

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

LUGLIO 2024 / n. 372

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, MAURIZIO DE VANNA,
MAURIZIA DEBIAGGI, PATRICIA DEINIS BENUSSI,
FLAVIO DUSIO, MAURO GAUDINO,
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
DANIELA MALANNINO, EUGENIO MENOZZI,
PAOLO PETRONI, GABRIELLA PRAVATO,
ANTONIO RAVIDÀ, TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,
MARIA CRISTIANA SERRA, ANGELO SINISI,
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
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommarario



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Triglie rosse" (1870) di Claude Monet, Harvard Art
Museums, Cambridge

Focus del Presidente

3 Anche il mondo dell'alta ristorazione sta cambiando
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 L'arte culinaria: un viaggio dal passato al presente
(Angelo Sinisi)



Tradizioni • Storia

6 Lo stoccafisso, patrimonio dell'Unesco?
(Giancarlo Saran)

8 Mangio "solo" un panino
(Elisabetta Cocito)

10 Un sussurro di sapori
(Gabriella Pravato)

12 Passione zucca
(Daniela Malannino)



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



Territorio • Turismo • Folklore

- 14** I limoni massesi
(*Giuseppe Benelli*)



- 16** Mangiare chioggiotti
(*Giancarlo Burri*)

- 18** Sardenaira
(*Paolo Lingua*)

- 20** Le "navi fattoria"
(*Ugo Bellesi*)

- 21** Il frutto che venne dal Messico
(*Giuseppe Vinelli*)



- 22** Il pecorino di Farindola
(*Maria Cristiana Serra*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** La pasta di legumi,
questa sconosciuta o quasi!
(*Maurizia Debiaggi*)



- 26** I molti pregi della birra
(*Maurizio De Vanna*)

- 29** L'isola felice
della cucina vegetale
(*Tullio Sammito*)

- 30** Le lumache a tavola
(*Patricia Deinies Benussi*)

- 32** Le meravigliose paste ripiene
(*Eugenio Menozzi*)

Ristorazione e cuochi

- 34** I ristoranti più antichi
del mondo
(*Mauro Gaudino*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** Il consumo del latte crudo
(*Flavio Dusio*)



- 38** Alimentarsi con saggezza
(*Antonio Ravidà*)

- 39** Celiaci a tavola
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
43 Accademici in primo piano
49 Calendario Accademico
53 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Anche il mondo dell'alta ristorazione sta cambiando

Non bastano più nuove parole, o ingredienti esotici, o creatività estetica: il "fine dining" è sul viale del tramonto.

Secundo i dizionari della lingua italiana, il verbo "impiattare" significa "nascondere", quindi "impiattarsi" equivale a "nascondersi", ma tale significato è ignorato da tutti e il verbo non viene mai usato con questa accezione. Tuttavia, **a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, si affaccia un altro significato: quello di "disporre con cura una vivanda nel piatto"**. Questo verbo, con il conseguente "impiattamento", **entra a pieno titolo nel linguaggio parlato negli anni Duemila**, a seguito delle numerose trasmissioni televisive dedicate alla cucina. Resta comunque un verbo usato solo dai cuochi che lo utilizzano per presentare le loro preparazioni con grande creatività estetica, tramite virgole di salsa verde, puntini rossi, stelline gialle, granelli argentati, laghetti vari, letti, elementi decorativi commestibili e molto altro. L'impiattamento ha generato anche l'orrore del *coppapasta*, strumento tondo che serve per disporre, a forma di cilindro, gli spaghetti arrotolati nel piatto. Tale forma geometrica viene immediatamente distrutta dal commensale per far sprigionare i profumi, i colori e gli ingredienti del cibo che sta per gustare.

Si è scoperto il "trucco": stupire e aumentare i prezzi

Questa premessa per dire che **certi aspetti della cucina cosiddetta di alto livello, o fine dining, stanno stancando molti appassionati frequentatori di ristoranti**. Oltre ai lussuosi decori, anche leggere un'infinità di ingredienti esotici sconosciuti, stipati nella descrizione chilometrica di un piatto sul menu, non fa più moda, ha stancato, si è scoperto il "trucco": stupire e aumentare i prezzi. Tuttavia, gli alti prezzi non bastano più a far quadrare i bilanci e **la ristorazione di alta gamma è entrata in crisi**. Con la fine delle guide ai ristoranti che gli intenditori acquistavano (anche due o tre) con bramosia, ogni anno, appena uscivano, anche gli articoli laudatori sono

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



cessati. Oggi i locali sono in mano agli uffici stampa, ai blogger, ai social media e a strumenti poco affidabili, ma diffusi e, soprattutto, gratuiti. Resta la "rossa", la Michelin, che non vende più come in passato, ma fa tanto "notizia". Ci sarebbe anche la graduatoria di "The World's 50 Best Restaurants", ma è poco credibile e poco conosciuta dal pubblico: tuttavia, essendo ben sponsorizzata, è adorata dai ristoratori a livello mondiale.

Oggi mantenere le prime posizioni nelle classifiche ha costi altissimi

Oggi mantenere le prime posizioni nelle classifiche ha costi altissimi in termini di personale (non solo il compenso dello chef), di arredi, di cantina e di acquisto degli ingredienti di prima qualità. Allora **si compensa con cene private di lusso, catering di alta gamma, apparizioni televisive, merchandising** e aperture di succursali, anche di più basso profilo come bistrot e osterie. Ma la fatica è tanta, gli investimenti pure, lo stress assale, la qualità del cibo ne risente. **Molti, anche famosi, non ce la fanno**. Mollano o cambiano. Sta cambiando tutto nel mondo, sta cambiando anche un tipo di alta ristorazione in voga una ventina di anni fa e che ora è sul viale del tramonto.





L'arte culinaria: un viaggio dal passato al presente

di Angelo Sinisi

Accademico di Bucarest

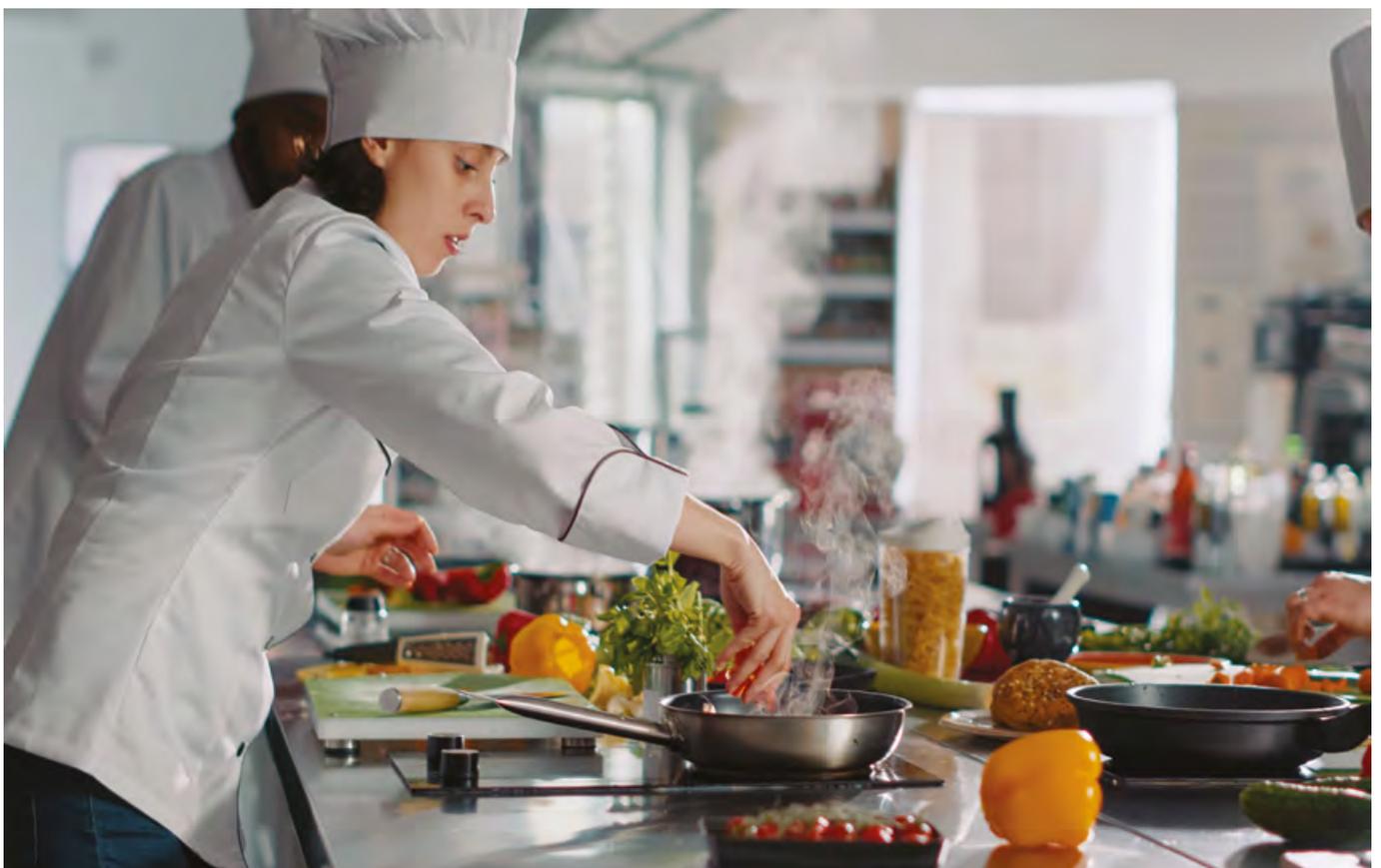
Riscoprire le radici tradizionali e abbracciare le innovazioni: un modo per offrire una cucina che rispetti il passato e guardi con entusiasmo al futuro.

L'arte culinaria ha attraversato secoli di evoluzione, trasformandosi, in risposta ai cambiamenti culturali, tecnologici e sociali, dalla cucina tradizionale delle nostre nonne alle sofisticate creazioni dei ristoranti stellati di oggi.

Il cibo ha sempre avuto un ruolo centrale nelle nostre vite e, in questo articolo, esploreremo le differenze tra l'arte culinaria di una volta e quella contemporanea, evidenziando come tali trasformazioni riflettano la nostra società in continua evoluzione.

Oggi, l'arte culinaria ha abbracciato la globalizzazione, la tecnologia e l'innovazione

Oggi, l'arte culinaria ha abbracciato la globalizzazione, la tecnologia e l'innovazione, trasformandosi in una forma di espressione altamente sofisticata e diversificata: **i cuochi moderni non sono solo artigiani**, ma veri e propri artisti e scienziati, **capaci di sperimentare e reinventare costantemente**.





Garantire un futuro sostenibile e rispettoso per la gastronomia

Mentre il fenomeno dei *food blogger* e delle sfide alimentari rispecchia l'evoluzione della nostra società digitale, è fondamentale **interrogarsi sulle conseguenze a lungo termine di tali tendenze**. La cucina, in quanto arte, merita di essere valorizzata e rispettata, non solo come mezzo di intrattenimento, ma come espressione di cultura e creatività. Solo così potremo garantire un futuro sostenibile e rispettoso per la gastronomia e per la nostra salute. L'arte culinaria continua a evolversi, bilanciando fra tradizione e innovazione: il futuro vedrà probabilmente **una crescente integrazione di tecnologie avanzate con un ritorno ai valori tradizionali di sostenibilità e qualità**. Gli chef continueranno a esplorare nuovi sapori e tecniche, mantenendo viva l'essenza dell'arte culinaria come forma di espressione culturale e creativa. La gastronomia di ieri e di oggi, pur nelle loro differenze, condividono un filo conduttore: la passione per il cibo e il desiderio di creare esperienze uniche. Riscoprire le radici tradizionali e abbracciare le innovazioni può offrire una cucina che rispetti il passato e guardi con entusiasmo al futuro.

Negli ultimi anni, il mondo della gastronomia ha subito una trasformazione radicale, con l'avvento dei *food blogger*, dei *cooking live* e delle sfide alimentari, e **la cucina ha trovato nuovi spazi di espressione e promozione**. I *food blogger* e le piattaforme social hanno rivoluzionato il modo in cui consumiamo e percepiamo il cibo: **video di ricette**, recensioni di ristoranti e **sfide alimentari** sono diventati parte integrante della nostra quotidianità. Alcuni ristoranti offrono premi in denaro a chi riesce a consumare certe quantità di cibo in tempi prestabiliti, attirando così l'attenzione e una vasta clientela: tali pratiche generano visibilità e coinvolgimento, ma a quale costo?

La spettacolarizzazione della cucina può avere implicazioni negative

Le sfide alimentari, sebbene divertenti e spettacolari, possono avere implicazioni negative: **promuovere il consumo eccessivo di cibo come intrattenimento** rischia di banalizzare problemi seri come l'obesità e i disturbi alimentari. La spettacolarizzazione della cucina e delle sfide alimentari riflette, in parte, la domanda del pubblico di contenuti sempre più estremi e sensazionalistici, tuttavia, ciò non significa necessariamente che questa sia la direzione giusta. È fondamentale che **i creatori di contenuti e i ristoranti considerino l'impatto delle loro azioni sulla salute**

pubblica e sulla percezione del cibo. L'arte culinaria, considerata una forma di espressione raffinata e creativa, rischia di essere relegata in secondo piano: la cucina **non è solo una questione di quantità, ma di qualità, cultura, passione, innovazione e creatività**. Promuovere la gastronomia come un'esperienza sensoriale e culturale, piuttosto che come un semplice spettacolo, è essenziale per preservarne l'integrità. Per trovare un equilibrio, è necessario un cambiamento di prospettiva: i ristoranti e i creatori di contenuti devono riconoscere la loro **responsabilità nel promuovere pratiche alimentari sane e sostenibili**, organizzando, magari, **eventi che celebrino la qualità degli ingredienti, la tradizione culinaria e l'innovazione gastronomica**.





Lo stoccafisso, patrimonio dell'Unesco?

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Avviato il progetto per la sua candidatura con un meritevole bagaglio di storie e tradizioni.

Vi sono prodotti, apprezzati da sempre sulle nostre tavole, di cui pensiamo di sapere tutto, ma di cui ignoriamo il profondo valore storico e, per certi versi, anche quello di geopolitica alimentare. Prendiamo lo stoccafisso, ossia il merluzzo essiccato al sole e ai freddi venti sui confini del circolo polare artico. A seconda delle regioni di appartenenza, lo troviamo declinato come baccalà nel Triveneto, a sua volta riletto con diverse variazioni territoriali, o stocco nelle aree del centro-sud. A diffe-

renza delle mediterranee alici o dei migranti tonni, è un "pesce ponte" che, nel corso dei secoli, dalle fredde acque native ha trovato meritato calore (ai fornelli) con varie riletture a dimensione del Bel Paese. A luglio dello scorso anno, dalle coste calabre di Cittanova, è partito il progetto di candidarlo a patrimonio immateriale dell'Unesco, settore gastronomico. L'Italia ha già due patrimoni cui è stato attribuito tale prestigioso riconoscimento: l'arte del pizzaiuolo napoletano e la vite ad alberello di Pantelleria ed è stata ora presentata anche la candidatura della Cucina Italiana nel suo complesso. Se uno va a curiosare quali altri siano i patrimoni gastronomici con il bollino Unesco può avere delle sorprese condite da curiosità conseguente. Per esempio, il kimchi coreano (verdure salate e fermentate) come l'Al-Mansaf giordano, una ritualità conviviale con al centro un grande vassoio con carne di agnello, salsa di formaggio e riso. **E se contaminazione deve essere di**

popoli, storie e civiltà, chi meglio dello stoccafisso?

Nel 2010, nasce l'International Stockfish Society

Il tutto trova le radici nel 2010 per opera di due personaggi solo apparentemente diversi tra loro. Il **bassanese Otello Fabris**, una bibliografia di tutto rispetto nel campo della cultura alimentare, e "l'insospettabile" **trentino Andrea Vergari**, nella vita stimato medico dentista che, smesso il trapano, veste il saio di gran maestro della "Confraternita dello stofiss dei frati" con sede a Rovereto. **Fabris** da un lato, **come storico, sente l'esigenza di dare spessore al baccalà** che, nel Veneto, trova diverse riletture. **Vergari**, che professionalmente sale spesso all'Università di Bergen, in Norvegia, **annusa che ci sono molti ponti che si possono costruire lungo il viaggio dello stoccafis-**



Emblema della International Stockfish Society



Andrea Vergari e Otello Fabris

Un anziano pescatore delle Lofoten che racconta la sua esperienza di lavoro durante una diretta

so. Nasce così, nel 2010, galeotta una spedizione a Lubecca, la International Stockfish Society. In realtà, i due padri fondatori si trovavano sulle rive del Baltico per motivi legati a un altro evento culturale, ma qui scocca la scintilla, in quanto **Lubecca era sede della Lega Anseatica e “aveva le chiavi” delle vie commerciali di varie città** dell’area dei mari del Nord con conseguenti flussi anche via terra, verso l’interno del continente. Ci soccorre, nella narrazione, lo storico Otello Fabris. “Dalle isole del Nord, Lofoten in primis, arrivava il merluzzo già essiccato. Era il modo più naturale ed economico per renderlo commerciabile anche su altri mercati. **Da Bergen, anzi Bryggen, il suo antico porto, ora anch’esso patrimonio Unesco, il merluzzo prendeva altre vie** e, in cambio, le barche che tornavano al Nord portavano generi alimentari scarsamente presenti in quelle aree, soprattutto carne e verdure”. Ecco allora che **lo stoccafisso assumeva una sorta di valore quale moneta alimentare**. La sua conservazione non era particolarmente difficoltosa e quindi **era trasportabile senza troppi rischi di deperimento**. Cibo di facile preparazione nelle cambuse delle galee, **poteva prendere le vie della costa atlantica**, con tappe verso la Normandia, come Bordeaux, **o fluviali**. Per esempio lungo il Reno, un asse centrale che connetteva tra loro importanti centri commerciali come Basilea, Strasburgo, Colonia, dai quali poi poteva partire verso altre mete. **Proprio in quanto “moneta alimentare” era frutto di scambio di esperienze diverse da luogo a luogo**, popoli con le loro culture e tradizioni che poi lo sapevano adattare a loro uso e consumo.

La lunga storia del suo arrivo in Italia

“È stato un pioniere dell’unificazione europea”, come ama sottolineare Fabris. **In Italia, che da sempre è il suo più importante “azionista”, è giunto con una sorta di manovra “a tenaglia”.** Al Sud, presente sin dal XII secolo con gli Svevi



di **Federico II**, ben radicandosi nei diversi territori. Da Messina, a varcare lo stretto verso la Calabria e poi fin su tra i vicoli napoletani. **Al Nord, dal Tirolo, dove era chiamato Reinfish**, pesce del Reno.

Il cambio di passo con l’assedio di Brescia da parte della **Lega di Cambrai** nel 1512 e il rifornimento alle truppe lungo le acque del lago di Garda. È vero che **legenda vuole che il pioniere del baccalà rispondesse al nome di Piero Querini**, un commerciante veneziano partito dall’isola di Creta per vendere tessuti e spezie in Gran Bretagna, naufragato alle isole Lofoten dopo una tempesta. Ma su questa vicenda **gli studiosi hanno restituito alla storia documentata quel che la tradizione orale aveva ingenuamente raccontato** da generazioni. Piero Querini e i pochi sopravvissuti del suo equipaggio erano ripartiti verso le terre di San Marco con una scorta generosamente donata dalla comunità norvegese: sessanta stoccafissi e due cavalli; i primi usati come merce di scambio per arrivare a casa, dopo cinque lunghi mesi.

In realtà il vero cambio di passo nel commercio dello stoccafisso con Venezia fu opera del fiammingo Marco Manart, nel 1596. Per controbattere alla merce che arrivava via terra dal nord, lui era in grado di offrire quantitativi ben maggiori con la sua flotta mercantile, e in cambio chiedeva una riduzione dei pesanti dazi allora imposti dalla Serenissima. **Fu allora che il baccalà mantecato divenne uno dei simboli di cui Venezia, da sempre, va giustamente orgogliosa.** Dopo la sua precoce scomparsa, i dazi veneziani vennero rinegoziati con i suoi successori con una piccola clausola, che il cinquanta per cento di quanto arrivava da Bergen e dintorni andasse riservato, per legge, all’arte dei salumieri veneziani, l’associazione di categoria. Un modo cer-

tamente efficace di calmierare i prezzi a livello del consumo tra le calli.

La candidatura verrà formalizzata a fine anno

Con un tale bagaglio di storie e tradizioni, cui si è accennato solo per i dettagli principali, era conseguente che, dall’intuizione iniziale di Fabris e Vergari, partisse **il progetto di federare tra loro i vari protagonisti di questa bella storia.** Una squadra composita, senza barriere di sorta. Da qui **nasce l’incontro, svoltosi nel luglio del 2023 a Cittanova**, con i primi firmatari per candidare lo stoccafisso al patrimonio dell’Unesco. Accanto a **una decina di Confraternite baccalanti**, ognuna bandiera di storie e tradizioni intriganti, oltre, naturalmente, alle relative ricette che rappresentano, una citazione per tutti: l’Accademia Partenopea del Baccalà e dello Stoccafisso “Baccalajuoli”, troviamo **rappresentanti dell’Università di Bergen**, dell’Unesco, ma anche **facoltà mediche**, come quella dell’**Università di Catanzaro.** “È solo un primo passo - ricorda **Andrea Vergari** - **ma è nostra volontà costruire una sorta di ombrello**, al cui interno si sviluppino le giuste opportunità per difendere il passato, proiettandolo verso il futuro e le nuove generazioni”. All’incontro calabrese è seguito, nel maggio scorso, **“Stockbridge 2024”**, con un **simbolico gemellaggio** tra lo **storico ponte di Bassano del Grappa** e **l’ideale ponte che attraversa il continente europeo** grazie al goloso e gustoso stoccafisso. La candidatura verrà formalizzata a fine anno e **già si stanno allestendo i prossimi “Stockbridge”.** Nel 2025 a Venezia e, l’anno dopo, a Trento-Rovereto.



Mangio “solo” un panino

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Il pane imbottito, dai Romani in poi, è una tradizione diffusa, dal gusto e dalle varietà innumerevoli.

Il *panis ac perna* dei Romani, il boccone simultaneo e cangiante dei Futuristi, il *sandwich* degli anglosassoni, il pane “con qualcosa” dei contadini e degli operai, fino al panino gourmet di oggi: un pezzo di pane variamente “accessoriato” che ha attraversato i secoli, inizialmente modesto, è **oggi degno di attenzione anche da parte dei grandi chef**. Mangiare un panino, ossia sopprimere al pranzo con uno spuntino veloce, sembrerebbe un gesto banale, ma le nuove tendenze, che si sono sviluppate nel tempo sulle radici del passato, dicono tutt’altro.

Una testimonianza curiosa ci giunge da uno scritto di **Diogene** che così recita: “Una volta vide un bambino che beveva nel cavo della mano. Allora prese dalla bisaccia la sua tazza e la buttò via dicen-

do: *un bambino mi ha battuto in semplicità*. Buttò via anche la scodella quando vide un altro bambino che, avendo rotto la sua, mangiava le lenticchie nel cavo di una pagnotta”.

Il pane variamente “accessoriato” ha attraversato i secoli

Pane e companatico erano **già molto in uso nell’antica Roma**: pratico e gustoso cibo di strada, che i cittadini acquistavano per un pasto veloce ed economico. Particolarmente apprezzato era il pane con mosto e prosciutto, *panis ac perna*, che ha dato il nome alla via Panisperna della capitale. **E che dire del panunto?** Si tratta generalmente di una fetta di pane che, posta sotto la selvaggina o la carne di maiale che cuoceva allo spiedo, si insaporiva col grasso che da esse colava. Ne troviamo citazione nel libro pubblicato a Venezia nel XVI secolo a opera di **Domenico Romoli** detto il Panunto.

Si deve però all’inglese **John Montagu**, IV Lord di Sandwich, la nobilitazione del pane imbottito, sul finire del 1700: ammiraglio e diplomatico, uomo molto impegnato anche nel gioco delle carte, chiese che gli venisse portata al tavolo verde **una fetta di carne racchiusa tra due fette di pane tostato**.

A metà Ottocento si diffuse la moda dei piccoli *sandwich* da servire con il tè, seguita dalla creazione dei famosi **club sandwich** serviti in particolare sui treni che percorrevano l’East Coast. L’idea attraversò l’oceano per approdare



in Francia, raggiungendo anche i ristoranti più eleganti, tra i quali il Ritz. "Sandwichs", la ricetta n° 114 de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* verrà proposta da **Artusi** nella seguente formula: "... pane finissimo a cui si toglie la crosta, si taglia a fettine, si spalmano di burro fresco da una sola parte, appiccicatele insieme mettendovi framezzo una fetta di prosciutto o di lingua salata...". La proposta dell'Artusi ricorda il **tramezzino**, la cui invenzione viene rivendicata dal Caffè "Mulassano" di Torino, i cui raffinatissimi tramezzini all'aragosta e al tartufo andavano a ruba. Pare che i primi proprietari del Caffè, rientrando dagli States nel 1926, abbiano portato con sé una macchina per fare i toast. La loro fortunata idea fu di sostituire il pane tostato con pane bianco morbidissimo, quello che oggi chiamiamo pancarré. La leggenda tramanda che il termine *tramezzino* sia stato coniato da **Gabriele D'Annunzio** e che le prime ricette così denominate siano state pubblicate nel 1936 sulla rivista "La Cucina Italiana". E chissà se **Francesco Chapusot**, capo cuoco dell'Ambasciatore d'Inghilterra a Torino a metà 1800, non abbia preparato per il suo datore di lavoro qualche *sandwich*, in omaggio alla sua terra di origine.

Oggi non esiste più limite alla fantasia nella farcitura

Questa è una storia un po' borghese e un po' aristocratica del panino, ma va ricordato che nel nostro Paese il pane imbottito, come ci hanno insegnato i Romani, è una tradizione diffusa, dal gusto e dalle varietà innumerevoli, **proposto in mille varianti regionali**, un tempo nei chioschi, o sui carretti ambulanti e oggi ammiccante dalle vetrine dei bar. Complici le tante varietà di pane attualmente disponibili (dal più semplice, all'integrale, ai vari semi, alla frutta secca) e l'ampia scelta di alimenti, non esiste quasi più limite alla fantasia nella farcitura; **importante è saper bilanciare gli ingredienti** sia nell'equilibrio delle quantità, sia nell'accostamento dei sapori. Salmo-



ne e robiola, peperoni arrostiti e uova sode, roast beef e cipolle, pollo arrosto e verdure, scamorza, aceto balsamico e mortadella, e si può proseguire all'infinito. **Anche il pane può essere variamente impastato:** al latte, all'olio, al burro, al mais, ai semi più diversi.

Originali e alla moda, serviti come *appetizer* nei ristoranti, sono i **panini al vapore**, generalmente senza burro e sale, **soffici come una nuvola e bianchissimi**. Si tratta dei panini tradizionali cinesi di nome *mantou* che abbiamo adottato e facciamo col nostro gusto e i nostri alimenti.

Illustre avanguardista del panino fu sicuramente **Gualtiero Marchesi** che, seppur per breve tempo, ha firmato i panini per McDonald's, cogliendo, a mio parere, quello che stava maturando nella società alimentare, ossia avvicinarsi ai giovani con il linguaggio del cibo e, nel contempo, suggerendo loro una nutrizione più sana. Infatti, **i suoi panini prevedevano l'inserimento delle verdure** all'interno, cosa non così scontata nel 2011.

Oggi molti chef reinterpretano il classico panino più che con nuovi ingredienti costosi, con l'elaborazione del compatitivo per renderlo più appetibile e più "elegante" (penso al *panino e mortadella* dove il salume diventa una soffice spuma). Anche molte catene di *fast food*, colte le attuali tendenze, propongono i loro "panini gourmet", nelle versioni vegane, dietetiche e senza glutine.

Le versioni locali dell'hamburger puntano a distinguersi per la qualità

A proposito di importazioni e della capacità di adattare le innovazioni estere al nostro palato e alla nostra sensibilità alimentare, il panino arrivato da lontano che ha spopolato anche nel nostro Paese è sicuramente l'hamburger. Anche in questo caso abbiamo saputo cogliere l'opportunità di distinguerci; faccio solo **qualche esempio che riguarda la città di Torino**. Le versioni locali dell'hamburger puntano a distinguersi per la qualità. Quelli di maggior successo sono prodotti con **carne fassona** (pregiata razza autoctona), **tome e robiolo locali, peperoni e lattughe a km 0**. Originale è una "veghamburgeria" che si caratterizza per il colore del pane (giallo alla curcuma, viola alla carota nera, rosa con estratto di ciliegia, ripieni di riso e pomodori confit). **Un food truck itinerante propone hamburger vegani** in versioni originali (per esempio seitan e crauti).

Nel panorama non manca all'appello la versione ripiena di lenticchie, moderna proposta del pane narrato da Diogene nel 300 a.C. citato in testa all'articolo, accostamento dal richiamo anche sacrale, di forte simbolismo: coloro che lo propongono e/o lo scelgono ripetono inconsapevolmente un rituale antico.

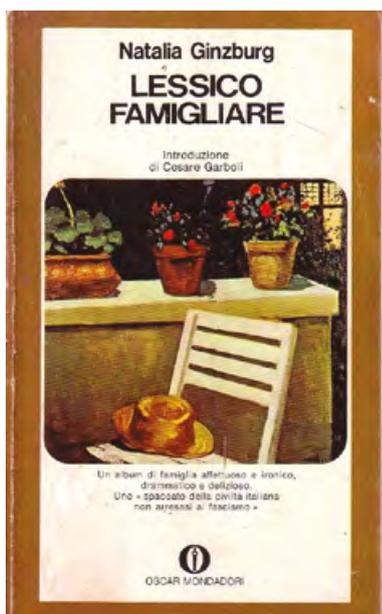


Un sussurro di sapori

di **Gabriella Pravato**

Accademica Roma Eur

*Nel libro
"Lessico Familiare",
il cibo accompagna
velatamente gli eventi
che passano veloci.*



È il 1963 quando il romanzo *Lessico Familiare*, scritto da **Natalia Ginzburg**, pubblicato dalla casa editrice Einaudi, **vince il Premio Strega**. È stato scritto a mano, di getto, in poco più di due mesi, la mattina molto presto, prima del sorgere del sole, nella casa dell'autrice a piazza Campo Marzio a Roma.

"Nulla è inventato, ma è un romanzo e così va letto". Ciò amava dire Natalia. Non è un'autobiografia, ma è la storia della sua famiglia di origine ebraica e antifascista, ma anche dell'Italia, tra gli anni Venti e i Cinquanta del secolo scorso. I fatti, raccontati con una leggera ironia e un pizzico di umorismo, seguono il flusso dei ricordi; non esiste un ordine cronologico, tanti sono i dialoghi e non ci sono capitoli.

Ogni famiglia ha il suo codice alimentare, ma Natalia, nel suo romanzo, non ci farà mai sentire il profumo e il sapore dei piatti cucinati in casa Levi. **Il cibo servirà solo per raccontare fatti**, eventi, situazioni e **sarà il lettore a doverne ricercare il significato** profondo che sempre ha.

La descrizione dei pasti della famiglia Levi

Lessico Familiare prende l'avvio a tavola con la descrizione dei pasti della famiglia Levi, inevitabilmente molto vivaci per la presenza di cinque ragazzi, Natalia e i suoi fratelli Gino, Mario, Alberto e Paola.

Con un linguaggio lieve, coniugato al tempo imperfetto, Natalia racconta i

severi ammonimenti del padre all'ordine del giorno. Se inzuppavano il pane nella salsa gridava: "Non leccate i piatti! Non fate sbrodeghezzi! Non fate potacci!". Li invitava anche a non mangiare troppo per evitare l'indigestione e a non parlare sempre di cibo perché lo considerava una volgarità.

La tavola in casa Levi era luogo non solo di comunione di affetti ma anche di comunicazione, a volte allegra e serena, a volte funestata dai rimbrotti del padre.

La cucina è fatta di attese, ma anche di attimi, ha bisogno di cura e di attenzione, come le colture dei tessuti del laboratorio del papà di Natalia, professore di Anatomia comparata e Istologia. Ed è forse per questo che un ritardo nel pranzo o una pietanza troppo cotta scatenavano la sua collera.

I trasferimenti lavorativi del professor Levi avevano costretto la famiglia a continui cambiamenti di città. Nuove case, nuovi amici, nuovi sapori. Così era entrato nella famiglia Levi il "**mezzorado**", il **semplice yogurt** che il professore aveva imparato a produrre in Sardegna dai pastori. Per lui non andava mai bene: o era troppo acquoso o troppo denso. Lo conteneva una zuppiera e lo avvolgeva un vecchio scialle color salmone che era stato nel guardaroba della moglie. Bastava che lo scialle si discostasse un po' per far sì che il "mezzorado" fosse solo "un'acquerugiola verde, con qualche blocco solido di un bianco marmoreo", buono solo da gettare via.

In vacanza con la famiglia Levi, in una tazzina incartata e legata con lo spago, andava la madre del "mezzorado". Quando veniva dimenticata, tra le urla di di-

Natalia Ginzburg

*Il cibo non è solo sostentamento
ma è soprattutto
amore e tenerezza*

In quel clima di malinconica paura e di impotenza per la guerra in arrivo, andava a trovarle **Cesare Pavese mangiando ciliegie**. Le amava piccole, ricche d'acqua, perché **sosteneva che avessero il "sapore del cielo"**. Camminando lanciava i noccioli contro i muri e quando arrivava gliele faceva assaggiare "traendole una a una di tasca con la mano parsimoniosa e scontrosa". In quel semplice gesto c'era quella solitudine intima e infinita che lentamente corrodeva il suo animo fino a portarlo a un disperato gesto estremo. "Ai piccoli una mela, ai grandi un diavolo che li pela". In questa tenera filastrocca c'è tutto l'amore della nonna Lidia. Il cibo non è solo sostentamento, ma è soprattutto amore e tenerezza, e allora lo è **la mela riservata solo ai bimbi** di Natalia **perché fuori la guerra infuria** e si è tutti più poveri e il cibo è poco. *Lessico Familiare* scorre leggero e malinconico. Gli anni e gli eventi passano veloci e il cibo velatamente li accompagna senza caratterizzarli con preponderanza come spesso accade nelle famiglie italiane. È presente e sembra quasi che la scrittrice ci inviti a cercarlo per comprenderne l'intimo significato.



sappunto del padre, era ricreata con il lievito di birra. Questo yogurt era la sua sola colazione, alle quattro del mattino, prima di uscire nella Torino fredda e nebbiosa. Ne ingurgitava grandi tazze aggiungendo cucchiari e cucchiari di zucchero.

*Nelle gite in montagna,
si viaggiava leggeri*

Giuseppe Levi amava la montagna ed è per questo che obbligava i figli a compiere con lui faticose escursioni. La moglie, donna tranquilla, allegra e romantica quasi sempre, si sottraeva a quelle gite che definiva "il divertimento che dà il diavolo ai suoi figli". Anche per questa occasione, il professore aveva stabilito un codice alimentare. Definiva una "negratura" portare nelle gite in montagna pietanze cotte e unte e i tovaglioli per pulirsi le dita. La famiglia Levi **metteva negli zaini solo fontina, marmellata, uova sode e pere**. Beveva solo il tè che il professore preparava sul fornello a spirito. Non erano consentiti né Cognac, né zucchero a quadretti. E quindi, inevitabilmente, i ragazzi Levi, con le loro scarpe chiodate, passamontagna e calzettoni di lana sotto il sole cocente, non potevano non guardare con invidia coloro che indossavano scarpe da tennis e che mangiavano panna seduti ai tavolini delle baite.

"Mangerò poco. Una minestrina, una braciola, un frutto". Questo era il menu che si concedeva la mamma di Natalia rimasta sola in Italia quando al marito era stata tolta la cattedra e aveva dovuto riparare a Liegi. Il frutto era sempre lo stesso, una mela Carpendù tipica della Valle di Susa dalla buccia verde e gialla. Nei due anni di esilio del professore, la mamma e la domestica Natalina discutevano continuamente. **L'oggetto del contendere era spesso la cucina**, la grande quantità di cibo cucinato da Natalina, "anche per i poveri della parrocchia", faceva notare la signora Lidia. Poi c'era il caffè sempre troppo leggero, una *sbroscia*, accusa che Natalina addossava alla macchinetta "non buona".





Passione zucca

di Daniela Malannino

Accademica di Siracusa

*Proprietà, benefici,
tradizione e arte.*

*Vindizio Nodari Pesenti,
"Natura viva e natura morta"*



La zucca è un alimento che dà sazietà, è poco calorico, salutare e anche allegro, grazie al suo colore. **In Italia, tra le varietà più diffuse** c'è la Delica, che si sposa con tutti i piatti, dai dolci al pane; la zucca mantovana, detta "cappello del prete" per la sua forma a turbante (perfetta come ripieno delle paste fresche); la Butternut, la va-

riante Violina ideale per preparare zuppe e vellutate; la zucca Marina di Chioggia; quella Trombetta d'Albenga, allungata e ritorta; la zucca lunga di Napoli; la Mammoth Gold, il cui peso può arrivare fino a 100 chilogrammi; la Hubbard, prevalentemente consumata negli USA e, infine, la zucca moscata di Provenza tra le più comuni sulle nostre tavole.

Nell'acquisto della zucca occorre far attenzione a tre elementi: il picciolo deve essere morbido, non staccarsi facilmente dalla zucca e presentare un colore vivo; **la buccia**, se colpita con le nocche, deve rimanere soda e restituire un rumore sordo; **la polpa**, se la zucca viene venduta a tranci, deve essere umida e non asciutta.

Benefici e proprietà

La zucca è **ricca di minerali**, come il potassio che favorisce la salute cardiovascolare; calcio, fosforo e magnesio, che sono alleati della salute delle ossa; selenio e manganese che sono componenti delle difese **antiossidanti** dell'organismo; **vitamine A e C** che rafforzano il sistema immunitario; il betacarotene che ha ottimi poteri antiossidanti; il magnesio che rilassa i muscoli e contiene anche ferro.

È ricca di **omega 3**, che aiutano a ridurre il colesterolo del sangue, ad abbassare la pressione sanguigna e a migliorare la circolazione. Utile per chi soffre di stipsi e problemi digestivi, cura le infiammazioni ed è diuretica.

È importante per la crescita dei bambini grazie al fosforo, fonte di alimentazione per il sistema nervoso.

Discorso a parte meritano i semi di zucca, che in genere vengono essiccati,

Henri Matisse, "La zucca verde"

riconosciuti in fitoterapia per i loro **effetti benefici sull'organismo**, dati dalla cucurbitina. Utilizzati per combattere l'ipertrofia prostatica e le irritazioni della vescica, hanno anche proprietà vermifughe, **favoriscono anche il buonumore e il sonno**.

L'olio dei semi di zucca è utilissimo per **contrastare le irritazioni gastriche**.

In cosmesi, la polpa di zucca è utile contro le scottature e come base per nutrienti maschere per il viso.

Gustoso ingrediente della cucina siciliana

La zucca, oltre a essere un ingrediente iconico in cucina, è anche fonte di interessanti curiosità che la rendono ancora più affascinante. La cucina siciliana, con la sua abilità nel mescolare sapori e aromi, fa di questo gustoso ingrediente una vera stella culinaria. Dai classici piatti come **la zucca al forno con erbe aromatiche**, che esaltano la sua dolcezza naturale, alle sorprendenti **crêpe alla zucca**, che la trasformano in **un ripieno morbido e saporito**, la versatilità della zucca è un invito a sperimentare.

Si possono cucinare zuppe, vellutate, flan, torte salate o anche dolci, fiori di zucca in pastella, gratinate al forno, arrostite; c'è anche chi ne fa il gelato, chi ci prepara il pane e chi la usa in bevande salutari e saporite.

