

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

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



ISSN 1974-2681

N. 374, OTTOBRE 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

OTTOBRE 2024 / N. 374

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
ALESSANDRO ABBONDANTI, ANTONELLO ANTONELLI,  
GIUSEPPE BENELLI, FRANCESCO BIANCHI,  
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,  
MAURIZIA DEBIAGGI, FLAVIO DUSIO,  
GABRIELE GASPARO, ROBERTO MIRANDOLA,  
MORELLO PECCHIOLO, MAURIZIO PEDI,  
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA,  
GIORGIO MARIA ROSICA, GIANCARLO SARAN,  
ALBERTO SCARAMUCCIA, ANGELO SINISI,  
ALDO E. TAMMARO.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK, HUFFINGTON POST.



**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



**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  
"Il caffè" (1915) di Pierre Bonnard, Tate Modern,  
Londra

## Focus del Presidente

**3** Gianfranco Vissani si batte  
per la cucina tradizionale  
italiana  
(Paolo Petroni)



## Tradizioni • Storia

**4** Il Bel Paese  
dell'Abate Antonio Stoppani  
(Giuseppe Benelli)



**6** I nomi dei pasti  
cambiano con il tempo  
(Antonello Antonelli)

**8** Dallo svegliastomaco  
alla polibibita  
(Francesco Bianchi)

## Territorio • Turismo • Folklore

**10** La cucina italiana  
a Singapore  
(Giorgio Maria Rosica,  
Maurizia Debiaggi)



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



- 12** *La vis poetica del "Rinforzato"*  
(Alberto Scaramuccia)



- 14** *La pecora brogna*  
(Giancarlo Saran)

- 16** *L'annona di Reggio Calabria*  
(Sandro Borruto)

- 18** *Pastinaca: l'ortaggio che ricorda un pesce*  
(Roberto Mirandola)

### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 19** *Mangiare con gli occhi*  
(Alessandro Abbondanti)

- 22** *La cicerchia, un legume ultra millenario*  
(Maurizio Pedi)



- 24** *La giuggiola sta forse tornando sulle nostre tavole?*  
(Morello Pecchioli)

- 26** *Il caviale, sorprendente eccellenza italiana*  
(Aldo E. Tàmmaro)

- 28** *I ceci, preziosi e versatili legumi*  
(Giancarlo Burri)

- 30** *Il frutto della pazzia*  
(Antonio Ravidà)

### Ristorazione e cuochi

- 31** *Problematiche del settore food & beverage in Italia*  
(Angelo Sinisi)



### Salute • Sicurezza • Legislazione

- 33** *Il tappo di plastica reo d'inquinamento*  
(Gabriele Gasparro)



- 34** *Il porro: un nutraceutico che migliora la digestione*  
(Flavio Dusio)

### In libreria

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

### Le rubriche

- 37** *Eventi e Convegni delle Delegazioni*  
**39** *Accademici in primo piano*  
**47** *Calendario Accademico*  
**50** *Attività e riunioni conviviali*  
**68** *Carnet degli Accademici*  
**70** *International Summary*



# Gianfranco Vissani si batte per la cucina tradizionale italiana

*Antesignano della cucina gourmet in televisione, è tornato in TV per difendere la valorizzazione dei tanti magnifici ingredienti dei nostri territori.*

**N**on ho avuto, per vari motivi (lontananza, giorni di chiusura, ferie e sue assenze), il piacere di gustare i piatti di **Gianfranco Vissani** nel suo ristorante in quel di Baschi, in Umbria. Ho però avuto modo di incontrarlo occasionalmente e scambiarmi qualche parola, avendo conferma del suo carattere burbero, ma schietto e sincero. Un tempo celeberrimo cuoco, nato come "il cuoco di D'Alema" e poi onnipresente in televisione anche in programmi molto famosi e seguiti. Poi, lentamente, le sue apparizioni si sono diradate, la Michelin gli ha tolto una stella (ora ne ha una) e il Gambero Rosso gli ha tolto una forchetta. Ma ogni tanto è invitato per alcune comparsate e ultimamente ha aperto, con il bravo e attivissimo figlio Luca, il nuovo locale "**TerritOri**", specializzato in piatti e ingredienti della tradizione della sua regione.

*Un grande cuoco, bravissimo nell'inventare piatti magistrali*

Al di là del suo modo di esprimersi, sempre esuberante e sopra le righe, è stato ed è un grande cuoco, bravissimo nell'inventare piatti magistrali, come nella realizzazione di eccellenti bucatini all'amatriciana. Recentemente è stato ospite a "**Porta a Porta**" in una puntata dove si trattava (ovviamente pubblicizzandolo) del libro di **Alberto Grandi** *La cucina italiana non esiste*, di cui abbiamo già parlato in un passato editoriale. In mezzo a personaggi un po' imbarazzati e imbarazzanti è **stato l'unico a difendere a spada tratta la cucina italiana** dicendo, cito a memoria, rivolgendosi all'autore: "*Ma chi è quello lì? Dove l'avete trovato?*". In poche, semplici parole, un giudizio *tranchant*. Pochi giorni fa è tornato alla ribalta con un'intervista su "La Verità", affermando che: "Sono tutti bambocci viventi che si improvvisano cuochi senza conoscere le caratteristiche e la provenienza dei prodotti. E poi ci sono loro, i giovani, ormai tutti concentrati a rincorrere *like* sui propri profili Instagram, desiderosi di diventare famosi *influencer*

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia



Gianfranco Vissani durante il suo lavoro  
Foto: Huffington Post

della cucina. Desidererei salvare i giovani che cucinano su TikTok il tiramisù con la panna".

*Il suo amore per le tradizioni del territorio italiano è straripante*

Con il suo linguaggio colorito è **tornato alle origini**, non rinnega il suo primo amore, il ristorante gourmet di Casa Vissani, ma la sua passione per le tradizioni del territorio italiano è straripante. Quanto affermato dal celebre chef completa e conferma quanto riportato nel mio Focus del mese scorso. **Il tempo dell'apparenza**, dei ghirigori, degli spruzzi e delle spolverate, e mettiamoci pure delle cotture a bassa temperatura, è **al tramonto**. I grandi cuochi, e ce ne sono, dimostrino la loro inventiva e le loro capacità valorizzando al massimo i tanti magnifici ingredienti che i nostri territori offrono.



# Il Bel Paese dell'Abate Antonio Stoppani

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*In occasione  
del bicentenario della  
nascita, un ricordo delle  
sue note di viaggio  
attraverso l'Italia anche  
gastronomica.*

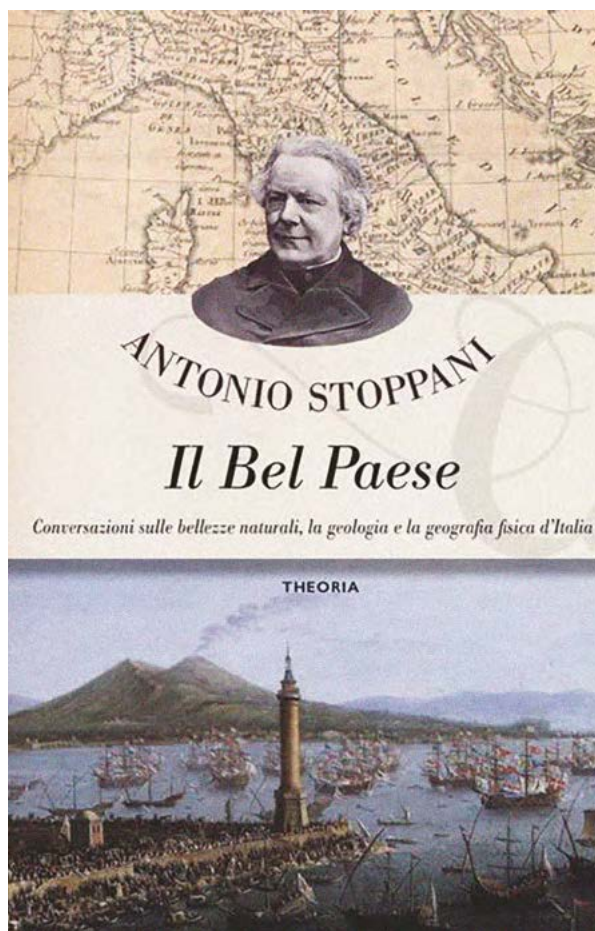
**D**uecento anni fa nasceva a Lecco **Antonio Stoppani**, geologo di fama internazionale, sacerdote liberale di orientamento rosminiano che ha lottato per sanare la frattura tra Stato e Chiesa. Lo studio delle scienze non lo distolse mai dai suoi impegni di patriota, tant'è che lo troviamo impegnato nelle "Cinque giornate di Milano" e volontario nelle Guerre d'Indipendenza. Dopo la cacciata degli Austriaci, Stoppani ottenne la cattedra universitaria di geologia

prima all'università di Pavia e poi al Politecnico di Milano. Impegnato nella promozione dell'alpinismo, nel 1873 fu eletto primo presidente della sezione del Club Alpino Italiano di Milano.

---

*Un libro che ha avuto  
un successo straordinario  
per la novità editoriale*

---

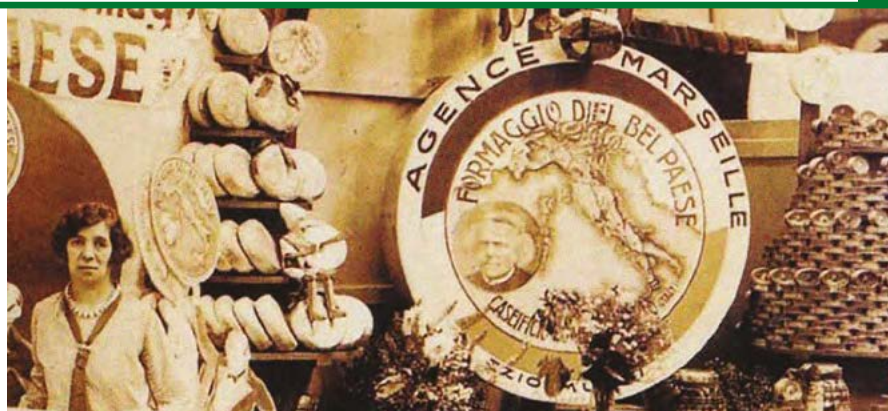


Tuttavia, il nome di Stoppani è **soprattutto legato a Il Bel Paese**, il libro pubblicato nel 1876, con l'intento di far conoscere l'Italia sotto il profilo fisico e geografico. Un libro che ha avuto un successo straordinario per la novità editoriale e la scrittura coinvolgente. L'autore impersona uno zio che ogni giovedì racconta a nipoti, parenti e conoscenti i suoi viaggi scientifici e le sue escursioni sulle Alpi e negli Appennini. L'opera racchiude in sé vari generi: *in primis* è soprattutto opera di divulgazione scientifica, ma è anche **letteratura di viaggio**, libro illustrato e **sorta di guida turistica che presenta anche informazioni su locande e ostelli**, a volte con interessanti e curiose annotazioni come i pipistrelli cucinati in "una spiedata arrosto". Nei racconti affascinanti sulle Dolomiti a Caprile, ove un buon pranzo attendeva gli alpinisti, scrive: "Non vi parlerò né dei cibi, né dei vini, e mi permetto soltanto, per accrescere il corredo delle vostre cognizioni di geografia, gastronomia e zoologia, di nominare **le trote e le anguille meritatamente famose del lago Alleghe**". Il pranzo era imbandito in una sala d'un buono e pulito alberghetto, la cui esistenza non si sarebbe nemmeno

sospettata in quell'alpino recesso". L'albergo era tenuto dalla signora **Giovanna Perzè**, "conosciuta per la sua onestà e bontà d'animo da tutti i viaggiatori". Tuttavia, non sempre capitava di trovare pasti appetitosi: "Nella Carnia, ci fermammo per pranzare a Forni di Sopra, che s'incontra nella Valle del Tagliamento. L'oste cortese ci sta ritto dinanzi. 'Comandano, signori?'. 'Sissignore; da pranzo.'. 'Che cosa desiderano?'. 'Quello che avete.'. 'Non ho niente, signori.'. 'Allora è proprio inutile il dirci che cosa desideriamo.'. Si rise naturalmente, e l'oste rise anche lui. Tuttavia bolliva un certo pentolone, con entro non so che cosa. L'oste ci disse che era dell'*armenta*, cioè, con rispetto, carne di vacca, secca e affumicata". Nonostante il "detestabile" sapore si mangiò.

### Una notte in montagna nella capanna d'un pastore

Splendida è la descrizione di una notte passata in montagna nella capanna d'un pastore, in faccia a un ghiacciaio, a più di 2.000 metri di altezza. Nella baita, al chiarore delle fiamme, in mezzo alla nube vorticoso di fumo, "la notte era discesa nera, profonda; il fuoco si era ridotto ad alcuni stizzi fumanti; la conversazione languiva. Morfeo, assai precoce in montagna, ripigliava i suoi diritti, e la camera rimaneva deserta, man mano che si popolava il fienile". Questa atmosfera di benessere, di curiosità discreta e di franco riserbo, contrastava con quegli alberghi svizzeri "ove vi sentite piccin piccino in faccia a qualunque mascalzone in guanti bianchi, il quale [...] non sa valutare che per quanto pesa la vostra borsa". "Quando poi fra que' sublimi dirupi si deve attendere, più che ad altro, a schivare gli strascichi di seta; [...] quando si debbono vedere gli alpestri villaggi convertiti in molli, lussureggianti bazar, o in convegni di gente melensa e corrotta: mi viene voglia di dire che di vetrine con merletti e parrucche, di strascichi e crinoline, come di gente annojata, se ne trova abbastanza sul corso Vittorio Emanuele, senz'andarli a cercare sulle vette delle Alpi".



### L'ospitalità di un albergo in Valdossola

Tutto il contrario è l'ospitalità incontrata alla cascata della Toce in Val d'Ossola. In un albergo, "**servito da gente onesta**", con buona compagnia, "**mangiai con insolito appetito**; mi addormentai al fragore della cascata; mi destai al suono della stessa musica solenne". Proprio alla fine del capitolo che parla del fenomeno delle grandi cascate d'acqua, "comparve la Teresa colle bruciate fumanti. Addio cascate! Addio scienza del passato. **Tutti han fame del presente, e ciascuno si diede a sbucciare le castagne** allegramente, senza badar troppo alle mani che pigliavano la tinta del carbone; e così, mangiando, chiacchierando e ridendo ciascuno a sua posta, si passò il resto della serata, senza pensare al freddo, e realizzando il proverbio dei montanari lombardi che suona così: *E pan, e vin, e sciochi, / E peu lassa ch'el fiochi* (E pane, e vino, e ciocchi, / E poi lascia che fiococchi)". Nel capitolo *Le Caverne di Vallimagna* del Bergamasco, Stoppani descrive una caverna che prende nome dallo scopritore e proprietario **Angelo Daina, oste, pizzicagnolo**, tabaccaio. "Previa una buona colazione in compagnia di allegri amici, ad un desco a cui un Inglese non avrebbe rifiutato il titolo obbligato di *comfortable*, accesi i mocoli, inflammo un certo bugigattolo, e giù giù per una specie di rompocollo a scalini, fin dove l'arte cede la mano alla natura, che completa col più bizzarro degli spechi l'edificio della più bizzarra cantina. **L'ingresso del naturale sotterraneo è guardato da un esercito di bottiglie**, distribuite in file e pallettoni, ad arma carica, s'intende, e in atto di *presentat'arm*".

### Il formaggio Bel Paese riportava sulla forma il ritratto di Stoppani

Tocco è una grossa borgata dell'Abruzzo inferiore, posta alle falde della maggior catena degli Appennini, sul versante adriatico.

Ospitati in "una bottegaccia, un certo che tra il caffè e la bettola", per fortuna il signor Vitale della nostra compagnia "aveva rimpinzato il nostro carrettone di carni fresche, le quali, come sapete, si preparano in America e si mangiano in Europa ben disposte entro scatolette di latta saldata: poi di tutto quanto potesse, non solo bastare alla necessità, ma contentare anche una discreta leccornia. Del resto, vino che è un'ambrosia, olio che è una dolcezza, maccheroni conditi con salsa di pomodoro che sono un desio; le son cose che bisogna andare a Tocco per gustarle". **A proposito di salsa di pomodoro, il piccolo centro abruzzese è "un piccolo Manchester per la preparazione e l'esportazione"** ed è anche conosciuto per il Centerbe, "liquore gustoso, piccante e stomatico".

Dopo la morte di Stoppani, avvenuta a Milano il 1° gennaio 1891, il successo del libro è proseguito. **Nel 1906 l'attribuzione del titolo *Il Bel Paese* a un formaggio era un caso unico**. Il primo formaggio italiano prodotto in stabilimenti igienicamente avanzati veniva distribuito su tutto il territorio nazionale dalla ditta  **Davide Galbani**. Insignito del Gran Premio della categoria formaggi molli nell'Esposizione Internazionale del Sempione, si era "accaparrato le simpatie degli stessi giurati francesi". La forma di formaggio, che riportava una carta geografica dell'Italia e in un riquadro circolare il ritratto di Stoppani, aumentò la fortuna del libro.



# I nomi dei pasti cambiano con il tempo

di Antonello Antonelli

Accademico di Chieti

*Storia del pranzo che diventa cena e poi... torna pranzo!*

**Q**uando parliamo del nome dei pasti della giornata ci riferiamo a un sostantivo che indica sia un preciso momento temporale, sia consuetudini sociali che cambiano tanto nel corso del tempo, quanto soprattutto a seconda della classe sociale cui si appartiene.

**Da sempre, linguisticamente parlando, il pasto principale della giornata era il pranzo** (in francese *diner*, in inglese *dinner*), consumato tra mezzogiorno e le 13, che era preceduto dalla colazione (*déjeuner, breakfast*) e seguito, a sera, dalla cena (*souper, supper*): una tripartizione che

**traeva origine dai pasti dell'impero romano**, *ientaculum, prandium, coena*, con la sola differenza che a Roma, così come nella Grecia antica, il pasto principale era quello serale.

Nel Medioevo, con l'affermarsi dell'economia curtense, il pasto principale si era spostato a metà giornata.

**Nel corso degli ultimi due secoli e mezzo, si è verificato uno slittamento temporale** e quindi il cambiamento dei vari nomi che indicano i pasti.

*Il nobile, non gravato dalla necessità di lavorare, si svegliava, la mattina, sempre più tardi*

A cavallo tra XVIII e XIX secolo, le classi dominanti hanno iniziato ad attribuire al

"pranzar tardi" la valenza di un vero e proprio *status symbol*, che li differenziava dalle classi inferiori che, gravate dal lavoro, contadino oppure operaio, si svegliavano presto, avevano la necessità di un pasto rinforzato attorno a mezzogiorno, per poi chiudere la sera con un pasto più leggero. Tale tendenza si riscontra a Parigi già nel 1782: **Carlo Goldoni**, che vent'anni prima, appena arrivato nella capitale francese, si lamentava in una lettera che non poteva invitare gli amici a pranzo quando si sbrigliava con il suo lavoro, intorno alle 14, nelle *Mémoires* scrive che la buona nobiltà si metteva ormai a tavola proprio alle due. Nel corso dell'Ottocento, dopo la "paura" napoleonica e la Restaurazione, la nobiltà, che si era sentita assediata dai borghesi e dai popolani, avvertì sempre più forte la necessità di distinguersi dalla massa dei cittadini soprattutto nelle abitudini di vita. Ecco allora che il nobile, non



"Colazione sull'erba" (1865-1866)  
di Claude Monet, Musée d'Orsay, Parigi

gravato dalla necessità di lavorare, si svegliava sempre più tardi la mattina e per questo prendeva la sua colazione a orari quasi prandiali: le 11, le 12, spesso anche le 13. Era evidente che **in questa maniera il pasto principale scivolasse più in là**. Tale tendenza si afferma **in primo luogo in Inghilterra**, dove la consuetudine dei balli di corte fino a notte fonda costringe la nobiltà a svegliarsi molto tardi la mattina e quindi a far slittare il *dinner* fino a metà pomeriggio. Per tutto il 1800 è una rincorsa continua verso **il pranzo, che alla fine del secolo è fissato quasi sempre attorno alle 19**.

**In Francia**, la moda inglese dilaga ben presto nelle classi dominanti: l'abitudine a tirar tardi la notte fa in modo che **il diner francese si sposti, già nel 1830, alle 17 o anche 18, per poi sfondare alle 19 o alle 20 nel corso del Secondo Impero**, quello di **Napoleone III**, dove i fasti della corte tornano a i livelli prerivoluzionari. Addirittura, oltralpe, il costume di spostare il pasto principale sempre più tardi contagia anche gli orari degli uffici pubblici, i cui sovrintendenti sono parte dell'alta borghesia, il nerbo che sostiene il nuovo regime: per questo da un'originaria scansione oraria che prevedeva l'apertura mattutina dalle 9 alle 12 e la riapertura dalle 15 alle 18, a metà Ottocento gli uffici pubblici e privati facevano un solo lungo orario dalle 8 alle 16 per permettere poi il *diner* nel tardo pomeriggio.

**In Italia la moda francese arriva presto: Alessandro Manzoni** invitava a pranzo gli amici alle 17, ma dopo l'Unità d'Italia il pranzo non è fissato mai prima delle 18, con una tendenza a farlo slittare alle 19. Il poeta satirico **Giuseppe Gioachino Belli** prende in giro la borghesia romana in un sonetto che si apre così: "*Doppo-pranzo il sor Michele dà un pranzo*".

*In Francia nasce una piccola pausa gustosa fra le 13 e le 14*

Tutto questo slittare verso la sera costringe però i nobili e l'alta borghesia a fissare un leggero pasto che spezzi la fame tra la colazione vera e propria e il pranzo



(di sera), mentre di conseguenza la cena tende a sparire. Ecco che **in Francia nasce il *déjeuner à la fourchette*, un piccolo pasto consumato tra le 13 e le 14** che è una "colazione" con pietanze porzionate in maniera tale da essere mangiate velocemente con la forchetta. **Un uso che ha così tanto successo** che iniziano a circolare gli inviti a questo nuovo tipo di pasto e le case di nobili e borghesi si adattano alla novità, così come in Inghilterra, dove questa **piccola pausa gustosa piace così tanto che si modifica anche il lavoro del Parlamento**, convocato dalle 14 alle 19, tra i due "nuovi" pasti.

La cena, però, non sparisce dappertutto. I più incalliti nottambuli, dopo i balli che non terminavano prima dell'una, erano abituati a sedersi al tavolo da gioco, fino a non prima delle 4: ecco, in quella sede, si facevano portare una piccola "cena", generalmente "al cucchiaino", per tenere lo stomaco e permettere di giocare contemporaneamente.

**Tutto ciò, ovviamente, sconvolge il sistema linguistico.**

**Il pranzo/diner/dinner si sposta alla sera, ma rimane quello il nome** poiché indica il pasto principale della giornata. Il *déjeuner à la fourchette* diventa la colazione per eccellenza, quindi semplicemente *déjeuner*, che in Inghilterra prima si ostinano a chiamare ancora *breakfast*, ma poi cambia il nome in *lunch*, che anche

oggi indica il veloce e leggero pasto di mezza giornata.

**In Italia**, in linea con il francese, questo pasto leggero prende il nome di *colazione alla forchetta*, poi semplicemente *colazione*, ed ecco perché rimane nel linguaggio formale **l'indicazione *colazione di lavoro***, nel senso di un leggero pasto di metà giornata durante il quale si sbrigano anche gli affari correnti. Tra l'altro *déjeuner* in Italia crea il verbo "desinare", che si usava fino a una cinquantina di anni fa per indicare il pranzo leggero di metà giornata. Di conseguenza, la colazione del mattino viene "retrocessa" in Francia come *petit déjeuner*, piccola colazione, in Italia come "prima colazione" e in Inghilterra rimane *breakfast*, che nel nome mantiene l'idea della velocità. La bistrattata cena nel francese (*souper*) sparisce, mentre nell'inglese (*supper*) resta per indicare lo spuntino di tarda sera.

**Tuttavia, mentre nell'inglese e nel francese lo "slittamento" dei nomi dei pasti è diventato definitivo, in Italia, dove essi erano connessi fortemente con l'orario in cui si consumavano, il boom economico e l'industrializzazione hanno provocato un ritorno a un diverso stile di vita, e si è mantenuta la tripartizione "colazione", "pranzo" e "cena",** ma qua e là nei vocabolari o nel linguaggio formale riemergono i segni di uno slittamento di significati e di lessico che ha investito l'italiano nel corso del 1800 e del 1900.





# Dallo svegliastomaco alla polibibita

di **Francesco Bianchi**

Delegato della Riviera dei Fiori

## *I nuovi sapori del ricettario futurista.*

**I**l mondo della gastronomia viene periodicamente attraversato da istanze di cambiamento, ammodernamento, interpretazione nuova di ricette vecchie e via elencando. È successo con prepotenza (e dovizia di movimenti innovativi) nell'immediato dopoguerra; si è ripetuto una cinquantina di anni fa con la *nouvelle cuisine*, e qualche decennio dopo con la gastronomia molecolare. È opinione diffusa presso il grande pubblico e molti critici gastronomici che questi ultimi movimenti abbiano spesso sconfinato nella provocazione, ma le loro innovazioni impallidiscono di fronte alle rivoluzioni proposte più di un secolo fa

dal "Manifesto della Cucina futurista". Se la *nouvelle cuisine* predica l'inventiva e la cucina molecolare invita ad applicare le moderne conoscenze scientifiche nella preparazione delle ricette, entrambe hanno preso a prestito tali concetti dal Futurismo. Eh sì, perché una delle caratteristiche forse meno note, ma non meno importanti, del movimento culturale battezzato da **Filippo Tommaso Marinetti** è stata l'attenzione alla gastronomia.

*Marinetti aiutò il cuoco Maincave ad aprire un ristorante che offriva piatti adeguati alla vita moderna*

All'inizio, nel 1909, il fondatore aveva trascurato tale aspetto, ma pochi anni dopo, nel 1913, conobbe un cuoco fran-

cese, **Jules Maincave**, che aveva aderito entusiasticamente al Futurismo, applicandolo ai fornelli e pubblicando - appunto - il "Manifesto della cucina futurista". L'idea entusiasmò Marinetti al punto che aiutò Maincave ad aprire, a Parigi, sulla *rive gauche*, un ristorante che prometteva piatti adeguati alla comodità della vita moderna **e alle ultime concezioni della scienza, favorendo l'accostamento di nuovi sapori ed elementi fino ad allora "separati senza serio fondamento"**. Vi si potevano assaggiare le "beefsteaks d'attaque à la gnole", cioè bistecche all'acquavite, o **accostamenti insoliti** come filetto di montone con salsa di gamberi, noce di vitello e assenzio, banana al groviera, aringa e gelatina di fragola. L'iniziativa **non ebbe molto successo perché il cuoco fu arruolato**, partì per la guerra e venne ucciso da una bomba tedesca. Non prima, però, di aver fatto assaggiare le sue *beefsteaks d'attaque* agli ufficiali francesi in procinto di guidare le truppe all'assalto, per dar loro coraggio e ardimento.

*Si "italianizzano" le parole straniere legate al bere e al mangiare*

Pochi anni dopo, il Manifesto della cucina futurista di Maincave viene ripreso e rilanciato da Marinetti con un suo *Manifesto* gastronomico dove - tra l'altro - si predica, come è noto, l'abolizione della pasta, disprezzato "*alimento amidaceo*" che indurrebbe all'ozio; si raccomanda l'eliminazione delle forchette e dei coltelli (**mangiare con le mani ci mette in sintonia con gli alimenti perché crea un contatto diretto**); si promuove l'ita-



Svegliastomaco

Mela farcita con cotoletta di merluzzo, cosparsa di Rum

lianissimo riso (siamo in pieno Ventennio) e si "italianizzano" le parole straniere legate al bere e al mangiare. Così il **bar** diventa "quisibeve", il cocktail "polibibita", invece di sandwich si dice "traidue", poi diventato "tramezzino", il **dessert** viene ribattezzato "peralzarsi". E il picnic "pranzoalsole".

Viene anche fondato un ristorante, a Torino, la "Taverna del Santopalato", dove si possono assaggiare i nuovi piatti futuristi. Quali? Ma il **carneplastico**, naturalmente, il più famoso dei piatti proposti dallo chef **Angelo Giachino**, definito dai denigratori "un polpettone". Una polpetta "futurista", però, quindi un cilindro di carne di vitello arrostita, disposto verticalmente al centro del piatto, riempito di undici tipi di verdure cotte e sistemato su un anello di salsiccia a sua volta appoggiato su tre sfere di carne di pollo, il tutto cosperso di miele e **spiegato come rappresentazione degli orti, dei giardini e dei pascoli d'Italia**.

### Le originalissime e provocatorie ricette

Oppure il **plastico mangiabile** che si dice ideato da **Prampolini** e che consiste in "un mare equatoriale di tuorli d'uovo all'ostrica con pepe, sale, limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uovo montato e solidificato pieno di spicchi d'arancia come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista dello zenit". Qualche tempo dopo viene pubblicato un ricettario futurista, al quale contribuiscono, oltre agli scritti del precursore Jules Maincave, lo stesso Marinetti, il suo più stretto collaboratore **Fillia** (pseudonimo di **Luigi Colombo**), Enrico Prampolini e altri. Nelle ricette troviamo: **rane riempite di granchi rosa; uova affogate in sangue di bue**; purée di patate allo sciroppo di lampone; filetti di sogliola alla crema chantilly; filetto di bue alla Fantasio: marinato nel Rum e servito con battuto di sgombri alla griglia su letto di gelatina di ribes; **mela farcita**



**con cotoletta di merluzzo, cosparsa di Rum** che viene poi infiammato al momento del servizio.

Spesso i piatti sono proposti con **nomi perfettamente intonati alla filosofia futurista**: così **lo svegliastomaco è un ananas condito con sardine e tonno**; il *porcoeccitato* un salame in caffè caldo e acqua di colonia; il *rombo d'ascesa* non è altro che un risotto decorato con spicchi di arancia che veniva servito nei nazionalistici *banchetti aerei*, così come il **pollo d'acciaio (ripieno di confetti argentei)**, mentre **uomodonna mezzanotte consiste in uno zabaione rosso**, mezzo disco di cipolla con gambo di angelica e due castagne, tutti preventivamente canditi. **Più complicato il littorio**, nome che

tradisce la simpatia di Marinetti per il regime: su una base di risotto vengono infilzati verticalmente gambi di sedano o di cardo a formare un cilindro che è fissato nella parte superiore con mezzo limone. L'interno di questo cilindro è imbottito di carne tritata leggermente condita. Completano il piatto decorazioni di cetriolo, barbabietola e una fetta di banana.

Se a questo punto serve un digestivo, ecco **la polibibita scintilla**, che si può facilmente preparare con un quarto di liquore di mallo, un quarto di genziana, un quarto di assenzio e un quarto di ginepro. E l'italico stomaco avrà più facilmente ragione delle stranezze ingurgitate...



Polibibita scintilla



# La cucina italiana a Singapore

di **Giorgio Maria Rosica**, *Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia*  
e **Maurizia Debiaggi**, *Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia*

*Prodotti eccellenti,  
che arrivano dall'Italia,  
e chef di talento, dalle  
solide radici regionali,  
hanno acceso nei  
singaporiani  
un'autentica passione.*

**"S**ingapore non è un *melting pot*, ma una società in cui ogni etnia è incoraggiata a preservare la propria cultura e ad apprezzare e rispettare quelle degli altri". Così ha affermato, nel maggio 2017, l'allora primo ministro **Lee Hsien Loong** durante l'inaugurazione ufficiale del *Centro Culturale Cinese*.

Ciò ha portato a **un'identità distintiva unica tra i vari gruppi etnici** (cinesi, malesi, indiani e caucasici), **dove anche il cibo, componente fondamentale della cultura di un popolo, è oggetto di grande attenzione**, rispetto e investimenti, perché riflette tradizione, diversità e armonia etnica.

**Singapore non ha una sua agricoltura, ma la gastronomia è elevata a in-**

**dustria strategica**. Il Ministero del Turismo ha puntato molto sullo sviluppo della ricchezza culinaria per sostenere l'importante e diversificata offerta turistica, ossia Singapore come meta anche di turismo finanziario, sanitario, culturale, oltre che come *centro gourmet di rilievo internazionale*.

Promozione e valorizzazione, quindi, non solo delle gastronomie cinesi, malesi, indiane e peranakan, ma anche delle gastronomie giapponesi, italiane, francesi e così via.

**Grandi eventi, promozioni e festival internazionali portano a Singapore, da tutto il mondo, chef rinomati e talenti emergenti**, che incentivano qualità e apertura di ristoranti sia per le famiglie, sia di alta gamma. Non mancano poi consulenze e sussidi ai ristoratori per adottare le cucine e le tecnologie di cottura più avanzate e per utilizzare ingredienti e prodotti di qualità.

---

## *Cosa caratterizza la cucina italiana a Singapore?*

---

In questa vibrante scena culinaria, **la cucina italiana è tra le più apprezzate**.

A Singapore, che ha appena compiuto 59 anni e in cui l'arrivo dei migranti italiani è iniziato con "il boom economico" di trent'anni fa, **non esiste una "cucina di immigrazione"**. Quindi niente "chicken parmigiana" o "spaghetti with meatballs", ma piatti autentici, al passo con i tempi e... al dente!

**La cucina italiana è arrivata solo di recente a Singapore, ma lo ha fatto con professionisti**, ossia chef, impren-



ditori e chef-imprenditori, che hanno contribuito a far conoscere l'autentica cucina italiana, ma soprattutto **chef che hanno "fatto scuola"** offrendo opportunità ai giovani e brillanti chef poi arrivati anche da Londra, Parigi, New York e Tokyo.

Oggi la città-stato (cinque milioni e mezzo di abitanti) ospita **un numero significativo di ristoranti italiani che propongono una vasta gamma di piatti tradizionali e contemporanei**; si va dalle pizzerie, ai locali informali, a quelli di alto livello, a dimostrazione della **varietà dell'offerta della nostra cucina**.

Tra questi, otto ristoranti sono menzionati nella Guida Michelin 2024, quattro insigniti di una stella e ventinove segnalati dalla Guida online dell'Accademia, evidenziando l'alta qualità del cibo italiano.

Nella multicultural Singapore, la Delegazione opera dal 2002 un attento monitoraggio della ristorazione italiana, con lo scopo di incoraggiare, con mirate iniziative culturali, il mantenimento di valori, autenticità e tradizioni culinarie regionali, in un'area di circa settecentocinquanta milioni di abitanti. E tutto ciò si sposa perfettamente con la visione del Ministero del Turismo di Singapore, che incoraggia e favorisce il lavoro della Delegazione. La *Settimana della Cucina Italiana nel Mondo*, arrivata al suo nono anno, completa in modo significativo, anche nel Sud Est Asia, il lavoro di portare la nostra cucina a conoscenza di tutti.

### Qualche numero sui prodotti importati

Il gruppo dei dieci Paesi Asean si distingue come forza trainante nel settore delle importazioni globali di prodotti alimentari e bevande, registrando una crescita di circa il 10% tra il 2022 e il 2023. Negli ultimi tre anni, le esportazioni italiane di alimenti e bevande verso Singapore hanno visto un incremento del 15,1%, raggiungendo un totale di 145 milioni di dollari. Inoltre, **l'Italia man-**



**tiene da tempo la posizione di secondo fornitore di vino dall'Europa** per questo mercato.

Per il sesto anno consecutivo, a inizio luglio 2024, si è svolta *l'Italian Food & Beverage Singapore*, una prestigiosa piattaforma che permette, a selezionate aziende italiane del settore alimentare e delle bevande, di incontrare qualificati acquirenti locali. I prodotti presentati sono in continua crescita, a conferma dell'interesse per la cucina e il vino italiano in tutto il Sud Est Asia. Come sempre i prodotti principali **sono: aceto balsamico, olio d'oliva, prodotti caseari, gelato, pasta, prosciutto di Parma, marmellate, paste e creme spalmabili, salse, cioccolatini, tartufi e olive**, solo per menzionarne alcuni. Anche le nostre acque minerali cominciano a farsi strada a Singapore.

In tale contesto, numerosi sono gli im-

prenditori che hanno aperto con successo negozi specializzati in prelibatezze alimentari italiane. Dal culatello di Zibello al panettone artigianale, le eccellenze gastronomiche hanno contribuito a creare un ambiente in cui la cucina italiana può prosperare e integrarsi nella cultura culinaria locale.

### *I singaporiani come accolgono la nostra cucina?*

I singaporiani **nutrono per la cucina italiana un'autentica passione**. La amano. Non è raro vederli assaporare con gusto una caprese, considerato che ogni settimana arriva a Singapore la pregiata mozzarella di bufala campana o la ubiqua burrata. Oppure li si può trovare intenti a gustare da veri *gourmet* un risotto alla milanese o le tagliatelle fatte in casa... sì, le mangiano aiutandosi con il cucchiaino, ma possiamo perdonarli! Le guide gastronomiche locali o, meglio, le piattaforme online dedicate a fornire informazioni e consigli su vari aspetti della vita a Singapore, come Honeycombers o SethLui, indicano che in città ci sono oltre **30 ristoranti italiani che offrono piatti regionali autentici**, molto apprezzati, e che definiscono "delizie che occhi e papille gustative non potranno dimenticare!".





# La vis poetica del “Rinforzato”

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Comunque lo si chiami,  
Schiacchetrà  
o Rinforzato, il vino  
delle Cinque Terre  
ha ispirato rime famose.*



**D**elle Cinque Terre, le antiche *castella* inerpicate sul monte, quasi sospese per fili invisibili fra onde e nuvole, il prodotto enologico più famoso, conosciuto *world wide* e molto acquistato, è lo **Schiacchetrà**: un passito color paglierino, fermo, il più delle volte secco, talora anche abboccato.

Al pari del contenuto, il nome è singolare, tipico della Riviera che, linguisticamente filo-genovese, origina questa sorta di metonimia, insolita sineddoche. **Deriva, infatti, da due verbi della Lanterna: sciacca** (ovviamente *l'üga*) e poi *tra*, due operazioni da compiersi il più rapidamente possibile senza che il mosto stazioni nella *tina*: **schiaccia l'uva e svelto tira fuori**, un atto che sa di maieutica.

L'ho sempre sentito chiamare così fin da quando, bimbo, cercavo di rubacchiarlo alla tavola dei grandi per autoiniziarmi a quella che chi l'assaporava definiva prelibatezza.

Tuttavia, lo Schiacchetrà, neppure molto tempo prima, portava un altro nome: **Rinforzato con riferimento al grado alcolico che lo designa quale parente stretto di un buon liquore.**

Come lo si chiami, non si ha idea di quante bottiglie si portano a casa i turisti che, in numero inarrestabilmente crescente, visitano le Cinque Terre. Quelle ampolle portano a spasso per il mondo l'aroma dei cinque paesini e non è leggenda di quante bocce siano state rinvenute ai piedi della Grande Muraglia. Vuote, ovviamente. Senza più neanche una goccia, perché lasciarvi la minima stilla, più che un'offesa alla terra che lo produce, sarebbe lanciare un'ingiuria blasfema verso il sole che, battendo forte sugli acini, li inzuccherà come Bacco comanda.

---

*Il vino fu reso famoso  
anche da illustri poeti  
come Carducci e Pascoli*

---

Contribuirono a rendere famoso il Rinforzato illustri poeti cui bastava vederne la boccia per sentirsi all'istante assetati.

**La storia cominciò verso il 1886** quando, proveniente dalla campagna bolognese, **Severino Ferrari** arrivò alla Spezia per insegnare al locale Liceo Classico. Severino, spirito gentile e autore di versi delicati, qua conobbe **Ida**, che gli fu compagna per la sua troppo breve vita, ma, per quel che ora interessa, soprattutto fu amico di **Luigi Bonati**, che gestiva una mescita nella zona dell'attuale Piazza Verdi: oggi centro cittadino, allora zona appena fuori delle mura che chiudevano la città, un'area che si sarebbe comodamente definita “angiporto” se fosse già esistito uno scalo mercantile.

Intendiamoci: il locale di Bonati, da tutti detto familiarmente Gigio, non era una bettola, ma un luogo ricercato come sono





Ritratto di Severino Ferrari (1856-1905),  
Bologna, Casa Carducci

Giovanni Pascoli



ai giorni nostri, per fare un paragone, le enoteche. **Dentro la sua mescita il "piatto forte"** non era, lo si sarà compreso, il tagliere, bensì **il bicchiere di Rinforzato** che Gigio mesceva di buon grado specie a chi era capace di versificare. Da quello pretendeva in cambio di ogni *goto* non monete, ma buone rime: perché il nostro oste era appassionato del liquore proveniente dalla Riviera, tanto quanto amava la metrica capace di produrre ritmi che traducevano emozioni e sentimenti. Chiaro che in un posto così il buon Severino ci va a nozze. Non solo ne diventa assiduo cliente, ma pure ci porta i suoi amici quando lo vengono a trovare. I suoi amici, ma che razza di congrega! Il capo della banda è un tale che quando si firmava legava il cognome al nome per cancellarne l'accento sull'ultima lettera, ma da tutti è riconosciuto quale Maestro indiscusso e Vate del nuovo Paese che si sta costruendo. Poi c'è un amico caro, quello del cuore, che gli ha dedicato una poesia dove dice di un traghettatore gentile d'animo, ma brigante tagliaborse al punto da essere il re della foresta dove si celava dopo le sue malefatte. Insomma, questi due amici di Severino vengono alla Spezia a trovarlo e diventano intimi pure di Gigio che, quando **Carducci e Pascoli** (gli amici sono loro) declamano i versi che hanno composto, pende dalle loro labbra, sempre pronto a bagnarle con gocce di Rinforzato per non perdere una sola stilla delle rime di cui la volta bottata della mescita trasmette l'eco.

