

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

DICEMBRE 2024 / N. 376

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
ANTONELLO ANTONELLI, GIUSEPPE BENELLI,  
ATTILIO BORDA BOSSANA,  
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,  
ANABELA CRISTINA COSTA DA SILVA FERREIRA,  
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARO,  
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,  
LUCIO PIOMBI, GABRIELLA PRAVATO,  
TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,  
ALDO E. TAMMARO.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE  
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50  
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

**STAMPA**  
DIGITALIALAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE  
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



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



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
"Madonna con il Bambino dormiente (Madonna  
del velo)" (1909) di Ambrogio Da Fossano detto  
Bergognone, Palazzo Brera, Milano

## Focus del Presidente

**3** Cenare in un buon ristorante  
è diventata un'odissea  
(Paolo Petroni)



## Tradizioni • Storia

**4** La Vigilia di Natale  
di Eduardo De Filippo  
(Giuseppe Benelli)



**6** Il cibo italiano a bordo  
degli aerei  
(Attilio Borda Bossana)



**8** Pietro Marzotto,  
l'imprenditore gourmet  
(Giancarlo Saran)



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



## Territorio • Turismo • Folklore

- 10** Dove i risotti sono piatti mitici  
(Morello Pecchioli)



- 12** Un dolce (a) Natale  
(Gabriella Pravato)

- 14** Il gusto e la lingua  
(Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira)

- 16** La pasticceria della Sicilia orientale  
(Tullio Sammito)



## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 18** I datteri, dolci frutti portafortuna  
(Giancarlo Burri)



- 20** Il valore del tempo  
(Elisabetta Cocito)

- 22** La spongata di Brescello  
(Lucio Piombi)

## Ristorazione e cuochi

- 23** I posti dei pasti  
(Antonello Antonelli)



## Salute • Sicurezza • Legislazione

- 25** Emergenza alcolica  
(Gabriele Gasparro)



- 26** La frutta secca oleaginosa  
(Flavio Dusio)

## In libreria

- 28** Recensioni a cura di Aldo E. Tammaro

## Le rubriche

- 29** Consulta Accademica  
**30** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**34** Calendario Accademico  
**37** Eventi e Convegni delle Delegazioni:  
 Cena Ecumenica  
**52** Attività e riunioni conviviali  
**59** Attività e riunioni conviviali:  
 Cena Ecumenica  
**68** Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"  
**69** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# Cenare in un buon ristorante è diventata un'odissea

*È necessario prenotare molto tempo prima, sottostare a lunghe liste d'attesa, senza poter cenare all'ora desiderata.*

**R**icordo che molti anni fa, quando si andava al ristorante, non era necessario prenotare, quasi nessuno lo faceva. Può sembrare impossibile oggi, ma era così. Telefonare per riservare un tavolo era rarissimo, solo in circostanze particolari, magari per un gruppo o per cerimonie. Si decideva di andare a cena fuori e si andava: "Buonasera, siamo in quattro", "Prego si accomodi!". Non c'erano i cellulari, bisognava telefonare da casa, non era facile reperire il numero di telefono. Poi, piano piano, col tempo, le guide, per i ristoranti più importanti, hanno iniziato a riportare l'avviso: "È consigliabile la prenotazione". Ormai, da molto tempo, siamo abituati, anche per una forma di rispetto verso il ristoratore e per non capitare nel giorno di chiusura o nel ristorante completo, a prenotare (anche solo poche ore prima).

## *Vi sono situazioni al limite del grottesco*

Oggi andare in un ristorante che non sia un *fast food* senza avvertire è impensabile: **la prenotazione facilitata da internet e dai cellulari non solo è semplice, ma una garanzia** per il cliente e una sicurezza per il ristoratore (salvo il deprecabile *no show*). Tutto giusto, tutto ovvio. Ultimamente, tuttavia, si sono raggiunte situazioni al limite del grottesco. Spesso abbiamo necessità di visitare ristoranti qualificati in diverse città. Muniti di guide e di informazioni su internet, ed evitati i giorni di chiusura (che a volte sono anche due a settimana) e quelli di ferie, tentiamo la prenotazione diversi giorni prima. Ultimamente a Roma, tre note trattorie non avevano posti disponibili. Altre due avevano posto solo alle 19,30 o alle 22. A Milano stessa situazione. Per lo più è ormai impossibile parlare con qualcuno, o sono chiusi o sono in servizio. **Si prenota tramite The Fork.** E sulla piattaforma si vedono i giorni e gli orari liberi: **quasi mai è disponibile l'orario delle 20,30, bisogna andare quando vogliono loro**, così girano i tavoli due o tre volte a sera. Una volta che si è riusciti a trovare il luogo agognato all'ora normale di una cena, **si incappa nella richiesta della carta**

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia



**di credito a garanzia. Procedura non semplicissima:** si danno il numero, il nome del titolare, la scadenza e il numero di sicurezza CVV. Non è finita, dopo inizia un iter di validazione al telefono anche **per pattuire la cifra da garantire**, e quindi da bloccare, in caso di non arrivo al ristorante all'ora concordata. Ciò vale non solo per la prenotazione, ma **anche per la lista d'attesa**, cosa un tempo rara e oggi molto comune. Un noto "stellato" milanese chiede 700 euro per due persone, per la lista d'attesa anche di un mese prima. Se poi il posto si sblocca e il cliente acconsente di recarsi al ristorante, si pagherà la differenza; se, invece, la lista d'attesa non consentirà la tanto agognata esperienza, la cifra verrà sbloccata e rientrerà nelle disponibilità del cliente.

## *Il cliente è il contraente debole*

Nel frattempo restiamo, come **Virgilio**, nel limbo, "tra color che son sospesi". Insomma, andare in un ristorante decente quando ci viene voglia, o quando si arriva in una città senza adeguata prenotazione avvenuta molti giorni prima, è impossibile. **La morale è molto semplice:** siamo il contraente debole. I ristoranti e le trattorie che oggi godono di un minimo di notorietà lavorano molto; dopo gli anni duri del Covid il loro lavoro è ripreso a pieno ritmo, con le solite lamentazioni sulla mano d'opera che non si trova. A tale proposito, ultimamente, anche in locali tipici, il personale è per lo più straniero, sia in cucina sia in sala. Altra morale: gli italiani non vogliono più lavorare nella ristorazione. Ma dove vanno le migliaia di giovani che escono dagli istituti alberghieri?



# La Vigilia di Natale

## di Eduardo De Filippo

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*La cucina ha sempre avuto un grande valore nelle commedie dell'indimenticabile autore di cui ricorre il quarantennale della morte.*

**E**duardo De Filippo (1900-1984) è stato il cantore della cultura popolare napoletana. Attore, commediografo e poeta, ha scritto e interpretato decine di opere, tra le più celebri *Natale in casa Cupiello* (1931), *Napoli milionaria!* (1945) e *Filumena Marturano* (1946). Attraverso il suo teatro è riuscito a catturare

la magia e l'anima di Napoli, celebrandone le tradizioni, l'amore e l'ironia con un linguaggio e una comicità straordinari. Nelle sue commedie, dava importanza al mangiare e **ci teneva che ci fosse realmente il cibo in scena**, dal ragù fumante ai rigatoni al dente, dal cappone pronto per il brodo alla morbida frittata di cipolle. Del resto lui amava molto mangiare e sapeva cucinare. "Per Eduardo la cucina ha sempre avuto un grande valore: **un modo per apprezzare la vita e celebrarla**", scrive **Dario Fo** nella prefazione al libro *Si cucine cumme vogli'!* che contiene le ricette di Eduardo, pubblicato dopo la sua morte dalla moglie **Isabella Quarantotti De Filippo**. Addirittura Fo racconta di una messa in scena della commedia *Sabato, domenica e lunedì*, in cui venne liberato il profumo del ragù di donna Rosa non solo sul palcoscenico, ma anche verso la platea e i palchi, inebriando così l'olfatto di tutti gli spettatori.

*Attorno alla tavola, i membri della famiglia spiegano preparazioni e ricette*

Sono molte le scene dedicate al cibo e i vari personaggi si compiacciono di dare spiegazioni sulla preparazione delle pietanze e sulle varie ricette. Così, attorno alla tavola tutti i membri della famiglia si ritrovano e affrontano i loro contrasti e i loro rancori. Come in una delle commedie più celebri di Eduardo De Filippo, ***Natale in casa Cupiello***, che durante le feste di Natale tanti napoletani rivedono con piacere. La tragicommedia inizia la mattina dell'antivigilia di Natale, quando Luca Cupiello - il protagonista e capostipite della famiglia - si sveglia per iniziare a fare il suo presepe, nell'indifferenza dei familiari. La composizione meticolosa del presepe napoletano è un momento molto atteso da Lucariello, unico momento in cui ha la possibilità di non essere vittima della realtà, ma di crearsene una diversa. Con la presa di coscienza dell'adulterio della figlia Ninuccia, inconciliabile col mondo che Luca ha invano tentato di costruire, avviene la tragedia finale con **scene grottesche e pietose, mescolando risate e amarezze**.

Non solo fervono i preparativi per il presepe, ma **anche in cucina** non si fa altro che correre e urlare per **riuscire a portare in tavola tutto quello che non deve assolutamente mancare**.

Nel secondo atto, quando sta per consumarsi la tragedia tra Nicolino e Vittorio che si contendono Ninuccia, arriva un'indicazione anche su **quello che si mangia a Napoli la sera della Vigilia**. Luca chiama in disparte Pasqualino e Nennillo per organizzare la sorpresa alla moglie, ma



Nennillo protesta perché vorrebbe portare anche lui qualcosa alla madre. "Tua madre lo sa che tu soldi non ne tieni, tu porti le lettere, fai una cosa diversa. Prendi un piatto con quattro 'ficusecche' e quattro noci, qualche dolce. Un po' di pasta reale e vieni appresso a noi". **La pasta reale è un antico dolce di Napoli che rappresenta un punto saldo della tradizione gastronomica**, specialmente durante il periodo di Natale. Le paste reali sono dette anche "del Divino Amore" e devono il proprio nome alle suore del Convento di Napoli che le preparavano con pasta di mandorle dolci e zucchero, decorate nelle forme più creative.

*Il capitone è tra le specialità più rappresentative del menu della Vigilia*

Anche quando non si vedono in scena Concetta e Ninuccia a preparare il cibo, dai rumori e dalla cronaca di Tommasino, che entra ed esce proprio per informare il pubblico, **si viene coinvolti dalle due donne che rincorrono il capitone saltato fuori dalla pentola**, per cercare di rimmetterlo nell'acqua bollente. Il capitone è tra le specialità più rappresentative del menu della Vigilia, dove si nasconde **una simbologia che unisce sacro e profano, cultura popolare e tradizione cristiana**. Il consumo di questo pesce si fonda, in particolare, sulla somiglianza che ha con il serpente, lungo e viscido, che per la chiesa cattolica rappresenta il male.

**Capitone** si definisce solitamente la femmina dell'anguilla (dal latino *caput*, testa), che può mutare di lunghezza e superare il metro e mezzo, mentre per **anguilla** si indica il maschio, di dimensioni ridotte: entrambi appartengono alla stessa specie della famiglia *Anguillidae* (dal latino *anguis*, serpente). Un buon capitone parte da almeno 1 kg e le sue carni sono grasse, saporite, nutrienti e **a Napoli si cucina fritto**, servito con un buon vino. Nelle pescherie dei rioni popolari di Napoli, nei giorni che precedono la Vigilia, i capitoni sguazzano in vasche con acqua corrente per



essere venduti rigorosamente vivi. Si compra generalmente il 23 dicembre, si tiene in casa in una bacinella e poi si uccide tagliandogli la testa. Un tempo **erano le donne a dover compiere il rito, in memoria della disubbidienza di Eva, per esorcizzare il trionfo del bene sul male** e allontanare la malasorte. Il capitone fritto si prepara con pochissimi ingredienti: pesce eviscerato e tagliato a tocchetti, farina, olio per friggere, sale e qualche fogliolina di alloro.

*Il caffè è la poesia della vita*

**Alla fine del pranzo della Vigilia non poteva mancare il caffè**, al quale Eduardo ha dedicato pagine immortali. Il caffè è la poesia della vita che, "oltre a farvi occupare il tempo, vi dà pure una certa serenità di spirito". È la perfetta sintesi della cultura napoletana, della gioia e della felicità uniche che da esso derivano. Eduardo fa un inno al caffè, che è un'esperienza da assaporarsi intensamente fin dalla sua preparazione. Tutto il **monologo della commedia Questi fantasmi** è incentrato proprio sulla spiegazione della preparazione del caffè, che non è

da sottovalutare o far senza cura, perché è una vera e propria arte. Nella celebre scena, Pasquale si affaccia al balcone e, mentre parla con un presunto interlocutore esterno, prepara il caffè con una dedizione quasi religiosa. Ed è proprio in questo momento che si svelano tutta la poesia e l'umorismo della scena: il famoso "cuppetiello", **un piccolo cono di carta appoggiato sul beccuccio della caffettiera**, diventa l'elemento che **concentra il profumo del caffè**, elevandolo a simbolo di una sapienza antica. Il tono pedagogico, ma anche affettuoso, che utilizza nel descrivere il gesto - semplice ma essenziale - riesce a creare un'atmosfera quasi magica, in cui il tempo sembra sospendersi.

Per questo in *Natale in casa Cupiello* Luca rimprovera la moglie Concetta perché non è in grado di preparare un buon caffè. "Concè ti sei immortalata! Che bella schifezza che hai fatto! Non ti piglià collera Concè. Tu sei una donna di casa e sai fare tante cose. Per esempio 'a frittata c' 'a cipolla, come la fai tu non la sa fare nessuno. È una pasticceria. Ma 'o ccaffè non è cosa per te. Non lo sai fare e non lo vuoi fare, perché vuoi risparmiare. Col caffè non si risparmia. È pure la qualità scadente: chisto fete 'e scarrafune...".



# Il cibo italiano a bordo degli aerei

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

*La sua evoluzione è associata alla stessa storia del volo.*

**C**ome sempre, per le festività di fine anno, aumenta l'utilizzo del vettore aereo per raggiungere mete vacanziera o per riunirsi alla famiglia nel periodo di Natale e, con l'incremento del numero dei passeggeri, lievitano i prezzi dei biglietti aerei che

registrano un aumento medio del 15-20% rispetto ai mesi che precedono le feste. **I servizi di bordo, però, restano invariati**, con le limitazioni del bagaglio e con la sempre limitata offerta di acqua o succhi, di tè e caffè, questi ultimi sconsigliati dagli igienisti. Ciò che va diminuendo, specie sui voli nazionali, è anche l'offerta di snack, e la parentesi del Covid-19 ha "giustificato" la *deregulation* del cibo a bordo degli aerei e ha fatto quasi dimenticare l'esperienza gastronomica in volo, anche se non mancano esempi per migliorarne l'*appeal*, come **la Finnair che offre il meglio dei sapo-**

**ri nordici**, con un tocco ispirato alla destinazione, e con menu serviti in piatti di porcellana disegnati da **Harri Koskinen**, con l'iconico marchio finlandese *littala*.

*I passeggeri subiscono il cibo già cotto e scongelato con un rapporto di amore-odio*

Il cibo, più che mai, rimane dunque protagonista nei servizi di bordo per il pasto principale o nel momento dello snack o del breakfast, a seconda dell'orario del volo. Sui voli classe Economy dall'Italia verso destinazioni intercontinentali, oggi i servizi offerti si limitano solo a un antipasto, un piatto principale scelto tra carne o pasta, frutta o dolce e un secondo servizio snack o breakfast a seconda dell'orario.

La limitazione più penalizzante in volo è che a bordo degli aerei si propone **un cibo già cotto, congelato, scongelato e riscaldato nel forno ad aria, che non aiuta a esaltarne il sapore** e che limita le proposte gastronomiche, che i passeggeri finiscono per subire con un rapporto di amore-odio. Preparati da servizi di catering delle compagnie aeree, **i pasti variano ampiamente dal semplice spuntino** e bevanda in classe economica per voli a corto raggio, **a un pasto gourmet di sette portate** in un volo di prima classe e con maggior durata. Durante un volo di linea da Roma a New York, che può durare 10 ore se diretto e 14 ore con uno scalo, si ha comunque la possibilità di un "food & beverage" anche con pasti da gourmet, come quelli che **un tempo erano serviti a bordo da Ali-**



Il servizio in prima classe su un Boeing 747 negli anni Settanta

Servizio di prima classe a bordo di un aereo della compagnia aerea SAS nel 1969

**talìa**, che per nove anni consecutivi hanno valso alla storica compagnia di bandiera italiana il titolo di **"Best airline cuisine"**. Quella cucina di bordo è stata sempre più **all'insegna del Made in Italy** con l'obiettivo di migliorare la qualità dei pasti e rendere ancora più unica l'esperienza di viaggio.

A bordo di un quadrigetto *Douglas DC-8*, un tempo impiegato dall'*Alitalia* sulle rotte del Nord Atlantico e per il Sudafrica, sul volo AZ 826, tra Roma, Kinshasa e Johannesburg, nel 1973 venivano serviti, lungo la rotta, prosciutto crudo e melone, peperoni dolci arrostiti, funghetti all'olio, olive verdi e nere, sovrana di tacchina *Monna Lisa*, patate *prato fiorito*, pomodori farciti *Gabriella*, formaggio, babà al Rum, tartina alle ciliegie, caffè. In calce al menu di quel volo, era riportato anche il vecchio logo dell'Accademia Italiana della Cucina e la dizione **Alitalia è insignita della Targa d'Oro dell'Accademia Italiana della Cucina**.

### Menu gourmet nella business class di lungo raggio di ITA

Solo a bordo della *business class* di lungo raggio della compagnia *Italia Trasporto Aereo* che ha preso il posto della vecchia *Alitalia*, si potrà ancora vivere una tale esperienza di gusto, scegliendo tra le **varie prelibatezze che compongono i menu di ITA Airways, dai piatti della tradizione a quelli più ricercati, fino alle creazioni gourmet dei migliori chef stellati d'Italia**. Sul volo per/da New York, Boston, Washington, Chicago e Toronto, lo chef **Norbert Niederkofler**, in collaborazione con **Mauro Siega**, *executive chef* nel suo ristorante 3 stelle Michelin "Atelier Moessmer" di Brunico, ha creato un menu autunnale di piatti rappresentativi della sua cucina ispirata al principio della sostenibilità. I **prodotti rigorosamente di stagione sono i protagonisti indiscussi dei piatti proposti**, che ne rivelano il gusto schietto e genuino: dall'antipasto "rapa e capra", per proseguire con la "carbonara tirolese di montagna", il "gulasch di funghi e



canederli piastrati", per finire con la "enrosadira", dolce che richiama, con la sua cromaticità, i tramonti rosati delle Dolomiti.

A bordo di tutti i **voli intercontinentali** del *network* della compagnia in partenza dall'Italia, i clienti viaggiano **con i profumi e i nuovi sapori** ispirati alle eccellenze del Paese, **modulati dal talento degli chef italiani** che si alternano a bordo. Mentre vanno avanti, infatti, le trattative tra *Ita Airways* e *Lufthansa*, per salvare l'accordo raggiunto tra la compagnia tedesca e il Mef, la compagnia italiana, ad aprile del 2024, aveva lanciato il menu di *business class* sui voli intercontinentali disegnato dallo chef **Giancarlo Morelli** (sei ristoranti e numerosi riconoscimenti nell'alta cucina mondiale, tra cui una stella Michelin). Nella proposta: stagionalità e freschezza con un menu studiato per regalare un viaggio attraverso i profumi, i sapori e i colori delle eccellenze del Paese e **portare in tutto il mondo il gusto italiano, coniugando tradizione e innovazione, e stupire i passeggeri**. Quattro i suoi piatti che rappresentano la sua cucina legata alle radici lombarde, elegante e schietta, nella quale convergono tradizione, ricerca, convivialità e rispetto della natura: dall'antipasto con la "ratatouille", per proseguire con il "manzo all'olio" e, per finire, il dolce "latte e menta". E anche per lo chef **Gennaro Esposito**, 2 stelle Michelin con il suo ristorante, "Torre del Saracino", l'ispirazione ai ricordi legati all'infanzia, ai segreti della cucina di mamma, diviene la filosofia culinaria per un menu di tre piatti per *ITA Airways*. **Una cucina fresca e semplice, dove la cura e l'attenzione fanno diventare ogni ingrediente e ogni piatto particolari**, con gusti pre-

cisi, ma **dall'effetto sorpresa** come l'antipasto con la "tartare di zucchine, mandorle e fiori di zucca", la "ricciola agli agrumi e curcuma" e la "crostatina alle albicocche del Vesuvio".

### La ristorazione in alta quota è una storia che continua

La ristorazione in alta quota è una storia che continua anche se ha superato i cento anni; **l'11 ottobre 1919 furono serviti i primi pasti in volo** da *Handley Page Transport*, una compagnia aerea attiva sulla rotta Londra-Parigi *Handley-Page* che, per tre scellini, dava ai passeggeri la possibilità di acquistare un pranzo confezionato con sandwich e frutta. La sua trasformazione è associata alla stessa storia del volo, **dalla prima bottiglia di champagne in mongolfiera**, ai voli degli anni Venti con insalate di pollo e panini freddi, **fino alla cucina gourmet** che fece la sua apparizione solo negli anni Sessanta, quando divenne un valore aggiunto per le compagnie di bandiera.





# Pietro Marzotto, l'imprenditore gourmet

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Una divertente biografia ne ha messo in luce le svariate esperienze culinarie, vissute cucinando per gli amici.*

**È** stato senza dubbio uno degli imprenditori che più hanno lasciato il segno in quello sviluppo del Nord-est ben descritto da **Giorgio Lago**, lo storico direttore de "Il Gazzettino". Sotto la sua guida, l'azienda di famiglia, fondata a metà del 1800, ha rapidamente scalato i vertici dapprima nazionali e

poi internazionali, con importanti quote di marchi leader quali Bassetti, Lane-rossi, Valentino e molti altri. Eppure, nonostante ciò, il conte **Pietro Marzotto** riusciva, con abilità e impegno, a **ritagliarsi il poco tempo libero per coltivare le sue passioni** di cui, **quella per la cucina**, era una ideale sintesi.

Un destino di leader segnato sin dalla culla, posto che il nome gli era stato predetto, ultimo di una covata di sette, dallo stesso ammiraglio **Pietro Badoglio**: "Nascerà maschio, e porterà il mio nome". Averlo come padrino al battesimo fu un onore.

*Tutta la famiglia è chiamata a giudicare, alla tavola quotidiana, ciò che verrà proposto nei Jolly Hotel*

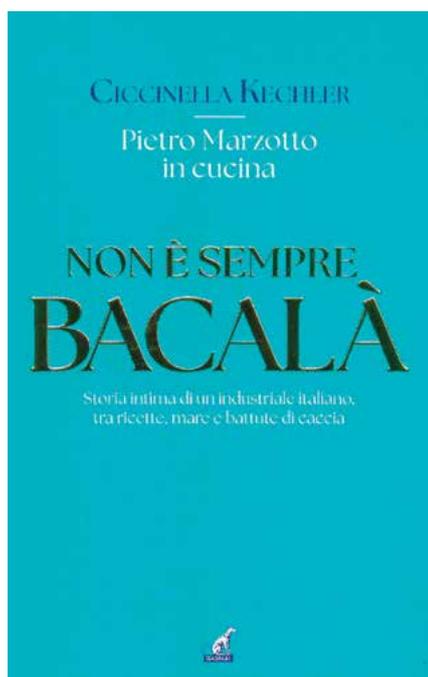
Nel 1949, ancora dodicenne, il primo *imprinting* culinario che lascia il segno. **Il padre Gaetano fonda la prima catena italiana di alberghi, Jolly Hotel.**

Casa Marzotto, a Valdagno, diventa laboratorio *in progress*, dove tutta la famiglia è chiamata a giudicare, alla tavola quotidiana, quanto poi verrà proposto dalle varie cucine a tutta penisola. **Una ricerca attenta alla perfezione**, tanto che, per il **"patriottico" baccalà alla vicentina**, le prove di cucina proseguirono per una settimana.

Si iscrive a Giurisprudenza a Milano e qui incontra, non certo casualmente, il **giovane emergente Gualtiero Marchesi**, nel locale di famiglia, "Al Mercato", in via Bezzacca. Un rapporto che si consoliderà nel tempo, **Pietro, cliente go-**

**loso e curioso**, sempre pronto a confrontarsi con il Maestro che arriverà a dire di lui **"il miglior cuoco non professionista che ho conosciuto"**. Le premesse ci sono tutte per ulteriori frollature culinarie attraverso i percorsi che la vita gli porrà davanti. **Cultore indifferentemente di caccia e pesca**, secondo stagione. **Amava recarsi direttamente ai migliori mercati** dove lo portava ad attraccare il suo Miami, un quindici metri con uso di cucina. Lo conoscevano a Trapani come a Siracusa, per non parlare delle bancarelle veneziane di **Rialto**. **Qui uno dei tanti episodi a comporre un'antologia originale e divertente.**

Alla fine di una spesa particolarmente generosa di squame e carapaci, il venditore, preso da improvvisa generosità, e avendolo scambiato per il cuoco di casa Marzotto, gli servì, fuori quota, un bel pesciolino tenuto per la coda. **"Piccolo chef le regalo questa sogliolina che è tutta per lei"**. Immaginatevi le risate a seguire con chef Pietro a imitare la scena con impagabile maestria, altro suo talento. Infatti, tra le sue varie doti, vi era anche quella di essere **"un comico nato, con una formidabile mimica facciale"**, tanto che "raccontava storie vere che sembravano barzellette e viceversa", al punto che "si immedesimava così tanto nei personaggi delle sue storielle da farli sembrare veri e possibili". È questa una delle tante pennellate su Piero Marzotto che **si rivivono lungo le pagine della divertente biografia che gli ha dedicato la brava Ciccinella Kechler**, nel suo *Non è sempre bacalà*, dove si rivivono capitoli sinora noti solo ai suoi compagni di svariate e divertenti esperienze culinarie.



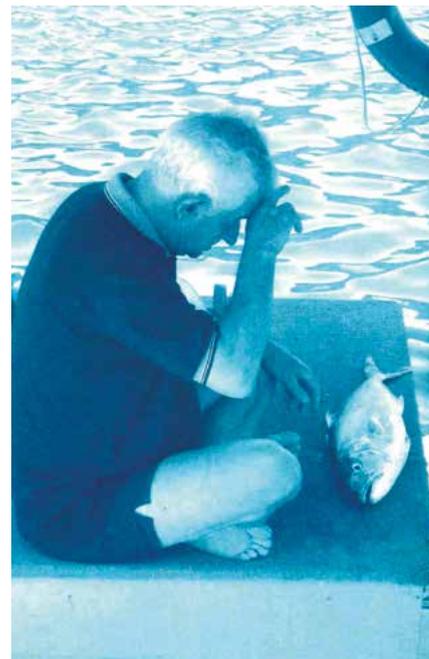
## Marzotto era molto eclettico in cucina

Tornando alla pesca. Marzotto era molto eclettico in cucina. **Applicava le ricette della tradizione cui dava poi quel tocco personale che faceva la differenza.** Per esempio, con il suo baccalà alla vicentina, dal taglio un po' eretico, sostituendo con l'olio dei Colli Berici il tradizionale latte usato nella mantecatura, riducendolo ai minimi termini. Un'autentica sfida che proponeva ai commensali quella con la **rinomata zuppa di pesce** in cui **sfidava i suoi amici a trovare anche una sola lisca** lasciata distrattamente a pipare tra lucci e ombrine. Uscito dopo sedici anni dalla presidenza del gruppo Marzotto, il nostro capitano d'industria si riposiziona, **dal tessile all'alimentare, azionista di maggioranza della rinomata Peck a Milano e di Jolanda De Colò, azienda friulana leader nella lavorazione degli insaccati d'oca e molto altro. Scelse quale suo buen retiro la tenuta in Val Zignago**, quattro remate più in là della laguna di Caorle. Qui spesso lo raggiungeva il giovane **primogenito Umberto.** "In cucina elaborava le sue fantasie per divertirsi poi a guardare le facce sorridenti dei suoi ospiti", anche se, molto spesso, "il modo migliore per stargli accanto nello scambiarsi emozioni" consisteva poi nel desquamare pesci, scuoiare lepri e spennare uccelli selvatici. Marzotto sempre attento a curare tutti i particolari di una liturgia che poi finiva inevitabilmente nelle numerose tavolate conviviali che amava organizzare con amici e familiari. Ancora **a Valdagno affidava al fattore fidato il giovane maialino da allevare amorevolmente per un anno** in vista della notte di Sant'Antonio abate, quella del sacrificio finale, celebrato nelle cantine, dopo la rituale lavorazione delle carni per insaccati, con **l'ossada**, ossia le ossa del collo cotte a lungo e poi celebrate con lo spolparle belle calde assieme al profumato cren, una salsa a base di rafano grattugiato.

Nella stagione invernale la caccia in botte era l'occupazione principale nei fine settimana, condivisa con i molti amici che venivano a trovarlo, tra cui un certo **Juan Carlos, re di Spagna.** Una cabina di regia che lo vedeva sempre sul pezzo, con fuori spartito dietro l'angolo. **Gli ordini dati alla cucina erano precisi.** A un certo punto dovevano spegnere i fuochi perché sarebbe arrivato poi lui a dare il tocco finale. **Una cucina per molti, ma non per tutti.** Con Pietro ai fornelli potevano, in teoria, affiancarsi solo i cacciatori, con una regola di poche parole **"o dentro, o fora... mejo fora"** facilmente traducibile anche per chi non è avvezzo alla lingua di Goldoni. Non si è mai capito se a Juan Carlos di Spagna venisse concessa una deroga.

## Il ricettario di Pietro chef era assai variegato

Il ricettario di Pietro chef era molto variegato, ma **sempre interpretato in diretta, senza nessuna traccia scritta trasmessa ai posteri.** La memoria (e la passione) di chi gli è stato vicino, in particolare la prima moglie, **Stephy Searle**, ha permesso alla Kechler di ricostruire alcuni piatti che erano diventati autentici marchi di fabbrica. Il nostro era **particolarmente abile con i risotti**, su tutti quello **al salto**, eredità meneghina. Oppure quello con cui partecipava a **"Quochi di Quore"**, una manifestazione con vip del vario mondo organizzata da **Rossana Bettini Illy** a fini benefici. Marzotto passava davanti agli occhi stupefatti di **Santo Versace** o **Matteo Zoppas** trascinando sul carrello un pentolone pericolosamente oscillante con trenta litri di brodo bollente preparato in precedenza. **Altra eredità degli anni milanesi la costoletta** che, secondo il giudizio di molti, sapeva eseguire ancor meglio di molti rinomati trattori locali, grazie all'abilità **"nel saper mantenere una crosta morbida che si amalgamava al meglio con la carne appena rosata, rendendola così protagonista"**, non annullata quindi, nelle sue proprietà,



resa asciutta da una crosta troppo croccante. **Molte le ricette** che trasmettono la passione di chef Pietro applicata ai fornelli per la gioia di chi si sedeva a condividere la sua tavola. **Su tutte quelle delle feste natalizie.** La **tacchina Linette**, il nome dedicato all'amata suocera, quella che alimentava il pennuto che la seguiva razzolando le delicate erbette e il granturco per cui poi gli si rendeva il massimo onore sotto la stella di Natale, farcita con intriganti salsicce e castagne, aromi e qualche uovo, avvolta in morbida pancetta fresca e cotta amorevolmente per il tempo giusto. Oppure, a Santo Stefano, il **cappone con salsa alemana.** Un risotto ricoperto poi da un gustoso spezzatino di cappone, il tutto decorato da una salsetta frutto del ristretto di cottura dai riflessi resi dorati grazie al tuorlo d'uovo ben amalgamato con la frusta. **Una convivialità**, quella di Marzotto chef, sempre **ben temperata dall'ironia.** Una sera, a un nuovo ospite, venne chiesto se avesse trovato un difetto in qualche piatto. Questi, talmente soddisfatto dell'esperienza, se ne uscì con un goliardico "sapeva di tappo". Da allora divenne prassi, a tavola Marzotto, che **quando si voleva attribuire un'ideale stella a qualche creatura uscita dalle cucine, il commento era conseguente: "sapeva di tappo"**. E così sia.



# Dove i risotti sono piatti mitici

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Il territorio dei grandi risotti è racchiuso in un triangolo retto che ha i vertici in Mantova, Verona e Legnago.*

**H**o la fortuna di vivere in un territorio dove i risotti sono piatti mitici, tradizionali, augurali, degni di essere serviti a un banchetto nuziale. Al tempo del dominio austriaco, questo territorio era chiuso in un quadrilatero di fortezze inespugnabili: Peschiera, Verona, Legnago e Mantova. Cambiata la geogra-

fia politica, anche la geometria si è adattata: il territorio dei grandi risotti è racchiuso in un triangolo retto che ha i vertici in Mantova, Verona e Legnago. È una sorta di triangolo delle Bermude, dove non affondano navi e aerei, ma appetiti, gola e, soprattutto, i buoni propositi di dieta.

*I magnifici quattro risotti sono fatti con pasta di salame fresca*

**Sono una settantina le ricette di Vialone e Carnaroli che attirano** ghiottoni da tutta Italia **in questo poligono lombardo-veneto della bontà.** Tuttavia, i magnifici quattro risotti sono fatti con pasta di salame fresca in toto o in parte: **al tastasàl, alla pilota, col pontèl, all'isolana.**

**La cultura del maiale è molto sentita nel territorio** che sta a cavallo tra le due regioni. "Nell'economia contadina subalterna", scriveva **Dino Coltro**, studioso delle usanze popolari, "il maiale e la polenta garantivano il minimo vitale, la sopravvivenza: *el mas-cio l'è la musina de na fameia*, il porco è il salvadanaio di una famiglia". Per chi viveva in campagna le giornate del *mas-cio*, a metà dicembre, erano giornate di grande lavoro, ma anche quelle nelle quali, finalmente, si mangiava di più e meglio. Era fondamentale la salatura dell'impasto per confezionare i salumi. L'ultima parola spettava alla madre di famiglia che, conoscendo il palato dei suoi cari, decideva il grado di salatura, se mettere o no l'aglio, il dosaggio del pepe (spezzato, non macinato) e delle spezie. Di qui la prova del *tastasàl*, parola che deriva dalla voce dialettale *tastar*, assaggiare, provare, e da sale. Con la stessa pasta di maiale, prima di insaccarla, si preparava il risotto per tutti quelli che avevano partecipato al rito. Era una festa. **Il risotto alla pilota somiglia molto a quello col tastasàl.** È antico. Prende il nome dai "piloti", o "pilarini", **i braccianti che lavoravano nelle pile dove veniva portato e trattato il riso.** Lo cucinavano in un pentolone posto sulla brace. Quando l'acqua bolliva, la pentola veniva tolta dal fuoco, chiusa con un coperchio avvolto in un panno, perché la cottura venisse completata a vapore. Al ritorno dal lavoro, i "pilarini" aggiungevano al riso il pesto di maiale o altri ingredienti. "Alla pilota", in realtà, è un metodo di cottura: il riso deve spuntare dall'acqua di bollitura come la punta di un iceberg emerge dal mare. **I paesi sul confine tra il Mantovano e il Veronese si contendono il**



**palio di miglior risotto alla pilota** con feroci battaglie di campanile e giornalistiche che resuscitano le antiche inimicizie tra i due popoli. I gonzagheschi preferiscono il risotto con i chicchi più sgranati, gli scaligeri lo vogliono più morbido, mantecato: Castel d'Ario, Villimpenta, Roncoferraro, Castelbelforte da una parte, Roncolevà, Trevenzuolo, Erbè, Nogara dall'altra, gli uni contro gli altri armati di paioli e mestoli, ognuno geloso custode dei segreti che fanno il risotto più buono. E tutti pronti, una volta finito di battersi contro l'atavico nemico confiante, a sbranarsi tra loro per issare sul proprio campanile la bandiera della vittoria.

*Il "puntèl" è il puntello, il sostegno: una braciola o una costina di maiale*

**Il risotto col puntèl è un piatto decisamente mantovano**, versione arricchita del risotto alla pilota. Terminata la cottura del riso, aggiunto il *pistume*, si completa il piatto mettendo sul risotto il *puntèl*, il puntello, il sostegno: una braciola o una costina di maiale. "Una sorta di ghiotto cappello", puntualizza **Matteo Rebesan** dell'azienda agricola Porcalora di Roncoferraro, la prima in Lombardia ad allevare maiali in libertà, "che fa di questo risotto un piatto unico in tutti i sensi".

**Il risotto all'isolana, al contrario, è veronese al cento per cento.** Prende il nome dalla capitale del Vialone nano, **Isola della Scala**, che tra settembre e ottobre del 2025 vivrà la sua 57ª **Fiera del riso**. Prima fiera d'Europa che punta su un solo prodotto agricolo e vanta numeri impressionanti. L'anno scorso ci passarono mezzo milione di gastronomi venuti da tutt'Italia e anche dall'estero e furono 500 mila i piatti di riso venduti. Il risotto all'isolana **unisce carne di maiale e di vitello, aromatizzate con il rosmarino e la cannella.** È, forse, l'unica ricetta italiana a essere stata discussa in un consiglio comunale e ad aver ottenuto, nel 1985, l'*imprimatur* ufficiale da parte del sindaco.



### *Altri tipici risotti del territorio*

Il triangolo dei risotti ne vanta molti altri tipici. **A Buttapietra c'è quello con le ciche** che, assicurano, risale al 1800. È a base di carne di manzo. Fino a una settantina di anni fa, quando i pranzi di nozze di chi non poteva permettersi il ristorante venivano preparati in famiglia, le nonne delle nonne preparavano questo risotto beneaugurante con un ragù di tagli poveri, carne bovina piuttosto dritta riflata in striscioline, le *ciche*, per renderla più masticabile.

**Il risotto con le rane** è preparato un po' in tutta la zona, ma è **celeberrimo quello di Tormine di Mozzecane**. Il problema sono le rane. Nelle risaie si fanno ancora sentire, ma non ci sono più pescatori che

le vanno a catturare e i cuochi preferiscono quelle importate da Cina e Brasile che non sono buone come le nostrane, ma sono pronte e costano di meno.

**Il risotto col pessin**, i pesciolini d'acqua dolce, è **tipico di Sorgà**, nel Veronese, dove lo celebrano tutti gli anni dal 1992. Il paese mantovano di **Castel d'Ario**, culla natale di **Tazio Nuvolari**, risponde col **risotto coi saltarei, i gamberetti di fosso**. E se la veneta località di **Tarmassia** propone il **caratteristico risotto con l'anara pitànara**, l'anatra, quella mantovana di **Barbasso mette in tavola il risotto col pes gat**, il pesce gatto.

Non si finirebbe più di elencare i risotti tipici di questa zona e, soprattutto, di degustare, ma ci fermiamo qui. Naufragare in questo mare di risaie che stende le sue pacifiche acque nella Bassa Padana ci sarebbe dolce, ma pericoloso. Per il peso.



# Un dolce (a) Natale

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma Eur

*Comunque la si celebri,  
la festa è sempre dolce,  
come vuole la tradizione.*

**Q**uesto che sta per iniziare è un lungo viaggio che ci porterà da Nord a Sud in tutte le regioni italiane per scoprire quali sono i dolci natalizi del nostro Bel Paese. Semplici golosità, spesso di origine contadina, ricette, tramandate di madre in figlia, scritte su piccoli quaderni profumati di vaniglia, sfogliati mille e mille volte.

Nella piccola regione tra i monti, la **Valle d'Aosta**, a Natale non può mancare il **mont-blanc**, un omaggio alla vetta più alta d'Europa. Invenzione di un anonimo pasticciere francese, è una cupola fatta di castagne, latte, zucchero, vaniglia e Rum. Decorato con la panna montata e i marron glacé, ricorda la cima innevata. Lo accompagna il **caffè mandolà**, un caffè davvero speciale perché alla scura bevanda si aggiungono il burro e le mandorle tostate e tritate.

**"A ven Gelindo" in Piemonte significa che sta arrivando Natale.** Il *Gelindo* è una commedia comica teatrale del 1600, in dialetto piemontese che, mescolando sacro e profano, racconta la storia di Gelindo, pastore del Monferrato, che arriva a Betlemme la notte di Natale. Insieme a lui arriva nelle case piemontesi il **cresenzín**, un pane dolce, spesso modellato a forma di bambino, a simboleggiare la nascita di Gesù. Un tempo si utilizzava il 90% di farina di segale, l'unico cereale coltivato sulle montagne. Pochi gli ingredienti: zucchero, uvetta, noci e qualche volta fichi secchi. Un dolce povero, come poveri erano, un tempo, i contadini piemontesi.

**Nella nebbiosa Lombardia si taglia il panettone**, dolce ormai famoso in tutto il mondo. Come spesso accade in pasticceria, pare sia nato per errore alla corte di

**Ludovico il Moro** nel XV secolo. Avendo dimenticato un dolce in forno facendolo cuocere troppo, l'aiutante di cucina Toni cercò di rimediare unendo all'impasto burro, uvetta e canditi creando il Pan di Toni che poi, con il passare del tempo, prese il nome di panettone.

*In Trentino-Alto Adige  
si porta in tavola lo zelten*

Chi rispetta la tradizione in Trentino-Alto Adige porta in tavola lo zelten, un pane di frutta. Gli ingredienti e la forma variano di valle in valle, ma il peso della frutta è sempre uguale a quello della farina. Anticamente si utilizzava quella di segale e mai la frutta candita, introdotta nel 1700, secondo quanto riportato su un manoscritto conservato nella biblioteca comunale di Rovereto. **Tanti sono gli ingredienti:** fichi secchi, uvetta, datteri, frutta secca, il tutto bagnato da succo d'arancia e grappa e poi aromatizzato con chiodi di garofano, cannella, pimento e anice stellato.

**Nel Veneto**, dove i regali li porta Santa Lucia la notte tra il 12 e il 13 dicembre, a

**Natale arriva il pandoro**, una cupola stellata ricca di burro, ricoperta da un soffio di zucchero a velo. Creato da **Domenico Melegatti** nel 1894 nel suo negozio a Verona, ispirandosi al *nadalín*, amato soprattutto dai veronesi "de soca", o meglio tradizionalisti. Il *nadalín* è una stella bassa compatta che veniva arricchita con mele, uvetta, pinoli e nocciole.

Nella regione crocevia tra Nord e Sud e tra Est e Ovest, **il Friuli-Venezia Giulia, non c'è Natale senza gubana**, una chiocciola il cui nome sembra derivi dallo slavo "gubati" che significa "ripiegare". Fu servita **per la prima volta nel 1409 in onore del papa Gregorio XII**. Otto giri di pasta sfoglia che racchiudono noci, uvetta sultani-na e di zibibbo, pinoli, mandorle, cedro candito, prugne e fichi secchi, vino Malaga o Marsala e spezie.

*Il ricco "scrigno di bontà" ligure*

Nell'arco fiorito d'Italia, **la Liguria, il Natale si festeggia con il pan dolce**, sul quale si adagia un rametto di alloro come porta fortuna. "U panduce" ha origine in-



certa, forse persiana, e se preparato secondo la ricetta originale, che non prevede le uova, è grigio e basso. Oggi viene definito uno "scrigno di bontà", perché contiene uvetta, pinoli, canditi, semi di finocchio, acqua di fiori d'arancio e Marsala, oltre farina, burro e zucchero.

Nella regione che "ti prende per la gola", **l'Emilia Romagna**, si festeggia il Natale con un dolce che pare sia di origine ebraica: **la spongata**. Un guscio di pasta sfoglia nasconde un composto di miele, noci, mandorle, amaretti, uvetta, polvere di chiodi di garofano, noce moscata, cannella e briciole di pane abbrustolito.

**In Toscana il Natale è panforte. Un'antica leggenda** narra che un pastorello, vista la stella cometa, si avvicinò al Bambino Gesù adagiato nella mangiatoia. Con sé aveva un po' di pane nero e lo offrì a San Giuseppe che ne prese solo la metà. Tornato a casa, il bimbo posò sul tavolo la parte rimasta, la casa si illuminò e si udirono canti celestiali e il pane nero, per intercessione divina, si trasformò in un dolce di mandorle e spezie. Probabilmente non è questa l'origine del panforte, ma a Natale ogni prodigio può accadere...

Si suol dire che chi canta prega due volte ed è forse per questo che la terra di **San Francesco**, l'Umbria, non ha mai abbandonato la tradizione dei canti natalizi che traggono origine dalla *lauda* umbra del XIII secolo. **In Umbria, dalla notte dei tempi, il Natale è pan pepato. Un dolce contadino** fatto di farina, mosto cotto, cacao, miele, canditi e un pizzico di pepe nero.

**Nelle Marche**, regione dei presepi viventi, il Natale ha la forma di un portafortuna, il ferro di cavallo. Ancora oggi, seguendo l'antica preparazione, **si confezionano i cavallucci**. Tantissimi gli ingredienti: mandorle, noci, nocciole, zucchero, sapa, pangrattato, caffè, buccia d'arancia e infine poche gocce di tanti liquori: Alchermes, Cognac, Amaretto, Marsala e Mistrà.

*Nel Lazio il Natale si colora di giallo*

Nel Lazio il Natale si colora di giallo **come accadeva nella Roma imperiale** quando,



il 25 dicembre, si festeggiava la "**Dies natalis solis invicti**", il Natale del sole invincibile, festa istituita dall'imperatore **Aureliano** per celebrare la nascita del nuovo sole. Il dolce natalizio che rappresenta la città eterna è il **pangiallo**. La sua più antica ricetta si trova in un manoscritto conservato presso l'Archivio di Stato di Viterbo e risale alla prima metà del XVIII secolo. Il cuoco è anonimo, gli ingredienti sono pasta di pane, zibibbo, mandorle, sale, pepe e dodici fili di zafferano.

"È tante 'bbone stu parroze..." così scriveva **Gabriele D'Annunzio** al suo amico pasticciere di Pescara **Luigi d'Amico** dopo aver assaggiato il dolce che aveva creato per lui. Oggi il pane rozzo o meglio il **parrozzo è divenuto il dolce di Natale dell'Abruzzo**. Pochi gli ingredienti: farina, burro, mandorle dolci e amare, cioccolato e Aurum, un liquore abruzzese a base di brandy e arance.

**Il piccolo Molise** attende la nascita del Redentore accendendo le "*n docce*", fiaccole fatte di legno d'abete e fasci di ginestre, portando poi in tavola i **cauciuni, ravioli ripieni** di ceci, cacao, cedro candito, aromatizzati con chiodi di garofano e cannella.

Nella patria della sirena Partenope, **la Campania, il Natale è un tripudio di dolci**. I più amati sono i **susamielli** modellati a forma di esse e i **roccocò**, rotonde conchiglie barocche. Entrambi hanno **in comune un ingrediente, il pisto**, una polvere ottenuta pestando nel mortaio noce moscata, chiodi di garofano, cannella e pepe bianco.

