fontacce; cheesecake cotta con vellutata di lamponi e frutti di bosco freschi.

I vini in tavola: Franciacorta Nittens (Le Marchesine); Bolgheri rosso 2022 (Micheletti).

Commenti: Il ristorante, situato sulle amene colline della Setteponti, è attivo dal 1965 e gode di un'ampia e affezionata clientela. La qualità e la passione sono il motto di cui lo chef va fiero. Per l'evento si sarebbe gradita una preparazione della tavola meno

spartana e possibilmente una saletta riservata; comunque la bontà delle pietanze servite, l'abbondanza delle porzioni e la qualità dei vini hanno più che compensato al riguardo.

VALDARNO ARETINO 26 marzo 2024

Ristorante "Perbacco" di Marco Bracciali, anche in cucina. ●Via Ghiacciaia 3, Pieve a Presciano - Pergine Valdarno (Arezzo); ☎0575/897049, cell. 331/9798674; info@perbacco-ristorante.it, www.perbacco-ristorante.it; 70 coperti+ 50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10/15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: scacchiera di miele di sulla, nocciole e pancetta croccante; raviolacci, noci, pepe, croccolo e miele di castagno; lombetto di coniglio alle castagne con i suoi fegatini, laccato al miele millefiori; *seadas* al primo sale e miele al trifoglio.

I vini in tavola: Solarina bianco; Viola Nobile di Montepulciano (entrambi Cantina Priorino); Vinsanto (Castello di Querceto).

Commenti: Il miele San Marco, usato in cucina, vanta prestigiosi premi: primo classificato nel centro Italia; secondo classificato assoluto in Italia. Il locale, attivo sul territorio dal 2003 nella preparazione di piatti semplici di alta qualità, ha sapientemente elaborato il tema della riunione conviviale: "Il miele in cucina", accompagnando i piatti con vini di buona scelta. Altrettanto buono il servizio. Presenti i produttori della cantina Priorino che hanno illustrato la loro attività. Al termine della serata, sono stati consegnati il guidoncino dell'Accademia allo chef Marco Bracciali e alcuni libri su temi recenti dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO 22 marzo 2024

Ristorante "Da Padellina" della famiglia Parenti, in cucina Rolando Parenti e Francesco Cappelli. ●Corso del Popolo 54, Strada in Chianti, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/858388; dapadellina@gmail.com, Facebook, Instagram; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto e 15 a gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tartara di fasona guarnita; gnudi olio e parmigiano; fusi di pollanche affagianati; carciofi ritti (carciofo violetto della

Val di Cornia); crostata di arance con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Toscana Sangiovese Igt (Fattoria La Leccia).

Commenti: Il tema della Cultura è stato: "Giorgio Vasari: il salone dei Cinquecento e il banchetto del matrimonio di Maria de' Medici", illustrato dal Simposiarca Ruggero Larco che ha raccontato il personaggio, scrittore, pittore, architetto di fiducia di Cosimo de' Medici, e il ruolo che ebbe nella Firenze del 1500. Del banchetto nuziale di Maria de' Medici, svoltosi nel salone dei Cinquecento, ampliato e affrescato dal Vasari, è stato scelto, tra i 72 serviti all'epoca, il menu della riunione conviviale, con le necessarie rivisitazioni attuali. La serata si è svolta in un ambiente riservato del ristorante, ed è risultata piacevole e interessante sia sotto l'aspetto gastronomico, sia culturale.

 **VALDELSA FIORENTINA**
20 marzo 2024

Ristorante "Boscotondo" di Simone Soro, in cucina Francesca. ● Via Volterrana 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/678006; www.ristoranteboscotondo.it; coperti 150+60 (all'aperto). ● Parcheeggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: degustazione di caci di 3 stagionature e degustazione di miele, sfoglia di panforte, mousse al pecorino, granella di noci e miele di castagno, bruschetta di panpepato con ciuffi di pâté di fegatini alla toscana, uvetta, pinoli e miele di acacia, cubotto di pecorino fritto con panatura alla colomba pasquale accompagnato da miele millefiori; raviolo con sfoglia al polline, con pecorino in tre consistenze, fiori eduli e miele; petto d'anatra all'arancia e miele con granella croccante di mandorle accompagnato da erbetto di campo saltate; latte e miele della buona notte; mini bomboloncino con crema di latte e miele; millefoglie al miele.


I vini in tavola: Bolgheri rosso; Bolgheri bianco; Moscato.

Commenti: Il miele e l'apicoltura biologica protagonisti della riunione conviviale della Cultura. *Cake show* del maestro cioccolatiere e pasticciere Andrea Miele; *painting show* della Maestra Sabrina Taddei; storia, aneddoti e vita degli apicoltori Andrea e Giacomo dell'Azienda Agricola

"Il Sentiero": questo in sunto lo svolgimento del convivio. Dal nettare dei fiori fino all'elaborazione del miele da parte delle api, un'organizzazione perfetta da più di duecento milioni di anni. Api e apicoltori: un legame inscindibile di dedizione.



MARCHE

 **ANCONA**
22 marzo 2024

Ristorante "Rocca Verde Agrifood" della famiglia Maurizi, in cucina Mattia Maurizi. ● Via Piantate Lunghe 76, Frazione Candia, Ancona; ☎071/2906183; coperti 150. ● Parcheeggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uova sode, noci e mandorle, olive con nocciolo e ripiene, sarde marinate, salsicce seche, libum, focacce di grano ripiene di formaggio o verdure, taglieri con formaggi pecorino e caprini accompagnati da composte e miele; zuppa di ceci con fave e porro; condimenti per tutte le portate: mirto, capperi, olio, aceto, mostarda, lardo, *garum*; pollo frontoniano, maiale laureato, capretto alla partica, fave di Apicio; cardi in salsa d'uovo; erbe selvatiche: pungitopo, borragine, vitalba, bieta selvatica, crescione; cicorchiata col miele, *piris patina*, frittelle.

Commenti: Il Simposiarca Gaetano Rocco, per celebrare la tavola dei nobili romani, ha organizzato una riunione conviviale come in uso nell'antica Roma: un ritorno al passato di oltre 2000 anni. Nella riunione conviviale sono state descritte le tradizioni e le usanze gastronomiche del tempo. Per ovvi motivi organizzativi il convivio prevede tre portate, ognuna con varie pietanze: *gustatio*: antipasti; prima mensa: piatti principali; seconda mensa: dolci. Le ricette derivano da studi storici del Simposiarca, mentre i piatti sono stati magistralmente interpretati dal cuoco Mattia. Bellissima serata accademica, con tantissimi ospiti oltre al plauso alle attività accademiche dal Vice Sindaco di Ancona, Giovanni Zilli.

 **ASCOLI PICENO**
25 febbraio 2024

Ristorante "Antico Caffè Soriano" di Antico Caffè Soriano srl, in cucina Davide Argieri. ● Viale De Gasperi 60, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/480648, cell. 346/6291511; info@caffesoriano.it, www.caffesoriano.it; coperti 70. ● Parcheeggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: bocciolo di carpaccio di baccalà affumicato e salsa al ribes rosso, quenelle di baccalà mantecato con crostino di pan di segale, rocher di baccalà con pesto di basilico e maionese all'arancia; linguina con baccalà, sedano, pomodorini confit e scorza di limone candita; baccalà in umido con patate secondo tradizione marchigiana; tiramisù.

I vini in tavola: Cococciola d'Abruzzo Doc 2023; Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2023 (entrambi Paride D'Angelo).

Commenti: Seduta conviviale dedicata al baccalà, con Simposiarca Luciano Vesperini. Tutti i piatti hanno ottenuto grande apprezzamento. In particolare il primo e, ancor di più, il baccalà in umido che ha ripreso la tradizione locale della "Quaresima marchigiana". I vini hanno soddisfatto. Paolo Monti, Amministratore Delegato della più grande tra le aziende importatrici di baccalà in Italia, ha parlato di tipologia e qualità dei merluzzi, nonché dei mercati internazionali del prodotto. Leonardi Seghetti, Accademico e membro del CSFM, si è soffermato sul menu. La conclusione della serata è stata affidata al CT Sandro Marani. Ospite il Delegato di Jesi-Fabriano-Senigallia, Pietro Aresta.

 **JESI-FABRIANO-SENIGALLIA**
23 febbraio 2024

Ristorante "Cuoco di Bordo" di Angelo e Francesco Putignano, in cucina Nicola Curzi. ● Lungomare Dante Alighieri 94, Senigallia (Ancona); ☎071/7929661, cell. 347/3354726; info@cuocodibordo.com; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di tonno rosso, mazzancolle cotte a bassa temperatura con carciofi croccanti, hamburger di ricciola con panino cristallo; risotto allo scorfano; orata selvaggia di stagione al forno con contorno di verdure.

I vini in tavola: Brut rosé (Santa Barbara); Verdicchio classico dei Castelli di Jesi Moro della Genga (Bruno Cavallaro); Mossatell (Santa Barbara).