Tra le ricette siciliane, la più comune è la zucca in agrodolce, un contorno facile, reso gustoso da aceto, zucchero, aglio e mentuccia fresca. Una curiosità su questo piatto è che viene **conosciuto anche col nome di "fegato dei sette cannoli"**, perché nato come imitazione di altri piatti che il ceto popolare non poteva permettersi. La zucca in agrodolce, infatti, altro non sarebbe che un piatto che i signori del tempo erano soliti mangiare: ossia il fegato in agrodolce. **La fantasia popolare ha ben pensato di sostituire il fegato con la zucca. I cannoli sono legati alla Fontana del Garraffello** che si trova nel quartiere della Vucciria a Palermo. Ac-



canto a questa fontana, dotata di sette cannule d'acqua, **era solito trovarsi un venditore ambulante** che vendeva la zucca in agrodolce già pronta. Da qui il nome del piatto.

Oggetto di leggende e miti in molte culture

La zucca è stata oggetto di leggende e miti in molte culture. In alcune parti del mondo, è considerata un simbolo di fertilità e prosperità.

Il suo diffuso uso iconografico nel giorno di **Halloween è legato a una vecchia leggenda**, secondo la quale la zucca svuotata farebbe sì che al suo interno, grazie alla luce, vengano intrappolati gli spiriti maligni che non riuscirebbero più a uscire.

Molti artisti utilizzarono le credenze antiche legate alla zucca per dare fascino alle loro opere. Basti pensare, **nel cinema**, al personaggio di Jack testa di zucca nel *Ritorno ad Oz*, rappresentato da uno spaventapasseri animato con una zucca al posto della testa, o ai film come *Pumpkinhead* (1988), *Nightmare Before Christmas* (1993), *Spookley la zucca quadrata* (2005), *L'autunno dei ricordi*

(2019), *Cobweb* (2023). Se **nella letteratura** la più celebre zucca è quella di *Cenerentola* di **Charles Perrault**, **nell'arte** tantissimi pittori ritraggono le zucche nelle loro opere, per esempio **Vincent van Gogh**, *Natura morta con due brocche e due zucche* (1885), **André Derain**, *Natura morta con zucca* (1939), **Pierre-Auguste Renoir**, *Natura morta con frutta* (1882), **Jamie Wyeth**, *Testa di zucca, autoritratto* (1972).

Di particolare rilievo è *Natura viva e natura morta* di **Vindizio Nodari Pesenti** (1879-1961), che mostra due fanciulle che giocano ridenti a sollevare le grandi zucche che si stagliano sopra i loro diversi abiti fioriti. Questo quadro esalta la vivacità dell'apparenza quotidiana, anche se dimessa, dimostrando quanto la pittura vinca sempre e quanto sia potente la creazione di un'immagine.

Infine *La zucca verde*, di **Henri Matisse**, del 1916. Nel vasto universo della pittura pochi artisti sono riusciti a catturare l'essenza della vita e della bellezza della natura negli oggetti più semplici. Dipinte durante la Prima guerra mondiale, in un mondo spesso pieno di oscurità, allora come oggi, le zucche sono un faro di luce e speranza e ci ricordano che l'arte ha il potere di ispirarci a vedere la bellezza in tutte le cose.



I limoni massesi

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Grazie al clima collinare
e alla vicinanza al mare,
questi agrumi
hanno caratteristiche
particolari.*

“L’**avvenire** mi si presenta bello e tranquillo, pieno zeppo di felicità, tra gli aranci e i loro soavi effluvi, tra i colli tutti verdi col mare davanti tutto azzurro, e sopra tutto coi miei cari adorati studi. Finalmente!”. Il 21 settembre 1884, **Giovanni Pascoli** scrive alle sorelle comunicando il suo imminente trasferimento al Liceo Pellegrino Rossi di Massa. La città emana dolcezza per i suoi profumi e il suo clima, dove un orto contiguo alla casa basta ad accogliere piante di limoni, aranci, mandarini, coltivati insieme alla verdura. “Siede Massa tra lucida verzura/d’aranci, a specchio del tirreno mare;/vedi tagliante

dietro lei spiccare/come un zaffiro immenso la Tambura”.

Da sempre decantata da poeti e letterati, in una favorevole posizione collinare al riparo dai venti del Nord e addolcita dall’influenza del mare, Massa è ancora oggi zona di produzione di una varietà di limone conosciuta come “**limone massese**”. Anche se, come risulta dagli studi del volume *Gli agrumi del Nord Mediterraneo* (2000), “non si può parlare del limone Massese, ma piuttosto dei limoni massesi, in quanto **con questo nome si identificano più biotipi** con caratteristiche morfologiche e tecnologiche distinte”. Gli estimi di Massa del 1398 e del 1427 mettono in evidenza che gli agrumi sono nettamente inseriti nelle colture di campagna, collocandosi fra quelle preponderanti dell’olivo e della vite, dei cereali e dei legumi. **Lo Statuto del 1542 prevede i periodi di raccolta e la relativa tassazione del limone:** un pedaggio di quattro bolognini per “ogni soma di limoni sopra muli e cavalli”, mentre gli agrumi portati a spalla “non per vendere” sono esenti dalla gabella.

*I Malaspina sono i primi
a promuovere la coltivazione
degli agrumi nei loro orti*

I marchesi Malaspina, che governano il paese, sono i primi a promuovere la coltivazione degli agrumi nei loro orti. **I Medici, aperti e lungimiranti, chiedono piante di agrumi massesi** per il loro giardino di Boboli a Firenze. **Alberico Cybo**, erede della corona marchionale dopo la morte della madre **Ricciarda**





Malaspina, nel 1557 provvede a trasferire i limoni dall'orto malaspiniano del Prado a quello di Camporimaldo, poi denominato "**Pomerio ducale**". Il sovrano vuole farne solo **un luogo di delizie** ed è così che nasce un *viridarium magnum* al centro di appezzamenti coltivati a ortaggi. In questo giardino, fra altre piante da frutto, sono accolti i limoni, addossati ai muri che delineano i cosiddetti "puncigli" e i "limoncelli dolci" sistemati negli angoli più protetti.

L'umanista **Leandro Alberti**, nella sua *Descrittione di tutta Italia*, dipinge il **paesaggio rinascimentale di Massa caratterizzato principalmente dalla presenza degli agrumi**, ritraendolo come "un vago giardino, poiché tale si può chiamare tutto quel paese, essendo pieno di chiari e freschi rivi, di amenissime colline, di folti boschi di cedri, d'aranci e d'olivi, insomma di tutte le cose più dilettevoli e più utili che produce la natura".

La medicina, la gastronomia, l'arte dolciaria attingono le risorse dei limoni offerte dalle scorze, dal succo e dai semi. E la credenza del sovrano allinea quanto di più utile e di più voluttuario si può estrarre dai limoni: **dalle essenze curative ai profumi, dai comuni canditi ai dolciumi più ricercati**. In forza di così diversi impieghi, si può affermare che, tra le piante da frutto, gli agrumi sono i più apprezzati e senz'altro con più redditività. In particolare, la loro utilità era fondamentale **in caso di epidemie per prevenire le malattie e fortificare l'organismo**. Nel 1624, allo scoppiare della peste, si verifica un'eccezionale richiesta di agrumi tanto che **Carlo I Cybo** ne blocca l'esportazione.

Le caratteristiche dei limoni massesi

I caratteri specifici dei limoni massesi sono **la buccia adatta per essere candita** e "la qualità del suo agro e la lunga durata". Infatti sono **più conservabili**, per questo molto richiesti dai naviganti perché una volta colti seccano, ma **non marciscono** e anche se seccano **conservano il succo**. La forma della pianta è espansa e tende ad allargarsi lateralmente. Dalle gemme a legno si sviluppano germogli di color verde e foglie di color verde scuro. Il frutto è ellissoidale di 8-11 cm di lunghezza e 5-8 di larghezza, con base concava e apice umbonato. La buccia è gialla con buona lucentezza, butterata con un buon numero di ghiandole oleifere. I segmenti sono regolari e numerosi, oltre 10, e si possono separare facilmente tra di loro. In febbraio c'è già qualche fiore fecondato, di conseguenza **la maturazione è precoce** e per tutto l'anno, vista l'elevata rifioritura. È una varietà rustica e presenta **una buona resistenza alle principali malattie**.

Raffaello Raffaelli, nella *Monografia storica ed agraria del circondario di Massa Carrara compilata fino al 1881*, scrive degli agrumi massesi: "Gli Aranci e i Limoni, i quali, pel loro profumo, per l'abbondanza del succo che racchiudono e per la finezza della loro buccia, vanno innanzi a quelli della Riviera di Genova e delle regioni meridionali. Nel Concorso agrario di Genova dello scorso Agosto ottennero il premio, per queste ragioni, con Medaglia d'Argento gli Agrumi del Cav. Avv. Luigi Magnani di Massa".

La zona più propizia agli agrumi è soprattutto ai piedi del monte Brugiana, dove, in mezzo a folti boschetti di cetrangoli, limoni e cedri, sorgono i paesi di Ripa, Castagnetola e Lavacchio. I produttori principali oggi sono **riuniti nel "Gruppo Culturale Castagnetola-Umberto Tongiani"** che ogni luglio organizza la "**Festa del Limone**".

Nel 2021 il limone e l'arancia massesi hanno **ottenuto il riconoscimento nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare**, in quanto risorse genetiche locali.

Il profumatissimo limoncino, liquore "bambino"

Dalla buccia poco amara e dalla polpa agrodolce si produce il profumatissimo **limoncino**, liquore solitamente sorseggiato a fine pasto come digestivo. Per **Achille Bonito Oliva** il limoncino è il liquore bambino: "Liquore di antica famiglia, il limoncino, casa e chiesa, silenzioso e senza malizia di sapore, è per gli adulti senza essere vietato ai bambini. Ha il colore paziente del convitto, senza oggetto o decisione di fondo, ma con sapore continuo alla gola. Fatto per lo sguardo e malinconica distrazione, non permette e non trattiene ricordi. Liquore di passaggio, il limoncino. Un giallo che rimanda all'azzurro. Non ama essere versato ma preservato in ampole sicure e personali. Il diminutivo limoncino dichiara un liquore infantile, anzi bambino, che nasce limone e desidera diventare limoncino, sicuramente in vitro, così trasparente e guarda dalla bottiglia in girotondo...". Anche nella raccolta di **Giuseppe Panfetti** *La tela perenne*, il poeta massese, "scendendo dalle cime dove sta l'aurora", vive una pausa tra i limoni "incantati dal sole". "Non toccate la terra/ha vincoli antichi e tombe segrete/foglie nere di cotone e fiori segreti./I miei limoni gialli/una lingua colorata/nell'aria. Non toccate la terra/non toccate i verdi germogli/né il pianto triste degli alberi/quando il vento li muove/né la lunga paziente attesa delle amapole" (*Non toccate la terra*).



Mangiari chioggiotti

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Originali piacevolzze
gastronomiche tra terra,
mare e laguna.*

Incastonata tra il delta del Po e la laguna veneta, Chioggia sorge su piccole isole collegate da ponti ed è parte del sito "Venezia e la sua Laguna", riconosciuto nel 1987 come Patrimonio dell'Umanità Unesco.

La sua vocazione marinara traspare anche dalla struttura urbanistica originalissima: tagliata a fette dai canali e cucita dai ponti, con le sue 70 calli, tutte perpendicolari alla piazza principale, assume la classica immagine di una lisca di pesce. Oltre alla principale attività di pesca, si è via via ampliato lo sfruttamento dei

terreni emersi o bonificati, con un significativo potenziamento delle culture orticole che già vantano due pregevoli prodotti: il radicchio rosso Igp (precoce e tardivo), detto "la rosa di Chioggia", e la cipolla bianca tonda agostana, conosciuta e apprezzata per il sapore molto delicato e il buon grado di digeribilità.

*La tradizione culinaria
di Chioggia si ritrova
in tanti suoi piatti*



La tradizione culinaria di Chioggia si ritrova in tanti suoi piatti, generati con fantasia ed esperienza al fine di ampliare le possibilità di conservazione e di recupero del cibo, in modo da evitare il benché minimo spreco, sfruttando al meglio le limitate quantità di ciò che ci si poteva permettere, seguendo il ciclo stagionale delle produzioni.

Il **cassopipa** è un'antica preparazione legata all'utilizzo di un tegame di terracotta (*casso*, da *cassariola*), in cui gli ingredienti cuociono lentamente, *pipando*. Una sorta di **zuppetta calda** che i pescatori usavano preparare a bordo dei *bragozzi* (tipiche imbarcazioni a vela) nelle uscite in mare, utilizzando **minutaglia di pesce**, crostacei e molluschi quando tiravano su le reti, e che oggi viene per lo più proposta nella **versione bibarasse in cassopipa**, con l'impiego di una specie di vongola, la **bibarassa** o lupino, abbondante (granchio blu permettendo) nei fondali sabbiosi del mare Adriatico.

Come in altre città della costa adriatica,



anche i pescatori chioggiotti usano preparare il **brodetto** (*broéto*), secondo una tradizione risalente al Medioevo: un piatto povero con il quale un tempo venivano recuperati i pesci di scarso valore commerciale. Inizialmente era il *gò*, o ghiozzo, l'unico ingrediente, poi accompagnato da specie più pregiate, crostacei e molluschi, fino alle ricche combinazioni oggi offerte dalla ristorazione locale. È d'uso degustare questa preparazione appena brodosa accompagnandola, oltre che con la polenta, **con i bussolai o bussolà, grissini spessi chiusi a ciambella o anello**, cotti in forno così da rimanere croccanti per lungo periodo e non essere intaccati da muffe, **sbriciolati nella pietanza** per dare appunto più consistenza. Le **sardèe in saór**, di cui Chioggia vanta orgogliosamente l'origine, nacquero dall'esigenza dei pescatori di assicurarsi un cibo da portare in mare aperto, du-

rante le giornate di lavoro, dalla grande conservabilità che ne garantiva l'integrità per un tempo relativamente lungo. **La conservazione del pesce era assicurata grazie al connubio di due elementi fondamentali, la cipolla e l'aceto.** L'aceto, che regalava la componente acida, permettendo di tener lontani i batteri; la cipolla scongiurava, invece, lo scorbuto dovuto alla carenza della vitamina C. Secondo **la ricetta originale** si cucinano le cipolle (rigorosamente quelle bianche e dolci di produzione locale) con aceto e olio; si mettono in contenitori di terracotta alternando uno strato di queste con uno strato di sardie fritte. Nella versione più "veneziana", si aggiungono uva passa e pinoli. Diversi tipi di pesce: lucerna, sgombro, sogliola, seppia, sono utilizzati per il **pesse incovercià**, una ricetta nata dall'esigenza di **ridare vivacità a pesce cotto alla brace il giorno prima**, e realiz-



zata riscaldandolo in un tegame coperto con una salsa di aceto e limone.

Per la preparazione dei gustosi **moscardini alla búsara** si utilizzano piccoli molluschi cefalopodi dei fondali sabbiosi dell'alto Adriatico, che appena pescati emanano un caratteristico odore di muschio. Secondo la ricetta tradizionale, una volta bolliti, vengono saltati in padella **con un sughetto preparato con pomodoro, insaporito con vino bianco secco e aromatizzato da aglio, peperoncino rosso e prezzemolo tritati.**

Sono ormai una rarità "moéche" e "masénéte"

I cambiamenti climatici e la selvaggia pesca di frodo rischiano di trasformare ormai in vere e proprie rarità due tradizioni, antichi utilizzi gastronomici del **piccolo granchio verde della laguna: le moéche e le masénéte.** Pochi, esperitissimi "molecanti", con certissima pazienza, selezionano di giorno in giorno i granchi maschi da porre nei vivai nell'attesa che essi abbandonino il proprio carapace per crearsi una nuova corazza più grande e più forte. È proprio in questo momento, in precise settimane dell'anno, solitamente tra aprile e maggio e tra ottobre e novembre, che i granchi, trasformati in *moéche* (morbide), risultano particolarmente teneri.

I granchietti femmine, masénéte, che si riconoscono per l'addome ripiegato a forma di cuore, si consumano preferibilmente alla fine dell'estate, quando hanno le ovaie mature e gonfie (vengono dette "col coral") che costituiscono la parte più apprezzata del crostaceo.

Le moéche vanno mangiate fritte intere, con tanto di testa e zampe: consumate a poche ore dalla pesca (massimo un giorno), e, nella versione più golosa, **moéche col pien**, una volta sciacquate, vanno poste in un recipiente in cui è stato messo un uovo sbattuto che si mangeranno, diventando ancora più morbide e gustose. Le *masénéte* si preparano lesse e condite con olio, aglio e prezzemolo.



Sardenaira

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

La gustosa focaccia ligure condita con pomodoro, acciughe, olive, capperi e aglio.

Le focacce con l'olio e le tortine salate, arricchite con vari condimenti, sono caratteristiche delle città e delle località di mare dove il pane, che ha problemi di lievitazione per via dell'aria salmastra, è meno pregiato. È il caso della pizza napoletana, che poi è diventata una leggenda a livello mondiale, ma è la medesima radice storico-ambientale di prodotti simili di Genova e della Liguria. **La focaccia genovese ha un suo dignitoso lignaggio.** Le prime notizie indi-

rette risalgono alla vicenda del vescovo che rimprovera dall'altare i fedeli che stanno affollati al di fuori della chiesa, disertando la Messa, perché ridono e scherzano e si abbuffano di focaccia.

Il termine italiano deriva dal dialettale *fugassa* che però, a sua volta, è frutto del termine latino *frugalia*, vale a dire un prodotto realizzato con le *fruges*, ossia con la farina di frumento. Tanto è vero che, nella concezione popolare, è *frugale* chi non mangia carne.





Per preparare la focaccia occorre grande professionalità

Per preparare una valida focaccia, un tempo era difficile produrla a casa, perché occorrevano ampi testi di ferro e forni a riverbero. A maggior ragione, dopo la prima metà del XVIII secolo, occorreva il forno a volta, quello che avrebbe fatto compiere un salto di qualità alla farinata. Il procedimento non è complesso ma occorre la massima professionalità. Si mescola la farina dove è stato versato un grosso bicchiere d'acqua, nel quale è stato sciolto il lievito di birra. **L'impasto deve poi lievitare per quattro ore** prima di lavorarlo di nuovo con olio d'oliva, un bicchiere di vino bianco e sale. **Poi altre tre ore di riposo.** Si stende l'impasto, ormai morbido, in un'ampia teglia già oliata, mantenendo uno spessore omogeneo. Si aggiungono ancora olio e sale e si colloca nel forno già caldo.

Nel tempo, si sono diffuse due varianti

Nel tempo, si sono diffuse due varianti. Una consiste nell'**aggiungere foglie di salvia** sull'impasto prima di infornare. La seconda, ormai classica, vede l'**impiego della cipolla** che viene lavata, poi tagliata a strisce molto sottili che vanno collocate sull'impasto prima del secondo riposo aggiungendo ancora olio. **Un notevole prestigio hanno acquisito le speciali focacce salate e condite**

dell'estremo Ponente ligure, in particolare dell'area imperiese, e che sono presenti anche in Provenza con il nome di *pissaladière*. La preparazione, a seconda delle località, è pressoché simile con minime varianti. Tuttavia, il nome bizzarramente cambia da paese a paese.

I nomi bizzarri che derivano dall'uso del pesce

I due termini classici, usati soprattutto a Sanremo, sono sardenaira e pisciarada. Il primo indica l'impiego nel condimento dei pesci salati (acciughe o sardine), anche se, secondo una tesi che però non ha alcun fondamento semantico, sarebbe legata al consumo da parte dei *sardenairi*, ossia i marinai che operavano lungo le rotte da e per la Sardegna. *Pisciarada*, invece, ha un etimo dialettale più ovvio e deriva dall'impiego dei "pesci salati", esattamente come la *pissaladière* provenzale. Tuttavia, il gioco dei termini non finisce qui. La nostra focaccia **a Imperia** (sia a Oneglia, sia a Porto Maurizio) è chiamata *piscialandrea* perché, secondo un immaginario popolare, viene indicata come particolarmente apprezzata dal grande ammiraglio **Andrea Doria** (nato appunto a Oneglia, nel 1466), che l'avrebbe gustata accompagnata da vino bianco locale. La ricostruzione non ha alcuna base: è pura fantasia, anche perché i primi dati indiretti li abbiamo alla fine del XVI secolo, con modifiche proseguite negli anni successivi.

A Bordighera, comunque, la nostra focaccia è chiamata *pisciarà*; **a Ventimiglia** *pisciadela* e *machetusa* ad Apricale. Riguardo a quest'ultima indicazione, va ricordato che nell'estremo Ponente ligure il *machetu* è una salsa realizzata in due fasi: in una prima battuta si conservano per qualche mese, in vasi ermetici, sardine o acciughe crude decapitate, ripulite e diliscate; in una seconda fase, il pesce salato viene lavato e battuto al mortaio; la poltiglia ottenuta si conserva per almeno un mese sott'olio. **Il machetu, in alcune varianti della focaccia, sostituisce i pesci salati.**

Nella "sardenaira" è vietato l'uso del formaggio

La realizzazione della *sardenaira* (usiamo ora la denominazione di Sanremo) presenta piccole varianti, ma **ci sono comunque regole fisse e fondamentali.** In primo luogo, l'impasto deve risultare, anche a fine cottura, morbido, omogeneo e soffice. **A fine cottura solo i bordi sono lievemente croccanti.** Dal punto di vista dell'evoluzione storica, la *sardenaira* ligure e provenzale nasce e dura per qualche secolo con la presenza esclusiva del pesce salato, al quale poi si aggiungono le olive nere denocciolate. Il pomodoro, come del resto in tutta la cucina italiana, arriva all'inizio del XIX secolo. La stessa vicenda che caratterizza la pizza napoletana. Curiosamente la sorte della *sardenaira* non sfiora mai la vicenda del successo mondiale della pizza "Margherita" (in onore della allora Regina d'Italia e giocata sul "tricolore": pomodoro, mozzarella e basilico). In effetti, le due focacce salate - ligure e partenopea - sono per molti aspetti ricette "cugine", ma c'è una variante fissa fondamentale, ossia la presenza della mozzarella nella pizza napoletana, mentre nella *sardenaira* è sempre assente qualunque tipo di formaggio. **È un elemento che ne altera decisamente il sapore.** Pur affacciate sul mare e frutto d'una simile radice culturale, navigano lungo rotte che non si incrociano mai.



Le “navi fattoria”

di Ugo Bellesi

Delegato onorario di Macerata

Un nuovo fenomeno aumenta le difficoltà dei pescatori, tanto che il 90% del pesce che mangiamo viene dall'estero.



Se ne parla poco, ma appare già assai evidente che il settore della pesca è sempre più in difficoltà. I pescatori dell'Adriatico lamentano in particolare che **le vongolare hanno raschiato per anni il fondale distruggendo l'habitat di molte specie di pesce**. In secondo luogo, da sempre si è imposto il **“fermo pesca”** nei mesi sbagliati e cioè in estate anziché in primavera. Né si può tacere che i pescherecci siano sottoposti a regole molto rigide e a controlli severissimi, sia per quanto riguarda le ore di pesca e le giornate in cui possono pescare, sia per il pescato. Per non parlare poi del **costo del gasolio che è aumentato**. Tutto ciò ha comportato **una massiccia importazione di pesce dall'estero** dal momento che in altri paesi del Mediterraneo non ci sono le regole ferree imposte dall'Europa. Recenti statistiche ci dicono che quasi il 90% del pesce che si consuma in Italia proviene dall'estero.

Le “navi fattoria” sono gestite da grosse multinazionali

I nostri pescatori parlano con molta preoccupazione delle “navi fattoria” gestite da grosse multinazionali che frequentano soprattutto l'Atlantico. **Si tratta di vere e proprie “industrie galleggianti” con equipaggi anche di 400 persone che**

rimangono in mare per mesi e, quando non sono direttamente impegnate nella pesca, seguono i pescherecci e raccolgono il loro pescato in vasche colme di acqua e ghiaccio per abbassare la temperatura del pesce a 1 °C. Sono molto precisi i criteri che regolano i passaggi del pesce surgelato dalla produzione fino al banco di vendita. Nelle “navi fattoria” infatti **si procede direttamente alla pulizia del pesce e al surgelamento**. La temperatura deve essere sempre mantenuta molto bassa e cioè a -18 °C, perciò **la qualità resta alta, ma certamente non sarà come il pesce fresco dell'Adriatico**.

Come si fa a scoprirlo? I vari tipi di pesce del nostro mare “rispettano” da sempre, come è ovvio, **la stagionalità** e il nostro pescivendolo di fiducia si farà garante di ciò. Tanto più che anche in alcuni supermercati i titolari ci tengono molto a esporre il cartello “Pesce del nostro Adriatico”. D'altra parte il consumatore accorto può sempre, una volta per tutte, farsi un elenco della stagionalità del “nostro” pesce.

Negli ultimi anni si sono moltiplicati gli allevamenti artificiali

A parte il pesce che arriva dalle “navi fattoria”, negli ultimi anni si sono moltiplica-

ti, anche in Adriatico (ma un po' in tutto il mondo), gli allevamenti artificiali di pesce **in grossi contenitori fatti di reti, anche metalliche**. Tuttavia, le enormi quantità di pesce in tali allevamenti possono essere **attaccate da infezioni** per cui si deve ricorrere agli antibiotici o ad altri prodotti. Ci sono i controlli sanitari, come è ovvio, ma troppo spesso, si dice, gli allevamenti sono così “affollati” che i pesci finiscono per cibarsi delle proprie feci.

Comunque sia, resta il fatto che le “navi fattoria”, come gli allevamenti artificiali, fanno **una concorrenza spietata ai nostri pescatori** che, costretti a praticare la pesca in pochi giorni a settimana, vedono ridursi i loro guadagni e alla fine preferiscono riconsegnare la licenza di pesca e dedicarsi ad altre attività. A conferma di tale fenomeno, c'è il fatto che nei ricettari più moderni **non compaiono quasi più ricette tradizionali** come i brodetti o le zuppe di pesce, ma neppure la papalina, le triglie, gli sgombri, le sogliole. Sono sempre più numerose invece le ricette di salmone, baccalà, tonno, pesce spada. Oppure **si parla di “fletti”** di orata, di sgombro, di nasello, che è facile sospettare provengano dalle “navi fattoria”.





Il frutto che venne dal Messico

di Giuseppe Vinelli

Accademico di Foggia

Il fico d'India, simbolo degli Aztechi e della bandiera messicana, lo è divenuto anche della Sicilia, seconda produttrice mondiale.

Si racconta che gli **Aztechi**, dopo circa 200 anni di nomadismo, fondarono la loro capitale, **Tenochtitlán** (l'attuale Città del Messico), verso il 1325, sull'altopiano del loro territorio, nel luogo in cui un'aquila reale (simbolo sacro) si soffermò su un cactus (*opuntia*) carico di frutti. Dopo circa due secoli, nel 1493, i semi di quel cactus giunsero in Europa, portati da **Cristoforo Colombo**, che, convinto di avere raggiunto l'India da Occidente, chiamò la pianta *opuntia ficus-indica*, cioè **fico d'India** o **ficodindia**. Quel cactus, divenuto anch'esso un simbolo per gli Aztechi, fu poi inserito dai discendenti, gli attuali messicani, nel loro stemma e nel loro vessillo. **Nella bandiera nazionale del Messico** (simile nei colori a quella italiana), campeggia, infatti, nel centro, **un'aquila reale appollaiata su un cactus**, del genere *opuntia*, **carico di frutti**, con un crotalo nel becco.

Si diffuse rapidamente nel bacino del Mediterraneo

Trattandosi di una pianta adattabile alle zone aride e **resistente al caldo**, si diffuse rapidamente nel bacino del Mediterraneo e **in particolare nell'Italia meridionale**. L'Italia è il secondo paese al mondo, dopo il Messico, per produzione di fichi d'India.



Il 90% si produce in Sicilia e anche di questa isola esso è divenuto un simbolo. Oltre che in Sardegna e Calabria, è molto diffuso in **Puglia**, in particolare a Manfredonia, alle falde del Gargano.

Giuseppe Ungaretti, inviato speciale della "Gazzetta del Popolo", nel suo *Il deserto e dopo*, reportage dalle Puglie del 1934, descrisse con stupore la "selva di fichidindia" intorno a Manfredonia, che "... toglieva il respiro a chi l'osservava".

Ne esistono tre cultivar, che differiscono tra loro **per la colorazione del frutto**: la **sulfarina**, la più diffusa, di colore giallo, la **muscaredda**, bianca, e la **sanguigna**, rossa.

I frutti che maturano in agosto, detti **agostani**, sono più piccoli; quelli che matu-

rano in autunno, detti **tardivi** o **bastardoni**, sono **più grossi e succulenti**.

Una curiosità: i fichi d'India della Sardegna non hanno spine.

In gastronomia hanno diversi utilizzi

In gastronomia i fichi d'India, oltre a essere consumati freschi, sono utilizzati per la produzione di **succhi, liquori, marmellate, gelatine** (mostarda in Sicilia). Sul Gargano e a Manfredonia, si produce **un mosto per le "cartellate" natalizie**.

I "cladodi" (le pale) possono essere mangiati **freschi, in salamoia, sotto aceto, canditi**, sotto forma di confettura.

Dai cladodi gli Aztechi estraevano un pigmento colorante per il tipico rosso-cocciniglia.

I fichi d'India, ricchi di vitamina C, **hanno molte proprietà terapeutiche e medicinali**: antiossidanti, astringenti, antinfiammatorie, cicatrizzanti, emollienti, idratanti.

Sono, infine, alla base di creme, lozioni e shampoo **che favoriscono la crescita dei capelli**.





Il pecorino di Farindola

di **Maria Cristiana Serra**

Accademica di Pescara Aternum

*Un gioiello
gastronomico
molto antico,
dal gusto
pieno e corposo.*

Alle pendici del Gran Sasso, arroccata su un alto sperone roccioso, si erge **Farindola**.

Fondata dai Longobardi dopo la caduta dell'Impero romano, divenne, nel tempo, uno dei paesi più grandi e importanti della zona. Qui avremmo trovato una scuola per suonatori di corno - utilizzato per avvisare gli altri pastori del sopraggiungere dei branchi di lupi - e una per insegnare la lotta contro gli orsi, che spesso scendevano dalle montagne con intenti belligeranti. E così la sua fama perdurò fino agli inizi del 1900, quando **il Comune**, diversamente da quelli

delle zone limitrofe, **concesse ai farindolesi vasti terreni pubblici da adibire al pascolo, favorendo così la pastorizia e la produzione del pecorino.**

Il paese divenne il centro nevralgico del commercio di questo formaggio tipico che, ben presto, prese semplicemente il nome di "**pecorino di Farindola**" anche quando prodotto nei paesi limitrofi.

Nel secondo dopoguerra, purtroppo però, al pari dei giorni che viviamo, si assistette a un generale **spopolamento delle zone interne** e, con esso, **a un calo della produzione del pecorino**, tanto che, negli anni Ottanta, si preparava solo per autoconsumo.

Dobbiamo aspettare gli inizi del 2000 per avere un'inversione di tendenza. Gli abitanti della zona, infatti, solo allora compresero che l'unico modo per far rifiorire l'economia era quello di consorzarsi, dotandosi di un proprio disciplinare.

Ed è proprio **grazie al Consorzio dei Produttori del pecorino di Farindola che ripartì la produzione di questo formaggio antichissimo e unico al**

mondo, **incluso tra i Pat abruzzesi**, che può vantare un alto valore nutrizionale per la presenza di un elevato contenuto di amminoacidi essenziali, come la leucina, la lisina e la valina, nonché la quasi totale assenza di lattosio.

*Un formaggio già noto
agli antichi Romani
del I secolo d.C.*

Sappiamo che il pecorino di Farindola è un formaggio antichissimo, perché già noto agli antichi Romani del I secolo d.C. **Marco Valerio Marziale**, per esempio, nei suoi epigrammi dedicati ai **casei**, lo descriveva come adatto a **una colazione vegetariana**, in sostituzione della carne, o **come gustatio, ossia come antipasto** prima di una cena.

Conosciuto come **caseus vestinus**, si narra che avesse **un gusto pieno e corposo, così come era forte e rude il carattere dei Vestini**, la popolazione di ori-



L'ultimo suonatore di corno

gine osco-umbra che lo produceva. I Vestini erano stanziati nella parte sud-orientale del Gran Sasso, proprio nello stesso territorio sito a cavallo delle province di Pescara e Teramo, dove ora insistono i nove Comuni che appartengono al Consorzio.

È un formaggio unico al mondo, inoltre, per **tre motivi principali**.

Le erbe di cui si nutrono le pecore nei pascoli montani del Gran Sasso sono note per la loro **biodiversità**, ed è proprio grazie a queste che il sapore del pecorino è così inconfondibile. Con la **transumanza verticale**, sono state, infatti, **salvaguardate tutte le componenti aromatiche** e microbiologiche apportate dall'ambiente di produzione e dall'alimentazione degli animali in base ai loro terreni di pascolo.

Il fatto, poi, che si ottenga con latte crudo - riscaldato, senza farlo bollire, sino alla temperatura corporea dell'animale - fa sì che si possa apprezzare ancor più l'aroma dato dalle erbe locali, aumentandone l'impronta sensoriale.

Altra peculiarità, unica in Italia e, forse, nel mondo, è data dall'uso del **caglio di suino** aggiunto al latte crudo. Per ottenerlo, si usa la parte interna dello stomaco del maiale che è ricca di enzimi digestivi. Questa viene pulita e trattata mettendola **in infusione con sale e vino bianco Montònico per circa tre mesi**.

Si procede, infine, alla "rottura della cagliata in granuli di dimensione compresa tra 0,5 e 2 cm e quindi alla posa in fiscelle e alla formatura". Posto all'interno di questi piccoli cestini di vimini chiamati *fiscelle*, il formaggio viene poi salato solo sulle due facce, per estrarre la parte liquida e farlo asciugare, in modo da raggiungere l'inceneratura. Dopo un giorno o due, la forma viene estratta dalla *fiscella* e sistemata sopra panche di legno. Qui inizia la fase della stagionatura, che deve durare minimo 90 giorni. Di recente, infatti, si è scoperto che i patogeni contenuti nella microflora autoctona smettono di proliferare proprio dopo il superamento di tale periodo, a dimostrazione della lungimiranza e della saggezza dei popoli antichi.

Durante la stagionatura, che può durare



anche due o tre anni, **le forme di cacio devono essere cappate, ossia cosparse frequentemente con una emulsione di olio extravergine di oliva e aceto** per mantenere il suo giusto grado di umidità, evitare muffe e rotture della crosta. La stagionatura prosegue, infine, in vecchie madie di legno di faggio.

Il rito tutto femminile della preparazione del "caseus vestinus"

Il pecorino di Farindola è, infine, il **pecorino delle donne**, perché solo le donne possono prepararlo. **Non sappiamo quando sia nato questo "rito"**, tutto femminile, **tramandato per secoli da madre in figlia**, ma potremmo quasi ipotizzare che discenda dalle antiche donne vestine, **devote alla dea Vesta, protettrice del focolare domestico**, quale centro delle attività essenziali della vita familiare, simbolo di intimità e di calore. Erano, infatti, le donne che, al pari delle vestali, mantenevano sempre acceso il fuoco in casa per prepararvi il cibo, ma anche per condividere, attorno a esso, a fine serata, i momenti salienti della giornata.

Qualunque sia l'origine, il pecorino di Farindola viene realizzato **seguito metodi di produzioni ormai secolari**, a esclusivo appannaggio delle **donne che ne gestiscono l'intera filiera** (dalla mun-

gitura alla caseificazione, dalla cura della stagionatura alla conservazione delle forme), mentre all'uomo spetta solo la gestione e il foraggiamento del bestiame. E così, se oggi si vuole verificare **l'autenticità di una forma** di pecorino di Farindola - che ha riacquisito, per le comunità della zona, sia un grande valore economico sia culturale - si dovrà controllare che **sull'etichetta vi sia apposto il nome della donna che l'ha curata**, come una figlia, giorno dopo giorno fino alla vendita.

Tuttavia, ogni medaglia ha il suo risvolto: purtroppo, **le difficoltà che gli allevatori devono affrontare ogni giorno per salvaguardare questa unicità sono molte**. Abbiamo **la siccità** incipiente, che rende più arduo trovare il foraggio adatto al bestiame. E ci sono, poi, **gli esosi costi di smaltimento della lana**, che scoraggiano l'ingresso di nuovi consorziati. Un tempo bene prezioso, la lana è divenuta, infatti, solo un rifiuto speciale. È per superare tutto ciò, che il Consorzio, assieme all'Associazione Pecunia di Castel del Monte, ancora una volta si è lanciato in un nuovo progetto nel tentativo di **recuperare un'altra tradizione ormai desueta, ossia quella della filatura della lana**, contribuendo alla sostenibilità del mondo rurale e alla valorizzazione del territorio, creando, al contempo, nuove opportunità economiche. Il tutto nella speranza che questo ritorno al passato possa dare il via a un nuovo, prospero, futuro.



La pasta di legumi, questa sconosciuta o quasi!

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Un'alternativa gustosa
a quella tradizionale di
grano duro.*

La pasta di legumi, questa sconosciuta. O meglio, sconosciuta fino a poco tempo fa. **Come tutte le novità è entrata nelle nostre diete in punta di piedi** per vincere i sospetti di essere un surrogato del piatto tradizionale italiano per antonomasia. La sua storia è infatti relativamente recente rispetto alla pasta di grano abitualmente consumata e può essere ricondotta all'evoluzione delle diete e delle esigenze nutrizionali moderne.

*Perché e come è arrivata
sulla nostra tavola?*

Perché e come è arrivata sulla nostra tavola? È **uscita dalla nicchia di mercato nei primi anni 2000** e ha iniziato a guadagnare popolarità fino a essere presente sempre più frequentemente negli scaffali dei supermercati. Aziende italiane e grandi marchi internazionali





hanno oggi ampliato la loro offerta includendo pasta di lenticchie, ceci, piselli e altri legumi, contribuendo alla sua diffusione su larga scala.

Tale diffusione è stata in gran parte dovuta all'aumento dell'interesse per diete a base di proteine vegetali e alla **crecente consapevolezza dei benefici nutrizionali dei legumi**: secondo le linee guida nutrizionali dovremmo infatti consumare dalle due alle quattro porzioni di legumi a settimana!

In poche parole la pasta di legumi rappresenta un'alternativa attraente e gustosa a quella tradizionale. La scelta, tuttavia, dipende dalle preferenze personali in termini di gusto e consistenza. Certo, al primo assaggio ci rendiamo conto che un fusillo di ceci e uno di grano duro divergono sensibilmente per caratteristiche organolettiche. **Quello di legumi ha un sapore più deciso e una consistenza meno elastica** rispetto a quello di grano: insomma, è un'altra cosa, soprattutto per gli amanti della pasta di grano duro "al dente", magari trafilata al bronzo!

Il confronto tra pasta di legumi e quella di grano duro

Confrontare la pasta di legumi con quella di grano **senza cadere in luoghi comuni** e paragoni tradizionali **può tuttavia essere utile** per apprezzare **le peculiarità e i benefici** unici di ciascun tipo.

La pasta di legumi, rispetto a quella tradizionale, ha un più alto contenuto proteico, ideale per diete vegetariane e vegane; un **maggiore contenuto di fibre**, ottimo per la salute digestiva e **il mantenimento della sazietà**; un **minore indice glicemico**, adatta quindi a mantenere stabili i livelli di zucchero nel sangue; e, *last but not least*, è **naturalmente senza glutine**, un'opportunità per chi soffre di celiachia o sensibilità al glutine. Ha un sapore distintivo, spesso legato al legume di origine, e una consistenza diversa, più granulosa o densa. **La pasta di grano**, per contro, è una **buona fonte di carboidrati complessi**; può essere arricchita con vitamine e minerali e le versioni integrali offrono più fibre rispetto a quelle raffinate. Rispetto alla pasta di legumi, ha un sapore neutro e **una consistenza piacevolmente elastica**; è estremamente versatile e **si adatta bene a una vasta gamma di ricette e condimenti**. Non dimentichiamo, inoltre, che assorbe bene i sughi offrendo un maggior equilibrio dei sapori.