**In Puglia**, la terra dei santuari, delle grotte e dei trulli, dove si prega San Nicola, a Natale si gustano **le cartellate. Piccole rose di pasta** fritte o cotte al forno. Pochi gli ingredienti: farina, olio, vino, lievito, mosto cotto e cotto di fichi.

Seguendo un antico rito celtico, a Natale, **la notte lucana si illumina di mille falò**. Il fuoco che scaccia le tenebre è simbolo di rinascita e di speranza di buoni raccolti.

**Poi a casa si gustano i calzoncelli**. L'origine è antica, ma sconosciuta. Chi segue rigorosamente la ricetta originale li confeziona solo con farina di ceci e/o di castagne, li dolcifica con il mosto cotto e infine li frigge nello strutto bollente.

*In Calabria la festa è dolcissima e profumata*

In Calabria il Natale è dolcissimo e profumato. Nelle case si impastano farina, uova, olio, mosto, cannella e buccia d'arancia creando i **turdilli**, che una volta fritti vengono **bagnati nel miele d'arancio o di castagno**. In alcune famiglie ancora legate alle antiche tradizioni, si usa, la notte di Natale, bruciare nel caminetto "u zippuni", un tronco di quercia circondato da 12 pezzi di legno più piccoli che vogliono rappresentare gli Apostoli. In un tempo molto lontano si invitavano a mangiare con la famiglia, mentre il ceppo bruciava, tanti poveri quanti erano i defunti della casa. Nella Trinacria dei Greci, **la Sicilia**, a Natale non può mancare il **buccellato**. Un guscio di pasta frolla racchiude un trito grossolano di noci, pistacchi e mandorle, poi cioccolato, uvetta, zuccata, il profumo della cannella e dei chiodi di garofano. Anche tanti fichi secchi ammorbidenti e macinati, quei fichi che in un tempo lontano venivano chiamati *incannati* perché, infilzati nelle canne, asciugavano al sole.

È **la saba, il mosto d'uva fatto cuocere per un intero giorno** a dare il nome al dolce di Natale della **Sardegna. Par'e saba** è morbido e umido, e **racchiude uva passa, finocchietto, pinoli, noci e mandorle**. Il Natale è gioia, preghiera e famiglia. Può essere un Natale ricco o povero, può essere celebrato in casa o in strada, ma è sempre fonte di intensi coinvolgimenti sensoriali, ma soprattutto, come ha dimostrato il nostro viaggio, è sempre dolce, come vuole la tradizione.



# Il gusto e la lingua

di Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

Accademica di Forlì

*I termini della gastronomia usati dalle comunità italiane in Sudamerica.*

**S**crive **Lucia Buccheri** nel suo testo *Parole straniere nella lingua del cibo: "Se da un lato la lingua italiana del cibo si è arricchita di gastronomi (ossia parole indicanti alimenti e preparazioni) provenienti dai dialetti (...), d'altra parte non meno consistente è stato il contributo delle lingue straniere"*.

Ciò ci fa quindi affermare che l'intera storia della gastronomia italiana è caratterizzata dalla coesistenza di una dimensione internazionale alla quale si deve, in ogni epoca, l'apporto di culture alimentari differenti, ma anche di una dimensione regionale che si manifesta nell'attenzione rivolta a prodotti ed elaborazioni gastronomiche di realtà geografiche più o meno vicine, più o meno circoscritte.

Il caso più evidente è senza dubbio quello dell'influsso del **francese** (ricordiamo termini come **bisque, vol au vent, maionese, béchamel, citronette, vinaigret-**

**te**), ma ricordiamo anche termini provenienti **da altre lingue** come **appetizer, waffle, worcester sauce, crumble, par-boiled, gazpacho, mojito** e i più recenti, provenienti dal **portoghese: cachaça, cataplana, percebes**.

Tuttavia, e al contempo, troviamo anche il fenomeno contrario, e cioè, verso l'estero e così, di recente, è stata **pubblicata una ricerca** dal titolo **Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi** tra le comunità italiane presenti in Sudamerica, sui prodotti italiani più acquistati, le ricette più realizzate a casa e nei ristoranti, e le parole più usate e prese in prestito dalla lingua italiana.

*Una ricerca sulla pratica domestica come prassi culturale identitaria*



I paesi coinvolti sono stati 4 - **Argentina, Brasile, Cile e Perù** -, i partner 15 tra associazioni ed enti, e i partecipanti che hanno risposto al lungo questionario proposto in tre lingue - italiano, portoghese e spagnolo - sono stati ben 188. Il progetto si è concentrato quindi sulle parole e, attraverso di esse, sulla pratica domestica come prassi culturale identitaria che soddisfa il bisogno di appartenenza e affettività familiare perseguendo alcuni obiettivi quali **forme di integrazione e di riconoscimento identitario delle comunità italiane all'estero**. L'intento della ricerca era, inoltre, quello di fornire elementi per tratteggiare il fenomeno migratorio degli italiani in termini



quantitativi e qualitativi, vale a dire, includendo **storia, memorie, rappresentazioni e autorappresentazioni delle comunità all'estero, attraverso il cibo, quale espressione di desiderio e appartenenza.**

**Chi cucina abitualmente in famiglia?** - era la domanda 28 - e in molti hanno risposto: mia moglie/marito, compagna/o, madre/padre, e tantissimi mia nonna. Così come alla domanda 29 che era di risposta aperta - **Chi ti ha trasmesso la passione per la cucina o insegnato a cucinare?** - molti hanno risposto la nonna e subito dopo la madre e la suocera.

Alla domanda 40, riguardante **le parole più o meno usate, i ricordi della cucina di casa** troviamo, per esempio: ciao, buongiorno, buon appetito, grazie, mangia che *te fa benne*, salute.

### Le domande del questionario riguardanti il cibo

La domanda 42 voleva invece sapere **Ci sono piatti o ricette italiane che trovi nei ristoranti locali?** E qui abbiamo un predominio degli **spaghetti, lasagna e cappelletti**, ma anche di altri termini usati come **prestiniti adattati**: *canelones, brusqueta, fettucine al fresco, nhoque, insalata caprese, pastas em geral, pizzas, porpetones, piadinas, tallarines...* Interessante la domanda seguente: **Se pensi alla gastronomia tradizionale italiana, cosa ti viene in mente? Scrivi 3 ricette o piatti.** Il maggior numero di risposte va alla **lasagna**, poi a seguire il gelato, tortelloni, tortellini, ravioli, ta-

gliatelle, spaghetti alla carbonara, coniglio alla cacciatora, risotto, tiramisù, zuppa, prosciutto cotto, mortadella, salumi e formaggi. Poi un'altra domanda riguardante più precisamente le ricette di casa: **Quale ricetta o ricette della tradizione regionale italiana proponi ancora oggi in famiglia?** E qui possiamo trovare tra le risposte per il portoghese: *arancinis, bresaula, brodos, minestras, brusquetas*, mentre per lo spagnolo troviamo *canelones, espaguetis, pastas, raviolos*, oppure gli spaghetti con l'aggiunta di una specifica: *spaguetti tagliate a mani*; passando dai più comuni - *fugazza, lasaña, mortadela, tallarines caseros, tallarines con tuco* (che sta a significare le tagliatelle con il sugo di pomodoro tipico e tradizionale), *tutte tallarines, vitello tonato*.

Infine la domanda 49 dove si voleva entrare nelle cucine di famiglia per sapere: **Quali sono le ricette dei giorni di festa della tua famiglia?** Tutti erano desiderosi di raccontare le proprie storie di famiglia, dando tantissime risposte in maniera dettagliata e sincera, come, per esempio, tra quelle in portoghese: *ravioli ripieni a Carnevale, agnello al forno a Pasqua, pizze e focacce al sabato, timballo con le crespelle a Natale, e ogni domenica una pasta differente*, ma ci sono anche risposte affettuose che meritano la nostra attenzione come: *"A marzo. Festeggiamo l'arrivo dei nonni"*. Per lo spagnolo troviamo, per esempio: *domenica di pasta fatta in casa; Natale con il panettone; piadina per i compleanni; melon com jamon en Navidad; tiramisù en los cumpleaños*.

Alcune domande riguardavano invece

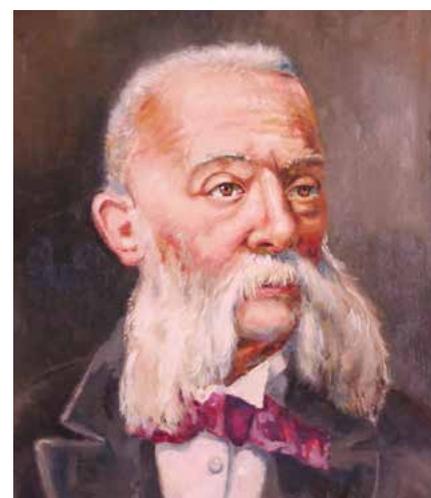
i prodotti italiani più acquistati poiché facilmente reperibili, e abbiamo una predominanza di **prosciutto crudo, spaghetti e fusilli** tra i tipi di pasta secca, ma anche **pomodoro pelato in barattolo, pesto e olio d'oliva**.

*Il gusto rimane sempre quello della cucina di casa*

Infine due domande sui personaggi chiave della ricerca - Dante Alighieri e Pellegrino Artusi - e quindi si voleva sapere **Sai chi è Dante Alighieri? Sai chi è Pellegrino Artusi?** Una confortante conferma che solo in 5 non sapevano chi fosse il primo e 28 il secondo.

La ricerca si è conclusa con **un glossario di tutti i termini dell'italiano gastronomico più usati** (in totale 153) tra gli intervistati che rispondevano nelle tre lingue selezionate.

Un'indagine che **ha combinato la dimensione diacronica della lingua dei padri, con quella sincronica dell'uso odierno dei più giovani**, che ha sottolineato quali siano le forme lessicali sopravvissute e quali i gustumi trovati o ri-trovati. Attraverso gli esempi forniti, si evince che la lingua della gastronomia è sempre in movimento grazie anche all'uso dei prestiti provenienti dalla lingua italiana adattati e non, ossia, integrali, ma che il gusto rimane sempre quello della cucina di casa: il migliore!





# La pasticceria della Sicilia orientale

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

*La dominazione araba ha lasciato un'incredibile comunanza di ingredienti, spezie, aromi, nelle preparazioni dolciarie.*

Il turista che si fermi a contemplare le vetrine o i banchi delle dolcerie di Avenue Bourghiba a Tunisi, o della Rue Didouche Mourad al centro di Algeri, o ancora di Bizerta, Orano o Hammamet e di tutti i *suq* di queste città, non potrà che restare meravigliato dalla ricchezza, dall'abbondanza, dal colore di quelle esposizioni. Ma, se il turista dovesse essere siciliano, e in particolare della Sicilia orientale, allora resterà perfino stupefatto, in quanto gran parte di quei dolci esposti sono a lui noti e, perfino, da lui direttamente conosciuti.

*Molti dei dolcetti di Scicli sono di derivazione araba*

**Partiamo da Scicli**, ultimo grosso paese dell'estremo lembo di terra di Sicilia proteso sul Mediterraneo, conosciuto tra l'altro per il suo Barocco e per una serie televisiva. Esso rappresenta l'en-

*clave* pasticceria e dolciaria arabo-maghrebina più interessante che si possa trovare nell'intera Sicilia. Cominciamo dalle **teste di turco**. L'origine di questo dolce ha addirittura fondamento storico, in quanto **legata all'antico ricordo della vittoria dei Cristiani sui Turchi**, avvenuta nel 1091 a opera di **Ruggero d'Altavilla**, sulla piana di Donnalucata degradante sul mare e a pochi chilometri dal paese. **La sua forma rappresenta un turbante**, il tipico copricapo dei Turchi. Esso consiste in un pezzo di pasta dolce *choux* che, lavorata e infornata, diviene un enorme bigné, pronto a essere **riempito di ricotta con canditi o di crema pasticceria**, nella più tipica tradizione della dolceria araba. Troviamo le medesime "farciture" nei **cannoli siciliani**. I **miscateddi** di Scicli sono dolcetti che fanno della semplicità e dell'uso sapiente di genuini ingredienti locali il loro punto di forza. Mentre l'impasto consiste in un pugno di mandorle finemente tritate, farina e zucchero, **il loro segreto sta nelle spezie che li condiscono**: cannella, scorzette profumate di limone, una spruzzatina di sambuca o qualche chiodo di garofano evocante il profumo di ogni bazar. La diavolina di zucchero colorata, o i diavolini tondi, guarniscono e colorano sempre la loro superficie.

**I biscotti ricci di pasta di mandorla**, nell'intera isola l'hanno fatta sempre da padrone nella produzione dolciaria. E si comprende facilmente il perché, data l'altissima diffusione di questi frutti in tutti i paesi del Maghreb e in tutte le regioni del Sud Italia. Restando ancora a Scicli, vi troviamo altri due pezzi forti della pasticceria araba. La **cubbaita**, **duro croccante fatto di miele, zucchero, mandorle intere (poche) e semi di**





**sesamo** (molti), cucinati e tagliati (ma soltanto appena rappreso l'impasto), in forma di piccoli rombi o rettangoli sagomati. A Scicli, la cubbaita viene chiamata **giuggiulèna**, dal nome arabo originale *ġulġulān* che designa, appunto, i semi di sesamo.

*Le mandorle tritate sono nel ripieno di fagottini o gnocchetti dolci*

I **cuddureddi cotti nel mosto**, dolce contadino tipico della Sicilia orientale, sono legati, per l'appunto, al periodo della vendemmia. Vengono **cucinati nel mosto appena pigiato**, spremuto, non ancora fermentato e *annuciutu* (addolcito). Essi consistono in un tipo di pasta fresca, solitamente i *cavati* (o *lollì* a Modica). Si ottengono dall'impasto di farina di semola di grano duro e mosto. Successivamente, con l'aiuto di una for-

chetta o anticamente di un "pettine", si creano tanti piccoli gnocchi, o *cavati*, destinati alla cottura. Esistono anche i **cuddureddi** in forma di fagottini, ripieni di mandorle tritate e miele, zucchero, cannella e scorza d'arancia, che prendono il nome di **trusciteddi** o **cappieddu ri parrinu**.

I **jadduzzi** (galletti) sono i biscotti del Natale o della Pasqua scilitana, realizzati con una pasta frolla molto sottile, lavorata con lo strutto (al posto del burro) e dal ripieno di mandorle, mosto di vino cotto e miele, o, nella versione più povera, di pasta o farina di carrube. Anticamente gli si dava una forma leggermente a S o a X, perché considerati biscotti "devozionali". Interessante notare che, a pochi chilometri di distanza, a Ragusa o a Modica, essi prendono il nome di **muatoli**.

Le **palmette** rappresentano un'altra variante di biscotto fatto di frolla di mandorle siciliane ricoperta da una candida glassa di zucchero. Esse, come

nessun altro dolce, rappresentavano in passato a Scicli **la tradizione dolciaria del paese, soprattutto nel periodo natalizio**. Dette anche "biscotti dei poveri" in quanto, originariamente, alle pregiate mandorle, che scarseggiavano presso le famiglie dei meno abbienti, venne aggiunta come ingrediente la farina di frumento.

Tra i **dolcetti delle feste** di una volta, i **passavulanti** di Scicli avevano un posto importante, soprattutto a Natale, a Pasqua e nei matrimoni. Essi prendono il nome di *passavulanti* proprio perché, andando a ruba quando passavano i vassoi pieni, **sparivano subito come se volassero**. Rappresentavano una versione un po' meno raffinata dei più classici biscotti di mandorla, in quanto le mandorle del loro impasto, fatto di miele e albumi leggermente montati, si lasciano integre con tutta la pellicina marrone. Un loro importante segno distintivo è la mandorla intera, bianca e rigorosamente con la sua pellicina, posta al centro di ciascuno di essi.

Chiudiamo questa veloce rassegna con gli **"squisiti", tipici biscotti da inzuppo** della prima colazione, nel latte o nel caffè. Il loro nome è tutto un programma: farina, uova, zucchero, essenza o scorzette di limone erano impastati, un tempo, con la sugna, oggi sostituita dal burro. Con un piacevole retrogusto di genuinità e grazie alla semplicità degli ingredienti, essi profumano di fragranza mattutina le case e deliziano i palati di grandi e piccini.

Solo per fare qualche esempio, appare incredibile la comunanza di ingredienti, di spezie, di aromi, di preparazioni, tra i dolci fin qui citati e i più noti biscotti e dolcetti arabi: i **maamoul** e i **nammoura** libanesi; i **marwan** e i **briwat** marocchini; i **kadaif** al pistacchio e i **ghribas** al sesamo arabi; i tunisini **samsa** (sfogliette fritte nell'olio e ripiene di mandorle tritate), i **bambalouni** (consistenti in un morbido e spugnoso impasto cotto in olio bollente e del tutto simili alle nostre *graffe*), i **makroud** (ripieni di datteri o di mandorle e miele); per finire, gli universalmente noti nel mondo arabo **baklava**.





# I datteri, dolci frutti portafortuna

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Prelibato simbolo di vita, prosperità, salute.*

**N**ella ritualità dei cibi portafortuna da consumare assolutamente nei primi giorni dell'anno **con fini propiziatori**, i datteri figurano tra i cinque protagonisti della tavola (assieme a lenticchie, uva, melagrana e peperoncini rossi).

Essi sono i frutti (bacche) della *Phoenix dactylifera L.*, una palma che, contrariamente al luogo comune per cui possa crescere ovunque nel deserto, in realtà può vegetare e produrre solo con un sufficiente approvvigionamento idrico. Un antico proverbio dei beduini spiega

come **la palma da dattero sia più felice quando i suoi "piedi sono nell'acqua e la sua testa è nel fuoco del cielo"**. I frutti, che crescono in pesanti grappoli sospesi sotto le foglie e che nella forma ricordano un dito (**dal greco *daktilos***), di lunghezza fino a 7 cm, sono avvolti da una sottile pellicola che racchiude **una polpa dal sapore dolce e gradevole**, con all'interno un unico seme legnoso, duro e appuntito.

*A seconda della varietà, possono essere consumati freschi o essiccati*

Esistono **centinaia di tipi di datteri** che, a seconda della varietà, possono essere consumati freschi o essiccati. Per la facile reperibilità i datteri freschi, come le

varietà **Berhi e Hiann**, sono difficilmente reperibili nei nostri mercati e quasi sempre conservati in celle frigorifere a circa -20 °C.

**La forma commerciale più diffusa sono i datteri essiccati**, disidratati con metodi e tempi diversi. Tenuto conto della presenza sul mercato di datteri di modesto valore economico (e organolettico) a causa di disidratazioni esasperate, **per apprezzare adeguatamente quelli essiccati** conviene orientare le nostre scelte verso **due particolari varietà**: la **Medjoul**, di colore dal marrone chiaro a scuro, molto gradita per dimensioni (da 15 a 23 g), morbidezza, dolcezza e succosità, e la **Deglet Nour** di colorazione dal marrone chiaro, quasi dorato, al marrone scuro, dimensioni più piccole del Medjoul (da 8 a 11 g), aromatica e dolce, con un lieve retrogusto di pasta di mandorle.

*Il "frutto del paradiso" per le sue straordinarie virtù nutrizionali*

**In un antico inno persiano**, tramandati dal geografo greco **Strabone** (63 a.C. - 23 d.C.), **si rende lode ai 360 usi della palma da dattero** (corrispondenti ai 360 giorni del vecchio calendario persiano), ma è il dattero, **secondo la tradizione mussulmana**, il "frutto del paradiso" per le sue straordinarie virtù nutrizionali.

I datteri sono menzionati **nel Corano** nella storia della nascita di Isa (Gesù), quando Allah arriva in aiuto di Maryam (Maria), per alleviare la sua sofferenza durante il parto, proprio lasciando cadere da una palma i frutti freschi e ma-





turi. **Nel Vangelo apocrifo** dello pseudo Matteo, viene riportato un episodio analogo, in cui, durante la fuga in Egitto, la Madonna, stanca del viaggio, è rificollata dai datteri di una palma piegata su di lei per un miracolo di Gesù. Nell'antica Roma i datteri erano molto apprezzati (in particolare, secondo **Plinio**, la varietà polposa proveniente dalla Giudea), e tra i nobili era usanza, a gennaio, il primo del mese dedicato al dio Giano, scambiarsi con gli amici un vaso di miele con datteri e fichi secchi, con l'augurio "Perché l'anno che inizia sia dolce".

**Marco Gavio Apicio** nel libro VII del suo *De re coquinaria*, presenta, tra le ricette dei "Dulcia domestica", quella dei *Datteri fritti in miele*: "Farcirai frutti di palma o datteri senza seme con una noce o pinoli o pepe tritato. Tocca fuori con sale, friggi in miele cotto e servi". Una ricerca appositamente condotta in una univer-



sità del Qatar ha confermato **l'efficacia del sale per ottimizzare la caramellizzazione dei datteri in miele caldo**.

Sempre di Apicio la formulazione del *Conditum paradoxum*, una sorta di *vin brulé*, a base di **vino dolcificato con abbondante miele**, scaldato a più riprese e aromatizzato con pepe, foglie di nardo, zafferano e datteri, che generalmente veniva offerto agli ospiti alla fine del pasto.

*Nel Rinascimento, erano utilizzati per torte e pasticcini*

Nel Medioevo, e poi nel Rinascimento, i datteri erano serviti, caramellati e ripieni, a fine pasto, ma erano soprattutto utilizzati per realizzare torte e pasticcini, **spesso in abbinamento con ingredienti salati**.

Era abitudine dei grandi chef al servizio dei potenti predisporre un accurato e aggiornato elenco di ingredienti da utilizzare nella preparazione dei pasti, come attesta **Cristoforo Messisbugo** (*Libro novo nel qual s'insegna a far di ogni sorte di vivanda*, 1577) nel suo "Memoriale per un apparecchio generale per la venuta di ogni gran principe o per qualunque cosa possa avere importanza", in cui i **dattali** ben figurano accanto a "...persiche, pomi, pere". E, come è ovvio, i datteri figurano nelle sue "Paste per di di

Quaresima e gran viglie", sotto forma di frittelle e torte, insieme a noci e uva zibibbo.

Grande fama ebbe tra i cardinali il "**Rotolo di datteri**" di **Bartolomeo Scappi** (*Opera*, 1570), approntato per i pranzi con il Papa: una sorta di tortiglione, avvolto su se stesso non più di tre volte, a base di una sottile sfoglia di fior di farina, uova, lievito, burro e acqua di rose, farcita con uva di Corinto, datteri e zibibbo, rigorosamente prebolliti nei vini.

La consuetudine di realizzare rotoli o ciambelle, farciti di frutta secca (noci, nocciole e mandorle) ed essiccata (datteri, prugne, fichi, uva sultanina), è rimasta in molte regioni del Centro-sud d'Italia in occasione di feste patronali.

## DATTERI AL CHIARO DI LUNA

(formula del futurista dottor Sirocofran)

**Ingredienti:** 35-40 datteri molto maturi e zuccherini, 500 g di ricotta romana.

**Preparazione:** privare i datteri del nocciolo e spappolarli bene (meglio ancora se si passano al setaccio). Incorporare la polpa così ottenuta alla ricotta fino ad avere una poltiglia ben omogenea. Servire freddo, dopo aver tenuto il piatto in ghiacciaia per alcune ore.



# Il valore del tempo

di **Elisabetta Cocito**  
Accademia di Torino

*Per fortuna si sta diffondendo una "nuova cultura" del cibo, che in realtà si rifà all'antico: quella delle lente preparazioni.*

**L**a società contemporanea, figlia dell'ottimizzazione dei tempi, ossessionata dal non disperdere ore, e anche attimi, in attività ritenute secon-

darie come dedicarsi al proprio tempo libero (una rilassante cena, una passeggiata, una pausa per riflettere), **sta lentamente riscoprendo il valore dell'otium** latino che, a una lettura superficiale pare voce negativa, da poltroni, mentre racchiude in sé un significato più profondo e molto saggio. **Seneca** ben illustra il concetto di *otium*, ossia trovare il tempo per dedicarsi alla coltivazione dei propri interessi distaccandosi dalle proprie attività materiali. È innegabile che il lavoro abbia un ruolo chiave nella nostra vita, ma imparare a trovare del tempo per sé stessi è un esercizio da coltivare e che forse il tempo del Covid ci ha fatto riscoprire.

*Imparare a trovare del tempo per sé stessi ha uno stretto rapporto anche con il cibo*

Tutto ciò, a mio parere, ha uno stretto rapporto anche col cibo. **Per risparmiare tempo** consumiamo velocemente la colazione al bar, un panino di fretta a mezzogiorno (quando non si "salta" del tutto) e, arrivati stanchi e tardi dal lavoro, una cena allestita alla bell'e meglio, possibilmente con cibi pronti. **In tutto questo dove sta il piacere?** Dove sta la consapevolezza dei tempi che occorrono per avere un prodotto di qualità, abituati come



siamo agli acquisti veloci, magari di prodotti taroccati o sottoposti a improbabili "maturazioni", o proprio fuori stagione? Abbiamo bisogno di bravi maestri per reimparare quanto il tempo sia importante, quanto esso sia oggi un vero lusso; e non c'è miglior maestro della Natura cui volgere lo sguardo per imparare la lezione.

**La Natura ha i suoi tempi:** fioriture, maturazioni, stagionature hanno bisogno di attese per donarci prodotti di pregio e noi dobbiamo saper attendere e conoscerne i ritmi. Non è un caso che, già nel 1700, il filosofo tedesco **Gotthold Ephraim Lessing** abbia coniato la famosa frase "l'attesa del piacere è il piacere stesso". Attendere la stagionatura di un formaggio per goderne appieno il sapore, aspettare che il vino riposi in cantina prima di stapparlo con gli amici, acquistare e/o vendere frutta e verdura colte al giusto punto di maturazione, sono tutte cose ovvie ma non sempre praticate.

---

*Il piacere dell'attesa rende  
alcuni nostri alimenti  
apprezzati in tutto il mondo*

---

Un esempio forse banale: prima dell'avvento nelle nostre case delle macchinette a capsule e cialde per il caffè, c'era il piacere dell'attesa per **vedere sgorgare dalla moka il caffè** della nostra miscela preferita che spandeva nell'aria un profumo indimenticabile. Tempo lento che inaugurava le nostre giornate.

**Il vero aceto balsamico di Modena** opera la sua magia grazie al tempo: non va dimenticato peraltro che si tratta di risorse economiche importanti immobilizzate in appositi locali che solo dopo anni saranno poste in vendita: questo è il miracolo del tempo.

Il vero **parmigiano reggiano**, non quello spacciato per tale, non sarebbe un capolavoro apprezzato in tutto il mondo se il tempo non lavorasse per lui. Ricordo che anche in questo caso si tratta di capitali immobilizzati che daranno il loro ritorno dopo mesi se non anni. Ciò vale, naturalmente, è il caso di dirlo, anche per altri pregiati formaggi.



Oggi torna un'attività antica: **l'orto di prossimità**. I ristoratori che hanno uno spazio fruibile accanto al loro locale vi coltivano verdure e frutti di cui seguiranno la semina, la prima spunta e la raccolta per offrirli ai clienti al giusto punto di maturazione. Ecco **il valore del tempo che ci insegna a rispettare la Natura**, mesi e talora anni in cui essa lavora guidata dall'uomo per consentirci di godere dei suoi prodotti nel modo migliore.

Il rispetto della stagionalità e dei suoi tempi è un indubbio valore aggiunto di cui dobbiamo tenere conto e che purtroppo la società globalizzata e frettolosa ci ha fatto dimenticare. Ogni volta che acquistiamo e assaggiamo un prodotto alimentare, dovremmo far mente locale sulla sua storia, su come si è arrivati alla realizzazione di un gioiello della nostra terra e della nostra gastronomia.

Il rispetto del tempo, l'accudimento posto per la realizzazione del prodotto, il rispetto della stagionalità sono tra i punti di forza da evidenziare per ottenere l'attribuzione di Patrimonio immateriale Unesco alla cucina italiana. Un valore culturale da salvaguardare, far conoscere e valorizzare sempre più.

---

*La globalizzazione ci ha tolto  
la capacità di dare il giusto  
valore a ciò che gustiamo*

---

La globalizzazione ha reso disponibile tutto l'anno tanti prodotti stagionali, così come tante preparazioni legate a particolari ricorrenze sono divenute permanenti e questo ha portato a uno svilimento dell'offerta, togliendoci, appunto, il piacere dell'attesa, ma soprattutto la capacità di dare il giusto valore a ciò che andremo

a gustare. Purtroppo, come accennato, **nella maggior parte dei casi il tempo rappresenta un ostacolo**; non per nulla le grandi multinazionali del cibo producono **piatti o preparati funzionali proprio a non perdere tempo in cucina e a tavola**. Invece il tempo è, o almeno dovrebbe essere, l'ingrediente incorporeo, ma palpabile, indispensabile per conferire gusto, consistenza o morbidezza e, non ultimo, a suscitare sensazioni ed emozioni. Penso, per esempio, alle **lunghe, lente cotture di un brasato** o di uno stracotto che spandono i loro profumi di aromi e verdure, aprendo il cuore e lo stomaco prima ancora di gustarli.

Oggi un valore aggiunto a un prodotto è rappresentato sicuramente dall'indicazione in etichetta o sulla carta dei ristoranti di scritte **"a lenta lievitazione", "a lenta cottura", "a lunga maturazione"**, dimostrando che si sta diffondendo una "nuova cultura" del cibo, che in realtà si rifa all'antico. Bisognerebbe però che tale concetto o, meglio, questo *modus operandi*, si trasferisca anche all'atteggiamento a tavola. Avvilente è infatti osservare che **il tempo dedicato all'apprezzamento del cibo viene dirottato alla consultazione dello smartphone**, dimenticando che il cibo rappresenta un importante elemento di socialità.

Non ultimo, abbiamo anche rinunciato a "mettere le mani in pasta", privandoci del piacere di vedere il nostro lavoro trasformarsi in una creazione, osservare un composto, un insieme di elementi, per esempio uova e farina, trasformarsi tra le nostre mani, cambiare consistenza fino a diventare uno dei gioielli della nostra gastronomia. Questo è uno dei tanti segreti del nostro artigianato: rispetto per i prodotti che la natura ci offre, saggezza e creatività nel loro utilizzo.



# La spongata di Brescello

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

*Bella alla vista,  
grata all'olfatto,  
compete, a Natale,  
con i dolci più diffusi.*

**S**e qualcuno dovesse chiedere, come don Abbondio per Carneade, cosa sia **la spongata**, rispondiamo che è **il dolce italiano più antico**: bello alla vista, grato all'olfatto, ottimo per le papille gustative e delizia dei buongustai. Nella zona da Piacenza a Milano, nel periodo delle feste, compete, sulle tavole, con i dolci più diffusi. Era prodotto, prima della chiusura, dall'azienda Luigi Benelli, a Brescello, un paese emiliano sulle rive del Po, reso noto dalla lunga serie dei film che hanno come interpreti Peppone e Don Camillo.

*Un dolce noto fin dai tempi  
dei Romani*

La spongata era nota fin dai tempi dei Romani e trionfava, nella Roma antica, in occasione dei banchetti dei nobili e dei senatori. Già lo storico **Tito Petronio Arbitro**, nel suo noto *Satyricon*, la cita e ciò sin dai tempi di Nerone. Non si sa, dalle accurate ricerche effettuate, come e quando questa torta bassa, tonda, ricoperta di zucchero a velo e a base di farina, burro, miele, noci, uva passa e pinoli, sia giunta da Roma a Brescello, una "città" fondata dai Galli e ricca, come dice **Plinio**, di templi, fori, palazzi e chiese.

*Veniva donata a Natale  
da molti nobili italiani*

Nella storia, questo ameno paese, sulla riva del Po, dove si produce la spongata, ricco

di boschi di pioppi, era dominio parmense e nel 1242 fu messo a ferro e fuoco da **re Enzo**; ma la spongata sopravvisse e nel 1454 il generale **Botto** la regalò, per Natale, al duca **Francesco Sforza**, signore di Milano; nel 1455 fu donata al magnifico **Borso d'Este** sfruttando anche il Po come mezzo di sicura comunicazione.

L'anno seguente, anche Messer **Pietro degli Ardizzoni** spedì la "spongata de Berseolo", a tutte le città dell'Emilia giungendo sino a Venezia.

Onde provarne la diffusione, nei secoli, dobbiamo citare anche il **Tassoni** che, nel suo famoso poema eroicomico *La secchia rapita*, ne parla nel XII canto ove narra che i modenesi, per far la pace, incaricarono monsignor **Ottavio Baldini**, in partenza per Bologna, di restituire la famosa secchia di legno accompagnandola con ben cinquanta spongate. Passando alla sua produzione, la troviamo curata da un certo **Don Palazzi**, nel 1830, a uso domestico per sé e per pochi altri amici o parenti; lo stesso ne **lasciò poi la "ricetta segreta"** in eredità **allo speciale Cleomene Paniz-**



**zi** (1845-1875) che ne migliorò la produzione curandone la commercializzazione. Ecco, finalmente, sorgere, alla fine del 1800, **la "Fabbrica Luigi Benelli" che fornì spongata a centinaia di emiliani sparsi per il mondo**, guadagnando ben quaranta medaglie d'oro in esposizioni in tutta Europa e **nel 1896, con la sua spongata, entrò anche in casa Savoia** e ottiene il brevetto di "fornitore della Real Casa". Addirittura, Umberto I manderà in dono al Benelli una spilla d'oro e brillanti con incise parole di alto gradimento. Ancora oggi, comunque, la spongata occupa un posto privilegiato come dolce delle feste, profumato e di lunga durata: provare per credere!

## SPONGATA DI BRESCELLO

**Ingredienti per 8 persone:** per la pasta: 400 g di farina, 150 g di zucchero, 100 g di burro, vino bianco secco per impastare, lievito, sale. Per il ripieno: 150 g di miele liquido, 250 g di marmellata di albicocche (facoltativa), 150 g di biscotti secchi, 150 g di canditi di cedro e arancia, 100 g di mandorle tostate, 100 g di gherigli di noci, 100 g di nocciole sgusciate, 100 g di pinoli, 80 g di uvetta sultanina ammollata, ½ litro di vino bianco secco, spezie (6 g di cannella in polvere, 4 g di noce moscata grattugiata, macis, 4 g di chiodi di garofano pestati nel mortaio), 4 g di pepe.

**Preparazione:** preparare il ripieno almeno 2 o 3 giorni prima. Versare in una terrina il vino dopo averlo fatto bollire; ancora caldo aggiungere, mescolando: il miele (per renderlo liquido, scioglierlo in acqua bollente), la marmellata (se prevista), la frutta secca tritata, i biscotti tritati, i canditi, il pepe e le spezie. Incorporare e mescolare bene tutti gli ingredienti. Far riposare per 2 o 3 giorni. Preparare la pasta mettendo la farina a fontana su un tagliere, unire il burro ammorbidito, lo zucchero, un pizzico di sale e impastare con il vino quanto basta per ottenere un impasto piuttosto consistente. Fare una palla, lasciarla riposare per mezz'ora poi dividerla in 2 parti non eguali. In una teglia da forno precedentemente imburata, o con il fondo e le pareti ricoperte con carta da forno, stendere la parte più grossa dando uno spessore di 3 mm circa, versare e stendere il ripieno in modo che abbia uno spessore di circa 2 cm, ricoprire con la restante pasta, sempre con lo spessore di 3 mm circa. Ripiegare i bordi così da sigillare bene il tutto, bucherellare la superficie con una forchetta, passare nel forno preriscaldato a 180 °C per circa mezz'ora. Spolverizzare con zucchero a velo. Servire fredda ma si può conservare anche per alcuni mesi.



# I posti dei pasti

di Antonello Antonelli  
Accademico di Chieti

## Disquisizioni lessicali dall'antica Roma ai giorni nostri.

I nomi con i quali oggi chiamiamo i luoghi dove andiamo a “mangiare fuori” sono davvero tanti e spesso la distinzione di ciascun tipo di locale ormai è perduta nel linguaggio: se si considera che nella lista dei ristoranti insigniti in Italia di almeno una stella Michelin, ci sono 13 osterie, 9 locande, 4 taverne, 4 enoteche e 3 trattorie, si può facilmente capire come ci si trovi di fronte a una sostanziale svalutazione del significato intrinseco del *locale dove si va a mangiare*. **Per recuperare il senso dei sostantivi che indicano il “posto dei pasti”, occorre seguire il filo delle etimologie e della storia delle parole.**

Il primo nome, tra quelli che sopravvivono, che indica il luogo dove si mangia fuori è **taverna**. Un sostantivo antichissimo, visto che era il nome *taberna* quello con cui gli antichi Romani indicavano i locali pubblici aperti nei quartieri po-

polari per mangiare, per bere e pure per dormire. I poveri, dal momento che spesso non avevano un posto nelle loro *insulae* dove cucinare, si nutrivano nelle taverne, dove i ricchi non andavano mai. Spesso erano dotate di stanze dove, dopo il pasto, si poteva fare sesso a pagamento. Questo particolare è quello che ha reso la *taverna* **un termine poco raccomandabile**, specie dopo il trionfo del Cristianesimo, riducendola a un posto di malaffare e quindi condannando il sostantivo a una *damnatio memoriae* che dura ancora oggi.

### Dalla locanda all'osteria

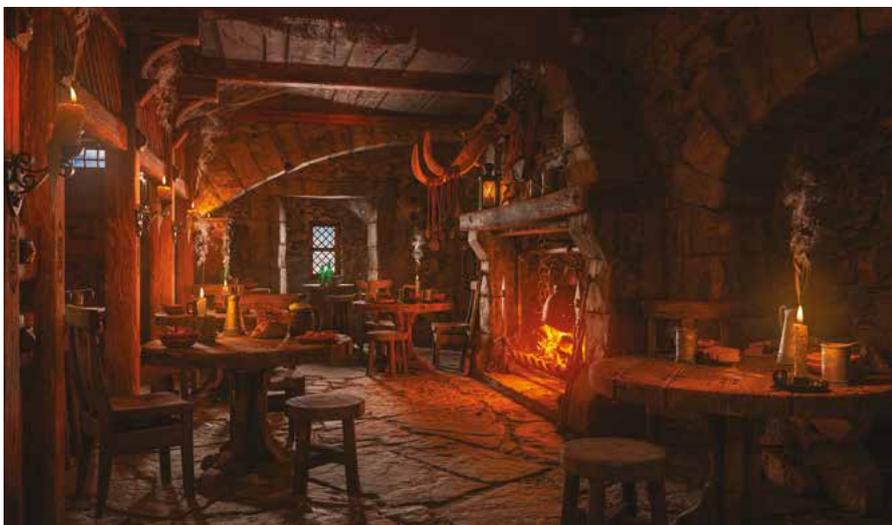
Per questo, **durante i secoli della Roma imperiale, nasce un nuovo termine** per indicare più o meno un luogo che offra gli stessi servizi della taverna, tranne quello, poco raccomandabile, del sesso a pagamento: **locanda**. In origine la parola era usata come aggettivo, in espressioni come *casa locanda*, *camera locanda*, e chi ha pratica o ricordi di latino non farà fatica a rintracciare dietro a tale termine il suffisso del gerundio, quindi collegato

al verbo *locare*, affittare. La “casa locanda” è la “casa da affittare”.

Questo tipo di attività sorgeva in un primo momento **soprattutto lungo le vie di passaggio, in particolare sulle rotte che percorrevano i pellegrini** diretti a Santiago de Compostela o a Roma o, dopo la prima Crociata, a Gerusalemme. **Nelle locande si offrivano cibi a lunga conservazione** come pane, salumi, formaggi, carne secca, pesci in conserva; **oppure piatti già pronti e facili da riscaldare** con rapidità come verdure e legumi, minestre e stufati.

Detto per inciso, la Chiesa, soprattutto nel Medioevo, si opporrà anche al *business* delle locande, nonostante siano al servizio dei pellegrini, per spingere i “buoni cristiani” a servirsi degli **spedali**, che - nonostante la parentela linguistica con gli ospedali, i nosocomi - erano tutt'altro che ricoveri per ammalati, ma *domus hospitales*, ossia **“case di ospitalità”, gestite dai monasteri**, che davano vitto e alloggio per un giorno a chi raggiungeva i grandi santuari della fede.

Seguendo l'etimologia di *hospitalis*, dal sostantivo latino *hospes*, ospite, arriviamo all'**osteria, che nasce nel Medioevo**, attraverso il francese antico. La prima attestazione del lemma *hostaria* risale al XIII secolo, ai capitolari della magistratura dei Signori della Notte, un'istituzione della Serenissima Repubblica di Venezia che tutelava la quiete notturna. Anche in questo caso l'etimologia porta a considerare quella che era **una delle funzioni principali delle osterie: l'ospitalità**, e non solo il mangiare e il bere, poiché non mancavano mai camere dove dormire. Un'altra caratteristica delle osterie era quella di venire **segnalate da nomi e insegne riconoscibili** (chi non ricorda la manzoniana “Osteria della Luna Piena”, dove si rifugia Renzo dopo l'arringa fatta a Milano?). L'emblema che ne rendeva palese la presenza ai vian-





ne, anch'esso francese, di **ristorante**. Il sostantivo è un adattamento del verbo latino *ristorare*, letteralmente "far riprendere le forze" attraverso il francese *restaurant*, e indicava, nella Francia dell'illuminismo, **quell'esercizio pubblico dove si consumano pasti completi che vengono serviti da camerieri** su tavoli disposti in un locale apposito. Insomma, il termine indica o vuole indicare un esercizio di categoria più elevata della trattoria, che già a sua volta si voleva distinguere da osteria e da locanda. Così **trattoria fini per indicare un luogo di qualità inferiore rispetto al ristorante**.

*Il termine "location" si adatta a tutti i contesti, compreso quello conviviale*

La situazione lessicale dopo l'apparire del ristorante si stabilizza fino ai giorni nostri, quando questi nomi antichi iniziano a sovrapporsi, più per ragioni di *marketing* che di reale distinzione degli esercizi commerciali, tant'è che si sta affermando la deleteria abitudine di indicare il luogo scelto per andare a mangiare (si pensi soprattutto ai banchetti per le cerimonie) con il termine generico, inglese, di **location**. Che, beninteso, non significa genericamente "luogo", adattandosi a tutti i contesti, ivi compreso quello conviviale. **In realtà, location è un termine tecnico della cinematografia e significa "esterno"**, ossia uno dei luoghi utilizzati per le riprese di un film, per simularne l'ambientazione. **Con l'affermarsi del cineturismo**, quella tendenza del turismo di massa che si sposta per vedere i luoghi dove si sono girate le pellicole più in voga, *location* diventa per metonimia **un posto dove si può vivere un'esperienza particolare di "immersione" in una realtà magica**, fantastica, da film, appunto. Quello che spesso **sono diventati i banchetti**: un'immersione in una finta realtà in cui il mangiare diventa solo un pretesto e dove il cibo diventa un'icona, tanto che viene fotografato e dato in pasto... letteralmente... ai social.

**Antonello Antonelli**

danti era spesso **una frasca sopra la porta**, cui si deve l'antico proverbio "*Chi non vuol l'osteria levi la frasca*", e soprattutto il nome **delle fraschette, ancor oggi in uso nella zona dei Castelli Romani**.

Non è sempre agevole distinguere, dal punto di vista della funzione, i luoghi finora citati, ma una diversità sostanziale è data dal fatto che **osterie e locande erano destinate soprattutto a gente di passaggio**, mentre la taverna era punto di ritrovo della gente dei dintorni.

### *Dalla trattoria al ristorante*

Sempre nel corso del Medioevo si affaccia finalmente un termine che indica solo ed

esclusivamente un luogo dove si mangia e si beve: **trattoria**. Il nome di questo locale discende da quello del *trattore* e deriva dal francese *traiteur* - che si basa a sua volta sul lemma *traiter*, proveniente dal latino *tractare*: cioè preparare, qui inteso come cucinare, evidentemente.

**Un traiteur è un venditore francese di cibo**: prima della fine del XVIII secolo, i commensali che desideravano "cenare fuori" potevano farlo in una trattoria oppure ordinare pasti da asporto. La corporazione dei cuochi e dei ristoratori, informalmente nota come *traiteurs*, rivendicò progressivamente il diritto di preparare pasti sofisticati, lasciando che locande e taverne si occupassero principalmente di arrostiti o carne alla griglia. Nel XVIII secolo, **nasce per questo motivo "di distinzione" del menu** il termi-





# Emergenza alcolica

di **Gabriele Gasparro**  
Delegato di Roma

*Le statistiche sul consumo di superalcolici sono impressionanti, soprattutto riguardo ai giovani.*

In Italia stiamo tornando ad affrontare, ancora una volta, l'“emergenza alcolica”, quella che si verificò negli anni Ottanta del 1800 con conseguenze non solo sulla salute dei cittadini ma anche sul disordine sociale. Aumentò il consumo del vino che una volta compariva di rado nella dieta quotidiana dei contadini poveri. Quella fu la prima conseguenza dell'urbanizzazione: uomini che venivano dalla campagna si trovarono a essere operai in città, con un salario e una nuova condizione di vita. La nuova situazione e la frustrazione di un lavoro pesante provocavano disagio che induceva a ricorrere al torpore del bere. Oggi, l'“emergenza alcolica” è altrettanto grave, anche se con caratteristiche diverse: il vino non è certo responsabile, anzi il suo consumo è in diminuzione. **Sono gli alcolici e i superalcolici i principali fattori** dell'aumento del consumo di alcol.

*Il consumo del vino è in diminuzione*

Il vino sta man mano diventando un **prodotto di élite** consumato da una clientela più consapevole, che conosce le denominazioni e tende a qualificarsi “conoscitrice”. Il litro dalla bocca larga con il “vino della casa” non è più tanto pre-



sente nelle trattorie. Di conseguenza, la popolazione che consuma vino quotidianamente è in flessione: negli ultimi dieci anni è passata da 14,9 milioni a 12,4 milioni, con **un calo percentuale del 16,8%** e un crollo del 31,3% per quanto riguarda i consumatori che bevono oltre mezzo litro di vino al giorno. È invece in aumento il consumo delle bevande alcoliche.

*Le linee guida diffuse dal Ministero della Salute*

Secondo le più **recenti analisi dell'Osservatorio Nazionale Alcol dell'Istituto Superiore di Sanità** in Italia, nel 2022 circa otto milioni d'italiani di età superiore a undici anni (pari al 21,2% degli uomini e al 9,1% delle donne) hanno consumato alcol in modo che espone a maggior rischio la loro salute. **Tre milioni e 700 mila persone hanno bevuto per ubriacarsi** e 770.000 sono stati coloro che hanno consumato alcol provocando un danno alla propria salute. Sempre secondo questa fonte, nel 2022 sono stati registrati 39.590 accessi al Pronto Soccorso per patologie collegate al con-

sumo di alcol: per il 10% circa si è calcolato **trattarsi di ragazzi minorenni**.