Quando poi il Ferrari, giusto il giorno del matrimonio, riceve un telegramma che lo trasferisce a Reggio di Calabria, i due continuano le visitazioni non tanto alla città, quanto alla cantina. Le occasioni non scarseggiano.

Ogni volta che Carducci sente il richiamo dei luoghi nativi, mai manca di fare un salto da Gigio: con il treno da Pietrasanta alla città diventata capitale della Marina da guerra il passo è breve. Una volta, addirittura, dentro all'antro del Bonati porta anche la giovane poetessa **Annie**, ma penso che se qualche malalingua avesse insinuato chissà che cosa, lui avrebbe risposto che la scappatella la faceva solo per Gigio.

---

*Il Rinforzato, almeno per Pascoli,  
è l'umore che irrorà il campo  
della sua inventiva*

---

Per *Zvanin* la cosa era ancora più semplice: insegnando latino e greco al Liceo di Massa, andare dal Bonati era meno di un salto.

**Le lettere che Gigio riceve da questi amici** spiegano più che bene in che cosa consistesse la corrispondenza d'amorosi sensi che legava i due trovieri di rime all'oste.

Più contenuto è il Carducci, ma è comprensibile. Siamo nella primavera del 1890, quando lui è ormai il *Poeta nazionale* che colloquia spesso con **Margherita**, che faceva parte della famiglia reale ancor prima di divenire la Regina consorte. Essere misurati nella forma, *noblesse oblige*: "Caro amico, sento il dolce dovere di ringraziarvi, pieno ancora della preziosa memoria della bontà vostra".

Invece Pascoli che, seppur vestito di nuovo, indosserà sempre i panni del grande proletario, non ha remore ad adire un registro più colloquiale. A un invito di Gigio a farsi vivo, risponde ponendo ferree condizioni: "**Caro Gigio, verrò se mandi prima la rugiada fecondatrice del mio povero ingegno. Fa' presto, la mia cantina aspetta**".

Ecco spiegata la genesi della poetica pascoliana e il mistero del suo fascino. Il

Rinforzato inebria. Libera spazi che le regole del mondo tengono compressi e spalanca le porte a prospettive che altrimenti non avremmo il coraggio di confessare. Ah, quanto avrebbe detto **Freud** su Giovannino, se avesse conosciuto le missive che questi inviava al Bonati il cui *nickname* è presto declinato in una forma più affettuosamente vezzeggiativa: "Caro Gigiotto, ebbi a suo tempo la rugiada in doppia ragione. Le ventiquattro anfore sono in linea nella cantina sotterranea. A giorni avrai i *Poemi conviviali*". Ecco la decodifica di un'arte. Come la rugiada è benefica per la vegetazione che, grazie alla lieve acquatina, sfugge il pericolo della siccità, il Rinforzato, almeno per Pascoli, è l'umore che irrorà il campo della sua inventiva rendendolo fertile. Ma guai se fa difetto: "Il vino delle Cinque Terre aveva il suo grande onore nella mia cantina sotterranea. Quest'anno mi è mancato il tuo tributo ed io non canterò più".

Il Rinforzato in Pascoli crea dipendenza ed è quasi infantile la gioia con cui il poeta, che sotto sotto restava un fanciullino, saluta l'arrivo di una nuova provvista: "Sì, sì, sì, manda subito la rugiada. Presto potrà come la precedente rinfrescare i calami della mia poesia che non furono mai così arsi".

La morale è presto detta: lo si chiami come si vuole, Sciacchetrà o Rinforzato, ma quando lo liberai, libererò il poeta che è in te!



# La pecora brogna

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Sentinella  
del territorio  
sugli altopiani  
della Lessinia.*

**D**alla fatal Verona, urbe scaligera famosa per le inimitabili atmosfere dell'Arena, patria di Romeo e Giulietta, bastano pochi chilometri per "entrare in tutto un altro mondo". È l'altopiano della Lessinia, un microcosmo di valli, villaggi, storie e tradizioni che ha nella Valpolicella (e nelle sue creature di Bacco) la calamita più conosciuta per attrarre il visitatore curioso a scoprire questo territorio. Una storia complessa che inizia con un editto del 1287 in cui il vescovo Bartolomeo della Scala, per im-

pedire l'abbandono del territorio da parte di comunità che cercavano già allora una vita meno faticosa in pianura, **fa arrivare i Cimbri, etnia di lingua tedesca** proveniente da Tirolo, Baviera, l'attuale Alto Adige. Cimbri il cui nome deriva da *Zimber*, che nel tedesco medievale significava "boscaiolo". **Una comunità che, favorita da una legislazione propizia, si insedia con dedizione e impegno in queste vallate**, tanto da svolgere lavori anche molto impegnativi, **"pur di conservare la loro indipendenza e non essere comandati da nessuno"**. Svariate le sfide da affrontare. Innanzitutto quella di **controllare l'equilibrio ambientale**, tra prati, pascoli e aree boschive. **Il legname prende la via della pianura**, molto ricercato per l'edilizia. Ma può anche diventare carbone, risorsa fondamentale per riscaldare gli ambienti cittadini e le cucine di famiglia. In questo modo **i pascoli vengono protetti sia per le mandrie bovine, ma so-**

**prattutto per quelle ovine.** Da sempre, in queste valli, **si è acclimatata la pecora brogna**, termine forse ripreso da *progno*, una derivazione del latino *pronus*, cioè inclinato, vista la sua **particolare attitudine a inerpicarsi in terreni apparentemente inaccessibili per le mandrie bovine.** Azione meritevole non solo perché non concorrenziale con altri quadrupedi, ma soprattutto **utile per mantenere un ideale equilibrio ambientale tra flora e fauna locale.**

*Partner ideale nell'opera  
di salvaguardia  
dell'ambiente naturale*

Un'opera ben riassunta da **Benedetta Bongiovanni**, una giovane allevatrice, fresca **presidente dell'Associazione per la Tutela della pecora brogna.** "È una partner ideale nell'opera di salvaguardia dell'ambiente naturale, **contro l'estensione incontrollata di bosco ed erbe spontanee. Favorisce la pulizia dei pascoli scoscesi** e il consolidamento dei fondi agricoli". La miglior assicurazione, quindi, contro quei dissesti idrogeologici che stanno devastando sempre più vaste aree nazionali dopo i capricci di Giove e delle stagioni. **Ciò grazie a un ideale adattamento della propria flora ruminale, in grado di digerire al meglio le essenze vegetali tipiche delle valli**, avendo sviluppato, al contempo, "una **particolare resistenza nei confronti dei patogeni autoctoni**". Oltre che "sentinella ecologica", la pecora brogna è stata, per secoli, **fonte primaria dell'industria laniera locale**, quella dei "panni alti veronesi", ricercata sui mercati al pari dei pregiati tessuti di Fiandra, tanto che un intero quar-





tiere, nel centro storico di Verona, era sede di lavorazione e commerci. Testimone di quel tempo il **Capitello dell'Agnello**, un'alta colonna di marmo con sopra un agnello dai tratti decisamente... brognaioli.

**Razza pregiata e ricercata**, tanto che, al tempo degli Scaligeri, **se qualcuno osava imbastardirla con incroci pirateschi**, veniva **condannato e spedito in carcere**. Nello scorrere del tempo, la pecora brogna **è andata progressivamente diradandosi** lungo i pascoli della Lessinia. Da un lato la lavorazione della lana locale era stata progressivamente emarginata dalle nuove tecnologie tessili, dall'altro sia lo spopolamento delle valli, sia la maggior resa di latte e carne dell'allevamento bovino rendevano sempre più marginale la presenza di questo testimone secolare della vita locale. Dai diecimila capi di fine Ottocento, un secolo dopo si era arrivati a poco più di mille. **Già negli anni Trenta**, come documentato dal **veterinario Marcello Volanti**, aveva perso identità, **chiamata distrattamente "pecora rossa"**, per alcune peculiarità cromatiche che ne caratterizzavano testa e arti. **Salvata grazie a piccoli allevamenti di nicchia** che l'hanno preservata dallo scorrere del tempo e dall'indifferenza dell'uomo. Era giunto il momento del riscatto, favorito anche da una maggiore attenzione europea verso "l'erosione genetica del patrimonio zootecnico autoctono".

*"Per salvarmi mi devi mangiare"*

Negli anni Ottanta il **professor Emilio Pastore** inizia un'opera di ricerca dedicata al recupero delle antiche razze ovine.

Concentrandosi sulla Lessinia, ne individua caratteristiche e tipicità, **inserendola nel Registro Anagrafico di razza**. Nel 2012 **viene fondata l'Associazione di tutela**, che già nel 2013 organizza un **corso di cucina per valorizzarla sia nei tagli più pregiati, come in quelli solo apparentemente minori**, tanto che, nel 2014, nelle vallate della Lessinia si svolge una **Rassegna Gastronomica Itinerante** tesa a "diffondere il verbo" a dimensione di brogna golosa, tanto che nasce il mantra conseguente: "Per salvarmi mi devi mangiare", un ossimoro solo apparente.

**Brogna una e trina**. Dell'antica lavorazione della lana si tiene viva la tradizione, organizzando la tosatura dell'animale, evitando quindi che la sua pregiata lana venga svilita tra i rifiuti speciali. Spedita a Biella per pulitura e prima lavorazione, torna poi a casa, dove abili tessiture artigiane le ridanno la dignità che merita. **La produzione lattifera** è inferiore del cinquanta per cento rispetto ad altre varietà concorrenti, **ma è di alta qualità**, anche organolettica, ricca di omega-3 e acidi grassi polinsaturi. Dalla sua lavorazione nei piccoli caseifici nascono il **pastorin** (solo ovino); il **mistorin** (ovino e vaccino), il **trilatte della Lessinia**, con l'aggiunta del latte caprino. **Ma è sulla carne che nasce la sfida** per rendere la pecora brogna calamita golosa per chi va a scoprire le molte bellezze della Lessinia.

Una premessa doverosa. Grazie all'Associazione di tutela (con una cinquantina di aderenti, tra allevatori, macellai, ristoratori e altri), **tutti i vari passaggi**, dall'allevamento al sacrificio finale, seguono un **protocollo di massima garanzia** della qualità. Mentre in allevamenti in-

tensivi spesso si ricorre a foraggi e materie prime al di fuori del territorio, la pecora brogna, nella buona stagione, vive al pascolo, in ambienti ben controllati, mentre invece nella stagione fredda viene nutrita con foraggi locali. Assieme alla sua naturale resistenza selezionata nel tempo, **nessita di rari trattamenti veterinari**, salvo quelli legati al momento del parto con eventuali integratori.

### *I cuochi la propongono in intriganti preparazioni*

La sensibilità e l'attenzione dei cuochi che si sono dedicati alla "missione di salvare la brogna", servendola al meglio con intriganti ricette, passa per alcune attenzioni, come, per esempio, **lunghe cotture a bassa temperatura** per valorizzare al meglio aromi e sapore, posto che la sua carne ha un gusto delicato e ben equilibrato che la rende subito piacevole attrazione golosa. **Si può degustare in varie preparazioni con tagli diversi**, così da dare valore a ogni parte anatomica, e non solo alle conosciute costole, anche se è richiesta **"una paziente lavorazione dedicata", a seconda del taglio prescelto**.

La cosa curiosa è che **i tre maggiori interpreti della brogna culinaria sono cuochi con origini lontane dagli altopiani lessini**. **Giovanni Caltagirone**, nativo di Verona, ma di origini siciliane, ha come asso nella manica crespelle con ragù d'agnello, carciofo violetto e fonduta del monte veronese. **Giuseppe Lamanna**, un calabrese che ha trovato nella Lessinia il suo centro di gravità permanente dopo aver girato le cucine del mondo, la propone come arrosto con capperi e fungo ostrica (tipico attorno alle radici dei faggi locali), mentre il campano **Giuseppe D'Aquino** offre la pace dei sensi alla sua clientela con una tartare di pecora brogna con carciofo, ricotta di mandorle, mandorle tostate e broccolo riccio fritto croccante. Per chi vuol tornare in pianura con il ricordo ovino, visto che la pecora al guinzaglio non ci sta, può consolarsi con il **brognolino**, un salame meticcio, 40% suino e 60% di generosa brogna.





# L'annona di Reggio Calabria

di Sandro Borruto

Delegato di Area dello Stretto-Costa Viola

*Un frutto esotico  
dal sapore morbido  
e avvolgente.*

Il cambiamento climatico, che ha interessato il Mediterraneo con l'innalzamento delle temperature, ha permesso in alcune zone del Sud, come per esempio la Calabria, di coltivare nuove piante tipiche delle aree tropicali. Tra queste spicca, nella provincia di Reggio, la coltivazione della pianta di annona (*Annona cherimola*), che presenta un fusto poco sviluppato ma che può raggiungere i due metri di altezza, con una fitta chioma e foglie larghe e appuntite. La pianta, appartenente alla famiglia delle *Annonaceae*, è originaria degli al-

topiani andini di Colombia e Bolivia, ma è anche molto diffusa in Africa del Nord e nel Mediterraneo, in particolar modo nella fascia tirrenica della provincia di Reggio Calabria, dove fiorisce tra i mesi di aprile e maggio e **il frutto, che matura nella stagione autunnale, viene raccolto tra fine settembre e metà dicembre.**

Le sue origini sono molto antiche e in Italia fa ingresso solo verso la fine del 1700, grazie a molti studiosi e botanici che provarono a coltivare la pianta prima in Sicilia e poi in Calabria. In quest'ultima





regione ha avuto **grande successo la consociazione con gli agrumeti**: non era raro, infatti, trovare almeno una pianta di annona in mezzo a quelle di arance o mandarini.

*Caratteristico il sapore delicato e leggermente acidulo del frutto*

L'aspetto che caratterizza la pianta e la rende unica nel suo genere è il sapore delicato e leggermente acidulo del suo frutto che a volte, a seconda della raccolta e del grado di maturazione, **richiama al palato note di fragola, banana,**

**mango, pera e ananas**. Viene commercializzato fresco e, a causa della sua **veloce maturazione, deve essere consumato in pochissimo tempo**. La parte edibile del frutto, ricchissima in acqua, è di circa l'80% al netto della buccia e dei semi. Il fenomeno di veloce maturazione crea qualche problema nell'esportazione, ed essendo oggi richiesto in gran parte d'Italia, **deve raggiungere il luogo di destinazione nell'arco di 48 ore**.

Negli ultimi anni, molte aziende a conduzione prettamente giovanile stanno puntando molto, non solo sulla commercializzazione del frutto tal quale, ma anche sul prodotto trasformato. **L'annona, infatti, trova ampio spazio nel-**

**la dolceria e gelateria**. Grazie alla sua polpa ricca in zuccheri, ne costituisce un ottimo sostituto per l'impiego in gelati, sorbetti, creme, semifreddi, frullati e frappè.

Dal frutto si ricavano **anche succhi e nettari** con aggiunta di altri frutti tipici del territorio quali il bergamotto e il kiwi giallo, dissetanti e molto dolci al palato. Viene utilizzato anche per la **confettura prodotta artigianalmente**.

I processi di lavorazione sono tipici dell'industria conserviera, ma con **qualche accorgimento in più nella fase di pastorizzazione**, perché temperature molto alte e lunghi tempi di esposizione possono gravemente danneggiare il prodotto, vista la sua consistenza delicata. Si preferisce, quindi, pastorizzare **in sottovuoto**, così da evitare lo stress termico e conservare in modo efficiente tutti gli aspetti organolettici.

*Gli aspetti nutrizionali*

Non mancano gli interessanti aspetti nutrizionali legati al frutto: l'annona è molto ricca in **potassio, fosforo, ferro, vitamine** appartenenti al gruppo A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> e C. Si tratta di un **alimento molto nutriente** per l'alta concentrazione zuccherina presente nella polpa, **povero in grassi e ricco in fibre**, con una modesta percentuale di proteine. Alcuni studi dimostrano i suoi effetti benefici sull'organismo: **stimola il sistema immunitario, cardio-circolatorio, digerente** ed è consigliato per anziani e donne in gravidanza. È raccomandato anche sotto il profilo dietetico: infatti 100 g di prodotto apportano solo 86 Kcal.

Non resta, dunque, che andare in Calabria **muniti di cucchiaino per gustare tutte le proprietà del frutto fresco** e scoprire profumi e sapori esotici dalle note dolci e morbide, oppure gustarlo dopo cena come sorbetto o digestivo. Un frutto spettacolare, dunque, che già nel 1880 fu definito dal naturalista e botanico **Carl Seemann** "un vero capolavoro della natura per il suo sapore morbido e avvolgente".





# Pastinaca: l'ortaggio che ricorda un pesce

di Roberto Miranda

Accademico di Padova

*Una radice dimenticata  
che ha il nome di una  
specie ittica e la forma  
simile alla carota.*

**L**a pastinaca, comune o gigante - **conosciuta anche come trigone - è una specie ittica simile alla razza chiodata.** Tuttavia, con questo termine si identifica **anche una pianta erbacea** diffusa allo stato selvatico nei luoghi umidi e lungo le rive dei fossi, **di cui si consuma la radice, simile alla carota**, e per questo motivo in Italia, nonostante sia poco conosciuta, è **chiamata anche carota bianca.** Dal punto di vista botanico, può essere considerata parente della carota tradizionale e della rapa. **Nei Paesi anglosassoni, dove è largamente utilizzata** ancor prima dell'introduzione della patata, avvenuta nel XVIII secolo, è conosciuta con il nome di **parsnip.**

*Una fonte eccellente di  
vitamina C, magnesio e potassio*

Si tratta di una pianta appartenente alla famiglia delle Umbellifere, caratterizzata da un fusto erbaceo simile a quello del prezzemolo e da una radice commestibile a fittone, lunga mediamente 10-15 cm (anche se nel 2012 un orticoltore inglese, nel Nottinghamshire, estrasse dal proprio orto un esemplare lungo 6,55 m, più di 36 volte le dimensioni medie) di colore bianco o crema che ricorda, appunto, la carota. Costituita per circa l'80% da acqua, 5% da zuccheri, 5% da fibre e 1% da proteine, è una fonte eccellente di vitamina C, magnesio e potassio. In più, **il valore nutri-**



**zionale è assimilabile a quello della patata**, sebbene sia più ricca di fibre e contenga **solo la metà delle calorie.** Ha consistenza carnosa e **sapore leggermente acidulo** a crudo, vagamente **somigliante al sedano, che diventa dolciastro una volta cucinata** al forno, saltata in padella, cotta al vapore, fritta, cotta nell'olio e successivamente glassata con miele o sciroppo d'acero. In Italia - ahinoi - la pastinaca è scarsamente, se non per nulla, utilizzata in cucina. Al contrario, è impiegata come alimento destinato ai suini, soprattutto per i maiali allevati per la produzione del prosciutto di Parma Dop. **Nel Centro Europa** si usa con le stesse modalità della patata, servita **come verdura di contorno** per arrostiti, particolarmente pollo. Se nel Regno Unito se ne fa uso e abuso, negli Stati Uniti e in Francia è molto comune, mentre in alcuni paesi nord europei è addirittura **impiegata come base per la preparazione di bevande alcoliche fermentate** simili alla birra.

Alla radice, inoltre, è riconosciuto **un notevole effetto digestivo**, ma ha anche proprietà diuretiche e remineralizzanti, tanto che il suo consumo è consigliato alle persone anziane o convalescenti. **I tre maggiori produttori mondiali sono, nell'ordine, Cina, Uzbekistan e Stati Uniti d'America.**

*Amata soprattutto nei paesi  
anglosassoni, in Italia  
è difficile da reperire*

Si narra che l'imperatore romano **Tiberio** - particolarmente goloso - importò la pastinaca dalla Valle del Reno (nell'attuale Germania) per coltivarla nella sua villa di Capri. Nel Medioevo, poi, veniva data ai bambini come calmante per via del sapore dolciastro, mentre i colonizzatori la portarono nel Nuovo Mondo, dove gli abitanti dei nuovi insediamenti iniziarono a coltivarla come ortaggio, oltre a produrre distillati e farine per la preparazione di pane e dolci. Se in alcuni paesi di cultura anglosassone **la pastinaca arrostita costituisce l'abbinamento perfetto per l'arrosto domenicale** ed è considerata pressoché **essenziale tra i contorni del cenone natalizio**, acquistarla in Italia non è facile: si corre il rischio di ritrovarsi con un sacchetto di *daikon*, tipologia di ravanelli bianchi giapponesi vagamente simili nell'aspetto, ma completamente diversi in quanto a gusto e origine. **Considerata la scarsa richiesta, il costo nel nostro Paese è elevato: circa € 6,00/kg contro £ 0.90/kg (corrispondenti a circa € 1,10/kg) nel Regno Unito.** Oggi, tuttavia, si sta cercando di recuperare la memoria e il sapore.



# Mangiare con gli occhi

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Il colore in cucina ha un suo linguaggio.*



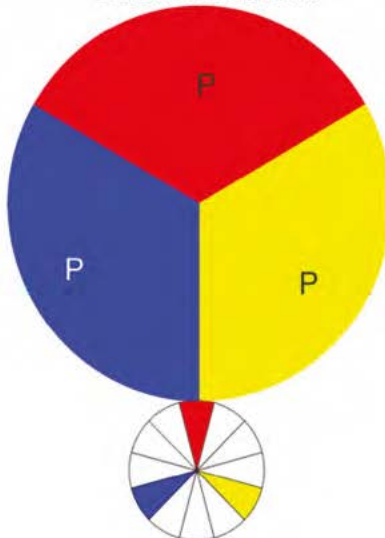
**È** un'esperienza comune che, se siamo affamati, la vista di una pietanza di nostro gradimento ci fa venire "l'acquolina in bocca". In effetti, **la vista di un cibo stimola i nervi autonomici che attivano le ghiandole salivari** attraverso meccanismi neurologici complessi. Ciò avviene perché il sapore e l'aspetto di quel prodotto fanno già parte della nostra memoria sensoriale, una specie di "palato cerebrale" che risulterebbe posto sulla corteccia cerebrale e che verrebbe stimolato e modulato dai neurotrasmettitori. L'esempio noto a molti è quello della cioccolata, che pare stimoli l'attivazione e la produzione di un particolare neurotrasmettitore, noto come serotonina, che produce un senso di benessere. Il dottor **Miguel Sanchez Romero**, neurofisiologo e chef argentino, è stato l'ispiratore della **neurogastronomia, una nuova disciplina** che cerca di dimostra-

re e capire in modo scientifico i meccanismi di tali stimoli sensoriali. Le suggestioni sono evocate non solo dalla forma e dall'aroma della pietanza, ma **anche dal colore, e sono sempre percezioni soggettive** legate all'esperienza, alla personalità e alla cultura dell'osservatore. Il primo impatto visivo serve per giudicare se la pietanza è abbastanza attraente per indurci all'assaggio. In altre parole la visione di un piatto può essere paragonabile all'osservazione di un'opera d'arte, perché entrambe possono dare reazioni diverse in persone differenti.

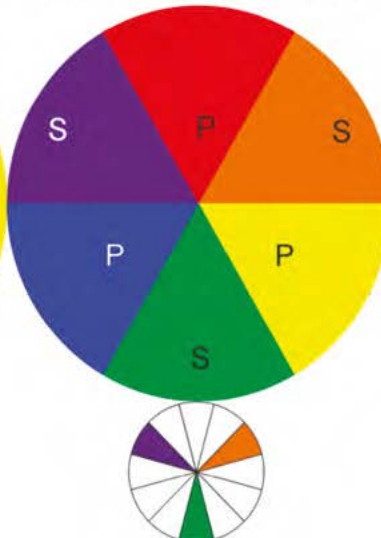
*Alcune note sul concetto di colore e di percezione sensoriale*

Nel 1672, **Isaac Newton** osservò un raggio di sole attraverso un prisma e vide il

Colori PRIMARI

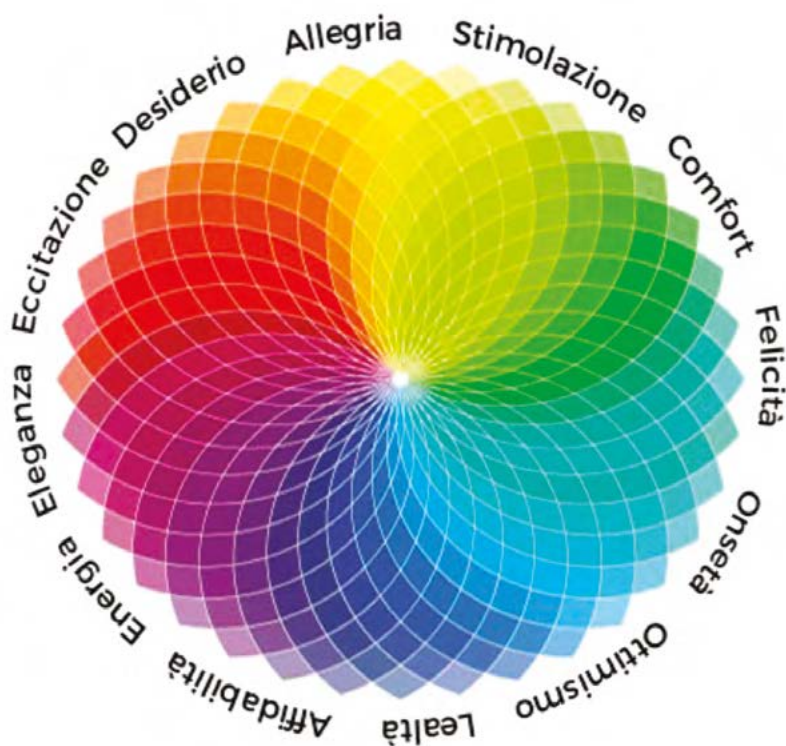


Colori PRIMARI e SECONDARI



Colori PRIMARI SECONDARI e TERZIARI





fenomeno del ventaglio caratterizzato dalla comparsa di una tavolozza di colori simili a quelli dell'arcobaleno. I componenti della luce bianca sono sette: **rosso, giallo, arancio, verde, blu, indaco e violetto**. I colori si distinguono in **primari**: rosso, giallo, blu. Dall'unione di questi nascono i cosiddetti colori **secondari o composti**: viola, arancione, verde. Infine i colori detti **complementari** sono quelli che, pur essendo opposti, si controbilanciano tra loro: giallo/viola, rosso/verde, blu/arancio.

**La percezione del colore è soggettiva** ed entra anche in un meccanismo più complesso di percezioni multi-sensoriali nel quale, in pratica, lo stimolo dovuto a un senso può anche evocare o risvegliarne altri. Tali conoscenze spiegano, per esempio, perché un colore possa dare la sensazione di caldo (rosso, giallo) o di freddo (blu, verde). Lo stimolo prodotto dal colore va oltre quello della memoria dell'oggetto o dell'alimento o si somma con questa e **può produrre sensazioni più o meno intense di benessere o di malessere legate alla nostra esperienza passata**.

Avete mai avuto una banale intossicazione alimentare? Ebbene, quando vi è capitato di rivedere quel prodotto che sensazione avete avuto?

### *Il linguaggio del colore e il suo utilizzo*

Sia nell'arte sia in cucina, il **linguaggio del colore** viene utilizzato per sedurre, meravigliare, per esaltare o connotare un'opera o un piatto, mentre in pubblicità il colore serve per convincere l'acquirente.

**Nelle confezioni alimentari (packaging) il verde**, espressione di genuinità e benessere, è utilizzato in genere per evidenziare il **prodotto biologico**, ma anche il **giallo**, che esprime energia e luminosità, si utilizza per suggerire la **genuinità** dell'alimento. Il **blu**, colore che generalmente risulta freddo e misterioso, in pubblicità può suscitare la sensazione di eleganza, servendo ad affermare l'**affidabilità del prodotto**.

In cucina, come nell'arte, si dovrebbe parlare di "**fondo colorato**", che sia una salsa, una purea o una crema, ma, spesso, anche avere una superficie di lavoro monocolore può essere più utile perché influenzerà i colori che si andranno a sovrapporre. Un "fondo" giallo farà risaltare il viola, come nel caso degli **gnocchi di patate viola su una fonduta di formaggio allo zafferano**. La variante di colore d'oro può esprimere esclusività e



raffinatezza, come nel caso del **risotto allo zafferano e foglia d'oro di Gualtiero Marchesi**.

**L'approccio pittorico è valido per tutti i colori: una pommarola diventerà una salsa rosa**, tanto in voga negli anni Settanta, aggiungendo **besciamella o panna**.

Anche il **tono del colore o la sua brillantezza** sono importanti. La perdita del colore di un cibo durante la cottura è un evento conosciuto in cucina, in particolare **nel caso delle verdure**, perché la clorofilla, pigmento che produce le sfumature verdi accese, si trasforma, assumendo una colorazione opaca e tendente al grigio o al giallo. **Sbianchire** le verdure è una tecnica nota che si utilizza **per fissare il colore** mantenendone la brillantezza, ma anche **la croccantezza e le proprietà nutrizionali**. Tale procedimento si può utilizzare per molti tipi di ortaggi e consiste nell'immergere per pochi secondi, talora pochi minuti, la verdura scelta in abbondante acqua bollente salata, per poi scolarla e immergerla immediatamente in acqua fredda con ghiaccio.

### *Molti prodotti naturali forniscono colori abbastanza stabili*

**Zafferano, curcuma** e molti altri prodotti naturali forniscono colori abbastanza stabili e alcuni sono noti per essere stati utilizzati anche in pittura. Sappiamo che è possibile "estrarre", con semplici tecniche, diversi colori naturali che però, essendo prodotti freschi, necessariamente dovranno



no essere **utilizzati rapidamente per evitare l'ossidazione** e/o il deterioramento. **I metodi di estrazione** possono essere quello di tagliare a pezzi il frutto o la verdura e frullarli in un mixer in modo da utilizzarne il succo; oppure lasciare macerare il prodotto in un liquido scelto in base alla sua liposolubilità. **Si possono produrre polveri colorate** disidratando frutta e verdura, ben sminuzzate, in un essiccatore, ma anche utilizzando un normale forno. Il prodotto ottenuto verrà polverizzato in un macinacaffè.

La **liofilizzazione**, processo di disidratazione avanzato, necessita di attrezzature tecnicamente più complesse.

**La tavolozza di colori ottenibile è vastissima come il suo utilizzo in cucina e in pasticceria.** Immaginate un risotto che può diventare blu con l'estratto di mirtillo, oppure bordeaux utilizzando la barbabietola, marrone rosato con la cipolla rossa e così via. **Ovviamente si**

**deve tenere conto del sapore legato al colore** come, per esempio, se si volesse utilizzare il colore marrone creato dal caffè o dal cioccolato sarà necessario associarlo a cibi con caratteristiche organolettiche molto nette o in preparazioni ampiamente speziate come uno spezzatino di cinghiale o la lepre in salsa.

### *Proprietà nutritive in base al colore*

Ogni principale colore, con le sue varianti di tonalità, rappresenta una serie eterogenea di alimenti, ma racchiude anche proprietà nutritive comuni. Gran parte degli alimenti di origine vegetale ha poteri antiossidanti grazie al contenuto, tra gli altri, di vitamine, carotenoidi, licopene, flavonoidi. Tali sostanze hanno la capacità di neutralizzare il danno provocato dai

radicali liberi, riducendo lo stress ossidativo delle cellule (**Denham Harman**, 1956). **Il rosso** di fragole, pomodori, ciliegie, melagrana, barbabietola contraddistingue alimenti che contengono una discreta dose di **potassio**, oltre al **licopene**, una sostanza antiossidante, che ha anche effetti antitumorali. Uva rossa, ribes, ciliegie posseggono anche le **antiocianine**, che fanno parte dei flavonoidi utili per il sistema circolatorio venoso, ma anche come antinfiammatori. **Il giallo/arancio** di peperoni, carote, limoni, pesche, zucche, arance, è **segno di abbondanza di vitamina C**, antiossidante per eccellenza e utile per il sistema immunitario, ma anche di carotene e di **flavonoidi**, efficaci antiossidanti. **Il verde** è rappresentato in generale da frutta e verdura verdi che, oltre a **fibre e acqua**, contengono anch'essi una discreta quantità di **antiossidanti** e di **magnesio**. La **luteina** è un carotenoide che ha funzione di proteggere la retina e la macula dai danni foto-ossidativi ed è contenuto in particolare nell'insalata verde e negli spinaci.

**Gli alimenti di colore viola**, come mirtillo, ribes, cipolle, fichi, possono contenere carotenoidi e flavonoidi. I **carotenoidi** sono pigmenti precursori della vitamina A o retinolo; hanno anche effetti antiossidanti e sono risultati utili in ambito tumorale. **Il colore bianco** è rappresentato da un gruppo di alimenti capitanati dal latte, che comprende anche cereali, finocchi, aglio, cavolo, cipolle, mele e pere: sono ricchi di acqua e contengono **quercetina**, utile come anti-infiammatorio e protettore del microcircolo.

**Alessandro Abbondanti**



Gualtiero Marchesi: "Risotto allo zafferano" e "Il rosso e il nero" ispirato a Lucio Fontana



# La cicerchia, un legume ultra millenario

di Maurizio Pedi

Delegato di Caltagirone

*Fornisce soluzioni agronomiche per l'attuale siccità, soprattutto nel Centro-sud italiano, e la sua farina si presta a molte preparazioni.*

**L**a cicerchia (*Lathyrus sativus* della famiglia delle *Papilionacee*) è una leguminosa annuale da granella di origini antichissime (grandi consumatori gli Egiziani, ma prima ancora, migliaia di anni a. C., tra Mesopotamia e Penisola Balcanica) proveniente dall'Asia, ma molto usata in Africa orientale e in alcune aree europee. **Leguminosa di estrema rusticità**, cresce in terreni poveri, pietrosi; non ha necessità di arricchimenti del terreno; **può essere coltivata in aridocoltura e ha ottima resistenza agli attacchi parassitari**. Una pianta che fornisce il suo raccolto anche in condizioni estreme, quando la maggior parte delle colture

fallisce, ragion per cui rientra nella denominazione di "colture di assicurazione".

I semi commestibili, con cui è realizzabile anche la farina, sono **ricchissimi di proteine** (più di ceci, lenticchie, fave e piselli), vitamine del gruppo B, calcio e fosforo, con buona quantità di fibre. **Cibo ideale per le diete ipocaloriche, per diabetici, per le sindromi plurimetaboliche.**

Con tali prerogative colturali e con gli attuali cambiamenti climatici, cosa c'è di più moderno da coltivare nei territori del Centro-Sud? Scopriamo il futuro attingendo dal passato e producendo in un presente aggiornato.





*L'uso alimentare prolungato fu responsabile di una grave malattia, oggi del tutto scongiurata*

Tra il 1500 e il 1600, i testi gastronomici riportano episodicamente la cicerchia sulle tavole dei ricchi, ma, successivamente, l'uso alimentare umano fu pressoché esclusivo delle classi meno agiate e soprattutto, ovviamente, nei periodi di carestie (da cui l'epiteto: "Cibo della miseria"). L'uso animale era al secondo posto, visto l'alto contenuto proteico del legume. Tuttavia, l'utilizzo alimentare esclusivo e prolungato, **tra il 1700 e il 1800**, fu responsabile (tanto negli uomini, quanto negli animali) dell'insorgenza di una malattia paralizzante gli arti (**neurolatirismo**). La causa fu identificata solo a fine Ottocento da medici na-

poletani, addebitabile a una neurotossina, presente nel legume sotto forma di aminoacido. **Il neurolatirismo oggi non è più registrato per varie ragioni:** oltre che per il non uso alimentare esclusivo e prolungato della farina di cicerchia, soprattutto grazie alla consapevolezza della possibilità di ridurre del 90% la neurotossina **con semplice lavaggio e bollitura del seme** durante la preparazione e con l'eliminazione dell'acqua di lavaggio e bollitura. Ma a fugare ogni dubbio sono già state **selezionate cicerchie con bassissimo contenuto della neurotossina.**

La coltivazione della cicerchia segue dunque, nella storia dell'uomo, fasi alterne, dalla tavola dei ricchi passerà, secoli dopo, esclusivamente alle tavole degli indigenti. Uscendo a volte addirittura dall'interesse alimentare: per esempio la somiglianza del seme coi piccoli ciottoli o pietrisco ne consentiva un uso ornamen-

tale, come nell'allestimento dei presepi e non solo. Sappiamo che le scelte alimentari antropologicamente seguono nei secoli anche le mode, ma soprattutto un criterio di distinzione di classe.

*La coltura implica un alto intervento di mano d'opera, che grava sui costi di produzione*

Resta vera, oggi come allora, **una criticità colturale-agronomica della cicerchia.** La coltura di questo legume non ha un'alta resa (il problema è però commercialmente superabile) e la coltivazione è ancora poco meccanizzata, quindi la coltura implica un alto intervento di mano d'opera, che grava ovviamente sui costi di produzione (anche questo potrebbe essere un problema superabile con maggiori interessi commerciali sulle quantità di coltivazione).

Nel territorio siciliano, **Licodia Eubea è un paese che vanta la coltura di buoni quantitativi di cicerchia** (*ciciruocculo*, nel vernacolo locale) e anche **della varietà più dolce** (a bassissimo contenuto della citata neurotossina).

**La tradizione culinaria locale contempla la preparazione di un piatto forte a base di cicerchia.** Preparata **sotto forma di farina** con cui si ottiene **una polenta condita con broccoli e salsiccia di maiale** (la *patacò*).

La farina di cicerchia può essere **preparata sotto forma di frittelle**, o può essere **l'ingrediente principale di paste artigianali**, come altresì rientrare anche **nella preparazione di alcuni dolci.**

Il consumo della *patacò* trova un felice abbinamento con il Cerasuolo di Vittoria locale (un blend di Nero d'Avola e Frappato) sapientemente armonizzato e affinato secondo il disciplinare dell'unica Docg siciliana.

**A Licodia Eubea, tra dicembre e gennaio, si celebra una sagra dedicata alla cicerchia**, un modo per valorizzare e divulgare la conoscenza e l'uso alimentare di questo pregevole legume, che ha le carte in regola per essere maggiormente apprezzato da ogni punto di vista.







# La giuggiola sta forse tornando sulle nostre tavole?

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Molto apprezzata in passato, oggi è rivalutata come ingrediente agrodolce nei piatti di alta cucina.*

**P**overa giuggiola, fu tanto amata in passato dalle italiche generazioni quanto è dimenticata, oggi, dalle attuali schiatte. **E pensare che ha millenni di storia alle spalle.** Dopo essere stata importata dall'Oriente dai Romani, al tempo dell'imperatore **Augusto**, è citata negli scritti di **Plinio** e **Columella** e ha recitato per secoli da protagonista nelle preziose fruttiere di sovrani, duchi, marchesi, conti e nelle misere ciotole di legno dei servi della gleba, donando democraticamente a poveracci e gran signori vitamina C in quantità (un etto di giuggiole ne contiene 40 mg) per affron-

tare la brutta stagione. Così va il mondo: la giuggiola, spinta sull'orlo del dimenticatoio, rischia di precipitare nell'oblio dove sono già finite centinaia e centinaia di varietà di frutta, di verdure, di cereali. In questo cimitero della biodiversità rischia di finire seppellita la figlia dello *Ziziphus jujuba*, nome scientifico del giuggiolo, pianta originaria della Cina, una genesi che ha donato alla giuggiola il sinonimo di "dattero cinese", anche se il gusto acidulo la apparenta alla mela verde e le dimensioni all'oliva.

*Ad Arquà Petrarca, in ottobre, si celebra una festa dedicata alla giuggiola*

Tuttavia, c'è un reame in Italia dove la giuggiola è una regina, anche se per il solo mese di ottobre: **i Colli Euganei**. Qui, ad Arquà Petrarca, il bellissimo borgo dove **Francesco Petrarca** trovò rifugio e

ispirazione, la giuggiola è messa sul piedistallo di una festa dedicata a lei: **due le domeniche, quest'anno, il 6 e il 13; 44 le edizioni** della celebrazione, migliaia i turisti e gli estimatori che arrivano da tutta Italia.

La giuggiola dei Colli Euganei - in Veneto la chiamano *sisola* con la "s" iniziale dura, o *zizola* - è **il frutto tipico della zona**. Talmente peculiare che il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste l'ha **inserita nell'elenco speciale dei Pat**, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali. È da secoli che si coltivano i giuggioli in quest'area. A spronare la coltivazione della pianta sui rilievi padovani di origine vulcanica, ma anche in molte altre zone del Veneto, laguna veneziana compresa (a Lio Piccolo si festeggia in settembre la giuggiola), fu **la Serenissima Repubblica di Venezia** i cui mercanti, intrecciando una fittissima rete di commerci con l'Oriente, **stivavano** su brigantini, galeotte e galee, insieme alle spezie, alle sete, ad ori, perle e preziosi damaschi, **anche quintali di giuggiole**.

L'albero era sempre presente nei broli delle ville di terraferma del patriziato veneziano e ha tranquillamente vegetato negli orti dei palazzi signorili fino a tutta la metà del 1900.