Una risposta alle esigenze nutrizionali e ambientali

Considerando l'impatto ambientale, punto sempre più importante quando parliamo di produzione alimentare, sicuramente **la coltivazione dei legumi può essere più sostenibile**, richiedendo meno risorse e contribuendo alla fissazione

dell'azoto nel suolo. Per la pasta di grano, l'impatto ambientale dipende dalle pratiche agricole: l'agricoltura integrata e biologica, oggi ben avviate, possono migliorare la sostenibilità.

Concentrarsi su questi aspetti specifici permette di apprezzare **le qualità uniche di entrambe le tipologie di pasta** senza relegarle a un confronto diretto che può essere limitante, anche perché il futuro della pasta di legumi sembra promettente. Rappresenta, infatti, una risposta moderna alle esigenze nutrizionali e dietetiche contemporanee, riflettendo i cambiamenti nelle preferenze alimentari, soprattutto **la tendenza a un maggior consumo di proteine vegetali**.

È probabile che la produzione e il consumo di pasta di legumi continueranno a crescere. La ricerca e lo sviluppo nel campo degli alimenti a base di legumi porteranno probabilmente a nuove innovazioni e varietà di prodotti, migliorando ulteriormente la loro qualità e accettazione tra i consumatori.

Le ricette? La mia preferita è la pasta di lenticchie con capperi e olive, da provare!





I molti pregi della birra

di **Maurizio De Vanna**

Accademico di Trieste

Oltre a essere una bevanda socializzante, trasversale a tutte le fasce di età, è un'amica dell'asse microbiota-intestino-cervello.

È ormai universalmente noto che il nostro organismo è dotato di due cervelli: il primo è quello contenuto nella testa, mentre il secondo si trova a livello del tubo digerente. Tra i due cervelli, i collegamenti sono bidirezionali, ma solo recentemente si è scoperto che quello intestinale è fortemente condizionato da una ricchissima popolazione di microorganismi, costituita prevalentemente da batteri, virus e funghi, la cui identità è stata solo da poco resa nota grazie a **sofisticata tecniche di indagine genetica** (metagenomica). Esse consentono di identificare non solo i generi e le specie presenti nel contenuto del tubo digerente, ma anche i singoli ceppi, con conseguente apertura allo sviluppo di

interventi sempre più mirati a influenzare le condizioni di equilibrio o di squilibrio tra germi buoni e cattivi. Se prevalgono i cattivi, c'è il rischio che la mucosa intestinale diventi permeabile, il cosiddetto "leaky gut" o "intestino permeabile", con conseguente penetrazione di germi patogeni e tossine attraverso la parete intestinale. Interviene allora **il nostro sistema immunitario, di cui ben il 70% è localizzato proprio attorno al tubo digerente.** L'eventuale penetrazione di tossine e germi patogeni determina lo sviluppo di un'inflammatione generalizzata più o meno grave, responsabile di tutta una serie di patologie a carico dei principali organi e apparati del nostro organismo. In particolare, l'inflammatione del sistema nervoso, detta anche *neuroinflammatione*, è causa di disturbi psichici come ansia, depressione, autismo e altre patologie neurodegenerative come Parkinson e Alzheimer.

La birra è una testimone silenziosa della storia umana

La birra è una testimone silenziosa della storia umana, **una compagna costante che ha attraversato millenni di evoluzione culturale e tecnologica** e contende al vino il primato della bevanda alcolica più antica al mondo. **Essa è, insieme al pane e al vino, uno dei primi alimenti elaborati dall'uomo.** Attualmente, è ancora la bevanda più consumata al mondo, dopo l'acqua e il tè. Sicuramente **da oltre 7.000 anni l'uomo si disseta con la birra**, come attestato dalle fonti storiche di tutte le più grandi civiltà del pas-





sato. **La prima descrizione documentata di una ricetta per produrre birra risale al 4.000 a.C.:** furono i Sumeri a cimentarsi per primi nell'arte di produrre una bevanda alcolica assimilabile alla birra. Se il consumo si è diffuso in tutto il mondo e attualmente è dovunque in forte aumento, vuol dire che le sue proprietà benefiche hanno comunque superato i rischi di sviluppo di patologie

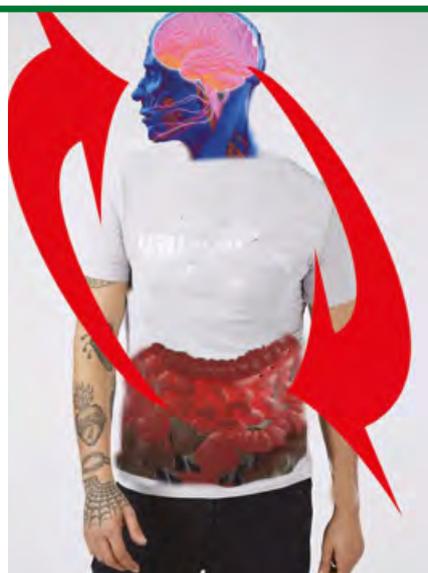
alcol-correlate. Non per niente **Platone** stesso aveva affermato: "È stato un uomo saggio colui che ha inventato la birra". **Dopo i Sumeri, la tecnica di produzione passò agli Egizi** che la davano, come parte dello stipendio, ai costruttori delle piramidi e addirittura, opportunamente diluita, la facevano bere persino ai bambini come cura delle più svariate malattie organiche.

Nel Medioevo, i monaci benedettini aggiunsero un ingrediente fondamentale nell'arricchire le sue potenzialità, ossia il luppolo, che contiene molte sostanze benefiche, come i polifenoli e altri antiossidanti, fondamentali nel ritardare il processo di invecchiamento. Inoltre **la birra è un rilassante naturale,** grazie al suo contenuto di acido nicotinico e lattoflavina, per cui dopo averla bevuta avremo una piacevole sensazione di rilassatezza. La birra **nasce come bevanda artigianale,** casalinga, per diventare, come nella nostra epoca, un prodotto industriale. A dire il vero, da poco tempo si è invertita nuovamente la rotta, **tornando a essere un prodotto che sempre più persone amano fare a casa,** in autonomia, grazie ad **appositi kit** reperibili a prezzi veramente contenuti.

Un'esperienza sensoriale che dà piacere

Il nostro cervello trae sicuramente un godimento psicofisico in quanto degustare una birra è molto più di berla. È una vera e propria esperienza sensoriale che dà piacere, pari a qualsiasi altra forma di godimento fisico e psicologico, perché il





circuito nervoso è sempre lo stesso: il segnale elettrico parte da nuclei sottocorticali, dove si libera dopamina, per arrivare alla corteccia cerebrale deputata a riconoscere e valutare la fonte e l'intensità dello stimolo che ha generato la percezione del piacere. Ciò che cambia è la quantità di dopamina che viene liberata a livello dei nuclei sottocorticali, da cui dipenderà la successiva motivazione alla ricerca del medesimo stimolo edonico. Ovviamente la dopamina liberata dopo una degustazione di birra non sarà quella sperimentata dopo l'assunzione di altre sostanze, ma risulta evidente che se il consumo di birra si è mantenuto elevato nei millenni, vuol dire che il piacere provato non è affatto trascurabile.

Si tratta di un'esperienza sensoriale che non passa solo attraverso il gusto, ma attraverso tutti e cinque i nostri sensi. **Già la vista** anticipa cosa proverà il nostro palato, osservando il suo colore, la sua corposità, la sua schiuma. **La birra va anche ascoltata**, sentirne lo scroscio, il suono delle bollicine che si sprigiona da una bottiglia appena aperta. **Il tatto** viene coinvolto per quella sensazione che proviamo quando l'avviciniamo alle labbra, con la schiuma che ci accarezza la bocca. **L'olfatto** ci aiuta a esaltare gli aromi della birra grazie al nostro cervello, che invia stimoli di sensibilizzazione alle papille gustative. Infine, il gusto ne coglie il sapore, la corposità e il retrogusto. Il piacere che se ne ricava dipende **anche dal modo di bere la birra, a cominciare dal bicchiere**: dalla forma che si sceglie, dalla temperatura a cui si serve, al colore, alla trasparenza, al profumo, alla quanti-

tà e qualità della schiuma. **Un bicchiere alto e slanciato** è più adatto **per le birre lager o pils**, che non hanno profumi decisi e devono ridurre al minimo il contatto con l'aria per non disperdere l'aroma. **Il tulipano valorizza le birre ale** (ad alta fermentazione) e **quelle doppio malto dai profumi tostati**, mentre **il panciuto ballon** esalta le birre molto aromatiche **"da meditazione"** come le **trappiste**. **Il flûte**, infine, è perfetto per le birre **particolarmente frizzanti** perché ne mantiene la vivacità.

Una bevanda capace di unire gli individui promuovendo la socializzazione

Per quanto riguarda le nostre funzioni cerebrali, possiamo affermare con sicurezza che la birra è sinonimo di tradizione e cultura, convivialità e relax, gusto e leggerezza, e che, secondo la stragrande maggioranza di consumatori, è **anche una bevanda adatta a tutti** senza distinzioni anagrafiche, sociali, di provenienza o stile di vita. La diversità è uno dei suoi punti di forza, che si riflette nella **vasta gamma di ingredienti e processi di produzione**. Nessun'altra bevanda alcolica offre una tale varietà di scelte, e le azioni in questo senso **favoriscono l'inclusione e l'apprezzamento da parte di un pubblico più ampio**, promuovendo di conseguenza socializzazione e benessere. La birra, pur così diversa nelle varie latitudini e culture, è considerata quindi una bevanda

capace di unire gli individui. **Secondo le più recenti indagini demoscopiche**, la stragrande maggioranza delle persone considera la birra una bevanda inclusiva, un'opinione **trasversale a tutte le fasce di età**, in quanto condivisa dalla Generazione X, dalla Z e dai Millennials, che concordano nel considerarla un collante sociale utile per promuovere l'inclusività. **Tra le motivazioni** addotte, sono riportate **la sua ampia reperibilità** in tutti i Paesi del mondo, seguita dalla capacità di creare **un ambiente di socializzazione rilassato e aperto**. Sono generalmente apprezzati anche **la bassa gradazione alcolica e il rapporto qualità-prezzo** tra i più convenienti in assoluto.

Da quanto sopra, emerge che la birra, **se bevuta in modo responsabile e con moderazione**, fa bene all'organismo e in particolare all'asse che **collega in modo bidirezionale cervello, intestino e microbiota**.

Il cervello, per il benessere psicosociale che deriva, sia dal piacere stimolato dai nostri cinque organi di senso, sia da quello che emana dallo star bene con gli altri per l'aumento del livello di socialità. **L'intestino**, per il rafforzamento della barriera fisica e immunitaria rappresentata dalla mucosa e dal sistema linfatico che alberga in massima parte attorno al tubo digerente. **Il microbiota** intestinale, per l'aumento della diversità delle specie batteriche che vivono in simbiosi con noi e in particolare per la crescita dei batteri benefici per il nostro organismo: un microbioma intestinale più diversificato è collegato a un minor rischio di malattie cardiache, diabete e Covid grave o Long Covid. Parafrasandone un altro, si può coniare il motto "una birra al giorno toglie il medico di turno"? L'alimentazione è in realtà una materia così complessa che impedisce qualsiasi semplificazione e impone una condotta consapevole, responsabile e diversificata da soggetto a soggetto: la birra, in particolare, è quasi sempre una bevanda che contiene alcol, la cui tossicità è comunque da non trascurare da parte di tutti noi.

Maurizio De Vanna



L'isola felice della cucina vegetale

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

Al di là delle libere scelte di diversi stili alimentari, la dieta vegetariana investe non solo la sfera culinaria ma anche quella esistenziale.

Parafrasando in positivo la celebre canzone di **Edoardo Bennato**, si potrebbe definire la cucina vegetale come l'“isola che c'è”. Ai nostri giorni, sono tanti i tipi di cucina e gli orientamenti che nascono, vanno in auge e si affermano o che, dopo un breve successo, passano di moda e svaniscono. Quello della **cucina vegetale** è, invece, un campo privilegiato **in quanto è sempre esistita**. Per secoli i nostri antenati si sono cibati dei prodotti della terra, sia spontanei, sia coltivati. Oggi, sono sempre di più coloro che in Italia e nel mondo scelgono un'alimentazione vegetariana, decidendo di escludere dalla loro dieta tutti i tipi di carne e pesce. **Non è solo un fatto di moda, bensì una scelta nutrizionale**, indice di consapevolezza e informazione, conoscenza e civiltà. Un percorso di crescita, il raggiungimento di una nuova dimensione, soprattutto da parte di coloro che, stanchi di ciò che ci propina l'industria alimentare massificata o, peggio, quella dei prodotti confezionati pubblicitarmente veicolati, si rifugiano nella bio cucina del vegetarianesimo o addirittura del veganismo. Per introdurre il discorso moderno e contemporaneo sulla diffusione della

cucina vegetariana, partiamo da un personaggio storico di tutto rispetto: **Pitagora**. Sarebbe stato proprio lui, padre fondatore della filosofia e della matematica, anche il “fondatore” del vegetarianesimo. Tra i personaggi storici che operarono la medesima scelta vegetariana (e certamente anche vegana) annoveriamo, a seguire, **Ippocrate, Aristotele e Platone, Galeno e Seneca**, poi **Leonardo da Vinci, Einstein, David Thoreau, Gandhi**.

L'India è la nazione più vegetariana del mondo

L'India è la nazione in assoluto più vegetariana del mondo. In essa, l'abbondanza di piatti e di ristoranti vegetariani è impressionante. **Il motivo è anche religioso**, in quanto in molte zone dell'India, soprattutto a sud, la carne è bandita. Cereali, legumi, verdure, spesso uniti a miscele di spezie, sono la base della cucina indiana. E, a tal proposito, sarà un caso che l'India sia la nazione con la più bassa percentuale di diagnosi tumorali al mondo?

Se ci spostiamo **in Europa, Berlino è la capitale occidentale più vegana dell'intero continente**. Essa conta ben 127 ristoranti vegani e vegetariani, oltre ai tantissimi locali e supermercati che vendono soltanto tali prodotti.

In Italia, la capitale della cucina vegetariana è senz'altro Milano. Sono davvero tanti i locali dove chef votati a questa scelta inventano, creano, sperimentano una miriade di piatti che abbracciano varie gamme che vanno dal giornaliero, al raffinato, fino all'eccezionalità dell'alta cucina.



Una nuova dimensione verso la quale va la cucina vegetariana

Attualmente, si sta delineando una nuova dimensione verso la quale va la cucina vegetariana. Quella che, rimanendo attaccata ben solidamente a principi nutrizionali di freschezza e genuinità, salutistici e dietetici, la spinge **verso una sorta di equilibrio di stampo filosofico e contemplativo**. Il percorso è il seguente: si parte dai prodotti della terra e della natura; attraverso la loro conoscenza si acquista un metodo di educazione alimentare; esso diviene scelta ponderata di vita. Senza tralasciare il piacere della buona tavola e della convivialità, si giunge al godimento dei cibi, alla gioia di vivere, al piacere cromatico che danno i colori dei petali e dei fiori, a quello olfattivo fornito dai profumi di alghe come spirulina, kombu, nori, wakame e arame, infine, a quello “solido” papillo-sensoriale che emana dalle basi o dai “letti” di alghe, dal sapore di certi torsoli, baccelli, verzure, all'intensità, infine, delle fibre rosse o arancio, alla croccantezza di malli e nocchie. L'inventiva volta a creare equilibrio, bilanciamento, apporti nutrizionali semplici ma speciali, attraverso il semplice atto del nutrirsi giornaliero. Si chiude così il cerchio che da culinario e nutrizionale è divenuto esistenziale.



Le lumache a tavola

di Patricia Deinies Benussi

Accademica di Trento

*A volte denigrate
per la loro lentezza,
sono gustose in cucina.*

Come definire questo animaletto che ci ha regalato tante espressioni curiose, come: lumacare, lumacatura, lumachella, lumacone, a passo di lumaca?

Tecnicamente, è un mollusco onnivoro. Dovrebbe essere chiamato, in modo corretto, "chiocciola". C'è infatti **una differenza fra la cosiddetta chiocciola e la lumaca.** La prima è dotata di una conchiglia: un guscio. Le lumache senza conchiglie sono meno protette e possono venire a contatto con sostanze che per l'uomo sarebbero velenose.

In Europa ci sono **tre specie di chiocciola** o "lumaca di terra": *Helix pomatia*, *Helix aspersa* e *Helix lucorum*. Hanno **piccoli polmoni e un apparato digerente molto sviluppato**; sono ermafroditi, capaci di ibernarsi, hanno un meccanismo di difesa molto sviluppato e riescono a strisciare a 4,8 m all'ora.

Si trovano dappertutto in Italia. Una volta, nelle zone rurali, venivano chiamate la "carne dei poveri". Già ai tempi dei Romani, un cultore appassionato, **Fulvio Lippino**, era noto per aver inventato "l'arte di ingrassare e purgare le lumache". **Apicio** menziona l'uso delle lumache nella gastronomia romana nel suo famoso libro.

Il lungo procedimento per pulirle prima della cottura

In tutti i ricettari in cui si parla della cucina delle lumache, è illustrato il procedimento indispensabile per "spurgarle" prima di cuocerle. Non ci sono scorciatoie: il contenuto del sacco di digestione del mollusco deve essere completamente pulito.

Prima di iniziare la pulitura, bisogna sapere in quali condizione si trovano i molluschi quando vengono presi. Possono essere **chiusi in letargo nel loro guscio**, e allora sono già a digiuno, quindi, in teoria, privi di impurità, **oppure sono aperti, in primavera o in estate**, e devono essere spurgati completamente per qualche giorno. Le lumache, non in letargo, vengono lasciate in una scatola di cartone, di latta o in un cesto grande con piccole aperture. In fondo al contenitore ci può essere un



po' di sabbia. Naturalmente, se non si vuole trovarle dappertutto in casa, il contenitore deve essere chiuso bene, e per qualche giorno.

La pulizia completa è necessaria, anche se certamente dolorosa per le povere bestiole. Ci sono diversi metodi ma iniziano sempre con le lumache lavate e vive.

Si può procedere immergendole nell'acqua bollente per almeno 15 minuti. Una volta tolte dall'acqua, con una forchetta sottile, si leva il corpo dal guscio. La parte dell'intestino viene talvolta tolta, poi si usano sale e farina gialla per strofinarle bene sotto l'acqua corrente per togliere completamente la bava e il viscido.

Un altro metodo consiste nel sottoporle a successivi lavaggi: dopo essere state bagnate con sale e aceto, e qualche volta con vino bianco, devono essere messe in un recipiente pieno di acqua fredda. Dopo averle portate lentamente a bollitura e averle lasciate in acqua per 15 minuti, devono essere lavate ancora in acqua corrente, mentre il guscio viene tolto. Se invece si vogliono lasciare con il guscio, questo va strofinato e lavato bene. Alcuni cuochi suggerivano di non togliere il "tortiglione" che comprende l'apparato digerente e altri organi viscerali, perché ritenevano che fosse la parte più saporita e che costituisse il 25% del peso totale del mollusco.

Le proprietà nutraceutiche

Le lumache sono ricche di omega 3, quindi hanno proprietà antiossidanti e sono utili per ridurre il colesterolo, l'ipertensione e i fattori di rischio cardiovascolare. Sono inoltre una buona fonte di vitamina A e B12 (che combatte l'affaticamento e sostiene la funzione neurologica), di aminoacidi essenziali, ferro, calcio e minerali. Ci sono varie piccole aziende in cui le lumache vengono coltivate esclusivamente per l'utilizzo della bava **per farne creme antirughe**.

Poiché la vita media delle lumache è di 7/8 anni, alcuni dei nostri chef stanno cominciando a usarne le uova come una sorta di caviale.



Per cucinarle, molto spesso vengono usati il burro, l'aglio e il prezzemolo e talvolta il vino bianco come base. In Trentino, come descritto nel libro *La cucina trentina*

di **Carlo Alberto e Anna Lucia Bauer**, le ricette sono a base di un buon soffritto. Ci sono variazioni nei piatti trentini ma quasi sempre sono servite con la polenta.



LUMACHE IN UMIDO ALLA TRENINA

Ingredienti: 600 g di lumache già pulite, ½ cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 carota, 1 ciuffo di prezzemolo, 20 g di burro, 10 cl di vino bianco, 5 cl di olio extravergine d'oliva, 20 g di parmigiano grattugiato, farina, 1 cucchiaino di pangrattato, sale, pepe.

Preparazione: bollire le lumache per circa 2 ore. Scolarle, badando di conservare l'acqua di bollitura. In un tegame, preparare un soffritto con il burro e l'olio, le verdure e il prezzemolo finemente tritati. Unire le lumache dopo averle leggermente infarinate, sfumare con il vino, salare e pepare. Aggiungere il pangrattato e far cuocere lentamente per almeno un'ora e mezza, bagnando abbondantemente con l'acqua di bollitura e unendo alla fine il formaggio grattugiato.



Le meravigliose paste ripiene

di Eugenio Menozzi

Accademico di Reggio Emilia

Un mondo ricco di preparazioni gustose che nascono dalla tradizione familiare.

Secundo i principali dizionari, la biodiversità è la coesistenza, in uno stesso ecosistema, di diverse specie (animali e vegetali) che creano un equilibrio grazie alle loro reciproche relazioni. Ciò premesso, si può tranquillamente affermare che le varie paste ripiene possono costituire **una gradevole biodiversità sulle nostre tavole, nelle quali si crea un equilibrio** fra queste piacevolissime creazioni gastronomiche.

Quando, per pura e semplice comodità, parlerò di cappelletto (sono orgogliosamente reggiano), mi riferirò senza distinzione a tutte quelle meravigliose paste ripiene quali agnolotti, *anolini*, *anvèin*, *caplazz*, *caplitt*, cappelletti, caramelle,

marubini, ravioli, tortellini, per citarne solo alcune scrupolosamente in ordine alfabetico e omettendo le varie derivazioni.

E cerco di spiegarmi: i campanilismi che creano inutili dissidi fra i sostenitori di ognuna di queste delizie sono futili, capziosi e spesso sciocchi.

Le paste ripiene sono tutte, ognuna con le sue caratteristiche, **ottimi piatti che nascono dalla tradizione locale e si sviluppano nelle tradizioni familiari** che hanno creato e creeranno ancora tante piccole differenze idonee a far preferire, volta a volta, quelle della mamma o della nonna alle quali ognuno di noi associa il ricordo di feste, pranzi di famiglia e piacevoli momenti conviviali.

E tutto questo è tanto vero e reale che **Guido Piovene**, nel suo *Viaggio in Italia*, ricorda come alle varie mense si menzionassero non solamente i generici cappelletti per una particolare ricetta ma, in questo caso si trovava a Correggio, particolarmente quelli mangiati a casa tale

o casa talaltra durante un pranzo, per questo o quell'altro avvenimento.

Dal che appare evidente che, nella sua grandezza intrinseca e trascendentale, il cappelletto (*rectius* pasta ripiena) **viene quasi umanizzato e identificato con una particolare situazione** che prescinde dalla ricetta, più o meno depositata.

Una varietà di piacevoli gusti dalla combinazione di pochi elementi

Troviamo, così, **paste farcite con ripieni di carne scottata o stracotta, pesce, crostacei, di formaggi, di verdure**, con o senza l'aggiunta di uova, pangrattato, spezie, con o senza ricotta o in varie proporzioni; **piccole come ceci o grandi come orologi da polso; in brodo, asciutte**, con ragù, panna o altri intingoli a base di pomodoro con o senza soffritto.

Pensate a quale fantasmagoria di gusti, tutti piacevoli e accattivanti, può nascere dalla combinazione di pochi elementi con la sfoglia di uova e farina: verde per la presenza di bietole, spinaci o ortiche, rossa grazie a barbabietole o pomodoro, nera per l'inchiostro di seppie.

E noi dissertiamo, a volte animatamente, su quale sia la migliore fra le leccornie sopra riportate? Non c'è scampo: come chiedersi se sia più fredda la neve o alto il Monte Bianco. È un paragone impossibile e dovremmo farcene una ragione. Forse l'unica utilità che si può trarre da tale disputa è un'approssimativa classificazione di questi scrigni in base alla loro forma, perché sovente si vede, soprattutto nelle confezioni di prodotti industriali ma spesso anche in molti menu, una notevole confusione. Anche la zona di



appartenenza ha spesso confini non rigorosamente determinabili.

La fantasia può correre senza freni

Farcia e condimento? La fantasia può correre senza freni.

Agnolotti (Piemonte e Piacenza) e **ravioli** sono simili (a parte quelli "dal plin"): quadrati di pasta, chiusi su tutti i lati, generalmente seghettati ma non sempre.

Anolini e anvèin (Parma): il ripieno viene racchiuso fra due cerchi di sfoglia, ritagliata con appositi stampini dal bordo liscio o seghettato; molto simili ai marubini (Cremona e Piacenza).

Caplitt (e *caplàzz*) (Ferrara e Romagna), molto **simili ai cappelletti** (Reggio Emilia): un quadrato di sfoglia all'uovo, col bordo seghettato, viene piegato a triangolo per racchiudere il ripieno, e i due angoli sovrapposti, richiusi rigorosamente a mano, con un foro appena accennato, ricordano la forma di un piccolo cappello da alpino.

Cappellacci (ubiqui): simili a cappelletti e tortellini ma di dimensioni più generose.

Caramelle: simili ai ravioli "dal plin" ma con gli estremi arrotolati e non solo pizzicati; da non confondere con quelle di pasta sfoglia.

Tortellini: come per i cappelletti il quadrato di pasta, con il taglio liscio, viene chiuso a triangolo e gli angoli sovrapposti con un foro centrale più pronunciato.

Tortelli: simili ai ravioli ma ottenuti sovrapprendendo una balza di sfoglia al ripieno; sono quindi chiusi su tre lati e tagliati con la speronella liscia o seghettata.

Mezzelune: come per i tortelli si sovrappone una balza di sfoglia al ripieno, ma il taglio avviene con coppapasta liscio o seghettato.

Ripieni e condimenti? Non ci sono limiti, tranne quelli dello spazio per elencarli. Da ultimo, non me ne vogliono gli amici sardi se non ho citato gli squisiti **culurgiones**, che pure appartengono alla famiglia degli agnolotti, ma non sono fatti con la pasta all'uovo.





I ristoranti più antichi del mondo

di Mauro Gaudino

Accademico di Roma Nomentana

Un breve excursus sull'argomento, a dimostrazione che forse sono italiani quelli che possono vantare secoli di storia.

Sebbene il *Guinness World Records* riporti che il ristorante più antico del mondo sia lo spagnolo "Botín" in Calle de Cuchilleros a Madrid, che fu aperto nel 1725 da un cuoco francese di nome Jean Botín, **ci sono molti ristoranti italiani che, documenti alla mano, potrebbero aspirare all'ambito titolo.**

Di ristoranti molto antichi, in Italia, ce ne sono un po' in tutte le regioni, tanto che si potrebbe scrivere una guida apposita. In questo contesto, ci accontenteremo di fare, tuttavia, un rapido *excursus* su quelli più famosi.

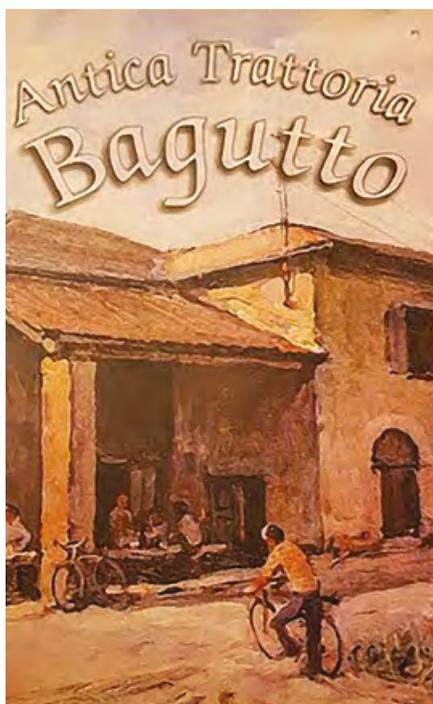
Cominceremo con il Nord d'Italia, visto che **in Lombardia c'è un ristorante che pare vanti addirittura 740 anni di attività.** Si tratta dell'"Antica trattoria

Bagutto" che oggi si trova a Milano in via Elio Vittorini 4. Il locale, nato originariamente nei pressi di un paesetto nel comune di Morsenchio oggi scomparso, deve il suo nome al termine longobardo *Berlochium*, che in italiano significa letteralmente "luogo dove si mangia". Pare che a certificare l'antichità del ristorante sia stato il rinvenimento di **un documento di scambio di beni del 1284.**

Gli antichi locali della capitale

Nel Lazio c'è il ristorante "La Campana" di Roma, situato al numero 18 del vicolo che prende il suo nome (e non viceversa), il quale **vanta più di 500 anni di attività.** Sembra, infatti, che **Paolo Trancassini**, il titolare del ristorante, già accreditato come il più antico ristorante della capitale, dopo aver incaricato la ricercatrice e storica dell'arte **Manuela Maggi** di risalire alla storia del locale, abbia dichiarato pubblicamente che, **negli archivi storici capitolini**, sarebbe stata trovata la ricevuta di un pagamento delle *taxae viarum* del 1518 in cui si parla di un oste, tale **Pietro della Campana**, che aveva pagato sei scudi per la manutenzione stradale del vicolo. Anche un censimento, fatto nel 1526, confermerebbe ulteriormente la preesistenza dell'antico ristorante, sorto, quindi, 207 anni prima del vetusto ristorante di Madrid!

Un altro locale romano, degno dell'aggettivo "antico", è il ristorante "**Cecchino dal 1887**", che insiste sul territorio da oltre 137 anni. Famosissimo per alcuni piatti della tradizione romanesca come la "coda alla vaccinara", i "rigatoni





con la pajata”, la “trippa alla romana”. È situato al “Testaccio”, proprio di fronte all’ex mattatoio che oggi, dopo la sua dismissione del 1975, è stato trasformato in un importante polo culturale. “Checchino” deve gran parte della sua fama proprio alla vicinanza al suddetto mattatoio, perché dalla lavorazione delle carni si ottenevano quattro quarti di carne “nobile”, tagli destinati alla popolazione benestante, e un cosiddetto “quinto quarto” formato dagli scarti della testa, della coda, delle zampe e tutte le interiora dell’animale. Questa parte del macellato era offerto agli operatori del mattatoio (quasi tutti abitanti dei quartieri limitrofi), a compensare parte della paga per il lavoro svolto. Soprattutto le interiora, che erano facilmente deperibili in un’era dove mancava il frigorifero, venivano spesso consegnate e

fatte cucinare, all’uscita dal lavoro, da “Checchino”, per poi consumarle *in loco* o portarle a casa. Per tale motivo, nel tempo, **la cucina del “quinto quarto” diventò la specialità del famoso ristorante.**

Sempre nel Lazio, in una suggestiva cornice di antichità classica, troviamo il **ristorante “Sibilla” di Tivoli. Fu fondato nel 1721, e sorge all’interno di un ricco sito archeologico nel cuore dell’antica “Herculeum Tibur”,** città a nord-est della capitale fondata nel 1215 a.C. (494 anni prima di Roma). Il ristorante è **un connubio di arte culinaria e archeologia** dove è possibile pranzare all’ombra dei due monumenti del II secolo a.C., detti della Vestale e della Sibilla, da cui il ristorante prende il nome. Con uno spettacolare affaccio ottocentesco sul “Ponte Gregoriano”, e il meraviglioso

scenario del parco naturale di “Villa Gregoriana”, il ristorante “Sibilla”, nel corso del tempo, è stato ambita meta di principi, eroi e artisti del Grand Tour. Furono graditi ospiti anche i “Sorci Verdi”, l’eroica squadriglia da bombardamento del 12° stormo dell’aviazione italiana, che durante la Grande Guerra qui vennero a godersi quello che poteva essere un ultimo pasto, prima della celebre traversata dell’Atlantico, partendo dal vicino aeroporto militare di Guidonia.

Dal ristorante di Cavour all’Harry’s Bar, “Monumento Nazionale” dal 2001

In Piemonte, e più precisamente a Torino, c’è il ristorante “Del Cambio”. Nato nel 1755, si trova davanti al Palazzo Carignano, prima sede del Parlamento italiano. Uno dei frequentatori più assidui era **Cavour**.

In Campania, a Napoli, si trova quella che senz’altro è tra le più antiche pizzerie che la gastronomia napoletana possa vantare. Si tratta dell’antico **“Ristorante Pizzeria Mattozzi”** che si trova a Piazza della Carità. **Sorto nel 1833,** è annoverato anche tra i soci dell’associazione “Verace Pizza Napoletana”, un sodalizio nato per tutelare e promuovere la vera pizza napoletana nel mondo.

In Sicilia, nel 1890, nasceva la “Casa del brodo” di Palermo, ristorante di cucina tipica locale la cui specialità, com’è prevedibile, è il bollito.

Sebbene molto più “giovane” rispetto agli altri ristoranti, vorrei chiudere ricordando che, nel 1931, apriva sulla laguna di Venezia il famosissimo **“Harry’s Bar Cipriani”,** celebre per aver inventato, nel 1948, il cocktail Bellini, per il suo carpaccio e per avere una selezionatissima clientela del calibro di Peggy Guggenheim, Orson Welles, Frank Lloyd Wright e Joe di Maggio. Anche se non potrà mai vantarsi di essere il ristorante più antico al mondo, ha il primato, l’onore e il merito di **essere stato nominato nel 2001 “Monumento Nazionale”** dal Ministero dei Beni Culturali.





Il consumo del latte crudo

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Il latte distribuito sfuso, appena munto, senza che abbia subito trattamenti termici, deve essere sempre bollito.

Per latte crudo si intende un latte distribuito sfuso, appena munto, senza che abbia subito trattamenti termici, nemmeno lievi. Già agli inizi del secolo scorso, venne dimostrato che patologie anche gravi erano legate al consumo di latte crudo munto e consumato tal quale. Per tale ragione, **negli anni Trenta, in Italia, fu imposta la pastorizzazione del latte** e la garanzia della salubrità del prodotto fu affidata alle centrali municipalizzate. Il latte pastorizzato viene oggi considerato, in Italia, "latte fresco".

Dal 2006 è stato nuovamente consentito il consumo di latte crudo

Dal primo gennaio del 2006 è stato nuovamente consentito il consumo di latte crudo, venduto direttamente al cliente, **in distributori automatici refrigerati, detti "bancolat"**. Dopo 24 ore dal riempimento del distributore, il latte non consumato rimasto nel "bancolat" viene





tolto per essere utilizzato per la preparazione di formaggi e ricotta. Esiste un indirizzo, www.milkmaps.com, dove è possibile conoscere la mappa di distribuzione del latte crudo e il "bancolat" più vicino (sono circa 1.300 i punti vendita). Se il consumo di latte (come una volta) è sicuramente gradevole, per il contenuto di lactobacilli e vitamine (tiamina, riboflavina, acido pantotenico, acido folico, vitamine liposolubili quali retinolo, tocoferolo e vitamina C), esso **non è privo di pericoli**. Il latte, che potremmo definire "alla spina", **deve corrispondere a precisi requisiti**: non deve subire **alcun trattamento termico**, se non la filtrazione. **La refrigerazione**, tenuta fra 0 e 4 gradi, e **periodici controlli** del produttore nelle stalle consentono al consumatore la certezza di un prodotto, dal punto di vista microbiologico, privo di agenti patogeni. **Il trasporto** del latte dal punto di raccolta al domicilio deve rigorosamente **rispettare la catena del freddo**, in modo che possa mantenersi puro sino a 2 giorni, dopo i quali, rigorosamente bollito, va consumato entro 4 o 5 giorni.

Perché il latte crudo va assolutamente bollito?

Perché il latte crudo va assolutamente bollito? Una serie di episodi infettivi causati da un batterio, l'*Escherichia coli* O 157, e da altri produttori di verocitotossina (Vtec), ha indotto il Ministero della Salute a emanare, nel 2008, **un'ordinanza, poi tramutata in legge**, che stabiliva

l'obbligo di esporre **sulle macchine erogatrici del latte crudo la dicitura**: "Da consumarsi solo dopo bollitura".

La contaminazione del latte con microrganismi patogeni, infatti, può avvenire **durante la mungitura, la raccolta e la distribuzione**. La pelle delle mammelle delle mucche, le mani degli operatori, le superfici degli impianti di raccolta e stoccaggio sono fonti di possibili contaminazioni batteriche, e quindi la bollitura non è solo consigliata, ma è obbligatoria. Tale ragione **obbliga le centrali del latte al trattamento termico detto "pastorizzazione"**, che consiste nell'esporre il latte crudo **alla temperatura di 72 gradi circa, per 15 secondi** prima di confezionarlo in tetrapak o in bottiglia. Questo è definito consumo di latte "fresco".

La sterilizzazione, invece, **consente la conservazione del latte per mesi**, a temperatura ambiente. Tutto ciò è pos-

sibile portando la temperatura del latte ad almeno 135 °C, per un secondo.

Il rischio di malattia è maggiore di 150 volte rispetto al consumo di latte pastorizzato

La ragione che impone tassativamente la bollitura prima del consumo del latte crudo nasce anche da **uno studio, durato 13 anni e pubblicato su "Emerging Infectious Diseases"**, che ha dimostrato un rischio di malattia maggiore di 150 volte rispetto al consumo di latte pastorizzato.

Negli Stati Uniti, il latte crudo, benché fosse consumato solo dal 3% della popolazione, era responsabile del 96% dei casi di intossicazione da prodotti latte-caseari.

La più frequente delle patologie, e anche la più pericolosa, è **la sindrome "emolitico-uremica"**, un'infezione batterica coagulativa, che induce la formazione di micro-coaguli che possono compromettere la funzionalità di molti organi, compresi i reni. La patologia è rara, ma in Italia sono descritti una cinquantina di casi l'anno, specialmente in bambini di età inferiore ai quattro anni, dovuti al consumo di prodotti derivati da latte crudo contaminato. Il consumo consapevole del latte crudo, rigorosamente bollito, può sostituire quello del latte fresco della centrale, ovviamente nel rispetto dei tempi di consumo, quattro o cinque giorni dall'acquisto.





Alimentarsi con saggezza

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Cosa mangiare? Non tutto, ma un po' di tutto.

Sono innumerevoli le importanti influenze sui comportamenti alimentari alla base della nutrizione. Non scopriamo l'acqua calda se ne confermiamo a noi stessi la complessità. **Lo scenario è quello delle scelte** con un ampio contesto che, volenti o nolenti, si mettono in moto nel nostro organismo: le papille gustative della lingua e il cervello il cui apparato aziona ansie e abitudini, cioè lo status del nostro sistema giovane o vecchio, sano o malconco. **Ogni programma nutrizionale deve essere in perfetta sintonia con le esigenze individuali** fisiche, psicologiche, patologiche.

L'Oms prospetta gli scenari che coinvolgono oltre un miliardo di persone

Gli studiosi dell'Oms, l'Organizzazione Mondiale della Sanità, più recentemente attraverso diverse valutazioni sociologiche e politiche, prospettano a tutto campo le interfacce che coinvolgono oltre un miliardo di persone sugli oltre otto che popolano la Terra. Per moltissimi bambini, adolescenti, anziani, vecchi, tra povertà, carestie, cataclismi, **alimentarsi, come reperire medicine, è un problema con drammatici risvolti**. Cosa possono sperimentare genitori che non hanno la possibilità di sfamare i figli? E quanto e come è articolato l'apparato gastrointestinale? Se ne parla

ripetutamente in seminari, pubblicazioni, spot pubblicitari che "sparano" a effetto dai social. Sono troppe e invasive le ossessioni che già nel Settecento **Hegel** ebbe la felice intuizione di indicare.