Commenti: Gli antipasti sono stati veramente ottimi, dal tonno di grande qualità, ai gamberi freschi con carciofi croccanti, ma quello che ha stupito nel gusto è stato l'hamburger di ricciola con il panino che scrocchiava in bocca, veramente pregevole per l'equilibrio dei sapori. Il risotto realizzato in modo particolare. L'orata cotta al forno alla perfezione si armonizzava in modo superlativo con il contorno. Il Luogotenente Gian Luigi Marchionni, ex N.A.S., ha animato la parte culturale della serata intrattenendo sul tema "Sofisticazioni e frodi commerciali dei prodotti ittici", che ha appassionato gli Accademici. Sicuramente una bella serata di cultura e di apprezzamento per le pietanze servite.

 **MACERATA**
2 marzo 2024

Ristorante "Due Cigni" di dal 1988 Rosaria e Sandro Morganti, anche in cucina. ● Viale Europa 71, Montecosaro (Macerata); ☎0733/865182, cell. 333/7667077; info@duecigniristorante.com, www.duecigniristorante.com; coperti 35+20 (all'aperto). ● Parcheeggio privato del ristorante; ferie periodo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica (solo a cena) e lunedì. ● Valutazione 8,25.

Le vivande servite: crostino di lardo e cioccolato, torta salata al cacao e carciofi; ravioli al cacao con ricotta e mele alle mandorle; agnello in casseruola con cioccolato e finocchi con carciofi; tortino di cioccolato con pop corn al cioccolato.

I vini in tavola: Passerina; Rosso Piceno (entrambi Cherri di Acquaviva Picena).

Commenti: Simposiarca è stata l'Accademica Lorenza Natali, che ha guidato i commensali nella sperimentazione del progetto "Il cacao nella ristorazione". L'iniziativa è perfettamente riuscita e questo grazie anche all'accortezza e alla sensibilità di Rosaria Morganti, contitolare del ristorante e chef provetta, che ha dosato il cacao con molta ocularità senza che il suo sapore dominasse sulla materia prima che componeva tutti i piatti. La riunione conviviale è stata preceduta da un'illustrazione delle caratteristiche del cacao e del cioccolato da parte di Gianni



MARCHE segue

Strovegli, responsabile Marche della "Compagnia del cioccolato" e da Lorella Benedetti, responsabile della "Tavoletta" di Macerata.

PESARO-URBINO 16 febbraio 2024

Ristorante "La Liscia da Ori" di Orazi s.a.s. di Gabriele Orazi, in cucina Francesca Paradisi. ●Via Giacomo Puccini 2, Fano (Pesaro Urbino); ☎0721/809781, cell. 335/1261907; info@ristorantelalisciaadaori.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a marzo; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,55.

Le vivande servite: mazzancolle dell'Adriatico con catalana di sedano e carote, baccalà rosé di rapa e prugne, razza con crema di peperoni; passatelli fatti in casa con filettini di sgombro e spigola; sogliole nostrane al limone; mimosa di crema chantilly con visciole di Cantiano.

I vini in tavola: Spumante brut rosé Irrequieto; Bianchetto del Metauro Doc; Bianchetto del Metauro Doc Superiore San Leone 2021 (tutti Cantina Cignano).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata con entusiasmo da tutti gli Accademici. Un grande plauso va all'Accademico Franco Antonini che, in qualità di Simposiarca, sapientemente ha saputo ideare, organizzare e realizzare in modo armonico e perfetto ogni particolare, dalla ricerca apparecchiatura dell'elegante tavola, fino alle pietanze servite. I piatti sono stati oltremodo graditi da tutti: il Delegato onorario Corrado Piccinetti ha commentato che non è stato sbagliato un piatto, tranne il baccalà rosé di rapa e prugne che è stato servito troppo freddo. Ottimo l'abbinamento con i vini.



UMBRIA

FOLIGNO 27 febbraio 2024

Ristorante "MeTeMagno" di Premiata Officina del Gusto snc di Paolo e Mirco Berti, in cucina Gabriele Figlioli. ●Piaz-

za Don Giovanni Minzoni 1-3, angolo Via Antonio Gramsci 24, Foligno (Perugia); ☎0742/620452, cell. 392/4400440; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: uova strapazzate al tartufo; fettuccine 24 tuorli con ragù rosso di lepre, parmigiano 36 mesi; maialino da latte croccante con salsa allo zafferano e chips di tuber; verdure ed erbe al forno; tiramisù alla liquirizia 2.0.

I vini in tavola: Willy Capafresca; Quando non sai cos'è (entrambi Ignoto Vini).

Commenti: I Simposiarchi Luisa Vincenti Mattonelli e Carlo Bertuzzi hanno scelto, per la riunione conviviale di febbraio, un ristorante al centro storico della città di Foligno, con un menu tipicamente invernale. Purtroppo, a causa di un imprevisto, dalla cucina anziché le fettuccine 24 tuorli è stata servita una pasta corta. Tuttavia, nel complesso, gli Accademici hanno comunque apprezzato i piatti e i vini proposti. La serata si è conclusa con un assaggio di rocciata preparata dalle Accademiche in previsione della registrazione della ricetta.

PERUGIA 13 marzo 2024

Ristorante "AldiVino" di Bricro srl, in cucina Enrico Pistoletti. ●Via Antonio Gramsci 201, Corciano (Perugia); ☎075/9281711, cell. 331/3268418; contatti@aldivinoristorante.it, www.aldivinoristorante.it, aldivinobistro; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-15 agosto; giorno di chiusura lunedì; aperto a pranzo solo domenica. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: insalata invernale, carciofo, cacio e pepe e mentuccia; plin vegetale; patata arrosto; camouflage di zucca.

I vini in tavola: L'Edoardo 2023 (Cantina Ninni); Grechetto 2020 (Tenuta Baroni Campanino); Il Rima-cerato Igt 2021 (Iacopo Paolucci).

Commenti: Menu vegetariano "Rivoluzione" e piccole cantine umbre, le scelte della Simposiarca Grazia Maria Cecchini e del Segretario Francesco Asdrubali, concordate con lo chef Enrico Pistoletti. Formatosi anche all'estero, la sua cucina è la riprova di come le sperimentazioni gastronomiche internazionali possano in-

tegrarsi piacevolmente con la cucina umbra. Gradevole l'insolita insalata invernale, con delicati assaggi di verdure di stagione; originale il carciofo cacio e pepe e mentuccia; ottimo il camouflage di zucca e piccola pasticceria. Discordanti i pareri sui vini, non di istantanea comprensione, con una declinazione coraggiosa verso vitigni Grechetto e Trebbiano spoletino.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA 3 marzo 2024

Ristorante "Osteria del Pesce" di Osteria del Pesce di Luca Mattia, in cucina Luca Persichini e Vittorio Delli Paoli. ●Via Cascata 8, Isola del Liri (Frosinone); ☎0776/430052, cell. 347/0343335; lucamattia26@gmail.com; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: insalata di mare accompagnata da zeppoline di alghe; chicche di gambero rosso, datterino e pecorino stagionato; pescato di mare alla catalana; crostata ai frutti di bosco homemade.

I vini in tavola: Collesanti Doc 2022; Kius Pas Dosé 2017 spumante millesimato (entrambi Marco Carpineti).

Commenti: Cucina raffinata, piatti ottimamente presentati e locale molto elegante. Cantina assai fornita, con decine di etichette.

ROMA ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA 29 febbraio 2024

Ristorante "Da Dante" di Armando De Ioannon, in cucina Michela Gagliardi e Irene Zambardi. ●Via Monte Santo 36/A, Roma; ☎06/37515537; ristorantedadante@hotmail.com; coperti 75+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: carpaccio funghi, parmigiano e rucola, fritto mi-

sto vegetale; gnocchi al ragù; pasta e fagioli; trippa al sugo; polpette al sugo con piselli; straccetti con carciofi; millefoglie.

I vini in tavola: bianchi e rossi della casa.

Commenti: Un'ottima cena in un tradizionale ristorante della zona Prati; cucina attenta e molto rispettosa della ricetta classica della gastronomia romana. Il Simposiarca Paolo Basili ha presentato il locale e illustrato il menu curato dalla chef Michela, molto gradito. Una particolare sorpresa è stata il "fuori onda": trippa al sugo. Gustosissimi gli straccetti con carciofi. Buoni e accettabili i vini. Il Delegato di Roma Gabriele Gasparro ha consegnato il diploma al nuovo Accademico Mauro Cogliandro. Il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Raffaello Ragagnoli, ha salutato i commensali ricordando lo spirito accademico che da sempre contraddistingue l'amicizia fra le 2 Delegazioni. Ottimo il servizio.

ROMA EUR ROMA APPIA 9 marzo 2024

Ristorante "Osteria Cinti" di Guido Cinti, in cucina Domenica e Federica Cinti. ●Via Ardeatina 1184, Roma; ☎06/39732448; cintiguideo@gmail.com, www.osteriacinti.it, www.facebook.com/OsteriaCinti; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi tipici molisani, chips di patate e fiammiferi di zucchini fritte; cavatiell' e carne 'e puorc; braciola al sugo ripiena di uovo sodo, carote e caciocavallo; broccoletti e cicoria ripassati in padella; bocconotto all'amarena con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Vino locale in caraffa: bianco Colli Lanuvini Genzano; rosso Casale San Paolo.