*Il frutto fresco è acidulo: diventa dolce dopo un paio di settimane di avvizzimento*

La giuggiola fresca è acidula. Diventa dolce dopo un paio di settimane di avvizzimento. Oltre a dilettere il palato, **rallegra anche la lingua con modi di dire**, vedi il celeberrimo "brodo di giuggiole", e metafore. Per esempio, una gra-



ziosa e morbida ragazza è una “giuggiola”. La similitudine ha varcato l’Atlantico grazie agli emigranti italiani e ai loro figli diventati famosi. Come **Dean Martin**, nato Crocetti, figlio di abruzzesi. Popolarissimo cantante e attore, Dean Martin cantava: “*They call the lady Giuggiola, Giuggiola, Giuggiola/and I’m in love with Giuggiola, Giuggiola...*” (“La chiamano la signora Giuggiola, Giuggiola, Giuggiola/e mi sono innamorato di Giuggiola, Giuggiola...”). Non è dato sapere quale affascinante donna abbia sollecitato il bel Dino ad accarezzarla con la sua calda voce. Con tutta probabilità era la più giuggiolosa delle sue colleghe attrici, la tenera **Marilyn Monroe** con la quale, assicuravano le malelingue di Hollywood, Dean aveva avuto una *love-story*. Ma, a parte questo dettaglio che resterà avvolto nel mistero, la canzone ci interessa perché rivela quanto **la giuggiola e il suo brodo siano diventati simbolo di bontà, di bellezza e d’incanto anche oltreoceano.**

Fu l’accademico Vocabolario della Crusca a registrare, nel 1612, l’espressione figurata “andare in brodo di giuggiole” col significato di “toccare il cielo con un dito”, “essere fuori di sé per la contentezza”. A dir la verità, **in origine, il brodo non era di giuggiole, ma di succiole, nome toscano delle ballotte**, le castagne lessate con la buccia, così chiamate perché c’è parecchio da succhiare per goderne completamente la polpa. I contadini dell’Appennino, oltretutto, brodi e zuppe li facevano davvero con le castagne. Le *succiole* divennero “giuggiole” per assonanza, per la somiglianza, cioè, dei suoni, e forse anche per la comune dolcezza.

### *Il periodo d’oro delle giuggiole è durato secoli*

Il periodo d’oro delle giuggiole è durato secoli. **Erodoto**, storico greco vissuto nel V secolo avanti Cristo, racconta nelle sue *Storie* che Egizi e Fenici ricavavano dalle giuggiole una specie di vino. **I Romani consideravano lo *Ziziphus jujuba* un albero simbolico: rappresentava la**



**virtù della prudenza.** Per questo usavano i suoi rami per ornare gli interni dei templi di Minerva, dea della sapienza e anche, appunto, della prudenza.

**Nel Rinascimento era un frutto molto ricercato dai cuochi delle corti italiane.**

I Gonzaga, signori di Mantova, amanti dei piatti agrodolci (vedi i celebri tortelli di zucca nel cui impasto vannol’amaretto e la mostarda di mele campanine), ne erano talmente entusiasti che avevano avviato una vera e propria coltivazione di giuggiole.

**La popolarità della giuggiola precipitò negli anni Cinquanta del 1900.** Il boom, i nuovi modelli di vita, lo sviluppo della grande distribuzione organizzata ci illusero che tutto sarebbe stato diverso: non più fame, finita la miseria, dimenticati i cibi poveri, anche se buoni. Come la giuggiola, appunto.

### *Proprietà salutari e antiche usanze*

Il piccolo frutto **si può trasformare in marmellate, confetture, sciropi**, si può candire e mettere sotto spirito. **Ad Arquà Petrarca il Brodo di giuggiole lo fanno sul serio, è un liquore prodotto con le zizole appassite.**

Abbiamo detto di quanto sia ricca di vitamina C, ma la giuggiola, sotto la buccia, ha una vera e propria miniera di proprietà salutari. **Tradotto in infusi calmanti aiuta a rilassarsi, è un antistress e antinsonnia.** Nei paesi asiatici, soprattutto in Cina, una sorta di **pomata di giuggiole viene usata per cicatrizzare le ferite e**

lenire il dolore. **Combatte i radicali liberi**, quindi ha proprietà antiossidanti, oltre che antinfiammatorie e digestive, emollienti ed espettoranti. Viene usata per fare decotti e, in cosmesi, per idratare la pelle. Non potevano mancare **usanze che non hanno nulla di scientifico**, ma rivelano in quale considerazione viene tenuta la giuggiola **nei paesi asiatici.** Gli abitanti dei territori intorno alla catena montuosa dell’Himalaya sono convinti che il profumo dei fiori di questa pianta possa far innamorare le fanciulle recalcitranti: basta convincerle a bere un sorso di un elisir d’amore preparato in precedenza e, oplà, il gioco è fatto: la giovane oggetto del desiderio d’amore cadrà ai piedi del giovane alchimista della giuggiola. **Un’antica usanza cinese suggeriva di porre giuggiole sul talamo nuziale** di novelli sposi come augurio di fertilità. Vista la popolazione del Trono del dragone, un miliardo e mezzo di persone, pare che abbia funzionato.

**La giuggiola sta forse trovando una nuova stagione? Ci sono segnali positivi.** È molto gradita nelle conserve, nelle quali si sposa bene con altri frutti: mele cotogne, uva da pasto, ciliegie, limone in scorze... È utilizzata per fare dolci ed è **apprezzata anche dai grandi cuochi**, che l’hanno riscoperta su esempio dei loro colleghi rinascimentali e la usano **come ingrediente agrodolce** nei piatti di alta cucina. La giuggiola matura fra la tarda estate e l’inizio dell’autunno e si può trovare fino a tutto ottobre nei mercatini a chilometro zero, presso contadini che hanno piccole produzioni, in qualche mercato bio e, naturalmente, ad Arquà Petrarca e dintorni.



# Il caviale, sorprendente eccellenza italiana

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*L'Italia è il secondo  
produttore mondiale,  
con 51 tonnellate  
di uova prodotte  
negli allevamenti  
più estesi del pianeta.*

**S**i dice che il diamante, quello che una volta donato è (o dovrebbe essere) "per sempre" e che appassionava tanto **Marilyn Monroe**, sia il più antico souvenir della terra, facendone risalire la comparsa a circa un milione di anni fa. Beh, un'età risibile in confronto a quella attribuita allo storione, circa 200 milioni di anni, quando, secondo le varie correnti di pensiero, i dinosauri o non erano ancora apparsi o avevano cominciato da poco ad aggirarsi sulla superficie del nostro pianeta. **Una longevità invidiabile, quella degli storioni**, evi-

dente risultato della loro **grande capacità di adattamento ai cambiamenti climatici e ambientali** che si sono susseguiti lungo questo smisurato arco di tempo. Se ne conoscono circa 27 specie, che vivono da giovani in acque dolci, emigrano poi verso il mare e in primavera risalgono i fiumi per raggiungere le aree dove avviene l'accoppiamento e la deposizione delle uova. **Possono vivere fino a 100 anni** e raggiungere notevoli lunghezze e pesi: i maschi beluga possono arrivare fino a 7,5 metri e le femmine a 9 metri, con peso fino a 1500



chili e al Museo di Storia Naturale di Vienna è conservato un esemplare di 3,3 metri e 400 kg.

**Attualmente**, tutte le specie di storioni in natura sono in fase critica o **a rischio di estinzione**, protetti dalla CITES dal 1998 e inseriti nella lista rossa IUCN, metodi con cui si classificano le specie animali e vegetali in pericolo e si informa il pubblico sull'adeguatezza dei prodotti che si stanno acquistando.

### *La storia del caviale in cucina non inizia in Russia, ma in Italia*

Se ci trasferiamo sulla tavola e anche se la sua carne può essere apprezzabilmente preparata con tutti i metodi di cottura, è innegabile che quando si pensa allo storione sono le sue uova, il caviale, a destare la massima attenzione. La storia del caviale si perde nella notte dei tempi e non inizia in Russia, ma in Italia. **Già nel 1471 Bartolomeo Sacchi** parlava di "uova di storione condite, salate, prendono il nome di caviare". Si narra che nel 1491, in occasione delle **nozze fra Beatrice d'Este e Lodovico il Moro, Leonardo da Vinci** abbia offerto alla sposa **il caviale racchiuso in un contenitore tempestato di pietre e gemme preziose**, mentre nel 1557 **Cristoforo Messisbugo**, direttore di cucina alla corte estense, descriveva la ricetta del "caviaro per mangiare fresco o per salvare (conservare)"; in questo caso, però, si prevedeva che le preziose uova venissero sottoposte a cottura.

La priorità italiana è confermata anche dall'Oxford English Dictionary, secondo il quale il termine anglofono *caviar* deriva dall'italiano caviale o *caviaro*, a sua volta derivato dal greco medievale *kha-viari*. **Sulle tavole dell'aristocrazia russa il caviale arrivò nel 1700** e nel secolo successivo si estese ai salotti parigini. In Russia la diffusione del caviale è attribuita alla tradizione della popolazione cosacca che abitava sulle rive del mar Caspio; nel 1953, quando l'Unione Sovietica donò all'Iran le peschiere poste sulla sponda persiana del Caspio, avven-



ne un ampliamento della zona di produzione e sui mercati mondiali si diffuse anche il caviale iraniano.

Negli ultimi anni, queste produzioni di caviale sono state però **surclassate dalla Cina, che è diventata il primo produttore mondiale. Al secondo posto, non senza sorpresa, troviamo l'Italia** con 51 tonnellate di uova, corrispondenti al 25% della produzione mondiale e una quota di esportazione dell'85%. Per quanto riguarda la qualità, alcuni attribuiscono a quello italiano il primo posto, altri il secondo dopo quello iraniano; in ogni caso, una posizione di tutto rispetto, avvalorata dal fatto che le uova italiane sono esportate anche in Russia.

### *Come si è giunti a tanto, dopo gli oltre quattro secoli di silenzio?*

Come si è giunti a tanto dopo gli oltre quattro secoli di silenzio seguiti a quei primi vagiti leonardeschi e ferraresi? Per completezza storica c'è da dire che **nel 1930 aveva aperto a Ferrara la rosticceria della Nuta**, una signora che aveva imparato dal padre **l'arte di lavorare le uova degli storioni pescati nel Po**, dando vita a una produzione che aveva superato i confini cittadini arrivando fino in Svizzera. Il negozio, rilevato nel dopoguerra dalla signora **Tilde Bianconi**, rimase aperto fino al 1972, quando ormai gli storioni erano quasi scomparsi dal Po. Il *boom* nella produzione di caviale italiano si deve però **all'impegno e alla**

**lungimiranza di realtà imprenditoriali del Nord**, che, nelle province di Brescia, Mantova, Novara, Treviso e Verona, hanno puntato sull'acquacoltura, **dando vita agli allevamenti più estesi del pianeta**, in zone con condizioni ambientali e climatiche favorevoli, dove si dispone di acque limpide sorgive e risorgive.

Una curiosità: **il più grande stabilimento mondiale di produzione del caviale si trova in provincia di Brescia** ed è nato dalla collaborazione fra un'azienda ittica e un'acciaieria quando, costruendo quest'ultima, si scoprì nel sottosuolo una falda acquifera con caratteristiche favorevoli all'allevamento degli storioni. Da qui nasce oltre il 15% della produzione mondiale del caviale da allevamento. La qualità (e il prezzo) del caviale varia in rapporto alla specie di storione da cui è ricavato; **nel Parco del Ticino si alleva il rarissimo storione albino**, da cui si produce il caviale bianco, detto anche 24K, una rarità che un tempo era riservata a scìa e zar, oggi destinata a intenditori disposti ad acquistarlo sborsando la bella cifra di **8 euro al grammo**. Una cifra che impallidisce di fronte al record del produttore austriaco **Walter Grill**, che nel 2015 ha presentato un caviale bianco prodotto con uova di storione albino disidratate, ridotte in polvere e **mescolate con oro a 22 carati, venduto a 40mila dollari al cucchiaino**, ossia 300mila al chilo. Al secondo posto troviamo il caviale iraniano di Almas: 25mila dollari al chilo, ma fornito in una preziosa confezione in oro 24 carati.



# I ceci, preziosi e versatili legumi

di **Giancarlo Burri**

Accademico di Padova

*Gustosi ingredienti  
nella tradizionale  
cucina mediterranea.*

Il rilevante repertorio culinario dei ceci nel nostro paese ne testimonia la versatilità, dalle preparazioni più tradizionali a quelle più innovative. Originari dell'Oriente (sembra già conosciuti ottomila anni fa), diffusi prima in Egitto e poi nell'intero bacino del Mediterraneo, erano già particolarmente apprezzati nell'antica Roma.

*Particolarmente apprezzati  
nell'antica Roma*

*"Faseoli virides et cicer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur" (Servire fagioli verdi e ceci preparati con sale,*

cumino, olio d'oliva e una modica quantità di vino), annotava **Apicio**. Erano un cibo plebeo, ma non disdegnato da persone di rango come **Cicerone**, il cui soprannome gli derivava da un brutto neo sul viso, simile a un cece.

**Ceci fritti nell'olio di oliva, tostati e salati** erano consumati come aperitivo o snack nelle osterie o acquistati come *street food* da rivenditori lungo le strade. "Inde domum me ad porris et ciceri refero laganique catinum": così **Orazio** esprimeva nelle *Satire* il desiderio di chiudere la giornata di lavoro con **un buon piatto di zuppa a base di porri e ceci**, servita accompagnandola con le **lagane**, preparate con un impasto di farina e acqua, tirato a tal punto da diventare una





sfoglia sottilissima che veniva tagliata a strisce e gettata nell'olio bollente.

---

### *Le ricette popolari nella cucina delle regioni italiane*

---

Sempre lagane, ma sotto forma di grosse tagliatelle, ottenute impastando semola rimacinata di grano duro e acqua, accompagnano i ceci in un primo piatto tipico della tradizione gastronomica del Sud Italia.

**L'abbinamento dei ceci con la pasta**, che assicura nutrizionalmente un giusto equilibrio tra proteine e carboidrati, è comunque presente in numerose altre ricette popolari regionali, come in quella di **ciceri e tria**, piatto storico della tradizione salentina ma con un'antica origine araba: il termine *tria*, infatti, deriva dall'arabo *itriy'*, che significa pasta secca. Detta anche "massa di San Giuseppe", la zuppa **veniva preparata il 19 marzo per onorare il Santo**, allestendo nelle piazze dei paesi banchetti a base di questa minestra per sfamare i poveri. **Gli ingredienti sono pochi e semplici**: aglio, olio, peperoncino, ceci e pasta, una parte della quale viene frita in olio extravergine d'oliva, i cosiddetti *frizzuli*.

Tagliatelle all'uovo spezzate, ceci e salsa

di pomodoro nella **pasta e ceci alla toscana**, mentre nella versione **alla romana** si utilizzano, come pasta, i ditalini rigati che qui si chiamiamo "cannolicchi", cucinati con i ceci in un liquido di cottura aromatizzato con olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, e le acciughe sotto sale.

Per la **pasta e ceci alla napoletana**, "azzeccata", cioè morbida e cremosa, si utilizza solitamente pasta corta (preferibilmente pasta mista), cotta direttamente nei legumi e non lessata a parte. In tale modo la pasta trattiene tutti gli amidi che, rilasciati in pentola durante la cottura, assicurano una piacevole consistenza.

Dalla **Puglia** la variante con un gustoso ingrediente di mare: **pasta, ceci e cozze**, con l'acqua di cottura dei molluschi insieme all'amido rilasciato dalla pasta e al sapore dei legumi a rendere questo piatto una vera ghiottoneria.

---

### *Non solo pasta per le zuppe di ceci*

---

Molto antica la **zuppa piemontese**, a base di ceci, costine di maiale e cotiche, preparata di solito **in occasione della commemorazione dei defunti** come conforto alle anime dei morti

nel loro transito notturno nelle case. La **cisrà** è una **minestra di trippa e ceci** che si gusta il 2 novembre a **Dogliani** (Cuneo) **durante la Fiera dei Santi** e che anticamente veniva distribuita ai fedeli che giungevano nel paesino, stanchi e affaticati, per partecipare alle funzioni religiose e all'ultimo mercato prima della stagione invernale.

Una preparazione a base di farina di ceci attraversa l'Italia con diverse formulazioni regionali: **in Liguria, a' fainà de ceixei** è una torta salata molto bassa dalla crosticina dorata, realizzata con una pastella a base di farina di ceci, acqua, olio d'oliva e sale, tradizionalmente cotta in forno a legna in grandi teglie, mentre **in Toscana** una preparazione simile prende il nome di **cecina**.

**In Sicilia, pane e panelle** è un classico della **cucina di strada**: si tratta di un panino farcito con farinata di ceci frita e servito con qualche goccia di limone come condimento.

**Una curiosità**: fino ai tempi di Napoleone era uso dei comandanti dei velieri imbarcare un sacco colmo di ceci e questo era ritenuto dai marinai un segno di sventura, in quanto i legumi servivano per sostituire i chiodi saltati dallo scafo in modo da impedire all'acqua di entrarvi, ed era un chiaro segnale che il vascello era vecchio.



# Il frutto della pazzia

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*La melanzana fu definita come la "mela dei folli".*

Come "mela dei folli" derivava dalla credenza che il vegetale fosse velenoso, causando turbe psichiche e disturbi intestinali. Secondo il medico arabo **Ibn Botlan** (che tramandò preziosi precetti d'alimentazione e dietetica attraverso il suo contributo al *Tacuinum Sanitatis*, prima enciclopedia di scienza naturale, oggi conservata alla Biblioteca Casanatense), la melanzana generava "melanconici umori" e spingeva alla lussuria smodata. Quattro secoli fa, studiosi e naturalisti accettavano l'antica credenza che faceva derivare il nome di melanzana dal latino *malum insanum*, in altre parole frutto insalubre. Da allora la melanzana ha spesso avuto molti nemici.

*Oggi, soprattutto in Sicilia, meritano la più alta considerazione*

Nessuno può contestare, tuttavia, che le melanzane oggi siano fra le regine gourmet a livello internazionale e che in Italia, e soprattutto in Sicilia, meritano la più alta considerazione.

Scoperte nell'Estremo Oriente, non si sa bene dove e quando, ben presto hanno furoreggiato. Secondo alcuni l'India è stata la loro culla e nel tempo (parliamo di secoli) hanno stimolato la creatività degli chef più conosciuti. **Le ricette sono numerose e accompagnate dall'inventiva e dalla tradizione**, forte della consapevolezza alimentare che nella nostra civiltà della tavola sono un'autentica stella polare e non certo una fugace meteora.

**Panate, arrostite, fritte, in padella op-**



**pure cotte nel forno sono di diverse forme:** rotonde, allungate, piccole o grandi, proprio come ogni ortaggio. Nonostante la loro compattezza, celano una notevole fragilità nei confronti della siccità ma anche dell'eccessiva idratazione. Insomma vanno trattate con cura, anzi con amore, come tutti i cibi, d'altronde.

*Fra le pietanze succulente va indicata la caponata*

Fra le pietanze succulente, a mio giudizio, va indicata la caponata: dadini di cipolla, capperi, olive e salsa di pomodoro con zucchero e aceto **in un mix di perfetto agrodolce che delizia il palato** badando bene, s'intende, alla cottura, per evitare l'amaro del bruciato. Ovviamente è d'obbligo l'olio extravergine d'oliva. Un'altra ricetta anch'essa tipicamente siciliana assolutamente da citare è **la gustosa parmigiana**, ossia una preparazione di melanzane, formata da almeno due strati, con un buon formaggio grattugiato e una spruzzata di pan grattato. Farcita con salsa di pomodoro, è una vera leccornia anche per i più irriducibili vegetariani che aborriscono carne e pesce.

Per quanto riguarda le melanzane rotonde, non so perché a Palermo siano comunemente dette "tunisine" e non accredito

*sic et simpliciter* la vulgata che le collega alla Tunisia.

Bando alle chiacchiere su piatti più o meno chic, personalmente preferisco gustare la semplicità e riconosco che l'acquolina in bocca ancora una volta per le melanzane non è un optional!

## MELANZANE A BECCAFICO

**Ingredienti (per 6 persone):**  
5 melanzane, 300 g di pecorino fresco, 200 g di acciughe salate, 2 uova, basilico, sale.

**Preparazione:** lavare e sbucciare le melanzane, tagliarle a fette di circa 1 cm di spessore nel senso della lunghezza; salarle abbondantemente e lasciarle a scolare per circa un'ora. A parte preparare il pecorino tagliato a pezzettini, le acciughe lavate e diliscate, il basilico. Dopo aver spremuto e asciugato tutte le melanzane con un panno, prenderne una fetta, disporvi sopra un po' di pecorino tagliato, un po' di acciuga, il basilico e coprire il tutto con l'altra fetta di melanzana. Immergere le due fette sovrapposte nelle uova sbattute e metterle in padella con olio bollente. Cuocere a fuoco basso, prima da una parte poi dall'altra, fino a ottenere un colore dorato. Servirle calde.

# Problematiche del settore food & beverage *in Italia*

**di Angelo Sinisi**  
*Accademico di Bucarest*

*L'aumento del costo  
delle materie prime  
ha posto sfide  
non indifferenti  
agli operatori nel corso  
della scorsa estate.*

**L'**estate 2024 è stata un periodo di grande importanza per il settore *food & beverage* in Italia e per l'economia del Paese, tuttavia l'aumento del costo delle materie prime, in media del 25%, ha posto sfide non indifferenti agli operatori del settore.

**L'incremento del costo delle materie prime è una realtà che gli operatori del *food & beverage* hanno affrontato**, e le cause di tale aumento sono molteplici: dalle fluttuazioni dei prezzi globali alle difficoltà logistiche, passando per gli impatti del cambiamento climatico sull'a-

gricoltura, per finire con l'aumento dei costi dei carburanti. Di fronte a tale scenario, gli operatori del settore avevano **due opzioni** principali: **trasferire l'aumento dei costi sui consumatori**, aumentando i prezzi dei prodotti del 25%; **assorbire tale aumento**, cercando di migliorare l'efficienza operativa e ridurre gli sprechi per mantenere i prezzi stabili. La prima opzione, sebbene semplice, avrebbe potuto ridurre la domanda, soprattutto in un periodo di alta competitività come l'estate, quando i consumatori hanno una vasta scelta di desti-





nazioni e punti di ristoro. **Aumentare i prezzi avrebbe potuto, inoltre, avere un impatto negativo sull'immagine del brand, riducendo la fedeltà dei clienti.**

La seconda opzione, invece, richiede una gestione più sofisticata e l'adozione di strategie di *business* più intelligenti.

### *Le possibili strategie adottate per far fronte all'aumento dei costi*

Di fronte all'aumento dei costi, ecco alcune delle strategie che potevano essere adottate:

● **Ottimizzazione della catena di fornitura.** Lavorare a stretto contatto con i fornitori per **negoziare migliori condizioni di acquisto** o per sviluppare *partnership* strategiche per aiutare a contenere i

costi. Anche l'adozione di tecnologie per la gestione della *supply chain* può migliorare l'efficienza.

● **Riduzione degli sprechi.** Implementare pratiche di gestione più rigorose per ridurre gli sprechi alimentari può portare a significativi risparmi: ciò include **una pianificazione accurata del menu e l'uso creativo degli ingredienti.**

● **Innovazione nel menu.** Rivedere il menu per includere **ingredienti stagionali e locali, che possono essere più economici e freschi,** potrebbe non solo ridurre i costi, ma anche migliorare l'offerta gastronomica.

● **Efficienza energetica.** Investire in attrezzature più efficienti dal punto di vista energetico e in pratiche sostenibili può ridurre i costi operativi a lungo termine.

● **Marketing e promozioni.** Implementare campagne di marketing efficaci per

aumentare l'afflusso di clienti e promuovere offerte speciali può compensare l'aumento dei costi attraverso maggiori volumi di vendita.

*Nonostante le criticità, gli introiti sono stati alti*

L'estate è tradizionalmente un periodo di picco per il settore *food & beverage* in Italia, grazie all'afflusso di turisti internazionali e nazionali che cercano di godersi le vacanze assaporando le delizie culinarie del Paese. Nonostante l'aumento dei costi, gli introiti sono stati alti. **Gli operatori che hanno gestito al meglio questa sfida, mantenendo un equilibrio tra qualità e prezzo,** sono stati quelli che hanno tratto maggiori benefici: gli italiani e i turisti continueranno a cercare esperienze gastronomiche autentiche e di qualità.

La capacità di innovare e **adattarsi rapidamente alle condizioni di mercato determina il successo degli operatori del food & beverage** soprattutto nella stagione estiva, che ha rappresentato **una sfida, ma anche un'opportunità** per il settore in Italia. La gestione accorta dei costi e l'adozione di strategie intelligenti hanno permesso, a chi ha saputo cogliere l'opportunità, di trasformare l'aumento dei prezzi delle materie prime in un'occasione per migliorare l'efficienza operativa e offrire un servizio eccellente ai consumatori. **La capacità dei manager di gestire l'aumento dei costi delle materie prime senza trasferirlo integralmente sui consumatori è stato determinante** per il successo della stagione. Una gestione efficace non solo ha portato margini di profitto, ma **ha anche rafforzato l'immagine dell'Italia come destinazione turistica di eccellenza,** contribuendo a un flusso di denaro continuo e sostenibile. Al contrario, un aumento eccessivo dei prezzi avrebbe potuto influenzare negativamente l'afflusso di turisti in vista dell'estate 2025. I turisti potrebbero scegliere destinazioni alternative con prezzi più contenuti, con conseguenze economiche significative per il settore turistico italiano.

**Angelo Sinisi**





# Il tappo di plastica reo d'inquinamento

di **Gabriele Gasparro**  
Delegato di Roma

*Anche se è molto scomodo quando rimane appeso alla bottiglia, si evita che il tappo venga gettato dove capita.*

**D**al mese di luglio, quando è in aumento il consumo di acqua minerale e di bevande confezionate in bottiglie di plastica, ci siamo trovati, **una volta aperta la bottiglia, con il tappo svitato appeso al contenitore.** Si tratta di un'ennesima direttiva europea che fa seguito a quella del 2019 che ha vietato la vendita di alcuni prodotti di plastica monouso come piatti, posate e cannucce per ridurre la dispersione nell'ambiente.

*Il problema della dispersione della plastica è di grande rilievo*

Il problema della dispersione della plastica è di grande rilievo: **secondo il WWF la plastica sarebbe oggi il terzo materiale prodotto dall'uomo più diffuso sulla Terra**, dopo l'acciaio e il cemento. Si è calcolato che negli ultimi sessant'anni ne sono stati prodotti oltre otto miliardi di

tonnellate. Ci si domanda perché, con tanta plastica in giro, la direttiva se la prenda con i piccoli tappi di plastica. **Spesso il consumatore butta il tappo dove gli capita**, disperdendolo nell'ambiente, invece si vuole che tappi e confezione siano gettati nella differenziata. **Sembra una considerazione senza fondamento, invece non è così.**

*Rinvenuti oltre venti milioni di tappi nelle attività di pulizia delle spiagge*

I tappi inquinano moltissimo le spiagge europee e l'ambiente in genere. Si pensi che le associazioni ambientaliste hanno rinvenuto oltre venti milioni di tappi e coperchi vari in occasione di attività di pulizia delle spiagge di tutto il mondo. Nel 2019, **da un'indagine di Legambiente** che analizzò novantatré lidi italiani, è risultata una media di un tappo ogni metro di arenile. Secondo la *North Sea Foundation*, i tappi di plastica sono tra i rifiuti oceanici più letali. **I mammiferi marini, gli uccelli e i pesci li scambiano per cibo**, con conseguenze mortali.

Come sempre ci sono stati pareri contrari al provvedimento come, per esempio, i produttori di bevande, che affermano che i costi che ne derivano sono superiori ai benefici e che i tappi in questione, in inglese *tethered cap*, obbligano a usare più plastica rispetto al passato. Altre aziende hanno affermato il contrario.

Anche nel mondo politico se n'è fatta polemica ironia, come spesso accade quando sono diramate disposizioni europee di facile critica.



# Il porro: un nutraceutico che migliora la digestione

di Flavio Dusio  
Accademico di Novara

*L'ortaggio si presta a molte preparazioni che, oltre a essere gustose, sono anche salutari.*

Il porro (*allium porrum*) sembra provenire dall'area celtica, dove era conosciuto intorno a 3000 anni a.C. Testimonianze più precise risalgono agli antichi Egizi, dove era coltivato (1500-2000 a.C.) e, insieme ad aglio e cipolla, era consumato dagli uomini impiegati nella costruzione delle tombe dei faraoni (da testimonianze dei geroglifici presenti nelle piramidi).

A differenza di aglio e cipolla, **non forma bulbi sotterranei**, ma il fusto si allunga e nel secondo anno matura all'apice una inflorescenza.

**Si può consumare sia cotto sia crudo,**

ricordando di **tagliarlo al momento** del consumo per evitare, con l'ossidazione, che perda ogni proprietà organolettica. In epoca romana, **Plinio ne esaltava le qualità**, per un uso settimanale, per un consumo a crudo e **per un'azione balsamica a livello respiratorio**.

Gli è altresì riconosciuto un effetto anti-ipertensivo, diuretico, spasmolitico e carminativo (combatte l'accumulo di gas intestinale, termine introdotto dalla medicina salernitana nel IX secolo, dal tardo latino *carminare*, ossia purgare la lana dalle impurità, con chiaro riferimento alle scorie del tratto intestinale).



*Può essere definito "protettore dell'apparato digerente umano"*

Il porro può definirsi "protettore dell'apparato digerente umano". Favorisce, infatti, il processo digestivo **grazie agli oli essenziali contenuti**, ai solfuri, ai polisolfuri di vinile, allile e allilpropile, che inducono secrezione gastrica e peristalsi intestinale e riducono il gonfiore post prandiale e l'aerofagia. La fibra contenuta favorisce il bolo fecale, risolvendo la stitichezza. Buona fonte di flavonoidi e **antiossidanti**, soprattutto allicina, betacarotene, luteina e zeaxantina. Queste due ultime sono **utili a evitare la degenerazione maculare retinica**. L'allicina, una sostanza solforata, ha un effetto antibiotico e, secondo le ricerche svolte dalla State University of New York, le molecole solforate **inibiscono la risposta infiammatoria tipica dell'asma allergica**. L'acido folico, conosciuto come Vitamina B<sub>9</sub>, è importante, con i suoi 65 micro grammi, per lo sviluppo neurologico in gestazione. Essendo ricco di acido ossalico, va posta attenzione per chi soffre di calcolosi da ossalato di calcio.

### *Alcune applicazioni utili in bioterapia nutrizionale*

In bioterapia nutrizionale, l'iperglicemia indotta dagli zuccheri innesca un processo osmotico a livello dei tubuli renali con effetto diuretico.

La ridotta quantità di sodio e la buona presenza di potassio agevolano la perfusione renale con eliminazione di acqua. Vediamo ora alcune applicazioni utili in bioterapia nutrizionale.

Disponere i **porri in padella con olio extravergine d'oliva, aglio schiacciato e patate a tocchetti**; soffriggere per alcuni minuti e poi, con l'aggiunta di acqua, portare a cottura. Questa preparazione **fa impegnare la colecisti** per effetto dei grassi vegetali cotti. Diversamente, la cottura di porri e patate per il tempo necessario e poi l'aggiunta di olio extravergine a crudo, non svolge effetto colecistocine-



tico. **Patate e porri**, comunque, costituiscono un pasto completo. L'equilibrio **agevola la filtrazione renale e il risultato sarà una disintossicazione organica con beneficio del sonno notturno**, con benessere al risveglio.

Un altro pasto serale, con **riso e patate, porri e parmigiano**, e macedonia di frutta, svolge **azione diuretica e attivazione tiroidea** a opera delle proteine del parmigiano.

**Interessanti sono i porri "al gratin"**, sbollentati e tagliati per il lungo, spolverizzati con pane grattugiato e spruzzati con vino rosso e poi messi al forno. **L'utilità riguarda i pazienti nefropatici**, le donne in menopausa e quelle con imbibizione dei tessuti (ritenzione), in fase premenstruale.

**Per la preparazione in besciamella**, i porri, tagliati crudi, sono posti in una pirofila e coperti con latte e farina sino a

formare una crema alla quale vanno aggiunti cubetti di burro chiarificato. Ponendo il tutto al forno per circa 40 minuti a 180 gradi, si ottiene **un piatto completo dal punto di vista nutrizionale, quando esiste una problematica renale per cui sia vietato il consumo di carne**. Il calcio del latte, aggiunto a quello dei porri, è utile alle donne in menopausa, in presenza di osteoporosi.

Infine, i **porri arrosto**, tagliati a rondelle e posti sulla brace e poi conditi con olio e aceto di mele, sono **una concentrazione di nutrienti** arricchiti da un nutraceutico quale l'olio di oliva.

In conclusione, la modesta quota calorica (65 kcal) e la ricchezza dei nutrienti ne fanno un prodotto da consumarsi con regolarità lungo l'arco della settimana, con diverse modalità di preparazione, dalle più semplici a quelle più elaborate.





Treccani Libri,  
Roma 2024, pp. 136  
€ 10,00



## Dieta Mediterranea

Realtà, mito, invenzione

di Vito Teti

**“P**arlate pure di me, anche bene se volete, basta che parliate”. Questa frase, attribuita a Salvador Dalí, potrebbe pronunciarsi, se avesse il dono della parola, anche la Dieta Mediterranea (DM). Già, perché il recensore si è trovato di fronte a un nuovo contributo sull’argomento (già trattato recentemente in questa rubrica) che, a onta del piccolo formato, rappresenta una lucida messa a fuoco delle tanto discusse problematiche storico-socio-culturali della creatura di Ancel Keys. Scorrendo l’indice, sorprende il fatto che circa un quarto del volume sia occupato da un capitolo intitolato “introduzione”, ma alla

fine si comprende che quella trentina di pagine rappresentano una parte integrante della trattazione, che continua affrontando una serie di aspetti storico-pratici, fino all’ultimo, in cui alla DM viene attribuito il ruolo di antidoto alle “piccole patrie” alimentari e all’omologazione globale. Del resto, Ancel Keys, esperto di aspetti salutistici dello stile di vita e piòvuto da un mondo atterrito dalla diffusione e dalle gravi conseguenze delle patologie cardiovascolari, aveva trovato nella *Mediterranean way*, dominata dalle abitudini alimentari, un ideale rimedio contro questa micidiale “epidemia” del XX secolo. La DM non vuole essere di più.

Giunti Editore,  
Firenze-Milano 2024, pp. 320  
€ 39,00



## Comfort

di Yotam Ottolenghi, Helen Goh, Verena Lochmuller, Tara Wiglet

cui hanno vissuto e ora si propongono di spiegare, con argomenti e ricette, cosa si debba intendere per *comfort* quando parliamo di cucina e di cibo, in sintesi anglofona di *comfort food*. La molteplicità dei gusti personali fa sì che risulti arduo individuare i piatti che rientrano nella categoria del *comfort food*, il cui concetto è più facilmente espresso dall’accudimento, dalla praticità, dalla nostalgia e dall’appagamento che accompagnano la preparazione e la degustazione della nostra opera culinaria. Se vogliamo che il cibo diventi fonte di conforto non dobbiamo dimenticare che “il cosa mangiamo” è tanto importante quanto il dove, il come, il perché e il con chi mangiamo. Tali premesse ci hanno preparato ad affrontare il ricettario, ordinato secondo

dieci gruppi di cibi, alcuni tradizionali, altri originali, ma sempre con un’impronta creativa, con la mentalità necessaria per trasformare i singoli piatti in *comfort food*. Accanto alla zuppa di prosciutto e piselli, al pollo alla cacciatora estivo con salsa alle erbe, al pesce allo zenzero e riso e alle melanzane vellutate al vapore, troviamo la zuppa *Mulligatawny*, il polpettone *shawarma* con cipolle caramellate, il curry di tonno, *lemongrass* e *galanga* e i rustici di salsiccia alla tedesca con senape al miele. Ogni ricetta è preceduta da un commento in cui agli elementi storici e culturali si uniscono utilissimi suggerimenti di tecnica culinaria. Il volume è corredato da un’eccellente documentazione fotografica e da un accurato indice analitico.

**L**a riluttanza del recensore a presentare raccolte di ricette è caduta di fronte all’opera di questi Autori che hanno acquisito esperienza e capacità culinarie nei quattro angoli del globo in



### Piemonte

#### BIELLA

### L'ospitalità di un rifugio centenario

*Il "Circolo Le Piane" di Pratetto ha accolto, dal 1930, mandriani, poi partigiani, oggi i tanti escursionisti.*

**U**n luogo storico, il "Circolo Le Piane" di Pratetto, è stato lo scenario per il convivio di inizio estate della Delegazione. È stato scelto dal Simposiarca Renato Zorio per la sua posizione di quiete sui prati, sotto la rinomata Oasi Zegna, e per l'attività di accoglienza che offre da quasi cento anni. Il Circolo è infatti nato nel 1930 come punto di ristoro per i mandriani quando portavano le mucche e le pecore verso i pascoli alpini, nel periodo estivo. Qui essi potevano trovare un attimo di riposo e un pasto caldo. Nel periodo della Seconda guerra mondiale, il locale, invece, è stato utilizzato come rifugio dai partigiani. Lo spirito di ospitalità non è mai venuto meno e oggi sono tanti gli escursionisti, i biker e le famiglie che si fermano al Circolo per gustare semplici piatti locali. Così è stato per gli Accademici biellesi che, grazie alla giovane cuoca



Clara Caneparo, hanno potuto apprezzare un menu tradizionale piemontese e di stagione, servito con garbo. Particolarmente gustosi sono stati gli originali bocconcini di lingua in salsa rossa tra gli antipasti e la guancia di maialino iberico come secondo. La serata molto piacevole si è conclusa con la consegna del libro accademico *La tavola del contadino* alla signora Paola, mamma della cuoca, da parte della Delegata Marialuisa Bertotto. (Marialuisa Bertotto)

### Liguria

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

### Riscoprire profumi e colori della tradizione verezzina

*Nel menu lumache, cipolle rosse, pasta fresca, torta di zucca e non solo.*

**P**resso l'"Antica Osteria Saracena del Bergallo", il Delegato Roberto Pirino ha organizza-

to un evento nella suggestiva cornice verezzina: "Un luogo storico, caro a generazioni di gastronomi

#### VAL D'OSSOLA

### La storia dei Walser e i sapori del territorio

*Le antiche preparazioni gastronomiche assumono oggi un'eleganza rurale che ha il sapore della memoria.*

**I**l pranzo, a oltre 1.700 metri di quota in alta Valle Formazza, ha unito la storia dei Walser ai sapori onesti del territorio ossolano. Gli Accademici, presso la locanda "Walser Shtuba" di Riale, hanno degustato il menu proposto dallo chef Matteo Sormani: una combinazione di profumi di erbe spontanee, prodotti caseari e ingredienti della tradizione tipica delle Terre Alte. I Walser, popolazione di origine germanica che si insediò secoli fa su questi versanti alpini, ancora oggi trasmettono la loro influenza e le antiche preparazioni gastronomiche, tramandate di generazione in generazione, assumono un'eleganza rurale che ha il sapore della memoria. Per l'occasione, la Delegazione ha offerto a tutti i commensali un breve ricettario Walser illustrato dall'artista Anna Bianchi. Paola Caretti, Accademica e giornalista de "La Stampa", ha intrattenuto gli ospiti trattando le specificità della gastronomia tipica della Val d'Ossola in generale e



dei Walser in particolare, tra agricoltura "eroica", praticata in zone impervie dal clima rigido, i latticini che in queste aree prendono il gusto dei fiori montani, le carni selvatiche e le piante spontanee che storicamente venivano raccolte e conservate essiccate. L'incontro ha permesso di lanciare un ponte tra la cultura gastronomica alpina di epoca remota con quella più moderna e raffinata proposta dallo chef. Tra gli ospiti, i rappresentanti di alcune Delegazioni piemontesi che hanno avuto anche l'opportunità di ammirare la spettacolare e maestosa cascata del Toce. (Mariapia Goggio Ambroso)

di tutto il mondo, ritrovo di viaggiatori e intellettuali, tra i quali Luigi Veronelli e Mario Soldati". Proprio ricordando Soldati, Pirino ha elaborato, con il cuoco Paolo Longo, un menu che ha permesso di apprezzare la vera cucina verezzina, con i suoi profumi e i suoi colori: "Lumache, cipolle rosse, pasta fresca, conigli del cortile, torta di zucca - ha evidenziato il Delegato -, sapori semplici di eterna bontà a pochi

metri da piazza Sant'Agostino, fulcro della stagione teatrale e sotto l'ala protettrice di San Martino, il cui campanile svetta sulla vicina altura di fronte al mare ligure, a volte impetuoso a volte calmo, sempre in movimento come la vita". Tra gli argomenti affrontati durante la cena - alla presenza di Luca Parodi, Delegato di Genova-Golfo Paradiso, e del Sindaco di Borgio Verezzi Renato Dacquino - an-



che il Cammino di San Martino: un itinerario che si estende dalla collina attraversando gli undici comuni, da Verezzi fino ad Albenga, che ospitano la parte di percorso toccata dallo stesso San Martino prima del suo eremitag-

gio sull'isola Gallinara. Un'iniziativa che mira a promuovere un turismo legato alla spiritualità grazie alla sinergia tra la Fondazione Oddi (di cui Pirino è Presidente) e la Diocesi di Albenga-Imperia. (Roberto Pirino)

### SAVONA

## In corsa per la "Capitale della Cultura 2027"

*Avviato l'iter per la candidatura con una serie di incontri tematici.*

**N**el contesto particolarmente accogliente del ristorante "Bino", che gode di una collocazione privilegiata nel bellissimo Museo della Ceramica di Savona, nel cuore del centro storico della città, si è svolta la riunione conviviale dedicata dalla Delegazione alla candidatura della città quale "Capitale della Cultura 2027". Il cibo e la ristorazione della città

rappresentano due delle "Rotte per la cultura" degli incontri tematici proposti in questi mesi dal Comune.

L'incontro ha consentito agli Accademici di valutare le possibili nuove forme di attiva partecipazione all'iniziativa seguendo fedelmente gli scopi statutari, con lo sguardo rivolto a un ascolto costante del territorio e soprattutto alle prospettive dei giovani.

## Diploma di Buona Cucina al ristorante "Scola"

*Nell'occasione, riunita la nuova Consulta.*

**I** Delegato Roberto Pirino ha riunito la nuova Consulta, per il triennio 2024/27, presso il ristorante "Scola" di Castelbianco e in tale occasione ha consegnato al direttore di sala e proprietario Gabriele Scola, quarta generazione di ristoratori, il riconoscimento con Diploma di Buona Cucina. Serata in amicizia e programmatica per i

prossimi mesi. Sono stati affrontati argomenti interessanti quali lo sviluppo di nuove iniziative per far apprezzare sempre più l'Accademia.