Il punto fondamentale è non eccedere

Sono sicuro al cento per cento che non c'è spazio per le favole della bistrattata Cenerentola che sposa il principe azzurro vivendo poi felice e contenta, né di Biancaneve che mangia la mela avvelenata ed è salvata dai sette nani. Soprattutto mettiamoci in mente che un bicchiere di buon vino, un boccale di birra spumeggiante, un cibo ben arrostito, bollito e persino fritto, se con l'olio buono, riescono ad allietare le nostre giornate senza rischi eccessivi. Il punto fondamentale è non eccedere arrendendoci a peccati di gola e tentazioni. In certi casi, **meglio appagare il proprio gusto con le mezze porzioni** che, se ben fatte, anche se non traboccano dal piatto, soddisfano ugualmente. E poi, a volte, pasta e lenticchie, filetto ai ferri, pesce lesso sono allettanti quanto un menu pieno di grassi e zuccheri che certamente in grandi quantità infiammano, gonfiano, innervosiscono. Evitiamo, comunque, di soccombere alle rigide opzioni di dolce, salato, *nouvelle cuisine*, tradizione, *street food*, colazione continentale, digiuno intermittente. È utile, pure nell'era dell'Intelligenza Artificiale, ricorrere alla saggezza delle nostre nonne **facendo tesoro delle loro ricette e magari rivisitandole con qualche novità**. Cosa mangiare allora? Non tutto, ma un po' di tutto. E poi, mi raccomando, sull'enogastronomia attenti alle *fake news* che dilagano tra *selfie* e *blog*.





Celiaci a tavola

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Cresce il numero delle persone intolleranti al glutine, ma per fortuna oggi trovare locali gluten free è sicuramente più facile.

La celiachia sta diventando un fattore sempre più importante nel campo dei consumatori, poiché il numero dei soggetti celiaci è in costante e progressivo aumento. Questa patologia cronica comporta reazioni immunitarie dell'organismo nei soggetti che assumono alimenti contenenti glutine, e non è da sottovalutare.

Secondo quanto riferito recentemente dal Ministro della Salute **Orazio Schillaci**, si stima che in Italia i soggetti celiaci si aggirino intorno ai **seicentomila individui, di cui la maggioranza è popolazione femminile**.

La maggior parte delle persone celiache vive **in Lombardia**, che da sola ospita oltre 46mila individui diagnosticati, seguita da Lazio e Campania, e i soggetti interessati hanno **un'età compresa tra i 18 e i 59 anni**.

Fare attenzione quando si manipolano alimenti destinati a soggetti celiaci

Una volta che il soggetto risulta positivo al test diagnostico per la celiachia, dovrà **seguire una dieta priva di glutine per tutta la vita**. Pure le piccole contaminazioni di questa proteina, anche se non si manifestano sintomi, possono essere



dannose per il soggetto celiaco. È molto importante, dunque, fare attenzione quando si manipolano alimenti destinati a soggetti con questo disturbo. **Le accortezze in cucina** riguardano la pulizia profonda degli **strumenti** impiegati e il **cibo** utilizzato (che deve essere rigorosamente **gluten free**).

Particolare attenzione si deve tenere **quando si mangia fuori casa**. È necessario informarsi e orientarsi verso quei locali che hanno aderito al **progetto dell'Associazione Italiana Celiachia "Alimentazione Fuori Casa - AFC"**, al quale partecipano ristoranti che hanno operatori che hanno frequentato percorsi di formazione di questa associazione e che sono seguiti dai tutor dello stesso ente.

Un Protocollo d'intesa per la conoscenza della celiachia nei pubblici esercizi

Recentemente **la Federazione Italiana Pubblici Esercizi - FIPE** ha firmato con l'Associazione Celiachia un Protocollo

d'intesa per lo sviluppo e la promozione di iniziative volte a diffondere una maggiore conoscenza della celiachia all'interno dei pubblici esercizi in Italia e **garantire la massima attenzione e qualità nel servizio per i clienti con questa patologia**. L'accordo comprende l'impegno a sensibilizzare le imprese sui temi legati alla celiachia e alla dieta senza glutine per **un'offerta sicura e di qualità**, che sappia valorizzare appieno **la ricca varietà delle ricette senza glutine**.

I celiaci, a differenza di qualche anno fa, ora possono gustare più facilmente piatti tradizionali della nostra cucina elaborati con ingredienti senza glutine.

La conoscenza del problema si è diffusa maggiormente; la cultura alimentare si è sensibilizzata e ora **trovare locali gluten free è sicuramente più facile**, anche perché reperire prodotti senza glutine non è più un'impresa impossibile. Anche i supermercati hanno reparti specifici per prodotti dietetici. È molto ampia anche l'editoria per la cucina italiana senza glutine: ricettari ben curati propongono le ricette più rispettose della tradizione gastronomica italiana, attente alle esigenze dei celiaci.



Mondadori Libri,
Milano 2024, pp. 204
€ 19,00



Il titolo porta a pensare automaticamente all'ideale società degli *àpoti* (o *apòti* che dir si voglia, secondo le correnti di pronuncia), termine coniato da Giuseppe Prezzolini in una lettera pubblicata nel settembre 1922 sulla rivista "La Rivoluzione Liberale", per definire un'umanità disincantata che non crede nell'ap-

Non me la bevo

Godersi il vino consapevolmente senza marketing né mode

di Michele A. Fino

parenza ma vuole ricercare la verità, cioè non è affatto disposta a bersela. Altri personaggi del giornalismo e della letteratura si iscrissero, sempre idealmente, alla società degli *àpoti* e fra questi Indro Montanelli, Curzio Malaparte, Leo Longanesi, Giovannino Guareschi e, recentemente, Riccardo Ruggeri. A prima vista tutto ciò sembra una contraddizione di fronte a un'opera che si prefigge di accompagnare il lettore a "godersi il vino", ma iniziando a leggere, e continuando nella lettura, ci si trova a pensare che l'Autore può degnamente figurare fra gli appartenenti all'ideale società degli *àpoti*. La documentazione che sta alla base degli argomenti trattati è esauriente e alla fine ci si trova ad avere, innanzitutto, liberato il campo dalle leggende e dalle mode che spesso

nascono e si sviluppano con l'intento di facilitare il successo delle campagne di marketing. Ma il piatto forte è rappresentato dall'acquisizione della capacità di orientarci fra tutte le posizioni e contrapposizioni che orbitano intorno al vino: meglio il contadino o l'industriale, fa bene o male alla salute, quale scegliere fra biologico, biodinamico, vegano e naturale. E dopo aver imparato a leggere le etichette e acquisito alcuni dati storici, arriviamo al capitolo finale dal titolo provocatorio ("Vino e non sai cosa bevi?", l'esatto contrario dello slogan creato anni fa per la birra) e al caldo invito a non fare del nostro atteggiamento verso il vino il frutto di una scelta manichea a tutto scapito di un comportamento consapevole e di un pieno godimento.

Carlo Delfino editore, Sassari
2024, pp. 180
€ 20,00



Un terzo della produzione mondiale di carciofi proviene dall'Italia e un quinto della produzione italiana proviene dalla Sardegna. Solo il 3% dei carciofi consumati nel nostro Paese proviene dall'estero (Egitto, Spa-

Il carciofo

Un'eccellenza dell'agricoltura e della gastronomia della Sardegna

a cura di G. Antonio Farris, Luigi Ledda, Paola A. Deligios

gna e Tunisia) e l'1% di quelli prodotti in Italia viene esportato. All'Italia sono riconosciute tre indicazioni geografiche protette (il carciofo Brindisino, quello di Paestum e il Romanesco del Lazio) e una sola Dop, Denominazione di origine protetta, lo Spinoso di Sardegna. Come ortaggio di impiego generalizzato, il carciofo è relativamente giovane, avendo superato i confini delle zone di produzione solo verso la metà del secolo scorso, giungendo ad attirare l'attenzione del grande poeta Pablo Neruda, che gli dedicò una lunga, sentita ode. Un gruppo di appassionati agronomi, cuochi e amanti del cibo ha confezionato per il lettore questa guida che lo conduce in un viaggio nel mondo del carciofo descrivendone gli aspetti più reconditi

e imprevisti. Si va ben oltre i limiti del semplice mondo della tavola, per dimostrare il suo valore anche come componente dell'ecosistema agricolo e alimento dotato di importanti implicazioni salutistiche e nutraceutiche, già studiate nell'antichità da Teofrasto e Plinio il Vecchio e confermate dai più recenti indirizzi di ricerca. La versatilità organolettica del carciofo ne fa un prezioso elemento per abbinamenti a piatti in tutto l'arco di un menu tradizionale, ed ecco il capitolo-ricettario che ce ne fornisce alcuni ghiotti esempi. Il significato della carcioficoltura, per la gente di Sardegna, è poi dimostrato dal fatto che due località dell'isola gli dedicano annualmente una sagra: Uri, nel Sassarese, e Samassi, nel Cagliariitano.



Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Serata dedicata all'asparago violetto di Albenga

Un'eccellenza del patrimonio agroalimentare del territorio.

Il Delegato Roberto Pirino ha organizzato una riunione conviviale dedicata all'asparago violetto di Albenga. In questa occasione ha fatto un bilancio del lavoro svolto e dell'entusiasmo che ha sempre contraddistinto la Delegazione, con la speranza che il futuro sia sempre positivo per l'Accademia. Ha inoltre consegnato il diploma di nuova Accademica a Mariangela Modugno e ha accolto con gioia il trasferimento dalla Delegazione di Buca-

rest di Andrea De Michelis. La cena si è svolta in un clima di festosa amicizia, apprezzando gli ottimi piatti preparati dalla giovane cuoca Carolina Vio. L'asparago violetto di Albenga è un'eccellenza del patrimonio agroalimentare del territorio ed è apprezzato in tutta Italia e in Europa, tanto nelle case come dai grandi cuochi. I saluti del Delegato hanno concluso la serata in attesa dei prossimi appuntamenti. (Roberto Pirino)



Lombardia

BERGAMO

Riunione conviviale di primavera

Festeggiamenti anche per la vittoria europea della squadra di calcio bergamasca.

Oltre a vari ristoranti celebrati e stellati, a Bergamo ci sono due trattorie storiche e tipiche: la prima è "I Tre

Gobbi", nota perché frequentata da Gaetano Donizetti nel 1800 e che recentemente è diventata un ristorante elegante, e l'altra, nota



GENOVA-GOLFO PARADISO

Pesto, pasta ed evoluzione dei vini liguri

Un accostamento non semplice, quello del vino al pesto, per via del suo pronunciato sapore.

Si è svolta a Genova, presso il ristorante "Eh...già", una vivace riunione tra la Delegazione e il Club Rotary Genova Nord Ovest. Cinquanta commensali hanno gustato un eccellente menu di pesce ascoltando il CT della Liguria, Paolo Lingua, e l'Accademia onoraria della Delegazione del Tigullio, Egle Pagano. Il tema "Pesto, pasta ed evoluzione dei vini liguri" deriva dalle tematiche contenute nell'ultimo libro di Paolo Lingua *Il segreto del pesto* (De Ferrari editore). L'autore ha spiegato che il pesto è stato "inventato" verso la metà del XIX secolo e se ne hanno le prime ricette nelle *Cuciniere*, edite una decina d'anni dopo. La vera novità viene dal basilico, in passato mai impiegato in altri piatti. Non semplice, ha spiegato Egle Pagano, l'accostamento del vino al pesto, per via del sapore aggressivo di quest'ultimo: ha quindi suggerito

la Bianchetta genovese o il nobile Pigato del Ponente ligure. Lingua ha poi fatto un *excursus* sulla vicenda del grano duro. I Genovesi, acquistando il raccolto prima della mietitura in Sicilia e nel Mezzogiorno d'Italia e poi sistemandolo in grandi magazzini, dalle Crociate alla fine del XVIII secolo, mantennero un importante monopolio. Egle Pagano ha raccontato, anche lei attraversando i secoli, l'evoluzione del vino in Liguria. Un prodotto assai differente a seconda della zona di coltivazione delle uve, ma che, negli ultimi decenni, ha fatto un forte salto di qualità. La cena ha confermato l'alto livello del ristorante a gestione familiare siciliana. Particolare successo nel menu hanno avuto il raffinato risotto ai gamberi e champagne e l'orata alla ligure con patate, olive e pinoli. (Paolo Lingua)

come bocciofla, che è rimasta tale: "La Giuliana". Quest'ultima, con gestione familiare, è un locale tipico "di campagna", condotto da una bravissima manager che le dà il nome e che, con rara e apprezzata cordialità, dà del tu a tutti i clienti abituali. La trattoria, molto frequentata, è divenuta anche la "casa" della squadra di calcio della

città, l'Atalanta, che i tifosi chiamano semplicemente "la Dea". La Delegazione, condotta da Annamaria Bisutti, ha fissato la data della "riunione conviviale di primavera" proprio in questo locale, dove Giuliana guizza da un tavolo all'altro e dirige una cucina semplice, ma di alta tipicità, proprio la sera successiva alla conquista della



UEFA Europa League da parte della "Dea", a Dublino. Inutile sottolineare che, oltre all'ottimo menu degustato, i numerosi Accademici,

tifosi della Dea, non hanno fatto altro che parlare della vittoria inaspettatamente conquistata. (Lucio Piombi)

Trentino - Alto Adige

ROVERETO E DEL GARDA TRENTO

Il futuro dei vini in funzione dei cambiamenti climatici

Significativa relazione nel corso del convivio sul Lago di Garda.



Nella splendida cornice della sponda trentina del Lago di Garda, la Delegazione ha accolto una nutrita rappresentanza della Delegazione di Verona, guidata da Fabrizio Farinati, presso il Ristorante "Aqua" di Torbole sul Garda. Tra gli ospiti, il Delegato della Riviera Veronese del Garda, Guidalberto Di Canossa, il Sindaco del Comune di Nago-Torbole, Gianni Morandi, e alcuni giornalisti. Il maître Pietro ha presentato all'inizio dell'incontro i piatti proposti, che hanno rispecchiato fedelmente i tratti peculiari della cucina del

territorio anche mediante l'utilizzo di tipici prodotti di nicchia e l'abbinamento con vini sia bianchi sia rossi, trentini e veronesi. Nel corso della serata, Emilio Pedron, Accademico della Riviera Veronese del Garda e già Presidente del Consorzio Vini della Valpolicella, ha tenuto una relazione incentrata sul futuro dei vini locali e nazionali anche in funzione dei cambiamenti climatici. Verso il termine della serata, alla presenza dello chef Marco Bresciani, dello staff di cucina e di quello di sala, si è svolta una breve discussione tra gli Accademici

CREMONA

Tutto sui legumi

Interessante relazione scientifico-divulgativa come spunto di riflessione sul tema dell'anno.

La Delegazione si è riunita presso la trattoria "La Luciola" per una riunione conviviale, nel corso della quale Giuseppina Palazzoli, medico nutrizionista e studiosa dell'alimentazione, ha presentato una relazione sui legumi. L'intervento, scientificamente rigoroso ma con taglio divulgativo, ha catturato l'attenzione degli Accademici e degli ospiti, che a loro volta si sono proposti con richieste di approfondimenti e delucidazioni, dimostrando coinvolgimento e partecipazione. La relatrice ha iniziato parlando dell'origine antichissima dei legumi, entrati a far parte dell'alimentazione umana in tempi remoti. Diversi gli aspetti trattati: dalle varie tipologie ai modi di cottura, diversi a seconda che siano essiccati o freschi. Quando si utilizzano quelli essiccati, prima della cottura è indispen-

sabile tenerli in ammollo per diverse ore in acqua fredda, possibilmente anche in frigorifero, togliendo la schiuma che si forma in superficie per eliminare le saponine e l'acido fitico, che impediscono l'assimilazione dei micronutrienti. Tutti i legumi sono ricchissimi di proteine che, per poter essere utili dal punto di vista nutrizionale, devono essere abbinate ai cereali, possibilmente integrali, tra i quali ottimo è l'accostamento col mais. Un discorso a parte merita la soia, giunta sulle nostre tavole in tempi recenti. Essa si presta a essere trasformata in derivati molto interessanti anche nelle preparazioni in cucina. In conclusione, la relatrice ha affermato che i legumi sono una validissima fonte proteica alternativa a quelle di origine animale. (Vittoriano Zanolli)



di entrambe le Delegazioni, che ha posto in risalto la qualità e la tipicità dei prodotti utilizzati per la realizzazione del menu, unitamente al perfetto abbinamento

con i vini, ringraziando tutto il personale del locale che ha contribuito in maniera significativa al successo della serata. (Germano Berteotti)

Veneto

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Polesine, cultura da gustare

Manifestazione organizzata dall'Istituto "G. Cipriani" di Adria, dove gli studenti hanno dimostrato passione, cortesia e professionalità.

La manifestazione "Polesine cultura da gustare", organizzata dall'I.P.S.E.O.A. "G. Cipriani" di Adria, alla quale hanno partecipato circa 130 persone, rappresenta la *summa* del lavoro dei ragazzi delle quarte classi durante l'anno scolastico ed è stata intitolata quest'anno "Teatro con l'Accademia Italiana della Cucina". Il pranzo è stato infatti immaginato come una rappresentazione

teatrale che ogni volta si rinnova, dall'accoglienza degli ospiti alla sala del ristorante, con la regia necessaria per far loro vivere un'esperienza unica e importante, che evochi sapori noti e aiuti a scoprire di nuovi, tutti ispirati dalla cucina, dai prodotti del territorio e dal tema dell'anno dell'Accademia. Dopo un coreografico e spettacolare buffet iniziale di preparazioni a base dei prodotti tipici del ter-



ritorio, ci si è spostati nell'ampia sala ristorante dell'Istituto per il pranzo, preceduto dai saluti della Dirigente Scolastica Lorenza Foggagnolo e del Delegato Giorgio Golfetti. I vari piatti sono stati serviti e spiegati ai tavoli, con cortesia e precisione, dagli alunni. Ha riscosso le maggiori preferenze lo splendido dessert chiamato "le barufe a tavola" in quanto uno dei principali elementi del dolce era la tipica *torta ciosota* a base di radicchio rosso.

Numerosi e graditi gli antipasti tra cui spiccavano le perfette capesante gratinate, i cartocci di fritturina di pesce e verdure e le sorprendenti tartellette con pure di fave arricchito dal pecorino di Cavanella Po.

Molto apprezzata dai commensali la qualità del lavoro degli studenti che, ben istruiti dai loro professori, hanno dimostrato passione, cortesia e professionalità sia nell'accoglienza, sia nel servizio in sala e nella cucina. (Giorgio Golfetti)

TREVISO-ALTA MARCA

Visita alla Mostra degli Erbari

I segreti del mondo vegetale, tra botanica, farmacologia e cucina.



È stata organizzata la visita alla Mostra degli Erbari, allestita presso la Tipoteca di Cornuda in provincia di Treviso, un museo che raccoglie una ricca collezione di macchine, strumenti e caratteri da stampa usati nel tempo, prima dell'avvento del digitale. Gli Accademici sono stati ricevuti dai due curatori della mostra, il dottor Ernesto Riva, fondatore e presidente della So-

cietà farmaceutica Unifarco, e il professor Danilo Gasparini, docente presso l'Università di Padova. Il dottor Riva ha ripercorso la storia del sapere legato alle erbe, raccontando i segreti del mondo vegetale. Il professor Gasparini ha fatto da guida agli Accademici, lungo il percorso della mostra, spiegando i preziosi erbari che insigni studiosi hanno scritto, prima e dopo l'avvento della stampa. È

stato, inoltre, interessante conoscere tante erbe catalogate da famosi botanici, molti dei quali veneti, in possesso di importanti principi attivi necessari alla farmacopea. Gli erbari, con il loro immenso bagaglio di nozioni botaniche e farmacologiche, hanno rappresentato per secoli l'unica farmacopea a disposizione di medici e specialisti.

Dopo la visita, la Delegazione si è trasferita nel vicino ristorante "Le Corderie", dove è stato pre-

disposto un menu realizzato con diverse erbe come l'aglio ursino, i *rustegot* (germogli di pungitopo), gli asparagi selvatici, la canapa (per la realizzazione di pasta fresca, di grissini e pane), le *rosoline* (papavero) cotte in tegame con altre erbe e i fiori di acacia utilizzati per la torta. A tutti gli Accademici è stata consegnata una stampa artistica con molte delle erbe conosciute in cucina e le ricette più in uso nel territorio. (Nazzareno Acquistucci)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Vercelli, **Carlo Albricci**, è stato eletto Presidente del Comitato di Vercelli della Croce Rossa Italiana.*

*L'Accademico di Maremma-Grosseto, **Andrea Coratti**, è stato nominato Direttore della Scuola Internazionale di Chirurgia Robotica.*

*L'Accademico di Rovereto e del Garda Trentino, **Maurizio Del Greco**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Rovereto Vallagarina per l'anno 2024-2025.*



Emilia Romagna

BORGIO VAL DI TARO

Celebrato il fungo prugnolo

Tra argomenti scientifici e credenze popolari.

La Delegazione, riunitasi a Bedonia nel ristorante "Mellini", ha celebrato il fungo prugnolo, considerato uno dei miceti più prelibati del sottobosco. Il Simposiarca Francesco Mariani ha catturato l'attenzione dei commensali riportando argomenti scientifici sulle proprietà del prugnolo o fungo di San Giorgio e sulle modalità di raccolta, indicando i luoghi dove cresce principalmente. Le peculiarità di questo fungo trovano spazio nelle credenze popolari, che conferiscono letture diverse a seconda dei luoghi. Così per alcuni è chiamato "fungo della saetta", per la sua breve comparsa, per altri "magico", perché cresce



in cerchi dove elfi e streghe svolgevano i loro riti. Alla riunione conviviale hanno partecipato le Delegazioni di Salsomaggiore Terme, con il Delegato Roberto Tanzi, e di Parma-Bassa Parmense, con la Delegata Chiara Prati. Un incontro a tavola, piacevole sia per gli argomenti trattati, sia per la bontà dei piatti eseguiti con cura dallo chef Giovanni Parmigiani. (Giovanni Sparta)

Consegna del premio "Alberini"

Alle due proprietarie del negozio "Pasta Fresca" fra gli applausi dei clienti.

Nemmeno una giornata di festa e la meritata assegnazione del premio "Massimo Alberini" al negozio "Pasta Fresca" sono riuscite a distogliere le due proprietarie dal lavoro al servizio dell'affezionata clientela firenzuelina. Il Delegato ha consegnato, presso la pluriennale attività di produzione di pasta fresca, il premio alle emozionante signore Catia e Carla, fra gli applausi dei clienti in attesa di ritirare ravioli e tagliatelle per il pranzo della domenica. Da anni un'istituzione cittadina, il piccolo negozio lavora ancora come una volta producendo tutto a mano,

eccezione fatta per un'impastatrice e una sfogliatrice per tirare la pasta, ma soprattutto con ingredienti provenienti in massima parte dal territorio dell'Appennino Tosco-Romagnolo (D.V.)



CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ospitata la Delegazione di Rimini

Per gustare insieme una prelibatezza primaverile.

La Delegazione ha ospitato quella di Rimini nel corso del convivio che si è tenuto al ristorante "Sagramoso" di Firenzuola, dove è stato celebrato il fungo prugnolo, una prelibatezza primaverile molto diffusa nell'Appennino Tosco-Romagnolo. Particolarmente graditi sono stati il tortino con salsa ai prugnoli e la scamerita di suino grigio toscano, ma in generale tutte le vivande sono state sapientemente preparate e servite. Il convinto applauso finale alla brigata di cucina la dice lunga sull'apprezzamento dei partecipanti. La Delegata Bartolotti ha infine onorato il Delegato ospitante con la consegna della medaglia celebrativa ufficiale del



bimillenario dell'arco d'Augusto di Rimini, a giusto suggello della solida amicizia che ormai lega gli Accademici delle due Delegazioni. (Dario Vecchione)

IMOLA

Premiata la storica pasticceria "Berti"

Il "Massimo Alberini" per la vera torta di Imola, con ricotta, canditi e mandorle.

Con la consegna del premio "Massimo Alberini", la Delegazione ha reso omaggio alla storica pasticceria "Berti" di Toscanella, la cui attività ha superato a gennaio la soglia dei 60 anni. I fratelli Berti partirono con un forno, poi trasformato anche in pasticceria, dividendo nel 1986 le due attività, che proseguirono separate. A dedicarsi alla produzione artigianale di prodotti di alta qualità dolci e salati, panettoni, colombe pasquali e catering, furono Antonio, recentemente deceduto, con la moglie Natalia, e Livio con Lea. Il premio rispecchia

appieno il dettato dell'assegnazione alle attività artigianali che, da lungo tempo, offrono alimenti di produzione propria, lavorati con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio. Già agli albori della loro attività, i titolari privilegiarono la torta di ricotta per gli sposi e di loro produzione è stata anche quella preparata in occasione del deposito della ricetta della vera torta di Imola, con ricotta, canditi e mandorle, alla Camera di Commercio di Bologna. Il premio, alla presenza di un nutrito gruppo di Accademi-



ci imolesi, è stato consegnato a Livio con il figlio Leonardo Berti e a Natalia Martigiani. (Antonio Gaddoni)

Suggestiva visita a una cava di marmo a Colonnata

In occasione dell'incontro con gli Accademici di alcune Delegazioni toscane.

Successo dell'evento organizzato dalla Delegazione che ha ospitato gli Accademici di Empoli e della Versilia Storica, offrendo loro una giornata all'insegna dell'amicizia, della valorizzazione dei territori e della cucina locale. Grazie alla squisita disponibilità della storica famiglia Lazzareschi di Colonnata, gli Accademici hanno avuto la possibilità di visitare la Cava Z, raggiunta con le jeep messe gentilmente a disposizione da Alvise e Fabiola Lazzareschi, che hanno sapientemente descritto l'attività di estrazione e lavorazione del marmo di Carrara. La riunione conviviale si è svolta al ristorante "Venanzio" di Colonnata, dove sono stati apprezzati piatti a base di lardo.

A introdurre il convivio è stata la Delegata Beatrice Vannini, che ha illustrato la storia del ristorante e della produzione del lardo di Colonnata. Erano presenti, fra gli altri, Marinella Curre Caporuscio, componente della Consulta Nazionale e Delegata della Spezia, con Massimo Vincenzini, Delegato di Empoli, che ha illustrato le peculiarità del lardo di Colonnata; Anna Pinucci Ricci, Delegata della Versilia Storica e, in rappresentanza del Comune di Carrara, l'ingegner Moreno Lorenzini, Assessore all'ambiente, all'urbanistica e ai progetti speciali. Dopo lo scambio di doni fra Delegazioni, la Delegata Vannini ha consegnato una vetrofania allo chef Alessio Lucchetti. (A.S.)



Toscana

APUANA

Protagonista l'olio di qualità apuo-lunigianese

Il menu ha unito i sapori della tradizione culinaria apuana con quella sarda.

La Delegazione ha celebrato, al ristorante "Il Ghignante" a San Carlo Po, l'olio di qualità apuo-lunigianese, durante una cena a base di piatti creati dagli chef Giorgio De Simio e Claudia Nicolini unendo i sapori della tradizione culinaria apuana con quella sarda. Ciò è avvenuto per le pietanze servite, come, per esempio, nell'antipasto, il matrimonio fra il pane guttiau e il lardo di Adò, la panzanella toscana e la bottarga di muggine di Cabras con carciofo spinoso sardo, e i testaroli pontremolesi esaltati dal pecorino sardo stagionato. Come condimento: l'olio Igp dell'azienda "Il Moro" di Fosdinovo. Dopo i saluti di Renato Iardella per conto della Delegata Beatrice Vannini, il Simposiarca e relatore Alberto Sacchetti ha sottolineato l'importanza dell'olio extravergine d'oliva per il territorio di

Massa Carrara, apprezzato da noti personaggi come il Presidente Sandro Pertini e lo scrittore Mario Soldati, l'inventore del turismo enogastronomico. Ad Accademici e ospiti sono state donate copie del libro *L'Oro dei Malaspina* di Alberto Sacchetti e confezioni dell'olio extravergine di oliva del frantoio "Il Moro". Erano presenti, fra gli altri, Anna Pinucci Ricci, Consultrice nazionale e Delegata di Versilia Storica; Gianni Lorenzetti, Presidente della Provincia apuana e Sindaco di Montignoso; Vincenzo Tongiani, Presidente del Rotary Club Carrara e Massa e per quasi vent'anni presidente della Coldiretti; Paolo Cellai, Presidente del Rotary di Marina di Massa Riviera Apuana del Centenario; Adriano Petacchi, titolare del frantoio "Il Moro", e il suo collaboratore, lo chef e sommelier Valentino Valtulina. (Alberto Sacchetti)





VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Pranzo domenicale con il *buglione*

Gustato il piatto della tradizione locale in due versioni.

Pranzo domenicale per Accademici e ospiti presso il ristorante "Esperia" di Serena Cesaroni, a Sarteano. Il nuovo locale, vicino al centro storico, in precedenza era una pizzeria e ora è stato rinnovato dagli attuali proprietari, con un menu sia di carne sia di pesce, oltre ai tradizionali piatti locali. Le materie prime sono selezionate e la cucina è a conduzione strettamente familiare, con Serena e la mamma ai fornelli. Queste le principali motivazioni che il Simposiarca Federico Franci ha considerato nella scelta del locale.

Il tema della riunione conviviale è stato il *buglione*, un piatto della tradizione locale, interpretato in modo diverso a seconda della scelta delle carni e del condimento, come ha dettagliatamente spiegato il Simposiarca nella sua relazione introduttiva. Unanime il commento positivo per il *buglione* nelle due versioni (alla valdorciana e maremmano); apprezzati anche i picci tirati a mano e il dessert. Al termine del convivio, la Delegata Simona Fabroni ha conversato con le responsabili di cucina e consegnato loro il guidoncino accademico insieme alla vetrofania.

Le Tavole di Gubbio e l'Italia preromana

Convegno sulle origini dell'enogastronomia picena.

In prosecuzione dei festeggiamenti per i venti anni dalla costituzione, la Delegazione ha promosso un evento sulle *Tavole Eugubine*. Autorità, relatori, Accademici e ospiti si sono ritrovati numerosi presso la sala rossa dell'Hotel ristorante "Oscar & Amorina" di Montegiorgio per un convegno che ha goduto del patrocinio della Provincia di Fermo, del Comune di Montegiorgio e del Comune di Belmonte Piceno, sul tema "Le tavole di Gubbio e l'Italia preromana, agli albori della Dieta Mediterranea", proseguito con un pranzo in tema. Il Simposiarca Lando Siliquini ha proposto una giornata di approfondimento delle origini dell'enogastronomia picena di cui le *Tavole* sono una preziosa testimonianza. In esse ritroviamo anche alcuni dei fondamenti di quella che solo di recente è stata identificata e codi-



ficata come Dieta Mediterranea. Siliquini, Presidente del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea, ha approfondito gli influssi della civiltà Umbro-Picena sull'attualità di questo stile di vita. Ai saluti del Delegato Fabio Torresi sono seguiti quelli istituzionali delle Autorità. Ha aperto i lavori il professor Augusto Ancillotti, già ordinario di Glottologia e Linguistica all'Università di Perugia, che ha presentato la sua ultima opera intitolata *Le tavole di Gubbio e l'Italia preromana*, cui ha fatto seguito Giacomo Recchioni, dottore in Etno-antropologia, trattando del "*Picus martius*. La simbologia del

Marche

FERMO

Visita della Delegazione di Bergamo

Un incontro culturale e gastronomico in un clima di convivialità e amicizia accademica.

La Delegazione ha accolto una rappresentanza della Delegazione di Bergamo guidata da Annamaria Bisutti. Gli ospiti sono stati accompagnati, in una visita di Porto San Giorgio, dal filosofo e appassionato di storie cittadine Cesare Catà. Ad accogliere i bergamaschi, oltre al Delegato Fabio Torresi e agli Accademici fermani, l'Assessore alla cultura Carlotta Lanciotti e il Sindaco Valerio Vesprini.

La cena di benvenuto si è svolta presso il ristorante "Il Capitano" con un menu di cucina tipica san-giorgese. La mattinata del giorno successivo è stata dedicata alla visita di Fermo a cura della dottoressa Cristiana Iommi, fermana, Direttrice della Biblioteca di Bergamo, la quale ha condotto gli Accademici, accolti dal Sindaco Paolo Calcinaro, a pranzo presso l'"Enoteca Bar a Vino" per una degustazione di salumi e formaggi locali, ma soprattutto dei vincisgrassi. Nel pomeriggio, partenza per Grottazzolina per la visita di Santa Maria in Muris, una delle tre chiese più belle delle Marche, accolti dal Sindaco di Belmonte, che ha guidato gli ospiti al museo archeologico del suo paese, dedicato ai Piceni, prima della ce-

na nell'azienda "Fontegrane". Nadia Pieroni, "cuoca agricola", come ama definirsi, ha deliziato con piatti della tradizione contadina del Fermano. La mattina del sabato, visita di Ascoli Piceno con una guida di eccezione: il professor Carlo Verducci, premio "Nuvoletti" 2023. Trasferimento nella vicina Colli del Tronto per un evento organizzato con vera cura da Leonardo Seghetti. Presso l'esercizio Oliva Lab, gli astanti hanno potuto cimentarsi nella preparazione guidata della vera oliva ascolana ripiena, per poi degustarla accompagnata da impareggiabili cremigni fritti al profumo di Anisetta. Cena di commiato presso il ristorante "Minonda" di Porto San Giorgio per l'immane degustazione del brodetto alla san-giorgese. (Fabio Torresi)



picchio nell'Italia antica". Ha chiuso Lando Siliquini, con "Il tempio della Sibilla come struttura della Dieta Mediterranea". Per il menu del pranzo conviviale, Francesco Conti, patron del ristorante, ha tratto spunto dall'elenco delle parole umbre antiche presenti nelle *Ta-*

vole e che definiscono i cibi rituali, creato con grande disponibilità dal professor Ancillotti. In chiusura, il Delegato ha ringraziato gli autorevoli ospiti, congratulandosi con Leonardo Seghetti, recentemente insignito dal Governo della carica di Ambasciatore della Cucina Italiana.

Umbria

FOLIGNO

“Il mare a Foligno”

Tema del convivio al ristorante “Vesuvio”

“Il mare a Foligno”: questo è stato il tema della riunione conviviale organizzata dai Simposiari Sergio Villa e Giuseppe Silvestrini al ristorante-pizzeria “Vesuvio”. I fratelli Natale, gestori del locale, hanno accolto gli Accademici con tanta professionalità e gentilezza, portando in tavola ottimo pesce fresco. Particolarmente gradita l’idea di proporre la frittura dell’Adriatico come antipasto; ben servito e impiattato il baccalà gratinato su vellutata di asparagi e fave fresche. Nel complesso, una piacevole serata nel corso della quale la Delegata ha consegna-



to all’Accademico **Ciro Trabalza** il diploma del 35° anno di appartenenza all’Accademia, unitamente al distintivo d’oro coniato per questa importante ricorrenza. La riunione conviviale si è conclusa con un caloroso applauso in onore del festeggiato. (Claudia Valentini)

PERUGIA

Depositata la ricetta della ciaramicola

Il dolce identitario di Perugia i cui colori richiamano quelli dello stemma della città.

Nell’ambito dell’attività volta alla difesa e alla valorizzazione della cucina regionale, alla presenza del Segretario Generale **Roberto Ariani**, il Delegato **Massimo Moscatelli** ha consegnato al Presidente della Camera di Commercio, **Giorgio Mencaroni**, l’atto con il quale viene codificata la ricetta dello storico dolce, ricevendo a sua volta la dichiarazione di avvenuto deposito, il primo del genere accolto dall’Ente Camerale dell’Umbria. L’atto, redatto con il supporto dall’Accademico **Adriano Crispolti**, sulla scorta di approfonditi studi storici, ricerche di archivio,

bibliografiche, ma anche nei ricettari di famiglia a opera dell’Accademica **Marilena Moretti Badolati**, era stato sottoscritto, nella residenza municipale di Palazzo dei Priori, dai componenti il Comitato di Studio per la ricetta della ciaramicola, costituito nell’ambito della Delegazione e dal Sindaco, avvocato **Andrea Romizi**, che ha voluto così solennizzare l’iniziativa.

La ciaramicola è, con il torcolo di San Costanzo, il dolce identitario di Perugia: il bianco della glassa e il rosso dell’Alchermes richiamano i colori dello stemma della città. Per celebrare l’evento, è stata or-

FOLIGNO, ASSISI

Birra artigianale e prodotti tipici: gastronomia in fermento

Concorso organizzato dal Club per l’Unesco di Foligno e Valle del Clitunno, con l’Istituto Alberghiero di Assisi.

“Dobbiamo trasformare il presente per prenderci cura del futuro”, sono state queste le parole del Presidente del Club per l’Unesco di Foligno e Valle del Clitunno, ingegner **Maurizio Biondi**, all’apertura del XIII Concorso enogastronomico, organizzato dal Club, in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Assisi, scuola associata Unesco, al quale hanno partecipato anche le Delegazioni di Foligno e Assisi. Quest’anno il tema del concorso era l’abbinamento birra-cibo, dal titolo “Sviluppo sostenibile: i prodotti del territorio. Birra artigianale e prodotti tipici: gastronomia in fermento”.

La Delegata di Foligno, **Claudia Valentini**, e il Delegato di Assisi, **Emanuele Concetti**, entrambi in giuria, hanno espresso la loro vicinanza al concorso, per il ruolo importante che l’Istituto, in nome della Preside **Bianca Maria Tagliferri** e dei suoi docenti, svolge nel territorio umbro, circa la conservazione e la diffusione delle tradizioni



della cucina locale. È stata, questa, un’occasione ufficiale per avvalorare il termine “alogastronomia”, che indica l’abbinamento tra birra artigianale e prodotti tipici di un territorio, che gli alunni dell’Istituto hanno saputo interpretare magistralmente. Prendendo la parola, la professoressa **Patrizia Proietti**, docente dell’Istituto, ha spiegato ai giurati i punti relativi alla valutazione dei piatti, dall’aspetto visivo a quello gustativo, dalla ricerca storica al commento nutrizionale, da cui poi è uscita la graduatoria. I vincitori, **Gabriele Gorgoni** e **Nicole Teatro**, con il piatto “Birr’orzotto con cipolla caramellata”, e **Lorenzo Montecucco** e **Gabriele Ferroni** con “C’era una volta un’anatra”, hanno ricevuto un attestato di merito e un bonus per un tirocinio formativo presso il birrificio **San Biagio**. (Isabella Gaudino)

ganizzata una riunione conviviale presso il ristorante “La Rosetta”. Presenti, fra gli altri, il Sindaco di Perugia, il Vicario Generale dell’Arcidiocesi di Perugia-Città della Pieve - la ciaramicola è anche il dolce pasquale dei perugini - e, per la Camera di Commercio, il Presidente, **Giorgio Mencaroni**, il Segretario Generale, **Federico Sisti** e il Vice Segretario Generale, **Giuliana Piandoro**, Accademica di Terni, la cui collaborazione all’i-

niziativa è stata fondamentale. Intervenuti anche il CT per l’Umbria e i Delegati di Assisi e di Terni. (Massimo Moscatelli)





VALLI DELL'ALTO TEVERE

Tagliatelle ai prugnoli

Il pregiato fungo ha deliziato il palato degli Accademici in visita a un antico borgo medievale.

La riunione conviviale sui prugnoli era molto attesa, anche perché non tutti conoscono questo fungo. Il nome è particolare, ma in esso c'è già il suo habitat. Quello naturale è proprio la zona appenninica con i rovi e le piante spinose e i prati non coltivati. Nasce, tra fine aprile e maggio, a zig e zag e a cerchi, e da qui anche il nome di "fungo delle streghe". Si tratta di uno dei funghi più prelibati e al tempo stesso più costosi.