Commenti: Le Delegazioni sono tornate in questa trattoria per celebrare il pranzo della domenica così come si preparava in famiglia tanti anni fa. Il menu tipico della cucina di Campobasso è stato curato direttamente dal Simposiarca Nicola Listorti, Accademico di Roma Appia, che ne ha supervisionato la realizzazione, in base alle ricette familiari. L'ambiente da osteria fuori porta anni Cinquanta, perfettamente conservato, ha fatto da degna cornice. Grande soddisfa-

zione degli Accademici che hanno espresso giudizi lusinghieri sulla cucina e sul servizio. Molto apprezzati l'accoglienza e la disponibilità dimostrate da Guido Cinti, dalla moglie Domenica, applauditissima cuoca, dai figli e da tutto lo staff.



ABRUZZO

PESCARA

16 febbraio 2024

Ristorante "Taverna del Conte" di Fabio Di Carlo, anche in cucina. ● *Contrada Collevento 2/a, Montesilvano (Pescara); ☎085/4492810; info@latavernadelconte.com, www.facebook.com-La-Taverna-Del-Conte; coperti 100+100 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì.* ● *Valutazione 8.*

Le vivande servite: zuppa di farro con patate e salsicce, flan di zafferano e pecorino di Farindola con porro fritto, carciofo arrosto alla menta con crema di ricotta di pecora dell'Azienda Di Memmo; riso cacio e pepe con pere croccanti; anellino al ragù di pecora con pecorino stagionato; pecora cacio e ova con friarielli; selezione di formaggi abruzzesi; coulis di fragole con frutti di bosco, meringhette e scorza di limone.

I vini in tavola: Spumante brut; Montepulciano d'Abruzzo Incanto Doc 2020; Cerasuolo Doc 2023 (tutti Marramero).

Commenti: Con Simposiarca Vinicio Cardone, si è tenuta "la riunione conviviale territoriale abruzzese" il cui tema, celebrato da tutte le Delegazioni abruzzesi nello stesso giorno e alla stessa ora, è stato: "Il pecorino: il formaggio d'Abruzzo" nelle varietà tipiche della regione. Il relatore della serata è stato Nunzio Marcelli, mitico pastore-produttore di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila), titolare dell'Azienda-Agriturismo "La Porta dei Parchi". È intervenuto Ugo Ciavattelli, responsabile del "Consorzio dei produttori del pecorino di Farindola", che garantisce il rispetto del disciplinare di produzione con latte ovino crudo, caglio di suino, sale.

SULMONA

17 marzo 2024

Ristorante "Tre Frati" di Davide e Adriano D'Eramo, in cucina Antonio, Adriano e Davide. ● *Viale Cosimo Fanzago, Pescocostanzo (L'Aquila); ☎0864/641473, cell. 338/1168691; info@trefrati.it, www.trefrati.it; coperti 80+30 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 8,5.*

Le vivande servite: crostino di burro di montagna e tartufo nero, mini scamorza di Pescocostanzo; ravioli di ricotta locale con burro, salvia e pinoli tostati; chitarrina verde al tartufo; caciocavallo arrosto con tartufo; patate al rosmarino e verdure di stagione; croccantini alle mandorle con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Cuvée Voyage (Frescobaldi); Vini Campotino (Tenuta del Priore).

Commenti: Nel mese dedicato alla cultura niente di meglio che iniziare con una visita alla Basilica di Santa Maria del Colle a Pescocostanzo. Francesca Iannamorelli, architetto, ha parlato della storia e delle bellezze architettoniche di questo meraviglioso gioiello abruzzese. La Simposiarca Alessia Caruso, insieme al cuoco Davide, ha scelto un menu avente come filo conduttore il tartufo nero e che valorizzasse i prodotti del territorio. Imbarazzante scegliere il piatto migliore: si possono menzionare le mozzarelline lavorate a mano, la delicatezza dei primi e degno di nota il caciocavallo arrostito sulla brace e ricoperto di tartufo.



MOLISE

CAMPOBASSO

16 marzo 2024

Ristorante "Ciocca" di Marinella Rauso, anche in cucina. ● *Contrada Celaro, Riccia - Jelsi (Campobasso); ☎0874/716153, cell. 333/1897149; info@villaggiociocca.it, www.villaggiociocca.it; coperti 120.* ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura: aperto solo su prenotazione.*

zione per eventi e banchetti. ● *Valutazione 8,1.*

Le vivande servite: verdure sott'olio e pere sott'aceto; spaghetti al sugo di baccalà con polpettine di tonno; spaghetti mollicati con uva passa, alici e noci; baccalà e polpette di tonno fritte; baccalà gratinato; baccalà e cavolfiore in pastella fritti; peperoni ripieni; verdura mollicata; lenticchie, fagioli; riso con il latte, agrodolce, insalata di arance; calzone di San Giuseppe e biscotto all'uovo.

I vini in tavola: Falanghina Cabaletta Igt 2022; Tintilia Opera Doc 2021 (entrambi Sbrocca Sciarabbac).

Commenti: Nella sala ricevimenti, addobbata in maniera perfetta, gli Accademici sono stati piacevolmente accolti da Marinella e dalla sua brigata, per rievocare il tradizionale pranzo di San Giuseppe. Il menu, tipico riccose costituito da 13 pietanze cucinate seguendo rigorosamente le ricette tramandate di generazione in generazione, è stato esposto dalla Simposiarca Pamela Pulla, che ha anche relazionato sul tema religioso e sulle preparazioni della devozione al Santo. Il menu, anche se composto da molte portate, è stato accolto in maniera unanime e favorevole dagli Accademici e dai loro ospiti. Vini locali hanno accompagnato le diverse pietanze, ricevendo un ottimo gradimento.

TERMOLI

10 febbraio 2024

Ristorante "Fattoria Di Vaira" di Giuditta Elissa. ● *Contrada Collocalcioni, Petacciato (Campobasso); ☎cell. 345/4657520; coperti 40+30 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai (in primavera-estate); dal lunedì al giovedì (nel periodo invernale).* ● *Valutazione 7,8.*

Le vivande servite: taglieri di salumi e formaggi "Di Vaira", crostatina ricotta e zucca delicata; pizz' e foje; pamparella, pallotte cacio e ova; vellutata di ceci e cicerchia; zuppa di legumi; brasato al cavalier Di Vaira con bieta a costa colorata ripassata; panna cotta al caramello; dolcetti di Carnevale (chiacchiere e castagnole molisane).

I vini in tavola: Rosato e rosso biodinamico Quotidiano; rosso biodinamico Cavaliere Francesco (tutti Cantine Di Vaira).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina dei legumi, ben

organizzata dal Consulente Marino e dal Vice Delegato Di Pietro, in un bio agriturismo in occasione della giornata mondiale dei legumi, indetta dalla Fao, preziosi alleati per il suolo e fonti ricchissime di micronutrienti e proteine. Molto apprezzate le numerose portate, realizzate con cura secondo la tradizione contadina bassomolisana e solo con ingredienti biologici prodotti in azienda. Ricco di aneddoti locali il racconto del menu tenuto da Di Pietro; molto interessante la relazione sulle proprietà nutritive dei legumi del Simposiarca e quella sulla tecnica di cultura biodinamica del giovane conduttore dell'azienda Fabio Cordella.



CAMPANIA

BENEVENTO

25 febbraio 2024

Ristorante "Tenuta Caretti" di Salvatore Caretti. ● *Contrada S. Varva 1, San Giorgio La Molara (Benevento); ☎cell. 339/5701153; agricaretti@gmail.com, www.tenutacaretti.it; coperti 100+60 (all'aperto).* ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7,5.*

Le vivande servite: baccalà su purea di ceci, bruschette con fagioli e con ceci, zuppetta di cicerchie, carciofi, asparagi e funghi sottolio; pappardelle fresche con broccolotti e peperone crusco; vitellone di marchigiana brasato all'Aglianico; purè di patate; babà.

I vini in tavola: Falanghina spumante brut Maria Cristina (Cantina di Solopaca); Aglianico (Caretti).

Commenti: Dopo un'interessante visita al Mulino dell'Arco, opificio situato sulle colline di San Giorgio La Molara, gli Accademici hanno raggiunto l'agriturismo. La struttura è realizzata in pietra secondo l'architettura rurale e ha interni in legno. Si caratterizza per la presenza di un allevamento di bovini di razza marchigiana Igp di alto pregio. È stato degustato un eccellente olio di ortica dell'azienda e degni di nota sono risultati i vegetali arrostiti e conservati sott'olio. La farina del muli-



CAMPANIA segue

no visitato non ha consentito la realizzazione ottimale delle pappardelle. Il servizio è risultato lento ma lo staff è cordiale e gentile e pronto a rispondere a ogni domanda dei clienti.



PUGLIA

FOGGIA

21 marzo 2024

Ristorante "Ballarò" di Raffaele Mazzarella, anche in cucina. ●Contrada Varco, Strada provinciale Deliceto-Bovino, Deliceto (Foggia); ballarosas@gmail.com, www.locandaballaro.it, Facebook; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,69.

Le vivande servite: canestrato pugliese fresco, lattuga ripiena di vitellino su vellutata di canestrato pugliese stagionato e verdure di stagione saltate in padella; orecchiette con guanciale, broccoli di rapa e zuppetta di fagioli piattelli; carré di agnello ripieno di cardoncelli su crema di patate affumicate; mela caramellata con gelato alla crema e acetato di vino; zeppole di San Giuseppe.