Le linee guida diffuse dal Ministero della Salute ribadiscono **la necessità di non superare mai le quantità definite a più basso rischio** che sono piuttosto restrittive: 1 unità alcolica al giorno per le donne e per le persone con più di 65 anni; **zero unità di alcol sotto i 18 anni** (sconsigliato sino ai 25). Il superamento di tali livelli di consumo giornaliero definisce lo status di consumatore a rischio.

**Un'unità alcolica (UA) corrisponde** a 12 grammi di alcol puro ed equivale a un bicchiere di vino (125 ml a 12°), una lattina di birra (330 ml a 4,5°), un aperitivo (80 ml a 38°) o un bicchierino di superalcolico (40 ml a 40°).

Il consumo soprattutto dei liquori, dei distillati, delle diverse bevande con forte grado alcolico **sembra riferirsi a uno stato di disagio sociale** che colpisce specialmente i giovani e soprattutto le donne, e in parte anche le persone over 65. Mentre il vino, l'atavica bevanda, mantiene il suo fascino e il suo giusto ruolo nella buona tavola, i superalcolici suppliscono alle esigenze di una popolazione che cerca di estraniarsi dalla personale realtà.



# La frutta secca oleaginosa

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*I benefici sulla tavola, ogni giorno, dei cosiddetti "protective smartfood".*

Il termine si riferisce ai **semi commestibili di vari frutti a guscio**: noci, mandorle, anacardi, pistacchi, nocciole, pinoli, noci pecan, macadamia, noci del Brasile, arachidi (che appartengono, tuttavia, alle leguminose). **I semi oleaginosi fanno parte anch'essi della "frutta secca", ma senza guscio**: semi

di zucca, di girasole, sesamo, lino, tutti riuniti nello stesso gruppo. La **frutta secca non oleosa, ossia disidratata**, è quella fresca privata di una percentuale di acqua: albicocche, banane, kiwi, ananas, pere, prugne, fichi.

*La distinzione è doverosa per il diverso tenore calorico*

Tale distinzione è doverosa per il diverso tenore calorico: quella essiccata, da frutta fresca, apporta circa 360 kcal/100 g, quella a guscio circa 630, in media, per 100 g sgusciati. **Il consumo consi-**

**gliato quotidiano è di 30 g**, cioè poco meno di 200 kcal.

In termini pratici, significa che **potremmo consumare i gherigli di 8 noci, 25 mandorle, 32 nocciole, 50 pinoli o 54 pistacchi**: tutto questo in un clima nutrizionale corretto per il controllo del peso. Come è possibile tutto ciò? **La diversa composizione tra frutta oleosa a guscio o a semi fa la differenza**, poiché in quella fresca disidratata prevalgono gli zuccheri (fruttosio), dal 38% delle prugne al 53% delle albicocche, al 48% dei fichi, sino al 65% dei datteri. **Il vantaggio, invece, risiede nel contenuto vitaminico**, minerale (potassio), fibre solubili utili al microbioma intesti-





nale. Le prugne secche, per esempio, grazie al contenuto di sorbitolo, sono lassative (effetto osmotico); inoltre le fibre insolubili, assorbendo acqua, stimolano il riflesso gastro-colico per una corretta evacuazione.

Le fibre solubili si comportano come probiotici (frutto-oligosaccaridi), favorendo la crescita dei batteri buoni (bifidi) del microbiota intestinale. Riducono il colesterolo LDL, sono antiossidanti grazie ai polifenoli, e **costituiscono una valida alternativa salutare allo snack industriale o junk food.**

*Protagoniste, tra i frutti a guscio, sono le noci*

Le vere protagoniste, tra i frutti a guscio, sono le noci. **I gherigli di 8 noci**, pari a 8 g di acidi polinsaturi essenziali omega 3, coprono il fabbisogno quotidiano per coloro che non consumano pesce, con tutti i relativi benefici. **I trigliceridi sono sotto controllo come pure il miglioramento della sensibilità all'insulina nei diabetici o nei soggetti obesi** o sovrappeso (imponente lo studio della Harvard Medical School di Boston su decine di migliaia di uomini e donne seguiti per 30 anni).

L'aderenza alla Dieta Mediterranea, con

consumo di pesce o di noci, **rallentava il decadimento cognitivo** con riduzione della proteina Beta amiloide implicata nella malattia di Alzheimer (Columbia University di New York).

Consumare una piccola quantità come **spuntino o merenda (3 noci o 12 mandorle) sazia senza influire sul peso**, pur in condizioni di dietoterapia. La ragione di tale paradosso è biochimica. L'assenza di carboidrati nello spuntino, ma la presenza di proteine, fibre e acidi grassi essenziali informa il cervello che non c'è allarme digiuno, e possiamo smettere di assumere altro cibo. Analogamente, una porzione di mandorle al giorno riduce la glicemia post prandiale nel soggetto diabetico.

Uno studio dell'American Heart Association ha pure dimostrato, in soggetti a controllo dietetico, un calo ponderale, ridotto grasso viscerale addominale, nonché riduzione del colesterolo cattivo per effetto anti ossidante delle LDL.

Anche nei soggetti obesi, una stessa porzione di pistacchi non ha modificato il raggiungimento del calo ponderale, pur trattandosi di molecole grasse (secondo una *review* spagnola pubblicata sul British Journal of Nutrition).

Oltre alle fibre, la frutta a guscio contiene fitosteroli, un analogo vegetale del colesterolo, che, dunque, compete con l'assorbimento intestinale con conseguente

riduzione della colesterolemia, per attivazione dei recettori epatici e riduzione delle LDL-colesterolo circolanti.

*La vitamina E ha attività antiossidante*

Altra importante fonte vitaminica riguarda la vitamina E (tocoferolo), con attività antiradicalica antiossidante. Ulteriori benefici, con il consumo della frutta a guscio, si ottengono nei soggetti ipertesi con buon controllo dei valori rilevati. Uno studio pubblicato sulla rivista *Hypertension* ha dimostrato che un consumo quotidiano di **pistacchi**, per tre settimane, controllava **efficacemente i valori pressori**, rispetto ai non consumatori.

Il consumo regolare di porzioni di **mandorle e nocciole**, ricche di minerali e calcio, in particolare, consente **una densità ossea ottimale**, mantenendo una corretta crescita scheletrica.

La presenza del guscio, nella frutta oleosa, preserva dall'ossidazione dei grassi a opera della luce solare. Qualora la frutta fosse **già sgusciata, occorre conservarla in barattoli al riparo della luce**: in tal modo può durare anche due mesi e, addirittura sei, se tenuta in frigorifero, prima di perdere l'efficacia desiderata.



Guido Tommasi Editore,  
Milano 2024, pp. 224  
€ 18,00



## Una torta per dirti addio

Vita (e ricette) di Nora Ephron

di Angela Frenda

**N**ora Ephron, scomparsa nel 2012, è stata un personaggio caleidoscopico nella vita newyorkese e ha lasciato un'impronta incancellabile nel mondo della cultura e dello spettacolo per la sua attività di giornalista e scrittrice, ma soprattutto di regista e sceneggiatrice di pellicole di grande succes-

so, fra cui *Affari di cuore*, *Harry ti presento Sally*, *Vita da strega*, *C'è posta per te*. Ma è stata anche una grande e appassionata cuoca e chi, altri che lei, avrebbe potuto scrivere e dirigere *Julie and Julia*, pellicola dedicata alle raffinatezze dell'arte culinaria? Un percorso in qualche modo paragonabile a quello di Stanley Tucci che, dopo avere fatto proprio di tutto nel mondo del cinema, sta vivendo il suo viale del tramonto nel nome di una travolgente passione per la buona tavola e la cucina, e in particolare per quella del Mezzogiorno d'Italia da cui proviene la sua famiglia. La narrazione si snoda attraverso innumerevoli episodi dell'avventurosa e multiforme vita di Nora, con

l'inserimento delle ricette che li hanno accompagnati e caratterizzati. Un esempio fra i tanti che scaturiscono dalla lettura della piacevole opera di Angela: a pagina 112 trovate la ricetta della torta al lime delle isole Keys che la protagonista di *Affari di cuore* spiaccia in faccia al compagno fedifrago. La stessa con cui nella vita reale Nora ha posto fine a un matrimonio prodigo di lacrime e tradimenti. Il ventaglio delle ricette consente di spostarsi da una parte all'altra della culinaria planetaria: dal cheesecake agli involtini cinesi, dalla *jambalaya* alle linguine alla Checca, dalla *moussaka* ai *rösti*, dallo strudel di cavolo allo Yorkshire pudding, e via pregustando.

## FIRMATO IL PROTOCOLLO D'INTESA TRA ACCADEMIA E MASAF



Paolo Petroni firma il Protocollo d'Intesa con il Ministro Francesco Lollobrigida

**È** stato sottoscritto al Masaf, il 26 novembre, il protocollo d'intesa fra il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e l'Accademia Italiana della Cucina. Il protocollo è stato firmato dal **Ministro Francesco Lollobrigida** e dal **Presidente Paolo Petroni**.

Il Ministro Lollobrigida ha evidenziato l'importanza del lavoro portato avanti dall'Accademia e dal Presidente Petroni consegnandogli ufficialmente la targa simbolo della Candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità, quale promotore e sostenitore.

Il Presidente Petroni ha illustrato la storia dell'Accademia consegnando al Ministro il volume "1953-2023. Le origini, l'evoluzione, il futuro", che ripercorre la storia dell'Accademia, e il volume "Storia della Cucina Italiana a fu-



La targa simbolo della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco



Anna Maria Nastro, Capo Ufficio Rapporti Internazionali, tra Roberto Ariani e Paolo Petroni

metti" che intende far conoscere la cultura gastronomica a un pubblico più giovane.

Accademia e Ministero, con questo protocollo, si adopereranno sempre più per valorizzare la ricchezza e la varietà delle tradizioni culinarie italiane e dei prodotti agroalimentari italiani di qualità.

All'evento erano presenti il Segretario Generale **Roberto Ariani** e la Capo Ufficio dei Rapporti Internazionali del Masaf **Anna Maria Nastro**.



# La Consulta si riunisce in presenza

*All'ordine del giorno  
l'approvazione  
del Bilancio preventivo  
2025.*

**H**a avuto luogo il 21 novembre, presso lo Sheraton Diana Majestic di Milano, la riunione della Consulta, che il Presidente **Paolo Petroni** ha voluto si svolgesse in presenza anche al fine di far conoscere i nuovi Consultori eletti. Nel presentarsi, ognuno ha espresso il piacere di poter condividere una nuova e interessante esperienza. A tale proposito, Paolo Petroni ha ricordato che, essendo la Consulta composta da 15 membri a vita (cooptati) e 15 eletti ogni tre anni, questi ultimi possono cambiare, dando la possibilità anche ad altri Accademici di farne parte arricchendo la compagine con il contributo di competenze diverse. Il Presidente ha poi annunciato le dimissioni (per motivi di salute) del Consultore **Renzo Mattioni**, dimissioni accolte con rammarico, visto lo spessore personale e professionale dell'Accademico di Udine, proponendo, al suo posto, la nomina per cooptazione del Delegato di Treviso e DCST del Veneto, **Roberto**



**Robazza**. La candidatura è stata subito approvata dalla Consulta ed egli stesso, emozionato, si è detto onorato della scelta augurandosi di essere all'altezza del nuovo ruolo.

## *Approvazione del Bilancio preventivo 2025*

La riunione aveva l'obiettivo di esaminare e approvare il Bilancio preventivo per il 2025 ed è stato il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** a illustrarne dettagliatamente le voci, mettendole in relazione anche al Bilancio preconsuntivo 2024. Dopo aver sottolineato, tra l'altro, che anche il prossimo anno il Ministero della Cultura confermerà il suo contributo all'Accademia, per le incisive

attività culturali, ha dato la parola al Presidente dell'Organo di Controllo, **Gianni Limberti**, il quale ha letto la relazione accompagnatoria, che dava parere favorevole, dichiarando attendibili e coerenti le voci del Bilancio.

Si è passati, quindi, alla votazione: **il Bilancio preventivo 2025 è stato approvato all'unanimità.**

## *Alcune novità in conclusione di riunione*

Il Presidente Petroni ha ricordato la **recente consegna dei premi** intitolati a Orio Vergani e a Gianni Fossati, oltre a quelli nazionali attribuiti dall'Académie Internationale de la Gastronomie, in un unico interessante e molto partecipato evento.

Ha informato i Consultori che la Biblioteca dell'Università Bicocca non potrà più ospitare i libri dell'Accademia a causa di una imminente ristrutturazione del complesso universitario, e che quindi si sta cercando una nuova e adeguata sede per i 5.000 volumi consultabili dal pubblico. Ha infine annunciato l'intenzione di organizzare il **Forum dei Delegati** per settembre del prossimo anno.

Ha invitato poi i Consultori al pranzo presso il ristorante del Diana comunicando il suo rammarico per la prossima chiusura del luogo dove l'Accademia è nata. (S.D.L.)



Roberto Robazza si avvia a ricevere la spilla di Consultore



Il convivio al Diana



### Piemonte

#### ALESSANDRIA, MONFERRATO

## Il tartufo bianco pregiato dell'Alto Monferrato

*È possibile tracciarne la provenienza esaminando i componenti chimici e organici dei terreni.*

**T**racciabilità e autenticazione del tartufo bianco pregiato dell'Alto Monferrato è stato il tema della riunione conviviale congiunta tra le due Delegazioni presso il ristorante "Nuovo Parisio" ad Acqui Terme. L'Accademico Luca Garruto ha illustrato i risultati della sua ricerca "Studio di tracciabilità e autenticazione del tartufo bianco pregiato dell'Alto Monferrato", dimostrando con dati concreti come, grazie alla presenza di particolari componenti chimici e organici riscontrati nei terreni e nei tartufi, sia possibile tracciarne la provenienza.

Presenti alla riunione conviviale, oltre al Delegato del Monferrato Pietro Caire, il Consigliere Regionale Marco Protopapa; Piero Coco, Presidente del Distretto del cibo "Colline delle Langhe e Monferrato" unitamente a Walter Astengo e, in rappresentanza dell'Istituto professionale alberghiero acquese, la professoressa Samuela Mattarella. Come ha sottolineato il Delegato di Alessandria, Matteo Pastorino, un momento di incontro incentrato sull'amicizia, l'arte, la cultura e la tradizione gastronomica in linea con i principi e i valori dell'Accademia. (Matteo Pastorino)



### Veneto

#### PADOVA

## Il pesce della laguna veneta

*Qualità, gusto e tradizione in uno storico ristorante.*

**S**plendida riunione conviviale quella predisposta da Claudia Gelmi e Giorgia

Chinaglia, Simposiarche per l'occasione, al ristorante "Alla Botta" di Piove di Sacco, Locale Storico

### Lombardia

#### LODI

## "Il riso Carnaroli, un illustre lodigiano"

*Caratteristiche e origine del riso "da risotto" più diffuso, illustrate nel convegno organizzato dalla Delegazione.*

**I**l *campè* (il *camparo*, ossia la figura che decide, insieme al "padrone", la quantità di acqua da immettere nel campo) della cascina Casello di Paullo, il signor Carnaroli, disse (in dialetto lodigiano), stanco di fare prove ed esperimenti: "se fem Duttur?" e De Vecchi, il "sciur padrun", rispose: "Porta pazienza, che se trovo quello che dico io gli dò il tuo nome!". Ed ecco la nascita del riso omonimo, incrocio di Lancino e Vialone. A testimoniarlo sono l'avvocato Paola De Vecchi, nipote del De Vecchi originale, e il Sindaco di Paullo, Luigi Gianoli, Accademico di vecchia data della Delegazione e custode dei documenti che ne attestano l'origine paullese. Paullo, ora in provincia di Milano, ma storicamente appartenente al territorio lodigiano.

Tutto ciò è emerso durante il convegno che la Delegazione ha tenuto presso il salone del ristorante "Isola Caprera", sull'origine e le caratteristiche del riso in questione, dove si sono succeduti autorevoli relatori in materia, compreso uno chef stellato, toccandone praticamente tutti gli aspetti, dalla coltivazione alla raccolta, dalla trasformazione per arrivare in tavola all'analisi organolettica.

La legge consente di utilizzare il nome Carnaroli anche a una quindicina di specie similari, selezionate successivamente per cercare di migliorarne le caratteristiche produttive (e qui si spiega come mai tanta differenza di prezzo fra l'uno e l'altro), e solo la procedura del DNA controllato può certificare l'origine e la qualità del prodotto. (Bruno Balti)



riconosciuto dalla Regione Veneto. Accademici e ospiti si sono ritrovati per godere delle specialità gastronomiche e culturali che hanno impreziosito l'evento. Degni di nota gli spunti nel breve ma

interessante intervento di Claudia: l'origine del nome del locale è da ricercare nella pratica di cacciare la selvaggina valliva della zona nascosti entro botti semi-sommerse, dapprima costruite in legno poi,

in tempi più recenti, sostituite da contenitori in cemento. Il convivio è stato organizzato per celebrare alcune specialità di mare della vicina laguna veneta dove, accanto al buon bere di bollicine iniziali, è stata proposta una facile e informale consumazione di *finger food* atta anche a favorire la socializzazione. Quanto ai "fornelli", i due titolari - Giorgio Rostellato ed Enrico Giacomelli - hanno

deliziato, l'uno con il puntuale e attento servizio di sala, l'altro con alcuni piatti identitari del territorio con qualche contenuto (ma riuscito) guizzo creativo. Unanime il gradimento dei commensali e meritati i ringraziamenti del Delegato al personale di cucina e di sala con la consegna del guidoncino e della vetrofania dell'Accademia. (Roberto Mirandola)

## TREVISO-ALTA MARCA

### Premio "Villani" per il formaggio "bianco di capra"

*L'azienda "Zanette" di Sarmede lo produce secondo un'antica ricetta.*

**L**a cerimonia di consegna del premio "Villani" è stata organizzata nelle sale dell'Istituto Alberghiero "Beltrame" di Vittorio Veneto, con la partecipazione del corpo insegnanti, degli studenti e degli Accademici della Delegazione. Il premio è andato al formaggio "bianco di capra" prodotto dalla Società Agricola Fratelli Zanette, sita nel Comune di Sarmede (Treviso). Questo formaggio ha una lavorazione che prevede l'utilizzo del latte di capra della razza Marciana, di origine spagnola, con una spiccata attitudine lattifera, anche a più mungiture e fermenti naturali (latte innesto). Alla vista il formaggio si presenta rettangolare, con fasce a scalzo leggermente rigate e la crosta fiorita, color panna di latte. I profumi sono di media intensità con sentori di panna e yogurt, caratteristiche di fungo champignon e un leggero sentore caprino. Al palato è dolce, sempre con diverse note di muffa di cantina, leggermente saporito se la maturazione si protrae nel tempo. Il formaggio è pronto per il consumo dopo 20 giorni circa ed è



in grado di maturare le sue caratteristiche fino a 60 giorni. Nasce dalla collaborazione con un vecchio casaro della zona del basso Cansiglio, con una sua ricetta tramandata di padre in figlio e rielaborata in azienda. La stessa azienda lavora altri prodotti di nicchia che hanno ricevuto, unitamente al "bianco di capra", numerosi premi e attestati per l'ottima qualità. Nel corso della serata conviviale, è stato possibile fare un assaggio prima del dessert e il titolare Doris Zanette ne ha evidenziato le ottime caratteristiche che sono state molto apprezzate. (Nazzareno Acquistucci)



## TREVISO

### Festeggiato il settantennale della Delegazione

*Un'escursione in motonave, nella laguna di Venezia, ha riunito tanti amici Accademici in un suggestivo pranzo a bordo.*

**L**a Delegazione ha festeggiato i 70 anni di vita con un'escursione in motonave, nella laguna di Venezia, alla quale hanno partecipato, oltre agli Accademici trevigiani, i rappresentanti delle altre Delegazioni venete, amici e simpatizzanti. Hanno risposto all'invito una cinquantina di ospiti tra cui i Delegati: Renzo Rizzi (Alto Vicentino e Consultore accademico), Franco Zorzet (Venezia-Mestre e CT), Piero Dal Bello (Padova), Brenno Dal Ponte (Belluno), Susanna Tagliapietra (Colli Euganei-Basso Padovano), Primo Dellamorte (Legnago), Giancarlo Stellin (Rovigo), oltre a Edi Brisotto, Dirigente dell'Istituto Alberghiero "M. Alberini" e al professor Federico Faraon.

La festa è cominciata con il Delegato Roberto Robazza che ha rivolto un breve saluto ai partecipanti e letto il messaggio d'auguri del Presidente Paolo Petroni. Sono state visitate le isole di Torcello e Burano e si è pranzato, a bordo, nel bacino di San Marco. Da ultimo, è stata tagliata la torta di "compleanno" e si è festeggiato l'Accademico Luciano Stefani per i 25 anni di appartenenza. Il Delegato, infine, ha rivolto un saluto e un ringraziamento ai partecipanti, estesi anche a Teresa Perissinotto che, con la sua precedente, lunga e oculata guida della Delegazione, ha contribuito significativamente alla realizzazione della "Festa del Settantennale". (Roberto Robazza)

## Emilia Romagna

### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

### Premio "Alberini" al Forno Calzolari

*Per l'impegno profuso nella produzione di lievitati di eccellenza.*

**P**resso il Laboratorio del Forno Calzolari, alla presenza del Sindaco dot-

toressa Barbara Panzacchi, il Delegato Mauro Taddia, con le Accademiche Maria Cristina Cet-



ta e Carla Pedrazzi, ha insignito del premio "Massimo Alberini" 2024 l'azienda di Matteo Calzolari e C., sottolineandone l'impegno profuso nella produzione di lievitati di eccellenza, lavorati con tecniche artigianali nel rispetto della tradizione locale.

L'Azienda, nata nel 1956, vede con Matteo la terza generazione. Egli, attuale responsabile della panificazione, accompagnato dalla famiglia, ha raccontato il suo percorso di vita lavorativa, che inizia

dalla filiera sino alla Comunità, dando vita a un nuovo modo di lavorare: tutti insieme agricoltori del grano e operatori del settore. Il Sindaco ha poi sottolineato che ciò che i titolari hanno costruito è un forte esempio di sviluppo montano interno, che è rimasto nei territori più difficili utilizzando le unicità, le peculiarità, i prodotti dell'ambiente circostante, la natura incontaminata, la storia, gli usi, le tradizioni e soprattutto il cuore.



### Festeggiato Massimo Montanari

*L'illustre Accademico ha ricevuto l'attestato di benemerita per i 40 di appartenenza all'Accademia.*

Con un caloroso abbraccio la Delegazione, nella riunione conviviale novembre, si è stretta attorno al suo illustre Accademico Massimo Montanari, cui il Delegato Antonio Gaddoni ha consegnato l'attestato di benemerita per i 40 anni di appartenenza all'Accademia. Montanari, storico medievalista all'Università di Bologna, noto in tutto il mondo per le sue conoscenze in tema di storia dell'alimentazione, presiede il Comitato Scientifico incaricato del dossier di candidatura della Cucina Italiana quale Patrimonio immateriale Unesco, che ha come protagonisti, oltre all'Accademia, Casa Artusi e la rivista "La Cucina Italiana". E Massimo ha ribadito i punti nodali

di una cucina italiana come condivisione della diversità, abbinata alla semplicità e all'inclusività, con radici molto solide nella gente comune del popolo che ha abitato lo Stivale. Un patrimonio che non ha eguali. (A. G.)



### IMOLA

#### "Olio d'oliva, elisir di lunga vita nella Dieta Mediterranea"

*L'interessante convegno, aperto al pubblico, ne ha messo in evidenza i benefici per la salute vascolare e non solo.*

È partendo dal fisiologo americano Ancel Keys, scopritore negli anni '50 dei vantaggi della Dieta Mediterranea, una definizione che fino ad allora non esisteva, che si dipana giornalmente un bel viaggio attorno alla nostra salute e, in particolare, all'apporto fondamentale dell'olio extravergine di oliva. Esso, come ha ricordato Massimo Montanari aprendo il convegno organizzato dalla Delegazione, è un prodotto antichissimo, fondante della cultura mediterranea, quando i popoli lo ritenevano, come il pane o il vino, un segno di civiltà. Oggi ha il sostegno del discorso dietetico e nutrizionale che induce a pensare che il consumo non solo sia buono ma faccia anche bene. L'olio evo, come spiegato dal professor Marco De Angelis, nutrizionista e dietologo, per quanto calorico, ricopre un ruolo importante

sotto l'aspetto energetico, plastico rigenerativo e regolatore, con una funzione antiossidante. Per questo è importante, per le persone che non presentano particolari patologie, un consumo giornaliero dai 3 ai 5 cucchiaini. La presenza dell'olio d'oliva nella Dieta Mediterranea la distingue da tutte le altre diete. Fondamentali, infine, gli aspetti benefici dell'olio evo sulla salute cardiovascolare e sull'ipertensione. Da un lato, come sostenuto dall'Accademico cardiocirurgo Paolo Sbarzaglia, riduce il valore del colesterolo, dall'altro aumenta il cosiddetto colesterolo "buono". Un recente studio della Fondazione Veronesi-Neuromed ha inoltre documentato come il consumo dell'olio extravergine abbia effetti positivi su situazioni tumorali e malattie cardiovascolari. (Antonio Gaddoni)

### REGGIO EMILIA

#### Premiata l'Associazione del Cappelletto Reggiano

*Consegna del premio "Nuvoletti" a una realtà che si impegna a non perdere questa memoria collettiva.*

Nella meravigliosa cornice della sala dei ricevimenti del castello di Arceto è stato consegnato il premio "Nuvoletti" all'Associazione del Cappelletto Reggiano nelle mani della

Presidente Fulvia Salvarani. Erano presenti alla cerimonia il Sindaco del Comune, alcuni Assessori, nonché molti soci dell'Associazione stessa. L'Associazione è stata fondata da

un gruppo di ricercatori, storici, giornalisti, cittadini cultori di cucina, accomunati dalla passione per una produzione artigianale tipica e che intendono sposare questa "causa di comunità", fornendo alla città un servizio di riappropriazione della memoria, della tradizione, della propria identità attraverso il cappelletto reggiano. Attraverso un'intensa attività di divulgazione, l'Associazione anima molti luoghi della città e della provincia - non ultime le scuole elementari e medie, dove

si sviluppano molte attività di... preparazione di cappelletti - con l'obiettivo di non perdere questa memoria collettiva che non è solo memoria del cappelletto ma anche di convivialità, di fare insieme, di familiarità ritrovata. Infatti, il cappelletto dice di sé: *"Riempire, piegare, metterci in fila precisi come soldatini è un mantra tutto reggiano. Sono il cappelletto. Un rimedio contro la stanchezza, la noia, la solitudine. Sono social, sono antico. Faccio star bene"*. (Anna Marmioli)



## Abruzzo

### SULMONA

## Scanno e le "Glorie di San Martino"

*Un suggestivo antico rito che si rinnova ogni anno.*

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale nell'antico borgo di Scanno. È stata scelta la data del 10 novembre perché, come ogni anno, si rinnova l'antico rito delle "Glorie di San Martino". Scanno è divisa in tre rioni: Plaja, San Martino e Cardella. Nei giorni precedenti il 10 novembre, in ogni rione, con la partecipazione di tutti i contraddaioli, vengono erette altissime cataste di legna



## Toscana

### VALDICHIANA- VAL D'ORCIA SUD

## Momenti di condivisione fra tradizione e storia

*Un'esperienza gastronomica di alto profilo, e la visita alla Cisterna del XVI secolo, appena restaurata.*

La Delegazione, nel desiderio di ampliare le competenze gastronomiche, si è riunita presso il ristorante "Qui Ciccia", a Monte San Savino, accolta dal caloroso saluto del Simposiarca Vittorio Lovo Ippolito, che, con entusiasmo e professionalità, ha illustrato l'esperienza della grande tradizione della macelleria e norcineria della famiglia Iacomoni: Aldo, capostipite, che da oltre sessant'anni opera nel settore, il figlio Giorgi, titolare del laboratorio di prosciutti e insacati nonché del ristorante che ha ospitato gli Accademici, mentre Elena gestisce il bistrot "Le Delizie".

Un'esperienza gastronomica di alto profilo, arricchita dalla presentazione interessante e impeccabile, da parte del Simposiarca, di prodotti e ingredienti di eccellenza usati nelle preparazioni.

La Delegata Simona Fabroni, esprimendo vivo apprezzamento, anche a nome di tutti i commensali, al titolare del ristorante e al suo staff, ha consegnato loro il guidoncino dell'Accademia. Accademici e ospiti si sono poi trasferiti nei magnifici giardini pensili del palazzo della famiglia Di Monte e, successivamente, in visita alla Cisterna del XVI secolo, appena restaurata, uno dei più grandi depositi di acqua in Toscana.



(fino a 20 metri), formate da tronchi e rami raccolti nei boschi, le "Glorie", appunto. All'imbrunire, simultaneamente, le "Glorie" vengono accese provocando una grande deflagrazione e illuminando il cielo, incantando gli spettatori. Va da sé che l'evento assume il significato di una vera e propria competizione tra i rioni, legata alla durata e all'altezza delle fiamme. Sull'esaurirsi del fuoco, i contraddaioli scendono verso il centro del paese e si incontrano

in piazza. Dopo aver assistito a questa suggestiva tradizione, gli Accademici si sono ritrovati presso il ristorante "Terra", dove, dopo un'interessante relazione dell'Accademico Patrizio Giammarco, la Simposiarca Lucia Morico e il giovane cuoco Pierluca hanno illustrato la scelta del menu legato alle tradizioni locali e realizzato con prodotti a km 0. Una vera giornata accademica alla riscoperta del territorio. (Giovanni Maria D'Amario)



### TERAMO

## Una serata all'insegna del vino cotto

*Nel convegno, organizzato in collaborazione con l'Università di Teramo, sono state illustrate le tecniche di preparazione.*

**L**a Delegazione ha organizzato, presso l'Agriturismo "Terra di Ea" di Tortoreto, un convegno aperto al pubblico sul vino cotto, in collaborazione con l'Università degli studi di Teramo. Dopo l'introduzione del Delegato

Claudio D'Archivio, hanno preso la parola, moderati dal giornalista Sandro Galantini, Walter D'Ambrosio dell'Agriturismo "Terra di Ea" (*Perché il vino cotto a Terra di Ea*); l'imprenditore agricolo Domenico D'Auria (*L'esperienza di un giova-*



*ne nella produzione di vino cotto*); l'Accademico Leonardo Seghetti (*Storia e tradizione di un prodotto bimillenario*) e Dino Mastrocola, Magnifico Rettore dell'Ateneo teramano (*Recenti acquisizioni scientifiche che avvalorano le "proprietà" del vino cotto*). Le conclusioni sono state affidate al Vice Presidente Vi-

cario Mimmo D'Alessio. In occasione del convegno, sono state illustrate le tecniche di preparazione del vino cotto. A seguire, si è svolta la riunione conviviale, dove il vino cotto è stato protagonista in molte pietanze, dai tortelli allo spezzatino di maiale nero, ai dolci secchi. (Sandro Galantini)

### Campania

### NAPOLI-CAPRI

## A Elisabetta Moro il premio "Nuvoletti"

*Antropologa e ricercatrice, è stata eletta ambasciatrice della Dieta Mediterranea dalla comunità Unesco del Cilento.*

**A**ntropologa, ricercatrice, saggista. Ma soprattutto appassionata studiosa della Dieta Mediterranea, che è sua materia di insegnamento sia all'Università Suor Orsola Benincasa sia alla Federico II. Elisabetta Moro, vicentina ma anche napoletana d'elezione, è la vincitrice del premio "Giovanni Nuvoletti" 2024. Lo ha

ricevuto dalle mani della Delegata Santa Di Salvo nel corso della riunione conviviale tenutasi presso il ristorante napoletano "Sartù". Una serata dedicata all'omonimo, regale piatto della tradizione gastronomica partenopea, che il locale vomerese prepara secondo la ricetta originale di Jeanne Carola Francesconi. Ispirato al conte Nuvoletti,



che fu Presidente dell'Accademia, il premio è riservato ai professionisti che contribuiscono alla diffusione della buona tavola tradizionale. Passione che Elisabetta Moro, in coppia con Marino Niola, esprime al meglio anche nella codirezione del Museo Virtuale della Dieta Mediter-

anea e del *MedEatResearch*, centro di ricerche sociali che divulga i dati, la storia e l'evoluzione della dieta che ha cambiato gli stili di vita del mondo. La comunità Unesco del Cilento l'ha eletta ambasciatrice della Dieta Mediterranea. (Santa Di Salvo)

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

#### DICEMBRE

6 dicembre - Catania  
Manifestazione "I dolci siciliani fra tradizione e innovazione"

7 dicembre - Enna  
Convegno "La Cucina Italiana e la Settima Arte"

6 ottobre-8 dicembre - Lariana  
Manifestazione "Tremezzina Gastronomica 2024"

14 dicembre - Crotone  
Ventennale della Delegazione

### SALERNO

## Incontro con il Delegato di Santiago del Cile

*Un approfondito scambio di vedute sulla reciproca organizzazione della vita accademica.*

**L**a Delegazione ha ricevuto Alessandro Bizzarri, Delegato di Santiago del Cile,

in visita programmata da tempo a Salerno. L'incontro è avvenuto nello splendido hotel "Baia" di

Vietri sul Mare, cittadina della costiera amalfitana nota per la ceramica. Qui, in onore dell'ospite, è stato servito un ricco *breakfast*. Il colloquio è stato oltremodo cordiale e proficuo, con un approfondito scambio di vedute e modi di organizzazione reciproca della vita accademica.

Il Delegato Giuseppe Anastasio ha consegnato all'amico Biz-zarri, anche in omaggio alle sue origini salernitane, il libro *Vicolo della Neve*, che rappresenta la più longeva testimonianza della ristorazione salernitana e che racconta, oltre a una scelta di ricette di alcune preparazioni tipiche che



hanno reso celebre il locale, anche degli avventori illustri, due fra tutti: il poeta Alfonso Gatto e il pittore Clemente Tafuri che - alla loro maniera - lo celebrarono nelle rispettive opere. (Giuseppe Anastasio)

## SIRACUSA

### Interessante convegno sull'olio d'oliva

*Esperti del settore hanno illustrato il prodotto con relazioni avvincenti e di grande spessore culturale.*

**N**ell'ambito degli eventi culturali del G7 Agricoltura, la Delegazione ha organizzato un interessante convegno sull'olio di oliva. All'evento hanno partecipato il CT Sicilia Orientale Vittorio Sartorio; il DCST Sicilia Orientale Alberto Fasoli; l'Assessore del Comune di Siracusa; alcuni Delegati e diversi Accademici siciliani, oltre a esperti, appassionati e professionisti del settore. La Delegata Rosalia Maria Sorce, dopo aver introdotto il tema dell'incontro, ha coordinato i lavori, assieme al Vice Delegato Giuseppe Vasquez. Gli oratori, di grande spessore culturale, hanno suscitato molto interesse con relazioni avvincenti e appassionanti. Alcuni produttori locali, raccontando la loro storia e la loro tradizione, hanno reso il momento ancora più originale. La stampa locale ha sottolineato l'evento come occasione di crescita culturale della città, mettendo in risalto l'impor-



tanza dell'attività dell'Accademia. A seguire, la riunione conviviale si è svolta nell'elegante ristorante "Villa Fanusa", con menu a tema, che si è concluso con un ottimo e insolito gelato all'olio d'oliva degli Iblei Dop. Sulla tavola la presenza di bottiglie di olio, personalizzate per l'Accademia, ha reso la serata più dinamica. Agli ospiti è stato donato un sapone all'olio di oliva prodotto da un saponificio locale. L'occasione è stata propizia per presentare due nuove Accademiche: Nadia Da Pieve e Rosalia Raiata. Lo chef Giovanni Fichera, relatore al convegno, ha commentato le pietanze condendole con aneddoti locali veramente originali. (Rosalia Maria Sorce)

## Sicilia

### CALTAGIRONE

### "A San Martino lascia l'acqua e bevi il vino"

*Ma che sia un vino nuovo e non un novello.*



**L'**11 novembre la Delegazione ha organizzato, con la sezione Lions, una riunione congiunta sul tema: "Per San Martino nella nostra tradizione millenaria si assaggia il vino nuovo. Non abbiamo storia del vino novello". Ciononostante, vale la pena possedere una cognizione tecnica di base per distinguere con chiarezza la differenza tangibile tra i due. Il Delegato Maurizio Pedi (esperto assaggiatore ONAV) ha relazionato sulla tradizione locale, guidando alla comprensione teorica e pratica della differenza tra i vini in argomento. Si è organizzato un San Martino presso una locale azienda vitivinicola con una riunione conviviale e un menu tipico per l'11 novembre. Il Delegato ha sottolineato come la società contadina abbia vissuto per secoli un tempo "circolare", agganciando il calendario stagionale agricolo con quello religioso. Per tale ragione, l'11 novembre, nel rispetto della storia-leggenda che vede onorare i funerali di

Martino, soldato romano convertito, morto l'8 novembre del 397 d.C., a Candes-Saint-Martin, con i funerali celebrati tre giorni dopo, si collega la festa agricola di San Martino, con fiere e rinnovi di contratti agricoli, ma soprattutto con l'assaggio e la vendita del vino nuovo di annata. L'avvento, nei mercati odierni, del vino novello, scopiazzato dal più nobile Beaujolais Nouveau francese, ha un'altra recente origine (in prevalenza commerciale), ma soprattutto una fattura propria che si incardina sulla "macerazione carbonica in autoclave". Il risultato, suadente in alcuni casi, porta a una "bevanda" di media alcolicità, dal gusto fresco e fortemente fruttato, che però, per ragioni tecniche esplicitate, ha una durata di vita di pochissimi mesi (il tempo di commercializzazione va dal 30 ottobre al 31 dicembre). A conclusione della piacevole e partecipata riunione e della relazione, a San Martino si è festeggiato con il vino nuovo e non con il novello. (Maurizio Pedi)



### Sardegna

#### OGLIASTRA

### Consegna del premio "Nuvoletti" al cuoco dei Presidenti

*Pietro Catzola: un marinaio al Quirinale.*



In agosto, la Delegazione si è riunita per una serata di gala nell'elegante sala convegni dell'Hotel "Arbatasar" a Tortoli, per la consegna del premio Nuvoletti al cuoco dei Presidenti, Pietro Catzola. Nato in Sardegna, a Triei, Pietro, a sedici anni, si arruola nella Marina Militare, dapprima furiere e addetto ai viveri, successivamente cuoco, non su una nave qualsiasi, ma sull'Amerigo Vespucci. Per una strana coincidenza del destino, è

proprio su quella nave che Pietro, nel suo ruolo di cuoco, incontrava Giovanni Nuvoletti e mai si sarebbe aspettato un riconoscimento con il suo nome. È stato il Presidente Cossiga, sardo come lui, a notarlo e a chiedergli di gettare l'ancora definitivamente per trasferirsi nelle cucine del Quirinale. Da allora, Pietro ha cucinato per altri quattro Presidenti: Scalfaro, Ciampi, Napolitano e Mattarella. La storia di un cuoco d'eccezio-

ne, che attraverso trionfi ed errori, soddisfazioni e delusioni, è riuscito a rimanere fedele a se stesso, ai sapori e profumi della sua terra, alla genuinità della tradizione gastronomica Italiana.

La serata, colma d'interesse, si è concentrata sugli aneddoti raccontati dal vivo da Pietro, cui sono seguiti un breve dibattito e le domande sulla vita di un marinaio al Quirinale.

### Visita al Quirinale

*L'esperienza emozionante di una giornata memorabile.*



Il 19 ottobre, gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati a Roma, con cravatte e foulard d'ordinanza, e con un'emozione vibrante, per la visita al Quirinale, e l'incontro con Pietro Catzola, cuoco personale dei Presidenti, già insignito del premio "Nuvoletti". La guida ha condotto gli ospiti

di sala in sala, raccontando storia e vita all'interno delle mura del palazzo. Un'atmosfera coinvolgente e avvincente ha accompagnato i visitatori in una giornata memorabile, dove l'ospitalità ricevuta e l'accoglienza calorosa di Pietro li hanno fatti sentire a casa, nella "casa di tutti" gli italiani.

## CENA ECUMENICA 2025

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà **il 16 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema **"Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





### Piemonte

#### BIELLA

## Menu tratto dalle tradizioni medievali e rinascimentali

*I piatti dedicati ai luoghi e ai personaggi legati al territorio.*

Il tema sui legumi non è stato di facile interpretazione per la loro scarsa produzione odierna nel Biellese. Un tempo, comunque, costituivano una forma di pagamento in natura, come documentato da testi storici. Nonostante ciò, il Simposiarca Giorgio Lozia ha attinto alle tradizioni medievali e rinascimentali dedicando i piatti a luoghi e a personaggi legati al territorio. Nel menu sono apparsi, quindi, una focaccia di ceci risalente al Medioevo; un tortino di piselli a ricordo del rione cittadino Vernato, un tempo borgo indipendente, dove era vietato sradicare le piantine di questo legume; fagiolini cotti con salame, come illustrato in uno dei libri scritti dall'Accademica Bianca Gremmo Zumaglini e utilizzati per preparare la "frittata rognosa"; fagioli da una ricetta di Giovanni Vialardi, cuoco biellese alla corte sabauda; le fave rivivono in una zuppa alla quale sono stati aggiunti il riso e la toma. Il dolce *neapolitan ice cream*, offerto



a Guglielmo Marconi in una cena in suo onore a Londra nel 1903, celebra i 150 anni della sua nascita. Marconi aveva condotto i primi esperimenti per l'invenzione della radio proprio nel Biellese. Assieme al gelato è stata servita una torta margherita di fagioli, ricetta di Bianca, con la quale gli Accademici hanno festeggiato i suoi 98 anni appena compiuti. Molti complimenti alla cuoca Stefania Mosso de "La Taverna del Gufo" e al suo staff per l'ottima esecuzione del menu e la presentazione dei piatti. (Marialuisa Bertotto)

#### IVREA

## Serata presso la sede della "Fagiolata Benefica del Castellazzo"

*Custode dell'antichissima tradizione dei fagioli grassi.*

Una serata all'insegna della tradizione e dell'amicizia quella trascorsa presso la

sede della "Fagiolata Benefica del Castellazzo" di Ivrea che ha ospitato la Delegazione in occasione

#### CUNEO-SALUZZO

## L'importanza dei legumi nel Cuneese

*Excursus storico, dal fagiolo ai ceci del territorio, nell'incontro ecumenico.*

Presso la "Locanda del Falco", a Valdieri, guidata con maestria da Luca Baccaneli, Alessandro Re e Luca Bocchiaro, in un'antica rimessa per le carrozze, la Delegazione ha dato vita all'evento ecumenico annuale. Il convivio ha visto la presenza di numerosi Accademici con i loro ospiti e la graditissima presenza del nuovo DCST Piemonte, Luca Brusotto, e della già DCST, ora membro del Consiglio di Presidenza dell'Accademia, Elisabetta Cocito, alla quale il Delegato Ferruccio Franza ha ceduto la parola per sensibilizzare i commensali sull'importanza dei Centri Studi sul territorio e per il valore aggiunto che gli stessi danno all'Accademia. La relazione sull'argomento dell'anno è stata presentata dall'Accademico Piero Gagliardi che ha ricordato l'importanza dei legumi del Cuneese, dal fagiolo ai ceci. Relazione appassionata, con cenni e riferimenti storici, accolta con un lungo applauso. Ha fatto seguito l'intervento

dell'Accademico Davide Gerboni che ha narrato con precisione la storia dei fondatori e soci della "Locanda del Falco": Luca, Alessandro e Luca, tre giovani che hanno investito in Valle Gesso, per rivitalizzare il territorio, attraverso una cucina che si basa sull'uso di materie prime locali di alta qualità. L'incontro ecumenico ha espresso la loro cucina, rappresentata da piatti antichi, anche rivisitati, dai sapori e dai gusti preziosi. Durante l'evento sono stati insigniti del titolo di Accademici Flavia Arena e Roberto Genovese, accolti con entusiasmo dagli Accademici. (Ferruccio Franza)



della riunione conviviale ecumenica. Il connubio con il tema annuale è stato dunque perfetto, nel luogo - per eccellenza - custode dell'antichissima tradizione dei *fagioli grassi*: cotti per l'intera notte in grandi paioli con zampini, ossa di maiale, lardello e soffritto di cipolle, serviti con cotenne (*preive*) e cotechini, la ricetta affonda le sue radici nel 1300 con la Confraternita dello Spirito Santo che, in alcune festività annuali, organizzava la distribuzione pubblica e gratuita di cibo per i poveri.

Il Presidente della "Fagiolata", Giorgio Masseroni, ha introdotto la serata, ripercorrendone la storia, i riti e i tempi che conducono alla domenica di Carnevale quando, in piazza Maretta, di buon mattino, e fino a mezzogiorno, con la benedizione del vescovo, comincia la distribuzione dei fagioli grassi a tutta la cittadinanza. Con i fagioli grassi, anche un assaggio di *panissa* vercellese, piatto che, anche nel Canavese, al confine con le vicine province di Biella e Vercelli, non manca



mai. In cucina, Pierangelo Cardini, cuoco della "Cascina dell'Allas" di Bollengo nonché "capo" dei fagiolari. Ed è proprio la "Fagiolata del Castellazzo" a essere menzionata, con due belle foto, nel vo-

lume annuale della Biblioteca di Cultura Gastronomica dedicata ai legumi: non poteva, dunque, esserci modo migliore di ritrovarsi per l'annuale convivio ecumenico. (Maurizio Rossi)

### Lombardia

#### LODI, CREMA

## Due territori simili per produzione e consumo di legumi

*Il tema dell'ecumenica interpretato in un menu impegnativo.*

**L**a riunione conviviale ecumenica, dedicata ai legumi, è stata il pretesto per far ritrovare assieme le due Delegazioni. Le città di Lodi e Crema, divise dal fiume Adda, occupano due territori quasi gemelli, ma con alle spalle storie differenti. Storicamente rivali, una appartenente al Ducato di Milano, l'altra terra di confine della Serenissima, hanno sviluppato tradizioni culinarie alle volte coincidenti e altre volte molto diverse.