La cena è stata ovviamente eccellente e si è pensato di rinnovare al più presto un appuntamento da Scola con tutti gli Accademici. (R.P.)

Il Sindaco, nella sua relazione, ha illustrato il momento storico della città, delineando le caratteristiche di tutti i progetti culturali e sociali, ma anche le opportunità a favore del territorio e della sua crescita, sottolineando a tale proposito proprio il Museo della Ceramica. In un periodo attuale difficile, ma di grandi trasformazioni, il territorio sta conoscendo un ritrovato dinamismo e intende "fare squadra". Un eccellente convivio realizzato

dal giovane chef Gianfranco Rosino, supervisionato da Giuseppe Ricchebuono, e un team perfetto, coordinato dalla brava Claudia Becce, hanno fatto conoscere alla Delegazione un gruppo di giovani talentuosi ed entusiasti, che contribuiranno sempre più alla divulgazione del valore del Museo. Festosi applausi degli Accademici per la consegna della vetrofania all'ottimo ristorante.

(Anna Rosa Gambino)



## La Val Bormida e i suoi prodotti d'eccellenza

*Una terra fertile anche per i tartufi bianchi e neri.*

**M**olto gradita dagli Accademici l'iniziativa della Consulta di dedicare una riunione conviviale alla cucina della Val Bormida, territorio racchiuso tra le colline e il mare, e

che offre una notevole varietà di prodotti naturali di eccellenza. Il locale prescelto è stato "La Locanda dell'Angelo", in Millesimo, il cui territorio, rinomato a livello nazionale per la raccolta dei tartufi sia

bianchi sia neri, ha conquistato il titolo di "Città del Tartufo" e ogni anno, a fine settembre, ospita due giorni di degustazioni con una ormai nota "Festa Nazionale del Tartufo". Tra le produzioni si annoverano le castagne essiccate nei tecci della zona tra Murialdo e Calizzano, e la zucca di Rocchetta di Cengio, recuperata e valorizzata da un consorzio di produttori, e venduta anche essiccata. È una

terra fertile per i fungaioli: a Bardineto, la "Festa del Fungo d'Oro" celebra ogni anno "il re del fungo". La Delegata Anna Rosa Gambino ha raccontato come la cucina valbormidese basi la sua fama su una serie di piatti che risentono dell'influenza sia delle località marine, sia del vicino Piemonte, con una gamma strepitosa di piatti e ricette legati al territorio. Qualunque sia la meta,



ha concluso la relatrice, in Val Bormida si delinea una cucina caratterizzata da prodotti particolari e ricette di un'antica tradizione popolare, ove è possibile gustare, nella fresca brezza e in

un'accurata convivialità, il valore della biodiversità dei cibi, di qualità diremmo "molto italiana". Al termine, calorosi apprezzamenti allo chef Davide Verdirosa e ai titolari Agnoli e Vezzolla. (A.R.G.)

## Veneto

### ALTO VICENTINO

## La tradizione del vino "Durello" nel Vicentino

*Visita ad alcune vigne storiche.*

La Delegazione ha organizzato, Simposiarca Roberta Cecchin, una piacevole riunione conviviale di mezza estate presso la Cantina "Casa Cecchin", in quel di Montebello Vicentino, magistralmente coordinata con i titolari del locale "Al Castello Antica Osteria" di Gambellara. Tema della serata la tradizione del vino Durello nel Vicentino. L'evento accademico è iniziato con la visita guidata ad alcune vigne storiche della cantina e successivamente ai locali veri e propri per dove si fa il vino, da parte della titolare che spiega "quasi" tutti i segreti per ottenere un buon prodotto di qualità. Al termine della visita, si inizia con l'aperitivo e la degustazione di alcuni vini tra i quali il Mandégolo, un Durello del Veneto Igt del 2022, lasciato sui lieviti per ottenere il cosiddetto "vino ancestrale", ossia un vino frizzante realizzato

lasciando che fermenti all'interno della bottiglia. A tavola, predisposta nell'ampio portico della cantina, è stato servito come antipasto un classico flan di zucchine e i loro fiori, con un ricciolo di spuma di robiola allo zafferano per renderlo più gradevole al palato. Come primo piatto, ricco e suggestivo un più che buon risotto al Durello e Monte Veronese. Il secondo è stato costituito da uno spiedo di punta di costa di maiale con caponata e capperi di Pantelleria. Per finire, è stato servito un dolce di casa alla mandorle e albicocca, oltre a varie frivolezze della casa. Nel corso del convivio sono stati abbinati alle pietanze altri ottimi vini della cantina. A fine serata, sia il cuoco sia il personale del "Castello Antica Osteria" hanno ricevuto i complimenti dai numerosi Accademici per la buona riuscita dell'evento. (Renzo Rizzi)

## Lombardia

### MANTOVA

## Cena di addio al ristoratore più amato dai mantovani

*Omaggio ai titolari de "Il Cigno. Trattoria dei Martini" che hanno ceduto l'attività.*

Una serata che nessuno avrebbe mai voluto che arrivasse, ma gli Accademici e le Accademiche c'erano tutti. Per la riunione conviviale la Delegazione si è riunita nel ristorante "Il Cigno. Trattoria dei Martini", vanto della città e simbolo di accoglienza e dell'eccellenza della cucina mantovana: un pezzo di storia. È stata, però, la cena di addio al ristoratore più amato dai mantovani, e a Tano con la moglie Alessandra. A oggi, è ormai avvenuto il cambio di gestione nella conduzione del locale, rilevato dalla nota famiglia di pasticceri di Bagnolo San Vito, gli Antoniazzi. A ripercorrere la carriera e la relazione tra i Martini e l'Accademia, introdotte dal Delegato Omero Araldi, è stato il giornalista e scrittore Stefano Scansani, vincitore della III edizione del premio "Gianfranco Fossati". Il suo intervento è riuscito nell'intento di commuovere Tano partendo da un assunto di base: "Il Cigno" è il luogo dell'ortodossia della cucina mantovana o della mantovanità in cucina. Alcuni stralci dalla bellissima commemorazione: "Si viene qui



per celebrare un rito: per le feste comandate, per gli avvenimenti di casa, di famiglia, per portare gli amici e i colleghi di lavoro. Con una certezza canonica: 'Il Cigno' non sbaglia". "I Martini lasciano qui esperienza, dedizione, lavoro: gli ultimi d'una specie di ristoratori che ha fatto grandi nome e sostanza della città e del suo territorio". "La loro è dunque un'eredità preziosissima che va conservata con cura". Nel corso della cena, tutte le portate sono state perfette nell'equilibrio di sapori, e tra le specialità più amate e apprezzate. Durante la serata sono stati presentati due nuovi Accademici, Nadia Vecchini e Angelo Sanna, a rendere ancora più memorabile l'evento. (Omero Araldi)

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Imola, **Alessandro Curti**, è stato nominato Presidente del neonato Consorzio Aerospaziale dell'Emilia Romagna.*

*L'Accademico onorario di Albenga e del Ponente Ligure, **Pier Franco Quaglieni**, è stato insignito del prestigioso premio intitolato a Rosario Romeo, illustre storico del Risorgimento e Parlamentare Europeo.*





### COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

## Incontro sul tema: "La carne e l'allevamento bovino"

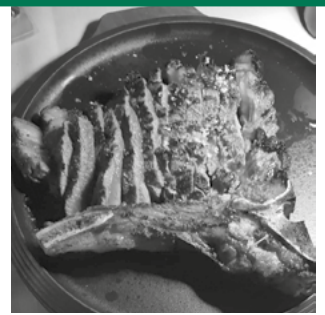
*Avvincente racconto sull'allevamento di Black Angus allo stato brado.*

In occasione del solstizio d'estate, la Delegazione ha organizzato un incontro sul tema della carne e dell'allevamento bovino. Mauro Cortellazzo, esperto di zootecnia, raffinato ed entusiasta narratore, patron di un'azienda agricola il cui fiore all'occhiello è l'allevamento di Black Angus allo

stato brado, ha intrattenuto Accademici e ospiti con un avvincente racconto sulle caratteristiche di tale bovino. Apprezzata per la peculiare marezza (percentuale e distribuzione della parte grassa) che la rende tenera, la carne di Black Angus è particolarmente adatta al consumo crudo e alla

cottura alla griglia. La razza, antichissima e originaria della contea di Aberdeen in Scozia, è preziosa perché i bovini hanno una resa molto ridotta, pari al 45% del peso totale della bestia, rispetto al 60% ricavabile da altre razze.

Allevare i bovini allo stato brado non vuol dire solo lasciarli liberi di pascolare non costretti negli angusti spazi dell'allevamento intensivo, ma significa anche, per esempio, non ricorrere alla fecondazione artificiale e ai parti programmati. Commovente è stato il racconto della nascita dei piccoli di Black Angus, un fatto vissuto dalla mandria come evento del gruppo che si raccoglie in cerchio intor-



no alla femmina lasciata partorire spontaneamente.

Nella cena conviviale presso il ristorante "Come in corte Aurora", gestito dai figli di Mauro Cortellazzo, Paolo e Andrea, la protagonista non poteva che essere la pregiata carne di Angus. La serata estiva in terrazza si è conclusa con un brindisi ai due nuovi Accademici Andrea Carta Mantiglia e Filippo Tormene. (Susanna Tagliapietra)

### CORTINA D'AMPEZZO

## Erbe spontanee d'alpeggio in cucina

*Profumi e sapori d'alta montagna.*

Gli Accademici si sono ritrovati al passo Giau, presso il ristorante "Da Aurelio", per gustare ancora una volta la cucina di alta montagna del cuoco Luigi Da Riz.

Il passo Giau è uno dei luoghi più spettacolari della zona: situato al centro di un vasto alpeggio, maestoso è il panorama sulle Pale di San Martino, la Marmolada e verso la conca ampezzana. Ed è in questo alpeggio che Da Riz, esperto conoscitore delle erbe spontanee locali, raccoglie le essenze poi utilizzate in cucina. Prima della riunione conviviale, alla luce dorata di un tramonto indimenticabile,

ha illustrato agli Accademici le proprietà di alcune erbe, e mostrato il metodo estrattivo degli oli essenziali grazie a una dimostrazione pratica con l'alambicco. Durante la cena, ha poi presentato il metodo di affumicatura della carne con il legno di pino cembro. Gli stessi profumi e sapori si sono poi ritrovati nei piatti serviti, tutti di altissima qualità e apprezzatissimi dai commensali.

Al termine, la Delegata Monica De Mattia ha accolto la nuova Accademica Dolores De Barrondo e consegnato l'attestato di appartenenza venticinquennale all'Accademica Fulvia Sancin.



### VERONA

## "Storie di cucine tra Val d'Illasi e Valtramigna"

*Una sapiente ricerca storica, ambientale e umana nel volume di Daniela Noli.*

In occasione della riunione conviviale presso il ristorante "Al Donzellino" di Colognola ai Colli, gli Accademici hanno assistito all'interessante presentazione del volume *Storie di cucine tra Val d'Illasi e Valtramigna*. Un'opera della scrittrice Daniela Noli, una sapiente ricerca storica, sociale, ambientale e umana. Il volume dona un quadro di vita vissuta nella lotta quotidiana alla penuria dei mezzi alimentari. La pubblicazione è impreziosita dalle immagini

pittoriche di alto livello artistico di Mariano Dal Forno.

Alla serata sono intervenuti, oltre ai due autori, i Delegati Isabella Beretta e Germano Berteotti, il Sindaco di Colognola ai Colli, Giovanna Piubello, e il maestro d'arte orafa Alberto Zucchetta.

Il ristorante si è confermato come espressione del forte legame con il territorio e della tutela delle tradizioni locali. Un plauso, per la perfetta regia e organizzazione, alla Simposiarca Linda Ratti.



## Emilia Romagna

### RIMINI

## Alla scoperta della Mora Romagnola

*La pregiata e vigorosa razza suina autoctona, dalle carni morbide e saporite.*

**P**er i saluti prima della pausa estiva, la Delegazione si è ritrovata nell'entroterra riminese, nei pressi di Novafeltria, per conoscere un allevamento di Mora Romagnola, pregiata e vigorosa razza suina autoctona, dalle carni morbide e saporite. Tra le colline della Valmarecchia, questi suini vivono allo stato semibrado in una vasta zona di pascolo aperto. Alla visita è seguita una cena, organizzata dal Simposiarca Pier Giacinto Celi, che ha permesso di gustare gli ottimi salumi dal sapore speziato: lonzino, lardo, salame, salsiccia, le tagliatelle al

succulento ragù di Mora e la gustosa grigliata mista. Gli Accademici hanno constatato con piacere come il benessere degli animali e la maestria nella lavorazione e trasformazione contribuiscono all'alta qualità organolettica delle carni. La tavola apparecchiata all'aperto, in una limpida serata estiva dal clima perfetto, ha offerto a tutti gradito ristoro dal grande caldo. I commensali si sono trattenuti in conversazione, desiderosi di conoscere ancor meglio le caratteristiche di questo pregevole suino. (Luisa Maria Bartolotti)

### LIVORNO

## Passaggio di consegne

*Il nuovo Delegato, Mauro Barbierato, ha ricevuto la campana da Sergio Gristina, per 22 anni alla guida della Delegazione.*

**N**ella splendida cornice del *jardin* del Circolo Ufficiali della Marina Militare di Livorno si è svolta, nella serata signorilmente organizzata dal Simposiarca Piero Vatteroni, la riunione conviviale per il passaggio della campana fra il Delegato uscente, Sergio Gristina, e il nuovo Delegato Mauro Barbierato. Gristina, che ha lasciato dopo 22 anni (fra il 1996 e il 2024) la guida della Delegazione, ha ringraziato tutti gli Accademici per la fattiva e amichevole par-



tecipazione a tante iniziative, fra le quali ha ricordato le battaglie per l'affermazione del cacciucco quale tipica pietanza della cucina labronica, contro le manipolazioni industriali e le contaminazioni.



## Toscana

### FIRENZE

## 70 anni della ristorazione a Firenze

*Un interessante convegno sul tema, per celebrare i 70 anni della Delegazione.*

**P**er ricordare i 70 anni della sua costituzione, la Delegazione ha organizzato un convegno sull'evoluzione della ristorazione locale in questo periodo. Il convegno, che si è tenuto nella prestigiosa "Palazzina Reale" della stazione di Santa Maria Novella, ha visto la partecipazione di numerosi Accademici provenienti da molte regioni d'Italia. Dopo i saluti del Delegato e del rappresentante del Comune di Firenze, l'architetto Roberta Benigni ha raccontato l'interessante origine e la storia della Palazzina. Il professor Giovanni Cipriani ha poi ricordato le origini dell'odierna ristorazione, tracciando il percorso avvenuto "Dagli osti del Medioevo alla ristorazione contemporanea". Nella tavola rotonda condotta dal gastronomo Leonardo Romanel-

li sui "70 anni della ristorazione a Firenze: dai velluti di Sabatini allo *street food* fiorentino", sono intervenuti Aldo Cursano, Carlo Lazzerini e Massimo Vincenzini, che si sono confrontati su come sia mutata la ristorazione passando da una di tipo tradizionale e di qualità al predominio di una veloce, destinata principalmente a un pubblico giovane e di turisti. Nelle sue apprezzatissime conclusioni il Presidente Paolo Petroni ha ricordato che, se il modello tradizionale oggi è meno presente, Firenze rimane pur sempre una città di ristoranti classici, di *buche*, di trattorie in cui si trova una grande cucina, basta saperla cercare!

La giornata si è conclusa con un pranzo al ristorante "Sabatini", dove la Delegazione venne fondata 70 anni fa. (Roberto Ariani)

Barbierato, nel prendere a sua volta la parola, ha ringraziato Gristina per avere tenuto alta la fisionomia e la qualità della Delegazione, con numerose iniziative di assoluto valore culturale, impegnandosi a continuarne la tradizione e il livello qualitativo, per i quali gradirà la consulenza del Delegato uscente. Dopo lo scambio di doni, la con-

sumazione del dessert, una meringata ornata dal logo a colori dell'Accademia, e quindi il brindisi finale di augurio. Presenti, fra gli ospiti, Accademici di Volterra, con la Delegata Maria Rita Landini, e di Trieste. Nel corso della riunione conviviale è stato anche celebrato l'ingresso della nuova Accademica Lucia Ghieri. (Gianfranco Porrà)



### LUCCA

## Premio "Alberini" alla "Gelateria Veneta"

*Dal 1927 produce gelati artigianali secondo le ricette tramandate dal fondatore e con ingredienti di alta qualità.*

**L**a Delegazione ha conferito il premio "Massimo Alberini" alla "Gelateria Veneta" per "l'eccellente produzione di gelati dal 1927".

La consegna dell'attestato del prestigioso premio, che è stata effettuata dalla Delegata Daniela Clerici, accompagnata dagli Accademici Vittorio Armani, Fernando Pardi e Umberto Tenucci, è avvenuta nei locali di via Vittorio Veneto, dove la gelateria è nata nel lontano 1927 per iniziativa di Guerino Arnoldo, figlio del capo-

stipite Vittorio, che aveva avviato l'attività aprendo una gelateria a Vienna.

Il premio alla "Gelateria Veneta" è il riconoscimento per i quasi cento anni di attività artigianale giunta alla quarta generazione, la cui produzione si è sempre fatta apprezzare per l'offerta di gelati realizzati ancora secondo le ricette tramandate dal fondatore Guerino Arnoldo con ingredienti selezionati, come latte e uova di alta qualità, e cacao e cioccolato importati direttamente dai Tropici.



### VOLTERRA

## Un tuffo nel Medioevo volterrano

*Gusto, storia e innovazione, assaporando lo scorrere del tempo.*

**N**ella piazzetta dei Fornelli, fuori dagli itinerari turistici di massa, si trova l'"Osteria dei Fornelli", un luogo in cui assaporare lo scorrere del tempo e godersi ogni istante, ogni sapore, e dove ogni piatto viene creato con cura e passione.

Il locale è posto in una posizione invidiabile, collocato direttamente dietro le mura difensive medievali e si affaccia sulla distesa delle colline pisane della Val di Cecina. Il nome della piazza sarebbe collegato a strutture gestite (nel 1598) dai Cavalieri

### LUNIGIANA

## Consegna del Diploma di Buona Cucina

*Premiata l'"Osteria della Luna", punto di riferimento per la buona cucina a Pontremoli.*



**I**n occasione della riunione conviviale che si è svolta all'"Osteria della Luna", è stato consegnato dal Delegato il Diploma di Buona Cucina 2024 ai titolari Mara Ravera e Luigi Togni. Si erano trasferiti da Parma a Pontremoli, a Pasqua del 2015, per aprire il ristorante nei locali di un antico palazzo, dove si trovava la storica trattoria "Giorgione", chiusa da tempo. Con un importante bagaglio di esperienze nella ristorazione alle spalle, hanno saputo dare un taglio nuovo al locale. Con gli arredi d'epoca è stata mantenuta l'atmosfera caratteristica della trattoria pontremolese. La scelta di ridurre il numero dei posti a tavola ha favorito la qualità in cucina e in sala. Ai piatti tradizionali del

territorio sono stati associati quelli classici della cucina parmigiana, preparati con maestria da una materia prima locale di rara bontà, selezionata con cura, a seconda della stagione; ampia la carta dei vini; grande l'attenzione agli ospiti in sala. Tutte le scelte hanno incontrato fin dall'inizio il favore degli ospiti, e così il ristorante è diventato un punto di riferimento per la buona cucina a Pontremoli. Il Diploma premia il costante impegno di Mara e Luigi, dediti con fierezza al lavoro, come ha affermato il Vice Sindaco di Pontremoli, Clara Cavellini, nel suo intervento istituzionale, complimentandosi insieme al Delegato con i titolari per il prestigioso riconoscimento. (Ragna Engelbergs)

Ospitalieri del Tau di Altopascio e all'esistenza di forni dove si dovevano bruciare i giacigli dei malati, e di fornelli dove preparare vivande calde per i degenti e i pellegrini.

Il locale, che fu negli anni abbandonato, è stato di recente acqui-

stato e ristrutturato sapientemente dall'attuale proprietaria Marta Marini che, con i figli Massimiliano e Alessandro e lo staff di cucina, crea con cura ogni piatto. Il servizio è attento e cortese in un'atmosfera informale, elegante e piacevole fra tradizione e con-



temporaneità. Vengono così esaltate le materie prime del territorio: l'olio proviene dal frantoio di proprietà e vari tipi di pane sono fatti in cucina.

Superbi i paccheri al colombaccio e l'agnello pomarancino, razza

esclusiva della provincia di Pisa strettamente legata ai tempi passati della civiltà contadina in una ricerca fatta di gusto, storia e innovazione. Un sentito ringraziamento alla Simposiarca Sonia Gallo Fiumi per l'indovinata location.

## Umbria

 FOLIGNO

### Festeggiato l'ingresso di due nuovi Accademici

*I commensali coinvolti in un gustoso gioco di abbinamento dei vini con bottiglie coperte.*

**P**resso il ristorante "Heliconia" di Valtopina, si è svolta la riunione conviviale d'estate della Delegazione, in occasione dell'ingresso ufficiale dei nuovi Accademici Luca Raddi e Marco Servili. Quest'ultimo è stato anche Simposiarca della serata, insieme all'Accademica Cinzia Perugini.

La Delegata Claudia Valentini ha invitato, a presentare i nuovi Accademici, rispettivamente la Vice Delegata Graziella Pascucci e Da-

niele Falchi, membro del CST. Ha poi introdotto lo chef patron del locale, Antonio Falcone, per ascoltare dalla sua voce l'origine e la storia del ristorante, e la descrizione del menu della serata, composto da ottime e originali pietanze ben abbinata ai vini del territorio, illustrati dal Simposiarca Servili, esperto sommelier, che ha coinvolto tutti i divertiti commensali in un gioco di abbinamento con bottiglie coperte.

(Daniele Falchi)



## Marche

 FERMO

### Convegno sul pesce azzurro dell'Adriatico

*Caratteristiche, stagionalità, qualità nutrizionali e preparazioni illustrate in un interessante evento.*

**L**a Simposiarca di turno, Annalina Marziali, ha organizzato, a Porto Sant'Elpidio, con il patrocinio dell'Amministrazione comunale, presso il ristorante "Il Gambero", un evento dedicato al pesce più presente nel Mar Adriatico, ma anche il più trascurato dai consumatori, nonostante le ottime qualità nutrizionali delle sue carni: il pesce azzurro. E "Azzurro" è stato proprio il titolo della riunione conviviale che ha portato gli Accademici a conoscere meglio tali pesci accomunati dalla caratteristica colorazione dorsale. Corrado Piccinetti, Delegato onorario di Pesaro, Direttore del Laboratorio di Biologia marina e pesca dell'Università di Bologna, con un suadente e dotto eloquio ha calamitato l'attenzione del folto pubblico illustrando le caratteristiche dei pesci che possono definirsi azzurri, la stagionalità, le capacità riproduttive e le interazioni con

l'habitat dell'Adriatico. Ben note sono anche le qualità nutrizionali delle loro carni, facilmente digeribili, ricche di grassi insaturi. Su tale argomento ha dissertato, con sintesi e chiarezza, il dottor Paolo Fogliani, già primario del reparto diabetologia dell'ospedale di Fermo ed esperto nutrizionista. La conoscenza è proseguita a tavola, ove è stato possibile gustare piatti a base di pesce azzurro, preparati dallo staff del "Gambero", guidato dai fratelli Piero e Giuliano De Santis.

Per unanime consenso degli intervenuti, le preparazioni, il servizio e l'ambiente hanno onorato e giustificato il Diploma di Buona Cucina assegnato al ristorante per il 2024.

Nel corso del convivio, al quale hanno partecipato numerosi ospiti provenienti da altre Delegazioni, si è celebrata l'investitura ad Accademica di Maria Vittoria Forgià. (Fabio Torresi)





### VALLI DELL'ALTO TEVERE

## Aria e sapore di memoria

*Il vero filo conduttore della riunione accademica.*

**A** dagiato e nascosto in una lussureggiante conca verde, circondato dalle maestose montagne dell'Appennino, ecco Pieve Santo Stefano, ultima propaggine della Toscana Orientale, che convive con gli usi e i costumi delle vicine Romagna e Marche. Distrutta completamente durante l'ultima guerra, è risorta più forte di prima, e oggi annovera tra le sue eccellenze il "Piccolo Museo del Diario" creato dal giornalista Saverio Tutino, dove sono riportate le memorie semplici di gente comune che ha visto comunque passare la Storia attraverso le proprie esperienze di vita. Da una memoria distrutta si è giunti a una memoria rinata. Oggi si viene a Pieve Santo Stefano non solo per il Museo ma anche per la cucina, rimasta inalterata nel tempo per quantità e qualità. Qui la qualità

della vita è elevata, e i prati sempre verdeggianti sono diventati il regno del vitellone bianco dell'Appennino; i pascoli tranquilli e immensi consentono di incontrarli frequentemente. E nella riunione conviviale della Delegazione, dopo un ricco antipasto e i ravioli di patate con porcini freschissimi, la tagliata è stata espressione veritiera della qualità dei vitelloni: principi bianchi dell'Appennino che, con la morbidezza e il sapore delle loro carni, completano perfettamente l'idea del piacere e della tranquillità del luogo. Il pranzo, ricco e sontuoso, è stato apparecchiato in un bel tavolo imperiale, con personale gentile e sorridente. Gli Accademici, tutti molto contenti di questa esperienza sempre più rara, hanno ringraziato il direttore Luca e il cuoco Francesco. (Patrizia Perniola Morini)

### Abruzzo

### ATRI, DELEGAZIONI ABRUZZESI

## La pineta delle meraviglie

*Per la quinta volta, Pineto ha visto riuniti i Delegati d'Abruzzo.*

**N**ella suggestiva ambientazione della pineta litoranea di Pineto, si è rinnovata, per la quinta volta, la tradizione che vuole i Delegati d'Abruzzo celebrare la bella stagione in allegria, semplicità e amicizia, degustando alcune prelibatezze dei rispettivi territori e un piatto amorevolmente preparato dall'entusiasta Gabriella Cantarini, cuoca dello stabilimento balneare

"La Capanna". Ospite fisso il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e, graditissimo, il CT delle Marche. La pineta fiancheggia la spiaggia dorata della località e fornisce un fresco riparo ai bagnanti, un sicuro parco giochi ai bambini e rifugio a un'infinità di uccelli e piccoli animali. La brezza porta la pungente nota salina dal mare; i pini sprigionano essenze balsamiche e resinose; dal

### Lazio

### CITTÀ DEL VATICANO

## In onore del Beato Pio IX

*Il nuovo Legato, nel ricordare la figura del Pontefice, ha illustrato anche alcuni elementi della tavola nobiliare del XIX secolo.*

**I**l nuovo Legato per la Città del Vaticano, Fabrizio Turriziani Colonna, ha organizzato la prima riunione culturale della Legazione, ricordando la visita di Papa Pio IX a Frosinone, iniziata il 13 maggio 1863. Nel palazzo Torti Turriziani Colonna, visitato e onorato dal Pontefice nella felice circostanza del viaggio in Ciociaria, si è tenuto un incontro conviviale, durante il quale sono stati illustrati alcuni elementi della tavola nobiliare del XIX secolo: riti e oggetti che hanno accompagnato gli eventi storici in quel secolo di veloci e profondi cambiamenti istituzionali. Il Legato, dopo aver ricordato la figura del Beato Pio IX, ha portato all'attenzione le porcellane, la cristalleria e la posateria che

adornavano la tavola, dedicandosi a far emergere i particolari di un sistema conviviale di intramontabile gusto che distingueva la classe dirigente nel passato e che oggi si presenta come un'eccellenza dell'arte della tavola in Italia. Dopo l'aperitivo, servito nella sala di compagnia, a base di olive ascolane e fritti, si è passati nella sala da pranzo dove si è svolta la riunione conviviale. Erano presenti i membri della Legazione presso la Città del Vaticano, due membri della Delegazione di Frosinone, il Comandante Provinciale dei Carabinieri, colonnello Mattioli, e diversi altri ospiti, i quali hanno apprezzato notevolmente l'organizzazione, i piatti, i vini e l'ospitalità. (Fabrizio Turriziani Colonna)



matino, si aggiungono gli aromi delle pietanze in preparazione nelle cucine degli stabilimenti. Nell'occasione, gli Accademici potevano intuire la dolcezza della cipolla e le note vivaci delle spezie che arricchivano il baccalà, in

preparazione per loro. Oggi si fa un gran parlare di turismo esperienziale, si propongono miscele esotiche di ogni genere, dimenticando che non c'è bisogno di cercare nuovi luoghi, nuove e, in genere, costose essenze, nuovi e

spesso improbabili accostamenti; nel territorio, tra i prodotti della terra e del mare, nell'armonia dei piatti locali, c'è già un equilibrio impareggiabile, capace di donare

a chi sa coglierlo e apprezzarlo, serenità, soddisfazione, gioia, specialmente se godute nella convivialità e nell'amicizia. (Antonio Moscianese Santori)

## COORDINAMENTO TERRITORIALE ABRUZZO

### “Accademia in Famiglia”

*La terza edizione dell'evento che riunisce le Delegazioni della regione ha ospitato un convegno su “Pranzi e parole a tempo”.*

**È** arrivata alla terza edizione “Accademia in Famiglia”, la giornata ideata dal Coordinamento Territoriale Abruzzo, guidato da Nicola D'Auria. L'evento, che riunisce le nove Delegazioni della regione, per una domenica di riflessione e di svago all'inizio dell'anno accademico, ha toccato un suo personalissimo record: domenica 8 settembre, infatti, i presenti sono stati quasi 200 tra Accademici e ospiti, alcuni provenienti anche dalle Delegazioni di Molise, Marche e Svizzera Italiana, che si sono ritrovati a Bucchianico, nel territorio di Chieti, dove sorge una strada, nel pieno centro storico, dedicata all'Accademia. Dopo il saluto del Sindaco, Renzo

Di Lizio, e del CT, Nicola D'Auria, accompagnato dagli altri Delegati delle nove Delegazioni abruzzesi, e del DCST, Maurizio Adezio, si è aperto il convegno “Pranzi e parole a tempo”. Sono intervenuti il dottor Matteo Di Natale sul tema “I pranzi in famiglia nella tradizione abruzzese”, la professoressa Alessia Giandomenico che ha parlato de “Le parole del cibo oggi”, e l'Accademico di Chieti Antonello Antonelli, che ha spiegato che “I pasti slittano con il tempo”. La chiusura è stata affidata al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Al termine, santa messa nel santuario di San Camillo e riunione conviviale presso il ristorante “Da Silvio”. (Antonello Antonelli)



## AVEZZANO E DELLA MARSICA

### Il Fucino e la sua magia

*Convivio ferragostano sulle antiche sponde.*



**A**ccolti alla “maniera pantagruelica” dallo chef Luigi Sannito, non solo appetitose cibarie elaborate in prelibati sapori locali, ma anche dolci accenti che di declamazione fanno sapienza. Il “sipario culturale”, allestito per l'occasione, ha riportato a un Fucino antico e semplice, connesso a un tessuto di persone povere e ricche: povere di mezzi, ricche di buoni sentimenti. Con Walter Spera, Stefano Maggi, Orietta Spera, un insolito incontro, in una locanda sulle rive dell'antico lago. Panorama di silente e straordinaria bellezza, quello della Piana del Fucino, punteggiata da luci. Romantica culla dei sentimenti ai tempi del lago così come oggi, ha accarezzato e contornato una serata dove, tra pietanze eccellenti, si sono succeduti i calzanti interventi su un omaggio ai pastori, e in particolare alla transumanza, con l'Accademico Stefano

Maggi e, a seguire, un ricordo “recitato” del Fucino, collocato appena qualche anno prima del suo prosciugamento, tra note poetiche e riflessioni. Protagonisti una certa Annina (anima dei luoghi) e lo scrittore Alexandre Dumas (che visitò realmente l'Abruzzo e la Marsica nel 1863 e poté ammirare il lago). Un dialogo inventato ma realistico e credibile, interpretato da Walter e Orietta Spera. Il “sogno” è poi continuato con un breve, simpatico sonetto letto ancora da Orietta Spera. Particolare il menu descritto nei dettagli dallo chef Luigi Sannito, coadiuvato nella preparazione e servizio di cibarie e libagioni dalla gastronomo e sommelier Pasquina Fracassi. Festeggiato il compleanno del Delegato Franco Santellocco Gargano, con classica torta e candolina, e quello degli Accademici Stefano e Fabrizio. (Franco Santellocco Gargano, Orietta Spera)

## DEL VASTO

### “I sapori del mare al tramonto”

*Un convivio-aperitivo, svoltosi in un luogo magico, per la cerimonia del passaggio della campana.*

**I**l passaggio della campana tra il Delegato uscente Filippo Pietrocola e il Delegato fresco di nomina, Adri Cesaroni, si è svolto

in un luogo straordinario, Piazzetta San Pietro, con una vista mozzafiato sul golfo di Vasto. La Delegazione ha voluto fortemente che



la celebrazione avvenisse in un contesto magico, magari anche di buon auspicio per i progetti già in campo del Delegato appena nominato e della sua Consulta, con un simpatico convivio-aperitivo dal titolo "I sapori del mare al tramonto" e la prestigiosa collaborazione di Dino Manes titolare del ristorante "Re Pescatore" di Vasto. Hanno presenziato alla cerimonia il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e il Sindaco di Vasto Francesco Menna; sono intervenuti diversi rappresentanti tra le forze dell'ordine: Colonnello Mario Giaccone, comandante della compagnia dei Carabinieri di

Vasto; Laura Vittoria D'Agostino, Vice Questore del Comando di Vasto; le autorità civili Graziana Di Florio, Sindaco di Cupello; Francesco Prospero, Consigliere Regione Abruzzo; rappresentanti del Comune di Vasto: Felicia Fioravante, Assessore ai lavori pubblici; Alessandro D'Elise, Assessore all'urbanistica; Anna Bosco, Assessore ai servizi sociali.

Nella cerimonia del passaggio della campana, il nuovo Delegato ha dato una breve indicazione sull'impostazione del suo mandato che sarà sviluppato con il contributo di tutti gli Accademici della Delegazione. (Ennio Proietto)

### Calabria

#### REGGIO CALABRIA

### Visita all'azienda agrituristica "Villa Nunzio"

*Degustazione di numerosi prodotti di stagione, tutti di produzione propria.*

**L**agriturismo "Villa Nunzio" è una piccola azienda agricola immersa nelle caratteristiche campagne del comune di Seminara, in provincia di Reggio Calabria. Il giovane chef Nunzio Infantino ha proposto un abbondante menu incentrato sulla degustazione di numerosi prodotti di stagione, tutti di produzione propria. Tra le portate servite hanno sveltato gli antipasti, peraltro serviti in porzioni molto abbon-

danti. Delizioso il primo piatto, gli strascinati al pesto di pistacchio, stracciatella e guanciale. Nonostante la presenza di numerosi altri avventori, il locale ha garantito al tavolo accademico un ambiente raccolto e riservato e un servizio molto rapido, cortese e attento. L'azienda agrituristica rappresenta, nell'ambito del territorio reggino, un punto di ristorazione di livello superiore alla media. (Giuseppe Alvaro)

#### SULMONA

### Consegna del premio "Dino Villani"

*Per la "Pizzella alla cannella" di Pescocostanzo.*

**L**a Delegazione ha consegnato il premio "Dino Villani" al "Biscottificio Artigianale Di Giacomo" per la produzione della "Pizzella alla cannella" di Pescocostanzo, che si distingue per l'equilibrio degli ingredienti e la cannella in polvere. La cerimonia si è svolta nel suggestivo Auditorium San Nicola, alla presenza del Sindaco, dell'Assessore alla Cultura, di Accademici e numeroso pubblico. Il signor Luciano, con il prezioso supporto della moglie Silvana, dal 1989, con una antica ricetta della fine del 1700, ha iniziato a pro-

durre questo dolce tipico usando esclusivamente ingredienti di prima qualità e il "ferro" di famiglia. Il piccolo negozio di appena 13 mq, situato al centro del paese, induce a commettere peccati di gola. Vi si trovano, infatti, oltre alla "Pizzella alla cannella", biscotti, crostate, ciambelle e un particolare dolce pasquale, la "Scarsella", tutto lavorato in modo artigianale con grande cura e passione: produzione fedele alla tradizione e alle antiche ricette. A conclusione della cerimonia, non poteva mancare un assaggio del prodotto premiato. (Gianni D'Amario)



#### VIBO VALENTIA

### Nel borgo più bello della Costa degli Dei

*Convivio a Tropea, cittadina dalle origini leggendarie e dal territorio generoso.*

**N**ella splendida cornice del porto di Tropea, uno degli angoli più suggestivi della Costa degli Dei, si è svolta la riunione conviviale estiva della Delegazione. Al ristorante "3Nodi", lo chef Alfredo Rizzo, sapientemente guidato dai padroni di casa Francesco

e Carmen Mantella, ha preparato un menu curato nei minimi dettagli per offrire agli amici Accademici una degustazione prelibata del pescato fresco e dei prodotti del territorio. Di alto livello l'accoglienza, la posizione dei locali e la presenza dei turisti che approdano con le



loro magnifiche imbarcazioni di ritorno dalle isole del dio Eolo per gustare le proposte innovative e tipiche del locale. Il profumo e le luci sul mare, a pochi metri dalle tavole elegantemente imbandite, fanno da cornice alle elaborazioni del pesce crudo e cotto, ben lavorato e delicatamente aromatizzato. Ogni piatto è una fantasia di sapori e di

decori grazie alle verdure, ai frutti e alle essenze del territorio. Il fiore di Tropea, il baccalà con maionese alla menta, il semifreddo al bergamotto con fragoline all'anice stellato sono solo alcuni esempi. Hanno accompagnato i piatti i vini delle Cantine Lavorate. Grande l'entusiasmo degli Accademici.  
(Eleonora Cannatelli)

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

### OTTOBRE

4 ottobre-17 novembre - **Cremona**

10ª edizione del Festival della Mostarda

6 ottobre - **Treviso**

Settantennale della Delegazione

17 ottobre - **Caltagirone**

Conferenza "La cicerchia"

17 ottobre - **Cena Ecumenica**

I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale

18 ottobre - **Civitavecchia**

Quarantennale della Delegazione

Convegno "L'attualità della cultura dell'alimentazione"

21-27 ottobre - **San Paolo**

13ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

### NOVEMBRE

8 novembre - **Imola**

Convegno "Olio d'oliva, un elisir di lunga vita nella dieta mediterranea. I benefici per la salute vascolare e non solo"

9 novembre - **Lodi**

Convegno "Il riso Carnaroli, un illustre Lodigiano"

16 novembre - **Campobasso**

Convegno "Le birre artigianali in Molise: influenze nella gastronomia. Dove osano le birre..."

16-22 novembre - **IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**

"Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione"

## Sicilia

### CEFALÙ

## Premiato lo "Sfoglio" di Polizzi

*Il premio "Villani" al panificio Tumasella per il dolce che rappresenta la cultura identitaria della comunità polizzana.*

In un'affollata Aula Consiliare è stato consegnato a Giovanni Tumasella, titolare del Panificio artigianale di famiglia "F.lli Tumasella", il premio "Dino Villani" 2024 per la produzione dello Sfoglio, un tipico pro-



dotto dolciario. Il Delegato Antonio Spallina, nel suo intervento, ha ricordato le motivazioni del premio, sottolineando, inoltre, che la cerimonia di consegna è stata organizzata volutamente all'interno della più prestigiosa sede istituzionale del Comune, alla presenza del Sindaco, per esprimere in modo ufficiale il riconoscimento e l'apprezzamento della Delegazione a tutta la comunità di Polizzi Generosa per aver saputo custodire e tramandare, dal XVI secolo a oggi, il rinomato dolce tipico. Il Sindaco, dottor Gandolfo Librizzi, ha ribadito che lo Sfoglio, ideato e realizzato nel 1600 dalle monache

benedettine di Santa Margherita, è entrato a far parte nella tradizione dolciaria di cui ogni famiglia polizzana rivendica l'appartenenza, sapientemente tramandata di generazione in generazione, ed esprime la tipicità culturale identitaria della comunità polizzana come una vera e propria carta di riconoscimento. Giovanni Tumasella ha ringraziato l'Accademia per questo prestigioso riconoscimento che, con emozione, ha dedicato al padre recentemente scomparso, al quale ha attribuito il merito di aver tramandato ai suoi figli questa nobile arte dolciaria. (Antonio Spallina)

### ENNA

## Serata dedicata al "piacentinu ennese"

*Un omaggio alle radici profonde della cultura culinaria locale.*

La riconferma di Marina Tagliavere alla guida della Delegazione si è svolta nello splendido scenario di "Case al Borgo", ad Agira. Durante l'even-

to, sono stati presentati i membri della Consulta: Graziella Fiorenza continuerà a ricoprire il ruolo di Vice Delegato e tesoriere, mentre Fabio Montesano sarà Vice Dele-





gato. Alla serata conviviale hanno partecipato anche Ugo Serra, Consigliere e nuovo Segretario del Consiglio di Presidenza, insieme ad alcuni Delegati di altre province siciliane. La cerimonia, caratterizzata da un'atmosfera di gioiosa convivialità, è stata arricchita da un aperitivo a bordo piscina, con una speciale cassatella salata preparata dallo chef Filippo Realforte, vicepresidente della Federazione Italiana Cuochi di Enna. Successivamente, è stata servita una cena con vari piatti tipici rivisitati, che hanno riscosso un consenso una-

nime. Un plauso particolare va alla Simposiarca, Maria Rosa Platino, che ha tenuto una interessante relazione sul *piacentinu ennese*. La scelta di questo formaggio come tema conduttore della serata ha quindi rappresentato un omaggio alle radici profonde della cultura culinaria locale, celebrando la qualità, la tradizione e l'innovazione nella cucina siciliana. Grazie alla passione e alla creatività di chef come Filippo Realforte, questo prodotto continua a sorprendere e a conquistare i palati di chiunque abbia la fortuna di assaporarlo.