I vini in tavola: Asprinio di Aversa spumante (I Borboni); Ursaria (Peppe Zullo); Muffato della Sala (Antinori).

Commenti: Nel mese della cultura, nel giorno di inizio primavera, il Simposiarca Gaetano Vitofrancesco ha scelto il ristorante "Ballarò" sui Monti Dauni meridionali, a poca distanza dal Monastero della Consolazione, dove il Vescovo e Santo Alfonso Maria de' Liguori compose nel 1754 la canzone natalizia *Quando nascette Ninno (Tu scendi dalle stelle)*. Tema della serata "Il fuoco nella gastronomia", che il Simposiarca ha trattato, con dovizia di particolari, dalla preistoria ai giorni nostri. Presentato il neo Accademico Ortensio Campanaro. Molto apprezzata la tipica zeppola di San Giuseppe frita e ricoperta di crema pasticciera. Nutrita la partecipazione di Accademici e ospiti.



CALABRIA

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI

10 marzo 2024

Ristorante "Marcello" di gestione familiare. ●Contrada Marano Caulonia Marina, Caulonia (Reggio Calabria); cell. 347/0522267; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,89.

Le vivande servite: formaggi, ricotta, salumi, carciofo gratinato, carpaccio di carciofi, frittelle di carciofi, polpette, zeppole, bracirole di melanzana, peperonata; tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e salsiccia fresca; fusilli calabresi fatti in casa con carciofi e guanciale; carpaccio di vitello con funghi porcini e scamorza; dessert casalingo.

I vini in tavola: Cirò Classico (Tennute luzzolini).

Commenti: Ambiente accogliente, con arredi semplici e funzionali. Servizio celere e cordiale. Menu corposo, con buona scelta del vino. Antipasto ricco e variegato caratterizzato da prodotti a km zero, genuini e gradevolissimi. Una nota particolare per le polpette, fatte con carne suina non tritata bensì "lacciata". Due primi piatti fortemente identitari, legati alla stagione e alla tradizione gastronomica, anch'essi a km zero. Buono anche il secondo, sempre a km zero, accompagnato da un contorno d'orto fresco e sgrassante. Dessert fatto in casa, discreto e di buon approccio visivo. Buon impiattamento di tutte le pietanze, celermente servite.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

9 marzo 2024

Ristorante "La Manna di Segesta" di Borgo San Domenico, in cucina Valentina Caputo. ●Contrada Kaggera SS. 113, Calatafimi Segesta (Trapani); cell. 340/7806505; info@lamannasegsta.it, www.lamannasegsta.it; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: risotto ai funghi porcini; trenette di pasta fresca al cacao con funghi misti; filetto di vitello cotto a bassa temperatura accompagnato da fave, piselli, carciofi e finocchio selvatico; macedonia di frutta fresca con gelato al limone; cassatella di ricotta.

I vini in tavola: Donnata Nero d'Avola (Alessandro di Camporeale).

Commenti: La riunione conviviale presso questo ristorante è stata preceduta da una conferenza su funghi e tartufi del territorio. Relatore il professor Salvatore Gucciardo, il quale ha trasmesso la sua passione fornendo utilissime nozioni sul mondo dei funghi. Squisito il risotto ai funghi porcini, ben equilibrato il condimento delle trenette al cacao con i funghi misti, molto apprezzato il filetto di vitello cotto a bassa temperatura. Ottima la scelta dell'abbinamento del vino. Le portate sono state presentate con dovuta attenzione. Da tutti i commensali si sono avuti apprezzamenti con commenti positivi. Servizio attento e professionale.

CALTANISSETTA

2 febbraio 2024

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

Le vivande servite: panetti conditi alla siciliana, "panelle", crocchette di patate; pasta con broccolotti 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

13 febbraio 2024

Ristorante "Aquanova Hosteria" di Pietro La Torre, anche in cucina. ●Via Monsignor Ficarra 59, Canicatti (Agrigento); cell. 0922/629468; reservation@aquanovahosteria.it; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: calamaro cazzaiato con salsa di mandorla, cime di rapa e fondo di nero di seppia, carpaccio di crostacei con mozzarella in carrozza, perle di basilico, maionese di gambero; pacote con fondo di gamberoni, gambero di nassa e crema di ricotta di capra; trancio di rombo chiodato al vapore, salsa allo champagne e funghi, fondo vegano e salsa bernese; verdure a foglia verde aromatizzate con erbe del giardino e capperi polverizzati; a Carnevale ogni scherzo vale: è uovo o non è uovo; piccole coccole.

I vini in tavola: Blanc de Blancs extra brut (Puiatti); Fileno (CVA).

Commenti: Un luogo magico e ricco di storia, negli ambienti della vecchia centrale dell'acqua comunale in disuso. Una cena riuscitissima, organizzata in maniera impeccabile dal Simposiarca Angelo Ferrante, svoltasi, dopo i saluti della Delegata Rosetta Cartella e l'interessante relazione sul tema "Il Carnevale a tavola", della professoressa dell'U-

niPa Gabriella Portalone, prima in cantina e poi nella sala attorno ai tavoli ben apparecchiati e di curata eleganza. Ottimo il menu legato alla cucina stagionale, alla scoperta degli antichi sapori, sapientemente rivisitati dalla grande esperienza dello chef che li ha presentati in maniera superlativa. Servizio ineccepibile, ottimo l'abbinamento dei vini.

 **CEFALÙ**
16 marzo 2024

Ristorante "Galleria" di Snc, in cucina Angelo Daino. ●Via Mandralisca 23, Cefalù (Palermo); ☎0921/420211, cell. 334/6897567; www.lagalleriacefalù.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a febbraio e 15 a novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tentacolo di polpo su purea di patate allo zenzero e intingolo alla siciliana; fusilloni con seppie, crema di zucca gialla, spuma di ricotta fresca, croccante di mollica tostata e bottarga di muggine; lingotto di spada con salsa alla ghiotta e patate infornate al rosmarino; colomba pasquale con crema di ricotta.

I vini in tavola: Insolia (Carlo Pellegri).

Commenti: Riunione conviviale finalizzata allo scambio degli auguri pasquali, che si è svolta in clima sereno e cordiale all'insegna del buon umore. Nel corso della serata, il Delegato Antonio Spallina ha consegnato al nuovo Accademico Rosario Mileo il pacco dono accademico.

 **RAGUSA**
24 marzo 2024

Ristorante "Jazz" di Salvatore Guarino, anche in cucina. ●Via Psaumide 1, Santa Croce Camerina (Ragusa); ☎cell. 348/8133326; www.ristorantejazz.it, FB; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: crudité con pinzimonio, ostriche, gambero rosso di Mazara, gambero gobbetto, gambero bianco, scampi, cannolicchi, carpaccio di baccalà, carpaccio di salmone selvatico, tartare di tonno; fritto misto, zuppa di cozze, tagliatelle di seppia, tentacoli di polpo; dentice al sale, carote al vapore, spinaci saltati, cipolle di Tropea caramellate; sorbetto al limone, spumante, vodka; uovo di Pasqua al passion fruit.

I vini in tavola: Valdemone Spumante brut (Tornatore); Blues bianco Igt (Paolo Cali).

Commenti: Consueta riunione conviviale della domenica delle Palme, magistralmente organizzata dallo chef Guarino, affiancato dalla signora e dal Simposiarca Emanuele Gucciardello. Crudi di grandissima qualità e scelta, cotti ottimi; dentice freschissimo. Servizio puntuale ed efficiente. Grande soddisfazione da parte di tutti gli Accademici. Al termine, i saluti e gli auguri pasquali. Un plauso ai vini delle cantine Tornatore e Cali.



SARDEGNA

 **CAGLIARI CASTELLO**
22 febbraio 2024

Ristorante "Grotta Marcello" di Cave Food, in cucina Luca Pilia. ●Piazza Yenne 26, Cagliari; ☎070/0949981; commerciale@grottamarcello.it, Facebook, Instagram; coperti 220+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: gnocco fritto, prosciutto crudo della filiera e straciatella, crostino con ragù di vitellone e formaggio poema grattugiato, cracker ai semi con pâté di fegato di vitello al Martini, confettura di cipolle rosse ed erborinato di pecora, tartare di vitello, cardi, crema di topinambur al tartufo nero e nocciole; tortello di ossobuco cotto in tegame, burro allo zafferano e gremolada moderna; brasato di vitello con salsa al Carignano, purea di patate e chips di topinambur; gelato della storia di "Grotta Marcello" al torrone, con crumble al caffè e caramello.

I vini in tavola: Paris (Garagisti di Sorgono); Naniha (Tenute Perda Rubia); Assoluto (Cantine Pala).

Commenti: Serata piacevolissima in un locale storico della vecchia Cagliari, ricavato in una grotta utilizzata come rifugio antiaereo nella Seconda guerra mondiale, tempo, negli anni del dopoguerra, della mo-

vida cagliaritano. Ristorante apprezzato per le carni provenienti dalla propria filiera, illustrate dal proprietario prima della cena. Gradite tutte le pietanze per la qualità delle materie prime e per l'armonia fra tradizione e innovazione; in particolare lo gnocco fritto, la tartare di vitello, il tortello di ossobuco e il brasato di vitello con salsa al Carignano. Per finire, il famoso, tradizionale gelato simbolo del locale.