I Simposiarchi di entrambe le Delegazioni hanno scelto come sito d'incontro il ristorante "Il Postiglione" di Credera Rubbiano, affidando menu e cucina a Carlo Alberto Vailati, chef stellato del "Ridottino" di Crema e recentemente pensionato. Tra le pietanze del menu, piuttosto impegnativo, assaggi di vari legumi utilizzati nelle tradizioni dei due territori, anche interpretati in chiave

moderna, e abbinati a prodotti tipici. Prima della cena, Silvana Chiesa, DCST della Lombardia, ha relazionato esaurientemente sull'argomento, ripercorrendo le tracce del volume di quest'anno della "Biblioteca di Cultura Gastronomica", da lei curato per la parte riguardante la regione. Nell'esposizione, ha anche fatto rilevare l'importanza dei *cornetti* (cornetti), così chiamati i fagiolini verdi nei vari dialetti lombardi, legumi mangiatutto di grande diffusione e molto apprezzati nelle due province. (Bruno Balti)



#### VERCELLI

## Un momento di cultura gastronomica

*I legumi del Vercellese: dal fagiolo dall'occhio a quello di Saluggia.*

**L**a Delegazione ha celebrato la cena ecumenica all'"Osteria del Vecchio Asilo" di Tricerro. Simposiarcha della serata è stato l'Accademico Luca Brusotto fresco di nomina a DCST del Piemonte, che nella sua presentazione è partito dall'immagine scelta per impreziosire il menu, in edizione speciale, stampato per l'occasione. "Un dipinto della seconda metà del 1500, dal titolo *I Mangiatori di fagioli* di Vincenzo Campi - ha spiegato -. Ciò che vorrei catturasse l'attenzione è che i legumi contenuti nella scodella, che l'uomo sostiene, siano fagioli dall'occhio, una varietà che ritroviamo in quelle opere dipinte fino al 1500 compreso, perché i fagioli che oggi consumiamo, a partire dal comunissimo borlotto ma anche dagli autoctoni come il Saluggia o il Villata, derivano dalla varietà *Phaseolus* che arrivò dal Perù nel 1529 ma che solo dal secolo successivo iniziò a imporsi in tavola per maggiore capacità di adattamento e resa". Proprio il fagiolo dall'occhio è stato utilizzato dallo chef Fabio Villa per cucinare una *panissa* arcaica. Il fagiolo ame-



ricano, che poi si trasforma anche in fagiolo di Saluggia, è stato protagonista del secondo piatto: la *tofeja* o *faseuj grass*. "La *tofeja*, tipica del Canavese, nel Vercellese è la *pignatta*, dove il fagiolo di Saluggia trova la sua massima esaltazione - ha proseguito Brusotto -. Assieme ai fagioli cuoce il maiale: i cotechini e soprattutto quella cotenna arrotolata e legata, dopo essere stata riempita di spezie, pepe, noce moscata, aglio e sale, che prende il nome di *previj*". Il relatore ha concluso spiegando che il tema dei legumi aveva lasciato perplessi i componenti del CST, ritenendo che, in Piemonte, si fossero da sempre mangiati esclusivamente fagioli, ma, dopo essersi documentati, ecco la sorpresa: nei tempi antichi anche in Piemonte si producevano e si consumavano quantità di legumi vari. La *cisrà* è solo uno dei tanti esempi.

#### MILANO

## Da Pino Cuttaia per il convivio ecumenico

*I legumi protagonisti di un nuovo modo di concepire la tavola.*

**È** sempre un'emozione speciale sedere a un'immaginaria e favolosa tavolata insieme

agli Accademici di tutto il mondo. Protagonisti dell'ecumenica sono stati i legumi, una volta presenze

umili, oggi protagonisti di un nuovo modo di concepire la tavola: più sano e più giusto. Ma anche più variato, più buono, e con lo speciale sapore di un ritorno alle nostre radici.

L'idea della Delegazione è stata quella di seguire, nella scelta del ristorante, un principio "ecumenico" puntando su una mano trasversale che riunisse in sé Nord e Sud anziché privilegiare un locale milanese classico. Il triplo salto mortale ha portato gli Accademici al ristorante "uovodiseppia", il format disinvolto, bello e accessibile, appena inaugurato ai piedi della Milano dei grattacieli, firmato da Pino Cuttaia. 56 anni, siciliano di Licata, formato in Piemonte ma tornato laggiù nel 2000 per aprire "La Madia", scommettendo su un ristorante di alta cucina in un borgo marinaro. E nel 2020, carico

di stelle e di tutti i riconoscimenti che contano, è approdato a Milano, col nome portafortuna di un suo piatto famoso, ossia una seppia a forma di uovo.

Tra le pietanze del menu, i ravioli farciti di taleggio e crema di lenticchie, un pezzo di bravura dove Cuttaia si è divertito a nascondere il raviolo sotto la passata densa e profumata delle lenticchie. Al centro della cena sono arrivati i borlotti e maialino, duetto milanesissimo solo in apparenza, perché il maiale era tagliato a fette e grigliato come un filetto. Pino Cuttaia, "salito" da Licata a Milano per l'occasione, ha lavorato in cucina con l'entusiasmo degli eventi importanti. Il ritmo del servizio è stato perfetto, l'atmosfera piacevolissima, l'applauso dei commensali ecumenico.

(Fiammetta Fadda)

## TREVIISO

### Ecumenica del settantennale

Particolare enfasi nella celebrazione di quest'anno.



La Delegazione ha celebrato con particolare risalto la cena ecumenica in quanto si trattava dell'"ecumenica del settantennale". La sede dell'evento è stata anche quest'anno l'Istituto Alberghiero "Massimo Alberini", ma l'occasione è risultata particolarmente significativa

per la presenza degli ospiti e per la consegna del premio "Villani" a un piccolo produttore di salumi che continua a tenere viva la tradizione locale con produzioni che non ricercano sbocchi commerciali nelle salumerie o nei supermercati, ma si rivolgono direttamente a ristoranti e privati. A

## Veneto

### PADOVA

### Tradizionale cucina ecumenico-ottobrino

Originali abbinamenti con i fagioli, i ceci e gli altri legumi.



Si è celebrata l'annuale cena ecumenica tanto attesa: sia perché il territorio veneto è particolarmente ricco di legumi, sia perché era tanta la curiosità di ascoltare le dotte disquisizioni, anche aneddotiche, dei brillanti relatori che si sono susseguiti nel corso della serata, sia, infine, per le sinfonie di sapori che lo specifico menu lasciava presagire. E così è stato, grazie ai Simposiari Franca Pellegrini e Giorgio Agugiario e all'abilità in cucina di Gianluca Ruzza e la sua brigata di "Mappa Ristorazione". Tanti gli Accademici e gli ospiti che, insieme ad alcune delle principali autorità della città, al rintocco della campana, hanno ascoltato il breve discorso introduttivo del Delegato e del cerimoniere Antonino Inturri. Il menu ha spaziato dagli stuzzichini a base di legumi e di specialità del territorio, all'eccellente crostata di

farina di ceci e ricotta. La relazione degli Accademici Giancarlo Buri e Franca Pellegrini ha trattato delle numerose varietà di fagioli e piselli del territorio veneto fino ad arrivare alla descrizione del dipinto *Il mangiafagioli* di Annibale Carracci riportato sul menu. Tante le informazioni e le curiosità: una nicchia di saperi collegati al tema dell'anno. Soddisfatto il Delegato Piero Dal Bello che, assistito dal Segretario Francesco Gatto, ha donato agli ospiti, tra cui il Generale C.A. Maurizio Riccò e il dottor Patrizio Bertini, Presidente di Confcommercio-ASCOM Padova, alcune pubblicazioni dell'Accademia. A conclusione, un plauso all'intero staff del ristorante e al patron Franco Ruzza, custode di una cucina di qualità e dell'arte di ricevere che si perpetuano ormai da alcuni decenni. (Roberto Mirandola)

porgere il saluto alla Delegazione per il significativo traguardo del settantennale sono intervenuti: il Presidente ASCOM di Treviso, Federico Capraro, il Vice Presiden-

te della Provincia, Roberto Fava, e il Sindaco di Spresiano, Marco Della Pietra. Impeccabile l'Istituto sia per l'accoglienza, sia per il servizio ai tavoli, ma soprattutto



to per come insegnanti e allievi hanno saputo interpretare il tema dell'anno. Ecco il menu realizzato con piatti estremamente saporiti e caratterizzati da grande semplicità: cannolo di ceci e insalatina di fagioli; crema di fagioli borlotti con fusilloni e "consistenze" di grana padano Dop; guancetta di

maiale in *demi-glace* ai porcini con purè di piselli. A conclusione della serata, il Delegato ha ringraziato gli ospiti, i responsabili dell'Istituto e tutti gli Accademici che con la loro partecipazione hanno reso particolarmente significativa l'"ecumenica del settantennale". (Roberto Robazza)

### Friuli - Venezia Giulia

#### MUGGIA-CAPODISTRIA

## Riscoprire la cultura di un territorio di confine

*In un ristorante dove, nell'804, il legato di Carlo Magno incontrò i rappresentanti dell'Istria.*

**L**a Delegazione è tornata al ristorante "Placito Risano", locale voluto dal proprietario Valter Krmac che lo ha edificato proprio nel luogo dove, nell'anno 804, il legato di Carlo Magno incontrò i rappresentanti dell'Istria, ma dove l'imperatore aveva anche permesso agli slavi, che erano stati al suo fianco contro i Longobardi, di insediarsi. Già allora le cose non erano agevoli ma si trovò l'accordo che salvaguardava le consuetudini e la nuova realtà che sanciva che "le terre sono dell'imperatore". Il Simposiarca Augusto Debernardi ha introdotto la storia del luogo e dei dipinti che si rifanno al realismo magico e illustrano il "placito", cioè l'assemblea che si tenne nell'alto Medioevo sulle rive del fiume Risano. Il lampadario, che riproduce fedelmente quello donato dalla moglie di Federico Barbarossa, quasi due secoli dopo la morte di Carlo Magno, e che è collocato nella Cappella Palatina ad Aachen (Aquisgrana) e rappresenta la Gerusalemme Celeste, ha illuminato la serata e i piatti creati dallo chef Matheus Volk. Giovane



e praticamente unico in cucina, con esperienza di alto livello in Slovenia e in Italia, ha preparato il menu partendo dai prodotti di campo che egli stesso raccoglie al mattino presto e da tutti gli altri rispettando il km 0. Il Delegato Diego Paschina ha presentato il Console Generale d'Italia a Capodistria, dottor Giovanni Coviello, e il professor Oliviero Panzetta. Il primo ha rivolto alla Delegazione l'invito a partecipare alla Settimana della Cucina Italiana nella sede della Comunità degli Italiani a Capodistria. Il secondo ha svolto un'interessante e simpatica relazione sui legumi e le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, introducendo i cibi proposti dallo chef, che ha voluto un servizio lento per permettere ai commensali di assaporare meglio le pietanze e discutere ai sapori.

#### TREVISO-ALTA MARCA

## Convivio ecumenico all'Alberghiero

*Gli studenti hanno elaborato un menu nel rispetto della tradizione con spunti innovativi.*

**L**a cena ecumenica ha avuto come *location* le sale dell'Istituto Alberghiero di Vittorio Veneto, che ha ricevuto recentemente il premio "Nuvoletti" per le sue molteplici iniziative e gli ottimi risultati sia in campo nazionale sia internazionale. Il menu, concordato tra la Consulta e i professori dell'Istituto, ha tenuto conto sia del rispetto della tradizione sia dell'aspetto innovativo che la scuola necessariamente deve perseguire. Il risultato ha messo d'accordo tutti. Si sono visti gli studenti delle varie attività di ristorazione, molto ben preparati e motivati, che hanno curato l'accoglienza, la preparazione dei tavoli, il servizio a tavola e la miscela dei vini in modo impeccabile. Nel corso della serata, è stato consegnato il premio "Villani" per il formaggio "bianco di capra" al titolare dell'azienda "Zanette" di Sarmede che, prima della degustazione del formaggio, ne ha



descritto le caratteristiche e la lavorazione esaltandone le qualità e permettendo, quindi, di gustarlo compiutamente. È stato anche ufficializzato l'ingresso della nuova Accademica Rosanna Vettoretti, attuale Assessore alle Attività Produttive di Treviso. Infine, oltre al libro sul tema dell'anno, è stato distribuito, anche a tutti gli studenti impegnati, il libretto della Delegazione con la storia delle leguminose coltivate sul territorio e con le ricette più in uso nella ristorazione locale. (Nazzareno Acquistucci)

### Emilia Romagna

#### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

## Un gustoso connubio

*I legumi hanno accompagnato i prodotti tipici del territorio.*

**L**a Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso il ristorante "Valfore", in San Lazzaro di Savena. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, a corollario del menu, ha presentato

una relazione dedicata al tema dell'anno e ha illustrato i piatti della riunione conviviale, dove i legumi hanno accompagnato i prodotti tipici del territorio, come la farinata di ceci su crema di

squacquerone o il cotechino con lenticchie e fagiolini soffocati.

La DCST Emilia, Rosanna Scipioni, ha intrattenuto con la descrizione del lavoro che ha accompagnato la preparazione del volume della "Biblioteca di Cultura Gastronomica" che è stato distribuito agli Accademici. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per la consegna alla titolare del ristorante del Diploma di Buona Cucina 2024. A



fine serata, sono stati tributati i complimenti sia al cuoco, sia al personale di sala, per l'ottima riuscita dell'evento.

(Mauro Taddia)

## CESENA

### Cucina cesenate con i legumi

*Interessante dibattito sulla tradizione culinaria della Romagna contadina.*

**L**a cena ecumenica della Delegazione si è tenuta presso l'agriturismo "Casacarella da Lucio", locale che da sempre propone piatti della cucina romagnola tradizionale. Per la speciale occasione, la Simposiarca Liliana Babbi Cappelletti ha proposto un menu, ispirato al tema dell'anno, con diversi piatti della tradizione cesenate, che hanno riscosso il pieno e convinto gradimento. Durante il convivio, il tema ecumenico è stato ampiamente trattato dalla stessa Babbi Cappelletti e da Alessandra Bordoni, docente di Scienza dell'alimentazione dell'Università di Bologna, nonché Accademica della Delegazione. Liliana Babbi Cappelletti ha parlato degli aspetti socioculturali illustrando, con aneddoti e puntuali richiami storici, le consuetudini dei ceti sociali, in particolare quelli meno abbienti, sull'uso nella cucina domestica dei fagioli e degli altri legumi considerati da sempre la "carne dei poveri". Alessandra Bordoni ha affrontato il tema dal



punto di vista nutrizionale, mettendo in risalto le caratteristiche dei legumi e il loro ruolo nella corretta alimentazione. La relatrice si è soffermata in particolare sulla capacità dei legumi di migliorare il proprio valore nutrizionale quando vengono abbinati ad altri alimenti. Esempio tipico è l'abbinamento dei fagioli con i cereali, ben conosciuto nella tradizione della cucina del territorio. La brillante esposizione delle relatrici ha stimolato un interessante dibattito, permettendo approfondimenti con opportuni richiami alla tradizione culinaria della Romagna contadina. Le versioni complete degli interventi sono state raccolte in un opuscolo che è stato distribuito ai numerosi commensali. (Fabrizio Fabbri)



## CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

### Un'opportunità per approfondire la storia locale

*Due storici romagnoli hanno relazionato sui legumi nella cucina italiana dal Medioevo ai giorni nostri.*

**I**n occasione dell'annuale cena ecumenica, la Delegazione quasi al completo si è data appuntamento presso l'hotel ristorante "Gallo". Le sapienti cuoche del locale hanno saputo interpretare brillantemente il focus della serata con un menu indovinato e in linea col tema dell'anno, grazie anche ai suggerimenti del Simposiarca Nicola Santandrea. La cena è stata inoltre allietata dalla presenza di due storici romagnoli, i professori Riccardo Dal Monte e Nicola Marchi, i quali hanno raccontato

in modo molto coinvolgente le vicende e le gesta della famiglia Alidosi, per quasi 600 anni signori di Castel del Rio, facendo anche un *excursus* sui legumi nella cucina italiana dal Medioevo ai giorni nostri. Per ringraziare gli ospiti del loro appassionante intervento, il Delegato Dario Vecchione ha donato ai due storici il volume sui 70 anni dell'Accademia. L'evento si è concluso con un encomio da parte di tutti gli Accademici sia ai due relatori sia alla brigata di cucina. (Dario Vecchione)

## MODENA

### Presentato il volume dell'anno

*Illustrato il contributo dell'Emilia.*

**L**a Delegazione si è trovata presso il ristorante "Sirenella" per celebrare la cena ecumenica, prima della quale il Delegato Mario Baraldi ha incaricato il Segretario Marco Righi di distribuire agli Accademici il libro sui legumi. Ha poi passato la parola al Consultore Augusto Ascari, componente del Centro Studi Territoriale dell'Emilia, per una breve presentazione del volume.



Al termine della serata, il Delegato ha fatto dono di una copia della pubblicazione alla signora Betty, ottima interprete della cucina modenese.



### RIMINI, RICCIONE-CATTOLICA

#### Le leguminose ieri, oggi, domani

*Le loro proprietà nutrizionali, determinanti in passato per l'alimentazione contadina, saranno strategicamente utili anche per il futuro.*

**L**e due Delegazioni si sono ritrovate insieme, in occasione della cena ecumenica, presso il ristorante "Convita" di Rimini. L'importante e tradizionale riunione conviviale ha visto la partecipazione di settanta persone tra Accademici, familiari e amici tra i quali il Consultore di Venezia Mestre, Giovanni Gambaro, occasionalmente a Riccione. La serata è stata arricchita dalla relazione del dottor Marco Brancalonei, nutrizionista e cardiologo, che ha illustrato le proprietà peculiari dei legumi e la loro impor-

tanza come fonte di proteine sia in passato che, probabilmente in maniera strategica, in un prossimo futuro. Il menu ha proposto un piatto della tradizione contadina locale, i *patacucci* con i fagioli, ma soprattutto ha compreso anche piatti innovativi e fantasiosi per l'utilizzo dei legumi a tavola, grazie al lavoro molto professionale dello chef Ronny Gattei. La serata è trascorsa in maniera piacevole con soddisfazione per la qualità della cena e per il clima davvero amichevole tra le due Delegazioni. (Luisa Maria Bartolotti)



### Marche

### ASCOLI PICENO

#### All'Alberghiero di San Benedetto del Tronto

*Docenti e studenti hanno conquistato i commensali con le preparazioni che abbinavano i legumi al pesce.*

**L**a Delegazione ha celebrato quest'anno la cena ecumenica presso l'Istituto Alberghiero "F. Buscemi" di San Bene-

detto del Tronto. Grande successo di partecipazione, di qualità delle preparazioni gastronomiche, di impegno profuso da docenti e



### SALSOMAGGIORE TERME

#### Un'attenta ricerca di ricette tradizionali

*Suggerimenti e spunti anche per nuove preparazioni.*

**L**a Delegazione, guidata da Roberto S. Tanzi, ha celebrato l'annuale appuntamento della riunione conviviale ecumenica nello storico ristorante "Osteria di Forno", fiore all'occhiello della cucina parmigiana, dove Luca Caraffini e Cristina Cerbi portano avanti da anni un importante percorso sui piatti della tradizione con misurati e coerenti spunti innovativi. Professionalità e passione che si sono riverberate nella composizione di un menu, pienamente apprezzato dagli Accade-

mici e dagli ospiti, che ha tenuto conto, in ogni portata, del tema di ricerca accademica annuale facendone proprie le suggestioni e gli spunti che, a dire della chef Cristina, hanno originato una ricerca sui piatti che potrà essere ripresa nel futuro.

In occasione della cena, è stato presentato il nuovo Accademico Paolo Graziosi, al quale il Delegato e il Segretario Francesco Petrelli hanno consegnato la pergamena e le insegne con il materiale associativo (Roberto Tanzi)



studenti delle aree di accoglienza, cucina-pasticceria, sala. Gli insegnanti dei tre indirizzi, rispettivamente professoressa Daniela Fazzini, professor Giovanni De Mola e professor Antonio Giordano, sono stati ripetutamente applauditi da tutti i numerosi commensali che hanno riconosciuto loro le qualità di valenti insegnanti. Un apprezzamento particolare per

l'insegnante dell'area cucina e pasticceria (professor De Mola), per la qualità delle preparazioni culinarie servite, che hanno abbinato il pesce ai legumi. Hanno conquistato i commensali, prioritariamente, la squisita "zuppa di ceci con gamberi rosa", quale antipasto caldo, nonché i ricchi e appetitosi "ravioli di cernia con cerchia, calamari e vongole" quale

primo molto gustoso. Pregiati i vini in abbinamento provenienti dalla Cantina Camillo Montori del vicino Abruzzo.

Il dottor Matteo Di Natale, studioso della materia, in particolare dei prodotti della terra della zona di confine tra Abruzzo e Marche, ha intrattenuto con considerevole gradimento i commensali sul te-

ma dell'anno, soffermandosi su quei legumi impiegati quali ingredienti della cena.

Al termine della serata, le brigate di sala, della cucina e dell'accoglienza sono state chiamate dal Delegato, insieme ai rispettivi insegnanti, per i meritati e prolungati applausi profusi dagli appagati commensali. (Vittorio Ricci)

## Umbria

### FOLIGNO

## Gustosissimi piatti di legumi dall'antipasto al dolce

*Per gli Accademici è stato anche sfornato un pane preparato con grani antichi e fagioli borlotti.*



**P**er la cena ecumenica i Simposiarchi Carla Pioli Adanti e Marcello Ronconi hanno curato ogni minimo dettaglio finalizzato a dare lustro e consistenza al tema dell'anno. La riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante relazione, tenuta presso la sede della Pro Loco di Spello, dai titolari dell'azienda "Cuore Verde dell'Umbria", che produce legumi di eccellente qualità tanto da annoverare, fra i propri clienti, il Quirinale. Al termine sono stati degustati i fagioli, le lenticchie, i ceci e la fagiolina di Spello conditi con un ottimo olio nuovo.

Presso il vicino ristorante "La Cantina di Spello" si è tenuta la cena, dove sono stati serviti gustosissimi

piatti di legumi dall'antipasto al dolce. Anche i pani sono stati appositamente preparati per questa ricorrenza dal Mulino Buccilli, sito in località Fosso dell'Anna di Spello, che ha sfornato per gli Accademici un pane ai grani antichi e fagioli borlotti e una schiacciata di farina ai ceci e rosmarino.

La signora Stella Ronconi di Altamura, consorte del Simposiarca Marcello, ha preparato per l'occasione una tipica ricetta pugliese, "fave e cicoria", molto apprezzata dagli Accademici.

Una serata ricca di sorprese che si è conclusa con un sacchetto di legumi preparato dalla Simposiarca Carla come gradito omaggio per tutti i commensali. (Claudia Valentini)

### MACERATA

## Ad Appignano, nel segno di "Leguminaria"

*Un progetto che da oltre vent'anni si dedica alla valorizzazione dei legumi antichi.*

**U**n connubio perfetto fra tradizione e innovazione ha caratterizzato la cena ecumenica organizzata dalla Delegazione. L'evento, che si è svolto ad Appignano, ha celebrato il legame profondo tra il territorio e i suoi prodotti tipici, in particolare i legumi.

La Delegazione ha scelto di collaborare con "Leguminaria", un progetto che da oltre vent'anni si dedica alla valorizzazione dei legumi antichi. Grazie a questa sinergia, è stato possibile creare un menu unico, che ha saputo coniugare la tradizione culinaria locale con un tocco di creatività. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Cingoli "Girolamo Varnelli" hanno preparato una serie di piatti che hanno deliziato i palati degli Accademici. Il tema scelto, "L'orto incontra il mare", ha permesso di creare abbinamenti originali e sorprendenti, esaltando il sapore dei legumi con il pescato di Civitanova Marche.

Durante la serata, l'Accademico



Maurizio Massi ha guidato i commensali in un affascinante viaggio alla scoperta delle proprietà nutrizionali e delle preparazioni tradizionali legate ai legumi. Ha ricordato, inoltre, come, già nel 1700, nel ricettario *Il cuoco maceratese*, fosse presente una deliziosa ricetta dedicata alla "pisellata maceratese". Il Delegato Pierpaolo Simonelli ha ringraziato tutti coloro che hanno contribuito al successo dell'evento, in particolare il Sindaco di Appignano, Mariano Calamita, la Presidente della Pro Loco, Mariella Carnevali, e i produttori locali, oltre ai professori e agli studenti dell'Istituto Alberghiero che hanno conosciuto Simonetta Varnelli, discendente di Girolamo Varnelli, cui è dedicata la loro scuola. (Lorenza Natali)

### TERNI

## Dalle lenticchie di Castelluccio alla fagiolina del Trasimeno

*I pregiati legumi nella cucina del territorio.*

**I**n occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è riunita presso il ristorante "Lillero", in pieno centro storico. Il locale, ge-

stato da giovani entusiasti con la passione per la cucina tradizionale del territorio, richiama l'atmosfera informale delle tipiche osterie



del passato. Il menu, concordato dai Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani insieme alla titolare e chef Federica Chitarrini, è stato ispirato alle eccellenze dei legumi coltivati in Umbria: dalla fagiolina del Trasimeno al fagiolo secondo del Piano di Orvieto, dalle lenticchie di Castelluccio al cece piccino. Particolare attenzione è stata dedicata all'abbinamento con i vini locali.

Il DCST Giuseppe Fatati ha svolto

un'interessante relazione focalizzata sull'importanza dei legumi nella storia, molto diffusi

e necessari in quanto garantivano l'integrazione proteica a un regime alimentare delle popolazioni rurali che non sempre potevano permettersi di portare in tavola la carne. Il Delegato Luca Cipiccia ha presentato il libro sul tema dell'anno, consegnandone una copia ai numerosi Accademici. L'evento, caratterizzato da un clima di piacevole convivialità, ha riscosso molti apprezzamenti anche da parte degli ospiti.

(Luca Cipiccia)

### Lazio

#### RIETI

## Degustazione in purezza dei fagioli tipici reatini

*All'Istituto "Costaggini" gli studenti hanno curato la cucina e l'accoglienza dell'evento ecumenico.*

**S**i è svolta presso l'IPSSEOA "Costaggini" di Rieti la tradizionale cena ecumenica della Delegazione. Dopo i saluti del Delegato Francesco Maria Palomba, che ha anche illustrato il menu ai numerosi commensali, descrivendo i piatti e la motivazione della scelta, si è passati al saluto della Dirigente Scolastica Beatrice Tempesta, che ha rappresentato la sua soddisfazione nell'ospitare l'Accademia e per l'impegno profuso dai ragazzi e dal personale docente. La Simposiarca Valeria Lettera ha quindi svolto un breve intervento culturale sul tema. Le classi coinvolte sono state, insieme ai rispettivi docenti: la V F del Laboratorio di Accoglienza Turistica, che ha accolto gli ospiti e realizzato graficamente gli accattivanti menu e gli opuscoli illustrativi; la VA, la IV A e la IV C del Laboratorio di Enogastronomia, che hanno realizzato i piatti; la V G e la V H del Laboratorio di Sala e Vendita,



che hanno curato il servizio. Hanno partecipato alla cena e si sono complimentati con i ragazzi per la preparazione, la cura e la disponibilità, il Prefetto di Rieti Pinuccia Niglio; Roberta Cuneo, Presidente della Provincia di Rieti; Gastone Curini, Sindaco di Labro, e Giovanna Palomba, Accademica, Assessore alle Politiche Sociali del Comune di Rieti, delegata a rappresentare il Sindaco, Daniele Sinibaldi. I partecipanti hanno potuto degustare in purezza, apprezzandone anche le differenze dal punto di vista visivo, i fagioli tipici della provincia: il borbontino; il gentile di Labro e una ibridazione tra borbontino, gentile di Labro, Pozzaglia e Corvaro. Unico grande assente il fagiolo a pisello del lago del Turano, indietro con la raccolta. (Francesco Maria Palomba)

#### VALLI DELL'ALTO TEVERE

## "Panizza con i fagioli"

*Un piatto quasi scomparso nella ristorazione, dove la polenta del giorno prima si ripassa sulla brace del focolare con fagioli e cotiche.*

**L'**appuntamento con la riunione conviviale ecumenica, quest'anno, era molto atteso, vuoi per il tema, vuoi per l'aspetto goloso, vuoi per le immancabili e tipiche preparazioni regionali. I legumi hanno sempre rappresentato un'importante presenza nella cucina italiana; in molte case la minestra con i fagioli, o con i ceci, la zuppa di lenticchie erano il "piatto quotidiano" o, meglio, il piatto unico di molte famiglie rurali, sempre caldo, appetitoso, abbondante e non a caso oggi presente in molte diete vegetariane, essendo ricco di proteine, antiossidanti e vitamine. La signora Romina Sarni, conoscitrice e amante delle vecchie tradizioni, nonché cuoca del ristorante "La Pantera" di Città di



Castello, ha proposto agli Accademici alcune succulente pietanze, oggi difficili da trovare nella ristorazione: i "fagioli con le cotiche" e la "panizza con i fagioli", cioè la polenta del giorno prima rimessa in bianco sulla brace del focolare con fagioli e cotiche. Il Simposiarca Tommaso Bigi ha poi svolto un'interessante relazione sui modi di realizzare tali piatti e sulle erbe aromatiche, oggi usate non sempre a dovere, affermando, per esempio, che "la salvia si lega bene al fagiolo e il rosmarino al cece", sollevando una simpatica animazione tra i commensali. (Patrizia Perniola Morini)

#### ROMA, ROMA AURELIA, ROMA EUR, ROMA NONENTANA, ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA

## Il convivio ecumenico ha riunito cinque Delegazioni romane

*Il tema dell'anno è stato espresso nelle preparazioni, tutte varie per gusto e sapore, con esclusivo utilizzo di legumi.*

**L'**a tradizionale cena ecumenica si è svolta presso uno dei locali più caratteristici e suggestivi della Capitale, "Casale di Tor di Quinto", dove, coordinate da quella di Roma, hanno partecipato altre quattro Delegazioni romane. I numerosissimi Accademici intervenuti con i loro ospiti,

circa cento, hanno dato un vero carattere di comunità ecumenica e d'importanza all'incontro. Particolarmente gradita la presenza di personalità come Eduardo Lopez Busquetz, Ministro Consigliere dell'Ambasciata di Spagna alla Santa Sede; l'Accademico di Melbourne, Antonio Zeccola, e

Alfonso Sandomenico, Vice segretario generale del Senato della Repubblica Italiana, neo Accademico di Roma Aurelia, che ha ricevuto le insegne dal suo Delegato, Salvatore Di Giulio. Con l'occasione, il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Raffaello Ragagnoli, in qualità di Segretario Generale dei Pastai Europei, ha comunicato che rappresenterà l'Italia al "World Pasta Day" a Filadelfia.

Il CT Gabriele Gasparro, dopo i saluti ai convenuti, ha passato la parola al Simposiarca Francesco Ricciardi che ha illustrato il menu proposto dallo chef Guido Boemio, che con un particolare impegno ha curato una lista di preparazioni, tutte varie per gusto e sapore, con esclusivo utilizzo di legumi.

Il tema del volume, distribuito a tutti gli Accademici, è stato illustrato dalla DCST di Roma,



l'Accademica Silvia de Vincentiis. Il successo della serata è stato sottolineato dagli applausi alla brigata di cucina e al servizio, rapido e professionale, ma, soprattutto, dalla constatazione della cordialità e dello spirito accademico fra le Delegazioni romane che hanno dato significato a ciò che si intende per "ecumenicità". (G. G.)

## Abruzzo



### Legumi dalla Genesi alla Dieta Mediterranea

*Il tema, trattato nel corso della cena, ha accompagnato anche i piatti abruzzesi della cucina di casa.*

I Simposiarca e Vice Delegato Noè D'Orazio, dopo il brindisi di benvenuto, ha presentato il menu composto da piatti abruzzesi, con prodotti e materie prime dell'"Agriturismo Conti di Monteverde Basso", che hanno riscaldato la serata insieme al vino rosso fermentato di produzione della casa. L'ecumenica si è svolta nell'ampio living ristrutturato con mattoni faccia a vista, curato anche nella scelta degli arredi in stile povero. Gli Accademici, coccolati da un'accoglienza discreta e gentile, hanno gustato la cucina di famiglia



gestita da Margherita Tacconelli. Nel gradimento finale hanno prevalso la zuppa di ceci e castagne e la pasta e fagioli. Buona anche la pizza dolce con tripla farcia, crema, cioccolato e miele con trito di ceci e nocciole tostate e bagna all'amarretto. (Patricia Giosuè)

## AVEZZANO E DELLA MARSICA

### Radici e territorio

*Ossia tradizione nella cena ecumenica.*



**A**Luco dei Marsi, ai piedi della Selva dei Frati, nel ristorante "Angizia", si è celebrata la cena ecumenica con larga presenza di Accademici e numerosi ospiti. Il virtuosismo del violino (Giuliana La Rosa) e la magica voce del soprano (Il-

nia Lucci) bene hanno preparato il terreno per le specialità della cucina, descritte dal Simposiarca Alceste Anzini. In armonia con il tema dell'anno la relazione di Stefano Maggi, il quale ha precisato che i legumi non sono mai mancati nelle dispense della regione,

sia freschi sia secchi, preziosa fonte proteica, che possono sostituire in gran parte carne, uova e pesce. Nella Marsica, si trovano le lenticchie a Capistrello, ceci e fagioli sia alle Cese di Avezzano sia a Scurcola. Nel Fucino, specie nelle aree più protette da venti e nebbie, piselli novelli, fagiolini, fagioli e, in minima parte, anche cicerchie. Aziende agricole coraggiose stanno riscoprendo antiche varietà di legumi, aiutate da nuovi macchinari che liberano i baccelli di piselli e fagioli senza danneggiare minimamente il prodotto. A Paterno (frazione di Avezzano), si coltiva con successo la fava e ogni anno vi si tiene la famosa sagra.

Il menu proposto dal Simposiarca, in stretta collaborazione con lo chef del ristorante, ha saputo ben onorare coltivazioni e ricette solo apparentemente "povere" ma nella loro semplicità ricche di sostanza, emblema della cucina delle radici e della memoria collettiva. Unanime il plauso alla brigata di cucina, che ha proposto preparazioni tradizionali, di grande carattere, declinate in chiave moderna.

Perfettamente in tema l'intervento dell'Assessore Pierluigi Di Stefano che ha espresso forte apprezzamento per l'impegno dell'Accademia nel territorio. (Franco Santellocco Gargano)



### L'AQUILA

## Il territorio aquilano è ricco di legumi

*Presso l'Alberghiero, sono state proposte le ricette di una volta abbinare alle leguminose.*

**A**nche quest'anno la Delegazione ha voluto svolgere la riunione conviviale ecumenica presso la sala ristorante dell'Istituto Alberghiero, per dare agli studenti, assistiti dai docenti, la possibilità di dimostrare le loro capacità. La Consulta aquilana ha desiderato testimoniare la sua particolare vicinanza a questa importante struttura scolastica. Gli studenti sono stati coinvolti nella raccolta di ricette di una volta, in uso nelle loro famiglie, unite poi agli spunti offerti dal tema dell'anno secondo il quale è stato concordato il menu. I ragazzi hanno raccolto importanti testimonianze, agevolati dalla circostanza che il territorio aquilano è ricco di

legumi che vantano significativi riconoscimenti. Sono molto noti, solo per esempio, i ceci di Navelli, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, i fagioli di Paganica, le cicerchie di Castelvecchio e Carapelle Calviso. I risultati del lavoro di docenti e studenti sono stati particolarmente apprezzati da Accademici e ospiti, sia per i corsi di cucina, sia per quelli del servizio di sala. Il rapporto tra l'Istituto Alberghiero e la Delegazione è dovuto alla disponibilità dell'attuale Dirigente dell'Istituto, professoressa Elisabetta di Stefano, che in tal modo consente agli studenti di avere un rapporto con il mondo esterno. (Demetrio Moretti)



### Campania

### CASERTA

## Intelligenza e calore della tradizione in cucina

*Nulla di artificiale nell'osteria che ha restituito tutto il sapore dei gusti e delle atmosfere tradizionali.*

**L**a cena ecumenica della Delegazione si è tenuta in un'osteria che ha restituito tutto il sapore della tradizione, dai gusti alle atmosfere che si sono create. Per raggiungere l'"Osteria

Don Alberto" bisogna addentrarsi a piedi nelle vie strette e suggestive del centro storico di Capua. Seguendo un po' l'intuito e molto il navigatore, si arriva a scoprire la piccola Piazza de Renzis, che si

### PESCARA

## Rivalutazione dei legumi antichi

*Storia e ricette tipiche della tradizione gastronomica del mondo rurale.*

**I**l tema dell'anno è un argomento che ben si addice alla cucina del "Ristorante Bilancia" di Loreto Aprutino, che la Delegazione aveva scelto da tempo come sede per celebrare la cena ecumenica secondo la tradizione e la cultura del territorio, e dove c'è sempre accoglienza calorosa, disponibilità e rispetto per l'Accademia. I legumi, per secoli, hanno rappresentato un alimento primario ed essenziale per la popolazione del nostro Paese. Con il boom economico degli anni Sessanta, per molto tempo sono stati quasi estromessi dai convivi della borghesia, a favore della bistecca e del prosciutto in tavola, che definivano lo *status symbol* di un ceto abbiente, mentre le zuppe e i legumi erano cibi umili da poveri. I concetti più recenti di nutrizione salutistica hanno rivalutato il valore dei legumi, alla base di uno stile alimentare corretto. Secondo la dieta *smart food* dell'Istituto



Oncologico Europeo (IEO) i legumi sono classificati tra i 9 *Protective Smart Food*, ossia cibi intelligenti, cosiddetti protettivi, che riducono il rischio di molte malattie importanti, oltre a essere fonte di macronutrienti minerali, grassi insaturi, fitosteroli. Relatore della serata il professor Francesco Galiffa, teramano, esperto del mondo agricolo e della civiltà contadina e autore di un saggio sui legumi. Nella sua relazione ha ampiamente illustrato il tema della serata, facendo riferimento anche a legumi antichi, con ampia descrizione di ricette tipiche della tradizione gastronomica del mondo rurale. Simposiaria della serata l'Accademica Flavia. Nell'occasione sono stati presentati due nuovi Accademici: Mauro De Donatis e Antonella Sciascia. (Giuseppe Fioritoni)

apre su via Ettore Fieramosca. Qui le luci dell'osteria invitano a entrare per scoprire l'accoglienza dei proprietari, don Alberto Bernasconi e sua moglie Vassilichi Verdis, detta Wanda, regina della cucina. Sono ristoratori dal 1993 e hanno lasciato l'avviato ristorante "La Mangiatoia" ai due figli, per aprire in centro, nel 2021, questo nuovo e piccolo locale dove vivificare la tradizione della cucina capuana, con un'offerta gastronomica basata su ingredienti a km 0.

Il tema dei legumi è stato ben svol-

to da donna Wanda seguendo sia la via tradizionale, con una zuppa di fagioli e scarole piena di sapore, sia proponendo, in modo intelligente, un'originalissima maionese di lupini giganti di Vairano (Pat della Campania), molto apprezzata sia spalmata su bruschette sia per accompagnare mozzarelle di bufala anche affumicate. Tutte le ottime portate della cena sono state innaffiate dai vini dell'Alto Casertano, offerti in degustazione dall'azienda agricola "Luongo" di Raviscanina. (Edoardo Filippone)

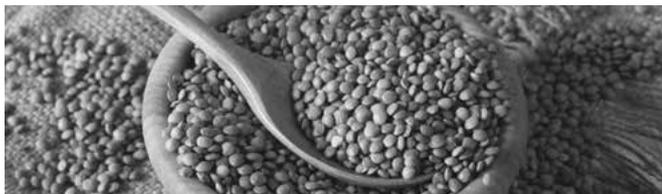
## NAPOLI, NAPOLI-CAPRI

### Convivio doppiamente ecumenico

*Dai lupini alle cicerchie, dalle lenticchie alle fave, tutti i piatti hanno esaltato i sapori dei legumi.*

**È** stata doppiamente ecumenica la riunione conviviale tenutasi a Napoli presso la "Tavernetta Colauri". Un incontro a tavola piacevolissimo tra le due Delegazioni napoletane guidate da Stefano Rispo (Napoli) e Santa Di Salvo (Napoli-Capri). Un'occasione per ribadire i rapporti di amicizia e il comune lavoro che gli Accademici napoletani devono portare avanti per valorizzare le straordinarie materie prime del territorio campano. Anche la scelta del luogo non è stata casuale. La "Tavernetta Colauri" è una bella realtà napoletana, cresciuta con il lavoro e la passione di due cu-

gini che, in una zona periferica e poco "gastronomica", sono riusciti a costruire un'accogliente casa del buon mangiare e del buon bere, vocata soprattutto alla ricca selezione delle carni, ricevendo numerosi riconoscimenti. Nella cena dedicata ai legumi, sono arrivati in rapida successione piatti che esaltavano lupini e ceci, fagioli e cicerchie, lenticchie, piselli e fave, abbinati a prodotti del territorio, come la cipolla ramata di Montoro o i friarielli. Chiusura in bellezza con una originalissima torta caprese fatta con la farina di ceci e il cioccolato fondente del Madagascar. (Santa Di Salvo)



## Puglia

### ALTAMURA

### Ecumenismo e territorio

*Menu improntato su prodotti a km 0.*

**G**li Accademici altamurani e gli ospiti si sono riuniti, per celebrare la cena ecumenica 2024, presso l'agriturismo "La Calcara", gestito dalla famiglia Colonna Mercadante. Ha fatto gli onori di casa il Delegato Pietro Scalerà, che ha introdotto il tema della serata, mentre l'Accademico Ferdinando Mirizzi, componente del Centro Studi

Territoriale, ha intrattenuto gli Accademici sul tema dell'anno. Nella breve ma corposa esposizione si è soffermato, in particolar modo, sulla diversità delle produzioni dei legumi nella tradizione contadina. Nelle conclusioni il Delegato, esperto di nutraceutica, ha illustrato le proprietà salutistiche dei legumi. È seguita la cena sapientemente preparata dallo chef

## PENISOLA SORRENTINA

### Menu gustoso e raffinato

*Il tema dell'anno interpretato con maestria.*



**I**l tema scelto per quest'anno non era di facile svolgimento: la stagione autunnale ha escluso l'utilizzo di ottimi legumi freschi, come piselli e fave, e su richiesta del Simposiarca Raffaele Gargiulo si è preferito evitare l'uso di prodotti surgelati. Tuttavia, di concerto con il giovane e ottimo chef Antonino Attardi del ristorante "Antico Francischiello" di Massa Lubrense, si è riusciti a sviluppare un menu gustoso e raffinato. La partecipazione è stata alta, grazie anche alla qualità della *location*, con vista spettacolare sulla costiera e Capri illuminata.

Tra le pietanze servite, il "velo di

seppie con scarola alla napoletana e hummus di ceci" ha entusiasmato gli Accademici per la perfetta sintonia fra tradizione e creatività. L'hummus ha colpito per la delicatezza; apprezzata anche l'estetica della presentazione. Per quanto riguarda il dolce, non volendo scendere in soluzioni forzate e inevitabilmente pasticciate, si è optato per un pre-dessert che ha stupito tutti per la morbidezza e la finezza dei sapori: "spuma di fagioli con meringa all'acquafaba e riduzione di frutti di bosco". La piacevole levità che ha caratterizzato tutti i piatti serviti ha incoraggiato numerosi ed entusiastici bis.



Donato Mercadante, con piatti tipici della tradizione altamurana tra i quali la cicerchia con funghi cardoncelli e taglioline, la cicoriella campestre con purea di fave e i

ceci bianchi con capuntini. Sono stati utilizzati prodotti dell'azienda agricola annessa all'agriturismo, tutti, quindi, a km 0. (Pietro Scalerà)



### CASTEL DEL MONTE, DELEGAZIONI PUGLIA NORD

## Convegno sulla storia e l'utilizzo dei legumi in cucina

*La giornata ecumenica si è svolta, con una numerosa partecipazione, all'Alberghiero di Trani.*

In occasione della giornata ecumenica la Delegazione ha organizzato, con le Delegazioni della Puglia Nord - Bari, Foggia, Foggia Lucera, Gargano -, un convegno presso l'Istituto Alberghiero "Aldo Moro" di Trani, dal titolo "I fagioli, i ceci, e gli altri legumi". Dopo i saluti da parte del CT, nonché Delegato di Bari Vincenzo Rizzi, che ha espresso parole di apprezzamento per l'organizzazione di questo evento congiunto, dei Delegati delle altre Delegazioni e del Vice Sindaco di Andria Cesareo Troia, due relatori hanno impreziosito l'evento. Il dottor Francesco De Corato, titolare della De Corato Sementi, ha parlato con dovizia di particolari della storia dei legumi e, a seguire, il professor Vincenzo Conversano, chef della scuola, ha relazionato sull'utilizzo dei legumi nella cucina. Al termine del conve-

gno, che ha visto la partecipazione di molti Accademici, si è svolta la cena, presso lo stesso Istituto, preparata e organizzata dagli chef e dai ragazzi che saranno i futuri ristoratori. Con grande professionalità e cura, hanno sviluppato il tema dell'anno preparando le seguenti pietanze: cocktail di benvenuto (ideato dagli studenti) con panelle di ceci, arachidi salate, scaglie di fave fritte accompagnate da maionese all'acquafaba, fave e foglie ai profumi della Murgia; strascinati di grano arso con vellutata di piselli e gambero rosso; tentacolo di polpo laccato alla soia su hummus di ceci e olio al prezzemolo; tortino al cioccolato e lenticchie rosse con meringhe di ceci. La serata è stata molto apprezzata oltre che per le relazioni e l'eccellente cena, anche per l'armonia e la convivialità che si è creata tra le Delegazioni.

### Sicilia

### CALTAGIRONE

## Conferenza sulla cicerchia

*In occasione della cena ecumenica, numerosi relatori hanno affrontato i diversi aspetti della coltivazione dell'antichissimo legume nel territorio.*

Nella giornata della cena ecumenica dedicata alle leguminose, la Delegazione ha organizzato una conferenza sulla cicerchia, legume antichissimo del territorio. Il luogo prescelto

è stato Licodia Eubea, città particolarmente vocata alla coltura. In apertura, il benvenuto istituzionale del Sindaco, Santo Randone, al nutrito pubblico intervenuto da diverse parti della Sicilia orientale,

### Calabria

### GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

## Tradizione, Territorio e Tipicità

*I legumi come autentico simbolo della cucina tradizionale contadina del territorio.*



In occasione della cena ecumenica, gli Accademici si sono riuniti a Scroforio di Terranova Sappo Minulio, presso il ristorante "L'Antico Borgo". Il Delegato Ettore Tigani ha avviato l'incontro con i saluti di benvenuto soffermandosi poi sull'importanza dell'evento, che costituisce l'occasione per sviluppare la valorizzazione degli elementi identitari del territorio, anche attraverso un menu rappresentativo delle caratteristiche delle cosiddette "Tre T" che descrivono la cucina italiana: Tradizione, Territorio e Tipicità.