### PALERMO MONDELLO

## Evviva Mondello!

*Per festeggiare il ventesimo anno dalla fondazione, tre convivii nell'incantevole golfo in occasione dei pleniluni.*



La Delegazione, nel suo XX anno dalla costituzione, ha organizzato una serie di riunioni conviviali, privilegiando la borgata marinara di Mondello cui deve il nome, che si sono svolte in

occasione dei pleniluni di maggio, giugno e luglio in tre *location* dell'incantevole e omonimo golfo. Il ristorante della bellissima terrazza dello "Splendid Hotel La Torre" ha ospitato la festa dei vent'anni,

### GELA

## Insediamiento del nuovo Delegato

*Nel corso dell'evento, un'interessante relazione sui cibi dell'estate.*

La Delegazione ha celebrato l'insediamento del nuovo Delegato, Gualtiero Cataldo, già componente del Centro Studi Sicilia Orientale.

La cerimonia si è svolta nella splendida cornice del salone delle feste del Palazzo Mattina, edificio eretto nel XVIII secolo, ristrutturato alla fine del 1800, situato nel cuore del centro storico, rilevato dalla famiglia Granvillano che ne ha sapientemente mantenuto inalterato il valore storico e architettonico.

Erano presenti alla cerimonia il CT della Sicilia Orientale Vittorio Sartorio e Ugo Serra, Segretario del Consiglio di Presidenza, che ha apposto il pin al Delegato tra gli applausi dei convenuti.

Dopo i saluti istituzionali e gli interventi introduttivi, gli Accademici e gli ospiti si sono accomodati nella grande sala del banchetto allestita splendidamente con un



grande tavolo imperiale, per la riunione conviviale di rito, che ha visto come Simposiarca l'Accademico Salvatore Tringali, che ha svolto un'interessante relazione sui "Cibi dell'estate: principi nutrizionali e tecniche di preparazione", nonché sul menu dedicato. Un grande applauso ha sancito la brillante interpretazione del menu da parte del ristoratore "Mantegna" e l'insediamento del nuovo Delegato.

riservata ai propri Accademici che, numerosi ed emozionati, hanno ascoltato la lettera che il Delegato onorario e fondatore Antonio Ravidà, fisicamente impossibilitato a intervenire, ha indirizzato alla compagine sociale durante il racconto che il Delegato Beppe Barresi ha dedicato ai primi anni di attività e iniziative della marinara Delegazione. La seconda, intima e allegra, riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Le Rocce" di Mondello paese, nucleo storico della borgata che si sarebbe trasformata in una rinomata località balneare. Nell'occasione è

stata anche riconfermata la composizione della Consulta. Infine, a luglio, la Delegazione si è ritrovata per i saluti estivi nel tradizionale appuntamento che l'ha vista tante volte ospite nella bellissima villa dello storico e illustre "Circolo Canottieri Roggero di Lauria", presieduto da Andrea Vitale, consigliere della Federazione Canottaggio, che dall'inizio del XX secolo dà lustro alla città con vittorie in tutte le specialità sportive legate al mare. Nei diversi convivii si sono celebrati i fasti della cucina di mare, vanto del territorio. (Beppe Barresi)

## SIRACUSA

### L'Intelligenza Artificiale in cucina

*L'argomento è stato trattato in un antico borgo.*

**P**er la riunione conviviale d'estate, la Delegazione ha piacevolmente esplorato la zona nord del territorio vistando un tipico agriturismo, "Badiula", antico borgo immerso nel verde della campagna carlentinese, dove aranceti, limoneti e uliveti fanno da sfondo alla tenuta ravvivata dai colori e dai profumi tipici della campagna siciliana.

Il locale accogliente e sapientemente arredato ha fatto da sfondo a un allestimento lodevole del tavolo imperiale, che ha consentito una vivace e appassionata convivialità. Il servizio è stato garbato e puntuale; i piatti, espressione dei



prodotti del territorio a chilometro zero, presentati in modo armonico e veramente piacevoli al palato. Durante la serata, è stata presentata la nuova Accademica Isabella Meloni, mentre la Simposiarca, Barbara Ruvoli, ha catturato l'attenzione dei partecipanti con una relazione su "L'uso dell'Intelligenza Artificiale in cucina". (Rosalia Maria Sorce)

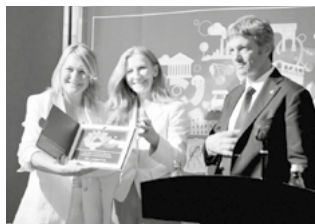
## Giappone

### TOKYO

### Evento a sostegno della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco

*La neo Delegazione ha ricevuto dalle Istituzioni italiane un prestigioso riconoscimento.*

**C**ontinua il *roadshow* a sostegno della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio dell'Unesco. Dopo New York, Doha, Las Vegas e Lione, è la volta di Tokyo, nell'eccezionale cornice dell'Ambasciata Italiana, edificio storico di grande fascino. L'evento, organizzato dal Masaf e dal Ministero della Cultura, in collaborazione con il Maeci, Ice Agenzia, Ministero del Turismo ed Enit, è stato un'occasione importante per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico del nostro Paese. Eccezionali ambasciatori della tra-



dizione alimentare italiana e di uno stile di vita legato alla Dieta Mediterranea, gli azzurri della Nazionale Italiana di Rugby, in Giappone per disputare alcune partite amichevoli nell'ambito della Summer Nations Series.

Il ministro Lollobrigida ha sottolineato che "La nostra tradizione

## Nel Mondo

### Cile

### SANTIAGO DEL CILE

### Dagli Appennini alle Ande

*Alla ricerca delle storie di immigrati italiani legate alla nostra gastronomia.*

**C**osì hanno definito la loro storia Paola Vaccari e Adriano Po, due modenesi che da 12 anni vivono a Lima, città sita nella valle del fiume Aconcagua, a circa 34 km dal porto di Valparaíso e a 110 dalla capitale Santiago. Per la vicinanza al porto di Valparaíso, Lima è stato un punto d'arrivo per molti italiani che alla fine del 1800 e agli inizi del 1900 sono emigrati alla ricerca di una migliore qualità di vita. I loro discendenti hanno mantenuto le tradizioni italiane, promuovendo cultura e gastronomia che ormai sono parte dell'identità locale.

La Delegazione ha organizzato una visita a Lima facendo una sosta a "Confites Merello", antica fabbrica tradizionale di caramelle, fondata nel 1932 da famiglie italiane, e dove è stata accolta da uno dei discendenti Merello. Così, come in passato gli immigrati italiani cercavano un benessere migliore a Lima, anche adesso Paola e Adriano, gestori del ristorante "Pavarotti", hanno deciso di vivere la loro esperienza: "Veniamo da una cultura gastro-



nomica di famiglia, nonno fornaio e mamma pasticciera. Pasta fatta a mano, salse e ragù a lunga cottura, salumi e formaggi, pizza e focacce, brasati di carne e grigliate". Perché "Pavarotti"? Luciano era un cliente del forno e della pasticceria "San Giorgio" di Modena; gli piacevano i cigni di bignè in crema chantilly e le crocette lunghe di pane. Il pranzo accademico ha coinciso con un raduno di proprietari di Ferrari, più di 15 auto di diversi anni e colori, dove spiccava ovviamente il rosso, in uno scenario simile a una vallata toscana e in un locale che potrebbe definirsi come una cascina elegante. Il ristorante offre un'ottima carta di piatti autentici italiani con prodotti italiani e nel rispetto in pieno delle ricette originali: uno dei migliori visitati dalla Delegazione. (Alessandro Bizzarri)

culinaria non rappresenta solo un insieme di ricette, esperienze, pratiche e contaminazioni, ma è il cuore della Dieta Mediterranea, caratterizzata da prodotti alimentari d'eccellenza, da cibi sani, dalla varietà e dalla biodiversità". E sono proprio questi i concetti che hanno ispirato la Delegazione, che ha proposto un menu che lega prodotti italiani d'eccellenza distanti tra loro

percorrendo da Sud a Nord la penisola. Numerosi gli interventi delle autorità, dal ministro del Turismo Daniela Santanchè, a Matteo Zoppas, Presidente di ICE Agenzia, che ha ricordato quale autorevole occasione sia la candidatura Unesco per raccontare i valori del *Made in Italy*, a Marzio Innocenti, Presidente della Federazione Italiana Rugby. (Emanuela Orighi)



## VALLE D'AOSTA

**MONTEROSA**  
25 giugno 2024

Ristorante "Le Foyer de Grand-Mère" della famiglia Nicoletta, in cucina Mattia Nicoletta. ●Località Les Crêtes 11, Fénis (Aosta); ☎cell. 320/4125760; lefoyer@aupotagerdegrandmere.com, www.lefoyerdegrandmere.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (tranne che per gruppi). ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** prosciutto di tacchino affumicato, spumino di ricotta e verdure, insalata di barbabietole, fantasia di bollito alla moda vecchia, tortino del verger con salsa al bleu d'Aoste, frittella del Foyer; sorbetto caldo; risotto alle fragole; potagette; gourmandise de Grand-Mère.

**I vini in tavola:** Torrette Supérieur 2022 (Maison Agricole D&D); Petite Arvine 2022 (Le Grain).

**Commenti:** Agriturismo della nota azienda agricola "Au Potager de Grand-Mère". Il menu ripercorre le eccellenze della produzione locale, elaborate secondo la tradizione dell'antica cucina di famiglia, senza dimenticare una ricerca nei sapori e negli abbinamenti che ha sorpreso gli Accademici. Molto apprezzati il risotto alle fragole, con una leggera mantecatura di gorgonzola, e la potagette, una rivisitazione della tartiflette con porri, jambon alla brace di St Oyen e caprice de Brenç. Il dolce è sempre una sorpresa. Graditissima la bavarese con coulis di fragole dell'orto che ha suggellato un'esperienza gourmet piacevole e conviviale.



## PIEMONTE

**ALBA LANGHE**  
26 luglio 2024

Ristorante "Filippo Oste" di Silvia e Filippo Giaccone, in cucina Filippo Giaccone. ●Via Umberto 12, Albaretto della Torre (Cuneo); ☎cell. 338/8871155 - 345/2953736; info@filippogiaccone.com, www.filippogiaccone.com, Facebook: Filippo Oste in Albaretto; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e fine agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** insalata di Filippo; risotto alla Cesare; carré di vitello alla pietra; torta di nocciole e zabaione.

**I vini in tavola:** Alta Langa Filippo; Langhe Nebbiolo (Cardelli); Moscato d'Asti.

**Commenti:** Serata dedicata allo chef Cesare Giaccone, padre di Filippo, recentemente scomparso. Simposiarca Bruno Murialdo, scrittore e fotografo, nonché amico personale di Cesare. Buona cena e buoni vini in un angolo di Langa che Cesare definiva un Paradiso.

**ASTI**  
7 giugno 2024

Ristorante "Aperifish" di Albino Gado, in cucina Alessandra Zelio. ●Frazione Barcara, Refrancore (Asti); ☎cell. 334/2298320; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** carpaccio di tonno rosso con marmellata di cipolle, gamberi al naturale con salsa tartara, polpo bollito con insalata di cannellini al profumo di cipolla; spaghetti alle vongole; gnocchetti con coda di rospo e pistacchi; fritto di calamari, totani, gamberetti e acciughine; fragole con gelato.

**I vini in tavola:** Cortese Alto Monferrato, Castiglione Tinella; Langhe Favorita 2023 (Cascina Chicco).

**Commenti:** Dopo una serie di ottime cene legate al territorio e alla tradizione, una riunione conviviale a base di pesce! A pochi chilometri da Asti c'è un simpatico localino dove viene servito un menu in base al pescato, magistralmente elaborato da Albino e dalla sua équipe. Ricette originali si alternano alla tradizione, sempre con risultati eccellenti; notevole l'abbinamento del polpo con i cannellini e ghiotta la pasta con le vongole. Cibi serviti con generosità e altrettanto dicasi per i vini. Servizio premuroso e sorridente, prezzo equo. Il risultato è una gran voglia di tornare per provare che cosa offre il mare quel giorno.

**BIELLA**  
11 luglio 2024

Ristorante "Circolo Le Piane di Pratetto" di Alfredo e Clara Caneparo, in cucina Clara Caneparo. ●Regione Pratetto1/1, Tavigliano (Biella); ☎015/43108, cell. 338/7225831; circololepiane@gmail.com, www.lepianedipratetto.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** insalata russa, peperone con acciuga in salsa verde, tommino con composta di cipolla di Tropea, lingua in salsa rossa, flan di zucchine con crema al parmigiano; risotto alle verdure di stagione; guancia di maialino iberico brasata e patate al forno; tiramisù, bunet, panna cotta.

**I vini in tavola:** Barbera e Sauvignon (Gallina).

**Commenti:** Il locale, situato a 1.060 m di altitudine, è immerso tra prati e sentieri che portano all'Oasi Zegna. È stato proposto dal Simposiarca Renato Zorio perché luogo adatto per trascorrere una serata di inizio estate. L'affabilità dei gestori e la capacità culinaria dalla giovane chef Clara Caneparo hanno contribuito alla buona riuscita del convivio. Incantevole il panorama e la frescura dell'aria genuina. In tavola, tipici piatti del territorio hanno intrattenuto gli Accademici: deliziosi gli antipasti presentati con armonia cromatica; morbidissima la guancia di maialino accompagnata da patate croccanti. La serata si è conclusa con i ringraziamenti e la consegna di un omaggio accademico.

**CUNEO-SALUZZO**  
22 giugno 2024

Ristorante "Reis Cibo Libero di Montagna" di Azienda Agricola Chiot

Martin di Juri Chiotti, in cucina Juri Chiotti, Chiara Danielli. ●Borgata Chiot Martin - Valmala, Busca (Cuneo); ☎0175/978033; reis.cibodimontagna@gmail.com, www.reisagriturismo.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal martedì al giovedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** lattuga romana alla brace, castagne, ribes; risotto con aglio orsino, mandorle, mirtilli fermentati; costato di pecora ripieno, rape, peperoni; panna cotta al fieno, sciroppo di pino cembro.

**I vini in tavola:** Cortese Reis Rocco di Carpeneto (Az. Agr. Il Rocco); Sottosopra (Fratelli Rosso).

**Commenti:** Incontro in montagna per la Delegazione, prima della pausa estiva, da Juri Chiotti, stella Michelin a 25 anni, che ha successivamente abbandonato il mondo stellato per "tornare alla materia". Il Simposiarca Davide Gerboni ha descritto con dovizia la filosofia del luogo. Reis, radici, ben ancorate alla terra, per ricordarci che è lei a produrre il cibo di cui ci nutriamo. Il pensiero a una ristorazione che si adatta alla natura, rispettandone i tempi e valorizzandone la diversità. Esperienza che ha colpito gli Accademici e i graditi ospiti, per i sapori, a volte intensi, resi tali dalle materie prime utilizzate, coltivate in loco. Particolarmente graditi il risotto e il costato di pecora.

**IVREA**  
6 giugno 2024

Ristorante "Cella Grande" di Società Agricola Tenuta Duca SS, in cucina Paolo Dipalmo. ●Via Cascina di Ponente 21, Viverone (Biella); ☎0161/1892213; www.cellagrande.it, FB; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** cheesecake di fassona; girella di pasta fresca gratinata al forno con ricotta, spinaci e pesto di pomodori secchi; pancia di vitello cbt con salsa di mirtilli e patate al forno; panna cotta con lamponi ghiacciati e salsa al cioccolato.

**I vini in tavola:** Spumante rosé (Francigeno); Erbaluce di Caluso Docg (San Michele); Rosso (Merone); passito Ardorem Erbaluce di Caluso (Cella Grande).

**Commenti:** Bella location nel parco; prezzo elevato.

## PINEROLO 28 giugno 2024

Ristorante "Oink" di Francesca Malano e Bernardo Mazza, anche in cucina. ● Via Sestriere 23, Pinasca (Torino); ☎ cell. 392/3027131; oinkagriturismo@gmail.com, www.oink-agriturismo.it; coperti 40+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ● Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi di cinto senese e formaggi locali; fagottini Oink di patate e salsiccia di cinto senese croccante; ravioli Oink; spalla di maiale cotta a bassa temperatura con insalata di patate; pasticceria secca con mousse di zabaione al Passito.

**I vini in tavola:** Acqui Docg brut rosé (Monteruello); Aristanis metodo classico brut; Cannonau della Sardegna Doc Riserva Corash (entrambi Cantina della Vernaccia); Passito Passi di Giò (L'Autin).

**Commenti:** La scommessa, vinta, era quella di recuperare un frammento di tradizione e affiancare all'allevamento dei maiali di cinto senese l'agriturismo, dove servire carne suina declinata in diverse preparazioni. Francesca e Bernardo accolgono gli ospiti con familiarità, senza trascurare però il taglio professionale. Insieme in sala e in cucina, propongono i piatti del Pinerolese, senza dimenticare alcune suggestioni della Sardegna, la regione dalla quale proviene Bernardo. Completano l'atmosfera la pietra e il legno, oltre al giardino. Tanto verde e piatti con cibi di prossimità, questa volta reale. Interessante la selezione dei vini, considerato che si tratta di un agriturismo.

## TORINO 25 luglio 2024

Ristorante "Bottega Mia" di Perpetual brain srl, in cucina Yari Sità. ● Via Palazzo di Città 19, Torino; ☎ 011/7652642; info@ristorantebottegamia.it, www.ristorantebottegamia.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** tartelletta con insalata russa, pizzetta frita, sashimi di ricciola limone 8 mesi, tartare di manzo tuorlo d'uovo lattuga e furikake; risotto allo scoglio con alghe nori e nero di seppia; brandacujun ai profumi mediterranei e corn flakes di riso; bônét alla langarola, pesche e mou salato.

**I vini in tavola:** Bianco di Luna metodo Martinotti (Cantina del Ciabot); Just B Pop (Progetto Brancacci 1960); L'Arpian Piemonte Doc (Vincenzo Amerio).

**Commenti:** Il locale dello chef Sità è in pieno centro città, accogliente e romantico e con un piacevole dehors affacciato sulla piazzetta antistante. La cucina di Yari Sità è il curioso e accattivante risultato di cucina piemontese classica interpretata con tecniche e ingredienti "di supporto" orientali e asiatici. L'intero menu è stato apprezzato per l'armonia dei sapori e per le ottime cotture. Un plauso particolare al risotto, perfetto, e al dessert. Servizio attento e cortese. La chiacchierata finale con lo chef ha rivelato un personaggio molto preparato, curioso e appassionato, che ha piacevolmente impressionato gli Accademici. Ottima serata!

## TORINO LINGOTTO 29 luglio 2024

Ristorante "Tiffany Bistrot di mare" di Sabino di Muro, anche in cucina. ● Via Pertinace 19, Torino; ☎ cell. 328/7080965; www.tiffanybistrot.it; coperti 20. ● Parcheggio comodo; ferie 10-31 agosto; giorno di chiusura a cena; domenica. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bombette di pesce spada, selezione di carpacci di pescato con pane tostato e burro di Bordier alle alghe; gnocchetti di patate con ombrina pescata, olive taggiasche ed erbetto; rollò di spigola pescata con mazzancolle e salsicorne; sfera al cioccolato fondente su olio extravergine di oliva e fiocchi di sale maldon.

**I vini in tavola:** Extra brut 36 mesi metodo classico (Rattalino); Gibelè 2023 (Pellegrino).

**Commenti:** Il Simposiarca Alberto Sacco ha scoperto un ristorante di pesce con pochi tavoli e ambiente essenziale. Il menu ha ricevuto un ampio consenso per la freschezza del pescato e la ricercatezza dei piatti proposti, con particolare riferimento alla selezione di carpacci, agli gnocchetti e all'originale e ben calibrata sfera di cioccolato. Alla serata, che si è svolta in un clima di festosa convivialità, ha partecipato il neo Consigliere di Presidenza, nonché DCST del Piemonte, Elisabetta Cocito, che ha sinteticamente illustrato i futuri obiettivi accademici e il ruolo del CSFM. Il Legato della Val di Susa ha infine portato il saluto degli Accademici valsusini.

## VERBANO-CUSIO 20 giugno 2024

Ristorante "Vincent Bistrot" di Olga Baiardo, in cucina Stefano Zara. ● Via Alessandro Manzoni 4, Verbania Pallanza (Verbania); ☎ cell. 351/6516862; vincentbistro20@gmail.com, www.vincentbistro.it; coperti 20+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre, gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** parmigiana di melanzane; tagliata di manzo, verdure grill; macedonia con gelato.

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

**Commenti:** Ritorno in un locale già conosciuto per ammirare lo sguardo luminoso verso la piazza di Pallanza, ora completamente restaurata e isolata pedonale in riva al Lago Maggiore, rivolta verso il Golfo delle Isole Borromeo: luogo adatto a manifestazioni per la cittadinanza e i turisti.

## VERBANO-CUSIO 18 luglio 2024

Ristorante "Via Roma" di Sabino Mazzarella, anche in cucina. ● Via Roma 19, Verbania Intra (Verbania); ☎ 0323/402759, cell. 334/9046904; info@ristoranteviaroma.it, www.ristoranteviaroma.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre, gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** capesante scottate con mousse alla pesca, cipolla rossa di Tropea e crumble alla menta; filetto di rombo con finocchio gratinato, pomodorino confit e pâté di olive taggiasche; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** La Segreta bianco (Planeta); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Umani Ronchi).

**Commenti:** Ambiente estivo sorprendente, delicatamente illuminato; sala all'aperto fra le case della frazione Intra nel comune di Verbania e nonostante ciò circondata dal verde; ciò contribuisce a creare un'atmosfera accogliente e affettuosa.

## VERCELLI 27 luglio 2024

Ristorante "La Topia" di Società snc, in cucina Stefano Cigolini. ● Località Orsanvenzo 1, Valduggia (Vercelli); ☎ cell. 327/5742019; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo;

ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** antipasti con prodotti locali e preparazioni tipiche del territorio; risotto con pesto alla salvia e robiola piemontese; tagliatelle con cipollotti e camomilla; ravioli con ragù di anatra locale; capunet; costine DOS e brusch all'astigiana; dolce della casa a scelta.

**I vini in tavola:** Coste del Sesia Borboni 2021; Parcella 40 2023 (Valle Roncati).

**Commenti:** La trattoria prende il nome dal pergolato di uva americana sotto il quale gli Accademici si sono salutati con la tradizionale riunione conviviale estiva in Valsesia. Il pranzo è stato all'insegna dei prodotti del territorio, caratterizzati da un'ottima scelta delle materie prime e dei piatti della tradizione piemontese, come i capunet e gli agnolotti. Non sono mancati interessanti spunti innovativi, come il risotto al pesto di salvia e robiola e le tagliatelle fresche con cipollotti e fiori di camomilla, che hanno ricevuto consensi unanimi. I vini, proposti dal ristorante, ben si sono accompagnati ai piatti. Puntuale e cortese il servizio.



## LIGURIA

## ALBENGA DEL PONENTE LIGURE 12 giugno 2024

"Trattoria del Mare" di Gaetano Camiolo e Angela Piscopo, in cucina Angela Piscopo. ● Via Michelangelo 23, Albenga (Savona); ☎ 018/2556829, cell. 333/6180471; gaetano.camiolo@fastwebnet.it; coperti 65+10 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì in inverno. ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** pesce spada con peperoni, brandacujun, tonno scottato con pomodori freschi di Albenga, acciughe marinate, polpo e patate; tagliolini con i frutti di mare; orata in crosta di sale; fritto



LIGURIA segue

misto; rolo di pan di Spagna con crema Chantilly e fragole.

**I vini in tavola:** Cirò Doc Segno 2023 (Librandi).

**Commenti:** In un'antica villa del 1900, davanti alla scogliera e dalle cui finestre si ammira l'Isola Gallinara, ecco una vera trattoria di mare che offre una cucina semplice, gustosa e tradizionale, ben eseguita con piatti perfetti nella loro semplicità. Commenti entusiastici per cibo, vini e servizio giovane e gentile che ha fatto sentire gli Accademici veramente a loro agio. Complimenti alla cuoca Angela e al direttore di sala e proprietario Gaetano, che vanta una lunga esperienza nella ristorazione. Da consigliare senza dubbi.



## ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

27 giugno 2024

Ristorante "Antica Osteria del Bergallo" di Paolo Longo, anche in cucina. ●Via Roma 17, Borgio Verezzi (Savona); ☎0196/17783, cell. 393/8697237; ristorantebergallo@gmail.com, www.anticaosteriadelbergallo.com; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** cipolle rosse di Verezzi ripiene, tarte tatin di cipolle rosse di Verezzi; tagliolini con funghi porcini freschi; lumache alla verezzina; coniglio alle erbe locali di Verezzi; torta di zucca dolce di Verezzi.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato; Vermentino 2023 (Claudio Vio).

**Commenti:** Bellissima serata in puro stile accademico nel ricordo di Mario Soldati, che frequentava Verezzi e il Bergallo, alla presenza dell'amico Luca Parodi, Delegato di Genova-Golfo Paradiso, e del Sindaco Renato D'Acquino. Piatti molto buoni e ben eseguiti, su tutti gli antipasti e le eccellenti lumache alla verezzina, vanto della storia di Verezzi e del Bergallo. Molto buoni i vini in tavola e il servizio, gentile e rapido. Ambiente rustico e di rara bellezza con vista imperdibile su tutta la costa con il Mar Ligure a fare da cornice per momenti indimenticabili.



## ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

21 luglio 2024

Ristorante "Hermitage" della famiglia

Barbera, in cucina Stefania Carpinì. ●Via Roma 17, Villanova di Albenga (Savona); ☎018/2582976; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** fiori di zucca ripieni, farinata, acciughe fritte, patate di Bardineto e bottarga di tonno rosso di corsa; bottoni di pasta fresca ripieni di calamari con battuta di gamberi rosa e maggiorana; orata in crosta di sale; pesche caramellate con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco rosé (Pala-din); Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2023 (La Vecchia Cantina); Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato (Bio Vio).

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale in una cornice splendida, allietata da piatti veramente ben eseguiti che hanno ben espresso bontà, semplicità e tradizione del Ponente ligure. Vini ottimi e servizio impeccabile condotto dai fratelli Luca e Massimo e da Chiara, quarta generazione dei Barbera. Una vera eccellenza del territorio della Delegazione.



## SAVONA

7 luglio 2024

Ristorante "Locanda dell'Angelo" di ristorante Locanda dell'Angelo di Tommaso Agnoli e Sabrina Vezzo, in cucina Davide Verdrosa. ●Via Roma 30, Millesimo (Savona); ☎cell. 346/2290629; locandadellangelomillesimo@gmail.com, www.locandadellangelomillesimo.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** battuta di fassona al coltello con tartufo nero di stagione, vitello *sous vide*, salsa tonnata e fichi; bottoni ripieni di coniglio alla ligure al *beurre blanc* e il suo fondo; reale di maialino laccato al miele, cipolle caramellate e ribes; pastiera al cucchiaino.

**I vini in tavola:** Conegliano Valdobbiadene Docg (Sutto); Nebbiolo Langhe Doc Bio 2022 (Tenuta Rocca).

**Commenti:** Convivio con tema dedicato alla cucina della Val Bormida, che lo chef ha saputo rivisitare nel menu senza offuscare la tradizione. Molto apprezzata la particolare rielaborazione nel delicato reale di maialino laccato al miele con cipol-

le caramellate e ribes. L'ospitalità e l'accoglienza sono di ottimo livello con un servizio celere e puntuale. La Delegata Anna Rosa Gambino, complimentandosi con i titolari Sabrina Vezzola e Tommaso Agnoli, coppia affiatata e competente, ha consegnato loro la ben meritata vetrofania.



## LOMBARDIA

### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

31 luglio 2024

Ristorante "Mulinero" di Giovanna Vischioni, in cucina Andrea Feder. ●Località Moscatello 3/5, Pozzolengo (Brescia); ☎030/918521, cell. 348/4422871; info@agriturismomoscatello.it, www.agriturismomoscatello.it, www.facebook.com/moscatellomulineragrirlais; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a febbraio e novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** vegetali in varie consistenze, wasabi, pistacchi, sorbetto al sedano; risotto al pomodoro con cozze, vongole, triglie e mazzancolle; coniglio alla royale con scalogno ed erba pepe e *jus* al limone; capperi canditi e olio evo.

**I vini in tavola:** Trebbiano di Lugana Nulla (Selva Capuzza); Classico brut Saignée (Ca' Lojera); Petit Verdot Mulinero (Moscatello & Mulinero); Sauternes (Château Villefranche).

**Commenti:** All'interno del locale, ovunque si posi lo sguardo, è un tripudio di oggetti d'arte e di verdi piante; una bomboniera preziosa, tra antico e moderno, creata dal gusto di Lorenzo Bernardini, architetto, pittore pluripremiato e precedente chef del ristorante. Le proposte originali dello chef Andrea Feder tengono conto sì del territorio, ma traggono spunto anche dalle sue molteplici esperienze fatte, in particolare modo, all'estero. Spicca un bel gusto artistico che si ammira negli eleganti piatti, nelle composizioni di colori che, come nei quadri di Lorenzo, regalano piacevolezza e armonia.



### ALTO MILANESE

18 giugno 2024

Ristorante "Corte Lombarda" di Corte Lombarda srl, in cucina Fulvio Raffanini. ●Piazza Matteotti 9, Cerro Maggiore (Milano); ☎0331/535604; info@cortelombarda.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** fagotto di pasta fillo alle erbe di campo e casera con frittelle di grano saraceno e fiori; *cjalcons*, specialità ripiena della Carnia con burro versato, montasio grattugiato e cannella; sella di coniglio ripiena in crosta verde croccante; scrigno di sfoglia alle albicocche su salsa al cioccolato.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna Nord Est Doc (Cantina del Vermentino Soc. Coop. Agricola Monti); Dolcetto d'Alba Le Rondini Doc (Cantina Terre del Barolo).

**Commenti:** Fulvio Raffanini, un nome, una garanzia che scaturisce anche da 45 anni di attività ininterrotta nella ristorazione; una personalità che, con continuo aggiornamento e fantasia, riversa le sue capacità nelle preparazioni sia semplici, sia elaborate. Il filo conduttore del convivio è stato la pasta nelle sue diverse presentazioni: pasta fillo, impasto per frittelle, farina, acqua e patate per i *cjalcons*, pasta sfoglia croccante con erbe spontanee come un prezioso scrigno e per finire pasta sfoglia dolce a custodire albicocche caramellate. Una cena che ha consentito a un commensale di affermare "splendida scelta", commento che ha sintetizzato il parere e la soddisfazione di tutti.



### ALTO MILANESE

10 luglio 2024

Ristorante "Osteria del Gallo 1872" di Colombo srl, in cucina Davide Dalmai. ●Piazza del Popolo 12, Arluno (Milano); ☎02/9017381; osteriadellgalloarluno@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** petto d'oca affumicato ai legni di faggio con tagliatelle di verdure marinate all'agro, datterini caramellati, olive taggiasche e cialda al carbone vegetale; cortecce di pasta fresca al ragù bianco di coniglio, battuto di zucchine trombetta e ristretto al Vermentino

Colli di Luni; quaglie al forno cotte a bassa temperatura con riduzione al Campari, polvere d'arancia e caponatina dell'orto; "dolce Arluno" in gelatina d'arancia e mandorle con crema alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Gutturino Doc Dante 45; Ortrugo Doc Dante 45 (entrambi Cantina Campana, Ciriano di Carpaneto).

**Commenti:** Gli Accademici si sono ritrovati in un ambiente d'altri tempi e condotti dalla bravura dello chef Davide hanno potuto apprezzare il susseguirsi delle vivande in un crescendo di sapori. Delicato l'antipasto con un petto d'oca che quasi azzerava l'affumicatura fatta con legno di faggio e si sposava ottimamente con la cialda al carbone vegetale; più saporito il primo con un sugo realizzato con coniglio ed erbe aromatiche colte nel cortile del ristorante, anche con foglie di lavanda; più deciso il gusto delle quaglie accompagnato da una gradevolissima caponata. In chiusura il "dolce Arluno" canonizzato dal pasticciere Busnelli e rivisitato anche da Iginio Massari.

#### CREMONA 4 luglio 2024

Ristorante "Bacco Toscano" di Walter Caselli. ●Via Cavatigozzi 34, Sesto ed Uniti (Cremona); ☎0372/76360; [baccotoscanoristorante@gmail.com](mailto:baccotoscanoristorante@gmail.com); coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostini e salumi toscani, fettunta; picci cacio e pepe; tagliata panzanese di chianina al pepe verde e rosmarino; verdure grigliate; toscamisù, cantucci e Vinsanto.

**I vini in tavola:** Vini bianco e rosso toscani della casa.

**Commenti:** L'Accademico Marco Leggeri, nelle vesti di Simposiarca, ha presentato il locale e il patron Walter Caselli, toscano del Casentino, nel Cremonese dal 2011, dove da allora gestisce il ristorante insieme a Patrizia Cassenti. L'ambiente è rustico e accogliente, con tavoli anche all'aperto. Eccellenti le materie prime utilizzate, soprattutto la carne. Marco Leggeri ha sottolineato il fatto che anche Leonardo da Vinci abbia contribuito a esportare la cucina toscana: per esempio durante la sua permanenza milanese è stato l'ispiratore del risotto allo zafferano, con

l'utilizzo della spezia proveniente dalla sua terra, e tra le sue invenzioni troviamo attrezzi da cucina, come il cavatappi e il tagliauovo.

#### LARIANA 12 giugno 2024

Ristorante "Acquadolce" di Emanuele Riva - La cava dei sapori srl, in cucina Carmelo Sciarrabba. ●Via Regina Vecchia 26, Carate Urio (Como); ☎031/2492199; [info@acquadolce.it](mailto:info@acquadolce.it); [www.acquadolce.it](http://www.acquadolce.it); coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre e 15 a gennaio; giorno di chiusura mercoledì; in inverno aperto solo il fine settimana. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** asparago bianco in crosta di sale, fondo vegetale e salsa olandese; risotto riserva San Massimo, lumache, "gras de rost", aglio orsino; quaglia in *crêpinette*, finanziaria, purè di fave e riduzione al Porto; zuppeta di fragole, gelato al rabarbaro e zabaione al sambuco.

**I vini in tavola:** Soave classico 2023 (Inana); Bourgogne blanc 2021 (Domaine Pignernet et fils); Schiava Vernatsch Fass Nr. 9 2023 (Cantina Giralan).

**Commenti:** Una splendida serata in un ristorante affascinante, posto a contatto con le acque del Lario, una veranda ininterrotta a inquadrare il panorama stupendo delle verdeggianti colline che si tuffano nel lago. A ciò si aggiunge la sempre migliore cucina dello chef Emanuele Riva, patron e sommelier, che ha aggiunto la sua cortese competenza proponendo vini di elevato livello in perfetto abbinamento con ogni piatto. Eccellente il risotto con lumache e "gras de rost" (sugo di arrosto) e ottime le quaglie in *crêpinette*, una preparazione poco comune ma particolarmente adatta a volatili di modeste dimensioni. Splendida serata, quindi, e grazie alla squadra di "Acquadolce".

#### MILANO DUOMO 13 giugno 2024

Ristorante "Bracio Sicilian Bites" di Davide Graziano, Fabio Giuffrè, Roberto Ruggiero/Bracioleria srl, in cucina Davide Graziano. ●Via Antonio Fogazzaro 9, Milano; ☎02/5514784; [direzione@labracioleria.it](mailto:direzione@labracioleria.it); [www.labracioleria.it](http://www.labracioleria.it); [www.instagram.com/braciosicilianbites](http://www.instagram.com/braciosicilianbites); coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato;

ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** salsiccia condita alla messinese, "cazzilli" e panelle tradizionali; timballo di anelletti con melanzane fritte e provola iblea; braciola classica di manzo alla messinese; braciola di nero dei Nebrodi, purea di patata di Avezzano affumicata al legno di quercia; mousse al pistacchio di Bronte; crumble di "scorcìa" di cannolo e granella di pistacchio.

**I vini in tavola:** Neroluce brut Nero d'Avola Sicilia Doc; Surya Rosso Nero d'Avola Sicilia Doc 2020 (entrambi Principi di Butera).

**Commenti:** Le Simposiarche F. Brunelli e A. Gersony hanno organizzato la riunione conviviale in un locale nato nel 2013 per proporre le bracirole alla messinese in diverse declinazioni. Oggi il ristorante ha arricchito la sua carta, ma la "mission" resta quella di divulgare la cucina tradizionale siciliana, e in particolare quella messinese, e di usare materie prime provenienti dalla Sicilia. F. Brunelli ha illustrato i prodotti tipici presenti nel menu, dalla provola iblea al suino nero dei Nebrodi alla patata del Fucino. Non poteva infine mancare la storia della "braciola alla messinese". La serata si è conclusa con il saluto del patron del locale, che ha ricevuto l'applauso dei commensali e un volume dell'Accademia.

#### SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 20 giugno 2024

Ristorante "Trattoria Bocca Bassa" della famiglia Anselmi, in cucina Ada e Valero Anselmi. ●Via Argine Oglio 28, Bocca Bassa, Viadana (Mantova); ☎0375/80107, cell. 339/1023733; [verry.v@libero.it](mailto:verry.v@libero.it); [www.trattoriaboccabassa.it](http://www.trattoriaboccabassa.it); coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** spalla cotta, salame, prosciutto crudo, frittata con le rane; rane fritte, pesce gatto fritto, pesciolini fritti; panna cotta, sbrisolona.

**I vini in tavola:** Lambrusco Peppone (Cantina Tirelli); Lambrusco del Duca (Breda, Sabbioneta); Chianti Classico (Nozzole); Lugana (Tenuta Ravaglia).

**Commenti:** Il fiume Oglio segna uno dei confini naturali del territorio della Delegazione e proprio ai

piedi dell'argine del fiume si trova la "Trattoria Bocca Bassa", un locale che storicamente incarna la cucina del fiume. Per la cena di mezza estate sono stati portati in tavola tutti i classici estivi per cui, dopo un antipasto costituito da salumi vari e dalla frittata con le rane, è seguito il trionfo dei fritti: il pesce gatto, la *psina* di fiume e le rane in pastella, tutti serviti su vassoi di servizio. Tutti i prodotti fritti alla perfezione, croccanti e gustosissimi e accompagnati in tavola da una buona proposta di vino. Il servizio in sala di Weruska è stato come sempre apprezzato.

#### VALLECAMONICA 28 giugno 2024

Ristorante "Osteria al Cantini" di Matteo e Francesca Rivadossi. ●Via Vittorio Emanuele 15, Borno (Brescia); ☎0364/310728; [www.alcantini.com](http://www.alcantini.com); coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** hummus di piselli, coriandolo, olive e riso Venere, funghi bbq in salsa teriyaki, melanzana ed erbe, formaggio di malga al forno, selezione di salumi e formaggi con confetture, tartare di manzo, tuorlo d'uovo e senape in grani; baccalà al latte e polenta di mais spinoso nero; guancetta di manzo cbt, macco di fave e funghi porcini; gelato al latte di montagna, crumble di arachidi.

**I vini in tavola:** Pas Dosé (Concarena); Il Casello 2022 (Alena).

**Commenti:** Ristorante di riferimento per Borno, con una gestione ormai consolidata in un locale accogliente e caratteristico. Da dicembre 2023, un nuovo chef ha preso le redini della cucina, mantenendo la filosofia del locale con ottime materie prime e introducendo qualche innovazione. Ottima selezione di salumi e formaggi. In particolare sono stati apprezzati il baccalà, la tartare, l'hummus e i funghi in salsa teriyaki. I sapori ben equilibrati hanno permesso di gustare una varietà di pietanze senza difficoltà, trasformando la cena in un percorso gustativo completo e soddisfacente per tutti. L'abbinamento dei vini del territorio è stato gradito dalla maggior parte dei commensali.

#### VARESE 12 giugno 2024

Ristorante "Locanda Pozzetto" della famiglia Pavanello, in cucina Luigi Pa-



LOMBARDIA segue

vanello. ●Via Montecristo 23, Laveno Mombello (Varese); ☎0332/667648, cell. 320/2530844; ristorante@locandapozzetto.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con prosciutto crudo, frittini di verdure, pesce spada marinato con miele varesino e soia su gazpacho di datterino e mirtilli con friggirelli, tartare di manzo "razza piemontese" con pan brioche; gnocchetti di borragine con salsa di pecorino e bacon croccante; garganelli con baccalà, uvetta sultanina e cavolo nero; tonno croccante alla senape e limone, con carote, zenzero e arance (in alternativa: roastbeef); coppa con yogurt greco all'arancia con liquore Borducan.

**I vini in tavola:** Corvina Veronese Igt (Casalforte); Ansonica Corvina Moscato e brut.

**Commenti:** La visita alla "Locanda", frequentata tanti anni fa dall'attore Pozzetto, lavenate, con gli amici, inizia con la salita alla collina che, alla fine, lascia senza fiato per un panorama unico sul Verbano. L'aperitivo viene servito in piedi, annaffiato dal Prosecco. La cena continua poi al tavolo con un menu ricco, forse un po' troppo, perché il piatto forte, tonno scottato per gli amanti del pesce e roastbeef per gli altri, non viene apprezzato come merita. Ottimi i garganelli, mentre gli gnocchi navigano in troppa panna. Lo stesso si può dire per la scelta del dolce, costituito da una crema di yogurt, buonissimo in sé, ma pesante dopo una cena così completa.

## VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 20 giugno 2024

Ristorante "San Gaudenzio" di GI. MA. srl, in cucina Giuseppe Mazzara. ●Via Arcipretura 19 Località San Gaudenzio, Cervesina (Pavia); ☎cell. 338/3971405; ristorante.sangaudenzio@gmail.com, www.ristorantesangaudenzio.it; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** insalata di mare, caponata di pesce spada, polpette di sarde, calamari affogati, tonno in agrodolce; busiata allo scoglio; grigliata mista di pesce (gamberoni, spada e calamari); tiramisù.

**I vini in tavola:** Riesling (Monsupello).

**Commenti:** Menu di pesce in un ristorante-pizzeria di recente apertura, che ha occupato degnamente lo spazio lasciato libero dalla storica "Trattoria da Lina" di antica memoria. Il locale non è cambiato nel suo aspetto e, come una volta, le materie prime usate sono di primissima qualità e il servizio è accurato e solerte, considerato che ci si trova in una trattoria. Menzione speciale per la caponata di pesce spada e la busiata allo scoglio. Sicuramente da ritornarci... magari per la pizza.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO 6 giugno 2024

Ristorante "Locanda Alpina Dorfner" della Dalvai, in cucina Anton Dalvai. ●Casignano 5, Casignano/Montagna (Bolzano); ☎0471/819924, cell. 348/8554341; info@dorfner.it, www.dorfner.it; coperti 120+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio e metà marzo, 1 o 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** tartare di manzo allevato al maso con focaccia, crema alle erbe selvatiche, crostini di pane nero e pancetta croccante; tortellone ripieno di trippa parmigiana con olio alle erbe e aceto di mele, trentingrana e burro; tagliolini caserecci con ragù d'agnello e verdura; duetto di bue: spalla stufata e tagliata con verdure saltate e canederli all'aglio orsino arrostiti; sformato e semifreddo all'amarena in involucro al cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Klausner 2023 Pinot Grigio (Kobler Magrè); Maso Thater 2019 Pinot Nero (Maso Thaler).

**Commenti:** Quanto è bravo questo ragazzo in cucina! La tartare di manzo con speziatura ben bilanciata da non coprire il sapore dell'ottima carne e la focaccia calda erano una delizia; superlativa la crema di erbe selvatiche servita con una sottilissima pancetta croccante e fiori eduli: tutti concordano che queste prime

due pietanze meritano la lode; molto buona la pasta dei tagliolini caserecci, un po' meno quella del tortellone e il sapore della trippa nel ripieno non era ben definito; stupendo il secondo, il brasato di spalla tenerissimo e molto buona la carne della tagliata, favolosi i canederli tagliati a fette e arrostiti; anche il dessert ha incantato tutti. Buoni i vini a km 0.



## VENETO

### ALTO VICENTINO 27 giugno 2024

Ristorante "Al Braglio Agri Ristorante" di Al Braglio snc di Bruno Schiesaro & C., in cucina Federico Schiesaro. ●Via Monte Pasubio 63, Villaverla (Vicenza); ☎0445/350385, cell. 340/6901622; agriristorantealbraglio@virgilio.com, www.agriristorantealbraglio.com; coperti 130+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane intorno a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì tutto il giorno, dal mercoledì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** salvia frita, crostini con il lardo, sfoglie della casa ripiene, fiori di zuccina fritti con mozzarella e alici del Cantabrico; fettuccine con sugo al colombino di torre al coltello; faraona all'aceto balsamico con polentina morbida e i suoi contorni di stagione; tortino di nocciole e cremino di gianduia e bicchierino di rosolio Carlotto.

**I vini in tavola:** Perlena Breganze Doc Vespaiolo spumante millesimato brut 2023 (Col Dovigo); Polveriera Pinot Bianco Colli Berici Doc 2021 (Piovene Porto Godi); Zonta Merlot Area Doc Breganze (Vigneto Due Santi di Zonta).

**Commenti:** Bella serata estiva in una villa di campagna recentemente restaurata, inserita nella campagna vicentina. L'aperitivo con foglie di salvia frita, crostini di lardo e sfoglie con funghi e ricotta, viene servito nella barchessa con vista giardino. La cena si svolge nella vecchia scuderia. Si inizia con i fiori di zuccina fritti con mozzarella e alici del Can-

tabrico, seguiti dalle buone fettuccine al sugo di colombino al coltello. Come secondo, una faraona al forno scaloppata e sfumata con l'aceto balsamico. Per dolce un buon tortino alle nocciole e crema di gianduia e bicchierino di rosolio. Più che buono l'abbinamento piatto-vini, tutti rigorosamente del territorio.

### CORTINA D'AMPEZZO 18 luglio 2024

Ristorante "Aurelio al Passo Giau" della Da Riz, in cucina Luigi Da Riz. ●Passo di Giau 5, Colle Santa Lucia (Belluno); ☎0437/720118, cell. 329/1359222; info-daurelio@gmail.com, www.da-aurelio.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-novembre, maggio-metà giugno; giorno di chiusura mercoledì (fuori stagione). ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** porcini all'erba cipollina con polenta, crema di rapa rossa e stracchino con riso soffiato, lichene croccante con speck, crocchetta di baccalà alle erbe, chips di topinambur e salmerino affumicato, foglia frita di sedano selvatico, cannolo di ricotta alle erbe; brodo dashi con lichene islandico e fiori del Giau; gnocchetti al fieno, mantecati al burro di abete e spuma di ortica; cervo nostrano affumicato al cirmolo; panna cotta al rabarbaro, gelato al Carum Carvi, gel di acetosa.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Magnum (Le Culture); Kerner 2023 (Abbazia di Novacella); Pinot Nero 2023 (Cantina Colterenzio).

**Commenti:** La riunione conviviale si conferma un'esperienza di alto livello. Tutto concorre alla riuscita dell'incontro: la spettacolare bellezza del luogo, la maestria e la continua ricerca del cuoco Luigi Da Riz, la genuinità dei cibi in tavola che accompagnano abbinamenti inediti ai classici della cucina ampezzana. Primeggiano, ma di poco, antipasti e dessert: qualche perplessità ha suscitato il brodo dashi di tradizione giapponese, mentre il cervo affumicato al cirmolo ha svelato aromi inconsueti e intensi. Menzione particolare alla giovane brigata di cucina, ottimo il servizio, buono l'abbinamento con i vini.

### PADOVA 20 giugno 2024

Ristorante "Osteria Nonna Pina" di Davide Comunian. ●Via Roma

65, Noventa Padovana (Padova); ☎ 049/8306301; info@osterianonnapina.it; coperti 160. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con prosciutto crudo di San Daniele, crostini con baccalà mantecato, formaggi misti; tagliatelle al ragù di anatra e battuto di mentuccia; pluma di Pata Negra con polenta taragna e verdure di stagione al forno; tiramisù dell'Osteria.

**I vini in tavola:** Colli Euganei Pinot Bianco Doc (Tenuta S. Zibio); Bumagro Colli Euganei Merlot Doc (Vitivinicola Turetta Cà Bianca).

**Commenti:** Il ristorante è caratterizzato dall'uso di tagli di carne pregiati provenienti da allevamenti selezionati e trattati con particolari frollature. Le materie prime, tutte di ottima qualità e principalmente reperite *in loco*, vengono esaltate da preparazioni realizzate con cura e riusciti accostamenti di sapore da parte dello chef. Il menu, concordato dalla Simposiarca Claudia Gelmi con il titolare, ha avuto come pietanza principale la pluma di maialino iberico Pata Negra, apprezzato per la morbidezza e la giusta cottura. Giudizi favorevoli anche per il ricco buffet di antipasti. Qualche perplessità per il servizio, giudicato lento e poco organizzato, sebbene accogliente.

 **TREVISO**  
14 luglio 2024

Ristorante "Osteria Pajer" di Osteria Pajer srl, in cucina Elia e Marco Morellato. ●Via F. Baracca 13, San Biagio di Callalta (Treviso); ☎ 0422/790020, cell. 346/4226569; osteriapajer@gmail.com, www.osteriapajer.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio, fine agosto/primi settembre; giorno di chiusura lunedì sera martedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** crema di piselli con rabarbaro, tortino di zucchine con fonduta di patate e taglieggio; ravioli alla parmigiana ripieni di melanzane, concentrato di pomodoro al basilico e crema di parmigiano; tagliata di manzo alla brace e contorni misti; ananas marinato al pepe rosa e anice stellato con gelato di vaniglia.

**I vini in tavola:** Raboso Veneto Igt; Cabernet Franc Igt; Chardonnay Igt

(tutti della Cantina di Campo di Pietra - Salgareda).

**Commenti:** Sorprendente l'ambiente per l'accuratezza senza fronzoli e l'essenzialità ben curata nei particolari. Gradita la crema di piselli che ha aperto le danze e, a seguire, i gradevoli e ben realizzati ravioli alla parmigiana di melanzane. La portata che ha veramente fatto apprezzare la "cifra" del ristorante è stata la tagliata alla brace con i contorni: carne saporita e tenerissima, cotta secondo il gusto personale di ognuno dei partecipanti (non facile soddisfare contemporaneamente le diverse preferenze di una ventina di persone), abbinata a contorni di semplicissima fattura. Ben scelto il dessert che, senza appesantire ulteriormente, ha deterso il palato.



**FRIULI - VENEZIA GIULIA**

 **GORIZIA**  
6 luglio 2024

Ristorante "Al Pellegrino" di ristorante al Pellegrino presso il santuario di Santa Maria di Barbana. ●Località Isola di Barbana, Grado (Gorizia); ☎ cell. 351/5848742; alpellegrino.barbana@gmail.com; coperti 190+120 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie ottobre - aprile; giorno di chiusura mai in stagione. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** sarde in saor, sardoni fritti, peoci del pellegrino (cozze a scottadito); boreto di rombo con polenta; cheesecake e Santonego (grappa aromatizzata con assenzio della laguna di Grado).

**I vini in tavola:** Friulano e Refosco.

**Commenti:** Trattoria annessa al suggestivo santuario di Santa Maria di Barbana, raggiungibile solo via laguna con barche proprie o con mezzi della società motoscafisiti gradesi che garantisce un servizio di andata e ritorno ogni ora, dal mattino fino al tardo pomeriggio. I due Simposiari, Stefano Piccoli e Fiorenzo Facchinetti, da poco inseriti nella Consulta della Delegazione, hanno voluto rendere omaggio a un luogo

che, durante la stagione estiva, è meta frequentatissima e riesce a gestire grandi numeri proponendo con orgoglio piatti di pesce della tradizione lagunare. Porzioni abbondanti, ottimo rapporto qualità-prezzo, servizio efficiente e veloce in un contesto unico.

 **TRIESTE**  
5 giugno 2024

Ristorante "Società Triestina della Vela" di Franco Fadelli, anche in cucina. ●8 Molo Istria, Trieste; ☎ 040/306327, cell. 347/8517717; fadellifranco@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** vol au vent con crema di baccalà, insalata di seppoline; risotto di ostriche secondo ricetta di Cesare Fonda; trancio di ombrina su letto di fagiolini; fragole con gelato alla vaniglia del Madagascar.

**I vini in tavola:** G&P vino spumante brut Pinot-Ribolla; Friulano; Pinot Grigio; Sauvignon (tutti Azienda Agricola Zorzon di Brazzano del Collio).

**Commenti:** All'aperitivo, offerto sulla terrazza del Circolo, con vista mozzafiato sul Golfo di Trieste, sono stati serviti i vol au vent con una delicata crema di baccalà. A seguire, come antipasto, seppoline nostrane in insalata, apprezzate per la loro semplicità, e poi risotto con le ostriche, cotto secondo l'antica ricetta di Cesare Fonda che prevedeva aglio, ostriche e prezzemolo. Questo è stato il piatto forte della serata, una ricetta nata a fine 1800 e andata poi in disuso sino a oggi. Delicato anche il trancio d'ombrina.

 **UDINE**  
6 luglio 2024

Ristorante "Morgenleit Albergo Ristorante" di SUNE di Loris Petris & C. Snc, in cucina Alessia Burzotta. ●Località Sauris di Sotto 59 - Sauris (Udine); ☎ 0433/320200; morgenleit.sauris@gmail.com, www.morgenleit.it/morgenleit, www.facebook.com/pages/Albergo-Ristorante-Morgenleit-Sauris-Ud; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili in autunno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tortino di patate e formaggio salato con radic di

mont sott'olio, mousse al prosciutto Wolf con verdurine dell'orto all'agro e crostone di pane nero fatto in casa; gnocchi alle erbe di campo - sclopit, ortica, spinacio selvatico, menta - con ricotta affumicata di malga; ravioli ripieni al formaggio di capra ed erba cipollina con salsa di pomodoro datterino; dunkatle con patate alla saurana; chantilly di zabaione al limone e fragole.

**I vini in tavola:** Chardonnay 2022; Malvasia 2023; Schioppettino 2022; Ramandolo VT 2021 (tutti Dario Coos).

**Commenti:** Riunione conviviale d'estate e conferimento del premio "Massimo Alberini", preceduta da una degustazione guidata di formaggi di malga affinati presso la "Malga Alta Carnia" di Sauris. La degustazione ha entusiasmato Accademici e ospiti. Durante la riunione conviviale sono stati serviti i piatti tipici della tradizione saurana, tra i quali gli gnocchi alle erbe di campo composti da erbe, farina, uovo e conditi con ricotta affumicata di malga. Ha suscitato la completa approvazione dei commensali il dunkatle, tipico intingolo di carni di maiale cotte a bassa temperatura accompagnate dalle patate alla saurana, con pancetta e cipolla. Ottimo l'abbinamento con i vini. Servizio impeccabile.



**EMILIA ROMAGNA**

 **BOLOGNA**  
27 giugno 2024

Ristorante "2 Cuochi" di Luigi Archetti e Ion Stamati. ●Via Giovanni Franceschi Barbieri 56a, Bologna; ☎ 051/6310696, cell. 351/7290959; info@2cuochi.com, www.2cuochi.com, www.facebook.com/2cuochibologna; www.instagram.com/2cuochi\_bolognina; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie ultime 2 settimane d'agosto; 26 - 30 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** crema di zucca, mozzarella di bufala Dop, peperone crusco e polvere di cocco brucia-





EMILIA ROMAGNA segue

to; spaghetti alla chitarra con alici, stracciatella e granella di pistacchio; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Morellino di Scansano (Fattoria dei Barbi); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Cantina Mezzanotte).

**Commenti:** La Simposiarca Claudia Nardi ha abilmente illustrato la storia del locale e della Bolognina, il vivaio quartiere in cui si trova. Nata nel 2012 a opera di Donatella Priore e sua figlia, la piccola trattoria puntava sulla tradizione bolognese, la qualità e l'asporto. La sua fama si estende alla città, nonostante i pochi posti a sedere. Dopo la pandemia subentrano gli attuali gestori, reduci da esperienze in ristoranti titolati, e varano due menu, uno tradizionale e l'altro innovativo, entrambi ancorati alle usanze mediterranee e attenti alla stagionalità. Il dehors nel verde ha permesso di godere di un ristoro dall'afa cittadina, mentre si gustava un menu ricco di sapori estivi.

## BOLOGNA-SAN LUCA 1° luglio 2024

Ristorante "Corte Galluzzi" di Global International srls, in cucina Mauro Lo Cascio. ●Via de Galluzzi 7d, Bologna; ☎051/0956357, cell. 375/6810950; cortegalluzzi@gmail.com, Instagram: cortegalluzzi\_bologna; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** calzagatti con lo squacquerone; maccheroni alla bolognese (Artusi ricetta n. 87); fricandò di vitello (Artusi ricetta n. 255); pizza alla napoletana (Artusi ricetta n. 609).

**I vini in tavola:** Merlot dei Colli Bolognesi 2022 Doc; Pignoletto frizzante Docg 2023 (entrambi Floriano Cinti).

**Commenti:** Insegna storica della ristorazione bolognese che il 14 giugno ha riaperto con una nuova gestione. La Delegazione, alla presenza del CT Pier Paolo Veroni, ha organizzato una cena a base di piatti artusiani, che nel menu della trattoria occupano un'intera pagina. Sono le versioni originali ad arrivare in tavola. È stato servito anche un piatto derivante da ricette domestiche dimenticate (calzagatti). A garantire accuratezza e rispetto dell'autenticità delle ricette provvede la consulenza dello storico della gastronomia Luca Cesari.

## CARPI-CORREGGIO 21 giugno 2024

Ristorante "L'Incontro" di Zigolo snc di Zinani Gianfranco & c., in cucina Carlo Gozzi. ●Via Magliaie 4/1, Carpi (Modena); ☎059/693136, cell. 339/1852095; info@lincontroristorante.it, www.lincontroristorante.it, www.facebook.com/lincontrocarpi; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 giorni a gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** tortino di asparagi con salsa alle acciughe, asparagi croccanti, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi e miele; uovo poché con salsa di carbonara, spuma di parmigiano, gocce di saba; faraona laccata al miele, cipollotto glassato, ristretto di Grasparossa; zuppa di fragole con gelato al cocco e miele.

**I vini in tavola:** Lambrusco Salamino rosato (Mattia Tobia Zucchi); Bianco brut Castelvetro (Pederzana).

**Commenti:** Il Delegato Pier Paolo Veroni ha consegnato all'apicoltore, dottor Davide Casarini dell'azienda agricola Sant'Antonio Abate di Limidi, il prestigioso premio "Villani". Nella stessa serata, la Delegazione ha dato il benvenuto al nuovo Accademico Nicodemo Balestrieri. Il ristorante, più volte premiato dall'Accademia, recentemente è stato insignito della De.Co. (Denominazione Comunale) per la sua produzione di mostarda fina dei Pio. Simposiarchi Giuseppe Calabria, Gianluca Casarelli, Marco Cattellani.

## CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 26 giugno 2024

Ristorante "Emma" del Ristorante Pizzeria Emma. ●Via Emilia 5629, Osteria Grande, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/3547357; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 12-26 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** selezione di salumi artigianali e formaggi accompagnati da crescentine e tigelle; tortelloni verdi di ricotta mista su fondo di parmigiano con guanciale croccante e gocce di aceto balsamico; passatelli con speck croccante, asparagi e zafferano; grigliata mista di pollo, cappone e salsiccia fatta in casa con patate arrosto e verdure alla griglia; budino di Minerbio.

**I vini in tavola:** Pignoletto (Corte d'Aibo); Sangiovese biologico Savignano sul Rubicone (Principe di Ribano); Moscato dolce.

**Commenti:** Tradizione e tesori nascosti delle cucine di paese nella riunione conviviale pre-vacanziera. Apprezzato il menu con protagonisti piatti della bassa pianura e della vallata appenninica. Ottimo il budino di Minerbio, nome che tradisce la provenienza, ma che nasconde anche un segreto proprio di molti piatti della cucina emiliano-romagnola. La ricetta pare non sia altro che uno dei tanti tesori nascosti della nostra cucina, scovata nei quaderni di tanti anni fa, tramandati di generazione in generazione. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato le brigate di sala e cucina consegnando il guidoncino dell'Accademia, complimentandosi per l'ottima cena e per il servizio.

## CERVIA-MILANO MARITTIMA 18 luglio 2024

Ristorante "Acerzum" di Salina di Cervia, in cucina Leonardo Conficconi. ●Via Madonna della Neve 15, Cervia (Ravenna); ☎0544/971765; acerzum@salinadicervia.it; coperti 80+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì in inverno; lunedì in estate. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi di mora romagnola e formaggi misti al sale dolce di Cervia; cappelletti ripieni di formaggio, asparagi e prosciutto; tagliatelle al ragù di mora romagnola; guancia di vitello cotta a bassa temperatura con verdure gratinate e patate al forno; semifreddo allo squacquerone con confettura al Prugnolino e crumble di cioccolato al sale dolce di Cervia.

**I vini in tavola:** 958 Santero extra dry (Santero Wines); Albana Uva Flava (I Sabbioni).

**Commenti:** Serata conviviale in piena estate alla locanda "Acerzum", che si trova nel cuore del Parco della Salina di Cervia. Gustoso aperitivo con prelibatezze in frittura, ammirando un meraviglioso tramonto vissuto fino all'ultimo istante. La cena è stata accompagnata dalla musica dal vivo, deliziando gli ospiti fino al dessert, ben apprezzata e in bella atmosfera. Ottimo il servizio con premura ed efficienza. Discreto l'abbinamento

dei vini con un menu molto ricco e "poco" estivo.

## FAENZA 10 luglio 2024

Ristorante "Marzanella" di Franco Donzelli, in cucina signora Carla. ●Via Santa Maria in Castello 9, Tredozio (Forlì-Cesena); ☎0546/976166, cell. 339/2272291; info@marzanella.it, www.marzanella.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** salumi e gnocco fritto; tagliolini con guanciale, asparagi e piselli; tortelli al ragù; coniglio arrosto con patate; tortelli dolci e biscotteria.

**I vini in tavola:** Chardonnay Desiderio frizzante (Zavalloni); Sangiovese Rubicone Nomina (Enrico Giunchi).

**Commenti:** Mentre a Faenza il caldo afoso rendeva difficile anche solo ipotizzare una serata piacevole all'aperto, la Delegazione ha raggiunto questo agriturismo sopra Tredozio, a 600 metri s.l.m., cenando su una terrazza panoramica affacciata su dolci pendii di prati, grano tagliato e boschi a perdita d'occhio. Il migliore modo di salutarsi prima delle ferie estive, assaporando i sapori genuini dei cibi rigorosamente fatti in casa e preparati con materie di primissima qualità, compresi i salumi. Il piatto più apprezzato sono stati i tagliolini con guanciale, asparagi e piselli, anche se il sapore dei salumi, esaltato dallo gnocco fritto, ha entusiasmato gli Accademici faentini e i loro ospiti.

## IMOLA 14 giugno 2024

Ristorante "La Taverna" di Stefano Colli, in cucina Alex Colli. ●Via Casolana 55, Fontanelice (Bologna); ☎0542/92714, cell. 340/1516595; lataverna2008@hotmail.it, agriturismo-lataverna/facebook; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi e formaggi bio con polenta frita e squacquerone, tartare di manzo con tuorlo d'uovo marinato alla canapa, squacquerone e sale Maldon; tortelli alla canapa, ricotta e tartufo saltati al burro; capretto al forno con patate e il suo fondo; torta della nonna con crema pasticciera e pinoli.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante 150 (Masselina); Moma bianco (Umberto Cesari); Petrignone Sangiovese Superiore Riserva (Tre Monti).

**Commenti:** Dopo le devastanti frane che nello scorso anno ne avevano messo a repentaglio l'attività, la famiglia Colli ha accolto la Delegazione con i prodotti e le materie prime coltivati e allevati nella sua azienda agricola. I piatti proposti dalla cucina di Alex hanno pienamente soddisfatto gli Accademici, mettendo sugli scudi il capretto al forno con gli originali tortelli alla canapa. Piacevole e non invadente la tartare affiancata da un tagliere con materia di buona qualità. Ambiente ospitale e servizio di buon livello. Vini ben abbinati. Al termine, plauso e consegna del guidoncino dell'Accademia.

#### MODENA 10 luglio 2024

*"Agriturismo Casone di Sotto" di Tiziano Grandi e Simona Degani, anche in cucina.* ●Via Prazecco 4, Maranello (Modena); ☎cell. 331/5229184; [casonedisotto@gmail.com](mailto:casonedisotto@gmail.com), [www.casonedisotto.it](http://www.casonedisotto.it); coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,05.

**Le vivande servite:** assaggio di borlenghi tradizionali; tagliatelle al prosciutto di Modena Dop; grigliata mista (coppa di suino, picanha di manzo, bistonina).

**I vini in tavola:** Trebbiano 36 mesi; Spin Giudei Lambrusco dell'Emilia della casa; Spin Giudei bianco dell'Emilia della casa.

**Commenti:** Una serata organizzata in vigna per Accademici e consorti. La location, molto apprezzata dai commensali, viene utilizzata in estate anche per cene allietate da musica dal vivo. Il Delegato, dopo avere ricordato i prossimi appuntamenti prima della pausa estiva, ha passato la parola al Simposiarca Marco Righi, che ha illustrato la storia dell'agriturismo. Il menu della serata presenta alcune particolarità, dai borlenghi tipici montanari, all'uso del prosciutto di Modena Dop nelle tagliatelle e l'inserimento nella grigliata della coppa di suino. Molto buone le torte. Gli ingredienti, così come il vino, sono prodotti dall'agriturismo stesso o da produttori locali a km 0.

#### MODENA 8 luglio 2024

*Ristorante "La Cicala" di ristorante Cicala, in cucina Luca Ferraro.* ●Via Vandelli 708, Torre Maina - Maranello (Modena); ☎0536/943346; [info@laticala.eu](mailto:info@laticala.eu); coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** gnocco strappato con salumi vari; tortelloni vecchia Modena; filetto di suino lardellato con patate al forno; verdure fresche dell'orto; cremoso di ricotta di pecora con ciliegie.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara Premium (Cleto Chiarli); Cercastelle Veronese Igt (Elèva).

**Commenti:** Il Delegato Mario Baraldi, dopo avere ricordato i prossimi appuntamenti, ha passato la parola al Simposiarca Corrado Barani che ha presentato la serata. Il locale, situato lungo la celebre Via Vandelli, nella Food Hill di Maranello, è un'istituzione culinaria dal 1986, ed è famoso anche per la terrazza che offre una vista mozzafiato sulle colline circostanti. A capo uno chef, Luca Ferraro, di 26 anni, con una vasta esperienza come *chef de partie* in diversi ristoranti locali. La pasta fresca è sempre stata una delle principali specialità insieme allo gnocco strappato, grazie alle mani esperte della sfoglina che presta, ancora oggi, la sua manodopera in laboratorio.

#### PIACENZA 14 luglio 2024

*Ristorante "Antica Osteria da Nando" di Antica Osteria da Nando.* ●Frazione Godi 18, San Giorgio Piacentino (Piacenza); ☎0523/530105; [info@albergodanando.it](mailto:info@albergodanando.it); coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** salumi piacentini e crudo di Parma con chisolino e melanzane; gnocchi al pomodoro e basilico; tortelli ricotta e spinaci; tasca di vitello ripiena al forno con patate; semifreddo al caffè.

**I vini in tavola:** Monterosso (Montesissa); Il Valandrea (Il Poggiarello).

**Commenti:** Aperto da Severino Pacini nel 1921, è da sempre uno dei punti di riferimento dei colli piacentini per il "buon mangiare". Entrare da Nando è come fare un salto nel passato: gli arredi, i quadri, il menu sembrano quelli di sempre. Rita Pacini, nipote del fondatore, ricerca sempre la qualità degli ingredienti, spesso a km 0, e produce una cucina semplice, ma eccellente. Ogni piatto è curato e segue i dettami della tradizione. I posti all'esterno godono di un giardino molto curato con belle piante di rose. Da non perdere i chisolini fritti al momento che accompagnano l'antipasto, eccezionali.

#### RAVENNA 31 luglio 2024

*Ristorante "Millepini" di Matteo Salbaroli, in cucina Alberto Passalacqua.* ●Viale Italia 60, Ravenna; ☎cell. 350/1668850; [info@hotelmillepini.com](mailto:info@hotelmillepini.com), [hotelmillepini.com](http://hotelmillepini.com), Hotel Millepini; coperti 35+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura mai in estate. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** polpo grigliato su letto di melanzane e pomodoro confit, crostini di baccalà, cozze marinate; spaghetti Lab 81 con sugo di pesce; filetto di ombrina con pomodoro, zucchine e olive; fritto di paranza con verdure; gelato alla crema con amarene Fabbri.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg Valdobbadiene (Cantina Follador); Albana secco Docg.

**Commenti:** Sfidando la calura estiva dell'anticiclone africano, la Delegazione si è ritrovata in una storica struttura alberghiera di Marina Romea immersa nel verde dei pini marittimi. L'hotel con annesso ristorante, con restyling conservativo anni '60, è rinato dall'imprenditorialità di due amici d'infanzia. Ottimo il livello di accoglienza, servizio attento e professionale; alta capacità culinaria dello chef con piatti curati nella preparazione e nella presentazione; pesce fresco e di qualità; efficiente gestione della sala di Emanuela. Plauso per il fritto di paranza con verdure, asciutto, croccante, ricco e perfetto. Prezzo equo per qualità, bontà e servizio offerti.

#### RICCIONE-CATTOLICA 19 luglio 2024

*Ristorante "Frenk" di Frenk srl (Gloria Conti e i figli Davide e Marco), in cucina Gloria Conti.* ●Via Battisti, Zona 68, Riccione (Rimini); ☎0541/606692, cell. 338/381489; [marcotonti@hotmail.com](mailto:marcotonti@hotmail.com)

*com; coperti 50+50 (all'aperto).* ●Parcheggio comodo; ferie mai; aperto da aprile a ottobre. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** cassonino con stracchino e rucola, canocchia, alici marine, gambero alla catalana, *sauté* di cozze e vongole; risotto rosso ai frutti di mare; grigliata del pescato del giorno: coda di rospo, capasanta, moletto, sogliola; fritto misto; gelato crema, nocciola e pinoli.

**I vini in tavola:** Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Le Vaglie 2022 (Santa Barbara); Spumante metodo classico dosaggio zero Marche Igt Giulio 37 2019 (R. Lucarelli).

**Commenti:** Ristorante situato nella zona centrale del lungomare (zona 68) affacciato sulla spiaggia. Gloria Conti gestisce il "Frenk" da 27 anni e propone da sempre un menu della ristorazione tradizionale di Riccione. Pesce sempre fresco del pescato del giorno con alcuni piatti storici come il risotto ai frutti di mare. La grigliata dipende sempre da cosa offre il mercato del porto. In effetti, sia il risotto sia la grigliata hanno ottenuto i migliori apprezzamenti da parte dei commensali per il gusto e la freschezza e l'eccellente cottura. Ottimo e apprezzato l'abbinamento con i vini. Va dato merito alla cucina che ha lavorato bene e senza sbavature con il ristorante totalmente pieno.

#### RIMINI 19 luglio 2024

*Ristorante "Casabrigandi" di Fabio Brigandi, anche in cucina.* ●Corso d'Augusto 76, Rimini; ☎0541/28008; [info@casabrigandi.it](mailto:info@casabrigandi.it); [www.casabrigandi.it](http://www.casabrigandi.it); coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** alici un po' alla siciliana; una cacio e pepe in Romagna; pesce serra, melanzana arrosto, salsa salmoriglio; ricotta, meringa, frutto della passione.

**I vini in tavola:** Grillo 100% Sicilia Doc (Cantine Amato).

**Commenti:** Fabio Brigandi propone una cucina prevalentemente di pesce, cura personalmente la spesa secondo la disponibilità del periodo e realizza piatti che spesso richiamano i sapori e i profumi di Sicilia, sua terra di origine, non perdendo di vista la Romagna. Il risultato è una cucina creativa, senza esasperazioni,



EMILIA ROMAGNA segue

dal fresco sapore mediterraneo. Tra i piatti proposti sono stati apprezzati in particolare l'antipasto di alici e il secondo con salsa salmoriglio. Il servizio è stato attento e curato, pur con tempi un po' dilatati giustificati dalla conduzione familiare. Simposiarca Marco Amati. Piacevole cena all'aperto, nella corte esterna del ristorante, esclusivamente riservato agli Accademici.

**SALSOMAGGIORE TERME**  
26 giugno 2024

Ristorante "La Forchetta Alata" di Beppe Perrone, anche in cucina. ●Viale Vaccari 18, Fontanellato (Parma); ☎0521/823078; La Forchetta Alata (Facebook); coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** sformatino di salmone con morbido di patate su crema di carciofi; tortelli al nero di seppia ripieni di polpo con vongole e pomodorini; tre versioni di calamari: ai funghi porcini, con scarola, olive e capperi, frittura di calamari; torta ricetta dello chef.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna Doc; Cannonau di Sardegna (entrambi Is Aquas).

**Commenti:** La Delegazione salsese, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato questo interessante locale di Fontanellato che pone particolare attenzione alla cucina di pesce, della quale lo chef Beppe Perrone, ben conosciuto per la predilezione di questo genere di proposte, ha lasciato buoni ricordi nei locali precedentemente gestiti. Nei piatti di un interessante menu ideato da Perrone insieme al Vice Delegato Angelo Campanini, Simposiarca della serata, non si è potuto fare a meno di notare la cura e il lavoro svolto nella preparazione delle pietanze e nella scelta dei vini in abbinamento con, a conclusione del convivio, una torta dedicata alla Delegazione appositamente preparata dallo chef.



**ELBA**  
20 luglio 2024



**TOSCANA**

**COSTA DEGLI ETRUSCHI**  
26 giugno 2024

Ristorante "Bolgheri Bistrot" di Bolgheri Bistrot srl, in cucina Christian Esposito e Andrea Simoncini. ●Strada Giulia 14, Bolgheri (Livorno); ☎0565/762065; info@bolgheribistrot.com, www.bolgheribistrot.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì da novembre a febbraio. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** gamberoni in sous-vide, spremuta di pomodoro ciliegino e straciatella di burrata, soufflé di branzino con salsa livornese e olive leccine, baccalà in oliocottura con passatina di ceci e tartufo estivo; spaghetti di Gragnano in salsa caciuccata; polpo alla griglia in doppia cottura, marmellata di cipolla di Certaldo, patate mascè al prezzemolo; cheesecake con crumble al cantuccio e caramello al Vinsanto; petit four.

**I vini in tavola:** Bolgheri Vermentino Doc Le Pinete 2023 (Dario Di Vaira); Igt Toscana rosato I Pianali 2023 (Tenuta Argenteria); Bolgheri rosso Doc 2022 (Dario Di Vaira).

**Commenti:** Se Bolgheri è ormai sinonimo di grandi vini rossi, vini da piatti di terra, per la riunione conviviale il Simposiarca ha optato per una cucina di mare accompagnata dai Bolgheri Vermentino e dal rosato, sebbene il menu standard del ristorante sia impostato generalmente sulle carni. Il risultato è stato comunque positivo, anche se i tempi di cucina si sono molto dilatati. Confortevole e suggestivo il locale collocato nel piccolo paese di Bolgheri, vicino alla statua di Nonna Lucia, dove Andrea e Christian hanno trasferito nel 2021 le loro esperienze acquisite in giro per il mondo e soprattutto alla "Baracchina" del Parco della Sterpaia. Molto fornita l'enoteca gestita dal responsabile di sala Sergio.

Ristorante "Ristoro Elba Magna" di

Gabriele Messina, in cucina Walter Gemelli. ●Località Lido, Capoliveri (Livorno); ☎0565/940088, cell. 338/5428178; info@elbamagna.it, www.elbamagna.it, elba magna; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** baccalà a strappetto, baccalà mantecato, sburrita di baccalà, razza agli agrumi, alici ripiene, crostino orto e mare, fritto all'elbana, palamita, fritto misto di pesce sciabola, murena e bianchetti, gurguglione; penne al gattopardo; spaghetti al gronco; linguine alle uova di murena; schiaccia con l'uva insieme a un antico pane speziato con ricotta.

**I vini in tavola:** Elba bianco Doc (Acquabona); Elba Ansonica Doc (Montefabbello); Aleatico Docg.

**Commenti:** Serata estiva molto partecipata, e menu preparato con una inusuale abbondanza di assaggi di piatti della tradizione elbana. Tutto esclusivamente a base di pesce pescato nelle acque elbane. Tema della serata: "Piatti antichi della nostra tradizione scomparsi ormai dai menu dei ristoranti". Numerosi interventi da parte di ospiti e Accademici, per dare valore al cibo di qualità, coniugato con una sana modalità di vita, sottolineando che anche con pesci che ormai il mercato non offre più (perché richiedono capacità di preparazione) si possono ottenere dei piatti eccellenti.

**EMPOLI**  
10 luglio 2024

Ristorante "Gola Bistrot" di Alessio Marronaro, in cucina Rudney Rosario. ●Via Santo Stefano 6, Empoli (Firenze); ☎0571/845700, cell. 339/1364678; golabistrottempoli@gmail.com, golabistrottempoli.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** prosciutto di scrofa (Durok) allevato allo stato brado, tagliato a coltello, e giardiniera, crostino con lardo e fagioli cannellini, terrina di fegatino con gelatina al Vinsanto, lingua salmistrata alle tre salse, filetti di acciughe marinate dell'arcipelago toscano con cipolla di Certaldo marinata all'aceto e olio all'aglio e prezzemolo; risotto al prosciutto di cinta senese, crema di porri, pecorino di Pienza e guanciale di Amatrice croccante; risotto all'a-

glio nero di Voghera, peperoncino, crema di burrata al basilico, polvere di aglio nero disidratato e cialde di parmigiano reggiano; tonno del Chianti con cipolla fresca di Tropea e fagiolo zolfino; gelato artigianale allo yogurt servito al momento e ciliegie cotte nel vino rosso.

**I vini in tavola:** Rosso Igt (Fèlsina); Spumante brut rosé Vittoria Capezzana (Conte Contini Bonacossi).

**Commenti:** Con la suggestiva chiesa degli Agostiniani a fare da cornice, sotto la luce che solo le serate estive sanno offrire, si è svolta, presso l'osteria "Gola Bistrot", ubicata nel cuore di Empoli, la riunione conviviale di luglio. Presieduta dal Vice Delegato, Giovanni Barresi, e condotta in modo brillante dalla Simposiarca Sandra Ristori, la serata è stata partecipata dalla quasi totalità degli Accademici. Tra i piatti, tutti ben curati, ricordiamo soprattutto i risotti, che caratterizzano il menu del locale. Un ottimo convivio per un degno commiato prima della pausa estiva e un meritato plauso al responsabile del locale Alessio Marronaro, alla compagna Tania Caselli e a tutto il personale.

**GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO**  
14 luglio 2024

Ristorante "Col d'Arciana" di Impresa Familiare Adelmo Rossi e Marco Rossi, anche in cucina. ●Via Provinciale 72, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/649060, cell. 333/9054376; adelmo.rossi@libero.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** polentina fritta, caciottina al tartufo e scorzone nero, bruschetta ai funghi porcini; tagliatelle al fungo crudo; ravioli al tartufo scorzone nero; agnello fritto con funghi fritti; tagliata di manzo con verdure miste al forno; gelato con mirtilli.

**I vini in tavola:** Prosecco, Bianco e Rosso di Luni.

**Commenti:** Riunione conviviale con menu a base di funghi e tartufo nero estivo ben gradito dai commensali. Le portate sono state cucinate secondo la tradizione del ristorante di Adelmo e Marco Rossi, famiglia di albergatori che cucina queste pietanze da tre generazioni valorizzando i prodotti locali del sottobosco. Le

portate sono state cucinate con cura esaltando le qualità dei prodotti utilizzati. Servizio accurato e gentile; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

### LIVORNO 20 giugno 2024

Ristorante "Sestante" di Antonio Cervone e famiglia. ●Via di S. Jacopo in Acquaviva 164, Livorno; ☎ 0586/812176, cell. 377/5433969; antoniocervone3@virgilio.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** assaggi vari di pesce; cacciucco alla livornese versione "Sestante"; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Rocco Castiglione 2023 (Frescobaldi).

**Commenti:** Il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici alla valutazione del cacciucco, preparato con la cottura in unica fase continuativa, di pescato di giornata: cicala, palombo, gattuccio, seppia, polpo, tracina, scorfano, cappone, gallinella e pesce prete. Un buon piatto unico, apprezzato. Dopo l'ampia e gustosa porzione, preceduta da alcuni graditi antipasti, ben accolto il sorbetto. Per l'occasione, la Delegazione ha voluto ricordare gli otto soggetti istituzionali che effettuano controlli sull'attività della pesca marina, che furono a suo tempo invitati a illustrare gli ambiti delle proprie attività in occasione del convegno svolto nel 2010 sul tema "Controlli e buona cucina".

### LUCCA 12 giugno 2024

Ristorante "Fattoria Sardi" di Elena Guidotti, in cucina Damiano Donati, Martina Terruzzi. ●Via della Maulina 747, Lucca; ☎ 0583/341230; fattoria-sardi@gmail.com, www.fattoriasardi.com; coperti 40+801 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì in inverno; lunedì e martedì in estate. ●Valutazione 6,8.

**Le vivande servite:** menu onnivoro: zucchine trifolate e il loro fiore, cipollotto sfogliato, crema di fagioli; spaghetti burro e susine acerbe; polpettone in foglia di canasta e fagioli dall'occhio nero; meringa, mandorle, fragole e basilico. Menu vegano: zucchine trifolate e il loro fiore, cipollotto sfogliato, crema di fagioli; raviolo tostato alle erbe;

ceci speziati e insalata; ciliegie, il loro sorbetto, lavanda e mandorle.

**I vini in tavola:** Vermentino Sotto Villa 2023; Rosato Le Cicale 2022; Vallebuia Rosso 2023 (tutti Fattoria Sardi).

**Commenti:** Il locale, annesso a un'azienda agricola, propone una cucina peculiare: le ricette sono strettamente legate alla stagionalità e realizzate esclusivamente con prodotti a km 0; partono dalla tradizione ma sono profondamente rivisitate e reinventate. Il menu cambia ogni mese in base alla produzione del periodo e privilegia l'impiego di verdure e legumi, pur proponendo piatti di carne e/o pesce. Al menu cosiddetto onnivoro viene sempre affiancata una proposta vegana. Interessante la cantina, che propone vini biologici di produzione della stessa Fattoria. Il menu onnivoro è stato valutato 7,1 mentre quello vegano 6,5.

### LUNIGIANA 15 luglio 2024

Ristorante "Osteria della Luna" di Mara Ravera e Luigi Togni, anche in cucina. ●Via Pietro Cocchi 40, Pontremoli (Massa Carrara); ☎ 0187/833610, cell. 347/1406708 - 320/8771370; m.ravera@live.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** parmigiana di melanzane; tortelli di limone con il tartufo nero di Fragno; arrosto di vitello con mirepoix di verdure; sbrisolona accompagnata da una quenelle di crema chantilly.