Il suo profumo di farina bianca lo qualifica come il miglior fun-

go per le tagliatelle, ed Enzo de Maria, del ristorante "Belvedere" di Citerna (Perugia), ha preparato un piatto di tagliatelle coperto di prugnoli, veramente eccezionale, punta di diamante della riunione conviviale della Delegazione. Citerna è un antico borgo costruito sopra una cisterna (da cui il nome del paese) e ricco di opere d'arte nella sua chiesa di San Francesco, che gentilmente il Sindaco Enzo Paladino, intervenuto al convivio, ha permesso di visitare con una guida esperta.

(Patrizia Perniola Morini)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio del seminatore

Con la stessa abilità con cui gettavano reti e ami nelle acque del lago, hanno iniziato a gettare semi nei solchi.

Aridosso della "Giornata Mondiale della Terra", la Delegazione ha voluto "delimitare in chiave storica" la figura del seminatore, omaggiata anche da Vincent Van Gogh (Se-

minatore al tramonto), nel contesto del lago, prima, e della fertile terra (Fucino), poi. Le acque, infatti, hanno lasciato il posto alla fertile terra e i pescatori hanno dovuto inventarsi una nuova arte

Lazio

ROMA

Festeggiati i 70 anni della Delegazione

Nello stesso storico ristorante dove tutto è cominciato.

Dopo la costituzione della Delegazione di Roma, le prime riunioni si tennero presso lo storico ristorante "Checchino al Mattatoio 1887", tempio della più tradizionale cucina capitolina. Sono passati settanta anni e presso lo stesso locale si sono riuniti gli Accademici della Delegazione di Roma e della Delegazione di Roma Eur con il Delegato Claudio Nacca, in rappresentanza di tutte le altre Delegazioni romane. Simposiarca della serata, Francesco Freda, Segretario della Delegazione, rappresentante diretto della terza generazione Freda sempre presente nella lunga tradizione della Delegazione romana. Il Delegato e CT Gabriele Gasparro ha aperto la serata ricordando la lunga storia della Delegazione, una delle più numerose dell'Accademia, sempre attiva con moltissime iniziative, tra le quali l'edizione della collana "A tavola con l'Accademia", giunta al ventiduesimo volume, che ha trattato gli aspetti della convivialità nella società e nella storia della capitale. Gasparro ha anche ricordato Accademici illustri che nel corso degli anni hanno fatto parte della Dele-

gazione come Mario Soldati, Luigi Carnacina, Ugo Tognazzi, Susanna Agnelli e molti altri. Il grande compositore Roman Vlad scrisse una sua sonata dedicata al Sodalizio romano, eseguita in concerto dal noto pianista Carlo Grante, anche lui Accademico. Il menu della cena proposto dai fratelli Mariani, Francesco ed Elio, ricordava quello della prima riunione conviviale. Non potevano mancare i rigatoni alla vaccinara e le mezze maniche alla gricia; ma il piatto "spettacolo" è stato il favoloso "garofolato di bue", difficile da trovare nei ristoranti della capitale. In chiusura, Freda ha consegnato ai Mariani un piatto con incisa la data ricordo della prima riunione della Delegazione. (G.G.)



per strappare frutti a quel territorio che resta sempre "il Fucino". Con la stessa abilità con cui gettavano reti e ami, hanno iniziato a gettare semi nei solchi: non più pescatori, ma seminatori. Resta insostituibile la necessità di tutelare e difendere questa terra,

fonte di ricchezza e bellezza, ieri come oggi. È nel cuore di tale territorio che la Simposiarca Patrizia Marziale ha individuato un ristorante singolare già dal nome, "Numerodue", aperto da 17 anni, ma filiazione "diretta" del complesso "Olimpo", poco distante.

Tanto è che il menu ha racchiuso anche l'esperienza dell'antica cucina con ingredienti di stretta produzione locale.

Particolarmente seguito l'intervento di

Walter Spera, che ha richiamato elementi storici, coniugandoli con i tempi che viviamo. Da registrare la relazione del Segretario Bruno Bernardi che, in particolare all'indirizzo degli ospiti, ha richiamato valori e scopi fondanti dell'Accademia, ma anche la tipicità delle riunioni conviviali, sottolinean-



do talune (indispensabili) regole comportamentali. Come di consueto, in chiusura, il Delegato Franco Santellocco Gargano ha espresso vivo apprezzamento al titolare della struttura, allo chef e al direttore di sala consegnando la vetrofania 2024.

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

Chiocciole che passione

Una carne equilibrata e nutriente, presente in tutti i continenti.

Le chiamiamo lumache, ma sarebbe sempre giusto riferirsi a esse con il termine di "chiocciole", che indica più precisamente quei gasteropodi dotati di conchiglia che sono per lo più allevati, a differenza delle "cugine di campagna" senza guscio e cresciute in natura (loro sì che vanno definite lumache). Con tale precisazione, il dottor Nicola D'Alterio, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Superiore "G. Caporale" di Abruzzo e Molise, ha esordito nella sua relazione agli Accademici riuniti per celebrare un prodotto iconico, che sul territorio è ancora patrimonio di nonne e prozie e che solo da poco è transitato nei ristoranti, avendo un successo insperato. In Italia ne consumiamo 40 tonnellate l'anno, provenienti da circa mille allevamenti, e non solo per uso alimentare, visto che la loro bava è molto usata nella cosmesi



e nella medicina, come emolliente battericida. La curiosità è che tali numeri, che paiono mostruosi, in realtà coprono appena il 20% del fabbisogno nazionale e le chiocciole vengono importate per lo più da Francia, Spagna e Marocco, anche perché sono un piatto che è presente nella cultura gastronomica di tutti i continenti. Anche a ragione, perché la carne di chiocciola è eccellente dal punto di vista nutrizionale, con pochi grassi e pochi carboidrati, molta vitamina A, calcio e fosforo. Il problema è che poi la tradizione abruzzese carica le chiocciole con sughi e intingoli che proprio magri non sono. (Antonello Antonelli)



La "centralità marginale" della regione Abruzzo

Una brillante relazione sulla "Terra di mezzo".

Ancora nel "clima" della ricorrenza del suo ventennale, la Delegazione ha tenuto il suo convivio in chiave... storica, iniziando dal ristorante "Angizia" di Luco dei Marsi. Era infatti l'11 giugno 1972, il giorno dell'inaugurazione di una piccola sala, ma Arnaldo e Maria ne erano orgogliosi e pieni di buona volontà. Poi, negli anni, il locale è cresciuto: sono passati 52 anni e tre generazioni. Il Simposiarca Walter Spera ha ricordato tutto questo in una preziosa pergamena (*Favola semiseria e fantasiosa sul ristorante Angizia e i suoi menu*) donata ai diretti discendenti della "dinastia". Il Simposiarca ha poi rivelato talune astuzie e maestrie dello chef nell'elaborazione di alcune pietanze. In assoluto silenzio è stato seguito il relatore Antonio Moscianese Santori, Delegato di

Atri su "La Terra di mezzo - Storia dell'Abruzzo e della Marsica", partendo dalla storia più antica delle popolazioni italiche pre-romane. Più ampia riflessione sulla Marsica, ma anche sul Ducato e sulle peculiari condizioni di "centralità marginale della regione Abruzzo" sul suo contributo alle vicende mondiali. Bellissime le immagini di corredo alla relazione. Tanti gli ospiti in un convivio partecipato, in un clima di interessi storici e culinari condivisi. Il Delegato ha proceduto poi alla consegna di preziosi volumi al relatore, ai complimenti a titolari e chef del ristorante (richiamandone il famoso piatto "chitarra all'Angizia", ossia pasta alla chitarra con ragù bianco di vitellina); con l'aiuto di Lorenzo Savina, premiati anche Walter Spera, Patrizia Marziale, Bruno Bernardi. (F.S.G)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

17 ottobre - **Cena Ecumenica**
I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale

21-27 ottobre - **San Paolo**
13ª Settimana della Cucina Regionale Italiana



PESCARA

Il futuro del cibo e il cibo del futuro

Un apprezzato convegno su un tema di grande attualità.

L *novel food*, ossia insetti, alghe, meduse, carne coltivata e cibo digitale protagonisti del convegno che si è svolto a Pescara con il patrocinio del Comune e della Fondazione Atalmi. Su questo tema di grande attualità e al centro del dibattito politico, in presenza del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, hanno relazionato, tra i massimi esperti nazionali, Massimo Canali, docente dell'Università di Bologna, Antonella Leone, ricercatrice del CNR di Lecce, Francesco Gai, ricercatore del CNR di Torino, Claudio Rossi, professore emerito dell'Università di Siena, Angelo Cichelli, docente dell'Università di Chieti G. D'Annunzio, Chiara Biagini, divulgatrice scientifica, già ricercatrice presso l'Università dell'Aquila, e Matteo Capone, ricercatore del CNR di Modena.

Il futuro del cibo e il cibo del futuro costituiscono una delle grandi sfide che, nei prossimi anni, il

mondo dovrà affrontare nel settore agroalimentare. Occorrono nuovi metodi di produzione, al fine di rendere il sistema agricolo più produttivo e più sostenibile, e nuove fonti alimentari non tradizionali e alternative come i *novel food*.

Nel suo intervento conclusivo, Mimmo D'Alessio ha evidenziato, tra l'altro, che l'Accademia è attenta ai cambiamenti non solo nel settore della gastronomia, ma anche in quelli della ricerca scientifica e della continua evoluzione tecnologica riguardante la preparazione degli alimenti. Si è congratulato per il convegno organizzato dalla Delegazione guidata da Giuseppe Fioritoni, da cui è emerso lo scenario dei cambiamenti che appaiono ineluttabili a livello planetario, di fronte ai quali l'impegno accademico a tutela della civiltà della tavola deve diventare ancora più attento. (Giuseppe Fioritoni)



PESCARA ATERNUM

La Cucina Italiana verso il riconoscimento Unesco

Ne ha parlato, nel corso del convivio, il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dal titolo "La Cucina Italiana verso il riconoscimento Unesco": relatore il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. L'incontro è stato anche l'occasione per un aggiornamento sullo stato dell'arte dell'Accademia.

Il Delegato Di Gioacchino ha ribadito quanto la cultura del cibo si sia costruita all'insegna della varietà, delle specificità e delle tipicità territoriali. Micro ed eco ambienti così come geografia, storia e cultura caratterizzano da sempre la cucina dell'Italia. Ogni territorio sa esprimere le sue ricette, con un medesimo sentimento dei luoghi e del cibo. La biodiversità del pa-

trimonio agroalimentare ha costruito, nel tempo, il carattere originario della cultura italiana, che esiste grazie alla circolazione di saperi, esperienze e idee diverse. Simposiarca della serata Vincenzo D'Antuono, che ha presentato il menu della marineria pescarese. Sono stati consegnati i diplomi di appartenenza, con il distintivo d'argento, a Marcello Zaccagnini e a Erminia Ariosto. Sono stati inoltre comunicati i destinatari del premio "Nuvoletti", Giovanni Marrone del ristorante "Taverna 58 di Pescara", e del Diploma di Buona Cucina, la famiglia Di Tillio del ristorante "Ritrovo d'Abruzzo" di Civitella Casanova. (Maria Luisa Abate)

SULMONA

Una giornata al castello di Gagliano Aterno

Alla scoperta delle antiche ricette subequane.

L attesa è stata lunga, ma alla fine l'Accademico Antonio Santilli e l'esperto di storia locale Giuseppe Cera sono riusciti a ottenere il permesso per visitare il meraviglioso castello di Gagliano Aterno. La costruzione risale al 1200 e, dopo vari passaggi, è giunto alla famiglia Lazzaroni, che lo ha trasformato

in una residenza privata. Colpisce lo stato di conservazione del maniero, che ha riportato gli Accademici indietro nel tempo con il suo ponte levatoio, la cantina, l'immensa biblioteca, la cappella e il salone delle feste. L'interesse della visita è legato al fatto che in questo piccolo borgo, nel convento delle Clarisse e nel castello,

sono state create preziose ricette, la cui memoria è giunta fino a noi anche grazie ad alcune signore del luogo che hanno avuto la lungimiranza di creare un ristorante, "Vivendostore", dove sono rimasti intatti i sapori famigliari. Barbara, Teresa, Erminia, Maria Teresa, coordinate da Valeria Giangiacomo, hanno conquistato i commensali utilizzando prodotti locali e facendo riassaporare il tortino Campofranco, antica ricetta del castello, e proponendo il confronto fra la coratella della Valle Subequana e



l'entremés di Gagliano, a base di frattaglie di agnello, che si differenziano tra loro per il taglio degli ingredienti e per le spezie usate. A conclusione, ottimi i dolci delle Clarisse: amaretti, letizie e confortini. (Giovanni Maria D'Amario)

Sicilia

PALERMO

Convegno su "Arance, arancine e arancini di Sicilia"

Il momento clou di un evento che si è svolto in tre giorni.

La tre giorni organizzata dalla Delegazione ha visto piacevoli momenti declinati con gusto sulle note delle arance e delle arancine (e degli arancini): dalla visita alla collezione agrumaria dell'Orto botanico, alle cene al ristorante del Teatro Massimo e dell'hotel Borsa. Clou dell'evento, il convegno, nella sontuosa sala "Mattarella" di Palazzo dei Normanni. Circa 200 persone interessate agli interventi e ai video. Ha aperto i lavori la Delegata Daniela Nifosì introducendo, per i saluti istituzionali, Gigi Cusimano, DCST per la Sicilia occidentale, e Rosetta Cartella, componente della Consulta nazionale. Il programma ha previsto un crescendo armonico, iniziando dai dati scientifici su agrumi e riso, per finire, passando dall'imprenditoria, a storie divertenti di arancine e di cuochi. Relatori esperti e affabulanti, coordinati da Roberta Messina. Si è partiti dagli agrumi siciliani con Giuseppe Pasciuta, Vice Presidente



del Consorzio Agrumario Siciliano, e dai dettagli sulla coltivazione del riso siciliano a secco, a cura di Giuseppe Russo, ricercatore del Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore". Passando poi al video e alla relazione sui pregiati succhi di agrumi, noti nel mondo, dell'agrumaria "Corleone". Poi, come in una sinfonia, dalla diatriba lessicale tra arancino e arancina di Stefania Iannizzotto, collaboratrice dell'Accademia della Crusca, alle arancine creative di Danilo Li Muli di "Ke Palle", per finire con gli spiritosi aneddoti su arancine e re normanni di Gigi Mangia, l'incontro è stato istruttivo e piacevolissimo. Cena di gala all'hotel "Borsa" e, la domenica, pranzo leggero e tipico da "Gigi Mangia". (Roberta Messina)

Malta

MALTA

Camilleri: la cucina si tinge di giallo

I suoi romanzi hanno offerto lo spunto per gustare piatti della tradizione siciliana.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale in un ristorante di grande

tradizione siciliana, il "Riva", dove in cucina regna il giovane chef Danilo Lipari, che, col suo *modus*

Europa

Germania

COLONIA

Sapori di Calabria

Un viaggio culinario attraverso le eccellenze enogastronomiche della regione.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dedicata ai piatti tipici della tradizione culinaria calabrese, accompagnati dai vini della regione. L'evento si è tenuto presso il ristorante "Fioretto" ed è stato curato dall'Accademico Giovanni Militero, Simposiarca per l'occasione, con la preziosa partecipazione, come relatore, del dottor Raffaele D'Angelo. Circa 30 i partecipanti, accolti dal Delegato Vincenzo Pennetta. Presente anche l'Accademico di Castel San Pietro-Medicina, Gianluigi Mazzoni. Gli Accademici e gli ospiti hanno potuto immergersi in un viaggio culinario attraverso le eccellenze enogastronomiche della Calabria, tra le quali la "pasta china", piatto iconico calabrese a base di ragu di carne, uova sode, salsiccia e formaggio filante e, in chiusura, la "pitta 'mpigliata" preparata direttamente da una pasticceria in Calabria, dolce ripieno di uvetta, cannella, noci e mandorle. La cena è stata intervallata dalla



relazione di Raffaele D'Angelo sulla storia enogastronomica della Calabria e l'influenza dei popoli che vi sono transitati. Al termine dell'evento, ogni ospite ha ricevuto diversi prodotti tipici calabresi: un modo, questo, per far ulteriormente conoscere e apprezzare le eccellenze enogastronomiche della regione. L'iniziativa ha ricevuto i ringraziamenti dell'Assessore alle Politiche agricole della Regione Calabria, Gianluca Gallo: "L'evento ha permesso non solo a tanti nostri connazionali di ritrovarsi, ma anche di far conoscere e apprezzare la nostra Calabria e le sue eccellenze agroalimentari. Un compito, quest'ultimo, che ogni calabrese avverte quasi come una missione".

operandi, mantiene salde le radici culinarie della sua terra di origine. Proprio la "sicilianità" del ristorante ha fornito l'imperdibile spunto di mescolare cucina e cultura. Avere a disposizione i romanzi polizieschi di Andrea Camilleri, tutti ambientati in Sicilia, cui attingere, ha fornito l'occasione di indagare un genere letterario, il giallo, dove la maggior parte dei detective protagonisti si rappor-

ta, in un modo o nell'altro, al cibo. Si va dal *fast food* di cui vive il Philip Marlowe di Chandler, al mondo *gourmet* cui appartiene Nero Wolfe. Montalbano, il protagonista dei gialli di Camilleri, mentre indaga su crimini e delitti, fa esplorare al lettore l'arte culinaria dell'isola. Il grande *pititto* che caratterizza il commissario è l'espedito attraverso il quale l'autore introduce alla cucini-



na siciliana "verace", quella della nonna Elvira, dal cui ricettario vengono le oltre 60 ricette che troviamo



nei vari racconti. Durante la cena, gli Accademici si sono alternati, ad arricchimento della serata, in una staffetta insieme culturale e divertente: dalle letture interpretate da Giovanni Costantino, alle approfondite spiegazioni dei piatti di Paola Stranges, alla *lectio ma-*

gistralis sul Marsala e la famiglia Florio di Ramiro Calì Corleo, per finire con una poesia, *La voce del silenzio* di Marino Egisto Paolucci, a conclusione di una serata dove il silenzio non è stato di certo il protagonista. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

CHICAGO

Avvio delle attività della Delegazione

Menu frizzante e vivace per sottolineare il tema scelto: il Prosecco.

Per celebrare l'avvio degli eventi e inaugurare le attività della Delegazione, il tema scelto è stato il Prosecco e anche per tale motivo la cena si è svolta presso il "Prosecco Ristorante". Lo chef partner Mark Sparacino, per l'occasione, ha preparato un menu frizzante e vivace, abbinandolo a vini selezionati che hanno valorizzato piatti e tema,

ulteriormente sottolineato dalla Simposiarca Simona Lodolo. La Delegazione ha colto l'occasione per rafforzare sia l'amicizia tra gli Accademici, sia per promuovere il calendario degli eventi pianificati. Accademici e ospiti si sono presentati illustrando la propria attività professionale e le motivazioni dell'interesse per l'Accademia.

NEW YORK

Alla gelateria "L'Albero dei Gelati" il premio "Alberini"

Un locale che sa d'Italia.

La Delegazione ha consegnato il premio "Massimo Alberini" alla gelateria "L'Albero dei Gelati" che dal 2013 ha fatto conoscere ai newyorkesi il vero gelato italiano. I gestori Monia Solighetto, suo fratello Fabio e suo marito



Alessandro Trezza hanno meritato il premio per gli ingredienti di qualità eccellente e le tecniche rispettose della tradizione del territorio.

Regno Unito

LONDRA

La Delegazione incontra le Istituzioni

Nell'ambito dell'evento su "Formazione e training nel settore agroalimentare".

Il Vicepresidente e Delegato di Londra, Maurizio Fazzari, ha partecipato all'evento su "Formazione e training nel settore agroalimentare", che ha visto il Vicepresidente del Senato, Senatore Gianmarco Centinaio, quale ospite d'onore. L'evento è stato organizzato dalla European School of Economics (Presidente Joseph d'Anna), dalla Camera di Commercio italiana a Londra (Presidente Alessandro Belluzzo), dall'Accademia Matooro (fondatore il CEO di "Macellaio RC", Roberto Costa); nel *panel* era presente l'Istituto Italiano di Cultura con il Direttore Francesco Bongarrà.

Fazzari ha portato i saluti del Presidente Petroni, in particolare al Vicepresidente Centinaio, ricordando che l'Accademia ha firmato il primo protocollo d'intesa con il Ministero dell'Agricoltura quando lo stesso Senatore ne era Sottosegretario. Nel suo intervento ha inoltre sottolineato l'importanza del lavoro svolto dall'Accademia in tutto il mondo, accanto alle Istituzioni che formano il sistema Italia, in particolare durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Ha evidenziato anche quanto la pubblicazione dei



volumi tematici faciliti la diffusione di ricette e prodotti alla base della nostra ristorazione di qualità. Ha messo in evidenza l'importanza della formazione del personale di cucina e di sala, che rappresenta una parte imprescindibile dell'emozione che un buon ristorante deve lasciare alla clientela. La formazione inizia con la conoscenza, a partire dai più giovani, e a tale proposito Fazzari ha illustrato la traduzione inglese del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, tradotto in otto lingue, grazie all'accordo con il Ministero degli Affari Esteri. Il Senatore Centinaio ha ricordato con piacere sia la firma del protocollo, sia la partecipazione alle celebrazioni dei 70 anni dell'Accademia lo scorso anno a Milano. Ha auspicato una grande diffusione nelle scuole del volume accademico, che ritiene molto utile, e ha inoltre ribadito l'importanza del settore agroalimentare nell'export italiano, fornendo dati interessanti a supporto. (Maurizio Fazzari)

Hanno infatti sviluppato legami con i produttori che rispettano la natura e che si dedicano alla coltivazione biodinamica e organica. Oltre ai prodotti di prima qualità reperiti *in loco*, importano le mandorle di Avola, i pistacchi di Bronte, le nocciole piemontesi e la liquirizia della Calabria. La loro creatività ha portato Solighetto e Trezza a produrre non solo gli squisiti gelati tradizionali ma pure quelli salati,

unendo, per esempio, fagiolini e menta, cioccolato e melanzane, zafferano o rucola. Il giorno della premiazione, i proprietari hanno offerto alla Delegazione un gelato fatto con peperoni gialli abbinati con il pecorino fresco. Pluripremiati in Italia per le loro gelaterie in Brianza, gestiscono il locale, che si trova a Park Slope, un quartiere molto vivace a Brooklyn, come un vero angolo che sa d'Italia.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
3 aprile 2024

Ristorante "Favre" della famiglia Favre, in cucina Giorgio Favre. ●Frazione Petit Fenis, Nus (Aosta); ☎0165/767988, cell. 329/2270074; trattoria.favre@gmail.com; coperti 50-60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: frittella di mela con lardo e jambon; risotto con mele al Moscato di Chambave; tagliata di manzo con crema al bleu d'Aoste, tartiflette e verdure; bunet con scaglie di "labie".

I vini in tavola: Chambave Muscat (La Crotta di Vegneron); Chanse (Sergio Grange).

Commenti: Riunione conviviale in un'antica trattoria di montagna dove ammirare la Valle d'Aosta e le sue bellissime vette. Una squisita frittella di mela, lardo e prosciutto crudo, tutto a km 0, ha dato il benvenuto agli Accademici. Ottimo riso con mele al Moscato secco di Chambave, vino di montagna plurimedagliato e di antica produzione, che già degustava Vittorio Emanuele II durante le battute di caccia. Tagliata di manzo sapientemente contornata da tartiflette e verdure del luogo. Gustosissimo bunet, dolce al cioccolato e amaretto, con scaglie di "labie" (biscotto con farina di mandorle/nocciole), che nel dialetto locale indica le coperture in pietra dei tetti valdostani.

MONTEROSA
16 aprile 2024

Ristorante "Petit Bijou" della famiglia Mascagni dal 2012, in cucina Caterina Mascagni. ●Piazza Cavalieri Vittorio Veneto 3, Saint-Vincent (Aosta); ☎cell. 334/9388467; ristorantepetitbijou@gmail.com, www.ristorantepetitbijou.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (in bassa stagione). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salmone marinato con composta di frutti rossi, burro agrumato e cialda croccante; ravioli al baccalà mantecato con crema di porro e pomodorini confit; patata affumicata ripiena di funghi trifolati e uova poché; semifreddo alla mela e cannella gelée al miele e sfoglia croccante.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Ferghettina); Chambave Muscat Doc (La Vrille).

Commenti: Ambiente caldo e accogliente nel cuore di Saint-Vincent a due passi dal casinò. Ristorante tradizionale con cucina toscana che offre anche piatti tipici valdostani. I piatti sono particolarmente curati, gli ingredienti sono selezionati con attenzione alla stagionalità dalla chef Caterina Mascagni, che alterna alla tradizione la ricerca creativa di nuove preparazioni. Superlativo il salmone servito con burro agrumato e cialda croccante. Ravioli ben abbinati alla crema di porri. Originale la patata affumicata in sala, ripiena con funghi e uovo poché. Ottimi i vini in grado di accontentare tutte le esigenze degli Accademici e dei loro ospiti.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
18 aprile 2024

Ristorante "Locanda dell'Olmo" di Locanda dell'Olmo srl, in cucina Gianni Bondi. ●Piazza Mercato 8, Bosco Marengo (Alessandria); ☎0131/299186; info@locandadellolmo.it, www.bondivini.it, www.facebook.com/locandadellolmo; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: battuta di fassone con scaglie di parmigiano, vitello tonnato, cuculli di baccalà e cipollotto di Tropea; corzetti novesi al pesto di maggiorana; cima alla genovese, misticanza e i suoi bagnetti; torta di nocciole di Langa e gelato di crema.

I vini in tavola: Pinot Nero metodo classico (Brandolini); Monferrato rosso Doc (Bondi); Moscato "Scrapona" (Marengo).

Commenti: Un menu ispirato alla cucina del territorio con influenze liguri e piemontesi, questo al centro della riunione conviviale che ha visto gli Accademici alessandrini ritrovarsi presso la "Locanda dell'Olmo". Di particolare interesse la "cima alla genovese", oggetto dell'approfondimento del relatore della serata, il Vice Delegato Giorgio Borsino. Sempre apprezzata la versione grafica del menu realizzata dal Vice Delegato Adriano Benzi e da Rosalba Dolerio. Un brindisi a base di Moscato "Scrapona" e la consegna della vetrofanfa 2024 da parte del Delegato allo chef del locale hanno poi segnato la conclusione della piacevole serata.

ALESSANDRIA
24 maggio 2024

Ristorante "Il Moro" di Simona Botteri e Claudio Rebora, in cucina Simona Botteri. ●Piazza Garibaldi 6, Capriata d'Orba (Alessandria); ☎0143/46157; info@ristoranteilmoro.it, www.ristoranteilmoro.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: focaccia integrale con salsa monferrina, entrée di spuma e croccante di Roccaverano, carne cruda di fassona battuta al coltello, tonno di coniglio di cascina con mandorle, rotolo di cipolla rossa con fonduta; gnocchi verdi al Roccaverano; agnolotti della tradizione nei tre modi; petto d'anatra con insalatina dell'orto; gelato al Roccaverano con fragole.

I vini in tavola: Gavi Polin Docg 2021 (Castellari Bergaglio); Ovada Convivio Docg 2020 (Gaggino); Moscato d'Asti Primo Bacio (Scagliola).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della cucina del territorio con spiccate influenze liguri, abilmente interpretata da Simona Botteri, che da più di venticinque anni porta avanti le tradizioni di famiglia aiutata dal marito Claudio in sala. Di particolare interesse gli agnolotti della tradizione serviti nei tre modi ("a culo nudo", "al tocco" e "al vino Dolcetto"). Un ricco menu illustrato in dettaglio dal Simposiarca, l'Accademico Pio Bavastro. Riunione conviviale impreziosita dall'ingresso di un nuovo Accademico, Giovanni Castellani, e dall'intervento dell'Accademico Giorgio Borsino su tre prodotti d'eccellenza del territorio alessandrino.

ASTI
18 aprile 2024

Ristorante "Madama Vigna" di Gianni Basano, in cucina Livia e Laura Urcan. ●Via Nazionale 41, Baldichieri (Asti); ☎0141/66707; info@madamavigna.it, www.madamavigna.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: calici di Altalanga accompagnati da "muletta" e salame cotto, fettine marinate di vitello di fassona con robiola, tris di frittatine primaverili; agnolotti alle due carni al burro e salvia; agnolotti quadrati al sugo di brasato; trippa di "Madama Vigna"; asparagi con fonduta; fragole al Moscato.

I vini in tavola: A-STIM Piemonte Doc Viognier 2021 La Montagnetta; Montalto Docg Grignolino d'Asti 2023 (Francesco Gatto); Moscato d'Asti (La Montagnetta).

Commenti: Una riunione conviviale all'insegna dell'eccellenza della materia prima. L'instancabile spirito di ricerca del titolare ha permesso di gu-

stare cibi e vini di grande interesse, come i salumi di Bruno Germano e l'impareggiabile Viognier di Domenico Capello. Piacevole la carne marinata, migliorabili le frittatine, curiosi gli agnolotti, buona la trippa. Ottimi i vini serviti con grande generosità; servizio disinvolto, prezzo contenuto. Prima di cena il Delegato Massimo Malfa ha illustrato la mitica fassona, mentre la Vice Donatella Clinanti ha parlato della trippa nella storia e nella letteratura.

BIELLA
17 maggio 2024

Ristorante "Bistrot Le Arti" di Franco e Ivan Ramella, entrambi anche in cucina. ●Via Serralunga 27, Biella; ☎cell. 351/845435 - 335/6558557; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: nido di spaghetti con carpaccio di baccalà alla mediterranea; penne lisce alla curcuma e asparagi; rigatoni ripieni di coniglio alla ligure con millefoglie di patate; la pasta in versione dessert.

I vini in tavola: Serra rosé (Cantina della Serra); Colli di Luna Vermentino Doc (Lunae); Rossese Dolceacqua Gaele Doc (Ka* Mancinè).

Commenti: Serata culturale dedicata alla pasta di grano duro. L'aspetto gastronomico è stato interpretato dall'eccellente Ivan Ramella con piatti che hanno entusiasmato gli Accademici. Ramella ha utilizzato diversi formati di pasta: piccole penne essiccate ripiene di crema al parmigiano per aperitivo, a tavola spaghetti in insalata con un morbidissimo carpaccio di baccalà; un primo di penne lisce e per secondo dei rigatoni ripieni di frattaglie di coniglio, infine ditalini croccanti come guarnizione al gelato di crema e amarene sciropate. Un menu per nulla banale, servito con professionalità nel Bistrot elegantemente arredato per l'occasione. Una grande cena!

NOVARA
9 maggio 2024

Ristorante "gu.stà.re/oltrecucina" di Semme sas di Valentina Maioni & C, in cucina Valentina Maioni. ●Via Gramsci 20 b, Borgomanero (Novara); ☎cell. 345/9778016; gustareoltrecucina@gmail.com, www.gustareoltrecucina.com, Instagram e Facebook = gustareoltrecucina; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie prime 3 settimane di gennaio, prima settimana di settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno), domenica e lunedì (estate). ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: filetto di trota di lago marinata al Gin "Fulmine" e pepe rosa, burrata, olio all'aneto, crudité di finocchio, gel di pompelmo rosa



PIEMONTE segue

e *crispy* di wasabi e *surikake*, girello di vitello cotto al rosa con maionese alle nocchie Piemonte Igp e polvere di capperi; riso Riserva San Massimo mantecato all'aglio ursino, animelle di vitello glassate al Marsala e gruè di cacao; pancina di maialino croccante con salsa di senape e miele; insalata di crauto rosso all'aceto di lamponi e *jus* di vitello; cremoso allo yuzu e cioccolato bianco; cacao gelato ai piselli e sesamo nero tostato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Langhe bianco 2022 (Luigi Baudana); Barbera d'Alba superiore Priora 2021 (F.lli Alessandria); Moscato d'Asti Bricco Quaglia (Rivetti La Spinetta).

Commenti: La Delegazione è alla ricerca di ristoranti mai visitati in precedenza. A Borgomanero due giovani, ma con grandi esperienze - lei di cucina, lui in prestigiose sale -, si sono uniti per proporre piatti cucinati con prodotti tradizionali e del territorio, ma con qualcosa in più. Locale moderno, ben arredato, acustica perfetta, tavoli ben apparecchiati, servizio gentile e preciso. Valentina Maioni, in cucina, elabora tutto, dalle deliziose *entrées* alla piccola pasticceria, presentando piatti eleganti, materie prime ottime, con gusti raffinati e mano leggera nei condimenti. Manuel in sala ha abbinato con sapienza i vini. Serata molto gradita, condotta dal Simposiarca Paolo Spaini.

PINEROLO 19 aprile 2024

Ristorante "Airalet 7" di Davide Stevanella, anche in cucina. ●Via Val Pelli-
ce 7, San Secondo di Pinerolo (Torino);
☎cell. 339/3858184; info@cateringla-
stella.com, www.cateringlastella.com;
coperti 25. ●Parccheggio comodo; ferie
aprile - fine ottobre; giorno di chiusura
domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: trota affumicata, estratto di mela verde, erbe di bordo fiume; tagliolino con farina di cavolo nero, vellutata delicata di acciughe e croccante alle nocchie; anatra cotta a bassa temperatura, riduzione ai *persi pien*, zucca e barbabietola; panna cotta, melagrana e frutti rossi.

I vini in tavola: Puro rosé (Movia); Volpettona (Cantine Brema); Renero (L'Autin); Vermouth bianco Formula XXXVII (Peliti's).

Commenti: In principio era il *catering*, tuttora l'attività principale dell'azienda guidata da Davide Stevanella. In una parte della struttura ha allestito una sala ristorante per 20 commensali, aperta da novembre ad aprile. La cucina è curata e ricercata, la sperimentazione è funzionale alla preparazione di piatti per molti coperti. Forse alcuni abbinamenti possono sembrare azzardati, ma la ricerca, per sua definizione, è sempre in movimento. Nella

sceita dei vini, un occhio di riguardo è riservato alle etichette locali. Nel corso della riunione conviviale è stato accolto nella Delegazione il nuovo Accademico Dario Dellacroce.

TORINO 11 aprile 2024

Ristorante "Felicin alla Consolata" di Felicin-Monforte d'Alba. ●Piazza della Consolata 5A, Torino; ☎cell. 329/5663303; coperti 30+26 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: asparagi alla maionese con senape antica, battuta di fassona piemontese al naturale; *tajarin* di Felicin tagliati al coltello, con ragù delicato di carne; coniglio di cascina all'Arneis con olive nere taggiasche e profumi dell'orto; sorbetto di nocciola di Langa tonda e gentile; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Armirin bianco Langhe Nascetta 2022 (Marco Rabino); Sbardaja' Nebbiolo Langhe 2020 (Attilio Ghisolfi); Moscato d'Asti 2023 (Paolo Saracco).

Commenti: Eleganti velluti rossi e arredi in legno scuro in questo nuovo bistrot, collocato in una delle piazze più iconiche e romantiche di Torino: siamo di fronte alla Consolata, nei locali che fino a poco tempo fa ospitavano una storica erboristeria. La stretta collaborazione con la casa madre, "Felicin a Monforte", è saldamente mantenuta con grande professionalità da Silvia Capra, *patronne* del locale. I *tajarin* serviti erano semplicemente vicini alla perfezione e la carne cruda era un connubio di raro equilibrio tra gusto, delicatezza e qualità del prodotto. Mani sicure in cucina e servizio perfetto in sala. Riunione conviviale ripetuta due volte vista l'alta adesione e la ridotta capienza del locale.

VERBANO-CUSIO 18 aprile 2024

Ristorante "Osteria Mercato" di Martina Pattoni, in cucina Alessandro Pattoni. ●Piazza Capucci 9, Stresa (Verbania); ☎0323/346245; osteriamercato.stresa@gmail.com, Facebook Osteria Mercato Follower 1991, Instagram osteriamercato; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pizza frita, panino al vapore, baccalà in tempura e tartare, cannolo battuto di mare e mayo ai crostacei, mozzarella in carrozza, triglia e acciughe; ravioli di coda di bue e aglio nero; filettino di vitello alla milanese; tiramisù "Osteria Mercato" oppure frolla, *curd* al limone e meringa *cheesecake* e caffè; sorbetto.

I vini in tavola: "Vintage" Erbaluce di Caluso Docg 2015 (Orsolani); Colline Novaresi Doc 2017 (Damiano Cavallini).

Commenti: Ristorante situato nella parte più interna della cittadina di Stresa, in stretta contiguità con la piazza che ospita, al venerdì, il mercato. Accogliente, frequentato soprattutto da giovani e quindi caratterizzato da clima festoso, che ha avuto la sua espressione anche nell'allestimento della tavola attorno alla quale gli Accademici erano tutti partecipi con spirito colloquiale.

VERCELLI 19 aprile 2024

Ristorante "Il Peso 1897" di gestione familiare di Nicola Santità e Marinella Guagliardi, in cucina Nicola Santità. ●Piazza Matteotti 10, Cigliano (Vercelli); ☎0161/424294; ilpeso1897@gmail.com, www.ristoranteilpeso.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie primi 10 giorni di luglio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salam di un salame di suino nero con burro di pecora, battuta di vitellone, caponatina di asparagi e salsa bernese al cetriolo; risotto Carnaroli, burro acido, grana padano invecchiato e guancialetto fresco; sottofiletto di vacca nostrana in lunga maturazione, fondo bruno e patata schiacciata alla Robuchon; *bunet* di cioccolato alla nocciola con panna montata al minuto.

I vini in tavola: Alta Langa brut 2018 Docg (Fontanafredda); Langhe Favorita Doc 2022 (Marziano Abbona); Barbera d'Asti Doc Le Orme (Michele Chiarlo); Passito di Caluso Podere Marcello (Renato Bianco).

Commenti: Lo chef Nicola Santità quotidianamente fa assaporare ai propri clienti i gusti di una volta, quelli della cucina tradizionale piemontese, rivisitandoli. Il locale nacque nel 1897, proprio nella piazza dove c'era lo storico "peso" utilizzato dagli agricoltori, dagli allevatori e dai commercianti di bestiame per pesare le mercanzie. Qui è possibile gustare i tipici piatti piemontesi rivisitati in chiave moderna. Simposiarca del convivio di primavera, con la Delegata Paola Bernascone Cappi a fare gli onori di casa, è stato l'Accademico Fabrizio Pissinis, che ha illustrato i piatti e il loro legame con il territorio.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 11 aprile 2024

Ristorante "Lamberti" di dal 1965 famiglia Cavalli, in cucina Fabio Dagrada.

●Via Antonio Gramsci 57, Allassio (Savona); ☎0182/642747; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fiori terra di cacao, pesto di nasturzio e pistacchio, tonno allo zenzero, gel di saké e fiori di calendula croccanti; risotto Carnaroli alla rosa con scampo arrostito, gocce di burrata e petali di rosa disidratata; gambero flambato al bergamotto con punte di asparagi ed emulsione alla begonia; filetto di orata con maionese al nasturzio e fiori di calendula croccanti; tartelletta con crema alla violetta, gocce di limone e salsa alle mandorle.

I vini in tavola: Trento Doc 2020 magnum (Altemasi); Pinot Nero Bricco Rosso 2021 Langhe Doc (Farigliana).