EUROPA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**
19 marzo 2024

Ristorante "Al 21" di Loris Amistà, in cucina Francesco Martinelli. ●21 Avenue de la Liberté, Lussemburgo; ☎0035/228371277; info@21restaurant.com, www.21restaurant.com; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie feste natalizie; giorno di chiusura domenica, lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,87.

Le vivande servite: pizza alla pala; orecchiette alla barese; ravioli ripieni di crostacei in ragù di gamberi, fiori di zucca e scampi; medaglioni di maialino con salsa ai porcini e timo serviti con verdure grigliate e spicchi di patate al rosmarino; mini dessert a piacere.

I vini in tavola: Chardonnay Gandin 2020; Novecento23 Igp (entrambi Domus Vini).

Commenti: Complimenti alla Simposiarca Maria Grazia Galati che ha fatto scoprire un piccolo angolo del Lussemburgo dove mangiare una pizza alla pala che è del tutto nuova in città. La base di queste pizze viene offerta in diverse tipologie: senza glutine, ai 4 cereali, alla spirulina ed è servita con Spritz, tanto da rendere da subito la serata molto conviviale e piacevole. La cena è proseguita con i piatti che dovevano essere piccoli assaggi ma che invece erano davvero molto abbondanti. Il servizio è stato veloce, considerando che il locale è

piccolo e la logistica del posto non consente di muoversi facilmente. Un grazie va anche al ristoratore che ha riservato un'accoglienza di estrema gentilezza.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
2 marzo 2024

Ristorante "Insieme" di Andrea Porru e Fabio Pala, in cucina Fabio Pala. ●Scheldestraat 23-25, Amsterdam; ☎0031/206757808; info@insiemeres-taurant.nl, www.insiemeres-taurant.nl; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: arancinetta alla mortadella, panella con melanzane, disco di polenta con cotechino, tacos di pane carasau con tartare di tonno; risotto zafferano e ossobuco; trilogia di maialino da latte con tre salse; savoiardi e zabaione serviti con gelato allo yogurt, frutti rossi e cacao croccante.

I vini in tavola: Cayega 2022; Nizza Docg 2019 (entrambi Tenuta Carretta); Lollore 2018 (Bingiateris).

Commenti: I proprietari sono stati in grado di proporre un'interessante rivisitazione della cucina italiana, osando e riuscendo a creare un perfetto connubio tra innovazione e tradizione. Interessantissimo il risotto allo zafferano scomposto, dove l'ossobuco veniva nascosto nello strato più basso e scoperto alla vista e al palato sotto forma di ragù. Molto apprezzato per le cotture perfette degli ingredienti e l'impiattamento innovativo. Ottimo il servizio di cantina. Durante la serata, la nuova Accademica Stefania Mazzitelli ha intrattenuto con una piacevole dissertazione sulla tradizione della cucina italiana, le innovazioni e la sua evoluzione.

 **DEN HAAG-SCHEVENINGEN**
16 febbraio 2024

Ristorante "La Tasca" di Milan e Bert Singelenberg, in cucina Robin van der Stap. ●Voldersgracht 13, Delft; ☎0031/152138535; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: animelle con briciole di arancia e carota, trota affumicata con mela e finocchio, saccottino con pera, noci, formag-



EUROPA segue

gio *tête de moine*; petto di anatra con salsa al Cognac e mini cicorie; pesce spada flambato con Sambuca, prosciutto di Parma e finocchio; bavarese alla vaniglia e pera cotta; *crème brûlée* al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Biondelli); Pecorino 2022 (Tenuta de Angelis); Lugana 2021 (Pasini San Giovanni); Soave Il Selese 2022 (I Stefanini); Barbera d'Alba Bussia 2021 (Fratelli Giacosa); Grillo 2021 (Masseria del Feudo); Moscato d'Asti (Araldica).

Commenti: Le animelle, preparate alla perfezione, sono state apprezzate per la scelta audace. La trota delicatamente affumicata si abbinava bene alla mela e al finocchio. Il saccottino ha avuto voti molto alti specialmente per la pasta perfetta e la combinazione del ripieno. Il petto d'anatra, anche se cotto bene, era accompagnato da una salsa un po' dolce. Gradite le mini cicorie. Il pesce spada è stato apprezzato sia per la cottura, sia per la combinazione del prosciutto con la Sambuca. Infine, anche il dolce ha avuto voti alti, soprattutto la *crème brûlée*. Il bavarese alla vaniglia era perfetto e ben presentato. I vini hanno avuto voti divergenti. Il servizio attento e cordiale è una delle qualità del ristorante.

REPUBBLICA CECA

 **PRAGA**
6 marzo 2024

Ristorante "Sasy The Original" di Salvatore Iovino, anche in cucina. ● Na Příkopě 7, Praga; ☎ cell. 0042/0602141784; sasytheoriginal@seznam.cz, www.sasytheoriginal.cz, Instagram sasytheoriginalpizza, Facebook sasytheoriginal; coperti 150. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: montanara al pomodoro San Marzano; giro di pizza: Margherita, tronchetto Parma, salame Napoli e ricotta, gorgonzola e salame piccante; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc; Recioto.

Commenti: Salvatore, il titolare della pizzeria, ha accolto benissimo la Delegazione riservando una sala esclusiva, molto elegante, con camerieri dedicati. La montanara al pomodoro San Marzano è piaciuta a tutti i commensali. Tra le pizze, tutte gradite, particolare apprezzamento è stato riservato

al tronchetto Parma. Tutti gli impasti, con idratazione al 70%, sono risultati leggeri e gustosi. La pastiera, molto gradita e di ottima qualità, è arrivata direttamente da Napoli. Il servizio, pur attento e professionale, è stato lento.

SPAGNA

 **MADRID**
22 febbraio 2024

Ristorante "Boccone" di Giuseppe Casisi, anche in cucina. ● Calle Juana de Mariana 4, Madrid; ☎ 0034/9175391502; info@boccone.es, www.boccone.es; coperti 32. ●Parcheeggio comodo; ferie 2ª e 3ª settimana di agosto; giorno di chiusura la sera domenica - martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di ricciola marinato agli agrumi, emulsione di avocado con olio evo siciliano proprio (Duduca) e pane pergamena, caponata di melanzane alla siciliana con tonno scottato in crosta di pistacchio di Bronte; *scialatielli* ai carciofi, pecorino piacentino ennese, mentuccia e polvere di guanciale; guancia di manzo stufata al vino rosso con pure di patate aromatizzate; cannolo siciliano e sorbetto alla mandorla.

I vini in tavola: Spumante San Germain Igt; Le Sabbie dell'Etna bianco Carricante e Cattarratto; Jasmin Zibibbo; Quater vitis Gran Blend (tutti Firriato).

Commenti: Giuseppe Casisi, siciliano doc, ha accolto gli Accademici con la sua abituale ospitalità e gentilezza. Il Simposiarca Antonio García González ha intrattenuto con una lode alla pasta e all'amicizia. Tutti i piatti sono stati apprezzati con generale entusiasmo sia per l'esecuzione, sia per le materie prime. Servizio particolarmente attento. Ogni preparazione è stata accompagnata da un vino siciliano illustrato dal sommelier. Particolarmente apprezzata la caponata che ha immerso la sala di profumi di Sicilia, così come il carpaccio di ricciola con una soave marinatura. Ottimi gli *scialatielli* così come la guancia di manzo stufata. Una serata all'insegna dei sapori della Sicilia.

SVIZZERA

 **SUISSE ROMANDE**
16 marzo 2024

Ristorante "Accademia della Pizza" della famiglia Palumbo, in cucina Giu-

seppe Ferrara. ●Route de la Morge 21, Conthey; ☎ 0041/273465 51; conthey@accademia-dellapizza.ch, www.accademia-dellapizza.ch; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: zucchine fiammifero, panzerottini con formaggio biologico e limone, tartare di tonno rosso, uovo *parfait* croccante con fonduta di parmigiano; paccheri di Gragnano al ragù di rana pescatrice; filetto di vitello al Petite Arvine, *mousseline* di patate e scarola alla napoletana; morbido di ricotta, sorbetto alle pere e cioccolato fondente caldo (70% cacao).

I vini in tavola: San Vincenzo (Ansemi); Montecucco 2018 Riserva (ColleMassari).

Commenti: Per la riunione convivale era stata riservata la taverna, locale con cucina a vista. Il pranzo è stato molto apprezzato, in particolare l'uovo cotto a bassa temperatura poi impanato e servito con fonduta di parmigiano aromatizzata al tartufo, che ha riscosso un voto medio di 8,8, e i paccheri di Gragnano al ragù di rana pescatrice, con voto medio di 8,5.