Il simposio è stato curato dall'Accademica Aurora Placanica che, nel corso della sua brillante relazione, si è soffermata sulle qualità nutrizionali, con gli innumerevoli benefici che ne derivano, e la bontà dei legumi. "Tutti i dati scientifici riconoscono i legumi come alimenti ricchissimi di macro e micronutrienti da inserire con regolarità

nella nostra dieta", ha affermato la relatrice. "Contengono molte fibre, localizzate prevalentemente nella buccia esterna, che funzionano da 'regolatori intestinali' e concorrono a controllare il livello di glucosio e colesterolo nel sangue". "Nella Dieta Mediterranea ricoprono un ruolo di primo piano: ne è consigliato il consumo almeno due-tre volte a settimana". Infine, dopo un lungo *excursus* storico, la Simposiarca si è soffermata anche sulla varietà e gli ecotipi di legumi presenti in Calabria e, più nello specifico, nella Piana degli Ulivi di Gioia Tauro, evidenziando che essi rappresentano un autentico simbolo della cucina tradizionale contadina del territorio. Durante la serata, il Delegato Tigani ha consegnato ai titolari del ristorante il guidoncino, unitamente alla vetrofania e al libro dei settant'anni dell'Accademia. (Ettore Tigani)

e alle autorità accademiche: Ugo Serra e Vittorio Sartorio. Il Delegato Maurizio Pedi, coordinatore della conferenza, dopo aver esposto le motivazioni della scelta di quella

città, ha dato la parola al primo relatore: il giornalista enogastronomico Bruno Sganga, il quale ha tracciato la storia del legume nella memoria dei luoghi, rilevando che



l'uso alimentare nei periodi di carestie o di crisi bellica evoca negli anziani più il ricordo della tristezza di quei tempi che non la gratitudine alimentare. Oggi la conoscenza e la diversa possibilità di scelta alimentare conducono alla cicerchia per un principio salutistico con il rispetto di antiche tradizioni culinarie. Il professor Umberto Anastasi (Facoltà di Agronomia, Università di Catania) ha esposto i punti di forza e di debolezza dell'attuale coltivazione del legume, incoraggiando una produzione migliore con un'offerta più consistente sul mercato, a patto di una domanda adeguata. Il successivo collegamento con la sala, in remoto,

del Sindaco di Campodimele (Latina), Tommaso Grossi, ha riportato all'uditorio diversi incentivi organizzativi sulla cicerchia. Un legume molto consumato dalla popolazione di quei luoghi laziali, con sensibili ricadute salutistiche che sono state altresì oggetto di studi da parte dell'OMS. A seguire, l'Assessore all'Agricoltura del Comune di Aidone, Guglielmo Cutreri, ha riportato l'esperienza della propria comunità nell'uso e nella produzione del legume. Sono intervenuti anche alcuni giovani produttori locali di cicerchia che hanno avanzato le loro richieste a sostegno della produzione. (Maurizio PEDI)

## ENNA

### Gustato il "trionfo di legumi"

*Un piatto composto da lenticchia nera, macco di fava e fagiolo.*

**L**a riunione conviviale ecumenica organizzata dalla Delegazione, guidata da Marina Tagliavere, ha visto la partecipazione di numerosi Accademici. Interessante la relazione della Simposiarca Graziella Fiorenza, che ha catturato l'attenzione attraverso una serie di affascinanti descrizioni e racconti dettagliati, con aneddoti storici, espressioni popolari e persino filastrocche. Gli interventi e le relazioni di Lore-

dana Trovato, componente del CST, e della dottoressa Carla La Placa, imprenditrice agricola, hanno portato una ricchezza di conoscenze e spunti di riflessione particolarmente rilevanti. Presente alla riunione conviviale anche il Consigliere di Presidenza Ugo Serra. Tra le pietanze del menu, gli Accademici hanno potuto gustare il "trionfo di legumi" (lenticchia nera, macco di fava e fagiolo accompagnato da cotenna). (Manuel Bisceglie)



## PALERMO MONDELLO

### Dalle piccole lenticchie di Ustica ai fagioli di Polizzi Generosa

*Storia dei legumi in Sicilia.*

**L**a Delegazione, giunta al suo XX anno, si è ritrovata, per celebrare il tema della tradizionale cena ecumenica, nella magnifica terrazza sul golfo di Mondello dello "Splendid Hotel La Torre". La cena è stata preceduta da una *lectio magistralis* tenuta, sulla scorta delle preziose indicazioni del volume edito dall'Accademia e che ha visto il coordinamento dei due DCST della Sicilia occidentale e orientale, dal professor Giuseppe Di Miceli del Dipartimento di Agra-

ria dell'Università di Palermo. Di Miceli ha parlato con competenza e grande capacità comunicativa della storia, delle qualità organolettiche e nutrizionali e delle difficoltà oggi connesse alla coltivazione delle leguminose da granella nel territorio siciliano. Ha inoltre sottolineato che forse non tutti sanno che in Italia gli ettari di terra coltivati a legumi sono ben pochi rispetto al fabbisogno del nostro mercato e che di conseguenza importiamo soprattutto lenticchie e ceci - legumi ormai sotto il profilo economico con-



siderati vere e proprie *commodity* alla stregua di petrolio, carbone, rame - dal Canada e dalla Turchia, i cui prezzi mettono ovviamente fuori mercato le nostre produzioni. Il professore ha ricordato che, se pure i controlli in importazione sono rigorosi, è però consigliabile spendere di più acquistando prodotti locali preferibilmente biologici come, per la Sicilia occidentale, le piccole equisite lenticchie di

Ustica o i fagioli di Polizzi Generosa. Legumi che, fino a qualche decennio fa cibo dei poveri, oggi sono entrati a far parte a pieno titolo delle tavole più raffinate. Alla applauditissima relazione ha fatto seguito la riuscita cena a tema, curata dai Simposiarchi Max Manfredi e Ornella Tocco Pampalona, il cui menu è stato interpretato al meglio dallo chef Salvo Spada. (Giuseppe Barresi)



### SIRACUSA

## Tra mitologia greca e sapori locali

*Location incantevole e menu a tema.*



**L**a cena ecumenica del 2024 si è svolta in una *location* incantevole di nome e di fatto: la terrazza del ristorante "Incanto", affacciata sul porto piccolo dell'isola di Ortigia. Singolare l'edificio che la ospita, un ex palazzo delle poste trasformato in hotel di lusso, una sorta di moderna *agorà* tra mitologia greca e sapori locali. Lo chef Salvatore Barbara, seguendo le indicazioni dell'Accademia, ha

preparato un menu a tema, raccontando, attraverso i piatti, l'importanza dei legumi. La serata si è svolta in un clima conviviale e sereno e si è caratterizzata per la presentazione del testo sui legumi, illustrato dalla Delegata Rosalia Maria Sorce e dalla Consultrice Anita Rubera, componente del CST. A seguire, l'accoglienza della nuova Accademia Concetta Messina.

### Europa

### Germania

### COLONIA

## Una serata all'insegna dei legumi

*L'armonia dei sapori della tradizione contadina sarda.*

**I**n occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è riunita presso il ristorante "Zippiri" per una serata speciale dedicata al mondo dei legumi. Per onorare il tema dell'anno, il Simposiarca Natale Di Rubbo e lo chef Marco Piras hanno elaborato un menu che ha saputo celebrare, in modo origina-

le, l'armonia tra i sapori della tradizione contadina sarda e quelli moderni. Ogni portata è stata accolta con entusiasmo dai commensali, che hanno apprezzato non solo l'ottima cucina e la presentazione delle varie portate, ma anche l'atmosfera allegra e conviviale. La cena è iniziata con una vellutata di

### Sardegna

### OGLIASTRA

## Tradizione ogliastrina a tavola

*Una cucina ricca di sapori, preparata con poca spesa e molta fantasia.*

**A**tmosfera di festa nell'elegante sala del ristorante "Arbataras", per celebrare il menu dell'anno dedicato ai legumi. Una tavola allestita a tema e di squisita originalità e raffinatezza. Il cuoco Alberto, insieme al suo staff, ha dato il meglio di sé raggiungendo un gradimento altissimo. Dopo la cena, l'Accademia Irene

Boero ha presentato il volume della "Collana di Cultura Gastronomica" descrivendo il lavoro svolto dal Centro Studi.

Ogni portata è stata abbinata a un calice di vino, rigorosamente scelto e selezionato dal patron Marino. I piatti erano tutti ispirati e preparati secondo la tradizione sarda ogliastrina. (Irene Boero)



zucca e ceci al rosmarino, che ha riscaldato il palato con le sue note autunnali e avvolgenti. Ogni piatto è stato accompagnato da un'appassionante descrizione fornita da Michele Lauricella, proprietario del ristorante "Zippiri", mettendo in risalto gli ingredienti di qualità e i piatti preparati con grande cura. Oltre all'ottimo cibo, i commensali

hanno condiviso storie e aneddoti legati alle proprie esperienze culinarie relative alla tradizione dei legumi. Nel corso della serata, sono state consegnate le insegne al nuovo Accademico Stefan Palm. Gli Accademici hanno molto apprezzato la cena e si è pertanto consegnata la vetrofania del 2024. (Natale di Rubbo)

## Principato di Monaco

### PRINCIPATO DI MONACO

## Sensazioni, odori e fragranze di casa

*La cucina della chef reatina Laura Marciani ha magistralmente interpretato il tema dell'anno.*

**P**er celebrare il rituale della cena ecumenica che prevedeva la valorizzazione di fagioli, ceci e altri legumi, la Delegazione ha invitato, nei prestigiosi locali dello Yacht Club Monaco, la chef del ristorante "Hotel degli Angeli" di Magliano Sabina (Rieti),

Laura Marciani. La scelta della chef è stata condivisa dagli Accademici in quanto artefice di una cucina del territorio che trasmette calore, gioia, sensazioni, odori e fragranze di casa, rispettando le tradizioni regionali con una continua ricerca di sapori e saperi nel rispetto as-

soluta delle materie prime, tutte selezionate e di alta qualità.

La riunione conviviale è iniziata con un aperitivo di benvenuto con focaccia di legumi, lenticchie e lupini. Per restare fedele al tema della serata, è stata servita una polentina di fave secche con nocciole dei Cimini e guanciale croccante: piatto piacevolissimo che ha riscosso un grande successo tra i commensali. A seguire, il primo piatto con gnocchetti fatti a mano, solo acqua e farina, con ceci e rosmarino. Veramente delizioso! Come piatto principale, Laura ha preparato una suprema di faraona alla leccarda con cicoria saltata, peperoncino e fagioli bianchi del

Purgatorio, gustosissima e ben congegnata.

Un dolce al profumo di castagne ha chiuso la serata. Da segnalare la presenza dell'amico Accademico di Siena Valdelsa, Mario Valgimigli, che ha portato a Montecarlo, in abbinamento ai piatti della chef, tre delle migliori annate dell'ultimo decennio del Brunello di Montalcino Tenuta Poggio degli Ulivi nella Val d'Orda.

Il Delegato Luciano Garzelli ha ringraziato, a nome di tutti i partecipanti, oltre 50 Accademici, la chef per avere così magistralmente interpretato il tema dell'anno e le ha consegnato il piatto dell'Accademia. (Luciano Garzelli)

## Regno Unito

### LONDRA

## Varietà di ricette regionali

*Interpretate con maestria dallo chef che ha voluto concludere con un'inedita torta al cioccolato e lenticchie.*

**L**a Delegazione si è riunita nel "Ristorante Brasserie" a Notting Hill, quartiere iconico della città, per questo evento che ha impegnato lo chef Andrea Denaro nella realizzazione di piatti fuori menu, ispirati al tema della serata. Il locale è della famiglia Fraquelli, da generazioni impegnata nella ristorazione a Londra. Alberto, uno dei proprietari, era presente alla cena e ha condiviso con gli Accademici l'allegria che ha accompagnato l'ecumenica. Hanno partecipato una cinquantina di persone, fra cui Aurora Russi, Consigliere d'Ambasciata per stampa e cultura, e Giovanni Sacchi, Direttore dell'ICE e Accademico onorario. Il Delegato ha illustrato il libro che è stato consegnato, soffermandosi sulla varietà delle ricette regionali,



alcune delle quali sono state preparate da Andrea, come, per esempio, il risotto con cicerchia e cozze, veramente ben realizzato. Particolarmente apprezzati anche le panelle, la zuppetta di lenticchie, il filetto con crema di cannellini e l'inedita torta al cioccolato e lenticchie, servita con liquore all'amaretto. Molti applausi alla fine per lo chef Andrea, il proprietario Alberto Fraquelli, il personale di sala, che ha svolto un servizio attento e caloroso, e per la Simposiarca, la Vice Delegata Sidney Ross, per l'organizzazione impeccabile. (Maurizio Fazzari)

## Nel Mondo

### Stati Uniti d'America

### BOSTON

## Legume dinner

*Massimo Morgia, un'istituzione per la comunità italiana, ha preparato un menu raffinato.*

**L**a Delegazione ha celebrato la cena ecumenica visitando il ristorante "Massimo's" a Portsmouth in New Hampshire. Massimo Morgia, con il suo team di chef, rappresenta un'istituzione per la comunità italiana del New Hampshire e ha aperto la sua attività già nel 1994. Il team di chef ha preparato un menu raffinato completamente

a base di legumi. Molto apprezzati sono stati il trio di salsicce su un letto di fagioli, la ribollita e il dolce fatto esclusivamente con i legumi.

Massimo Morgia ha colto anche l'occasione per presentare agli Accademici il documentario da lui co-prodotto: "The Lost North End: diaspora della comunità italiana di Portsmouth". (Enrico Vietri)





## PIEMONTE

**ALBA LANGHE**  
27 settembre 2024

Ristorante "Villa San Carlo" di Carlo e Paola Zarrì, in cucina Carlo Zarrì. ● Corso Divisioni Alpine 41, Cortemilia (Cuneo); ☎0173/81546; info@hotelsancarolo.it, hotelsancarolo.it; coperti 25+28 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie metà novembre - fine marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** ovetto ricomposto con frittata di erbe, cannolo di sfoglia con maionese alle nocciole, tomino di langa con granella di nocciole, cipollotto caramellato; risotto Carnaroli mantecato con punte di rosmarino servito in foglia di lardo; filetto Sophia Loren con contorno di stagione; dolce San Carlo fantasia di nocciole.

**I vini in tavola:** Dolcetto Terrazzamenti di Cortemilia Doc (Patrone); Sassisto Langhe Doc (Bera).

**Commenti:** La visita in Alta Langa a Carlo Zarrì, chef di Casa Italia alle Olimpiadi dal 2002 a tutt'oggi, conferma le sue grandi qualità e il merito di essere un vero ambasciatore della cucina di Langa nel mondo. Un menu importante, frutto anche delle sue conoscenze culinarie internazionali. Aneddoti e curiosità della sua esperienza hanno allietato la riunione conviviale.



**ASTI**  
25 settembre 2024

Ristorante "Cascina Collavini" di Cristina Collavini, in cucina Bruno e Carmen Collavini. ● Strada Traniera 24, Costigliole (Asti); ☎0141/966440; info@ristorantecollavini.it, www.ristorantecollavini.it; coperti 60. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì. ● Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** stuzzichini della casa con Barbera vivace, carne cruda battuta al coltello; caramelle di fonduta al burro e salvia; brasato di vitello al Barbera con verdure di stagione; gelato artigianale al fiordilatte con "cognà".

**I vini in tavola:** Gøj (Cascina Castlet); Favorita (Fratelli Giachino); Barbera d'Asti S. Gozzellino (Bricco Lù); Moscato d'Asti (Sant'Anna).

**Commenti:** L'appuntamento con la vendemmia ha riunito gli Accademici in questo locale dove si respira un'aria di tradizione e di familiarità. I Simposiarchi Paolo Bongiorno e Silvana Ferrato hanno

elaborato un menu in pieno rispetto del tema e della tradizione, accompagnato da un'attenta ricerca della materia prima. Dopo un sobrio aperitivo, una serie di portate tipiche del territorio, con una gradita divagazione rappresentata dalle "caramelle". I Simposiarchi hanno illustrato il menu e la storia del locale con grande dovizia di interessanti particolari.

**NOVARA**  
3 ottobre 2024

Ristorante "Osteria San Giulio" di Osteria San Giulio di Guglielmetti Andrea e C snc, in cucina Nadia Garzolini e Cristian Marchetti. ● Via Dulzago snc - Frazione Dulzago, Bellinzago Novarese (Novara); ☎0321/98101, cell. 331/6318747; andrea@osteriasangiulio.it, www.osteriasangiulio.it; coperti 60+20 nel periodo estivo (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; 24 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ● Valutazione 8,75.

**Le vivande servite:** salumi novaresi, carne cruda in bagna freida, insalata russa, sformato di zucchine con salsa di peperone, sottaceti; agnolotti piemontesi, paniscia; anatra arrosto con timo e limone e patate al forno; torta di mele con zabaione; tiramisù; bunet.

**I vini in tavola:** Eresia (I Dof Mati); Nebbiolo Valentina (Il Roccolo).

**Commenti:** Apprezzatissima riunione conviviale con i piatti di una volta serviti in porzioni generose. Tutto è stato preparato in casa e cucinato con grande capacità. Ottimi gli antipasti, paniscia cotta all'onda e ben amalgamata, ben conditi gli agnolotti e superba l'anatra al forno. Buoni i dolci. Ben abbinati i vini, tra i migliori delle Colline Novaresi. Servizio veloce e attento. Buon rapporto qualità-prezzo. Piacevole osteria di campagna ubicata in una badia fondata nel XII secolo e successivamente rimaneggiata. Scelta adatta per una piacevole gita fuori porta.

**VAL D'OSSOLA**  
19 settembre 2024

Ristorante "Marconi" di Denis Croce, anche in cucina. ● Via Pellanda 21, Crodo (Verbania); ☎0324/618797, cell. 339/4688468; info@ristorantemarconi.com, www.ristorantemarconi.com; coperti 45+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** Crodino, succo d'arancia e lime e gamberi in pastella croccante, crostatina di frolla salata con pesto, patate, fagiolini e coulis di pomodoro confit, galantina di coniglio con lardo alle erbe fini, terrina di vitello con pan brioche e gelatina al Crodino; ravioli caserecci con ricotta, barbabietola, formaggio nostrano e polvere di pane nero; faroona ripiena di vitello da latte e nocciole, pancetta croccante, salsa allo Chardonnay e patate sabbiose; sorbetto ai frutti di bosco; fiocca della val Formazza con salsa al lampone.

**I vini in tavola:** Chardonnay e Barbera d'Asti (Patareina).

**Commenti:** Serata dedicata all'aperitivo Crodino, la storica bevanda analcolica lanciata sul mercato nel 1965 e che si è conquistata una grande notorietà in Italia e all'estero. Si inizia un'ora prima della cena con la visita guidata all'interessante museo delle acque minerali di Crodo. La serata prosegue al ristorante "Marconi", già visitato in passato, dove, nella sala rinnovata, vengono presentati numerosi ospiti degli Accademici. A tavola, lo chef Denis Croce ha introdotto i suoi piatti, quasi tutti realizzati con prodotti locali: molto apprezzati i ravioli caserecci con ingredienti di aziende situate nelle vicinanze. Finale con le caramelle "Le Crodine" create e realizzate dallo chef.

**VERBANO-CUSIO**  
26 settembre 2024

Ristorante "Locanda '81" di Andrea Capra, anche in cucina. ● Piazza Giuseppe Garibaldi 35, Verbania Pallanza (Verbania); ☎0323/361528, cell. 349/6506474; locanda81@gmail.com, Instagram locanda81; coperti 30+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** carpaccio di trota salmonata, insalata di carciofi crudi e maionese alla barbabietola; paccheri al ragù bianco di vitello, porro croccante e pecorino romano Dop; soufflé al cioccolato con gelato al caramello salato e nocciole.

**I vini in tavola:** Colline Novaresi Doc bianco; Colline Novaresi Doc rosso.

**Commenti:** Ambiente raccolto, con possibilità, nella bella stagione, di posti all'aperto. Il locale si trova in stretta prossimità della chiesa di Pallanza San Leonardo e con apertura verso piazza Garibaldi, dalla quale si può godere la vista del golfo Borromeo del Lago Maggiore e dei monti sopra Stresa, tra i quali prevale il Mottarone.



## LIGURIA

**ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE**  
13 settembre 2024

Ristorante "Dau Vescu" di Giuseppe Leoni, in cucina Franca Morro e Denis Leoni. ● Via Divizia 62, Andora (Savona); ☎0182/680610; coperti 45+10 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** ravioli fatti in casa con borragine locale all'olio evo della Val Merula o al ragù; coniglio in casseruola

con pinoli e olive taggiasche, con verdure di stagione; torta di mele.

**I vini in tavola:** Dolcetto delle Langhe Doc.

**Commenti:** Straordinaria riunione conviviale nella sua semplicità, in uno dei locali storici, aperto da oltre un secolo, sulla strada che da Andora va verso il passo del Ginestro. Si respira la Liguria autentica, in cui si può provare ancora l'emozione di piatti fatti bene che restano a lungo nella memoria gustativa. Simpatico il servizio e vino adeguato al menu. Una trattoria da frequentare con assiduità sicuramente.



## LOMBARDIA

**BRESCIA**  
18 settembre 2024

Ristorante "Cella 404" di Giacomo Signorini, in cucina Haiman. ● Via Spalto San Marco 27, Brescia; ☎030/3752955; info@cella404.it; coperti 90+150 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** arancino e canazzo; tortiglioni in salsa eoliana; cotoletta alla palermitana e insalata siciliana; gelato furbo salato al pistacchio.

**I vini in tavola:** Nadaria Spumante brut 2023 bianco; Cerasuolo di Vittoria Docg 2022 (Valle dell'Acate).

**Commenti:** Una location invidiabile in centro, che ha proposto un menu a tema: "sapori, colori e profumi unici della cucina siciliana". L'arancino accostato al canazzo (contorno di verdure di stagione cotte in umido in padella) è risultato superlativo, così come il connubio cotoletta alla palermitana con la fresca insalata. Saporito e leggero il primo piatto. Sublime il gelato furbo, fatto senza gelatiera e senza uova, sapido per l'ottimo fine cena. I vini abbinati sono stati molto apprezzati, soprattutto il Cerasuolo di Vittoria. Applausi per la relazione sulla storia dei piatti e la Dieta Mediterranea, da parte dei Consulitori Pedercini e Macca, e al cuoco per l'ottima cucina.

**LARIANA**  
17 settembre 2024

Ristorante "Quercus Tenuta de l'Annunziata" di Tenuta de l'Annunziata società agricola semplice di Guffanti, in cucina Domenico Ruberto. ● Via Dante Alighieri 13, Uggiate con Ronago (Como); ☎031/949352; quercus@tenutadelannunziata.it, www.tenutadelannunziata.it; coperti 50+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** fiore di zucchini farcito con ricotta, funghetti di prato e spinacino novello; ravioli alla panzanella; filetto di manzo con erbetto, gelée di gazpacho di cetriolo; mini crêpe suzette e gelato alla verbena.

**I vini in tavola:** Astore Ortrugo spumante brut metodo naturale; Gufo Gutturino superiore (entrambi Tenuta de l'Annunziata).

**Commenti:** Purtroppo pochi Accademici hanno goduto della bellissima serata offerta dal "Quercus". Un ambiente raffinato e un servizio di sala caratterizzato da cortesia e professionalità decisamente non facili da trovare. Ottima la cucina affidata alle mani sapienti di Domenico Ruberto e della sua squadra. Molto apprezzato l'intero menu, realizzato quasi completamente con prodotti della tenuta agricola de l'Annunziata. Particolarmente apprezzati i fiori di zucchini, i ravioli di panzanella e gli accompagnamenti del filetto (zabaione salato e gelée di gazpacho di cetriolo). Ottime e scenografiche le crêpe suzette flambé al tavolo.

#### MILANO DUOMO 12 settembre 2024

Ristorante "Gli Orti del Belvedere" di Francesco Baccaro, in cucina Jerome Maitining. ●Via Orti 10, Milano; ☎02/49781425; info@gliortidelbelvedere.it, www.gliortidelbelvedere.it; coperti 50+30/40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1,

**Le vivande servite:** polpo arricciato grigliato su pietra lavica con purè di fave e friggittelli; calamarata "Pastificio Agricolo Mancini" in crema di cima di datterino, calamaro tostato e pane aromatico; trancio di spigola scottata al timo, crema di porri e patate, erbetto al vapore e pomodoro confit; blancomisù.

**I vini in tavola:** Bacio della Luna metodo classico brut (Pra' della Luna); Lugana Doc 2023 (Villabella).

**Commenti:** Il convivio ha celebrato la cucina di mare in un ambiente moderno. Matteo Tanteri, Simposiarca con la collaborazione di Francesca Brunelli, ha concordato il menu con il patron Baccaro, sempre attento nella scelta delle materie prime. La cena ha riscosso unanime apprezzamento. La cottura perfetta del polpo è stata molto apprezzata e curiosità ha destato il dessert: l'assenza dei tuorli nel tiramisù ha reso il dolce più leggero e adatto alla fine di una cena importante. Baccaro ha poi ricordato le continue sfide della ristorazione moderna in un contesto complesso come quello di Milano. Ha infine presentato la brigata con lo chef Maitining, al quale è stato donato dalla Delegata un volume dell'Accademia.

#### MILANO NAVIGLI 21 settembre 2024

Ristorante "Via Stampa" di Marco Guzzetti, in cucina Danilo Bonanno. ●Via Stampa 8, Milano; ☎02/30554088, cell. 347/6619882;

prenota@viastampa.it, www.viastampa.it; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** violino della Valchiavenna, blu e quadro di capra (Azienda agricola il Boscasso), fichi San Pietro, pane di lievito madre e burro montato, pan brioche con fegatini di pollo e cipolla di Tropea; tagliolini al ragù bianco di cortile; raviolo di amaro con olive taggiasche e stagionato di capra; carne cruda e acciuga; friggittelli dell'orto; riso e latte, limone, salsa inglese.

**I vini in tavola:** Chiavennasca Pietrisco 2021 (Boffalora); Crémant de Bourgogne (Vignoble Angst); Vermentino Scaglia 2022 (Podere del Maro).

**Commenti:** Bistrot di quartiere per riscoprire "lo stupore delle cose semplici e rinfancare cuori nostalgici", racconta Marco Guzzetti, patron con l'amore per la terra. La cucina dipinge incontri fra le materie prime e i loro protagonisti. Dal profumo del ragù di cortile della nonna con i valori del riuso, al riso e latte, fino all'essenzialità della carne cruda salata dall'acciuga che racconta il legame col mare. E al carattere del raviolo di olive taggiasche e capra. Quest'armonia si ricalca nella vocazione di cantina di piccoli vigneron e la sperimentazione dei fermentati italiani. Insieme a Valerio Visintin, gli Accademici hanno stupefatto le curiosità sul "Sapore della critica gastronomica".

#### SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 26 settembre 2024

Ristorante "Enoteca Finzi" di L.B.F. srl, in cucina Fabio Broccaoli. ●Piazza Finzi 1, Rivarolo Mantovano (Mantova); ☎0376/99656; info@enotecafinzi.it, www.enotecafinzi.it; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie 1-10 gennaio e 16-26 agosto; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** salame, prosciutto, ciccioli; risotto con zucca e gorgonzola dolce; filetto di maialino nero al forno, patate al rosmarino; torta cioccolato e pere.

**I vini in tavola:** Rosé Riviera del Garda Classico Doc (Avanzi); Cabernet del Garda Doc (Gozzi).

**Commenti:** Piacevole serata a tavola, nell'ambiente confortevole dell'"Enoteca Finzi" che accoglie la Delegazione dagli storici portici che si affacciano sulla bella piazza di Rivarolo Mantovano. La cena ha confermato le qualità della cucina e l'ottima organizzazione della sala che offre un servizio attento nei tempi e nei modi. Dopo il classico buffet di benvenuto, con proposta di salumi del territorio e ciccioli, il primo ha presentato una versione del risotto di zucca mantecato con il gorgonzola dolce cui è seguito il filetto di maialino nero cotto al forno accompagnato dalle patate al rosmarino. Tutte le portate sono state apprezzate e ben abbinate ai vini, rosé spumante e rosso, serviti in tavola.

#### VARESE 18 settembre 2024

Ristorante "Acqua Restaurant" di Davide Possoni, in cucina Alessandro Menoncin. ●Via Corridoni 1, Olgiate Olona (Varese); ☎cell. 351/7302292; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** cannolo di olive taggiasche, baccalà mantecato e prezzemolo, sciatt valtellinesi come un bigné, bacio di dama lasagna, cialda all'aneto, ricotta e trota marinata e affumicata; sorbetto di gazpacho di pomodoro e fragola con olio al basilico e popcorn di parmigiano, sgombro bruciato con aceto di carote, olio al timo e carote fermentate, tatakì di tonno su salsa nikkeie e avocado scottato; risotto riserva San Massimo con borragine, agrumi e frutti di mare; pescato del giorno e biette aglio, olio e peperoncino; tagliata di fassona piemontese con funghi shitake e salsa umami al tartufo nero estivo; cremoso di ricotta, fichi freschi caramellati e noci, piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Berlucchi (Freccianera); Sharis (Livio Felluga); Moscato d'Asti.

**Commenti:** C'è stata grande professionalità da parte dei camerieri nel seguire 80 commensali. La cena, molto gradita, constava di un aperitivo di passaggio e un menu di benvenuto servito al tavolo, accompagnato da un ottimo Berlucchi che ha aperto la cena. Poi sono arrivati il primo e i due secondi piatti che, pur in piccole porzioni, hanno soddisfatto. Il pescato del giorno, freschissimo, aveva una carne straordinaria e la fassona è stata un'esplosione di sapore. Il cremoso ai fichi, un po' pesante, ha chiuso una cena veramente unica. La cucina, la scelta delle materie prime, l'impiattamento e la presentazione sono stati di altissima qualità. Amore, passione, cura, dedizione, il motto del ristorante.



#### TRENTINO - ALTO ADIGE

#### BOLZANO 19 settembre 2024

Ristorante "Luggin Steffelehof" di Hermann Luggin, in cucina Andreas e Margit. ●Via Heppenheim 11, Caldaro (Bolzano); ☎0471/963608, cell. 339/6862509; www.luggin-steffelehof.com/it, IG: @luggin\_steffelehof FB: Luggin Steffelehof; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie da metà dicembre a inizio marzo; giorno di chiusura da domenica a martedì. Sempre a pranzo. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** tris di ravioli di farina integrale con zucchine e melanzane "Schlutzkräpfen" (mezzelune di farina integrale e farina di segale con ripieno di spinaci e patate); ravioli di pomodoro con ripieno di formaggio fresco; canederli pressati con ripieno di formaggio grigio con porri e cipolle fritte; guancia di manzo con polenta integrale cotta in pentolone di rame; gelato di cannella su mele cotte.

**I vini in tavola:** Piwi Piwandi; Piwi Aritos (entrambi Luggin-Steffelehof).

**Commenti:** A ridosso della strada del vino nella cittadina di Caldaro, questo è un tipico *Buschenschank* (taverna o agriturismo tradizionali) che tenta però di innovare sulla tradizione. A partire dai vini Piwi prodotti a km 0 nella cantina dello stesso locale, la cucina propone anche alcune rivisitazioni non eccessive. Il locale rustico ma elegante, e soprattutto molto caratteristico, si presta ai cosiddetti *Törggelen*, la tradizionale conviviale e gustosa "merenda" innaffiata dal vino nuovo che organizzavano e organizzano i contadini locali. Molto curata la presentazione dei piatti e di particolare gradimento quella della guancetta con la polenta nel tipico pentolone di rame. Gustoso il dessert.



#### VENETO

#### BELLUNO-FELTRE-CADORE 9 ottobre 2024

Ristorante "Alle Codole" della famiglia Tibolla, in cucina Oscar Tibolla. ●Via XX agosto 27, Canale d'Agordo (Belluno); ☎0437/590396; info@allacodole.eu; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** salmone marinato e affumicato a freddo, tartare di sorana e foie gras d'anatra; gnocchi di zucca su prosciutto d'anatra; risotto con pancina di maialino croccante; guancia di vitello in umido; cheese cake alle fragole con terra al cioccolato e ragù di fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry (Toni d'Oro); Pecorino; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Spinelli).

**Commenti:** Si è svolta la riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Federico Costa a Canale d'Agordo, al ristorante "Alle Codole". Una giornata stupenda, in mezzo a monti e vallate che ogni volta riescono a stupire per la loro bellezza, in un bel locale, dove gli Accademici sono stati accolti nel modo migliore che si possa immaginare. Senza dubbio uno degli ottimi ristoranti della provincia di Belluno.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

**PORDENONE**  
20 settembre 2024

Ristorante "La Ciotola" di Roberto e Stefano Cover dal 1995, in cucina Stefano Cover. ●Via S. Antonio 19, Pordenone; ☎0434/590777; roberto@ristorantelaciotola.it, www.ristorantelaciotola.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto e 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** crema fredda al pomodoro fresco con gamberi al vapore, tocco di burrata e verdure croccanti; riso Carnaroli mantecato con calamaretti spillo e pomodorini; trancio di centrofolo viola al forno con patate e cipolla rossa di Tropea; tarte tatin di mele con gelato vaniglia.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla (3 33 Tre Trentatre); Friulano Collio (La Rajade); Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Il Simposiarca Alberto Solza, per celebrare il primo appuntamento dopo la pausa estiva, ha scelto questo elegante ristorante di terra e di mare che, nel 2025, festeggerà 30 anni di attività. Ottimo l'antipasto: un inno al pomodoro. Gustoso il risotto fresco e saporito anche se trovato poco mantecato da alcuni Accademici. Trancio di centrofolo viola ottimo e ben cotto, anche se forse sarebbe stato meglio non abbinarlo alla cipolla rossa di Tropea che ha un po' coperto il gusto delicato del pesce. Apprezzata da tutti la scelta del pesce: finalmente un locale che non propone la solita orata o branzino! Ottimo il Friulano servito. Tarte tatin ben abbinata al Passito di Pantelleria. Servizio attento e cortese.

**TRIESTE**  
18 settembre 2024

Ristorante "Bollicine" di Maurizio Procentese, in cucina Fabio Fragiaco. ●Piazza Sant'Antonio Nuovo 2/a, Trieste; ☎040/771041; info@bollicinetrieste.it, www.bollicinetrieste.it, www.facebook.com/LeBollicineTs; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di febbraio e settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** spiedino di triglia impanata, sardoni marinati a freddo, fior di sale con olio evo, pomodorini e kat-subushi; raviolo di melanzane e purè in busara di scampetti; trancio di rana peccatrice cotta a bassa temperatura con salvia, patate al forno; sorbetto all'uva fragola con liquore di Terrano.

**I vini in tavola:** Franciacorta Doc brut Anteprema (Bersi Serlini); Isonzo Pinot Bianco Dop 2018 (Amandum).

**Commenti:** Il ristorante si trova nella magnifica piazza dominata dalla monumentale chiesa di Sant'Antonio Nuovo, dove la "riunione conviviale in centro città" si è svolta in un intimo ambiente moderno e accogliente. La sequenza dei piatti ha riscosso unanime apprezzamento per l'equilibrio e la qualità, con particolare lode allo spiedino di triglia e ai raffinati ravioli in busara. Ottimi il servizio e la cura nelle presentazioni, accolte con entusiasmo dai commensali. La cena è stata preceduta da interventi introduttivi all'impostazione della serata, che si è poi sviluppata con scambi di impressioni sulle varie pietanze, sottolineando l'importanza del confronto nella cultura accademica.



## EMILIA ROMAGNA

**BOLOGNA**  
25 settembre 2024

Ristorante "Ristorante San Pietro" di Antonio e Roberto Silvestri. ●Via de' Gessi 5, Bologna; ☎051/0954772; ristorantesanpietrobologna@gmail.com, www.ristorantesanpietrobologna.it, www.instagram.com/ristorantesanpietro; www.facebook.com/ristorantesanpietrobologna; coperti 45+26 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 8-20 gennaio; 20 agosto - 2 settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** millefoglie di parmigiana di melanzane; scottadito di agnello alla griglia con patate (o in alternativa medaglioni di maiale con fagiolini e salsa di gorgonzola); tortino di ricotta e pere.

**I vini in tavola:** Sangiovese superiore Doc; Pignoletto frizzante Doc (entrambi Merlotta).

**Commenti:** In pieno centro storico, ma appartato e tranquillo, il ristorante assume l'aspetto attuale nel 2016, quando i fratelli Silvestri rimodernano, con gusto ed eleganza, un locale noto ai bolognesi e agli studenti per le sue pizze. Il menu combina piatti di carne e di pesce, specialità locali e pietanze della costiera amalfitana, terra di origine dei proprietari, molto attenti alla qualità di cibo e servizio. La tradizione in cucina viene rispettata con l'aggiunta di piccoli tocchi inventivi, che niente tolgono al gusto. La Delegazione ha degnamente festeggiato il ritorno dopo le vacanze estive, cenando all'aperto in una suggestiva viuzza medievale, tra allegre conversazioni e stuzzicanti assaggi.

**CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA**  
25 settembre 2024

Ristorante "Soffi di Venti" di Aliona Rusnac, in cucina Barari Vitali. ●Via Sabbionara 5, Ozzano Emilia (Bologna); ☎cell. 377/5937114; alionarusnac@gmail.com; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** tortellini fritti con salsa di parmigiano, crostino di polenta servita con squacquerone e pomodorini confit; tagliatelle verdi con prosciutto crudo di Parma e limone bio; tortelli con mascarpone e porcini al burro; grigliata mista in grill Kamado con verdure grigliate (costina di maiale, coppa, salsiccia e filetto di bovino), cheesecake con umami di lamponi e fragole.

**I vini in tavola:** Viorica (Château Purcari, Moldavia); Aurora Fetească Neagră (Fautor, Moldavia).

**Commenti:** I vini del Paese che ospita la cantina più grande del mondo, sulla tavola della riunione conviviale. Il Delegato Andrea Stanzani è andato alla scoperta di una realtà vinicola moldava ai più sconosciuta, ma che vanta il Guinness World Records per ospitare la più grande collezione di vini al mondo. La Delegazione ha, così, deciso di abbinare ai piatti, sapientemente realizzati dalla brigata di cucina del ristorante, due vini moldavi. A conclusione della serata, il Delegato ha suonato la campana e si è complimentato con le brigate di cucina, di sala e con la titolare per l'eccellenza dei vini proposti, molto graditi.

**CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO**  
22 settembre 2024

Ristorante "Il Girone dei Golosi" di Simone e Veronica Nannini, in cucina Simone Nannini. ●Via Cremonino 50, Cento (Ferrara); ☎051/6831057; info@ristoranteilgironedeigolosi.it, www.ristoranteilgironedeigolosi.it; coperti 25+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** passatina di ceci con mazzancolle, calamari bel paese; mezzi occhi di lupo, calamaretti spillo, datterini confit e muddica atturrata; filetto di merluzzo gratinato in bianco, patate sabbiose, finocchio in insalata di arancia; pere all'Amarone, mousse di cannella; pasticceria piccina.

**I vini in tavola:** Trento Doc (Albino Armani); Coccocciola Igp (Tenuta Ulisse); Cannelino di Frascati Docg (Fontana Candida).

**Commenti:** Il Simposiarca Ferruccio Pagnoni, con la splendida collaborazione dello chef Simone, ha condotto gli Accademici in un percorso di piatti e sapori scoperti e provati nel proprio ampio "girovagare" l'Italia. Piatti semplici o elaborati, ma mai anonimi. Particolarmente apprezzati dagli Accademici i sorprendenti "calamari bel paese" e le "pere all'Amarone".

**CESENA**  
25 settembre 2024

Ristorante "Onda Blu" di Jana Varcakova e Maurizio Campedelli, in cucina Thomas Bernardini e Mattia Nicolini. ●Via Orsa Minore 1, San Mauro Mare (Forlì-Cesena); ☎0541/344886, cell. 333/6665529; info@ristoranteondablublu.com, www.ristoranteondablublu.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di febbraio; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** antipasto caldo al vapore con razza, canocchie, gamberi rosa e mazzancolla; risotto con vongole, polpa di canocchie, calamaro e mazzancolla; gratinato con mazzancolla, spiedini di sogliola e di totano, calamaro e cannelli; semifreddo di arachidi con cioccolato bianco e salsa passion fruit.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Enrico Gatti); Terlaner 2023 Alto Adige Doc (Terlan).

**Commenti:** La riunione conviviale si è tenuta presso il ristorante "Onda Blu", elegante locale rinomato per la sua cucina di mare. La serata è stata allietata da una folta e calorosa presenza di Accademici e ospiti, tra cui il Delegato di Riccione-Cattolica Fabio Giavolucci. Dopo l'aperitivo è stato servito un ricco e articolato menu, nel complesso abbastanza apprezzato. Il momento centrale è stato il passaggio della campana accademica avvenuto tra il Delegato uscente Claudio Cavani e il neo Delegato Fabrizio Fabbri, che ha delineato le linee del futuro mandato e presentato i nuovi Consulitori. La serata si è felicemente conclusa con la consegna di una litografia celebrativa ai ristoratori e alla brigata di cucina.

**FERRARA  
RAVENNA**  
25 settembre 2024

Ristorante "La Caletta" di La Caletta. ●Viale Giosuè Carducci 70, Lido degli Estensi, Comacchio (Ferrara); ☎cell. 333/1490446; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** pâté di fegato di anguilla con pan brioche e saba, sandwich di triglia croccante con crema di fagioli; paccheri di grano duro con salsa di canocchie sgusciate; trancio di ricciola arrostito, con insalata belga grigliata e burrata; millefoglie croccante con crema chantilly e caramello.

**I vini in tavola:** Aiba brut rosé 2022 (Cor-te Marconi); Monaco Ribelle Doc 2023 (La Monacesca); Nes Passito di Pantelleria Doc 2022 (Pellegrino).

**Commenti:** Le Delegazioni si sono riunite in un ristorante situato in una località balneare del litorale. I piatti, attentamente selezionati dai Simposiari Antonio Braggaglia e Paolo Rollo, Accademici di Ferrara, erano tutti legati da un unico filo conduttore: i prodotti dell'Adriatico settentrionale. L'accurata scelta di materie prime, grazie ad accostamenti moderni ma semplici

e legati alla tradizione, ha prodotto una cucina con sapori veri, pieni e schietti, in un equilibrio d'insieme molto apprezzato. L'utilizzo della saba ha richiamato alla memoria sentori di un passato ancora attuale. Ottima la scelta dei vini. Unanime il plauso, in un cordiale clima di amicizia e collaborazione fra le due Delegazioni.

### REGGIO EMILIA 17 settembre 2024

Ristorante "Lago di Gruma" di chef Antonio Pignataro, anche in cucina. ● Vicolo Lago 7, Campegine (Reggio Emilia); ☎ 0522/679336; anto.chef@libero.it; coperti 50. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a luglio e 2 ad agosto; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** friselline con pomodoro fresco e burrata pugliese, seppie al vapore con crema di piselli; ravioli di branzino con timo e peperoni dolci; involtino di orata con melanzana, pomodoro confit e pecorino di Pienza; piccola pasticceria, fichi ripieni di crema pasticciera glassati con salsa al Porto.

**I vini in tavola:** Opera Asolo Prosecco (Tenuta San Giorgio); Vinosia Falanghina (Cantina C.da Nocelleto).

**Commenti:** Grande esperienza nella gestione delle materie prime e una forte spinta alla contaminazione dei sapori e dei gusti, fanno di questo ristorante un *unicum* in provincia di Reggio Emilia. L'esperienza lucana dello chef, unita alla profonda conoscenza del mondo enogastronomico emiliano, permette la creazione di piatti di assoluta qualità e di sapore intrigante. Un'ottima cantina e un servizio impeccabile aggiungono valore a questo interessantissimo ristorante reggiano.



## TOSCANA

### APUANA 19 settembre 2024

Ristorante "Circolo Il Castello" di Circolo ASI Castello Carlo Azzioni, in cucina Carlo Azzioni e Veronica Venturini. ● Via Romana Ovest 41, Montignoso (Massa Carrara); ☎ cell. 324/5824595; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** assaggi de "Il Castello" a base di verdure; zuppa di cavolo e fagioli; tordelli alla massese; gallettino cotto in forno a legna; baccalà in bianco, contorno di cipolle e radicchio alla brace; torta di riso.

**I vini in tavola:** Borgone Toscana Igt (Carmigliano di Montalcino).

**Commenti:** Il "Circolo Il Castello", fondato nel 1998 da Carlo Azzioni, è una realtà pittoresca, molto conosciuta e apprezzata da avventori locali e da turisti. Questo singolare luogo è stato scelto dalla Simposiarca Monica Colombani che ha curato il primo appuntamento accademico autunnale della Delegazione. Riunione conviviale molto partecipata da Accademici e graditi ospiti. Presente, in rappresentanza del Comune di Carrara, l'ingegner Moreno Lorenzini. In una *location* ricca di elementi *vintage* legati al mondo della ristorazione, si sono potuti assaporare ottimi piatti che si ispirano ai prodotti tipici del territorio, con uso di molti ortaggi e cotture alla brace al forno, must del Circolo.

### COSTA DEGLI ETRUSCHI 27 settembre 2024

Ristorante "La Baracchina di San Vincenzo" di La Lampara sas di Simone Socci, in cucina Enrico Leoncini. ● Via del Faro, San Vincenzo (Livorno); ☎ cell. 393/969223; soccimonetiscali.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie fine novembre-fine marzo; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** polpette di baccalà al forno su crema di patate e zafferano, involtino di verza, gamberi su crema di fagioli e cioccolato bianco al tartufo; risotto ai gamberi e fichi mantecato cacio e pepe; trofie con alici di Piombino e pomodoro fresco; orata alla mediterranea con cipolla, pomodori, capperi e olive; mini cannoli con ricotta, canditi e granello di pistacchio su marmellata di pere e spolverizzata di pecorino e lime.

**I vini in tavola:** Toscana bianco Vermentino 2023; Belvento Toscana bianco Ansonica 2023; Belvento Velarosa Toscana rosato 2023 (tutti Cantina Petra - Belvento).

**Commenti:** La cucina qui è divertimento, oltre a professionalità, tecnica e amore, come dimostra l'impiego del cioccolato bianco al tartufo a fianco dei gamberi freschi. Ci sono i piatti della tradizione con il pescato del mare tra Piombino e l'Elba, ma non mancano gli esperimenti come il risotto con gamberi e fichi, dove cacio e pepe smorzano la dolcezza, o come le preparazioni in cottura a bassa temperatura e addirittura gli affumicati fatti in casa con bastoncini di legni aromatici. Le porzioni sono più che generose, l'ambiente è raccolto, con la cucina a vista e il servizio sempre molto attento. Spiaggia e mare sono al di sotto della terrazza e il respiro salmastro offre ristoro anche nei giorni più caldi.

### LUNIGIANA 19 settembre 2024

Ristorante "Locanda all'Antico Mulino" di Melchiorre Tomellini, in cucina Rebecca Rizzolo. ● Piazza San Giovanni, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎ cell. 339/6391937; coperti 45+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili nel periodo invernale; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** frittelle di verdure, torte di verdure, crostini di polenta alla

griglia con funghi porcini, frittelle di farina dolce con ricotta; tagliatelle ai funghi porcini in bianco; baccalà in salsa di pomodoro con ceci lessi; assaggio dei dolci della casa con crostata di marmellata, mele in torta e torta di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** Chianti classico Igt Toscana (Santa Lucia Vini).