Commenti: Evento speciale, in occasione della festa dei fiori, per il quale Lamberti ha proposto un menu innovativo con l'impiego di fiori eduli non solo decorativi, ma componenti essenziali del piatto. Il menu, in apparenza, sembra complesso, ma i piatti sono risultati semplici, ottimi e molto graditi da tutti i commensali. Eccellenti il risotto, il gambero e l'orata. Vini squisiti. Servizio eccellente. Gli Accademici hanno la speranza che i fiori possano allietare in futuro non sono la nostra vista, ma anche il nostro palato.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 17 maggio 2024

Ristorante "Ortosteria René" di Carolina Vio, anche in cucina. ●Via Massari 18, Frazione Bastia di Albenga (Savona); ☎cell. 335/7276148; agriturismo@bio-vio.it; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie variabili in febbraio; giorno di chiusura dalla domenica al martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frittata di asparagina, fiori di zucca in pastella, battuta di vitella fassona piemontese con asparago violetto crudo di Albenga e castelmagno di alpeggio; riso Carnaroli con punte di asparagi violetti, mazzanolle e fiori di zucca; pesce besugo cotto nel forno a legna con patate di Bardineto, asparagi violetti, olive taggiasche e pinoli; gelato all'asparago violetto di Albenga con *crumble* di nocchie tonde gentili.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbadene Marsuret magnum; Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc Marene 2022; Rosato Igt Colli Savonesi 2022.

Commenti: L'asparago violetto di Albenga protagonista in tavola, con ricette innovative nel solco della tradizione, ben presentate, ben riuscite e molto apprezzate da tutti i commensali. La freschezza, l'immediatezza, l'armonia degli elementi hanno creato emozioni particolari che si sono riunite

in un crescendo di bontà. Il riso e il pesce besugo eccellenti, come molto buoni gli altri piatti. Brava la giovane cuoca, bravi i giovani del servizio in sala, ottimi i vini.

GENOVA 11 maggio 2024

Ristorante "Enoteca Baccicin du Caru" di Gianni e Rosella Bruzzone, in cucina Rosella Bruzzone. ●Via Fado 115, Genova; ☎cell. 349/7513942; enotecabaccicin@gmail.com, www.facebook.com/BaccicinduCaru; coperti 32+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto e 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: frisqueu di salvia, garrantina di vitella, flan di asparagi con crema di Roccaverano, lingua in salsa verde; lasagnette di farina Touselle al pesto; faraona in casseruola all'arancia; trippe accomodate alla genovese; duetto di semifreddo al torrone e all'amaretto.

I vini in tavola: Alta Langa Pas Dosé (Armangia Canelli); Nas-cètta di Novello (Le Strette); Grignolino d'Asti Bricco San Giorgio (Vinchio); Pinot Nero (Castello di Gabiano).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in una bella enoteca-trattoria dell'entroterra ponentino. I padroni di casa, Gianni e sua sorella Rosella, hanno ospitato gli Accademici dapprima in "cantina" per un aperitivo accompagnato dalla famosa focaccia stirata di Voltri e i frisqueu (frittelle) con la salvia fresca, poi nella tradizionale trattoria che trasuda storia da ogni parte. Gianni, col suo modo pacato, ha accompagnato il pranzo raccontando la storia del locale, che dal 1890 trasmette tradizione e genuinità: perfetti gli antipasti di loro produzione; il pesto al mortaio e i due secondi di materia prima eccellente. Ottima l'offerta dei vini, con una cantina ricca, curata da Gianni personalmente.

GENOVA-GOLFO PARADISO 30 aprile 2024

Ristorante "La Loggia" di Emanuela e Federico De Marchi. ●S.S. 1, 31 Ruta Camogli (Genova); ☎0185/770791, cell. 339/3157693; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in marzo e settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì; dal mercoledì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: flan di carciofi con fonduta di parmigiano; pansotti con salsa di noci; spiedino, patatine e carciofi fritti; sorbetto di mandarino con Vodka.

I vini in tavola: Ciliegiole Igt 2023 (Lunae Bosoni).

Commenti: La serata accademica è stata caratterizzata da piatti confezionati con estrema raffinatezza: molto

delicato il flan di carciofi, piatto non semplice che ha entusiasmato. I pansotti sono stati a loro volta di altissima classe e hanno ottenuto molti bis, anche perché il ripieno e la salsa di noci erano ottimi. Molta attesa per il secondo, lo spiedino era molto curato e ricco di sapori: un piatto che non è facile trovare nei locali delle Riviere. Il sorbetto ha riequilibrato i sapori della cena, che è stata accompagnata da un gradevole Ciliegiole di Lunae che è stato un collegamento perfetto e armonico con tutto il menu. Servizio impeccabile e premuroso.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 16 aprile 2024

Ristorante "Da Marco" di Ristorante Da Marco. ●Via Sant'Anna 6, Nerviano (Milano); ☎0331/586946; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,1.

Le vivande servite: carpaccio di black Angus con rucola e parmigiano; fiorentina di scottona nazionale (peso di circa 1 kg) con patate al forno o verdure grigliate; crostata.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc 2021 (Predella).

Commenti: Non tutte le ciambelle riescono col buco, saggezza popolare che si adatta benissimo alla riunione presso il ristorante "Da Marco" che propone come eccellenza la carne alla griglia. Senza dubbio la materia prima è di buona qualità e, se ci si limita alla sola carne grigliata, anche l'attenzione prestata in sede di preparazione renderebbe giusto merito al patron/cuoco/titolare per l'impegno e la capacità. Purtroppo, per quanto riguarda tutti gli altri aspetti tipici della ristorazione, si è riscontrata notevole carenza, sia per l'ambiente, sia per l'organizzazione e la programmazione dei tempi di servizio. L'antipasto è risultato piuttosto carente di sapore e il dolce è stato addirittura immangiabile.

BRESCIA 20 aprile 2024

Ristorante "El Licinsi di Kilometri Zero" di Dario e Gabriella Scolaro, in cucina Matteo Barison. ●Via Monte Grappa 15 A, Brescia; ☎030/8370717; info@kilometri-zero.it, www.kilometri-zero.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura do-

menica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: selezione di formaggi freschi di Val Persane con frutta di stagione, frittate con erbe spontanee; minestra di coda; trilogia della polpetta (polpetta camuna, polpetta di coda, capù senza sale); barba di frate; frittelle valligiane; Söcher amar di Bagolino.

I vini in tavola: Lugana 2022 Doc; Valtenesi Doc 2018 (entrambi Cantina Saottini).

Commenti: Una cucina dove si ritrovano i sapori di una volta e dove la Delegazione ha avuto il piacere di organizzare la riunione conviviale della stagionalità, alla ricerca del cibo perduto, in una "cena narrata" dal giornalista e gastronomo Mario Marini, che ha guidato gli Accademici alla scoperta della cucina bresciana dimenticata. Una nuova esperienza, che ha arricchito i commensali sulla storia delle ricette, della loro evoluzione e della difficoltà di ritrovare quelle erbe spontanee, base di alcuni piatti, anche per questo motivo, dimenticati.

LARIANA 20 aprile 2024

Ristorante "Veluu" di Ristorante al Veluu. ●Via 4 Novembre 31, Tremezzina (Como); ☎0344/40510; info@alveluu.com, www.alveluu.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-marzo; giorno di chiusura martedì; ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: alborelle e zuchine fritte, salame e pancetta nostrani; polenta uncia; capretto nostrano del Giovanni con patate al rosmarino e insalata di cicorino dell'orto; torta miascia.

I vini in tavola: Rosé metodo classico millesimato (Locotocco Terre Lariane).

Commenti: I classici piatti della tradizione lariana, in particolare della benedetta terra della Tremezzina. Piatti semplici apparentemente, ma ricchi di gusto e di esperienza culinaria. Particolarmente apprezzati la polenta uncia e la miascia, una "semplice" torta di pane della nonna, perfettamente equilibrata nel gusto non troppo dolce e nella consistenza. Gli amici della Delegazione di Milano Navigli, ospiti nella riunione conviviale congiunta, hanno ben apprezzato i piatti proposti, ad alcuni sconosciuti, e il fantastico spettacolo del Lario, particolarmente luminoso. Ottimo il Rosé metodo tradizionale in accompagnamento a tutto pasto.

LECCO 20 aprile 2024

Ristorante "Il Ronco" di Maria Ida Anghileri, anche in cucina. ●Strada del Ronco 361, Garlate (Lecco); ☎0341/682523; info@agriturismoilronco.it, www.agrituri-

smoilronco.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 7 giorni a fine gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì; a pranzo dal mercoledì al venerdì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: pane con lievito madre, cotto nel forno a legna con olio extravergine del Ronco, tavolozza di verdure di stagione con olio extravergine da Bianchera istriana, luccio-perca su crema di pisellini con olio extravergine da Crognale (Abruzzo); zuppa di legumi con olio di Coratina (Puglia); risotto primavera mantecato all'olio di Tonda Iblea (Sicilia); coniglio in oliocottura Cima di Mola (Puglia); uovo cbt su crema di castagne e olio di Intosso (Abruzzo); gelato all'olio extravergine del Ronco.

I vini in tavola: Pinot Nero extra dry; Barbera 2022; Pinot Grigio 2022 (tutti Luciano Brega).

Commenti: Convivio interessante, dove Marida ha preparato una cena oleocentrica, imperniata sull'uso di vari oli extravergine italiani in abbinamento con le varie pietanze. Sono state gustate diverse portate preparate con oli monovarietali. Il gelato all'olio è stato invece preparato con un olio blend da Leccino e Frantoio, prodotto nell'agriturismo stesso. Un successo di gusto, cultura e convivialità grazie al lavoro e alla passione di Marida e Paolo.

LODI 16 maggio 2024

Ristorante "Gino e Teresa" di Galdino Tadini, anche in cucina. ●Piazza Santa Francesca Cabrini, 1 - Frazione Marzano, Merlino (Lodi); ☎02/90658967, cell. 336/350362; info@dagiometeresa.it, www.dagiometeresa.it, Facebook e Instagram; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: salumi misti accompagnati da melanzane trifolate, giardiniera, pomodori secchi e tomini con marmellata di radicchio e cipolle; risotto con le quaglie; tris di dolci casalinghi.

I vini in tavola: Gutturino (Il Poggiarello); Dolcetto d'Alba 2022 (Tenuta Rocca).

Commenti: "Serata in trattoria" è stato il giusto tema della riunione conviviale, svolta nelle antiche mura di un rustico e caratteristico locale di una frazione di un piccolo comune padano. Nell'ex ritrovo di cacciatori, è stato servito un antipasto a base di semplici salumi accompagnati da sott'oli e sfiziose e, a seguire, il piatto forte, costituito da un apprezzato risotto con le quaglie, bello da vedere e buono da gustare. Perfetto il "Poggiarello" con l'antipasto, meno apprezzato il Dolcetto, risultato piuttosto piatto. Non calcolato nel voto finale, ma meritevole, l'assaggio di "rusticone", un



LOMBARDIA segue

gradito formaggio duro locale offerto dal produttore.

MONZA E BRIANZA 18 aprile 2024

Ristorante "Club Horses" di Fabio Mondini. ●Via Birago 58, Misinto (Monza e Brianza); ☎cell. 338/9096159; fabio.mondini@aislombardia.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto (2-4 settimane); giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: coppa "Club Horses" con gnocco fritto e composta di cipolle rosse; uovo morbido, crema di patate tartufate e asparagi; coniglio alle spezie, la sua salsa e cicoria ripassata; sorbetto.

I vini in tavola: Franciacorta; Curtefranca rosso (entrambi Fratelli Berlucci); Matidia (Casale del Giglio).

Commenti: Il patron Fabio Mondini accoglie con calore gli Accademici. Eccellente è la qualità della coppa della pluripremiata azienda Marco d'Oggiono Prosciutti; perfetta la cottura dell'uovo morbido, assaporato mentre si spande per i tavoli il profumo del tartufo della crema di patate e asparagi. Molto gradito lo straordinariamente tenero e delicato coniglio, insaporito dalla sua salsa; indovinato il sorbetto, con un inatteso profumo di salvia. La gentile relatrice Pia Donata Berlucci ha narrato l'avvincente storia della sua famiglia e l'importante contributo che essa ha dato alla nascita e all'affermazione di quella che oggi è la Franciacorta. Servizio attento e garbato.

VALLECAMONICA 24 maggio 2024

Ristorante "L'Alveare sul Lago" di Nicola Faustini, in cucina Claudio Faustini. ●Via Sonvico 2, Pisogne (Brescia); ☎cell. 340/4069888; claudiofost@hotmail.it; www.alvearesullago.it; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo; domenica a cena. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: cracker di segale, piadina con formaggella e pasta di salame, rucola con miele di castagno e lenticchie fritte, pane di farina semi-integrale cotto in forno a legna e focaccia di grano saraceno camuno, tartare di coregone arrostita con erbe fresche, lime e latte alle foglie di fico, maiale *in saor* e *chutney* di radicchio rosso; ravioli ripieni di ragu d'asino, con cioccolato, uvetta ed estratto d'alloro; *tataki* di cervo con salsa bbq di verza e verdure alla brace; cheesecake di sola ricetta nostrana, frutta sciropata al miele.

I vini in tavola: Giu Disnof Pas Dosé (Concarena); Bianco delle Colture Igt (Vallecamonica); San Valentino (Togni Rebaioli); Valcamonica passito.

Commenti: Ristorante in agriturismo, situato in posizione incantevole con una vista spettacolare sul lago d'Iseo. La strada da percorrere per raggiungerlo è ampiamente giustificata dalla vista e dall'accoglienza da parte di tutto lo staff. Entusiasmo e competenza caratterizzano l'ambiente. Il menu proposto è stato ben accompagnato dai vini locali, descritti con dovizia di particolari e competenza. La maggior parte delle materie prime sono a km 0, con le verdure coltivate nell'agriturismo e il pesce e la carne forniti da produttori locali. Particolarmente graditi il maiale *in saor* e la cheesecake.

VARESE 18 aprile 2024

Ristorante "Brasserie" della famiglia Guarna, in cucina Vincenzo Guarna. ●Via Piave 7, Gazzada (Varese); ☎0332/462044, cell. 342/7688615; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,12.

Le vivande servite: capasanta in un abbraccio di guanciale al forno con crema di asparagi; linguine all'aglio nero con gamberi crudi, peperoncino e burrata; raviolo al dentice di mare; pesce del giorno al sale (branzino), con cime di rapa e patata; *tarte tatin* alle mele con palla di gelato al latte.

I vini in tavola: Blangé Arneis Langhe (Ceretto in Alba); Vermentino Superiore di Gallura Ugone III (Cantina della Vernaccia di Oristano).

Commenti: Serata dedicata al pesce di mare. La cena è iniziata con la presentazione delle capesante avvolte dal guanciale, ahimè un po' troppo salato, che ha rovinato la leggerezza del pesce. Molto originale il primo piatto, costituito dalle linguine all'aglio nero, che ha meravigliato per la dolcezza dell'impasto. Il piatto più gradito è stato il branzino d'alto mare al sale che, con questo tipo di cottura, ha permesso di degustare una carne deliziosa senza bisogno di altri ingredienti, se non il buonissimo olio extravergine d'oliva. Gli ottimi vini bianchi hanno accompagnato una cena assolutamente non del territorio ma che ogni tanto piace degustare.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 18 aprile 2024

Ristorante "Am Gleis" di Armin Unterhofer, anche in cucina. ●Via del

Paese 36A, Soprabolzano (Bolzano); ☎0471/1550607; info@amgleis.it; www.amgleis.it; coperti 54+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 5 settimane tra febbraio e marzo, 2 settimane a giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: formaggio caprino rosolato, insalatina di cappuccio rosso e frutta; tagliolini di Schüttelrot con asparagi; pancetta di maialino arrosto con patate novelle e verdure miste di stagione; sorbetto di fragola.

I vini in tavola: Pinot Bianco (Kardatsch); Untermoserhof; St. Magdalener Gran Marie (Fliederhof).

Commenti: Nella località Soprabolzano (che già di per sé descrive la posizione), nel tipico monte bolzanino del Renon che si raggiunge attraversando panorami splendidi, questo noto locale offre una cucina della tradizione al contempo rivisitata in stampo moderno, con molta attenzione alle materie prime e alla curata esecuzione. Grandissima e positiva sorpresa l'antipasto, ma piatto forte è stato sicuramente la pancetta, di cottura e preparazione ineccepibili. Ottimo l'abbinamento dei vini.

Squisito e veloce il servizio, a maggior ragione se si considera che si tratta di 2 (al massimo 3) camerieri di sala per tutto il locale. È un ristorante certamente da consigliare per chi intenda visitare i dintorni bolzanini.

TRENTO 25 aprile 2024

Ristorante "Alla Nave" della famiglia Battisti. ●Frazione Nave San Felice 29, Lavis (Trento); ☎0461/080111; info@hotelallanave.it; www.hotelallanave.it/it/ristorante; coperti 300. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: insalata di asparagi, mostarda di pere e zafferano, chips di mais; tortelloni fatti in casa, ripieni di asparagi bianchi di Zambana e taleggio, al burro ed erbette fini; asparagi bianchi di Zambana con salsa bolzanina; mousse di cioccolato bianco con salsa di fragole e granella di pistacchio.

I vini in tavola: Trento Doc (Fondazione Edmund Mach); Nosiola (Cantina Maso Poli).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna dell'asparago bianco di Zambana De.Co., cultivar dal turione tenero, delicato e privo di fibra. Il locale, già osteria negli anni Sessanta, sorge in prossimità di un antico guado scomparso del fiume Adige, lungo un tratto che fu via Claudia Augusta. Fin dal principio propone, in primavera, un menu a base di asparagi, ortaggi ricchi di proprietà e amati nella storia da Egizi, Romani, europei in generale e bassanesi in particolare, dal 1500 in

poi. L'accurata gestione della famiglia Battisti, piatti dal profumo pasquale e un buon Nosiola: ecco tratteggiata la serata.



VENETO

ALTO VICENTINO 14 maggio 2024

Ristorante "Casin del Gamba" di dal 1976 Antonio e Daria Dal Lago, in cucina Antonio Dal Lago. ●Località Rocolo Pizzati 1, Altissimo (Vicenza); ☎0444/697709, cell. 327/7776288; info@casindelgamba.eu; www.casindelgamba.it; Facebook; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio e metà agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,45.

Le vivande servite: fiori di sambuco e fiori di zucca dorati, galletta di riso, lenticchie ed erba maresina; uovo *poché* con spuma di finocchio e cannellini, cialda croccante con erbe aromatiche e maionese al carbone; bottoni ripieni di coniglio, aglio orsino, piselli, spugnole e crema di asparagi bianchi da bere; faraona: petto con *crock* di mais ed erbette spontanee, rotolino di coscia, sformatino di patata, pera Williams e pepe del Nepal, crema di erba silene e aglio nero; margherita di *ganache* alla vaniglia; cestino di pan di zenzero con pera; crema all'erba Luigia, frutto della passione, fragola, mirtillo.

I vini in tavola: Bellaguardia Zero spumante di qualità metodo classico Pas Dosé 2016; Pietra Veneto Bianco Igt 2017 (entrambi Cantina Bellaguardia); Costa Nera Pinot Nero Veneto Igt 2022 (Masari); Montebello Veneto Igt; Durello passito 2016 (Casa Cecchin).

Commenti: Riunione conviviale di primavera "stellare" per la Delegazione, magistralmente organizzata dai Simposiaristi Renato Zelcher e Marco Caltran al "Casin Del Gamba", chef Antonio Dal Lago, stella Michelin dal 1992. Si inizia con i bocconcini a base di fiori di sambuco e zucca fritti, dal gusto delizioso, mentre al tavolo è servito un uovo *poché* ingentilito da erbe di stagione e, a seguire, i magnifici bottoni ripieni di coniglio con erbette e spugnole, piatto di notevole fattura. Come secondo, una faraona suddivisa fra petto e coscia. Il dolce ha chiuso degnamente la serata offrendo quanto riportato in menu. Ottimo l'abbinamento con i vini locali. Alla fine, i complimenti degli Accademici per la serata.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST

17 aprile 2024

Ristorante "Trattoria alla Pergola" di Stefano Bresciani, in cucina Ornella. ●Via Nazario Sauro 9 - Frazione Fagnano, Trevenzuolo (Verona); ☎045/7350073; coperti 40. ●Parceggio comodo; ferie 15 luglio - 15 agosto, 25 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: tortellini asciutti di carne; tortellini di asparagi; risotto all'isolana; carrello dei bolliti e degli arrostiti; carrello dei dolci.

I vini in tavola: Otello Lambrusco (Cec); Valpolicella Superiore Le Sassine (Le Rugose).

Commenti: La "Trattoria alla Pergola" di Fagnano è da decenni meta degli appassionati cultori della buona cucina tradizionale veronese. Simposiaria della riunione conviviale il Delegato onorario Umberto Parodi, che si è affidato al tradizionale menu, con degustazione di tortellini di carne e tortellini di asparagi, seguiti dall'immane risotto all'isolana. A seguire, il celebre carrello dei bolliti e degli arrostiti accompagnato dalla *pearà* veronese, cren, mostarde e verdure. Un ricco carrello dei dolci della casa ha sancito una cena indimenticabile, accompagnata da vini di qualità. Al termine della serata, il Delegato Primo Dellamorte ha consegnato il diploma di Buona Cucina.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

20 aprile 2024

Ristorante "Da Otto" della famiglia Matiz, in cucina Antonietta Matiz. ●Via Maria Plozner Mentil 15, Timau, Paluzza (Udine); ☎0433/779002; ristoranteaotto@gmail.com, www.facebook.com/ristorantedaotto; coperti 60. ●Parceggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tortino allo sclopit con fonduta al Montasio, *schultar* tradizionale con cren, asparago in agrodolce, zucca in saor, crudo di San Daniele con *radic di mont*; *krofn van beec* (*cjalsons* di Timau - ravioli); capretto al forno con patate; foresta nera, cheesecake menta e cioccolato; pie di pere; semifreddo ai pinoli; strudel di mele; panna cotta.



I vini in tavola: Sauvignon; Merlot; Verduzzo (tutti Giavitto).

Commenti: Riunione conviviale di primavera preceduta da una visita con degustazione al birrifico artigianale "Bondai" di Sutrio, eccellenza regionale. Il pranzo si è svolto a Timau presso il ristorante "Da Otto", autentica roccaforte della cucina carnica e locale. Era stato espressamente richiesto il capretto, che è stato preparato seguendo una ricetta di famiglia, così come i *krofn*, tipici di Timau, contraddistinti dalla classica chiusura "pizzicata". Entrambi i piatti sono stati eseguiti in maniera eccellente. Gli antipasti erano caratterizzati dal km 0, essendo tutti preparati con prodotti locali o comunque regionali.

UDINE

24 maggio 2024

"Hotel Ristorante Allegria" di dal 2006 Angela ed Emilio Innocente, in cucina chef Deborah Innocente. ●Via Grazzano 18, Udine; ☎0432/604963; info@hotelallegria.it, www.hotelallegria.it, www.facebook.com/pages/Osteria-Allegria-Udine/311569032264560; coperti 50. ●Parceggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: *cjalsons* di Timau; frico e polenta; tiramisù con le Esse di Raveo.

I vini in tavola: Friulano; Merlot; Cabernet Franc (tutti Alturis).

Commenti: Serata dedicata alla visita al Museo Etnografico del Friuli per la mostra "Latte, Mleko, Milk" a cura dell'Ecomuseo delle Acque di Gemona, seguita da una degustazione dei formaggi delle latterie turnarie di Gemona, Valmorel e Peio sotto la guida dei Maestri assaggiatori Onaf. Presso l'"Hotel Ristorante Allegria" ha quindi fatto seguito una semplice riunione conviviale a base di tipiche pietanze friulane: i *cjalsons* nella versione di Timau, il frico con la polenta e una particolare versione del tiramisù realizzato in monoporzioni con i biscotti Esse di Raveo. Vini autoctoni hanno accompagnato le pietanze. Divergenti i giudizi degli Accademici circa i piatti serviti.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA

17 aprile 2024

Ristorante "Diana" della famiglia Galletti-Tedeschi, in cucina Omar Orsi. ●Via Volturmo 5, Bologna; ☎051/231302; info@ristorante-diana.it, www.ristorante-diana.it; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie 9-17 gennaio; 1-31 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,95.

Le vivande servite: spuma di mortadella in cialda di parmigiano; consommé di tortellini; tagliatella al ragù; arrostiti e bolliti con patate al forno, pure, salsa verde; gelato di crema con cioccolato caldo e amarena Fabbri.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Fedrizzi); Sangiovese superiore (Cam-podelsole).

Commenti: Da oltre un secolo il ristorante Diana è il tempio della buona cucina bolognese e della tipica accoglienza emiliana. Le Delegazioni si sono ritrovate in questo locale-simbolo di cui la Simposiaria Federica Rossi ha abilmente ricostruito la storia. Il menu scelto voleva celebrare il classico: dai primi (tortellini e tagliatelle al ragù) ai carelli delle carni, al dolce. La serena atmosfera degli interni retrò ha favorito un cordialissimo scambio di informazioni e opinioni sulla gastronomia bolognese. La serata si è chiusa con la promessa di incontrarsi di nuovo per esplorare le caratteristiche culinarie dei rispettivi territori.

BORGO VAL DI TARO

28 aprile 2024

Ristorante "Mellini" di Tommaso Cami-

sa, in cucina Giovanni Parmigiani. ●Via Senatore Micheli 38, Bedonia (Parma); ☎cell. 388/9279246; ristorantebellini@gmail.com; coperti 70. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,15.

Le vivande servite: crostini con prugnoli, salumi misti; tagliolini con prugnoli; frittata di prugnoli; budino di ricotta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Rosso di Montepulciano.

Commenti: La riunione conviviale, promossa dal Simposiaria Francesco Mariani, ha avuto a tema il fungo prugnolo, o fungo di San Giorgio, cui si riconosce un qualcosa di magico perché spesso cresce in cerchi o per il modo di fruttificare a forma di saetta. Ha un profumo intenso e gradevole ed è considerato uno dei miceli più prelibati tra i prodotti del sottobosco. Interessanti gli argomenti trattati per le curiosità popolari che questo fungo suscita. Il menu, a tema, nell'esecuzione dei piatti è stato apprezzato, riscuotendo pieno successo; i tagliolini con prugnoli sono stati il piatto preferito. Ottimo il servizio. Adeguati i vini. Presenti le Delegazioni di Salsomaggiore Terme e di Parma-Bassa Parmense con i loro Delegati.

CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA

12 maggio 2024

Ristorante "Il Sagramoso" di Gabriele Naldoni, in cucina Elisabetta Gerlotti. ●Via Contessalina 570, Firenzuola (Firenze); ☎055/8199222, cell. 338/1170296; info@gliorzali.it, gliorzali.it/il-sagramoso; www.instagram.com/il_sagramoso; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante; ferie 24 dicembre - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatino con salsa ai funghi prugnoli; tagliolini freschi ai funghi prugnoli; scamerita di suino grigio toscano con verdure grigliate e patate al forno; panna cotta al caramello salato, frutti di bosco e crumble.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry (Borgo Mulino); Chianti riserva Briccole Docg Colli Fiorentini (Cantina Villa Corliano).

Commenti: Rinnovato il gemellaggio fra le Delegazioni di Castel del Rio-Firenzuola e di Rimini dopo la bella serata in riviera della scorsa estate: la riunione conviviale ha celebrato il fungo prugnolo, prelibatezza primaverile molto diffusa nel territorio. Degni di nota sono stati soprattutto lo sformatino con salsa ai prugnoli e la scamerita di suino grigio toscano, ma in generale tutte le vivande sono state sapientemente preparate e servite. La Delegata Bartolotti ha infine onorato il Delegato ospitante di una



EMILIA ROMAGNA segue

medaglia celebrativa a sugello della solida amicizia fra gli Accademici di entrambe le Delegazioni.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 10 aprile 2024

Ristorante "La Caveja del Gallo" di *Caveja del Gallo/Il Gallo di Monica Lucatini R.C. Sas, in cucina Andrea Aiello*. ●Via della Repubblica 32-34-36, Castel San Pietro (Bologna); ☎0951/941114, cell. 342/1654443; info@hotelilgallo.it, www.hotelilgallo.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: spiedone petroniano croccante, tortellino fritto, tortino morbido di zucchine con fonduta di parmigiano; passatello in brodo di gallina; gramigna fresca con panna e salsiccia; cotoletta alla vecchia Bologna; torta di riso della tradizione.

I vini in tavola: Pignoletto Doc frizzante Tamburello 2022; Albana di Romagna Docg 2022; Sangiovese di Romagna Superiore Doc 2022 (Monticino Rosso).

Commenti: Il Delegato Andrea Stanzani ha scelto questo locale insieme alla Simposiarca, l'Accademica onoraria Lia Collina. La cena si è aperta con lo spiedone, il tortellino fritto e il tortino morbido di zucchine, proseguendo poi da un bis composto da passatelli in brodo e gramigna fresca, poi ha virato su un'altrettanto tradizionale cotoletta alla vecchia Bologna. In chiusura la classica torta di riso. A fine cena, il Delegato, dopo aver suonato la campana e chiamato le brigate di cucina e di sala, si è complimentato per l'ottima cena e l'ottimo servizio con un forte applauso di tutti i commensali.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 18 aprile 2024

"Al Porto - Ristorante Cruderia" di *Mario Buia e Virginia Stifani*. ●Lungomare D'Annunzio 2, Cervia (Ravenna); ☎0544/971823, cell. 347/8561522; info@alportoristorante.com, www.alportoristorante.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a fine gennaio - 2 settimane a novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì a pranzo. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso, insalatina tiepida; risotto cacio e pepe, basilico e gambero viola in crudità; catalana di crostacei del giorno; mousse allo yogurt e fragole fresche.

I vini in tavola: Champagne brut Tradition (Claude Bernard); Rosé "Whispering Angel" (Chateau d'Esclans).

Commenti: Dici "Ristorante Cruderia al Porto" e non sbagli. In un ambiente sobrio e rilassante, la cena conviviale

ha avuto inizio con un meraviglioso aperitivo di benvenuto con ostriche e champagne. Bis di antipasti, tartare di tonno rosso, asparagi e chutney di pomodoro, insalatina tiepida di calamari con mistanza e aglio nero. Il voto per queste 3 portate sfiora la media del 10, veramente eccezionali. Abbinamento insolito per il primo piatto, che ha raccolto molti applausi. Suntuosa, per bontà e qualità, la catalana con varietà di crostacei. Eccellente l'abbinamento dei vini con le pietanze e ottimo il servizio. Meritatissimi i complimenti alla brigata e allo staff per la serata trascorsa.

CESENA 17 aprile 2024

Ristorante "Trattoria dell'Autista" di *Trattoria dell'Autista snc, in cucina Valentina Gattei*. ●Via Cesare Battisti 20, Savignano sul Rubicone (Forlì-Cesena); ☎0541/945133; trattoria.autista@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; 30 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura sabato a cena e domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: assaggio di pas-satelli in brodo, tortelli di ricotta alle erbe burro e salvia, tagliatelle al ragu; galletto alla cacciatore con patate al forno; polpette di manzo al sugo di piselli; pomodori gratinati alle erbe; torta di ricotta e amaretti.

I vini in tavola: Sabbia Gialla Albana Ravenna Igt 2021 (San Biagio Vecchio); Primo Segno Sangiovese Romagna Doc superiore 2020 (Villa Ventii); Tre Rocche Sangiovese Romagna Doc superiore 2022 (Nicolucci).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta presso la storica "Trattoria dell'Autista" a Savignano sul Rubicone, un locale a gestione familiare che, da quattro generazioni, propone con successo i piatti più autentici della cucina romagnola della tradizione. Il Simposiarca Oreste Di Giacomo ha interpretato al meglio il tema, concordando con il gestore Mauro Gobbi e il figlio Nicola un interessante menu che ha incontrato il generale apprezzamento dei commensali. Una menzione speciale è stata riservata ai tortelli di ricotta alle erbe e al galletto alla cacciatore. Ottima la scelta dei vini e curato l'abbinamento. Una serata veramente piacevole e allegra, conclusa con il meritato applauso alla famiglia Gobbi.

CESENA 8 maggio 2024

Ristorante "Osteria La Mentana" di *Francesco Russotto, in cucina Denise Spighi*. ●Via Valzania 19, Mercato Saraceno (Forlì-Cesena); ☎0547/691567, cell. 347/4872128; francesco395@libero.it, www.osterialamentana.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e settembre; giorno

di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughine, parmigiana di melanzane alla siciliana; lasagnetta croccante ai carciofi; rigatoni alla Norma con melanzane e ricotta salata; maialino da latte al forno con patate; friggiretti saltati in padella; mousse di mascarpone con mandorle croccanti; piccoli cannoli siciliani.

I vini in tavola: Grillo Sicilia Doc 2022 (Feudo Arancio); Adeni Perricone Sicilia Doc 2021 (Tenute Orestyadi); Malvasia Passito Terre Siciliane Igt (Pellegrino 1880).

Commenti: Riunione conviviale in un locale suggestivo ed elegante nel centro storico di Mercato Saraceno. Il Simposiarca Maurizio Pierantoni ha proposto un invitante menu ispirato al felice connubio tra i sapori della Romagna e della Sicilia, che ha riscosso la piena soddisfazione dei partecipanti. Apprezzati l'equilibrio dei piatti e la qualità delle materie prime, con una menzione speciale per i fiori di zucca con ricotta e acciughine e per il maialino da latte al forno. Molto riuscita la scelta dei vini, in particolare del Perricone, e il loro abbinamento. La serata si è felicemente conclusa con la consegna del piatto d'argento al patron Francesco Russotto e alla brigata di cucina.

PIACENZA 12 aprile 2024

Ristorante "Novo Osteria" di *Grand'Impero srl, in cucina Giorgio Paratici, Sara Frellicca*. ●Piazza De Cristoforis 30/33, Borgonovo Val Tidone (Piacenza); ☎0523/340175; info@novo-osteria.it, www.novo-osteria.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: degustazione prodotti Capitelli, pane e grissini all'olio e cannolo al caprino; raviolo di zucca con pancetta "Giovanna" e brodo affumicato; oca alla vaniglia, melagrana, scalogno in agro; pavlova; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Trento Doc extra brut (Roeno); Lo Straniero Pinot Nero 2021 (Il Poggiarello); La Zingara Bonarda (La Pergola); Vino del Volta, Malvasia (La Stoppa).

Commenti: La cucina è guidata da Sara Frellicca e Giorgio Paratici, due giovani chef ispirati e alla continua ricerca di novità. Il ristorante è raffinato, le vecchie volte in mattoni e una illuminazione adeguata rendono l'atmosfera perfetta per la convivialità. Il servizio è curato e impeccabile, ottima la presentazione dei piatti. La serata è iniziata nel cortile del ristorante con la degustazione dei pluripremiati prodotti del Salumificio Capitelli e

con l'intervento dell'ospite Angelo Capitelli sulla storia del salumificio e la tecnica di produzione e lavorazione dei prodotti.

RAVENNA 28 maggio 2024

Ristorante "Alma" di *Massimo Foschini & C. snc, in cucina Amedeo e Fatou*. ●Via della Pace 468 - Frazione Marina di Ravenna, Ravenna; ☎0544/530284; ristorantealma@email.it, www.ristorantealma.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in ottobre e 10 giorni periodo natalizio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: affettati con squacquerone e giardiniera di produzione propria; tagliatelle al ragu bianco di stridoli; coniglio in casseruola con patate al pomodoro e zucchine ripiene; zuppa inglese.

I vini in tavola: Fico Grande Romagna Doc Sangiovese; Da Maggio Chardonnay (entrambi Podere dal Nespole).

Commenti: La trattoria, ubicata nella pineta, a pochi metri dal mare, propone solo piatti di terra. In questo locale si costituiva, nel settembre 2007, la Confraternita della Tagliatella. Serata all'insegna della tradizione romagnola: ottimo affettato misto, classica piadina, squacquerone e sottaceti di produzione del locale. A seguire, un abbondante piatto di fantastiche tagliatelle, fatte rigorosamente in casa, condite con ragu bianco fatto di strigoli e lonza. Apprezzatissimo il secondo costituito da fiamminghe di coniglio con patate al forno al pomodoro e zucchine ripiene. Apprezzata, come dessert, una fresca zuppa inglese. Ottimo trattamento, ottimi piatti della tradizione romagnola, ottima serata in vera armonia. Tutto perfetto.



TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 9 maggio 2024

Ristorante "Loretta" di *Loretta Andreucci e David Mazzei, in cucina Gianluca Mazzei e Rita Iacconi*. ●Via della Fontana 6, Cerretoli, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62191; daloretta@virgilio.it, www.daloretta.it; coperti 160+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà ottobre - metà novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,21.

Le vivande servite: pasta fritta con prosciutto, focaccine con lardo di Colonnata; tortellini al ragù di carne; maccheroni con funghi porcini; carré di vitella al forno con sformatini di verdure; gelato con le fragole.

I vini in tavola: Prosecco; Bianco di Bolgheri Civetta; Rosso Santa Cristina.

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della stregoneria in Garfagnana, relatore il professor Oscar Guidi, Dirigente Scolastico, studioso della materia. Dai verbali della Santa Inquisizione di Modena, Lucca e Garfagnana, ha studiato e riassunto le confessioni di streghe e stregoni locali suscitando grande attenzione nei commensali. Il menu non aveva niente di magico, ma solo tradizionale. Ottimo il servizio ed eccellente il rapporto qualità-prezzo. Un grazie alla Simposiarca Ilva Bacchi per l'arredo della tavola in tema con l'argomento trattato.

 **LIVORNO**
20 aprile 2024

Ristorante "Guglie" di Soc. a.r.l. Guglie con Richard Prima e Maria Mirto. ●Via Primo Levi 29, Località Porta a Mare, Livorno; ☎0586/1860884; gugliesi@gmail.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: acciughe alla povera, insalata tiepida di mare, baccalà mantecato, salmone marinato agli agrumi; gnocchetti all'orata e pomodori; risotto al nero di seppia; tataki di tonno in crosta di sesamo bianco; mattonella alla panna con frutti di bosco.

I vini in tavola: Riflesso bianco Igt (Podere Il Gallettino).

Commenti: Il pranzo, organizzato dal Delegato Sergio Gristina, su segnalazione del Segretario Gianfranco Porrà, a conclusione della mattinata dedicata alla conferenza dell'Accademico Ammiraglio Sergio Vatteroni, nell'ambito della Settimana Velica Internazionale, ha trovato una buona location nel ristorante "Guglie". Aperto nel 2018, nel nuovo quartiere denominato "Porta a Mare", sorto nel comprensorio dell'ex Cantiere Navale Orlando di Livorno. Ottima valutazione ha ricevuto l'antipasto misto di mare, seguito dagli gnocchetti all'orata, dal tonno in crosta e anche dal dessert. Una lieta sorpresa il vino delle colline di Chianni.

 **LUCCA**
16 aprile 2024

Ristorante "Osteria Il Fornello" di Gabriele Giuliani, anche in cucina. ●Via Mammianese sud 5, Marginone, Altopascio (Lucca); ☎0583/216528; info@osteriailfornello.it, www.osteriailfornello.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,4.



Le vivande servite: flan di asparagi su vellutata al formaggio; risotto mantecato agli asparagi; maccheroni freschi al ragù antico (tagliato a coltello); gran vassoio di asparagi all'agro; zuppa inglese del fornello con crema e cioccolato.

I vini in tavola: Bianco e rosso Montecarlo.

Commenti: Osteria toscana che propone una cucina del territorio, con materie prime stagionali, come gli asparagi in primavera. Un'esperienza deliziosa e raffinata. Gli asparagi sono versatili: si comincia con un buon flan su vellutata al parmigiano e si prosegue con risotto agli asparagi e maccheroni freschi al ragù; il risotto serve solo a rimanere in tema, sono i maccheroni che riscuotono maggior consenso. Grandi vassoi di sua maestà l'asparago di Pescia, varietà che supera anche il mezzo metro di lunghezza. Una semplice vinaigrette è in grado di bilanciare i sapori in modo armonioso e permettere agli asparagi di brillare per la loro semplice ma deliziosa bontà. Infine, una buona zuppa inglese conclude dolcemente la serata.