 **SVIZZERA ITALIANA**
26 marzo 2024

Ristorante "Ciani Lugano" di Ciani Lugano SA, in cucina Dario Ranza e Loris Meot. ●Piazza Indipendenza 4, Lugano; ☎ 0041/919226655; info@cianilugano.ch, www.cianilugano.ch, www.facebook.com/cianilugano; coperti 100+65 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2-10 gennaio e 2-16 agosto; giorno di chiusura domenica; lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: zuppa valdese; antico risotto piemontese della madama reale; faraona del duca Carlo Emanuele; torta savoiarda con zabaione di Emanuele Filiberto.

I vini in tavola: Le Nature Langhe Doc Favorita 2021; Barbera d'Alba Doc I Piani 2021; Langhe Doc Nebbiolo 2021; Barbaresco Docg Nubiola 2019 (tutti Pelissero); Moscato d'Asti Docg La Caliera 2022 (Borgo Maragliano).

Commenti: La riunione conviviale della cultura si è svolta presso l'iconico ristorante. Lo speciale convivio ha fatto rivivere un'esperienza unica, ossia quella di tornare indietro nei secoli, assaporando pietanze trat-

te da antiche ricette, rivisitate dallo chef Ranza, portando a riscoprire la civiltà della tavola sabauda, sia dal punto di vista enogastronomico, sia da quello musicale dei compositori che suonarono proprio alla corte ducale. Ogni piatto ha avuto un commento storico, arricchito da leggende e curiosi aneddoti, brillantemente illustrati dal Simposiarca Cerea. Il menu ha saputo riportare, con l'ausilio delle melodie d'epoca, tutti i 45 convitati ai fasti della corte torinese dell'*ancien régime*.

 **ZURIGO**
6 marzo 2024

Ristorante "Da Frappa" di Giorgio Frappa, in cucina Fabio Imparato e Alfonso Petti. ●Dorfstrasse 1, Richterswil (Zurigo); ☎ 0041/447846165; info@dafrapa.ch, www.dafrapa.ch; coperti 24+8 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da domenica a martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: polpo scottato, radicchio brasato al balsamico, aioli all'aglio fermentato e olio all'aneto; candela ripiena di ricotta di bufala con genovese di vitello; ricciola cruda/cotta (tartare e arancia/scottata con *maché* di patate); millefoglie al cioccolato con mousse al cioccolato bianco e cioccolato fondente, coulis ai lamponi, gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Milleuve, Friulano e Ribolla Gialla (Ronco del Tiglio); Roccalmar Carignano del Sulcis (Santadi).

Commenti: La Delegazione ritorna, dopo poco più di un anno dalla prima visita, in questo ristorante, in un rinomato borgo sulle rive del lago di Zurigo, per una cena conviviale di conferma. L'ambiente accogliente e ben tenuto, l'ottimo servizio e la cucina ben calibrata nei sapori convincono gli Accademici, che assegnano una votazione perfino superiore a quella, già molto buona, della visita precedente. A inizio serata il Segretario Daniele Zucchi, per l'occasione Simposiarca, illustra la nuova filosofia del ristorante, ora aperto solo dal mercoledì al sabato, che propone solo un menu degustazione a discrezione dello chef.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
21 marzo 2024

Ristorante "Ottimo" di Ritz Carlton, in cucina Moreno Miotto. ●Erzsébet tér 9-10, Budapest; ☎ 0036/14295757; re-

staurantbudapest@ritzcarlton.com, www.ritzcarlton.com, m.facebook.com -ottimorestaurant; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3

Le vivande servite: brioche tostata con fegato d'oca, pere e riduzione di Tokaj, crostino di ricotta, pomodoro confit e olio al basilico, arancini di funghi in salsa di tartufo, sfornato di salmone con tempura di fiori di zucca farciti con ricotta e limone e vellutata di basilico; ravioli di ricotta e spinaci con vellutata di asparagi verdi, spuma di parmigiano reggiano e lamponi essiccati all'aria; coda di rospo avvolta con pancetta, riduzione di balsamico e cime di rapa; babà con zabaione di Grappa alle ciliegie.

I vini in tavola: Prosecco Docg extra dry (Furlan); Maremma Toscana Vermentino Doc Acquiagusta 2022 (Tenuta La Badiola); Castellare di Castellina Chianti Classico 2021; Geografico Vinsanto del Chianti Doc 2010.

Commenti: L'elegante cornice offerta dal "Ritz Carlton Hotel" ha fatto da sfondo alla cena. Pienamente confermate le assolute qualità dello chef Moreno Miotto che, con eccezionale sapienza culinaria e sotto l'attenta supervisione della Simposiarca Giovanna Mandato Leahy, ha coniugato tradizione e innovazione in un menu di alta cucina sia per preparazione, sia per accurata selezione dei prodotti utilizzati. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per festeggiare i 35 anni da Accademico del Delegato onorario Alberto Tibaldi. Valentina de Marco ha tenuto un brillante intervento su "La cucina italiana di qualità all'estero tra tradizione e innovazione". Servizio impeccabile. Ottimi i vini.



NEL MONDO

BRASILE

 FORTALEZA
14 marzo 2024

Ristorante "Pizzeria Italia da Gabriele" di Pizzeria Italia da Gabriele Ltda.

(ME), in cucina Gabriele Simoncelli. ●Av. Historiador Raimundo Giroa 36, Fortaleza; ☎0055/8532194993, cell. 0055/85999217890; Gabrit1955@yahoo.com.br; @italia_da_gabriele_fortaleza; coperti 80. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bruschette miste, carpaccio di carne di manzo con rucola e grana, parmigiana di melanzane, pizze miste; rosette di ricotta e spinaci; fettuccine Alfredo tartufate; linguine alla pescatora arrabbiate; filetto di manzo al forno con patate; millefoglie con crema pasticciera; cantucci della casa.

I vini in tavola: Falanghina Benveneta Igp 2022 (Terre del Duca); Dolcetto d'Acqui Doc 2022; Barbera d'Asti Docg 2023 (entrambi Convento Cappuccini).

Commenti: Locale sito nel bairro Praia de Iracema, una delle spiagge più belle della città, con la passeggiata appena rimessa a nuovo. L'accoglienza è di tipo familiare e l'ambiente ricorda quello della trattoria/pizzeria italiana, così come la presentazione dei piatti e le porzioni. La pizza conta 50 versioni, cotte nel forno a legna; il menu è stato molto ricco. In cucina e in sala lo stesso Gabriele, da circa 30 anni.

GIAPPONE

 OSAKA E KANSAI
28 marzo 2024

Ristorante "Osteria La Cicerchia" di Kumiko Muraji. ●Sun Yamato Bldg. 3F, 2-3-4 Kyoumachibori, Nishi-ku, Osaka; ☎0081/664410731; coperti 10. ●Parcheeggio comodo; ferie Capodanno (5-6 giorni), poi variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: olive ascolane, galantina di pollo, insalata di farro, salame di fichi, crostini ai fegatelli di pollo; minestrone con cicerchia e verdure; passatelli con salsiccia e crema di funghi; coniglio in potachio; torta di mele.

I vini in tavola: Verdicchio Riserva 2019 spumante (Garofoli); Le Oche Verdicchio 2020 (Fattoria San Lorenzo); Coscose Sangiovese 2021 (Valter Mattoni).

Commenti: È stata una bellissima serata conviviale dedicata alla cucina marchigiana e a una perla nel

panorama culinario del Kansai, l'"Osteria La Cicerchia" dove la chef-proprietaria Kumiko Muraji ha deliziato gli ospiti con i piatti bandiera della tradizione marchigiana. È l'unico ristorante marchigiano dell'intero Giappone e la chef Kumiko ha ingredienti assolutamente inusuali per il palato giapponese come i passatelli e il coniglio. Una perfetta chiusura dell'esperienza triennale in Accademia del Legato Francesco Formiconi.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 CANTON E GUANGDONG
26 marzo 2024

Ristorante "Il Faro" di Il Faro, in cucina Diego Di Costanzo. ●103B Building1, NanHaiYiKu, SheKou, Nanshan District, Shenzhen; ☎0086/1779636 2324; coperti 30+16 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie Capodanno cinese; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crostone di pane toscano alla crema di aglio, miele di acacia e lardo di Colonnata; trippa alla toscana; pappardelle al Chianti con ragù di lepre; peposo fiorentino; zucchetto toscano e cantucci di Prato.

I vini in tavola: Vermentino Toscana Igt (Rocca delle Macie); Montepulciano Toscana Igt (Tre Rose); Chianti Classico Riserva Docg (Rocca delle Macie); Nobile di Montepulciano Docg (Tre Rose); Vinsanto del Chianti Doc.

Commenti: Riunione conviviale in occasione del "Dantedì". Il menu è stato preparato dallo chef su piatti tipici toscani e l'abbinamento dei vini ha seguito la stessa linea di provenienza. Servizio ottimo, con giusta tempistica tra le varie portate e il cambio dei vini. Particolare apprezzamento per la trippa alla toscana che è risultata molto gradevole e perfettamente abbinata al Montepulciano.

STATI UNITI D'AMERICA

 WASHINGTON D.C.
5 febbraio 2024

Ristorante "San Lorenzo" di Massimo Fabbri, anche in cucina. ●1316 9th St NW, Washington D.C.; ☎001202/5888954; info@sanlorenzodc.com, www.sanlorenzodc.com; coperti 40+12-15 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,45.