**Commenti:** Locale caratteristico, arredato con oggetti antichi di cucina e tavola, che danno una piacevole atmosfera di altri tempi all'ambiente. Ben accolti dal titolare a una sontuosa tavola imperiale, gli Accademici hanno apprezzato un menu di stagione. Il piatto più gradito sono state le tagliatelle fatte in casa con i freschissimi funghi porcini in bianco. Gradevole il vino, garbato e attento il servizio. Una serata interessante anche a livello culturale, con un intervento da *lectio magistralis* dell'Accademico Giovanni Cittadini, autore di un avvincente romanzo sul soggiorno di Dante in Lunigiana.

### MAREMMA-GROSSETO 26 settembre 2024

Ristorante "Luci nel Parco" di Paola Caporossi, in cucina Luis Angels. ● Località Enaoli, Rispeccia (Grosseto); ☎ cell. 342/6238567; lucinelparcoristoria@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi con pecorini locali, giardiniera e crostini; gnocchi viola con crema di pistacchi e pomodoro fresco; tagliata di scottona con rucola e grana; chips di patate fritte; tortino al cioccolato con gelato e panna.

**I vini in tavola:** Gramineta Maremma Toscana Doc (Gramineta).

**Commenti:** Oltre alla degustazione di pietanze ben cucinate e servite con decorazioni floreali, gli Accademici hanno ascoltato, dalla voce della fondatrice e presidente di Fondazione Etica dottoressa Paola Caporossi, la storia del progetto sociale che ha dato vita al ristorante. Il locale fa della filiera corta il suo punto focale, utilizzando materie prime di alta qualità e a km 0, coinvolgendo aziende agroalimentari del Parco e dintorni, e proponendo serate con eventi e musica dal vivo. Il menu scelto dalla Simposiarca Paola Tamanti ha soddisfatto gli Accademici e gli ospiti. Serata piacevole.

### MAREMMA-PRESIDI 29 settembre 2024

Ristorante "Dal Greco" di Sara Culicchi, in cucina Antonella Celio. ● Via del Molo 1, Porto Santo Stefano (Grosseto); ☎ 0564/810652, cell. 348/8750523; coperti 20+45 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crostino con cavolfiore e schiacciata con cipolla e acciughe; zuppa di anguille e broccoli; riso con pisellini e piccoli scampi; acciughe dorate e fritte, insalata; topetti con il gelato di Dino.

**I vini in tavola:** Vermentino Perlaia (Bruni).

**Commenti:** Convivio all'aperto, sul mare. Simposiarca Cynthia Graziani, per la riunione conviviale dedicata alla memoria del padre Ennio, già Accademico, personaggio eclettico, dalle mille sfaccettature e interessi, tra cui la cucina orbetellana della tradizione. La cuoca, che ama dire di aver imparato a cucinare da Ennio, ha vinto il premio "Graziani" durante l'edizione 2023 di *Gustatus*, con un piatto tratto da una sua ricetta: la zuppetta con anguille e broccoli. Convivio molto partecipato, con la narrazione di aneddoti su Ennio per ogni "sua" pietanza proposta. Interessanti la zuppa, la schiacciata con acciughe e cipolla e il gelato alla crema con i topetti fatti con miele, mandorle e pepe.

### MUGELLO 19 settembre 2024

Ristorante "Trattoria Da Alberto" di gestione familiare: Stefania Lapucci e Alberto Gianassi, in cucina Alberto Gianassi. ● Via di Montecarelli, 3 - Località Montecarelli (S.S. della Futa), Barberino di Mugello (Firenze); ☎ cell. 347/6488749; albertogianassi@gmail.com; coperti 35+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie fine giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** cecina, insalata di fagiolini, coniglio e salsa acciugata, polpettine di baccalà e ceci, carpaccio di lingua, crespella pane, cipolla, crema all'Ubalдино; tagliolini alla gallina; nocetta di manzo marinata alle erbe e grigliata; fagioli tondini all'olio; crema con fichi al vino.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Castello di Coiano); La Casina Igt 2018 Toscana rosso.

**Commenti:** Lungo la strada statale della Futa, percorsa ai tempi del Grand Tour, si affaccia la trattoria di Alberto Gianassi e Stefania Lapucci. Qui calorosa è l'accoglienza e grande l'abilità nella preparazione di piatti prelibati partendo da ingredienti semplici di altissima qualità. I numerosi Accademici hanno apprezzato il menu proposto da Alberto che, con alcune squisite preparazioni a base di legumi, ha reso omaggio al tema dell'anno. Elevato il gradimento di tutti i piatti, con note di eccellenza per le crespelle e i tagliolini. Premura e gentilezza hanno accompagnato il servizio in sala. Ben abbinati i vini. Al termine della bellissima serata è stato donato il vassoio dell'Accademia.

### VALDARNO ARETINO 25 settembre 2024

Ristorante "Pan di Legno" di Selvatica snc, di Jody Ceruti e Francesca De Blasi, in cucina Francesca De Blasi. ● Località Trappola 11, Loro Ciuffenna - Località Trappola (Arezzo); ☎ 055/0570977, cell. 353/4578524; info@pandilegno.it, www.pandilegno.it; coperti 25+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì - mercoledì (estate), lunedì - venerdì (inverno). ● Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** labaneh e zucchini



## TOSCANA segue

marinate alla nepitella, hummus di piselli secchi, lampascioni sottolio e za'atar; crema al pomodoro con peperoni, pomodori secchi e friggittelli, carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella, burro salato all'aglio rosso al cartoccio, ruta, miele di acacia in favo e petali di calendula, fegato di manzo al Vinsanto e finocchio di mare sottaceto, insalata di trippa con vinaigrette ai limoni confit e *garum* di porcini con prezzemolo e capperi di sambuco; maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione in salamoia con crema di olive nere Cellino, fondata di ricotta fermentata e basilico fresco; lingua di chianina cbt e fondo bruno con salsa con panna acida al profumo di menta, melanzane saltate all'aglio piccanti, chutney di suse nere fermentate, semi di sesamo tostatati; crema di ricotta fatta in casa e caprino fresco, coulis di more e frutti di sambuco, salsa salata alle arachidi con polline essiccato.

**I vini in tavola:** Cavalierdonore metodo classico (Calatrone); Orfeo Irpinia Fiano (Antico Castello); Valpolicella classico superiore (Monte Santoccio).

**Commenti:** Il ristorante è un locale tipico di montagna, a 852 m.s.l.m., situato alle pendici del Pratomagno nel borgo Trappola, le cui origini risalgono al 1200. Splendida è la veranda con vista magnifica su tutto il Valdarno Aretino. I piatti, con prodotti di prima qualità, sono stati preparati e presentati tutti con cura, in un ambiente reso ancora più accogliente dall'accensione della stufa a legna, data la stagione e l'altezza del luogo. Presenti il Sindaco di Loro Ciuffenna Andrea Rossi e il Segretario Generale Roberto Ariani, che ha festeggiato con la Delegazione il suo compleanno.



## MARCHE

**JESI-FABRIANO-SENIGALLIA**  
29 settembre 2024

Ristorante "Mare in Terrazza presso Terrazza Marconi" di La Terrazza srl, in cucina Stefano Ciccarelli. ● Lungomare Marconi 1, Senigallia (Ancona); ☎ 071/7928623, cell. 320/2627457; dorianomicci@gmail.com; coperti 50+80 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo (inverno). ● Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** crostino con filetti di sarde marinate, mini burger di tonno con cipolla marinata e mayo di senape, tartare di tonno con mayonese wasabi e soia, calamaro alla carbonara (farcito con guanciale, uovo, pecorino e broccoletti); raviolo ripieno di pesce, con pesto di pistacchio, gamberi e pomodorini; risotto ai crostacei con bisque di scampi e gel al prezzemolo; frittura di pesce (senza spine), con verdure; sorbetto-gelato al lime.

**I vini in tavola:** Quattordici; Juli Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc (entrambi Benforte).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata veramente notevole e si è svolta in un ambiente esclusivo. Il servizio eccellente ha evidenziato ancora di più i piatti, tutti rigorosamente realizzati con prodotti di qualità, frutto della concretezza e della contenuta innovazione dello chef Stefano Ciccarelli. La tartara di tonno, con l'originale maionese di wasabi e soia, ha appagato i palati più esigenti per freschezza ed equilibrio di sapori. Buono anche il calamaro, come il raviolo, ma il piatto che ha entusiasmato per fragranza, leggerezza, delicatezza ed equilibrio dei sapori è stato il risotto. Bravo ancora allo chef per il fritto senza spine veramente ottimo. Buonissimo il sorbetto al lime.

**MACERATA**  
6 settembre 2024

Ristorante "Alla Scaletta" della famiglia Giustozzi, in cucina Benedetto Giustozzi. ● Via Nazionale 12 - Casette Verdini, Pollenza (Macerata); ☎ 0733/202164; info@allascaletta.com, allascaletta.com; coperti 200. ● Parcheggio comodo; ferie 5 - 20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** *cargiù* con il sugo di papera; piccione arrosto ripieno, gratinati di verdure; macedonia di frutta.

**I vini in tavola:** Sangiovese (Brusa).

**Commenti:** Partecipata riunione accademica per la programmazione delle attività. I piatti serviti, tutti della tradizione maceratese, sono stati molto graditi. Da segnalare il *cargiù*, un raviolo di grande dimensione, ripieno di ricotta, con il sugo di papera, condimento della festa del patrono maceratese, e i piccioni arrosto ripieni. I cittadini di Macerata vengono chiamati scherzosamente i *pistacoppi* (piccioni) e questa vivanda veniva preparata in tutte le case. Al posto del classico dolce, a fine cena, è stata servita una gradevole e più salutare macedonia di frutta fresca.

**MACERATA**  
28 settembre 2024

Ristorante "Villa Fornari" della famiglia Bottacchiari. ● Località Le Calvie 2, Camerino (Macerata); ☎ 0737/637646, cell. 331/5665376; info@villafornari.it, villafornari.it; coperti 100. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** salumi e formaggi locali, insalata di gallina con uva passa, mandorle tostate e sapa; chitarrine all'uovo al ragù bianco di faraona e profumo di Varnelli; coniglio in porchetta; torrione Francucci e prodotti della dolceria Quacquareni.

**I vini in tavola:** Vernaccia di Serrapetrona Docg secco (Quacquareni); Verdicchio di Matelica (Belisario); Vernaccia di Serrapetrona Docg fermo; Vernaccia di Serrapetrona Docg dolce (entrambi Quacquareni).

**Commenti:** Alla presenza dei Sindaci e del Vice Presidente del Consiglio Regionale delle Marche, sono stati consegnati i premi "Villani" e "Alberini". Come sempre in questo ristorante, tutte le preparazioni hanno superato le aspettative. Il Simposiarca Donato Rubicondo ha fatto preparare un menu dell'aria. I dolci sono stati delle aziende premiate: il torrione Francucci e i dolci di Quacquareni. L'abbinamento con i vini è stato eccellente, a dimostrazione che la Vernaccia di Serrapetrona, nelle varie tipologie, è un vino dai molteplici abbinamenti. Il pranzo si è concluso con un saluto del CT Marche Sandro Marani e con la consegna del piatto d'argento.



## ABRUZZO

**PESCARA**  
20 settembre 2024

Ristorante "La Taverna del Conte" di Fabio Di Carlo, anche in cucina. ● Contrada Collevento 2/a, Montesilvano (Pescara); ☎ 085/4492810; info@latavernadelconte.com; coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crocchetta di patate con crema di parmigiano e pomodoro confit, uovo poché con crema di patate, caciocavallo e polvere di caffè *specialty* (provenienza Etiopia); risotto al parmigiano e nocciole, sfumato al caffè *specialty* (provenienza Brasile); crêpe ripiena di ricotta agrumata, zafferano e chips di caffè *specialty* (provenienza Brasile); girello con riduzione di caffè *canephora* naturale (provenienza India), sherry, insalatina di acetosella e mandorle; sorbetto alla mela: crema diplomatica al cucchiaino con sfogliette caramellate da degustare con espresso di caffè *specialty* decaffeinato (provenienza Colombia).

**I vini in tavola:** Trebbiano Spelt 2021; Montepulciano Spelt 2020 (entrambi La Valentina).

**Commenti:** Il tema della serata è stato: "il caffè tra storia, cultura e stimoli sensoriali, aromi e tradizioni, alla scoperta del mondo del caffè". Il caffè consumato non solo come bevanda edonistica del mattino, per iniziare meglio la giornata o a fine pasto, ma in un'ottica innovativa, come ingrediente per la preparazione di piatti o in abbinamento agli stessi. Degustate anche alcune tipologie di caffè *specialty* a basso contenuto di caffeina. Relatori Andrej Godina, dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè presso l'Università degli Studi di Trieste, che dialoga con Ernesto Di Renzo, antropologo del gusto.



## MOLISE

**CAMPOBASSO**  
28 settembre 2024

Ristorante "Baita La Gallinola" di Campitello Extreme Team sas, in cucina Simone Di Claudio. ● S.P. 106 San Polo Matese-Campitello Matese, San Massimo-Campitello Matese (Campobasso); ☎ cell. 338/4342876; Massimopietroacovo@gmail.com, www.campitelloextreme.com, baitalagallinola.campitelloextremeteam; coperti 70+180 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** cavatelli agli orapi; tagliatelle con funghi porcini e tartufo fresco; arrosto misto alla brace con patate alla montanara e insalata; crostata fatta in casa.

**I vini in tavola:** Nerovignale Tintilia del Molise (Giagnacovo).

**Commenti:** Il Simposiarca Renato Eliseo ha organizzato la riuscita riunione conviviale di fine estate, permettendo alla maggior parte dei convenuti di conoscere una caratteristica "baita" di montagna, immersa nello splendido paesaggio di pascoli e boschi dell'Appennino molisano. Buona la scelta delle materie prime, punto di forza di un menu semplice ma curato in ogni dettaglio: prosciutto tagliato al coltello e al momento; paste fresche, di produzione propria, con gli orapi (una sorta di spinacio selvatico che nasce ai bordi degli stazzi di montagna) o con funghi e tartufi del Matese; arrosto misto alla brace. Deludente il vino proposto. Servizio gentile, premuroso e molto professionale.

**TERMOLI**  
21 settembre 2024

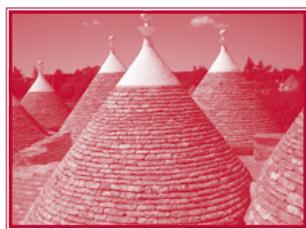
Ristorante "Al Vecchio Tratturo" di Pasquale Moscufo. ● Contrada Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎ 0874/877226; coperti 150. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** fiori di zucca e funghi finferli fritti, carpaccio di funghi porcini su letto di rucola e scaglie di parmigiano, taglieri di salumi, formaggio caprino e peperoni cruschi (come da antica tradizione contadina di Montefalcone); orecchiette povere del contadino con ceci del Sannio e farro perlato; cavatelli al ragù di capra autoctona di Montefalcone; arrosto di agnello e salsiccia con patate al forno e verdure campestri gratinate; ciambelline di mamma Antonietta; millefoglie con crema chantilly ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Val-

dobbiadene (Mionetto); Montepulciano Tralchetto (Zaccagnini).

**Commenti:** Pasquale, ospite generoso e brillante, nonché abile cuoco coadiuvato in cucina dalla madre Antonietta, anche questa volta non ha tradito le aspettative. Unanime è stato il più che positivo giudizio degli Accademici. Buonissimi i salumi, tutti fatti in casa, e il tipico formaggio caprino di Montefalcone prodotto con il 100% di latte di capra autoctona, allevata qui per lo più allo stato brado, accompagnati da perfetti peperoni cruschi. Ottimi i cavatelli e le orecchiette che mamma Antonietta, maestra nella fattura di paste casarecce, ha ottenuto impastando a mano farina di grano Senatore Cappelli.



## PUGLIA

 **FOGGIA**  
29 settembre 2024

**Ristorante "Da Marcello" di Nicola Miroballo.** ●Via G. Bonuomo 129, Foggia; ☎cell. 348/6502097; nicolamiroballo79@gmail.com, Facebook - Instagram; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana dopo Epifania e prima settimana di luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,85.

**Le vivande servite:** salumi e formaggi locali, prodotti del casaro; cavatelli monodita (Pastificio Dimora) dei Monti Dauni con datterini gialli e rossi e sedano; orecchiette di grano arso con guanciale di maiale nero e canestrato della Daunia; soffritto di maialino nero con patate di Zapponeta, panzerotto fritto ripieno di ricotta (Caseificio Giglio di Deliceto) e miele di Facelia (Azienda agricola Bucci di Deliceto); cantucci della pasticceria "Real Gusto" di Deliceto.

**I vini in tavola:** Spumante Troja Ancestrale 2023; Rosato Pesca Rosa 2023; Rosso Il Primo 2022 (tutti delle Cantine Elda di Troia).

**Commenti:** La Delegazione, Simposiarca il Vice Delegato Giuseppe Vinelli, ha scelto una storica trattoria a Deliceto, aperta nel 1982 dai coniugi Marcello e Gerarda e oggi gestita dal figlio Nicola Miroballo, per un pranzo sul tema "Sapori dei Monti Dauni". Pietanza *clou* il maiale nero, razza che ha rischiato l'estinzione, ma che ancora sopravvive sui Monti Dauni allo stato brado. Gustati anche altri prodotti locali: salumi, formaggi, paste fresche, dolci tipici, presentati da Nicola e dai relativi produttori, che hanno partecipato al convivio. Donato a Nicola, oltre al guidoncino e alla vetrofania, anche il piatto celebrativo del 60° della Delegazione.



## SICILIA

 **CANICATTI**  
13 settembre 2024

**Ristorante "Bistro 73" di Ivan Mantione.** ●Via Garibaldi 75, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/074301, cell. 328/9759745; bistro73.racalmuto.ivan@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 14 - 25 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** panelle, caponata, bruschette con pâté di olive nere, tagliere di salumi e formaggi, patate ripiene, involtini di melanzane, involtini di zucchine, uova sode impanate e fritte, pane fritto con l'uovo; polpette fritte, polpette al sugo; lumache; granelli fritti; trippa alla romana; peperoni al forno, anelli di cipolla; cozze; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** DonPè Nero D'Avola (Burruano).

**Commenti:** Riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Salvatore Lauricella, in un locale rustico, a conduzione familiare, situato nel cuore di Racalmuto, città natale dello scrittore Leonardo Sciascia, a due passi dal Castello Chiaramontano. Ottimo il menu di piatti caserecci della tradizione siciliana, illustrato sapientemente dal padre del titolare. Ricca la carta dei vini. Serata trascorsa molto piacevolmente.

 **RAGUSA**  
27 settembre 2024

**Ristorante "Scale del Gusto" di Scale del Gusto srl, in cucina Maurizio Musumeci.** ●Largo Santa Maria, Ragusa; ☎0932/293250; info@scaledegusto.it, scaledegusto.it, Fb; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** croccante di cuturro soffiato, spuma di ragusano e polvere di cipolla, polpette croccanti di tonno con uva passa e pinoli, pomodoro datterino e cipolla di giarratana; cannelloni di carruba e melanzana, crema di ricotta e pesto di basilico; zuppetta di cucuzza siciliana, tenerumi e gambero rosso; coniglio confit al timo, verdure in agrodolce con capperi e olive; risolatte limon; insalatina di fichi d'india.

**I vini in tavola:** Il Grillo (Azienda Santa Tresa); Grillo Ti Cuntu (Tenute Senia); Frappato (Bellifolli); Nero d'Avola (Valle dell'Acate).

**Commenti:** Bella serata, quasi estiva; locazione memorabile con vista su Ragusa

Ibla. Simposiarca la giovane Giulia Caracappa, molto brava e coinvolgente. Ospiti la past Delegata di Palermo e il Direttore dell'istituto zooprofilattico della Sicilia. Menu intrigante: ottime le polpette di tonno e la zuppetta di cucuzza, discreto il maialino, purtroppo errata la cottura del coniglio. Peccato perché lo chef è un giovane di talento: gli Accademici lo attendono per una nuova esperienza.

 **SIRACUSA**  
25 settembre 2024

**Ristorante "Villa Fanusa" di Fanusa Resort srl.** ●Traversa Pozzo di Mazza 15, Siracusa; ☎093/1721415, cell. 375/5178590; info@hotelvillafanusa.com, www.hotelvillafanusa.it; coperti 100+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre - febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6.

**Le vivande servite:** olio su pane; zuppetta di ceci con vongole, pane croccante e olio; risotto con gamberi e limone; sgombro all'olio d'oliva con insalata di ficodindia; gelato all'olio d'oliva Dop degli Iblei e torrone.

**I vini in tavola:** Bianco Eureka; Rosso di Contrada (entrambi Marabino); Moscato di Siracusa Don Nuzzo (Gulino).

**Commenti:** Il ristorante-pizzeria "Villa Fanusa" è ubicato in un edificio storico dell'Oasi del Plemmirio a pochi chilometri dal centro città. Lo contraddistinguono la tranquillità e il silenzio del bel giardino con piscina, curato nei particolari. La pizza è deliziosa perché preparata con ingredienti di alta qualità. Il ristorante offre piatti tipici del territorio che vengono preparati rispettando la tradizione siracusana e presentati in modo creativo. Dispone di una cantina abbastanza varia. I proprietari e il personale molto garbati e attenti. Durante il weekend, le serate sono allietate da musica dal vivo.



## SARDEGNA

 **CAGLIARI**  
19 settembre 2024

**Ristorante "Zenit" di Lo Zenit srl, in cucina Massimo Belgiorno.** ●Villaggio Pescatori - Viale Pula 2, Cagliari; ☎070/7250009, cell. 333/74750100; massimo.belgiorno@gmail.com, ristorantezenit.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** scabecciu di pescato del giorno, burrida alla cagliaritana, mugone marinato; fregula cun cocchiula; fritto misto del golfo; cheesecake alla pardula.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Argiolas di Serradella.

**Commenti:** La Spiaggia di Giurgino, rischiarata dalla luna e dalle luci del Villaggio Pescatori, ha fatto da sfondo alla piacevole cena. Il ristorante, aperto nel 1922 da Ernesto Piga e da sua moglie Teresa e trasformato in negozio di generi alimentari negli anni Cinquanta dello scorso secolo, ha riaperto i battenti nel 2000 grazie alla ferrea volontà di Massimo Belgiorno, pronipote del capostipite, e della sua famiglia. Oggi lo "Zenit" è rinomato per la sua fregula cun cocchiula, le locali arselles dello Stagno di Santa Gilla, e il fritto pastellato la cui materia prima arriva giornalmente dalla piccola pesca del golfo.

 **SASSARI**  
28 settembre 2024

**Ristorante "Locanda da Antonia" di Locanda da Antonia.** ●Via Torin 18, Sassari; ☎cell. 331/4162222; info@locandadaantonia.it, https://locandadaantonia.it; coperti massimo 30. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi, formaggi con marmellate, tartare di chianina, carpaccio di manzo, bagna cauda; plin piemontesi con sugo di arrosto; risotto con funghi porcini; brasato al Barolo con polentina morbida; dolce della casa.

**I vini in tavola:** Langhe Dolcetto; Barbera d'Alba.

**Commenti:** Il locale è orientato verso una cucina nazionale, che attinge alle varie esperienze professionali che la chef ha maturato negli anni trascorsi in giro per l'Italia. Per la visita dell'Accademia, si è proposto un menu di chiara impronta piemontese, che ha incontrato la soddisfazione dei commensali. Graditi gli antipasti, di cui si sono apprezzate la varietà, la freschezza e la qualità delle materie prime. Piccola nota di demerito per la bagna cauda, non accompagnata dalle canoniche verdure e servita in ciotola anziché nel classico fornellino. Eccellenti qualità e cottura del brasato; leggermente inferiore il giudizio sui primi. Più che soddisfacente l'abbinamento con i vini.



## EUROPA

## AUSTRIA

 **VIENNA**  
24 settembre 2024

**Ristorante "Made in Sud" di Francesco Tedesco, anche in cucina.** ●Margareten-



## EUROPA segue

strasse 36, Vienna; ☎ 0043/19522345, cell. 0043/6505440575; office@madeinsud.at, www.madeinsud.at; coperti 28+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crudo di pesce (tonno, carpaccio di spada, scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, ostriche, tartare di salmone), carciofo ripieno di spinaci, uovo di quaglia, porcini e tartufo, affettati e burrata di Andria; tortelli alla rizza e sugo di scampi; ombrina al forno su letto di patate e verdure lessate; puledro infornato in crosta, con contorno di patate al forno; tortino ripieno di crema di pistacchio con gelato di pistacchio.

**I vini in tavola:** Grillo Diamanti 2022 (Feudo Principi di Butera); Nero di Troia Vandalò Castel del Monte 2015 (Az. Agr. Marmo).

**Commenti:** Serata complessivamente riuscita: il menu annunciato in sala dallo chef ha avvicinato gli Accademici ai sapori e ai profumi della Puglia. In effetti Tedesco utilizza prodotti provenienti direttamente da quella regione. Le varie pietanze tradizionali sono state rese innovative dalla sua fantasia e dalla sua esperienza. Eccellente il crudo di crostacei e notevoli i ravioli con la salsa di mare che li condivide. Ottima l'ombrina e interessante il puledro. Il carciofo è stato motivo di partecipativa discussione sull'equilibrio degli ingredienti. Una prelibatezza il dessert. Ottimi i vini, attento il servizio. Molto ridotto e rumoroso lo spazio.

## FRANCIA

🏠 **PARIGI**  
26 settembre 2024

Ristorante "Osteria Chez Marius" di Osteria Chez Marius di Yannick Aubrée, in cucina Dimitri Gris. ●11 rue de Chabrol, Parigi; ☎ 0033/70145804627; chezmarius10@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** fritto di cervella e funghi, bagna cauda e verdure, fegatini alla veneziana e purè di rafano, sformato di sardine alla siciliana; bomba di riso e ragù al piccione, salsiccia e funghi; tagliatelle ai porcini; crostata ai fichi e gelato di vaniglia.

**I vini in tavola:** Bianco frizzante 2022 (Maurizio Donadi per Casa Belfi); Verdicchio Integrale 2021 (Fattoria San Lorenzo); Rosso Magnum RW 38.1 2019 (Denis Montanari); Zibibbo Ossidativo 2021 (Olindo Ferro).

**Commenti:** Per la prima cena autunnale, il Delegato Simposiarca Tino Callegari e lo chef Dimitri Gris hanno proposto un originale menu di quattro antipasti ai sapori di terra e mare da condividere e alcune portate insolite quali le exquisite cervella in tempura e la bomba di riso al piccione che hanno tuttavia raccolto l'ampia adesione dei numerosi Accade-

mici e amici. Più scetticismo su bagna cauda e fegato alla veneziana, buoni ma non proprio ortodossi. L'ambiente tradizionale, le tovaglie a quadretti, la lavagna con lista di 200 vini e trofei di caccia hanno contribuito all'atmosfera di calorosa convivialità della serata alla scoperta di specialità dal Piemonte alla Sicilia, dal Veneto all'Emilia.

## PAESI BASSI

🏠 **DEN HAAG-SCHEVENINGEN**  
19 settembre 2024

Ristorante "Pinseria La Storia" di Diana & Emanuele, in cucina Diana. ●Kettingstraat 1B, Den Haag; ☎ 0031/703453819, cell. 0031/682788573; vegliavof@hotmail.com, lastoriadenhaag.nl, Facebook; coperti 70+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, olive pugliesi leccine, tarallucci napoletani, carciofini grigliati, burrata, bresaola, coppa, salame piccante, salame Milano, vitello tonnato; lasagna classica al ragù; ravioli con ricotta salentina; le pinse: crudo e burrata, salame piccante, prosciutto e funghi, 4 formaggi, mortadella e burrata, salsiccia e friarielli; tiramisù classico (ricetta della nonna).

**I vini in tavola:** Rosato Rosa di Cuti Igp 2023 (Ferri); Vermentino di Gallura Doc 2023 (Sella & Mosca).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale in un ristorante specializzato nella pinsa romana. La chef Diana (Veneto) e il "pinsaiolo" Emanuele (Salento) hanno voluto proporre la degustazione di diverse qualità di pinsa e alcuni piatti classici e rivisitati della tradizione. Buoni gli antipasti, in particolare il vitello tonnato. Buoni anche i primi, dove i ravioli hanno sicuramente primeggiato. Tutte le pinse, lievitate 86 ore, sono state apprezzate, in particolare la salsiccia e friarielli e la mortadella e burrata. Buono l'abbinamento dei vini. Il Simposiarca Giovanni Calvano ha ringraziato i ristoratori per un pranzo ben riuscito con prodotti italiani, alcuni importati direttamente da Emanuele.

## PORTOGALLO

🏠 **LISBONA**  
25 settembre 2024

Ristorante "Materia Pizza e Amore" di Matia Pivetta. ●Avenida de Paris 4B, Lisbona; ☎ 00351/912509604; materia.lisboa@gmail.com; coperti 67+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** pizzetta frita con ricotta di bufala, mortadella e zeste di limone; spicchio di pizza *doublé crunch* con parmigiana di melanzane, burrata, pesto alla genovese; risotto Carnaroli con funghi, guanciale croccante e crema di

parmigiano 24 mesi; lingua di vitello cotta a bassa temperatura e scottata su purè di patata, salsa verde e velette di pane; tagliata di manzo con patate al forno e carote brasate.

**I vini in tavola:** Primitivo Puglia Garbino 2019 (Elda); Pinot Grigio Ca' Stele (Reguta).

**Commenti:** Nuova pizzeria aperta da poco tempo a Lisbona. Le pizze hanno ricevuto recensioni ottime. Elogi per la qualità del risotto, molto buono. La lingua non ha soddisfatto in egual modo, anche perché un po' troppo cotta. Buona la tagliata servita a chi non gradiva la lingua. Ambiente piacevole. A fine cena, servizio uno sgroppino di buona qualità.



## NEL MONDO

### GIAPPONE

🏠 **OSAKA E KANSAI**  
26 settembre 2024

Ristorante "Modo di Ponte Vecchio" di Daisuke Yamane, anche in cucina. ●30° piano del grattacielo Meiji-Yasuda, 3-3-20 Umeda, Kitaku, Osaka; ☎ 0081/67958888; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** succo di mais con fegato grasso d'oca, verdure marinate con mozzarella di bufala, timballo di patate rosolate e caviale su panna, pesce ayu (*plecoglossus altivelis*) confit su macedonia di cucurbitacee e sorbetto di melone verde; linguine rigate con faraona accompagnate da pesto alla genovese; stracotto di collo di manzo con risotto alla milanese e funghi porcini; sformato di mele con crema al burro e miele; gelato di latte e fichi.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Superiore extra brut Amoler Docg (Marsuret); Valpolicella Classico 2020 (Ca' La Bionda).

**Commenti:** Il nuovo Legato Luciano Gianfilippi, insieme agli Accademici Vittorio Falconeri e Flavio Gori, ha riunito 33 commensali, tra cui l'Ambasciatore Marco Prencipe, Console d'Italia a Osaka e Kansai, Accademico onorario, e altri illustri ospiti. Gianfilippi, come Simposiarca, ha illustrato il tradizionale piatto veneziano delle "sarde in saor" e ha dato ai partecipanti copia della ricetta in italiano, in giapponese e in inglese. A Salvatore Maggio, titolare della pasticceria "Binario" di Osaka, è stato consegnato il premio "Alberini" 2024. Lo chef, alla fine della serata, ha raccontato la storia dei suoi ristoranti. A tutti è stato consegnato il

materiale illustrativo del Padiglione Italia alla prossima Expo Osaka 2025.

## STATI UNITI D'AMERICA

🏠 **SACRAMENTO**  
25 settembre 2024

Ristorante "Sette" di Paul Jansen/proprietario Paul Jansen Group, in cucina Paul Jansen. ●6851-B Douglas Blvd, Granite Bay; ☎ 001/9168721266, cell. 001/9166661303; paul@pauljansengroup.com, Settepastahouse.com; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** insalata della casa; zuppa portabella e funghi cremi; lasagna bolognese; filet mignon di black Angus; tiramisù.

**I vini in tavola:** Arneis (Nocetto); Sangiovese (Buglioni); Valpolicella Superiore (Il Brusciato); Bolgheri (Marchesi Antinori Tenuta Guado al Tasso); Prosecco (Avisi).

**Commenti:** Lo chef e proprietario Paul Jansen offre un menu con cinque portate e due specialità di antipasti che cambiano ogni mese. La sua convinzione è che concentrarsi su non troppi piatti consenta di ottenere i risultati più costanti e migliori. La prova è nell'assaggio, davvero eccellente!

## SUDAFRICA

🏠 **JOHANNESBURG**  
15 settembre 2024

Ristorante "Italian Job" di Claudia Stella e Lorenzo Mottalini. ●Posthouse St, Bryanston (Johannesburg); ☎ 0027/836340947; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 25 e 26 dicembre, 1° gennaio, Venerdì Santo e Domenica di Pasqua; giorno di chiusura sabato e domenica a cena. ●Valutazione 7,57.

**Le vivande servite:** burrata con varietà di pomodorini *heirloom*, polpette di granchio con maionese al peperoncino verde, bagna cauda, vitello tonnato; ravioli ripieni di mortadella e pistacchio al burro e salvia; anatra arrosto con marmellata di arance amare; cotoletta di vitello, foie gras con funghi galletto in salsa di whiskey; varietà di verdure tenere, *dumplings* di patate; panna cotta caprina; *baklava* con noci e miele; chiacchiere.

**I vini in tavola:** Torricella bianco Toscano 2020 (Ricasonli); La Braccasca Achelo Cortona 2022 (Marchesi Antinori); Fabio Contato Valtènesi rosso 2017 (Cà Maiol).

**Commenti:** L'"Italian Job" è un piccolo locale a conduzione familiare, una piccola trattoria. Lo spazio è un po' stretto, ma accogliente. Le pietanze sono state presentate, come loro abitudine, su piatti di portata dai quali servirsi. Pranzo molto ricco e vario, con qualche sorpresa come, per esempio, la bagna cauda e l'anatra arrosto condita con marmellata di arance amare.



## Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica



### PIEMONTE

#### ALESSANDRIA

Ristorante "Trattoria Losanna" di Trattoria Losanna, in cucina Marco Bertola. ●Strada San Rocco 40, Masio (Alessandria); ☎0131/799625; info@trattorialosanna.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** salame cotto e crudo con focaccia, farinata, insalatina di fave con ovetto; pasta e fagioli; spezzatino di manzo con lenticchie; panna cotta ai piselli; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Metodo classico (Mezzo Ettaro); Barbera d'Asti (Tre Vescovi).

**Commenti:** La trattoria "Losanna" di Masio ha visto riunirsi gli Accademici in occasione dell'annuale cena ecumenica. Il menu ha spaziato da preparazioni del territorio fra Liguria e Piemonte, come la farinata (in qualche occasione preparata con i ceci della Merella, prodotto d'eccellenza del territorio novese), alle proposte più tradizionali quali pasta e fagioli, a quelle più innovative come l'interessante panna cotta ai piselli. Al termine della serata, è giunto il plauso degli Accademici al menu proposto e realizzato da Marco Bertola, chef patron del locale a cui il Delegato ha consegnato la vetrofania 2024 dell'Accademia.

#### BIELLA

Ristorante "Taverna del Gufo" di Stefania Mosso e Vittorio Borgato, in cucina Stefania Mosso. ●Via Caralli 6, Occhieppo Inferiore (Biella); ☎015/590051, cell. 339/8350679; taverna.gufo@aruba.it, www.tavernadelgufo.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e a settembre variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì.

**Le vivande servite:** tortino di piselli e fonduta di maccagno, frittata rognosa con fagiolini, fagioli all'astigiana e paletta biellese; zuppa di fave, riso e toma; neapolitan ice cream e torta ai fagioli.

**I vini in tavola:** Petite Arvine 2023 (Le Clocher); Ca' Fuì 2021 (Corte Sant'Alda).

**Commenti:** È una garanzia rivolgersi a Stefania Mosso della "Taverna del Gufo" per organizzare la cena ecumenica, grazie alla sua disponibilità, curiosità e attenzione nell'eseguire ricette desuete. La cena ha visto i poveri piatti biellesi arricchiti nel gusto e nella presentazione, come l'originale uso del fujot della bagna cauda per la zuppa di fave. Grande ap-

prezzamento hanno ricevuto la frittata di fagiolini, la ricca zuppa e la morbida e gustosa torta a base di fagioli. Gradevoli i vini, sapientemente abbinati. Il servizio è stato accurato e accogliente. Serata ottima, terminata con i ringraziamenti a Stefania Mosso alla quale è stato offerto il piatto 2024 dell'Accademia.

#### CUNEO-SALUZZO

Ristorante "Locanda del Falco" di La Locanda del Falco Snc, in cucina Luca Bocchiardo. ●Piazza Regina Elena 22, Valdieri (Cuneo); ☎017/1976720, cell. 342/8493254; lalocandadelfalcovaldieri@gmail.com, www.lalocandadelfalcovaldieri.it, Facebook - Instagram; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** falafel di ceci e salsa yogurt, tuma, patate e aioli; insalatina di trippa, panissa e bagnetto verde; ola al forno; agnello sambucano al forno; uva fragola, cioccolato e nocciolo.

**I vini in tavola:** Vouvray extra brut (Alain Robert); Coenobium (Monastero Monache Cistercensi); Barbera d'Asti (Garesio); Barbaresco 2020 (Produttori del Barbaresco); Moscato d'Asti (Saracco).

**Commenti:** Pranzo ecumenico a Valdieri, in Valle Gesso, in un'antica rimessa per le carrozze, dove sorge la "Locanda del Falco". Luca Bocchiardo, in cucina, ha proposto agli Accademici un menu molto apprezzato per sapori e qualità delle materie prime: i fagioli, i ceci e gli altri legumi nella cucina della tradizione regionale. Particolarmente gradita l'ola al forno, piatto tipico delle valli occitane cuneesi, un minestrone dove i fagioli locali rappresentano l'ingrediente principale, insaporiti da una costina di maiale, cotta all'interno di una grossa pentola di coccio, con il calore residuo del forno a legna, per almeno 12 ore. Graditissimo anche l'agnello sambucano al forno. Vini ben abbinati per ogni piatto.

#### NOVARA

"Agriturismo Al Pum Rus" di Claudia Fonio e Luca Fossati, in cucina Luca Pozzi. ●Via Cerano 1, Sozzago (Novara); ☎0321/70178, cell. 371/3248941; info@alpumrus.it, www.alpumrus.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a luglio e 1 a Capodanno; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a cena.

**Le vivande servite:** lenticchie con cotechino, hummus di piselli e crudité, farinata di ceci con lardo e rosmarino; gnocchi di fagioli cannellini al gorgonzola dolce e salsa frita; costine di maiale bbq con purea di fagioli borlotti; mousse di legumi e meringa all'acquafaba.

**I vini in tavola:** Erbaluce Parcelle 40 (Vigneti Valle Roncati); Nebbiolo (Cantina Silvia Barbaglia).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica curata dalla componente CST Giuse Gambaro, Simposiarca e relatrice sul tema

dell'anno. Ogni piatto proposto prevedeva l'impiego di legumi, compreso il dolce realizzato con acquafaba in sostituzione dell'uovo. Molto apprezzati gli gnocchi di fagioli cannellini, ma tutti i piatti hanno avuto consensi dai partecipanti, che hanno apprezzato l'impegno dei titolari e del cuoco per realizzare questa particolare riunione conviviale. Buoni i vini proposti, attento e cordiale il servizio. Elegante la sala riservata.

#### PINEROLO

Ristorante "La Nicchia" di Franco Turaglio, in cucina Giulia Porta e Claudio Farina. ●Via Roma 9, Cavour (Torino); ☎0121/600821; info@lanicchia.net, www.lanicchia.net; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo.

**Le vivande servite:** crostini di hummus e farinata fritti, filetto di tinca gobba su crema di favette; risotto con crema di piselli e crescenza; cappone ripieno con ceci, castagne, cavolo nero e porri; sfera semifredda con cuore alla nocciola glassata al fondente; pane con castagne e farinata.

**I vini in tavola:** Rossese rosé Riviera ligure di Ponente (Bio Vio); Rosso Pinerolese Foravia (Merenda con Corvi); La Musca Bianca d'Issart (L'Autin).

**Commenti:** In questa porzione di Piemonte, i legumi non sono mai stati "pane quotidiano": pochissime ricette, quasi sconosciute le tradizioni. Degno di massimo elogio, quindi, il lavoro, non certo solo manuale, svolto dallo chef e dal titolare che hanno saputo coniugare la storia, la cucina e la territorialità con il tema dell'anno. Una cena ecumenica molto piacevole, alla quale ha partecipato Elisabetta Cocito, componente del Consiglio di Presidenza. Ilario Manfredini, membro del CST per la Delegazione, ha descritto le poche realtà del Pinerolese legate alla coltivazione e all'uso dei legumi. Del territorio due dei vini serviti.

#### VERCELLI

Ristorante "Osteria del Vecchio Asilo" di gestione familiare di Fabio Villa, anche in cucina. ●Corso Marconi 21, Tricerro (Vercelli); ☎0161/817486, cell. 388/7931210; osteriavecchioasilo@tiscali.it, www.osteriavecchioasilo.eu; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e 2 a fine agosto; giorno di chiusura lunedì sera; martedì.

**Le vivande servite:** cisrà con il cece di Nucetto; panissa alla vercellese versione "arcaica" con fagioli dell'occhio e salam vecc d'la doja; tofeja canavesana faseuj grass con fagioli di Saluggia; gelato di fagioli cannellini con mou al caramello salato e crumble di bicciolani.

**I vini in tavola:** Dolcetto San Luigi (Pecchenino); Monferrato Rosso Rus (Casalene); Barbera d'Asti Il Bergantino (Gaudio Bricco Mondalino SSA); Moscato d'Asti Mariulin etichetta Osteria del Vecchio

Asilo, prodotto da Andrea Giacomelli.

**Commenti:** Lo chef Fabio Villa ha declinato il tema dell'anno guardando alla tradizione, senza dimenticare l'innovazione. Alcuni piatti come la cisrà e la tofeja sono stati rielaborati in chiave moderna. La panissa arcaica, che guardava al passato, è stata servita a tavola con una chiave innovativa per gli ingredienti utilizzati. La sorpresa non è mancata nel dolce, con i fagioli cannellini che sono diventati protagonisti, per la loro versatilità, di un ottimo gelato. Fabio, nei piatti che porta in tavola, mette la passione per la cucina del territorio e le migliori materie prime. In Osteria si ritrova infatti la "cucina della nonna" con una mano però più giovane e rivolta alle nuove tecniche.



### LIGURIA

#### GENOVA-GOLFO PARADISO

Ristorante "Bruxaboschi" di Angela e Ada Sciaccaluga, in cucina Ada Sciaccaluga e Matteo Losio. ●Via Francesco Migone 8, Genova; ☎010/3450302, cell. 388/7778914; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie in agosto e nelle vacanze di Natale; giorno di chiusura la sera dal martedì al venerdì.

**Le vivande servite:** fantasia di panissa (fritta, con cipolle, in insalata); ceci in zimino con crostini; stoccafisso accomodato con fagiolane; torta di nocciolo e lenticchie con zabaione e Moscato.

**I vini in tavola:** Bardolino Le Fraghe Doc biologico 2023 (Matilde Poggi).

**Commenti:** I legumi: un argomento non facile per un territorio dove l'agricoltura ha spazi molto ristretti. Costruire un menu completo non era facile, ma lo storico ristorante ci è riuscito con un notevole successo. L'antipasto ha unito la tradizione con un garbato ammodernamento. Eccellenti e raffinati i ceci in zimino, una minestra delicata e saporita. I bacilli (fave secche spezzate, da molti anni in disuso), che accompagnavano lo stoccafisso in umido, sono stati sostituiti con le fagiolane, con successo. Raffinato e originale il dessert. Il Delegato Luca Parodi e il CT Liguria Paolo Lingua hanno illustrato la presenza e l'evoluzione dei legumi nella storia agraria e gastronomica della Liguria.

#### RIVIERA DEI FIORI

Ristorante "La Ruota" di Ristorante La Ruota di Simone Pietro Motzo, anche in cucina. ●Largo Spianata Varese 25, Imperia;



## Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

LIGURIA segue

☎018/361206; info@laruotaimperia.com, www.laruotaimperia.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie ultime 3 settimane di novembre; giorno di chiusura giovedì.

**Le vivande servite:** tortelletta con crema di piselli e bottarga di muggine, carpaccio di zucca, ricciola e germogli di piselli; falafel di fave e branzino, calamaro in umido con *panissa* al pistacchio; gnocchi con bottarga di tonno, carrube e concasse di pomodoro; branzino scottato su crema di fagioli di pigna e polvere di olive taggiasche; costatine frangipane, pere e meringa con acquafraga.

**I vini in tavola:** Pigato spumante metodo classico (Vis Amoris); Vermentino di Gallura (I Graniti); Rossese di Dolceacqua.

**Commenti:** L'interpretazione della cena ecumenica da parte dello chef Simone (e di mamma Filomena) è stata notevole. Eccezionali il carpaccio di zucca e ricciola e il branzino scottato su crema di fagioli, mentre il dolce ha diviso gli Accademici. Il ristorante, gestito dal 1979 dalla stessa famiglia, vede da un paio d'anni al timone il giovane Simone Motzo, chef formatosi dapprima nel locale di famiglia e poi perfezionatosi in un paio di templi milanesi della ristorazione. Propone pesce rigorosamente pescato nel Mar Ligure e prodotti esclusivamente del territorio, provenienti soprattutto dall'orto di papà Gavino.

### SAVONA

Ristorante "Bistrot Marea" di proprietà familiare, in cucina Simone Perata, sous chef Matteo Grillo. ●Via Nizza 41, Savona; ☎019/264065; info@marehotel.it, www.marehotel.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo; lunedì.

**Le vivande servite:** spuma di carbonara, tuorlo morbido e lenticchie soffiate, hummus di ceci, gambero rosa e pesto; pasta e fagioli con le cozze; controfiletto di agnello, crema di piselli alla menta; Rocher.

**I vini in tavola:** Prosecco; Sauvignon.

**Commenti:** Guidato da Simone Perata, il menu è stato presentato dall'eccellente staff. La serata ha riservato un'esperienza gastronomica unica che ha saputo



coniugare gusto, arte e bellezza. È stato possibile ascoltare, nelle pause tra una portata e l'altra, osservazioni e piacevoli curiosità legate al tema nel vasto panorama, anche letterario, sui legumi, svoltosi in un'alternanza originale di interventi, con l'acuta partecipazione di Elio Ferraris, noto intellettuale savonese già Presidente del Circolo degli Inquieti.



### LOMBARDIA

#### ALTO MILANESE

Ristorante "La Fornace" della famiglia Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione 241 angolo Via Silvio Pellico, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; ingo@polihotel.com, www.ristorantelaforname.it; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera.

**Le vivande servite:** insalatina di lenticchie di Colfiorito e lumache alla *bourguignonne*, passatina di ciccherie con briciole di luganega e calamaro sfrangiato; pasta e fagioli della tradizione lombarda; pane&panelle con animelle di vitello in crosta di pane; pancake di farina di carrube con sciroppo d'acero, fragole e panna alla cannella.