 **MAREMMA-GROSSETO**
23 aprile 2024

Ristorante "Osteria Ghigo" di E.G. Punto Sosta Sas di Emiliano Giuglioli & C., in cucina Sergio Righetti detto Ghigo. ●Viale Matteotti 15, Grosseto; ☎0564/1886227, cell. 331/4617805; info@osteriaghigo.it; coperti 62. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tagliere di salumi toscani, sformato di verdure con fonduta di pecorino toscano; tortello di Ghigo al ragù di maremmana; pappardelle al ragù bianco; cinghiale in umido con olive nere, puré alla salvia, cipolla stufata al balsamico e vino rosso; cantucci della casa con Vinsanto.

I vini in tavola: Rosamante Morellino Docg (Val delle Rose).

Commenti: Sergio Righetti, detto "Ghigo", esprime la sua arte culinaria portando in tavola, da oltre trent'anni, il meglio della cucina maremmana

e toscana realizzata con ingredienti sani e genuini, secondo tradizione, ma che non disdegna abbinamenti che sanno solleticare il palato. Il menu proposto dal Simposiarca Ezio Maria Di Natali è stato apprezzato da tutti i commensali, e la serata si è svolta in modo piacevole.

 **MONTECATINI TERME-
VALDINIEVOLE**
18 aprile 2024

Ristorante "Locanda Posapiano" di Marco Violini, anche in cucina. ●Via Stefanini 14, Montecatini (Lucca); ☎0583/229600; info@locandaagricolaposapiano.it, www.locandaagricolaposapiano.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in febbraio, 15 giorni in settembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: uovo in camicia, salsa di parmigiano e asparagi; risotto agli asparagi; costine in porchetta e asparagi olio e limone; buccellato caldo e salsa inglese.

I vini in tavola: Chianna Chianna (Agricola Posapiano); Vinsanto (Podere Sgretoli).

Commenti: Buon esito riconosciuto e diffusa soddisfazione per questa riunione conviviale, organizzata dal Delegato per continuare la tradizione della cena degli asparagi. Il menu richiesto ha forse un po' limitato le proposte del cuoco, certo più originali in altre circostanze. I piatti più graditi sono stati l'antipasto e così pure il secondo, per l'ottima cottura; meno il risotto, non sufficientemente mantecato, ma servito al giusto punto. Accettabile il vino; migliore il giudizio sul servizio. Ambiente un po' angusto ma accogliente.

 **MUGELLO**
18 aprile 2024

Ristorante "Antica Osteria di Montecatini" di gestione familiare - Samuele Magherini, in cucina Paola Giovannardi e Samuele Magherini. ●Via di Montecatini 13 - Località Montecatini (S.S. della Futa), Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8423166, cell. 338/5276903; anticaosteriadimontecatini@hotmail.com;

coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16 agosto - 2 settembre e 25 dicembre - 2 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: acquacotta; zuppa di fagioli borlotti e salvia con pane tostato al formaggio; pasta lorda con scaglie di grana, limone grattugiato e olio extravergine di oliva; cardi trippati; arista ripiena di asparagi croccanti e crema di parmigiano; sbriciolona di ricotta con salsa di fragole; torta di mele con crema.

I vini in tavola: Rosé di Ciliegio 2021 (Fattoria Il Lago); AYA 2021 Bolgheri rosso (Le Felci).

Commenti: Felice ritorno in questa "Antica Osteria", aperta di sera in esclusiva per la Delegazione, dove l'atmosfera è familiare e l'accoglienza calorosa. Serata piacevolissima per gli Accademici e i loro ospiti, che hanno potuto gustare i piatti preparati con cura e grande passione da Paola Giovannardi, insieme al figlio Samuele, da sempre alla ricerca di antichi sapori. Elevato l'apprezzamento di tutti i piatti del menu, con note di eccellenza per le zuppe; squisita anche la pasta lorda con ripieno di ricotta, espressione della cucina di un territorio di confine. A sorpresa sono stati serviti i cardi trippati che hanno entusiasmato tutti. Buono l'abbinamento dei vini. Premuroso il servizio.

 **SIENA**
22 aprile 2024

Ristorante "Taverna Squarcialupi" di Mauro Maestrini/Squarcialupi arls, in cucina Francesco Costagli. ●Via Ferruccio 26, Castellina in Chianti (Siena); ☎0577/741405, cell. 339/1730850; info@tavernasquarcialupi.it, www.tavernasquarcialupi.it; coperti 84+48 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini, sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso; picci con ragù di chianina e riduzione di vino rosso; tagliata di manzo dello chef con carciofi fritti; "cucca cucca".

I vini in tavola: Spumante Galaverna; Rosso Chianti Classico 2020 (entrambi Squarcialupi).

Commenti: La pioggia e l'inatteso freddo non hanno fermato gli Accademici e i loro ospiti, che per la riunione conviviale di aprile hanno fatto tappa nel centro storico di Castellina in Chianti, a Palazzo Squarcialupi (XV secolo), dove ha sede l'omonima "Taverna". Dopo un gustoso aperitivo nella cantina storica, la Simposiarca Francesca Giani ha ripercorso la storia di Castellina in Chianti raccontando anche simpatici aneddoti, mentre lo chef Francesco Costagli ha raccolto il plauso della platea, soprattutto per il secondo piatto. Ha destato sorpresa anche il dolce, il



TOSCANA segue



"cucca cucca", ben presentato e fotografato da tutti i commensali.

SIENA

19 maggio 2024

Ristorante "La Torre di Monte Oliveto Maggiore" di Gianfranco Giustarini Sas, in cucina Gigliola Giustarini. ●Località Monte Oliveto Maggiore, Asciano (Siena); ☎0577/707022; latorremom@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,82.

Le vivande servite: salumi misti toscani con panelle, pecorino fresco delle crete con baccelli; picci fatti a mano all'aglione; anatra in porchetta con tortino di carciofi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Chianti Docg Fattoria di Scannano (Rocca di Castagnoli).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita. Molto apprezzati i picci fatti a mano e l'anatra in porchetta. La location è una torre del 1500 con una saletta riservata per gli ospiti.

SIENA VALDELSA

21 aprile 2024

Ristorante "L'Angolo del Chianti" dei fratelli Guglielmucci srl. ●Località La Strolla, Poggibonsi (Siena); ☎cell. 347/6112723; angolodelchianti@gmail.com; https://www.facebook.com/langolodelchianti; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: lampredotto e fegatelli; risotto al ragù di colombo; pappardelle al sugo di fiorentina; maialino farcito al forno con frittatina di spinaci, patate arrosto e verdure grigliate; tenerina al cioccolato con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg Riserva 2012 Le Capitozze (Casa di Monte).

Commenti: In un ambiente rustico, nel cuore del Chianti, un'accoglienza veramente familiare da parte dei fra-

telli Guglielmucci, titolari del locale. Il menu proposto ha richiamato piatti della tradizione toscana, tutti di ottima fattura e molto apprezzati dai numerosi Accademici. Nel giudizio finale ha prevalso l'inusuale antipasto composto da fegatelli avvolti da una croccante pancetta, in questa zona definita "rigatino", e dal lampredotto servito in umido con il pomodoro, realizzato con la quarta e ultima parte dello stomaco del manzo, l'abomaso, che si presenta particolarmente gustoso ed equilibrato, in quanto composto sia da una parte magra, la gala, sia da una più grassa, la spannocchia.

VALDARNO ARETINO

21 maggio 2024

Ristorante "Sapori e Dissapori Bistrò" di Rita Giusti, in cucina Rita ed Elena Giusti. ●Via XXVII Aprile 25, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/9199025, cell. 333/8719454; info@saporiadissapori.it, www.saporiadissapori.com; coperti 30+12-15 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15-18 agosto; giorno di chiusura domenica; in estate anche sabato pomeriggio. ●Valutazione 8,26.

Le vivande servite: scacchiera De Magi con raviolo croccante ai due lati, cannone De Magi con pesto di zucchini in bicchiere e spuma di caprino, formaggio Guffanti con involtino di melanzana yuasa; zefferina De Magi con riso giallo orange; sancarlone al caffè Guffanti con medaglione di maiale erborinato; cocco la mela De Magi, la bionda De Magi, idea stregata, con aggiunta di gelato Dolci Incantesimi.

I vini in tavola: La Riserva (Paltrinieri); Lambrusco di Sorbara; Ridda Toscana bianco 2022 (Podere Inferno); Chianti Classico 2021 (San Giusto a Rentennano); Fior d'Arancio dei Colli Euganei Docg (Quota 101).

Commenti: La cena, gradevolissima anche dal punto di vista educativo, si è svolta in forma atipica, nel variegato mondo dei formaggi. È stata impostata come degustazione guidata dal Maestro assaggiatore Onaf David Canestri, uno dei pochi in Toscana. I

formaggi, in tonalità crescente per gusto e robustezza, per finire in tonalità tenere con il dolce e con l'aggiunta di gelato della rinomata gelateria Dolci Incantesimi di San Giovanni Valdarno, sono stati scelti dalla selezione dei Maestri affinatori De Magi e Guffanti. I vini, in abbinata robustezza crescente, sono stati scelti dai Sommelier AIS Rita Giusti e Claudia Mori. Al termine, sono stati consegnati il guidoncino, la retrofania e alcuni libri.

VALDARNO FIORENTINO

12 aprile 2024

Ristorante "Osteria Il Postiglione" di Davide Martinez, in cucina Daniele Del Mira. ●Via P. P. Pasolini 15 - La Massa, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/8335757, cell. 348/4948795; info@osteriapostiglione.it, www.osteriapostiglione.it; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini neri e cipolla caramellata, affettati misti e formaggi; maccheroncini alla cinta senese; pappardelle al sugo di nana; peposo alla fornacina, ceci rosa, fagioli zolfini; cantucci fatti in casa e Vinsanto.

I vini in tavola: Casa al Piano Bolgheri Doc 2021 (PietraNova).

Commenti: Il ristorante si presenta con un'atmosfera rustica e accogliente. La Delegazione è stata accolta in un'ampia sala dedicata. La cucina è basata su ingredienti freschi e di alta qualità, con un'attenzione particolare alle produzioni locali. C'è anche un angolo gastronomico con vendita di prodotti freschi locali della tradizione toscana. Tutto il menu ha ottenuto un'ottima votazione, in particolare i maccheroncini alla cinta senese, il peposo che è risultato morbido e saporito, i cantucci fatti in casa. Il servizio è stato gentile e premuroso. Da non perdere anche i cappellacci con fonduta di blu di capra e granulata di pistacchio e la bistecca alla fiorentina.

VALDARNO FIORENTINO

24 maggio 2024

Ristorante "Ulivello in Chianti" di Federico Osti, in cucina Andrea Parronchi. ●Via della Montagnola 94, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/858571, cell. 388/4630045; info@ulivello.it, www.ulivello.it, Facebook, Instagram (ulivello_in_chianti); coperti 30. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 6 novembre - 6 dicembre; 8 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: cremoso di ceci con pesto di nocciole e pinzimonio di verdure di stagione con olio extravergine d'oliva; risotto con fiori di zucca e zafferano; peposo di capriolo all'imprunetina e fagioli piattellini con salvia e olio extravergine; cotognata di pere cotogne fatta in casa con ricotta fresca di pecora.

I vini in tavola: Spumante brut; Canaiolo 2022; Igt Colli della Toscana Centrale Lucciolao 2016 (tutti Torracchia di Presura); Vinsanto di Chianti Classico Occhio di Pernice 2013.

Commenti: La riunione conviviale di maggio si è svolta presso il ristorante "Ulivello in Chianti", all'interno dell'omonima azienda agricola. L'azienda, immersa nelle campagne di Greve in Chianti e gestita dalla famiglia Osti dal 2015, ha sede in un complesso storico-rurale ottocentesco che comprende "Villa Ulivello" sapientemente restaurata dalla famiglia. I piatti serviti, gustosi e preparati con prodotti locali e verdure dell'orto, sono stati accompagnati da ottimi vini dell'azienda o del territorio. Tutto il menu ha ottenuto una votazione molto alta, l'abbinamento dei vini è stato eccellente e il servizio cordiale e premuroso.

VALDELSA FIORENTINA

17 aprile 2024

Ristorante "Osteria L'Antica Quercia" di Roberto Calonaci, in cucina Mirko Razzi. ●Strada S. Appiano 23, Barberino Valdelsa (Firenze); ☎055/8075281; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,86.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni di ricotta all'aroma di limone, asparagi bardati con fonduta leggera di pecorino, tonno del Chianti con fagioli cannellini e cipolla rossa in agrodolce, timballino filante di melanzana; ravioli ripieni di burrata al pesto etrusco; maialino da latte con patate arrosto saporite; pera cotta del Chianti ripiena di ricotta.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi (Il Lebbio).

Commenti: Simpaticissima riunione conviviale, come sempre ricca di Accademici e ospiti. Il locale, dal 2009, è ben gestito dal patron Roberto Calonaci. Ottimi i ravioli, come il maialino. Buona cura nell'impiazzamento da parte dello chef Razzi. I commensali hanno cenato in un'accogliente veranda con uno splendido tramonto. Grazie all'Accademico Stefano Casini per aver fatto conoscere alla Delegazione questa osteria.



MARCHE

ASCOLI PICENO

14 aprile 2024

Ristorante "Zeneat" di La cucina di

Angelo srl, in cucina Alessandro Spinozzi. ●Via Napoli 97/A, Ascoli Piceno; ☎0736/317676, cell. 380/4249615; info@pasticceriangelo.it, www.zeneat.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio, agosto; giorno di chiusura lunedì a cena, sabato a pranzo. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: suino della Marca, fritto misto; tortelli all'ascolana; brasato al Rosso Piceno, patate e verdure; semifreddo ai 3 cioccolati.

I vini in tavola: Ceppo Passerina (Villa Conte Prandone); Pierdiprato Rosso Piceno Superiore (Saladini Pilastrini).

Commenti: Il menu è stato stilato con la collaborazione del Simposiarca Maurizio Serafini proprio perché rispondesse più marcatamente al concetto innovativo della tradizione che si ritiene debba stare al passo con i tempi. Il piatto che ha incontrato l'unanime gradimento da parte di tutti i commensali è stato sicuramente quello dei "tortelli all'ascolana" ripieni della farcitura delle olive all'ascolana. Altra portata molto apprezzata e gradita dalla totalità degli astanti è stato il brasato al Rosso Piceno. Uguale gradimento è stato destinato al dessert. I vini hanno accompagnato ottimamente le varie portate.

FERMO
11 aprile 2024

Ristorante "Il Capitano" di Ristorantino al Capitano Sas Di Lucia Di Giovanni, in cucina Riccardo Leoni. ●Corso Castel San Giorgio 31, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/340354; Facebook e Instagram; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: alici marine, filetti di triglie agli agrumi, zuppetta di seppie e fagioli; mezzi paccheri al battuto di sgombro; frittura di paranza; torta San Giorgio.

I vini in tavola: Stefano Antonucci Verdicchio Ste' (Cantina Santa Barbara).

Commenti: Riunione conviviale di benvenuto alla Delegazione di Bergamo, alla quale gli Accademici fermani hanno voluto presentare alcune specialità di mare del territorio, soprattutto la frittura di paranza. Il piatto è stato particolarmente curato, sin dalla materia prima freschissima e varia, nel rispetto della stagionalità, ma anche nella cottura, che ha reso i pesci fragranti e asciutti dagli oli di cottura, per la grande soddisfazione dei commensali. L'Accademica sangiorgese Stefania Budassi ha voluto deliziare i convenuti omaggiandoli della torta San Giorgio, specialità gelato tipica della cittadina, che ha chiuso in bellezza una riunione conviviale all'insegna dei migliori valori accademici condivisi dai bergamaschi.

FERMO
14 aprile 2024

Ristorante "Oscar&Amorina" di Il Pastaro Marchigiano by Oscar e Amorina, in cucina Francesco Conti. ●Via Faleriense Ovest 69, Montegiorgio (Fermo); ☎0734/967351, cell. 339/6410805; info@oscaramorina.it, www.oscaramorina.it; coperti 120+130 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tocchetti di polenta con guanciale alla brace, spalla di maiale al coltello, vescica con salsicce sotto strutto, pani di varie farine e crescenza, pancetta alla griglia; tajuli pilusi con polpettine e carne in umido; tajuli in brodo; spiedone al girarrosto, tordo matto e fegatini di maiale; cicoria ed erbe miste; composizione di frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosso Piceno (Cantina Del Conte).

Commenti: Menu elaborato sull'elenco delle parole inerenti al cibo che il professor Ancillotti ha estratto per l'evento dalle Tavole di Gubbio e che, stampato, era vicino al piatto di ogni commensale. La passione di Francesco Conti ha dato luogo a numerosi fuori menu, sempre in riferimento all'elenco. Molto apprezzata la riproposizione di un piatto oramai desueto come i tajuli pilusi (acqua e farina di farro) in due versioni: in brodo e asciutti, ma anche lo spiedone di varie carni al girarrosto. Presenti il Presidente della Provincia e Sindaco di Montegiorgio Michele Ortenzi, il Sindaco di Belmonte Piceno, il CT Sandro Marani, Leonardo Seghetti e il Delegato di Bergamo Annamaria Bisutti.

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA
23 aprile 2024

Ristorante "La Baita" di Ristorante La Baita di Santini B. e G. snc, in cucina Giancarla Giombi e Mirko Bussoli. ●Via Monte S. Angelo 115, Frazione Costa, Arcevia (Ancona); ☎0731/984528, cell. 328/1644525; info@la-baita.it, www.la-baita.it; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie



20 giorni a novembre e 20 gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: calcioni, pizza al formaggio, uova sode, frittata con mentrasto, uova strapazzate, salame di Fabriano, ciauscolo, salame di fegato, salsicce secche, salsicce fresche spalmate su pane, pecorino fresco e stagionato, ricotta, crescenza di polenta, coratella di agnello, testine d'agnello al forno, bocconcini di agnello con erbe aromatiche, guanciale in padella con salvia, carciofini; tortellini in brodo; zuppa inglese; dolci pasquali a buffet con ciambelle tipiche e colomba.

I vini in tavola: Guzzo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc; Asco Igt Marche rosso; Scossa metodo ancestrale Igt rosé (tutti Cantina Broccanera di Arcevia); Moscato Spinetta (Vietti).

Commenti: La colazione è stata tra le migliori sia per qualità, fragranza e abbondanza dei piatti, sia per la particolare attenzione a essere fedeli alle usanze contadine pasquali. La genuinità e freschezza dei prodotti hanno sollecitato il ricordo e il piacere di ritrovare quei piatti della tradizione che riportano al passato ma che, proprio perché ci appartengono, si vuole continuare a mantenere in futuro. Il servizio molto buono. Complimenti al Simposiarca Giovanni Gara per la scelta e la cura della manifestazione. L'intervento culturale ha avuto come argomento "Dal Pesach ebraico alla Pasqua cristiana: cibi-riti-miti" e come relatore l'espertissimo Accademico Piergiorgio Angelini.

MACERATA
28 aprile 2024

Ristorante "Moretti" della famiglia Moretti, in cucina Cristina Moretti. ●Via Enrico Fermi 4, Montelupone (Macerata); ☎0733/226060, cell. 335/1367051; hrmoret@libero.it; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: insalata di carciofi con scaglie di parmigiano reggiano;

carciofi fritti e rifritti e carciofi arrosto; tagliatelle ai carciofi con guanciale croccante; coscio di agnello ai carciofi; insalata mista; crostata di albicocche.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi (Santa Barbara); Rosso Piceno Superiore (Velenosi); Passito Dorato (Garofoli).

Commenti: "Il carciofo di Montelupone trionfa alla nostra mensa" era il titolo della riunione conviviale alla quale ha presenziato il Consigliere nazionale Ugo Serra. La seduta si è aperta con l'intervento del Simposiarca Adriano Pallotto, Segretario della Delegazione, che ha svolto una relazione sulle caratteristiche organolettiche del carciofo di Montelupone. È stata ospite della riunione conviviale la signora Marisa Cipriani, Presidente dell'Associazione produttori del carciofo di Montelupone, che ha illustrato l'origine di questo prodotto, i problemi causati dalle mutazioni climatiche e la grande richiesta che c'è da parte dei consumatori di questa eccellenza gastronomica.



UMBRIA

FOLIGNO
16 maggio 2024

Ristorante "Pizzeria Vesuvio" di Marcello e Antonio Natale, in cucina Mema Pellumb. ●Via Monte Acuto 19, Foligno (Perugia); ☎0742/321250; natale.marcello@alice.it, Facebook: vesuvioristorantepizzeria, Instagram: vesuvio_ristorante_foligno; coperti 160+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: baccalà gratinato al forno su vellutata di asparagi e fave fresche, carpaccio di pesce spada affumicato con verdure alla catalana, frittura dell'Adriatico; tagliolini all'astice; orata con verdure al forno; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco Treviso (B-Simple); Grechetto (Moretti); Trebbiano Spoletino (Le Cimate).

Commenti: I Simposiarchi Sergio Villa e Giuseppe Silvestrini hanno voluto portare il mare a Foligno con un variegato menu tutto a base di pesce, organizzato al ristorante "Vesuvio". Buono e ben impiattato il baccalà gratinato su vellutata di fave e asparagi e ottima l'idea di servire la frittura dell'Adriatico come antipasto. Anche il tagliolino



UMBRIA segue

all'astice è stato ben realizzato. Nel complesso, una bella riunione conviviale dove è stato particolarmente apprezzato il servizio, ottimo anche l'abbinamento con i vini. Al termine della serata è stato consegnato a Ciro Tralbalza il diploma del 35° anno di appartenenza all'Accademia unitamente al distintivo.

SPOLETO 5 aprile 2024

Ristorante "Canasta" di Bar Ristorante Canasta di Cocà srl, in cucina Nicoletta Capoccia. ●Piazza della Libertà 14, Spoleto (Perugia); ☎0743/40205, cell. 329/8131543; canastaspoleto@gmail.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15-30 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata di carciofi, stracciata di asparagi con bruschetta all'olio d'oliva; tagliolini con fave, pancetta e pecorino; faraona arrosto, pilotta e cicoria ripassata; gelato di propria produzione.

I vini in tavola: Grechetto dell'Umbria; Rosso di Montefalco (entrambi Perticaia).

Commenti: Serata di primavera, abbinata anche alla consegna dei kit ai nuovi entusiasti Soci. Menu leggero dopo le libagioni pasquali, imperniato sulle verdure di stagione, ben proposto dal titolare del locale e molto ben realizzato dalla signora Nicoletta, e la premessa di non mangiare troppo è stata tradita da numerose richieste di bis. Bravi, il locale su una delle piazze principali della città sarà anche di ottimo riferimento per i turisti.



LAZIO

CIVITAVECCHIA 19 aprile 2024

Ristorante "Esterina Restaurant & Event" di Maurizio Catello. ●Via Aurelia Sud 25, Civitavecchia (Roma); ☎cell. 324/7880640; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: frittini vari; paccheri di Gragnano mantecati con guazzetto di rana pescatrice e pomodoro giallo; cono di orata con lame di verdure su guazzetto di vongole veraci e gambero rosso; millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente.



I vini in tavola: Pinot Grigio Igt (Cardeto); Moscato Borgo Molino (Ormelte); Spumante extra dry (Citra).

Commenti: Il Simposiarca della serata, l'Accademico Mario Manduzio, ha invitato gli Accademici a visitare il nuovo ristorante "Esterina". Secondo il risultato delle votazioni espresse dalla maggioranza dei commensali, si evince che l'esperienza è stata deludente. A parte l'antipasto sfizioso servito in piedi e il millefoglie, che sono stati apprezzati, gli altri piatti non sono stati all'altezza delle aspettative. Ottimi il servizio e l'attenzione dei camerieri, e la location.

FROSINONE-CIOCIARIA 18 maggio 2024

Ristorante "Trattoria Vecchia Cassino" di Trattoria Vecchia Cassino Srls, in cucina Maria Incolligo e Isabella Marsili. ●Piazza Garibaldi 6, Cassino (Frosinone); ☎cell. 392/1686236; contatti@trattoriamaia.it, trattoriamaia.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: tagliere ciociaro, pane fritto, pallotte cacio e uova al sugo, stesa con lardo, salsiccia classica e tartufata, baccalà al sugo con crostini, alici arragnate; linguine *abbotta pezzenti*; spezzatino piccante alla birra di Montecassino, scarola *mbuttunata*; ricotta stregata.

I vini in tavola: Nzu Nero Buono (Marco Carpineti).

Commenti: Locale con cucina severamente autoctona che prende ispirazione dalle vecchie ricette dei monaci dell'abbazia di Montecassino. Trattoria a gestione familiare, con Maria in cucina, in qualità di primo chef, e il marito e la figlia in sala.

LATINA 10 maggio 2024

Ristorante "Casale di Nonna Lina" di Lina D'Erme, in cucina Clelia Morelli. ●Via Le Pastine 70, Sermoneta (Latina); ☎0773/319179; ilcasaledinonnalina@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì

in inverno, domenica in estate. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliere di prosciutto di Bassiano con affettati e formaggi, ciliegine di mozzarella di bufala, ricottina, terrina di fagioli cannellini in umido, olive di Gaeta, spicchi di carciofi e bastoncini di polenta fritti; strozzapreti al ragù bianco di chianina; tagliolini al ragù rosso di scottona; abbacchio al forno con patate, broccolotti ripassati; zuppa inglese.

I vini in tavola: Nero Buono Igt (Pietra Pinta).

Commenti: In una serata dal clima primaverile, gli Accademici pontini si sono ritrovati al "Casale di Nonna Lina", vecchio podere ristrutturato a ristorante, nella rigogliosa campagna di Sermoneta. Come descritto nella relazione del Simposiarca Alfredo Loffredo, il locale è a conduzione familiare con cucina tipica curata dalla cuoca Clelia Morelli, consorte del gestore Tommaso D'Erme, con prodotti di riconosciuta qualità e del territorio. Il menu presentato è stato particolarmente apprezzato per l'antipasto ricco e variegato, la qualità dei primi con le paste all'uovo fatte in casa e del secondo con l'abbacchio di giusta cottura; delusione invece per la zuppa inglese non conforme alla ricetta originale.

ROMA 16 aprile 2024

Ristorante "Poldo e Gianna Osteria" di Leopoldo Scarmecchia, in cucina Eleonora Burdigon. ●Vicolo Rosini 5/6, Roma; ☎06/6893499, cell. 392/9125404; info@poldoeigianna.it, https://www.poldoeigianna.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: chips di patate cacio e pepe, cestino di pasta fillo ripieno di ragù di agnello su salsa bianca al miele, filetto di baccalà in tempura; rigatoni di Gragnano alla carbonara; sfilacci di manzo brasato con radicchio bianco; tiramisù della casa.

I vini in tavola: bianchi e rossi Doc Federici.

Commenti: Il servizio è stato molto professionale e ben curata la *mise en place*. Molto graditi dagli Accademici sia gli aperitivi, sia gli antipasti, specialmente i filetti di baccalà. Purtroppo i rigatoni di Gragnano alla carbonara non hanno risposto alle aspettative: cottura non appropriata, scarsa l'appetibilità del condimento, bacon affumicato troppo cotto, eccesso di uovo. Più graditi gli sfilacci di manzo, ben saporiti. Anche il tiramisù non è stato molto ben valutato. Ottimi, invece, i vini. Grande cordialità e ambiente particolarmente accogliente. I tempi del servizio hanno reso a tutti gradevole la serata.

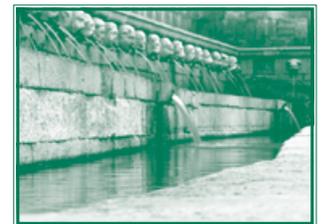
ROMA EUR 23 maggio 2024

"Ristorante dell'Hotel dei Congressi" di Hotel dei Congressi, in cucina Gabriele Daniele. ●Viale Shakespeare 29, Roma; ☎06/5926021; info@hoteldeicongressi-roma.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: fagiolata con le cotiche; lasagna classica; polpette al vino bianco e rosmarino; ratatouille; strudel di mele con panna.

I vini in tavola: Prosecco; Radici Lazio bianco Igt Grechetto (Doleum); Belsito Vittoria Doc; Frappato (Terre di Giurfo).

Commenti: Convivio ispirato alla ristorazione nel mondo del cinema, splendidamente realizzato dalla Simposiarca Tiziana Marconi e da suo marito Francesco Martino de Carles, produttore cinematografico, il quale, in veste di relatore, ha magistralmente intrattenuto con racconti, segreti e aneddoti della ristorazione dietro la macchina da presa. Il menu, apprezzato per la sua originalità, è stato composto con piatti dalla doppia valenza: da un lato il richiamo a film celebri, dall'altro le caratteristiche che li hanno resi tra i più adatti a riempire un ideale cestino da consumare sul set. Tra tutti, il più gradito è risultato la fagiolata con le cotiche per morbidezza, delicatezza di sapori e digeribilità.



ABRUZZO

CHIETI 20 aprile 2024

Ristorante "Da Silvio" di Gianluca Tucci, anche in cucina. ●Via San Camillo 23, Bucchianico (Chieti); ☎0871/381890, cell. 327/9826744; dasilvioristorante@

gmail.com; coperti 180. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: tortino cuore di carciofo; chitarrina con zucchine e salsicce; guancia di maiale, purè di patate e rape ripassate; pizza dolce.

I vini in tavola: Trabocco Abruzzo Pecorino spumante Doc (Citra Vini); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Mimi 2023; Montepulciano d'Abruzzo Doc Mimi 2023 (entrambi Dora Marchese).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'inaugurazione della "Strada dell'Accademia Italiana della Cucina" a Bucchianico, terzo Comune della provincia di Chieti a dedicare una via al sodalizio dopo Francavilla al Mare e Miglianico. Con il Sindaco, Carlo Tracanna, e i rappresentanti delle nove Delegazioni abruzzesi, gli Accademici della Delegazione hanno celebrato l'evento con una speciale riunione conviviale nelle antiche sale del ristorante "Da Silvio", proprio nel cuore del centro storico, con la vetrata che si affaccia sulla nuova strada. Il giovane chef Gianluca Tucci ha interpretato i sapori di una primavera che stenta ancora a decollare e di un inverno ancora rimontante.

 **SULMONA**
28 aprile 2024

Ristorante "Vivendostore" di Promoter Abruzzo Cooperativa, in cucina Barbara, Maria Teresa, Teresa, Valeria, Alessandro, coordinati da Valeria Giangiacomo. ●Via Ignazio Silone 2, Castelvecchio Subequo (L'Aquila); ☎0864/797942, cell. 349/5038116; patrizia.dimeglio@studiodimeglio.com, www.vivendostore.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: selezione di formaggi freschi e stagionati con miele e confetture, gnocco fritto con salamella, insalatina di farro, entremés, coratella, zuppa di ceci e zafferano, degustazione di vellutate, tortino Campofranco; truciolotti di solina con zucchine, salsiccia e zafferano; fettucine alle tre carni; zuppa di sagnette e fagioli con patate e zafferano; stracotto al Montepulciano con cubotto di patate al rosmarino e cicoria.

I vini in tavola: Selezione di vini Casini Murri (Cantina San Lorenzo).

Commenti: La giornata è iniziata con una visita al castello di Gagliano Aterno, del 1200, esclusivamente per gli Accademici. È seguita la riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Antonio Santilli che con la sua scelta ha sorpreso tutti; la particolarità di questo ristorante consiste nel fatto che la brigata di cucina è composta da donne del territorio, coordinate da Valeria Giangiacomo, detentrici delle antiche ricette della Valle Su-

bequana, utilizzando prodotti delle aziende locali. Tutti i piatti hanno incontrato il gradimento dei commensali: degni di nota l'entremés e il tortino Campofranco, antiche ricette del castello e delle suore Clarisse di Gagliano Aterno.



PUGLIA

 **BARI**
10 aprile 2024

Ristorante "Radicale" di Luc Bello, Fabio Bottalico, Gianroberto Morolla, in cucina Pietro Tafuri. ●Via Nicolò Putignano 71, Bari; ☎080/2043505; info@radicale-restaurant.it, www.radicalerestaurant.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: cernia marinata con latticello, yogurt greco e acqua di cetriolo, polpetta di baccalà mantecato, fagottino di pane di Altamura con salsiccia di maiale, coulis di peperone crusco e fonduta di formaggio (il tipico pallone di Gravina); ravioli al ragù di polpo con coulis di pomodoro, salsa di capperi e di olive nere; orecchiette con stracotto di manzo e fonduta di parmigiano; crumble al caffè o cannolo scomposto.

I vini in tavola: Bianco e rosato della Cantina I Pastini.

Commenti: La Delegazione si è riunita per un'occasione particolarmente lieta. Ha infatti festeggiato i 25 anni di appartenenza all'Accademia di Gelsomino Cione, con relativa consegna del diploma al festeggiato da parte del Delegato. Durante la serata, tutti i commensali hanno apprezzato la squisita accoglienza del personale e dei giovani titolari del ristorante, di recente inaugurato nel centro cittadino. Così come è sembrata decisamente convincente la proposta gastronomica, che presenta in chiave moderna alcuni classici della tradizione territoriale. Come nel caso dei ravioli al ragù di polpo e delle orecchiette con stracotto di manzo.

 **TARANTO**
7 maggio 2024

Ristorante "Medi" di Ristorante Medi Experience di Attilio Totaro, in cucina Andrea Mai. ●Litoranea Salentina 5962, Taranto; ☎cell.392/925302; prenotazione@mediexperience.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura

lunedì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: antipasto con tre portate a scelta dello chef; risotto alla 'nduja, burrata e gamberi viola; polpo, crema di patate e guancia; sorpresa dello chef.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Simposiarca per questa riunione conviviale è stato l'Accademico Rino Leopardi che ha curato, come sempre in maniera egregia e impeccabile, ogni particolare. Dopo la presentazione del locale fatta dal Simposiarca, il Delegato Francesco Pastore ha presentato la nuova Accademia Gabriella Caffio, consegnandole il pacco di benvenuto. La serata è scivolata via in modo piacevole come sempre accade. Buon gradimento per antipasti, ottima l'accoglienza, efficiente e professionale il servizio. Un forte incoraggiamento per i gestori a proseguire in questo progetto ha concluso la serata.



BASILICATA

 **MATERA**
20 aprile 2024

Ristorante "La Gattabuia" di Giuseppe Martelli e Stefano Tricarico, in cucina Giorgio Lavermicocca. ●Via delle Beccherie 90/92, Matera; ☎0835/256510, cell. 349/5715825; info@lagattabuia.com, lagattabuia.com, Instagram: @lagattabuiamatera; coperti 42+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura giovedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: torta salata di pane di Matera; focaccia impastata con peperone crusco, baccalà in tempura



su ricotta e mosto di fico cotto; orecchiette al ragù bianco di agnello con polvere di cipolla rossa e finocchietto selvatico; spiedino lucano (salsiccia di maiale, agnello e animella) con terrina di patate e salsa agrodolce al peperone crusco; millefoglie con crema di ricotta e candito di arancia fatto in casa.

I vini in tavola: Franciacorta S.A. (Vez-zoli); Lenos Primitivo Igt Puglia (Tenuta Patruno Perniola).

Commenti: Le Delegazioni di Matera e Terni hanno condiviso la riunione conviviale nel Salone di Palazzo Bernardini, tra i sontuosi arredi disposti nel 1806 per la visita del re Giuseppe Bonaparte alla città. Tra stucchi dorati, specchi e dipinti di scene mitologiche, gli Accademici hanno gustato la sella di San Venanzio, la pigna del Monte Peglia e il capocollo di maiale, con la pizza di formaggio ternana e la focaccia al crusco materana. Ottimo il cotto di fichi col baccalà a bilanciarne la sapidità e il finocchietto selvatico per le orecchiette di grano arso; particolare l'arrosto di animella di agnello e, per finire, un fragrante millefoglie con crema di ricotta, tanta allegria e il piacere di stare insieme a tavola.



CALABRIA

 **AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**
7 aprile 2024

Ristorante "Casina dei Mille" di Nino Spinella, in cucina Luca Sarpietro. ●Statale 106, Contrada Annà, Melito (Reggio Calabria); ☎cell.39/6160689; ninosma@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,14.

Le vivande servite: caponata di pesce spada, cubo di tonno con cipolla



CALABRIA segue

e peperoni, sarda gratinata, polpo a insalata, gamberone in pasta katafi; panciotti al pistacchio e salsa di gambero con ripieno di capesante e gambero; frittura mista di gamberetti di nassa e polipetti; ricciola in trancio cotto a bassa temperatura su insalata di puntarelle con agrumi e finocchio; spiedone di frutta.

I vini in tavola: Critone (Librandi).

Commenti: L'ambiente signorile e accogliente, il servizio celere e garbato, la buona scelta del vino e la splendida giornata, con il solito accademico star bene insieme, possono aver contribuito alla buona valutazione pienamente meritata dalla cucina dello chef. Antipasto ricco, ben presentato e consistente: di per sé quasi un pasto, con punte di vera eccellenza. Superlativo il primo piatto: ottima resa visiva e un insieme di sapori ben amalgamati ma allo stesso tempo distinti, con audaci e riusciti accostamenti. La cucina a bassa temperatura può non piacere a tutti, ma la resa in gradevolezza e palatabilità è buona. Pregevole il contorno. La frittura mista deliziosa.

 **COSENZA**
10 maggio 2024

Ristorante "Mammare Pizza e Sfizi" di Espedito Ammirata, in cucina Espedito Ammirata. ●Via Giuseppe Verdi 152, Rende (Cosenza); ☎cell.349/5639913; info@mammarepizza.it, www.mammarepizza.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: cuoppo di fritti, spicchio di montanara frita al forno con ricotta, mortadella e pistacchio; Margherita con bufala; pizza "zia Nella" con datterino giallo, pesto di basilico e provola affumicata; pizza "Arcadia" con filetto di tonno Callipo, 'nduja di Spilinga e composta di cipolla rossa di Tropea; pizza "Rodolfo" con cornicione ripieno di ricotta, rucola, crudo e scaglie di parmigiano; spicchio di padellino condito con crema di latte e confettura di mirtillo.

I vini in tavola: Dovì metodo classico e Dovì rosé metodo classico (Ferrocinto); Serracavallo metodo classico (Serracavallo); Millesimato metodo classico e Millesimato metodo classico rosé (iGreco).

Commenti: Le origini e le evoluzioni della pizza napoletana, uno dei simboli della gastronomia italiana all'estero, e gli spumanti metodo classico di tre cantine cosentine sono stati gli elementi intorno ai quali si è sviluppata la riunione conviviale "Pizza&Bolicine". Presente la totalità degli Accademici, l'occasione è stata arricchita, oltre che dalla manualità dell'arte realizzativa, dagli aneddoti e dalle curiosità raccontate dal "maestro pizzaiolo" Luciano Sorbillo. La circostanza si è impreziosita



ta della partecipazione della Delegata di Benevento Danila Carlucci e della consegna dei Diplomi agli Accademici Ghionna e Siciliano. Particolarmente apprezzati gli abbinamenti con i 5 spumanti proposti.



SICILIA

 **ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO**
5 maggio 2024

Ristorante "Opi Profumi di Sicilia" di Michele Genova. ●Via Crupi 19, Partinico (Palermo); ☎cell.351/8989251; www.opiristorante.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: sgombrino in crosta di cipollotti di Tropea, colorato al pesto di pistacchio; bucatino con finocchietto selvatico, sarde e mollica atturrata; filetto di spatola gratinato

con patata viola, salsa di fragola e menta; broccoletti in pastella; croccante di amaretto con ricotta.

I vini in tavola: Benedè (Alessandro di Camporeale).

Commenti: La riunione conviviale presso il ristorante "Opi" è stata preceduta da una conferenza sul pesce azzurro proveniente dal mar Mediterraneo. Relatrice Adele Crescimanno, Accademica di Palermo, la quale, oltre a informare sui metodi di riconoscimento della freschezza del pesce, ha illustrato anche sui benefici salutari derivati dall'alimentazione del pesce azzurro. Squisito lo sgombrino in crosta di cipollotti di Tropea; ben equilibrato il condimento per la pasta con le sarde e il finocchietto selvatico. 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.