Le vivande servite: zuppa di fagioli dell'occhio e capesante, gambero rosso con purea di fagioli cannellini; ravioli ripieni di pomodoro San Marzano, ricotta e burrata con salsa pomodoro e pesto; pappardelle al ragù di coniglio; polpo e ceci; dolce sorpresa della chef Sofia.

I vini in tavola: Calice di Prosecco.

Commenti: Ristorante carino e accogliente. Zuppa di fagioli e capesante eccezionale; le pappardelle molto buone, mentre il sugo dei ravioli era un po' troppo adeguato al gusto americano (dolce). Il polpo un po' secco, con troppo aglio e ceci crudi. Dessert troppo dolci. Impiattamento nel complesso gradevole. Bel posto e attenzione da parte dei camerieri.

 WASHINGTON D.C.
2 marzo 2024

Ristorante "Mamma Lena" di Mamma Lena, in cucina Maddalena Borrello. ●13507 Clopper Rd, Germantown, MD; ☎001/3019160002; mammalenatrattoria@gmail.com, www.mammalenapizza.com; coperti 24. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: bruschetta al pomodoro, bruschettone ceci e vongole, scarola e fagioli, flocchi al gorgonzola e pere; pasta fagioli e cozze; lenticchie e salsiccia; il dolce di mamma Lena.

I vini in tavola: Montepulciano 2020.

Commenti: Sapori di casa, cucina verace e casalinga, tipica napoletana a base di abbinamenti molto ben riusciti. Piatto preferito: scarola e fagioli. La bruschetta con vongole e ceci è stata una buona idea, anche se il sapore delle vongole era un po' coperto dai ceci (squisiti!) e le vongole ridotte un po' a poltiglia. Vino buono. I maltagliati (fatti in casa) super! Lenticchie e salsicce non paragonabile: la salsiccia "americana" e le lenticchie non italiane... Fuori menu, a sorpresa, flocchi al gorgonzola davvero ottimi! Vera accoglienza italiana. Mamma Lena brava, dolce, timida ma determinata.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alba Langhe
Gianmaria Bonino

Cuneo-Saluzzo
Marina Zavattaro

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Silvana Aschero ● Maria Angela Modugno

Genova
Giovanni Lombardo

LOMBARDIA

Lecco
Alberto Barengli

Monza e Brianza
Ambrogio Scotti

Vallecamonica
Riccardo Soardi

Varese
Andrea Quadrelli

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Gabriella Zanferrari

Padova
Alessandro Poletti

Rovigo-Adria-Chioggia
Bruno Crocco

Vicenza
Antonietta Bacchetta Piccinni

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Laura Villani

Bologna dei Bentivoglio
Maria Antonietta Avoni ● Fernanda Mori

Cesena
Ivan Venturi

Forlì
Gualfreduccio Degli Oddi

Ravenna
Diana Bini ● Annalisa Vespignani

Riccione-Cattolica
Maurizio Bonora

Salsomaggiore Terme
Alberto Zilli

TOSCANA

Empoli
Valentina Cioni

Firenze
Tommaso Pratovecchi

Garfagnana-Val di Serchio
Manuela Angeli

Maremma-Grosseto
Eleonora Toninelli

Pontedera Valdera
Luigi Olivieri

MARCHE

Pesaro-Urbino
Adolfo Ciuccoli

LAZIO

Roma
Giuseppe Tisone

Roma Appia
Guido Sagone

Roma Nomentana
Paolo Falasca

ABRUZZO

Teramo
Maria De Dominicis

MOLISE

Campobasso
Maria Lopriore

CAMPANIA

Caserta
Antonio Buono ● Giuseppe Venditto ● Franco Ventriglia

Nola
Paolo Scudieri

Penisola Sorrentina
Antonino Moccia

Salerno
Rosa Andolfi ● Pierina Lerosé

PUGLIA

Foggia
Ortenso Campanaro

CALABRIA

Area dello Stretto-Costa Viola
Bruno Aloï ● Giuseppe Giannetto

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Antonino Costantino ● Mario Dito ● Eduardo Lamberto Castronuovo ● Rosa Maria Perrone

Crotone
Antonio Giglio Verga

Locride-Costa dei Gelsomini
Maria Giuseppina Chianese

SICILIA

Arcipelago delle Isole Eolie
Antonino Picone

Enna
Carmelo Battaglia

Messina
Saverio Pugliatti

SARDEGNA

Nuoro
Antonio Nurra ● Francesca Ruggiu

Sassari
Donatella Coradduzza

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Giorgio Balbiano ● Grazia Cristina Battiato ● Francesco Bulleri ● Stefano Panzini ● Maura Tavana ● Manuela Vaccarini

GIAPPONE

Tokyo
Massimiliano Musacci

LIBANO

Beirut
Charbel Ghannam

OMAN

Sultanato dell'Oman
Francesco Gargano

REGNO UNITO

 **Edimburgo**
Accademico onorario: Veronica Ferrucci

REPUBBLICA CECA

 **Praga**
Luciano Cirinà

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
Isabella Maria Gumpert

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Pechino**
Cecilia Berni ● Luigina Rotundo

ROMANIA

 **Bucarest**
Delia Brestian ● Angelo Sinisi ●
Gianalfredo Tisocco

 **Cluj**
Michele Boldrin ● Primo Fratus ●
Stefano Macalli ● Daniele Passalenti

SPAGNA

 **Madrid**
Francesco Milani

STATI UNITI D'AMERICA

 **Boston**
Andrea Gallo

SVIZZERA

 **Zurigo**
Yari Antonio Iannelli

TUNISIA

 **Hammamet**
Giuseppina Cristiano

 **Tunisi**
Accademico onorario: Alessandro Prunas

TURCHIA

 **Istanbul**
Levent Cakiroglu ● Andrea Leo ●
Marco Vignali ● Tezcan Yaramanci

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

 **Milano Navigli**
Rafael Gervasone *(da Riviera dei Fiori)*

VENETO

 **Treviso**
Vitale Manto *(da Malta)*

TOSCANA

 **Viareggio Versilia**
Rosaria Pollina *(dall'Aquila)*

UMBRIA

 **Assisi**
Giuliana Buonaiuti Valigi *(da Perugia)*

CALABRIA

 **Area dello Stretto-Costa Viola**
Carmelo Sellaro
(da Gioia Tauro-Piana degli Ulivi)

FRANCIA

 **Parigi**
Marco Manzini *(da Atlanta)*

PAESI BASSI

 **Den Haag-Scheveningen**
Giovanni Calvano *(da Bogotà)*

REPUBBLICA CECA

 **Praga**
Aldo Amati *(da Roma Nomentana)*

SPAGNA

 **Madrid**
Ignacio Lorenzo Miró *(da Bogotà)*

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

 **Torino Lingotto**
Consulatore-Segretario: Andrea Caravaglio

EMILIA ROMAGNA

 **Rimini**
Consulatore-Tesoriere: Andrea Ridolfi

ABRUZZO

 **Pescara Aternum**
Tesoriere: Domenico Falcone

CAMPANIA

 **Napoli**
Delegato: Stefano Rispo
Vice Delegati: Antonio Kim Ciccarelli ●
Nando De Sanctis
Segretario: Marco De Ciutiis
Tesoriere: Vera Gallo
Consultori: Pasquale Mario Passalacqua ●
Carlo Schirru

GIAPPONE

 **Osaka e Kansai**
Legato: Luciano Gianfilippi

SVIZZERA

 **Suisse Romande**
Segretario: Arrigo Merlo Olivetti

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Giuliano De Biasio

MARCHE

 **Pesaro-Urbino**
Giuseppe Fattori

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Annamaria Spezza

ABRUZZO

 **Sulmona**
Matilde Adamo

PUGLIA

 **Brindisi**
Nunzia Maria Di Tonno

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE NEW PHENOMENON OF THE 'FALSE TRATTORIA'

*Evocative traditional names,
but standardised cuisine.*

Counterfeit Italian food, known as '**Italian-sounding**', is widespread. This phenomenon involves the use of words, images, colour combinations (such as the Italian flag), and/or geographical references to promote and sell products which are not 'Made in Italy' at all. But **another phenomenon** is emerging, not only abroad but in Italy too: the **false trattoria** (rustic restaurant). Evocative traditional-sounding names, chequered tablecloths, celebrity photos on the walls, old newspaper cuttings, paintings and flasks of wine strewn about. Signs recall times past by referring to mothers, grandmothers, aunts or uncles, or such products as Grana cheese or truffles, or display typical names: *Bacaro, Masseria, Caprese, Antica Roma, Palio, Trabocco* and the like. Obviously a *Volare* restaurant here and there is inevitable. **There is a striking example in San Francisco**, where the well-known restaurant '**Milano**' specialises in Roman fare served in a typical Roman *hostaria* ambiance. The specialities include *fettuccine* with tomato, sausage and cream. Italian cities are knee-deep in tourists craving not Michelin-starred restaurants but traditional, authentic local cuisine; they often end up disappointed. Having sniffed the air, savvy investors have snapped up venues once at the forefront of excellent local cuisine, turning them into financial cornucopias. They have preserved or improved upon their aesthetics, but their food has become standardised and flattened, focussing on the emblematic dishes demanded by the hungry hordes.