**I vini in tavola:** I Coltri bianco Igt Toscana 2023; Bonorli rosso Igt Toscana 2021 (entrambi Poderi Melini, Poggibonsi).

**Commenti:** Una serata estiva, calda, come l'accoglienza all'"Osteria", dove si è ritrovata la Delegazione per il conferimento del Diploma di Buona Cucina ai titolari Mara Ravera e Luigi Togni. Gradevole la grande tavola imbandita nel dehors, al fresco della brezza serale. Dopo la cerimonia della consegna del Diploma agli osti, è seguita la cena, composta dai loro migliori piatti di stagione. Sublimi i tortelli di limone con il tartufo nero di Fragno, una ricetta d'autore di Mara Ravera; ben abbinati i vini; solerte e attento il servizio. Una festosa serata all'insegna della cultura, dell'amicizia e del convivio, definiti

i "fiori all'occhiello dell'Accademia" da Orio Vergani.

### MAREMMA-GROSSETO 27 luglio 2024

Ristorante "Terrazza Beach Club" di La Terrazza Beach di Beloia Floarea, in cucina Antonio Catani. ●Piazzale Tirreno 9, Principina a Mare (Grosseto); ☎ 0564/385039; beloia.floarea@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** polpo in doppia cottura su soffice di patate; pappe al pomodoro di mare; gnocchi casalinghi con spada e crema di melanzane; orata al forno con maionese di pomodoro e basilico; tiramisù.

**I vini in tavola:** Litiano Sangiovese Doc Maremma Toscana; Brusio Vermentino Doc Maremma Toscana (entrambi Tenuta Gramineta).

**Commenti:** Locale storico, con nuova gestione. Lo chef Antonio Catani pone particolare attenzione alle materie prime provenienti prevalentemente dal territorio. Il menu scelto dal Simposiarca Alessandro Bracciali ha suscitato interesse tra gli Accademici e gli ospiti, particolarmente l'orata al forno. A conclusione della serata, il Simposiarca ha illustrato brevemente la storia del locale e ha presentato lo chef, gestore del ristorante, Antonio Catani, Presidente della Federuochi di Grosseto che ha illustrato i piatti serviti. Ottimi i vini, anche se qualche abbinamento ha destato alcune perplessità. La serata è stata piacevole e apprezzata da tutti.

### MUGELLO 20 giugno 2024

Ristorante "In Dispensa da i' Francini" di gestione familiare di Giovanni e Paolo Francini. ●Località Orticaia 4, Dicomano (Firenze); ☎ cell. 377/3975659; agriturismofrancini@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** prodotti da forno della casa, battuta al coltello, cipolla in agrodolce, salsa all'uovo, scaglie di parmigiano e midollo; ravioli del plin ripieni di stracotto di manzo mantecati al burro; tagliata di coscia di manzo, fagioli zolfini del Valdarno, insalata di pomodori, cavolo cappuccio, parmigiano e li-

mone; gelato al gianduia su crumble alle nocciole.

**I vini in tavola:** Vino Spumante extra brut Zik (Tenuta Casenuove); Pinot Nero 2018 Igt Toscana (Agricola Frascole); Igt Toscana Cabernet 2020 (Malvante); Passito 10 Igt Toscana (Tenuta Baccanella).

**Commenti:** Aperto da un anno a fianco dell'agriturismo, il ristorante, a gestione familiare, propone piatti a base di carne proveniente dall'azienda agricola di famiglia. Il menu scelto per la riunione conviviale ha consentito di apprezzarne varie preparazioni: dal crudo della tenerissima battuta al coltello al saporito stracotto nel ripieno della pasta, alla classica e ottima tagliata. Alto l'apprezzamento degli Accademici, anche per l'abbinamento dei vini. Efficiente il servizio. La piacevole serata si è conclusa con la consegna del guidoncino e i ringraziamenti alla giovane brigata di cucina e al personale di sala.

### MUGELLO 24 luglio 2024

Ristorante "I' Corbezzolo" di Tommaso Falugiani, in cucina Vanna Vignoli. ●Viale IV Novembre 91, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎ 055/8402197; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1-18 settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** polpette di tonno, sfera croccante di baccalà, ricciolo di polpo; raviolo ai crostacei con ragù di mare; frittura mista; cheesecake freddo.

**I vini in tavola:** Motivo Prosecco Doc extra dry (Borgo Molino, Treviso); Vermentino Toscana Igt 2022, (Belvento, Suvereto).

**Commenti:** Il ristorante, gestito da Tommaso Falugiani, si è trasferito di recente nei nuovi e più ampi locali dove propone, oltre alla pizza, piatti della tradizione di terra e di mare. E un menu di pesce è stato scelto per la riunione conviviale dei saluti prima della pausa estiva. Premurosa l'accoglienza in una sala riservata per l'occasione agli Accademici. Ottimi tutti i piatti preparati con gran cura. In particolare i ravioli, con ripieno di pesce e patate, hanno riscosso un alto gradimento. Molto apprezzato l'abbinamento dei vini. Cordiale e solerte il servizio. Al termine della piacevole e partecipata serata, sono stati consegnati il guidoncino e la vetrofania.



TOSCANA segue

## VALDARNO ARETINO 25 luglio 2024

Ristorante "Osteria Il Canto del Maggio" di Gl. BA. srl, in cucina Lorenzo Berretta e Lorenzo Mazzucco. ●Località La Penna 30/d, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎cell. 333/6885906; osteriailcantodelmaggio@gmail.com; coperti 55+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a febbraio; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** tartare di angus irlandese con crema di melanzana, ciliegino marinato, spuma di bufala e chips di parmigiano, lingua cdt, granita alla salsa verde e gel di lampona, terrina di fegatini e pan brioche, meringa di parmigiano con gel di cipolla caramellata, budino di zucchine e mandorle; cappellacci ripieni di mousse di parmigiana di melanzane, colatura di provola affumicata, olio al basilico, gel di pomodoro e croccante di melanzana; petto d'anatra al caramello di arancia e soia, pak choi marinato e maionese al rafano; spuma di cioccolato bianco e cetriolo, crumble di mandorle, gel di limone e di cetriolo.

**I vini in tavola:** Selezione "Canto del Maggio".

**Commenti:** Immerso nel verde, arroccato al centro del piccolo borgo storico di La Penna, con una splendida vista sulla vallata, il locale è stato la scelta ideale. Dato il periodo di vacanze, la partecipazione è risultata limitata rispetto al normale, ma la convivialità dell'evento ne ha giovato. I due giovani chef, uno appena ventenne, l'altro non ancora, sono stati assolutamente all'altezza della situazione. Tutti i piatti sono stati preparati e presentati con cura (anche se l'anatra si sarebbe preferita un po' più morbida). Servizio accurato. Al termine della cena, nella soddisfazione generale, sono stati consegnati il guidoncino e i libri dell'Accademia.



## MARCHE

### ASCOLI PICENO 30 luglio 2024

Ristorante "Taverna di Cecco" di La Taverna di Cecco di Marco Poli, anche in cucina. ●Piazza Matteotti 9, Ascoli Piceno; ☎cell. 339/1444832; marco-poli2175@gmail.com, www.tavernadicecco.it; coperti 140+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** fritto con olive, carciofi, cremini; vermicelli alla "griscia" o "gricia"; cannelloni; grigliata mista (agnello, capocollo di maiale, pancetta magra, salsiccia); zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Rosato di Montepulciano; Rosso di Montepulciano (entrambi Damiani, Vini).

**Commenti:** Il menu, concordato con la Simposiarca Carla Morelli, ha soddisfatto gli Accademici e i tanti prestigiosi ospiti. Il piatto che ha ottenuto un generale apprezzamento è stato quello dei vermicelli alla "griscia" (se risponde a verità che sia nata in un borgo sito sulla Salaria, Grisciano appunto, ai confini con la provincia di Ascoli Piceno, ancor prima della scoperta dell'America, poiché tra gli ingredienti non compare il pomodoro). Non da meno la grigliata mista con diversi tipi di carne ben frollata e ottimamente preparata. L'incontro è stato anche l'occasione per ricordare il Segretario di Delegazione, l'Accademico Lino Fava, scomparso recentemente.

### ASCOLI PICENO 27 luglio 2024

Ristorante "Le Sorgenti" di Le Sorgenti sas, in cucina Alberto Cipriani. ●Contrada Lago, Castel Trosino (Ascoli Piceno) ☎0736/247960, cell. 338/3893806; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,3.

**Le vivande servite:** assaggi caldi e frittini (formaggio, nuvolette, zucchi-

ne); risotto con crema di spinaci, salsiccia e crema di pecorino; tagliatelle ai funghi porcini; agnello scottadito; patate al forno e cicoria ripassata in padella; dessert "Le Sorgenti".

**I vini in tavola:** Rosso Montepulciano in purezza (Azienda Agricola Cristiano Aleandri); Bianco e Cerasuolo (S. Filippo).

**Commenti:** Tradizionale riunione conviviale d'estate, organizzata con l'apporto del Simposiarca Luciano Vesperini. Per sfuggire alla calura e godere della frescura naturale, i tavoli sono stati apparecchiati in uno dei prati della struttura, con unanime gradimento dei commensali. Nonostante le ottime premesse, i piatti non hanno appagato la totalità degli Accademici: soltanto alcuni, come gli antipasti, le tagliatelle e il risotto, tipici del territorio, hanno ottenuto maggior gradimento. Il servizio purtroppo è stato carente e i vini sono stati serviti in caraffe, nonostante accordi diversi.

### FERMO 29 luglio 2024

Ristorante "Il Gambero" di Cipolletta & C.-Fratelli De Santis, in cucina Monica e Daniela Sfasciapagliari. ●Via Mazzini 1, Porto Sant'Elpidio (Fermo); ☎073/4900238, cell. 339/7271847; info@ristoranteilgambero.net, www.ristoranteilgambero.eu; coperti 280+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** fritturina di alici e neonata di sardoni a scottadito, suro marinato e cipolla piatta di Pedaso caramellata; spaghetti Tomassini al sugo di sgombro e palamita; grigliata di pesce azzurro (tonno, pesce spada, sgombro, suro), insalata di fagiolini, patate e pomodorini confit; macedonia di frutta e gelato al limone.

**I vini in tavola:** Passerina spumantizzata Clelia; Pecorino bio Doc Fenesia; Rosso Piceno Docg Colle del Buffo (tutti Terra Fageto).

**Commenti:** Così come predisposto dalla Simposiarca Annalina Marziali, il convegno sul pesce azzurro, tenuto dagli avvincenti Corrado Piccinetti e Paolo Fogliani, ha avuto degno epilogo nelle preparazioni sul tema delle sorelle Sfasciapagliari, apprezzatissime a partire dai cartocci di frittura serviti a bordo piscina. Numerosi gli

ospiti: Ugo Serra, Pierpaolo Veroni, Leonardo Seghetti, Ugo Bellesi, Pierpaolo Simonelli, Dina Bruni, che hanno dato lustro all'evento in un clima di gioiosa convivialità. Generale il consenso per ambiente, servizio, vini e pietanze servite, in particolare lo spaghetti. L'investitura ad Accademica di Maria Vittoria Forgià è stato il suggello di un convivio di vera Accademia.

### JESI-FABRIANO-SENIGALLIA 25 luglio 2024

Ristorante "Raggiazzurro" di Sandro Frulla e Stefano Landi, in cucina Sandro Frulla. ●Lungomare G. Mameli 138, Senigallia (Ancona); ☎071/792 6710; www.raggiazzurro.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** rotolino di spigola con gamberetti e pesto, cremoso di patata viola e cialdina alla nocciola, baccalà cotto a bassa temperatura con taggiasche e datterini colorati, pesce spada al pompelmo con sorbetto al Mojito e salsa alla menta, calamaretti spadellati croccanti con pane aromatico su crema di patate; cannelloni con tonno e zenzero al ragù di pesce; trancetto di cernia della Sardegna frollata 10 gg ai ferri con creme e pot pourri di verdure; sorbetto di limone fresco; tris di biscotto alla nocciola con gelato allo yogurt greco e fragoline, mousse al cocco con ganache cremosa al cioccolato Sao Thomé 70%, cheesecake cotta a vapore con spalmabile al passion fruit.

**I vini in tavola:** Casaleta brut Blanc 100% Verdicchio da vecchi biotipi (Casaleta, Serra dei Conti); Beccaloro Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico (Libenzi, Mondavio); La Caliera, Moscato d'Asti (Borgo Maragliano Loazzolo).

**Commenti:** Ambiente caldo ed elegante. Piatti, rigorosamente realizzati con prodotti di qualità, frutto dell'originale e sapiente concretezza innovativa dello chef. La spigola, il baccalà e il pesce spada elaborati e abbinati ai condimenti in modo oculato; i calamaretti hanno dimostrato come la tradizione e l'innovazione dei condimenti possano convivere in modo eccellente. I cannelloni sorprendenti per la fragranza del gusto. La nuova tecnica di preparazione della cernia è stata presentata dallo chef in modo formativo. Il tritico di dolci ha sorpreso per bontà e inaspettata leggerezza. Ottimi i vini.

Corrado Piccinetti ha intrattenuti sul tema "Quale futuro della pesca nel Mare Adriatico".

## MACERATA 22 giugno 2024

Ristorante "Etoile Bistrot" di Etoile Carlo Matteucci, in cucina Davide Marchionni. ●Via Le Mosse 68, Camerino (Macerata); ☎cell. 333/2620511 - 338/9169699; marchionni.davide@gmail.com, www.etoilebistrot.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana Natale-Capodanno; 2 settimane a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** unione tra pomodoro e pesca; riso rosa Marchetti alla pesca fermentata; pre-dessert kombucha; dessert lavanda e pesca; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Spumante rosato brut metodo Charmat; Salmariano Verdicchio dei Castelli di Jesi classico riserva Docg (entrambi Marotti Campi).

**Commenti:** Seduta conviviale dedicata alla pesca Saturnia, da anni prodotto di eccellenza delle province di Macerata e Fermo. Tali incontri servono a mettere alla prova l'abilità degli chef nel risolvere abbinamenti impegnativi, come già avvenuto con Uliassi e Moreno Cedroni. Nel corso della riunione conviviale, Marco Eleuteri, presidente di Op Armonia, ha presentato la nettarina piatta senza pelo traslucida, che da quest'anno è entrata sul mercato italiano. Subito dopo il dottorando Samuele Crescenzi ha illustrato le conseguenze e i possibili rimedi contro i cambiamenti climatici. I piatti serviti sono stati illustrati con molti particolari dallo chef Davide Marchionni.



## UMBRIA

### FOLIGNO 23 luglio 2024

Ristorante "Heliconia" di Ristorante Heliconia di Antonio Falcone, anche in cucina. ●Via Gorizia 9, Valtopina (Perugia); ☎0742/860622, cell. 347/7467657; info@antoniofalcone-

chef.it, www.antoniofalconechef.it, Facebook e Instagram: heliconiaristorante; coperti 27+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carpaccio di vitello marinato alle erbe con pesca al Sagrantino rosato e misticanza; cappellacci di pasta fresca farciti di pappa al pomodoro, fondente di piselli alla menta, crema di stracciatella di bufala e verdure julienne; medaglione di oca arrosto farcito con salsiccia e prugne, glassato alle prugne con morbido di patate all'olio evo e sformato di zucchine; gelato di fiordilatte, amarene, Sagrantino passito, crumble al tartufo e cialda di cioccolato al sale.

**I vini in tavola:** Clorinda Spumante Trebbiano Spoletino Metodo Charmat (Fratelli Pardi); Bocca di Rosa Umbria Rosso Varietà autoctona di Montefalco (Giampaolo Tabarrini); Montignanello 2019 varietà autoctona di Montefalco (Leonucci); Colle alle Macchie Montefalco Sagrantino Docg 2016 (Giampaolo Tabarrini); Montefalco Sagrantino Passito Docg 2019 (Adanti).

**Commenti:** Al ristorante "Heliconia" di Valtopina, si è svolta la riunione conviviale d'estate per l'ingresso degli Accademici Luca Radi e Marco Servili. Quest'ultimo è stato Simposiarca con Cinzia Perugini. La Delegata Claudia Valentini ha presentato i nuovi Accademici e ha introdotto lo chef Antonio Falcone, che ha raccontato l'origine del suo ristorante, la sua storia e ovviamente il menu della serata, caratterizzato da piatti veramente ottimi e innovativi.

### GUBBIO 21 giugno 2024

Ristorante "La Terra Ribelle" di Benedetta Gasparri anche in cucina. ●Località Madonna della Cima, Gubbio (Perugia); ☎cell. 331/7143049; lateraribelle@libero.it; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** crostini misti della casa, polpettine fritte di cinghiale, coratella d'agnello; cappellacci alla boscaiola; tagliatelle al sugo d'oca; pollo e maiale arrosto con patate; agnello fritto, insalata; dolci misti della casa.

**Commenti:** Il locale dove si è svolta la riunione conviviale è situato a circa 800 metri di altitudine lungo strada della Gola del Bottaccione e gode

di una posizione privilegiata tra le città di Gubbio e Scheggia. L'Agriturismo nasce come attività agricola e di allevamento, dove la filosofia del km 0 diventa realtà. Ottima cucina casareccia, servita in abbondanza. Particolarmente graditi i cappellacci alla boscaiola e il secondo di carne. Ambiente sobrio e servizio gentile, buona la qualità-prezzo.

### SPOLETO 18 luglio 2024

"Agriturismo Cantina Colle Uncinano" dell'Azienda Agricola Campanella. ●Località Uncinano, Spoleto (Perugia); ☎cell. 380/3454401; info@colleuncinano.com, www.colleuncinano.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** affettati e formaggi a km 0, strapazzata con le nostre uova, bruschetta con olio extravergine di oliva Campanella; lasagna bianca con zucchine e salsiccia; spezzatino di cinghiale ai profumi umbri, verdure cotte; crescianda con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Lo Spettinato Trebbiano Spoletino frizzante; Trebbiano superiore; Soviano Regale Sangiovese (tutti della Cantina Colle Uncinano).

**Commenti:** Ristorante in agriturismo sicuramente adatto alle degustazioni. La partecipazione di quasi 20 amici ha costretto ad apparecchiare su due tavoli all'interno del locale: troppo caldo e troppo rumoroso. Menu ben realizzato ma un po' invernale come tipologia; vini molto apprezzati; in effetti questa è una cantina con una buona nomea e altrettanto buona crescita.

### VALLI DELL'ALTO TEVERE 23 giugno 2024

Ristorante "Il Portico" di Riolo srl, in cucina Francesco Palilla. ●Via Tiberina 95, Pieve Santo Stefano (Arezzo); ☎0575/792129, cell. 339/7024754; info@hotelsantostefanoarezzo.it, www.hotelsantostefanoarezzo.it; coperti 180+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** donzelle, crostini caldi e freddi, bruschette, ravioli fritti, panzanella; ravioli di patate con porcini; tagliatelle al sugo d'oca; tagliata, insalata con frutta gialla,

fagioli all'uccelletto; semifreddo di cantucci e Vinsanto.

**I vini in tavola:** Rosso di Montepulciano (Le Colombelle); Le Volte (Tenuta Ornellaia); Vinsanto di Montepulciano.

**Commenti:** Bellissima riunione conviviale fatta di allegria, ricordi e buon mangiare. Particolare successo per i ravioli fritti, piatto tipico del luogo. Molto apprezzati anche i ravioli di patate con porcini freschi nostrani. Eccellenti le lunghe tagliatelle al sugo d'oca. Ottimo l'abbinamento della tagliata di vitellone con l'eccellente vino dell'Ornellaia.



## LAZIO

### FROSINONE-CIOCIARIA 29 giugno 2024

Ristorante "La Taverna del Castello" di ARA sas di Ubodi, in cucina Ivano Massaroni. ●Via del Plebiscito 32, Vico nel Lazio (Frosinone); ☎077/5418878, cell. 333/5960525; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio e 1 settimana a luglio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** primo sale di pecora, ricottine, salsicette, bruschette con olio evo e guanciale locale, pizzette fatte in casa e verdure in tempura, tortino di ricotta con verdure di stagione su fonduta di pecorino; tonnarello fatto in casa con zucchine, guanciale locale e zafferano; filetto di vitellone di Vico con salsa al Cesanese; sfogliatine con crema e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Nerva Cesanese del Piglio Docg (Petrucca & Vela); Mos-satell (Stefano Antonucci).

**Commenti:** Piatti ben preparati e curati con servizio in sala eccellente.

### LATINA 11 luglio 2024

Ristorante "Pietro il Pescatore" di Domenico Delle Cave, anche in cucina. ●Strada Valmontorio 11- Foceverde, Latina; ☎0773/648119; coperti 80+30



LAZIO segue

(all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8,5.**

**Le vivande servite:** insalata di mare e di polpo, carpaccio di pesce spada, filetto di merluzzo alla mediterranea, sauté di cozze, alici in carpaccio, alla scapece e fritte; risotto alla pescatora; spigola del Tirreno al forno; insalata mista; frutta di stagione in bellavista.

**I vini in tavola:** Castelli Romani bianco Doc (Feudi del Sole di Palestrina).

**Commenti:** Gli Accademici pontini si sono ritrovati all'imbrunire al ristorante "Pietro il Pescatore" di Foceverde, al Lido di Latina, per il tradizionale incontro prima delle ferie estive. Come ricordato dalla Simposiarca Vice Delegata Anna De Donato, il locale è recensito nella Guida on line dell'Accademia con tre tempietti. Sulla tavola elegantemente imbandita all'imperiale, posizionata di fronte al mare, si sono succedute le numerose preparazioni di mare dello chef con il compiacimento dei commensali, che hanno voluto premiare il lodevole servizio alla ristorazione pontina della famiglia Delle Cave dal 1960 con il piatto d'argento dell'Accademia.

## ROMA APPIA 17 luglio 2024

Ristorante "Romolo e Remo" di Giancarlo e Fabrizio Filippetti (padre e figlio), in cucina Fabrizio Filippetti. ● **Via Pannonia 22, Roma; ☎06/77208187; info@romoloeremo.it, www.romoloeremo.it; coperti 120+100 (all'aperto).** ● **Parcheggio scomodo; ferie 10-24 agosto; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,8.**

**Le vivande servite:** tris romano: trippa, coratella e involtini alla romana; rigatoni all'amatriciana; saltimbocca alla romana, con patate al forno e insalata mista; torta mimosa semifredda.

**I vini in tavola:** Terre Reali di Genazzano.

**Commenti:** Il locale nell'adiacenza di Porta Metronia, attivo dal 1953, propone una cucina casareccia, basata sulle tradizioni e sui sapori tipici della cucina romana e italiana, con prodotti a km 0, nella convinzione che tali scelte siano le migliori possibili sia per la tutela della salute, sia per la valorizzazione delle tradizioni locali. Due i Simposiarchi: la Delegata uscente Mirella Audisio e il Dele-

gato entrante Umberto Fratini, che con l'occasione hanno effettuato al passaggio della campana. Gli Accademici hanno apprezzato la cucina offerta nella tradizione romana.

## VITERBO 26 giugno 2024

Ristorante "Fioro" di Vicoristorazione srls, in cucina Manuel Mengoni. ● **Via dei Nocciolati 16, Ronciglione (Viterbo); ☎0761/612036, cell. 331/7112284; coperti 250+250 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,7.**

**Le vivande servite:** millefoglie con cilindro di melanzane e filetto di persico reale fritto; tagliolini al ragù di coregone e raviolo di coregone e gamberi; coregone alla piastra; patate arrosto e insalata; semifreddo alle nocciole.

**I vini in tavola:** Bianco Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt (La Delizia Viticoltori Friulani).

**Commenti:** Riunione conviviale sulle rive del lago di Vico, in un locale di antica storia, ma di recente rinnovato. Le rilevanti dimensioni, maggiori rispetto al passato, non hanno inciso sulla qualità della gestione, che è rimasta legata alle tradizioni, con una visione che tiene conto delle ormai necessarie varianti innovative che hanno riguardato in particolare gli antipasti (anche troppo abbondanti) e il raviolo. Molto apprezzati i tagliolini e il coregone alla piastra, servito con una gradita panatura che ha dato una maggiore e diversa consistenza alla delicatezza delle carni. Gradito il dolce, adeguati i vini, servizio un po' lento.



## ABRUZZO

### CHIETI 24 luglio 2024

Ristorante "La Chiave dei Trabocchi" della famiglia Marfisi, in cucina Rafael Bushi. ● **Contrada Portelle 77, San Vito Chietino (Chieti); ☎0872/61682, cell. 339/1742691; hotel@lachiavedeitrabocchi.it, www.lachiavedeitrabocchi.it.**

it; coperti 180. ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7.**

**Le vivande servite:** stracciatella con scampo e uova di lompo, crostino con mousse di seppia, gambero pastello, vellutata di patate con crostacei e tartufo; spaghetti con aglio, olio, peperone di Altino e scampi; ricciola su crema di melanzane e caponatina estiva; goccia di mare; tagliata di frutta.

**I vini in tavola:** Trabocco Abruzzo Pecorino spumante Doc (Eredi Legonziano); Marramiero Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2023 (Marramiero).

**Commenti:** "Di che pesce sei?": questo l'interrogativo che ha aleggiato nel corso della riunione conviviale, svoltasi in un locale affacciato sul mare nel cuore della Costa dei Trabocchi. Grazie alla guida di Vincenzo Olivieri, gli Accademici hanno potuto scoprire segreti e prospettive dell'attività di pesca nell'Adriatico centrale, in balia anch'essa delle trasformazioni dovute al riscaldamento delle acque superficiali. A tavola, grazie alla cura del Simposiarca Paolo Albanese, Vice Delegato, è stato presentato un menu antologico dove la cura dell'impiattamento si è sposata al gusto del pesce locale.

### PESCARA ATERNUM 13 giugno 2024

Ristorante "Taverna a Prua Mare" di Mediterraneo di Ramon Scordella, in cucina Luana Cipollone. ● **Via Andrea Doria 121/122, Pescara; ☎085/4510524; info@tavernapruamare.it, www.tavernapruamare.it; coperti 45+25 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.** ● **Valutazione 8.**

**Le vivande servite:** trancio di tonno con rosmarino, moscardini soffocati al vino bianco, totanetto ripieno in salsa rossa, lomacone con peperone trito e salsa di pomodoro; risotto ai frutti di mare; chitarrina al ragù di polpo; frittura di paranza; rana pescatrice; *petit four*; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Pecorino spumante brut; Pecorino Igt Colline Pescaresi Lamagella (entrambi Lampato); Cerasuolo d'Abruzzo Dop (Terzini).

**Commenti:** La riunione conviviale si è rivelata un perfetto connubio tra scienza alimentare e storia marinara. Il professor Nicolantonio D'Orazio,

relatore d'eccezione, ha spiegato ai commensali come in Abruzzo possa esservi un fruttuoso interscambio tra il mondo agricolo e quello medico-scientifico, e come ciò possa avere una positiva ricaduta sull'intera economia regionale. La storia della marineria sud di Pescara è stata, invece, raccontata dal Simposiarca Mimmo Marcantonio, attraverso il menu della serata. La famiglia Scordella, titolare del ristorante ma anche storica famiglia di pescatori, ha voluto rievocare il passato della marineria attraverso un viaggio tra antichi sapori e aneddoti goliardici.



## MOLISE

### TERMOLI 14 giugno 2024

Ristorante "Z' Bass" di Mirko Berardis. ● **Via Oberdan 8, Termoli (Campobasso); ☎0875/706703; coperti 40+40 (all'aperto).** ● **Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,3.**

**Le vivande servite:** fritturina di paranza e calamari, delizie di mare, antipasti caldi e freddi; taccozze cicale e ricotta; spigola al forno con patate e verdurina ripassata; sorbetto alla pesca nettarina bio e Tintilia del Molise Doc; composizione di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Docg; Anima Osca Terre degli Osci Igt bianco (Tenimenti Grieco); Volto Marino Osco rosato Igt (Di Giulio).

**Commenti:** Merito al Consultore Giovanni Lombardi, organizzatore puntuale e Simposiarca provetto della riuscitissima riunione conviviale. Tutti buoni i numerosi antipasti caldi e freddi di pesce freschissimo; indovinatissima l'aggiunta di un cucchiaino di ricotta a fine cottura nelle tacconelle al sugo di cicale, piccola rivisitazione che ne ammorbidisce ed esalta il gusto. Ben cotta e sapida la bianca e soda carne della spigola di circa 10 kg cucinata al forno. Sorprendente e insolito il gusto avvolgente del sorbetto alla pesca e Tintilia Doc. Buono l'abbinamento dei vini; professionale il servizio.

## **TERMOLI** 27 luglio 2024

Ristorante "Cian dal 1976" di Miriana Lanzone. ●Largo del Tempio 17, San Giacomo degli Schiavoni (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 392/5061610; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** cuoppetiello di frittura di paranza, polpo verace dell'Adriatico alla catalana su maionese di polpo, razza arrosto con listarelle di peperoni quadri; zuppettina contadina con fagioli cannellini, ceci, bocconcini di baccalà e profumo di alloro; tagliolini di Campofilone con scampi, granchi, cicale e gamberetti; composta di pesce in piastra: pescatrice, scampo al gratin, triglia alla mediterranea e spiedino di calamari; mousse di cioccolato bianco, pesche caramellate su cialda croccante alle mandorle.

**I vini in tavola:** Prosecco Veneto Glera (Cantine S. Martino); Cerasuolo d'Abruzzo Kirùna Doc; Pecorino d'Abruzzo Kirùna Igt (entrambi Cantine Torri).

**Commenti:** Numerosi gli Accademici e gli ospiti che hanno preso parte alla riunione conviviale, preludio alla pausa estiva, organizzata dal Delegato e dal Segretario. Apprezzatissime tutte le pietanze del menu, realizzate con grande maestria e freschissimo pesce locale dalla impeccabile Miriana. Indovinata, nel rispetto del tema accademico 2024, la scelta della "zuppettina contadina al profumo di alloro con bocconcini di baccalà" ricca di ottimi legumi molisani. Per quanto concerne il primo piatto, il Simposiarca non poteva che proporre "i tagliolini di Campofilone" con un sapidissimo sughetto: è questo il piatto storico del "Cian" che Miriana cucina per i palati più esigenti. Buono il servizio.



## **CAMPANIA**

### **BENEVENTO** 25 giugno 2024

Ristorante "C'era una volta" di C'e-

ra una volta sas. ●Via Caracciolo 4, Pietrelcina (Benevento); ☎cell. 347/4749094; nirone@outlook.it; coperti 48+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** peperone imbottito, fagiolini con mentuccia, polenta con chiodini, peperoni al pomodoro, pecorino di San Giorgio la Molara, stracchinato con marmellata di arance, fagottini ai carciofi di Pietrelcina, selezione di salumi del Sannio, pizza "chiena", zuppa di fagioli e verdura; tartufo al cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Aglianico e Falanghina (Cantine Iorio di Torrecuso).

**Commenti:** Dopo l'interessante visita allo stabilimento condotto da La Reinese, che realizza soprattutto vegetali sottolio del ricettario sannita, la Delegazione ha raggiunto la trattoria sita nel centro di Pietrelcina. Il locale appare ricavato nelle cantine del palazzo gentilizio di una nota famiglia del luogo; gli interni sono in pietra viva e l'arredamento è rustico e curato. Di particolare pregio la grande cantina, dove oltre ai vini vengono affinati formaggi locali. Le pietanze proposte sono realizzate con maestria e secondo antiche ricette, da cui il nome del locale. Il servizio è celere e accurato sotto la guida attenta del patron Angelo Francesca.



## **PUGLIA**

### **CASTEL DEL MONTE** 20 giugno 2024

Ristorante "Pescandolo" di Gc snc di Corposanto e Crocetta, in cucina Vittorio Corposanto. ●Piazza Plebiscito, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/487091; pescandolo@hotmail.ite, www.pescandolo.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** sfilettato di pesce bianco, polpo alla griglia su schiacciata di patate e pomodoro, gambero impanato ai cereali cotto al forno, involtino di melanzana ripie-

no di rana pescatrice, bocconcino di seppia al forno con avocado e cime, frutti di mare crudi; strascinato di grano arso, ombrina ed emulsione di basilico; tubettone con cozze, aglio, olio e peperoncino; sorbetto al limone e lampone; cestino di mandorle e caramello con frutta fresca.

**I vini in tavola:** Tramari rosato (Cantina San Marzano).

**Commenti:** Serata conviviale molto apprezzata con ingresso ufficiale e consegna delle insegne accademiche a Gigliola Troyse. La Delegata ha colto l'occasione per augurare a tutti gli Accademici buone vacanze.

### **VALLE D'ITRIA** 29 giugno 2024

Ristorante "La Silvana" di Anna Palmisano, in cucina Anna Palmisano e Vito Pinto. ●Via dei Pini 87, Fasano-Selva di Fasano (Brindisi); ☎080/4331613, cell. 339/1221870; info@lasilvanahotel.it; coperti 80+25/40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** focaccia primo forno, cacioricotta vaccina a km 0, verdure grigliate, panzerotto della tradizione, sfornato alla menta, fiorene fasanese con capocollo e vin-cotto balsamico; *cialledda* (pomodoro regina, cocomero barattiere, cipolla di Acquaviva, pane raffermo, olio evo qualità cima di Melfi); cosciotto di maialino nero al Primitivo e patate novelle al forno; sorbetto al limone, cannolo con crema pasticciera.

**I vini in tavola:** Susumaniello rosato Selezione La Silvana (Vignafiora).

**Commenti:** Tema della serata "I Cammini nel Medioevo e la cucina dei pellegrini", con un'interessante relazione del dottor Ettore Motolese, poi tradotta nella *cialledda*, molto apprezzata per l'accurata preparazione. Giudizio concorde sull'ottima qualità dei panzerotti, preparati al momento, e anche sulla squisitezza del cosciotto. La cena si è svolta in un piacevole clima di inizio estate e si è conclusa con un ottimo cannolo. Ottima qualità dei piatti. Servizio un po' lento. La piacevole serata si è conclusa con la consegna della pubblicazione *Egnazia nel '700*, da parte della Delegata Enza Buonfrate al Delegato di Roma Aurelia Salvatore Di Giulio e al relatore, e della vetrofania allo chef Vito Pinto.



## **CALABRIA**

### **COSENZA** 18 luglio 2024

Ristorante "Il Rombo" di Il Rombo snc di Nicola Salerno & C., in cucina Marco Rovale. ●Via Giovanni Gentile 16, Montalto Uffugo (Cosenza); ☎0984/934824, cell. 347/5400129; ristoranteilrombo@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, martedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** antipasto misto mare caldo e freddo; trofie con zucchine in fiore, *julienne* di datterino giallo, gamberi rossi di Cetraro e burrata; medaglione di spada in crosta di patate silane, gambero rosso di Cetraro gratinato, cubi di tonno su letto di rucola e cipolla di Tropea in agrodolce, con contorno di insalata mista; macedonia di frutta fresca di stagione; babà al limone.

**I vini in tavola:** Sauvignon; Malvasia (Russo & Longo).

**Commenti:** "Benvenuta estate, portami il sole dentro e lascia che il vento mi porti via ogni pensiero": è stato il senso di questo vecchio aforisma a fare sintesi del diffuso desiderio di leggerezza e di momenti spensierati, giusti per ritemperare corpo e mente, come spirito guida di una molto partecipata riunione conviviale d'estate 2024. La circostanza si è arricchita della relazione del Simposiarca Ottavio Cavalcanti e della consegna dei diplomi ai nuovi Accademici: Monica Rosa Loizzo e Alessandro Russo.







## SICILIA

### ALCAMO-

#### CASTELLAMMARE DEL GOLFO

23 luglio 2024

Ristorante "Baglio Coriolano" di Francesco Palmeri. ● Contrada Coriolano, svincolo autostradale Alcamo Ovest, Calatafimi-Segesta (Trapani); ☎ 0924/25380, cell. 333/3968439; info@bagliocoriolano.it, www.bagliocoriolano.it; coperti 150+160 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda quindicina di settembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 9,2.

**Le vivande servite:** bruschetta con pesto e ricci di mare, crudità di lampuga, spatola fritta; strozzapreti con ragu bianco di pescatrice al sentore di finocchietto; seppia nera in tempura di birra, patata farcita; gelati artigianali realizzati con prodotti naturali.

**Commenti:** Birra e gelato, un accoppiamento insolito, questo è stato il tema della riunione conviviale, dove ha relazionato il mastro birraio Gabriele Benenati, facendo il confronto fra le birre artigianali e quelle industriali, e il chocolate maker Isidoro Stellino, che ha relazionato sulle qualità del gelato artigianale fatto con prodotti naturali. A ogni pietanza è stata abbinata una birra artigianale della MAG Craft Brewery. L'antipasto con la birra Berliner Weisse ai fiori di ibisco, il primo con la birra Shine American IPA, il secondo con la birra Pulse Tripel. Il menu proposto ha superato le aspettative con unanime consenso da parte dei commensali; servizio attento e professionale.

### CANICATTI

8 giugno 2024

Ristorante "Costanza Passione d'Autore" della famiglia Costanza. ● Viale della Vittoria 166, Canicatti (Agrigento); ☎ cell. 349/4016190; coperti 100+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a settembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bruschette con pomodoro e tonno; linguite al pesto di pistacchio e gamberetti; frittura mista di pesce; verdure; babà scomposto con panna, crema pasticciera e fragoline.

**I vini in tavola:** Santagostino bianco (Firriato).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo nella veranda di un locale, nato come bar e trasformato nel tempo in un elegante e moderno ristorante, a conduzione familiare, ma che continua a funzionare e a essere lo storico Bar del Viale. Serata piacevolissima, interessante la relazione "Gamberi e Gamberoni" di Umberto Bartoccelli. Ottima la frittura di pesce freschissimo. Personale attento e cortese.

### CEFALÙ

14 luglio 2024

Ristorante "Giardino di Donna Lavia" di Luigi Frascione anche in cucina. ● Contrada Donna Laura snc, Polizzi Generosa (Palermo); ☎ 0921/551104, cell. 339/6947829; info@giardinodonalavia.com; coperti 40+120 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** salumi, ricotta, bruschetta, carciofi, funghi, peperoni, caponata, zucca in agrodolce, olive, formaggio e funghi alla griglia, verdure di stagione a km 0 in pastella, polpette d'uova; cavatelli di pasta fresca con baccelli di fagiolina badda; scaloppine ai funghi; saltimbocca alla romana, patate al forno, insalata; sfoglio polizzano, spiedino di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola (Tre Venti).

**Commenti:** Al conferimento del premio "Dino Villani" svoltosi nel Municipio di Polizzi Generosa, è seguita la riunione conviviale presso "Il Giardino di Donna Lavia", antica torre di guardia del XIII secolo. I baccelli di fagiolina badda, che da due secoli si coltiva nelle alture del Parco delle Madonie, hanno condito i cavatelli di pasta fresca. Il fagiolo essiccato bicolore, screziato, tondeggiate, chiamato "badda" - palla -, è coltivato nei piccoli orti locali a gestione familiare. È un legume sapido, con note erbacee e perfino salmastre, leggermente astringente, con sentori di castagna e mandorla nel finale.

Con la cottura acquisisce una giusta cremosità, senza sfaldarsi.

### MESSINA

30 luglio 2024

Ristorante "Tenuta Rasocolmo" di Francesco Giostra Reitano, in cucina Nino Zen Cosenza. ● Strada Statale 113 km 23,200 Contrada Muti 1/c (Vico degli Ulivi) Piano Torre (Messina); ☎ cell. 393/3343760; info@tenutarasocolmo.com, www.tenutarasocolmo.com; coperti 40+80 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** degustazioni di olio evo San Gabriele e pane a lievito naturale e cereali; assaggi freddi e caldi a base di prodotti locali; pasta al finocchietto selvatico; fusilli al pesto di pomodoro secco e ricotta.

**I vini in tavola:** Vino n. 36 metodo Charnat; Hismael Inzolia Igp Faro Doc 2020; Sarqin bianco (tutti Tenuta Rasocolmo).

**Commenti:** Per avviare le attività con la Consulta appena istituita, si è promosso un incontro con l'obiettivo di valorizzare le realtà enogastronomiche del territorio. La Tenuta rappresenta l'importante, attuale sviluppo delle aziende vinicole messinesi, con un'offerta di abbinamenti degustativi accettati in toto e senza condizionamenti. Sono state apprezzate sia la novità della proposta enogastronomica, sia la selezione di vini in abbinamento alle degustazioni preparate dallo chef, gratificato dal generale consenso e dalla consegna del guidoncino.

### MODICA

16 giugno 2024

Ristorante "La Sirenetta" di Luca Cannizzaro. ● Via Sorda Sampieri 79/A, Modica (Ragusa); ☎ 0932/454904; coperti 150+130 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** tartare di filetto di tonno, maionese al wasabi e mistanza di germogli aromatici, polpetta di codella nera di tonno cotta tra le foglie di alloro con crema di cipolla, lollipop di codella bianca di tonno e patate al pane panko, crostino di pane con buzzonaglia tonnata alla pantesca; mezzemaniche con taranello di tonno, datterini, finocchietto e stracciatella di mozzarella; ventresca di tonno con cipolla cacio

e pepe; filetto di tonno vitellato con patate caserecce; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Grillo Sicilia Doc 2023 (Tenuta Sallier de La Tour); Nerello Mascalese Syrah Frappato (Cantine Nicosia).

**Commenti:** La Delegazione, dopo tre anni, è ritornata a santificare il tonno rosso. Il titolare e maestro di cucina Luca Cannizzaro ha servito piatti di tonno rosso appena pescato nello Ionio, cucinati con maestria e creatività e che hanno deliziato il palato dei commensali, in un tripudio di sensi gustativi. Ottimi il servizio e l'accoglienza.