 **MESSINA**
29 aprile 2024

Ristorante "A ghiotta-cucina popolana" di Domenica Lucania, in cucina Enrico Guerrera. ●Via Ettore Lombardo Pellegrino 107, Messina; ☎090/6017990, cell.389/1534307; aghiottamessina@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo;



ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. Sempre chiuso a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gamberetti crudi, caponata di spada; spaccatelle di pesce-stocco "alla ghiotta"; spiedino di braciolette di mare (spada, tonno, calamaro, triglia e gambero) alla griglia; insalata di finocchi; sorbetto di limone con fragole e arancia; nzuddi e piparelli.

I vini in tavola: Barbazzale Catarratto Doc 2022 (Cottanera).

Commenti: Cucina popolana ma leggera e saporita, come attestato dal gradimento degli Accademici, che non hanno fatto mancare appropriati commenti, sostanzialmente favorevoli e comunque utili a promuovere la crescita di questo locale inaugurato da pochi giorni. Materie prime fresche e di qualità, trattate in modo originale, specie nella rivisitazione messinese della preparazione "a beccafico", fra cui spicca l'involantino di triglia. Secondo piatto lievemente penalizzato nella resa dal gran numero di Accademici e ospiti che hanno però molto gradito e apprezzato le spaccatelle di pesce-stocco "alla ghiotta", che dà il nome al ristorante. Convinti applausi allo chef Enrico Guerrera e alla squadra di cucina e sala.

 **PALERMO**
7 aprile 2024

Ristorante "Parco Vecchio" di Ciro Princiotto, anche in cucina. ●Contra Parco Vecchio, Marineo (Palermo); ☎cell.338/4108945; info@agriturismoparcovecchio.it, www.agriturismoparcovecchio.com, Facebook, Instagram; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tuma locale al miele e granella di calia, petali di bollito di mango in salsa giardiniera dello chef, mini-flan di finocchietto selvatico, millefoglie di patate al profumo di origano; ravioli al parmigiano e tartufo bianco; agnello all'Insolia e giri selvatici del Parco ripassati; selezione di formaggi prodotti in loco; sfornato al cioccolato bianco e mandorle e quenelle di ricotta.

I vini in tavola: Syrah (Cantine Buceci); Passi:One (Colomba Bianca).

Commenti: Domenica fuori porta con meteo primaverile e luogo particolare. Parco Vecchio a Marineo: un agriturismo vero, dove l'agrichef Ciro Princiotto trasforma in manicaretti raffinati tutte le produzioni aziendali. I profumi sono le erbe del "Parco", il bosco della Manca. Olio, formaggio, animali felici, erbe selvatiche, tutto viene mutato in delizie che i quasi quaranta Accademici hanno potuto gustare. Dopo un aperitivo in giardino, con olio autoctono e pane fragrante, girandola di antipasti al tavolo ricchi

di erbe selvatiche, ravioli al tartufo e l'immancabile agnello locale con varianti per i vegetariani. Chiusura in dolcezza con tartellette tiepide veramente eccezionali.

SIRACUSA 23 aprile 2024

Ristorante "Virtual Bakery" di Staffile-Gandolfo, in cucina Giovanni Staffile e Giovanna Gandolfo. ●Strada San Domenico 5, Siracusa; ☎0931/1757185; info@virtualbakery.it, https://www.virtualbakery.it; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie aprile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: prugna lardellata, focaccia con lievito madre e datterino, piacentino ennese Dop con miele di timo selvatico degli Iblei, mandorla tostata di Avola, marituzzo con tartare di manzo con salsa di provola ragusana e zabaione salato; "palasagna" con ragù di saliscia di Palazzolo al Nero d'Avola; pasta fresca di semola Rusello e mollica con olio al prezzemolo e capulatio di ciliegino di Pachino; filetto di maialino nero dei Nebrodi marinato al moscato Doc di Siracusa, con erbetto di stagione e french toast salato; tupper di brioche con granita di mandorla d'Avola; selezione di panificati con lievito madre.

I vini in tavola: Syrah; Nero d'Avola (entrambi Feudo Arancio); Moscato di Siracusa Doc Gyate (Gandolfo di San Giuseppe).

Commenti: Il locale nasce dalla passione per la cucina di due giovani siracusani, che decidono di portare avanti un progetto innovativo che guarda al futuro della panificazione e della pasticceria. Le loro proposte variano durante l'anno in base alla stagionalità delle materie prime. Dal cuore del forno nasce il pane ottenuto esclusivamente da farine selezionate 100% italiane e dal lievito madre (Giorgino). Il laboratorio è ubicato nell'Azienda Agricola di famiglia, immersa nella campagna siracusana tra agrumeti, vigneto, uliveto, mandorleto, pistacchieto, alberi da frutta. Dall'anima contadina nascono le marmellate, le confetture, le creme spalabili. Esperienza speciale per qualità, accoglienza e sensorialità.

VAL DI NOTO 12 maggio 2024

Ristorante "Donna Patrizia" di ristorante Donna Patrizia di Giuseppe Catanese, anche in cucina. ●Via Platamone 26, Rosolini (Siracusa); ☎cell. 349/5141074; catanesejiuseppe@virgilio.it, ristorante-donnapatrizia Facebook e Instagram; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura: aperto solo su prenotazione almeno un giorno prima. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: insalata di seppie grigliate, arancia, finocchi e cipollotto,

sgombro "vegetariano"; ravioli ripieni di cernia con zucchine, i loro fiori e crema di tuma persa fresca; filetto di spigola e ghiotta di ortaggi; dolce polvere di cacao, ricotta e pistacchio di ispirazione dello chef.

I vini in tavola: Bianco Igt Lapilli (Scammacca del Murgo).

Commenti: Un piccolo drappello coeso e solidale della Delegazione si è qui riunito per una sorta di mandato esplorativo su iniziativa del Simposiarca Franco Cultrera, alle cui cure - stavolta non mediche - si è affidata la Delegazione. Ottima scelta. Cucina del territorio, che rivaluta tale termine oggi inflazionato, con la capacità di fondere, senza confondere, sapori di terra e di mare. Pesce e ortaggi: la delicatezza e la forza. Dall'elegante rivisitazione della contadina insalata d'arancia, ai magnifici ravioli di cernia annegati nella tuma persa, ben amalgamata con la crema di zucchine punteggiata dai suoi fiori. Gli Accademici torneranno!



SARDEGNA

SASSARI 28 aprile 2024

Ristorante "Mesadoria" di Roberto Pinna, in cucina Maria Grazia Pinna. ●Corso Europa 71, Valledoria (Sassari); ☎cell. 349/7559333; pinnaroberto@pec.it, www.mesadoria.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salmone marinato alla barbabietola con crème fraîche

e passion fruit, polpo alla castellanese, calamaretto scottato in salsa di carciofi, tortino di zucchina, orata e besciamella al limone, polpettina di pesce all'orientale su crema di patate, spada croccante cotta a bassa temperatura alle erbetto; fregula sarda in ristretto di granseola e asparagi selvatici; pesce del giorno in guazzetto; lemon curd.

I vini in tavola: Vermentino (Valledoria).

Commenti: Giornata all'insegna della convivialità e della cultura in Anglona. Dopo la visita organizzata al Museo Archeologico di Viddalba, la famiglia Pinna ha ricevuto gli Accademici nell'accogliente ristorante aperto nel 2020 a Valledoria, centro agricolo, noto per la produzione di ottimi carciofi. Obiettivo della famiglia è di mantenere le tradizioni locali utilizzando principalmente prodotti del territorio, ma seguendo un percorso evolutivo che li porta a cercare continuamente nuove strade per innovare l'offerta alla clientela, stimolando piacevolmente i gusti e i palati dei propri ospiti, in un ambiente moderno e curato.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA 29 aprile 2024

Ristorante "Rossini" di Daniele Maddaluno. ●Schönlaterngasse 11, Vienna; ☎0043/15126214; rossini.wien@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e giorni festivi. ●Valutazione 6.



Le vivande servite: carpaccio di manzo, asparagi con prosciutto crudo, parmigiana di melanzane; spaghetti con asparagi, guanciale e crema di bufala; tagliata di manzo con riduzione al parmigiano; tiramisù; panna cotta.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria 2022 (Cantina Vite Mia).

Commenti: La Delegazione ha rivisitato questo ristorante allo scopo di rendere attuale la valutazione che ne era stata fatta a suo tempo. In effetti, la rivisitazione ha dato i suoi risultati. I piatti serviti sono stati di scarsa fattura e gli Accademici sono stati assai delusi da quanto è giunto in tavola. Modesto il vino servito, ed eccessivo il prezzo pagato. Attento e garbato il servizio.

FRANCIA

PARIGI 10 aprile 2024

Ristorante "Crudus" di Elio Bombace, anche in cucina. ●21 rue Saint Roch, Parigi; ☎0033/0142609029; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: sardine senza spine croccanti al finocchio; risotto al cavolo rosso e pecorino; rotolo di tonno con verdure; tortino di cioccolato bianco e pistacchio.

I vini in tavola: Titano Spumante brut; Roncale di San Marino Ribolla 2022; Sangiovese Superiore di San Marino 2022; Moscato Spumante di San Marino (tutti del Consorzio di San Marino).

Commenti: La cena, nel locale intimo e sobrio, è stata la gradita occasione per ricevere S.E. l'Ambasciatore della Repubblica di San Marino, dottor Leopoldo Guardigli, che ha cortesemente proposto di offrire gli ottimi vini del Consorzio Vini Tipici di San Marino, largamente apprezzati dai numerosi Accademici. Il Delegato Tino Callegari ha presentato un nuovo Accademico, Marco Manzini, già Delegato di Atlanta negli Stati Uniti. Una numerosa partecipazione, anche da parte della Delegazione di Montparnasse, ha contribuito all'atmosfera amichevole e festosa. Per il menu bio lo chef si è ispirato alla semplicità dei prodotti naturali.

GERMANIA

COLONIA 23 maggio 2024

Ristorante "Fioretto" di Giuseppe e Michele Di Rosa, in cucina Carmelo Casella. ●Am Zuckerberg 9, Colonia; ☎0049/22156039640; ristorante@fioretto-weinbar.de, www.fioretto-koeln.de; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.



EUROPA segue

Le vivande servite: antipasto misto calabrese (salsiccia, capocollo, pecorino, caciocavallo, 'nduja e conserve sott'olio); pasta piena (*china*) alla calabrese; agnello in umido alla calabrese; pitta 'mpigliata sangiovese.

I vini in tavola: Greco Calabria Igt; Gaglioppo Calabria Igt; Cirò Rosato (Salvatore Caparra); Donnanò (Terme Grosse).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina calabrese, magnificamente organizzata dal Simposiarca Giovanni Militerno, calabrese di nascita. Ha visto la partecipazione anche di un illustre ospite calabrese, il dottor Raffaele D'Angelo, *gourmet*, sommelier e giornalista enogastronomico. La cucina calabrese, come tutte le cucine regionali, è un'evoluzione continua, influenzata da diversi fattori: storia, territorio, stagioni. Attraverso la degustazione dei piatti serviti, il relatore ha accompagnato Accademici e ospiti in un viaggio nella storica tradizione enogastronomica regionale calabrese che vanta almeno sei millenni di storia.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
21 aprile 2024

Ristorante "Il Gattopardo" di Vincent Muller e Salvatore Randazzo. ● *Delistraat 2, Rotterdam*; ☎0031/08404019; www.ilgattopardo.nl; coperti 22. ● *Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura da domenica a martedì.* ● *Valutazione 8,7.*

Le vivande servite: cassatina di mortadella, cannolo di ricotta con agrumi e caprese non caprese, *crème brûlée* di polpo; Norma fuori norma con cappelletti ripieni di ricotta salata; filetto di triglia alla brace con taccole e salsa di yogurt con aceto e aglio; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Piripicchio 2020 Terre Siciliane Igp (I Suoli); Irpinia Falanghina Doc (Tenuta Cavalier Pepe); Rapé Toscana Viognier Igt (Diario di Vaira

Vignaiolo); Anne Santi, Acqua (Anne-santi); Tanit Pantelleria Doc Moscato liquoroso (Micelli).

Commenti: La cena è stata caratterizzata da un viaggio culinario di sapori di chiara impronta siciliana, proposti con la maestria dello chef in chiave innovativa anche attraverso le tecniche della cucina molecolare. Particolarmente apprezzati sono stati gli *amuse bouche*, il polpo morbidissimo e la Norma fuori norma, la cui presentazione sul piatto era degna di un'opera d'arte. Il cannolo, rivisitato nella forma ma rispettoso della ricetta con l'utilizzo di ricotta fresca di pecora, ha ricevuto i voti più alti. I vini ricercati si sposavano con le portate. Quello che ha dato luogo a più commenti, anche divergenti, è stato il Piripicchio.

REPUBBLICA CECA

PRAGA
21 maggio 2024

Ristorante "Ichnusa bottega bistro" di Antonello Pranteddu e Kamila Koudelkova, in cucina Giuseppe Visco. ● *Plaská 5, Praga*; ☎0042/0605375012; info@ichnusa.restaurant; <https://www.facebook.com/ichnusarestaurant>; coperti 50+12 (all'aperto). ● *Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.* ● *Valutazione 8,4.*

Le vivande servite: *burrida a sa casteddaia*, melanzane alla sulcitana; *is gravelus* con vongole, limone, pomodorini e bottarga; spaghetti alla bottarga di muggine; gambero alla bosana con pomodori, mentuccia e Malvasia di Tresnuraghes; moscardini alla diavola; millefoglie di pane carasau.

I vini in tavola: Kariasa spumante rosé extra dry; Miradas Vermentino di Gallura Docg Sentenza Isola dei Nuraghi Igt; Lumenera Vermentino di Gallura Docg; Nativo Isola dei Nuraghi Igt rosso (tutti Cantina Murales).

Commenti: La serata è particolarmente riuscita e ha trovato pressoché



unanime gradimento da parte degli Accademici e degli ospiti. Antonello Pranteddu ha voluto celebrare i 15 anni del ristorante proponendo i piatti più rappresentativi, tutti preparati con cura, gustosi e ben presentati. La Delegazione ha apprezzato l'accoglienza che le è stata riservata, avendo avuto l'intero locale a disposizione. Gli abbinamenti dei vini sono stati appropriati, il servizio impeccabile. Antonello ha fatto centro consolidando la reputazione del locale che offre un'autentica cucina sarda all'estero.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

REPUBBLICA DI SAN MARINO
24 aprile 2024

Ristorante "Al Passetto" di Ristorante Al Passetto. ● *Via del Passetto 44, Fiorentino*; ☎0549/878310; coperti 30. ● *Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.* ● *Valutazione 7,5.*

Le vivande servite: sformato al crauto viola con fonduta al parmigiano e zafferano, crostino con funghi porcini e salsiccia, crudo di Carpegna con gnocco fritto e stracciatella di burrata; tagliatelle al tartufo nero estivo; tagliata di controfiletto di manzo ai funghi porcini, patate al forno, spinacino fresco al burro e parmigiano; tiramisù al caffè.

I vini in tavola: Spumante rosé extra dry Otello (Ceci); Torricella Merlot e Sangiovese (Flenghi).

Commenti: L'accogliente sala del ristorante ha ospitato gli Accademici per celebrare i sapori del confinante Montefeltro. Molto apprezzati gli antipasti che ben esaltavano i sapori del territorio. Le tagliatelle cotte in brodo di carne manifestavano tutto il loro carattere artigianale. La tagliata, tenera e delicata, ai funghi porcini ha ricalcato i canoni della tradizione. Cremoso il tiramisù. Infine, riuscito perfettamente l'abbinamento dei vini proposti dal ristorante. Con il plauso incondizionato dei commensali, in un clima di serenità e amicizia, la serata si concludeva con il saluto del Delegato Stefano Piva che augurava agli Accademici un buon rientro alle proprie dimore.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
23 aprile 2024

Ristorante "Grotto della Salute" di Gianalberto Meregalli, in cucina Fabio Barbagnini. ● *Via dei Sindacatori 2A, Massagno (Lugano)*; ☎0041/919660476; info@grottodellasalute.ch; www.grottodellasalute.ch; www.facebook.com/ilGrottoDellaSalute; coperti 80+90 (all'aperto). ● *Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 23 dicembre - 7 gennaio e seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica.* ● *Valutazione 8,4.*

Le vivande servite: foie gras d'anatra caramellato ai semi di papavero con riduzione di Porto bianco, piselli, levistico e avocado, uovo morbido bio dorato su di patate alla toma d'alpeggio, topinambur e vinaigrette al tartufo; ravioli di carni bianche con primizie in ristretto di sugo di gallo, infuso al tè nero e pomodori canditi; carré d'agnello alle erbe con cipolla ripiena e sugo ridotto ai funghi cardoncelli e timo; *clafoutis* all'arancia candita, crema chantilly e caramello agli agrumi.

I vini in tavola: Malcantone bianco di Cademario 2023; Malcantone Pinot Noir 2022; Malcantone rosso dei Ronchi 2021; Seda Negra Vino liquoroso del Ticino Doc 2019 (tutti della Cantina Monti S.a.g.l., Cademario).

Commenti: Situato a Massagno, il "Grotto" accoglie i visitatori con il gerente Gianalberto Meregalli e lo chef Fabio Barbagnini, un duo dinamico che eleva l'esperienza culinaria. Meregalli, con una gestione impeccabile, e Barbagnini, con la sua cucina innovativa, rendono il locale una meta imperdibile per la cucina italiana raffinata. La serata vede ospiti Ivo Monti, maestro viticoltore, e sua figlia Sabrina, che rappresentano l'armonia tra tradizione enologica e sostenibilità. Discutono sul cambiamento climatico e il suo impatto sull'enologia, offrendo una prospettiva sul futuro del vino svizzero, tra eccellenza e rispetto ambientale. Quarantadue ospiti lodano



il connubio tra cibo squisito e vini eccezionali.

ZURIGO 24 aprile 2024

Ristorante "L'Altro" di Marina, Babis e Andreas Lianakis. ●Sternenstrasse 11, Zurigo; ☎0041/442014398; info@l-altro.ch, www.l-altro.ch; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie festività nazionali; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: cuori di carciofo tiepidi con grana e balsamico; agnolotti di vitello al burro e salvia; filetto di vitello spadellato con patate arrosto e spugnose; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg 2022 (Vietti); Bolgheri Superiore Doc 2020 (Tenuta Argentiera).

Commenti: La Delegazione visita un ristorante dalla storia ultracentenaria, fondato negli anni Dieci del XX secolo. Da più di trent'anni affidato alla sapiente gestione di una famiglia di origini greche, ma innamorata della cucina italiana. Il menu proposto, che gli Accademici trovano ottimo, riflette i punti di forza del ristorante; il servizio cortese ed efficiente e l'ambiente, impregnato di tradizioni, rendono l'esperienza superlativa. A fine serata, la brigata di cucina (italiana) raggiunge gli Accademici in sala per il doveroso tributo. Infine, un sentito ringraziamento al Vice Delegato Salvatore Maccarrone, per aver organizzato la serata.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

CHICAGO 24 aprile 2024

Ristorante "Osteria Langhe" di A to Z Hospitality di Aldo Zaninotto. ●72824 W Armitage Ave, Chicago; ☎001/7736611582; info@osterialanghe.com, www.osterialanghe.com; coperti 60+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Thanksgiving Day, Christmas Day, New Years Day, Fourth of July; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vitello tonnato, manzo piemontese in camicia, salsa aioli di tonno e capperi, uovo croccante, verdure; tajarin della casa con ragù di carni del nord e parmigiano; selezione di formaggi piemontesi con



verdure abbinare; bonet con salsa ai frutti di bosco e caramello.

I vini in tavola: Langhe Arneis 2022 (Cordero di Montezemolo); L'Alba Barbera d'Alba 2022 (Ghiomo); Barolo La Morra (Silvio Grasso); Birbet Roero NV (Malvira).

Commenti: La Delegazione ha portato i suoi membri e ospiti nella regione delle Langhe. Per onorare le splendide colline del Piemonte, entrate nella lista del Patrimonio Unesco nel 2014 e famose per il panorama e le loro unicità enogastronomiche, la riunione conviviale ha visto la partecipazione, in collegamento dall'Italia, del Delegato delle Langhe, Tino Cornaglia, che ha presentato, insieme alla Simposiarca Barbara Cola, video e contenuti sulla regione. Questa esperienza ha arricchito il menu di piatti tipici preparati secondo le ricette tradizionali, magistralmente abbinati a vini piemontesi selezionati per l'occasione, e garantito al ristorante un alto punteggio nella valutazione finale.

SACRAMENTO 24 aprile 2024

Ristorante "tre Pazzi" di Gary Capps Owner, anche in cucina. ●928 Lincoln Way, 95603 Auburn (California); ☎001/5308232994; trepazzitrattoria@yahoo.com, trepazzi.net/restaurant/, facebook.com/trepazzi; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie Natale, Capodanno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: prosciutto con fichi e parmigiano, zuppa rustica di fagioli; ravioli ai funghi; piccata di pollo; cannolo.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc (Mionetto); Bramito della Sala Igt (Antinori); Pinot Grigio Doc.

Commenti: La famiglia di Gary Capps è di Castelsilano in Calabria, che visita frequentemente per raccogliere nuove ricette e riconnettersi con le proprie radici. La cucina è prevalentemente siciliana-umbra con apporti toscani e bolognesi. La pasta è prodotta localmente e gli ingredienti sono freschi ogni giorno. Il vino è tutto italiano. Il nome "tre Pazzi" è riferito alla famiglia Pazzi che tentò di rovesciare i Medici ma non ci riuscì.

TUNISIA

HAMMAMET 12 maggio 2024

Ristorante "La Terrasse" di Abbes Hassib, in cucina chef Aïtem Mahmoudi. ●Boulevard de l'Environnement Route touristique, Hammamet (Tunisi); ☎00216/72322659; laterasse.hammamet@yahoo.fr, Facebook Restaurant La Terrasse Hammamet; coperti 60+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: polpo tiepido con carciofi; spaghetti alla chitarra con calamaretti, datterini e bottarga; filetto di San Pietro con salsa agli agrumi o al porro; frutta flambé con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Spumante Kiss e Sol-tane blanc (Domaine Kurubis).

Commenti: Riunione conviviale ottimamente riuscita, in un locale accogliente e con una splendida giornata di sole. Il servizio offerto è stato impeccabile e il menu è risultato molto gradito agli Accademici e agli ospiti. Durante il pranzo, è stata accolta la neo-Accademica Giuseppina Cristia-

no, orgogliosa e visibilmente emozionata. Ottimo l'aperitivo servito e l'abbinamento dei vini. Fra gli ospiti, da segnalare la presenza del primo Consigliere d'Ambasciata d'Italia a Tunisi, dottor Tommaso Sansone.

TUNISI HAMMAMET 27 aprile 2024

Ristorante "Sheraton Walima" di Sheraton Tunis Hotel, in cucina Salah Mraïhi. ●Avenue de la Ligue des Etats Arabes B.P. 345, Tunisi; ☎0021/671100300; shera-ton.tunis@sheratonhotels.com, https://www.marriott.com/en-us/hotels/tunsi-sheraton-tunis-hotel/dining/; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antipasto vegetariano; ravioli ripieni di ricotta e carciofi conditi con burro, salvia e parmigiano; tagliata di manzo; tiramisù.

I vini in tavola: Shadrappa rouge (Domaine Shadrappa).

Commenti: Riunione conviviale congiunta con gli Accademici di Hammamet in occasione dell'accoglienza nella Delegazione di Tunisi, quale Accademico onorario, dell'Ambasciatore d'Italia in Tunisia S.E. Alessandro Prunas, e in quella di Hammamet di 2 nuovi Accademici: l'Ambasciatore Luciano Barillaro e Giulio De Gregorio. Al termine della cerimonia, i Delegati Luigi Collu e Gian Paolo Sessa hanno rivolto ai neofiti parole di congratulazione e d'augurio. La cena è stata di buon livello, sia nella presentazione dei piatti, sia nella preparazione della tavola, salvo alcune osservazioni sul servizio del vino. Alla fine della piacevole serata gli Accademici si sono congratulati con lo chef.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Nelly Donato, Accademica di Lecco
"Cinquanta Cortesie da tavola. Poemetto
sulle buone maniere a tavola in lingua volgare"

Bonvesin de la Riva, a cura di Matteo Noja
(Milano: La vita felice, 2015)

"Il libro del riso italiano"

di Valentina Masotti e Massimo Biloni
(Milano, Cairo Publishing, 2017)

Margherita Sacchi

"Né di principi, né di popolo. La cucina della piccola
borghesia rurale mantovana del Novecento
nel Ricettario di Casa Sacchi" di Margherita Sacchi
(Mantova: Editoriale Sometti, 2024)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria
Giovanni Castellani

Ivrea
Donatella Farcito ● Luigi Grimaldi ●
Gian Carlo Ponzetti

Val di Susa
Roberto Gemma

LIGURIA

Genova
Marco Longo Carpi

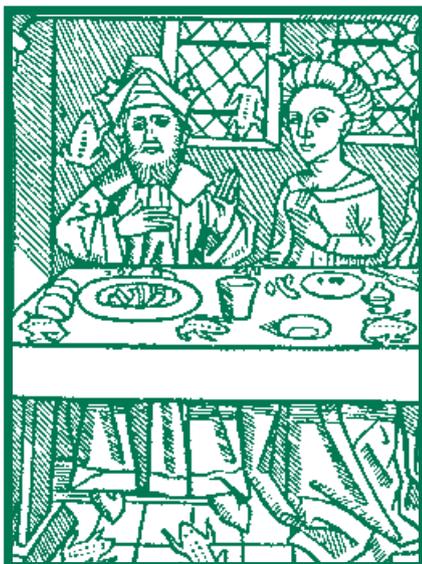
La Spezia
Barbara Moretti ● Diego Romano

Tigullio
Paolo Eric Alberto Boggiano

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Giuliana Fais

Trento
Augusta Gualtieri De Cles ●
Fiorentina Luna Panteca



FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Oliviero Accorsi

TOSCANA

Elba
Doriana Castaldi

Valdarno Fiorentino
Christian Pigionanti

Valdichiana-Valdorcina Sud
Vanda Bonacci

MARCHE

Pesaro-Urbino
Diego Peroni

UMBRIA

Foligno
Luca Radi ● Marco Servili

Perugia
Mariano Casazza

LAZIO

Rieti
Pierluigi Boccanera ● Riccardo Costantini ●
Francesco Fuggetta ● Maria Agnese Grillotti ●
Roberto Orlando

Roma Aurelia
Gianluigi Conte

ABRUZZO

Sulmona
Pietro Casasanta ● Giulio Fabrizi ●
Riccardo Pagliaro ● Rita Quaranta

CAMPANIA

Caserta
Rosario Crispino

PUGLIA

Castel del Monte
Gigliola Troyse

Foggia
Anna Maria Vasco

CALABRIA

Catanzaro
Loredana Palmieri

SICILIA

Palermo Mondello
Maria Errante Parrino

Siracusa
Isabella Meloni ● Rosalia Raiata

AUSTRALIA

Brisbane
Giovanni Antonaglia

AUSTRIA

Vienna
Elisa Trossero

COLOMBIA

Bogotá
Accademico onorario: Michele Cavallaro

LIBANO

Beirut
Milhem Samara

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Angelo Amaroli

REGNO UNITO

Londra
Simone Cimminelli ● Flaminia Ronca ●
Alessandra Giorgia Scevola

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Lorenzo Bellotti

San Francisco

Andrea Di Blas ● Enrica D' Ettore

TUNISIA

Hammamet

Nicola Castellitto ● Simonetta Mura

TRASFERIMENTI

TOSCANA

Viareggio Versilia

Lisa Cavicchioli (da Zurigo)

LAZIO

Roma Nomentana

Aleksandr Kapitonov (da Roma Appia)

PORTOGALLO

Lisbona

Francesco Bentivegna (da Londra)

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Andrea Croci (da Hong Kong)

Shanghai

Valtero Canepa (da Pechino)

SVIZZERA

Ginevra

Doreen Tan (da Hong Kong)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Milano Navigli

Pietro Paolo Pizzioli-Luporini

Voghera-Oltrepò Pavese

Giorgio Fois ● Elio Raimondi

TOSCANA

Apuana

Sergio Vannini

Elba

Patrizia Spinetti

MARCHE

Ascoli Piceno

Lino Fava

PUGLIA

Foggia

Francesco Paolo Di Taranto

STATI UNITI D'AMERICA

New York Soho

Eugene L. Nardelli

SVIZZERA

Suisse Romande

Massimo Fusari

Svizzera Italiana

Francesca Bonifaccio Meschini

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

CENA ECUMENICA 2024



La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale"**.

L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare la cucina dei prodotti dall'elevato valore nutritivo e dalla capacità di "saziare" che hanno costituito un pilastro dell'alimentazione delle società agricole e non solo.

Il tema, molto vasto, ben si presta a essere trattato, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.



FOCUS

see page 3

CHANGE LOOMS FOR HIGH-END RESTAURANTS TOO

Buzzwords, exotic ingredients and aesthetic flair are not enough: 'fine dining' is on the way out.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

In dictionaries, the Italian word *impiattare* means 'hide'; the reflexive *impiattarsi* thus means 'to conceal oneself'. However, this usage has fallen into near-obsolence. Instead, **another meaning has gained a footing since the 1970s: 'carefully arranging food on a plate'**. In the wake of numerous television cooking programmes, this term **fully entered spoken vocabulary in the 2000s**, alongside its derived *impiattamento*: none other than 'plating'. It is used chiefly by cooks to describe their elaborately creative arrangements of food nestled amid green sauce commas, red full stops, yellow stars, silvery granules, pondlets, beds, edible decoration and more.

'Plating' has also birthed the horror of the *coppapasta*: the ring mould used for corralling rolled-up spaghetti into cylinders on a plate. This geometric form is immediately destroyed by diners, releasing the fragrances, colours and hidden ingredients of the food they are about to taste.

Here's the trick: amaze and raise prices

By this preamble we mean that **some aspects of so-called high-end cuisine** or fine dining **are tiring many passionate restaurant-goers**. Besides the overdone *décor*, we are no longer impressed by the litany of unknown exotic ingredients stashed in the prolix description of each dish. The novelty has worn off; we've discovered the 'trick': amaze and increase prices. Yet not even these exorbitant prices can make ends meet, and **high-end restaurants are undergoing a crisis**. With the end of restaurant guides that connoisseurs eagerly acquired (even two or three) yearly the moment they were published, laudatory articles have also ceased. Venues are now in the hands of press offices, bloggers, social media and other unreliable but ubiquitous and, crucially, free tools. The Miche-



lin 'red guide' survives, despite not selling as well as before; at least it makes a splash. There's also the ranking offered by *The World's 50 Best Restaurants*, but it lacks credibility and public familiarity; however, being well sponsored, it is adored by restaurateurs worldwide.

Maintaining a high rank entails massive costs nowadays

Nowadays, maintaining a high rank entails massive costs in terms of personnel (not only the chef's pay), furnishings, storage and purchasing first-rate ingredients. **This is compensated for with luxury private meals, exclusive catering, television appearances**, merchandising and new branches, even in the humbler guise of bistros or informal eateries. But this requires huge efforts and investments, leading to rampant stress which affects food quality. **Many fail, often despite their fame**. They give up or change. Everything is changing in the world, including a type of prestigious dining experience that was all the rage twenty-odd years ago and is now on the wane.





CULINARY ART: A VOYAGE FROM THE PAST TO THE PRESENT

See page 4

Today, culinary art has embraced globalisation, technology and innovation, revolutionising the way in which we perceive and consume food. The spectacularisation of cooking and various food-related challenges might have manifold negative effects, and it is vital to question these tendencies' long-term consequences. To find an equilibrium, restaurateurs and content creators must rediscover traditional roots and welcome innovation to offer a cuisine that respects the past while enthusiastically looking to the future.

UNESCO STATUS FOR STOCKFISH?

See page 6

There is a UNESCO Intangible Heritage candidacy procedure under way for stockfish: codfish dried in the sun and the cold winds on the edges of the Arctic Circle, called *baccalà* (which usually refers to dried and salted cod) in Triveneto and *stocco* in central and southern Italy. Realising how rich in traditions and history this foodstuff is, in 2010 Otello Fabris from Bassano del Grappa and Andrea Vergari from Trentino founded the International Stockfish Society, currently pursuing that prestigious UNESCO recognition.

IT'S "JUST" A SANDWICH

See page 8

Sandwiches have traversed the centuries since Roman times. Italy has a widespread sandwich tradition with myriad regional variants, thanks to the many types of bread

and choices of fillings. Nowadays many chefs reinterpret the classic sandwich by dreaming up more tempting, elegant fillings. Locally, foreign innovations are being adapted for our palates, drawing from regional resources and striving to gain distinction through quality.

A WHISPER OF TASTE

See page 10

In 1963, Natalia Ginzburg's novel *Lessico Famigliare*, published by Einaudi, won the coveted Strega Prize. It is the story of her anti-fascist family of Jewish origin, but also of Italy between the 1920s and 1950s. Each family has its culinary code. Food can convey facts, events and situations, whose inevitably profound significance readers may perceive. Years and events pass by swiftly, and food accompanies them tacitly, without forcefully defining them as often happens in Italian families.

PUMPKIN PASSION

See page 12

Pumpkins are filling, low in calories, healthy and even cheerful, thanks to their bright hue. Besides being an iconic ingredient of Sicilian cuisine, the pumpkin is also a source of intriguing curiosities that make it even more fascinating. Many cultures associate myths and legends with it. In some parts of the world it is a symbol of prosperity and fertility, and it even stars in several acclaimed paintings.

MASSA LEMONS

See page 14

Massa still produces a lemon variety extolled by poets and luminaries known as *limone massese* (Massa lemon). The Malaspina family first promoted its cultivation in their gardens, and from then on, the landscape would abound in citrus fruits used in medicine, cuisine and confectionery. Today this lemon's most prized characteristics include a peel that candies well, the quality of its tartness and its long shelf life. In 2021, Massa lemons and oranges obtained the Ministry of Agriculture's national biodiversity recognition for agriculture and food.

CULINARY DELIGHTS OF CHIOGGIA

See page 16

Chioggia forms part of the greater area known as 'Venice and its Lagoon', recognised as a UNESCO World Heritage site in 1987. Besides its main activity, fishing, there is increasing use of reclaimed land, which boasts two prized products: PGI red *radicchio* and round white Agostana onions. The culinary tradition of Chioggia includes such distinctive dishes as *cassio pipa*, a warm seafood soup that fishermen prepared aboard boats; *brodetto*, a humble dish for using up fish of low commercial value; and *sardèe in saòr*, sardines preserved in onion and vinegar, of which Chioggia is the proud birthplace. A rarity nowadays are *moèche* and *masènete*, two traditional ways to prepare small green crabs from the lagoon.

SARDENAIRA

See page 18

Making a proper *focaccia* is not complicated, but it requires the utmost professionalism; and over time, two variants have arisen in Liguria: one with sage leaves, and one with onion. The special salted and seasoned *focacce* (the plural) of the westernmost Ligurian coast have gained great renown. They bear bizarre names with fishy origins: for example, *sardenaira* has tomato, anchovies (*sarde*), olives, capers and garlic, while *pisciarrada* never includes cheese.

"FARM SHIPS"

See page 20

Fishing is increasingly beleaguered, for many reasons including habitat destruction for many fish species, close seasons, restrictive regulations, and rising oil prices. Consequently, almost 90% of fish in Italy is imported. Furthermore, Adriatic fishing faces merciless competition from "farm ships": veritable floating industries managed by multinationals, and artificial fish breeding.

A FRUITY MEXICAN VISITOR

See page 21

The prickly pear, a symbol of the Aztecs and depicted on the Mexican flag, has

also become symbolic of Sicily, its second greatest producer worldwide. It is likewise very common in Apulia, particularly in Manfredonia, at the foot of the Gargano massif. In culinary terms, besides being eaten fresh, prickly pears are made into juice, liqueurs, jams and jellies, including the spiced pudding called *mostarda* in Sicily.

PECORINO CHEESE FROM FARINDOLA

See page 22

An ancient gastronomic jewel with a full, rich flavour is produced in Farindola, a town perched on a tall rocky spur in the foothills of the Gran Sasso massif. This pecorino cheese, already known to first-century Romans as *caseus vestinus*, owes its distinctive flavour to the herbs eaten by the sheep that produce the milk whence it comes, the use of pork rennet added into that raw milk, and its particular preparation process: a ritual entirely performed by ladies.

LEGUME PASTA: UNKNOWN, OR NEARLY SO!

See page 24

Pasta made of legumes, increasingly present on supermarket shelves, is a delicious alternative to traditional pasta, with a stronger flavour and grainier, denser consistency. It reflects changes in modern food preferences, especially a greater tendency to consume vegetable proteins; it is also sustainably produced. Research and development will probably make it more acceptable to consumers.

THE MANY BENEFITS OF BEER

See page 26

Beer, among the first foods invented by humans, has been a silent witness to our history alongside bread and wine. This beverage is capable of uniting people, promoting socialisation and even benefiting us physically and psychologically. If drunk responsibly and with moderation, beer is healthy for the body, particularly the two-way path connecting the brain, intestines and microbiota.

THE BLESSED HERBIVOROUS ISLE

See page 29

More and more people are choosing a vegetarian diet in Italy and beyond, and this is not merely a fashion but a nutritional choice bespeaking awareness, knowledge and civility. Pythagoras is often considered the 'founder' of vegetarianism, later practised by many other historical figures including Leonardo da Vinci, Einstein and Gandhi. India is the world's most vegetarian country, partially for religious reasons. Italy's vegetarian capital is undoubtedly Milan. A new dimension of vegetarian cuisine is currently taking shape: starting from gastronomic pleasure, it spurs cuisine towards a sort of contemplative and philosophical equilibrium.

SNAILS IN THE KITCHEN

See page 30

These omnivorous molluscs, found throughout Italy, were once known as 'poor man's meat'. All recipe books that include snail cuisine also describe the indispensable procedure for 'purging' them before cooking. These flavoursome creatures also have important nutraceutical properties and are sometimes bred exclusively for their slime, used for cosmetic purposes.

THE WONDROUS VARIETY OF STUFFED PASTA

See page 32

There are manifold variations on stuffed pasta, each with its own particularities, arising from local culinary traditions and continuously developed by families, leading to the many additional twists that make people prefer their mothers' or grandmothers' version and associate it with holidays, family meals and happy times together.

THE WORLD'S OLDEST RESTAURANTS

See page 34

Though the *Guinness World Records* reports that the world's oldest restaurant is the *Botín*, opened in Madrid in 1725, a brief

investigation finds several centuries-old restaurants in Italy. These include the *Antica Trattoria Bagutto* in what is now part of Milan: a document recording the exchange of goods attests to its operation since at least 1284. Also, *La Campana* in the capital boasts over 500 years of activity.

CONSUMING RAW MILK

See page 36

'Raw milk' indicates milk sold unpackaged, without heat treatment. Pasteurisation was imposed in Italy from the 1930s to avoid serious diseases. Raw milk has been permitted since 2006, but since it involves risks, it can only legally be dispensed with a warning to boil before consuming. An American study shows that raw milk is 150 times more likely to cause diseases than pasteurised milk.

EATING WISELY

See page 38

Nutrition is complex and must maintain the intricate balance of physical, psychological and pathogen-fighting needs. According to the WHO's political and sociological evaluations, food is a problem with dramatic implications for a substantial proportion of humanity. The fundamental point is to avoid excess: eat, not everything, but a little of everything.

COELIACS AT THE TABLE

See page 39

The FIPE or *Federazione Italiana Pubblici Esercizi* (Italian Federation of Bars and Catering) has recently signed a Memorandum of Understanding with the AIC (Italian Coeliac Association) to develop and promote initiatives aiming to raise awareness about coeliac disease among restaurateurs in Italy and guarantee maximum care and quality of service for affected customers.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*