*Social media and restaurant apps have aided
and abetted this phenomenon*

Social media and restaurant apps have aided and abetted this phenomenon. Reviews and ratings on Facebook, Tripadvisor and similar platforms often push one venue over another. Consequently, **trendy trattorie are full to bursting**, with tables being turned over even thrice per service. **A recent experience** in an old Milanese *trattoria* provides a **classic example of this new tendency**. Outside, nothing has changed: same sign, same unassuming entrance leading to the old bar. Past the threshold, however, we notice a bracing change: an efficient, smiling receptionist greets us, confirms our booking, escorts us to our table, and vanishes into thin air (or back to the entrance for the next greeting). Next, a waitress arrives,

by Paolo Petroni
President of the Accademia



armed with a tablet: convenient for the staff, but uncomfortably rigid for customers, who **can only choose from a multiple-choice menu without variations** (no mixed starters, no scant or abundant portions, no 'al dente' specifications and so on). The food is 'correct' overall - sometimes more, sometimes less. Having taken our order, the waitress flits away, radio-controlled by an earphone and a wristband microphone, like a bodyguard. The true *trattorie* (the plural) that we know and love are managed with simplicity, grace and professionalism. And, above all, with soul. Fortunately, these familiar *trattorie* have not entirely disappeared: some remain. It is our role as Academicians to discover and honour them.



**LUIGI CARNACINA,
AMBASSADOR OF ITALIAN CUISINE**

See page 4

Luigi Carnacina has left his mark as few people in the 'short twentieth century' have done. His luminous career as a luxury hotel director and prolific author is among the shining examples of how talent, self-sacrifice and abundant humility can lead to the apex of society. His many books contained wisdom which transcended the kitchen.

**MAESTRO MARTINO,
PRINCE OF COOKS**

See page 6

One of the few known copies of Martino da Como's cookbook *Libro de Cosina (Book of Cuisine)* has been painstakingly and laudably restored with support from the Venetian publisher Nova Charta and the Biblioteca Civica (Civic Library) in Riva del Garda, where the manuscript is preserved. Thanks to this indisputably valuable restoration, we can witness the modernity of a book which presents not only a snapshot of its time but also innovative reflections and ideas deriving from research and experimentation.

**DINING WITH BARON
ALBERTO FRANCHETTI**

See page 8

The personality and work of Baron Alberto Franchetti (1860-1942) fit into the cultural tendency, emerging in the 19th century, for certain musicians to issue culinary pronouncements. Reggio Emilia Delegate Anna Marmioli bids us reflect on this eclectic intellectual, musician and composer in love with cooking.

THE SIMPLICITY OF 'A DRIZZLE OF OIL'

See page 10

Echoing the title of a book by Simonetta Agnello Hornby (*Un filo d'olio*: literally 'a thread of oil'), Roma Eur Academician Gabriella Pravato lets us peek into the food-related rituals of an Italian family in the 1950s. The book is a record of the estate where Simonetta's family spent their



annual summer holidays, but also of the flavours of recipes and those fragrances which magically transport the author back to those summers of long ago.

**THE FRAGRANCE
OF PANIGACCI IN LUNIGIANA**

See page 12

This flatbread from Lunigiana is named after *Panicum italicum*: foxtail millet, commonly known as *panico*. Its tradition has especially been kept alive in the small town of Podenzana. *Panigacci* are baked on earthenware dishes called *testi*; they are served hot and crunchy, filled with cured meats or soft cheeses.

THE CONVIVIAM OF AEOLUS

See page 14

Culinary traditions in the Aeolian Islands, said to be named after Aeolus, ruler of the winds, have ancient roots and perfectly blend inland and maritime customs, creating a unique palette of rich flavours, aromas and fragrances. Fish reigns supreme, but other local specialities include rabbit and the unforgettable Malvasia wine.

**THE ARCHANGEL MICHAEL'S
BREAD RINGS**

See page 16

Research has found that several towns scattered throughout Latium share a tradition of preparing *ciambelle*, savoury doughnuts, in honour of the Archangel Michael, suggesting a more widespread earlier custom. The *ciambelle* were carried in the St Michael's Day procession or worn as bracelets to be blessed in the sanctuary.

**SUPERLATIVE FOODS
IN THE LAND OF THE VESTINI**

See page 18

Traversing the territory once inhabited by the Vestini tribe, in the province of Pescara (Abruzzi region), is like travelling through history by exploring the deep roots of agricultural and culinary traditions. Pescara Delegate Giuseppe Fioritoni and Academician Remo Bellucci describe this area's first-rate crops: grapes, olives and *tondino* beans.

**REVITALISING THE HAZELNUT
GROVES OF MOUNT ETNA**

See page 20

In Sicily, where hazelnut groves cover over 12 thousand hectares in three provinces, the 'Etna card' which has worked so well with wine and pistachio is being tested on hazelnuts too. Revitalising hazelnut groves may bring both economic and ecological benefits, as a well-tended hazelnut grove can reduce atmospheric carbon dioxide.

**MES-CIÙA:
A REDISCOVERED FOOD**

See page 22

Mes-ciùà, meaning 'mixture', arose as a humble dish of Ligurian cuisine combining chickpeas, *farro* and beans for a unique, intense flavour. Suddenly gaining prestige, it has remained easy to prepare: *cannellini* beans, chickpeas and *farro* are cooked separately and then united in one pot and cooked for another quarter of an hour, served hot in bowls with slices of toasted bread and a generous dusting of pepper.

**THE BLACK HOGS
OF NEBRODI**

See page 24

Sicilian black hogs, a strong, independent, highly prized indigenous breed, live in a feral or semi-feral state in the island's forests, foraging as their nature dictates. This guarantees delicious flesh, with a pronounced, instantly recognisable flavour, used in products of excellent quality, whether fresh or cured.

A PRIZED AND WHISKERED FISH

See page 25

In Italian, the mullet is known as *triglia* (Greek: *τριγλή*), related to *tre*, the number three. This name derives from a popular belief, known in Roman times and even recorded by Pliny the Elder, that it spawns thrice a year. Two types of mullet live in Italian waters: the surmullet or striped red mullet (*Mullus surmuletus*), known as 'rock mullet', and the red mullet (*Mullus barbatus*), known as 'mud mullet'. Among the most prized surmullets is the 'whiskered mullet' from the Gulf of Manfredonia, large in size and long of whisker.

WHITE OR GREEN, PINK OR PURPLE: AN ASPARAGUS RAINBOW

See page 26

An asparagus must go from farm to table as quickly as possible: its amazing virtues wane with each passing hour. This herbaceous relative of garlic and onions has a long history, from the ancients' knowledge of its medicinal properties to its mouth-watering culinary possibilities, not to mention its alleged aphrodisiacal powers.

WINE AND CHEESE... IN CLAY

See page 28

In Italy and beyond, the past decade has witnessed a rediscovery of clay amphorae for both fermenting and ageing wine. Since antiquity, clay has also been used for storing food, as it creates a patina which slows down various degenerative processes, prolonging freshness and allowing cheese to be organoleptically 'personalised' in distinctive ways.

A MODEST HOMAGE TO LEGUMES

See page 30

Ragusa Academician Tullio Sammito shares anecdotes, nuggets and historical snippets about a food category found on every continent. Legumes are high in calories but contain little fat and much dietary fibre; chickpeas and fava beans are known to have saved poor families from starvation for centuries.



YEASTS AND LEAVENING DOUGH

See page 32

Dough is leavened when gas forms within it through a process which can be physical, chemical or biological. The first occurs when water in the dough turns into vapour, greatly increasing in volume. The second relies on such chemical leavening agents as cream of tartar, used in home baking. The third is obtained with mother yeast, used for baking bread: it makes the dough aromatic and easily digestible.

THE DISPUTED ORIGINS OF ZABAIONE

See page 34

Some trace this delightful cream to Reggio Emilia, after the acclaimed 15th-century military commander Giovanni Baglioni ('Zvàn Bajòun' in dialect) whose men prepared food with whatever ingredients they could rustle up after a battle (sugar, eggs and sweet wine). Instead, the Piedmontese attribute *zabaione* to the Franciscan friar Pasquale Baylon. Whatever its origin, this creamy delight ranks among Italy's most flavoursome desserts.

MSM: MECHANICALLY SEPARATED MEAT

See page 35

MSM: mechanically separated meat. Found on some packaging for meat-based products including frankfurters, breaded cutlets or chicken nuggets, the term often passes below consumers' radar, but means that they are purchasing compressed meat scraps. Indeed, companies use MSM to reduce production costs.

MICROBIOTA: AN ALLY FOR HEALTH

See page 36

Intestinal microbiota consists of 'good' and 'bad' microorganisms, and we benefit when the 'good' prevails; diseases may arise if the 'bad' gain the upper hand. Nutrition favouring a 'good' microbiome essentially aligns with the Mediterranean diet, but with more fermented foods.

SPIRULINA: A NEW FOOD FRONTIER

See page 38

Its high nutritional value, which encompasses proteins, vitamins, minerals, essential fats and antioxidants, gives the alga spirulina unique nutraceutical and functional properties. Beyond academic knowledge, understanding novel nutrients like spirulina requires a flair for contemporary culinary 'cross-fertilisation' and its new flavours.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*