**I vini in tavola:** Spumante extra dry Cuvee Oro (Montelvini); Tareni Nero d'Avola Sicilia Doc 2022 (Cantina Pellegrino).

**Commenti:** Innovazione, tradizione, capacità, fantasia, manualità, architettura, ricordi, pazienza e... chi più ne ha più ne metta per compendiare l'esperienza culinaria offerta dallo chef Vincenzo Marconi in occasione della cena ecumenica. Insieme al benvenuto offerto da questo ristorante, che da anni accoglie la cena ecumenica, vi è stata anche una breve introduzione del Delegato che ha messo in luce diverse curiosità relative ai legumi, argomento che, a detta dello chef Marconi, è il tema più bello e duttile proposto sino ad ora dall'Accademia. Tutti i hanno espresso estrema soddisfazione.

#### BERGAMO

Ristorante "Idee Bistrot" di Federico Ronchi, anche in cucina. ●Via Borgo Santa Caterina 90/A, Bergamo; ☎035/225049; ldeebistrot@gmail.com, www.ideebistrot.it; coperti 30. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. A pranzo tranne sabato e domenica.

**Le vivande servite:** crostino di farina di ceci e lenticchie, crema alla senape dolce; zuppa di ceci in varie consistenze con gamberi e rosmarino; tubetti fagioli e

cozze; polpettine di lenticchie cotte in padella con una salsa ristretta al pomodoro; semifreddo al cioccolato e fagioli neri ricoperto da una meringa di ceci.

**I vini in tavola:** Bourgogne Aligoté (Domaine La Renarde); Alghero rosso Tanca Farrà (Sella e Mosca).

**Commenti:** Cena ecumenica molto partecipata, dove Federico ha dato il meglio con una performance di piatti antichi ma rivisitati senza alterare il gusto e la consistenza delle materie prime. In collaborazione con la fidanzata Nadia Pellegri, nutrizionista, ha proposto un gustoso menu bilanciato e per nulla banale. Deliziosa la zuppa, profumato e scenografico il semifreddo. La cena è stata molto gradita. Al termine della serata, Federico ha ripresentato i suoi piatti descrivendone la cottura e la preparazione. Molte sono state le domande, soprattutto per il dessert, preparato e proposto per la prima volta, che ha attirato l'attenzione dei commensali.

#### BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

Ristorante "Agriturismo Orto" di Davide Bresciani, anche in cucina. ●Via Vanzeghetto di Sopra 46, Palazzolo sull'Oglio (Brescia); ☎cell. 379/1580656; info@ortoagriturismo.it; coperti 28. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura dal giovedì al sabato a pranzo e domenica a cena.

**Le vivande servite:** cotiche e fagioli in umido; tagliolini 30 rossi con crema di piselli affumicati e gorgonzola; granatina al limone; guancetta di manzo con purè di ceci mantecati all'olio; sbriciolata di mele con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** VSQ brut Opera rosé (Le Marchesine); Pratto 2020 (Cà dei Frati); Valtellina Superiore Docg Inferno 2021 (Nino Negri).

**Commenti:** Serata ecumenica in un piccolo agriturismo. Il menu ha portato la Delegazione nel mondo dei legumi con piatti preparati con i prodotti freschi e genuini provenienti dall'interna azienda agricola e da una selezione accurata di aziende locali. Interessantissima relazione sul tema della serata curata dagli Accademici Alberto, Giorgio e Giuliano, farcita di gustosissimi aneddoti.



### TRENTINO - ALTO ADIGE

#### BOLZANO

Ristorante "Romantik Hotel Turm" di Stephan Pramstrahler, in cucina Stephan Pramstrahler e Luis Agostini. ●Piazza

della Chiesa 9, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014; info@hotelturn.it, www.hotelturn.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie da Pasqua alla fine di aprile e 4 novembre-21 dicembre; giorno di chiusura giovedì.

**Le vivande servite:** hummus di piselli con panino morbido di farro, pancetta speziata al forno con *Erdäpfelblattl* e con insalata di fagiolini e cipolla bianca, crema di cannellini bianchi e Pinot Bianco con formaggio di capra fritto; pasta di grano di semaghe con fagioli borlotti, speck ed erba cipollina; *tecia* di mucca vecchia di Fiè con misto di legumi e patate; canederli di prugne del maso Gatsch con gelato di vaniglia.

**I vini in tavola:** Gewürztraminer Tetric 2022; Sauvignon Bubo 2022; Pinot Bianco Pica 2022; Pinot Nero Corax 2020 (tutti Maso Grottnet).

**Commenti:** Cena ecumenica eccellente sia per la raffinatezza dell'hotel sia per le meraviglie servite. Si inizia con il buon hummus di piselli. Ottimi i fagiolini verdi conditi con la cipolla bianca assieme alla croccante pancetta di maiale al forno e le frittelle di patate. Deliziosa la zuppa di cannellini, ottimi i maltagliati; tutti hanno concordato che questi due primi erano veramente fantastici e da applauso. Molto buona e tenera la mucca vecchia in umido, stufata con la dadolata di carote, sedano e cipolla e un misto di legumi. Ottimi i canederli di prugne. Anche i vini di produzione del maso dell'hotel hanno ben accompagnato i piatti.

#### ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

Ristorante "Casa del Vino della Vallagarina" di Il Grasso s.n.c. di Luca Bini & C., in cucina Carmelo Donato. ●Piazza San Vincenzo 1, Isera (Trento); ☎0464/486057; www.casadelvino.info; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** purè di lenticchie con castagne e salmerino scottato; tagliatelle di mais di montagna, crema di borlotti della Val di Gresta e ragù di coniglio tagliato al coltello; fagiolini al vapore con polpettine di ceci ed emulsione di olio, rosmarino e limone; crostata di uva fragola.

**I vini in tavola:** Trento Doc brut 2021 (Cantina d'Isera); Rulander Perlato 2023 (Salizzoni di Calliano); Merlot 2022 (Battistotti di Nomi); Moscato Giallo Castel Beseno 2023 (Vivallis di Nogaredo).

**Commenti:** Cena ecumenica ben organizzata dai Simposiarci Annamaria Di Mauro e Vittorio Rasera. Nonostante il fatto che i legumi (tranne i fagioli) non appartengano alla classica tradizione gastronomica trentina, lo chef della "Casa del Vino della Vallagarina" ha saputo rielaborare alcune ricette, utilizzando come base le tradizionali creme e polpette di legumi. Integrandole con alimenti della tradizione, come il salmerino, il ragù di coniglio e le tagliatelle di mais, ha ottenuto

un menu di legumi di tradizione evoluta, molto apprezzata dagli Accademici. Buoni e bene abbinati i vini.



## VENETO

### BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Ristorante "Fattoria Sociale Conca d'Oro" di Fattoria Sociale di Paolo Ferraro, Marco Cusinato e Fabio Comunello, in cucina Paolo Ferraro. ● Via Rivoltella Bassa 20, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎ 0424/512607, cell. 347/7120215; info@concadoro.org, concadoro.org, www.facebook.com/concadoro.fattoriasociale; coperti 55+38 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera.

**Le vivande servite:** frittatina con zucca, porri, ricotta affumicata e maionese vegetale alla rapa rossa, focaccia alla zucca di Conca d'Oro con blu di capra, crema di broccolo e radicchio spadone, hummus caldo di ceci con patate dolci al forno, porri, rape rosse marinate, olive taggiasche, rucola e croccante di pane alle nocciole; pasta con fagioli di Conca d'Oro e zucca; brasato al vino rosso con lenticchie in umido e polenta alla zucca; pizza con mou salato, mele del frutteto della Conca d'Oro e mandorle.

**I vini in tavola:** Utia bianco frizzante 2023 (Mo.Ve Mondragon); Langhe Nebbiolo Doc 2022 (Cristina Marellò Prandi); Doron Marzemino Passito 2016 (Rosi).

**Commenti:** Una fattoria sociale, fonte di impiego e lavoro per portatori di handicap; la cucina utilizza prodotti coltivati nella fattoria, cercando di abbinare all'appagamento sensoriale una sana alimentazione. Il "cicchetto" iniziale (frittatina e focaccia), servito come *finger food* è stato piacevole. Al tavolo: hummus ben condito dal sapore finale molto apprezzato. Graditissima da tutti la pasta e fagioli con crema di zucca. Saporito e tenerissimo il brasato servito in fetta molto spessa. Buono il dolce rustico che richiamava i sapori di una volta, accompagnato dal Marzemino passito. Nota di merito i panificati a opera dello chef Ferraro. Servizio puntuale e ambiente confortevole. Serata piacevole.

### CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Al Capriolo Ristorante Locanda Osteria" della famiglia Gregori, in cucina Francesco Paonessa. ● Via Nazionale 108, Vodo di Cadore (Belluno); ☎ 0435/489207; info@alcapriolo.it, www.alcapriolo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 15 aprile-15 maggio, no-

vembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo in bassa stagione.

**Le vivande servite:** *fàariésa* con maiale affumicato, cavolo cappuccio di Vinigo alla brace, cicerchie, sesamo, pesto di erbe; spaghetti artigianali alla farina di piselli, burro acido al lampono, ristretto di anguilla alla brace; antica zuppa di cavolo rosso e fagioli di Lamon; arrosto di maiale disossato, pancake di fagioli giolet, salsa d'arrosto, crauti; "quasi un Mont Blanc" di fagioli zolfini della Valbelluna.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Docg 30 raccolti (Drusian); Riesling 2022 (Pojer e Sandri); Le Sughere di Frassinello Maremma Toscana Doc 2019 (Rocca di Frassinello); Moscato d'Asti (Cascina Carli).

**Commenti:** Il tema del 2024 non favoriva il territorio di Ampezzo per ragioni ambientali e climatiche. Ciononostante, la famiglia Gregori è riuscita con il cuoco a riprendere ricette della tradizione e a utilizzare i legumi in tutto il menu. Il paese di Vodo è più in basso rispetto a Cortina, che ha però contribuito con la *fàariésa*, antica crema di fave locali con maiale affumicato. Grande successo hanno riscosso il cavolo cappuccio di Vinigo e l'antica zuppa di cavolo rosso, che ha riportato in tavola il calore della cucina delle nonne. Il dessert ha suscitato unanime entusiasmo. Ottimo servizio rapido e discreto; buono l'abbinamento vini.

### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Ristorante "Profumo della Freschezza" di Ortodidattico Il Profumo della Freschezza società agricola s.s., in cucina Giada Bozzolan. ● Via Provvidenza 664, Lusia (Rovigo); ☎ 0425/607549, cell. 336/794014; ilprofumodellafreschezza@gmail.com, www.ilprofumodellafreschezza.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì.

**Le vivande servite:** ciambellina di ceci, crudità di stagione con erbe aromatiche e fiori eduli; zuppa rustica con lenticchie e farro con salsa fermentata alla rapa rossa; polpettone di fave e piselli su crema di patate al porro e zucca gratinata al sesamo; cestino ai fagioli borlotti e nocciole con cremoso di soia al limone; crumble croccante e sciroppo alle foglie di fico.

**I vini in tavola:** Pinello; Moscato secco Terre Preziose; Antenato; Moscato dolce passito Terre Preziose (tutti Reassi).

**Commenti:** Per la prima volta nella storia della Delegazione, si è deciso di provare un ristorante vegano, che impiega solo ingredienti che provengono dai 5 ettari di orto biologico in cui è inserito, escludendo l'uso di prodotti animali e derivati. La serata è stata presentata dal Delegato, come Simposiaria; i piatti sono stati spiegati dalla cuoca. Apprezzati particolarmente la zuppa rustica, il dolce, i vini e il servizio. A fine serata, è stato consegnato alla cuoca il volume dell'Accademia sul mondo dei legumi e una vetrofania. La riunione è risultata piacevole. Alcuni Accademici, sorpresi dall'interessante

esperienza vegana, hanno manifestato il desiderio di tornare.

### VERONA

Ristorante "La Lanterna" di Flavio Lanfredini, anche in cucina. ● Piazzetta Portichetti 6, Verona; ☎ 045/594929; info@lalanternaverona.it, www.lalanternaverona.it, Facebook lalanternaverona; coperti 50. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con antipasti vegetali, polpettine di fagioli borlotti su vellutata di zucca; bigoli al radicchio di Verona e formaggio vegetale fumé; gnocchi di ceci con rosette di broccoli su crema alla paprika dolce; medaglioni di lupino alla zucca e pepe nero con cavolo cappuccio al vino bianco; contorni vari vegetali; millefoglie scomposto.

**I vini in tavola:** Durello (Torre de Vescovi); Custoza (Villa Medici); Soave; Valpolicella Superiore (entrambi Gino Fasoli); Recioto (Le Mandolare).

**Commenti:** In occasione della cena ecumenica, la Delegazione ha visitato un noto ristorante vegano del centro di Verona, in considerazione del fatto che i legumi rappresentano un ingrediente basilare di tale dieta. I piatti serviti sono stati tutti rigorosamente vegani, accompagnati da vini del territorio per lo più biologici. Assai differenziato è stato il giudizio degli Accademici. Una valutazione che evidenzia come ci siano spazi di miglioramento sia in cucina sia nel servizio di sala. Nel corso della serata, il Delegato Farinati ha consegnato la spilla a tre nuovi Accademici: Laura Veronesi, Laura Pachera e Pierpaolo Curti. Il Simposiario Pietro Canepari ha tenuto l'interessante relazione a tema.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### TRIESTE

Ristorante "Eden Hotel Bistrot & Restaurant" di Federico Sestan, anche in cucina. ● Sistiana 42/a, Duino-Aurisina (Trieste); ☎ 040/2907042, cell. 338/5610006; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura domenica (in autunno/inverno).

**Le vivande servite:** spiedino di pollo croccante con salsa di ceci e lime; jota soffriata con brioches al liptauer e cipolla di Tropea caramellata; risotto "risi e bisi" con costine cotte sottovuoto in bassa temperatura; filetto di maiale alla Wellington su crema di lenticchie; sorbetto alle pere con scaglie di cioccolato.

**I vini in tavola:** Carso brutt KK e Carso

rosé Pas Dosé KK; Chardonnay Igt Venezia Giulia 2021 (entrambi Kante); Pinot Nero Dop Friuli Isonzo 2019 (Amandum).

**Commenti:** Cena ecumenica sul tema dei legumi interpretato dai Simposiari Penso, Pobega e Mulas in collaborazione con lo chef, che ha proposto, con fantasia e originalità, piatti della tradizione veneta e triestina: la jota soffriata a mo' di cappuccino con brioches ripiena di liptauer, risi e bisi in forma di risotto verde guarnito di costine di maiale cotte a bassa temperatura. Fantastica entrée con spiedino di pollo fritto croccante. Prolusione alla cena di Mulas sulla storia dei legumi mediterranei, sull'arrivo dei fagioli in Italia nel 1532, sull'importanza dei legumi nelle diete italiane e mondiali e sulla citazione di Pellegrino Artusi sugli effetti digestivi delle lenticchie.

### UDINE

"Albergo Ristorante Costantini" della famiglia Costantini dal 1976, in cucina chef Marco Furlano. ● Via Pontebbana 12, Collalto di Tarcento, Tarcento (Udine); ☎ 0432/792372, cell. 335/5204678; pio@albergocostantini.com, www.albergocostantini.com; coperti 150. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in autunno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

**Le vivande servite:** cestino di legumi, lombo di cervo all'inglese con misticanza all'aceto di lamponi; minestra di orzo e fagioli; risotto allo zafferano di Coja di Tarcento; medaglione di scamone di vitello con salsa al tartufo, scorzone nero, puré e lenticchie; limone 2.0; bagigi (arachidi).

**I vini in tavola:** Friulano (La Magnolia); Rosso taglio bordenese (Tenuta Luisa).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica preceduta da una conferenza sul tema della "Cucina dei senza". La cena si è svolta a Collalto di Tarcento, presso una location tranquilla e raffinata. Il tema dei legumi è stato svolto con maestria dalla brigata di cucina. Gli Accademici hanno particolarmente gradito la tradizionale minestra di orzo e fagioli. Ottimo anche l'antipasto e molto gradito il risotto allo zafferano di Coja di Tarcento, così come il secondo piatto accompagnato dalle lenticchie. Il dolce, chiamato "Limone 2.0" ha sorpreso tutti i commensali per la modalità di realizzazione. Chiusura con le arachidi. Ospitalità squisita e servizio impeccabile.



## EMILIA ROMAGNA

### CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ristorante "Hotel Ristorante Il Gallo" di Luciana e Fiorella Franceschelli, anche in cu-



## Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

EMILIA ROMAGNA segue

cina insieme a Irene Nanni. ●Piazza della Repubblica 28/30, Castel del Rio (Bologna); ☎0542/95924, cell. 320/7789080; info@galloegalletto.it, www.galloegalletto.it, www.instagram.com/ristorantegallo-casteldelrio; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** ficattola di benvenuto, insalata di radicchio rosso su crema di fagioli caldi; tortellini di ricotta su crema di piselli e guanciale; tagliolini di ceci con porcini e speck; coniglio farcito alla contadina con tortino di lenticchie e porcini fritti; lingotto al cioccolato con calda croccante di mandorle e piselli.

**I vini in tavola:** Spumante rosé millesimato brut (Tenuta Luisa); Valpolicella Classico Doc (Negrar); Passito di Pantelleria Giardino Pantesco (Pellegriano).

**Commenti:** La cucina del locale ha brillantemente interpretato il tema della serata con un menu indovinato. La cena è stata allietata dalla presenza di due storici, Riccardo Dal Monte e Nicola Marchi, che hanno raccontato in modo coinvolgente le vicende e le gesta della famiglia Alidosi, per quasi 600 anni signori di Castel del Rio, facendo anche un excursus sui legumi nella cucina italiana dal Medioevo ai nostri giorni. La serata si è conclusa con un encomio da parte degli Accademici - presente la Delegazione quasi al completo - alla brigata di cucina, con la promessa di ritornare presto.

### CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Antica Trattoria Bonasoni" di Ulisse Bonasoni. ●Via Cento 144 - Frazione San Matteo della Decima, San Giovanni in Persiceto (Bologna); ☎051/6824541; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** crostini con hummus di ceci; zuppa di legumi (ceci e lenticchie con carote, zucchine e cipolla); minestra in brodo di fagioli; polpette di manzo con lenticchie, piselli e carote in salsa di pomodoro; cotechino con fagioli in umido; semifreddo al mascarpone.

**I vini in tavola:** Bologna Bianco (La Valiona); Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Rive dei Ciliegi (Francesco Vezzelli).

**Commenti:** La cena ecumenica si è tenuta in questa storica trattoria aperta all'inizio del 1900. Il tema dell'anno è stato pienamente centrato: il menu, concordato dal Simposiarca Maurizio Dinelli, ha infatti permesso di degustare piatti che hanno visto protagonisti tutti i principali legumi. Alcuni di essi, a base di legumi, rientrano peraltro nel "normale" menu del locale. Particolare gradimento ha riscosso la classica "minestra di fagioli". La serata è stata inoltre impreziosita dalla relazione dell'agronomo Adriano Facchini sul tema accademico.

### CESENA

Ristorante "Casacarella da Lucio" di Paolo Lucio Lucchi, Azienda agricola, in cucina

na Paolo Lucio Lucchi e Gigliola Greppi. ●Via San Carlo 2490, Cesena (Forlì Cesena); ☎0547/395273, cell. 347/0727736; locio47@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì.

**Le vivande servite:** bruschetta in terrina con fagioli borlotti e porcini; pasta e fagioli; tagliatelle con ragu di carne e piselli alla romagnola; arrosti misti di galletto, coniglio, agnello e stinco di maiale; ceci caldi all'olio novello e rosmarino; zuppa inglese con ciambella.

**I vini in tavola:** Prugneto Sangiovese superiore Romagna Doc (Podere dal Nespoli); I Croppi Albana secco Bio Romagna Dogg; Solara Albana Passito Romagna Dogg (entrambi Cantina Celli).

**Commenti:** La cena ecumenica si è tenuta presso l'agriturismo "Casacarella da Lucio". Il tema dell'anno è stato celebrato con le brillanti relazioni della Simposiarca Liliana Babbi Cappelletti, che ha parlato dell'uso dei legumi nella cucina tradizionale del territorio, e della professoressa Alessandra Bordoni, docente di Scienza dell'alimentazione dell'Università di Bologna, che ne ha messo in risalto le caratteristiche e il ruolo nella corretta alimentazione. Il menu proposto ha riscosso il pieno e convinto gradimento dei numerosi partecipanti. A conclusione della serata, il Delegato Fabrizio Fabbri ha ringraziato le relatrici e consegnato il volume celebrativo ai gestori.

### IMOLA

Ristorante "Osteria di Dozza" di Davide Arcangeli, in cucina Andrea Zanotti. ●Via XX Settembre 19, Dozza (Bologna); ☎0542/678200, cell. 334/1153323; prenotazioni@osteriadozza.it, www.osteriadozza.it; coperti 70+24 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** passatina di ceci, mazzancolle nostrane e olio extravergine di oliva "Oliveta" di Filippo Manetti; maltagliati fagioli e guanciale; capocollo arrostito di mora romagnola con pure di fave; tortino di ceci e cioccolato con crema all'arancia.

**I vini in tavola:** Pignoletto Il Mastro di Dozza (Assirelli); Romagna Doc Sangiovese superiore (Fattoria Monticino Rosso).

**Commenti:** La passione della cucina del locale per il mondo dei legumi ha convinto e soddisfatto le attese degli Accademici imolesi in una cena ecumenica dove gli abbinamenti e i sapori hanno riecheggiato i ricordi di una buona tavola incisa nella tradizione locale. La serata è stata animata dall'applaudito professor Luca La Fauci, biologo nutrizionista, autore di testi scolastici sulla disciplina "Scienza dell'alimentazione". Il relatore ha posto significativi accenti sulle difficoltà incontrate dai legumi, nel mondo moderno, nel coinvolgimento degli studenti e futuri cuochi delle scuole alberghiere, per via della tempistica richiesta dalla crescita del baccello al piatto finale. Al termine plauso per cucina e sala.

### RAVENNA

Ristorante "Casale Falasco" di Filippo Pucci, Michele Pagnotta, Endreo Bosi, in cucina Endreo Bosi. ●Via Palazzo 11, Ravenna; ☎cell. 345/5115986, 347/7281252, 335/6101511, 338/6379754; casalefalasco@gmail.com, www.facebook.com/casalefalasco; coperti 120+250 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** hummus di mais e legumi con funghi porcini e salsiccia; pasta e fagioli; costolette di agnello con pure di fave aromatizzato al timo e porri laccati al burro; brownies di fagioli rossi, crema inglese allo zabaione e lamponi.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla (Borgo Canedo); Cabernet Sauvignon (Valpanera).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata a celebrare la cena ecumenica in un ristorante già visitato piacevolmente diverse volte. Il tema annuale è stato svolto alla perfezione con un menu che ha confermato le attese. Presentazione, servizio, attenzione, piatti perfetti. Molto gradita la polenta di mais e legumi con porcini e salsiccia. La serata è stata aperta dall'Accademico Francesco Donati che ha tenuto una breve relazione, molto didattica, sul tema. Il Delegato, a nome di tutti gli Accademici, ha riservato il meritato applauso allo staff del locale per la cucina, la qualità della cena, il servizio e l'accoglienza.

### REGGIO EMILIA

Ristorante "Ca' Matilde" di Andrea Incetti Vezzani, anche in cucina. ●Via della Polita 14, Rubbianino di Quattro Castella (Reggio Emilia); ☎0522/889560; info@camatilde.it; coperti 35. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 3-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

**Le vivande servite:** tarte tatin di zucca, lenticchie e nocciole; pasta e fagioli con rapa rossa candita e ragu di parmigiano reggiano; petto di faraona, ceci, cavolfiore e castagne; cioccolato, cachi, zenzero e fagioli.

**I vini in tavola:** Lambrusco Salamino in purezza Puro (Fangareggi di Correggio di Reggio Emilia).

**Commenti:** Suntuosa celebrazione della serata dei legumi! I piatti, tutti rigorosamente radicati nella tradizione culturale locale, sono stati impreziositi una volta dalle nocciole, dalla rapa rossa candita, poi dalle castagne e infine da cachi e zenzero, regalando al palato non solo armonie di gusto raffinate ma esplosioni di memorie e di vissuti, dei profumi delle cucine e della storia delle persone. Sensazioni originali e antiche in un equilibrio mai stucchevole ma sempre studiato per avvicinare i palati al nuovo senza mai perdere l'antico. Una cucina di alta classe, un servizio impeccabile, puntuale e preciso, vini all'altezza hanno regalato a tutti gli Accademici una serata indimenticabile.

### RIMINI RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Convita 100% Biologico" di Andrea Agostini, Andrea Tani e Marco Tosi, in cucina Ronny Gattei. ●Via della Fiera 66, Rimini; ☎0541/781335; insieme@convita.eco, www.convita.eco; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** patacucci con i fagioli, insalatina di fagioli neri con piselli, avocado e limone con ortaggi allo zenzero e salsa di yogurt alla soia; monfettini di ceci e grano saraceno mantecati con pomodori secchi, cavolo cappuccio, mandorle tostate e salsa di aglio nero fermentato; scaloppe di lenticchie su pavé di patate e funghi porcini; crostata di mele con frolla di lupino, gelato alla crema; lupini.

**I vini in tavola:** Spumante brut millesimato Charmat Igp Bio Dargento 2023; Rosso Rubicone Igp Bio Terra Volta Cabernet Sauvignon Merlot 2021; Passito Igp Bio Coeur Grchetto gentile Rubicone 2019 (tutti Azienda vinicola Podere Vecchiano, Coriano).

**Commenti:** I legumi, protagonisti del menu della serata, tutti provenienti dal territorio, in particolare dalla Valmarecchia, sono stati sapientemente utilizzati sia per la realizzazione di piatti tradizionali, sia per i piatti più innovativi. Particolarmente apprezzati i patacucci con i fagioli, tipica minestra di origine contadina del sud della Romagna; la fresca, croccante e profumata insalatina di legumi e ortaggi e il dolce, una crostata tiepida con frolla al lupino accompagnata da una quenelle di gelato alla crema. I piatti sono stati tutti illustrati dallo chef, mentre il relatore, dottor Marco Brancalonei, si è soffermato sulle proprietà proteiche dei legumi associati ad altri alimenti.

### SALSOMAGGIORE TERME

Ristorante "Osteria di Fornio" di Luca Caraffini, Cristina Cerbi, in cucina Cristina Cerbi. ●Via Fornio 78, Fidenza (Parma); ☎0524/60118, cell. 340/2204530; info@osteriafornio.it, www.osteriafornio.it, Osteria di Fornio (Facebook); coperti 45+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

**Le vivande servite:** scaglia di pecorino sardo stagionato con fave, ceci e baccalà, vellutata di ceci, frittellina di ceci e ceci sabbatiati al rosmarino, sfoglia di pane croccante e nervetti di vitello ai cannellini; pisaré in crema di borlotti e fagiolo dall'occhio; lenticchie e mariola; gelato al cioccolato con farina di carrube.

**I vini in tavola:** Alta Langa (Enrico Serafino); Nebbiolo Doc Capiseme (Domenico Clerico); Ribolla Gialla Doc (Livio Felluga); Moscato d'Asti Doc (Coppo).

**Commenti:** La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha celebrato l'annuale appuntamento della riunione conviviale ecumenica nello storico ristorante "Osteria di Fornio", fiore all'occhiello della cucina parmigiana, dove Luca Ca-

raffini e Cristina Cerbi portano avanti da anni un importante percorso sui piatti della tradizione con misurati e coerenti spunti innovativi. Professionalità e passione che si sono riverberate nella composizione di un menu, pienamente apprezzato dagli Accademici, che ha tenuto conto, in ogni portata, del tema annuale facendone proprie suggestioni e spunti che hanno originato una ricerca sui piatti che, a detta della chef Cerbi, potrà essere ripresa in futuro.



## TOSCANA

### ELBA

Ristorante "Da Oreste La Strega" di Claudio Cecchini, anche in cucina. ●Piazza Vittorio Emanuele 6, Rio (Livorno); ☎ cell. 327/2056454; ristorantedaoreste@gmail.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** gamberi con crema di ceci, polpette di polpo con fagioli; risotto con fagioli cannellini e finocchio selvatico; zuppa di farro e cozze; seppie con piselli; trancio di ricciola con lenticchie; cantucci di schiaccia briaca con Aleatico.

**I vini in tavola:** Vermentino Doc (La Chiusa); Elba bianco Doc (Arrighi); Aleatico produzione propria.

**Commenti:** Serata dedicata alla cena ecumenica, all'inizio della quale è stata svolta un'ampia relazione sui legumi autoctoni, oggetto di studio da parte della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, con il professor Agostino Stefani. La parte gastronomica è stata ampiamente illustrata dall'Accademico Alvaro Claudii. Ottimo riscontro sulla cucina del locale da parte di tutti, ospiti e Accademici. Simposiarca il neo Accademico Daniele Alberti che, con entusiasmo, ha coinvolto famiglia e amici in questa bella riunione conviviale. Per l'occasione è stato anche realizzato un menu con commento e firmato da tutti i commensali. Al termine, è stato consegnato il piatto di ceramica con il tema dell'anno.

### PONTEREDA VALDERA

Ristorante "Aeroscalo" di Ristorante Aeroscalo da Brando di Silvia Marianelli & C. snc, in cucina Silvia Marianelli. ●Via Roma 8, Pontedera (Pisa); ☎0587/52024; coperti 40. ●Parccheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** sformatino di fagiolini con crema di fave; zuppa di lenticchie con pomodorini e crostini di pane inte-

grale; baccalà su crema di ceci e cipolline caramellate; torta tenerina al cioccolato con farina di cannellini e mousse all'acquafaba.

**I vini in tavola:** Aprilante Igt Toscana Vermentino Biologico; Rossato Igt Toscana rosé (entrambi Pieve de' Pitti); Armida Vinsanto Toscana Doc (Castelvecchio).

**Commenti:** La serata, volta a celebrare la cena ecumenica, è stata molto partecipata, sia di Accademici che di ospiti. Subito dopo l'esecuzione dell'inno nazionale e prima della cena, il Delegato ha tenuto una breve relazione concernente il tema della serata. Il menu era stato attentamente concordato per garantire portate appetitose e intriganti, cosa grandemente apprezzata da tutti i commensali. Durante la serata, è stato formalizzato l'ingresso di un nuovo Accademico che, a partire dal prossimo anno, arricchirà ulteriormente questa piccola, ma vivace Delegazione. Al termine sono stati consegnati la vetrofania e il volume sul tema.

### PRATO

Ristorante "Trattoria Mario Logli" della famiglia Logli Pozzarini, in cucina Gigliola Logli e Clarissa Pozzarini. ●Via di Carteano 1, Prato; ☎0574/23010; info@ristorantelogli.it, www.ristorantelogli.it; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

**Le vivande servite:** lupino dolce di Grosseto, cecina con verdure passate in padella, prosciutto e crema di blu del Mugello; zuppa del contadino (ceci, lenticchie rosse e verdi, fagioli dall'occhio, borlotti e cannellini, piselli, fave secche, farro); grigliata di carni con fagioli zolfini del Pratomagno; torta dolce con fagioli, uva passa e pinoli; tartufi di ceci e datteri.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Bisol 1542); Chianti (Nipozzano); Moscato d'Asti (Mongioia).

**Commenti:** In occasione della cena ecumenica i tre Simposiarchi Begliomini, Gori e Nigro sono stati bravissimi perché sono riusciti, grazie anche alla disponibilità della famiglia Logli Pozzarini, a preparare un menu in cui i legumi comparivano in ogni portata, inclusi i due dolci. Prima della cena, dopo il saluto del Delegato, il suo predecessore Giampiero Nigro ha fatto una breve presentazione di un opuscolo, consegnato a tutti i commensali, con una sua colta relazione sul tema dell'ecumenica. Gori ha parlato del menu, Begliomini dei vini, prima della cena che ha soddisfatto tutti gli Accademici. Il piatto che ha ottenuto più gradimento fra tutti è stata la zuppa.

### SIENA VALDELSA

Ristorante "Fordicolle" di Gl.GE. srl. ●Località Belvedere 74, Fordicolle (Siena); ☎0577/1501007, cell. 342/3540836; info@fordicolle.it, www.fordicolle.it; coperti 155. ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** gota cotta colligiana con fagioli cannellini e cipolla caramellata su cialda di polenta croccante; risotto cacio, pepe e noci; cannelloni ripieni di brasato di manzo con la sua salsa; filetto di maiale alla senape con ceci in hummus e croccanti; mousse di yogurt con caramello salato e arachidi sabbiate.

**I vini in tavola:** Chianti Boschino Igt 2021 (San Fabiano); Merlot in purezza 2019 (Podere San Quirico).

**Commenti:** cena ecumenica all'insegna della più viva convivialità arricchita da una interessante relazione della dottoressa Stefania Mazzieri sul tema culturale dell'anno. Gli Accademici, numerosi nonostante condizioni meteo veramente proibitive, dimostrando così temerariamente un forte attaccamento all'Accademia, hanno potuto gustare un menu basato su prodotti tipici del territorio. Particolarmente gradito è risultato l'antipasto con la gota cotta colligiana, antico tradizionale salume preparato nelle macellerie della zona, che ultimamente si sta cercando di valorizzare con un disciplinare di produzione.

### VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Boccaccio" di Baroncini, in cucina Roberta. ●Via Boccaccio 11, Certaldo (Firenze); ☎0571/665389; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** cheesecake ai piselli, fritte di ceci, sformatino di fagiolini con fonduta di parmigiano; strozzapreti conditi con aglio, olio e fonduta di piselli; polpette di lenticchie alla livornese; plumcake surprise con fagioli, uvetta e cioccolato accompagnato da una tisana di finocchio.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano; Barellaia Igt Toscana.

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica dove il Simposiarca Accademico Andrea Gori e la chef Roberta Baroncini hanno esaltato i semplici legumi con portate tutte a un livello di eccellenza. Un plauso al primo piatto e alle polpette di lenticchie. *Dulcis in fundo!* Il plumcake esaltazione dei fagioli in abito da dessert. L'Accademico Chinaglia ha introdotto la serata e l'Accademico Nesi ha raccontato della sua ultima fatica editoriale.



## UMBRIA

### PERUGIA

Ristorante "Pantagruel restaurant by Posta Donini 1579" della famiglia Mencaroni, in cu-

cina Tommaso Minciotti. ●Via Deruta 43, San Martino in Campo, Perugia; ☎075/609132, cell. 338/1909369; info@postadonini.it, www.postadonini.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura variabile.

**Le vivande servite:** selezione di legumi: bianco di Spello, borlotti, cicerchia, roveja in abbinamento a olio evo umbro, crostini con ceci, fave, lenticchie di Castelluccio, ceci tostati; mezzemaniche con ragu di tinca affumicata e fagiolina del Trasimeno; cuore di scamone di vitello da latte con porcini, purea di piselli, zucca gialla al forno, sfera di patate schiacciate arrosto; mousse al cioccolato fondente al profumo di tartufo, pralinato alle nocciole e crumble al cioccolato.

**I vini in tavola:** Tener brut (Banfi); Piana Grande Orvieto Classico Superiore Doc 2022 (Castello di Corbara); Merlot Igp 2022 (La Carraia); Sciadon Moscato d'Asti Docg (Banfi).

**Commenti:** Ancora una volta il ristorante si conferma una certezza. Professionalità ed eleganza per l'ecumenica 2024. È un piatto, richiesto dai Simposiarchi Laura Bruni Fiumicelli e Marilena Moretti Badolato, creato per l'occasione dallo chef Tommaso Minciotti: "mezzemaniche con ragu di tinca affumicata e fagiolina del Trasimeno", in perfetto equilibrio gustativo. In apertura, un coreografico buffet con l'assaggio di tutti i legumi umbrini abbinati all'olio nuovo. A seguire, un tenero scamone con profumati porcini accompagnato da una crema di piselli secchi. La mousse al cioccolato, rivestita con la croccantezza di un pralinato fondente di nocciole, chiudeva in armonia la serata.

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "La Pantera" di La Pantera snc, in cucina Romina Sarni e Marcello Beldardinelli. ●Località S. Donnino, Città di Castello (Perugia); ☎075/8578116, cell. 338/961137; coperti 140. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì.

**Le vivande servite:** crostini di fegatini e bruschette con olio, cotiche con fagioli; maltagliati con i ceci; panizza con fagioli; oca infocchiata con patate, insalata; crostata con fichi e noci.

**I vini in tavola:** Bianco della casa; rosso dei Colli Perugini 2024, Vinsanto della casa.

**Commenti:** Attesissima questa cena per la tematica e grande il successo per la presenza di piatti gustosi, oramai in disuso nei ristoranti, sia per le lunghe preparazioni sia per la richiesta di piatti più "leggeri". Grande successo per le tenerissime cotiche con i fagioli; ottima anche la minestra di maltagliati con ceci. Sorpresa per la panizza con fagioli che molti ricordavano come memoria dei nonni. Molto interessante la presentazione del Simposiarca Tommaso Bigi, Accademico esperto di tradizioni contadine. Un ringraziamento al team della cucina guidato



## Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

UMBRIA segue

da Romina Sarni, esperta e amante della cucina tradizionale.



### LAZIO

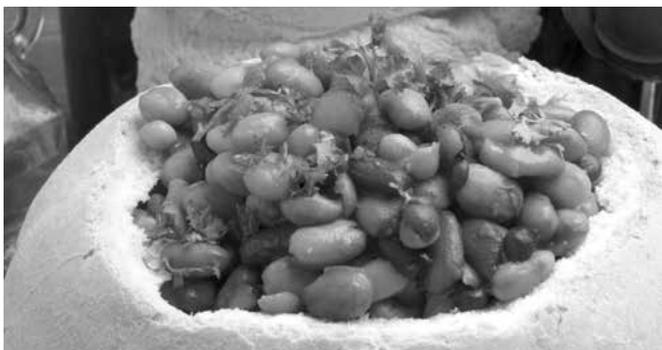
#### LATINA

Ristorante "L'Oliveto" di Mauro e Ida Pecorilli, in cucina Ida Pecorilli. ● Via delle Querce - Sermoneta Scalo, Sermoneta (Latina); ☎0773/318162, cell. 347/3714560; ristorante.oliveto@libero.it, www.ristoranteoliveto.com; coperti 200+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** crostino di pane con fave e cicoria, zeppola con fagioli borlotti, fagioli in pagnotta, pecorino locale con marmellata di fagioli rossi azuki, polpetta di fagioli rossi con salsa sweet chily e ricotta; tonnellari con funghi porcini su vellutata di cannellini e tartufo con crumble di cannellini alla paprika; tagliata di manzo con rosmarino e sale Maldon, fagiolini pastellati; croccante di ceci al cioccolato fondente con crema chantilly e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Castore bianco Bellone Igt Lazio; Polluce rosso Nero Buono Igt Lazio (entrambi Cantina Cincinnato di Cori).

**Commenti:** Per la cena ecumenica 2024, gli Accademici pontini si sono recati al ristorante "L'Oliveto", ai piedi dei monti Lepini, gestito dai fratelli Mauro e Ida Pecorilli. Mauro è maître de sala e Ida cura la cucina. Il menu scelto dal locale ha voluto rappresentare una panoramica sull'impiego dei legumi in cucina con scelte aderenti alla tradizione e altre più innovative. Apprezzati, nell'antipasto, il crostino di fave e cicoria e i fagioli borlotti in pagnotta, irrorati con il fragrante olio del ristorante. Il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha relazionato sul tema dell'anno illustrando la storia, la coltivazione e le proprietà dei legumi, evidenziando la loro importanza per una dieta sana ed equilibrata.



#### ROMA APPIA

Ristorante "Roberto e Loretta" della famiglia Mancinelli (Roberto e Riccardo, chef Loretta Proietti Caterinozzi). ● Via Saturnia 18/24, Roma; ☎06/77201037; coperti 100. ● Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** polpo rosticcato con passatina di ceci al rosmarino; pasta e fagioli ai frutti di mare (cozze e calamari); scaloppine al Marsala con insalata di fagioli con cipollina fresca; mont blanc.

**I vini in tavola:** Valdoro; Piano Rosso (entrambi Cantina Santa Maria).

**Commenti:** Location molto curata con un sapiente e creativo gioco di livelli e pareti formate da scaffalature di bottiglie e con tavoli ben distanziati. Molto cordiale l'accoglienza e buono il servizio. Grande attenzione alle intolleranze alimentari, le pietanze di tutto rispetto e servite con la giusta armonia al tema annuale. Molto apprezzato il polpo rosticcato con passatina di ceci: un vero altro primo. Scelta dei vini idonea per il menu. Una tradizione familiare che viene dal lontano 1952, quando il locale si trovava in Via Gabi con nonno Alfredo. Alla presenza di 33 commensali l'oratore, il Vice Delegato Nicola Listorti, ha completato la serata col gradito tema del valore nutrizionale dei legumi.



### ABRUZZO

#### ATRI

Ristorante "Conti di Monteverde Basso" di Margherita Tacconelli. ● Contrada Monteverde Basso, Cellino Attanasio (Teramo); ☎cell. 340/6579410; coperti 70+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì.

**Le vivande servite:** fritti misti (cipolla, anelli panati, primosale in pastella,

polpettine di fave), affettati nostrani e formaggi pecorini; zuppa di ceci e castagne; pasta e fagioli abruzzese con cotiche; arrosto misto (grasso e magro, agnello scottadito, salsiccia, bisticchiana), bietole ripassate; pizza dolce con tripla farcia: crema, cioccolato e miele con trito di ceci e nocciole tostate e bagna all'amaretto.

**I vini in tavola:** Fermentato rosso della casa.

**Commenti:** Il Simposiarca e Vice Delegato Noè D'Orazio, dopo il brindisi di benvenuto, ha presentato il menu a base di piatti abruzzesi con prodotti e materie prime dell'agriturismo che hanno riscaldato la serata insieme al vino rosso fermentato, di produzione della casa. L'ecumenica si è svolta nell'ampio living ristrutturato con mattoni faccia a vista, curato anche nella scelta degli arredi in stile povero. Gli Accademici, coccolati da un'accoglienza discreta e gentile, hanno gustato la cucina di famiglia gestita da Margherita Tacconelli. Particolare gradimento per la zuppa di ceci e castagne e la pasta e fagioli; buona anche la pizza dolce.

#### CHIETI

Ristorante "Furnacelle" di Adriano D'Ovidio, anche in cucina. ● Contrada Santa Maria dei Mesi 23, Lanciano (Chieti); ☎0872/44666; furnacelle@gmail.com; coperti 170+120 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** fave al pomodoro, polentina con lenticchie e salsiccia, frittata con peperoni su crostino di pane, sformato di patate con broccoli e fagioli; sagne e ceci con ventricina e peperone; tacchino farcito con piselli e funghi; caviciunite di ceci con crema pasticciera.

**I vini in tavola:** Mimi Trabocco spumante metodo italiano Doc (Dora Sarchese); Frentano Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Spumante Moscato dolce (entrambi Cantina Frentana).

**Commenti:** Lo scenario di uno dei locali storici della città di Lanciano ha fatto da sfondo alla cena ecumenica, guidata dal Delegato Nicola D'Auria, che ha onorato il tema dell'anno con un menu di forte stampo tradizionale, curato con attenzione dalla Simposiarca Maura Amoroso e realizzato dalla brigata di cucina, capitanata da Adriano D'Ovidio, che ha regalato anche la chiusura della cena con le apprezzatissime carrube (le sciuscelle della tradizione abruzzese). La relazione del professor Luigi Meneghini ha sottolineato gli aspetti geografici e culturali della presenza, antichissima in diversi casi, dei legumi sul territorio abruzzese e teatino in particolare.

#### SULMONA

Ristorante "Il Carro" di Diego e Tiziana, in cucina Tiziana, Diego, Alessandra e Mariacristina. ● Via degli Appennini 52, Pratola

Peligna (L'Aquila); ☎0864/273136, cell. 333/3998377; coperti 180+250 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** fagioli e funghi, farro e legumi con crostini, ceci e patate con ferratella di farina di piselli; zuppa pratolana; tagliatelle di farina di lenticchie rosse con ragù bianco; baccalà su vellutata di ceci; piatto della vendemmia: salsicce, fagioli e peperoni; ceci ripieni.

**I vini in tavola:** Selezione della Società agricola Colli Peligni di Pratola Peligna.

**Commenti:** Il significato della cena ecumenica e il tema dell'anno sono stati brillantemente spiegati dal relatore Antonio Santilli, mentre il Simposiarca Gianvincenzo D'Andrea ha illustrato, con dovizia di particolari, le varie fasi della preparazione delle pietanze intercalando con alcuni riferimenti alla tradizione locale. Tutta la cena ha riscosso l'apprezzamento dei commensali, a cominciare dagli antipasti gustosi e innovativi. Interessanti le tagliatelle impastate con farina di lenticchie rosse che ben si sposavano con il ragù bianco. Superlativo il baccalà. Gradito il piatto della vendemmia dal profumo antico. Una piacevole sorpresa i ceci ripieni, dolce dal sapore natalizio.



### PUGLIA

#### TARANTO

Ristorante "Love Pizza" di Antonio Tomaselli, in cucina Andrea Todaro. ● Via Accalvio 79, Taranto; ☎099/9422343; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** spiedino caprese, crudo di Parma, mozzarella, focaccia bianca, cavolo rosso, crudité di carote, fagiolini lessi, carciofo romano, polpette di melanzana; papillon ai 3 pomodori; maltagliati ai ceci; sorbetto al mandarino.

**I vini in tavola:** vini di San Marzano.

**Commenti:** Dopo i saluti, il Delegato ha dato la parola all'Accademico Giovanni Colonna che ha intrattenuto i commensali, prima e durante la riunione conviviale, con un'interessantissima e particolareggiata relazione sulle varietà dei legumi e le loro caratteristiche sia dal punto di vista organolettico sia per le diverse tecniche di cottura. Al termine della riunione conviviale, le valutazioni e i commenti degli Accademici, come spesso accade, sono stati discordanti. La pasta con i ceci è stata criticata perché non corrispondente a quanto indicato nel menu.



## CALABRIA

### COSENZA

Ristorante "L'Oste d'Arberia" di Famiglia Nicoletti, in cucina Cristina Nicoletti e Gregorio Antonio Buccolieri. ● Corso Cavallotti 2, Civita (Cosenza); ☎ 0981/446331, cell. 339/7390808; nicolettimarianna@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì solo a pranzo.

**Le vivande servite:** bicchierino di spuma di fagiolo poverello con croccante di guanciale di manto nero di Calabria bio, polpettine di pane alla zucca e noci, bocconcini di patate ai porcini, melanzana con caciocavallo podolico, culatello di manto nero di Calabria, formaggi canestrati del Pollino affinati e naturali; corona della regina ripiena su crema di poverello e salsiccia in polvere, al sentore di finocchietto selvatico; vitello podolico su vellutata di patate con chips di piselli di Amendolara; sfoglie di biscuit ai ceci del Pollino con crema al limone su coulis di pere.