### PALERMO MONDELLO

20 giugno 2024

Ristorante "Le Rocce" di Giuseppe Lo Dolce. ● Via di Capo Gallo 40 a/b, Palermo; ☎ 091/454 166; trattoria.le.rocce@libero.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9,1.

**Le vivande servite:** crudi mediterranei: gambero di Mazara, scampo, ostriche, crostino con tartare di tonno e salmone, cotti siciliani: arancinetto al nero di seppia con fonduta di ragusano, tentacolo di polpo lesso con purea e zenzero, polpettina di sarde con cipolla caramellata, cozze gratin; couscous magrebino; raviolo con bisque di crostacei; sorbetto di limone con frutta.

**I vini in tavola:** Dianthà Terre Siciliane Igt (Pellegrino); Chardonnay; Grillo (entrambi Tenute Orestadi).

**Commenti:** Ventidue Accademici si sono ritrovati per una piacevole riunione conviviale organizzata dal Vice Delegato Max Manfredi, per l'occasione Simposiarca, in un ristorante-pizzeria poco conosciuto della borgata di Mondello Paese. Dotato di uno spazio all'aperto, cinto da un muro che ne garantisce la riservatezza, e gestito con attenzione e grande cura sia per i prodotti, sia per il servizio, il locale ha incontrato il gradimento degli Accademici che lo hanno premiato con una lusinghiera valutazione. Decisamente da consigliare.

### RAGUSA

12 luglio 2024

Ristorante "Dirupo Rosso" di Dirupo Rorro Eventi, in cucina chef Schininà. ● S.S. 194 Ragusa-Giarratana km 7,2, Ragusa; ☎ 392/6917770, cell. 320/3034582; info@diruporosso.it, www.diruporosso.it, FB; coper-

ti 120+60 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.** ● **Valutazione 7,8.**

**Le vivande servite:** vitello al rosa con salsa tonnata, prosciutto di maialino con misticanza, polpettine di scottona con cipolla rossa caramellata, tuma frita con caponatina, arancini maialino e provola, parmigiana, sformatino con zucchina e tenerume, filetto di maialino farcito con crema di patate allo zafferano, mattonella di ricotta in crosta di mandorle, gnocco fritto con mortadella artigianale; risotto con crema di tenerume, pomodori confit, crema di ragusano e limone candito; sformatino di anelletti in camicia di melanzane; frutta in bellavista; tiramisù alla pesca; mousse ricotta e fichi; biancomangiare; gelato al pistacchio e mandorla tostata.

**I vini in tavola:** Merlot (Tenuta Abate).

**Commenti:** Nuova gestione di un locale sito in una posizione splendida sulla diga di Santa Rosalia. Vecchie conoscenze dell'Accademia, Giorgio Antoci e Giuseppe Gugliotta sono una certezza nella ristorazione ragusana. Riuscita serata con le gradite presenze della Delegata di Enna Marina Tagliavere e del neo Delegato di Caltagirone Maurizio Pedi. Presente anche il neo DCST Alberto Fasiol. Cena a base di prodotti del territorio sapientemente miscelati dallo chef. Buffet di antipasti molto apprezzato, come pure il timballo di anelletti. Chiusura in bellezza con un ricco buffet di dolci. Apprezzati il vino in abbinamento e il servizio puntuale ed efficiente.

 **SIRACUSA**  
19 luglio 2024

*Ristorante "Badiula" di Alfio Di Giorgio - Azienda Agricola Badiula, in cucina Mosè Santangelo. ● Contrada Badiula, Carlentini (Siracusa); ☎ 095/7836193, cell. 349/6575734; info@badiula.it, www.badiula.it; coperti 120+140 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8.***

**Le vivande servite:** caponata siciliana su crosta di pane, carpaccio in salsa di capperi, verdure dell'orto a km 0 in pastella, insalatina di zucchine al bergamotto, parmigiana in terrina; reginette alla Norma rivisitate; filetto di maialino lardellato con riduzione di fico d'India accompagnato da patate al forno; semifreddo agli agrumi.

**I vini in tavola:** Principe di Granatey Syrah (Colomba Bianca); Mionetto Spago Collection (Mionetto).

**Commenti:** Il locale accogliente e sapientemente arredato ha fatto da sfondo a un allestimento lodevole del tavolo imperiale che ha consentito una vivace e appassionata convivialità. Il servizio è stato garbato e puntuale; i piatti, espressione dei prodotti del territorio a km 0, presentati in modo armonico e veramente piacevoli al palato. Durante la serata è stata presentata la nuova Accademica Isabella Meloni, biologa/artista, mentre la Simposiarca Barbara Ruvio ha catturato l'attenzione dei partecipanti con una relazione su "L'uso dell'Intelligenza Artificiale in cucina".



## SARDEGNA

 **CAGLIARI**  
6 luglio 2024

*Ristorante "Al Tonno di Corsa" di Tonno di Corsa di S. Borghero & C. SAS, in cucina Secondo Borghero. ● Via Guglielmo Marconi 47, Carloforte (Carbonia Iglesias); ☎ 0781/855106, cell. 327/3003066; info@tonnodicorsa.it, https://www.tonnodicorsa.com/, FB Al Tonno di Corsa; coperti 80. ● **Parcheggio zona pedonale; ferie 6 novembre - 5 dicembre e 10 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 9.***

**Le vivande servite:** trippa di tonno, insalata di cuore di tonno e arancia, pâté di tonno, cappunadda; cascà; tonno alla carlofortina; coppetta anni '50.

**I vini in tavola:** Ribotta Vermentino di Sardegna 2022; Bertin Carignano del Sulcis 2021 (entrambi Vigna du Bertin); Vernaccia di Oristano Riserva 2002 (Produttori Riuniti di Barattili San Pietro).

**Commenti:** Per festeggiare i 20 anni trascorsi dalla registrazione notarile della ricetta del tonno alla carlofortina, la Delegazione si è data appuntamento a Carloforte, sull'Isola di San Pietro, al ristorante "Al Tonno

di Corsa" che nel 2004 ospitò la cerimonia. All'ingresso del locale fa ancora bella mostra di sé un piatto celebrativo che ricorda l'evento. Lo chef Secondo Borghero, nel dare il benvenuto agli ospiti, ha ricordato le caratteristiche della pietanza che costituisce un classico della cucina tabarchina. Il sommelier Enrico Borghero ha proposto un Vermentino di Sardegna e un Carignano del Sulcis, prodotti sull'isola, oltre a una Vernaccia del 2002 per accompagnare la bottarga di tonno.

 **CAGLIARI CASTELLO**  
20 giugno 2024

*Ristorante "Gli Uffici" di Florian Kuster, in cucina Tommaso Sanguedolce. ● Via Mario De Candia 5, Cagliari; ☎ cell. 331/2130600; info@ufficiboyl.it, www.ufficiboyl.it; coperti 40+14 (all'aperto). ● **Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 9,4.***

**Le vivande servite:** crudo di gamberi di Villasimius, finocchi, cupeta speziata; gnocchi al nero di seppia, zabaione di mare e fiori di zucca; trancio di ombrina, bocconi al verde, asparagi alla brace, emulsione iodata; pesca al curry ed erbe mediterranee.

**I vini in tavola:** Dosaggio zero Trento Doc (Revi); Kramori Vermentino di Gallura Docg (Saraja); Dunkas Moscato di Cagliari (Cantina Lilliu).

**Commenti:** Nella magnifica cornice di Palazzo Boyl, riportata al suo antico splendore, sede storica ove la Delegazione ha in passato organizzato tante riunioni conviviali e manifestazioni, si è svolta la riunione conviviale di inizio estate in un clima di grande cordialità. Apprezzatissimo il menu proposto con i vini in abbinamento, che, pur nella sua originalità, ha rispettato i canoni della tradizione con prodotti freschissimi del territorio. La serata è stata introdotta dall'Accademico Mattia Tomassini Barbarossa, Simposiarca, che ha intrattenuto sulla storia del palazzo.

 **OGLIASTRA**  
22 giugno 2024

*Ristorante "Piscin' e Janas" di gestione familiare, in cucina Mario Piras e Franca Tegàs. ● S.P. 55, km 2, Triei (Nuoro); ☎ cell. 347/0371460; coperti 200. ● **Parcheggio comodo; ferie gennaio, febbraio; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,5.***

**Le vivande servite:** pistoccu e turredda fatti in casa, casu caentau (formaggio fuso) su foglia di pistoccu, fegatini in umido, treccia di capra arrosto, verdure in agrodolce, fruhe di capra, tagliere di salumi locali (prosciutto, guanciale, coppa, saliccia), fritti (pistoccheddu, granelli, fagottino di verdure, frittelline di zucchine, melanzane); strangulaus (tipo di gnocchetto sardo) in verde; culurgiones all'ogliastrina; capra arrosto; vitellone allo spiedo; patate arrosto cotte sotto la cenere; ricotta salata, olive, assaggio di formaggi locali stagionati e freschi, caglio.

**I vini in tavola:** Vino locale della casa.

**Commenti:** In un suggestivo giardino di ulivi, sotto le stelle, si celebra la riunione conviviale in questo ristorante-pizzeria a conduzione familiare. Personale cortese e accogliente; servizio preciso e celere. Mentre i commensali degustavano le varie portate, le donne sarde panificavano, in un opportuno locale chiuso da vetri, il pistoccu, tra la curiosità di bambini e adulti. Le pietanze proposte, per lo più a km 0, sono risultate eccellenti. La Simposiarca Marisella ha fatto centro su tradizione, genuinità, identità, valori che ancora oggi non sono banali, né scontati.



## EUROPA

## FRANCIA

 **PARIGI MONTPARNASSE**  
20 giugno 2024

*Ristorante "Naturellement" di Giuseppe Napolitano, anche in cucina. ● 33, Rue Mademoiselle, Parigi; ☎ 0033/173732369, cell. 0033/609667429; ostegio@yahoo.it; coperti 20. ● **Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì.** ● **Valutazione 9,7.***

**Le vivande servite:** foglia fresca di acetella con tartare di gamberetti, carpaccio di ricciola, insalatina di carciofi violetti; paccheri ai frutti di mare; linguine alle telline; vitello



EUROPA segue

tonnato con zucchine alla griglia; *madeleine* in tiramisù.

**I vini in tavola:** Asolo Prosecco Brut Doc (Ca' Zen); Falanghina Anima Lavica 2022 Dop (La Guardiense); Rosese di Dolceacqua 2021 Dop (Marco Biancardi).

**Commenti:** Il menu studiato e proposto dallo chef ha ottenuto l'assenso di tutti. Ottimo l'abbinamento dei vini. Fuori programma le linguine alle telline, difficili da reperire a Parigi. Erano talmente buone che molti hanno chiesto il bis, come del resto è stato per il carpaccio di ricciola e i paccheri ai frutti di mare. Durante il dessert, a sorpresa, si è festeggiato il compleanno di un Accademico e quello dello chef. Nel ringraziare calorosamente lo chef e il suo staff per la disponibilità e l'amore per la cucina italiana vera e realizzata solo con prodotti di prima qualità, sono stati consegnati il libro della Storia della nostra Accademia e la vetrofania. La serata è trascorsa piacevolmente.

## PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**  
1° giugno 2024

Ristorante "Gio' Cucina Italiana" di Giorgia Ozano, in cucina Giorgia, Gerry ed Emanuel. ● Sint Jacobsstraat 8, Amsterdam; ☎ 0031/628540623; gio@gio-cucinaitaliana.com, www.giocucinaitaliana.com; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** panna cotta al gorgonzola con fichi caramellati, miele e granella di nocciole, capesante con caviale di salmone su crema allo zafferano, caprese con pomodorini confit, mozzarella di bufala, spuma di pomodoro e basilico al sifone; tortelli ripieni di patate e pesce spada con cozze, olio al prezzemolo e crumble di pane profumato alle erbe; filetto di tonno scottato su crema di topinambur; mousse al cioccolato con coulis di frutti rossi.

**I vini in tavola:** Falanghina spumante brut 2022 (Nativ); Müller Thurgau 2022 (Peter Zemmer); Vermentino di Sardegna 2022 (Poderi Parpinello); Greco di Tufo 2022 (Nativ); Recioto di Soave 2019 (Corte Moschina).

**Commenti:** La titolare Giorgia Ozano offre un'esperienza di cucina genuina con particolare attenzione alla materia prima e alla tradizione

italiana. I piatti sono stati presentati con cura ed estrema attenzione nei dettagli. Molto apprezzati i tortelli e il filetto di tonno cucinato in maniera magistrale. Ogni pietanza è stata accompagnata da una diversa tipologia di vino sapientemente abbinata da Giorgia, che è anche sommelier AIS. Alta la votazione che premia la qualità dei prodotti, la professionalità e il servizio di tutto lo staff. Molto apprezzata anche la calorosa accoglienza che ha centrato in pieno il tema della cena "Convivialità: da sempre sinonimo di cucina italiana".

## PORTOGALLO

 **LISBONA**  
2 luglio 2024

Ristorante "Don Alfonso 1890" di Legacy Hotel Cascais Curio Collection by Hilton, in cucina Nicola Restaino. ● Hotel Legacy Cascais, Avenida 25 de Abril 528, Cascais; ☎ 00351/210540559; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9,5.

**Le vivande servite:** polpo in doppia cottura, concassé di pomodoro confit e olive nere marinate, salsa all'arrabbiata e maionese al limone; orecchiette mantecate con crema di broccoli, salsiccia di maiale, 'nduja di Spilinga e coulis di grana padano; zuppa di pesce: dentice, gambero e calamari cotti a bassa temperatura, cozze prezzemolate e cacciucco; tiramisù.

**I vini in tavola:** PG Pinot Grigio delle Venezie 2022; Colori d'Italia Nero d'Avola Igt 2019 (entrambi Pasqua).

**Commenti:** Si è tenuta presso il ristorante "Alfonso 1890" di Cascais

la cena estiva della Delegazione. Aperto recentemente sotto la guida della famiglia Iaccarino del famoso ristorante "Alfonso 1890" di Sorrento, in cucina il giovane chef Nicola Restaino. Eccellente polpo al vapore con confit di pomodoro, olive marinate e salsa arrabbiata. Ottime le orecchiette con crema di broccoli con salsiccia e 'nduja di Spilinga. La zuppa di pesce molto buona. Il tiramisù ha concluso la cena, presentato in maniera moderna molto piacevole. Complimenti allo chef e alla sua brigata di cucina.

## REGNO UNITO

 **LONDRA**  
3 giugno 2024

Ristorante "Paper Moon London" di Michele Primiceri General Manager, in cucina head chef Leonardo Pieri Buti. ● The OWO, Whitehall, 7 Horse Guards Ave, Londra; ☎ 0049/209635949, cell. 0049/75688960431; michele.p@papermoonlondon.com, www.papermoonlondon.com; coperti 85+28 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** mondegghili con salsa allo zafferano, fiore di zucca fritto con ripieno di mozzarella e salsa alle acciughe, tartare di salmone e cetriolo in gazpacho; risotto alla milanese servito con salicornia e tartare di capesante; coda alla vaccinara, ossia coda di rospo servita con salsa alla vaccinara, pinoli e sedano croccante; panna cotta alla vaniglia del Madagascar, crumble di mandorle e salsa ai lamponi.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato (Zonin); Sauvignon 2022 (Ca' Bolani); Cabernet Sauvignon 2022 (Principi di Butera).

**Commenti:** Ospiti della serata l'Ambasciatrice Maria Grazia Lambertini, il Console Generale Domenico Bellantone e signora Marinù, il Direttore dell'Istituto di Cultura Francesco Bongarrà, il Presidente della Camera di Commercio Alessandro Belluzzo e, graditissima sorpresa, l'indimenticabile Fabio Capello. Festeggiati i 25 anni di Accademia della Consultrice Elena Parigi. Menu preparato dallo chef Leonardo, secondo lo stile dell'Accademia, di innovazione nel rispetto della tradizione: aperitivo all'aperto, seguito da un eccellente risotto, coda di rospo alla vaccinara (variazione interessante del tipico piatto di carne romano). Grandi applausi per la brigata di cucina e di sala per un servizio impeccabile.

## SPAGNA

 **MADRID**  
2 luglio 2024

Ristorante "Circolo Popolare" di Big Mamma Group, in cucina Luigi Venturo. ● Plaza Pablo Ruiz Picasso 1, Madrid; ☎ 0034/911672371; circolopopolare-es@bigmamma.com, www.circolopopolare.com; coperti 230. ● Parcheggio comodo; ferie la sera del 24 dicembre, 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** crocchette ripiene di besciamella al tartufo, burrata pugliese con pomodori confit, prosciutto di Parma 24 mesi, mortadella al tartufo, lonzardo con verdure grigliate e gnocco fritto; mafaldine al tartufo fresco; carbomamma: spaghetti fatti a mano con guanciale toscano, uova, pepe e pecorino; corvina al forno; torta al formaggio.

**I vini in tavola:** Aglianico del Taburno Docg; Falanghina del Sannio Doc.

**Commenti:** Per la riunione conviviale d'estate e per la consegna del diploma dei 35 anni di Accademia all'Accademico Rafael Anson è stato scelto questo locale su due piani con una decorazione retrofuturista molto curata. Lo chef napoletano Luigi Venturo ha elaborato i piatti con l'utilizzo dei migliori ingredienti freschi italiani. Molto apprezzato l'antipasto con lo gnocco fritto. Le mafaldine al tartufo hanno trovato pareri discordi. La carbomamma di pasta fresca, servita dentro la ruota di formaggio, ha piacevolmente sorpreso i commensali. Ottima la



corvina. Buoni i vini serviti. Ottimo il servizio. Una piacevole serata che si è conclusa con la consegna del guidoncino e un meritato applauso.

## SVIZZERA

### LOSANNA-VENNES

11 luglio 2024

Ristorante "Mami Pizza" di Daniele Maresca, in cucina Daniele Maresca e Claudio Sanna. ●Avenue de Sévêlin 13 F, Losanna; ☎0041/798770035; contact@mamipizza.ch; coperti 28+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** fiori di zucca pastellati in tempura napoletana, pepite di patate e pancetta al rosmarino, arancini al ragù napoletano (manzo e maiale); zeppe salate napoletane, mozzarella in carrozza; poi ai tavoli, a seguire e a volontà: pizze sorpresa degli chef; babà napoletano al Rum.

**I vini in tavola:** Falanghina spumante extra dry Qui, Ora (Vigne Sannite); Fiano Sannio Taburno 2019 Dop (Fontanavecchia); Aglianico Beneventano 2017 Igp Costelle 100% Aglianico rosso.

**Commenti:** Apprezzato il *cuoppo* napoletano proposto all'arrivo accompagnato da un calice di Falanghina spumante o da un bicchiere di Fiano Sannio Taburno, perfettamente abbinati. Le pizze sono state "divorate" con visibile piacere! Da alcuni definite le migliori di Losanna anche per la scelta degli ingredienti e l'arte di dosarli sapientemente e associarli elegantemente. Lodato in particolare l'impasto, lievitato alla perfezione e cotto a puntino. Daniele Maresca non ha avuto riserbo nello svelare il segreto della bontà dell'impasto. Il babà: una delizia! Il servizio attento, rapido e cordiale ha contribuito al piacere di tutti i commensali. Lungo, meritato applauso per la relazione presentata da Mona Delli Noci.

### ZURIGO

13 giugno 2024

Ristorante "Bocuci" di Monika e Salvatore Barranca, in cucina Vincenzo Caiazzo. ●Leonhardstrasse 1, Zurigo; ☎0041/442614055; info@bocuci.ch, www.bocuci.ch; coperti 64. ●Parcheggio scomodo; ferie metà luglio-metà agosto; giorno di chiusura domenica

e lunedì; sabato a pranzo. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** maritozzo cacio, pepe e guanciale; lasagnetta alla caprese con crema di piselli e limone semi-candito; triglia ripiena di melanzane con salsa fredda di mozzarella e pomodoro e cannolo ripieno di patate; milanese di melanzane con lattuga arrosto e maionese all'aglio orsino; zabaione con frutta e gelato.

**I vini in tavola:** Marsala vergine 2009; Il Vino Grillo (entrambi Florio); Duca Enrico Nero d'Avola 2019 (Duca di Salaparuta); Marsala semi-secco 2013 (Florio).

**Commenti:** Salvatore Barranca e la brigata di cucina questa volta superano le perplessità suscitate nella prima visita e presentano un menu *ad hoc* che convince gli Accademici. Il servizio è stato preciso e puntuale; i vini in abbinamento hanno suscitato un animato dibattito. La serata ha visto anche l'ufficializzazione del nuovo Accademico Yari Iannelli. Ospiti graditi Samuele Porsia e Andrea Marchesano dell'Istituto per il Commercio Estero presso l'Ambasciata d'Italia a Berna e Susanna Sguaitamatti, Presidente dell'ASRI, l'Associazione svizzera per i rapporti culturali ed economici con l'Italia.



## NEL MONDO

### STATI UNITI D'AMERICA

#### CHICAGO

19 giugno 2024

Ristorante "Gioia" di Learco Hospitality LLC, in cucina Cristiano Bassani. ●1133 W Randolph St, Chicago; ☎001/7776728955; info@gioiachicago.com, gioiachicago.com; coperti 160+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** baccalà alla veneziana su polenta grigliata; casoncelli alla bergamasca; petto d'anatra al vino rosso con patate gratinate; gelato alle amarene fatto in casa.



**I vini in tavola:** Prosecco (Villa Sandi); Chardonnay 2022 (Conte della Viperà); Valpolicella 2018 (Casa dei Reti).

**Commenti:** Per la riunione conviviale pre-vacanze, la Delegazione ha scelto di celebrare una delle corse più famose al mondo, svoltesi proprio in concomitanza con la serata: la Mille Miglia. Lo chef bergamasco Cristiano Bassani ha creato, per l'occasione, un menu di grande carattere, ricco di classici della tradizione italiana, molti dei quali provenienti proprio dalle zone dove si corre la celebre gara. I piatti, eseguiti con grande attenzione al dettaglio sia nella selezione degli ingredienti, sia nella preparazione e nel *wine pairing*, hanno deliziato i partecipanti. Ottimi tanto il servizio quanto l'accoglienza. Elegante e raffinato l'ambiente, estremamente curato.

#### WASHINGTON D.C.

7 luglio 2024

Ristorante "Aventino Cucina" di Aventino Cucina, in cucina chef Mike Friedman. ●4747 Bethesda Ave Apt A, Bethesda, MD 20814 (Washington D.C.); ☎001/3019616450; info@aventinocucina.com, www.aventinocucina.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7.

**Le vivande servite:** cotechino e lenticchie, salsiccia fatta in casa, lenticchie al caviale nero, salsa alla senape, fave & pecorino, acciughe del Cantabrico, pane tostato a lievitazione naturale, pannelle di ceci con ricotta montata, rosmarino fritto e miele millefiori; tagliatelle con piselli primaverili, prosciutto, panna e parmigiano; arzilla con fagioli bianchi italiani, piselli dolci, salsa verde; torta dolce di piselli ed erbe primaverili, gelato al latticello.

**I vini in tavola:** Falanghina Vicu Campania Igt 2022.

**Commenti:** Ristorante carino ed elegante, atmosfera di classe, *decor* moderno e *art deco*. Lo chef Mike Friedman ha 5 ristoranti in città, incluse due pizzerie (e una che serve pizza al taglio a lato del ristorante visitato). L'antipasto è stato l'*high-light* della cena, molto gustoso, ben presentato, mentre le tagliatelle erano scotte e con troppa panna; l'arzilla, molto gustosa, i fagioli di contorno buoni e freschi, purtroppo con troppo burro! La torta di piselli, estremamente originale, buona perché la dolcezza dei piselli si calibrava bene con il gelato. Lo chef, estremamente disponibile e gentile, cerca di portare Roma a Washington D.C., non riuscendoci completamente, ma la volontà è presente.

## TUNISIA

#### HAMMAMET

29 giugno 2024

Ristorante "Tanjerine" di Société Golf de Tunisie, in cucina Abdessalem Salhaoui. ●Citrus Golf Club BP 132 - 8050 Hammamet; ☎0021/672226500; booking@golfcitrus.com; coperti 90+75 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** insalata di mare; rigatoni al ragù di cernia; filetto di spigola al vino bianco; crespelle all'arancia con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Kiss (Domaine Kurubis); Kerkouane blanc (Domaine Montfleury).

**Commenti:** Riunione conviviale molto partecipata in una *location* suggestiva e molto apprezzata; ottimo il menu servito, il confezionamento e la *mise en place*. Molto apprezzato l'abbinamento dei vini.



## NUOVI ACCADEMICI

### LIGURIA

**Albenga e del Ponente Ligure**  
Maria Vittoria Barroero ● Armando Ficarelli ●  
Luigi Merello ● Roberta Morandi

**Genova**  
Davide Bracco

### LOMBARDIA

**Alto Milanese**  
Gaia Leonardi

**Crema**  
Marzia Bonfanti Ermentini

### TRENTINO ALTO ADIGE

**Merano**  
Gianluca Vendramin

### VENETO

**Treviso-Alta Marca**  
Rosanna Vettoretti

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

**Udine**  
Gaetano Filippone

### EMILIA ROMAGNA

**Lugo di Romagna**  
Clelia Bravi

**Riccione-Cattolica**  
Claudio Selvagno ● Alessandra Simonazzi

**Salsomaggiore Terme**  
Paolo Graziosi

### TOSCANA

**Elba**  
Daniele Alberti ● Luisa Lanera

**Firenze**  
Marcello Cesana

### MARCHE

**Macerata**  
Laura Soverchia

### ABRUZZO

**Teramo**  
Ivano Capriotti

### CAMPANIA

**Napoli**  
Pierfrancesco Accardo ● Annamaria Braschi ●  
Antonciro Cozzi ● Angelina Di Carlo ●  
Cherubina Di Giacomo ● Ruggero Rispo ●  
Giancarlo Russo ● Luca Ulianich

### PUGLIA

**Manduria**  
Enza Celeste ● Giorgio Pietro Marti ●  
Maria Sisto

### CALABRIA

**Area dello Stretto-Costa Viola**  
Domenica Fidelia Artuso ●  
Maria Attinà Maltese ●  
Maria Concetta Azzarà ● Domenico Berti ●  
Francesca Canale ● Natale Carbone ●  
Lorenzo Croce ● Rosalba Di Filippo in Scali ●  
Domenico Familiari ● Martino Familiari ●  
Attilio Fusco ● Giuseppe Muritano ●  
Demetrio Praticò ● Domenico Praticò ●  
Ezio Privitera ● Paolo Stillitano ●  
Ettore Maria Tripepi

**Cosenza**  
Paolo Posteraro

### SICILIA

**Arcipelago delle Isole Eolie**  
Lucia Maria Bonfante ● Eleonora Palamara

**Canicatti**  
Marta Insalaco ● Carla Restivo ●  
Vincenzo Restivo

**Trapani**  
Francesco Di Nicola ● Adriano Drago ●  
Maria Gloria Misuraca

### AUSTRALIA

**Melbourne**  
Mima Piccolo

**Sydney**  
*Accademico onorario:* Gianluca Rubagotti

### BRASILE

**Fortaleza**  
Marlon Jefferson De Almeida

### FRANCIA

**Parigi Montparnasse**  
Sabrina Cerchiaro

**Strasburgo e Metz**  
Andrea Lombardi ● Marie-Christine Niel

### GUATEMALA

**Guatemala**  
Maria Mercedes Monzon Woc De Petrini ●  
Euda Liseth Morales Ruiz

### LIBANO

**Beirut**  
Jana Abi Abdallah  
*Accademico onorario:* Fabrizio Marcelli

### PAESI BASSI

**Den Haag-Scheveningen**  
Bettina Boode

### REPUBBLICA CECA

**Praga**  
Luca Fabbio

### ROMANIA

**Transilvania**  
Luca Zorzetto

### STATI UNITI D'AMERICA

**Chicago**  
Eva Blaszczyński ● Massimo Fiorini ●  
Francesco Tinto

## URUGUAY

### **Montevideo**

Juan Francisco Grasso ●  
Maria Cristina Simonelli

## TRASFERIMENTI

## CALABRIA

### **Area dello Stretto-Costa Viola**

Pasquale Conti  
(da Area Grecanica-Terra del Bergamotto)  
Carmelo Laganà  
(da Area Grecanica-Terra del Bergamotto)

## VARIAZIONE INCARICHI

## LIGURIA

### **Riviera dei Fiori**

*Delegato:* Francesco Bianchi  
*Vice Delegati:* Luigi Falcinelli ● Cesare Forni  
*Segretario:* Manuela Guatelli  
*Consultori:* Marco Amoretti ●  
Carmelo Mazza ● Gianluigi Pancotti ●  
Luisa Raineri

### **Tigullio**

*Delegato:* Vittoria Bixio  
*Vice Delegati:* Paolo Eric Alberto Boggiano ●  
Ilia Tuci  
*Segretario-Tesoriere:* Angela Antonietti

## LOMBARDIA

### **Vigevano e della Lomellina**

*Delegato:* Mauro Maregatti  
*Vice Delegato:* Pier Costante Ferrari  
*Segretario:* Carla Fiorino  
*Tesoriere:* Luigi Zorzoli

### **Voghera-Oltrepò Pavese**

*Delegato:* Umberto Guarnaschelli  
*Vice Delegato:* Daniele Rossetti  
*Segretario:* Maria Grazia Armano Bosi  
*Consultori:* Mario Sipala ● Mario Zucchi

## TRENTINO - ALTO ADIGE

### **Bressanone**

*Delegato:* Francesca Carminati  
*Vice Delegati:* Carmelo Franzone ●  
Hugo Goetsch  
*Segretario:* Matteo Valdemarin  
*Tesoriere:* Claudio Rapuano  
*Consultori:* Gianangelo Barbierato ●  
Piergiorgio Baruchello ● Antonio Careri ●  
Federico Micheli ● Sara Pacchioni

## VENETO

### **Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni**

*Delegato:* Guido Cella  
*Vice Delegato:* Cristina Rigoni  
*Segretario:* Elisa Pozzato  
*Tesoriere:* Federico Colognese  
*Consultori:* Gianni Albertinoli ●  
Stefano Falcone ● Roberto Zuccato

### **Rovigo-Adria-Chioggia**

*Delegato:* Giancarlo Stellin  
*Vice Delegato-Tesoriere:* Luigi Marangoni  
*Segretario:* Gina Rita Bordin  
*Consultori:* Canzio Bonazzi ●  
Giovanni Battista Scarpari di Prà Alto ●  
Donato Sinigaglia ● Giorgio Vianelli

## EMILIA ROMAGNA

### **Cesena**

*Delegato:* Fabrizio Fabbri  
*Vice Delegato-Tesoriere:* Fabrizio Magrone  
*Segretario:* Oreste Di Giacomo  
*Consultori:* Liliana Babbi Cappelletti ●  
Claudio Cavani ● Marco Dalla Rosa ●  
Mario Manuzzi ● Giancarlo Petrini ●  
Gianluigi Trevisani

## TOSCANA

### **Maremma-Presidi**

*Delegato:* Nunzia Costantini  
*Vice Delegato:* Stefania Marconi  
*Segretario:* Cynthia Graziani  
*Consulitore:* Mauro Massucci

## BASILICATA

### **Potenza**

*Delegato:* Michela La Vecchia  
*Vice Delegato:* Rosanna Santagata

*Segretario:* Ettore Bove

*Tesoriere:* Lorenzo D'Anisi

*Consultori:* Margherita Arcieri ● Guido Bonifacio ●  
Anna Paola Vergari

## SICILIA

### **Gela**

*Delegato:* Gualtiero Cataldo  
*Vice Delegato:* Gaetano Trainito  
*Segretario:* Manlio Galatioto  
*Tesoriere:* Saverio Gioacchino Palumbo  
*Consultori:* Giuseppe Gennuso ●  
Antonino Rizzo ● Silvio Giuseppe Santamaria ●  
Angela Testa ● Salvatore Tringali ●  
Giovanni Turco

## GERMANIA

### **Berlino**

*Delegato:* Maria Mutti  
*Vice Delegati:* Dieter Klapproth ● Kim Nicoli  
*Segretario-Tesoriere:* Jenny May-Barg

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## LIGURIA

### **Albenga e del Ponente Ligure**

Teresa Ficcarelli Geddo

## LOMBARDIA

### **Mantova**

Roberto Bertazzoni

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### **Pordenone**

Raffaele Palmieri

## EMILIA ROMAGNA

### **Modena**

Guglielmo Borelli

## SICILIA

### **Gela**

Vincenzo Battaglia

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

## GIANFRANCO VISSANI LEAPS TO THE DEFENCE OF TRADITIONAL ITALIAN CUISINE

*A forerunner of televised gourmet cuisine, he is back on TV to defend the elevation of our homeland's many magnificent ingredients.*

**F**or various reasons (distance, closing dates, holidays and his absences) I have not had the pleasure of tasting **Gianfranco Vissani's** culinary creations at his restaurant in Baschi, Umbria. I have, however, occasionally had the chance to meet him and exchange a few words, thereby ascertaining his gruff but frank and earnest personality. Once a renowned cook, he gained fame as former prime minister Massimo D'Alema's favourite chef and became ubiquitous in television, including on very famous, widely viewed programmes. His appearances gradually thinned out, Michelin confiscated one star (he has one left over), and *Gambero Rosso* docked him a fork. But he sometimes appears by invitation, and with his able and indefatigable son Luca, he recently opened the new venue **TerritOri**, specialising in traditional dishes and ingredients from Umbria.

*A great cook, preparing magisterial dishes with skilled creativity*

Beyond his always exuberant, never subtle style of expression, he has been, and remains, a great cook, using exceptional creative skills to produce magisterial dishes, including his excellent *bucatini all'amatriciana*. He recently appeared on the television programme **Porta a Porta** (*Door to Door*) in an episode which discussed (and, obviously, publicised) the book *La cucina italiana non esiste* (*Italian Cuisine Doesn't Exist*) by **Alberto Grandi**, of which we have already spoken in a previous editorial. Among rather embarrassed, embarrassing personalities, **he alone assiduously defended Italian cuisine**, turning to the author and saying - and here I quote from memory - "But who is this fellow? Where have you found him?" A most concise demolition. A few days ago he leapt back into the fray with an interview in the newspaper *La Verità*, affirming: "All of them are living mannequins posing as cooks without knowing the characteristics and provenance of products. And then there are the youngsters, by now obsessed with

by **Paolo Petroni**  
President of the Accademia



Gianfranco Vissani at work  
Photo: Huffington Post

chasing instagram 'likes' in hopes of becoming famous cuisine influencers. If only I could save these younglings who make tiramisù with cream on TikTok".

*His love of Italian regional traditions is irrepressible*

With his colourful language, **he has returned to his roots**; he does not deny his first love, the gourmet restaurant *Casa Vissani*, but his love of Italian regional traditions is irrepressible. The celebrated chef's own words complete and confirm the contents of last month's Focus. **The era of appearances**, of curlicues, of sprays, of dustings, and confound it, of low-temperature cooking too, **is approaching its twilight**. Let great cooks - and they do exist - unleash their inventiveness and ability, making the most of the many magnificent ingredients offered by our homeland.

## ABBOT ANTONIO STOPPANI'S 'BEAUTIFUL COUNTRY'

See page 4

*Il Bel Paese (The Beautiful Country)*, published in 1876 by Stoppani, an internationally famed geologist and progressive priest, is a work of scientific dissemination, but also travel literature, being an illustrated volume and even a sort of tourist guide presenting, *inter alia*, information about inns and hostels, often with interesting and curious annotations.

## MEAL NAMES CHANGE OVER TIME

See page 6

Over the past two centuries and a half, there has been a temporal shift and a change in the names indicating different meals. While in English and French the 'time slip' has become calcified, in Italy, where the time association of meals has always remained firm, the threefold subdivision between *colazione* (breakfast), *pranzo* (lunch) and *cena* (dinner) has persisted through the economic boom and industrialisation.

## OF MULTIDRINKS AND STOMACH WAKERS

See page 8

In his *Manifesto of Futurist Cooking*, Filippo Tommaso Marinetti not only 'Italianised' food-related foreign words, but also promoted highly original and provocative recipes inspired by the



cutting-edge science of his day, promoting the combination of elements and flavours previously "separated without serious justification". His recipes' names are perfectly attuned to the Futurist philosophy: for example, *svegliastomaco* (stomach waker), *porcoeccitato* (excited hog), *polibibita* (multidrink) and *pollo d'acciaio* (steel chicken).

## ITALIAN FOOD IN SINGAPORE

See page 10

There is no Italian 'immigrant cuisine' in Singapore, where Italian food arrived only recently thanks to professionals, especially chefs who were swiftly emulated as 'masters'. The City-State contains a significant number of Italian restaurants offering a vast array of traditional and contemporary dishes, ranging from *pizzeria* and informal eateries to high-level restaurants. Singaporeans have an authentic passion for Italian cuisine.

## THE POETIC VEIN OF RINFORZATO WINE

See page 12

The Cinque Terre's most famous wine, known and bought world-wide, is *Sciacchetra* or *Rinforzato*: a straw-coloured, firm, often dry but occasionally sweetish raisin wine. Its fame is partially due to such illustrious poets as Carducci and Pascoli, who often versified while enjoying a glass of this wine.

## BROGNA SHEEP

See page 14

The Brogna sheep has a distinctive proclivity to climb slopes apparently inaccessible to herds of cattle, and is useful in maintaining an ideal ecological equilibrium between flora and fauna on the Lessinia plateau. For centuries it was the local wool industry's main wool source. Recently several cooks appreciative of local traditions have embarked upon a 'mission to rescue the Brogna', making the most of it through intriguing recipes.

## CUSTARD APPLES FROM REGGIO CALABRIA

See page 16

The custard apple (Italian: *annona*) is an intriguing fruit which, sliced in half, can be scooped out with a teaspoon. Originally from the Andean plateaux, it is also very common along the Tyrrhenian coast of Reggio Calabria province, where its trees bloom between April and May; the fruits mature in autumn. This very nutritious fruit, rich in potassium, phosphorus, iron and vitamins, has a delicate, faintly tart flavour.

## THE PARSNIP: A VEGETABLE RESEMBLING A FISH

See page 18

A forgotten root in Italy but widely used in Anglophone countries, the parsnip resembles a carrot in shape and is thus known as *carota bianca* ('white carrot'); it also shares a name – *pastinaca* – with a stingray in Italian. An excellent source of vitamin C, magnesium and potassium, it is nutritionally similar to a potato, though richer in fibre and about half as calorie-dense. It is faintly acidic when raw and slightly sweet when cooked.

## EATING WITH OUR EYES

See page 19

Seeing food stimulates the nerves that activate salivary glands through complex neurological processes. Dr Miguel Sánchez Romero, an Argentine chef and neurophysiologist, has inspired neurogastronomy, a new discipline which seeks to scientifically demonstrate and understand these mechanisms.

## THE GRASS PEA: A THOUSAND-YEAR-OLD LEGUME

See page 22

A plant that yields a harvest even under extreme conditions, when most crops fail, is adaptable to current climatic changes, especially in south-central Italy. Its only drawbacks are low yield and





labour-intensiveness. The edible seeds abound in proteins, vitamins, calcium and phosphorus, and their flour is culinarily versatile.

### RETURN OF THE JUJUBE?

*See page 24*

With a history spanning millennia, this once-beloved, long-forgotten fruit is being revisited as a sweet-and-sour ingredient in *haute cuisine*. This little fruit can be transformed into jams, preserves and syrups, or candied, or preserved in spirits. Jujubes abound in Arquà Petrarca, in the Euganean Hills, where a jujube festival is held in October.

### CAVIAR: A SURPRISINGLY ITALIAN SPECIALITY

*See page 26*

Caviar has been enjoyed since time immemorial, and its history begins not in Russia but in Italy. It reached Russian aristocratic tables in the 18th century, expanding to Parisian salons in the next one. In recent years, China has become its



principal producer; in second place is Italy, with 25% of worldwide production and an export rate of 85%. As for quality, some consider Italian caviar the finest in the world; others rate it second, after Iranian caviar.

### CHICKPEAS: VERSATILE AND PRECIOUS LEGUMES

*See page 28*

Originating in the Near East, chickpeas were already greatly appreciated in ancient Rome. The combination of chickpeas and pasta, which ensures the right equilibrium between proteins and carbohydrates, is found in many popular regional recipes. Chickpeas take the leading role in many a soup and stew; chickpea flour is the main ingredient in such preparations as *farinata* from Liguria and Sicilian *panelle*.

### THE FRUIT OF MADNESS

*See page 30*

The aubergine was once termed 'mad apple' in the belief that it was poisonous and caused psychological disturbances.



Aubergines are now among the most internationally famed gourmet delicacies, and in Italy, especially in Sicily, they receive the highest consideration. Aubergine recipes are numerous and aided by both tradition and inventiveness: breaded, roasted, fried, sautéed or baked.

### CHALLENGES FACING ITALY'S FOOD & BEVERAGE SECTOR

*See page 31*

This past summer, food and beverage operators faced the harsh reality of rising raw material costs. Those who handled this optimally, maintaining a balance between price and quality, benefited the most. Managers' capacity to deal with increasing raw material costs without entirely transferring them to consumers has also reinforced Italy's image as a prime tourism destination.

### A POLLUTING PLETHORA OF PLASTIC BOTTLE CAPS

*See page 33*

Plastic dispersal poses a dire problem: according to the WWF, plastic is the third most common human-made material on Earth. Plastic bottle caps are particularly infesting beaches and the environment at large. Consumers often discard these randomly; tethered caps may be inconvenient, but they ensure disposal of cap and bottle together in plastic recycling bins.

### THE LEEK: A NUTRACEUTICAL DIGESTION AID

*See page 34*

The leek may be termed a 'protector of the human digestive tract'. Indeed, it favours digestion, is rich in flavonoids and antioxidants, and helps to inhibit the inflammation typical of allergic asthma. It lends itself to many preparations that are both delicious and beneficial to health.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*