**I vini in tavola:** Pollino Terre di Cosenza rosato Dop (Ferrocinio); Cires Terre di Cosenza rosso Doc 1727 (Masseria Falvo).

**Commenti:** Ristorante-enoteca situato all'interno di un palazzo del 1919, a pochi passi dal "belvedere" di Civita dal quale si possono ammirare le gole del Raganello, il ponte del Diavolo e il mare che appare sullo sfondo. In cucina, mamma Cristina e il giovane chef pasticciere Gregorio Antonio Buccolieri esprimono il giusto equilibrio fra tradizione e modernità grazie a una mano leggera e rispettosa di una materia prima selezionata in maniera certosina. Il pane viene sfornato giornalmente e realizzato con farine accuratamente selezionate seguendo la tecnica di maturazione senza l'utilizzo di alcun agente lievitante.



## SICILIA

### ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "Salsaparglia" di Salsaparglia di Francesco Pirrone & C. s.n.c., in cucina



Valentina Pirrone. ● Via Libertà 1, Alcamo (Trapani); ☎ 0924/508302; salsaparglia1982@gmail.com; coperti 140+80 (all'aperto). ● Parcheeggio comodo; ferie 1-15 luglio; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** zuppetta di ceci con giri di campagna e crostini di pane; ditalini rigati con macco di fave e borragine; spezzatino di manzo; melone giallo con menta, sorbetto di limone.

**I vini in tavola:** Perricone Terre Siciliane Igp (Fina).

**Commenti:** Il tema della cena ecumenica è stato relazionato magistralmente dalla Simposiarca Mariolina Frisella, la quale ha fatto un excursus sulla provenienza geografica dei legumi in abbinamento ad aneddoti, tradizioni popolari, curiosità, e infine si è soffermata sulle qualità nutrizionali e i benefici dei legumi stessi. I ceci cotti alla perfezione, mantenendo una loro consistenza soda ma tenera, sono stati presentati in zuppetta arricchita con giri di campagna e crostini di pane. Il macco di fave con la borragine è stato un abbinamento perfetto per i ditalini rigati. Ottimo lo spezzatino di manzo. Buono l'accostamento del vino alle pietanze. Servizio attento, ristorante a conduzione familiare.

### CALTAGIRONE

Ristorante "A Carritiera" di Luca Randello. ● Via del Popolo 59/a, Licodia Eubea (Catania); ☎ cell. 338/8190141; luca\_randello@virgilio.it; coperti 50. ● Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** trancio di pizza con farina di cicerchia, panelle con farina di cicerchia, striscioline fritte di polenta di cicerchia con prosciutto; patacò (polentina di cicerchia con broccoli e salsiccia); salsiccia e costata di maialino locale arrosto con crostione di polenta di cicerchia, alici e caciocavallo ragusano su bacca di peperone; agricerchia; uva da tavola Dop di Licodia.

**I vini in tavola:** Cerasuolo di Vittoria Docg (Beniamino Fedè).

**Commenti:** Alla cicerchia, prodotto tipico di Licodia Eubea, recuperata dall'olio che lo relegava a tempi di povertà dove rappresentava quasi l'unica risorsa alimentare, si è ispirato l'intero menu. I giovani ristoratori, con attenzione ed

entusiasmo, seguendo le indicazioni del Simposiarca, hanno elaborato, grazie alla duttilità della farina di cicerchia, oltre alla patacò, piatto tradizionale di Licodia Eubea, anche un variegato antipasto. L'agricerchia, dolce sperimentato con successo proprio per l'occasione, entrerà a far parte della proposta gastronomica del ristorante. Il convivio si è svolto in un ambiente raccolto ed accogliente, con le tavole allegrate da composizioni di fiori e frutta.

### CEFALÙ

Ristorante "Bastione Innovazione Cibo Cultura" di ditta individuale Pasquale di Pollina, in cucina Ciro Buonincontro. ● Piazza Francesco Crispi 13-14, Cefalù (Palermo); ☎ 092/1571222, cell. 389/9621142; info@bastionecefalù.com, www.bastionecefalù.com; coperti 130. ● Parcheeggio zona pedonale; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** polpettine di verdure di stagione accompagnate da demi-glace di carne e crema di ricotta salata; tubetti con fagioli Badda, lardo di suino nero dei Nebrodi, indivia riccia e crumble di pane; capocollo di maialino nero siciliano cotto nel vino Bianco di Costanza, servito con crema di lenticchie nere di Ustica e verdure di stagione; panna cotta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Bianco di Costanza; Nero di Costanza (entrambi Villa Costanza).

**Commenti:** Dopo la commemorazione di Fabrizio Piscitello, Accademico prematuramente scomparso, da parte di Nella Vigilanti e Sonia Zito, il giornalista Mario Libertò, autore di importanti opere, tra le quali "Legumi: gioielli d'Italia buoni per buongustai, vegetariani e vegani", ha evidenziato le qualità nutrizionali e ambientali dei legumi che, per il basso contenuto di grassi e l'elevato apporto di proteine vegetali e fibre, rappresentano una valida alternativa alla carne. Il Delegato ha successivamente annunciato la celebrazione del ventennale della Delegazione che rappresenterà un evento rilevante per la valorizzazione del patrimonio culturale e gastronomico del territorio.

### GELA

Ristorante "Sabia" della famiglia La Rosa, in cucina Totò Catania. ● Via Gian Maria Volontè 5, Gela (Caltanissetta); ☎ cell. 339/5212048, 392/6326935; sabbiaestau-

rant@gmail.com; coperti 35+20 (all'aperto). ● Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** hummus di ceci con funghi in due consistenze e burrata affumicata; pasta mista e lenticchie; pancia di maiale cotta a bassa temperatura su crema di fagioli cannellini; finocchio brasato; torta alla crema e ricotta.

**I vini in tavola:** Chianti (Cantina Poggio degli Uberti); Moscato di Noto.

**Commenti:** Il Delegato Gualtiero Cataldo, dopo i saluti, ha parlato della cena ecumenica che assieme a quella di Natale e a quella della cultura forma, come dice il Presidente Paolo Petroni, una triade con specifiche caratteristiche culturali esaltanti, attraverso la convivialità, i valori della cucina italiana nella sua genuinità e originalità: "Tradizione, Territorio e Tecniche originali" (le 3T). A seguire, ha preso la parola il Simposiarca, Nino Rizzo, che ha illustrato le caratteristiche dei legumi, specialmente siciliani, e il menu della serata che, pur nella sua semplicità, ha incontrato la soddisfazione degli Accademici che hanno tributato un lunghissimo applauso allo chef.

### MESSINA

Ristorante "Il Siciliano" di Mata e Grifone Srls, in cucina Fabio Di Stefano. ● Via G. Garibaldi 112, Messina; ☎ 090/712852, cell. 389/8542117; ilsicilianosrls@gmail.com, www.ristoranteilsiciliano.it; coperti 190+10 (all'aperto). ● Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** calia (ceci tostanti, arachidi e lupulina), panelle di ceci e crespelle di lenticchie rosse decorticate, maccu 'i favi con trito di finocchietto selvatico; pasta e fagioli; lonza di maiale al forno con piselli e faciolina ca muddica; cassatina della Pasticceria del Corso.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola Doc Sicilia; Grillo Doc (entrambi Madaudo).

**Commenti:** Nella consapevolezza che la produzione del fagiolo carrazzo, tipica del territorio, trova le migliori trasformazioni culinarie in alcuni ristoranti dei Nebrodi, per consentire l'ampia partecipazione degli Accademici si è scelta la buona consuetudine della trattoria di proporre la zuppa del giorno. Luogo d'incontro non solo per i residenti ma anche per turisti e croceristi, per apprezzare la cucina tipica siciliana, con uno spaccato suadente di quella peloritana, evidenziata per l'ecumenica, con un menu di legumi. Generale apprezzamento per la selezione della cantina e il servizio ai tavoli.

### PALERMO

Ristorante "Osteria Mercede" di Helios Gnoffo, anche in cucina, con Vincenzo Maniscalco, Marco Mango, Filippo Li Brizzi. ● Via Sarmartino 1, Palermo; ☎ 091/332243; osteriamercede@yahoo.it; coperti 45. ● Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana intorno a Natale, 10 giorni in



## Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

SICILIA segue

estate, 1 settimana a febbraio; giorno di chiusura domenica.

**Le vivande servite:** crostini con pomodorini secchi e bottarga, polpo arrosto su macco di cicerchia e finocchietto selvatico; minestra di fagioli con verdure fresche e crostacei servita con pasta mista; cubi di ricciola alle erbe con cavolo nero saltato e piselli; tiramisù allo scaccio siciliano (frutta secca tostata).

**I vini in tavola:** Bibbo Zibibbo vinificato secco (Caruso e Minini).

**Commenti:** Piacevolissima cena ecumenica quella trascorsa presso questo locale che è riuscito nel tempo a mantenere standard di qualità apprezzati. Il tema conviviale ha rappresentato, per lo chef Helios Gnoffo, un'opportunità preziosa per esplorare a fondo questi elementi fondamentali della tradizione culinaria del territorio. Lo chef ha sposato gli ottimi pesci e i crostacei, molto graditi dai commensali, con i legumi forniti dall'azienda "La riserva del Re" di Dorotea Di Quattro e Chiara Coppola che, in territorio di Monreale, produce e fa ricerca sui legumi tradizionali. A fine serata, lo chef con semplicità ha ringraziato gli ospiti e ha aggiunto al suo meritato guidoncino anche la vetrofania dell'Accademia.

### RAGUSA

Ristorante "Quattrocento" dei Fratelli Castilletti, in cucina Gianni Castilletti. ● Contrada Coffa, Chiaramonte Gulfi (Ragusa); ☎ 093/273343; info@ristorantequattrocento.it, www.quattrocento.it; Fb; coperti 90+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** roast beef di maialino con hummus di ceci e melagrana, crocchè di riso con ragù di cinghiale e macco di fave; maltagliati con fagioli e puntine di maiale; capocollo cbt su lenticchie; babà.

**I vini in tavola:** Prosecco Feu; Nerello Mascalese (entrambi Tenute Orestadi).

**Commenti:** Cena ecumenica di grande livello, in questo nuovo ristorante ma con cucina già collaudata. Accademici e ospiti piacevolmente colpiti dalla bellezza del locale e dell'accoglienza dei gestori. In cucina Gianni Castilletti, patron, coadiuvato da Vito Albani. In sala Fernando e Paolo. Ottime le pietanze in degustazione, con una nota di merito per la pasta e fagioli! Dotta relazione di Salvatore Cassarino, titolare de "La Legumeria" che ha parlato dei legumi e ha fatto degustare due suoi prodotti. Alla fine della cena, il Delegato si è complimentato con tutti gli artefici della serata consegnando la vetrofania accademica.

### VAL DI NOTO

Ristorante "Trattoria del Gallo" di snc, in cucina Gianni Savasta ed Heros Rizza. ● Via Roma 228, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎ 0931/881334, cell. 333/7088414; giannisavasta76@alice.it; coperti 60+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì.



usa); ☎ 0931/881334, cell. 333/7088414; giannisavasta76@alice.it; coperti 60+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** macco di fave con croccante di pane, tagliere salumi e formaggi locali, ricotta fresca, caponata siciliana, polpette di carne e di patate; tagghia e lassa con zuppa di ceci; costine di nero ibleo gratin, salsiccia e fagioli cosaruciari di Scicli; tiramisù scomposto di ricotta, caldo alle mandorle.

**I vini in tavola:** Drus Nero d'Avola (Cantina Golino).

**Commenti:** Ecumenica a Palazzolo Acreide, presso la "Trattoria del Gallo", all'insegna dei legumi, componenti primari della Dieta Mediterranea, di casa da queste parti, dove gli abitanti di Palazzolo erano bonariamente chiamati "mangia-macco". Proprio questo delizioso purè di fave costituisce l'indimenticabile apertura di una cena molto riuscita e apprezzata, in cui ha rivissuto la tradizione gastronomica regionale, impreziosita dalle certificazioni di qualità che hanno cristallizzato e non alterato gli antichi sapori. Pasta fatta in casa, costine di maialino nero gratin e fave, fagioli, ceci, che non fanno rimpiangere le nobili proteine della carne.

### SARDEGNA

#### ALGERO

Ristorante "Agriturismo Agave" di Pasqua e Monica Piras. ● Località Gutierrez Podere 10, Alghero (Sassari); ☎ 079/919204, cell. 345/454397; info@agriturismoagave.com; coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** crostini di bistoccu con erbe aromatiche e scaglie di ricotta "mustia", tagliere rustico con misto di salumi artigianali (salsiccia, lonza, pancetta, coppa), tris di formaggi delle aziende del Parco di Porto Conte, accompagnati da composte di mirto e miele e confettura piccanti, olive in salamoia, giardiniera dell'Agave; lonzino di cinghiale con scaglie di pecorino, hummus di ceci al

profumo di lentisco con coni di guttaiu; zuppa di legumi con fregula fresca; porretto con crosta croccante al profumo di mirto con patate al forno e fave a ribisari; cabùde (dolce tradizionale della casa) e assortimento di dolcetti tipici.

**I vini in tavola:** Vermentino; Cannonau (entrambi Cantina di Santa Maria La Palma).

**Commenti:** Tutte le portate indicate nel menu sono state sapientemente elaborate rispettando il tema previsto per la serata, con alimenti stagionali di esclusiva produzione propria, cucinati e presentati nel rispetto degli insegnamenti ricevuti dalla tradizione familiare. Particolare menzione hanno meritato la zuppa di legumi e l'hummus di ceci al profumo di lentisco. La cena, partecipata dalla quasi totalità degli Accademici della Delegazione, si è svolta in un clima di cordialità, semplicità e accoglienza da parte di Monica e Fabien nel loro agriturismo.

#### GALLURA

Ristorante "Fuoco Sacro" di Luigi Bergeretto, in cucina Alessandro Menditto. ● Petra Segreta Resort & Spa, Via Buddeu, San Pantaleo (Sassari); ☎ cell. 331/2922999; www.petrasegreta.com; coperti 80+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre-aprile; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** zuppa gallurese, pan ripieno di tartare di dentice, crocchetta di patanegra, polpo di scoglio con spuma di ceci e peperone crusco; fregula ai frutti di mare e fagioli; filetto di triglia alle lenticchie nere con carote allo zenzero; millefoglie di ricotta.

**I vini in tavola:** Torbato di Alghero Oscarì (Sella&Mosca); Vermentino di Gallura superiore Docg 2023 Dandelio (Tibulas); Cannonau di Sardegna rosato 2021 Primalughe (Animas); Vermentino di Sardegna 2022 Camminera (Audarya).

**Commenti:** Incastonato in un pezzo di paradiso terrestre tra i graniti e i boschi di San Pantaleo, gli Accademici galluresi, guidati dal Delegato Massimo Put-

zu ed Eleonora Dall'Olio Simposiarca (ospite della serata il Sindaco di Olbia Settimo Nizzi), hanno visitato il ristorante per l'appuntamento annuale con la riunione conviviale ecumenica. Sul tema dell'anno, i legumi, lo chef ha stupito tutti con piatti eccellenti a base di polpo e ceci, fregula con fagioli e filetto di triglia con lenticchie.



### EUROPA

### AUSTRIA

#### VIENNA

Ristorante "I Terroni" di Davide De Luca, anche in cucina con Vincenzo Laura. ● Westbahnstrasse 23, Vienna; ☎ 0043/15223085; coperti 100+70 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** zeppoline di ceci, pizza con vellutata di ceci e fagioli, pizza con lupini, fagioli, lenticchie e ceci, carpaccio di polpo e spada con lupini; zuppe di lenticchie, cicerchia e fagioli; pasta e fagioli e cozze; pasta e lenticchie; pasta e piselli; pasta e ceci; polpo alla plancia su passata di fave, calamari ripieni con le loro frattaglie e pane raffermo, guazzetto di lenticchie alla pescatora; caprese al cioccolato e lenticchie; tortino al cioccolato fondente e ceci; panini di farina di segale con lenticchie.

**I vini in tavola:** Senete Falanghina del Sannio Dop 2023 (La Guardiense Janare).

**Commenti:** Una cena ecumenica prevalentemente ispirata alla cucina napoletana. I piatti erano perfettamente in armonia con il tema di quest'anno. Davide e Vincenzo, con forte entusiasmo e grande interesse, hanno profuso un notevole impegno per questo evento che si caratterizzava per un tema non facile, riuscendo a ottenere un risultato eccellente. L'attenzione nella preparazione dei piatti è stata assolutamente encomiabile. Il tritto delle zuppe di notevole livello e molto valido il Falanghina che ha brillantemente retto l'abbinamento dei diversi piatti. Ottimo il servizio in sala.

### GERMANIA

#### COLONIA

Ristorante "Zippiri Gourmetwerkstatt & Weinbar" di Zippiri Weinbar, in cucina Marco Piras. ● Aachener Strasse 259, Colonia; ☎ 0049/22142088451; weinbar@zippiri.de; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

**Le vivande servite:** vellutata di zucca e ceci al rosmarino, cuore di carciofo con pecorino; fregola con ceci e vongole; filetto di manzo con salsa al vino rosso e mirto con contorno di legumi; mousse al cioccolato bianco e arancia.

**I vini in tavola:** Pariglia Vermentino Doc 2021 (Contini); Azenas Cannonau Doc 2020 (Cantine di Dolia Nova).

**Commenti:** La cena è iniziata con una vellutata di zucca e ceci al rosmarino, che ha riscaldato il palato con le sue note autunnali e avvolgenti, seguita da un cuore di carciofo abbinato a scaglie di pecorino che ha regalato un contrasto di sapori raffinato, equilibrando la dolcezza del carciofo con il carattere deciso del formaggio. Il primo piatto ha unito la consistenza della fregola sarda con la delicatezza dei ceci e la freschezza delle vongole. A seguire, un suntuoso filetto di manzo al vino rosso e mirto, servito con un contorno di legumi. Una deliziosa mousse al cioccolato bianco e arancia ha dato una nota dolce e delicata alla fine del pasto.

## MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Belvedere im Anger" di Giovanni Gabrielli, in cucina Massimo Fabrizi. ● Hof, Südstrasse 8, Unterhaching; ☎ 0049/896111621; info@belvedere-unterhaching.de, www.belvedere-unterhaching.de/index.html; coperti 120+130 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** crostini con purè di ceci e polpo; zuppa di fagioli con cotiche; ravioli con lenticchie e salsiccia; medaglioni di coda di rospo alle erbe con crema di piselli tartufata; tortino ai cannellini, nocciole e cioccolato.

**I vini in tavola:** Sauvignon Doc Friuli 2023; Pinot Grigio Doc Friuli 2022 (entrambi Grossutti).

**Commenti:** Il Simposiarca Eugenio Clivio ha trovato nei signori Giovanni Gabrielli e Massimo Fabrizi, rispettivamente gestore e cuoco del ristorante "Belvedere", due conoscitori che hanno interpretato il tema dei legumi con una rassegna di ricette regionali proposte in un'ottica moderna, utilizzando i legumi in tutte le portate, dall'aperitivo al dolce. Particolarmente apprezzati i ravioli con ripieno di lenticchie e salsiccia, e il tortino ai cannellini. Il Simposiarca ha presentato ai numerosi partecipanti, in una sala dedicata, una relazione sull'utilizzo dei legumi nella storia e nella tradizione. Gli Accademici hanno apprezzato il servizio in sala, veloce e attento.

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

### LUSSEMBURGO

Ristorante "Gioia in Tavola" di Biagio Angelillo anche in cucina. ● 2 rue d'Arion, Windhof; ☎ 0035/227395445; info@

gioiaintavola.lu, www.gioiaintavola.lu; coperti 60+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie feste natalizie; giorno di chiusura sabato, domenica e la sera dal lunedì al giovedì.

**Le vivande servite:** panzerottino ai ceci, focaccia fragrante con farina di fave e parmigiana alla pugliese; cavatelli tradizionali alla farina di ceci con cime di rapa e salsiccia; delizia di lenticchie rosse (pura con cicoria saltata e filetto di merluzzo); duo di dessert: torta al cioccolato con farina di soia, e dita d'apostoli (crêpe alla farina di cicorie, ricotta, cioccolato e coulis di mosto di fichi).

**I vini in tavola:** 12 e mezzo Primitivo di Puglia Igp biologico; 12 e mezzo bianco Puglia Igp biologico (entrambi Varvagione).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica ha proposto una cucina pugliese, perfettamente in linea col tema dei legumi. Lo chef ha soddisfatto le aspettative in un'atmosfera informale ma curata, in un ambiente familiare e accogliente. Il ristorante, riservato interamente per l'evento, ha permesso una serata piacevole e conviviale. Ospite d'onore S.E. Carmine Robustelli, nuovo Ambasciatore d'Italia a Lussemburgo, che si è complimentato per l'organizzazione. La Delegata ha presentato le attività della Delegazione e l'Accademica Simonetta Amato ha approfondito il tema dell'anno.

## PAESI BASSI

### AMSTERDAM-LEIDEN

Ristorante "Tarantella" di Nicola Ressa, anche in cucina. ● Bentinckstraat 32, Amsterdam; ☎ 0031/203585517; nicolaressa@hotmail.com; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** polpo alla brace con crema di fave e cicoria; orecchiette con fagioli e cozze; tonno in crosta di mandorle, pangrattato e nero di seppia, servito con una crema di lenticchie di Castelluccio e gremolata di verdure; soufflé di cioccolato e fagioli.

**I vini in tavola:** Jacarando Blanc de Blancs Falanghina; Rose Igp Negroamaro; Primitivo dolce.

**Commenti:** La cena ecumenica è iniziata con un aperitivo accompagnato da chips di fave verdi e con un antipasto di polpo alla brace, piatto che è stato molto gradito per la freschezza delle materie prime e per l'ottima esecuzione. Due i piatti in cui lo chef ha mostrato la sua capacità di osare e la sua creatività: tonno in crosta di mandorle e soufflé di cioccolato e fagioli servito con un gelato alla vaniglia e fave. Discreti i vini in abbinamento, che forse avrebbero potuto valorizzare ancor di più i piatti ben eseguiti. Servizio gentile e cortese. Simposiarca della serata la Vice Delegata Giuseppina Buscaglia, che ha intrattenuto i convitati con una dissertazione sulle leguminose.

## UTRECHT

Ristorante "Cantina di David" di Feysun Canatar, in cucina Angelo Colombo. ● Oudegracht aan de Werf 88, Utrecht; ☎ 030/2368436; info@cantinadavid.nl, www.cantinadavid.nl; coperti 120+36 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** polpettina croccante di ceci, leggermente speziata, con tartare di filetto e gel al limone, tentacolo di polpo alla brace con fagioli di Spagna in salsa leggermente piccante; risotto alla crema di fave, pecorino e guanciaie croccante; stinco di vitello cotto al forno con i suoi aromi, lenticchie verdi biologiche e verdure; flan di fagioli bianchi cannellini, uva passa e crema alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco rosé 2022 (Terre dei Buth); Toh Sauvignon Vert 2022 (Cantina di Lenardo); Sangiovese di Todi 2021 (Cantina Todi); Barbera d'Alba 2022 (Pelisa); Passito bianco del Veneto 2016 (Monte del Fra).

**Commenti:** Il Delegato Aris Spada riporta gli Accademici alla "Cantina di David" con sempre in cucina lo chef Angelo Colombo. Eccezionale preparazione delle pietanze. Una perfetta polpettina di ceci, accompagnata da un ottimo Prosecco rosé, va ad aprire una serata arricchita da ben due conferenze sul tema: la prima a cura del Vice Delegato Rob Cozzi, la seconda svolta dall'Accademico Matteo Conte. Uno straordinario polpo, un risotto a passo delle migliori preparazioni, uno stracotto di stinco con lenticchie e un originale flan di fagioli cannellini hanno raccolto tutti grandi consensi.

## REPUBBLICA CECA

### PRAGA

Ristorante "INVITALY Pizza" di Sottosotto s.r.o., in cucina Michele Lamorgese. ● Vladislavova 26, Praga 1; ☎ 0042/0773060490; piazzetta@invitaly.cz, pizza.invitaly.cz; coperti 56+0 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** zuppeta di fagioli cannellini e cozze alla barese; sagnette all'abruzzese con scampi e ceci; purea di fave con baccalà mantecato e germogli di ceci; meringa all'acquafaba con frutti di bosco e crema pasticciera.

**I vini in tavola:** Prosecco (Villa Vittorino); Pinot Grigio Doc (Puiatti); Chianti Docg (Rossetti).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica all'insegna della semplicità e della tradizione. L'antipasto è stato apprezzato unanimemente; anche il primo ha avuto un buon apprezzamento, anche se sono state servite porzioni abbondanti che hanno un poco stancato i commensali. Il secondo è apparso inferiore alle aspettative, almeno rispetto all'assaggio di prova fatto precedentemente dalla Consulta. Il dolce buono. Servizio ottimo e giusta

attenzione da parte del ristorante per l'evento.

## ROMANIA

### BUCAREST

Ristorante "La Salumeria - Cucina" di La Salumeria - Cucina. ● Strada Popa Petre 5, Bucarest; ☎ 0040/721550033; coperti 36. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** assaggi di casa, farro, tartufo nero e carote, lenticchie di Castelluccio brasate e broccolo romano; sagne hcannulate con ceci grigliati al fumo di rosmarino, tamarindo e ricci di mare; risotto con piselli; salsiccia con polenta al tartufo e funghi porcini; stinco di maiale con fagioli; limone al piatto.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Doc Pas Dosé; Lacrimarosa; Le volte; Passito.

**Commenti:** L'Accademica Tina Savoi, nel ruolo di Simposiarca, ha illustrato il tema della serata sottolineando l'importanza dei legumi nella gastronomia italiana e rilevando quanto essi siano basilari e presenti anche nella gastronomia romana. Ogni portata è stata accompagnata da una puntuale descrizione da parte del neo Accademico Pio Cesare che ha raccontato la provenienza regionale e le connesse tradizioni dei piatti serviti. La serata, arricchita dalla presenza di molti ospiti, si è conclusa con la consegna al proprietario del ristorante del guidoncino della Delegazione e con un cordiale "a presto".

## SVIZZERA

### LOSANNA-VENNES

Ristorante "Villa Amalfi" del Gruppo Panarea, di Domenico Gurnari. ● Route d'Ouchy 15, Lutry; ☎ 0041/217910725; domenico.gurnari@icloud.com; coperti 90+200 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** polpette di leguminose: ceci, lenticchie e fagioli, polpo spadellato con purea di ceci al limone e olio alle erbe (dragoncello e sedano); zuppa di farro con pomodori Piccadilly e crostini all'aglio; pasta mista e fagioli con grattugiata di casu sardu; pancetta di maiale con lenticchie all'abruzzese; torta ai fagioli rossi e cioccolato di Modica Igp con gelato al fior di latte.

**I vini in tavola:** Nero di Troia bianco Fumanbolo 2021 (Biocantina Giannattasio); Cannonau di Sardegna Mamaio 2018 Bio Igt (Contini); Dadelio 2017 Bio Doc Langhe (Icardi); Passion bianco dolce da uve stramature Moscato Giallo (Conte de Quirra).

**Commenti:** Una cena applaudita da tutti. I profumi, gli ingredienti, i colori, i sapori hanno ricordato la tavola familiare dei giorni di festa. Armonioso nel suo insieme, il menu è stato un'esperienza inizia-



## EUROPA segue

tica sorprendente per molti. Interessanti le polpette che hanno aperto discussioni su carne e pesce di origine vegetale; delizioso il sapore ritrovato della zuppa di farro; eccellente la pancetta di maiale al forno che si scioglieva in bocca affiancata da lenticchie molto ricche di sapori e di perfetta cottura. Nella più tipica ricetta abruzzese, la pasta e fagioli della quale si è discusso se andasse servita più o meno brodosa. Originale la torta, piaciuta moltissimo.

## SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Moncucchetto" di Andrea Muggiano, anche in cucina. ● Via Marietta Crivelli Torricelli 27, Lugano; ☎0041/919677063; eventi@moncucchetto.ch, www.moncucchetto.ch; coperti 100+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1-16 agosto, 1°-2 novembre, 23 dicembre - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì.

**Le vivande servite:** crema di cicerchie e guazzetto di molluschi allo zafferano; sagne con fagioli cannellini e soffritto di sedano e guanciale; nocette di capriolo in salsa al vino rosso, gallette di lenticchie rosse e schiacciata di zucca gialla; tortino tiepido di castagne profumato al rosmarino e confettura di azuki; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Refolo rosé del Ticino Doc; Bianco dell'Arco Chardonnay Ticino Doc 2023; L'Arco Merlot Ticino Doc 2022; Moncucchetto Riserva Merlot Ticino Doc 2020; Nove vino liquoroso Igt (tutti della Cantina Moncucchetto, Lugano).

**Commenti:** La cena ecumenica si è svolta presso il ristorante "Moncucchetto", dove lo chef Andrea Muggiano ha ideato un menu che ha unito eleganza e creatività, celebrando la tradizione gastronomica italiana con un particolare focus sui legumi nella cucina regionale. Il menu ha reso omaggio alla semplicità e versatilità dei legumi, conferendo loro un tocco raffinato. L'evento ha offerto una riflessione sull'importanza dei legumi come simboli di sostenibilità e salute, nonché ambasciatori dell'identità culturale e gastronomica italiana. Durante la serata, è stato conferito il premio "Alberini" a BEFO - Best Food SA, rappresentata da Manuela Fontaneto e sua figlia Sara, alla presenza di 52 ospiti entusiasti.

## UNGHERIA

### BUDAPEST

Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, anche in cucina. ● 1072, Dohány utca 5, Budapest; ☎0036/305891813; ristorante@fausto.hu, www.fausto.hu, fausto's ristorante; coperti 40. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica.

**Le vivande servite:** cialde di formaggio e prosciutto, salmone affumicato, soffritto, lenticchie; minestrone di fagioli con guanciale e ravanello nero; risotto con cavolo



nero, verza, formaggio latteria, limone, polvere di lenticchie rosse ed erbe aromatiche; carré di agnello con polenta di crema di ceci; mini gubana con spuma di vaniglia e cioccolato di castagne.

**I vini in tavola:** Prosecco Millesimato 2022 (Bepin de Eto); Friulano 2022; Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 (entrambi Ermacora).

**Commenti:** "Fausto's" si è confermato indiscusso riferimento della ristorazione italiana e internazionale in Ungheria. La serata, unica per il peculiare tema nonché ultimo evento di Fausto prima dell'apertura della nuova sede, ha trasportato gli Accademici in un'atmosfera di raffinata eleganza gourmet. Il menu, concordato con il Simposiarca, la Vice Delegata-Tesoriere Maria Carmela Gaetani Aronica, ha svelato solo gli ingredienti base, lasciando allo chef l'arte degli abbinamenti e agli Accademici il piacere della sorpresa poi rivelata a ogni portata da una dotta spiegazione. Unanime e incondizionato il giudizio di apprezzamento. Relatore il Delegato. Servizio eccellente. Ottimi i vini serviti.



## NEL MONDO

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

#### SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "The Cliff" di Accor Group, in cucina Paolo Benedet. ● 2 Bukit Manis Road Sentosa, Singapore; ☎0065/6708 8360; www.sofitel-singapore-sentosa.com; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** pizzetta frita napoletana, panelle palermitane; zuppa di farro e fagioli; filetto di branzino su crema di cannellini; guancia di manzo brasata e patata viola dolce; tortino di cioccolato e gelato alla vaniglia, tartelletta di mango con gelato al cocco.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Barocco); Pinot Grigio 2023 (Tenuta Maccan); Pri-

mitivo 2022 (Produttori Vini Manduria).

**Commenti:** Il tema della cena ecumenica è stato affrontato con successo dallo chef Paolo Benedet, a cui l'Ambasciatore S.E. Dante Brandi, il Delegato Giorgio Maria Rosica e la Simposiarca Maria De Iorio hanno consegnato il Diploma di Buona Cucina. Il menu è stato molto apprezzato dagli Accademici e dai numerosi ospiti che hanno giudicato delicati e tradizionali gli antipasti, eccellente la zuppa di farro e fagioli al pari dei secondi piatti e dei dolci. Attento e curato il servizio; buona la scelta dei vini.

## SUDAFRICA

### JOHANNESBURG

Ristorante "Mastrantonio Illovo" di Paolo Scalla. ● Illovo Square, 3 Rivonia Rd, Illovo, Johannesburg; ☎0027/112686754; coperti 130+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie Venerdì Santo, domenica e lunedì di Pasqua e 25, 26 dicembre; giorno di chiusura domenica.

**Le vivande servite:** insalate di legumi, polpette con piselli, fave e pecorino, "occhio nero" con bietola, cecina toscana; pasta e fagioli; corona di vitello con lenticchie; filetti di branzino con sugo rosso e piselli; caciunitt di ceci.

**I vini in tavola:** La Pettegola - Vermentino 2022 (Banfi); Fiano d'Avellino Pietra calda 2022 (Feudi di San Gregorio); Etna rosso 2016 (Camporè); Vanitoso Primitivo Riserva 2016 (Coppio); Rosso di Maltalcino 2020 (Talenti).

**Commenti:** Per la cena ecumenica dedicata ai legumi, sotto la guida di Paolo Scalla, con il solito impegno e passione, sono stati serviti legumi dagli antipasti fino al dolce. Particolare merito alla cucina, che è riuscita a trovare e preparare molti legumi diversi, cosa non facilissima da queste parti. Il tutto accompagnato da vini scelti e abbinati ai diversi piatti con maestria. Servizio competente e cordiale. Una serata molto piacevole e gustosa.

La cena sarebbe piaciuta molto a Mercurio Di Siro, Accademico dal 2003, che durante una vacanza in Italia è tristemente mancato all'affetto di Ileana. Mancheranno il suo prezioso contributo e la sua amicizia.

## TUNISIA

### HAMMAMET TUNISI

Ristorante "La Cucina One Resort Premium" di One Resort Premium, in cucina chef Khaled. ● Route Touristique, Hammamet; ☎00216/72322622, cell. 00216/20309185; direction.oneresortpremium@gnet.tn; coperti 160+160 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** ceviche di salmone con crocchè di ceci e purea di lenticchie; pasta e ceci alla romana; grigliata di carne mista con spuma di piselli e lenticchie e varietà di fagioli; tiramisù al limone.

**I vini in tavola:** Trocadero spumante; Soltane Blanc e Rouge (Domaine Kurubis).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica di grande successo e partecipazione, congiunta con la Delegazione di Tunisi. Pienamente rispettato il tema della serata con un menu vario e assai gradito dai commensali. Molto apprezzato l'aperitivo e l'accompagnamento musicale dal vivo con sassofono. Ottimo il servizio, perfetto l'abbinamento dei vini.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

**Bruno Balti, Delegato di Lodi**  
"Da Bertoldo al Paese di Cuccagna: miti e leggende intorno al cibo" di Paolo Tarenzi (Lodi: UNITRE Lodi, 2024)

"Il cuoco dei Presidenti. Vita e ricette di un marinaio al Quirinale" di Pietro Catzola (Milano: Editore Solferino, 2023)

"Ricette da Casa Manzoni"  
a cura di Monja Faraoni, Mariella Goffredo, Jone Riva (Milano: Centro Nazionale di Studi Manzoni, 2024)



## NUOVI ACCADEMICI

### LOMBARDIA

**Milano Navigli**  
Riccardo Belotti ● Pierpaolo Cortesini

**Sabbioneta-Terre Destra Oglio**  
Luca Molteni

### VENETO

**Cortina d'Ampezzo**  
Alfonso Sidro

**Verona**  
Pierpaolo Curti ● Laura Pachera ●  
Elena Tognetti ● Laura Veronesi

### EMILIA ROMAGNA

**Castel San Pietro-Medicina**  
Loris Amaduzzi

**Ferrara**  
Cristiano Bendin ● Luca Pilati

### TOSCANA

**Maremma-Presidi**  
Maria Teresa Costanzo ● Patrizia Rossi

**Valdichiana-Valdorcia Sud**  
Ariane Colombo ● Monica Maria Spinelli

### LAZIO

**Roma Aurelia**  
Alfonso Sandomenico

### ABRUZZO

**Pescara**  
Mauro De Donatis ● Antonella Sciascia

### CAMPANIA

**Napoli**  
Gianmaria Brunese

### PUGLIA

**Foggia-Lucera**  
Gloria Maria Fazio

### BASILICATA

**Maratea-Golfo di Policastro**  
Francesca Aiello ● Vittoria Sabella ●  
Concetta Vassallo

### CALABRIA

**Locride-Costa dei Gelsomini**  
Antonino Cuzzocrea

### SICILIA

**Canicattì**  
Salvatore Cipolla ● Cesare Laruffa ●  
Giovanni Strangio

### SVIZZERA

**Suisse Romande**  
Gabriele Marco Odone

## TRASFERIMENTI

### PIEMONTE

**Torino**  
Pierluigi Cristoforo Parolin *(da Ciriè)*

### LAZIO

**Roma**  
Teti Maria Licursi *(da Pechino)*

### MALTA

**Malta**  
Luca Boetti Villanis Audifredi  
*(da Milano Navigli)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### LIGURIA

**Genova**  
*Consulatore:* Mario Lombardi

### VENETO

**Riviera Veronese del Garda**  
*Delegato:* Marco Ardielli  
*Vice Delegato:* Andrea Bonetti  
*Segretario:* Pietro Mensi Weingrill  
*Tesoriere:* Carlo Bauli  
*Consultori:* Laura Curzel ● Antonio Fedrigoni ●  
Beatrice Masini ● Matilde Poggi ●  
Alexander von und zu Liechtenstein

**Rovigo-Adria-Chioggia**  
*Delegato onorario:* Giorgio Golfetti

### TOSCANA

**Livorno**  
*Delegato onorario:* Sergio Gristina

### SICILIA

**Gela**  
*Delegato onorario:* Concetta Battaglia

### MESSICO

**Città del Messico**  
*Delegato:* Dino Lawrence Pagliai Durando  
*Vice Delegato:* Marilena Moneta Caglio  
*Segretario:* Ricardo Keel-Assante  
*Tesoriere:* Carlos Carral  
*Consulatore:* Enrique Gilardi Rivero

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LOMBARDIA

**Milano Brera**  
Marcello Mancini

### VENETO

**Treviso**  
Sergio Canella ● Beppo Zoppelli

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna-San Luca**  
Sergio Farnè

**Modena**  
Alberto Mantovani

**Parma**  
Mauro Barbacini

### TOSCANA

**Lucca**  
Franco Squaglia

### CAMPANIA

**Napoli**  
Amelia Cortese Ardias

### SICILIA

**Enna**  
Edvige Posabella Restivo

**Gela**  
Silvio Giuseppe Santamaria

*Aggiornamenti a cura di*  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



### FOCUS

see page 3

# DINING IN A GOOD RESTAURANT HAS BECOME AN ODYSSEY

*We must book with ample notice, endure long waiting lists and eat when we're told.*

by Paolo Petroni  
President of the Accademia

Remember that many years ago it wasn't necessary to book when eating out: hardly anyone did it. It may seem impossible nowadays, but that's how things were. Phoning to book a table was very rare, only done in particular circumstances, perhaps for a group or special celebrations. We simply decided to eat out, and off we went: "Good evening - we're four." "Welcome - please follow me." There were no mobile phones; we would have had to call from home, and finding phone numbers was tricky. Then, gradually, over time, guides began suggesting: "booking advisable" for the most important restaurants. By now, we've long grown accustomed to booking (even just a few hours in advance), partially as a form of respect for restaurants or to avoid showing up when they are closed or full.

### *Sometimes borderline grotesque situations arise*

Nowadays, it's unthinkable to eat at anything but a fast food restaurant without a reservation: **booking through the internet or mobiles is not only simple but a guarantee** for customers and restaurateurs alike (aside for the deplorable no-shows). All clear, all correct. Yet recently, things may become borderline grotesque. We must often visit qualified restaurants in several cities. Armed with guides and information from the internet, and avoiding holidays and closure dates (sometimes there are two per week), we try to book days in advance. Three noted *trattorie* in Rome recently had no availability. Two more only had space at 7:30 or 10. Same in Milan. It's mostly impossible to talk to humans any more, either the restaurant is closed, or staff are busy. **We book through The Fork.** That platform shows available days and times: **8:30 is hardly ever available, and they decide when we can eat**, so tables can be used twice or thrice per evening. Once we've succeeded in snapping up an elusive table at a normal time for dinner, **another obstacle: they want our credit card information.** This is **no simple procedure:** we must divulge the number, name, expiry date and security



code on the credit card. It's not over: now comes the phone number validation process, whose aims include **agreeing on a pre-determined cost** as a surety against no-shows or late customers. This applies not only for bookings but **waiting lists too**, once a rarity and now very common. A noted 'starred' restaurant in Milan exacts 700 euros for two people on a waiting list which may be a month long. If a table becomes available and the customer consents to visit the restaurant, any difference in cost must be paid; if, alas, the waiting list is not followed by the long-awaited restaurant visit, the sum is 'unblocked' and returned to the customer.

### *The customer is the weaker party*

In the meantime, like **Virgil** in limbo, we remain "*tra color che son sospesi*" - among the suspended ones. All in all, going to a decent restaurant when the mood strikes, or when we arrive in a new city without adequate bookings many days in advance, is impossible. **The lesson is very simple:** we are the weaker party. Even moderately acclaimed restaurants and *trattorie* are packed; after the grim Covid years, they are back working at full capacity, intoning the customary lament about how hard it is to find staff. Speaking of which, lately, even in traditional restaurants, personnel is mostly foreign, both in the kitchen and in the dining room. Another lesson: Italians no longer wish to work in restaurants. But where are those thousands of hotel school graduates going?



### CHRISTMAS EVE WITH EDUARDO DE FILIPPO

*See page 4*

Eduardo De Filippo (1900-1984) sang the praises of Neapolitan popular culture, and food has always been highly valued in his comedies. His tragicomic play *Natale in casa Cupiello* (*Christmas at the Cupiellos*) displays a typical Neapolitan Christmas Eve spread, unfailingly including a fried *capitone* (large eel), marzipan, and an excellent coffee to finish the feast.

### MILE-HIGH ITALIAN CUISINE

*See page 6*

Inflight meals, especially on intercontinental economy flights, are limited to pre-cooked, re-heated fare. Business Class often provides more elevated gastronomy, as on ITA Airways, which offers seasonal menus created by starred chefs and blending tradition with innovation: a fresh, simple and rigorously seasonal cuisine.



### PIETRO MARZOTTO, THE GOURMET ENTREPRENEUR

*See page 8*

A recently released, highly entertaining biography reveals that one of the entrepreneurs who most influenced the development of north-eastern Italy also had a wealth of culinary experience honed by cooking for friends. With able dedication, Count Pietro Marzotto made the most of his limited free time by cultivating his passions, among which cuisine represented the ideal synthesis. Using traditional recipes, he added a personal touch which made all the difference.

### LAND OF LEGENDARY RISOTTO

*See page 10*

The legendary risotto territory is a triangle whose vertices are Mantua, Verona and Legnago. Around seventy recipes for Vialone and Carnaroli rice attract gourmets all over Italy to this Lombard-Venetian polygon of delight; there are a 'magnificent four' made with fresh salame meat: *al tastasàl, alla pilota, col pontèl, all'isolana*.

### A SWEET (FOR) CHRISTMAS

*See page 12*

Christmas in Italy is a triumph of regional sweets: from Valle d'Aosta with *montblanc*, to Piedmont with *cresenzin*, to *panettone* in Lombardy. Trentino has *Zelten*, the Veneto has *pandoro*, Friuli has *gubana*. In Liguria there is *pan dolce*, in Emilia, *spongata*, in

Tuscany, *panforte*. Every region, including Calabria, Sicily and Sardinia, celebrates the holidays with unique traditions combining tales and flavours.

### TASTE AND TONGUE

*See page 14*

Forlì Academician Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira presents the results of a recent study titled "Taste and Tongue: the forms of Italian emigrants' culinary and cultural memories between Dante and Artusi". The research was undertaken among Italian communities in South America regarding the most frequently purchased Italian food products, the recipes most used in homes and restaurants, and the most frequent Italian loan words.

### EASTERN SICILIAN PASTRIES

*See page 16*

Eastern Sicily's Arab-influenced dessert tradition includes *teste di turco, cubbaita, miscateddi* and *cuddureddi*, characterised by ingredients also typical of Arab sweets, such as almonds, honey, cinnamon and sesame seeds.

### THE DATE: A SWEET LITTLE TALISMAN

*See page 18*

Dates are among the five lucky foods to be eaten during the first few days of the year, alongside lentils, grapes, pomegranates





and red chillies. With a sweet and pleasant, soft, juicy pulp, they are a delicious symbol of life, prosperity and health.

### THE VALUE OF TIME

*See page 20*

Contemporary society, geared towards time optimisation, is gradually rediscovering the value of the ancient Romans' *otium*. Learning to find time for ourselves is also closely related to food. Nature teaches us the value of time and respect for seasons, while globalisation has made many products available year-round. Luckily, a new 'food culture', rooted in antiquity, is gaining ground: that of slow food preparation.

### SPONGATA FROM BRESCELLO

*See page 22*

*Spongata* is Italy's oldest sweet: beautiful to behold, pleasantly fragrant, joyful to the



palate and a delight for gourmets. In the area from Piacenza to Milan, it competes with better-known desserts on festive tables. It was known even by the Romans, occupying the 'seat of honour' during nobles' and senators' banquets. With its aroma and long life, it still has a privileged position among festive desserts.

### EATING OUT: A LEXICON

*See page 23*

There are many terms describing where we 'eat out', but the generic 'location' is often used. Etymology helps us to understand these words' meanings: a *taverna* originated as an eatery in the commoners' areas of ancient Rome, a *locanda* offered hospitality to pilgrims, while an *osteria* existed to provide both food and hospitality. The *trattoria*, developed in the Middle Ages, was a place where food was cooked, and the 'restaurant' emerged in the 18<sup>th</sup> century as a higher-end eating location.

### ALCOHOL CRISIS

*See page 25*

In Italy, a new 'alcohol crisis' is taking shape, reminiscent of that seen in the 19<sup>th</sup> century but with different features: nowadays, distilled spirits lead the surge, while wine consumption is dropping. Guidelines from the Ministry of Health

emphasise the importance of not consuming more than the suggested low-risk amounts, especially for youngsters and the elderly.



### OIL-RICH DRIED FRUIT

*See page 26*

Oil-rich seeds (walnuts, almonds, pistachios etc) and dried fruit (prunes, apricots, figs) are calorie-dense but also beneficial. Nuts provide omega-3s, improve insulin sensitivity, reduce cholesterol and support cognitive health. Dried fruit, rich in fibre and antioxidants, favours the intestinal microbiome. Consuming both in moderation also supports weight control and bone health.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*